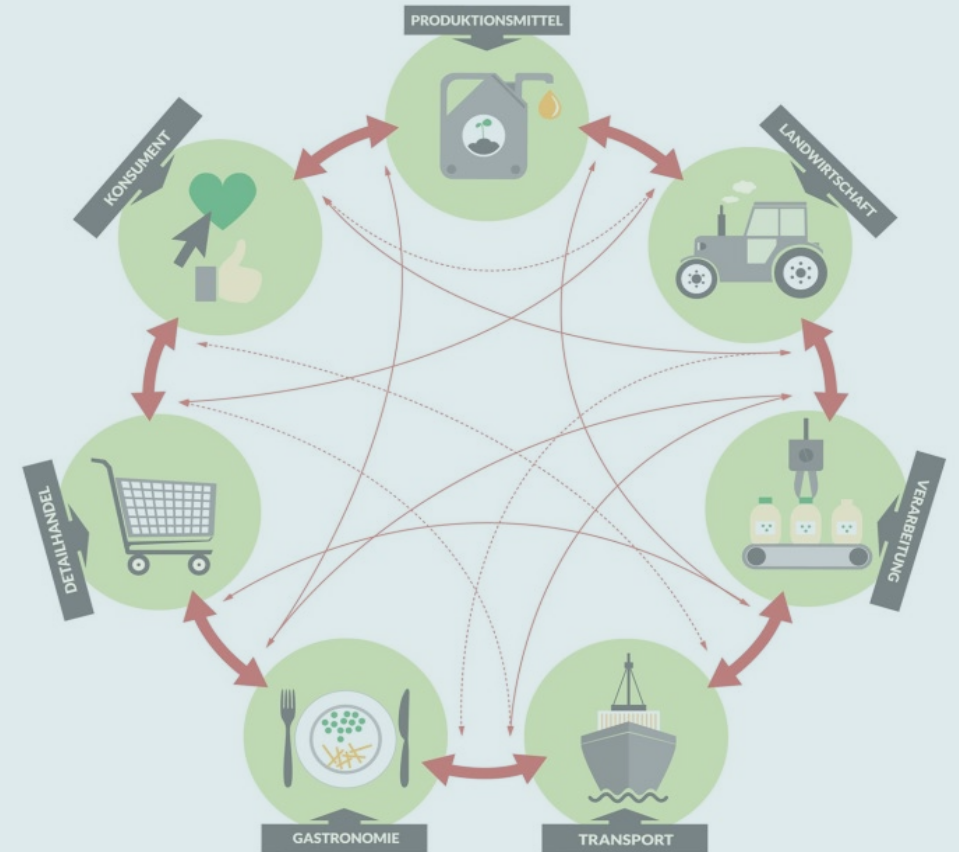


VON WERTSCHÖPFUNGSKETTEN ZU WERTSCHÖPFUNGSNETZWERKEN

Patrick Lütolf,
ZHAW – Dept. N, Geschäftsfeldentwicklung

Plantahof Biotag, 22. November 2023



VORSTELLUNG

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



