



# *brennpunkt* **nahrung**

**4. November 2025**  
Messe Luzern



**Talente von heute  
für die Ernährung  
von morgen**

Programme en français dans ce cahier

HAUPTSPONSOR



# Impulse für Führungs- personen der Agro-Food-Branche

**Brennpunkt Nahrung** ist die führende nationale Plattform für Entscheidungsmacherinnen und -macher aus der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft. Über 300 Teilnehmende treffen sich jährlich in der Messe Luzern, um sich über aktuelle Konsumtrends, marktrelevante Innovationen und strategische Entwicklungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette auszutauschen. Renommierte Expertinnen und Experten aus Wissenschaft und Praxis liefern anwendungsorientierte Impulse, mit denen Sie frühzeitig Chancen erkennen, Innovationen vorantreiben und Ihre Position im Markt stärken können.

Diskutieren Sie mit, vernetzen Sie sich – und gestalten Sie die Zukunft aktiv mit.

## PATRONAT



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

**schweizer  
bauernverband**



World Food System  
Center



Foederazion der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien  
Fédération des Industries Alimentaires Suisses  
Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere

**svial asiatic**  
My Agro Food Network



KANTON  
LUZERN



 zur Tagung

# Talente finden, Talente binden



**Christof Dietler**  
Präsident des  
Conference Board  
Brennpunkt Nahrung

**Talente lassen sich nicht einsperren. Sie brauchen Luft, Sinn, Flexibilität – und bitte keinen 08/15-Job. Also: Ist unsere Land- und Ernährungswirtschaft überhaupt noch sexy genug für die nächste Generation?**

Spoiler: Ja, aber ... es gibt Redebedarf.

Mit über 3800 Lernenden in der Landwirtschaft läuft einiges ziemlich gut. Zweitausbildungen sind gefragt – und der Frauenanteil liegt bei 23 Prozent. Nicht schlecht. Aber reicht das? Oder haben wir uns einfach an «ganz okay» gewöhnt?

Am 4. November schauen wir gemeinsam genauer hin – mit Leuten, die wirklich wissen, wovon sie sprechen.

**Stefan Wiesner** zeigt zum Beispiel, wie man Gastrojobs so gestaltet, dass sie sozialverträglich werden. Weil: Wer will heute noch für Applaus und Überstunden kochen? Eben.

**Matthias Wunderlin** verrät, wie die Migros Industrie nicht nur Talente anzieht, sondern auch hält – trotz Fachkräftemangel und Konkurrenzdruck. Und wir fragen unerschrocken nach: Echt jetzt, es funktioniert?

**Yannick Blättler** bringt den Reality-Check: Was will die Gen Z wirklich im Job – und wie gewinnt man sie? (Tipp: Gratis-Kaffee reicht nicht.)

**Patrick Chuard-Keller** wirft den Blick auf den Arbeitsmarkt der Zukunft. **Fabian Mahnig** zeigt, was sich mit den Bilateralen III konkret verändert. Und mittendrin: die Agro-Food-Branche. In einer Podiumsdiskussion machen **Marianne Wüthrich Gross**, HUG AG, **Peter Hegglin**, Präsident BOM und **Matthias Wunderlin**, Migros Industrie, den Faktencheck.

**Jens Südekum** hat die Vorlagen für das historische Finanzpaket von SPD und Union geschrieben. Er geht auf die grossen Fragen ein – von Wettbewerbsfähigkeit bis KI. Und das schon beim Frühstück. Wer also denkt, «nur Bauern, kein Business», darf sich überraschen lassen. Beim Schlusswort.

Durchs Programm führt **Eveline Kobler** – zurück bei SRF und zurück auf unserer Bühne. Klar, dass wir uns freuen.

Kurz gesagt: Diese Tagung ist so bunt, praxisnah und echt wie die Menschen, um die's geht. Vielleicht gefällt das sogar den Talenten, die wir suchen. Und vielleicht bleiben sie ja sogar.

Let's talk. Let's Brennpunkt Nahrung.



# Unsere Höfe sind voller Zukunft.

Die nächste Generation von Landwirtinnen und Landwirten denkt weiter: tiergerecht, bodenständig, klimabewusst. IP-SUISSE begleitet sie – auf dem Weg zu einer verantwortungsvollen Ernährung von morgen.



bauern für generationen.

Schweiz. Natürlich.

[ipsuisse.ch](http://ipsuisse.ch)



# Eine strategische Investition in die Zukunft Ihrer Branche



**Markus Lötscher**  
Präsident  
Förderkreis  
Brennpunkt Nahrung

**Als führende Akteurinnen und Akteure in der Schweizer Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie wissen Sie um die Bedeutung eines starken Netzwerks und eines zukunftsorientierten Austauschs.**

Der Förderkreis Brennpunkt Nahrung bietet Ihnen genau das: eine exklusive Netzwerkplattform, welche die in der Schweizer Agro-Food-Branche führende Veranstaltung Brennpunkt Nahrung unterstützt – die wichtigste Konferenz zu Trends, Innovationen und Perspektiven entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Im Fokus stehen der konstruktive Dialog und der Erfahrungsaustausch zwischen Entscheidungsträgern, Expertinnen und Innovatoren. Natürliche Personen, öffentliche oder gemeinnützige Institutionen sowie Unternehmen bilden – ergänzend zu den Haupt- und Tagungspartnern – einen tragenden Kreis der Fachkonferenz.

