



Kurzbericht «Fourchette verte» Junior für Tagesstätten und Tagesschulen ohne Abendessen

Das Zertifikat wird verlängert, wenn alle Teilbereiche erfüllt sind.

Tagesschule Gotthelf - Strasse, Nr: Sustenstrasse 2 PLZ / Ort: 3604 Thun		Datum: 13.09.2024 Tel: 033 225 86 38 Betriebs-E-Mail: ts.gotthelf@thun.ch	
Verantwortliche Personen: Leitung: Matthias Kormann Stellvertretung: Anna Fahrni Küche: Meals for Kids		Tel.: 033 225 86 39 Mail: tsleitung.gotthelf@thun.ch Tel: 033 225 86 38	
Anzahl Plätze (Kinder/Jugendliche) pro Tag Anzahl Mitarbeitende pro Tag (Anmerkung Durchschnitt)		60 7	
Sichtbarkeit von Fourchette verte: Das Zertifikat ist sichtbar aufgehängt?		☒ Ja ☐ nein	
Beurteilung der Menüpläne		Wochen: 33-36	
	FV- Vorgaben	Kommentare und allenfalls Verbesserungsvorschläge	
	ok nicht ok		
Gemüse und Früchte Mind. 3 Portionen pro Tag, davon mind. 1 Portion roh, wenn möglich zum Mittagessen Abwechslung / Saison Blattsalat zählt ½ Portion Falls zum Frühstück kein Obst angeboten wird, dann auf jeden Fall zum Mittagessen 2 Portionen anbieten Für Caterer: Ziel beim Mittagessen 2 Portionen anbieten.	X	- Beim Zvieri immer 1-2 Portionen als Rohkost Gemüse und/oder Früchte dabei - Am Mittag zumeist 1x gekochtes Gemüse und immer 1x Rohkost in Form von Salat und/oder Früchten - Somit immer min. 3 Portionen pro Tag angeboten	
Eiweiss/Protein (Fleisch, Fisch, Eier, Tofu, Hülsenfrüchte od. Käse/Milchprodukte) Beim Mittagessen 1 Portion, unterschiedliche Quellen Fisch 1 – 4 x / 4 Wochen	X	- Abwechslungsreiche Eiweissquellen wie Soja, Tofu, Rind, Poulet, Milchprodukt, Eier, Vegi Geschnetzeltes - 1 x pro Monat Fisch - Min. 3 fleischlose Tage pro Woche mit genügender Eiweissabdeckung	

Fourchette verte Bern

Fachstelle PEP c/o Daniel Messerli, Seilerstrasse 8, 3011 Bern, E-Mail: be@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch – wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen



Mind. 2x / Woche vegetarisch			- Wurstwaren 2x pro Monat
Kohlenhydrate/stärkereiche Lebensmittel (z.B. Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais, Getreide) Mind. 2 Portionen/Tag, mind. 1 x / Woche zum Mittagessen Vollkornprodukte einbauen. Mind. 4 verschiedene Stärkebeilagen pro 5 aufeinanderfolgende Mittagessen	X		- An 4 von 5 Tagen andere Stärkebeilage - 1x Vollkornvarianten im Bestellangebot
Milchprodukte (Milch, Joghurt, Quark, Käse, Frischkäse) 1 – 2 Portionen /Tag mit Znüni, Mittagessen und Zvieri 2 – 3 Portionen/Tag mit Frühstück, evtl. Znüni, Mittagessen und Zvieri	X		- 1-2 x pro Tag
Zuckerreiche Speisen 0 – 1 x / Tag wenn kein Frühstück 0 – 2 x / Tag wenn zusätzlich Frühstück angeboten wird	X		- 0-1 x pro Tag
Fettreiche Speisen / Zubereitungsarten maximal 3 x pro Woche	X		- Am Mittag 0-2 x pro Woche, nur beim Mittagessen
Fettqualität Brotaufstrich: Butter/Margarine Salatsauce: Rapsöl/Olivenöl extra vergine Dünsten: raff. Rapsöl/Olivenöl Braten: HOLL-Rapsöl / HO-Sonnenblumenöl	X		Durch Caterer - Italien Dressing mit Rapsöl (Beyeler) - French Dressing mit Rapsöl (Beyeler) - Balsamico Dressing mit Rapsöl - Warme Küche: HOLL Rapsöl
Getränke (Leitungswasser, Mineralwasser oder ungesüsster Tee)	X		Wasser und Tee ohne Zucker
Folgende Mahlzeiten werden serviert			Mittagessen, Zvieri
Hygienekonzept vorhanden			☒ ja ☐ nein
Fleisch- und Fischdeklaration			☒ ja ☐ nein
Allergendeklaration			☒ ja ☐ nein
Abfalltrennung			☒ ja ☐ nein
Beurteilung Testessen			Datum Testessen:13.09.2024



