

KITCHEN NINJAS

KOCHEN. LERNEN. HELFEN.



KITCHEN NINJAS

IMAGE - KAMPAGNE ZUR JUGENDFÖRDERUNG

Projektlancierung durch
Gastro Stadt Zürich
Gastro Zürich
Schweizer Gastronomie Grossunternehmen
für alle Mitglieder von GastroSuisse

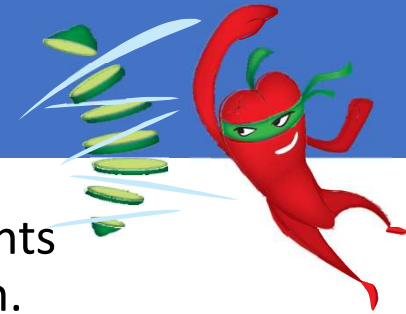


GASTROZÜRICH



Juni, 2023

VISION



Schweizweit soll sich das Label Kitchen Ninjas in allen Restaurants als das Label für Workshops in Gastronomieküchen etablieren.

Dazu sollen sich die Küchen unserer Mitglieder öffnen, um Jugendliche im Alter von 9 – 14 Jahren für das gastgewerbliche Handwerk als Koch zu sensibilisieren und zu motivieren.

In professionellen Küchen wird in Workshops ein 3-Gang Menu zubereitet. Dabei erleben die Jugendlichen den Umgang mit Lebensmitteln, lernen das Zusammenspiel der Kochmethoden kennen und bekommen einen Einblick in Infrastruktur und Betriebsablauf.

Nebenbei wird Wissen über Ernährung, Gesundheit und Umwelt spielerisch nähergebracht.

Im Speziellen gilt es den Kochberuf zu fördern und im Allgemeinen, das Image der Gastronomie Branche zu fördern.

ZIELGRUPPE

Zielgruppe

Jugendliche von 9 bis 14 Jahren

Erreichbar über

- Geschwister von Lehrlingen
- Mitarbeitende mit Kindern
- Kinder aus dem Familien- & Gästekreis
- Social Media
- Infolyer auflegen und / oder digital versenden
- Aushang (Kontakt mit Schulhäusern, Elternrat)
- Kinowerbung (in Bearbeitung)



WORKSHOPS

Zeitraum	Durchführungsmonate, Dauer (1 -3 Workshops), Wochentag und Zeiten sind von den Kantonen frei zu wählen. Kinder werden von Eltern gebracht oder kommen alleine z.B. von 09.00 bis 11.30 Uhr am Samstag oder z.B. von 14.00 bis 17.00 Uhr am Mittwoch
Workshops	<u>Empfehlung</u> 1-3 Workshops in einem Monat. Menu & Themen frei wählbar durch Betriebe.
Zeitaufwand	Kinder werden durch Mitarbeiter:innen in der Küche betreut. Aufwand pro Workshop 3 Stunden.
Teilnehmer	<u>Empfehlung</u> 4 – 8 Kinder
Abschlussevent	<u>Empfehlung</u> Beim letzten Workshop wird das Erlernte den Eltern, Bekannte etc. serviert. Eine Kostenbeteiligung am Menü kann erhoben und gesammelt werden. Idee einer Spende ist individuell zu beurteilen.
Bekleidung	Schürzen und Bandanas werden den Betrieben zugestellt und können behalten werden.



MENU / WORKSHOP THEMEN

Menu

- In den Workshops wird die Zubereitung eines 3-Gang Menu erlernt.
- Am letzten Workshop wird für Eltern, Geschwister und Freunde das Menu gekocht und serviert.

Ideen für ergänzende Themen

- Saisonale Küche
- Regionalität
- Slow Food vs. Fast Food
- Food Waste
- Patisserie
- Vegetarisch / vegane Küche
- Geflügel
- Fische & Krustentiere
- Nose to tail
- Molekularküche



ABSCHLUSSEVENT/ SPENDENAKTION

Abschlussevent

- Kitchen Ninjas motivieren Familien, Freunde etc. an einem Abschlussevent teilzunehmen.
- Jeder Betrieb bestimmt den Modus selber. Mittagessen oder Abendessen.
- Betriebe setzen den Preis inkl. Getränke selber fest.
- Betriebe bestimmen selber die Konditionen.
GastroLuzern empfiehlt CHF 30 pro Person, welche am Eventessen teilnimmt.
So verhindern wir eine gegenseitige Konkurrenzierung.
- Kinder bekommen Rezepte, Fotos und Diplom (Umsetzung wird durch Agentur begleitet)

MARKETING UNTERSTÜTZUNG

Ausgangslage

Es wurde eine Marketing Agentur beauftragt das Projekt zu betreuen.

