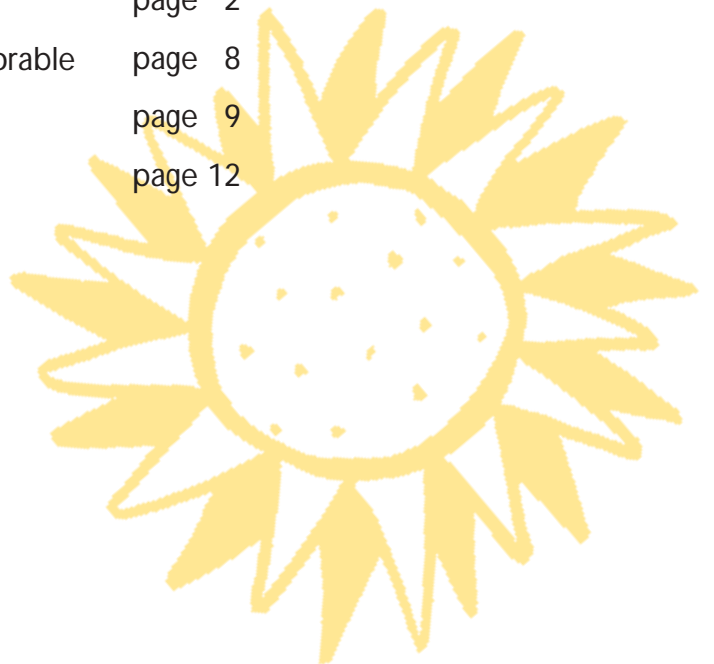




Label Fourchette verte

Table des matières

Qu'est-ce que le label Fourchette verte	page 1
Un plat du jour sain et équilibré	page 2
Des boissons sans alcool à un prix favorable	page 8
Un environnement respecté	page 9
Marche à suivre	page 12



Label Fourchette verte, Zentrum für Gesundheitserziehung, Vereinigung des Roten Kreuzes Fribourg,

rue G.-Techtermann 2 - Postfach 279 - CH 1701 Fribourg

Tel. 026 347 39 61 • Fax 026 347 39 60 • fr@fourchetteverte.ch • www.fourchetteverte.ch

Die Fourchette verte wird von der Direktion für Gesundheit des Kantons Freiburg und der Gesundheitsförderung Schweiz unterstützt.

November 2005

Was ist das Label Fourchette verte ?

Fourchette verte ist ein Qualitätslabel, das 1993 vom Departement für Gesellschafts- und Gesundheitsförderung für die Genfer Restaurationsbetriebe gegründet worden ist. Seither hat es die Genfer Kantonsgrenze überschritten und wird auch in anderen Kantonen angewendet. Im Herbst 1995 ist Fourchette verte in eine Non-Profit-Vereinigung umgewandelt worden.

Das Label Fourchette verte setzt sich für eine ausgewogene Ernährung in einer gesunden Umgebung ein.

Das Label Fourchette verte ist für alle Inhaberinnen und Inhaber von Restaurationsbetrieben zugänglich, die Tagesmenüs anbieten, vorausgesetzt sie erfüllen folgende Kriterien:

- sie bieten ein gesundes und ausgewogenes Tagesmenü oder -teller an.
- die Restaurateure bieten alkoholfreie Getränke zu einem vorteilhaften Preis an.
- das Lokal ist ein für die Gesundheit unbedenkliches Umfeld: Der Schutz vor Tabakrauch ist gewährleistet, die Hygienevorschriften werden befolgt, und die Abfälle werden getrennt.

Einige dieser Kriterien - wie das Angebot von alkoholfreien Getränken zu einem vorteilhaften Preis und die Hygiene - sind übrigens für alle Restaurationsbetriebe gesetzlich vorgeschrieben. Das Label beweist, dass es diese Rahmenbedingungen respektiert.

Drei Arten von Restaurationsbetrieben können sich von Fourchette verte angesprochen fühlen:

- a) Café-Restaurants
- b) Öffentliche Selbstbedienungsrestaurants
- c) Restaurants, die einer bestimmten Kundschaft zur Verfügung stehen (z.B. Firmen, Schulen)

Alle Inhaberinnen und Inhaber solcher Restaurationsbetriebe können das Label Fourchette vertekostenlos anfordern, indem sie das Formular am Ende dieser Broschüre ausfüllen.