## **Darum lohnt es sich, dem Förderkreis beizutreten:**

- Vergünstigte Konferenzgebühr\* – eine lohnende Investition in Ihr Wissen und Ihre Vernetzung
- Exklusiver Zugang zu einem hochkarätigen Netzwerk aus Branchenführern, Innovatorinnen und Entscheidungsträgern
- Nach Möglichkeit aktive Mitgestaltung bei Programm, Referaten und Podiumsdiskussionen
- Vorrangige Teilnahme an der Breakfast Session – einem interaktiven Meeting für Führungskräfte
- Einladung zur jährlichen Generalversammlung inklusive Rahmenprogramm
- Zugang zu weiteren Vereinsaktivitäten und Veranstaltungen gemäss Ankündigung

Bereits über 80 Vertreterinnen und Vertreter aus der Schweizer Agrar- und Ernährungswirtschaft sind Teil des Förderkreises und profitieren von diesem exklusiven Netzwerk.

## **Dem Förderkreis beitreten**

Werden Sie Teil dieser starken Gemeinschaft und sichern Sie sich einen Platz an der Spitze der Branche.



### **Kosten pro Jahr**

Privatperson	CHF	150.–
–		
Unternehmen bis 100 Angestellte oder öffentliche/gemeinnützige Institution*	CHF	500.–
–		
Unternehmen ab 101 Angestellte oder nicht gemeinnützige Institution*	CHF	1'500.–

\* Von der vergünstigten Kongressgebühr können Vorstands- und GL-Mitglieder profitieren.





# Programm

## 07.00 Frühstück und Networking

Das innovative und interaktive Meeting für Führungskräfte (Teilnehmendenzahl beschränkt)

## 07.30 Breakfast Session:

Europas Wirtschaft im Wandel – Strategien für die Zukunft

**Prof. Dr. Jens Südekum**, Ökonom, Regierungsberater, Professor für Volkswirtschaftslehre

## 09.00 Begrüssung und Einleitung

**Barbara Kretz**, Konferenzleiterin, Messe Luzern

**Christof Dietler**, Präsident Conference Board

**Moderation: Eveline Kobler**, SRF

## 09.10 Arbeitsmarkt Schweiz heute und in den kommenden Jahren

Aktuelle Entwicklungen am Schweizer Arbeitsmarkt werfen Fragen zu Lohnstrukturen, Fachkräftemangel und demografischem Wandel auf. Der Themenblock beleuchtet Herausforderungen und Perspektiven für die Agro-Food-Branche – von der Pensionierung der Babyboomer bis hin zu den Erwartungen der Generation Z.

Die Arbeit geht uns nicht aus – aber die Arbeitskräfte?

**Dr. oec. HSG Patrick Chuard-Keller**, Chefökonom Arbeitgeberverband CH

Generation Z rekrutieren und binden

**Yannick Blättler**, CEO Neoviso GmbH

Geschichten vom Pausenhof: ein Blick auf Berufswahl, Branchenbindung und das Spannungsfeld zwischen Relevanz und rückläufigem Nachwuchs  
**Studierende der Berner Fachhochschule**

Start-up Pitches

10.35 **Pause – Networking**

## 11.15 Lösungsansätze aus der Praxis

Praxisnahe Beispiele aus Landwirtschaft, verarbeitender Industrie, Gastronomie und Detailhandel liefern wertvolle Impulse für die tägliche Führungsarbeit.

Herausforderungen und mögliche Lösungsansätze im Kampf gegen den Arbeitskräftemangel

**Matthias Wunderlin**, Leiter Migros Industrie

Fachkräfte gesucht: Innovative Ansätze für die Gastronomie

**Stefan Wiesner**, Sternekoch und Inhaber Wiesner Mysterion

**Marc-André Buchwalder**, Managing Director Fundaziun Uccelin

**Stephanie Mittler**, Chefpâtissier/Souschef Restaurant Mammertsberg





Wie können gute Mitarbeitende gewonnen werden?  
Erfahrungen eines landwirtschaftlichen Grossbetriebs  
**Dr. Stefan Blöttner**, Agrargenossenschaft Teichel DE

Einordnung und Vertiefung des Vormittags  
**Studierende der Berner Fachhochschule**

12.35 **Mittagspause – Networking**

### 14.15 **Künftige Rahmenbedingungen bestimmen die Attraktivität der Schweizer Jobs**

In einem Faktencheck werden die wichtigsten Hintergründe und Auswirkungen für die Agro-Food-Branche beleuchtet und offene Fragen diskutiert.

