



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.

31.05.2023 Hast du Fragen rund um regionale Bio-Produkte und Nachhaltigkeit!

Willst du wissen, wo du deine regionalen Bio-Produkte beschaffen kannst? Sind regionale Bio-Produkte wirklich teurer? Wie könnte eine erfolgreiche Umstellung gelingen? Fourchette verte in Zusammenarbeit mit «Bern ist Bio»

**Referent*inn: SABINE VOGT, STEVEN Rosa
(Teilprojekt-Ernährung-Gemeinschaftsgastronomie)**

Ort: Zoom

Zeit: 18.00 – 19.30

27.06.2023 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

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

Fourchette verte Bern

Fachstelle PEP, Seilerstrasse 8, 3011 Bern, Tel: 031 351 77 33, E-Mail: be@fourchetteverte.ch

– wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen



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

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

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

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



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

L'inscription se fait par e-mail à l'adresse suivante: be@fourchetteverte.ch

03.05.23	Referentin: Gabriela Lehmann Deutsch
15.05.23	Intervenante: Ramona Stettler Français
15.06.23	Referentin: Daniela Fahrni Deutsch
15.08.23	Referentin: Marlies Lüthi Deutsch
14.11.23	Intervenante: Ramona Stettler Français
23.11.23	Referentin: Madleine Fuchs Deutsch

Daniel Messerli im Mai 2023

Fourchette verte Bern

Fachstelle PEP, Seilerstrasse 8, 3011 Bern, Tel: 031 351 77 33, E-Mail: be@fourchetteverte.ch

– wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen