

# SUSTINEO

Jetzt anmelden



**EIN BILDUNGSANGEBOT  
IN NACHHALTIGER  
GASTRONOMIE**



**«Sustineo eröffnet Fachkräften  
aus der Gastronomie einzigartige  
Weiterbildungsmöglichkeiten, um ihr  
kulinarisches Können mit einem ausgeprägten  
Engagement für die Umwelt zu vereinen.»**

Thomas Bratschi,  
Stiftungsratspräsident foodward

# SUSTINEO

Die Sustineo Academy eröffnet neue Perspektiven in der nachhaltigen und innovativen Trink- und Esskultur. Unsere Weiterbildungsmodule werden von Expert:innen aus Gastronomie, Landwirtschaft und Wissenschaft geleitet. Sie bieten praxisnahe Einblicke und Methoden für eine umweltfreundliche Gastronomie. Neben individuellen und massgeschneiderten Programmen für Fachkräfte und Gastronomiebegeisterte, setzen wir Anreize für Betriebe, um Innovation zu fördern, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken und eine neue Generation für nachhaltige Gastronomie zu begeistern. Wir bilden Expert:innen für eine zukunftsfähige Gastronomie aus.

Das Bildungsprogramm von Sustineo entfaltet eine reiche Palette spannender Inhalte rund um nachhaltige Gastronomie. Es bietet Einblicke in kreative Kochmethoden und eine durchdachte Menüplanung sowie einen bewussten Einkauf. Wir beleuchten Themen wie saisonale, pflanzenbasierte Ernährung und die vollständige Verwertung und Konservierung von Lebensmitteln. Teilnehmende haben die Freiheit, aus dieser Vielfalt zu wählen, um ihre individuellen Fähigkeiten zu erweitern, eigene nachhaltige Rezepte zu entwickeln und in den direkten Austausch mit Fachleuten und wegweisenden Personen der Branche zu treten.

Sustineo vereint die Expertise von foodward, Bio Suisse und GastroFutura mit führenden Fachkräften aus Landwirtschaft, Gastronomie und Wissenschaft. Dieser einzigartige Verbund ermöglicht es uns, ein Bildungsangebot zu schaffen, das tiefgreifendes Wissen, praktische Werkzeuge und inspirierende Einblicke in die nachhaltige Gestaltung von Gastronomiebetrieben bietet. So rüsten wir Fachleute und Unternehmen mit dem nötigen Werkzeug aus, um ihre Betriebe zukunftsfähig zu gestalten und aktiv den Branchenwandel mitzugestalten.

## Über foodward

Seit über einem Jahrzehnt treibt foodward den Wandel zu einem nachhaltigen und regenerativen Lebensmittel-Wertschöpfungsnetzwerk voran. Durch das Pioneer-Förderprogramm der foodward Stiftung entstehen wertvolle Synergien und Partnerschaften zwischen Industrie, Forschung, Start-ups und engagierten Menschen. Ziel ist es, wissbegierige Individuen und zukunftsorientierte Organisationen zu unterstützen, gemeinsam ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem zu entwickeln.

## Über Bio Suisse

Bio Suisse, steht für eine umfassende Nachhaltigkeit - vom Feld bis auf den Teller. Als Dachorganisation der Schweizer Knospe-Betriebe und Eigentümerin der Marke Knospe fördert Bio Suisse aktiv die Weiterentwicklung des Knospe-Standards und des ökologischen Landbaus in der Schweiz. Die Organisation hat sich dem Schutz natürlicher Ressourcen, der Förderung der Biodiversität und dem ethischen Umgang mit Tieren verpflichtet. Sie denkt und handelt in Kreisläufen und verfolgt ein umfassendes Nachhaltigkeitsziel.

## Über GastroFutura

GastroFutura ist ein schweizweites Praxisnetzwerk für Gastronom:innen und Gastronomiebetriebe, die eine nachhaltige Zukunft der Gastronomie gestalten wollen. GastroFutura vernetzt Akteure der Branche, fördert den Austausch innovativer Ideen, organisiert zukunftsorientierte Veranstaltungen und unterstützt die Mitglieder auf ihrem Weg zur Nachhaltigkeit. GastroFutura steht für die Transformation der Gastronomie durch Gemeinschaft, Innovation und nachhaltiges Handeln.