Führungskräfte von morgen  
**Coop Lernenden-Filiale**

Das Paket Schweiz–EU  
**Fabian Mahnig**, Leiter der Sektion Wirtschafts- und Finanzfragen EDA

#### **Podium**

Faktencheck zu den Bilateralen III  
**Fabian Mahnig**, EDA

**Matthias Wunderlin**, Migros Industrie

**Marianne Wüthrich Gross**, HUG AG

**Peter Hegglin**, Präsident BOM, Ständerat

Jobkiller oder Jobmotor –  
welche Auswirkungen wird KI am Arbeitsmarkt haben?

**Prof. Dr. Jens Südekum**, Ökonom, Regierungsberater, Professor für Volkswirtschaftslehre

Schlusswort  
**Christof Dietler**, Präsident Conference Board

16.00 **Apéro – Networking**





# Mein ERP. Damit habe ich alles im Griff.

Effizienz, Transparenz, Flexibilität – darauf kommt es jetzt an.  
Die IT ist der Schlüssel dafür.

Ob ERP, MES, Rückverfolgung oder intelligente Planungssoftware:  
das CSB-System ist die Komplettlösung für Lebensmittelbetriebe.  
Damit können Sie heute Ihre Produktion optimieren und morgen  
Ihren ganzen Betrieb digitalisieren.

**Mehr über unsere Lösungen für Lebensmittelbetriebe:**  
[www.csb.com](http://www.csb.com)





# Breakfast Session mit Prof. Dr. Jens Südekum

Das innovative und interaktive Meeting für Führungskräfte



## Europas Wirtschaft im Wandel – Strategien für die Zukunft

Die europäische Wirtschaft steht an einem Wendepunkt: Energiekrisen, demografischer Wandel, Digitalisierung und geopolitische Spannungen fordern ein Umdenken in Politik und Wirtschaft. Prof. Dr. Jens Südekum, renommiertes Ökonom und Berater der Bundesregierung, beleuchtet die zentralen Herausforderungen und Lösungsansätze für die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer und europäischen Wirtschaft im Zeitalter von Transformation und Strukturwandel.

### Themen der Breakfast Session:

- **Transformation der Industrie:** Wie können Unternehmen und Staaten gemeinsam in neue Technologien investieren, um wettbewerbsfähig zu bleiben?
- **Europäische Wettbewerbsfähigkeit:** Wie kann Europa technologisch führend bleiben und gleichzeitig faire Marktbedingungen sichern?
- **Welche Empfehlungen** gibt es für die Lebensmittelbranche in der Schweiz ganz konkret?

Diese und weitere Fragen beantwortet Jens Südekum in der Breakfast Session und diskutiert diese im Gespräch mit den Teilnehmenden.

**Prof. Dr. Jens Südekum** ist Professor für Internationale Volkswirtschaftslehre an der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf. In seiner Forschung befasst er sich mit internationalem Handel, den Arbeitsmarkteffekten von Globalisierung und Digitalisierung, Fiskalpolitik, Staatsverschuldung sowie mit Stadtökonomik und Regionalpolitik in Zeiten des Strukturwandels. Er ist Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat beim Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) und Berater der Bundesregierung und verschiedener Parteien zu wirtschafts- und finanzpolitischen Fragen.

Diskutieren Sie mit und tauschen Sie sich mit anderen Entscheidungsträgerinnen und -trägern aus.

**Die Breakfast Session richtet sich an CEOs und findet im kleinen und geschlossenen Rahmen statt. Die Teilnehmendenzahl ist auf 50 begrenzt.**





# Wir fördern die regionale Vielfalt.

Als stolze Unterstützerin der Schweizer Landwirtschaft führt die Migros unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» rund 10 000 Produkte aus heimischer Produktion.  
[ausderregion.ch](http://ausderregion.ch)

**MERCI**  
 100 Jahre Migros



## Genuss von ganzem Herzen

Bei Emmi schaffen wir jeden Tag mit Handwerkskunst, Expertise und viel Leidenschaft die besten Milchmomente – heute und für kommende Generationen.





# Innovation erleben

**Nutzen Sie die Gelegenheit, um sich über die neusten Ideen und Entwicklungen in der Schweizer Agrar- und Ernährungswirtschaft zu informieren. Innovative Start-up-Unternehmen präsentieren ihre neue Geschäftsidee und somit ihre Vision für die Zukunft.**

Diese Innovationen treffen Sie bei Brennpunkt Nahrung in der Ausstellungszone an:

## **Abrinca Genomics**

### **Mikrobielle Genome entschlüsseln**

Abrincas Arx ist die Software für digitale Stammsammlungen. Sie bietet robustes Datenmanagement und ermöglicht modernste genomische Analysen über eine intuitive Nutzeroberfläche. Arx befähigt Biologen, komplexe Aufgaben selbstständig zu meistern und Arbeitsabläufe von Tagen auf Minuten zu verkürzen. Die Software vereinfacht die Analyse mikrobieller Genome grundlegend, erschliesst das volle Datenpotenzial und ermöglicht Innovationen in Branchen wie Lebensmittel- und Agrarwirtschaft sowie in der Biotechnologie und der Erforschung von Krankheitserregern.

