



Nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie

Studienreise ins Elsass

Ziel dieser Studienreise ist es, die Herausforderungen und Lösungsansätze im Bereich der nachhaltigen Gemeinschaftsgastronomie besser zu verstehen. Im Fokus steht die Region Strassburg und Umgebung - eine Region, die sich durch ihr Engagement für eine regionale Lebensmittelversorgung und den ökologischen Wandel auszeichnet. Die Teilnehmenden haben die Möglichkeit, konkrete Initiativen zu entdecken: Versorgung über kurze und biologische Lieferketten, Organisation regionaler Wertschöpfungsketten, Massnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung, Integration vegetarischer Menüs, etc.

Durch praxisorientierte Besuche, Fachpräsentationen und den Austausch mit Akteur/-innen des öffentlichen Sektors und der Branche erhalten die Teilnehmenden fundierte Einblicke in bestehende Lösungsansätze. Die Studienreise soll neue Perspektiven eröffnen, gemeinsame Reflexionen fördern und zur Entwicklung konkreter Massnahmen für eine nachhaltige, faire und lokal verankerte Gemeinschaftsgastronomie beitragen.

Datum : Von Mittwoch, 4. März 2026 bis Freitag, 6. März 2026

Ort : Strassburg, Frankreich

Kursleitung : Gregory Métrailler, AGRIDEA (gregory.metrailler@agridea.ch)
Astrid Gerz, AGRIDEA (astrid.gerz@agridea.ch)
Franziska Hoffet, AGRIDEA (franziska.hoffet@agridea.ch)

Kursnummer : 26.305

Ziele : Die Teilnehmenden:

- lernen die Strategien und Massnahmen, die regionalen Entwicklungen und die Herausforderungen zur Förderung regionaler, saisonaler und/oder biologischer Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie im Elsass kennen;
- treffen sich mit wichtigen Akteuren des Themas sowie mit Vertreter/-innen der Wertschöpfungskette (Produzenten/-innen, Verarbeiter/-innen, Köche und Köchinnen);
- tauschen sich über das Thema aus und teilen ihre Erfahrungen.

Zielpublikum : Öffentliche Akteure wie die Verantwortlichen in Kantonen, Städten und Gemeinden; Verbände und Fachleute aus dem Agrar- und Lebensmittelsektor, die mit der Gemeinschaftsgastronomie in Verbindung stehen.

Bemerkungen : Die Präsentationen finden auf Französisch statt, bei Bedarf mit Simultanübersetzung ins Deutsche. Diese Reise ist Teil einer gemeinsamen Initiative mit dem SDSN – das Netzwerk für nachhaltige Lösungen. Diese erste Studienreise richtet sich an alle Akteure, die in diesem Bereich aktiv sind, auf der Stufe der Küchen vor allem an Akteure aus öffentlichen Einrichtungen. Eine ähnliche Reise für private Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie wird im Herbst 2026 vom SDSN organisiert.

Programm

Dieses Programm dient als Orientierung. Das endgültige Programm mit den letzten Bestätigungen der Referenten, des Hotels und der Restaurants wird Ihnen zu einem späteren Zeitpunkt zugestellt.

Mittwoch, 4. März 2026

Vormittag	Reise Schweiz – Strassburg Anreise mit dem Zug von verschiedenen Bahnhöfen in der Schweiz. Ankunft um 12:09 Uhr in Strassburg: - Lausanne, 08:04 Uhr - Bern, 09:33 Uhr - Basel, 10:38 Uhr Treffpunkt am Bahnhof Strassburg, der genaue Ort wird Ihnen noch mitgeteilt.
Mittag	Gemeinsames Mittagessen (Restaurant noch festzulegen)
Inhalt Nachmittag	Massnahmen und Schritte für die Gemeinschaftsgastronomie im Elsass Präsentation und Austausch im "Maison de l'Agriculture" mit den wichtigsten Akteuren der Region: • Strategien und Umsetzung der Massnahmen; • Monitoring und nachhaltige Verbesserung der Praxis sowie der Versorgung mit lokalen, biologischen und qualitativ hochwertigen Produkten. Landwirtschaftskammer Elsass, Elsa Murer, Beauftragte für kurze Vertriebswege und Gemeinschaftsgastronomie Region Grand Est, Aurélie Marand, Leiterin der Abteilung Ernährung, und Philippe Mangin, delegierter Vizepräsident für nachhaltige Ernährung Europäische Gemeinschaft Elsass (zu bestätigen) Stadt Strassburg (zu bestätigen) Ankunft im Hotel, Zimmerbezug und Gepäckabgabe
Abend	Abendessen (Restaurant noch zu bestimmen) und Übernachtung im Hotel (noch zu bestimmen)

