



brennpunkt **nahrung**

9. November 2021

Messe Luzern



Programme en français dans ce cahier

HAUPTSPONSOR



Am Puls der Agro-Food-Branche

Brennpunkt Nahrung ist eine nationale Plattform für Entscheidungsträger aus allen Bereichen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft. Jährlich treffen sich über 300 Teilnehmende zum konstruktiven Dialog und wertvollen Erfahrungsaustausch in der Messe Luzern. Namhafte Expertinnen und Experten aus Wissenschaft und Praxis teilen ihr Wissen und ihre Erfahrungen. Damit helfen sie Ihnen, Branchen- sowie Konsumtrends frühzeitig zu erkennen, Nischen zu besetzen und Innovationen voranzutreiben – damit Sie der Zeit einen Schritt voraus sind.



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

KONSUMENTEN
SCHUTZ
engagiert. unabhängig.



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

svial asiat

My Agro Food Network



Landwirtschaft und Wald (lawo)



Jetzt erst recht!



Manfred Bötsch

Präsident des
Conference Board
Brennpunkt Nahrung

Es fällt schwer, aufgrund der hinlänglich bekannten Fakten und der praktischen Erfahrungen den Klimawandel zu ignorieren, den Verlust an Artenvielfalt zu übersehen oder bestreiten zu wollen, dass der Ressourcenverbrauch in unseren Breitengraden zu hoch ist, um auf die Weltbevölkerung übertragen werden zu können. Folgerichtig gilt es, sich diesen Herausforderungen zu stellen. Unternehmern ist es ein Gräuel, erkennbare Entwicklungen zu verschlafen; sie sind bestrebt, die anstehenden Anpassungen und Veränderungen zu antizipieren. Dazu wollen wir mit Brennpunkt Nahrung Anstoss geben und Inspiration bieten.

Namhafte Expertinnen und Experten gehen der Frage nach, ob und wie gesund und gleichzeitig ressourcenschonend zu essen widerspruchsfrei möglich ist und was dies für unsere Ernährung bedeuten könnte. Ist eine vegane Ernährung der Schlüssel zur Lösung des Widerspruchs oder eine weitere Schlaufe auf dem Irrweg zur «richtigen» Ernährung?

Essen ist nicht nur ein physikalisch-chemischer Prozess, sondern hat viel mit Psychologie zu tun. Daher beleuchten wir auch diese Thematik. Noch nie in der Geschichte des Menschen wussten wir so viel über die Ernährung, und trotzdem gibt es immer mehr Ernährungsprobleme. Besonders interessieren uns konkrete Lösungen, die von Unternehmen verfolgt werden. Daher kommen diverse Vertreter der Wirtschaft mit ihren Beiträgen und Überlegungen zu Wort. Und natürlich wollen wir auch wissen, wie es die (Jung-)Politikerinnen und Politiker beurteilen. Ob «Wasser predigen und Wein trinken» gilt und welche Rolle aus ihrer Sicht die Politik zu spielen hat? In diesem Jahr haben wir bereits eine hitzige Debatte zu zwei Volksinitiativen geführt, die uns aufzeigen, dass die Branche selber Lösungen bieten muss, um zu verhindern, dass extreme Ideen mehrheitsfähig werden.

Die Corona-Pandemie hat uns wirtschaftlich arg durchgeschüttelt und gesellschaftlich auf die Probe gestellt. Wie das teilweise fahrlässige Verhalten illustriert, nehmen nicht alle den Ernst der Lage wahr. Der Plausch geht einigen vor. Verantwortung zu übernehmen liegt (leider) nicht allen. Zu kritisieren ist einfacher. Diese zusätzliche Erschwernis kann keine Entschuldigung sein, die Lösung der Herausforderungen rund um die Ernährung zu vertagen. Im Gegenteil, «jetzt erst recht» ist die einzig vernünftige Antwort! Keiner, der sich Unternehmer nennt, will später – mit den Worten Goethes – feststellen müssen: «Und wie so oft in der Geschichte trat ein Ereignis an die Stelle einer Tat.»



Für eine ganzheitlich nachhaltige Landwirtschaft.

IP-SUISSE steht für Schweizer Herkunft, Förderung der Biodiversität, Tierwohl, Umweltschutz, soziales Engagement, faire Preise, Klimaschutz und einen schonenden Umgang mit den Ressourcen.



bauern für generationen.

