



## Workshop: Lebensmittelabfälle vermeiden

*Im Rahmen vom ZHV Projekt Food Waste*

### Workshop für Profis aus der Gastronomie

Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist eine echte Chance für eine nachhaltige Wertschöpfung in Hotelbetrieben. Doch wie gross sind die effektiven Potentiale? Und wie lassen sich diese für Ihren Betrieb realisieren?

Dieser Workshop dreht sich um Ansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Es geht darum wie Sie Abfälle messbar machen und wirkungsvolle Massnahmen im eigenen Betrieb umsetzen – von der Planung bis hin zur Kommunikation mit Gästen. Im Vordergrund des Workshops stehen sowohl Inputs wie auch der Erfahrungsaustausch zwischen Teilnehmenden aus verschiedenen Betrieben.

### WORKSHOPINHALTE

**Dieser Workshop gibt Ihnen Ideen und Ansätze mit, um Ihren Betrieb nachhaltig zu optimieren. Kreative Ideen und systematische Planung helfen Ihnen Kosten zu reduzieren und bei Ihren Gästen zu punkten.**

- Potential der Abfallvermeidung – was bringt es, was braucht es?
- Abfälle messbar machen – Case Study und Werkzeuge
- Angebotsplanung – von Lieferanten bis zur Formulierung von Speisekarten
- Produktion – die volle Verwertung von Lebensmitteln
- Einbezug der Mitarbeitenden als Schlüssel zum Erfolg
- Einbezug der Gäste in eine kreative Verkaufsförderung
- Theoretische und praktische Gruppenarbeiten für Ihren Betriebskontext
- Praktische kulinarische Umsetzung auf dem Teller

## ZIELGRUPPE

Dieser Workshop ist für Köche, Küchenchefs und Gastronomieverantwortliche von Hotelbetrieben geeignet, welche Mitglieder vom ZHV sind. Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht-formale Weiterbildung).

## REFERENTEN

Der Workshop wird von United Against Waste angeboten und durch Fachexperten gestaltet: Christian Ecoeur und Roger Lanz - Optimierungsexperten und Gastronomieberater.

## KOSTEN

Die Teilnahme ist für ZHV-Mitglieder gratis. Die Kosten werden vom Zürcher Hotelierverein (ZHV) übernommen. Für Teilnehmer von nicht ZHV Betrieben betragen die Kurskosten CHF 80.-.

## TERMINE / ORT

- 27. Oktober 2016 / Hotel Sedartis, Thalwil
- 4. November 2016 / Holiday Inn Zürich Messe
- 13. Dezember 2016 / Hotel Storchen, Zürich

jeweils 14:00 - 17:00 Uhr

---

Dieser Kurs wird umgesetzt in Zusammenarbeit mit:



## ANMELDUNG

Melden Sie sich jetzt für ein Workshopdatum an. Nutzen Sie dazu unser online Formular auf: <http://www.united-against-waste.ch/zhv>



United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss mit dem Ziel Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums zu reduzieren.

W: [www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)

E: [info@united-against-waste.ch](mailto:info@united-against-waste.ch)

T: 031 331 16 16

A: United Against Waste, Bollwerk 35 • 3011 Bern