

Basismodule	Kürzel	Modulpunkte	Kosten in CHF
<p>Branding & Credibility – Der Weg zu den Bio Cuisine Sternen Moduldauer: 0.5 Tag aktuelle Moduldaten 2023 online</p> <p>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. Aufgeteilt ist das Modul in verschiedene e-learning Pakete zur Wissensvermittlung. Ebenfalls dient es als Unterstützungshilfe für das Vorgehen zur Legitimation der Nutzung von Bio Cuisine. Verschiedene Inhalte zu den Themen Biolandbau, Werte der Bio Suisse Knospe, Gastromodell Bio Cuisine sowie zum Bildungsangebot sustineo werden in elektronischer Form angeboten und abgefragt.</p>	4	Keine	Kostenlos
<p>Back to Basics – Grundlagen der Nachhaltigkeit Moduldauer: 1 Tag aktuelle Moduldaten 2023 online</p> <p>Das Modul beleuchtet verschiedene Dimensionen der Nachhaltigkeit. Es wird ein umfassendes Verständnis der Teilaspekte, Einflussfaktoren und Zusammenhänge gefördert. Praxisrelevante Herausforderungen werden diskutiert, sowie Lösungsansätze vorgestellt und gemeinsam am Kurstag erarbeitet. Vermittelt werden Inhalte zu Theorie, Messmethoden sowie Inputs zu Strategien für ein nachhaltiges Handeln. Nebst der Grundlagenvermittlung zeigen Best Practice Beispiele wie echte Nachhaltigkeit im Gastronomie-Betrieb integriert werden kann.</p>	7	1	570.–
<p>Planetary Health Diet – Gesunde Ernährung für Mensch & Planet Moduldauer: 1 Tag aktuelle Moduldaten 2023 online</p> <p>Das Modul vermittelt, basierend auf dem Konzept von «Planetary Health Diet», wie der Speiseplan so umgestellt werden kann, dass die Gesundheit des Menschen und der Erde gleichermassen geschützt werden kann. Der entwickelte Speiseplan sieht vor, dass bspw. die Zutaten Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Nüsse verdoppelt und dafür andere reduziert werden. Teilnehmende lernen im Modul Verbesserungen in den eigenen Menüplänen einzuarbeiten, zu beurteilen und üben dies mit Praxisbeispielen.</p>	13	1	570.–
<p>Be a Changemaker – Veränderungsprozesse & Coaching Moduldauer: 1 Tag ab 2024</p> <p>Wie gelingt mir die betriebliche Ausrichtung hin zum nachhaltig, Gastronomieangebot? Was wird dafür benötigt? Der Umgang mit den persönlichen Überzeugungen und Werten von uns selbst aber auch unseren Mitarbeitenden bestimmt die Art und Weise, wie wir uns sich verhalten, um letztendlich ein positives, Ergebnis zu erzielen. Im Modul lernen Sie wie Veränderungen nachhaltig, erfolgreich umgesetzt werden. Das Modul zeigt auf, welche Schritte effektiv zu einer Verhaltensveränderung und somit zu einem nachhaltigen Gastronomieangebot führen. Coachings werden geübt und Veränderungsprozesse als Praxisübung designt.</p>	3	1	570.–

