

gastro trend day

HOTEL & GASTRO
union
seit 1886



Urban Farming – Mehrwert
oder Notwendigkeit?

Die grosse Fachtagung der Hotel & Gastro Union
Infos und Anmeldung auf www.gastrotrendday.ch
Frühzeitige Anmeldung empfohlen.

4. Juli 2018 · Hotel Schweizerhof in Luzern
www.gastrotrendday.ch



Moderator: Stephan Klapproth



Hotel & Gastro Union · Postfach 3027 · 6002 Luzern

Telefon 041 418 22 22 · info@hotelgastrounion.ch · www.hotelgastrounion.ch

Begrüssung

Esther Lüscher, Präsidentin Hotel & Gastro Union



«Wie du gesät hast, wirst du ernten.»

Marcus Pinarius Rufus

Den Begriff «Urban Farming» kennen wir alle. Ist dieses Thema jedoch auch wirklich in der Gastronomie angekommen? Ist Urban Farming ein Mehrwert für die Gastronomie oder eine Notwendigkeit für uns alle? Ist es eine Marketing-Floskel oder steckt doch mehr dahinter?

Die Highlights des Gastro TrendDays

- Produzenten werden anschaulich und verblüffend präsentieren, wie sie Urban Farming betreiben.
- Aus der Wissenschaft werden einerseits Zukunftsszenarien betrachtet und andererseits die sozialen Aspekte des Urban Farming.
- Erfolgreiche und kreative Praxisbeispiele aus der Hotellerie- und Gastronomie-Branche runden den Nachmittag ab.

Interessiert sind wir an den Meinungen der Lernenden, unserer «Saat» von morgen, zu diesem Thema. Die Auswertung dazu präsentieren wir Ihnen am Gastro TrendDay.

Ich freue mich Sie an diesem spannenden Nachmittag begrüßen zu dürfen.

Herzlichst

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Esther Lüscher', written in a cursive style.

Esther Lüscher

Präsidentin Hotel & Gastro Union

Tagesprogramm

Mittwoch, 4. Juli 2018 , Hotel Schweizerhof, Luzern

Moderation: Stephan Klapproth

13.30 Uhr

Begrüssung und Einführung in das Programm

Esther Lüscher, Präsidentin Hotel & Gastro Union

Stephan Klapproth, Moderator

Wie sieht das digitalisierte Zukunftshotel aus?

Dipl.-Ing. Vanessa Borkmann, Forschungsleitung Hotellerie und Tourismus, Fraunhofer-IAO, Stuttgart

Was halten die Lernenden von Urban Farming?

Roger Lütolf, Leiter Marketing Hotel & Gastro Union

Vertikale Gärten verbinden Luxus und Nutzen

Nathalie Gomes, VR-Präsidentin Gomes Design AG,
Hersteller: Vivit Vertical Gardens, Einsiedeln

Zurück in die Zukunft mit der Fischzucht?

Paul Wreford, Gründer und CEO Aquaponic Gardens GmbH, Balzerswil

Öffentlicher Raum wird zur essbaren Stadt

Maurice Maggi, Gärtner, Koch und Künstler

Farm, Küche, Esstisch – Willkommen im Restaurant der Zukunft

Ema Paulin, Founder Restaurant GOOD BANK, Berlin

Urbane Bienen sind fleissiger als Landbienen

Anna Hochreutener, Geschäftsleiterin Wabe3 GmbH, Zürich

Urban Farming als sozialer Lern- und Genussraum

Dr. Melanie Paschke, Geschäftsleitung Plant Science Center ETH Zürich

Podiumsdiskussion – Ist Urban Farming nun ein Mehrwert oder Notwendigkeit?

Mit den Referenten des Tages

17.30 Uhr

Networking-Apéro

Referenten



Vanessa Borkmann

*Forschungsleitung
Hotellerie und Tourismus,
Fraunhofer-IAO, Stuttgart*

Die Digitalisierung verändert die Techniken und Gesellschaft. Neue Trends im F&B-Bereich sowie innovative Produktionsprozesse für, mit und in den Restaurants entstehen, so auch Urban Farming. Anhand Best-Practice-Beispielen beleuchtet Vanessa Borkmann dieses Thema. Die Arbeit von Vanessa Borkmann wurde mehrfach ausgezeichnet. Sie studierte Architektur und Stadtplanung an der Technischen Universität Stuttgart sowie an der Eidgenössischen Technischen Hochschule ETH in Zürich. Sie ist Initiatorin und Projektleiterin des Verbundforschungsprojektes FutureHotel mit dem gleichnamigen Showcase FutureHotel. Sie entwickelt und erforscht Konzepte und Lösungen für innovative Hotelbetriebe, sowie innovations- und leistungsförderliche räumliche Umgebungen.