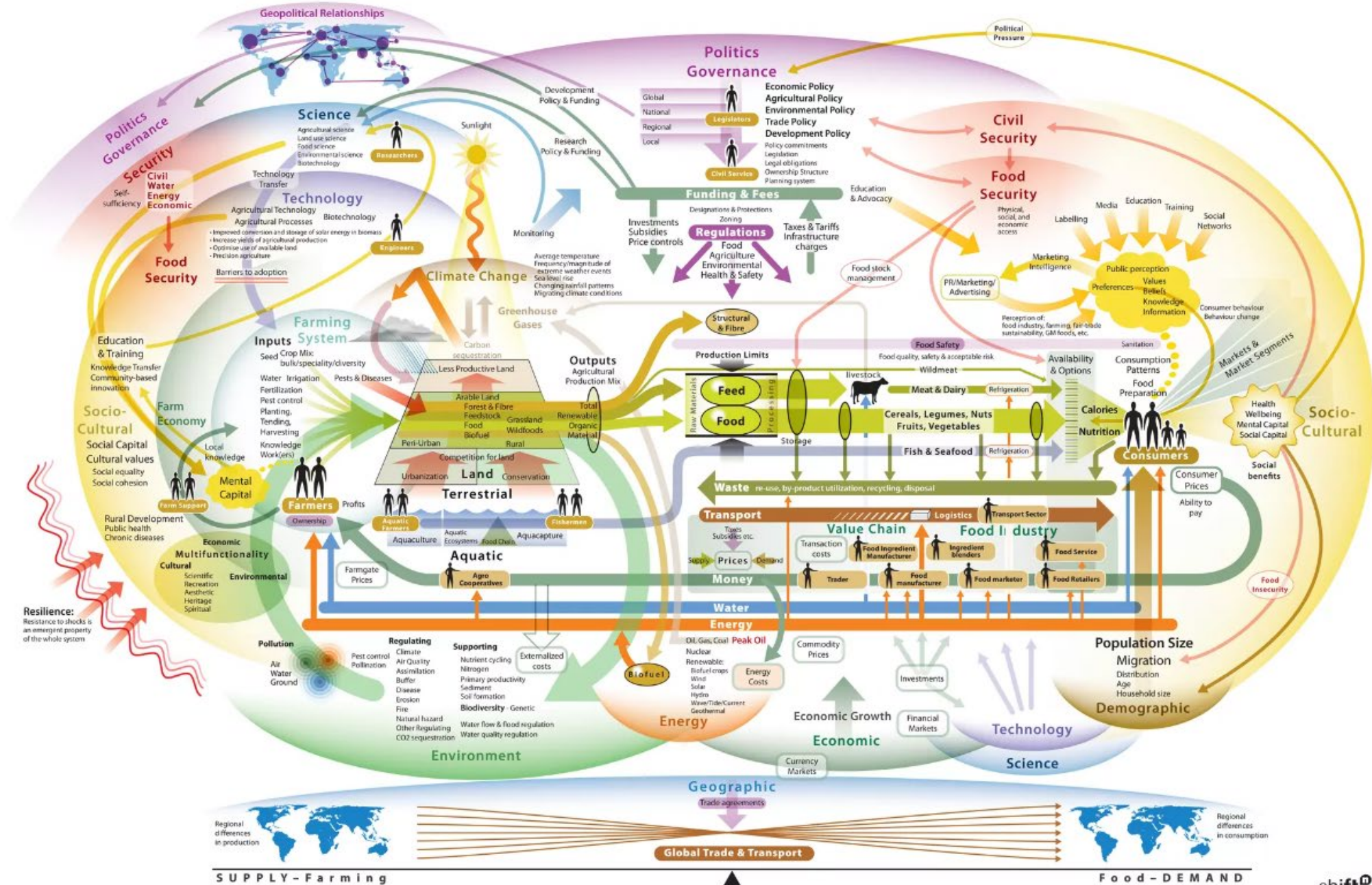
SUSTINEO

Ein Bildungsangebot
in nachhaltiger Gastronomie

foodward
shaping the future of food



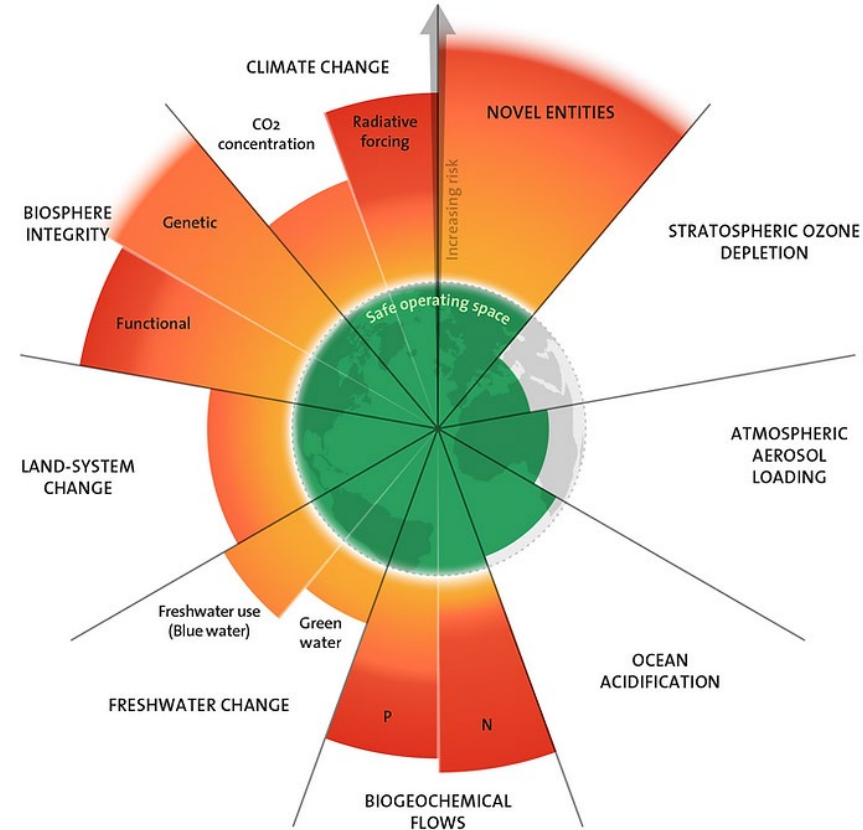
Global Food System Map



nces und Management