	Kürzel	Modulpunkte	Kosten in CHF
Basismodule			
<p>Plan & Implement – Projekt- & Arbeitsmanagement Moduldauer: 1 Tag ab 2024</p> <p>Dieses Modul richtet sich an Mitarbeitende, die Projektmanagement Kompetenzen erlernen möchten. Auch bei der Transformation zu nachhaltiger Gastronomie sind diese Kompetenzen entscheidend. Dazu kommt, dass nachhaltige Geschäftsmodelle zudem oft kollaborative Lösungen mit mehreren Partner:innen beinhalten. Dieses Modul bietet Instrumente und Übungsraum, um sich Projektmanagement Kompetenzen anzueignen, welche bei konsequenter Anwendung den Erfolg bringen werden.</p>	16	1	570.-
<p>Food Production – Primärproduktion & Wertschöpfungsketten Moduldauer: 1 Tag ab 2024</p> <p>Das Modul vermittelt, was nachhaltige, innovative, landwirtschaftliche und maritime Produktion ausmacht. Es zeigt die Vorteile der ganzheitlichen und nachhaltigen Primärproduktion und wie deren Erzeugnisse im Alltag integriert werden können. Ein Fokus wird dabei auf biologische, biologisch-dynamische, regenerative und Permakultur Landwirtschaft gelegt. Beim Thema Fisch werden die unterschiedlichen maritimen Systeme wie z.B. Wildfang, Angelrutenfang und Zucht auf deren Vor-, Nachteile verglichen. Alle Wertschöpfungsketten werden in Bezug auf die Wirkung auf die Umwelt, Gesellschaft und Ökonomie anhand von Praxisbeispielen aufgezeigt und die Potenziale für die Gastronomie erarbeitet.</p>	15	1	570.-
<p>Food & Health – Ernährungslehre & Gesundheit Moduldauer: 1 Tag ab 2024</p> <p>Eine ungesunde Ernährung ist ein Risikofaktor bei der Entstehung von vielen Krankheiten. Doch was genau bedeutet gesunde Ernährung? In diesem Modul werden Elemente einer gesunden Ernährung besprochen, und es wird wissenschaftsnah vermittelt, welche Abweichungen dazu Folgen auf die Gesundheit und / oder mögliche Krankheiten haben. Praxisübungen helfen die Inhalte im Alltag anzuwenden.</p>	6	1	570.-
<p>Food Safety & Hygiene – Der Weg zu einer sicheren Lebensmittelherstellung Moduldauer: 1 Tag ab 2024</p> <p>Vom Bauernhof über die Küche bis hin zum Kunden besteht immer die Gefahr, dass Lebensmittel verunreinigt werden. Um den Risiken einer Kontamination entgegenzuwirken und die Gesundheit der Kunde zu schützen, werden daher präventive Maßnahmen und Praktiken in jeden Zyklus der Lebensmittelproduktion integriert.</p>	17	1	570.-

	Kürzel	Modulpunkte	Kosten in CHF
Praxismodule			
<p>Plant-Based – Pflanzliches Kochen in der Praxis Moduldauer: 3.5 Tage aktuelle Moduldaten 2023 online</p> <p>Das Modul vermittelt den Einblick in den biologischen regenerativen Anbau auf dem BIO-Hof, zeigt die Vielfalt pflanzenbasierter Ernährung und inspiriert ausgewogene kreative Menus zu kochen. Pflanzenbasierte Gerichte der Kulturen der Welt stehen für weit mehr als Fleischersatz. Das Modul zeigt praktische Wege zur Umsetzung von pflanzenbasierter Ernährung in allen Bereichen der Verpflegung auf. Die Vermarktung und Kommunikation der Zusammenhänge vom BIO-Anbau auf dem Acker bis zum Wohlbefinden des Gastes werden vermittelt.</p>	12	3	1950.-
<p>Nose to Tail – Nachhaltiger Fleischkonsum in der Praxis Moduldauer: 3.5 Tage aktuelle Moduldaten 2023 online</p> <p>Das Modul vermittelt die Grundlagen, um einen sinnvollen nachhaltigen Fleischkonsum zu fördern. Das Modul 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 zum Genuss auf dem Teller auf. Es werden die vielfältigen Möglichkeiten im Bereich der Fleischverwendung erfahrbar gemacht. Der Ansatz Nose to tail regt die Kreativität an und zeigt die handwerkliche Verarbeitung praktisch auf. Es werden neue Möglichkeiten der Zusammenarbeit, inkl. Kalkulationsbeispielen für eine rentable Menügestaltung, von BIO-Bäuer:innen, Metzger:innen und Gastronom:innen aufgezeigt.</p>	11	3	1950.-
<p>Regio-Innovation & Local Foods – Lebendige Esskultur-Räume in der Praxis Moduldauer: 3.5 Tage ab Herbst 2023</p> <p>Im Modul lernst Du, das Thema Regionalität durch die Entwicklung von Wertschöpfungsnetzwerken für Lebensmittel neu zu interpretieren. Entdecke Innovationspotentiale und gestalte Esskultur-Räume, attraktive Produktportfolios, Erlebnisse und Menüs durch neue Kooperationen, spannende Produkte und wertvolle Geschichten im agro-kulinarischen Bereich. Eingebettet in die Tradition der eigenen Region, verbunden mit neuen Ansätzen, hinsichtlich Vermarktung, Vernetzung und Kommunikation. Angeführt durch den Alpenraum als lokal-regionales Anwendungsbeispiel tauchst Du in die touristische und gastronomische Nutzung seines kulinarischen Erbes und seiner Vielfalt ein. Lerne neuzeitliche Konzepte wie das Culinarium Alpinum und einzigartige Produkte wie den Alpsbrinz kennen. Vernetze Dich mit der Bio-Landwirtschaft des Alpenraumes, und lerne deren Erzeugnisse kreativ zu nutzen.</p>	1	3	1950.-
<p>Drink Wild – Hausgemachte Trinkkultur in der Praxis Moduldauer: 3.5 Tage ab Winter 2023/2024</p> <p>Das Modul vermittelt die Vielfalt, Faszination und den Genuss nachhaltiger Getränke. Es regt zum Kreieren und Herstellen von insbesondere alkoholfreien Getränken an. Praxisübungen und eine Exkursion vermitteln den Teilnehmenden hautnah die Zusammenhänge von Anbau der Rohstoffe und ökologisch sinnvollen Getränken. Zudem geht es darum Süsstoffe zu beurteilen und Milch- und Milchersatzprodukte sinnvoll in der Praxis einzusetzen.</p>	18	3	1950.-

