

## FOOD SERVICE

## PERSPEKTIVEN

2. FEBRUAR 2024

ab 09.00	Eintreffen/Registration (Fabrikbeiz)
09.15	Führungen Neubau (gem. Anmeldung), Gebäude RD
10.00	<b>Begrüssung (Fabrikbeiz)</b> Prof. Dr. Urs Hilber, Direktor ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management
10.15	<b>Keynote: Was ist die Vision der Food Service Industrie?</b> • Christian Hamerle, Food Service Innovation Lab Berlin
10.50	<b>Paneldiskussion</b> • Dörte Bachmann, SV Group AG • Urs Masshardt, Hotel & Gastro Union • Christina Senn Jakobsen, Swiss Food & Nutrition Valley • Christian Hamerle, Food Service Innovation Lab Berlin • Moderation: Prof. Dr. Danny Han, Zuyd University of Applied Sciences
11.35	Zusammenfassung & Infos zum Nachmittag
11.45	<b>Lunch inkl. Networking/Startup Messe</b>
13.00	<b>BarCamp 1 (4 parallele Sessions)</b> • Session 1: Food for Environment & Health mit Markus Arnold, Neuro Culinary Center AG • Session 2: Food Service in Health Care mit Andrea Stuber, Leiterin Patientenhotellerie, Insel Gruppe AG • Session 3: Aus der Praxis, Projekt Sustineri mit Patrick Lütolf, ZHAW & Marcel Coray, Kantonsspital Graubünden • Session 4: Entrepreneurship: Förderung der Innovation in FoodTech - Living Labs und Co-Development, Dr. Lucas Grob, Swiss Food Reserach
14.00	• Pause/Wechsel BarCamp
14.15	<b>BarCamp 2 (4 parallele Sessions)</b> • Session 1: Food for Environment & Health Nachhaltigkeit umsetzen mit Dörte Bachmann, SV Group AG • Session 2: Food Service in Health Care Neue Geschäftsfelder Senior Living mit Nancy Swanger, Washington State University (in English) • Session 3: Aus der Praxis, Pflanzliche Annäherung an die Planetary Health Diet in der Gastronomie mit Lauren Wildbolz • Session 4: Entrepreneurship: Innovative und nachhaltige pflanzliche Lebensmittel dank Pilzen und Fermentation, Dr. Eliana Zamprogna
15.15	Pause
15.30	Schlusswort
15.45	Networking Apéro/Startup Messe
17.00	Ende

Lunch inkl. alkoholfreie Getränke und Kaffee, Tee inklusive.