

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

Charlotte de La Baume,
Alfred Bänninger

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.

Urs Bolliger

11.30 Mittagessen

12.50 Einkaufskriterium 2: Saisongerechte Produkte

- Was heisst saisongerecht? Welche Hilfsmittel nutzen?

Alfred Bänninger

13.05 Einkaufskriterium 3: Produktionsmethoden und Labels

- Wichtigste Infos zu Labeln. Welche Hilfsmittel nutzen?

Urs Bolliger

13.30 Einkaufskriterium 4: Was ist bei Meerfrüchten zu beachten?

- Die Grundsätze kennen. Welche Hilfsmittel nutzen?

Charlotte de La Baume

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 • Einführung: Anforderungen, Ziele und Grundsätze in Lebensmitteleinkauf und -verwendung • Besichtigung der Spitalküche	Karl Suter, Leiter Küche, Stadtspital Triemli und Küchenteam
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



nrp
Neue
Regionalpolitik

praktische Informationen

Anmeldung

[18.051](#)

Anmeldefrist

Freitag, 1. Juni 2018

Informationen

+41 (0)52 354 97 30 oder kurse@agridea.ch

Informationen zum Inhalt

alfred.baenninger@agridea.ch

Mit der Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der AGRIDEA. Sie finden diese unter <http://www.agridea.ch/de/allgemeine-geschaeftsbedingungen>.

Kurspauschale

Pro Teilnehmer/Teilnehmerin

CHF 50.– /Tag

Inbegriffen in dieser Kurspauschale sind die Tagesspesen (wie Mittagessen, Kaffee, Kursraum, Mineral)

Die Rechnung für die Kurspauschale erhalten Sie nach dem Kurs.

Abmeldung ohne Kostenfolge ist möglich bis eine Woche vor Kursbeginn. Für Abmeldungen, die später erfolgen, wird eine Gebühr von CHF 50. – für entstandene Unkosten in Rechnung gestellt. Vorbehalten bleibt die zusätzliche Rechnungsstellung für darüber hinausgehende Kosten, die z.B. durch bereits erfolgte Reservationen (Restaurant und Hotel; es gelten deren Allgemeinen Geschäftsbedingungen) entstanden sind. Ohne Abmeldung, oder bei einer partiellen Teilnahme, wird die ganze Kurspauschale in Rechnung gestellt.

Anreiseplan Stadtspital Triemli, Zürich

Vom Stadtzentrum Zürich (Hauptbahnhof) aus ist das Stadtspital Triemli am schnellsten erreichbar mit der Uetlibergbahn S10 (Fahrzeit ab Zürich HB: 9 Minuten). Auch das Tram 14 fährt vom Zürich HB zum Triemli.