Schweiz. Natürlich.



www.ipsuisse.ch



Eine Mitgliedschaft, die sich lohnt!



Guido Egli

Präsident

Förderkreis

Brennpunkt Nahrung

Der Förderkreis unterstützt die Etablierung der nationalen Plattform Brennpunkt Nahrung, der führenden Veranstaltung zu Trends und Perspektiven in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Im Mittelpunkt stehen der konstruktive Dialog und der Erfahrungsaustausch zwischen Entscheidungsträgern.

Brennpunkt Nahrung setzt sich für die Stärkung der nachhaltigen Lebensmittelversorgung ein und leistet gleichzeitig einen Beitrag für einen wettbewerbsfähigen Produktions- und Verarbeitungsstandort Schweiz. 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:

- Ermässigung auf die Konferenzgebühr*
- Zugang zu exklusivem Netzwerk
- Nach Möglichkeit aktive Einbindung bei der Programmierung, bei Referaten und Podiumsdiskussionen
- Vorrangrecht zur Teilnahme an der Breakfast Session, dem innovativen und interaktiven Meeting für Führungskräfte
- Vorrangrecht als Aussteller
- Einladung zur jährlichen Generalversammlung
- Zugang zu weiteren Vereinsaktivitäten gemäss Ankündigung

Über 70 Vertreterinnen und Vertreter aus der Schweizer Agrar- und Ernährungswirtschaft sind bereits Mitglied des Förderkreises Brennpunkt Nahrung.

Kosten pro Jahr

Natürliche Person	CHF 100.–
—	
Unternehmen bis 100 Angestellte oder öffentliche oder gemeinnützige* Institution	CHF 500.–
—	
Unternehmen ab 101 Angestellte oder nicht gemeinnützige Institution*	CHF 1'500.–

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

Programm

07.30 Breakfast Session

Das innovative und interaktive Meeting für Führungskräfte (Teilnehmendenzahl beschränkt) mit Frühstück ab 07.00 Uhr

Lars Feldmann, CEO Betty Bossi

09.00 Begrüssung und Einleitung

Barbara Kretz, Konferenzleiterin, Messe Luzern

Manfred Bötsch, Präsident Conference Board

Moderation: Eveline Kobler, Leiterin Wirtschaftsredaktion Radio SRF

Gesund muss es sein!

Wie ernähre ich mich gesund? Braucht es mehr Vorschriften oder Informationen? Ist vegan die Lösung? Steht die Ernährungspyramide Kopf? Haben wir trotz mehr Informationen immer mehr Ernährungsprobleme?

09.10 Nutrition and health: a public health perspective

Prof. Dr. med. Murielle Bochud, Head of Epidemiology and Health Systems, University of Lausanne, Mitglied der eidg. Ernährungskommission

Referat in Englisch

09.35 Paleo, vegan, clean eating, glutenfrei, high protein...

Warum is(s)t heute keiner mehr normal? Psychologie eines Mega-Trends

PD Dr. Thomas Ellrott, Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie, Georg-August-Universität Göttingen

09.55 Nachgefragt

10.05 Start-up Pitch

10.20 Pause – Networking

11.00 Welche Lösungen verfolgen Sie, damit sich die Konsumentinnen und Konsumenten nachhaltig ernähren?

Dr. Franziska Schwarz, Vizedirektorin BAFU

Dr. Michael Beer, Vizedirektor BLV, Leiter Lebensmittel und Ernährung

Moderation: Eveline Kobler, Leiterin Wirtschaftsredaktion Radio SRF

Welche Chancen und Märkte werden durch diese Entwicklungen geschaffen?

Braucht es neue landwirtschaftliche Produktionssysteme? Gehört dem Labor mit künstlichem Licht die Zukunft? Ist extrudiertes Pflanzenprotein die Rettung oder das nächste Problem? Gehört der Genom-bezogenen Ernährung die Zukunft?

11.25 Gesunde Tiere, gesunde Produkte

Meinrad Pfister, Präsident Suisseporcs



- 11.35 **Alternative Proteinquellen für nachhaltigere Lebensmittelsysteme**
Prof. Alexander Mathys, ETH
- 11.50 **A2-Urmilch – bekömmlicher, weil verträglicher**
Hansueli Jungen, Vizepräsident Aaremilch
- 12.00 **Nachgefragt**

Konsequenzen und Schlussfolgerungen für die Akteure?

