



— März

### 16.03. : Praxismodul “Plant-Based in der Küche”

Ein Kurs von **SUSTINEO**, DieCuisine in Zürich, 9-17 Uhr

Anmeldung: [www.sustineo.academy](http://www.sustineo.academy)

#### Zeitgemässe Küche mit Gemüse, Hülsenfrüchten und Getreide

- Kreative Gemüseküche mit Substanz: attraktiv, ausgewogen und vielseitig.
- Praxisnah & alltagstauglich: Gemeinsam kochen, Neues ausprobieren und umsetzbare Konzepte für deinen Betrieb entwickeln.
- Nachhaltig & zukunftsorientiert: Warum pflanzenbasierte Küche einen echten Unterschied macht – kulinarisch und ökologisch.

Preis: CHF 390.- / Person

### 23.03. “Open Kitchen” im Restaurant Sowieso, Luzern (voraussichtlich)

Ein Event in Kooperation mit **GastroFutura** und dem Restaurant Sowieso in Luzern, 15-17 Uhr

Anmeldung: [www.gastrofutura.ch/open-kitchen](http://www.gastrofutura.ch/open-kitchen)

- Einblick klimarelevante Massnahmen
- Konsequenz hausgemacht: Umsetzung im Alltag
- Soziales Integrationskonzept

Preis: kostenlos / Anmeldung erforderlich

### 30.03. : Praxismodul “Nose to Tail in der Küche”

Ein Kurs von **SUSTINEO**, DieCuisine in Zürich, 9-17 Uhr

Anmeldung: [www.sustineo.academy](http://www.sustineo.academy)

#### Zeitgemässe Fleischküche in der Praxis

- Von der artgerechten Tierhaltung bis zur vollständigen Verwertung.
- Du lernst, wie Nose to Tail wirtschaftlich, kreativ und genussvoll in der Küche umgesetzt werden kann – mit Impulsen für Kommunikation.
- Ideal für Gastronom:innen, die Tierethik, Klimarelevanz und Wertschätzung des Produkts ernst nehmen.

Preis: CHF 390.- / Person

GASTRO SUISSE



Slow Food® CH



GASTRO VAUD



innovation tourisme



LUNCH-CHECK +

