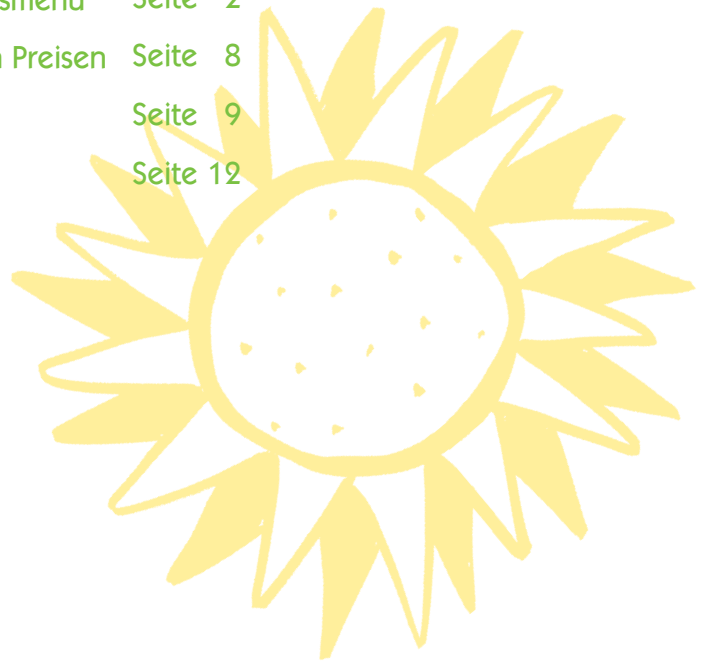




Label Fourchette verte

Inhalt

Was ist das Label Fourchette verte	Seite 1
Ein gesundes und ausgewogenes Tagesmenü	Seite 2
Alkoholfreie Getränke zu vorteilhaften Preisen	Seite 8
Ein angenehmes Umfeld	Seite 9
Zulassung	Seite 12



Fourchette verte

Label Fourchette verte Valais / Wallis, Postfach 2195 – CH 1950 Sion 2 Nord
Tel. 027 321 22 28 – vs@fourchetteverte.ch – www.fourchetteverte.ch
Unterstützt von der Gesundheitsförderung Schweiz

Ausgabe 2003

Was ist das Label Fourchette verte?

Fourchette verte wurde 1993 vom Genfer Sozial- und Gesundheitsdepartement als Qualitätslabel für die Genfer Restaurationsbetriebe geschaffen. Seither hat es die Genfer Kantonsgrenzen überschritten und wird auch in anderen Kantonen verwendet. 2003 gründete das Wallis seinen eigenen Fourchette verte Verein.

Das Label Fourchette verte setzt sich für eine ausgewogene Ernährung in einem gesunden Umfeld ein und vermittelt damit ein positives Image der Gastronomie.

Das Label Fourchette verte ist allen Inhabern von Restaurationsbetrieben zugänglich, die Tagesmenüs oder Tagesteller anbieten, vorausgesetzt sie erfüllen die drei folgenden Kriterien:

- Sie bieten ein abwechslungsreiches, gesundes und ausgewogenes Tagesmenü oder einen Tagesteller an.
- Sie bieten alkoholfreie Getränke zu einem tieferen Preis an, als das billigste alkoholische Getränk der selben Menge.
- Sie bieten ein der Gesundheit Rechnung tragendes Umfeld durch Gewährleisten ausreichenden Schutzes vor Tabakrauch, Einhalten der Hygienevorschriften und Abfalltrennung.

Einige dieser Kriterien (günstige alkoholfreie Getränke und Hygiene) entsprechen den für alle Restaurationsbetriebe geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Das Label bestätigt die Einhaltung dieser Vorschriften.

