



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

# Jahresbericht 2022

## 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	3
3 Ziele der kantonalen Sektion und Umsetzung	5
4 Ausblick auf das kommende Jahr	6
5 Jahresrechnung	6
6 Fourchette verte Schweiz	6
7 Danksagung	6
8 Anhänge	6



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

## Zusammenfassung

Ergänzend zu den Labeln Kleinkind und Junior, die im Schwerpunktprogramm "Bewegung und Ernährung" laufen, wurde das Label FV Senior@home eingeführt. Es läuft seit 2022 im Schwerpunktprogramm Gesundheitsförderung im Alter. 2 Pilot-Betriebe konnten erfreulicherweise bereits im ersten Jahr zertifiziert werden.

Die rezertifizierten Betriebe Kleinkind und Junior erhielten alle weiterhin die Auszeichnung. Organisatorische Änderungen haben 3 Kitas bewegt, das Label in Zukunft nicht mehr zu beantragen. Eine neue Kita konnte leider aus personellen Gründen die Kriterien für das Label nicht erfüllen. Insgesamt konnte die Zertifizierungskommission, welche im Juni und Dezember eine Sitzung abhielt, alle 42 Labelanträge für Kleinkind und Junior gutheissen.

Alle (re-)zertifizierten Institutionen sind unter [www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch) registriert.

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

## 1 Erfolgsbericht

Nach strikten Coronahygieneregeln konnten die Betriebe seit Frühjahr 2022 wieder auf den „Normalbetrieb“ umstellen und die Besuche inkl. Testessen konnten durchgeführt werden. Während des ganzen Berichtsjahres hatten die Betriebe jedoch mit überdurchschnittlich hohen Krankheitsausfällen und Personalengpässen zu kämpfen. Einige geplante Besuchstermine mussten daher kurzfristig verschoben werden. Gerade der Umstand der personellen Engpässe könnte auch Grund dafür sein, dass sich nur eine neue Kita für eine Zertifizierung angemeldet hat.

Im Spätherbst konnte traditionsgemäss eine interessante, eindrückliche Weiterbildung mit dem Hauptreferat zum Thema "Foodwaste" durchgeführt werden. Die beiden praktischen Workshops waren einerseits zur Vertiefung des Hauptreferates und andererseits zum trendigen Thema "Microgreens". Auch dieses Jahr waren wieder Kitaleitungen sowie MitarbeiterInnen eingeladen, welche kein Zertifikat haben.

In der zweiten Jahreshälfte wurden parallel die Zertifizierung der beiden Betriebe mit Mahlzeitendienst für Senioren vorbereitet. Die Betriebe sind unterschiedlich organisiert und aufgestellt.

Der Jahresabschluss bildete die zweite Kommissionssitzung im Dezember, wobei auch die beiden Betriebe mit Mahlzeitendienst für Senioren behandelt und dem Antrag zum Zertifikat stattgegeben wurden.

## 2 Organisation der kantonalen Sektion

Das Projekt Fourchette verte für Kitas und Tagesstätten ist im Schwerpunktprogramm "Bewegung & Ernährung" angesiedelt, welches dem Departement Gesundheit und Soziales des Kantons Aargau unterstellt



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

ist. Nina Baldinger leitet das Schwerpunktprogramm "Ernährung & Bewegung" und ist für die Finanzierung sowie für die Weiterentwicklung und langfristige Verankerung des Projekts verantwortlich.

Das Projekt Fourchette verte Senior@home ist im Schwerpunktprogramm "Gesundheitsförderung im Alter" angesiedelt, welches ebenfalls dem Departement Gesundheit und Soziales des Kantons Aargau unterstellt ist. Severin Eggenschwiler ist Programmleiter.

Beide Projekte von Fourchette verte Aargau sind 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, führt sie die Zertifizierungen in den Betrieben durch, schult das Kitapersonal und organisierte das jährliche Weiterbildungs- und Austauschtreffen mit.

