

## **Atelier 3: Allergien und Unverträglichkeiten in der Gemeinschaftsverpflegung (d)**

### **Gabrielle Obrecht, Zürcher Frauenverein ZFV**

Gabrielle Obrecht startete ihre Karriere mit einer Ausbildung zum Koch. Danach absolvierte sie diverse Aus- und Weiterbildungen in den Bereichen Gastronomie, Personalmanagement und Erwachsenenbildung. Von 1992 bis 2009 war sie in verschiedenen Funktionen für die Compass Group Schweiz tätig. Im Januar 2010 wechselte sie zur ZFV-Unternehmung, bei der sie im Bereich Bildung die Funktion als Gruppenleiterin Betriebe inne hatte. Mitte 2013 übernahm sie die Aufgabe als Fachfrau Projekte und Schulungen beim ZFV und betreute in dieser Funktion diverse Neu- und Umbauprojekte. Daneben führte sie interne Schulungen durch und war als Fachlehrerin für die neue Ausbildung Fachfrau/mann Systemgastronomie an der H&Gf Weggis tätig. Seit Januar 2015 ist sie als Leiterin Qualitäts- und Produktmanagement für den Bereich Gastronomie zuständig.

### **Kathrin Feddersen, Zürcher Frauenverein ZFV**

Frau Feddersen studierte in Hamburg (D) Ökotrophologie (Haushalts- und Ernährungswissenschaften) mit dem Schwerpunkt Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement. Nach einem Jahr in der Multifunktionsarena O2 World in Hamburg wechselte sie ins Qualitätsmanagement der Muttergesellschaft Compass Group Deutschland GmbH, wo sie von 2007 bis 2014 für den Bereich Hygiene/ Lebensmittelsicherheit zuständig war. Fortbildungen erfolgten zur Fachkraft für Arbeitssicherheit (BGN) und internen Auditorin. Seit August 2014 ist Frau Feddersen im Qualitätsmanagement des ZFV für die Bereiche Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit und Umwelt zuständig.

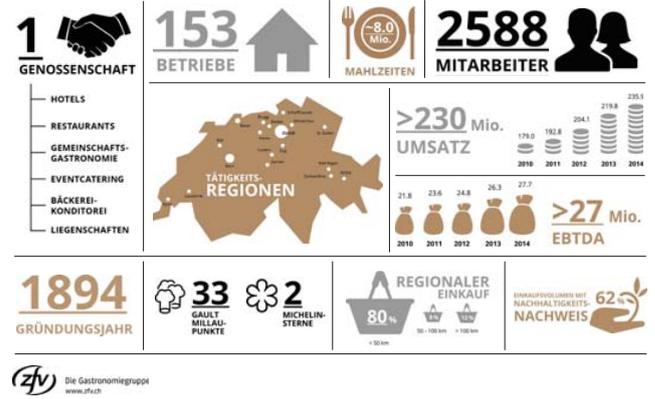
# Allergien und Unverträglichkeiten in der Gemeinschaftsgastronomie

Umsetzungskonzept der ZFV-Unternehmung

Donnerstag, 27. August 2015

**ZFV** Die Gastronomiegruppe  
www.zfv.ch

## Der ZFV im Überblick



## Gemeinschaftsgastronomie

- Business**
  - Banken
  - Versicherungen
  - Industrie
  - Pharma
  - Medien
  - Bund
  - Weitere Branchen
- Bildung**
  - Universitäten ZH und BE
  - Hochschulen
  - Berufsschulen
  - Kantonsschulen
  - Privatschulen

**ZFV** Die Gastronomiegruppe  
www.zfv.ch

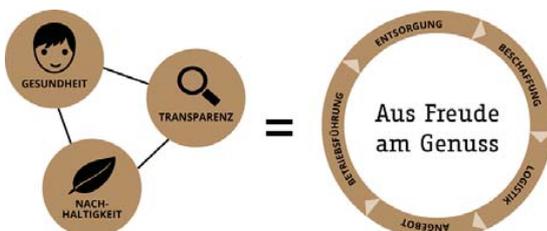
## Bedürfnis der Gäste

**Unsere Gästen möchten:**  
Vertrauen und Ehrlichkeit  
Qualität  
Produktekenntnis  
Transparenz  
Preis  
Nachhaltigkeit



**ZFV** Die Gastronomiegruppe  
www.zfv.ch

## Aus Freude am Genuss



**ZFV** Die Gastronomiegruppe  
www.zfv.ch

## Umsetzung im Betrieb

**Softwarelösung**  
Produktdaten über Schnittstelle  
Deklarationsetiketten  
Rezepturen und Kalkulation  
Menüpläne



**Qualitätshandbuch**  
Klare Vorgaben  
Sicherstellen der Umsetzung  
Interne und externe Kontrollen



**ZFV** Die Gastronomiegruppe  
www.zfv.ch

## Umsetzungen auf Ebene der Betriebe



### Gesunder Genuss

Besonders ausgewogene Speisen und Getränke gemäss den Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung



### Heimischer Genuss

Speisen und Getränke mit saisonalen Zutaten aus der Schweiz, eingekauft bei regionalen Produzenten und Lieferanten



### Glutenfreie Speisen



### Laktosefreie Speisen

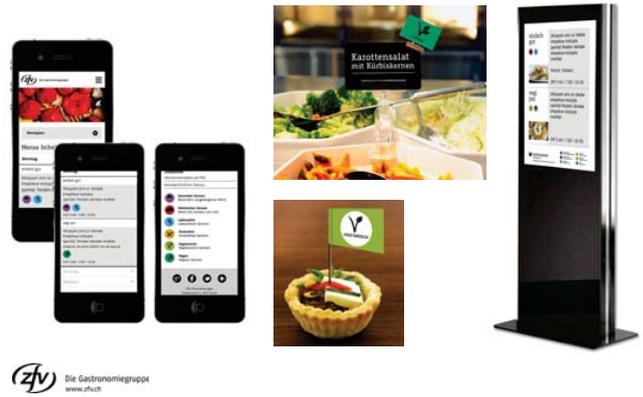


### Ovo-lacto-vegetabile Speisen



### Vegane Speisen

## Beispiele Kommunikation



 Die Gastronomiegruppe  
www.zfv.ch

## Allergene Stoffe

Kurzschulung für ZFV-Mitarbeitende



 Die Gastronomiegruppe  
www.zfv.ch

Vielen Dank