# Unser Bildungsangebot

## Weiterbildungstage für die persönliche Weiterentwicklung

Veränderte Kundenbedürfnisse erfordern von uns Gastgebenden ständige Anpassung und Innovation. Sustineo ermöglicht dir, in spezialisierten Ein- bis Dreitageskursen gezielt in die Nachhaltigkeitsthemen einzutauchen, die für dich am relevantesten sind. Im Austausch mit erfahrenen Fachleuten aus Küche, Landwirtschaft und Unternehmertum, lernst du innovative Konzepte und Methoden kennen und für ein zukunftsfähiges Gastronomieangebot anzuwenden. Gemeinsam fördern wir deine berufliche Weiterentwicklung und gestalten aktiv eine nachhaltige Zukunft der Ess- und Trinkkultur.

### Zielgruppe

Gastronomie-Fachkräfte, Restaurantbesitzende, Köch:innen, Küchenchefs, Gastronomieunternehmende, Nachhaltigkeitsbeauftragte, Food-Service-Manager:innen, Einkäufer:innen, an einer umfassenden Nachhaltigkeit (im Bereich Ernährung) interessierte Personen



## Weiterbildungstage für Unternehmen

Sustineo bietet Unternehmen im Lebensmittel- und Gastronomiektor eine solide Basis für die dynamische Entwicklung und die Anpassung an künftige Branchentrends. Unser flexibles Kursangebot ermöglicht eine zielgerichtete Weiterbildung von Personal oder ganzen Teams, genau abgestimmt auf deine spezifischen Bedürfnisse. Themenschwerpunkte, Kursdauer und die Möglichkeit von Exkursionen zu führenden Betrieben lassen sich individuell kombinieren. Rüste dein wertvollstes Kapital - das Personal - mit dem essenziellen Werkzeug aus, um den ständigen Veränderungen der Lebensmittelbranche proaktiv zu begegnen und sich bietende Chancen zu ergreifen.

### Zielgruppe

Gastronomiegruppen, Systemgastronomie, Küchenteams, Restaurant-Management, F&B-Manager:innen, Hotel-Gastronomiepersonal, Catering-Unternehmen, Bäckerei- und Konditoreiteams, Café und Bistro-Teams, Küchenpersonal in Grossküchen und Kantinen



## Weiterbildungstage für die Berufsbildung

Die Grundlage für eine zukunftsfähige Gastronomie wird bereits im Klassenzimmer gelegt. Sustineo engagiert sich daher für die Berufsbildung. Mit Exkursionen zu führenden Bio-Bauernhöfen und innovativen Restaurants bieten wir Schüler:innen und Auszubildenden praktische Erfahrungen. Unsere Workshops und Kurse fördern das Verständnis für Nachhaltigkeit in der Gastronomie und bereiten die nächste Generation auf die Herausforderungen und Chancen eines umweltbewussten Verpflegungssektors vor.

### Zielgruppe

Gastronomieschulen, Berufsfachschulen für Hotellerie und Gastronomie, technische Berufsschulen mit Schwerpunkt Gastronomie, Hochschulen mit Studiengängen in Gastronomiemanagement, Weiterbildungsinstitute für Gastronomieberufe, Akademien für kulinarische Künste, Zentren für Erwachsenenbildung im Gastgewerbe, Berufsbildungszentren mit Fokus auf nachhaltige Gastronomie



## Nachhaltigkeits-Zertifizierung für deinen Betrieb

Zertifiziere deinen Betrieb mit dem Bio Cuisine Qualitätslabel von Bio Suisse, eine renommierte Auszeichnung für nachhaltige Gastronomiebetriebe. Dieses Label dient als Markenzeichen für deinen Einsatz für Nachhaltigkeit, indem es transparent deinen Fortschritt aufzeigt. Mit dem Bio Cuisine Label hebst du dich als Vorreiter:in in der nachhaltigen Gastronomie hervor.

### Zielgruppe

Gastronomiebetriebe, Restaurants und Cafés, Hotelküchen, Catering-Services, Lebensmittelproduzierende, Cafeterias in Unternehmen und Bildungseinrichtungen, Systemgastronomie und Fast-Food-Ketten mit Nachhaltigkeitsfokus, Kochschulen, Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, wie Mensen und Krankenhausküchen



# Unser Kursangebot

Unsere Kursstruktur ist so konzipiert, dass individuelle Lernwege unterstützt werden. Sie besteht aus Basis-, Praxis- und Vertiefungsmodulen, die je nach persönlichem Interesse und beruflichen Zielen frei kombiniert werden können. Nach Abschluss der Module hast du nicht nur tiefgreifendes Wissen erlangt, sondern bist auch bereit, dein Wissen direkt in deinem Betrieb anzuwenden und weiter zu geben.

