

Nachhaltige, vermehrt regionale und saisonale Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie

Weiterbildung für Gastronomieverantwortliche, Küchenchefs und Einkäufer

18.051



Datum

Donnerstag, 14. Juni 2018

Ort

Stadtspital Triemli
Festsaal
Birmensdorferstrasse 497, CH-8063 Zürich
+41(0) 44 416 11 11

Adressaten

Gastronomieverantwortliche, Küchenchefs und Einkaufsverantwortliche von Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben in Alterszentren, Spitälern, Schulen und weiteren Institutionen im Metropolitanraum Zürich

Kursleitung

Alfred Bänninger, AGRIDEA
Charlotte de La Baume, Beelong Sári
Urs Bolliger, Trägerverein Culinarium

Kontext

Seit 2017 läuft im Metropolitanraum Zürich unser [Projekt „Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie“](#), mit Fokus auf Betriebe die eine öffentliche Aufgabe erfüllen.

Ziele

Die Teilnehmenden

1. setzen sich mit den Empfehlungen zu Nachhaltigkeitskriterien wie Herkunft/Regionalität, saisongerechte Produkte, Produktionsmethoden, Labels, etc. auseinander;
2. können ihre Erfahrungen einbringen und den fachlichen Austausch pflegen;
3. erhalten Einblick in den Betrieb und die Herausforderungen einer Spitalküche.

Methoden

Referate, Diskussion, Workshops und Besichtigung



Der **Metropolitanraum Zürich** umfasst die Kantone Zürich, Zug, Schwyz, Schaffhausen und Teile der Kantone Aargau, Luzern, St. Gallen und Thurgau.

detailliertes Programm

Donnerstag, 14. Juni 2018

- 08.45 Eintreffen, Kaffee und Gipfeli
- 09.15 Begrüssung, Ziele, Programm**
Ziele des Projektes „Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie“
- Alfred Bänninger, AGRIDEA
alfred.baenninger@agridea.ch
Karl Suter, Stadtspital Triemli
karl.suter@triemli.zuerich.ch
Urs Bolliger, Culinarium
urs.bolliger@culinarium.ch
- 09.40 Einführung ins Thema: Was bedeuten uns die Qualität und der Wert eines Produktes?**
- Charlotte de La Baume,
Beelong SárI,
charlotte.delabaume@beelong.ch
Alfred Bänninger
- 09.55 Nachhaltigkeit: Herausforderungen im Bereich der Ernährung**
- Ökonomische, ökologische und soziale Auswirkungen
- 10.15 Kurze Pause
- 10.30 Workshop: Der Lebenszyklus eines Lebensmittels**
- Charlotte de La Baume,
Alfred Bänninger, Urs Bolliger
- 11.00 Einkaufskriterium 1: Herkunft, Regionalität der Produkte**
- Wie kommt man zur Information? Rückverfolgbarkeit der Herkunft, Rolle der Hersteller und Zulieferer.
- 11.30 Mittagessen
- 12.50 Einkaufskriterium 2: Saisongerechte Produkte**
- Was heisst saisongerecht? Welche Hilfsmittel nutzen?
- 13.05 Einkaufskriterium 3: Produktionsmethoden und Labels**
- Wichtigste Infos zu Labeln. Welche Hilfsmittel nutzen?
- 13.30 Einkaufskriterium 4: Was ist bei Meerfrüchten zu beachten?**
- Die Grundsätze kennen. Welche Hilfsmittel nutzen?
- 13.40 Erste Ergebnisse aus dem Pilotbetriebsnetz und Fakts zum Beelong-Indikator**
- Charlotte de La Baume

- 13.55 Workshops: Wo kann ich in meiner Küche Verbesserungen vornehmen?** Workshop-Moderation: Projektteam
- 14.45** Kurze Kaffeepause
- 15.00 Besichtigung der Spitalküche im Stadtspital Triemli** Karl Suter, Leiter Küche, Stadtspital Triemli und Küchenteam
- Einführung: Anforderungen, Ziele und Grundsätze in Lebensmitteleinkauf und -verwendung
 - Besichtigung der Spitalküche
- 16.15 Ausblick und Evaluation der Tagung** Alfred Bänninger, Urs Bolliger
- 16.30 Abschluss der Tagung**

Das Projekt wird vom „Pilotprogramm Handlungsräume Wirtschaft, PHR“ des SECO, von Kantonen und Organisationen unterstützt:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

Bundesamt für Raumentwicklung ARE

