



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

## Programm Fortbildungen / Programme de formation 2023

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 ab sofort nur noch 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.**

- 05.09.2023**    **AD(H)S – der Einfluss auf das Essverhalten bei Kindern**  
Über 5% der Kinder sind von AD(H)S betroffen. AD(H)S hat einen grossen Einfluss auf viele Bereiche des Lebens – auch auf das Essverhalten. Welche Besonderheiten rund um das Essen gibt es und wie können wir damit umgehen  
**Referentin: Miryam Bauer, BSc Ernährungsberatung SVDE**  
Ort: Zoom  
Zeit: 18.30 – 20.00
- 12.09.2023**    **Substituts de viande**  
Comment définir les substituts de viande et comment les intégrer dans les menus ? Peuvent-ils être utilisés à bon escient dans la planification des menus ? Quels sont les conseils et astuces à prendre en compte lors de la préparation ?  
**Intervenante: RAMONA STETTLER**  
Lieu: Zoom  
Heure: 18.30 – 20.00
- 21.09.2023**    **Fleischersatzprodukte / Fleischanaloga**  
Wie werden Fleischersatzprodukte definiert und wie können Sie in der Menüplanung sinnvoll eingesetzt werden? Welche Tipps und Tricks sind bei der Zubereitung zu beachten?  
**Referentin: MADELEINE FUCHS**  
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

**05.10.23**     **1. Teil Förderung von Fachwissen, Austausch und Good Practice**  
**2. Teil Kochkurs zum Thema Tipps und Tricks bei der Zubereitung und**  
**Verarbeitung von Tofu**  
**Referentin Teil 1: MARLIES LÜTHI**  
**Referent: Teil 2: JEREMIAH OMARA**  
Ort: (Bern)  
Zeit: 17.00 – 19.30

**Date ouverte**     **Uniquement pour les cuisiniers/ères des crèches – Favoriser l'échange de**  
**connaissances professionnelles ainsi que l'échange entre les participants**  
**Intervenante: RAMONA STETTLER (en langue française)**  
Lieu : Zoom  
Sur demande et spécialement prévu pour les cuisiniers/ères des crèches, nous  
offrons une plateforme d'échange et de partage d'expériences. L'inscription se fait  
par e-mail à l'adresse suivante: [be@fourchetteverte.ch](mailto:be@fourchetteverte.ch)

**23.11.23**     **PEP Gemeinsam Essen – Fragen rund um den Esstisch**  
**Referentin: THEA RYTZ (in deutscher Sprache)**  
Ort: Zoom  
Zeit: 18.00 – 19.30  
Gemeinsame Mahlzeiten sind Momente der Begegnung. Kinder, Jugendliche und  
Erwachsene essen, trinken und reden miteinander. Ihre Beziehungen beim Essen  
sind beeinflusst von persönlichen Haltungen und gesellschaftlichen Werten sowie  
emotionalen und sozialen Bedürfnissen. Die Anmeldung erfolgt über die E-Mail:  
[be@fourchetteverte.ch](mailto:be@fourchetteverte.ch)



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

## Programm Basisschulungen / Programme de formation de base 2023

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 Foodwaste 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 Links wird Ihnen am Vortag der Basisschulung zugestellt.

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

**Zeit/Heure: 18.00 – 19.00**

Die Anmeldung erfolgt über die E-Mail: [be@fourchetteverte.ch](mailto:be@fourchetteverte.ch)

L'inscription se fait par e-mail à l'adresse suivante: [be@fourchetteverte.ch](mailto:be@fourchetteverte.ch)

**15.08.23** Referentin: Marlies Lüthi **Deutsch**

**14.11.23** Intervenante: Ramona Stettler **Français**

**23.11.23** Referentin: Madleine Fuchs **Deutsch**

**Daniel Messerli im Juni 2023**