

## Nachhaltige, vermehrt regionale und saisonale Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie

Weiterbildung für Gastronomieverantwortliche, Küchenchefs und Einkäufer

19.041



### Datum

Freitag, 5. April 2019

### Ort

Strickhof Lindau  
Eschikon 21, CH-8315 Lindau ZH  
+41 58 105 98 00

### Adressaten

Gastronomieverantwortliche, Küchenchefs und Einkaufsverantwortliche von Gemeinschaftsgastronomie-Betrieben in Alterszentren, Spitälern, Schulen und weiteren Institutionen im Metropolitanraum Zürich

### Kursleitung

Alfred Bänninger, AGRIDEA  
Charlotte de La Baume, Beelong Sàrl  
Thomas Scherraus, Trägerverein Culinarium

### Kontext

Seit 2017 läuft im Metropolitanraum Zürich das [Projekt „Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie“](http://url.agridea.ch/Gemeinschaftsgastronomie), mit Fokus auf Betriebe die eine öffentliche Aufgabe erfüllen. **Projekt-Website:** [url.agridea.ch/Gemeinschaftsgastronomie](http://url.agridea.ch/Gemeinschaftsgastronomie)

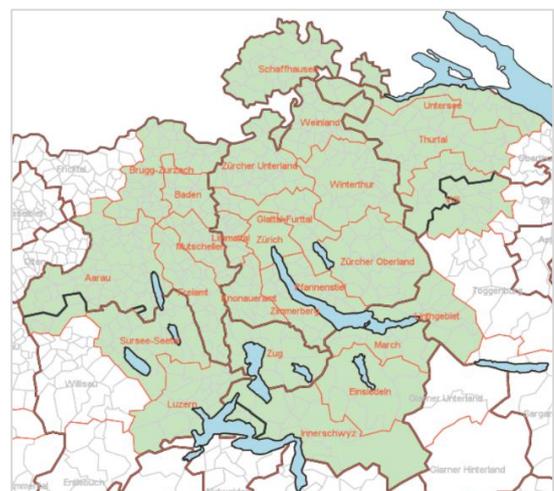
### Ziele

Die Teilnehmenden

1. setzen sich mit den Empfehlungen zu Nachhaltigkeitskriterien wie Herkunft/Regionalität, saisongerechte Produkte, Produktionsmethoden, Labels, etc. beim Lebensmitteleinkauf auseinander;
2. können ihre eigenen Erfahrungen einbringen und den fachlichen Austausch pflegen;
3. erhalten Einblick in den Betrieb und die Herausforderungen der Küche des landwirtschaftlichen Bildungszentrums Strickhof

### Methoden

Referate, Diskussion, Workshops und Besichtigung



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

# detailliertes Programm

Freitag, 5. April 2019

09.00	Eintreffen, Kaffee und Gipfeli	
<b>09.30</b>	<b>Begrüssung, Ziele, Programm</b> <b>Ziele des Projektes „Nachhaltige, vermehrt regionale Versorgung in der Gemeinschaftsgastronomie“</b>	Alfred Bänninger, AGRIDEA <a href="mailto:alfred.baenninger@agridea.ch">alfred.baenninger@agridea.ch</a> Stefan Gretler, Verantwortlicher Betriebsküche Strickhof <a href="mailto:stefan.gretler@strickhof.ch">stefan.gretler@strickhof.ch</a>
<b>09.55</b>	<b>Einführung ins Thema: Was bedeuten uns die Qualität und der Wert eines Produktes?</b>	Alfred Bänninger, Florence Diserens, Beelong <a href="mailto:florence.diserens@beelong.ch">florence.diserens@beelong.ch</a>
<b>10.10</b>	<b>Nachhaltigkeit: Herausforderungen im Bereich der Ernährung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ökonomische, ökologische und soziale Auswirkungen</li></ul>	Alfred Bänninger, Florence Diserens
10.30	Pause	
<b>10.45</b>	<b>Workshop I: Der Lebenszyklus eines Lebensmittels</b>	Alfred Bänninger, Florence Diserens
<b>11.15</b>	<b>Einkaufskriterium 1: Produktkategorie und 2: Herkunft der Zutaten/Rohstoffe, regionale Produkte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wie kommt man zur Information? Rückverfolgbarkeit der Herkunft, Rolle der Hersteller und Zulieferer.</li></ul>	Florence Diserens, Thomas Scherraus
<b>11.45</b>	<b>Einkaufskriterium 3: Produktionsmethoden und Labels</b> Wichtigste Infos zu Labeln. Welche Hilfsmittel nutzen?	Florence Diserens
12.00	Mittagessen	
<b>13.15</b>	<b>Forts. Einkaufskriterium 3: Produktionsmethoden und Labels</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wichtigste Infos zu Labeln. Welche Hilfsmittel nutzen?</li></ul>	Florence Diserens
<b>13.30</b>	<b>Einkaufskriterium 4: Fische, Meerfrüchte, bedrohte Arten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Die Grundsätze kennen. Welche Hilfsmittel nutzen?</li></ul>	Florence Diserens
<b>13.45</b>	<b>Einkaufskriterium 5: Saisongerechte Früchte und Gemüse</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Was heisst saisongerecht? Welche Hilfsmittel nutzen?</li></ul>	Florence Diserens
<b>14.00</b>	<b>Informationen zum Beelong-Indikator und Ergebnisse aus dem PHR-Pilotbetriebsnetz</b>	Florence Diserens, Charlotte de La Baume, Beelong, <a href="mailto:charlotte.delabaume@beelong.ch">charlotte.delabaume@beelong.ch</a>
<b>14.20</b>	<b>Workshops II: Wo kann ich in meiner Küche Verbesserungen vornehmen?</b>	Alfred Bänninger, Florence Diserens, Charlotte de La Baume
<b>15.10</b>	Kurze Kaffeepause	

- 15.20 Besichtigung der Betriebsküche des landwirtschaftlichen Bildungszentrums Strickhof** Stefan Gretler, Verantwortlicher Betriebsküche Strickhof
- Einführung: Anforderungen, Ziele und Grundsätze im Lebensmitteleinkauf und bei der Menügestaltung, Culinarium-Betrieb, Verwendung eigener Produkte des Betriebes und Produktverarbeitung, etc.
  - Besichtigung der Betriebsküche des Strickhof
- 16.00 Ausblick und Evaluation der Tagung** Alfred Bänninger, Florence Diserens
- 16.15 Abschluss der Tagung**

**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



nrp  
Neue  
Regionalpolitik