Angesprochen werden drei Kategorien von Restaurationsbetrieben:

- a) Café-Restaurants
- b) Öffentliche Selbstbedienungsrestaurants
- c) Kollektive Verpflegungsbetriebe für ein bestimmtes Zielpublikum (Firmen, Schulen)

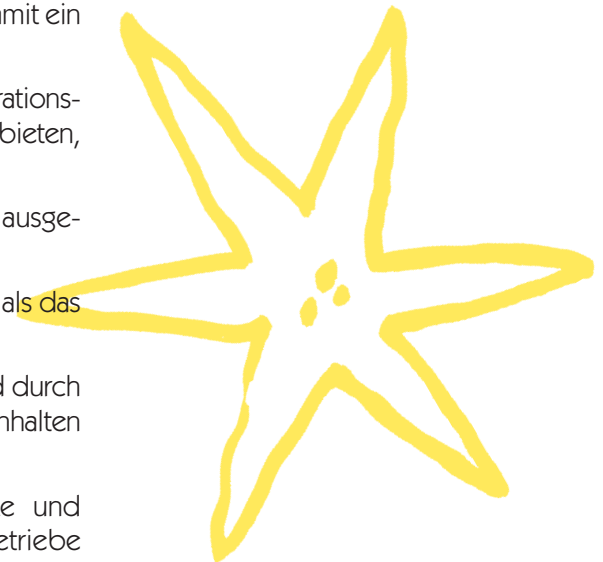
Alle Inhaber und Inhaberinnen können das Label Fourchette verte beantragen, indem sie das beiliegende Formular "Ihre Antwort" ausfüllen und die Zulassungsgebühr für das Label entrichten.

Warum Fourchette verte?

Fourchette verte ist Teil der Kampagnen zur Gesundheitsförderung, insbesondere zur Vorbeugung von Herz- und Gefässerkrankungen sowie von Krebs. Durch Einwirkung auf die Risikofaktoren wollen diese den Gesundheitszustand der Bevölkerung verbessern.

Ziele der Fourchette verte:

- Konsumentinnen und Konsumenten zu einem gesundheitsfördernden Essverhalten anregen.
- Die Kenntnisse über den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit bei den Gästen und bei den Angestellten der Restaurationsbetriebe vertiefen.



DIE ANWENDUNG DER 3 KRITERIEN



Fourchette verte Tagesmenü oder Tagesteller

A. Der Restaurationsbetrieb verpflichtet sich:

Ein ausgewogenes Tagesmenü oder einen ausgewogenen Tagesteller anzubieten, die restliche Menükarte bleibt unverändert. Bei mehreren Tagesmenüs muss nur eines den Fourchette verte Richtlinien entsprechen.

Das Fourchette verte Tagesmenü oder den Tagesteller auf der Karte oder, falls nicht vorhanden, auf einer Tafel aufzuführen.

Zusammensetzung des Fourchette verte Tagesmenüs:

1. Fettstoffe mit hohem Nährwert, in geringer Menge:
Wahlweise: Einfach oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wie Olivenöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Maiskeimöl, etc. (siehe Tabelle "Wie verwende ich Fettstoffe").

Stark fetthaltige Gerichte: Das Fourchette verte Tagesmenü darf keine gebackenen oder panierten Speisen, keine Wurstwaren (Kalbs-, Kohl-, Schweinswurst, Pasteten, Speck, ...), Rahmsaucen, Zubereitungen mit Mayonnaise, Rahmgratins, Kuchenteig (Blätterteig, Mürbeteig) enthalten.

2. Eines oder zwei Nahrungsmittel mit hohem Anteil an **Ballast- und Schutzstoffen** (Antioxydantien):
Wahlweise: Gekochtes und/oder rohes Gemüse.
Menge: 200g

3. Ein Nahrungsmittel mit **Betriebsstoffen**, reich an Kohlehydraten/Stärke:
Wahlweise: Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais, Griess, fettarmer Kuchenteig, Linsen, Kichererbsen, andere Getreide oder Hülsenfrüchte. UND: Brot, vorzugsweise Getreide- und Vollkornbrote.
Menge: nach Belieben.