## **Arrhenius**

### **Small algae. Big impact.**

Arrhenius entwickelt und betreibt Photobioreaktoren zur hocheffizienten, ressourcenschonenden Produktion von Mikroalgenbiomasse. Diese lässt sich vielseitig nutzen – etwa als Nahrungsergänzung, Futtermittel oder weiterverarbeitet zu Fleischersatz oder Bio-Dünger. Als Spin-off der Hochschule Luzern verfolgt Arrhenius die Vision, aktiv zur Umkehr des Klimawandels beizutragen. Das Ziel von Arrhenius ist es, CO<sub>2</sub> zu reduzieren, indem Mikroalgen zum festen Bestandteil einer nachhaltigen, zirkulären Bioökonomie gemacht werden, und CO<sub>2</sub> dauerhaft zu entfernen, indem getrocknete Biomasse im Untergrund eingelagert wird.

## **catchfree**

### **Pflanzliches Seafood aus der Schweiz für die Gastronomie**

catchfree entwickelt pflanzliche Alternativen zu Fisch und Meeresfrüchten auf Basis einer eigens an der ETH Zürich entwickelten Technologie. Das Verfahren ermöglicht eine ressourcenschonende, skalierbare Produktion in der Schweiz – vollständig ohne tierische Inhaltsstoffe, Antibiotika oder kritische Rückstände. Die Produktion erfolgt in Zusammenarbeit mit regionalen Industriepartnern. Die Produkte adressieren den stark wachsenden Markt flexitarischer Konsumentinnen und Konsumenten sowie die Nachfrage von Gastronomie und Handel nach innovativen, nachhaltigen





## Milch – aus dem Herzen der Schweiz

Wir, die Genossenschaft ZMP, sind eine der grössten und bedeutendsten Milchproduzentenorganisationen in der Schweiz. Neben dem Einkauf und Verkauf der Milch unserer Mitglieder vertreten wir deren Interessen und beraten sie in diversen Belangen.

Wir engagieren uns zudem in der Öffentlichkeitsarbeit wie z.B. an der Fachkonferenz «Brennpunkt Nahrung». Unseren Mitgliedern bieten wir Dienstleistungen wie Melkberatung oder Käseberatung.

**Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP**  
Friedentalstrasse 43, 6002 Luzern  
Telefon 041 429 39 00, [www.zmp.ch](http://www.zmp.ch)



# -30% ZUCKER

# REVOLUTION

# 100% GENUSS



**NEU:** Zuckerreduzierter  
**APFELSAFT NATURTRÜB**  
in der 33 cl Flasche.



Wie geht das ?



Erhältlich bei  
**MIGROS**





Lösungen. Catchfree bietet eine alltagstaugliche Antwort auf Überfischung und Umweltprobleme – mit dem Anspruch, die Kategorie pflanzliches Seafood technologisch und geschmacklich neu zu definieren.

## Cosaic

### **Gute Lebensmittelentscheidungen für Menschen, Unternehmen und den Planeten**

Mit Cosaic Neo präsentiert Cosaic seine erste Zutat – eine natürliche, multifunktionale Emulsion, die für perfekte Stabilität und köstliche Cremigkeit sorgt. Hergestellt durch Hefefermentation, vereint sie dank ihrer einzigartigen Mikrostruktur acht zentrale Funktionen, die sowohl die Funktionalität des finalen Produkts als auch das sensorische Erlebnis optimieren. Aktuell befindet sich das Unternehmen in der Forschungs- und Markteinführungsphase und plant, seine Emulsion 2026 in den USA und 2027 in Europa auf den Markt zu bringen – unter Vorbehalt behördlicher Zulassung.

## Outlawz Food

### **Plant Based for the Planet.**

Seit 2020 bringt Outlawz Food ein breites Sortiment – von Geschnetzeltem über Hack bis zur pflanzlichen Salami – in den Handel, in die Gastronomie und Industrie. Outlawz Food hat sich auf Seitanprodukte spezialisiert: regional produziert, mit wenigen Zutaten, hoher Qualität und vollem Geschmack. 2025 hat Outlawz Food gemeinsam mit fenaco den Nachhaltigkeits-Hub Sproudz – einen Ort für Start-ups, Ideen und pflanzliche Innovationen – gegründet.

## UpGrain

### **Nachhaltiges Upcycling**

Dank einzigartiger Technologie werden Nebenströme aus der Bierproduktion direkt in den Brauereien in nährstoffreiche Gerstenzutaten verwandelt. Daraus entstehen funktionale Mehlalternativen, die in Brot, Süßgebäck, Snacks, Fleischersatz und vielem mehr eingesetzt werden können. So bringt UpGrain die Gerste zurück in den Kreislauf und nutzt ihr volles Potenzial. Diese Zutaten helfen Lebensmittelproduzenten, ihre Produkte mit wenig Aufwand aufzuwerten, Nährwerte zu steigern und gleichzeitig ihre Klimabilanz zu verbessern.

