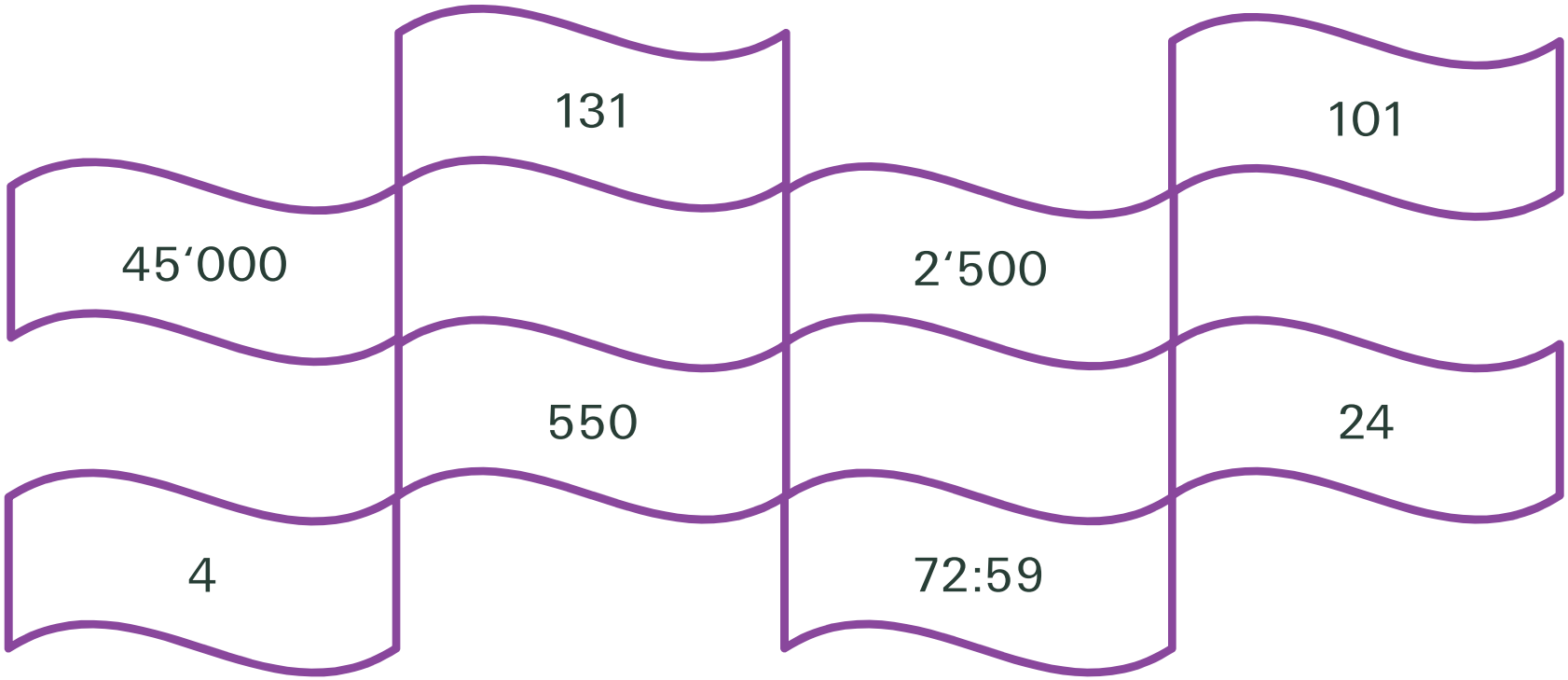
Swiss Re

Ganz ohne Zwang!