Webseite besteht schon

- Promotion und Informationen
- Aufschaltung der Betriebe
- Anmeldungen der Teilnehmer automatisiert auf Webseite

Diverses

- Infolyer, Plakate gedruckt & digital (Stellt GastroLuzern digital zur Verfügung)
- Pressearbeit, Social Media
- Vorlagen: Einladungen, Rezeptbüchlein, Menükarten, Diplome, Dankesbrief
- Bekleidung: Schürze / Kopftuch Bandanas (Kostenlos Bestellen bei GastroLuzern)

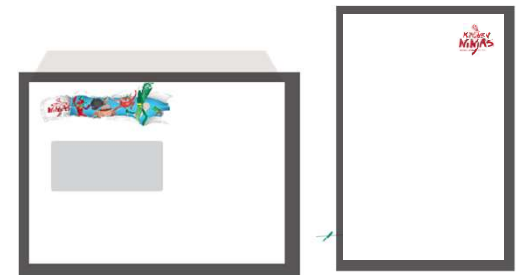
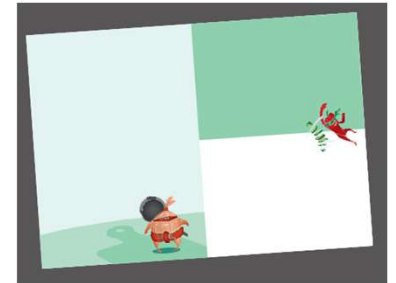


IMPRESSIONEN



EIGENLEISTUNG DES RESTAURANTS

- Registrierung des Restaurants auf der Website
- Termine (Wochentage, Daten) der Workshops definieren
- Anzahl Teilnehmer der Agentur melden
- Jugendliche rekrutieren
- Bestellung Bekleidung, Flyer, Plakate, Rezeptbüchlein (bei GastroLuzern)
- Menu und eventuelle Workshop Themen festlegen
- Bewerbung des Events durch das Restaurant
- Durchführung der Workshops
- Abgabe von Feedback
- Individuell: Abgabe von Rezepten, Dankesbrief und Diplom



ANMELDE-PROZESS

1. Restaurants melden sich auf der Homepage www.kitchen-ninjas.ch an und liefern Daten wie Logo, Daten und verfügbare Plätze.
2. Die Agentur schaltet die Betriebe auf der Homepage auf und steuert die Verwaltung der verfügbaren Plätze.
3. Betriebe werben Jugendliche an und melden die vergebenen Plätze der Agentur. Unterstützung in Form von Anmeldeformular und Begleitbrief wird durch Agentur geliefert.

KOSTEN BUDGET

Kosten pro kantonaler Verband: CHF 4'000 bis 7'000

Leistungen: Agentur inklusive Erfassung der Betriebe, Webseite, Bekleidung.

Kosten für die Betriebe:

Die Betriebe übernehmen die Kosten die im Betrieb anfallen. Lebensmittel, Getränke und Mitarbeiteraufwände.

- Schürzen und Kopfbedeckung, Menübüchlein
- Aufschaltgebühren usw. übernehmen GastroLuzern.



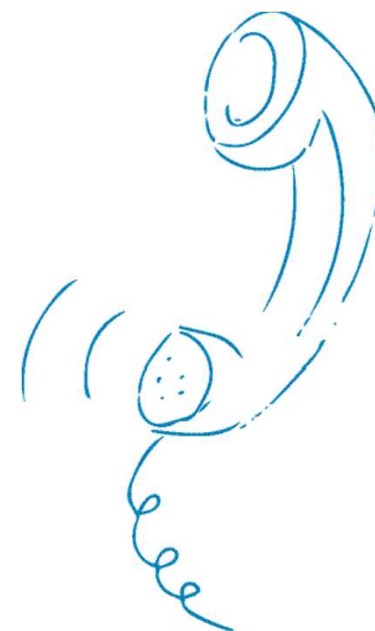
KONTAKT

Fragen zum Ablauf? Wir helfen gerne!

Thomas Tellenbach
041 240 40 59
t.tellenbach@gart.ch

Philipp Habermacher, Präsident HGf LU NW OW
philipp.habermacher@bluewin.ch

GastroLuzern
041 240 01 05
info@gastro-luzern.ch



Q & A

