



Nachhaltige, regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie

Welche neuen Entwicklungen, Projekte und Empfehlungen gibt es im Bereich nachhaltiger, regionaler Versorgung und Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie? Welche Ziele setzen sich öffentliche und private Akteursgruppen und wie handeln sie? Wie gehen Praxisbetriebe vor und welche Tipps und Erfahrungen können sie weitergeben? Welche Unterstützung bieten digitale Plattformen bei der Vermittlung zwischen regionalen Produzenten und Gemeinschaftsgastronomie-Küchen?

Datum:	Dienstag, 7. Februar 2023
Ort:	Kulturhof, Schloss Köniz, Muhlerstrasse 11, 3098 Köniz, 031 972 46 46
Kursleitung:	Alfred Bänninger, AGRIDEA (Alfred.Baenninger@agridea.ch) Astrid Gerz, AGRIDEA (Astrid.Gerz@agridea.ch)
Kursnummer:	22.326
Ziele:	Die Teilnehmenden <ul style="list-style-type: none">• setzen sich mit nachhaltiger, vermehrt regionaler Lebensmittelversorgung in Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben auseinander und kennen die Entwicklungen;• kennen die Herausforderungen einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung;• können Fragen stellen und sich in den Workshops austauschen.
Zielpublikum:	Beratungs- und Lehrkräfte, Entscheidungsträger:innen von Städten, Gemeinden, Ämtern, Organisationen; Geschäftsführer:innen, Verantwortliche für Gastronomie, Küche und Einkauf in Betrieben; Vertreter:innen der Wertschöpfungskette, weitere Interessierte.
Methoden:	Referate, Videos, Fragen, Austausch in Workshops.
Bemerkung:	Der Kurs ist zweisprachig Deutsch/Französisch. Jeder spricht in seiner Sprache.

Dienstag, 7. Februar 2023

09.00	Eintreffen, Kaffee und Gipfeli
09.30	Begrüssung, Ziele, Einführung <i>Alfred Bänninger, Astrid Gerz, AGRIDEA</i>
09.45	Das Projekt Cantina im Kanton Tessin Ziele, Rolle des CCAT, Stand der Umsetzung, Erfolge und Herausforderungen. <i>Sibilla Quadri; Direktorin des CCAT, Centro die Competenze Agroalimentari Ticino</i>
10.15	Nachhaltige, regionale Verpflegung am Beispiel des Seniorenzentrums Zofingen (AMS-Video) <ul style="list-style-type: none">• Was heisst das für Management und Küche?• Die Zusammenarbeit mit Landwirten.
10.35	Pause
10.55	Stadt Lausanne - Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie - RDC Stand der Entwicklung und Umsetzung der Phase II (2020 – 2023): Was ist neu? Erfolge und Herausforderungen. <i>Samira Dubart, Déléguée au développement durable Ville de Lausanne, cheffe de projet RCD</i>
11.25	Nachhaltigkeit auf den Tellern der Universität Lausanne (UNIL) Online-Referat <i>Delphine Douçot du Dicastère Transition écologique et campus – UNIL</i>
12.00	Mittagessen
13h25	Verband Fourchette verte Schweiz Ausgewogene und nachhaltige Ernährung in 1600 Betrieben in der Schweiz. <ul style="list-style-type: none">• Kurze Vorstellung des Verbandes;• Empfehlungen für Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe: Fourchette verte und Ama Terra;• Partnerschaften:<ul style="list-style-type: none">- Beelong-Rechner für ausgewogene und nachhaltige Menüs.- Projekt "Bioprodukte in der Gemeinschaftsgastronomie" <i>Carmen Sangin, Co-Leiterin Fourchette verte Schweiz</i>
14.05	Die Plattform Vom Hof des Schweizer Bauernverbandes <ul style="list-style-type: none">• Was bietet vom Hof? Wie hat sich die Plattform entwickelt?• Wie können Küchenchefs und Gastronomen diese nutzen? <i>Jasmin Vultier, Schweizer Bauernverband, Kommunikation</i>
14.30	Das Projekt „Nachhaltige Gastronomie ETH“ Ziele, Partner, Massnahmen, Erfolge und Herausforderungen. Online-Referat <i>Isabelle Castagna, Project manager, ETH Sustainability</i>
15.00	Kaffeepause
15.15	Workshops zur Vertiefung einzelner Themen
15:55	Schlussdiskussion und Kurs-Evaluation <i>Alfred Bänninger, Astrid Gerz, AGRIDEA</i>
16.15	Ende des Kurses

Praktische Informationen

Kurspauschale

- CHF 210.– / Tag

Die Tagesspesen (Mittagessen mit alkoholfreiem Getränk, Pause, Kursraum mit Material) in der Höhe von CHF 30.– sind in der Kurspauschale inbegriffen.

Die **Rechnung** für die Kurspauschale erhalten Sie nach dem Kurs.

Anmeldung und Anmeldefrist

[23.326 D](#)

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

Informationen

+41 (0)52 354 97 30

kurse@agridea.ch

Abmeldung

Bis eine Woche vor Kursbeginn ist eine Stornierung der Anmeldung ohne Kostenfolge.

Für spätere Abmeldungen wird eine Gebühr von CHF 100.– für entstandene Unkosten in Rechnung gestellt. Vorbehalten bleibt die zusätzliche Rechnungsstellung für darüber hinausgehende Kosten, die z. B. durch bereits erfolgte Reservationen entstanden sind (es gelten deren Allgemeinen Geschäftsbedingungen).

Ohne Abmeldung, oder bei einer partiellen Teilnahme, wird die ganze Kurspauschale in Rechnung gestellt.