4. Ein proteinreiches Nahrungsmittel mit **Baustoffen**:
Wahlweise: Fleisch, Fisch, Schalentiere, Eier, Tofu, Käse.

Mengen (gekocht):

- 100 – 120 g Fleisch, Fisch oder Schalentiere
- oder 2 Eier
- oder 150 g Tofu
- oder 60 – 80 g Hart- oder Weichkäse
- oder 200 g Frischkäse
- oder 150 g gekochte Hülsenfrüchte (50 g Rohgewicht)



B. Weshalb diese Zusammensetzung?

Es ist erwiesen, dass die Ernährung beim Verlauf bestimmter Krankheiten (Herz und Kreislauf, Krebs, Diabetes...) eine Rolle spielt. Bei der Zusammenstellung des Fourchette verte Tagesmenüs sind folgende 4 Punkte zu beachten:

1. Der Fettkonsum (Lipide) liegt allgemein über den empfohlenen Mengen. Übertrieben wird bei den gesättigten Fettsäuren (Butter, Kokos- oder Palmfett, Käse, Wurstwaren, Fleisch . . .) im Verhältnis zu einfach oder mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Oliven-, Raps-, Sonnenblumen-, Maiskeim-, Traubenkernöl..., Fisch, Geflügel...).

Empfehlung:

Abwechslungsreiche Lieferanten einfach oder mehrfach ungesättigter Fettstoffe anbieten.

Die Menge gesättigter Fette begrenzen.

2. Der Gemüsekonsum liegt unter den Empfehlungen der Ernährungsfachleute. Gemüse liefert jedoch für die Funktion des Organismus unerlässliche Ballast- und Schutzstoffe (Vitamine, Minerale, Flavonoide).

3. Der Konsum kohlenhydrat- und stärkehaltiger Nahrungsmittel (Kartoffeln, Brot, Teigwaren, Getreide und Hülsenfrüchte) liegt ebenfalls unter den empfohlenen Richtwerten. Diese Nahrungsmittel liefern den Treibstoff für die Muskeln. Je vollwertiger sie sind, umso mehr Mineralstoffe, Vitamine der B-Gruppe und Nahrungsfasern enthalten sie.

Der Konsum von Nahrungsmitteln mit **hohem** Anteil an **Kohlenhydraten/Saccharose** (Back- und Konditoreiwaren, Kekse, zuckerhaltige Getränke...) liegt jedoch über den empfohlenen Werten. Einige enthalten zudem versteckte Fette (Gebäck, Kekse). Sie sollten deshalb nur in kleinen Mengen konsumiert werden.

4. Der Konsum von Nahrungsmitteln mit hohem Anteil an **Protein und versteckten Fetten** (Fleisch, Eier, Käse...) nimmt laufend zu, obschon unser Körper nur geringe Mengen davon benötigt.

C. Die Ernährungsberaterin des Vereins Fourchette verte Valais / Wallis

steht den Verantwortlichen der Restaurationsbetriebe für Rat im Zusammenhang mit gesunder Ernährung zur Verfügung.



