

## Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie

Was können die Entscheidungsträger von Gemeinden, Geschäftsleitungen und Ämtern beitragen?

17.056



### Datum

Freitag, 27. Oktober 2017

### Ort

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

### Adressaten

Entscheidungsträger für Betriebe mit Gemeinschaftsgastronomie: KantonspolitikerInnen, Gemeinderäte/-innen in Aufsichtsgremien von Alterszentren, Schulen, Institutionen und Spitälern, Geschäftsführer, Einkäufer und Küchenchefs der Betriebe, VertreterInnen von zuständigen Ämtern und Organisationen.

### Kursleitung

Alfred Bänninger, AGRIDEA  
Charlotte de La Baume, Beelong Sári  
Urs Bolliger, Trägerverein Culinarium

### Kontext

Im Januar 2017 startete im Metropolitanraum Zürich das Projekt zur „**Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie**“, mit Fokus auf Betriebe die eine öffentliche Aufgabe erfüllen.

### Ziele

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.

Sind Sie im Metropolitanraum Zürich als KantonspolitikerIn engagiert oder als GemeinderätIn in Aufsichtsgremien von Alterszentren, Schulen, Institutionen und Spitälern tätig? Sind Sie als Geschäftsführer, Einkäufer oder Küchenchef eines solchen Betriebes für die Gemeinschaftsgastronomie verantwortlich, oder sind Sie in einem Amt oder einer Organisation zuständig für Alterszentren, Schulen, Institutionen und Spitälern? Dann empfehlen wir Ihnen diese Tagung als Gelegenheit, sich mit diesen Themen auseinanderzusetzen.



Der **Metropolitanraum Zürich** umfasst die Kantone Zürich, Zug, Schwyz, Schaffhausen und Teile der Kantone Aargau, Luzern, St. Gallen und Thurgau.

## **Inhalte**

An der Tagung wird das Projekt mit seinen Zielen und Methoden vorgestellt. Sie erhalten Informationen darüber, wie ein Gemeinschaftsgastronomie-Betrieb im Rahmen dieses Projektes zu einer nachhaltigeren Lebensmittelversorgung gelangen kann und wie sich im Einkauf die Nachhaltigkeit berücksichtigen lässt.

Es wird aufgezeigt, welche Möglichkeiten es für Politiker und für die Entscheidungsträger von Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben gibt, auf nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung der Küchen Einfluss zu nehmen.

Der Leiter der Küche des Stadtsitals Triemli berichtet darüber, welche Ziele und Strategien die Stadt Zürich mit ihren Betrieben, namentlich dem Stadtsital Triemli, bezüglich nachhaltiger Versorgung verfolgt.

Am Beispiel des Kantons Waadt wird gezeigt, wie ein der Kanton seine Strategie bezüglich Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie umsetzt. Die neue Musterausschreibung für die Gemeinschaftsgastronomie von Mittelschulen, mit Anforderungen und Empfehlungen bezüglich kulinarischer Leistungen (Nachhaltigkeit, Regionalität) und Ernährung, wird vorgestellt.

In Workshops werden die Themen weiter vertieft und Sie können ihre Fragen und Erfahrungen einbringen und diskutieren.

# detailliertes Programm

Freitag, 27. Oktober 2017

**09.00 Eintreffen, Kaffee und Gipfeli**

**09.30 Begrüssung, Einleitung, Ziele**

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

**09.45 Das PHR-Projekt „Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie“**

Alfred Bänninger  
AGRIDEA

- Projektziele, Meilensteine, Budget, Informations- und Austausch-Plattformen, Weiterbildungen
- Der Beelong-Indikator: Methode und Erfahrungen
- Zusammenarbeit von Culinarium mit Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben, Projekt, Pilotbetriebsnetz  
Fragen und Diskussion

Charlotte de La Baume  
Beelong Sàrl  
[charlotte.delabaume@beelong.ch](mailto:charlotte.delabaume@beelong.ch)

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

## **Strategien, Umsetzungsschritte, Erfahrungen**

**10.45 Strategie der Stadt Zürich und Erfahrungsbericht: Förderung der Nachhaltigkeit in der Verpflegung der städtischen Spitäler, Alterszentren und Schulen.**

Karl Suter  
Stadtspital Triemli  
[Karl.suter@triemli.zuerich.ch](mailto:Karl.suter@triemli.zuerich.ch)

- Stand, Ziele, Herausforderungen; Handlungsspielraum der Akteure, Zentraler Einkauf von Lebensmitteln  
Fragen und Diskussion

**11.15 Pause**

**11.30 Strategie eines Kantons: Nachhaltige Versorgung der Gemeinschaftsgastronomie im Kanton Waadt**

Geneviève Favre  
ProConseil sàrl  
[g.favre@prometerre.ch](mailto:g.favre@prometerre.ch)

- Strategie des Regierungsrates
- Achsen der Umsetzung
- Erfahrungen, Zwischenbilanz  
Fragen und Diskussion

**12.00 Mittagessen**

**13.30 Öffentliche Ausschreibung für die Gemeinschaftsgastronomie von Mittelschulen (Kanton Waadt)**

Alfred Bänninger  
AGRIDEA

- Musterausschreibung mit Anforderungen und Empfehlungen bezüglich kulinarischer Leistungen (Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität) und Ernährung  
Fragen und Diskussion

Geneviève Favre  
ProConseil sàrl

## **Workshops**

- 14.00 Einführung zu den Workshops** Alfred Bänninger  
AGRIDEA
- 14.10 Workshop-Themen**
1. Handlungsspielraum der Kantone und Gemeinden, sowie Nachhaltigkeit in öffentlichen Ausschreibungen für Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe.  
Das PHR-Projekt und die Beelong-Methode  
Alfred Bänninger  
AGRIDEA  
Expertin G. Favre
  2. Handlungsspielraum der Gemeinschaftsgastronomie-Betriebe bezüglich nachhaltiger, vermehrt regionaler Versorgung  
Das PHR-Projekt und die Beelong-Methode  
Urs Bolliger  
Trägerverein Culinarium  
Experte K. Suter  
Expertin Ch. de La Baume
- 15.10 Kaffeepause**
- 15.30 Im Plenum: Rückmeldungen aus den Workshops** Urs Bolliger  
Trägerverein Culinarium  
  
Charlotte de La Baume  
Beelong Sàrl
- 16.10 Evaluation und Abschluss der Tagung** Alfred Bänninger  
AGRIDEA

## praktische Informationen

### Anmeldung

[17.056](#)

### Anmeldefrist

Mittwoch, 11. Oktober 2017

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



## Anreiseplan Strickhof Wülflingen, Winterthur



### Anfahrtswege Strickhof Wülflingen

#### Zufahrt mit dem Auto

Autobahn A1 Zürich – St. Gallen: Ausfahrt Wülflingen, Richtung Strassenverkehrsamt, rechts Richtung Wülflingen, 1. Strasse links (Signalisation beachten).

#### Zufahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

Ab Hauptbahnhof Winterthur: Bus Nr. 2 Richtung Wülflingen, Haltestelle Schloss, 5 Minuten zu Fuss bergwärts.

Strickhof Wülflingen  
Riedhofstrasse 62  
8408 Winterthur  
Telefon 052 224 28 28  
Fax 052 224 28 29

info@strickhof.ch  
www.strickhof.ch