Warum Fourchette verte ?

Fourchette verte ist Teil einer Gesundheitskampagne (im speziellen als Vorbeugung von Herz- und Gefässkrankheiten sowie von Krebs) und hat zum Ziel, den Gesundheitszustand der Bevölkerung zu verbessern, indem die Risikofaktoren minimiert werden.

Fourchette verte bemüht sich:

- um ein gesünderes Essverhalten der Konsumentinnen und Konsumenten.
- darum, dass die Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Beschäftigten in Restaurationsbetrieben mehr und besser Bescheid wissen über Ernährung und Gesundheit.



DIE ANWENDUNG DER 3 KRITERIEN



Das Fourchette verte-Tagesmenü oder der Tagesteller

A. Der Restaurationsbetrieb bemüht sich:

ein ausgewogenes Tagesmenü (oder einen Tagesteller) anzubieten. Die anderen Angebote der Menükarte bleiben unverändert. Wenn mehrere Tagesmenüs angeboten werden, muss nur eines die Bedingungen von Fourchette verte erfüllen.

das Fourchette verte-Tagesmenü oder den Fourchette verte-Tagesteller auf der Karte - oder gut leserlich auf einer Tafel - anzugeben.

Zusammensetzung eines Fourchette verte-Tagesmenüs:

1. Ein Nahrungsmittel mit **Baustoff**, reich an Eiweiss:

Sie wählen zwischen Fleisch, Fisch, Krusten- oder Schalentieren, Eier, Tofu, Käse...

Empfohlene Mengen:

100-120 g Fleisch, Fisch oder Krusten/Schalentiere
oder 2 Eier
oder 150 g Tofu
oder 60-80 g Weich- oder Hartkäse
oder 200 g Frischkäse
oder 150 g gekochte Hülsenfrüchte (50 g Rohgewicht;
z.B. rote/weiße Bohnen, Linsen, Kichererbsen)

2. Ein oder zwei Nahrungsmittel mit **Nahrungsfasern** und **Schutzstoffen** (Antioxydantien):

Sie wählen zwischen rohem, im eigenen Saft oder in einer Suppe gekochtem Gemüse, und/oder einem Teil an Rohkost pro Menü.

Empfohlene Menge: 200 g

3. Ein Nahrungsmittel mit **Betriebsstoffen**, reich an Kohlenhydraten (Stärke):

Sie wählen zwischen Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais, Griess, Pizzateig, anderen Getreidearten und Brot. Getreide und Vollkornbrot sollten bevorzugt werden.

Die Mengen sind frei wählbar.

4. **Fettstoffe** mit gutem Nährwert:

Sie wählen zwischen einfach- oder mehrfach ungesättigten Ölen, z.B. Olivenöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl etc. (siehe Tabelle "Wie verwende ich die Fettstoffe").

Empfohlene Mengen: 1 Esslöffel (= 10 g) Fettstoff pro Teller.

Fetthaltige Gerichte wie frittierte oder panierte Gerichte, rahmhaltige Saucen, mayonnaisehaltige Gerichte mit Kuchen-, Blätter- oder Mürbeteig, Wurstwaren (Wurst, Pasteten, Speck) und Patisserie dürfen nicht Bestandteil des Fourchette verte-Menüs sein.



B. Warum diese Zusammensetzung?

Untersuchungen haben gezeigt, dass die Ernährung eine Rolle in der Entstehung von gewissen Krankheiten spielt (Herz-Kreislaufkrankheiten, Krebs, Diabetes...). Die 4 Bestandteile des Fourchette verte-Tagesmenüs erklären sich folgendermassen:

1. **Die Protein und versteckte Fette** enthaltenden Nahrungsmittel (Fleisch, Fisch, Krusten- und Schalentiere, Eier, Tofu, Käse, Hülsenfrüchte) bauen den Körper auf. Eine kleine Menge dieser Stoffe genügt dem Körper.

2. Im allgemeinen ist der **Gemüsekonsum** kleiner als von Expertinnen und Experten empfohlen. Gemüse führt dem Körper unerlässliche Ballast- und Schutzstoffe zu (Vitamine, Mineralstoffe, Flavonoide), die den Organismus funktionstüchtig erhalten.