SGE-Fachtagung September 2018

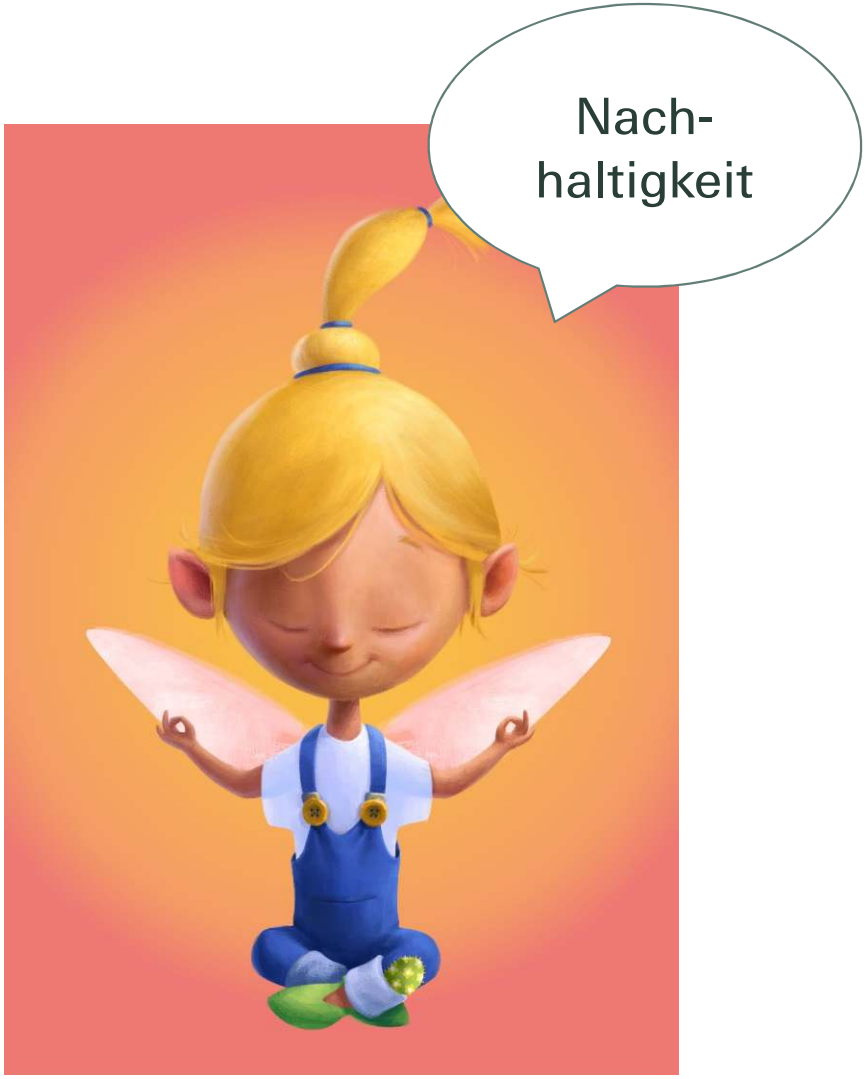
Herzlich willkommen bei Swiss Re Gastronomy!