Vertiefungsmodule

Buy Sustainable – Nachhaltige Einkaufsstrategien und Lösungen

Moduldauer: 1.5 Tage | aktuelle Moduldaten 2023 online

Die Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel ist in vielerlei Hinsicht eine Herausforderung. Gesuchte Produkte sind z.B. beim Stammlieferanten nicht gelistet, oder es sind nur geringe Mengen in unregelmässigen Abständen lieferbar usw. Das Modul vermittelt das Wissen zu Erarbeitung einer nachhaltigen Beschaffungsstrategie. Ebenso wird anhand von Praxisbeispielen aufgezeigt, wie nachhaltiger Einkauf im Gastronomiealltag integriert wird.

Kürzel	Modulpunkte	Kosten in CHF
8	1.5	800.-

	Kürzel	Modulpunkte	Kosten in CHF
Tagesexkursion			
<p>Tagesexkursion Nose to Tail - Nachhaltiger Fleischkonsum vom Hof bis zum Teller erleben</p> <p>Moduldauer: 1 Tag aktuelle Moduldaten 2023 online</p> <p>Die Exkursion ermöglicht einen Einblick in die artgerechte Tierhaltung auf dem BIO-Hof Gut Rheinau mit einem anschliessenden Besuch der Metzgerei Hans Wurst Rheinau. Aufgezeigt wird der Weg vom Bauernhof zu einer tiergerechten Schlachtung über die Verarbeitung bis zum Genuss auf dem Teller. Wir schauen uns die vielfältigen Möglichkeiten der Fleischverwendung und die Ansätze der Nachhaltigkeit an. Zum Abschluss wird gelerntes und erfahrenes gemeinsam mit Fachexperten diskutiert.</p>	20	Keine	270.-
<p>Tagesexkursion Regio-Innovation & Local Foods - Lebendige Esskulturräume in der Praxis</p> <p>Moduldauer: 1 Tag aktuelle Moduldaten 2023 online</p> <p>Im Modul lernst Du, das Thema Regionalität durch die Entwicklung von Wertschöpfungsnetzwerken für Lebensmittel neu zu interpretieren. Entdecke Innovationspotentiale und gestalte Esskultur-Räume, attraktive Produktportfolios, Erlebnisse und Menüs durch neue Kooperationen, spannende Produkte und wertvolle Geschichten im agro-kulinarischen Bereich. Eingebettet in die Tradition der eigenen Region, verbunden mit neuen Ansätzen, hinsichtlich Vermarktung, Vernetzung und Kommunikation. Angeführt durch den Alpenraum als lokal-regionales Anwendungsbeispiel tauchst Du in die touristische und gastronomische Nutzung seines kulinarischen Erbes und seiner Vielfalt ein. Lerne neuzeitliche Konzepte wie das Culinarium Alpinum und einzigartige Produkte wie den Alpsbrinz kennen. Vernetze Dich mit der Bio-Landwirtschaft des Alpenraumes, und lerne deren Erzeugnisse kreativ zu nutzen.</p>	21	Keine	270.-