3. Ebenso ist der Konsum von **kohlenhydrathaltigen Nahrungsmitteln** kleiner als empfohlen (Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais, Griess, Pizzateig, Brot oder andere Getreide). Diese Nahrungsmittel ermöglichen das Funktionieren der Muskeln. Je weniger raffiniert, desto mehr Mineralstoffe, Vitamin B und Nahrungsfasern enthalten diese Nahrungsmittel.

Der Konsum von **Saccharose (Haushaltszucker)** aber ist höher als empfohlen (Pâtisserie, Kekse, zuckerhaltige Getränke...). Allgemein sollte man nur kleine Mengen davon konsumieren. Zudem enthalten einige dieser Produkte grosse Anteile an verstecktem Fett (Pâtisserie, Kekse).

4. Der **Fettkonsum** (Lipide) ist im allgemeinen viel zu hoch als empfohlen. Schränken Sie den Konsum von gesättigten Fettsäuren ein (Butter, Margarine, Kokos- oder Palmfett, Käse, Wurstwaren, Fleisch...) und bevorzugen Sie Produkte, die einfach- oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten (Oliven-, Raps-, Sonnenblumenöl... Fisch, Geflügel...).

C. Die Ernährungsberaterin bemüht sich:

den Verantwortlichen der Restaurationsbetriebe Ratschläge für gesunde Ernährung zu geben.

auf Anfrage hin bei der Ausbildung des Küchenpersonals behilflich zu sein.

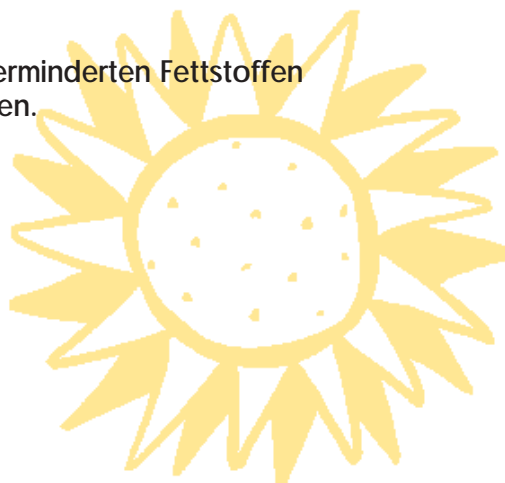
D. Wie verwende ich die Fettstoffe?

Fettstoffe	Gebrauch in der kalten Küche Salatsauce, kalte Saucen, über gekochte Gerichte	Gebrauch bei kleiner Hitze Dämpfen, schmoren, kochen bei kleiner Hitze	Gebrauch bei grosser Hitze (> 190°C) anbraten, im Ofen oder in der Pfanne braten, frittieren
Butter Margarine (aus Sonnenblumen oder Maiskeimöl)	ja	nein	nein
Nussöl, Sojaöl, Getreideöl, Olivenöl (vergine), kaltgepresstes Öl, Speiseöl (Soja, Raps)	ja	nein	nein
Rapsöl	ja	(ja)	nein
Sonnenblumenöl, Maiskeimöl, Distelöl, Traubenkernöl	ja	ja	nein
reines Olivenöl,	ja	ja	ja
Reine Pflanzenölcrème (Sonnenblumenöl)	nein	ja	ja
Erdnussöl	nein	nein	ja

Rahm ist möglichst selten zu verwenden.

Die Verwendung von Bratbutter und von kalorienverminderten Fettstoffen (auf Butter- oder Margarinebasis) ist nicht empfohlen.

Alle anderen Fettstoffe sind nicht empfohlen.



E. Die ausgewogene Ernährung und die Zusammensetzung der Menüs

Für ausgewogene Menüs müssen die Nahrungsmittel und die Zubereitungsarten möglichst verschiedenartig sein.

Wie gehen Sie vor?

Sie schreiben die Menüs über mehrere Wochen hinweg auf (Beispiele für solche Aufzeichnungen über 4 Wochen finden Sie auf den nächsten Seiten).

Sie wählen verschiedene Produkte einer Kategorie und verschiedene Zubereitungsarten (siehe Menübeispiele für 4 Wochen auf den nächsten Seiten).

