



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

# Jahresbericht 2022

## Fourchette verte

Kanton Bern und Berner Jura



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

## Inhaltsverzeichnis

|   |          |
|---|----------|
| <b>Zusammenfassung</b>  | <b>3</b> |
| <b>1 Erfolgsbericht</b>                                       | <b>3</b> |
| <b>2 Organisation der kantonalen Sektion</b>                  | <b>4</b> |
| <b>3 Ziele von Fourchette verte Kanton Bern / Berner Jura</b> | <b>5</b> |
| <b>4 Ausblick auf das kommende Jahr</b>                       | <b>5</b> |
| <b>5 Danksagung</b>   | <b>6</b> |



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

## Zusammenfassung

Zum Fourchette verte Team 2022 zählen sieben engagierte Ernährungsberaterinnen, ein sehr interessierter Lebensmittelinspektor. Fünf Zertifizierungssitzungen wurden durchgeführt. Im Januar 2022 fand eine Arbeitssitzung des Teams statt. Fourchette verte des Kantons Bern ist ein Angebot von PEP ([www.pepinfo.ch](http://www.pepinfo.ch)), wo wir über das ganze Jahr von einem professionellen Team unterstützt werden. Sei das bei der Buchführung, bei fachlichen Inputs und die Unterstützung durch die Fachstellenleitung. Wir möchten uns bei Karin Baumgartner vom Gesundheitsamt des Kantons Bern für die sehr gute Zusammenarbeit bedanken.

Das angestrebte Ziel den bestehenden - und den neuen Betrieben das Fourchette verte Label zu ermöglichen konnte erreicht werden. Dafür möchte ich mich bei den Betrieben und dem Zertifizierungsteam für den Einsatz und die Flexibilität nochmals herzlich bedanken.

## 1 Erfolgsbericht

Im Jahr 2022 konnten 178 Betriebe rezertifiziert und 7 neue Betriebe bei Fourchette Verte begrüsst werden. 105 Kindertagesstätte und 80 Tagesschulen Im Kanton Bern wurden 7015 Fourchette verte Mahlzeiten für Kleinkinder und Jugendliche serviert.

### **Fortbildungsangebote und die Basisschulungen sind ein Erfolg!**

Die Fortbildungsveranstaltungen "Milch und Milchprodukte in der Kinderernährung – von Kuh bis Soja", "Austausch Köche und KöchInnen in deutscher und französischer Sprache" und "PEP Gemeinsam Essen – Fragen rund um den Esstisch", führten wir vor Ort durch. Wir begrüssteten 45 Teilnehmende. Weiter realisierten wir 7 Basisschulungen mittels «Zoom», dabei schulten wir 41 Teilnehmende. Wir erlebten den Austausch als sehr wertvoll und die Vernetzung im Sinne von "Good Practice" konnte gefördert werden.

### **Fourchette verte senior@home**

Wir freuen uns, dass Fourchette verte senior@home als neues Ernährungsangebot vom Kanton Bern aufgenommen wurde.

### **Nudging Pilot - Projekt**

Das Nudging Projekt an den Tagesschulen der Unter- und Oberstufe Uetligen konnte erfolgreich gestartet werden und die Analysephase abgeschlossen werden. Erste Nudges wurden definiert und sind nun in der Umsetzungsphase. Wir berichten im Verlaufe des Jahres weiter über die erzielten Resultate.

### **Kooperation mit Bern ist Bio**

«Bern ist Bio» ist das Erkennungsmerkmal der Berner Bio-Offensive und setzen den im «Engagement 2030» festgehaltenen Willen der Berner Regierung um, den Wert von biologisch produzierten Produkten aus dem Kanton Bern zu steigern, vom Acker bis auf den Teller. Bern ist Bio stärkt die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel und Vertrieb bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten und sind Partnerin für Kooperation und Initiierung von Netzwerkveranstaltungen.



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

## 2 Organisation der kantonalen Sektion

Das Fourchette verte Team ist ein Angebot der Fachstelle PEP. ([www.pepinfo.ch](http://www.pepinfo.ch))

Fourchette verte ist ein kantonales Aktionsprogramm (KAP 22-25) der Gesundheits- Sozial- und Integrationsdirektion. Karin Baumgartner ist die Leiterin des kantonalen Aktionsprogrammes in der Direktion.

| Gebiet   | Name  | Foto  |
|--|---|---|
| Berner Jura, Biel, Seeland                                   | Ramona Stettler<br>031 326 30 05<br>032 329 55 00<br>rame_stettler@besonet.ch |    |
| Oberaargau, Emmental, Biel,                                  | Madeleine Fuchs<br>Ama Terra Coach<br>062 916 36 28<br>mf.fuchs@sunrise.ch    |    |
| Oberaargau, Emmental   | Marlies Lüthi<br>062 916 36 28<br>m.luethi@sro.ch                             |   |
| Stadt Bern, Region Bern                                      | Daniela Fahrni<br>Ama Terra Coach<br>031 802 10 31<br>daniela@erb-fahrni.ch   |  |
| Stadt Bern, Region Bern                                      | Marlies Lüthi<br>031 351 77 33<br>mluethi@besseressen.ch                      |  |
| Stadt Bern, Region Bern                                      | Brigitte Buri<br>031 351 77 33<br>bburi@besseressen.ch                        |  |
| Stadt Bern, Thun, Berner Oberland                            | Gabriela Lehmann<br>031 371 70 22<br>g.lehmann@nutriteam.ch                   |  |
| Projektleitung des Kanton Bern                               | Daniel Messerli<br>031 351 77 33<br>be@fourchetteverte.ch                     |  |
| Lebensmittelinspektor beim kantonalen Labor des Kantons Bern | Philip Baumann<br>031 633 11 32<br>031 633 11 98<br>philip.baumann@gef.be.ch  |  |
| Vertretung PEP   | Thea Rytz<br>078 600 33 49<br>thea.rytz@insel.ch                              |  |



