



Fourchette verte Health-Score

METHODIK

Technische Beschreibung

Einführung

Dieses Dokument beschreibt die Berechnungsmethode des Fourchette verte Health-Scores, der im Beelong Rechner angewandt wird.

Der Fourchette verte Health-Score wurde entwickelt, um Konsumentinnen und Konsumenten, oder ihre Eltern, wenn es sich um Kinder handelt, über den Nährwert der Gerichte, Zwischenmahlzeiten und Menüs, die in der Gemeinschaftsgastronomie angeboten werden, zu informieren. Der Beelong Kalkulator bietet einen Health-Score und einen Eco-Score an, um transparente Informationen zur ökologischen und diätetischen Qualität der Menüs zu kommunizieren.

Der Beelong Kalkulator bietet auch mehrere andere Funktionen. Dank Nährwertindikatoren, wie das Schema des optimalen Tellers und die Ernährungspyramide, ist er auch ein Hilfsmittel zur Gestaltung ausgewogener Mahlzeiten.

Es gibt drei Arten von Scores:

- Der Gerichte-Score, der Informationen zur Ausgewogenheit des Tellers liefert.
- Der Dessert/Zwischenmahlzeit-Score, der berechnet, wie gesund eine Zwischenmahlzeit oder ein Dessert ist.
- Der Menü-Score, der eine Zusammenfassung des Gerichte-Scores und des Dessert/Zwischenmahlzeit-Scores ist. Er gibt über die Ausgewogenheit des ganzen Menüs Auskunft.

Diese Scores werden anhand der Zutaten und deren Menge berechnet.



Inhaltsverzeichnis

FOURCHETTE VERTE HEALTH-SCORE DES GERICHTS.....	3
PORTIONEN NACH ALTER.....	4
GENAUIGKEITSBEREICHE	5
BEWERTUNGEN « + » UND « - »	6
HEALTH-SCORE FOURCHETTE VERTE DESSERT/ ZWISCHENMAHLZEIT	7
INDIKATOR I.....	7
INDIKATOR II.....	8
INDIKATOR III.....	9
HEALTH-SCORE FOURCHETTE VERTE DES MENÜS.....	10
NUTZUNGSRECHTE.....	11



FOURCHETTE VERTE HEALTH-SCORE DES GERICHTS

Der Gerichte-Score betrifft Gerichte wie Spaghetti Bolognese mit einem Salat, ein Linsen-Dahl mit Gemüse und Reis oder eine Lasagne. Er bezieht sich jedoch nicht auf Zwischenmahlzeiten oder Desserts. Der Gerichte-Score gibt Informationen zur Ausgewogenheit, auf einer Skala von « A+ » bis « E- », wobei « A+ » die Bestnote bildet.

Dieser Score wird anhand der Zutaten und deren Menge berechnet. Die Zutaten werden nach Lebensmittelkategorie eingestuft. Die Mengen werden in Bezug auf die Schweizer Ernährungsempfehlungen und den Ernährungsbedürfnissen je nach Alter definiert. Diese Empfehlungen stammen von der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. Genauere Angaben zum optimalen Teller, zur Lebensmittelpyramide und den Ernährungsbedürfnissen, können auf folgenden Webseiten aufgesucht werden:

- [Optimaler Teller - ausgewogene Ernährung \(sge-ssn.ch\)](https://www.sge-ssn.ch/optimaler-teller-ausgewogene-ernaehrung)
- [Lebensmittelpyramide \(sge-ssn.ch\)](https://www.sge-ssn.ch/lebensmittelpyramide)
- [Nährstoffempfehlungen - Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE \(sge-ssn.ch\)](https://www.sge-ssn.ch/nahrstoffempfehlungen)

SCORE GERICHT

HEALTH-SCORE Fourchette verte

Der Score des Gerichts gibt Informationen zum Nahrungsgleichgewicht in Bezug auf die Ernährungsbedürfnisse nach Alter. Er basiert auf:

- Den Zutaten
- Den SGE und Fourchette verte Portionen
- Den BLV Ernährungsbedürfnissen

HEALTH-SCORE

Die Zeichen + und – geben genauere Angaben zum Anteil an:

- Ballaststoffen
- Gesättigten Fettsäuren
- Natrium

Abbildung 1: Fourchette verte Health-Score des Gerichts

Zur Berechnung der Ausgewogenheit, berücksichtigt der Gerichte-Score die 4 folgenden Nahrungsmittelkategorien: stärkehaltige Nahrungsmittel, Gemüse, eiweisshaltige Nahrungsmittel und zugesetzte Fette. Je nach Anteil dieser Lebensmittelkategorien, wird eine Note von « A » bis « E » zugeteilt.

