



Vom Feld in die Küche — gemeinsam *näher* zusammenrücken.

Roundtable Gastronomie & Lieferanten: Olten bringt lokale Produzentinnen und Produzenten mit Restaurants und Gastrobetrieben an einen Tisch.

Produzent:innen

Landwirtschaft, Verarbeitung & regionaler Handel

Gastrobetriebe

Restaurants, Hotellerie & Catering aus Olten



DATUM & ZEIT

Mittwoch, 21. Oktober 2026

Beginn 14:30 Uhr · Apéro im Anschluss



ORT

Astoria Olten, 5. Stock

Apéro anschliessend in der Sisième Bar

Warum teilnehmen? Aus punktuelltem Kontakt werden verlässliche Lieferbeziehungen: weniger Food Waste, planbarere Abnahme, ein spannenderes Angebot für die Gäste. Auch die Vernetzung der Gastrobetriebe untereinander zahlt sich aus — geteilte Überschüsse senken Kosten.



Jetzt kostenlos anmelden

QR-Code scannen oder piazzacirculaire.ch
info@piazzacirculaire.ch

ABLAUF

Das Programm am 21. Oktober

14:30	Ankommen der Gäste 15 Min.
14:45	Einführung und Ziel der Veranstaltung 5 Min.
14:50	Erfahrungen von Feld zu Tisch (angefragt) 15 Min.
15:05	Erfahrungen Circunis 15 Min.
15:20	Austausch & Diskussion: Nutzen für Teilnehmende 30 Min.
15:50	Weiteres Vorgehen 15 Min.
16:05	Apéro & informeller Austausch Open End

DIE INPUTS

Wer den Roundtable prägt.

INPUT 1

Feld zu Tisch

Entstanden aus der Frage, wie regionale Produzent:innen und Gastrobetriebe nicht nur punktuell, sondern über verlässliche, längerfristige Liefer- und Geschäftsbeziehungen zusammenfinden. Ein Projekt der Genossenschaft Lebensmittel Netzwerk Basel.

INPUT 2

Circunis

B2B-Marktplatz für überschüssige Lebensmittel. Unterstützt Gastrobetriebe dabei, sinnvoll mit Lebensmittelüberschüssen umzugehen und effizienter zu wirtschaften.

Was ist Piazza Circulaire?

Piazza heisst Platz — und genau das wollen wir sein: ein offener Treffpunkt mitten in Olten, an dem Foodsharing, regionale Zusammenarbeit und clevere Kreislauf-Ideen zusammenkommen und wachsen können.



Piazza Circulaire

Anmeldung & Fragen

info@piazzacirculaire.ch · piazzacirculaire.ch