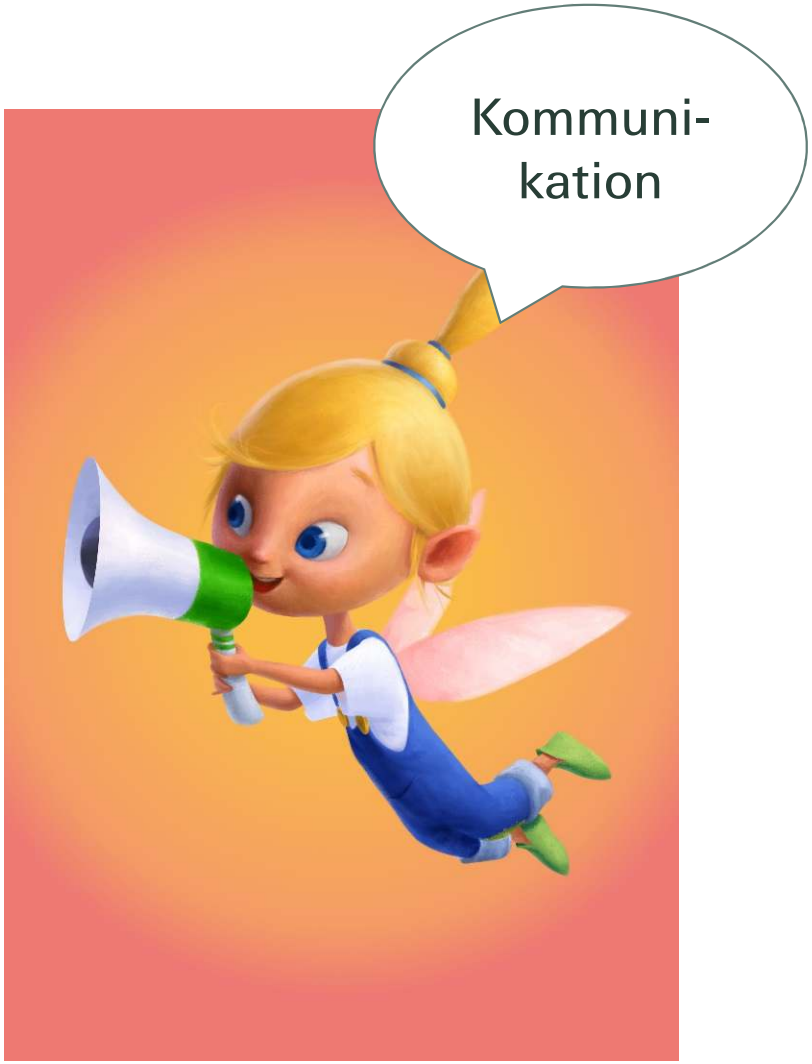
Das kleine Gewissen - SQGGG

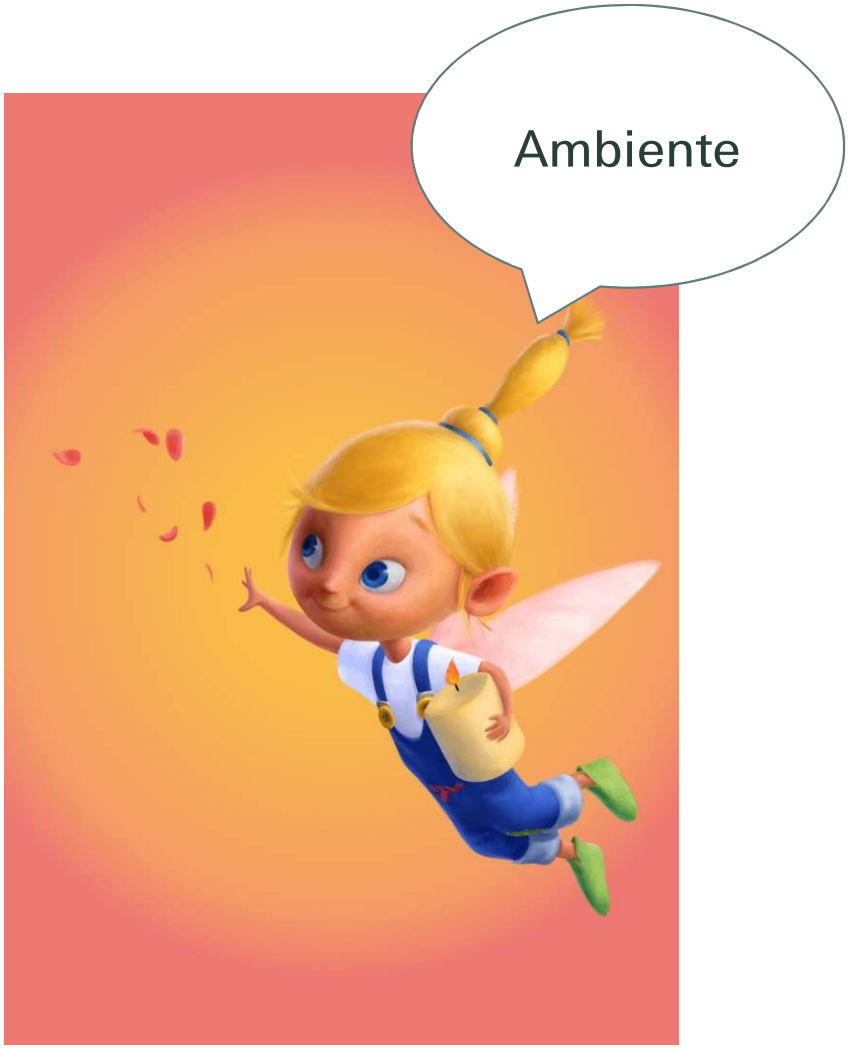
- Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie
- Projekt des Schweizer Verbands für Spital-, Heim-, und Gemeinschaftsgastronomie und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
- Entwicklung gemeinsam mit Branchenvertretern
  - Umsetzung muss Spass machen und Gäste ansprechen
  - Marke die für Leichtigkeit, Freude und Genuss steht
  - Zeitgemässe, zeitsparende Tools/Hilfsmittel für Gastronomen

Aktivitätsbereiche



Aktivitätsbereiche





Teste Dich!