Die Zertifizierungskommission, welche halbjährlich die Betriebe zertifiziert, setzt sich 2022 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
- Ivana Ceccarelli, Barbara Hard Egger (seit Juni 2022) und Bettina Bolliger, als Kita-Vertreterinnen (zwei Kita-Leiterinnen und eine Köchin mit Verantwortung für die Verpflegung)
- Marianne Ryf-Busslinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Fachstelle Kinder & Familien

Speziell für die Zertifizierung der Mahlzeitendienste nahm Severin Eggenschwiler, Programmleiter Schwerpunktprogramm "Gesundheitsförderung im Alter", an der Kommissionssitzung im Dezember 2022 Einsitz.



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 auch Schulkinder.

Auf Projektebene konnten 2022 42 Betriebe FV Kleinkind und Junior rezertifiziert werden. Die hohe 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 2022 folgende Aktivitäten durchgeführt:

- 42 Betriebe mit insgesamt 1'500 Sitzplätzen (1'067 Kategorie Kleinkinder und 433 Kategorie Junioren) wurden zertifiziert. Pro Tag werden im Kanton somit total 1'500 FV-Menüs angeboten.
- Für die Zertifizierung wurden 42 Testessen in den Kitas und an Mittagstischen durchgeführt. Teilweise konnte das Testessen aufgrund der betrieblichen aktuellen Corona-Vorschriften nicht gleichzeitig zusammen mit Kindern eingenommen werden. Trotzdem war aber im Berichtsjahr bei allen Institutionen ein Besuch vor Ort möglich. Dieser jährliche persönliche Kontakt mit den Betrieben 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 8. November 2022 wurde das alljährliche Weiterbildungs- und Netzwerktreffen für die Mitarbeitenden der Kitas durchgeführt. Das Hauptreferat wurde zum Thema "Essen wertschätzen und Lebensmittel verwenden statt verschwenden" von Sophie Frei, freistil – Ernährung und Bewegung, persönlich gehalten. Im zweiten Teil der Veranstaltung fand mit der Hauptreferentin ein Vertiefungsworkshop zu "Handlungsgrundsätzen zur Reduktion von Food Waste in unserer Kita" und ein praktischer Workshop von der Fachspezialistin Garten des Landwirtschaftlichen Zentrums Liebegg zum Thema "Sprossen selber ziehen für die Kita" statt. Zum Abschluss bildete ein Apéro die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch der Teilnehmenden.
- Bei jedem Besuch wurden jeweils das aktuelle Heft von Fourchette verte für die Genusswoche 2022 zum Thema "Kräuter", ein FV Post-it Blöckli und ein FV Kugelschreiber abgegeben. Bei Bedarf wurden neue Rezepte speziell für vegetarische proteinreiche Gerichte abgegeben.
- Für die zwei Mahlzeitendienste wurden je 8 Wochen-Menüpläne gemäss den Kriterien von FV Senior@home überprüft und ausgewertet. Bei den Betriebsbesuchen wurden die beiden Produktionsküchen, das Vorbereiten der Speisen, Anrichten der Mahlzeiten in den Wärmeboxen und die Verteilung angeschaut. Die Schulung der MahlzeitendienstmitarbeiterInnen ist für Jahresbeginn 2023 geplant.



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

## 4 Ausblick auf das kommende Jahr

Für das Jahr 2023 setzt sich die kantonale Sektion zum Ziel, fünf weitere Betriebe neu mit dem Label Fourchette verte Kleinkind und Junior zu zertifizieren und dadurch mehr Jugendliche 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.

Im Bereich FV Senior@home sollen 2–3 weitere Mahlzeitendienste dazu kommen. Ebenfalls sind Anfang 2023 medienwirksame Labelübergaben an die beiden Pilotbetriebe geplant, um die Bekanntheit von FV im Kanton Aargau für diese Adressatengruppe zu fördern.

## 5 Jahresrechnung

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

## 7 Anhänge

- Liste mit allen Betrieben die im Kanton das Label Fourchette verte erhalten haben
- Mitgliederliste des Vorstands von Fourchette verte Schweiz per 31. Dezember
- Hier finden Sie den [Link](#) zur Website.