te
e ing,
vie

...FÜHRT ZU GLOBALEN HERAUSFORDERUNGEN...



Azote for Stockholm Resilience Centre, based on analysis in Richardson et al 2023

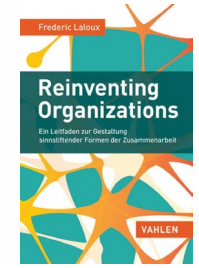
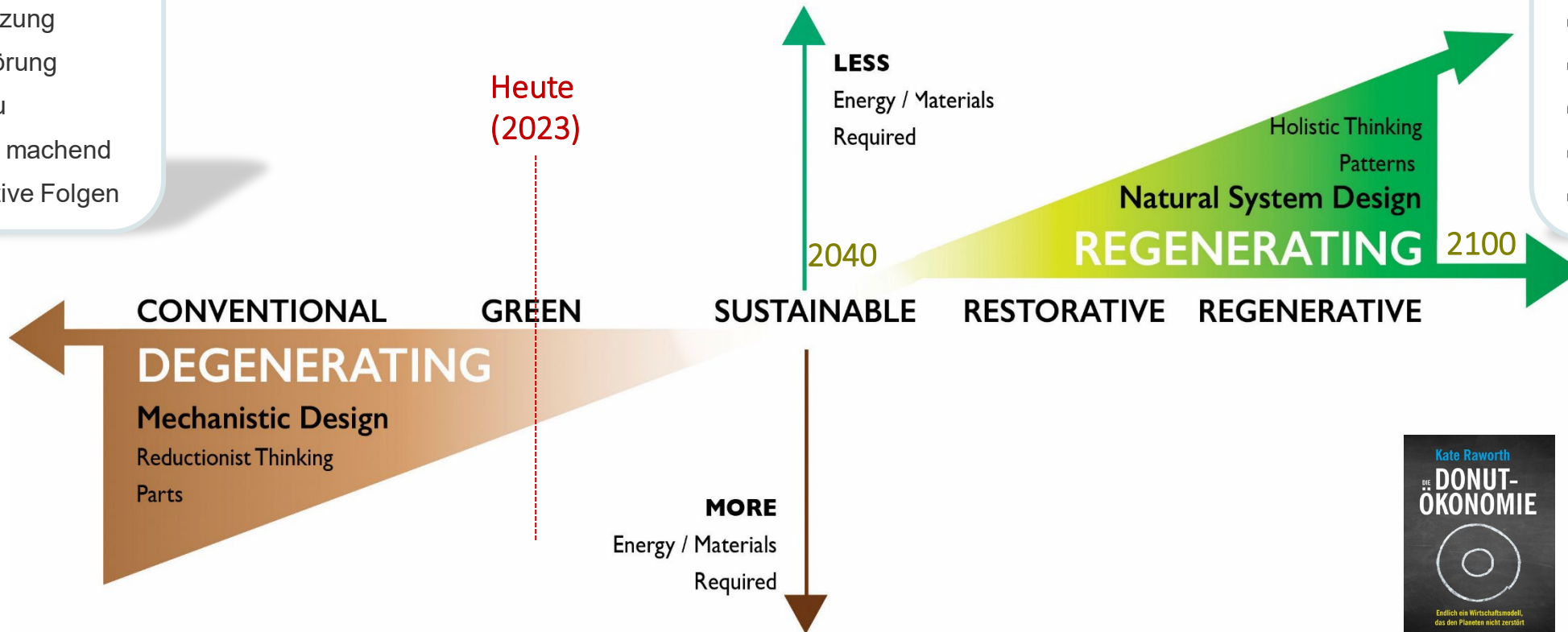
GREEN SHIFT