Vermeiden Sie stark fetthaltige Speisen wie z.B. frittierte oder panierte Speisen, rahmhaltige Saucen, mayo naisehaltige Speisen, Speisen mit Blätterteig, Wurstwaren (Wurst, Pastete, Speck...).

Beispiele

Stärkebeilage zu jeder Mahlzeit

Sie wählen zwischen Kartoffeln, Teigwaren, Griess, Reis usw. und bieten verschiedene Brotsorten an.

Wenn Sie Kartoffeln wählen, können Sie sie auf verschiedene Arten zubereiten: Kartoffelstock, Ofenkartoffeln, Kartoffeln mit Petersilie, Dampfkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelsalat, Kartoffelomelette, Soufflé, Pommes duchesse, Bratkartoffeln usw. Verwenden Sie bei diesen Zubereitungen nur wenig Fett.

Fisch

Verwenden Sie verschiedene Fischarten (z.B. Kabeljau, Barsch, Forelle, Lachs, Sardinen) und verschiedene Zubereitungsarten (im Ofen, in der Pfanne, leicht gebraten, gegrillt, gedämpft, in der Folie usw.)

Mit Fett zubereitete Speisen

Vermeiden Sie folgende Speisen:

Fisch à la meunière, Pommes frites, Rahmspinat.

Wählen Sie stattdessen:

Fisch in der Folie, Dampfkartoffeln, Blattspinat.

Fisch à la meunière, Pommes frites und Rahmspinat sind 3 stark fetthaltige Speisen.

Vermeiden Sie folgende Speisen:

Paniertes Schweinsschnitzel, Butternudeln, Gemüsegratin.

Wählen Sie stattdessen:

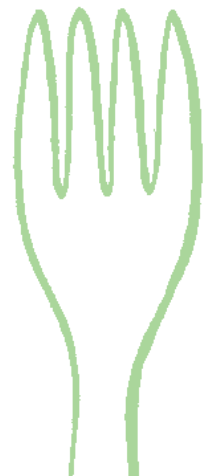
Schweinsfilet, "normale" Nudeln, Gemüse mit Petersilie.

Panierte Schweinsschnitzel, Butternudeln und Gemüsegratin sind 3 stark fetthaltige Speisen.

Vergessen Sie dies nicht:

Die Präsentation der Gerichte, ihre Farbe und Dekoration tragen ebenfalls zur Freude am Essen bei.

Das Vergnügen am Essen ist ein wichtiges Kriterium für eine ausgewogene Ernährung.



Um das Label zu erhalten müssen Sie 15 Tagesmenüs vorschlagen (=3 Arbeitswochen), die Sie im beigelegten Raster am Ende der Broschüre eintragen. Die Zusammensetzung der Menüs und ihre Zubereitungsart müssen nur einmal - nämlich bei der Anfrage für das Label - angegeben werden. Wenn die Menüs die Kriterien erfüllen, wird das Label verliehen.

BEISPIELE AUSGEWGENER TAGESTELLER

Schema der Mahlzeiten

DATEN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
W o c h e 1	Rindfleisch Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Fisch, Krusten-/Schalentiere Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Schweinefleisch Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Geflügel Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Pferdefleisch Kaninchen oder Lamm Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk
W o c h e 2	Kalbfleisch Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Schweinefleisch Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Geflügel Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Rindfleisch Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Fisch, Krusten-/Schalentiere Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk

Menübeispiele

DATEN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
W o c h e 1	Tomatensalat Roastbeef Kartoffelgratin grüne Bohnen Vollkornbrot Getränk	Karottensalat St. Petersfisch mit Petersilie Dampfkartoffeln Broccoli 7-Korn-Brot Getränk	grüner Salat Schweinsrippe Linsen Fenchel nach mailändischer Art Ruchbrot Getränk	gemischter Salat Trutenschnitzel nach provenzalischer Art Vollkornreis sautierte Gurke Bauernbrot Getränk	grüner Salat Kaninchen nach Jägerart Griesspfluten Ofentomaten Pariserbrot Getränk
W o c h e 2	Karottensalat Ossobucco alla romana Polenta Kohlrabi Roggenbrot Getränk	gemischter Salat gefüllter Kohl Boulgour Ruchbrot Getränk	Chinakohlsalat halbes, im Ofen zubereitetes Hähnchen Kartoffelstock Vichy Karotten Vollkornbrot Getränk	grüner Salat gegrilltes Rindsfilet Hirsotto Lauchgratin Kleienbrot Getränk	Rohkost: Karotten, Sellerie, Kohl... Tagliatelle mit Lachs Leinsamenbrot Getränk