Der Gerichte-Score berücksichtigt zudem auch folgende Nährwerte: Anteil an Ballaststoffen, gesättigten Fettsäuren und Salz. Die Zusammenfassung dieser drei Nährwerte ergibt eine positive « + », neutrale, oder negative « - » Bewertung, die der Note « A » bis « E » zugefügt wird und so eine Notenskala von « A+ » bis « E- » ergibt.



Portionen nach Alter

Die folgende Tabelle fasst die Portionen der im Fourchette verte Health-Score eines Gerichts miteinbezogenen Nahrungsmittelkategorien nach Alter zusammen. Portionen aus Milchprodukten (Käse, Joghurt und andere Milchprodukte) werden als Proteinquelle betrachtet. Hülsenfrüchte, die reich an pflanzlichen Proteinen und Kohlenhydraten sind, werden zugleich als proteinreiches und stärkehaltiges Nahrungsmittel eingerechnet.

LEBENSMITTELKATEGORIEN	Senioren		Erwachsene		16 - 20 Jahre		13 - 15 Jahre		7 - 12 Jahre		4 - 6 Jahre		2 - 4 Jahre		1 Jahr	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Eiweissreiche Nahrungsmittel																
Ei	120	180	120	180	120	180	120	180	120	120	60	60	30	30	30	30
Tofu, Seitan, Fleischersatz	100	120	100	120	120	120	100	100	75	90	50	50	35	35	25	25
Fleisch, Geflügel, Wurstware, Rohgewicht	100	120	100	120	120	120	100	100	75	90	50	50	35	35	25	25
Fisch, Krustentiere, Rohgewicht	100	120	100	120	120	120	100	100	75	90	50	50	35	35	25	25
Hülsenfrüchte, Trockengewicht	80	100	80	100	100	100	65	65	50	65	40	40	20	20	15	15
Hülsenfrüchte, gekochtes Gewicht	200	250	200	250	250	250	160	240	125	160	100	100	50	50	40	40
Sojaprodukt	700	700	700	700	700	700	650	650	500	590	320	320	230	230	160	160
Hartkäse	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	30	30	30	30	30	30
Weichkäse	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	60	60	60	60	60	60
Milch	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	200	200	200	200	200	200
Joghurt, Milchprodukt	300	400	300	400	300	400	300	400	300	400	200	200	200	200	200	200
Gemüse																
Gemüse, Salat, Rohgewicht	180	180	180	180	120	120	100	100	70	80	70	70	50	50	40	40
Gemüse, getrocknet	25	25	25	25	20	20	15	15	10	10	10	10	7	7	5	5
Stärkehaltige Nahrungsmittel																
Stärkeprodukt, mit oder ohne Vollkorn, gekochtes Gewicht	110	190	110	190	190	190	175	175	110	150	100	100	75	75	65	65
Stärkeprodukt, mit oder ohne Vollkorn, Trockengewicht	45	75	45	75	75	75	70	70	45	60	40	40	30	30	25	25
Kartoffeln, Rohgewicht	180	300	180	300	300	300	270	270	220	270	180	180	140	140	120	120
Hülsenfrüchte, Rohgewicht	80	100	80	100	100	100	65	65	50	65	40	40	20	20	15	15
Hülsenfrüchte, gekochtes Gewicht	200	250	200	250	250	250	160	240	125	160	100	100	50	50	40	40
Brot, mit oder ohne Vollkorn	75	125	75	125	75	125	70	120	45	100	40	50	30	45	25	25
Zugesetzte Fette																
Pflanzliches Öl, Butter, Rahm	10	15	10	15	10	15	10	15	10	10	10	10	5	5	5	5
Schalenfrüchte, Kerne	20	30	20	30	20	20	20	20	20	20	20	20	5	5	5	5

Abbildung 2: Portionen der Nahrungsmittelkategorien, die in der Berechnung des Fourchette verte Health-Scores eines Gerichts miteinbezogen werden, in Gramm, nach Alter

