

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

Alfred Bänninger
Charlotte de La Baume,
Florence Diserens, Beelong
charlotte.delabaume@beelong.ch

Urs Bolliger, Culinarium
urs.bolliger@culinarium.ch

Fragen und Diskussion

10.15 Kurzfilm ‚CO2-Reduktion: Wettbewerb von Personalrestaurants der Stadt Zürich‘

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

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

Martin Siegrist,
Andreas Biedermann
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?

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

Fragen, Diskussion

11.10 Kurze Pause

11.20 Nachhaltigkeit in der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

- **Kompass Nachhaltigkeit: PUSCH-Empfehlungen zu Verpflegungsdienstleistungen und Lebensmitteln**
- BAFU-Projekt ‚Nachhaltigkeit in der öffentlichen Beschaffung von Lebensmitteln‘

Eva Hirsiger, PUSCH
Eva.Hirsiger@pusch.ch

Charlotte de La Baume,
Florence Diserens

Fragen, Diskussion

12.00 Mittagessen Strickhof

- 13.15 Mehr Nachhaltigkeit und regionale Herkunft der Lebensmittel: Wie unterstützt der Lebensmittel-Grosshandel die Gemeinschaftsgastronomie dabei?**
- Strategie, Geschäftsfelder, Massnahmen
 - Chancen und Herausforderungen
- Fragen, Diskussion
- Gérald Prélaz, SAVIVA AG
gerald.prelaz@saviva.ch
 Marius Gampp
 Leiter Fachberatung F&B,
 SAVIVA AG
- 13.45 Mehr regionale Produkte: Das Angebot der Schweizer Landwirte auf vomhof.ch und das Projekt Landwirtschaft – Gastronomie**
- Wie kann ich regionale Produkte direkt beschaffen?
- Fragen, Diskussion
- Andrea Oldani, Projektleiterin
 vomhof.ch, SBV
andrea.oldani@sbv-usp.ch
- 14.15 Einführung Workshops (2 Durchgänge à 35 Min.)**
- Workshop-Themen:**
1. Beelong-Nachhaltigkeitsanalyse / Nachhaltigkeit in der Versorgung von APH und Spitälern
 2. In der Gemeinschaftsgastronomie-Küche mehr Bio-Produkte, Label- und regionale Produkte einsetzen
 3. Wie unterstützt der Lebensmittel-Grosshandel die Gemeinschaftsgastronomie bezüglich Nachhaltigkeit und Schweizer Herkunft der Versorgung?
- Charlotte de La Baume,
 Martin Siegrist, RPB Baden
 Florence Diserens, Beelong
- Valérie Monnin, Bio Suisse,
 Andrea Oldani, SBV
 Alfred Bänninger, AGRIDEA
- 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**