



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

Avec le soutien de • Mit der Unterstützung von • Con il sostegno di:



Kanton Basel-Stadt



Kanton Bern  
Canton de Berne



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG



JURA CH  
REPUBLIQUE ET CANTON DE JURA

line.ch  
REPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTE

KANTON solothurn

Kanton St.Gallen



Thurgau



ti  
Repubblica e Cantone  
Ticino



Avec le soutien de  
Le territoire Romand

Gesundheitsförderung Schweiz  
Promotion Santé Suisse  
Promozione Salute Svizzera



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

Fourchette verte Netzwerk und Weiterbildungstreffen

## "Entspannte Tischsituation und gute Tischkultur"

25. Oktober 2023

L I E B | E G G





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

# Ablauf

<b>14.30</b>	<b>Begrüssung</b> Nina Baldinger, Departement Gesundheit und Soziales	
	<b>Aktuelles Fourchette verte</b> Beatrice Meier Wahl & Susanne Müller, Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg	
<b>14.45</b>	<b>Referat «Entspannte Tischsituation und gute Tischkultur»</b> Anina Beck, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung , Projektleitung Fourchette Verte – Ama Terra Baselland	Kursraum
<b>15.30</b>	<b>Pause</b>	
<b>15.40</b> 15.40-16.30	<b>Workshops</b> Workshop 1: Eigenes Essverhalten analysieren und besprechen	Kursraum
16.40-17.30	Workshop 2: Feine vegetarische Burger und Tätschli selber machen	Schulküche (EG)
<b>17.30</b>	<b>Apéro</b>	
<b>18.00</b>	<b>Abschluss</b>	



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

# Begrüßung

**Ich bin..**

- **Köchin/Koch**
- **Kita-Leitende**
- **Gruppenleitende/Mitarbeitende**
- **Von einer Organisation oder kantonalen Fachstelle**



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

# Begrüßung

**Wir sind im Projekt Fourchette verte..**

- **Seit einem Jahr**
- **Seit mind. 5 Jahren**
- **Seit 5-10 Jahren**
- **Seit Beginn 2011/12**
  
- **Kenne Fourchette verte noch nicht / noch kein Label**



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

# Begrüßung

**Wir verpflegen..**

- **Bis 12 Plätze/Kinder**
- **12 – 24 Plätze/Kinder**
- **25 – 40 Plätze/Kinder**
- **Mehr als 40 Plätze/Kinder**



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

# Projektverlauf

- **Aktuell:** 38 Betriebe/Standorte (2022: 41)
- **Austritte 2023:** Kita Meisterschwanden,  
Kita Chinderstern Bad Zurzach  
Kita KSA Zwärglihuus (6 Häuser)
- **Eintritte 2023:** Kita Sternenland Lenzburg  
Kita Lindenhof, Oftringen  
Children's World, Ennetbaden  
Natur Villa Kunterbunt und Villa Kunterbunt, Suhr, **im Prozess**
- **Kommissionsmitglieder:** Nina Baldinger (DGS), Beatrice Meier Wahl (Liebegg), Susanne Müller-Kündig (Liebegg), Ivana Ceccarelli (Chinderhuus Aarau), Marianne Ryf-Busslinger (Fachstelle Kinder & Familien), Barbara Hard Egger (Kita Momo und Momolino, Rudolfstetten), Bettina Bolliger (Sonderschule Schmiedrued Walde)

# Aktuelles

30 Jahre

Begleitung von ausgewogener  
Ernährung in der Gastronomie

17 Kantone

1'600 Einrichtungen

118'000 Mahlzeiten



[Website Fourchette verte](http://www.fourchetteverte.ch)



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

# Aktuelles

## Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln => Verminderung von Food Fast!

In der Gemeinschaftsgastronomie Bewusstsein für die Lagerhaltung schärfen.

- In jedem Betrieb muss klar geregelt sein, wer (namentlich Person) für die Verlängerung des Datas verantwortlich ist.
- Die LM müssen dementsprechend neu angeschrieben werden.
- Ursprungsdatum wenn möglich nicht überkleben.

Der Lebensmittelinspektor richtet sich grundsätzlich nach der offiziellen Haltbarkeit.

## Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Produkte mit **Mindesthaltbarkeitsdatum** – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken



So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

Mehl	Teigwaren & Reis	Salz & Gewürze, Essig	Zucker Süssstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre	Schokolade & Süßwaren	Tee & Kaffee	<b>+360</b> Tage
Fett/Öl	Ungelüftet lagerbare Getränke Softdrinks, Mineralwasser	Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte	Gläser in Öl eingelegte Produkte	Trockensuppen & -saucen	Frühstückscreallen, Knäckebrot, Zwieback	<b>+120</b> Tage
Tiefkühlprodukte	Getränke gekühlt Fruchtsaft, Gemüsesaft	UHT-Milch, Butter, Hartkäse	Salsige Snacks gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse	Eier gekocht	vorverpackte Backwaren	<b>+90</b> Tage tiefgekühlt
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	Pökelawaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz	Eier gekocht	vorverpackte Backwaren	Eier roh	Pastmilch	<b>+30</b> Tage
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	Pökelawaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz	Eier gekocht	vorverpackte Backwaren	Eier roh	Pastmilch	<b>+14</b> Tage
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	Pökelawaren zum Rohessen Rohschinken, Salami, Salsiz	Eier gekocht	vorverpackte Backwaren	Eier roh	Pastmilch	<b>+6</b> Tage

Mindesthaltbarkeitsdatum

Verbrauchsdatum (tiefegekühlt)	Lebensmittel mit Datum zu verbrauchen bis... können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.	<b>+90</b> Tage, wenn tiefgekühlt	Lebensmittel mit Datum zu verbrauchen bis... die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.	<b>+0</b> Tage nicht tiefgekühlt	Verbrauchsdatum
Frischfleisch & Pökelawaren zum Kochen Kochschinken, Brühwürste	Reibkäse	Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse	*z.B. Patisserie	**z.B. unverpacktes Frischfleisch	

Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabepaxis zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.



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

# Aktuelles

## Partnerschaft von Verein Fourchette verte Schweiz mit Bio Suisse

In der Gemeinschaftsgastronomie  
Bewusstsein für die Herkunft der  
Lebensmittel schärfen.

Betriebe, die Bio-Produkte verwenden oder  
in Zukunft einsetzen wollen, können am  
Pilotprojekt von FV Schweiz teilnehmen.

Leitfaden und weitere Angaben sind auf der  
Website

➤ **Website Fourchette verte**





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

# Aktuelles

## Fourchette verte Senior@home

- **Aktuell :**
  - Seit Ende 2022 2 Betrieb zertifiziert**
  - VAAS (Verein Aktiver Aargauer Senioren) Region Freiamt**  
mit Produktionsküche Spitalküche Muri
  - MZD Lindenhof** mit Produktionsküche  
Alterszentrum Lindenhof, Oftringen
- **Im Zertifizierungsprozess für 2023:**
  - ASANA Spital Leuggern**
  - MZD Alterszentrum Villmergen**
- **Kommissionsmitglieder: analog Kommission FV Junior und Kids**



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

# Aktuelles

## Personalwechsel in der Küche

- Personalwechsel in der Küche **proaktiv** und frühzeitig an uns melden
- Bei genügend Anmeldungen ist im ersten Semester 2024 eine Weiterbildung geplant (Datum noch offen)



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

# Fragen



Verschiedene **Dokumentationen und Rezeptbüchlein** liegen auf einem Tisch beim Apéro



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

# Workshops

## Workshops: Vertiefung Praxis

**15.40 - 16.30**

Eigenes Essverhalten analysieren und besprechen  
(Anina Beck)

**Kursraum**

**16.40 – 17.30**

Burger: Feine vegetarische Burger und Tätschli selber  
machen  
(Karin Nowack und Claudine Märki)

**Schulküche (EG)**

Infostand für individuelle Anliegen  
Susanne Müller und Beatrice Meier Wahl

**Kursraum**



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

# Workshops

## Apéro und Abschluss um 17:30

Mensa

EG

-> Rezeptbüchlein mit Apéro-Ideen

→ Rückmeldungen zur Weiterbildung

→ Bitte Umfrage ausfüllen:

<https://forms.gle/CYfRf2L1pNFCatFF6>