Der Fourchette verte Health-Score eines Gerichts wird folgendermassen zugeteilt:

- Die Note A bezeichnet ein ausgewogenes Gericht, das alle vier Nahrungsmittelkategorien beinhaltet (stärkehaltige Nahrungsmittel, Gemüse, eiweissreiche Nahrungsmittel und zugesetzte Fette), in den nach Alter empfohlenen Mengen (Abbildung 2), inkl. Genauigkeitsbereiche (Abbildung 4).
- Die Note B wird Gerichten zugeteilt, die 3 der Nahrungsmittelkategorien beinhalten (stärkehaltige Nahrungsmittel, Gemüse, eiweissreiche Nahrungsmittel und zugesetzte Fette), in den nach Alter empfohlenen Mengen (Abbildung 2), inkl. Genauigkeitsbereiche (Abbildung 4).
- Die Note C wird Gerichten zugeteilt, die 2 der Nahrungsmittelkategorien beinhalten (stärkehaltige Nahrungsmittel, Gemüse, eiweissreiche Nahrungsmittel und zugesetzte Fette), in den nach Alter empfohlenen Mengen (Abbildung 2), inkl. Genauigkeitsbereiche (Abbildung 4).
- Die Note D wird Gerichten zugeteilt, die 1 der Nahrungsmittelkategorien beinhalten (stärkehaltige Nahrungsmittel, Gemüse, eiweissreiche Nahrungsmittel und zugesetzte Fette), in den nach Alter empfohlenen Mengen (Abbildung 2), inkl. Genauigkeitsbereiche (Abbildung 4).
- Die Note E bezeichnet Gerichte die keine Zutaten der vier Nahrungsmittelkategorien stärkehaltige Nahrungsmittel, Gemüse, eiweissreiche Nahrungsmittel und zugesetzte Fette aufweisen oder dessen Mengen den Empfehlungen nach Alter nicht entsprechen (Abbildung 2), inkl. Genauigkeitsbereiche (Abbildung 4).



Wenn sich die Gemüsemenge eines Gerichts unter 20% der nach Alter empfohlenen Portion befindet, verliert der Fourchette verte Health-Score eines Gerichts einen zusätzlichen Punkt (zum Beispiel von « C » auf « D »).



Abbildung 3: schematische Darstellung der Methodik des Fourchette verte Health-Scores eines Gerichts, auf einer Skala von « A » bis « E »

Genauigkeitsbereiche

Für die Berechnung des Fourchette verte Health-Scores eines Gerichts wird bei den Portionsgrößen einen Toleranzbereich von -10% bis +10% für eiweissreiche Nahrungsmittel, von -10% bis +100% für Gemüse, von -10% bis +150% für stärkehaltige Nahrungsmittel und von -10% bis +10% für zugesetzte Fette miteinbezogen. Siehe Tabelle unten.

LEBENSMITTELKATEGORIEN	Spanne	Menge (g)	Spanne
Eiweissreiche Nahrungsmittel			
Ei	-10%	Min Max	+10%
Tofu, Seitan, Fleischersatz	-10%	Min Max	+10%
Fleisch, Geflügel, Wurstware, Rohgewicht	-10%	Min Max	+10%
Fisch, Krustentiere, Rohgewicht	-10%	Min Max	+10%
Hülsenfrüchte, Trockengewicht	-10%	Min Max	+10%
Hülsenfrüchte, gekochtes Gewicht	-10%	Min Max	+10%
Sojaprodukt	-10%	Min Max	+10%
Hartkäse	-10%	Min Max	+10%
Weichkäse	-10%	Min Max	+10%
Milch	-10%	Min Max	+10%
Joghurt, Milchprodukt	-10%	Min Max	+10%
Gemüse			
Gemüse, Salat, Rohgewicht	-10%	Min Max	+100%
Gemüse, getrocknet	-10%	Min Max	+100%
Stärkehaltige Nahrungsmittel			
Stärkeprodukt, mit oder ohne Vollkorn, gekochtes Gewicht	-10%	Min Max	+150%
Stärkeprodukt, mit oder ohne Vollkorn, Trockengewicht	-10%	Min Max	+150%
Kartoffeln, Rohgewicht	-10%	Min Max	+150%
Hülsenfrüchte, Rohgewicht	-10%	Min Max	+150%
Hülsenfrüchte, gekochtes Gewicht	-10%	Min Max	+150%
Brot, mit oder ohne Vollkorn	-10%	Min Max	+150%
Zugesetzte Fette			
Pflanzliches Öl, Butter, Rahm	-10%	Min Max	+10%
Schalenfrüchte, Kerne	-10%	Min Max	+10%

