

Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung der Gemeinschaftsgastronomie

Chancen und Herausforderungen für die Wertschöpfungskette

18.059



Datum

Mittwoch, 31. Oktober 2018

Ort

Strickhof Wülflingen
Mehrzweckhalle
Riedhofstrasse 62
CH-8408 Winterthur-Wülflingen
Tel. +41 (0)58 105 91 00

Adressaten

Geschäftsführer, Gastronomie-Verantwortliche, Einkäufer und Küchenchefs in Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben (Alterszentren, Spitäler, Institutionen und Schulen); VertreterInnen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette: regionale Direktlieferanten aus Landwirtschaft und Gewerbe, Gastro-Handel; Entscheidungsträger für Betriebe mit Gemeinschaftsgastronomie aus Gemeinden, Ämtern und Organisationen; weitere Interessierte

Kursleitung

Alfred Bänninger, AGRIDEA
Charlotte de La Baume, Beelong Sári
Urs Bolliger, Trägerverein Culinarium

Kontext

Seit 2017 läuft im Metropolitanraum Zürich unser [Projekt „Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie“](#), mit Fokus auf Betriebe die eine öffentliche Aufgabe erfüllen. Oberziel des Projektes ist es, Entscheidungsträger und Verantwortliche von Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben und von Zulieferbetrieben für nachhaltige und vermehrt regionale Versorgung und Verpflegung zu sensibilisieren und zu motivieren.



Der **Metropolitanraum Zürich** umfasst die Kantone ZH, ZG SZ, SH und Teile der Kantone AG, LU, SG und TG.

Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen sich mit Anforderungen und Erfahrungen der Küchenchefs/Einkäufer auseinander;
- erhalten Informationen und Einschätzungen von Gastro-Belieferern, -Dienstleistern und Markeninhabern;
- kennen Massnahmen zur verbesserten Rückverfolgbarkeit und Transparenz der Produkteherkunft;
- lernen an der Tischmesse Wertschöpfungsketten-Akteure und ihre Produkte kennen;
- können Fragen stellen und miteinander diskutieren.

detailliertes Programm

Mittwoch, 31. Oktober 2018

08.45 Eintreffen, Kaffee und Gipfeli

09.15 Begrüssung, Ziele, Programm

Alfred Bänninger, AGRIDEA
alfred.baenninger@agridea.ch

09.25 Ergebnisse aus dem PHR-Projekt „Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie“

Charlotte de La Baume
Beelong Sárl, charlotte.dela-baume@beelong.ch

- Projektziele, Stand in den Teilprojekten, Weiterbildungen
 - Der Beelong-Indikator: Methode, Erfahrungen; Erkenntnisse aus dem Pilotbetriebsnetz
- Fragen und Diskussion

Florence Diserens, Beelong
florence.diserens@beelong.ch

Urs Bolliger, Culinarium
urs.bolliger@culinarium.ch

10.00 Regionaler Einkauf im Alters- und Pflegeheim – ein Beispiel aus der Praxis

Patrick A. Reiter
Vizepräsident SVG
Heimleiter
patrick.reiter@ramsen.ch

- Ist uns der Mehrwert mehr wert?
 - Einkauf im Gross- und Kleinbetrieb der Gemeinschaftsgastronomie
 - Ziele, Inhalt SVG-Kampagne www.Kleines-Gewissen.ch
 - Das Kleine Gewissen zieht ein
- Fragen

10.25 Kurze Pause

10.40 Produkte aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen auch für die Gemeinschaftsgastronomie

Lisa Landert
Regionaler Naturpark Schaffhausen
lisa.landert@naturpark-schaffhausen.ch

- Wofür stehen die Naturpark-Produkte?
 - Welche Chancen für Gemeinschaftsgastronomie?
- Fragen

11.05 Chancen und Nutzen der Garantiemarke Suisse Garantie in Handel und Gemeinschaftsgastronomie

Denis Etienne
Geschäftsführer AMS
Marke Suisse Garantie
denis.etienne@swissmilk.ch

- Markenversprechen und Position von Suisse Garantie, Transparenz der Produkteherkunft
 - Besonderheiten bei Milchprodukten, Früchte und Gemüse
 - Nutzen für Handel und Gemeinschaftsgastronomie,
 - Ausblick: Entwicklungen und Herausforderungen
- Fragen

11.30 Herausforderungen eines Lieferanten der Gemeinschaftsgastronomie von Heimen und Spitälern

Reto Gmür
Geschäftsleitung Gmür AG
reto.gmuer@gmuer.ch

- Was ist den GG-Kunden wichtig?
 - Welchen Stellenwert haben Nachhaltigkeit und Swissness? Beschaffung bei regionalen Landwirten?
 - Massnahmen bzgl. Transparenz der Produkteherkunft
 - Ausblick: Wie verändert sich der Markt?
- Fragen