Degenerativ

- Abnutzung
- Zerstörung
- Abbau
- Krank machend
- Negative Folgen

Regenerativ

- Wiederherstellung
- Wachstum
- Aufbau
- Gesund machend
- Positive Folgen



Quelle: Daniel Christian Wahl, Und jetzt? Was braucht es für eine regenerative Wirtschaft, forum ö, 28. Okt. 2020





...DIE MIT DER LANDWIRTSCHAFT ZUSAMMENHÄNGEN

Als Treiberin

- 25 % der globalen THG Emissionen
- 70 % des Süßwasserverbrauchs und beansprucht
- 40 % der nutzbaren Flächen
- Globale Lieferketten (inkl. Risikoländer und kritische Sektoren)

Als Betroffene

- Ressourcenknappheit
- Gefährdung unser Geschäftsmodells und Leistungsversprechen
- Regulierungen nehmen zu
- Steigende Kundenanforderungen
- Wettbewerb

VON DER KETTE ZUM NETZWERK

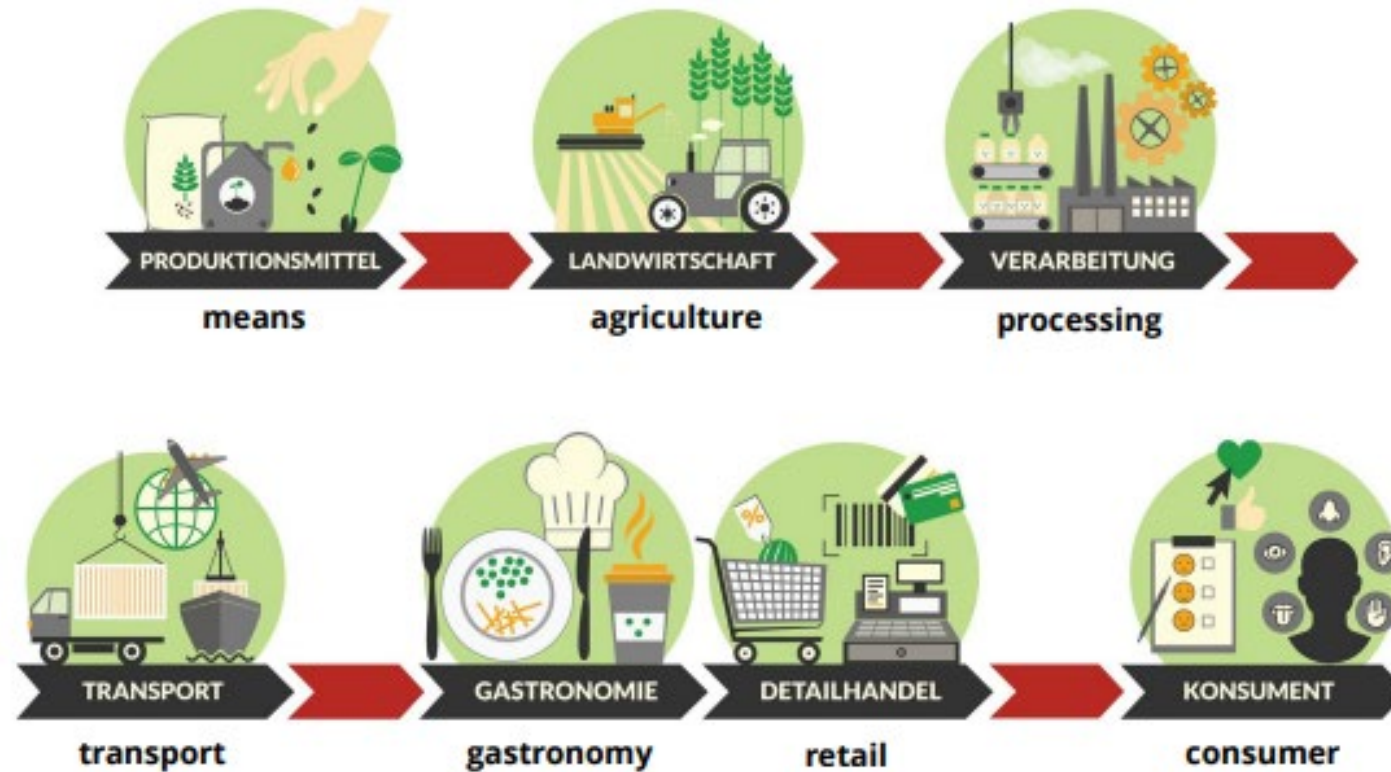
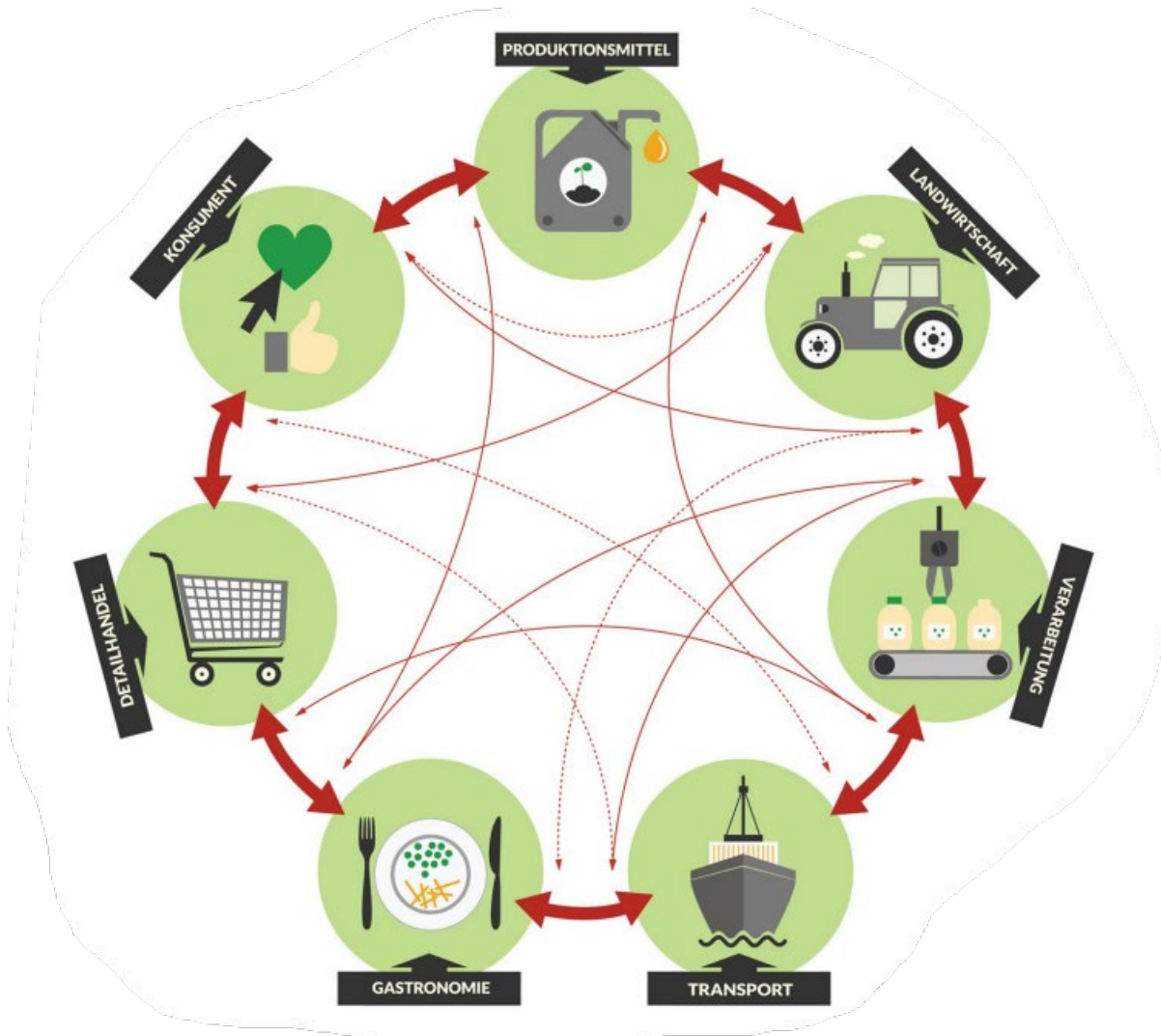


