Einladung zum Workshop

#BlickwinkelNachhaltig - das Grosse Ganze im Blick
#FoodSavePerspektiven - Chancen und Risiken verstehen
#NachhaltigWirken - Handlung mit Haltung

Food Save Züri 2026

Blickwinkel

Nachhaltig handeln, spürbar wirken

Um was geht es: Strategische Entscheide in die Wirkung bringen - Transformation unterstützen - Prozesse systemisch weiterentwickeln.

Gemeinsam - Nachhaltig.

Blickwinkel auf die Nachhaltigkeit - für Betriebe, die mehr erreichen möchten

Spannend! Im Workshop diskutieren wir die "ausWIRKUNGen" - im Sinne von Chancen und Risiken. Die Vielfalt der Teilnehmenden bringt neue **Blickwinkel**, erprobte Ansätze aus der Praxis und wertvolle Kontakte.

Warum teilnehmen?
Im Workshop „ausWIRKUNGen" entdecken Sie, welche Chancen und Risiken hinter den betrieblichen Entscheidungen stecken. Sie gewinnen neue Perspektiven, Ansätze aus der Praxis und wertvolle Kontakte – alles in einem kompakten Halbtages-Workshop.

- Welche Chancen und Risiken entstehen?
- Welche Anspruchsgruppen sind betroffen?
- Wie wirken sich Prozesse, Strukturen und Organisation auf das Ergebnis aus?
- Wie lasst sich auf Ergebnisse aufbauen?

Ihr Nutzen:

- Klare Sicht auf die Wirkung im Betrieb
- Strategische Impulse für bessere Entscheidungen
- Inspiration und Ideen aus anderen Gastronomiebetrieben
- Praktische Argumente für interne Überzeugungsarbeit
- Ausbau Ihres Netzwerks im Bereich Nachhaltigkeit
- Stärkung der Position für Nachhaltigkeit
- Wahrnehmen der Chance, Ihren Betrieb in der nachhaltigen Transformation zu stärken

Melden Sie sich an!

Verstehen, wie betriebliche Entscheidungen wirken, Chancen erkennen und neue Impulse gewinnen: Food Save Züri bringt Gastronomiebetriebe zusammen – für mehr Nachhaltigkeit in der Praxis.

Ablauf und Organisation:

- Halbtages-Workshop (3,5 Stunden + Pause)
- Zentraler Standort im Kanton Zürich
- Max. 20 Teilnehmende, max. 2 Personen pro Betrieb
- Anmeldung über United Against Waste

Hinweis:
Der Workshop wird von United Against Waste koordiniert. Er ist ein ergänzendes Angebot zum Food Save Management-Projekt **Food Züri 2026** - für alle, die Nachhaltigkeit in ihrem Betrieb stärken möchten.

Teilnehmende:
Interessierte an betrieblichen Abläufen und Zusammenhängen, mit Kenntnis über die aktuellen Zielsetzungen zur Nachhaltigkeit. Aus dem Leadership-Team und dem Green-Team.

Investition:

- Regulärer Preis: ab CHF 1'300 pro Halbtagesworkshop
- Mitglieder von UAW: 25 % Rabatt
- Teilnehmende Food Save Züri 2026: **kostenlos**

In der Nachhaltigkeit zählt Zusammenarbeit – im Team, mit Partnern oder im Wettbewerb

MITGLIED VON UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Mitarbeitende sind Experten. Nutzen Sie die Kraft im Team!

Über mich
Markenführung und Transformation – bewusst gestaltet, überzeugt umgesetzt. So gewinnen Unternehmen Tempo und Wirkung.

Kontakt: www.dar-win.ch
martina.anderberg@dar-win.ch

DARWIN INSIGHTS
"Do what comes naturally"
Marke, Strategie, Kommunikation, Transformation