Schema der Mahlzeiten

DATEN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
3 W o c h e W	Käse Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Rindfleisch Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Fisch, Krusten-/ Schalentiere, Meeresfrüchte Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Kalbfleisch Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Eier Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk
4 W o c h e W	Schweinefleisch Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Hülsenfrüchte Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Käse Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Geflügel, Wild Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk	Fisch, Krusten-/ Schalentiere, Meeresfrüchte Gemüse Rohkost Stärkehaltiges Nahrungsmittel Brot Getränk

Menübeispiele

DATEN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
3 W o c h e W	Blumenkohlsalat grünes salat Steinpilzrisotto Parmesan Vollkornbrot Getränk	Karottensalat Rindsragout Pommes duchesse gedämpfter Broccoli Kleienbrot Getränk	Chicoréesalat Calamares alla romana Polenta Krautstiele Halbweissbrot Getränk	Nüsslisalat Kalbfleisch-frikas- see traditionelle Art Wildreis Selleriegemüse Roggenbrot Getränk	Tomatensalat Eier nach Florentiner Art Griessschnitten 7-Kornbrot Getränk
4 W o c h e W	grüner Salat Schweinsfilet mit Steinpilzen Nudeln frisches Gemüse Roggenbrot Getränk	frischer Champignonsalat vegetarisches Couscous Pariserbrot Getränk	grüner Bohnensalat Karottensalat Käseschnitte Getränk	Randensalat grüner Salat Geflügel geschnet- zeltes mit Curry kreolisches Reis Vollkornbrot Getränk	gemischter Salat Forellenfilet Dampfkartoffeln geschmorter Chicorée Kleiebrot Getränk



Alkoholfreie Getränke, die billiger sind als das preisgünstigste alkoholische Getränk

A. Der Restaurationsbetrieb bemüht sich:

mindestens 3 alkoholfreie Getränke anzubieten wie z.B.
Fruchtsaft,
Mineralwasser,
Milchgetränke,
die bei gleicher Qualität vom Preis her günstiger sind als das günstigste alkoholische Getränk. (Gemäss dem kantonalen Gesetz vom 24.9.1991, revidiert am 9.2.1996, über die öffentlichen Gaststätten und den Tanz).

die Getränke offen in Gläsern zu servieren
(Verre sportif)

für den Verkauf von alkoholfreien Getränken auf Tafeln oder auf der Karte zu werben.

Wir empfehlen auf Wunsch der Kundschaft zum Fourchette verte gestellter Hahnenwasser zu servieren.



Die Freiburgerische Liga für Alkoholismus und Suchtprävention (LIFAT) des französischen Teils des Kantons Fribourg und die Suchtpräventionsstelle des deutschen Teils bemühen sich:

Material wie Plakate, Karten für die Tische oder andere Dokumentationen den Interessierten zur Verfügung zu stellen.

als Anlaufstelle für Unterstützung, Ratschläge und Werbung zu dienen.

3

L'environnement respecté

3.1. Schutz vor Tabakrauch

A. Der Restaurationsbetrieb bemüht sich:

der Kundschaft eine rauchfreie Essatmosphäre zu bieten - und zwar in einer eigentlichen Nichtraucherzone von mindestens 25% der Sitzplätze.

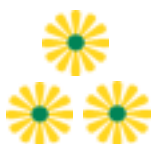
die Nichtraucherzonen gemäss den Kategorien des Informationszentrums für Tabakprävention (CIPRET) zu bezeichnen:



Eine Blume bedeutet, dass das Restaurant nur über Nichtraucherstische verfügt, die nicht von den Rauchertischen abgeschirmt sind.



Zwei Blumen bedeuten, dass das Restaurant über durch Pflanzen oder eventuell durch Wände abgeschirmte Nichtraucherstische verfügt.