Illustration von @susannbuehlmann.ch / <https://www.susannbuehlmann.ch/>

VON DER KETTE ZUM NETZWERK



Beim **Lebensmittelsystemansatz** wird das Lebensmittelnetzwerk in seiner Gesamtheit betrachtet und alle Elemente, ihre Beziehungen und die damit verbundenen Auswirkungen werden berücksichtigt.

Illustration von @susannbuehlmann.ch / <https://www.susannbuehlmann.ch/>

«CAPORALATO» DIE GANGMASTER



Quelle: <https://www.foodunfolded.com/de/artikel/tomaten-in-italien-die-sozialen-kosten-der-produktion>

PROJEKTE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw Life Sciences und
Facility Management



PROJEKTE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw Life Sciences und
Facility Management

@DIECUISINE, GEERENWEG 23A, 8048 ZÜRICH

VERNETZUNGSANLASS NACHHALTIGE GASTRONOMIE

> WIE KAUFEN WIR NACHHALTIG EIN?

8. NOVEMBER 2023
15.00-17.30 UHR

- 15.00 Eintreffen & Welcome Drink
- 15.30 Begrüssung & Kurzreferate
 - Potentiale für nachhaltigen Einkauf im Grosshandel
 - Einkaufsplattformen ab Hof
 - Best-Practices im Einkauf eines Gastrobetriebs
- 16.15 Runder Tisch & Workshop
 - Am runden Tische mit verschiedenen Akteuren der Wertschöpfungskette konkrete Lösungen erarbeiten
 - Apéro-Workshop mit Warenkorb ab Hof
- 17.00 Präsentation Erkenntnisse im Plenum
- 17.30 Apéro





Bio Cuisine *** & Sustineo

- Bildungsangebot in nachhaltiger Gastronomie
- Modul für das Gastromodell Bio Cuisine von Bio Suisse
- Gastronom:innen erhalten Einblick in Themen wie Biolandbau, Werte der Bio Suisse Knospe, Gastromodell Bio Cuisine



Sustineri

- Nachhaltigkeitsprojekt im Bereich Hotellerie & Service
- Ziel: Ressourcenverbrauch als auch die damit verbundenen Emissionen zu senken
- Zusammenarbeit mit lokalen Partner:innen als bedeutsamer Teil des Projekts



 **Kantonsspital**
Graubünden

 **biogrischun**

 **BIO SUISSE**

foodward
the food business academy

**stiftung
sojiva**

 **zhaw**
Life Sciences und
Facility Management
IUNR Institut für Umwelt und
Natürliche Ressourcen

Ablauf Transformationsprojekt nachhaltige Gastronomie KSGR

Phase 1

1. Nachhaltigkeit definieren
2. Entwicklung IST/ SOLL Bild
3. Rahmenbedingungen festlegen
4. Definition Arbeitspakete

Bsp. Zielbild:

- Kostenneutrales Ziel
- Gleichbleibende Kundenzufriedenheit

Phase 2

1. Umsetzung Arbeitspakete
 - Schulungen
 - Prozesse
 - Einkauf
2. Zielüberprüfungen

Umsetzung:

- ZHAW
- Andere Partner
- Intern

Phase 3

1. Zertifizierung
2. Skalierung

Bsp.:

- MNI (Menü Nachhaltigkeits Index)
- Gemeinwohl Ökonomie
- Ökobilanzierung (Green Hospital)
- Neue Bio-Suisse Zertifizierung

Nebenstrang Ökobilanzierung

2020

2021

2022

2023

Nachhaltige Ernährung im KSGR so funktioniert es...

