



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

- 30.03.2026 **Kochworkshop für KöchInnen und Interessiert zum Thema «Sensorik» in Thun, Catering TransFair Thun**
Referentin: Gabriela Lehmann, Kevin Gsponer, Florian Jenzer
[mehr Infos](#)
- 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](#)
- 06.11.2026 **Lebensmittelhygiene: Do & Don'ts – einfach, sicher, praxisnah**
Referentin: Philip Baumann Lebensmittelinspektor
[mehr Infos](#)
- Basisschulungen**
[mehr Infos](#)
- 17.03.26 Referentin: Madeleine Fuchs / Deutsch
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](#)



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

- 30.03.2026 **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: Gabriela Lehmann, Kevin Gsponer, Florian Jenzer
Unkostenbeitrag CHF 20.-
Ort: Stiftung TRANSfair, Schoren 23, 3604 Thun
Zeit: 17.00 – ca. 19.15 Uhr
- 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: kube plus catering gmbh, Weltpoststrasse 5, 3015 Bern,
Zeit: 17.00 – ca. 19.15 Uhr
- 06.11.2026 **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: Zoom
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

17.03.26	Referentin: Madeleine Fuchs / Deutsch
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](#)