



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
28.08.26 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](#)