Abbildung 4: Genauigkeitsbereiche der Portionen die im Fourchette verte Health-Score eines Gerichts berücksichtigt werden

Basierend auf denselben Portionen und Genauigkeitsbereichen, gibt der Beelong Kalkulator auch Auskunft über die Nahrungsausgewogenheit, abgebildet mit dem Indikator « ausgewogener Teller ».



Bewertungen « + » und « - »

Zusätzlich zu der Skala « A » bis « E », beinhaltet der Fourchette verte Health-Score eines Gerichts auch eine positive « + », neutrale oder negative « - » Bewertung des Anteils an Ballaststoffen, gesättigten Fettsäuren und Natrium. In der Schweiz werden im Durchschnitt weniger als die empfohlenen Mengen an Ballaststoffen (z. B. in Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten, Früchte und Gemüse enthalten) verzehrt, wobei diese eine positive Auswirkung auf die Gesundheit hätten.

Bei gesättigten Fettsäuren (z. B. in tierischen Fetten, Palm- und Kokosöl enthalten) und Natrium (hauptsächlich im Salz vorhanden) ist das Gegenteil der Fall. Sie werden in zu grossen Mengen verzehrt, was zu einem erhöhten kardiovaskulären Risiko führt und sich negativ auf die Gesundheit auswirkt.

Für jedes Gericht werden Punkte in den drei beschriebenen Ernährungsfaktoren, anhand der folgenden Tabelle, berechnet. Die Punkte des Anteils an Ballaststoffen werden dann mit denen des Anteils an gesättigten Fettsäuren und des Anteils an Natrium addiert.

Punkte	Ballaststoffe (g/100g)	Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	Natrium (mg/100g)
0	≤ 0,9	≥ 10	> 900
1	> 0,9	≥ 9	> 810
2	> 1,5	≥ 8	> 720
3	> 1,9	≥ 7	> 630
4	> 2,2	≥ 6	> 540
5	> 2,5	≥ 5	> 450
6	> 2,9	≥ 4	> 360
7	> 3,3	≥ 3	> 270
8	> 3,7	≥ 2	> 180
9	> 4,7	≥ 1	> 90
10	> 6,0	< 1	≤ 90

Abbildung 5: zugeteilte Punkte für den Gerichte Health-Score, je nach Anteil an Ballaststoffen, gesättigten Fettsäuren und Natrium

Je nach Punktestand wird eine positive « + », neutrale oder negative « - » Bewertung zugeteilt, wobei das Maximum 30 ist. Ein Resultat zwischen 22 und 30 Punkten erhält die Bewertung « + ». Ein Resultat zwischen 10 und 21 Punkten erhält keine Bewertung und ein Resultat unter 10 Punkten erhält die Bewertung « - ».

So kann ein mit « A » ausgezeichnetes Gericht die Note ,  oder  erhalten.



FOURCHETTE VERTE HEALTH-SCORE DESSERT / ZWISCHENMAHLZEIT

Der Fourchette verte Health-Score der Desserts und Zwischenmahlzeiten bezieht sich auf Desserts, Z'Nüni und Z'Vieri, Zwischenmahlzeiten, usw. Er basiert auf drei Zutatenindikatoren und dem Anteil an freien Zuckern und gesättigten Fettsäuren. Der Score liest sich auf einer Skala von « A » bis « E », wobei « A » die beste Note ist.

SCORE DESSERT / ZWISCHENMAHLZEIT

HEALTH-SCORE Fourchette verte

A B C D E

Je mehr der folgenden Zutaten in der Zwischenmahlzeit / Dessert, desto besser der Score:

- Früchte, Gemüse
- Joghurt, Milchprodukte, Milch
- Nüsse, Kerne, Samen ungesalzen
- Hülsenfrüchte
- Eier
- Vollkornbrot, Vollkorngetreide

Je mehr der folgenden Zutaten in der Zwischenmahlzeit / Dessert, desto schlechter der Score:

- Freie Zucker
- Gesättigte Fettsäuren

Abbildung 6 : Fourchette verte Health-Score für Desserts und Zwischenmahlzeiten

Indikator I

Der Indikator I bezieht sich auf die Zutaten des Desserts / Zwischenmahlzeiten, auf einer Skala von 1 bis 100. Wenn das Dessert / die Zwischenmahlzeit aus folgenden Zutaten besteht, wird der Anteil dieser gesamten Zutaten addiert, um den Indikator I zu ergeben.

