agridea
ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

beelong
ökologischer Indikator für Lebensmittel

CULINARIUM
regio•garantie

Nachhaltige, vermehrt regionale und saisonale Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie

Weiterbildung für Gastronomieverantwortliche, Küchenchefs und Einkäufer

19.041

Datum

Freitag, 5. April 2019

Ort

Strickhof Lindau
Eschikon 21, CH-8315 Lindau ZH
+41 58 105 98 00

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 Sárl
Thomas Scherraus, Trägerverein Culinarium

Kontext

Seit 2017 läuft im Metropolitanraum Zürich das 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. beim Lebensmitteleinkauf auseinander;
2. können ihre eigenen Erfahrungen einbringen und den fachlichen Austausch pflegen;
3. erhalten Einblick in den Betrieb und die Herausforderungen der Küche des landwirtschaftlichen Bildungszentrums Strickhof

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

Methoden

Referate, Diskussion, Workshops und Besichtigung

detailliertes Programm

Freitag, 5. April 2019

09.00	Eintreffen, Kaffee und Gipfeli	
09.30	Begrüssung, Ziele, Programm Ziele des Projektes **„Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie"**	Alfred Bänninger, AGRIDEA alfred.baenninger@agridea.ch Stefan Gretler, Verantwortlicher Betriebsküche Strickhof stefan.gretler@strickhof.ch
09.55	Einführung ins Thema: Was bedeuten uns die Qualität und der Wert eines Produktes?	Alfred Bänninger, Florence Diserens, Beelong florence.diserens@beelong.ch
10.10	Nachhaltigkeit: Herausforderungen im Bereich der Ernährung • Ökonomische, ökologische und soziale Auswirkungen	Alfred Bänninger
10.30	Pause	
10.45	Workshop: Der Lebenszyklus eines Lebensmittels	Florence Diserens, Alfred Bänninger
11.15	Einkaufskriterium 1: Herkunft, Regionalität der Produkte • Wie kommt man zur Information? Rückverfolgbarkeit der Herkunft, Rolle der Hersteller und Zulieferer.	Alfred Bänninger
12.45	Einkaufskriterium 2: Saisongerechte Produkte • Was heisst saisongerecht? Welche Hilfsmittel nutzen?	Alfred Bänninger
12.00	Mittagessen	
13.15	Einkaufskriterium 3: Produktionsmethoden und Labels • Wichtigste Infos zu Labeln. Welche Hilfsmittel nutzen?	Florence Diserens
13.45	Einkaufskriterium 4: Was ist bei Meerfrüchten zu beachten? • Die Grundsätze kennen. Welche Hilfsmittel nutzen?	Florence Diserens
14.00	Informationen zum Beelong-Indikator und Ergebnisse aus dem PHR-Pilotbetriebsnetz	Florence Diserens, Charlotte de La Baume, Beelong charlotte.delabaume@beelong.ch
14.20	Workshops: Wo kann ich in meiner Küche Verbesserungen vornehmen?	Florence Diserens, Charlotte de La Baume, Alfred Bänninger
15.10	Kurze Kaffeepause	

15.20	Besichtigung der Betriebsküche des landwirtschaftlichen Bildungszentrums Strickhof • Einführung: Anforderungen, Ziele und Grundsätze im Lebensmitteleinkauf und bei der Menügestaltung, Culinarium-Betrieb, Verwendung eigener Produkte des Betriebes und Produktverarbeitung, etc. • Besichtigung der Betriebsküche des Strickhof	Stefan Gretler, Verantwortlicher Betriebsküche Strickhof
16.00	Ausblick und Evaluation der Tagung	Alfred Bänninger, Charlotte de La Baume
16.15	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

19.041

Informationen

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

Anmeldefrist

Freitag, 22. März 2019

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

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 Strickhof, Lindau, ZH

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

- Ab Bahnhof Effretikon: Bus Linie «Effretikon–Lindau–Kemptthal», Haltestelle Eschikon
- Ab Bahnhof Kemptthal: Bus Linie «Kemptthal–Lindau–Effretikon» Haltestelle Eschikon

Anreise mit dem Auto

von Zürich, Winterthur, Schaffhausen, St. Gallen:

••• Autobahn A1, Ausfahrt Effretikon, 300 m nach Ortstafel Effretikon rechts Richtung Brütten, nach 2 km auf der linken Strassenseite (Signalisation beachten).