Alles nur Modeerscheinungen – Ruhe bewahren und alles belassen? Stehen wir vor disruptiven Entwicklungen? Labors und Vertical Farming statt Bauernhöfe? Haben diese Entwicklungen Folgen für die Politik?

- 12.10 **Postvegan – Perspektiven der Grünlandnutzung?**
Prof. Dr. Knut Schmidtke, Direktor FiBL
- 12.30 **Nachgefragt**
- 12.35 **Mittagspause – Networking**
- 14.05 **Wahre Kosten der Lebensmittel in der Schweiz**
Alessa Perotti, MSc ETH
- 14.15 **No sustainability without a true price**
Michel Scholte, Executive Director & Co-Founder True Price, Amsterdam
Referat in Englisch
- 14.30 **Nachgefragt**
- 14.35 **Wir leben für Müesli – nachhaltig gesund**
Peter Odermatt, CEO bio-familia
- 14.55 **Wenn Gutes zusammenkommt – nur durch Nachhaltigkeit bleibt unser Familienunternehmen wettbewerbs- und vererbungsfähig**
Michael Durach, CEO Develey Senf & Feinkost, München
- 15.25 **Nachgefragt**
- 15.30 **Welche Rolle spielt die Politik?**
Roland Fischer, Nationalrat glp
Mike Egger, Nationalrat SVP
Meret Schneider, Nationalrätin GPS
Moderation: Eveline Kobler, Leiterin Wirtschaftsredaktion Radio SRF
- 16.00 **Schlusswort mit anschliessendem Apéro**
Manfred Bötsch, Präsident Conference Board



Mein ERP. Macht mir die Entscheidungen leichter.

Die richtigen Entscheidungen treffen – das ist jetzt das Wichtigste für jeden Lebensmittelbetrieb. Detaillierte Reports, die aktuellsten Daten aus der Produktion, die Entwicklung der Auftragslage: Das CSB-System gibt Ihnen genau diese Transparenz auf Knopfdruck. Damit Sie auch in unsicheren Zeiten sicher entscheiden können.

Mehr über unsere Lösungen für Lebensmittelbetriebe:
www.csb.com





Breakfast Session mit Lars Feldmann



Kulinarische Ideenfabrik Betty Bossi

Lars Feldmann, CEO Betty Bossi, gibt an der Breakfast Session Einblick in die Ideenfabrik Betty Bossi und steht für den persönlichen Austausch von Unternehmer zu Unternehmer zur Verfügung.

- Vom Kochrezept zur 360-Grad-Kulinarik-Marke
- Vier verschiedene Geschäftsfelder – drei gleichbleibende Kernkompetenzen
- Kulinarische Innovation «am Laufband» – wie funktioniert das?
- Kultur und Mindset in der Ideenfabrik

Diskutieren Sie mit und tauschen Sie sich mit anderen Entscheidungsträgern aus. Die Breakfast Session richtet sich an CEOs und findet im kleinen und geschlossenen Rahmen statt.



TATEN STATT WORTE NR. 111

TATENDRANG

MACHT BIO LOGISCH.

Wir sind Bio-Pionierin und weltweite Bio-Spitzenreiterin mit 4'100 Bio-Produkten, davon 2'700 von Naturaplan.

TATEN-STATT-WORTE.CH

naturaplan



coop

Für mich und dich.

HAUSGEMACHTES SCHMECKT AM BESTEN.

Frisch aufgebrühter Kräutertee
Schweizer Minze
Mit Obstsaft gesüsst





Innovation erleben



Nutzen Sie die Gelegenheit, 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 an Brennpunkt Nahrung in der Ausstellungszone an:

Yasai GmbH

Yasai kreiert Kreislaufsysteme für die lokale Lebensmittelproduktion durch die Integration von Vertical Farming innerhalb (semi-)urbaner Gebiete in der Schweiz und darüber hinaus. Die Vertical Farms basieren auf einer Kreislaufwirtschaft und nutzen Abfälle einer Smart City wie CO₂ und Abwasser, Bioabfall sowie industrielle Brachen als Ressource für ein erhöhtes Pflanzenwachstum. Yasai hat das Ziel, die lokale Landwirtschaft zu komplementieren und Importe von frischen Lebensmitteln zu reduzieren. Damit trägt Yasai zu einem resilienten Lebensmittelsystem bei, das den Fokus auf Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit setzt.



