



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

Programm Fortbildungen / Programme de formation 2024

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 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.

Zur Anmeldung / Inscription der Basis- und Fortbildungskurse – hier klicken

Bildung vor Ort: Rund um die Wertschöpfungskette

Lernarrangement 1: Mozzarella herstellen

Lernarrangement 2: Tofu herstellen

In Zusammenarbeit mit Bern ist Bio zeigen wir Ihnen die Wertschöpfungskette vor unserer Haustüre an konkreten Beispielen. Ein Lernarrangement dauert einen halben Tag. Wir sprechen mit den Lernarrangement zwei Zielgruppen an.

1. Mitarbeitende der Betreuung und der Gastronomie
2. Kinder und Jugendliche

Sie können die Arrangements als Teamevent oder als Teamweiterbildung nutzen. Interessierte Einzelpersonen aus den Betrieben sind auch herzlich willkommen. Oder Sie organisieren mit den Kindern und Jugendlichen einen Ausflug.

Interessierte für unsere Lernarrangement können sich über den Anmeldung - Link registrieren und wir werden mit Ihnen Kontakt aufnehmen.

Unkostenbeitrag ist willkommen



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

06.11.2024 PEP – Verschiedene Formen von Essen in der Tagesstruktur

Diese Weiterbildung bezieht sich vor allem auf Schulen. Wir diskutieren Stichworte wie: offenes Restaurant, «Take away» «drive in» in der Turnhalle, Familientisch

Referentin: Martin Ulrich (in deutscher Sprache)

Ort: Zoom

Zeit: 18.00 – 19.30

Programm Basisschulungen / Programme de formation de base 2024

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 Food Waste 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 Link wird Ihnen am Vortag der Basisschulung zugestellt.

Le lien Zoom vous sera envoyé la veille de la formation.

Zeit/Heure: 18.00 – 19.00

13.11.24 Referentin: Daniela Fahrni / Deutsch

Zur Anmeldung / Inscription der Basis- und Fortbildungskurse – hier klicken

Daniel Messerli im Juni 2024