

Medienmitteilung vom 6. Februar 2024

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

## **Die Ernährungswende wird genussvoll sein**

**An der Fachtagung «Food Service Perspektiven» blickten rund 80 Fachpersonen über den Tellerrand der Food Service Branche hinaus. Zentrale Themen bildeten nicht nur die aktuellen Herausforderungen der Branche, sondern auch wie diese gemeinsam angegangen werden können. Die Tagung mit hochkarätigen Referentinnen und Referenten fand im Rahmen der ZHAW Lake Week statt.**

Die Kompetenzgruppe Hospitality & Service Management des ZHAW-Instituts für Facility Management hatte am 2. Februar 2024 zur Fachtagung «Food Service Perspektiven» geladen. Nach der Eröffnung durch Urs Hilber, Direktor des ZHAW-Departements Life Sciences und Facility Management, wagte der Keynote-Speaker Christian Hamerle vom Food Service Innovation Lab Berlin einen Blick in die Zukunft und legte seine Vision für die Food-Service-Branche dar. Nicht nur präsentierte er die Gründe für das Eintreten der Ernährungswende, auch beschrieb er, warum die Ernährung das «next big thing» wird. Das Ziel vor Augen ist klar: Die zentralen Herausforderungen der Branche wie Personalmangel, Automatisierung in Produktionsprozessen sowie ökologisch verträglichen Praktiken anzugehen. Wie können Wissenschaft, Industrie und Startups kooperieren, um holistische Ökosysteme zu fördern? Es brauche nicht nur die Zusammenarbeit aller Stakeholder, um die Transformation zu ermöglichen, sondern auch die Fähigkeit, Begeisterung zu wecken.

Wie dies gelingen kann, diskutierte Christian Hamerle in der Folge mit Dörte Bachmann, SV Group, Urs Masshardt, Hotel & Gastro Union, und Christina Senn Jakobsen, Swiss Food & Nutrition Valley, moderiert von Prof. Dr. Dai-In Danny Han, ZUYD University of Applied Sciences (NL). «Wir freuen uns, dass wir die Ausführungen von Christian Hamerles Keynote in einem erstklassig und divers besetzten Panel diskutieren lassen konnten», freut sich Ilona Klama, Co-Leiterin der Tagung und wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Kompetenzgruppe, über den gelungenen Vormittag.

### **Themen vertiefen und viel Networking**

Nach dem Networking-Lunch wurden die Themen des Vormittags in insgesamt acht Break-out-Sessions zu den Themenbereichen «Food for Environment & Health», «Food Service in Health Care», «Aus der Praxis» und «Entrepreneurship» vertieft. Die Fachtagung endete mit einer Startup-Messe, in der Startups aus dem Food- und Food-Service-Bereich ihre Innovationen aus Robotik, personalisierter Ernährung sowie Novel Food beim Apéro präsentierten und zum Netzwerken einluden. «Die Fachtagung war ein voller Erfolg für uns», so Thorsten Merkle, der zweite Co-Leiter der Veranstaltung und Leiter der Kompetenzgruppe Hospitality & Service Management. «Wir sind dankbar, dass wir ein hochkarätiges Publikum anziehen konnten, in dem verschiedene Bereiche der Food-Service-Branche vertreten waren und auf einer einzigartigen Plattform den Austausch verschiedenster Stakeholder ermöglichen.»

### **ZHAW Lake Week: Ganz im Zeichen der Zukunft der Lebensmittel**

Wie entsteht unser Essen von Morgen? Was heisst regenerative Lebensmittelherstellung? Woran wird geforscht, damit sich auch künftige Generationen nachhaltig ernähren können? An der Lake Week vom 29. Januar bis 3. Februar 2024 an der ZHAW in Wädenswil boten Fachtagungen, Workshops, Podiumsdiskussionen, Events für die Startup-Szene und vieles mehr einen breiten Einblick. Das Programm stiess auf grosses Interesse und zahlreiche Veranstaltungen waren ausgebucht.



Medienmitteilung und Fotos: [www.zhaw.ch/lsvm/medien](http://www.zhaw.ch/lsvm/medien)

Website der Konferenz Food Service Perspektiven: <https://www.zhaw.ch/de/lsvm/ueber-uns/offene-hochschule/lake-week/food-service-perspektiven/>

Website zur Lake Week: [www.zhaw.ch/lakeweek](http://www.zhaw.ch/lakeweek)

Website der Kompetenzgruppe Hospitality & Service Management des Instituts für Facility Management der ZHAW: <https://www.zhaw.ch/de/lsvm/institute-zentren/ifm/ueber-uns/hospitality-service-management/>

#### **Fachkontakt**

Ilona Klama, Kompetenzgruppe Hospitality & Service Management, ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 50 05, [ilona.klama@zhaw.ch](mailto:ilona.klama@zhaw.ch)

Prof. Dr. Thorsten Merkle, Kompetenzgruppe Hospitality & Service Management, ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 57 45, [thorsten.merkle@zhaw.ch](mailto:thorsten.merkle@zhaw.ch) (3. bis 9.2. abwesend)

#### **Medienkontakt**

Beatrice Huber, Media Relations ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 53 66, [beatrice.huber@zhaw.ch](mailto:beatrice.huber@zhaw.ch)

Bildlegenden – Fotos ©ZHAW/Tevy:

*1\_ Tagung «Food Service Perspektiven» im Rahmen der ZHAW Lake Week*

*2\_ Christian Hamerle vom Food Service Innovation Lab Berlin hielt ein engagiertes und auch humorvolles Keynote-Referat. Er bezeichnete sich als Genusskulturbotschafter.*

*3\_ Podiumsdiskussion mit Danny Han, Zuyd University of Applied Sciences, Christina Senn Jakobsen, Swiss Food & Nutrition Valley, Christian Hamerle, Food Service Innovation Lab Berlin, Dörte Bachmann, SV Group, Urs Masshardt, Hotel & Gastro Union*