Wheycation

good food for good people

From Waste to Value: Wheycation (c/o wood & field GmbH) sehen keine Abfallprodukte, sondern neuartige und wertvolle Rohstoffe. Sie entwickeln gesunde und schmackhafte Lebensmittel durch Aufwertung (Upcycling) von Nebenströmen der Lebensmittelproduktion. Ihr Fokus liegt auf Molke (engl. whey). Jährlich werden in der Schweiz rund 1 Million Tonnen dieses Nebenprodukts der Käseproduktion nicht für Lebensmittel genutzt. Wertvolle Molkenproteine, Mineralstoffe und Vitamine gehen verloren. Wheycation, abgeleitet von «whey» und «vacation», steht für die ultimative Regeneration für Körper, Geist und Umwelt. Ihre Produkte sind ausgewogen in den Nährwerten und bieten genau das, was aktive Leute zum Auftanken, Erholen oder Erfrischen benötigen. Zwei Produkte, der Relax Molke Shake für unbeschwerten Genuss und das Recovery Shake Powder zur Belohnung nach einer Anstrengung, sind bereits gelauncht.

SWISS HEALTH & NUTRITION AG

BE THE CHANGE® – gegründet mit einer starken Vision

SWISS HEALTH & NUTRITION ist davon überzeugt, dass visionäre Innovationskraft gepaart mit der Erforschung neuer naturgesetzlicher Nahrungsquellen nachhaltige Lösungen für unsere Ernährung und Umwelt bringen. Sie verbinden mit BE THE CHANGE Swissness, Premiumqualität, Zweck und Nachhaltigkeit mit gepflegtem Design. Die Produkte sind Swiss Made, von der einzelnen Zutat über die Herstellung bis zur Verpackung. Somit generieren sie nachhaltige als auch soziale Wertschöpfung über den ganzen Prozess. Hinter BE THE CHANGE steht die Swiss Health & Nutrition AG, ein junges, wegweisendes und unabhängiges Schweizer Unternehmen für natürliche Nahrungs-, Sport- und Nahrungsergänzungsmittel.

Scantrust SA

Scantrust ist eine vernetzte Produktplattform für Unternehmen, die darauf angewiesen sind, physische Produkte in einer vernetzten Welt zu vertreiben. Scantrust ermöglicht aktiven Markenschutz, Lieferkettenbewusstsein und direkte Vorteile für das Endkundenengagement, indem physische Güter sicher mit Online-Identitäten verbunden werden. Die Lösungen tragen dazu bei, die Markenintegrität zu wahren, wertvolle Einblicke in die Verbraucher zu gewinnen und das Wachstumspotenzial der von Unternehmen verkauften Produkte zu erschliessen.



Koa Switzerland AG

Koa verwertet das Fruchtfleisch der Kakaoschote, reduziert so Food Waste und ermöglicht den Kakaobauern ein zusätzliches Einkommen von 30 Prozent. Heute setzen sich 35 Mitarbeitende in Ghana und in der Schweiz für das Wachstum von Koa ein, um die Wertschöpfung in den Kakaoanbaugebieten anzukurbeln, nachhaltige Prozesse zu entwickeln und diese ins ländliche Umfeld zu integrieren. Dank des mobilen und solarbetriebenen Verfahrens kann Koa die Früchte neben den Kakaofarmen verarbeiten und so mit über 1000 Kleinbauern direkt zusammenarbeiten. Gleichzeitig bringt das Start-up mit dem natürlichen Kakaofruchtsaft eine vielfältige Zutat für neue Geschmackserlebnisse auf den Markt.

CleanGreens

CleanGreens, mit Sitz in Molondin (Waadt, Schweiz), ist ein Agrotechnologie-Unternehmen, das Landwirten und Herstellern weltweit eine innovative mobile aeroponische Kultivierungslosung zur Verfügung stellt, die unter anderem von der Stiftung Solar Impulse ausgezeichnet wurde. CleanGreens entwickelt innovative Lösungen für den Anbau von Blattgemüse, Aroma- und Heilkräutern. Die patentierte Technologie minimiert die Auswirkungen auf die Umwelt, indem sie den Wasserverbrauch deutlich reduziert und den Bedarf an Pflanzenschutzmitteln eliminiert. Darüber hinaus bietet sie im Vergleich zu allen anderen Anbautechniken die höchste Produktivität pro Fläche. CleanGreens hat das Ziel, Lösungen zu entwickeln, um die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen und die Verbraucher das ganze Jahr über mit gesunden und verantwortungsbewussten Produkten zu versorgen.