D. Wie werden Fettstoffe verwendet?

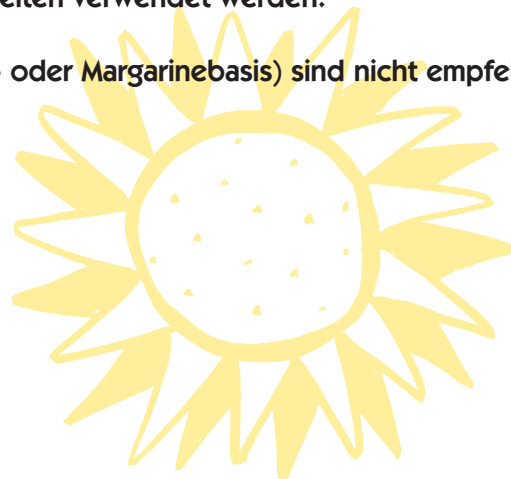
Fettstoffe	kalte Küche Salatsauce, kalte Saucen, übergekochte Speisen, Brotaufstrich	mittlere Hitze unter 180°C dämpfen, schmoren, kochen bei schwacher Hitze	grosse Hitze (> 190°C) anbraten, braten, bräunen
Butter Margarine empfohlen	ja	nein	nein
Nussöl Haselnussöl Sojaöl Weizenkeimöl Olivenöl vergine kaltgepresste Öle	ja	nein	nein
Rapsöl	ja	(ja)*	nein
Sonnenblumenöl Maiskeimöl, Distelöl, Traubenkernöl	ja	ja	nein
Olivenöl, High-Oleic- Sonnenblumenöl	ja	ja	ja bei max. 190°
Sonnenblumenöl- Creme	nein	ja	ja bei max. 190°
Erdnussöl	nein	nein	ja bei max. 230°

* vorsichtig, Alpha-Linolsäure ist hitzeempfindlich

Rahm sollte nur in kleinen Mengen und möglichst selten verwendet werden.

Bratbutter und kalorienreduzierte Fette (auf Butter- oder Margarinebasis) sind nicht empfehlenswert.

Alle anderen Fettstoffe sind nicht empfehlenswert.



E. Ausgewogene Ernährung und Zusammenstellung der Menüs

Eine ausgewogene Mahlzeit besteht aus verschiedenen, abwechslungsreich zubereiteten Nahrungsmitteln.

Wie gehen Sie vor?

Menüpläne über mehrere Wochen erstellen (Menübeispiele für 4 Wochen finden Sie auf den folgenden Seiten).

Die Auswahl der Nahrungsmitteln jeder Kategorie variieren, ebenso die Zubereitungsart (s. nachfolgende 4 Wochen-Menüpläne).

Alle fetten Gerichte vermeiden.

Beispiele

Beilagen zu jeder Mahlzeit

Wahlweise: Kartoffeln, Teigwaren, Griess, Reis, etc., Abwechslung bei den Brotsorten.

Wenn Sie Kartoffeln wählen, bereiten Sie diese auf verschiedene Art, mit wenig Fett zu: Kartoffelstock, Ofenkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln, als Gratin, Salat, Omelette, Soufflé, Duchesse- oder Bratkartoffeln, etc.

Fische

Verwenden Sie verschiedene Fischarten, wie Kabeljau, Barsch, Forelle, Lachs, Sardinen, etc. und variieren Sie die **Zubereitung**: im Ofen, gebraten, grilliert, in der Folie, geschmort, gedämpft, etc.

Mit Fett zubereitete Speisen

Vermeiden Sie folgende Kombination:

Fisch à la meunière, Pommes frites, Rahmspinat.

Wählen Sie stattdessen:

Fisch in Folie, Dampfkartoffeln, Rohkost.

Fisch à la meunière, Pommes frites, Rahmspinat sind drei fette Speisen.

Vermeiden Sie folgende Kombination:

Paniertes Schweinsschnitzel, Butternudeln, Gemüsegratin.

Wählen Sie stattdessen:

Schweinsfilet, Nudeln, Gemüse mit Petersilie.

Paniertes Schweinsschnitzel, Butternudeln, Gemüsegratin mit Rahm sind drei fette Speisen.

Nicht vergessen:

Pflegen Sie die Präsentation der Gerichte, die Farben der Nahrungsmittel, die Dekoration der Platten und Teller. Der Gast soll die Mahlzeit genießen und das Essen als Vergnügen erleben.

Vergnügen ist ein wichtiger Faktor für Ausgewogenheit.



