SVG-Symposium vom Mittwoch, 9. November 2016:

Bilanz auf dem Teller

Programm 14.00 Uhr

Willkommenskaffee

14.30 Uhr Offizielle Begrüssung

14.45 Uhr

«Bio - was ist es wert?»

Referat von Marianne Botta.

dipl. Lebensmittelwissenschaftlerin und Fachlehrerin ETH,

Beraterin, freie Fachjournalistin und Autorin

15.45 Uhr

Kaffeepause

16.15 Uhr

Podiumsdiskussion

Alfred Bänninger, dipl. ing. agr. ETH, Senior consultant bei

AGRIDEA, Gruppe «Märkte, Wertschöpfungsketten»

Andreas Fürst, Swiss Re Head Regional Center Corporate

Real Estate & Logistics

Andreas Hunziker, CEO ZFV Unternehmungen

Andreas Jiménez, Geschäftsführer Bio Partner Schweiz AG

Moderation: Stefan Schramm, Verlagsleiter «Salz&Pfeffer»

17.15 Uhr

Offizielles Ende mit Apéro

Preise:

Für SVG-Mitglieder sFr. 180.— (zzgl. MwSt.) Für Nichtmitglieder sFr. 230.— (zzgl. MwSt.)

Anmeldung:

bis 25. Oktober 2016 mit Anmeldekarte

oder auf www.svg.ch

0rt

Bio Partner Schweiz AG, Staufferstrasse 2, 5703 Seon

Anfahrt:

www.biopartner.ch/kontakt

Für Anreisende mit ÖV wird ein Shuttleservice ab Lenzburg SBB

eingerichtet. Infos und Anmeldemöglichkeit folgen mit der

Anmeldebestätigung.

Veranstalter: SVG – Schweizer Verband für Spital-,

Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Marktgasse 10, 4800 Zofingen, info@svg.ch

Diese Veranstaltung wird unterstützt durch:

Sponsoren:

biopartner



Partner/Supporter:

Salz & Pfeffer



Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie



SVG-Symposium

Mittwoch, 9. November 2016 Bio Partner Schweiz AG, Seon

Bilanz auf dem Teller

Wo sich Nachhaltigkeit lohnt – und wo nicht

Bilanz auf dem Teller

Wo sich Nachhaltigkeit lohnt – und wo nicht

Sind nachhaltige Lebensmittel im Einkauf wirklich immer teurer als konventionelle? Falls ja: Lässt sich dieser Nachteil durch bessere Qualität, Aufpreis beim Kunden und Imagegewinn aufwiegen?

Am SVG-Symposium wird «Bilanz auf dem Teller» gezogen. Top-Player aus Produktion, Handel und Gastronomie diskutieren Herausforderungen, Stolpersteine und Chancen von nachhaltigen Angeboten.

Bio liegt im Trend, es wird von immer mehr Gästen verlangt – ist es also schon fast ein Muss? Lohnt sich die Investition in eine nachhaltige Gastronomie überhaupt? Und wenn ja: bei



Moderation Podium:

Stefan Schramm Verlagsleiter «Salz&Pfeffer»



welchen Produkten? Wie merkt man «Bio» dem Produkt an? Und: Ist vielleicht gar nicht immer «Bio» drin, wenn es drauf steht?

Lebensmittelwissenschaftlerin Marianne Botta zieht schonungslos Bilanz – bezüglich Preis, aber auch bezüglich Qualität. Mit ihrem knackigen Referat «Bio – was ist es wert?» liefert sie eine kritische, objektive Analyse nachhaltiger Produkte auf dem Teller.

Wen heissen die Hunde?

Auch wenn klar ist, dass Nachhaltigkeit kein Marketing-Gag sein darf: rechnen muss sich das Ganze natürlich trotzdem. In die Bilanz fliessen aber nicht nur knallharte Zahlen ein. Nachhaltigkeit hat nebst der ökonomischen auch eine soziale und ökologische Komponente.

Ein hochkarätig besetztes Podium diskutiert über Herausforderungen und Lösungen: Wer bezahlt? Der Gast, der Anbieter, der Auftraggeber, der Produzent? Und: wen beissen möglicherweise die Hunde? «Lohnt sich die Investition in eine nachhaltige Gastronomie überhaupt?»



Marianne Botta ist dipl. Lebensmittelwissenschaftlerin und Fachlehrerin ETH und hat sich auf Ernährungsfragen spezialisiert. Sie ist freie Fachjournalistin, Autorin und Beraterin für die Umsetzung neuer Ernährungskonzepte und hält Vorträge im In- und Ausland.

«Untersuchungen zeigen, dass mehr regionale Produkte den Einkauf nicht unbedingt teurer machen.»



Alfred Bänninger ist dipl. ing. agr. ETH, Senior consultant bei AGRIDEA in den Themenbereichen Agrarmärkte und -marketing, Wertschöpfungsketten, regionale Wertschöpfungsprojekte, Agrarpolitik. Er konzipiert und realisiert Kurse und Publikationen.

«Nachhaltige Verpflegung gibt es nur im Rahmen einer ganzheitlichen Unternehmenskultur einer Firma.»



Andreas Fürst ist Head Regional Center Corporate Real Estate & Logistics Zürich bei Swiss Re. Schon seit den 90er-Jahren war er hauptsächlich in der Hotellerie und Gastronomie tätig, bevor er 2014 bei Swiss Re eintrat.

«Nachhaltigkeit ist mit gesundem Menschenverstand gleichzusetzen.»



Andreas Hunziker ist CEO der ZFV-Unternehmungen. Aufgewachsen im elterlichen Restaurantbetrieb, entwickelte er schon früh seine Begeisterung für die Gastronomie und Hotellerie. Bevor er CEO wurde, war er während vier Jahren Leiter der gesamten ZFV-Gastronomie.

«Es braucht mehr Mut und Commitment zu Bio-Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie!»



Andreas Jiménez ist Geschäftsführer und Delegierter des Verwaltungsrats der Bio Partner Schweiz AG. Als gelernter Speditionskaufmann und ausgebildeter Betriebswirtschafter war er bereits in verschiedenen international tätigen Handels- und Logistikbetrieben tätig.