12.00 Mittagessen Strickhof

13.20	Tisch-Messe: Gespräche mit Anbietern der Wertschöpfungskette Gemeinschaftsgastronomie und mit Regionen und Organisationen Präsentationen und Erfahrungsberichte aus Unternehmen, Regionen und Organisationen	Organisation: Alfred Bänninger, AGRIDEA, Thomas Scherraus, Culinarium
14.35	Die digitale Bestellplattform Hogashop erleichtert die Beschaffung für den Küchenchef: Vom Menüplan direkt zur Bestellung <ul style="list-style-type: none"> • Wie funktioniert der Hogashop? • Chancen, Hürden für Einkäufer, Lieferanten/Landwirte • Stellenwert von Nachhaltigkeit, Regionalität, Labels, Transparenz der Produkteherkunft • Ausblick: Wie verändert sich der Markt? Fragen	Hausheer Ivo Hogalog AG ivo.hausheer@hogalog.ch
15.00	Podiumsdiskussion mit den ReferentInnen: Wie wird mehr nachhaltige, regionale und saisonale Beschaffung und Versorgung möglich?	Moderation Urs Bolliger Referentinnen und Referenten
15.30	Kaffeepause	
15.45	Ausblick und Evaluation der Tagung	Alfred Bänninger
16.00	Abschluss der Tagung	

praktische Informationen

Anmeldung

[18.059](#)

Anmeldefrist

Freitag, 12. Oktober 2018

Mit der Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der AGRIDEA. Sie finden diese unter <http://www.agridea.ch/de/allgemeine-geschaeftsbedingungen>.

Informationen

+41 (0)52 354 97 30 oder kurse@agridea.ch

Informationen zum Inhalt

alfred.baenninger@agridea.ch

Kurspauschale

Pro Teilnehmer/Teilnehmerin

CHF 50.– /Tag

Inbegriffen in dieser Kurspauschale sind die Tagesspesen (wie Mittagessen, Kaffee, Kursraum, Mineral)

Die Rechnung für die Kurspauschale erhalten Sie nach dem Kurs.

Abmeldung ohne Kostenfolge ist möglich bis eine Woche vor Kursbeginn. Für Abmeldungen, die später erfolgen, wird eine Gebühr von CHF 50. – für entstandene Unkosten in Rechnung gestellt. Vorbehalten bleibt die zusätzliche Rechnungsstellung für darüber hinausgehende Kosten, die z.B. durch bereits erfolgte Reservationen (Restaurant und Hotel; es gelten deren Allgemeinen Geschäftsbedingungen) entstanden sind. Ohne Abmeldung, oder bei einer partiellen Teilnahme, wird die ganze Kurspauschale in Rechnung gestellt.

Das Projekt wird vom „Pilotprogramm Handlungsräume Wirtschaft, PHR“ des SECO, von Kantonen und Organisationen unterstützt:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

Bundesamt für Raumentwicklung ARE



Anreiseplan Strickhof Wülflingen, Winterthur

Kursaal: Mehrzweckhalle

The map shows the location of Strickhof Wülflingen in Winterthur. Key features include:

- Public Transport:** A1 highway (Zürich/Ragnatzen to Basel), Bus Nr. 2 (Hauptbahnhof Winterthur to Schloss Wülflingen), and a bus stop at Schloss Wülflingen.
- Landmarks:** Schloss Wülflingen, Böhlerstrasse, Strassenverkehrsamt, Riedhofstrasse, Mehrzweckhalle, Schulgebäude, Bäuerinnen-schule, Trotte, and Ausbildungs-/Versuchsbetrieb.
- Directions:** Yellow arrows indicate directions to Basel, Zürich/Ragnatzen, Schaffhausen/St. Gallen, and Winterthur Bahnhof.

So finden Sie uns	
Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln Ab Hauptbahnhof Winterthur: Bus Nr. 2, Richtung Wülflingen, Haltestelle Schloss, ••• 5 Minuten zu Fuss bergwärts, vorbei am Schloss Wülflingen	Anreise mit privaten Verkehrsmitteln von Zürich, Schaffhausen, St. Gallen: ••• Autobahn A1, Ausfahrt Wülflingen, Richtung Strassenverkehrsamt, rechts Richtung Wülflingen, 1. Strasse links (Signalisation beachten).

Strickhof Wülflingen

Strickhof
Riedhofstrasse 62
CH-8408 Winterthur
Telefon +41 58 105 91 00
Telefax +41 58 105 91 10
info@strickhof.ch
www.strickhof.ch

