



30. Mai 2023

ab
17:00
Uhr

staff day

Liebe Mitarbeitende

Der BCK Staff Day steht für Weiterbildung, Networking und Geselligkeit. Nach den Workshops, laden wir euch zum gemeinsamen Abendessen im Samigo Amusement ein. Die Teilnahme ist inklusive gemeinsames Nachtessen kostenlos.

Anmeldung bis 28.05.2023

<https://forms.gle/NDzw8tGsQ4RGNyox9>
oder Email: info@bckzh.ch



Programm

- 17:00** Türöffnung
17:15 Begrüssung – Alexander Bücheli, Geschäftsführer Bar & Club Kommission Zürich
17:40 – 20:00 Getrenntes Programm für Starter (S), die noch nie einen Staff Day besucht haben und Follower (F)

Workshops Starter (S):

ALKOHOL UND NIGHTLIFE

Die verantwortungsvolle Aufgabe der Leute hinter dem Tresen
Urs Rohr (Suchtpräventionsstelle Stadt Zürich)

ZÜRICH, WAS KONSUMIERST DU?

Drogenverbreitung, Risiken und Zusammensetzung – Saferparty
Matthias Humm (Jugendberatung Streetwork Stadt Zürich, Saferparty.ch)

ZÜRICH SCHAUT HIN: Prävention von sexuellen, sexistischen, homo- und transfeindlichen Belästigungen und Übergriffen

Mordasini Dayana (Sicherheitsdepartement Stadt Zürich), Jago Wyssling (Zürich schaut hin)

TIPPS & TRICKS BEHIND THE BAR

Taweechai Frick (Brand Ambassador, Pernod Ricard)

Im Bar- oder Cluballtag gilt es immer wieder schwierige Situationen zu meistern, seien es uneinsichtige, berauschte oder gar übergriffige Gäste. Wie verhalte ich mich als Angestellte(r) richtig? Welche gesetzlichen Pflichten gibt es? Neben Antworten zu diesen Fragestellungen, gibt es ein Update zur Zürcher Substanzkonsumrealität und zu den aktuellen Tripps und Tricks hinter der Bar.

Workshops Follower (F):

WIE IM BRANDFALL RICHTIG REAGIEREN

Die Wenigsten möchten sich mit einem Notfall-Szenario auseinandersetzen – doch bricht wirklich ein Feuer aus, geraten die meisten Menschen in Panik und die Zeit rast. Wann hast Du einen Feuerlöscher zuletzt eingesetzt? In unserem Workshop lernst Du nicht nur das richtige Verhalten im Notfall, sondern auch den Umgang mit Löschgeräten. Wird im Notfall richtig und schnell reagiert, kann das Leben retten und die Schäden bleiben gering.

NOT WASTED – Nachhaltigkeit hinter der Bar

Christian Marbach (Getränkechef Kultur Lokal Rank)

Nachhaltigkeit ist im Getränkebereich noch nicht ein so zentrales Thema wie in der Küche. Während Nose to Tail und Slow Food schon gängige Konzepte sind, sind Drinks noch eher selten lokal und saisonal oder nachhaltig produziert. Wir sprechen über Möglichkeiten, hinter der Bar einen Beitrag zu mehr Umwelt- und Sozialverträglichkeit zu leisten. Anhand von Beispielen aus dem Gastro-Alltag zeige ich, wie wir versuchen unsere Arbeit und unser Angebot nachhaltiger zu gestalten. Zudem berichte ich über meine Erfahrungen in diesem Prozess und teile nützliche Quellen für Infos und Rezepte zum Thema.

20:00 Abschluss & Eröffnung Social Event mit Isabelle Tschäppeler und Marco Uhlig, BCK-Co-Präsidium

20:15 Nachtessen und Geselligkeit auf dem Samigo Rooftop

**Samigo
Amusement**

Mythenquai 59
8002 Zürich