

## 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 Sàrl  
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.

Lindau Eschikon 28 • CH-8315 Lindau • T +41 (0)52 354 97 00 • F +41 (0)52 354 97 97

Lausanne Jordils 1 • CP 1080 • CH-1001 Lausanne • T +41 (0)21 619 44 00 • F +41 (0)21 617 02 61

Cadenazzo A Ramél 18 • CH-6593 Cadenazzo • T +41 (0)91 858 19 66 • F +41 (0)91 850 20 41

ISO 9001 • ISO 29990 • IQNet

# detailliertes Programm

Mittwoch, 31. Oktober 2018

08.45 Eintreffen, Kaffee und Gipfeli

**09.15 Begrüssung, Ziele, Programm**

Alfred Bänninger, AGRIDEA  
[alfred.baenninger@agridea.ch](mailto:alfred.baenninger@agridea.ch)

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

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

Charlotte de La Baume  
Beelong Sàrl, [charlotte.dela-baume@beelong.ch](mailto:charlotte.dela-baume@beelong.ch)

Florence Diserens, Beelong  
[florence.diserens@beelong.ch](mailto:florence.diserens@beelong.ch)

Urs Bolliger, Culinarium  
[urs.bolliger@culinarium.ch](mailto:urs.bolliger@culinarium.ch)

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

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

Patrick A. Reiter  
Vizepräsident SVG  
Heimleiter  
[patrick.reiter@ramsen.ch](mailto:patrick.reiter@ramsen.ch)

10.25 Kurze Pause

**10.40 Produkte aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen auch für die Gemeinschaftsgastronomie**

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

Lisa Landert  
Regionaler Naturpark Schaffhausen  
[lisa.landert@naturpark-schaffhausen.ch](mailto:lisa.landert@naturpark-schaffhausen.ch)

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

- 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

Denis Etienne  
Geschäftsführer AMS  
Marke Suisse Garantie  
[denis.etienne@swissmilk.ch](mailto:denis.etienne@swissmilk.ch)

**11.30 Herausforderungen eines Lieferanten der Gemeinschaftsgastronomie von Heimen und Spitälern**

- 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

Reto Gmür  
Geschäftsleitung Gmür AG  
[reto.gmuerm@gmuerm.ch](mailto:reto.gmuerm@gmuerm.ch)

**12.00** Mittagessen Strickhof

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

## 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](mailto:kurse@agridea.ch)

### Informationen zum Inhalt

[alfred.baenninger@agridea.ch](mailto: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

