



Seminarreihe Energieeffizienz und Erneuerbare Energien für Industrie-, Gewerbe- und Dienstleistung «Energieeffizienz und Nachhaltigkeit in der Gastronomie»

In der Gastronomie besteht hoher Druck, die Kosten zu senken. Trotzdem lassen viele Gastronomen grosse Potenziale beim Energie- und Ressourcenverbrauch unangetastet. Obwohl genau hier grosse Kosteneinsparungen erzielt werden können. Ziel der beiden Nachmittags-Seminare ist es, Ihnen verschiedene Ansätze zu vermitteln, die Sie dann später in Ihrem Betrieb als Verbesserungsvorschläge, ganz oder teilweise übernehmen können, um den Energie- und Ressourcenverbrauch zu reduzieren. An zwei Nachmittagen vermitteln wir Ihnen folgende Inhalte:

Nachmittags-Seminar «Energieeffizienz» Donnerstag, 7. März 2019, in Zug

Sie lernen in diesem Seminar theoretisch und beim Besuch eines Betriebsbeispiels, die Potentiale in Ihrem Betrieb abzuschätzen und Effizienz-Massnahmen effektiv umzusetzen. Konkrete Beispiele von rein verhaltensbezogenen Massnahmen bis zu umfassenden Konzeptänderungen, zeigen Ihnen die Möglichkeiten für Ihren Betrieb auf:

- > Wärmeerzeugung und für Nahrungsmittelzubereitung (Kochprozesse)
- > Kälte für Nahrungsmittellagerung und Potentiale bei der Wärmerückgewinnung
- > Optimierte Lüftung in Küchen
- > Verbrauchssenkung von Energie, Wasser und Reinigungsmittel bei Spülgeräten
- > Energiebewusster Betrieb von Kochgeräten und verhaltensbezogene Massnahmen
- > Identifikation von «Energiefressern» und mögliche Verbesserungspotentiale

Referent

Stephan Künzle, Gastrospezialist ewz
Martin Stalder, Verein energienetz-zug

Nachmittags-Seminar «Foodwaste» Donnerstag, 14. März 2019, in Zug

Wir vermitteln Ihnen Ideen und Ansätze, wie Sie in Ihrem Betrieb Foodwaste vermeiden können - denn mit einfachen Massnahmen sind im Gastgewerbe und in der Gemeinschaftsverpflegung sehr rasch Abfall-Reduktionen von 20 bis 50 Prozent erreichbar. Dies bringt Kosteneinsparungen im Einkauf und der Entsorgung und kann als positive Marketingbotschaft verwendet werden. Nach einer Sensibilisierung für die Problematik zeigen wir Ihnen praxisgerechte und innovative Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfall auf allen Stufen der Wertschöpfungskette.

- > Messung von Lebensmittelabfällen (Hilfsmittel und Methoden)
- > Ermitteln der Waren- und Energiekosten die in den Abfällen stecken
- > Ansätze für die Foodwaste-Minimierung durch Abfallreduktion in der Küche, vom Einkauf bis zur Produktion
- > Volle Verwertung von Lebensmitteln
- > Kommunikation mit dem Gast
- > Veranschaulichung durch Fallstudien

Referentin

Andrea Grossenbacher, United Against Waste

INFORMATIONEN ZU DEN SEMINAREN

Programm

14:15 Check in

14:30 – 17.00 Seminar

Zielpublikum

Betriebsleiter, Küchenchefs und Verantwortliche in allen Bereichen der Gastronomie

Kosten

CHF 180.– pro Halbtage bei Einzelbuchung, CHF 320.- bei Doppelbuchung, inkl. Verpflegung, Dokumentation und Zertifikat.

Veranstalter

HSR, Institut WERZ
Grafenauweg 4, 6300 Zug
www.werz.hsr.ch, werz@hsr.ch
Telefon 055 222 41 71

Ort

Grafenauweg 4, Zug, zwei Gehminuten vom Bahnhof Zug entfernt.

Anmeldung

Bis 25.02.2019 auf www.werz.hsr.ch.

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Partner



Unterstützt durch

