



Fachtagung Food Service Perspektiven

Innovation

trifft auf Genuss!

Freitag, 6. Februar 2026,
9.00 – 16.00 Uhr
(mit Lunch und Apéro)

Institut für Facility Management
Campus Reidbach/Gebäude RA, Aula
Seestrasse 55, Wädenswil ZH

Kosten

Tagungstarif CHF 185
Studierende CHF 65

Anmeldung

Bitte bis 25.1.2026
via Online-Formular

Kontakt bei Fragen

Ilona Klama oder Prof. Dr. Thorsten Merkle
ilona.klama@zhaw.ch
thorsten.merkle@zhaw.ch

Jetzt
anmelden!

Liebe Macher:innen und Gestalter:innen

Wie reagiert die Food-Service-Branche auf steigende Anforderungen an Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Effizienz? Wie lassen sich individuelle Ernährungsbedürfnisse umsetzen, wenn gleichzeitig Fachkräftemangel und Kostendruck den Alltag prägen – quer durch Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung?

Nach der erfolgreichen Premiere geht die Fachtagung Food Service Perspektiven am 6. Februar 2026 in ihre zweite Runde. Forschende, Branchenprofis und Innovator:innen zeigen, wie neue Technologien, wissenschaftliche Erkenntnisse und praxisnahe Lösungen den Wandel im Food Service vorantreiben – mit konkreten Ideen, die sich direkt in die Praxis übertragen lassen.

Themen 2026

- Nachhaltige Ernährung & Planetary Health Diet
- Food Tech & Supply Chain
- Strategien gegen Fachkräftemangel
- Datengetriebene Entscheidungen (Food Intelligence)

Erleben Sie den Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis

Impulsreferate, Projekteinblicke und Best Practices aus der gesamten Wertschöpfungskette – von der Beschaffung bis zu den Konsument:innen. Knüpfen Sie wertvolle Kontakte zu Entscheidungsträger:innen, Fachleuten und Start-ups im DACH-Raum und nehmen Sie praxisnahe Impulse für Ihr Unternehmen mit.

Bitte melden Sie sich bis spätestens Sonntag, 25. Januar 2026, über folgenden Link an: [Anmeldung](#)

Programm Freitag, 6. Februar 2026

ab 8:30 Uhr	Eintreffen mit Kaffee & Tee
-------------	--

Ausblick

09:15 Uhr	Begrüssung ZHAW
-----------	------------------------

09:25 Uhr	Intro des Panels
-----------	-------------------------

Peter Herzog, HC Hospitality Consulting AG
Christian Gerber, ZFV-Unternehmungen
Tobias Grau, Vivantes Gastronomie für Vivantes Kliniken
Christian Hamerle, Dussmann Food Service Innovation Lab
Christine Brombach, ZHAW Institut für Getränke- und Lebensmittelinnovation
Claude Winter, fenaco

09:45 Uhr	Panel: Key Discussion & Fish Bowl Wohin entwickelt sich der (Schweizer) Food Service? Wer serviert morgen wen? Und was?
-----------	--

11:30 Uhr	Lunch Bites
-----------	--------------------

Einblick

12:30 Uhr	Science × Practice × Startups (parallele Sessions)
-----------	---

Breakout 1: Farm to Table
Breakout 2: Alpine Food Lab
Breakout 3: Smart Kitchen
Breakout 4: Lokale Proteine

14:10 Uhr	Abschluss
-----------	------------------

14:30 Uhr	Netzwerk Apéro
-----------	-----------------------

16:00 Uhr	Ende des Anlasses
-----------	--------------------------

Life Sciences und Facility Management

Institut Facility Management
Grüntal / RA
CH-8820 Wädenswil

Tel +41 58 934 58 35
info.ifm@zhaw.ch
www.zhaw.ch/ifm

Was ist Facility Management im Food Kontext?

Gutes Essen braucht mehr als Geschmack – es braucht funktionierende Strukturen. Facility Management ist das unsichtbare Bindeglied von Farm to Fork: Es sorgt dafür, dass Menschen, Technik und Prozesse perfekt zusammenspielen. So entstehen Qualität und Nachhaltigkeit in der Ausser-Haus-Verpflegung von morgen.