

SGE -Tagung 16. September 2011
«Der Kopf isst mit»

**Atelier 1: «Gemeinsam essen»
Projekt TRANSGusto**

Ein Projekt der Fachhochschulen Luzern + Zürich (ZHAW)
Projektleiter: Alex Willener, HSLU
Referentin: Beatrice Baumer, ZHAW

Überblick

- Was ist TRANSGusto?
- Was wurde gemacht?
- Was waren die bisherigen Erkenntnisse?
- Wie geht's weiter?

Was ist TRANSGusto?

TRANSGusto will **neue
Geschmackskonstellationen**
aus dem Potenzial der
kulturellen Vielfalt und der
unterschiedlichen
Essenstraditionen schaffen.



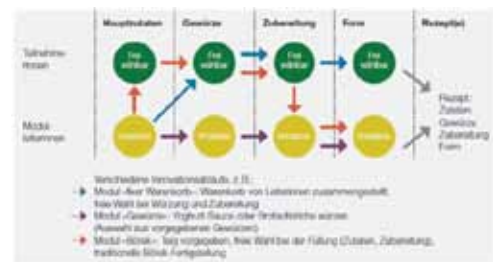
Was ist TRANSGusto?

- Arbeitsintegrationsprojekt für arbeitssuchende Frauen aus aller Welt
- Kulturelle Vielfalt → Voraussetzung für das gastronomische Konzept
- Ein Gastrolabor mit eigener Innovationsmethodik
- ↳ Gastrobetrieb
- ↳ Arbeitsstellen mit integriertem Schulungs-Programm

Was wurde gemacht?

- Teilnehmerinnen rekrutiert, meistens mit nicht-Europäischen-Migrationshintergrund und/oder Sozialhilfe-Empfängerinnen
- Mit den Teilnehmerinnen wurden in vier Modulen (à 4-5 Tage) in gemieteten Küchen:
 - Kreativitäts-Blöcke (mit thematischen Workshops)
 - Gemeinsames Kochen und Essen
 - Beurteilung der Rezepte und Tischgespräche zum Thema Essen und Gesundheit
 - Produktion (bis 100 Portionen)
 - Verkauf
 - Projekt-Promo-Video und andere PR-Aktivitäten (siehe www.transgusto.ch)

Was wurde gemacht: Kreativität fördern



Was wurde gemacht?



Beim gemeinsamen Essen

- Regler, informeller Austausch zu verschiedensten Themen, mit Schwerpunkt kultureller Unterschiede aus Frauenperspektive
- Geleitete Diskussionen zum Thema Ernährung & Gesundheit, Gesundheit bedeutet u.a.:
 - Bewegung an der frischen Luft,
 - gesundes Essen (insbesondere Früchte & Gemüse, Gewürze),
 - Gesundes Essen für Ihre Kinder,
 - mit der Familie zusammen sein,
 - Lachen können.

Zürcher Fachhochschule

SEARCH INFORMATION
Hochschule für Angewandte Wissenschaften
K. A. ZÜRICH 8050 NÄNCHEN
S. 1.1.2017 10:39:49

Was wurde gemacht



Weitere Beispiele von Workshops:

- «gesunde» Gerichte
- Fingerfood
- Rezept-Austausch
- Reisgerichte
- Dekorieren / Farben



Zürcher Fachhochschule

SEARCH INFORMATION
Hochschule für Angewandte Wissenschaften
K. A. ZÜRICH 8050 NÄNCHEN
S. 1.1.2017 10:39:49

Was wurde gemacht?



Neue Rezepte getestet

- In der Gruppe
- Mit Akzeptanz-Tests in verschiedenen Settings:
 - Informelle Degustation mit HSLU-Mitarbeitern
 - Freier Verkauf als Take-Away
 - In Mensa-Angebot
 - Probanden mehrheitlich Schweizer (Berufstätig, Studierende)
- Produkte kommen gut an,
- Aber die Erwartungen an „etwas Exotisches“ wurden nicht erfüllt

Zürcher Fachhochschule

SEARCH INFORMATION
Hochschule für Angewandte Wissenschaften
K. A. ZÜRICH 8050 NÄNCHEN
S. 1.1.2017 10:39:49

Bisherige Erkenntnisse



Sehr positiv beurteilt wurden:

- Verbesserung der Sprachkenntnisse
- Austausch und neue Kontakte / Freundschaften
- Integrationsmöglichkeit

erkannte Herausforderungen

- Kreativität, kombiniert mit Geschmacksoptimierung der Rezepten
- Konsumentenerwartungen: «was ist «exotisch»?»
- Erwartung an Gesundheit: Thema Fett
- Arbeitszeiten, Kinderbetreuung

Zürcher Fachhochschule

SEARCH INFORMATION
Hochschule für Angewandte Wissenschaften
K. A. ZÜRICH 8050 NÄNCHEN
S. 1.1.2017 10:39:49

Wie geht's weiter?



TRANSgusto-Geschäftsidee

- (Mini-)Gastrobetriebe in urbanen Settings
- 10-20 Beschäftigte, Rekrutierung mit Mini-Assessment (z.B. Freude am Kochen & Ausprobieren, Interesse am Projekt)
- Schulungsprogramm in 3 Betriebsbereichen (Innovation, Produktionsabläufe, Verkauf)
- Finanzierung gesucht für
 - Startkapital (fixe Kosten, Investitionen)
 - Ziel: Mittelfristig selbsttragende Produktion / Verkauf
 - Querfinanzierung für Schulungsprogramm

Zürcher Fachhochschule

SEARCH INFORMATION
Hochschule für Angewandte Wissenschaften
K. A. ZÜRICH 8050 NÄNCHEN
S. 1.1.2017 10:39:49

Danke für die Aufmerksamkeit

und: Werfen Sie ein Auge auf www.transgusto.ch