Angebot

- Gestaltung eines ansprechenden Speisenangebotes unter den gegebenen Rahmenbedingungen
- Schwerpunkt auf pflanzliche Rohstoffe
- Attraktive saisonale Speisen
- Ernährungsphysiologisch sinnvolle Zwischenmahlzeiten

Einkauf/ Rohstoffe

- Vermeidung von Fertig- und Halbfertigprodukten
- Steigerung des tatsächlichen Bio-Anteils
- Steigerung des Anteils regionaler und saisonaler Biolebensmittel auf insgesamt 30%
- Innovative Beschaffungspolitik

Kochen

- Intuitives Kochen
- Schulung Co-Creation
- Neue/kreative Küchenpraxis
- Nose-to-tail und leaf-to-root
- Speiseabfälle minimieren

Prozesse

- Lernbegleitung & Befähigung
- Akzeptanzförderung
- Teambuilding
- Motivation fördern



Ziele



Ziele des Projekts



Der ökologische Fussabdruck verkleinert sich, der Ressourcenverbrauch nimmt ab.



Die für die Klimaveränderungen verantwortlichen Treibhausgase nehmen innerhalb des KSGR ab.



Die Identifikation Mitarbeitende vs. Arbeitgeber steigt. Das KSGR wird starker als innovativer und nachhaltiger Betrieb wahrgenommen.



Patient:innen werden mehr zu Kund:innen. Die Erinnerung bleibt im Bereich Kulinarik nachhaltig beeinflusst.

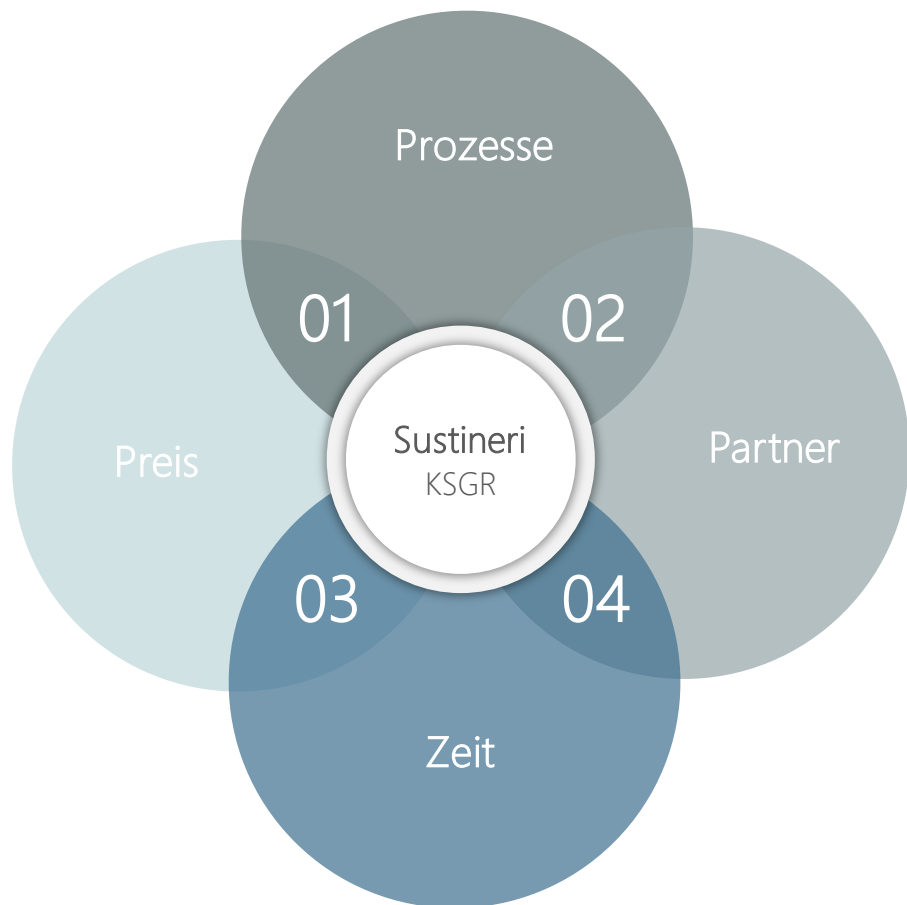


Zunehmender Goodwill aufgrund Eigeninitiative und Vorbildfunktion zum langfristigen Nutzen von Allen.