## Aufbau unserer Module

Unsere Kurse sind in drei Schlüsselbereiche gegliedert, um einen umfassenden Lernpfad in der nachhaltigen Gastronomie zu bieten.

**Basismodule** legen das Fundament durch das Erlernen von Nachhaltigkeitsgrundlagen. Sie geben einen Einblick in zukunftsorientierte Praktiken innerhalb des komplexen Lebensmittelsystems und sind der ideale Startpunkt um grundlegende Konzepte der Nachhaltigkeit zu verstehen. Das Basismodul besteht aus insgesamt 25 Lektionen, die sowohl E-Learnings als auch einen Präsenztage umfassen.

**Praxismodule** konzentrieren sich auf die praxisnahe Vermittlung essenzieller Fähigkeiten und Kenntnisse, die für einen erfolgreichen, nachhaltigen Gastronomiebetrieb notwendig sind. Hier setzt du dein theoretisches Wissen in die Praxis um und entwickelst eigene, nachhaltige Ansätze für deinen Betrieb. Das Praxismodul besteht aus insgesamt 70 Lektionen, die sowohl E-Learnings als auch drei Präsenztage umfassen.

**Vertiefungsmodule** bieten spezialisierte Werkzeuge und Methoden, um dein Wissen weiter zu vertiefen. Diese Module sind darauf ausgerichtet, die Umstellung deines Betriebs auf nachhaltigere Praktiken nicht nur zu planen, sondern auch erfolgreich umzusetzen. Das Vertiefungsmodul besteht aus insgesamt 35 Lektionen, die sowohl E-Learnings als auch anderthalb Präsenztage umfassen.

## Lernmethodik

Wir setzen auf «blended learning», eine effektive Kombination aus E-Learning und Präsenzunterricht. Der Unterricht wird durch Praxis-Workshops in der Küche und Exkursionen zu innovativen Bauernhöfen und Gastronomiebetrieben ergänzt, um Nachhaltigkeit direkt zu erleben. Das Ziel ist es individuelle Strategien für die Weiterentwicklung des eigenen Betriebs zu erarbeiten.

## Leistungsnachweis und Zertifizierung

Jedes Modul schliesst mit einem Zertifikat ab, das in Zusammenarbeit mit unseren Bildungspartnern vergeben wird. Ein besonderer Bestandteil unseres Programms ist das digitale Abschlusstreffen etwa einen Monat nach Kursende. Dieses Treffen dient dem Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmenden über die in der Praxis umgesetzten Nachhaltigkeitsmassnahmen und fördert den Aufbau eines beruflichen Netzwerks.

## Übersicht der Kurszertifizierung

### Zertifikate:

Bestätigen den erfolgreichen Abschluss jedes Kurses und führen deinen Namen sowie deinen Betrieb auf, unterzeichnet von Bio Suisse und foodward.

### Expert:in in nachhaltiger Kulinarik:

Erfordert 9 Modul-Punkte durch eine Mischung aus Basis-, Vertiefungs- und Praxismodulen, inklusive dem Kurs «Branding & Credibility».

### Coach in nachhaltiger Kulinarik:

Setzt insgesamt 15 Modul-Punkte voraus, inklusive der für den Expert:innen-Titel nötigen Punkte, ergänzt durch das «Be a Changemaker»-Modul sowie ein begleitetes Coaching.

## Nutzen der Ausbildung

### Für Einzelpersonen:

Als Expert:in besitzt du fundiertes Wissen in nachhaltiger Gastronomie und beherrschst die Werkzeuge, dieses Wissen in der Praxis umzusetzen.

Als Coach wirst du in das Beratungsnetzwerk von Bio Cuisine aufgenommen und kannst aktiv andere Betriebe bei ihrer nachhaltigen Entwicklung unterstützen.

### Für Unternehmen:

Durch Expert:innen-Zertifizierung zeigen Unternehmen ihr Engagement für Nachhaltigkeit und haben zukunftsgerichtete Fachpersonen im Team, welche das Angebot in eine nachhaltige Richtung verbessern.