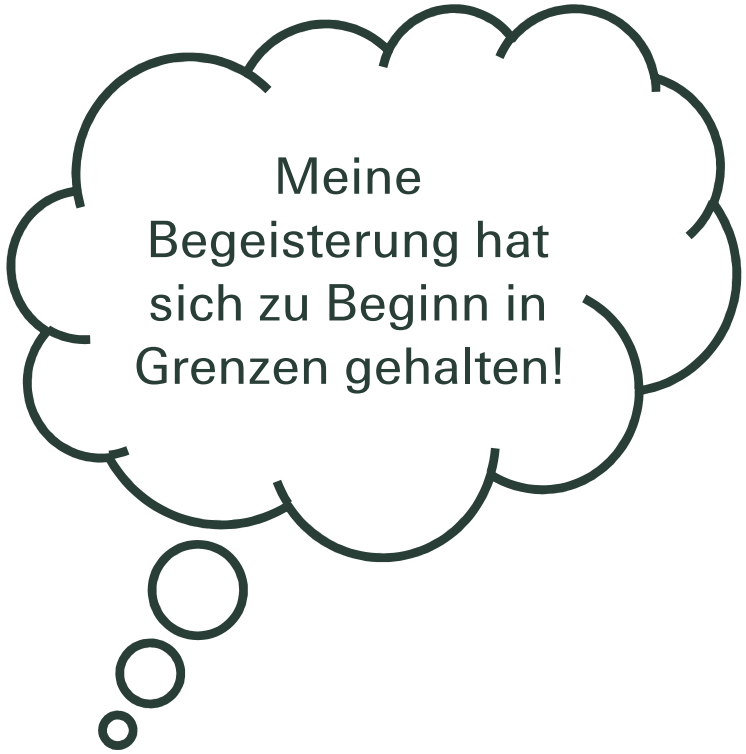
Teil 1
Verpflegungsangebot Teilverpflegung | Hauptmahlzeit
Wird zu jeder Hauptmahlze
Speisekomponente angeb
Wie viel Prozent des angeb
Vollkornprodukte?
Wie häufig wurden in den l
Hülsenfrüchte angeboten?
Wie häufig wurde in den le
angeboten?
Teil 4
Organisation
Gibt's bei euch ein Selbstl
HACCP-Konzepts?
Arbeitet mindestens eine
Gibt es ein Schulungs- un
Mitarbeitenden?
Teil 4
Organisation | Kommunikation
Ist ein umfassendes Informations- und Kommunikationskonzept im Betrieb integriert?
ja
nein
Wird mindestens eine Mi
durchgeführt?
Ist eine Feedbackkultur i
Verpflegungsteilnehmen
äussern können und was
Können sich die Gäste in
ausgewogene Ernährung
Teil 4
Organisation | Ambiente
Ist die Einrichtung der Küche ergonomisch?
ja
nein
Ist die Einrichtung des Restaurantbereichs ergonomisch?
ja
nein
Sind zu Spitzenzeiten ausreichend Sitzplätze vorhanden?
ja
nein
Werden lange Wege, Kreuzungswege und lange Wartezeiten an der Ausgabe und der Kasse durch eine optimale Raumgestaltung bzw. ein entsprechendes Abrechnungssystem vermieden?
ja
nein

Auswertung

Dein Betrieb hat 165 von 208 Punkten erreicht!
Deine Ergebnisse im Detail
Meine Tipps für Dich
Übrigens: deine Testergebnisse werden alle in deinem persönlichen Nutzer-Profil gespeichert und du kannst sie dort jederzeit einsehen.
Ein PDF-Dokument mit deinen Testergebnissen kannst du hier ausdrucken.

Projektauftrag

Das kleine Gewissen ... eine Erfolgsgeschichte



Unsere Hauptakteure

Inhaltsklärung – Wer ist das kleine Gewissen und was ist sein Auftrag?

- ✓ Angebot
- ✓ Nachhaltigkeit
- ✓ Kommunikation
- ✓ Ambiente
- ✓ Ziele der Kampagne

Projektauftrag für unsere Lernenden

- ✓ Projektdauer
  2x 10 Tage in der Gemeinschaftsgastronomie
- ✓ Projektteam:
  Kochlernende aus allen 3 Lehrjahren und KV Lernende mit Unterstützung von Küchenchefs und Souschefs
- ✓ Projektauftrag „Das kleine Gewissen zieht ein“
  - ❑ Erstellen von Menüplänen für die 4 Wochen und rezeptieren
  - ❑ Kreieren von „zuckerfreien“ Tagesdrinks
  - ❑ Kooperation mit der Patisserie – täglich ein zuckerreduziertes Dessert
  - ❑ Schulung der Buffetdamen – warum und wie?
  - ❑ Marketing / Kommunikation mit unseren Gästen
  - ❑ Miteinbeziehen eines Lieferanten aus der Region
  - ❑ Nachbearbeitung „Blogg“ / Artikel im Salz & Pfeffer

Inhaltsklärung – Wer ist das kleine Gewissen und was ist sein Auftrag?