Der Start-up Innovation Corner wird unterstützt von





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



100% pflanzlich. 100% Geschmack.
Null Kompromisse.

Auf jedem Frühstückstisch fühlen sich die beleaf Variationen zu Hause. Schweizer Hafer und spanische Mandeln verleihen jedem Müsli oder Kaffee das gewisse Etwas. Qualität, die man schmeckt und den Unterschied macht.





Maintenant, plus que jamais!



Manfred Bötsch
président du
Conference Board
Brennpunkt Nahrung

Difficile d'ignorer le changement climatique sur la base de faits et d'expériences pratiques suffisamment connus, de négliger la perte de biodiversité ou de vouloir nier que la consommation de ressources sous nos latitudes est tout simplement trop élevée pour être appliquée à la population mondiale. Il est donc logique de relever ces défis. Les entrepreneurs ont la hantise de manquer des évolutions identifiables; ils s'efforcent d'anticiper les ajustements et les mutations à venir. L'édition de ce Brennpunkt Nahrung se veut être une impulsion et une source d'inspiration en ce sens.

D'éminents conférencières et conférenciers se penchent sur la question de savoir si et comment une alimentation saine préservant les ressources est possible sans contradiction et ce que cela impliquerait pour notre alimentation. Une alimentation végétane permet-elle de mettre un terme à cette contraction ou n'est-elle qu'un énième fourvoiement dans le labyrinthe du manger «sain»?

Manger n'est pas qu'un simple processus physico-chimique, c'est un mécanisme éminemment psychologique, et c'est pourquoi nous abordons aussi cette thématique. Jamais dans l'histoire de l'humanité n'avons-nous eu autant de connaissances en matière de nutrition, et pourtant, nous assistons à une hausse des problèmes nutritionnels. La question se pose aussi de savoir si une alimentation saine n'exige pas non plus la joie et le plaisir de manger. Les solutions concrètes mises en œuvre par des entrepreneurs nous intéressent plus particulièrement. Différents acteurs de l'économie viendront donc partager leurs réflexions et leurs actions à ce sujet. Nous voulons bien entendu aussi connaître le point de vue des (jeunes) politiques. «Prêche-t-on pour l'eau tout en buvant du vin», et quel rôle la politique doit-elle jouer, selon eux? Cette année, nous avons déjà mené un débat houleux sur deux initiatives populaires qui nous montrent que le secteur lui-même doit proposer des solutions afin d'éviter que les idées extrêmes s'imposent.

La pandémie du coronavirus a fortement ébranlé l'économie et mis la société à rude épreuve. Tout le monde ne prend pas la situation au sérieux, comme en témoignent des comportements parfois négligents. D'aucuns préfèrent bavarder. Assumer ses responsabilités n'est (malheureusement) pas à la portée de tous. Il est plus facile de critiquer. Cette difficulté supplémentaire ne peut servir d'excuse pour reporter sine die la résolution des problèmes liés à la nutrition. Bien au contraire, «maintenant plus que jamais» est la seule réponse raisonnable! Aucun entrepreneur digne de ce nom n'a envie de reprendre les paroles de Chamisso et constater un jour que «comme si souvent dans l'histoire du monde, un évènement a pris la place d'un acte.».

Programme

07.30 Breakfast Session

Das innovative und interaktive Meeting für Führungskräfte (Teilnehmerzahl beschränkt)

Lars Feldmann, CEO FehrAdvice

(en allemand, sans traduction simultanée)

09.00 Accueil et introduction

Barbara Kretz, chef du congrès, Messe Luzern

Manfred Bötsch, président du Conference Board

Moderation: Eveline Kobler, responsable de la rédaction économique à Radio SRF

La santé avant tout!

Qu'est-ce qu'une alimentation saine? Faut-il plus de prescriptions ou plus d'informations? Manger végane, la solution à tous les maux? La pyramide alimentaire est-elle sens dessus dessous? Avons-nous de plus en plus de problèmes nutritionnels, malgré des informations plus complètes?