Mit Coaches wird die interne nachhaltige Transformationen vorangetrieben. Durch das Ermöglichen der Weiterbildung, steigern Unternehmen ihre Anziehungskraft im Arbeitsmarkt für eine nachhaltigere Generation.

Das Bio Cuisine Label von Bio Suisse unterstreicht öffentlich das nachhaltige Engagement des Betriebs, stärkt das Markenimage und baut Vertrauen bei Gästen auf.

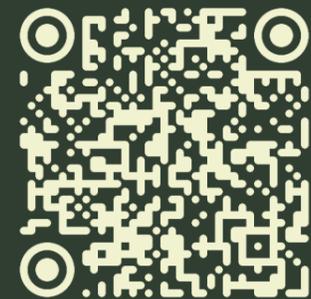
## Anmeldung

Für die Kursanmeldung ist der Upload deines Lebenslaufes erforderlich. Nach Überprüfung deiner Qualifikationen erhältst du alle relevanten Informationen und Zugangsdaten für den Kurs.

Sollten die Voraussetzungen nicht vollständig erfüllt sein oder du als Quereinsteiger:in in die Gastronomie einsteigen willst, bieten wir persönliche Beratungsgespräche an, um individuelle Lösungswege zu erarbeiten.



Melde dich jetzt für einen digitalen Informationsanlass an und lerne das Bildungsangebot von Sustineo kennen.



[www.sustineo.academy/formular-infoanlass](https://www.sustineo.academy/formular-infoanlass)

## Back to Basics

Grundlagen der Nachhaltigkeit



Das Modul beleuchtet verschiedene Dimensionen der Nachhaltigkeit. Ziel ist, ein umfassendes Verständnis der Aspekte, Einflussfaktoren und Zusammenhänge von unserem Handeln auf die Umwelt zu erlangen. Praxisrelevante Herausforderungen und Zielkonflikte werden diskutiert, sowie Lösungsansätze zu mehr Nachhaltigkeit vorgestellt und gemeinsam am Kurstag erarbeitet. Zudem werden Inhalte zu theoretischen Modellen, Messmethoden und Massnahmemöglichkeiten zur Umsetzung des nachhaltigen Handelns, vermittelt. Verschiedene Strategien werden zu ihren Vor-, sowie Nachteilen beleuchtet. Zusätzlich zur Grundlagenvermittlung zeigen Best Practice Beispiele wie echte Nachhaltigkeit im Gastronomie-Betrieb integriert werden kann.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...welche Dimensionen zu einer umfassenden Nachhaltigkeit zählen.
- ...welche Ziel- und Interessenskonflikte daraus entstehen können.
- ...welche Mess- und Bewertungssysteme angewendet werden, wie diese aufgebaut sind und welche Vor- und Nachteile bestehen.
- ...wo Food Waste entsteht und wie dieser reduziert werden kann.
- ...wie eine nachhaltige Menügestaltung in einem Betrieb aussehen kann und mit welchen Massnahmen und Hilfsmitteln ein nachhaltiges Handeln Schritt für Schritt in den Alltag integriert werden kann.

### Eckdaten

Moduldauer: 25 Lektionen (Hybrid), 1 Präsenztage

Modulpunkte: 1

Kosten: CHF 570.00

Kursort: Zürich

Sprache: Deutsch

Durchführung: Siehe beigefügtes Datenblatt

## Planetary Health Diet

Gesunde Ernährung für Mensch und Planet



Die Planetary Health Diet ist eine wissenschaftlich erarbeitete Ernährungsvorgabe, welche die Gesundheit der Menschen und der Erde gleichermaßen schützen soll. Der Konsum von Obst und Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen müsste ungefähr verdoppelt werden, der Verzehr von Fleisch und Zucker dagegen halbiert. Was kann die Gastronomie zu diesen Zielen beitragen? Das Modul beleuchtet dieses Konzept von allen Seiten. In einem Online Kurs im Selbststudium wird auf eine gesunde und nachhaltige Ernährungsweise eingegangen. Am Kurstag werden dann die Empfehlungen, sowie deren Vor- und Nachteile diskutiert. Nach dem theoretischen Input wird das Gelernte direkt in der Küche angewendet. In der Abschlussdiskussion wird die Umsetzung von genussvollen und nachhaltigen Gerichten im eigenen Betrieb gemeinsam besprochen.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...welche verschiedenen Ernährungsempfehlungen auf internationaler, sowie nationaler Ebene bestehen.
- ...was das Konzept der «Planetary Health Diet» nach der EAT-Lancet-Kommission ist.
- ...welche Vor- und Nachteile das Konzept «Planetary Health Diet» ausweist.
- ...wie die Planetary Health Diet im Vergleich zu nationaler Empfehlungen ausgerichtet ist.
- ...wie die Empfehlungen der «Planetary Health Diet» in einem Schweizer Gastronomie-Betrieb angewendet werden können.

