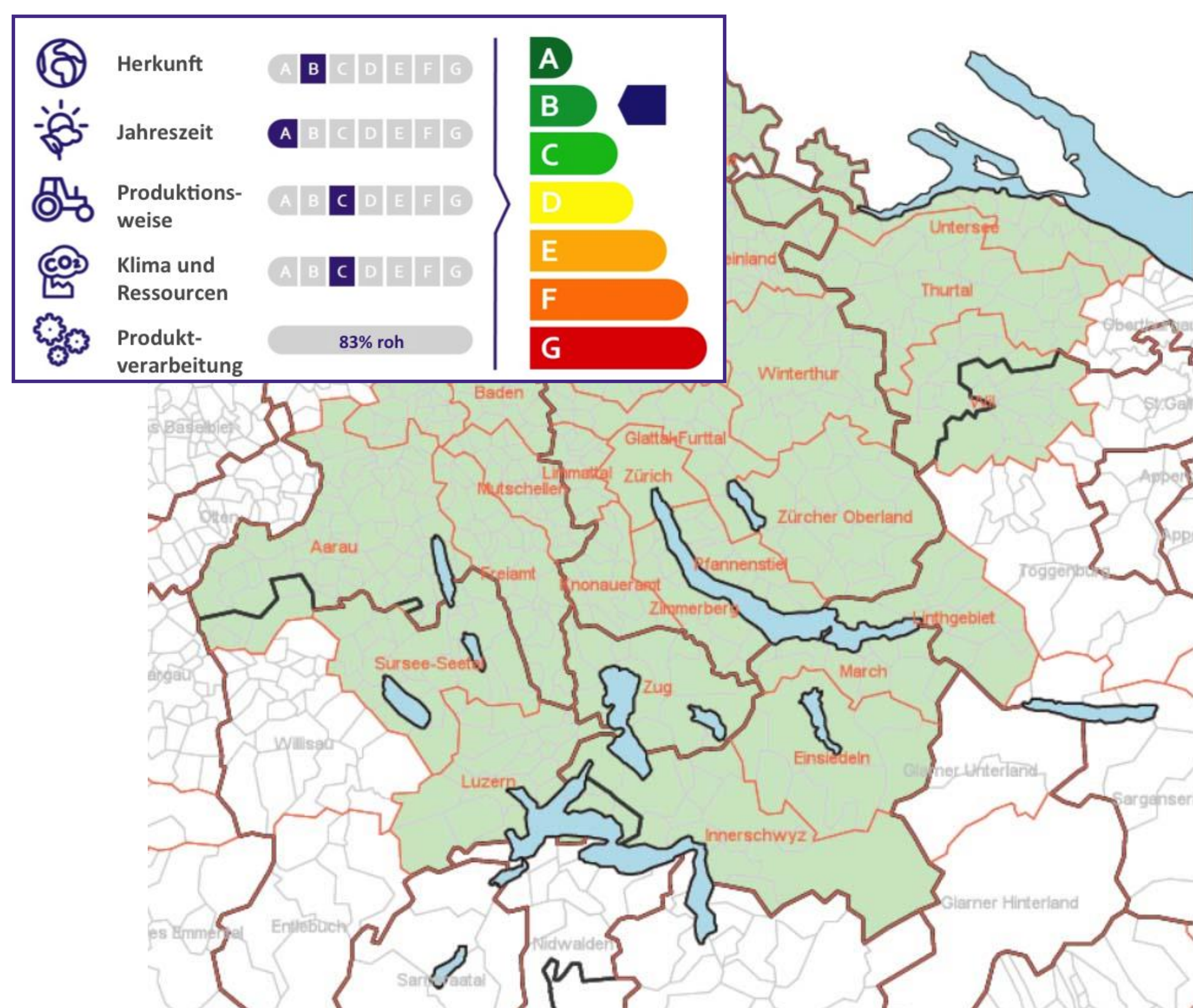


Förderung nachhaltiger und vermehrt regionaler Versorgung in der Verpflegung der Gemeinschaftsgastronomie im Metropolitanraum Zürich

Projektidee und Ziele

Verbesserung der regionalen Absatzmärkte für die lokalen Produzenten landwirtschaftlicher Güter. Dazu werden Akteure der Gemeinschaftsgastronomie (GG) von Betrieben der öffentlichen Hand (Schulen, Spitäler, Altersheime, etc.) und Zulieferbetriebe für eine nachhaltige, regionale Versorgung und Verpflegung sensibilisiert, motiviert und geschult.

1. Plattform von Entscheidungsträgern zur Auseinandersetzung über Beschaffung und Einkauf für GG
2. Gemeinschaftsgastronomie-Pilotbetriebsnetzwerk: Nachhaltigkeitsbeurteilung Food
3. Akteure der Wertschöpfungskette einbinden



Geplante Umsetzungsschritte

- 2017: Nachhaltigkeits-Analysen bei ersten Pilotbetrieben; Tagung mit Entscheidungsträgern
- 2018: Betriebsanalysen und Schulung Küchenchefs; Plattformveranstaltungen
- 2019: Tagung Akteure der Wertschöpfungskette, Erarbeitung Empfehlungen

Involvierte Akteure

- Trägerverein Culinarium, Urs Bolliger
- Beelong Sàrl, Charlotte de La Baume, EHL, Lausanne
- Die Kantone des Metropolitanraums Zürich
- Organisationen der Schweizer Landwirtschaft
- CURAVIVA-Sektionen im Metropolitanraum ZH
- Verein Metropolitanraum Zürich
- SVG, Verband für Gemeinschaftsgastronomie, Zofingen



Beitrag zu Stossrichtungen des PHR

- Funktionale Verflechtung Stadt-Land nutzen Nachhaltige und regionale Lebensmittel-Beschaffung in der GG fördert zwischen städtischen und ländlichen Gebieten die qualitativ hochwertige, nachhaltige Entwicklung der Ernährungswirtschaft.
- Privatwirtschaft und Spezialisierungen stärken Nutzen für Produzenten und Lebensmittelbetriebe im ländlichen Raum. Nachhaltige Beschaffung steigert die Nachfrage nach regionalen Produkten.

Kontakt:

AGRIDEA
Eschikon 28
8315 Lindau

Kontaktperson: Alfred Bänninger
Email: alfred.baenninger@agridea.ch
Tel.: 052 354 97 56
www.agridea.ch