

Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung der Gemeinschaftsgastronomie

Projektergebnisse, Themen und Herausforderungen für die Zukunft

19.048



Datum

Mittwoch, 25. September 2019

Ort

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

Adressaten

Geschäftsführer, Gastronomie-Verantwortliche, Einkäufer und Küchenchefs in Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben; VertreterInnen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette: regionale Direktlieferanten aus Landwirtschaft und Gewerbe, Gastro-Lieferanten; Entscheidungsträger von Städten, Gemeinden, Ämtern, 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. Das Projekt möchte Entscheidungsträger, Verantwortliche von Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben und Lieferanten für nachhaltige und vermehrt regionale Versorgung sensibilisieren und motivieren.

Ziele

Die Teilnehmenden

- setzen sich mit nachhaltiger Lebensmittelversorgung in den Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben auseinander;
- setzen sich mit Nachhaltigkeit bei der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln auseinander;
- erfahren wie sich der Grosshandel zu Nachhaltigkeit und Produktherkunft stellt;
- können Fragen stellen, diskutieren und einzelne Themen in den Workshops vertiefen.



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

detailliertes Programm

Mittwoch, 25. September 2019

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“

- Projektziele, Teilprojekte, Weiterbildungen, Projektkommunikation
- Beelong-Analyse, Ergebnisse und Erfahrungen aus dem Pilotbetriebsnetz, Ausblick
- Regional beliefern, regional einkaufen: Entwicklungen, Empfehlungen
Fragen und Diskussion

Alfred Bänninger
Charlotte de La Baume, Florence Diserens, Beelong Sàrl,
charlotte.delabaume@beelong.ch
Urs Bolliger, Culinarium
urs.bolliger@culinarium.ch

10.15 Kurzfilm „CO2-Reduktion: Wettbewerb von Personalrestaurants“ (Stadt Zürich)

10.25 Mehr Nachhaltigkeit und regionale Produkte im Alterszentrum – Was heisst das im Küchenalltag?

- Nutzen einer Beelong-Analyse für Betrieb
- Wie können mehr Bio-Produkte, Label- und regionale Produkte eingesetzt werden?
- Auswirkungen: Mehrkosten, Zeitbedarf, Qualitätssicherung, Erfahrungen

Martin Siegrist, Regionales Pflegezentrum Baden
martin.siegrist@rpb.ch

10.45 Bio-Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie: Welcher Mehrwert für die Küchen und Betriebe?

- Aktivitäten, Erfahrungen mit der Gemeinschaftsgastronomie
- Wie können mehr Bio-Produkte eingesetzt werden?

Fragen, Diskussion

Valérie Monnin, Bio Suisse
valerie.monnin@bio-suisse.ch

11.10 Kurze Pause

11.20 Nachhaltigkeit in der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

- **Kompass Nachhaltigkeit: PUSCH-Empfehlungen zu Verpflegungsdienstleistungen und Lebensmitteln**
- Wo und wie erfolgt öffentliche Beschaffung (öB) von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen?
- BAFU-Projekt: Nachhaltigkeit in der öB von Lebensmitteln
Fragen, Diskussion

Eva Hirsiger, PUSCH
Eva.Hirsiger@pusch.ch

Alfred Bänninger

Charlotte de La Baume

12.00 Mittagessen Strickhof

- 13.15 Mehr Nachhaltigkeit und regionale Herkunft der Lebensmittel: Wie unterstützt der Lebensmittel-Grosshandel die Gemeinschaftsgastronomie dabei?** Gérald Prélaz, SAVIVA
gerald.prelaz@saviva.ch
- Strategie, Geschäftsfelder, Massnahmen
 - Chancen und Herausforderungen
- Fragen, Diskussion
- 13.45 Mehr regionale Produkte: Das Angebot der Schweizer Landwirte auf vomhof.ch und das Projekt Landwirtschaft – Gastronomie** Andrea Oldani, Projektleiterin
vomhof.ch, SBV
andrea.oldani@sbv-usp.ch
- Wie kann ich regionale Produkte direkt beschaffen?
- Fragen, Diskussion
- 14.15 Einführung Workshops (2 Durchgänge à 35 Min.)**
- Workshop-Themen:**
- | | |
|--|--|
| 1. Beelong-Nachhaltigkeitsanalyse / Nachhaltigkeit in der Versorgung von APH und Spitälern | Charlotte de La Baume,
Martin Siegrist, RPB Baden
Florence Diserens, Beelong |
| 2. In der Gemeinschaftsgastronomie-Küche mehr Bio-Produkte, Label- und regionale Produkte einsetzen | Valérie Monnin, Bio Suisse,
Andrea Oldani, SBV
Alfred Bänninger, AGRIDEA |
| 3. Wie unterstützt der Lebensmittel-Grosshandel die Gemeinschaftsgastronomie bezüglich Nachhaltigkeit und Schweizer Herkunft der Versorgung? | Gérald Prélaz, SAVIVA
Urs Bolliger, Culinarium |
- 15.30 Wie weiter im Projektthema? Themenfelder, Ausblick, Schlussdiskussion** Alfred Bänninger
- 15.50** Evaluation der Tagung
- 16.00** Abschluss der Tagung, anschliessend **Apéro, Café**

praktische Informationen

Anmeldung

[19.048](#)

Anmeldefrist

Donnerstag, 12. September 2019

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 Reservationsen (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

Tagungssaal: Mehrzweckhalle



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