Zutatenliste die den Health-Score der Desserts / Zwischenmahlzeiten positiv beeinflusst:

- Früchte, Gemüse
- Joghurt, Milchprodukte, Milch
- Ungesalzene Nüsse, Kerne und Samen
- Hülsenfrüchte
- Eier
- Vollkornbrot, Vollkorngetreide

Ein Dessert aus 80g Äpfeln und 120g Joghurt erhält, zum Beispiel, einen Indikator I von 100 (Berechnung: $((80+120) * 100) / (80+120)$). Das Maximum von 100 Punkten ist erreicht, da die Zwischenmahlzeit ausschliesslich aus Zutaten besteht, die das Dessert/Zwischenmahlzeit Health-Score positiv beeinflussen.



Eine Zwischenmahlzeit, die aus 70g Vollkornbrot und 50g Wurst besteht, erhält einen Indikator I von 58,3 (Berechnung: $(70 \cdot 100) / (70 + 50)$). Da Wurst nicht zu den Zutaten gehört die das Dessert/Zwischenmahlzeit Health-Score positiv beeinflussen, erhält der Indikator I hier ein niedrigeres Resultat. Wenn das Dessert oder die Zwischenmahlzeit aus keinen der gelisteten Zutaten besteht, wird das Resultat des Indikatoren I anhand der folgenden Tabelle zugeteilt:

Hartkäse	97
Fisch und Krustentiere reich an Omega-3 Fettsäuren	97
Weichkäse	92
Tofu, Seitan, Fleischersatz	92
Fisch und Krustentiere mit wenig Omega-3 Fettsäuren	92
Milchpulver	92
Soja-Getränk	70
Fleisch und Geflügel, fettarm	70
Gemüse- und Fruchtsaft	70
Stärkehaltige Nahrungsmittel und Brot, nicht aus Vollkorn	70
Kartoffeln	70
Milchproduktpulver	40
Fetteiche Wurstware	15
Andere	15

Abbildung 7: zugeteilte Punkte für den Indikator I des Desserts/Zwischenmahlzeit Health-Scores, bei fehlenden Zutaten die den Dessert/Zwischenmahlzeit Health-Score positiv beeinflussen

Wenn die Zwischenmahlzeit oder das Dessert mehrere Zutaten aus der Liste der Abbildung 7 beinhaltet, wird der gewichtete Durchschnitt nach Menge berechnet. Eine Zwischenmahlzeit aus 80g Weissbrot und 50g Tomme vaudoise erhält, zum Beispiel, den Indikator I 50,5 (Berechnung: $((80 \cdot 70) + (50 \cdot 92)) / (2 \cdot 100)$).

Indikator II

Der Indikator II bezieht sich auf den Anteil an freien Zuckern in der Zwischenmahlzeit oder im Dessert. Aus Gesundheitsförderungszwecken empfiehlt die Weltgesundheitsorganisation (WHO) den Verzehr von freien Zuckern, insbesondere « versteckte » Zucker in verarbeiteten Lebensmitteln, zu verringern. Der Indikator II erstreckt sich auf einer Skala von 1 bis 100. Das Resultat wird anhand folgender Tabelle berechnet:

Punkte	Freie Zucker (g/100g)
0	> 45
10	> 40
20	> 36
30	> 31
40	> 27
50	> 22,5
60	> 18
70	> 13,5
80	> 9
90	> 4,5
100	≤ 4,5

Abbildung 8 : Punkte, die dem Dessert/Zwischenmahlzeit Fourchette verte Health-Score zugeteilt werden, in Bezug auf den Anteil an freien Zuckern