Der Start-up Innovation Corner wird unterstützt von



dsm-firmenich ●●●

scienceINDUSTRIES  
SWITZERLAND

syngenta





## «Mami, gibt's bald keine Fische mehr im Meer?»

Damit wir für unsere Kinder eine Antwort haben, setzen wir uns gemeinsam mit dem WWF für eine nachhaltige Fischerei ein.

Taten statt Worte Nr.174:  
Wir engagieren uns für eine nachhaltige Wertschöpfungskette bei Fisch und Seafood.



[taten-statt-worte.ch](http://taten-statt-worte.ch)



Für mich und dich.

 KANTON  
LUZERN

# Luzern. Wo Gutes wächst.

Wir setzen uns ein für eine intakte und artenreiche Natur, die Grundlage für eine gesunde und nachhaltige Ernährung.

Landwirtschaft und Wald  
[lawa.lu.ch](http://lawa.lu.ch)



# Trouver des talents, fidéliser les talents



**Christof Dietler**  
président du  
Conference Board  
Brennpunkt Nahrung

**Les talents n'aiment pas qu'on les enferme. Ils ont besoin d'air, de sens, de flexibilité – et s'il vous plaît, pas d'un emploi de 8 h 00 à 15 h 00. Donc, notre agriculture et notre industrie agroalimentaire sont-elles encore assez sexy pour la prochaine génération?**

Spoiler: oui, mais... les intéressés ont besoin de parler.

Avec plus de 3800 apprenti·e·s dans l'agriculture, on assiste à un certain nombre de développements plutôt heureux. Les deuxièmes formations sont recherchées – et la proportion de femmes est de 23 %. Pas mal. Mais est-ce suffisant ? Ou nous sommes-nous habitués à dire que «tout baigne»?

Le 4 novembre, nous y regarderons de plus près ensemble – en compagnie de personnes qui savent vraiment de quoi elles parlent.

**Stefan Wiesner** montre par exemple comment aménager les emplois dans la restauration de manière à les rendre socialement acceptables. Parce que: qui aujourd'hui a encore envie de faire la cuisine en échange d'applaudissements et d'heures supplémentaires? C'est précisément la question.

**Matthias Wunderlin** révèle comment la Migros Industrie attire et retient les talents – en dépit de la pénurie de personnel qualifié et de la pression de la concurrence. Et nous posons la question sans crainte: vraiment, ça marche?

**Yannick Blättler** vient opérer le reality-check: que veut vraiment la génération Z au travail – et comment l'attirer? (Conseil: le café gratuit ne suffit pas).

**Patrick Chuard-Keller** se penche sur le marché du travail de demain.

**Fabian Mahnig** montre ce qui change concrètement avec les accords bilatéraux III. Et au milieu de tout cela: le secteur agroalimentaire. Dans le cadre d'une table ronde, **Marianne Wüthrich Gross**, HUG AG, **Peter Hegglin**, président de l'IP Lait et **Matthias Wunderlin**, Migros Industrie, procèdent à un fact-checking.

**Jens Südekum** a rédigé les modèles de l'enveloppe financière historique du SPD et de la CDU/CSU. Il aborde les grandes questions – de la compétitivité à l'IA. Et ce, dès le petit déjeuner. Ceux qui pensent «seulement des paysans, pas d'entreprises» – ont de quoi se laisser surprendre. Au moment de con-clure.

Le programme sera animé par **Eveline Kobler** – de retour à la SRF et sur notre scène. Il est évident que nous sommes très contents.

Bref: ce colloque est aussi coloré, pratique et authentique que les personnes dont il est question. De quoi peut-être même plaire aux talents que nous recherchons. Et peut-être même qu'ils resteront.

Let's talk. Let's Brennpunkt Nahrung.

# Programme

## 07.00 Petit déjeuner et réseautage

La réunion innovante et interactive pour les cadres (nombre de participants limité)

## 07.30 Session de petit déjeuner:

L'économie européenne en mutation – Stratégies pour l'avenir

**Prof. Dr Jens Südekum**, économiste, conseiller gouvernemental, professeur d'économie politique

## 09.00 Accueil et introduction

**Barbara Kretz**, conférencière, Messe Luzern

**Christof Dietler**, Président du Comité de la Conférence

**Présentation: Eveline Kobler**, SRF

## 09.10 Le marché du travail en Suisse aujourd'hui et dans les années à venir

Les développements actuels sur le marché du travail suisse soulèvent des questions quant aux structures salariales, à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée et aux changements démographiques. Ce bloc thématique met en lumière les défis et les perspectives pour le secteur agroalimentaire – du départ à la retraite des baby-boomers aux attentes de la génération Z.

Nous ne manquons pas de travail – mais de main-d'œuvre?

**Dr oec. HSG Patrick Chuard-Keller**, économiste en chef de l'Union patronale CH

Recruter et fidéliser la génération Z

**Yannick Blättler**, CEO Neoviso GmbH

Histoires de la cour de récréation: coup d'œil au choix de la profession, à l'engagement dans la branche et à la tension entre pertinence et déclin de la relève

**Étudiants et étudiantes de la Haute École spécialisée bernoise**

Start-up Pitches

10.35 **Pause – Réseautage**

## 11.15 Solutions issues de la pratique

Des exemples pratiques issus de l'agriculture, de l'industrie de transformation, de la gastronomie et du commerce de détail vous fourniront de précieuses idées pour le travail de direction quotidien.