So erhalten Sie das Label: Schlagen Sie für drei Wochen (Werktage) 15 Fourchette verte Tagesmenüs vor und tragen Sie diese in das beiliegende Formular ein. Sie brauchen diese 15 Tagesmenüs nur ein Mal zu beschreiben, wenn Sie den Antrag stellen. Entspricht Ihre Zusammenstellung dem Kriterium, wird davon ausgegangen, dass das Prinzip verstanden wurde.

BEISPIELE AUSGEWGENER TAGESTELLER

Schema der Mahlzeiten

DATEN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
1 W o c h e	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
2 W o c h e	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
1 W o c h e	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 Vollkomreis Sautierte Gurke Bauembrot Getränk	Grüner Salat Kaninchen nach Jägerart Griesspfoten Ofentomaten Pariserbrot Getränk
2 W o c h e	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	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	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	Blumenkoht salat grüne Salat Steinpilzrisotto Parmesan Vollkornbrot Getränk	Karottensalat Rindsragout Pommes duchesse Gedämpfter Broccoli Kleienbrot Getränk	Chicoréesalat Calamares alla romana Polenta Krautstiele Halbweissbrot Getränk	Nüsslisalat Kalbfleisch- frikassee traditionelle Art Wildreis Selleriegemüse Roggenbrot Getränk	Tomatensalat Eier nach Florentiner Art Griessschnitten 7-Kornbrot Getränk
4 W o c h e	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 geschnetztes mit Curry Kreolischer Reis Vollkornbrot Getränk	Gemischter Salat Forellenfilet Dampfkartoffeln Geschmorter Chicoree Kleiebrot Getränk



Auswahl alkoholfreier Getränke zu einem tieferen Preis als das billigste alkoholische Getränk.

Der Restaurationsbetrieb verpflichtet sich:

- Mindestens drei alkoholfreie Getränke
 - Fruchtsaft
 - Mineralwasser
 - Milchgetränk

günstiger anzubieten, als das billigste alkoholische Getränk der selben Menge. Diese Getränke können im Offenausschank angeboten werden.

Die alkoholfreien Getränke auf Tafeln oder auf der Karte ausdrücklich hervorzuheben.

Die Fourchette verte verpflichtet sich:

Poster, Tischreiter oder anderes Material zur Verfügung zu stellen.





Das gesunde Umfeld

3.1. Schutz vor Tabakrauch

2/3 der Schweizer Bevölkerung sind Nichtraucher

Der Restaurationsbetrieb verpflichtet sich:

Die Gäste haben die Möglichkeit, ihre Mahlzeit in einer Nichtraucherzone einzunehmen. Diese umfasst einen Bereich mit mindestens 25% der Sitzplätze des Betriebs und ist als "Nichtraucherzone" bezeichnet.

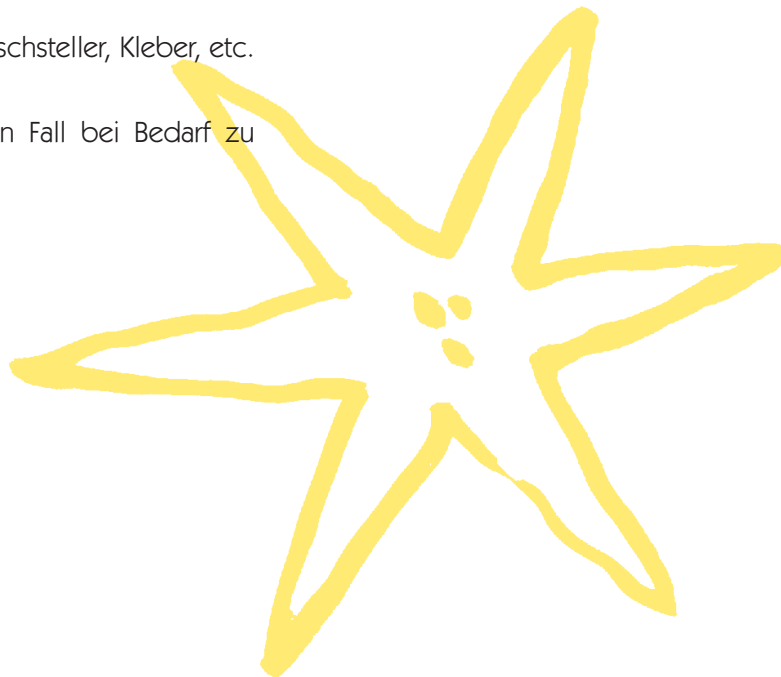
Diese "Nichtraucherzone" ist deutlich abgegrenzt und klar erkennbar, das Rauchverbot wird durchgesetzt.

