



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

## Programm Fortbildungen / Programme de formation 2024

Die Fortbildungen und Basisschulungen sind unentgeltlich und richten sich an alle Mitarbeitenden in der Betreuung und der Gastronomie. Ziel ist das Wissen zum Thema Ernährung, Nachhaltigkeit und Foodwaste zu vertiefen. Weiter soll der Austausch unter den Betrieben gefördert werden. Gerne nehmen wir auch Themenvorschläge entgegen.

*Les formations continues et les formations de base sont gratuites et s'adressent à tous les collaborateurs de l'encadrement et de la restauration. L'objectif est d'approfondir les connaissances sur les thèmes de l'alimentation, de la durabilité et du gaspillage alimentaire. De plus, l'échange entre les entreprises doit être encouragé. Nous acceptons également volontiers des propositions de thèmes.*

Alle Fortbildungen (Ausnahme sind Kochworkshops) finden online statt. Wir schicken Ihnen den Zoom-Link jeweils einen Tag vor der Fortbildung.

*Toutes les formations continues (à l'exception des ateliers de cuisine) ont désormais lieu uniquement en ligne. Nous vous enverrons le lien zoom un jour avant la formation.*

### [Zur Anmeldung / Inscription der Basis- und Fortbildungskurse – hier klicken](#)

- 07.05.24**     **Schon probiert? Kinder beim Entdecken der Vielfalt begleiten**  
**Referentin: EUGENIA HARMS HAFL (d) und Charlotte Bourcet (f)**  
Eine Untersuchung an zwei Tageschulen in der Stadt Bern ergab, dass etwa 84 Prozent der Kinder grünen Salat und 70 Prozent Gemüse nicht probieren. Eine Zahl, die erstmal schwer zu verdauen ist... Weiter Informationen finden Sie in der Anmeldung!!  
Ort: MS Teams  
Zeit: 18:00 – 19:00 Uhr



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

#### **24.04.2024 Fourchette verte in Zusammenarbeit mit «Bern ist Bio»**

Wir machen Bio und Regionalität gastrotauglich und unterstützen Betriebe auf ihrem Weg zu mehr Berner Bio und darüber hinaus! Möchtest du mehr Berner Bio in deinen Menüs haben, weisst aber nicht, wie das geht Im Rahmen des kantonalen Projektes «Bern ist Bio» klären wir deine Bedürfnisse und Wünsche genau ab und unterstützen dich kostenlos, bei der Beratung und Beschaffung von Berner Bio-Produkten.

Referentin: Sabine Vogt Teilprojekt Ernährung und Gemeinschaftsgastronomie

Zeit: 18.00 - 19.00 Uhr

Ort: Zoom

#### **Bildung vor Ort: Rund um die Wertschöpfungskette**

Lernarrangement 1: Mozzarella herstellen

Lernarrangement 2: Tofu herstellen

In Zusammenarbeit mit Bern ist Bio zeigen wir Ihnen die Wertschöpfungskette vor unserer Haustüre an konkreten Beispielen. Ein Lernarrangement dauert einen halben Tag. Wir sprechen mit den Lernarrangement zwei Zielgruppen an.

1. Mitarbeitende der Betreuung und der Gastronomie
2. Kinder und Jugendliche

Sie können die Arrangements als Teamevent oder als Teamweiterbildung nutzen. Interessierte Einzelpersonen aus den Betrieben sind auch herzlich willkommen.

Oder Sie organisieren mit den Kindern und Jugendlichen einen Ausflug.

Interessierte für unsere Lernarrangement können sich über den Anmeldung - Link registrieren und wir werden mit Ihnen Kontakt aufnehmen.

Unkostenbeitrag ist willkommen

#### **29.10.2024 "Es ist genug für alle da versus Food Waste" - Finde die richtige Menge! Tipps und Tricks bei den Menübestellungen**

Wir bieten Unterstützung für die genauen Menübestellungen bei den Caterern. Beim Reduzieren von Food Waste diskutieren wir zusammen Lösungsansätze. Interessant für alle, die Menüs bei einem Caterer bestellen und/oder weniger Resten generieren möchten.