Ausschnitt aus dem Menüplan

Swiss Re

Menu

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch	Salad & More
Monday Montag 4.6.2018	Misosuppe mit Shitakepilzen	Kartoffelstampf Randensalat Emmentaler Lammragout mit kleinem Gemüse	Mais-Galetten Broccoli mit Mandeln Ribelmais-Pouletbrust Eierschwämmlisauce	Urdinkel-Penne Grüne Peperonisauce mit Oregano und Belper Knolle	Ribelmais-fed chicken breast Chanterelle sauce Ribelmais-Pouletbrust Eierschwämmlisauce
Tuesday Dienstag 5.6.2018	Tomatencremesuppe mit Basilikum	Schweins-Piccata Kalbsjus Bio Weissweinrisotto Krautstiel	Bami Goreng mit Eden Krevetten Asiagemüse und Sojasprossen Soja-Chilisauce	Aubergine mit Buttermilchsauce Pitabrot	Pork piccata Veal jus Schweins-Piccata Kalbsjus
Wednesday Mittwoch 6.6.2018	Kichererbsensuppe mit Koriander und Cipolotti	Mohnspätzli Ofenfenchel Rindsgeschnetzeltes Pfefferrahmsauce	Kräuter-Reis Gedünsteter Blattspinat Temperierte Walliser Lachsforelle Safran-Verjussauce	Austernpilz-Burger Gemüsejus Geröstete Walnüsse Quinoa-Tabouleh	Slow-simmered Valais salmon trout Lemon Dip Temperierte Walliser Lachsforelle Zitronen Dip

Für das kleine Gewissen aktiv!

Lessons learned – Was nehmen wir alles mit???

- «Gesundheitsfördernd» ist mehr als das Menüangebot
- Grosses Interesse & hohe Akzeptanz bei unseren Gästen
- Voneinander Lernen
- Zeitplanung und Einsatz – Milestones!
- Verantwortung abgeben und wahrnehmen
- Klare Ziele setzen mit Terminen
- Bereichsübergreifendes Arbeiten
- Tue Gutes und sprich darüber
- Gästekontakt macht Spass!
- Es ist anstrengend ein Star zu sein ;)

Publikationen rund ums kleine Gewissen

- Das kleine Gewissen auf Ourspace
  Blogg auf Ourspace
- Bericht in der Septemberausgabe Salz & Pfeffer
  https://www.salz-pfeffer.ch/themen/hotel-gastro/frei-von-zwang/
- Bericht in der Junior Power Times von Swiss Re und im Enterpris Portal

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit,

für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

SVG

Schweizer Verband für Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

SVG - Schweizer Verband für Spital-,
Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
Marktgasse 10
CH-4800 Zofingen

www.svg.ch

www.kleines-gewissen.ch

Rechtlicher Hinweis

©2017 Swiss Re. Alle Rechte vorbehalten. Ohne die vorherige schriftliche Erlaubnis von Swiss Re ist es nicht gestattet, diese Präsentation zu verändern, abgeleitete Werke zu erstellen, oder sie auf andere Art für kommerzielle oder öffentliche Zwecke zu nutzen.

Die hierin enthaltenen Informationen und Aussagen sind zum Zeitpunkt der Präsentation aktuell, können sich jedoch verändern, ohne dass Swiss Re verpflichtet wäre, dies öffentlich bekannt zu geben. Obwohl die verwendeten Informationen aus zuverlässigen Quellen stammen, kann Swiss Re für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben keine Gewähr übernehmen. Jegliche Haftung für deren Richtigkeit und Vollständigkeit sowie für Schäden, die sich aus der Verwendung der in dieser Präsentation enthaltenen Informationen ergeben könnten, wird hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Unter keinen Umständen haftet Swiss Re oder eine ihrer Gruppengesellschaften für Vermögens- oder Folgeschäden, die in Zusammenhang mit dieser Präsentation stehen.