Betrieben, die über mehr Räume und Sitzplätze verfügen, wird empfohlen, diese Quote zu erhöhen. Andererseits können Betriebe, deren Raumangebot keine klare Aufteilung in Raucher- und Nichtraucherzonen erlaubt, während der Essenszeit, zwischen 12 und 14 Uhr, ein Rauchverbot erlassen. Weitere Möglichkeiten können mit interessierten Betrieben besprochen und vereinbart werden.

Fourchette verte verpflichtet sich, unterstützt von der Fachstelle für Tabakprävention (CIPRET / ITAG) :

Material wie Aufhängeschilder, Tischsteller, Kleber, etc. zur Verfügung zu stellen.

Die Situation in jedem einzelnen Fall bei Bedarf zu prüfen.





3.2. Hygiene

Entsprechend Artikel 23 des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände vom 9. Oktober 1992 (LMG, SR 817.0) sind die gesetzlichen Verordnungen über Lebensmittel einzuhalten.

A. Der Restaurationsbetrieb ist insbesondere verpflichtet:

Ein System zur Selbstkontrolle (persönliche Kontrolle) einzuführen, wie es Artikel 23 des oben erwähnten Bundesgesetzes, Art. 17 der Lebensmittelverordnung (LMV, RS 817.02) vom 1. März 1995 und Art. 11 der Hygieneverordnung (HyV) vom 26. Juni 1995 verlangen.

Die Angestellten eines Betriebs müssen entsprechend ihrem Aufgabenbereich in den Fächern Hygiene und Lebensmittelsicherheit ausgebildet sein.

B. Zulassung zum Label "Fourchette verte":

Das Protokoll der Inspektion durch das Kantonslabor, das die Einhaltung der Hygienevorschriften bestätigt, muss vorgelegt werden.





3.3. Abfalltrennung

Laut dem globalen Gesundheitsprinzip der Weltgesundheitsorganisation (WHO) kommt dem Umweltschutz höchste Bedeutung zu. Deshalb gehört auch die Abfalltrennung zu den Kriterien von Fourchette verte. Die Trennung bringt auch wirtschaftliche Vorteile, denn die Abfallgebühren werden nach Gewicht und Art der Vorsortierung festgelegt.

A. Der Restaurationsbetrieb verpflichtet sich zur Trennung folgender Abfälle:

- Öle
(obligatorisch, gemäss Anhang 3 der Bundesverordnung vom 12. November 1986 über den Verkehr mit Sonderabfällen)
- Fette
(Betriebe, die mehr als 300 Mahlzeiten täglich servieren, müssen mit einem Fettabscheider ausgerüstet sein, der mindestens 1 Mal jährlich geleert wird.)
- Glas
- Papier, Karton
- PET
- Weissblech (Konservendosen)
- Aluminium (Drehverschlüsse, Folie)

Zudem wird empfohlen, möglichst auch folgende Abfälle zu trennen:

- Spülwasser
- Kaffeesatz und Rüstabfälle
- Fleisch- und Fischabschnitte
- Beleuchtungskörper (Neonröhren, Glühbirnen)

B. Der Verein Fourchette verte Valais / Wallis kann:

Bei der betreffenden Gemeinde eine Bestätigung der ordnungsgemässen Abfalltrennung einholen.

Anfragen für Informationen zu allen Fragen der Abfalltrennung an Fachleute weiterleiten.