09.10 Nutrition and health: a public health perspective

Prof. Dr med. Murielle Bochud, CHUV Lausanne, membre du CFN

en anglais

09.35 Régimes paléo, végan, sans gluten, hyperprotéiné, tendance au clean eating...

Pourquoi plus personne ne mange-t-il «normalement»? Psychologie d'une tendance lourde

PD Dr Thomas Ellrott, responsable de l'institut de psychologie nutritionnelle, Université Georg-August de Göttingen

09.55 Pour aller plus loin

10.05 Start-up Pitch

10.20 Pause – Networking

11.00 Quelles solutions préconisez-vous afin que les consommateurs puissent s'alimenter de façon durable et saine?

Dr Franziska Schwarz, sous-directrice de l'OFEV

Dr Michael Beer, vice-directeur de l'OSAV, responsable de la division denrées alimentaires et nutrition

Moderation: Eveline Kobler, responsable de la rédaction économique à Radio SRF

Quelles opportunités et quels marchés découlent de ces évolutions?

Faut-il de nouveaux systèmes de production agricole? Laboratoire à lumière artificielle – fiction ou réalité? Protéines végétales extrudées – planche de salut ou énième problème? Nutriginomique. L'alimentation de demain?

11.25 Animaux en bonne santé, produits sains

Meinrad Pfister, président de Suisseporc



11.35 Sources de protéines alternatives pour des systèmes alimentaires plus durables

Prof. Alexander Mathys, ETH

11.50 A2-Urmilch – plus digeste, car mieux toléré

Hansueli Jungen, vice-président d'Aaremilch

12.00 Pour aller plus loin

Conséquences et conclusions pour les acteurs?

Rien que des phénomènes de mode – on garde son calme et on maintient le cap? Sommes-nous à l'aube d'évolutions disruptives? Laboratoires et agricultures verticales remplaceront-ils les fermes traditionnelles? Ces évolutions ont-elles des conséquences pour la politique?

12.10 Post végétale – Perspectives de l'exploitation des surfaces herbagères?

Prof. Dr Knut Schmidtke, directeur de FiBL

12.30 Pour aller plus loin

12.35 Pause de midi – Networking

14.05 Le véritable coût des aliments en Suisse

Alessa Perotti, MSc ETH

14.15 No sustainability without a true price

Michel Scholte, directeur exécutif et co-fondateur de True Price

en anglais

14.30 Pour aller plus loin

14.35 Nous vivons pour le muesli – durablement sain

Peter Odermatt, CEO de bio-familia

14.55 Quand les bonnes choses se rejoignent – le développement durable est la clé du succès de notre entreprise.

Michael Durach, CEO de Develey Senf & Feinkost, München

15.25 Pour aller plus loin

15.30 Quel est le rôle de la politique?

Roland Fischer, CN PES

Mike Egger, CN UDC

Meret Schneider, CN PVL

Moderation: Eveline Kobler, responsable de la rédaction économique à Radio SRF

16.00 Mot de la fin et apéro

Manfred Bötsch, Président Conference Board

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

Trouvez le plan de protections sous brennpunkt-nahrung.ch

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



Ist der Käfer drauf, ist verantwortungs- volle Schweizer Landwirtschaft drin.

Jetzt in Ihrer Migros: umweltschonende
und tiergerechte Produkte von IP-SUISSE.

Referentinnen und Referenten



Dr. Michael Beer ist seit 2014 Mitglied der Geschäftsleitung des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen und leitet die Abteilung Lebensmittel und Ernährung. Er absolvierte das Studium als Lebensmittelingenieur an der ETH Zürich und ein Nachdiplomstudium in Humanernährung und promovierte am Institut für Humanernährung der ETH Zürich mit Abschluss. Nach einem mehrjährigen Forschungsaufenthalt in Kanada arbeitete er in verschiedenen Positionen in der Privatwirtschaft und leitete zum Schluss die Ernährungsforschungsabteilung eines multinationalen Unternehmens.



Prof. Dr. med. Murielle Bochud leitet die Abteilung für Epidemiologie und Gesundheitssysteme im Zentrum für Primärversorgung und öffentliche Gesundheit (Unisanté) an der Universität Lausanne. Sie ist die leitende Forscherin des Swiss Kidney Project on Genes in Hypertension (SKI-POGH) und Co-Investigator der CoLaus-PsyCoLaus-Kohorte. Sie ist seit mehr als 20 Jahren an bevölkerungsbasierten Kohorten beteiligt. Sie war auch verantwortlich für die erste nationale Ernährungserhebung MenuCH, die 2014–2015 im Auftrag des BLV durchgeführt wurde.