Genaue Beschreibung des Menüs	
Fleisch, Fisch od. Fleischersatz 50 – 100g	☒ ja ☐ nein, zu wenig ☐ nein, zu viel
Gemüse, Rohkost 70 – 100g Obst 100 – 120 g	☒ ja ☐ nein, zu wenig
Fett in begrenzten Mengen	☒ ja ☐ nein, zu viel
Gibt es genügend stärkereiche LM	☒ ja ☐ nein
Getränk erster Wahl ist Wasser	☒ ja ☐ nein
Stehen Salzstreuer oder andere Würzmittel auf den Tischen?	☐ ja ☒ nein
Persönliche Bewertung des Menüs	<i>Kinderfreundliches, feines Gericht. Farblich etwas trist</i>
Foto 	
Allgemeine Bemerkungen	



Kriterien Menüplan erfüllt
Lebensmittelkontrolle erfüllt

☒ ja

☐ nein

☒ ja

☐ nein

Ausgewogenheit und Akzeptanz im Einklang

Z.B.

- Wie geht die Küche / Caterer mit Lebensmittel(gruppen) um, die die Kinder nicht so mögen?
- Wie gehen die Mitarbeiter / Kitaleitung mit dieser Thematik um?
- Was wurde bereits ausprobiert? Z.B. etwas auf versch. Arten zubereitet und angeboten, Kinder können bei der Zubereitung mithelfen, bestimmte Nahrungsmittelgruppen in den Vordergrund stellen,...

Beziehungsqualität am Tisch: genussvoll und zufrieden

Kein Drängen und Zwang beim Essen / Kinder werden unterstützt auf ihr Hunger- und Sättigungsgefühl zu vertrauen / Essen wird nicht als Mittel zur Belohnung eingesetzt / Wertschätzende Haltung gegenüber dem Koch, dem Essen / Ansprechend angerichtet, Sinneserleben und Genuss, Sorgfalt und Warmherzigkeit am Tisch, Interesse und Rücksicht, ausreichend Zeit, Momente der Begegnung, Vielfalt von Gefühlen sind okay, Gelassenheit und Humor im Umgang mit Spannungen am Tisch

Beobachtungen

Optimal organisiertes Kinderrestaurant mit hoher Selbstbestimmung/ Selbstverantwortung der Kinder. Klarer Rahmen/ Struktur erkennbar. Angenehme, anregende, ruhige Atmosphäre beim Essen, ohne Druck und Zwang.

Kriterien Beziehungsqualität am Tisch sind erfüllt:

Trifft nicht zu 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7-----8-----9x-----10 Trifft zu

☐ Wir empfehlen eine Weiterbildung zu diesem Thema

Neuzertifizierung / Rezertifizierung erreicht

☒ ja

☐ nein

Zielformulierung für Rezertifizierung im

Für Tagesstätte:

- Weiter so!

Für Caterer:

- Max. 1 x hochverarbeitetes fleischloses Lebensmittel pro Woche (Quorn, Planted Based)
- Klare Optimierung bei den fleischlosen Gerichten erkennbar.



Feedback ausserhalb der Fourchette verte Kriterien:

- Tortillas wären beliebt, würden besser laufen ohne Zucchetti drin
- Neue, eher unbekannte Lebensmittel mit sicheren Lebensmitteln wie beispielsweise Teigwaren kombinieren (Bsp. Tofu besser an weisser Sauce und mit «normalen Teigwaren» anstelle der Sweet and Sour Sauce und Safranteigwaren)

Beurteilung durch: Gabriela Lehmann

Datum: 13.09.2024

Unterschrift :