Referent/in: Tobias Bigler (Betriebsleiter Zieglerküche) und Marlies Lüthi (Ernährungsberaterin Fourchette verte)

Ort: Zoom

Zeit: 18.00 – 19.30



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

## Kochworkshop für Köch\*innen findet vor Ort statt

**19.09.2024** 1. Teil Förderung von Fachwissen, Austausch und Good Practice  
2. Teil Kochkurs zum Thema Tipps und Tricks bei der Zubereitung und  
Verarbeitung von Hülsenfrüchten  
**Referentin Teil 1: MARLIES LÜTHI**  
**Referent Teil 2: Roger Gyger**  
Unkostenbeitrag willkommen  
Ort: Gymnasium Hofwil, Hofwilstrasse 53, 3053 Münchenbuchsee  
Zeit: ca. 17.00 – 19.15

**Date ouverte** *1ère partie Promotion de l'expertise, de l'échange et des bonnes pratiques*  
*2ème partie Cours de cuisine sur le thème des trucs et astuces pour la*  
*préparation et la transformation des légumineuses*  
**Intervenante: RAMONA STETTLER (en langue française)**  
*Lieu : Biel*  
*Heure : 17.00 – 19.30*  
*Sur demande et spécialement prévu pour les cuisiniers/ères des crèches, nous*  
*offrons une plateforme d'échange et de partage d'expériences.*

**06.11.2024** **PEP – Verschiedene Formen von Essen in der Tagesstruktur**  
Diese Weiterbildung bezieht sich vor allem auf Schulen. Wir diskutieren Stichworte  
wie: offenes Restaurant, «Take away» «drive in» in der Turnhalle, Familientisch  
**Referentin: THEA RYTZ (in deutscher Sprache)**  
Ort: Zoom  
Zeit: 18.00 – 19.30



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

## Programm Basisschulungen / Programme de formation de base 2024

Alle Basisschulungen erfolgen online über Zoom. Die Ziele der Schulung sind:

- Repetition der Kriterien von Fourchette verte.
- Neue Mitarbeitende von anderen Betrieben kennenlernen.
- Austausch unter den Mitarbeitenden fördern.
- Vernetzungen mit anderen Betrieben und Good Practice sicherstellen.
- Vernetzungen Ernährung, Nachhaltigkeit und Food Waste sicherstellen

*Toutes les formations de base sont dispensées en ligne via Zoom. Les objectifs de la formation sont :*

- Répéter les critères de Fourchette verte.*
- Faire connaissance avec de nouveaux collaborateurs d'autres établissements.*
- Favoriser les échanges entre les collaborateurs.*
- Assurer la mise en réseau avec d'autres établissements et les bonnes pratiques.*
- Assurer les liens entre l'alimentation, la durabilité et le gaspillage alimentaire.*

Der Zoom Link wird Ihnen am Vortag der Basisschulung zugestellt.

*Le lien Zoom vous sera envoyé la veille de la formation.*

### **Zeit/Heure: 18.00 – 19.00**

|          |  |
|----------|--|
| 02.05.24 | Referentin: Madeleine Fuchs / Deutsch    |
| 13.05.24 | Intervenante: Ramona Stettler / Français |
| 17.06.24 | Referentin: Gabriela Lehmann / Deutsch   |
| 20.08.24 | Referentin: Marlies Lüthi / Deutsch      |
| 13.11.24 | Referentin: Daniela Fahrni / Deutsch     |
| 05.11.24 | Intervenante: Ramona Stettler / Français |

**[Zur Anmeldung / Inscription der Basis- und Fortbildungskurse – hier klicken](#)**

Daniel Messerli im Februar 2024