



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

Highlights 2023

Fourchette verte

Kanton Aargau



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

Im Berichtsjahr 2023 konnten wieder einige neue Betriebe zertifiziert werden.

Bereits in der ersten Jahreshälfte wurden im Schwerpunktprogramm "Bewegung und Ernährung" 2 neue Kitas mit Kleinkindern und Junioren zertifiziert und im zweiten Halbjahr folgte noch eine weitere Kita.

Daneben konnten die bestehenden Kindertagesstätten erfolgreich rezertifiziert werden. Leider haben sich 2 grössere Institutionen aus organisatorischen und strukturellen Gründen entschieden, dass sie das Label nicht mehr führen werden.

Im Schwerpunktprogramm Gesundheitsförderung im Alter, wurde neu eine Spitalküche, welche einen Mahlzeitendienst anbietet, nach den Kriterien von FV zertifiziert. Die beiden Pilotbetriebe mit Mahlzeitendienst für Senioren konnten ebenfalls erfolgreich rezertifiziert werden. Das Label für den Mahlzeitendienst wurde von den Kunden sehr positiv aufgenommen und sie zeigen Interesse am Angebot der ausgewogenen Menüs. In den 3 Betrieben werden täglich bis 250 Mahlzeiten gekocht und ausgeliefert.

In den Kitas ist die Anzahl der Mahlzeiten, welche täglich angeboten werden, trotz den Austritten, auf gleichem Niveau wie im Vorjahr geblieben. Es werden immer mehr Junioren gepflegt.

Im Spätherbst konnte am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg in Gränichen traditionsgemäss die jährliche Weiterbildung, welche allen Kita Mitarbeitenden vom Kanton offensteht, durchgeführt werden. Das praxisnahe Hauptreferat zum Thema "Entspannte Tischsituation und gute Tischkultur" beleuchtete eindrücklich wie zentral die Verpflegung und Ernährung in den Institutionen ist. Im Anschluss fand mit der Referentin ein Workshop statt, wobei die Teilnehmenden ihr eigenes Essverhalten analysieren und besprechen konnten - eine wertvolle Selbstreflexion. Der zweite Workshop zeichnete sich durch den beliebten praktischen Teil aus. Dabei wurden für den anschliessenden Apéro feine vegetarische Burger und Tätschli zubereitet. Die praktischen Tipps der beiden Workshopleiterinnen und das Rezeptbüchlein wurden wie immer sehr gern entgegengenommen.



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

Den Jahresabschluss bildete die 2.te Kommissionsitzung. Im selben Rahmen wurden auch diejenigen Betriebe, welche einen Mahlzeitendienst anbieten und Gerichte nach den Kriterien von FV Senior@home kochen, besprochen und die Zertifizierung genehmigt.

Alle (re-)zertifizierten Institutionen sind unter www.fourchetteverte.ch registriert und dort unter der Sektion Aargau zu finden.