

KITCHEN NINJAS

Kochen. lernen. Helfen.



KITCHEN NINJAS

IMAGEKAMPAGNE ZUR JUGENDFÖRDERUNG

Projekt lancierung durch

Gastro Stadt Zürich

Gastro Zürich

Schweizer Gastronomie Grossunternehmen

für alle Mitglieder von GastroSuisse



GASTROZÜRICH



Mai, 2023

VISION

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

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

In professionellen Küchen werden in 1- 3 Workshops, Wissen über Kochen, Ernährung, Gesundheit und Umwelt spielerisch nähergebracht.

Zudem erleben die Kinder den Umgang mit Lebensmitteln, lernen das Zusammenspiel der Kochmethoden kennen und bekommen einen Einblick in Infrastruktur und Betriebsablauf.

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 direkt:

- Geschwister von Lehrlingen
- Mitarbeitende mit Kindern
- Kinder aus dem Familien- & Gästekreis

Indirekt:

- 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

Empfehlung: 1-3 Workshops in einem Monat.

Themen frei wählbar durch Betriebe

Zeitaufwand

Kinder werden durch Mitarbeiter:innen in der Küche betreut.

Aufwand pro Workshop 3 Stunden.

Teilnehmer

Empfehlung : 4 – 8 Kinder

Abschlussevent

Empfehlung

Beim letzten Workshops wird das Erlernte den Eltern, Bekannte etc. serviert. Eine Kostenbeteiligung am Menü kann erhoben und gesammelt werden.

Idee einer Spende ist individuell zu beurteilen und zu kommunizieren (Marketing Webseite)

Bekleidung

Schürzen und Banderas werden den Betrieben zugestellt und können behalten werden.



WORKSHOP THEMEN

An drei Tagen Vorspeise, Hauptgang und Dessert erlernen. Am dritten Workshop für die Eltern, Geschwister etc. das gelernte Menü servieren.

Weitere Ideen

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



ABSCHLUSS EVENT

- 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 die Konditionen selber. z.B. Event CHF 70 pro Person (CHF 35 Warenkosten / CHF 35 Spende)
- Kinder erhalten Rezepte, Fotos und Diplom

Spende

Beim Pilotversuch in Zürich, konnten aus dem Erlös des Abschlussevents **CHF 4'140** gesammelt. Dieser Betrag wurde dem «Förderverein für Kinder mit seltenen Krankheiten» übergeben.

Jedem Kanton ist eine Spenden Aktion und die Berücksichtigung der gemeinnütziger Organisation freigestellt.



UMSETZUNG KANTONE

Verpflichtung Kantonale Sektionen

- Eine Vorstandsperson nimmt sich der Umsetzung an.
- Briefing / Konzeptklärung durch Gastro Stadt Zürich.
- Ein kantonales Budget muss gesprochen werden. Sponsoring kann individuell angegangen werden. (Ziel wäre ein nationales Sponsoring)
- Vermarktung des Konzeptes innerhalb des Kantons.
- Abstimmung und Koordination mit Vorstand, Agentur, Sponsoren und weiteren Beteiligten.
- Beteiligung an Feedbackrunde.



MARKETING UNTERSTÜTZUNG

Ausgangslage

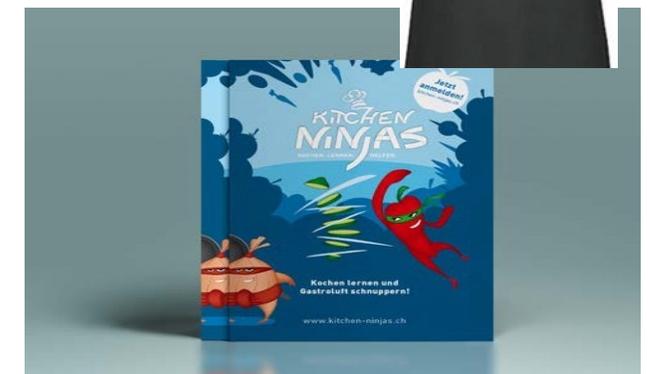
Es wurde eine Marketing Firma beauftragt das Projekt zu betreuen und folgende Dienstleistungen stehen den Kantonen zur Verfügung:

Webseite (F/I in Planung)

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

Diverses

- Infolyer, Plakate gedruckt & digital
- Social Media (Facebook, Insta, TickTock)
- Vorlagen: Einladungen, Menükarten, Diplome, Dankesbrief
- Pressemitteilungen
- Bekleidung: Schürze / Kopftuch Bandanas (Kosten pro Ausrüstung CHF 30 pro Kind)
- Spendenbestätigung



IMPRESSIONEN



ADMINISTRATION DER KANTONE

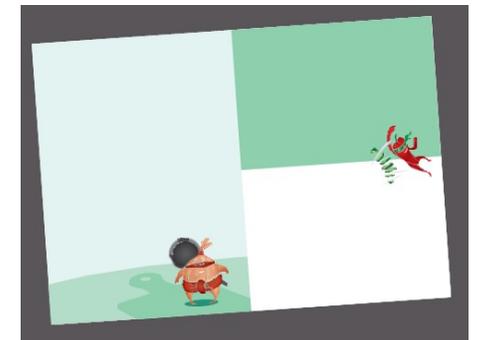
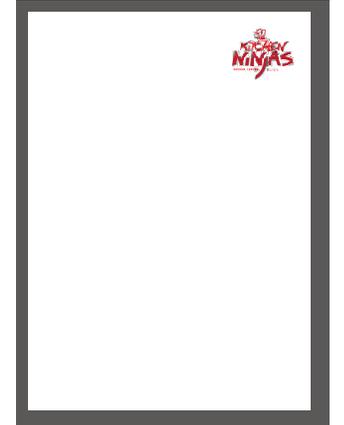
Administrative Aufgaben zur Koordination & Kontrolle

- Kommunikationswege definieren
- Unterstützung bei Jugendliche rekrutieren
- Aktualisierung Webseite prüfen
- Ggf Druck Flyer, Plakate
- Charity Idee koordinieren und kommunizieren
- Sponsorensuche

ADMINISTRATION DER BETRIEBE

Aufgaben der Betriebe sind einfach und unkompliziert

- Daten definieren
- Bestellung Bekleidung, Flyer, Plakate, Menübüchlein
- Thema festlegen
- Jugendliche rekrutieren mit Anzahl Teilnehmer definieren
- Registrierung des Restaurants auf der Website
- Bewerbung des Events durch das Restaurant
- Durchführung der Workshops
- Feedback abgeben
- Charity Beteiligung melden
- **Individuell:** Abgabe von Rezepten, Dankesbrief zustellen, Diplome aushändigen



ANMELDE-PROZESS

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

KONTAKT

Fragen zum Ablauf? Wir helfen gerne!

Markus Segmüller

079 296 92 52

segmueller@carlton.ch

Claudia Wartmann

079 405 97 33

sekretariat@gszh.ch

