



Conseil d'Etat  
Staatsrat

CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS

## ANTWORT AUF DAS POSTULAT

<b>Urheber</b>	Kevin FOLLONIER (Suppl.), UDC, Olivier SALAMIN, AdG/LA, Sylvie MASSEREY ANSELIN (Suppl.), PLR, und Pascal REY, PDCC
<b>Gegenstand</b>	Gesündere Kantinen
<b>Datum</b>	12.11.2013
<b>Nummer</b>	3.0077

---

Das Qualitätslabel *Fourchette verte* steht für Essvergnügen und Gesundheit in Restaurants und Verpflegungsbetrieben. Es trägt zur Gesundheitsförderung und zur Prävention von Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Störungen, Übergewicht und Krebs bei. Alle Gastronomiebetriebe, die ausgewogene Mahlzeiten nach dem Prinzip der gesunden Ernährung gemäss der Schweizer Lebensmittelpyramide anbieten, können sich das Label verleihen lassen.

Bislang (Stand am 31. Juni 2014) wurde dieses Label 165 Walliser Betrieben verliehen, welche die Kriterien von *Fourchette verte* erfüllen und eine ausgewogene Ernährung anbieten – darunter 32 Kinderkrippen, 59 ausserschulische Betreuungseinrichtungen für Schüler, 7 Orientierungsschulen, 4 Kollegien und 3 Handels- und Fachmittelschulen. Die Idee, alle öffentlichen Infrastrukturen der Gemeinden und des Kantons zertifizieren zu wollen, ist an und für sich gut, kann aber aus folgenden Gründen nicht umgesetzt werden:

Im Rahmen des Zertifizierungsverfahrens werden die Betriebe von einer oder einem diplomierten Ernährungsberater/in HF/FH begleitet und kontrolliert. Je nach Betrieb und Labelkategorie können angekündigte oder nicht-angekündigte Stichproben durchgeführt werden. Der Entscheid für den Erhalt (oder Entzug) des Labels wird von einer Zertifizierungskommission gefällt. Dieses Verfahren auf sämtliche öffentliche, noch nicht zertifizierte Einrichtungen der Gemeinden und des Kantons anzuwenden, würde eine starke Erhöhung der aktuellen personellen und finanziellen Ressourcen bedingen. Das ist vor dem aktuellen finanziellen Hintergrund allerdings nicht machbar.

Die Schulkantinen sind Teil des ausserschulischen Bereichs und viele von ihnen unterstehen gemäss NFA II direkt den Gemeinden. Folglich ist es nicht Sache des Staates, den Gemeinden für diese Kantinen eine *Fourchette verte*-Zertifizierung aufzuzwingen. Dies umso mehr, da sich einige Kantinen direkt von externen Cateringbetrieben oder Restaurants beliefern lassen. Eine Gemeinde oder ein Betrieb muss weiterhin frei über eine solche Zertifizierung entscheiden können. Das Label zu einer Verpflichtung oder Bedingung zu machen, könnte für einige abschreckend wirken.

Man muss sich auch bewusst sein, dass man niemals alle Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen erreichen kann, die öffentliche Strukturen besuchen, da ein Teil dieser Strukturen keine Kantinen haben und da man auch niemanden verpflichten kann, in den Kantinen zu essen.

Die Weisungen zu den Tagesbetreuungseinrichtungen vom Januar 2010 sehen zudem vor, dass die Hauptmahlzeiten und Zwischenverpflegungen in Betreuungsstrukturen mit erweiterten Öffnungszeiten abwechslungsreich, ausgewogen und von guter Qualität sein müssen. Demnächst werden sämtliche Betreuungsstrukturen für Kleinkinder im Rahmen des Programms «Youp'là bouge» (in Zusammenarbeit mit Santé en mouvement) einen

Newsletter erhalten, um die regelmässige Bewegung der Kinder und die Zubereitung gesunder Mahlzeiten zu fördern.

Schliesslich möchten wir noch anfügen, dass die Schülerinnen und Schüler der obligatorischen Schulzeit im Rahmen der Ernährungserziehung und der Lernziele des Westschweizer Lehrplans für das Thema gesunde und ausgewogene Ernährung sensibilisiert werden.

Das Postulat wird zur Ablehnung empfohlen.

Auch hat es keinerlei finanzielle Auswirkungen auf Ebene der Bürokratie, der Finanzen und der NFA.

**Ort, Datum** Sitten, den 27. August 2014