



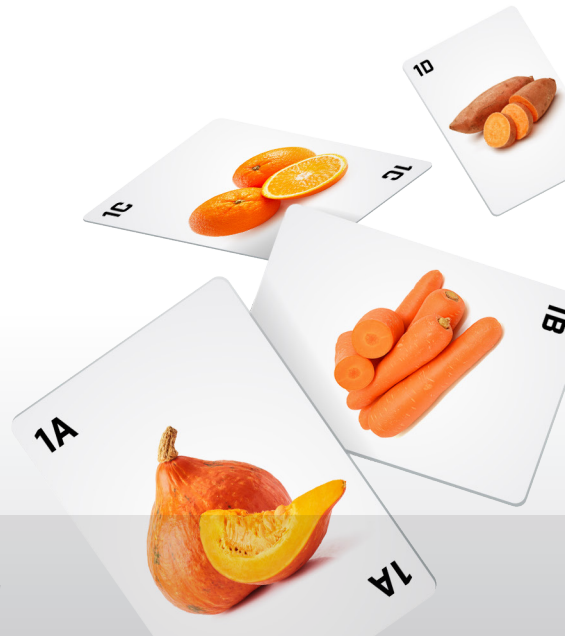
# FOOD SAVE

Von der Care Gastronomie für die Care Gastronomie

## FOOD SAVE ERFAHRUNGSUSTAUSCH STADT ZÜRICH

7 Kurzworkshops. 32 Massnahmen. 1 Quartett.

**Machen Sie mit! Eine Workshop-Serie zur Reduktion von Food Waste von Mai bis Juni 2019, jeweils donnerstagnachmittags, 14.30-16.30 Uhr**



09. Mai 2019

Workshop für Führungs- & Fachkräfte Front & Pflege

Alterszentrum Dorflinde // Willi Kellner, Leitung Küche

### **OHNE KOMMUNIKATION KEIN FOOD SAVE: BEWOHNER ALS TREIBER**

Wie holen wir Dauerbewohner bei der Umsetzung von Food Save Massnahmen durch gezielte Kommunikation an Bord?

16. Mai 2019

Workshop für Führungskräfte, Küche, Front & Pflege

Pflegezentrum Bachwiesen // Manfred Hamsa, Leitung Verpflegung

### **PFLEGEZENTREN IM FOKUS**

Was sind typische Food Save Massnahmen und deren Herausforderungen für Pflegezentren?

22. Mai 2019 (Ausnahme Mittwoch)

Workshop für Führungs- & Fachkräfte Front & Pflege

Alterszentrum Laubegg // Andreas Baumgartner, Leitung Küche

### **BRENNPUNKT FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE**

Mit welchen Massnahmen kann der Rücklauf von Frühstücksgetränken nachhaltig reduziert werden?

06. Juni 2019

Workshop für Führungs- & Fachkräfte Küche

Alterszentrum Wildbach // Stéphane Mansuy, Leitung Küche

### **WEITERVERWERTUNG VON ÜBERSCHÜSSEN**

Welche Massnahmen zur Weiterverwertung von Überschüssen eignen sich besonders für die Care Gastronomie?

13. Juni 2019

Workshop für Führungskräfte Küche, Front & Pflege

Alterszentrum Bullinger-Hardau // Daniel Meyer, Leitung Küche

### **WIDERSTAND ALS CHANCE: MITARBEITER MOTIVIEREN**

Wie können Mitarbeiter für die Reduktion von Food Waste begeistert werden?

20. Juni 2019

Workshop für Führungskräfte Küche

Stadtspital Triemli // Karl Suter, Leitung Küche

### **FOKUS ANGEBOTSPLANUNG UND BESTELLPROZESSE**

Mit welchen Food Save Massnahmen können die Angebotsplanung und Bestellprozesse optimiert werden?

27. Juni 2019

Workshop für Führungskräfte Küche, Front & Patientengastronomie

UniversitätsSpital Zürich // David Weiermair, Food and Beverage Manager

### **DIE INTERNE KOMMUNIKATION ALS SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG**

Welche kommunikative Unterstützung braucht es, um die unterschiedlichen Abteilungen im Spital abzuholen?

**Lebensmittelabfälle belasten die Umwelt und das Budget von Gastronomie-Betrieben. Sieben Care Gastronomie Betriebe aus der Stadt Zürich haben sich deshalb 2018 das Engagement für Food Save auf die Fahne geschrieben und mit der Unterstützung von United Against Waste konkrete Massnahmen zur Reduktion von Food Waste im Küchenalltag umgesetzt. Mit Erfolg!**

### **Von Betrieb zu Betrieb: Lernen Sie von den Erfahrungen Ihrer Berufskollegen**

Die gewonnen Erfahrungen im Kampf gegen Food Waste möchten die Alters- und Pflegezentren sowie Spitäler nicht für sich behalten. Vom Mai bis Juni 2019 öffnen sie daher ihre Türen und laden Berufskollegen zum Erfahrungsaustausch rund um spezifische Food Save Brennpunkte in der Care Gastronomie ein.

### **Take-Aways!**

### **Das nehmen Sie mit nach Hause: Ein Kartendeck mit 32 Food Save Massnahmen**

**Interaktives Lernen:** Profitieren Sie von den Erfahrungen der einladenden Betriebe! Bekommen Sie spannende Impulse aus der gemeinsamen Diskussion der Potentiale und Herausforderungen von Food Save Massnahmen.

### **Gemeinsame Entwicklung von konkreten Massnahmen:**

Wählen Sie mit uns pro Workshop und Themenblock die vier griffigsten Massnahmen aus, angepasst an die spezifischen Bedürfnisse der Care Gastronomie. Knüpfen Sie darüber hinaus Kontakte zu Gleichgesinnten. Dies ermöglicht Ihnen auch längerfristig einen unterstützenden Austausch bei der Umsetzung der Food Save Massnahmen.

**Auf den Punkt gebracht:** Erhalten Sie die 32 ausgewählten Massnahmen der gesamten Workshop-Serie als **informatives Quartett - Kartenspiel** auf die Hand! Zum Teilen mit Ihren Mitarbeitern und zum Einsatz in Ihrem Betrieb!

### **Jetzt anmelden!**

[http://www.united-against-waste.ch/event/foodsave\\_stadtzuerich/](http://www.united-against-waste.ch/event/foodsave_stadtzuerich/)

### **Kontakt**



United Against Waste

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

T: +41 (0)31 331 16 16

Durchführung in Zusammenarbeit mit



UniversitätsSpital  
Zürich



Stadt Zürich  
Gesundheits- und Umweltdepartement