



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



Kanton Bern  
Canton de Berne

## Programmübersicht Basisschulungen und Fortbildungen 2026

12.05.2026 **Ideenschmiede für kreative Zwischenmahlzeiten in Kitas und Tagesschulen**

Referentin: Gabriela Lehmann,

[mehr Infos](#)

17.09.2026 **Kochworkshop für Köche zum Thema «Sensorik» in Bern  
Catering für Kids von Kibe**

Referentin: Marlies Bütikofer, Chantal Wyssbrod, Simon Lüthi,

[mehr Infos](#)

04.11.2026 **Lebensmittelhygiene: Do & Don'ts – einfach, sicher, praxisnah**

Referentin: Philip Baumann Lebensmittelinspektor

Der Vortrag findet vor Ort statt – und wird noch kommuniziert

[mehr Infos](#)

### **Basisschulungen**

[mehr Infos](#)

18.06.26 Referentin: Gabriela Lehmann / Deutsch

18.08.26 Referentin: Madeleine Fuchs / Deutsch

16.11.26 Referentin: Salomé Boschung / 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

12.05.2026 **Ideenschmiede für kreative Zwischenmahlzeiten in Kitas und Tagesschulen**

Praxisnaher Workshop für Fachpersonen in Kitas und Tagesschulen: Wir entwickeln gemeinsam kreative, gesunde und einfach umsetzbare Zwischenmahlzeiten. Die Teilnehmenden erhalten sofort anwendbare Rezepte, Tipps und Ideen für den Alltag.

Ort: Zoom

Zeit: ca. 18.00 – 19.30

17.09.2026 **Kochworkshop für Köche zum Thema Sensorik**

1. Teil Förderung von Fachwissen, Austausch und Good Practice  
2. Teil Kochkurs zum Thema «Sensorische Vielfalt auf dem Teller – Kochen für kleine und grosse Feinschmecker»

Referentin: Marlies Bütikofer, Chantal Wyssbrod, Simon Lüthi  
Unkostenbeitrag CHF 20.-

Ort: kibe plus catering gmbh, Weltpoststrasse 5, 3015 Bern,  
Zeit: 17.00 – ca. 19.15 Uhr

04.11.2026 **Lebensmittelhygiene: Do & Don'ts – einfach, sicher, praxisnah**

Lebensmittelhygiene ist im Küchenalltag zentral – aber oft entstehen Unsicherheiten: Was ist wirklich vorgeschrieben? Was ist empfehlenswert? Und wo wird in der Praxis häufig unnötig kompliziert gedacht?

Referent: Philip Baumann Lebensmittelinspektor

Ort: Der Vortrag findet vor Ort statt – Ort wird noch kommuniziert

Zeit: 18.00 – 19.00 Uhr



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

## 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

18.06.26	Referentin: Gabriela Lehmann / Deutsch
18.08.26	Referentin: Daniela Fahrni / Deutsch
16.11.26	Referentin: Marlies Bütikofer / Deutsch

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