### Eckdaten

Moduldauer: 25 Lektionen (Hybrid), 1 Präsenztage

Modulpunkte: 1

Kosten: CHF 570.00

Kursort: Zürich

Sprache: Deutsch

Durchführung: Siehe beigefügtes Datenblatt

## Be a Changemaker

Veränderungsprozesse und Coaching



Dieses Modul verbindet Theorien aus dem Change-Management mit nachhaltigem Handeln. Es werden verschiedene Handlungsmodelle diskutiert, welche Pioniere dabei unterstützen, den Wandel hin zu mehr Nachhaltigkeit gemeinsam mit Mitarbeitenden, Lieferanten und Gästen umzusetzen. Mittels Impulsreferaten werden die ökologische, ökonomische sowie soziale Nachhaltigkeit behandelt. Es wird aufgezeigt, welche Chancen die drei Dimensionen für einen langfristig erfolgreichen Gastronomiebetrieb bieten. In der Abschlussdiskussion wird die passende Umsetzung für den eigenen Betrieb gemeinsam besprochen und Handlungsmaßnahmen definiert.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...die Zusammenhänge von nachhaltigem Handeln umfassend zu verstehen
- ...Prozesse kosteneffektiv und nachhaltig umzugestalten.
- ...unterschiedliche Handlungs- und Change- Modelle kennen.
- ...individuelle Massnahmen für den einen Betrieb zu formulieren und umzusetzen.
- ...New-Work Ansätze anzuwenden, um als ganzes Team weiterzukommen.

### Eckdaten

Moduldauer: 25 Lektionen (Hybrid), 1 Präsenztage

Modulpunkte: 1

Kosten: CHF 570.00

Kursort: Zürich

Sprache: Deutsch

Durchführung: Siehe beigefügtes Datenblatt

## Food and Health

Ernährungslehre und Gesundheit



Eine ungesunde Ernährung ist ein Risikofaktor für die Entstehung von vielen Krankheiten. Doch was genau bedeutet gesunde Ernährung? In diesem Modul werden die Elemente einer gesunden Ernährung besprochen und es wird wissenschaftsnah vermittelt, welche Abweichungen dazu Folgen auf die Gesundheit und mögliche Krankheiten haben. Zudem stützt es die Teilnehmenden mit den erforderlichen Fähigkeiten und Kenntnissen aus, um ernährungsbewusste Konzepte im eigenen Betrieb erfolgreich umzusetzen um dem wachsenden Bedürfnis nach gesunden und umweltfreundlichen Gerichten gerecht zu werden.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...Konzepte und Ernährungsempfehlungen für eine gesunde Gesellschaft kennen.
- ...die positiven und negativen Auswirkungen von Ernährung auf die Gesundheit zu verstehen.
- ...den Zusammenhang zwischen Ernährung, Klimaschutz und Gesundheit zu verstehen.
- ...erfolgreiche Praxisbeispiele kennen.
- ...das Gelernte in der Arbeit im Betrieb zu integrieren.

### Eckdaten

Moduldauer: 25 Lektionen (Hybrid), 1 Präsenztage

Modulpunkte: 1

Kosten: CHF 570.00

Kursort: Zürich

Sprache: Deutsch

Durchführung: Siehe beigefügtes Datenblatt

## Branding and Credibility

Der Weg zu den Bio Cuisine Sternen



Dieses Modul dient als Einführungsprogramm für das Gastromodell Bio Cuisine von Bio Suisse. Es ist Bestandteil des Pflichtenheftes für die Nutzung der Marke Bio Cuisine. Zudem dient es als Unterstützungshilfe für das Vorgehen zur Legitimation der Nutzung von Bio Cuisine. Die Wissensvermittlung erfolgt durch verschiedene E-Learning Pakete.

Es werden Inhalte zu den Themen Biolandbau, Werte der Bio Suisse Knospe, Gastromodell Bio Cuisine sowie weitere Schwerpunkte einer nachhaltigen Gastronomie (Beispielsweise Reduktion von Food Waste und Verwendung von Mehrweggeschirr) in elektronischer Form unterrichtet.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...die Grundsätze des Bio-Landbaus kennen.
- ...Argumente für eine Bio-Küche zu kommunizieren.
- ...verschiedene Tipps und Tricks für die Umsetzung einer schmackhaften und nachhaltigen Bio-Küche.
- ...die Unterschiede von einem Bio-Produkt zu einem Knospen-Produkt kennen.
- ...wie das Gastromodell Bio Cuisine aufgebaut ist.
- ...das Vorgehen für eine Bio Cuisine Zertifizierung kennen.

### Eckdaten

Selbststudium

Modulpunkte: keine

Kosten: CHF 0.00

Kursort: Online

Sprache: Deutsch

Durchführung: Einstieg jederzeit möglich



## Plant Based

Pflanzliche Ernährung in der Praxis



Das Modul gibt Einblick in den biologischen regenerativen Anbau auf dem Bio-Hof, zeigt die Vielfalt pflanzenbasierter Ernährung und inspiriert dazu, ausgewogene und kreative Menüs zu kochen, die sich von anderen Gastronomieangeboten abheben. Pflanzenbasierte Gerichte stehen für weit mehr als Fleischersatz und das Bedürfnis von vegetarisch und veganen Gästen. Deshalb zeigt das Modul praktische Wege auf, wie pflanzenbasierte Ernährung in allen Bereichen der Verpflegung ansprechend umgesetzt werden kann. Nach einer Exkursion und verschiedenen theoretischen Inputs, entwickeln die Teilnehmenden einen eigenen Signature Dish, der die neu erlernten Dimensionen berücksichtigt. Zudem wird diskutiert, wie das neue Gericht und dessen Zusammenhänge, vom Anbau auf dem Acker bis zum Gast auf dem Teller, ansprechend vermittelt wird.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...verschiedene Anbaumethoden und deren Auswirkungen z.B. auf den Humusaufbau, zu verstehen.
- ...unterschiedliche Beschaffungsmöglichkeiten auszuloten und zu bewerten.
- ...die Klimarelevanz der pflanzenbasierten Küche zu verstehen und umzusetzen.
- ...konkrete Massnahmen für die eigene Küchenpraxis zu entwickeln und umzusetzen.
- ...sich von Themen wie Vollkorn, Hülsenfrüchte, Pflanzenvielfalt, Leaf to Root, internationaler Küche und Saisonalität inspirieren zu lassen und den Gästen zu kommunizieren.

### Eckdaten

Moduldauer: 70 Lektionen (Hybrid), 3 Präsenztage  
 Modulpunkte: 3  
 Kosten: CHF 1950.00  
 Kursort: Zürich und Umgebung  
 Sprache: Deutsch  
 Durchführung: Siehe beigefügtes Datenblatt

## Nose to Tail

Nachhaltiger Fleischkonsum in der Praxis



Das Modul vermittelt die Grundlagen eines sinnvollen und nachhaltigen Fleischkonsums und wie dieser als Gastronom:in gefördert werden kann. Es gibt Einblick in die artgerechte Tierhaltung auf dem Bio-Hof und zeigt den Weg von der tiergerechten Schlachtung über die Verarbeitung, die wirksame Vermarktung bis hin zum Genuss auf dem Teller auf. Neben theoretischen Inputs werden die vielfältigen Möglichkeiten der Fleischverwertung in der Küche gemeinsam gekocht und zu einzigartigen Gerichten entwickelt. Es werden neue Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit Produzent:innen und Metzger:innen besprochen, Kalkulationsbeispiele für eine rentable Menügestaltung berechnet und diskutiert, wie die Vermarktung von Nose to Tail-Gerichten gegenüber dem Gast ansprechend kommuniziert werden kann.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...die Klimarelevanz und Tierethik der tierischen Ernährung zu verstehen.
- ...die sinnvolle Schlachtung und Verwertung von Tieren kennen.
- ...Möglichkeiten zur Verwendung ganzer Tiere in der Individual- und Gemeinschaftsgastronomie kennen.
- ...entwickeln Lösungen zu den Herausforderungen im Schweizer Fleischmarkt.
- ...die Grundlagen von «Nose to Tail» in der Menüplanung unter den Aspekten Umwelt und Ernährung anzuwenden.
- ...wie die Möglichkeiten zur Beschaffung ausgelotet und beurteilt werden können.