Indikator III

Der Indikator III bezieht sich auf den Anteil an gesättigten Fettsäuren im Dessert oder in der Zwischenmahlzeit. Die für die Gesundheit schädlichen gesättigten Fettsäuren befinden sich zum Beispiel, in beträchtlichen Mengen, in Backwaren die reich an Butter, Palmöl, Kokosfett oder Rahm sind, sowie in Schokolade, Eiscreme, Käse oder Wurstware. Der Indikator III erstreckt sich auf einer Skala von 1 bis 100. Das Resultat wird anhand folgender Tabelle berechnet:

Punkte	Gesättigte Fettsäuren (g/100g)
0	≥ 10
10	≥ 9
20	≥ 8
30	≥ 7
40	≥ 6
50	≥ 5
60	≥ 4
70	≥ 3
80	≥ 2
90	≥ 1
100	< 1

Abbildung 9: Punkte, die dem Dessert/Zwischenmahlzeit Fourchette verte Health-Score zugeteilt werden, in Bezug auf den Anteil an gesättigten Fettsäuren

Interpretation des Desserts/Zwischenmahlzeit Fourchette verte Health-Scores

Der Fourchette verte Health-Score für Desserts und Zwischenmahlzeiten basiert auf den Resultaten der weiter oben beschriebenen Indikatoren I, II und III. Das Resultat wird mit der folgenden Berechnung der gewichteten Durchschnitte der drei Indikatoren erhalten: $((\text{Indikator I} \times 3) + (\text{Durchschnitt der Indikatoren II und III})) / 4$.

Das Resultat erstreckt sich auf einer Skala von 1 bis 100 und liest sich anhand folgender Entsprechungstabelle:

Punkte	Dessert/ Zwischenmahlzeit Fourchette verte Health-Score
95 - 100	
90 - 94,9	
50 - 89,9	
30 - 49,9	
0 - 29,9	

Abbildung 10: Tabelle zur Interpretation des Desserts/Zwischenmahlzeit Fourchette verte Health-Scores, in Bezug auf die Resultate der Indikatoren I, II und III



FOURCHETTE VERTE HEALTH-SCORE DES MENÜS

Der Fourchette verte Health-Score des Menüs bezieht sich auf Menüs bestehend aus einem Hauptgericht und einem Dessert. Der Score erstreckt sich auf einer Skala von « A+ » bis « E- ». Er kombiniert die Scores des Gerichts und des Desserts. Für dessen Berechnung wird der Fourchette verte Health-Score des Gerichts erstmals anhand folgender Tabelle in Punkte umgewandelt:

Fourchette verte Health-Score des Gerichts	Punkte
A+	100
A	95
A-	90
B+	85
B	80
B-	75
C+	65
C	60
C-	55
D+	45
D	40
D-	35
E+	20
E	10
E-	0

Abbildung 11: Umrechnungstabelle des Fourchette verte Health-Scores des Gerichts in Punkte, für die Berechnung des Menü Fourchette verte Health-Scores

Die Punkte des Gerichte Fourchette verte Health-Scores werden dann mit den Punkten des Dessert Fourchette verte Health-Scores zusammengefasst, mithilfe eines gewichteten Durchschnitts, je nach Anzahl Zutaten, wobei der Dessertmenge ein Koeffizient von 2 appliziert wird. Das erhaltene Resultat wird anschliessend anhand folgender Tabelle in ein Menü Health-Score umgewandelt:

Punkte	Fourchette verte Health-Score des Menüs
90-100	
75-89	
55-74	
35-54	
0-34	

Abbildung 12: Tabelle zur Interpretation des Menü Fourchette verte Health-Scores, in Bezug auf das Ergebnis der Aggregation der Gerichte und Dessert Scores



Zuletzt werden die Bewertungen « + », neutral oder « - », die ursprünglich dem Gericht Fourchette verte Health-Score zugeteilt wurden, wieder integriert.

So kann ein mit « A » ausgezeichnetes Menü die Note ,  oder  erhalten, je nach Anteil an Ballaststoffen und gesättigten Fettsäuren des Gerichts.

NUTZUNGSRECHTE

Die von Fourchette verte Schweiz entwickelte Methodik ist für den Gebrauch in der Gemeinschaftsgastronomie bestimmt. Sie wird im Rahmen des Beelong Kalkulators angewandt. Jede weitere Verwendung muss bei Fourchette verte Schweiz beantragt werden, unter: info@fourchetteverte.ch.

Referenzen bitte folgendermassen angeben:

Fourchette verte Schweiz, Fourchette verte Health-Score Methodik, Juni 2022.