



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



Programmübersicht Basisschulungen und Fortbildungen 2025

24.03.2025 **Ideenpool Zvieris & Znüni für Kitas und Tagesschulen**

Referentin: Gabriela Lehmann

[mehr Infos](#)

24.04.2025 **Nachhaltiger Einkauf – bist du auch dabei?**

Referentin: Sabine Vogt

[mehr Infos](#)

Erlebbarer regionale Wertschöpfungskette

Angebot für bestehende und potentielle FV-Zertifizierte Betriebe

Teamanlass / Exkursion / Sensibilisierung Küchen- und Betreuungsteam

Termine müssen individuell abgemacht werden

Referent: Steven Rosa

[mehr Infos](#)

11.09.25 **Kochworkshop für Köche zum Thema Vollkornprodukte**

Referentin: Marlies Bütikofer, Nico Zünd

[mehr Infos](#)

06.11.25 **PEP – Gemeinsam Essen**

Referentin: Thea Rytz

[mehr Infos](#)

Basisschulungen

[mehr Infos](#)

11.03.25 Referentin: Madeleine Fuchs / Deutsch

19.06.25 Referentin: Gabriela Lehmann / Deutsch

20.08.25 Referentin: Daniela Fahrni / Deutsch

18.11.25 Referentin: Marlies Bütikofer / Deutsch

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



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



24.03.2025 **Ideenpool Zvieris & Znünis für Kitas und Tagesschulen**

Du möchtest gesunde, schnelle Znüni und Zvieri für Kinder zubereiten und dabei kreativ werden? In dieser Weiterbildung lernst du, wie du mit einfachen Zutaten leckere Zvieris und Znünis zauberst, die den Kids schmecken.

Inhalte:

- Einfache Rezepte für den Kita-Alltag
- Ideen für kreative Zvieris & Znünis

Ort: Zoom

Zeit: ca. 18.00 – 19.30

24.04.2025 **Nachhaltiger Einkauf – bist du auch dabei?**

Wo und wie beziehe ich regional nachhaltig produzierte Lebensmittel
Tipps und Tricks für den Küchenalltag

Referentin: Sabine Vogt Teilprojekt Ernährung und Gemeinschaftsgastronomie

Zeit: 18.00 - 19.00 Uhr

Ort: Zoom

Erlebbare regionale Wertschöpfungskette

Lernarrangement 1: Vom Korn zum Berner Bio-Brot

Lernen Sie, wie Getreide angebaut, verarbeitet und veredelt wird. In Kleingruppen lernen Sie die regionale und nachhaltige Wertschöpfungskette und deren Komplexität kennen

Lernarrangement 2: Von der Hülsenfrucht zum Berner Bio-Tofu

Lernen Sie, wie Hülsenfrüchte angebaut, verarbeitet und veredelt werden. In einer kleinen Gruppe von maximal 8 Personen stellen Sie beim Biohof Trimstein Ihren eigenen Tofu her und können diesen nach Hause nehmen.

Lernarrangement 3: Vom Kalb zum Berner Bio-Käse

Erleben Sie, wie aus Milch Käse wird und wie der Käse in das Verkaufsregal kommt. Auf einer Exkursion folgen wir der regionalen Wertschöpfungskette: wo und wie entsteht die Milch für den Bio-Käse? Wer produziert den Käse? Wie und wo wird er verkauft?

Referent: Steven Rosa

Ort und Datum wird individuell festgelegt



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



11.09.2025 **Kochworkshop für Köche zum Thema Vollkornprodukte**
1. Teil Förderung von Fachwissen, Austausch und Good Practice
2. Teil Kochkurs zum Thema Tipps und Tricks bei der Zubereitung und
Verarbeitung von Vollkornprodukten

Referentin: Marlies Bütikofer, Nico Zünd
Unkostenbeitrag CHF 20.-
Ort: GEWA, Grubenstrasse 11, 3322 Urtenen - Schönbühl
Zeit: 17.00 – ca. 19.15 Uhr

06.11.2025 **PEP – Gemeinsam Essen**
Das genaue Thema der Fortbildung wird noch festgelegt
Referentin: Thea Rytz (in deutscher Sprache)
Ort: Zoom
Zeit: 18.00 – 19.00 Uhr

Programm Basisschulungen

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

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

Der Zoom Link wird Ihnen am Vortag der Basisschulung zugestellt

Zeit: 18.00 – 19.00 Uhr

11.03.25	Referentin: Madeleine Fuchs / Deutsch
19.06.25	Referentin: Gabriela Lehmann / Deutsch
20.08.25	Referentin: Daniela Fahrni / Deutsch
18.11.25	Referentin: Marlies Bütikofer / Deutsch

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