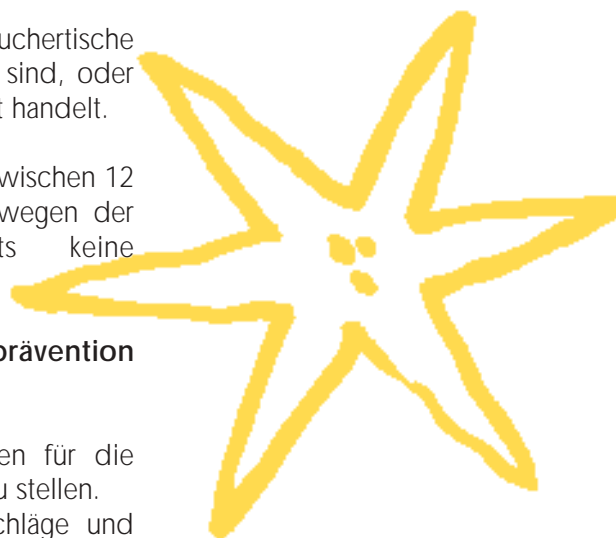


Drei Blumen bedeuten, dass die Nichtraucherstische ganz von den Rauchertischen abgegrenzt sind, oder dass es sich um ein Nichtraucher-Restaurant handelt.

ein Rauchverbot während der Essenszeit zwischen 12 und 14 Uhr - durchzusetzen, falls man wegen der geringen Grösse des Restaurants keine Nichtraucherzone einrichten kann.

Das Informationszentrum für Tabakprävention (CIPRET) bemüht sich:

Material wie aufhängbare Schilder, Karten für die Tische, Abziehbilder usw. zur Verfügung zu stellen.
eine Anlaufstelle für Unterstützung, Ratschläge und Werbung zu sein.





3.2. Hygiene

Der Artikel 23 des Schweizerischen Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992, das am 1. Juli 1995 in Kraft getreten ist, fordert von allen Firmen Selbstkontrolle über die Qualität der angebotenen Lebensmittel.

A. Der Restaurationsbetrieb bemüht sich:

das Resultat der Inspektion des kantonalen Labors weiterzuleiten.

alle Angestellten im Lebensmittelbereich über die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften zu informieren und diesbezüglich auszubilden. (Art. 18 und 19 der Hygieneverordnung)

Fourchette verte bemüht sich:

via Kantonschemiker oder Kantonschemikerin Fragen zu beantworten.





3.3. Abfalltrennung

Gemäss den Grundsätzen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) ist der Umweltschutz von höchster Bedeutung. Aus diesem Grund ist die Abfalltrennung nunmehr Bestandteil der Fourchette verte Kriterien.

A. Der Restaurateur bemüht sich, folgende Abfälle zu trennen:

- öl
- Glas
- Papier, Karton
- PET
- Weissblech



Dazu nach Möglichkeit, gilt die Empfehlung zur Trennung/separate Entsorgung von:

- Spülwasser
- Kaffeesatz
- Aluminium

B. Die Organisation bemüht sich:

Via beauftragten Spezialisten alle nötigen Beratungen und Fragen bezüglich der Abfalltrennung zu klären.

ZULASSUNG

Vorgehensweise

Der Restaurationsbetrieb nimmt eine Anfrage bei Fourchette verte mittels des Formulars im Anhang vor. Fourchette verte bearbeitet die Kandidatur nach jedem Kriterium. Der Bericht des kantonalen Labors dient als Grundlage für das Kriterium der Hygiene.

Die anderen Kriterien werden von einer Ernährungsberaterin beurteilt. Sie kann den Restaurationsbetrieben auch helfen, andere Fourchette verte Tages-Menüs zu finden.

CIPRET gibt Hilfestellung zum Kriterium Tabak. LIFAT kann Sie bezüglich des Angebots an alkoholfreien Getränken und der Art, wie dafür geworben wird (Tafeln, Karte usw.) unterstützen. Die Resultate dieser Untersuchungen werden dem Komitee für die Zulassung zum Label Fourchette verte weitergeleitet.

Die Zulassung zum Label Fourchette verte

Der Restaurationsbetrieb, der das Label Fourchette verte erhält, bemüht sich:

- die drei Kriterien weiterhin einzuhalten.
- den offiziellen Kleber von Fourchette verte an der Tür des Restaurants anzubringen.
- das Zertifikat von Fourchette verte im Restaurant gut sichtbar aufzuhängen.
- für die Kundschaft eine Liste mit den anderen Fourchette verte Restaurants bereit zu halten (Kategorien a und b).
- mit permanenten oder zeitlich begrenzten Aktionen die Kundschaft auf das Label aufmerksam zu machen.

