Sonja Trachsel || Flavio von Rickenbach || Priska Baur

ZHAW Wädenswil

Lernen
Innovationen Gastronomie

NOVANIMAL
Innovations for a future-oriented consumption and animal production

Ziel Innovationen

Köche, Köchinnen und Restaurationsfachleute sind motiviert und kompetent, attraktive vegetarische und vegane Gerichte zu kochen und zu empfehlen.

Fertigkeiten in Grundbildung

- Platz in Theorie und Praxis für vegetarische Küche
- Platz in Theorie und Praxis für vegane Küche
- Mindestanforderungen für Lehrbetriebe bzgl. vegetarischem & veganem Angebot
- Sensibilisierung AusbildnerInnen in Lehrbetrieben

Aufwertung Lehre

- Von 3- zu 4-jähriger Lehre Köchin/Koch EFZ
- Von 3- zu 4-jähriger Lehre Restaurationsfachmann/-frau EFZ
- Zusatzlehre vegetarischer/ veganer Koch EFZ (analog Diätkoch/köchin EFZ)
- Zusatzmodul Nachhaltigkeit
- Gemeinsame überbetriebliche Kurse für Köche/Köchinnen und Restaurationsfachleute
- Mehr Austauschprogramme für Lernende im In- und Ausland

Hintergrundwissen in Grundbildung

Vertiefte Kenntnisse:

- Zusammenhänge zwischen Nahrungsmittelproduktion und Umwelt
- Tierhaltung, Tierschutz und Tierwohl
- Vielfalt Esskulturen und internationale Ernährungstrends

Spezialisierung Berufsbildung

- Auf vegetarische & vegane Küche spezialisierte LehrerInnen
- Neue Lehre: vegetarische & vegane Köchin/Koch EFZ
- Höhere Berufsprüfung: Chefkoch/-köchin vegetarische und vegane Küche

Bildungspläne & Lehrmittel

- Mehr vegetarische & vegane Rezepte

Mehr Wissen:

- Nahrungsmittelproduktion und Umwelt
- Nahrungsmittelproduktion und Tierhaltung, Tierschutz und Tierwohl
- Esskulturen und internationale Ernährungstrends

Lehrabschlussprüfung:

- Vegetarisches oder veganes Menü ins Qualifikationsverfahren aufnehmen

Vegetarisch = ovo-lakto-vegetarisch (inkl. Eier, Milch)
Vegan = ausschliesslich pflanzliche Zutaten

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
zh aw Life Sciences und Facility Management
IUNR Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen

Gesunde Ernährung und nachhaltige Lebensmittelproduktion
Nationales Forschungsprogramm NFP 69