



Lebensmittelabfälle vermeiden

ein Gewinn für die Umwelt und Ihren Betrieb

Eintägiger Fachkurs für Profis aus allen Bereichen der Gastronomie

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

Dieser Kurs 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 Kurses stehen sowohl Inputs wie auch der Erfahrungsaustausch zwischen Teilnehmenden aus verschiedenen Betrieben.

KURSYNHALTE

Dieser Kurs 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 Kurs ist für Köche, Küchenchefs und Gastronomieverantwortliche aus allen Bereichen der Gastronomie geeignet.

Die Teilnahme wird mit einem Kursattest bestätigt (nicht-formale Weiterbildung).

REFERENTEN

Der Kurs wird von United Against Waste angeboten und inhaltlich durch Fachexperten gestaltet:

- Georges Knecht, eidg. dipl. Küchenchef
- Mirko Buri, Inhaber, Mein Küchenchef
- Teams des Haco Forum Culinare und der Fachberatung von Unilever Food Solutions.

KOSTEN (pro Person)

CHF 250.00 (Nichtmitglieder)

CHF 190.00 (Mitglieder von United Against Waste)

TERMINE / ORT:

04. April 2017 / Thayngen

31. Mai 2017 / Gümligen

19. September 2017 / Thayngen

07. November 2017 / Gümligen

- jeweils ganztags •

Dieser Kurs wird umgesetzt in Zusammenarbeit mit:

HACO
swiss
FORUM
Culinare



**Unilever
Food
Solutions**

Chefmanship
Centre



ANMELDUNG

Melden Sie sich jetzt für ein Kursdatum an. Nutzen Sie dazu unser online Formular auf <http://www.united-against-waste.ch/fachkurs> oder retournieren Sie dieses Anmeldeformular an United Against Waste, Bollwerk 35, 3011 Bern.

Vorname:

Nachname:

Firma:

Position:

Kursdatum:

Strasse / Nr.:

PLZ / Ort:

Telefon:

E-Mail:



UNITED AGAINST WASTE

ist ein Branchenzusammenschluss mit dem Ziel Lebensmittelfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums zu reduzieren.

W: www.united-against-waste.ch

E: info@united-against-waste.ch

T: 031 331 16 16

A: United Against Waste
Bollwerk 35 • 3011 Bern