



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

Projekt Fourchette verte – Ama terra

Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung fördert die Gesundheit und beugt diverse Erkrankungen (Herz-Kreislauferkrankungen, Osteoporose, Diabetes oder Krebsleiden) vor. Kinder und Jugendliche können in Ihrem Betrieb somit geprägt werden, ihre Zukunft mit einem gesunden Lebensstil zu gestalten.

Nutzen von Fourchette verte – Ama terra

Im Rahmen von Fourchette verte – Ama terra wird ein ganzheitliches und zum Betrieb passendes Konzept für ein ausgewogenes und nachhaltiges Verpflegungsangebot erarbeitet. Zum einen wird das gesamte Lebensmittelangebot auf Ausgewogenheit, Zusammensetzung, Zubereitung und Produktionsmethode analysiert. Mit der Beratungsperson gemeinsam werden Optimierungsschritte formuliert, umgesetzt und überprüft. Je nach individueller Priorität können Küchenabläufe besser gestaltet, Budget- und Ressourcenplanung oder Mitarbeiterschulungen besprochen werden. Zum anderen strebt Fourchette verte – Ama terra eine bessere Sensibilisierung der Kinder und Jugendlichen für eine gesunde, nachhaltige und bewusste Ernährung an. Die Kinder und Jugendlichen sollen diverse Lebensmittel kennenlernen und wenn möglich beim Kochen und Einkaufen integriert werden. Zudem werden ernährungspädagogische Aspekte im Zusammenhang mit der Tischkultur besprochen.

Alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Betriebs werden im Rahmen des Projekts durch gezielte fachliche Weiterbildungen und Beratungseinheiten begleitet und unterstützt.

Ziele

Mit Beratungseinheiten, Informationsvermittlung und Erfahrungsaustausch strebt Fourchette verte – Ama terra folgende Ziele an:

- Ausgewogene, kinder- und jugendgerechte Ernährung
- Berücksichtigung von Kriterien für eine nährstoffschonende Zubereitung
- Nachhaltige, umweltschonende, sozialverträgliche und tiergerechte Auswahl an Lebensmittel
- Pflegen einer guten Tisch- und Esskultur beim gemeinsamen Essen
- Jährliche Rezertifizierungen, um Qualitätsstandards aufrechtzuerhalten

Involvierte Personen bei einer Zertifizierung mit Fourchette verte – Ama terra

Das Projekt Fourchette verte – Ama terra involviert alle Personen, die in Bezug auf die Verpflegung in irgendeiner Art und Weise eingebunden sind. Eine zentrale Rolle nehmen die Betriebsleitung sowie die Küchenleitung ein. Zudem werden sowohl Küchenpersonal und Mitarbeiter/innen, die für den Einkauf zuständig sind als auch Gruppenleitende und Mitarbeitende, die mit den Kindern und Jugendlichen gemeinsam Essen, involviert.

Alle involvierten Personen werden während dem gesamten Zertifizierungsprozess von Sabine Hercher (dipl. Ernährungsberaterin FH BSc) betreut.



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

Erwartungen und Bedingungen an den Betrieb

- Motivation und Überzeugung, als Betrieb ein Projekt wie Fourchette verte – Ama terra anzugehen und umzusetzen, als wichtigste Voraussetzung für eine erfolgreiche Zertifizierung
- Eine offene und transparente Kommunikation gegenüber der beratenden Ernährungsfachperson
- Engagement auf Seiten des Betriebs, insbesondere die Planung von ausreichenden zeitlichen und anderen Ressourcen für die Beratungseinheiten und die praktische Umsetzung
- Vereinbarte Termine einhalten und begründete Terminverschiebungen rechtzeitig kommunizieren
- Zielvereinbarungen, welche im Rahmen der Beratungsgespräche gemeinsam festgehalten werden, bis zum nächsten Beratungstermin einhalten, Erfahrungen sammeln und auch selbstständig Lösungsansätze für Probleme suchen
- Dokumente fristgerecht und den Vorgaben entsprechend einreichen

Diese wichtigsten Grundlagen der Zusammenarbeit werden zu Beginn im Rahmen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Kanton Basel-Stadt und Gsünder Basel festgehalten. Zudem wird vor Beratungsbeginn eine Depotgebühr von 200 Franken verlangt. Diese Depotgebühr wird dem Betrieb bei der Erstzertifizierung zurückerstattet. Kann jedoch keine Zertifizierung stattfinden, weil die Vereinbarungen seitens des Betriebs nicht eingehalten werden, wird die Depotgebühr für geleistete Aufwände verwendet und nicht zurückerstattet.

Anmeldung

Die Anmeldung für einen Start mit Fourchette verte – Ama terra erfolgt über das angehängte Formular.

Das vollständig ausgefüllte Formular bitte entweder per E-Mail oder per Post an die Projektleitung Sabine Hercher schicken:

Per E-Mail an: s.hercher@gsuenderbasel.ch.

Per Post an: Gsünder Basel, z.H. Sabine Hercher, Güterstrasse 141, 4053 Basel

Da nur beschränkte Ressourcen bestehen, werden Anmeldungen nach Eingangsdatum der Anmeldung in die nächste Projektrunde aufgenommen. Sollte die Anmeldeliste bereits voll sein, werden Kontaktdaten auf eine Warteliste eingetragen und bei freien Ressourcen wird umgehend informiert.

Weitere Informationen zu Fourchette verte – Ama Terra

Auf der Webseite von Fourchette verte (<http://www.fourchetteverte.ch/de/articles/59>) können Sie sich umfassend über das Projekt informieren.

Weitere Fragen werden gerne von der Projektleiterin Sabine Hercher beantwortet:

E-Mail: s.hercher@gsuenderbasel.ch

Telefonnummer: 061 551 01 27

Erreichbarkeit: montags und mittwochs