

Basel, 23. September 2015

Medienmitteilung

## **Die «Knospe» sorgt für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie-Ausbildung**

**Die Swiss School of Tourism and Hospitality (SSTH) in Passugg GR setzt auf mehr Nachhaltigkeit. Dabei arbeitet sie mit Bio Suisse zusammen. Im Gastronomie-Bereich werden künftig Knospe-Produkte verwendet und in der Ausbildung die Vorteile des Biolandbaus vermittelt. Die Zusammenarbeit von Bio Suisse und SSTH ist ein Novum in der Gastronomie-Ausbildung.**

Im Kanton Graubünden ist mehr als jeder zweite Landwirtschaftsbetrieb ein Knospe-Betrieb. Für die Swiss School of Tourism and Hospitality, die seit 2013 im Besitz der weltberühmten Ecole hôtelière de Lausanne ist, sind das ideale Voraussetzungen, um dem Thema Nachhaltigkeit in der Ausbildung mehr Gewicht zu geben. Die SSTH setzt dabei auf die Zusammenarbeit mit Bio Suisse. Die Vereinigung der Schweizer Biolandbau-Organisationen steht mit der «Knospe» für gesunde und geschmackvolle Lebensmittel und entwickelt die Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette laufend weiter.

Die Kooperation von Bio Suisse und SSTH in Passugg GR ist in der Gastronomie-Ausbildung neu. Künftig verwendet die SSTH im Gastro-Bereich sowie in ihren eigenen Restaurants vermehrt Knospe-Produkte, bezieht die Lebensmittel von lokalen Lieferanten und kultiviert die Kräuter im eigenen Schulgarten. Zudem werden in der Ausbildung Schulungen zu Bio stattfinden, um Theorie und Praxis miteinander zu verzahnen. In diesem Rahmen werden auch regelmässig Biohöfe besucht, ganz nach dem Credo der SSTH – regional, saisonal, nachhaltig.

Bio Suisse verfolgt das Ziel, Knospe-Produkte vermehrt auch im Gastro-Bereich einfließen zu lassen. Die Konsumenten verlangen in der Ausser-Haus-Verpflegung verstärkt nach einem breiten Angebot an Bioprodukten. Zudem wollen sie wissen, woher die verarbeiteten Produkte kommen. Vor diesem Hintergrund ist die Zusammenarbeit von Bio Suisse und SSTH wegweisend.

### **Medienkontakt:**

Lukas Inderfurth, Leiter Medienstelle Bio Suisse, 061 204 66 25, [lukas.inderfurth@bio-suisse.ch](mailto:lukas.inderfurth@bio-suisse.ch)

Michaela Kohler, Kommunikation SSTH, 081 255 11 30, [michaela.kohler@ssth.ch](mailto:michaela.kohler@ssth.ch)

Bio Suisse ist die führende Bio-Organisation der Schweiz und Eigentümerin der Marke Knospe. Der 1981 gegründete Dachverband vertritt die Interessen seiner 6'000 Knospe-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe. Zudem stehen über 840 Verarbeitungs- und Handelsbetriebe unter Knospe-Lizenzvertrag. Die Knospe ist nachhaltig, weil sie den Menschen heute eine gute Lebensgrundlage bietet, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu beeinträchtigen. Dazu bringt sie die Interessen von Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht. Damit dieses langfristig erhalten bleibt, kontrollieren unabhängige Stellen jährlich die ganze Wertschöpfungskette. [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

**SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality AG**

Die SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality bildet auf verschiedenen Bildungsstufen Fach- und Führungskräfte für Hotellerie und Tourismus aus. Auf dem Campus in Passugg bei Chur studieren rund 300 Studierende aus 20 Ländern. In interkulturell gemischten Projektteams erarbeiten sie konkrete Lösungen für die Branche und stehen bei Anlässen wie dem World Economic Forum in Davos im Einsatz. Lebenslanges Lernen, Praxisnähe und herzliche Gastfreundschaft sind Kernwerte der SSTH. Die SSTH hat im November 2012 als erste Schweizer Hotelfachschule für ihren Lehrgang «Dipl. Hôtelière Restauratrice HF / Dipl. Hôtelier Restaurateur HF» die neurechtliche Anerkennung erhalten. [www.ssth.ch](http://www.ssth.ch)