

Food Waste – Food Save



Weiterbildung und Austausch

Für Köchinnen und Köche, Betreuungs- und Leitungspersonen im Projekt «Fourchette verte – Ama terra»

Mittwoch, 17. September 2025, 14.00–17.00 Uhr, Aula Gewerbliches Berufs- und Weiterbildungszentrum (GBS) St.Gallen

Ort: Gewerbliches Berufs- und Weiterbildungszentrum (GBS) St.Gallen, Aula, Demutstrasse 115, 9012 St.Gallen

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln: Ab Bahnhof St.Gallen mit Buslinie 5 (Richtung Riethüsli) oder S22 (Richtung Teufen) bis Haltestelle Riethüsli.

Parkmöglichkeiten gebührenpflichtig: weisse Zone entlang der Demutstrasse, unbegrenzte Zeit (ausser erste 4 Parkplätze max. 1h)

Anmeldung:

Online-Anmeldung:

www.zepra.info/wb-fourchette-verte-at
Anmeldeschluss: 3. September 2025

Kontakt:

Isabelle Graber
isabelle.graber@sg.ch | T 058 229 45 30

Roger Stieger
roger.stieger@stadt.sg.ch | T 071 224 42 97

Programm:

14.00 Uhr **Begrüssung**

14.10 Uhr **Referat Valentin Holenstein**

BSc ZHAW in Lebensmitteltechnologie und Koch EFZ

- Was ist Food Waste? Kennzahlen und Ursachen
- Wirtschaftliche Kosten und Reduktionspotenzial
- Praktische Massnahmen zur Food Waste Reduktion im gastronomischen Alltag

15.30 Uhr **Pause** (inkl. Verpflegung)

16.00 Uhr **Interaktive Erarbeitung betriebs-spezifischer Food Save Strategien**

- Gruppen- und Einzelaufgaben
- Feedback durch Food Save Experten
- Ergebnispräsentation und Diskussion

17.00 Uhr **Schluss der Veranstaltung**