VORGEHEN

A. Zulassungsverfahren zum Label Fourchette verte

Der Restaurationsbetrieb:

Stellt mit dem Formular "Ihre Antwort" im Anhang den Antrag auf Aufnahme in den Verein Fourchette verte Valais/Wallis.

Der Verein Fourchette verte Valais/Wallis:

Bearbeitet das Dossier der Kandidatur nach allen Kriterien. Das Kriterium Hygiene wird gemäss dem Bericht des Kantonslabors beurteilt. Die anderen Kriterien werden durch eine Ernährungsberaterin beurteilt, die allenfalls die Verantwortlichen der Betriebe (Inhaber, Küchenchef) bei der Zusammenstellung neuer Vorschläge für Fourchette verte Tagesmenüs unterstützen kann. CIPRET/ ITAG Wallis gibt bei Bedarf Ratschläge für Nichtraucherzonen. Danach werden die Ergebnisse an das Zulassungskomitee für das Label Fourchette verte weitergeleitet.

B. Verleihung des Labels Fourchette verte

Der Wirt, der das Label erhält, verpflichtet sich:

Die drei Kriterien weiterhin zu erfüllen.

Den offiziellen Fourchette verte Kleber am Eingang des Restaurants anzubringen.

Das Zertifikat Fourchette verte gut sichtbar im Restaurant aufzuhängen.

Die Broschüre mit der Liste der weiteren Fourchette verte Restaurants für die *Gäste bereit zu stellen.

Permanent und mittels gezielter Aktionen auf das Label aufmerksam zu machen.

Das Zulassungskomitee:

Verleiht das Label mit ausdrücklicher Nennung der Kategorie und des Namens des Inhabers des Betriebs. Bei einem Besitzerwechsel wird es deshalb hinfällig.

Führt, aktualisiert und verbreitet die Liste der angeschlossenen öffentlichen Restaurants.

C. Kontrollen

Das Zulassungskomitee oder dessen Bevollmächtigte können die Restaurants nach der Zulassung kontrollieren. Damit wird sichergestellt, dass die mit dem Label ausgezeichneten Betriebe die Vorschriften weiterhin einhalten.

WERBUNG

Als Teil einer Gesundheitskampagne wird Fourchette verte an Messen und Ausstellungen, in den Medien und bei besonderen Anlässen vorgestellt, um die breite Bevölkerungsschicht, die Restaurants besucht, zu sensibilisieren. Die Aktivitäten werden mit den folgenden Mitteln unterstützt:

Broschüren mit der Liste aller Fourchette verte Restaurants

Homepage (Information und Restaurantliste)

Kleber am Eingang des Restaurants

Plakate

Tischsets

Servietten

Werbekampagnen

Gabeln



ÄNDERUNGEN

Der Verein Fourchette verte Schweiz kann die Kriterien anpassen. In diesem Fall sind alle angeschlossenen Betriebe betroffen. Die Frist bis zur Einführung allfälliger Änderungen beträgt 12 Monate.

Mit Fragen, Bemerkungen oder Vorschlägen wenden Sie sich bitte an:

Label Fourchette verte Valais/Wallis

Postfach 2195

CH – 1950 Sion 2 Nord

Tel. 027 321 22 28

vs@fourchetteverte.ch – www.fourchetteverte.ch

Zusammensetzung des Zulassungskomitees

Ein Vertreter der Tabakprävention Wallis (CIPRET / ITAG)

Ein Vertreter der Walliser Liga gegen die Suchtgefahren (LVT)

Eine Vertreterin der Walliser Vereinigung der Ernährungsberaterinnen

Eine Vertreterin der Walliser Hochschule, Abteilung Lebensmitteltechnik

Ein Küchenchef

Das Komitee kann von den Kandidaten und Kandidatinnen Zusatzinformationen oder Anpassungen ihrer Vorkehrungen verlangen, bevor es das Gesuch beurteilt.

