

Umweltethik in der Care Gastronomie Konzepte und Initiativen für mehr Nachhaltigkeit

Donnerstag, 8. Februar 2018
13.30–17.00 Uhr

Careum Weiterbildung
Mühlemattstrasse 42, Aarau

Im Fokus steht der respektvolle Umgang mit den Ressourcen, unserer Umwelt und den Gästen in der Heimgastronomie.

Sie erfahren aktuelles und praxisorientiertes Wissen aus erster Hand.

Sehr geehrte Damen und Herren

Care Gastronomie heisst Sorge tragen. Sorge tragen zu den Gästen, den Mitarbeitenden und zur Umwelt. Unser Essen ist – ob wir wollen oder nicht – untrennbar mit Politik, Gesellschaft, Gesundheit und Umwelt verknüpft. Dieses Bewusstsein wird in der Gastronomie immer weiter in den Fokus rücken: Wirtschaftliches Arbeiten, weniger Abfall, mehr Energieeffizienz werden immer wichtiger. Ebenso wie die Tatsache, dass der moderne Gast hohe Ansprüche an die Qualität des Essens stellt, einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen einfordert und sich immer stärker Gedanken zu den Herstellungsprozessen macht.

Die menschliche Ernährung hat starke Auswirkungen auf die Umwelt. Etwa ein Drittel der Umweltbelastungen in der Schweiz gehen auf das Essen zurück - verursacht durch Emissionen und Ressourcenverbrauch. Die Herstellung von Fleischprodukten ist ebenso energieaufwändig wie das Haltbarmachen von Lebensmitteln. Darüber hinaus geht die Konservierung oft mit einem Verlust an Inhaltsstoffen einher. Auch die Verpackungen werden energieintensiv hergestellt und müssen aufwändig entsorgt werden.

Gemeinschaftsgastronomische Betriebe haben die Zeichen der Zeit erkannt und handeln entsprechend. Die Entscheidung für regionale Produkte bedeutet weniger Umweltbelastung durch kürzere Transportwege. Durch richtige Lagerhaltung, Einkauf und Speisenplanung können die Abfallmengen in der Grossküche stark reduziert und Kosten gespart werden. Eine Optimierung des Verbrauchs an Strom, Wasser und Energie schont die Ressourcen und hilft Kosten zu sparen.

Langfristig angelegte Studien in Unternehmen fanden heraus, dass Firmen mit langfristigen Nachhaltigkeits-Strategien ihre Konkurrenten bei Weitem überflügeln. Nachhaltigkeit für Unternehmen braucht jedoch Langfristigkeit, braucht Zeit, bis sich die positiven Effekte bemerkbar machen.

An unserer 4. Care Gastronomie-Impulsveranstaltung steht der respektvolle Umgang mit den Ressourcen, unserer Umwelt und den Gästen in der Heimgastronomie im Fokus.

Erfahren Sie aus erster Hand aktuelles und praxisorientiertes Wissen. Diskutieren Sie mit Expertinnen und Experten, wie Nachhaltigkeitskonzepte und Nachhaltigkeitsinitiativen in den Umweltfeldern Angebot, Beschaffung, Logistik und Betrieb umgesetzt werden können.

Wir freuen uns, Sie an diesem Impulsnachmittag zu begrüssen.



Dr. Regine Strittmatter
Geschäftsleiterin



Bruno Umiker
Leiter Dienstleistungen

Programm: Impulsnachmittag Care Gastronomie

Umweltethik in der Care Gastronomie Konzepte und Initiativen für mehr Nachhaltigkeit

- 13.30 **Begrüssung**
Bruno Umiker
- 13.40 **Ethische, politische, soziale und ökologische Konsequenzen unserer Essenswahl**
Nadja Biedermann
- 14.20 **Kochen gegen Food Waste**
Mirko Burri
- 15.00 Nachhaltige *Erfrischungspause*
- 15.30 **Angebot, Beschaffung, Logistik und Betrieb – nachhaltig und wirtschaftlich**
Oliver Fischer
- 16.10 **Bewusster und respektvoller Umgang mit Mensch und Umwelt**
Markus Biedermann
- 17.00 **Ende der Veranstaltung**

Referentinnen und Referenten

- **Markus Biedermann**, eidg. dipl. Küchenchef, Gerontologe, forum99, Partner für Esskultur im Alter, Herzogenbuchsee BE www.forum99.ch
- **Nadja Biedermann**, lic. phil. hist., Philosophin und Pflanzenköchin, Geschäftsinhaberin und Gründerin von root food – radikal gutes Essen, Initiatorin Pflanzenfresser – Vegane Gastronomie, Langenthal www.rootfood.ch
- **Mirko Buri**, Geschäftsinhaber, meinKüchenchef, Das erste No-Food-Waste-Restaurant der Schweiz, Köniz www.mein-kuechenchef.ch
- **Oliver Fischer**, Director Group Culinary Excellence, gategroup, Zürich-Flughafen www.gategourmet.ch
- **Bruno Umiker**, Leiter Dienstleistungen/stv. Geschäftsleiter, Careum Weiterbildung, Aarau www.careum-weiterbildung.ch

Die Veranstaltung richtet sich an

Leitungspersonen und Mitarbeitende aus den Bereichen Küche, Service, Hauswirtschaft, Hotellerie sowie an Institutionsleiterinnen und -leiter.

Administration

Natalie Wirz, Tel. +41 (0)62 837 58 52
natalie.wirz@careum-weiterbildung.ch

Termin und Ort

Donnerstag, 8. Februar 2018
13.30–17.00 Uhr

Careum Weiterbildung
Mühlemattstrasse 42, 5000 Aarau
Situationsplan unter
www.careum-weiterbildung.ch/kontakt

Kosten

CHF 170.– inkl. Pausenerfrischung

Anmeldung

www.careum-weiterbildung.ch/tagungen
Anmeldungen nehmen wir über unsere Homepage entgegen. Die Teilnehmendenzahl ist begrenzt. Berücksichtigung nach Eingangstermin der Anmeldungen. Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung.
Anmeldeschluss für die Veranstaltung ist der 8. Januar 2018.

Careum Weiterbildung

Mühlemattstrasse 42
CH-5000 Aarau
Tel. +41 (0)62 837 58 58
www.careum-weiterbildung.ch
info@careum-weiterbildung.ch