Fourchette verte :

spricht den Restaurationsbetrieben das Label zu, bestimmt deren Kategorie und registriert den Namen des Besitzers. Das Label wird bei einem Besitzerwechsel nichtig.

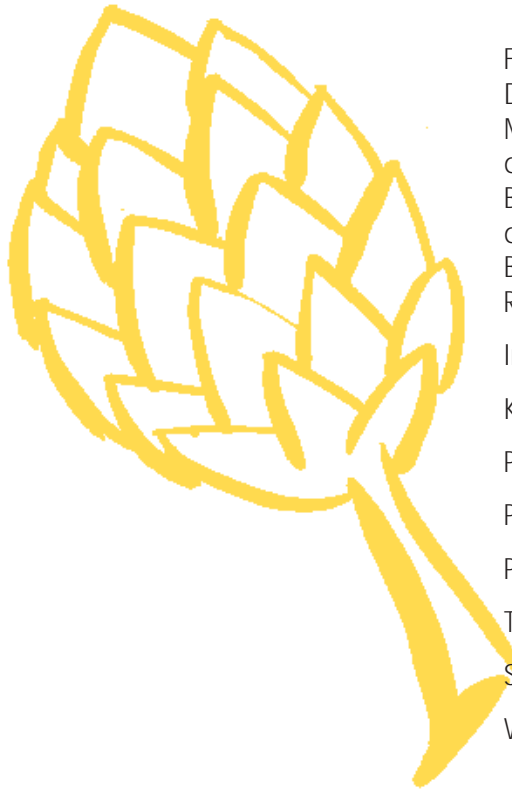
führt und aktualisiert eine Liste der öffentlichen Restaurants mit dem Label Fourchette verte.

betreibt Werbung für das Label in den Restaurationsbetrieben.

Kontrollen

Das Komitee oder dessen Mandanten können nach der Zulassung die Fourchette verte-Restaurants kontrollieren. Diese Massnahme soll gewährleisten, dass die Betriebe auch nach der Zulassung die Vorschriften beachten.

WERBUNG



Fourchette verte ist Teil einer Gesundheitskampagne. Das Label wird an Ausstellungen, Messen, in den Medien und an spezifischen Anlässen vorgestellt. Es dient der Sensibilisierung des grossen Teils der Bevölkerung, der regelmässig Restaurants besucht. Für diese Aktion kann man folgendermassen werben: Broschüren mit den Listen der Fourchette verte-Restaurants

Internetpräsenz: Information und Listen

Kleber des Labels an der Tür des Restaurants

Publikation von Rezepten oder von Artikeln in der Presse

Plakate

Tischsets

Servietten

Werbekampagnen

MODIFICATIONS

Une adaptation des critères peut être effectuée par la Fédération *Fourchette verte* suisse et pourrait concerner l'ensemble des labellisés. Un délai de 12 mois leur serait donné pour mettre en vigueur les modifications.

Wenn Sie Fragen, Bemerkungen oder Vorschläge haben, wenden Sie sich bitte an:

Label *Fourchette verte*
Gesundheitszentrum
Schweizerische Vereinigung des Roten Kreuzes
rue G.-Techtermann 2 - case postale 279
CH - 1701 Fribourg

tel. 026 347 39 61 fax 026 347 39 60
e-mail : fr@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch



WIE SETZT SICH DAS ZULASSUNGSKOMITEE DES LABELS FOURCHETTE VERTE ZUSAMMEN?

Je ein Mitglied stammt aus:

dem Gesundheitszentrum des Roten Kreuzes

dem Informationszentrum für Tabakprävention
(CIPRET)

der freiburgischen Liga für Alkoholismus- und
Suchtprävention (LIFAT)

der Suchtpräventionsstelle

der Vereinigung der Ernährungsberaterinnen

Das Komitee kann von den Gesuchstellerinnen und
Gesuchstellern Zusatzinformationen oder Veränderun-
gen an der Kandidatur verlangen, bevor es sein Urteil
abgibt.