Die Wettbewerbsfähigkeit bei Expansion steigt bei öffentlichen Ausschreibungen.

Herausforderungen in der Umsetzung



Prozesse und Menüplanung

Transformation bedeutet Umstellung von Menü- Komponenten und Planung. Dies löst immer Folgeprozesse aus.



Bestehende Partner:innen

Die Zielerreichung von 10% Regio- und 20% CH-Bio erachtet sich mit bestehenden Partner als herausfordernd.



Zeit

Die Umstellung braucht 3-5 Jahre Zeit, Begleitung und Schulung.



Preis

Ohne kontinuierliche Menüanpassungen und der Reduktion von tierischen Komponenten ist eine erfolgreiche Umsetzung nicht möglich.

Quelle: «Wir können ein Vorbild für andere Betriebe sein» | Kantonsspital Graubünden (ksgr.ch)



INTERVIEW MIT PETER BRASSER



HANDLUNGSMÖGLICHKEITEN



Ressourcen schonen

- Süsswasser
- Rohstoffe
- Kreislaufwirtschaft
- Food Waste



Klima schützen

- 1,5 Grad



Biodiversität fördern

- Ökosysteme



Fair handeln

- Tierwohl
- Arbeits- und Menschenrechte
- Faire Entlohnung
- Vielfalt und Einbeziehungen



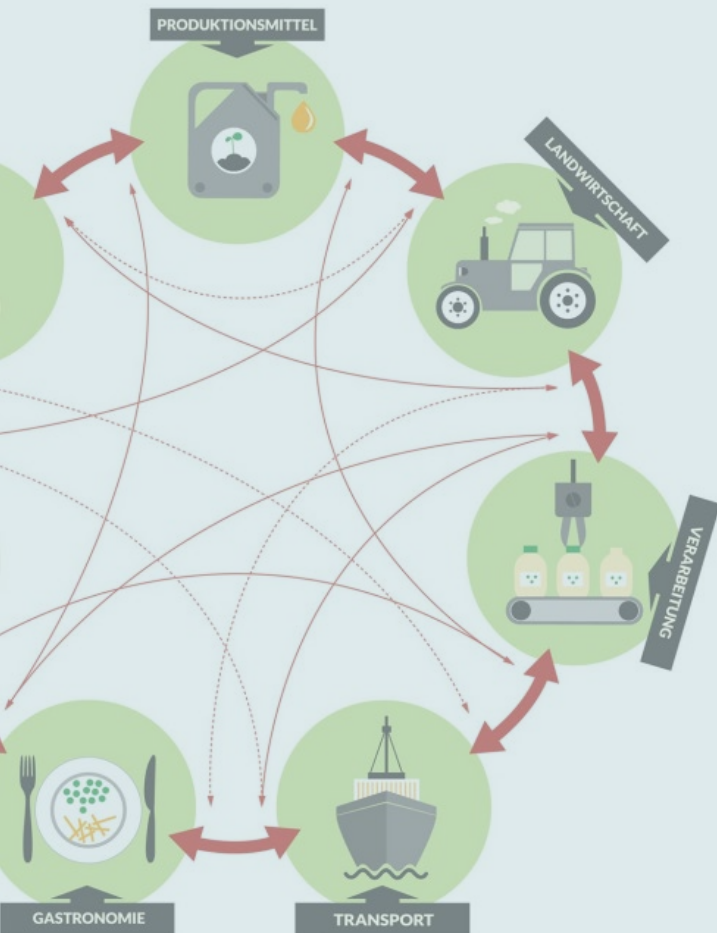
Gesundheit fördern

- Bewusste Ernährung
- Arbeitssicherheit und Gesundheit



Dialog führen

- Befähigung
- Stakeholder-Dialog & Kooperationen



VIELEN DANK!

Kontakt:

Patrick Lütolf, ZHAW Departement N,
OE Geschäftsfeldentwicklung

patrick.luetolf@zhaw.ch

+41 (0) 58 934 50 35

zhaw Life Sciences und
Facility Management

**Master of Science in
Preneurship for Regenerative Food Systems**

Noch bis
30.11.23
anmelden!



www.zhaw.ch/lspm/master-preneurship