Défis et solutions possibles dans la lutte contre la pénurie de main-d'œuvre

**Matthias Wunderlin**, directeur de Migros Industrie

Recherche de personnel qualifié: des approches innovantes pour la restauration

**Stefan Wiesner**, chef étoilé et propriétaire de Wiesner Mysterion

**Marc-André Buchwalder**, Managing Director Fundaziun Uccelin

**Stephanie Mittler**, Chefpatissier/Souschef Restaurant Mammertsberg

Comment recruter de bonnes collaboratrices et de bons collaborateurs?  
Expériences d'une grande exploitation agricole

**Dr Stefan Blöttner**, Coopérative agricole de Teichel DE

Mise en perspective et approfondissement de la matinée

**Étudiants et étudiantes de la Haute École spécialisée bernoise**

12.35 **Pause de midi – Réseautage**

## 14.15 **Les conditions-cadres futures déterminent l'attractivité des emplois en Suisse**

Un fact-checking met en lumière les principaux contextes et impacts pour le secteur agroalimentaire et discute de questions en suspens.

Les dirigeants de demain

**Magasin d'apprentis Coop**

Le paquet Suisse-UE

**Fabian Mahnig**, chef de la section Questions économiques et financières DFAE

### **Table ronde**

Fact-checking sur les accords bilatéraux III

**Fabian Mahnig**, DFAE

**Matthias Wunderlin**, Migros Industrie

**Marianne Wüthrich Gross**, HUG AG

**Peter Hegglin**, président de l'IP Lait, conseiller aux États

Tueuse d'emplois ou moteur d'emplois – quel sera l'impact de l'IA sur le marché du travail?

**Prof. Dr Jens Südekum**, économiste, conseiller gouvernemental, professeur d'économie politique

Conclusion

**Christof Dietler**, président du Conference Board

16.00 **Apéro – Networking**

Les exposés sont traduits simultanément de l'allemand vers le français.



**HEIMATLIEBI  
ZUM DRIBISSE**

**SAVEURS  
SUISSES**

Viele unserer Spezialitäten  
tragen das Gütesiegel  
**regio•garantie**

© SCHERENSCHNITT ESTHER GERBER

**SUISSE  
TIER**

Nationale Fachmesse  
für Nutztierhaltung

**21.–23.11.2025  
Messe Luzern**

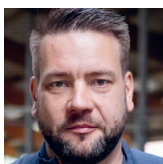




# Referentinnen und Referenten



**Yannick Blättler** ist CEO und Gründer der auf die Gen Z spezialisierte NEOVISO AG. Noch während seines Wirtschaftswissenschaftsstudiums an der Universität Zürich und St. Gallen gründete er das Unternehmen. Neoviso untersucht mit eigenen Studien in verschiedenen Industrien regelmässig die 14- bis 27-Jährigen in der Schweiz, Deutschland und Österreich. Dazu berät Neoviso KMU und Konzerne im Umgang mit dieser jungen Zielgruppe, entwickelt strategische Konzepte für Marketing und Employer Branding und kreiert Kampagnen und Videos. Yannick Blättler bespricht Themen wie Marketing, Leadership oder HR in seinem «Navigator Podcast».

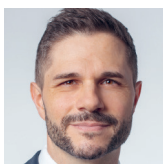


©Landvolkbildung Thüringen e.V.

**Dr. Stefan Blöttner** ist Vorstandsvorsitzender der Agrargenossenschaft Teichel eG. Das Studium an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg und der University of Minnesota schloss er mit der Promotion im Schwerpunkt Milchrind Genetik ab. Bei einer mehrjährigen Tätigkeit beim Thüringer Bauernverband e.V. beschäftigte er sich u. a. mit Agrarpolitik, Nachwuchswerbung und Nutztierhaltung. Schwerpunkt seiner aktuellen Arbeit ist die des geschäftsführenden Vorstandes der Agrargenossenschaft Teichel eG, im Freistaat Thüringen. Im Kerngeschäft werden Milch, Energie, Marktfrüchte und Futter erzeugt. Darüber hinaus ist die Transformation des landwirtschaftlichen Unternehmens im Hinblick auf Personalmanagement, Digitalisierung und Klimawandel seine Aufgabe.



**Marc-André Buchwalder** ist Geschäftsführer der Fundaziun Uccelin, die 2015 von Sarah und Andreas Caminada gegründet wurde. Das Ziel der Stiftung ist die Förderung von jungen Koch- und Serviceenthusiasten. Marc-André Buchwalder verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Arbeit an der Schnittstelle von gesellschaftlicher Entwicklung, Führung und Zusammenarbeit – darunter 15 Jahre in der Leitung einer global ausgerichteten Stiftung. Die Fundaziun Uccelin stärkt junge Talente in ihrer Professionalität und Kreativität, beides sind entscheidende Faktoren für die Zukunft des Gastgewerbes und für den gesellschaftlichen Zusammenhalt.



