

<b>Zeitschrift:</b>	Zeitschrift für Sozialhilfe : ZESO
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Konferenz für Sozialhilfe SKOS
<b>Band:</b>	110 (2013)
<b>Heft:</b>	3
<b>Artikel:</b>	Für eine ausgewogene Ernährung in Krippen, Schulen und Betrieben
<b>Autor:</b>	Jost Honegger, Esther
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-839712">https://doi.org/10.5169/seals-839712</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 13.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Für eine ausgewogene Ernährung in Krippen, Schulen und Betrieben

Fourchette verte ist ein Qualitätslabel für Gastronomiebetriebe, die gesunde, ausgewogene Mahlzeiten anbieten. Im Kanton Genf initiiert und seither kontinuierlich gewachsen, wird das Label mittlerweile auch in der Deutschschweiz vergeben, wo weitere Sektionen entstehen sollen.

Fourchette verte Schweiz ist ein Non-Profit-Verein, der das Menüangebot und die Qualität der Verpflegung bei Institutionen wie Kindertagesstätten, Schulen, Menschen und Altersheimen überprüft und zertifiziert. Im Jahr 1999 mit dem Ziel gegründet, eine nationale Koordination zu erreichen, gehen die Ursprünge des Vereins auf ein Pilotprojekt aus dem Jahr 1993 im Kanton Genf zurück.

Zu jener Zeit war das Interesse an der betrieblichen Gesundheitsförderung in der Schweiz noch relativ gering. An einer Weiterbildung in Schweden wurde die damalige Genfer Gesundheitsdirektorin auf ein Projekt aufmerksam, das zum Ziel hatte, Restaurants, die eine ausgewogene Ernährung anboten, mit einem Label versehen. Sie übernahm die Idee und startete eine eigene Initiative, die ihr Engagement vorerst auf Krippen, Schulen und Mittagstische fokussierte.

Seither sind über 1200 Betriebe mit dem Label ausgezeichnet worden, das sich bald in weitere Regionen der Schweiz ausgebreitet hat. In der deutschsprachigen Schweiz sind die Kantone Aargau, Bern und Solothurn die ersten, die mitmachen. Auch hier verbreitet sich die Philosophie und das Label von Fourchette verte in der Anfangsphase primär über Kindertagesstätten. Aktuell sucht der Verein nach Möglichkeiten, in weiteren Kantonen der Deutschschweiz zusätzliche Sektionen aufzubauen.

## PLATTFORM

Die ZESO bietet ihren Partnerorganisationen diese Seite als Plattform an. In dieser Ausgabe dem Verein Fourchette verte Schweiz.



In Kindertagesstätten werden die Komponenten der Mahlzeiten im Teller separat angerichtet.

## Ernährungsspezifische Kriterien für alle Altersstufen

Die Grundidee ist einfach. Gemeinschaftsgastronomiebetriebe sollen Angebote bereitstellen, die es erlauben, sich ausgewogen und abwechslungsreich zu ernähren. Ernährungsspezifische Kriterien regeln den Fett- und Proteingehalt, die Häufigkeit von Gemüse und Früchten, den Umgang mit Salz und Gewürzen und die Zubereitungsarten. Ergänzend gibt es Kriterien zur Hygiene und zur Abfalltrennung sowie Empfehlungen zur Auswahl von lokalen und saisonalen Produkten sowie zur Präsentation der Speisen. Für die Qualitätsüberprüfung sind diplomierte Ernährungsberaterinnen FH zuständig, die auf Wunsch auch Weiterbildungen anbieten. So kann der Verein gewährleisten, dass die Umsetzung korrekt und bedürfnisnah begleitet wird.

Bei Ihren Empfehlungen unterscheidet Fourchette verte zwischen Altersstufen und der Dauer der Verpflegung. Für Kleinkinder unter vier Jahren in Kitas und in Kinder-



Bild: Keystone

horten wird der Fokus auf kindergerechte Portionengrössen und auf die Darreichungsform gelegt. Die einzelnen Komponenten der Mahlzeit werden zum Beispiel nicht gemischt, sondern im Teller separat angeichtet. Bei Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben und Selbstbedienungsrestaurants stehen ein umfassendes Salat-Angebot und Gemüse in grossen Mengen im Vordergrund. Bei Altersheimen wiederum und Betrieben, die Senioren ganztags verpflegen, wird das Vorbeugen von Mangel-

ernährung speziell beachtet. Hier wird auf die Ernährungsgewohnheiten dieser Menschen, die Konsistenz der Nahrung und eine ausreichende Proteinzufluss geachtet. Im Alltag bedeutet dies etwa, dass für Menschen mit Kauproblemen Früchte als Kompott angeboten werden.

### Ausrichtung auf Ernährungsstrategie 2013-2016

Fourchette verte Schweiz hat im vergangenen Jahr die Zusammenarbeit zwischen der Deutschschweiz und der Romandie intensiviert. Dazu werden die Grundlagen-dossiers, die den Betrieben abgegeben werden, neu gestaltet. Die neuen Dossiers der Kategorien «Kleinkinder» und «Junior» wurden diesen Sommer publiziert. Mittelfristig will Fourchette verte in allen Kantonen der Schweiz Fuss fassen.

Bei der Überarbeitung der Dossiers wurden die Inhalte aktualisiert und mit den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung abgeglichen. Zudem wurden gesetzliche Anpassungen bezüglich Nichtraucher-Zonen im Gastgewerbe übernommen und die Bestimmungen auf Basis der geltenden gesetzlichen Hygiene-Grundlagen neu formuliert. Hier wurde teilweise mit Kantonschemikern zusammen-gearbeitet.

Mit den neuen Dossiers wird es nun auch einfacher, die Problemfelder und Handlungsstrategien, die in der Schweizer Ernährungsstrategie 2013-2016 formuliert wurden, anzugehen und umzusetzen. Die Ernährungsstrategie basiert ihrerseits auf den wichtigsten Erkenntnissen aus dem 6. Schweizerischen Ernährungsbericht (vgl. [www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch) → Themen → Ernährung und Bewegung).

Ein gesundheitsförderndes Umfeld wird dann zur Realität, wenn Informationen klar formuliert sind, auf gesicherten Grundlagen beruhen und für die Anbieter

### FOURCHETTE VERTE

Der Verein Fourchette verte Schweiz berät Anbieter wie Krippen oder Altersheime mit Gastrobetrieben bei ernährungsbezogenen Verbesserungsprozessen. Hauptziel ist es, möglichst vielen Schweizerinnen und Schweizern eine ausgewogene Ernährung zu ermöglichen. Die Anstrengungen der Betriebe honoriert Fourchette verte mit einem Qualitäts-Zertifikat.

Der Verein hat kantonale Sektionen, die auf regionaler Basis den Prozess vom Antrag des Betriebs bis zur Übergabe des Labels begleiten.

Mitgliedkantone sind Aargau, Bern, Freiburg, Genf, Jura, Neuenburg, Solothurn, Tessin, Wallis und Waadt.

[www.fourchetteverte.ch](http://www.fourchetteverte.ch)



der Gemeinschaftsverpflegung umsetzbar sind. Oder anders gesagt: Das Essverhalten kann sich erst ändern, wenn die Verhältnisse es zulassen, dass ausgewogenes Essen angeboten wird. In diesem Sinne «Guten Appetit!» ■

**Esther Jost Honegger**  
Koordinatorin Deutschschweiz  
Fourchette verte