

Zwischen Küche, Daten und Gast: Der Food Service von morgen

An der Fachtagung «Food Service Perspektiven» zeigten Forschende, Branchenprofis sowie Innovatorinnen und Innovatoren, wie neue Technologien, wissenschaftliche Erkenntnisse und praxisnahe Lösungen den Wandel im Food Service vorantreiben. Dabei zeigte sich, wie wichtig der Mensch ist – als Gast und als Dienstleister.

Die Kompetenzgruppe Hospitality & Service Management des ZHAW-Instituts für Facility Management hatte am 6. Februar 2026 zur zweiten Fachtagung «Food Service Perspektiven» geladen. Unter den über 100 Teilnehmenden waren Vertreterinnen und Vertreter aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Lieferketten, Startups und Verbände. In der Begrüssung wies Michael Kauer, Co-Leiter des ZHAW-Instituts für Facility Management, auf das komplexe Spannungsfeld hin, in dem sich Food Service befindet: steigende regulatorische Anforderungen, knappe Ressourcen, ambitionierte Nachhaltigkeitsziele, technologische Sprünge und natürlich soll alles schmecken. Neben der Herausforderung sei dies auch ein enorme Entwicklungschance.

Ausblicke im Panel: Wohin entwickelt sich der Food Service

Das grosse Panel am Vormittag befasste sich mit der Frage, wohin sich der Food Service entwickelt, mit besonderem Fokus auf die Schweiz. Teilnehmende waren Christine Brombach (ZHAW), Christian Gerber (ZVF Catering), Christian Hamerle (Dussmann Group), Peter Herzog (HC Hospitality Consulting AG), Evelyn Medawar (PAN – Physicians Association for Nutrition Deutschland e.V.), Claude Winter (Fenaco) sowie als Moderator Thorsten Merkle, Leiter der Kompetenzgruppe Hospitality & Service Management. In der Diskussion ging es um verschiedene Themenbereiche. Bei «Food Intelligence» stellte sich die Frage, wer denn letztlich entscheidet, Mensch oder Maschine. Dabei zeigte sich in den Voten, dass es weiterhin der Mensch ist, wobei die Einflussnahme durch die Technologie zunimmt. Doch ist «Food Intelligence» nützlich, z.B. bei der Reduktion von Food Waste. Bei der Diskussion zum Thema Regionalität wurde die Bedeutung der Nähe zum Produzenten zwar als Kriterium betont, doch zeigten sich Herausforderungen in der Umsetzung. Zudem kam der Input, dass es heute auch neue regionale Produkte aus alternativer Wertschöpfung gibt, z.B. mit Lachsziicht oder Vertical Farming aus der Region.

Was denn genau Genuss sei und welche Rolle er in der Transformation spielt, war ein Punkt, der lebhaft diskutiert wurde. Beim Restaurantbesuch bestimmt nicht alleine das Essen den Genuss. Wenn Raum und Bedienung nicht stimmen, ist auch das beste Essen nicht wirklich ein Genuss. Bei der Frage nach der Transformation der Ernährung wurde der Punkt der Erziehung erwähnt. Denn Geschmack ist lernbar. So ist die «Planetary Health Diet» grundsätzlich nichts Neues, sondern früheren Generationen bestens bekannt. Landwirtschaft, Gesundheit und Food Service müssen also zusammenkommen, um die Transformation zu schaffen. Der letzte Punkt war der Fachkräftemangel. Diesen bezweifelte niemand. Und die Schuldigen wurden in einem Votum provokant benannt: «Selber schuld». Es fehlt häufig an Wertschätzung. Und es fehlt wohl auch an den gefragten Ausbildungen für die heutigen und künftigen Aufgaben. So brauchen neue Produkte auch neue Fähigkeiten.

Konkrete Impulse in Breakout Sessions

Nach dem Panel, das den Fokus auf Ausblicke legte, ging es nach der Mittagspause in Breakout Sessions um «Science x Practice x Startups» – hier waren Einblicke und somit thematische Tiefe das

Ziel. Im Breakout «Farm to Table» stellten sich die Teilnehmenden der Herausforderung, wie in einer Kantine nachhaltige und regionale Produkte eingesetzt werden können, auch wenn die Abläufe eng und die Erwartungen der Gäste hoch sind sowie das Budget knapp ist. Ergebnisse aus dem Projekt «Farm to Table – Wädi Edition» dienten als Grundlage, um mit der Branche weiterzudenken. Die Breakout Session «Alpine Food Lab» befasste sich damit, wie die Lücke zwischen Bergproduktion und Systemgastronomie geschlossen werden kann. Konkret wurden Lösungen gesucht und diskutiert in Bezug auf Wertschöpfungsketten für kleine Mengen, Veredelungskonzepte, um Bergprodukte kontinental zu machen, und Partnerschaften, die halten, weil beide Seiten davon profitieren. Zum Schluss konnten die Teilnehmenden dann noch veredelte Bergprodukte verkosten, denn schlussendlich entscheidet immer der Geschmack.

In der Breakout Session «Smart Kitchen» diskutierten die Teilnehmenden darüber, wo Küchen heute täglich Zeit, Energie und Produkt verlieren und welche «smarten Lösungen» tatsächlich entlasten, statt neue Komplexität zu schaffen. Dabei stellte sich auch die provokante Frage, ob weniger Verschwendungen vielleicht der bessere Innovationsmassstab ist als mehr Technik. Das Ernährungsforum Zürich stellte in der Breakout Session «Lokale Proteine» dem Publikum die Frage, wie viele lokal angebaute Hülsenfrüchte aktuell auf der Speisekarte stehen, und zeigte, wie der Wandel gelingt. Die Teilnehmenden erfuhren, welche Schweizer Hülsenfrüchte verfügbar sind und wie Gäste für lokale Proteine begeistert werden können. Dazu gab es Best Practices von der Eichmühle Winterthur.

Save the Date: Die dritte Fachtagung «Food Service Perspektiven» wird am 11. Februar 2028 stattfinden.

Weitere Informationen

- Fachtagung «Food Service Perspektiven»: <https://www.zhaw.ch/de/lsm/weiterbildung/fachtagungen/food-service-perspektiven>

Kontakt

- Beatrice Huber, Media Relations ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, +41 58 934 53 66, beatrice.huber@zhaw.ch

Bildlegenden (© ZHAW, Tevy)

1_An der Fachtagung «Food Service Perspektiven» der ZHAW vom 6. Februar 2026 nahmen über 100 Teilnehmende teil. Darunter waren zahlreiche Vertreterinnen und Vertreter aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Lieferketten, Startups und Verbände.

2_Wohin entwickelt sich der Food Service? Dieser Frage widmete sich das Panel mit Peter Herzog (HC Hospitality Consulting AG), Christian Gerber (ZFV Catering), Evelyn Medawar (PAN – Physicians Association for Nutrition Deutschland e.V.), Christian Hamerle (Dussmann Group), Christine Brombach (ZHAW), Claude Winter (Fenaco) sowie als Moderator Thorsten Merkle, Leiter der Kompetenzgruppe Hospitality & Service Management.

3_Am Nachmittag ging es in den Breakout Sessions um Einblicke und thematische Tiefe. So diskutierten in der Breakout Session «Smart Kitchen» die Teilnehmenden darüber, welche «smarten Lösungen» tatsächlich entlasten, statt neue Komplexität zu schaffen. Im Bild Manfred Möckli, Food Service Consultants Society International FCSI.