**Dr. oec HSG Patrick Chuard-Keller** ist seit Februar 2025 Chefökonom des Schweizerischen Arbeitgeberverbands. Zuvor war er in der strategischen Führungsunterstützung der Bundeskanzlei tätig. Weitere berufliche Stationen führten ihn zur Schweizerischen Nationalbank, zur KOF ETH Zürich, zum Winterthurer Institut für Gesundheitsökonomie (ZHAW) und an die Universität St. Gallen (HSG). Dort verfasste er eine Dissertation im Bereich Gesundheits- und Arbeitsmarktökonomie.





## Referentinnen und Referenten



**Peter Hegglin** ist seit 2015 im Ständerat. Zusätzlich ist er, neben weiteren Ämtern, Präsident der Branchenorganisation Milch und Präsident der Branchenorganisation Sbrinz. Davor war er jahrelang Regierungsrat und Finanzdirektor im Kanton Zug, Vizepräsident des Schweizerischen Bauernverbandes und Präsident des Zuger Bauernverbands.



**Eveline Kobler** moderiert ab Herbst 2025 die Sendung «Eco Talk» bei SRF. Zuvor verantwortete sie während zwei Jahren bei Swiss Life als Head of Group Communications die Kommunikation des Konzerns. Davor war Eveline Kobler fast 20 Jahre lang im Journalismus tätig, davon über 15 Jahre bei Radio SRF, wo sie zuletzt die Wirtschaftsredaktion geleitet und die Samstagsrundschau moderiert hat. Eveline Kobler hat an der Universität St. Gallen Staatswissenschaften studiert.



**Fabian Mahnig** leitet seit 2013 die Sektion Wirtschaft und Finanzen in der Abteilung Europa des Staatssekretariats EDA. Die Abteilung Europa koordiniert die Schweizer Europapolitik in enger Zusammenarbeit mit anderen Bundesstellen. Von 2008 bis 2012 war er stellvertretender Leiter der Sektion Sektorielle Politiken im Integrationsbüro EDA/EVD. Zuvor arbeitete er ab 2004 in Brüssel u. a. bei der Mission der Schweiz bei der EU, im Sekretariat der Europäischen Freihandelsassoziation EFTA sowie für das norwegische Unternehmen Norsk Hydro. Fabian Mahnig verfügt über ein Lizenzat in Politikwissenschaft, Staatsrecht und Volkswirtschaft der Universität Zürich (2004) und ein Diplom in Völkerrecht der Université Libre de Bruxelles (2007).



**Stephanie Mittler** ist seit 2022 Chef-Pâtissière und Souschefin im Restaurant «Mammertsberg» in Freidorf. Nach dem Studium der Ernährungswissenschaften an der TU München, absolvierte Stephanie Mittler ihre Lehre zur Köchin im renommierten Dallmayr und schloss diese erfolgreich als Landesbeste ab. Ihre Vorliebe für Pâtisserie und Schokolade führen sie in die Schweiz nach Bad Ragaz ins Igniv. Nach ihrer Zeit in Bad Ragaz kehrte sie zurück nach München und verhilft als Sous Chef in der zweiköpfigen Küchenbrigade dem Restaurant Gabelspiel zum ersten Michelin-Stern. Zudem erhält sie das Stipendium der Fundaziun Uccelin von Andreas Caminada. Im Anschluss fängt Mittler im Igniv Zürich als Chef-Pâtissière an, ein erfolgreiches Jahr später setzt sie Ihre Karriere als Chef-Pâtissière im Schloss Schauenstein fort.





## Referentinnen und Referenten



**Prof. Dr. Jens Südekum** ist Professor für Internationale Volkswirtschaftslehre an der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf. In seiner Forschung befasst er sich mit internationalem Handel, den Arbeitsmarkteffekten von Globalisierung und Digitalisierung, Fiskalpolitik, Staatsverschuldung sowie mit Städtökonomik und Regionalpolitik in Zeiten des Strukturwandels. Er ist Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat beim Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) und Berater der Bundesregierung und verschiedener Parteien zu wirtschafts- und finanzpolitischen Fragen. Zudem war er als Berater für diverse internationale Institutionen tätig, darunter die EU-Kommission, die OECD und die Welthandelsorganisation (WTO). Die FAZ zählte Südekum 2020 zu den fünf einflussreichsten Ökonomen in Deutschland.



**Stefan Wiesner**, besser bekannt als «der Hexer vom Entlebuch», führte zusammen mit Monica Aurette den elterlichen Betrieb während 34 Jahren. Anfangs bewirtschafteten sie das «Rössli» als klassisches Dorfstaurant, doch mit der Zeit begann Stefan Wiesners tiefe Verbundenheit zur Natur und zur Kunst immer stärker die Küche zu beeinflussen. Mit seinem unverkennbaren Kochstil wurde der ausgezeichnete Sternekoch zu einem wahren Pionier seiner Zeit. Er ist nicht nur Koch, sondern auch Tüftler, Künstler, Philosoph, Forscher und Entdecker. Darüber hinaus teilt er sein umfangreiches Wissen und sein Können gerne allen, die sich für das Kochen interessieren.