I H R E A N T W O R T

Bitte ausfüllen und einsenden an den Verein Fourchette verte Valais / Wallis



Name des Betriebes: _____

Adresse : _____

Telefon: _____

- Art des Betriebes:
- Café-Restaurant
 - öffentliches Selbstbedienungsrestaurant
 - Kollektive Verpflegung für bestimmtes Zielpublikum (Firmen, Schulen, etc.)

Name / Vorname des / der Betriebsinhabers/in: _____

Name / Vorname des Kochs / der Köchin: _____

Ich habe die Aufnahmebedingungen für das Label Fourchette verte zur Kenntnis genommen.

- Ich bewerbe mich um das Label Fourchette verte.
- Ich bin an der Zulassung zum Label Fourchette verte interessiert und möchte zusätzliche Informationen oder technische Unterstützung.

Datum:

Unterschrift:

Ich unterstütze durch die Qualität meiner Leistungen die Anstrengungen des Vereins Fourchette verte zur Vorbeugung bestimmter Krankheiten.

Ich verpflichte mich deshalb:

Ein Fourchette verte Tagesmenü oder einen Tagesteller entsprechend "Kriterium Nr. 1: Zusammenstellung des Fourchette verte Tagesmenüs" anzubieten. Ich lege einen Vorschlag für 15 Fourchette verte Menüs gemäss nachfolgender Tabelle bei.

Mindestens drei alkoholfreie Getränke billiger anzubieten, als das preiswerteste alkoholische Getränk und speziell auf dieses Angebot aufmerksam zu machen.

Eine zusammenhängende, eindeutig bezeichnete Nichtraucherzone einzurichten, die mindestens 25% der Sitzplätze umfasst. Wenn dies aus Platzgründen nicht möglich ist, wird das Rauchen während der Essenszeit, also zwischen 12 und 14 Uhr, untersagt oder es werden weitere spezifische Massnahmen ergriffen.

Für einwandfreie Hygiene und die Trennung der Abfälle zu sorgen.

Den Fourchette verte Kleber am Eingang anzubringen und das Zertifikat des Labels gut sichtbar im Restaurant aufzuhängen.

Die Fourchette verte Broschüren aufzulegen, die ich erhalte, und darauf aufmerksam zu machen.

Wenn sämtliche genannten Bedingungen erfüllt sind, erhalten Sie ein Fourchette verte Zertifikat. Die übliche Bearbeitungsfrist für das Dossier beträgt mindestens zwei Monate.



Einige zusätzliche Informationen:

Anzahl verfügbare Sitzplätze: _____

Anzahl Nichtraucherplätze (aktuell oder geplant): _____

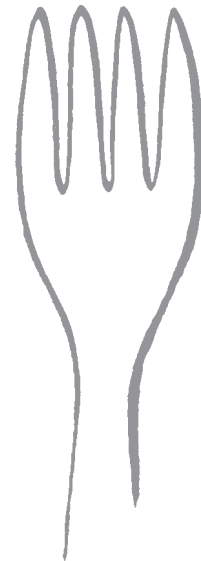
Seit wann leiten Sie ihren Betrieb? _____

Wären Sie bereit, ein Fourchette verte Rezept vorzuschlagen, das in den Medien veröffentlicht wird? _____

Möchten Sie Adressen für Beratung über

- Hygiene?
- Nichtraucherzone?
- Abfalltrennung?
- Angebot alkoholfreier Getränke?

Haben Sie Fragen, Bemerkungen oder Anregungen?



Fourchette verte beteiligt sich an den Kampagnen zur Vorbeugung und Verbesserung der Ernährungsgewohnheiten.

Eine grosse Werbekampagne wird das Label in der Bevölkerung bekannt machen:

Veröffentlichung von Rezepten, Plakate, Tischsets, Homepage, Vorstellung an Messen und Ausstellungen, spezielle Promotionen, etc.

