

KÜCHE DER ZUKUNFT



Heiße Zeiten für Küchen? Definitiv. Und sie werden noch heißer, oder?

Muss nicht sein! Ihr habt eure Zukunft selbst in der Hand.

Motivierte Mitarbeiter, zufriedene Kunden und ein guter Ruf sind das Ziel. Das schafft ihr, wenn ihr euch zu **Gesundheit, Klimaschutz und Genuss** bekennt. Und das ist DIE CHALLENGE:

-  Schafft ihr 50 % Bio-Anteil in eurer Küche?
-  Schafft ihr 50 % pflanzliche Gerichte?
-  Schafft ihr 75 % Lebensmittel aus der Region?

Wir sind davon überzeugt, dass ihr das könnt. Ja, auch in Zeiten der Teuerung. **Seid ihr das auch?**

Wir öffnen ein **Feld für Vorreiter:innen** und unterstützen euch auf eurem Weg. Wollt ihr zur KÜCHE DER ZUKUNFT werden?

Dann meldet euch an! Wir starten im **Herbst 2024**.



DAS IST FÜR EUCH DRIN

- 15 Stunden 1:1 **Beratung** durch erfahrene Bio-Gastronom:innen
- Vorbereitung **Bio-Zertifizierung** & Übernahme **Kontrollkosten**
- Erweiterung des **Lieferant:innen-Netzwerk** um verlässliche **BIO AUSTRIA** Betriebe
- **Kochkurs** für 2 Mitarbeiter:innen aus eurer Küche
- **Schulung** für euer gesamtes Personal zur Planetary Health Diet
- regelmäßiger **Austausch** mit anderen Küchenleiter:innen
- Marketing-Boost für die **Kommunikation** nach innen & außen

EURE VORTEILE

- **Support & Entlastung** bei Weiterentwicklung eurer biologischen, regionalen, gesunden Küche
- **Stärkung** eurer Marke durch gelebte Nachhaltigkeit
- Vorsprung bei öffentlichen **Ausschreibungen** nach Kriterien der nachhaltigen Beschaffung
- höhere **Identifikation & Motivation** eurer Mitarbeiter:innen
- Messung eures **Impacts** - Wirkungsbericht als Nachweis für euer Engagement

VORAUSSETZUNGEN

- Ihr seid **motiviert** und wollt zu den Besten gehören.
- Ihr habt die **Vision**, eure Küche für eine lebenswerte Zukunft auszurichten.
- Ihr bringt **Kooperationsgeist** mit und seid bereit euer Wissen und eure Erfahrungen zu teilen.





ABLAUF DER CHALLENGE 2024

1. Kennenlernen eurer Küche
2. Festlegen von Zielen und Maßnahmen
3. 12 Monate lang: 1:1 Beratung und Umstellungs-Begleitung
4. Schulung für Personal zu ihrem Beitrag für eine lebenswerte Zukunft & Kochkurs zum Thema pflanzliche, regionale Bio-Küche
5. Evaluierung der erzielten Erfolge

KOSTEN & ANMELDUNG

Der Wert dieses Trainings beläuft sich auf € 4.990 netto pro Betrieb. Wir bemühen uns aktuell um eine Förderung für euch. Der endgültige Preis wird im Juli 2023 feststehen.

Die Challenge wird in ganz Österreich stattfinden. Es gibt **fünf Plätze** pro teilnehmendem Bundesland. Ihr wollt dabei sein? Meldet euch jetzt an für die **Warteliste**, dann seid ihr die ersten, die erfahren, wie es mit der Challenge weitergeht!

Einfach bei Anna melden, dann bekommt ihr alle weiteren Infos.



DI ANNA STROBACH

hallo@zukunft-essen.at

+43 664 34 60 424

www.zukunft-essen.at

