

Tagungsgebühr (inkl. Verpflegung und Tagungsunterlagen)

Vollzahler(in) **Student(in)**

CHF 180.-- CHF 90.--

Einzahlungen bitte auf Postcheck-Kto. 40-33680-3 des Schweizer Tierschutz STS. Bitte mit dem Vermerk „Gastro-Tagung“ und Namensnennung des Teilnehmers. (IBAN: CH16 0900 0000 4003 3680 3)

Anmeldung

Beigefügten Anmeldetalon ausfüllen und **bis 20. September 2016** an unten stehende Adresse senden. **Nach Erhalt Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung und einen Einzahlungsschein für die Überweisung des Tagungsbeitrages.**

Schweizer Tierschutz STS
Geschäftsstelle
Dornacherstrasse 101/Postfach
CH - 4018 Basel

Tel. 0041-(0)61-365 99 99
Fax 0041-(0)61-365 99 90
sts@tierschutz.com
www.tierschutz.com

Tagungssprache: **Hochdeutsch**

Simultanübersetzung: **Deutsch-Französisch und Französisch-Deutsch**

Tagungssekretariat (während der Tagung!)

HOTEL SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3
8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 417 17 17
Fax 055 417 17 18
www.seedamm-plaza.ch
info@seedamm-plaza.ch

Für die Organisation:
Dr. sc. nat. Hansuli Huber und Anita Landis, STS

Einladung zur 1. GASTRO-TAGUNG „Gastronomie und Tierschutz“ des Schweizer Tierschutz STS



Wann: **Dienstag, 27. September 2016**

Wo: **HOTEL SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3
CH-8808 Pfäffikon SZ**

Beginn: **09:15 Uhr Begrüßungskaffee
09:50 - 16:20 Uhr Tagung**

„Der Mensch ist, was er isst!“ Dieses Zitat des deutschen Philosophen Ludwig Feuerbach stimmt auch heute noch, 150 Jahre später. Immer mehr Menschen verzichten auf Produkte von schlecht gehaltenen oder gar gequälten Tieren. Vegetarische und vegane Kochbücher haben Hochkonjunktur, Bio- und Labelprodukte lassen die Kassen der Grossverteiler klingeln. Die Gastronomie kann sich diesem Trend nicht entziehen. Allerdings stellt das Tierwohl an Gastronomen neue und zusätzliche Anforderungen und dies bei einer gesamthaft für viele Betriebe sowieso oft schon schwierigen Lage.

Mit seiner ersten Fachtagung zum Thema „Gastronomie und Tierschutz“ will der STS Gastronomen, Zulieferanten, Erzeuger und Konsumenten zusammenbringen, um mit kompetenten Referentinnen und Referenten, darunter auch erfolgreiche Gastronomen, das Thema Tierwohl von verschiedenen Seiten zu beleuchten. Zusätzlich gibt es während der Mittagspause Gelegenheit, sich an verschiedenen Ständen über Erzeugung und Beschaffung tierfreundlicher Produkte, Vegetarismus und Veganismus und Tierschutz zu informieren.

Wir freuen uns, Sie am 27. September 2016 in Pfäffikon SZ begrüßen zu dürfen und bitten Sie, weitere Interessierte auf die Tagung aufmerksam zu machen. Die Tagungsunterlagen finden Sie im Internet unter www.tierschutz.com. Ihre Anmeldung nehmen wir gerne **bis spätestens 20. September 2016** entgegen.

SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

Dr. sc. nat. Hansuli Huber
Geschäftsführer Fachbereich

1. STS-Gastro-Tagung „Gastronomie und Tierschutz“

Dienstag, 27. September 2016, Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ

Informationsstände

während der Mittagspause:

Vegane Gesellschaft Schweiz
Uelihof: Martin Schmitz
Linus Silvestri AG
Natur Konkret: Guido Leutenegger
Schweizer Tierschutz STS



PROGRAMM

- | | | | |
|--------------|--|-----------|---|
| ab 09.15 Uhr | Registrierung, Begrüßungskaffee | | |
| 09.50 Uhr | Begrüßung und Einführungsreferat
Dr. Hansuli Huber, Geschäftsführer Fachbereich,
Schweizer Tierschutz STS, Basel | | |
| 10.15 Uhr | Tierwohl in der Gastronomie
Sascha Schwarzkopf, Leiter Wirtschaftspolitik, GastroSuisse,
Zürich | 14.00 Uhr | Vegetarisch und vegan sind Kult
Christian Frei, Gastronom und Mitgründer tibits AG, Zürich |
| 10.35 Uhr | Fragen | 14.20 Uhr | Fragen |
| 10.45 Uhr | Landwirtschaft braucht Tierhaltung
Dr. med. vet. Anita Idel, Mediation, Projektmanagement
Agrobiodiversität und Tiergesundheit, D-Feldatal | 14.30 Uhr | It's vegan Baby!
Elif und Sibel Erisik, Gründerinnen, Elle'n'Belle, Zürich |
| 11.05 Uhr | Fragen | 14.50 Uhr | Fragen |
| 11.15 Uhr | Vegan: gesund, nachhaltig und tierfreundlich
Raphael Neuburger, Präsident, Vegane Gesellschaft Schweiz,
Basel und Raphael Lüthy, Head Chef & Educational
Management, Edu Chefs, Baar | 15.00 Uhr | S'Magdi im Wandel
Sylvie Mauruschat, Köchin und Ruedi Zimmermann, Barkeeper,
des Restaurant s'Magdi, Luzern |
| 11.35 Uhr | Fragen | 15.20 Uhr | Fragen |
| 11.45 Uhr | Nachhaltige und tierfreundliche Beschaffung
Christian Keller-Hoehl, Supply Chain Operations Director,
SV Schweiz AG, Dübendorf | 15.30 Uhr | Podiumsdiskussion „Tierwohl in der Gastronomie:
Chance und Herausforderung“
Moderation: Beat Probst, AddVisio, Küsnacht
Teilnehmer: Alle ReferentInnen |
| 12.05 Uhr | Fragen | 16.15 Uhr | Schlussworte
Dr. Hansuli Huber, Geschäftsführer Fachbereich, Schweizer
Tierschutz STS, Basel |
| 12.15 Uhr | Vegetarisches/veganes Lunch-Bufferet | 16.20 Uhr | Kaffee und Kuchen |