Nathalie Gomes

*VR-Präsidentin Gomes
Design AG, Hersteller:
Vivit Vertical Gardens,
Einsiedeln*

Bereits während Ihrer Studienzeit widmete sich Nathalie Gomes mit viel Passion den vertikalen Gärten. Direkt nach der Ausbildung zur Dipl. Designerin und Dipl. Technikerin HF Innenarchitektur gründete Sie 2012 Ihre erste Firma Gomes Design & Technik und später das auch im Ausland tätige Unternehmen Gomes Design AG. Von Beginn an stand die Produktentwicklung vertikaler Gärten im Zentrum, die heute unter der Marke Vivit Vertical Gardens auf dem Markt erhältlich sind. Neben der Serienproduktion für vertikale Plug & Plant Gärten, werden auch Grossanlagen realisiert, für welche Nathalie Gomes Bepflanzungskonzepte umsetzt.



Paul Wreford

*Gründer und CEO Aquaponic
Gardens GmbH, Balzerswil*

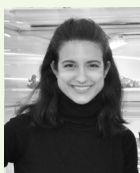
Der gelernte Koch stammt aus Perth, Australien. Schon als Kind war es sein Traum, Fischfarmer zu werden, was auch damit zusammenhängt, dass bereits sein Vater mit geschlossen Systemen in der Fischzucht arbeitete. Das war aber nicht seine Erfindung. Dieses Wissen gibt es schon sehr lange und ist in vielen Kulturen verwurzelt. So wurden in Reisfeldern gezielt Fische gehalten, um diese zu düngen. 2006 kam er in die Schweiz – Grund dafür war «a beautiful Swiss girl». Im Oktober 2014 gründete er die Firma Aquaponic Gardens. Paul Wreford hat mittlerweile 16 Jahre Erfahrung als Fischfarmer und -züchter. Dabei ist es ihm wichtig, alle Systeme und Zuchtanlagen selber zu entwerfen und zu bauen.



Maurice Maggi

Gärtner, Koch und Künstler

Seit 35 Jahren gestaltet Maurice Maggi den öffentlichen Raum mit künstlerischen Interventionen. Bekannt unter «Blumen Graffiti» oder «florale Anarchie» mit Ansaaten in Städten. Er wirkt als Protagonist in mehreren SRF-Dokumentarfilmen mit und veröffentlichte mehrere Kochbücher zu diesem Thema. Er gilt als Schweizer Urvater von Urban Farming. Er referiert und führt viele Workshops an Hochschulen für Architektur, Städteplanung, Landschaftsarchitektur und Künste an. Als Koch vertritt er die achtsame und sorgsame Küche sowie das Essen der kurzen Wege.



Ema Paulin

Founder Restaurant GOOD BANK, Berlin

«Durchschnittlich vier Tage dauert es, bis «frisches» Essen im Supermarkt angekommen ist», weiss die Gründerin und promovierte Betriebswirtschafterin Ema Paulin. Beim Fast-Casual-Restaurant «GOOD BANK» in Berlin gelangen Salat und Gemüse in nur 30 Sekunden vom Beet auf den Teller. Das «GOOD BANK» gilt als erstes Vertical-Farm-Restaurant der Welt. Seit März 2017 bieten sie Menü an, deren Zutaten direkt vor den Augen der Gäste wachsen und so extrem frisch sind. Ganz nebenbei schaffen die Beete, die an den Wänden des Restaurants emporranken, ein einzigartiges Ambiente. Durch den Anbau direkt vor Ort ist das preisgekrönte Restaurant komplett unabhängig von Jahreszeiten und Lieferanten und hat die Qualität selbst unter Kontrolle.



Anna Hochreutener

Geschäftsleiterin Wabe3 GmbH, Zürich

Die Bienenvölker von Wabe3 sind auf ungenutzten Flachdächern, wie zum Beispiel auf den Tramdepots der VBZ oder mitten in der Stadt an der Bahnhofstrasse, stationiert – mit bester Aussicht auf die Stadt Zürich. Erstaunlicherweise behagt den Honigbienen der urbane Lebensraum. Anna Hochreutener wuchs in England auf und erlernte dort zusammen mit ihren Eltern das Imkerhandwerk. Zusammen mit ihrem Mann Tom betreut sie heute rund 100 Bienenvölker in ihrer Imkerei Wabe3 als vollberufliche Imkerin. «Unsere Bienenvölker sind sehr fleissig und frei von Pestiziden. Die Nachfrage ist riesig.» Warum es so ist, wird sie am Gastro TrendDay mit vielen Beispielen präsentieren.