### Eckdaten

Moduldauer: 70 Lektionen (Hybrid), 3 Präsenztage  
 Modulpunkte: 3  
 Kosten: CHF 1950.00  
 Kursort: Zürich und Umgebung  
 Sprache: Deutsch  
 Durchführung: Siehe beigefügtes Datenblatt

## Drink Wild

Hausgemachte Trinkkultur in der Praxis



Diese Modul bietet eine inspirierende und praxisorientierte Lernerfahrung, die es den Teilnehmenden ermöglicht, ihr Verständnis für nachhaltige Getränkeoptionen zu vertiefen und eigene, insbesondere alkoholfreie Getränke herzustellen. Vielfältige Expert:innen aus der Getränkeszene präsentieren innovative Getränkebegleitungen. Degustationen, Praxisübungen und eine Exkursion vermitteln den Teilnehmenden hautnah die Zusammenhänge vom Anbau der Rohstoffe und ökologisch sinnvollen Getränken. In der Abschlussdiskussion werden individuelle Massnahmen entwickelt, um eine umweltfreundliche und innovative Getränkebegleitung im eigenen Betrieb umzusetzen.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...die Palette nachhaltiger Getränke kennen.
- ...die Beschaffung der Rohstoffe ab Hof und deren Verarbeitung kennen.
- ...Alkoholfreie Getränke selbst zu kreieren.
- ...Methoden wie fermentieren und konservieren für die geeigneten Rohstoffe und den gewünschten Geschmack anzuwenden.
- ...die Zusammenstellung einer alkoholfreien Menü-Begleitung.
- ...ökologischen Kaffee-, Tee- und Weinanbau kennen.
- ... das Potenzial von Cidre aus Hochstammobst zu nutzen.

### Eckdaten

Moduldauer: 70 Lektionen (Hybrid), 3 Präsenztage  
 Modulpunkte: 3  
 Kosten: CHF 1950.00  
 Kursort: Zürich und Umgebung  
 Sprache: Deutsch  
 Daten: Siehe beigefügtes Datenblatt

## Buy Sustainable

Nachhaltige Einkaufsstrategien und Lösungen



Regional, saisonal oder biologisch – was ist am nachhaltigsten? Und wie integriert man eine nachhaltige Beschaffung effizient im Gastronomiealltag? Dieses Modul vermittelt das Wissen zur Erarbeitung der eigenen, nachhaltigen Beschaffungsstrategie. Zudem erfahren die Teilnehmenden von Profis aus dem Lieferantennetzwerk, wie man zu den gewünschten nachhaltigen Produkten, in der benötigten Menge und zum richtigen Zeitpunkt kommt. Im Austausch mit Expert:innen und Gastronom:innen wird die Umsetzung für den eigenen Betrieb diskutiert und Handlungsempfehlungen definiert.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...Angebote von Händler:innen und Produzierenden bezüglich Nachhaltigkeit zu bewerten.
- ...Anbauverträge zusammen mit Landwirt:innen zu konzipieren.
- ...lokale Wertschöpfungsnetzwerke und deren Nutzen für den eigenen Betrieb kennen.
- ...die passenden Logistikpartner auszuwählen und Direct Sourcing auch kalkulatorisch zu konzipieren.
- ...die eigene Beschaffungsstrategie bezüglich Nachhaltigkeit zu optimieren.

### Eckdaten

Moduldauer: 35 Lektionen (Hybrid), 1.5 Präsenztage  
 Modulpunkte: 1.5  
 Kosten: CHF 800.00  
 Kursort: Zürich  
 Sprache: Deutsch  
 Durchführung: Siehe beigefügtes Datenblatt