Donnerstag, 5. März 2026

Ort	Strassburg
Inhalt	Interreg-Projekt: Upper Rhine Sustainable Food Vorstellung des Projekts „Upper Rhine Sustainable Food“ an der Universität Strassburg: • nachhaltige Stärkung der Resilienz kleiner und mittlerer Lebensmittelunternehmen (KMU); • Entwicklung nachhaltiger grenzüberschreitender Lieferketten (Frankreich, Deutschland, Schweiz); • Fokus auf vegetarischen, Bio und regionalen Gerichten in Kantinen und Detailhandelsgeschäften der Region. Laboratoire SAGE, Patricia Schneider, Ingénieure d'études / Projektleiterin Besuch bei Solibio, Genossenschaft und landwirtschaftliche Plattform Vorstellung der Aktivitäten und Besuch von Solibio auf dem Marché Gare in Strassburg: • Genossenschaft, gegründet 2008, • Produktion und Lieferung von jährlich über 1000 Tonnen Lebensmittel (Obst und Gemüse, frisch oder verarbeitet, Milchprodukte, Frischfleisch, Brot und Trockenwaren). Ludovic Lay, Direktor von Solibio Gemeinsames Essen, anschliessend freie Besichtigung der Markthalle von Strassburg Als Land der Gastronomie sind das Elsass und insbesondere Strassburg ein idealer Standort für eine hochwertige Markthalle, in der Produkte, Degustationen und Veranstaltungen angeboten werden.
Abend	Abendessen (Restaurant noch zu bestimmen) und Übernachtung im Hotel (noch zu bestimmen)

Freitag, 6. März 2026

Ort	Strassburg und Umgebung
Inhalt	Besichtigung des Gemüseverarbeiters „La Manufacture de Légumes“ Präsentation der Aktivitäten und Besichtigung der Gemüseverarbeitungsanlage: • Produktion und Vermarktung einer grossen Auswahl an vorverarbeitetem HVE (haute valeur environnementale - hoher ökologischer Wert) und Bio-Gemüse für Gastronomie, Grosshandel und Mensen/Kantinen <i>Maxence de Warren, Standortleiter</i> Ansatz „Mon Restau Responsable“ Präsentation von Mon Restau Responsable: • Unterstützung von Gemeinschaftsrestaurants bei der Verbesserung ihrer Praxis; • innovative Methode, um durch die Einbindung aller Akteure der Gastronomie langfristig Fortschritte zu erzielen. Essen und anschliessender Austausch mit dem Koch in einer engagierten Einrichtung (Krankenhäuser von Strassburg oder "Crous de Strasbourg" (Universitäre Mensen)). (Zu bestätigen) <i>Verantwortlicher für das Projekt in der Region Koch einer zertifizierten Einrichtung</i>
Heimreise	Reise Strassburg-Schweiz Abfahrt des Zuges vom Bahnhof Strassburg um 15:21 Uhr oder 15:55 Uhr

Praktische Informationen

Anmeldung

26.305 D

Anmeldefrist

10. Februar 2026

Informationen

+41 (0)21 619 44 06 oder cours@agridea.ch

Informationen zum Inhalt

gregory.metrailer@agridea.chastrid.gerz@agridea.ch

Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Diese können Sie unter [Allgemeine Geschäftsbedingungen - AGRIDEA](#) einsehen.

Preise:

Pauschalpreis für Beraterinnen und Berater sowie Mitarbeitende von Mitgliedsorganisationen der AGRIDEA sowie des BLW und von Forschungs- und Ausbildungszentren:

CHF 450.- (CHF 180.-/Tag)

Weitere Teilnehmende:

CHF 750.- (CHF 300.-/Tag)

Zusätzliche Kosten:

Zu den oben genannten Pauschalen **kommen die geschätzten Kosten für die Studienreise hinzu: CHF 500.-**

Diese Kosten umfassen: Transportkosten vor Ort, 5 Mahlzeiten mit alkoholfreien Getränken (3 mittags, 2 abends), 2 Übernachtungen im Hotel im Einzelzimmer mit Frühstück + Besichtigungen. Die Schlussrechnung mit dem Pauschalbetrag und den **tatsächlichen Kosten** der Studienreise wird Ihnen nach dem Kurs zugesandt.

Der Versicherungsschutz liegt in der Verantwortung jedes Teilnehmers. Bei Bedarf können Sie eine Reiserücktrittsversicherung unter [Reiseversicherungen im Überblick - Allianz Travel Schweiz](#) abschliessen.

Stornierungsfrist: bis zum 10. Februar 2026 ohne finanzielle Folgen. Bei einer späteren Stornierung wird eine Verwaltungsgebühr von CHF 100. – erhoben. Darüber hinaus wird eine Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt, die sich nach den Stornierungsbedingungen der Veranstaltungsorte oder Unterkünfte (Restaurant, Hotel) richtet. Ohne Entschuldigung oder bei teilweiser Teilnahme, auch wenn diese angekündigt wurde, entspricht die Rechnung dem Betrag der Anmeldegebühren.