Dr. Melanie Paschke
*Geschäftsleitung Plant
Science Center ETH
Zürich*

Mit Urban Gardening nehmen wir den öffentlichen Stadtraum in die eigenen Hände. Zwei Fragen dazu werden im Referat behandelt: Wie können diese Initiativen zu einem nachhaltigen Food-System und zu Nahrungssicherheit in den Städten beitragen? Welche Aufgaben übernimmt Urban Gardening als sozialer Lernraum? Dr. Melanie Paschke ist Dozentin und Geschäftsführerin des Zurich-Basel Plant Science Center, ein gemeinsames Kompetenzzentrum für Pflanzenwissenschaften der drei Hochschulen ETH Zürich, Universität Zürich und Universität Basel. Sie hat in den Umweltwissenschaften promoviert. Sie beschäftigt sich in der Wissenschaft und privat mit Transitionsbewegungen, zu denen sie auch das Urban Gardening zählt.



Roger Lütolf
*Marketingleiter
Hotel & Gastro Union*

Der eidg. dipl. Marketingleiter ist bereits seit über 15 Jahren in führenden Marketingfunktionen der Gastronomie tätig. Seit knapp vier Jahren arbeitet er bei der Hotel & Gastro Union. In der einzigen repräsentativen Lehrlingsbefragung der Branche hat die Hotel & Gastro Union über 1000 Lernenden u.a. zu Urban Farming befragt. Sehen die Nachwuchskräfte darin die Ernährungssicherheit in den Städten? Was spricht für und was gegen Urban Farming? Die Antworten der nationalen Befragung werden exklusiv am Gastro TrendDay präsentiert.



Stephan Klapproth
Moderator

Nach 22 Jahren als Frontmann des Informationsmagazins «10vor10» des Schweizer Fernsehens SRF gehört Stephan Klapproth zu den erfahrensten Nachrichtenmoderatoren im deutschsprachigen Raum. Dreifach mit dem Swiss TV-Award als beliebtester Newsmoderator ausgezeichnet, ist er heute als Senior News Anchor zuständig für Sondersendungen zu internationalen Grossereignissen. Als leidenschaftlicher Live-Kommunikator verleiht der ausgebildete Politologe Fachkongressen mit seinem Storytelling-Ansatz zusätzliche Impulse und rhetorischen Schwung.

DIE SCHNELLSTE VERBINDUNG IN DEN FEIERABEND.

Hier steht, was geht.

Blick
am Abend

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG



*Die sechsteilige Serie zum Anlass
finden Sie ab März in der
Hotellerie Gastronomie Zeitung.*

Preis / Anfahrt



Noch nicht Mitglied?

Melden Sie sich jetzt gleich an und **profitieren Sie sofort** vom reduzierten Preis für den Gastro TrendDay 2018!
Details unter www.hotelgastrounion.ch

Preise

Lernende (Mitglieder)	CHF 20.–
Mitglieder	CHF 39.–
Nicht-Mitglieder	CHF 188.–

Anmeldung

Via www.gastrotrendday.ch oder per Telefon 041 418 22 22

Anfahrt mit dem Zug

Das 5*-Hotel Schweizerhof liegt im Zentrum von Luzern. Der Bahnhof liegt durch die Seebücke getrennt nur fünf Gehminuten vom Hotel Schweizerhof entfernt.

Anfahrt mit dem Auto

Ausfahrt Luzern-Zentrum (Verkehrshaus, Küssnacht am Rigi) Richtung Bahnhof, über die Seebücke. Parkmöglichkeiten bietet das Parkhaus Schweizerhof mit direktem Hotelzugang. (Schweizerhofquai, 6002 Luzern) www.schweizerhof-luzern.ch

Partner

Ohne die nachfolgenden Partner wäre die Tagung nicht möglich gewesen. Vielen Dank für die Unterstützung.



Swiss Wine

Die Swiss Wine Promotion (SWP) hat die Aufgabe, das Image des Schweizer Weins im In- und Ausland zu stärken.

www.swisswine.ch



auvISO – audio visual solutions ag

auvISO ist technischer Dienstleister für Veranstaltungen und Installationen. Für jedes Ereignis und jeden Ort finden sie innovative Lösungen. Temporär oder dauerhaft.

www.auvISO.ch



Funders

Funders ist die Crowdsupporting- und Crowdfunding-Plattform für Starter. Das sind Erfinder, Kreative, Start-ups, KMU, Vereine, Veranstalter und gemeinnützige Organisationen, die mit zahlreichen Funder (Unterstützer) Projekte realisieren möchten.

www.funders.ch



Pistor AG

Pistor AG ist eine bedeutende und unabhängige Grosshändlerin im Gastronomiebereich und das führende Handels- und Dienstleistungsunternehmen für die Bäcker-Confiseurbranche.

www.pistor.ch



Hotel & Gastro Union · Postfach 3027 · 6002 Luzern
Telefon 041 418 22 22 · info@hotelgastrounion.ch · www.hotelgastrounion.ch