Tagesexkursion

## Nose to Tail

Nachhaltiger Fleischkonsum erleben



Die Exkursion ermöglicht einen Einblick in die artgerechte Tierhaltung auf dem Bio-Hof Gut Rheinau mit einem anschliessenden Besuch der Metzgerei Hans Wurst Rheinau. Es wird der Weg vom Bauernhof zu einer tiergerechten Schlachtung über die Verarbeitung bis zum Genuss auf dem Teller aufgezeigt. Wir schauen uns die vielfältigen Möglichkeiten der Fleischverwendung und die Ansätze des nachhaltigen Fleischkonsum an. Zum Abschluss wird Gelerntes und Erfahrenes gemeinsam mit Fachexperten diskutiert.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ...die Zusammenhänge eines nachhaltigen Fleischkonsums vom Acker bis zum Teller kennen.
- ...die Kriterien der Tierhaltung in der biologischen und biologisch-dynamischen Landwirtschaft zu verstehen.
- ...die Klimarelevanz und Tierethik der tierischen Ernährung zu verstehen.
- ...die Möglichkeiten der Verwendung ganzer Tiere kennen.

### Eckdaten

Moduldauer: 10 Lektionen (Hybrid), 1 Präsenztage

Modulpunkte: keine

Kosten: CHF 270.00

Kursort: Rheinau, ZH

Sprache: Deutsch

Daten: Siehe beigefügtes Datenblatt

Tagesexkursion

## Regio-Innovation & Local Foods

Das kulinarische Erbe der Alpen erleben



Das Culinarium Alpinum hat die Umsetzung des kulinarischen Erbes auf einer gastronomischen Ebene perfektioniert. Die Exkursion bietet einen einzigartigen Einblick hinter die Kulissen des Kompetenzzentrums für regionale Kulinarik. Wir besuchen den essbaren Garten, erhalten Einblick in die persönlichen Lieferantenbeziehungen zwischen dem Restaurant und den Produzierenden und lernen in einem Praxisworkshop, wie man traditionelle Produkte innovativ und nachhaltig verarbeiten kann. Als Abschluss werden Impulse für die Umsetzung im eigenen Betrieb besprochen und Gelerntes und Erfahrenes gemeinsam mit Fachexperten diskutiert.

### Die Kursteilnehmenden lernen...

- ... innovative Konzepte und Ansätze kennen, wie die Produktvielfalt einer Region erlebbar und schmeckbar gemacht wird.
- ...wie die Menüplanung vom Acker bis zum Teller auf einer regionalen Ebene umgesetzt wird.
- ...traditionsreiche Lebensmittel auf eine innovative und nachhaltige Art zuzubereiten.
- ...die Zusammenhänge zwischen Region, Tradition, Innovation und Nachhaltigkeit kennen.

### Eckdaten

Moduldauer: 10 Lektionen (Hybrid), 1 Präsenztage

Modulpunkte: keine

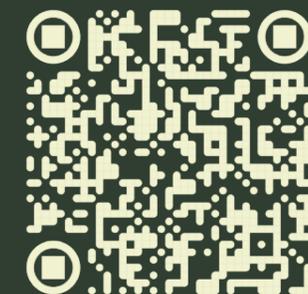
Kosten: CHF 270.00

Kursort: Stans, Culinarium Alpinum

Sprache: Deutsch

Daten: Siehe beigefügtes Datenblatt

Hast du noch Fragen zum Bildungsangebot? Dann fülle bitte das Kontaktformular aus. Wir melden uns mit einem Beratungstermin bei dir.



[www.sustineo.academy/beratungsgespraech](http://www.sustineo.academy/beratungsgespraech)



# Ein Angebot in Zusammenarbeit mit



foodward  
shaping the future of food



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW  
Office fédéral de l'agriculture OFAG  
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG  
Uffizi federal d'agricoltura UFAG

## Partnerorganisationen

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften



Höchster Standard für Ökoeffektivität.  
Cradle to Cradle Certified®-Druckprodukte  
hergestellt durch die Vögel AG.  
Bindung ausgenommen.

## Kontakt

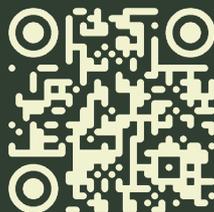
Giulia Zumstein  
Programmleiterin Sustineo  
[giulia.zumstein@foodward.ch](mailto:giulia.zumstein@foodward.ch)

## Geschäftsstellen

Zürich:  
foodward  
Geerenweg 23b  
8048 Zürich  
[info@sustineo.academy](mailto:info@sustineo.academy)

Lausanne:  
Bio Suisse  
Av. des Jordils 3  
CP 1080  
1001 Lausanne

## Mehr erfahren



[www.sustineo.academy](http://www.sustineo.academy)