

# Gemeinsam vorwärts. Gemeinsam für mehr Berner Bio.

Wir freuen uns über die Partnerschaft von «Bern ist Bio» und «Fourchette verte Bern». Ergänzend zum bestehenden Angebot von Fourchette verte haben auch wir dir einiges zu bieten.

## Was ist und was will «Bern ist Bio»?

- Bern ist Bio» ist das Erkennungsmerkmal der Berner Bio-Offensive und setzt den im «Engagement 2030» festgehaltenen Willen der Berner Regierung um, den Wert von biologisch produzierten Produkten aus dem Kanton Bern zu steigern, vom Acker bis auf den Teller.
- Wir stärken die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Logistik und Handel bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten.
- Wir sind Partnerin für Kooperation und Initiierung von Netzwerkveranstaltungen.
- Und wir bieten vielfältige Bio-Informationen.

### **INFORAMA**

Bildungs-, Beratungs und Tagungszentrum  
Rütli 5  
3052 Zollikofen

# Unser Angebot

## Infos & Kontakte

Habt ihr Fragen zur Gemeinschaftsgastronomie, der Beschaffung von regionalen Bio-Produkten oder zum Thema Ernährung & Bildung? Wir sind die Anlaufstelle rund um das Thema (Berner) Bio und liefern die Antworten.

## Erlebnisse

Ihr wollt erleben, wie aus Bio-Milch Bio-Käse entsteht? Oder wie aus Körnern Bio-Mehl gemahlen und Bio-Brot gebacken wird? Besucht mit uns einen Bio-Hof und Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe – Kids und Mitarbeitende sind gleichermassen willkommen.

## Kochkurse

Lust auf einen gemeinsamen Bio-Kochkurs mit Input zu aktuellen Themen? Meldet euch bei uns!

### Steven Rosa

Ernährung & Bildung  
steven.rosa@bernistbio.ch  
031 848 51 97

### Sabine Vogt

Ernährung - Gemeinschaftsgastronomie  
sabine.vogt@bernistbio.ch  
031 848 57 35



# Unser Angebot

## Infos & Kontakte

Habt ihr Fragen zur Gemeinschaftsgastronomie, der Beschaffung von regionalen Bio-Produkten oder zum Thema Ernährung & Bildung? Wir sind die Anlaufstelle rund um das Thema (Berner) Bio und liefern die Antworten.

## Erlebnisse

Ihr wollt erleben, wie aus Bio-Milch Bio-Käse entsteht? Oder wie aus Körnern Bio-Mehl gemahlen und Bio-Brot gebacken wird? Besucht mit uns einen Bio-Hof und Verarbeitungs- und Vermarktungsbetriebe – Kids und Mitarbeitende sind gleichermassen willkommen.

## Kochkurse

Lust auf einen gemeinsamen Bio-Kochkurs mit Input zu aktuellen Themen? Meldet euch bei uns!



### **Steven Rosa**

Ernährung & Bildung  
steven.rosa@bernistbio.ch  
031 848 51 97

### **Sabine Vogt**

Ernährung - Gemeinschaftsgastronomie  
sabine.vogt@bernistbio.ch  
031 848 57 35

