



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Jahresbericht 2021

Fourchette verte

Kanton Aargau



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Inhaltsverzeichnis

Zusammenfassung	3
1 Erfolgsbericht	3
2 Organisation der kantonalen Sektion	4
3 Ziele der kantonalen Sektion und Umsetzung	5
4 Ausblick auf das kommende Jahr	6
5 Jahresrechnung	6
6 Fourchette verte Schweiz	6
7 Anhänge	7



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Zusammenfassung

Mit Start der vierten Staffel des Schwerpunktprogramms "Bewegung und Ernährung" 2021 – 2024 im Kanton Aargau konnte das Projekt Fourchette verte wirkungsvoll weitergeführt werden.

Alle im Jahr 2021 rezertifizierten Betriebe erhielten weiterhin die Auszeichnung. Zusätzlich wurden erfreulicherweise acht neue Betriebe zertifiziert. Drei Betriebe entschieden sich aus organisatorischen Gründen keine Rezertifizierung zu machen. Insgesamt konnte die Zertifizierungskommission, welche im Juli und Dezember eine Sitzung abhielt, alle 42 Labelanträge gutheißen. Alle (re-)zertifizierten Institutionen sind unter www.fourchetteverte.ch registriert.

Auf der FV-Website wurde der Bereich der Sektion Aargau vollständig überarbeitet und neugestaltet. Aktualitäten werden laufend eingepflegt.

Die vorgegebenen Ziele konnten trotz der Corona bedingten Planungsunsicherheit erreicht und das Label im Kanton Aargau weiter verbreitet werden.

1 Erfolgsbericht

Die erste Jahreshälfte war dadurch geprägt, die neuen Betriebe mit sehr unterschiedlichen Strukturen kennen zu lernen und auf die Zertifizierung vorzubereiten. Dazu zählen erfreulicherweise die Kitas des Kantonsspitals Aarau mit 5 Standorten, die nach einem Unterbruch von mehreren Jahren das Label wiedererlangen wollten. Die Belieferung von der Zentralküche, als Caterer für diese Kitas, stellt bezüglich Menüplanung und Abstimmung der Zwischenmahlzeiten hohe Anforderungen an die Kita-Verantwortlichen. Nach einem Workshop mit allen Beteiligten und einem Informationsaustausch mit dem Küchenchef konnte die Umsetzung aber bereits Mitte Jahr realisiert werden.

In Zusammenarbeit mit dem Nachbarkanton Solothurn konnten 2 Kitas das Zertifikat erlangen, die von einem neuen Caterer, ebenfalls aus dem Kanton Solothurn beliefert werden. Für diese Kitas (2 im Kanton Aargau und 2 im Kanton Solothurn) wurde im Rahmen eines Elternabends das Thema Ernährung behandelt und das Label Fourchette verte vorgestellt. Obwohl die Veranstaltung digital durchgeführt wurde, stiess der Anlass auf grosses Interesse und war auch für die Durchführenden ein voller Erfolg.

Ebenfalls konnte ein weiterer Mittagstisch (Verein Kinderbetreuung Mutschellen: Mittagstisch Widen) zertifiziert werden und die Köchinnen erhielten eine entsprechende Schulung.

Von den bereits zertifizierten Betrieben konnten alle das Qualitätslabel wiedererlangen. Leider haben sich aus



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

organisatorischen Gründen 3 Institutionen (Kita Simsala Brugg, Kita Simsala Windisch, Tagesschule nach Montessori Brugg) entschieden, das Label nicht mehr weiter zu führen.

Auf der neuen Website von FV CH wurde eine spezifische Seite vom Kanton Aargau gestaltet. Dort sind alle zertifizierten Betriebe aufgeschaltet und können mit einem Link angewählt werden. Zusätzlich sind aktuelle Informationen aus der Sektion publiziert z.B. Unterlagen von der Weiterbildung.

Traditionsgemäss fand im Herbst bereits das 10. Netzwerk- und Weiterbildungstreffen am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg statt und konnte wunschgemäss, trotz Corona-Vorschriften, physisch abgehalten werden. Das Thema "Gut, gesund und günstig" traf auf reges Interesse. Neben dem interessanten Hauptreferat von Barbara Pfenninger von "Fédération romands des consommateurs" und Initiatorin des Projekts "gut gesund und günstig essen", fanden 2 praktische Workshops unter der fachlichen Leitung von 2 versierten Ernährungsfachfrauen in der Küche statt. Und zum Hauptthema wurde parallel ein Vertiefungsworkshop durchgeführt. Der persönliche Austausch wurde von den Teilnehmenden sehr geschätzt.

2 Organisation der kantonalen Sektion

Das Projekt Fourchette verte ist im Schwerpunktprogramm "Bewegung & Ernährung" angesiedelt, welches dem Departement Gesundheit und Soziales des Kantons Aargau unterstellt ist. Nina Baldinger leitet das Schwerpunktprogramm "Ernährung & Bewegung" und ist für die Finanzierung sowie für die Weiterentwicklung und langfristige Verankerung des Projekts verantwortlich. Seit Juni 2016 ist das Projekt Fourchette verte Aargau operativ am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg angesiedelt. Beatrice Meier Wahl ist als Projektkoordinatorin für die Bekanntmachung des Labels im Kanton sowie für die Kommunikation mit den involvierten Akteuren verantwortlich. Sie nimmt als Vertreterin an den nationalen Coko-Sitzungen teil. Gemeinsam mit Susanne Müller, Projektmitarbeiterin, führte sie die Zertifizierungen in den Betrieben durch, schulte das Kitapersonal und organisierte das jährliche Weiterbildungs- und Austauschtreffen mit.

Die Zertifizierungskommission, welche halbjährlich die Betriebe zertifiziert, setzte sich 2021 wie folgt zusammen:

- Nina Baldinger, Leiterin Schwerpunktprogramm "Bewegung & Ernährung", im Kanton Aargau (Präsidentin)
- Beatrice Meier Wahl, Koordinatorin des Projekts im Kanton Aargau
- Susanne Müller, Mitarbeiterin des Projekts im Kanton Aargau
- Nadine Bürgi (Austritt per Dezember 2021), Ivana Ceccarelli, Bettina Bolliger (Eintritt per Juni 2021), als Kita-Vertreterinnen (zwei Kita- Leiterinnen und eine Köchin mit Verantwortung für die Verpflegung)
- Marianne Ryf-Busslinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Fachstelle Kinder & Familien



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

3 Ziele der kantonalen Sektion und Umsetzung

Der Kanton Aargau setzt sich das Ziel, möglichst viele Betriebe auf ihrem Weg zu einem gesunden und ausgewogenen Verpflegungsangebot zu begleiten. Aus diesem Grund verzichtet der Kanton auf die Umsetzung von FV-Ama Terra, um möglichst viele Betriebe mit einem Fourchette verte Zertifikat auszeichnen zu können.

Auf strategischer Ebene wird seit 2019 ein Fokus auf die Zertifizierungen von Mittagstischen gelegt. Durch die Zertifizierung von Mittagstischen erreicht das Projekt neben Kleinkindern mehrheitlich Schulkinder.

Auf Projektebene konnten 2021 8 Betriebe neu zertifiziert werden. Dabei ist eine Kita mit 5 Standorten und einem Hort, die alle vom gleichen Caterer beliefert werden, eine Kita mit zwei Standorten, die von einem externen Caterer beliefert werden, und ein Mittagstisch. Die wachsende Anzahl an Betrieben stellt für die Sektion eine organisatorische Herausforderung dar, da jeweils immer ein ganzer Arbeitstag pro Besuch eingeplant werden muss und es aufgrund des Zertifizierungsprozesses nicht möglich ist, mehrere Betriebe am selben Tag zu besuchen.

