


# Was bringt ein regionaler Bio-Burger, wenn dieser in der Tonne landet!

Herausforderung Food Waste in der Gastronomie



 **22. Juni 2023**

Beer Grill und Salvis laden ein zu diesem spannenden Impulsvortrag. Erfahren Sie von Torsten v. Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e.V., alles rund um das Thema Speiseabfall reduzieren in Grossküchen – Zahlen, Fakten, Hintergründe. Anhand von Praxisbeispielen zeigen wir Ihnen die Einsparungen für Klima und Ihren Geldbeutel. Erfahren Sie von den Profis die cleveren Tipps & Werkzeuge zur Minimierung der Speiseabfälle.

## PROGRAMM

08:30 – 09:00	Eintreffen der Gäste, Begrüssungskaffee & Gipfeli
09:00 – 10:30	1. Teil
10:30 – 10:45	Pause
10:45 – 12:15	2. Teil
12:15 – 13:30	Apéro riche, Zeit für Netzwerk und Austausch
13:30 – ca. 15:00	Führung durch die Ausstellung «Welt des Essens» (fakultativ)

## VERANSTALTUNGSORT

Stiftung Umwelt Arena Schweiz, Türliackerstrasse 4, CH-8957 Spreitenbach

## REFERENT

Torsten v. Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e.V.

## JETZT ANMELDEN!

Melden Sie sich bis spätestens am **26. Mai 2023** für diesen Event an und geben Sie uns bitte bei der Anmeldung bekannt, ob Sie an der Führung «Welt des Essens» teilnehmen möchten. Der Event ist für Sie kostenlos.

Beer Grill AG [geraldine.schoen@beergrill.com](mailto:geraldine.schoen@beergrill.com)

Salvis AG [thomas.sandor@salvis.ch](mailto:thomas.sandor@salvis.ch)

Die energiesparende Lösung zur Vermeidung von Food Waste mit der Speisenausgabevitrine Culinario Master Touch von Beer Grill.



**BEER**   
Food perfectly presented

Mit dem umweltfreundlichen Vakuumsystem GreenVAC von Salvis nachhaltig Ressourcen nutzen und so Food Waste vermeiden.



Wir freuen uns auf einen spannenden Tag mit Ihnen. Bei Fragen zum Event können Sie uns gerne kontaktieren.

Mit Freundlichen Grüßen

**Beer Grill AG**

Markus Conrad  
Leiter Verkauf & Marketing

**Salvis AG**

Thomas Sandor  
Leiter Marketing & Produktmanagement