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

### 3 Ziele von Fourchette verte Kanton Bern / Berner Jura

Das Zertifizierungsjahr 2022 konnte im bekannten Rahmen durchgeführt werden. Das Fourchette verte Team traf sich im Januar 2022 zur gewohnten Retraite, dabei wurden folgende Ziele für das 2022 gesetzt:

- Durchführung von 4 Zertifizierungssitzungen
- Fortbildungen zu Hot-Themen organisieren z. B. Trend wie Allergien, Nachhaltigkeit, Proteinen etc.
- Basisschulungen weiter wie gehabt
- ergänzende Teamschulungen und Coachings gemäss dem Bedarf der Betriebe
- Austausch im Team fördern, hospitieren beim Zertifizierungsprozess
- Kulturtag mit Rezepten z. B. Migrationshintergrund -> Digitalisierung
- Rezepte anpassen z. B. mit Merkblatt oder an Fortbildung für Köche
- APP's/Digitalisierung
- Spiele zu gesunder Ernährung
- Zwischenmahlzeiten neue Ideen
- 4 Newsletter versenden
- Verknüpfung mit Kids die Helfen
- Pilot Nudging Projekt in einer Tagesschule
- Nachhaltigkeit und Foodwaste

Die Ziele welche kursiv aufgelistet sind konnten umgesetzt werden. Die Kommunikation erfolgte jeweils über die Fourchette verte Multiplikatoren und dem Newsletter. Die offenen Pendenzen bearbeiten wir im 2023 weiter.

- **Aktivitätsbericht Zusammenfassung:**
  - 185 Re- und Zertifizierungen
  - 7015 Anzahl FV-Menüs pro Jahr
  - 11 Anzahl der Basisschulungen und Weiterbildungen  
"Milch und Milchprodukte in der Kinderernährung – von Kuh bis Soja", "Austausch Köche und KöchInnen in deutscher und französischer Sprache" und "PEP Gemeinsam Essen – Fragen rund um den Esstisch", führten wir vor Ort durch. Wir begrüssteten 86 Teilnehmende

### 4 Ausblick auf das kommende Jahr

Wir ermöglichen allen Betrieben eine Rezertifizierung. Wir begleiten die Betriebe über das ganze Jahr zum Thema Ernährung. Außerdem soll allen interessierten Betrieben eine Neuzertifizierung garantiert werden. Mit unserem Angebot/Begleitung soll das Niveau der gastronomischen Qualität und des Angebotes weiterhin stabilisiert und verbessert werden.

Zu den Thematiken «Bio, Nachhaltigkeit, Foodwaste» schlossen wir eine Kooperation mit Bern ist Bio ab. Das Ziel ist die Betriebe bei einer Umstellung auf regionale Bio-Lebensmittel zu begleiten. Wir nutzen die personellen Ressourcen von «Bern ist Bio» für die Durchführung von Vorträgen, Kochkursen, Besuchen auf den Bio-Betrieben um die Wertschöpfungskette der Lebensmittel für die Kinder erlebbar zu machen.

Zu den Themen Fleischalternativen, neue vegetarische Rezepte sind Planungshilfen für die Betriebe vorgesehen.



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

Weiter werden wir 4 Newsletter versenden (März, Juni, September, November)

Wir hoffen auch im neuen Jahr unser Fachwissen weitergeben zu können damit möglichst viele Betriebe und deren Kinder und Jugendliche von einer genussvollen und ausgewogenen Ernährung profitieren können

## 5 Danksagung

Wir bedanken uns bei allen motivierten Mitarbeitenden in der Betreuung und Gastronomie für die angenehme Zusammenarbeit. Allen Betriebsleitungen in den Kitas, Tagesschulen und Caterings ein herzliches Dankeschön für die sehr gute Unterstützung und Umsetzung der Zertifizierung unter erschwerten Bedingungen. Weiter möchten wir uns beim Verein PEP bedanken wo wir immer auf viel Unterstützung und Fachwissen zurückgreifen können. Zu erwähnen sind die Kassenbuchführung aber auch den Austausch über «psychologische» Fragestellungen rund um den Esstisch. Ein herzliches Merci übermitteln wir der Gesundheits-, Sozial-, und Integrationsdirektion vertreten durch Karin Baumgartner. Die Zusammenarbeit und der Austausch ist sehr wertvoll.