Auf Projektebene wurden im 2021 folgende Aktivitäten durchgeführt:

- 42 Betriebe mit insgesamt 1'458 Sitzplätze (1'018 Kategorie Kleinkinder und 440 Kategorie Junioren) wurden zertifiziert. Pro Tag werden im Kanton total 1'458 FV-Menüs angeboten.
- Für die Zertifizierung wurden 42 Testessen in den Kitas und an Mittagstischen durchgeführt. Teilweise konnte das Testessen aufgrund der betrieblichen Corona-Vorschriften nicht gleichzeitig zusammen mit Kindern eingenommen werden. Dafür war aber im Berichtsjahr bei allen Institutionen ein Besuch vor Ort möglich. Dieser jährliche persönliche Kontakt mit den Kitas und der Augenschein vor Ort, ist ein wichtiger Bestandteil der Rezertifizierung. Eine Erstzertifizierung ohne Besuch wäre nicht möglich.
- Für die Auswertung wurden insgesamt 190 Wochenmenüpläne überprüft.
- Am 11. November 2021 wurde das alljährliche Weiterbildungs- und Netzwerktreffen für die Mitarbeitenden der Institutionen physisch durchgeführt. Das Hauptreferat wurde zum Thema "Gut gesund und günstig" von Barbara Pfenninger der Initiantin des Projekts "gut gesund und günstig" und Mitarbeiterin der Fédération romands des consommateurs persönlich gehalten. Im 2.ten Teil der Veranstaltung fand ein Vertiefungsworkshop und 2 praktischen Workshops in der Küche zu den Themen "Aufläufe und Eintöpfe – schnelle & ausgewogenen Menüs" und Ideen für Milchprodukte bei Znüni und Zvieri. Der Abschluss bildete ein Apéro und Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch der Teilnehmenden.
- Für die neu zertifizierten Tagesstätten wurden je eine Weiterbildung zum Thema "Gesundheitsfördernde Ernährung" abgehalten.



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

- 2 der neu zertifizierten Tagesstätten organisierten zusammen einen Elternabend zum Thema Ernährung und verbunden mit der Labelisierung von Fourchette verte. Diese Veranstaltung wurde online durchgeführt.
- Anlässlich von jedem Besuch wurden jeweils das aktuelle Heft von Fourchette verte für die Genusswoche 2021 zum Thema "Samen, Kerne und Nüsse", je nach Alterskategorie ein Lesebuch oder gedörrte Apfelringli, ein Post-it Blöckli und ein Kugelschreiber abgegeben.
Ebenfalls wurde auf die überarbeiteten Broschüren von FV hingewiesen und bei Bedarf abgegeben.
- Im Newsletter "Praxis Post Ernährung, Garten Hauswirtschaft" des Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg wurde ein Beitrag zum Thema "Samen, Kerne und Nüsse" mit passendem Rezept veröffentlicht.
- In der Bauernzeitung wurde ein Artikel über Fourchette verte im Kanton Luzern und Aargau publiziert.

4 Ausblick auf das kommende Jahr

Für das Jahr 2022 setzt sich die kantonale Sektion zum Ziel, fünf weitere Betriebe neu mit dem Label Fourchette verte zu zertifizieren und dadurch mehr Kinder in den Betrieben zu erreichen. Wie bereits oben erwähnt, wird der Kanton Aargau auch im nächsten Jahr kein Zusatzlabel FV-Ama-Terra anbieten. Neben Mittagstischen können neu auch Kantinen von Berufs- und Mittelschulen am Projekt teilnehmen. Das Jahr 2022 soll dazu dienen die Prozesse und Rahmenbedingungen zu definieren um eine Zertifizierung ab dem Jahr 2023 zu ermöglichen.

5 Jahresrechnung

Informationen zur Jahresrechnung dürfen bei Bedarf gerne bei der Programmleiterin "Bewegung & Ernährung", Nina Baldinger, erfragt werden (nina.baldinger@ag.ch).

6 Fourchette verte Schweiz

- [Mitgliederliste](#) des Vorstands von Fourchette verte Schweiz

- Hier finden Sie die [Geschichte](#) und weitere Informationen zu Fourchette verte Schweiz



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

7 Anhänge

Die Liste mit allen Betrieben die im Kanton das Label Fourchette verte erhalten haben sind auf der offiziellen Homepage von Fourchette verte CH www.fourchetteverte.ch unter Kanton Aargau zu finden.