

# Medienmitteilung

Die HWZ informiert:

## HWZ und foodward lancieren gemeinsam neuen CAS im Foodservice-Markt

**Zürich, 12.08.2025 –Die HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich lanciert gemeinsam mit der Stiftung foodward den CAS Lean Management & Innovation in Food Service & Supply Chains. Ziel der Weiterbildung ist es, die Professionalisierung und Innovationskraft im dynamischen Foodservice-Markt zu stärken und so dringend benötigte Fach- und Führungskräfte gezielt für diesen Bereich zu qualifizieren.**

Mit der neuen Partnerschaft erschliesst die HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich ein neues Themenfeld, um dem steigenden Bedarf an qualifizierten Fachkräften gerecht zu werden. Gemeinsam mit foodward, die eine nachhaltige Transformation im Food-Bereich vorantreiben, engagiert sich die HWZ in einem Markt, der vor tiefgreifenden Veränderungen steht: Fachkräftemangel, steigender Effizienzdruck und zunehmend komplexe Wertschöpfungsketten erfordern neue Kompetenzen, insbesondere an der Schnittstelle von Foodservice, Logistik und Industrie. Im Zuge dieser Partnerschaft wird der CAS Lean Management & Innovation in Food Service & Supply Chains lanciert.

### **Kompetenzaufbau entlang der Wertschöpfungskette**

«Mit dem CAS Lean Management & Innovation in Food Service & Supply Chains schaffen wir praxisnahe Perspektiven für Führungskräfte in einer Branche im Wandel», sagt Dr. Linard Barth, Leiter des Departements Entrepreneurship, Innovation & Academy der HWZ. «Unser Fokus dabei liegt auf innovativen Lösungen, die Effizienz und Individualität in Einklang bringen.»

Das Weiterbildungsprogramm richtet sich an Fach- und Führungskräfte in Gastronomie, Catering, Zulieferindustrie und Logistik. Es vermittelt Werkzeuge und Impulse, um Effizienz, Innovation und unternehmerisches Denken systematisch weiterzuentwickeln, praxisnah, interdisziplinär und zukunftsorientiert.

«Die zunehmend erforderliche Systematisierung des Foodservice-Marktes ist nur dann nachhaltig erfolgreich, wenn die Partner der vorgelagerten Supply Chain sowie die Mitarbeitenden involviert und motiviert sind», sagt Thomas Bratschi, Gründer von foodward. «Die HWZ unterstützt mit diesem CAS die angestrebte Transformation – gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus dem erweiterten Hochschulumfeld und dem Branchenwissen und Netzwerk von foodward.»

### **Drei Module, ein Ziel: Zukunftsfähige Foodservice-Kompetenz**

Der CAS Lean Management & Innovation in Food Service & Supply Chains gliedert sich in drei Module: *Innovation and Entrepreneurship in Food Services*, *Concept Design in Food Service Value Chains*

sowie *Lean Management and Human Responsibility in Food Service*. Der Start ist für Februar 2026 geplant. Der CAS kann an den MAS Excellence in Food angerechnet werden, welcher von der ZHAW und BFH getragen wird.

#### **Medienkontakt**

HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich

Laura Oderbolz

Lagerstrasse 5, Postfach

8021 Zürich

[laura.oderbolz@fh-hwz.ch](mailto:laura.oderbolz@fh-hwz.ch)

+41 43 322 91 35

[www.fh-hwz.ch](http://www.fh-hwz.ch)

---

#### **HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich**

Mit 2'500 Studierenden und rund 800 Dozierenden aus der Praxis ist die HWZ die grösste Hochschule mit ausschliesslich berufsbegleitenden Studiengängen im Bereich Wirtschaft der Schweiz. Sie offeriert ein breites Angebot an Studiengängen auf Bachelor- und Master-Stufe sowie über 100 Diplom- und Zertifikatslehrgänge, die Möglichkeit zum Doktorat sowie massgeschneiderte Firmentrainings. Die HWZ ist institutionell akkreditiert durch den Schweizerischen Akkreditierungsrat. [fh-hwz.ch](http://fh-hwz.ch)

#### **foodward**

Seit 2010 treibt die foodward Stiftung die Transformation hin zu einem regenerativen Wertschöpfungsnetzwerk im Food-Bereich voran. Foodward vermittelt Wissen und schafft Verbindungen zwischen Industrie, Forschung, NPOs und Startups – für mehr Synergien und nachhaltige Innovationskraft. Im Zentrum steht das gesamte Food-Ökosystem: Foodward identifiziert und fördert disruptive Innovationen, wissbegierige Menschen und zukunftsorientierte Organisationen. Zudem engagiert sich die Stiftung aktiv für die Entwicklung und Umsetzung nachhaltiger Projekte und beschleunigt so den Wandel hin zu einer regenerativen Lebensmittelwirtschaft. [foodward.ch](http://foodward.ch)

---