**Marianne Wüthrich Gross** ist seit 2022 Co-Geschäftsleiterin Operations der HUG AG mit Sitz in Malters. Zuvor bekleidete die Lebensmittelingenieurin ETH verschiedene Positionen in der HUG AG und verantwortete unter anderem den Transfer der Wernli Biscuit-Produktion nach Malters und führte die Wernli AG. Während der Leitung des Strategischen Einkaufs der Chocolat Frey AG (2002–2008) setzte sie sich vertieft mit den Beschaffungsmärkten und den Bilateralen II auseinander.



**Matthias Wunderlin** ist seit Dezember 2023 Leiter der Migros Industrie. Zuvor leitete er als Vizepräsident und Mitglied der Generaldirektion das Departement Marketing des MGB und damit das Supermarktgeschäft. Zudem war er seit August 2023 gruppenweit verantwortlich für die Transformation des Supermarktgeschäfts in die Startorganisation der neuen Migros Supermarkt AG. Er leitete von 2007 bis 2013 als Geschäftsführer die Migros-Möbelfachmärkte Micasa und während eines Jahres auch Do It & Garden. Im Herbst 2018 kehrte er in eine Leitungsfunktion ins Departement Handel des MGB zurück, nachdem er ab Ende 2013 internationale Erfahrung bei Charles Vögele und Scott Sports gesammelt hatte.





# Jetzt anmelden

<b>Datum</b>	Dienstag, 4. November 2025	
<b>Preise</b>	<b>regulär</b>	<b>reduziert für Vereinsmitglieder</b>
Fachkonferenz	CHF 480.–	CHF 420.–
Breakfast Session	CHF 150.–	CHF 100.–
<b>Konferenzsprache</b>	Konferenzsprache ist Deutsch. Alle Referate werden, mit Ausnahme der Breakfast Session, simultan ins Französische übersetzt.	
<b>Konferenzort</b>	Messe Luzern, Forum	
<b>Anmeldung</b>	<a href="http://brennpunkt-nahrung.ch">brennpunkt-nahrung.ch</a>	



- Teilnahmebedingungen
- Die Tagungsgebühr beinhaltet die gesetzliche MWST.
  - Verpflegung und Tagungsdokumentation sind inbegriffen.
  - Bei Annullierung bis zum 19. Oktober 2025 ist eine Bearbeitungsgebühr von CHF 50.– zu entrichten.
  - Ab dem 20. Oktober 2025 wird der gesamte Betrag fällig.





# Conference Board

**Das Conference Board berät die Projektleitung in fachlichen und konzeptionellen Belangen bei der Vorbereitung der Konferenz. Es setzt sich aus nationalen Interessenvertreterinnen und Interessenvertretern der Agrar- und Ernährungswirtschaft zusammen.**

**Christof Dietler**, Präsident Conference Board

**Urs Brändli**, Präsident Bio Suisse

**Gabi Buchwalder**, Wirtschaftspolitik Migros-Genossenschafts-Bund

**Johannes Burkard**, Geschäftsführer SVIAL

**Christian Consoni**, Leiter Division Lebensmittelindustrie fenaco

**Lucas Grob**, CEO Swiss Food Research

**Manuel Hauser**, Leiter Geschäftsbereich Industrie Emmi

**Hans Dieter Hess**, Leiter Dienststelle Landwirtschaft und Wald Kanton Luzern

**Lorenz Hirt**, Geschäftsführer fial

**Christian Hofer**, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft

**Fabian Hug**, Leiter Entwicklung & Qualitätsmanagement HUG Familie

**Nino Kaufmann**, Wirtschaftspolitik Coop

**Markus Lötscher**, Inhaber MA Lötscher Beratungen

**Michael Matthes**, Leiter Umweltschutz, Sicherheit, Technologie, Scienceindustries

**Eva Reinhard**, Leiterin Agroscope

**Martin Rufer**, Direktor Schweizer Bauernverband

**Reto Ryser**, Pflanzenbau IP-SUISSE

**Martijn Sonneveld**, Executive Director World Food System Center, ETH Zürich

**Markus Willimann**, unabhängiger Berater

**Hans Wyss**, Direktor Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen





# brennpunkt nahrung

## Veranstaltungspartner

### Hauptsponsor

---



### Tagungspartner

---



### Aussteller

---

IP-SUISSE, ZMP

Start-up Innovation Corner mit: Abrinca Genomics, Arrhenius, catchfree, Cosaic, Outlawz Food, UpGrain

### Medienpartner

---



### Start-up Innovation Corner Partner

---

Bayer, dsm-firmenich, Syngenta, scienceindustries, Swiss Food Research

### Mit Unterstützung von

---

Verein Förderkreis Brennpunkt Nahrung

---

Messe Luzern, Horwerstrasse 87, 6005 Luzern  
Telefon 041 318 37 00, info@brennpunkt-nahrung.ch  
Redaktionsschluss: 10. Juni 2025  
Konzept und Gestaltung: Messe Luzern