Michael Durach ist seit 1999 Geschäftsführer des grössten Senfanbieters Deutschlands, der Develey Senf & Feinkost GmbH, und führt das bayerische Traditionsunternehmen in vierter Generation. Develey hat sich in der Branche als führendes Unternehmen für Kundenorientierung und Nachhaltigkeit etabliert. Michael Durach engagiert sich als Vizepräsident des Clubs für Moderne Markt Methoden (MMM). Als Beiratsmitglied des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung gibt er Impulse zur Praxisrelevanz der Nachhaltigkeitsinitiative. Er ist ausserdem Vorstandsmitglied des Bundesverbands der obst-, gemüse- und kartoffelverarbeitenden Industrie (BOGK).



PD Dr. med. Thomas Ellrott ist Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin. Er hat Medizin studiert, 2007 habilitierte er sich im Fach Ernährungspsychologie. Thomas Ellrott ist zudem wissenschaftlicher Leiter der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Sektion Niedersachsen, sowie Vorstandsmitglied der Plattform Ernährung und Bewegung (Berlin). Seit 2019 ist Thomas Ellrott Mitglied im Nestlé Experten- und NGO-Beirat.



Mike Egger ist seit 2018 für die SVP im Nationalrat tätig. Er ist seit über zwölf Jahren aktiv in der Politik, zuerst als Beisitzer und danach als Präsident der JSVP St. Gallen. 2012 wurde er mit gerade mal 19 Jahren in den Kantonsrat gewählt. Mike Egger absolvierte eine Ausbildung als Fleisfachmann und bildete sich im betriebswirtschaftlichen Bereich weiter. Letztes Jahr schloss er den Master of Business Administration an der Fachhochschule Graubünden ab.



Lars Feldmann ist seit 2016 CEO der Betty Bossi, zuvor war er seit 2009 als Marketingleiter im Unternehmen tätig. Davor war er Gründer und geschäftsführender Partner des Beratungsunternehmens b&f concepts GmbH und Mitinhaber der Handelsagentur best foods trading GmbH. Als Senior Researcher und Consultant am Gottlieb Duttweiler Institut begleitete und gestaltete er Wachstumsinitiativen von Unternehmen in der Lebensmittelbranche.



Roland Fischer ist seit 2019 zum zweiten Mal für die glp im Nationalrat. Bereits von 2011 bis 2015 war er Nationalrat. Zudem war er Vize-Präsident der glp Schweiz und ist Präsident der glp Fraktion Luzern. Nach dem Studium der Volkswirtschaftslehre an der Universität Freiburg war er unter anderem bei der Credit Suisse Economic Research, der eidg. Finanzverwaltung und als Dozent an der Hochschule Luzern tätig.



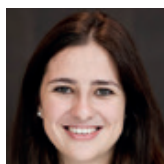
Hansueli Jungen ist Vizepräsident bei Aaremilch und führt mit seiner Frau einen Landwirtschaftsbetrieb mit Schwerpunkt Milchproduktion und Aufzucht. Die landwirtschaftliche Nutzfläche beträgt 30 Hektaren, je zur Hälfte in der Berg- und Hügellzone. Auf seinem Betrieb leben 40 Holsteinkühe und rund 60 Jungtiere. Die Jungtiere verbringen den Sommer auf Sömmerrungsalpen. Hansueli Jungen ist Mitinitiant und Präsident der Naturpark Käserei Diemtigtal.



Prof. Dr.-Ing. Alexander Mathys hat Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität Berlin studiert und dort 2008 auf dem Gebiet der alternativen Haltbarmachungsverfahren promoviert. Seit 2016 leitet er das Labor für Sustainable Food Processing der ETH Zürich und arbeitet dort als Assistenzprofessor. Die Gruppe beschäftigt sich u.a. mit alternativen Proteinquellen aus Mikroalgen und Insekten und deren schonende Verarbeitung sowie Nachhaltigkeitsbewertungen. 2020 war er Food-Security-Award-Preisträger des amerikanischen Institute of Food Technologist.



Peter Odermatt ist seit über zehn Jahren CEO der bio-familia AG. Er verfügt über langjährige Marketing- und Verkaufserfahrung sowie umfassende Kenntnisse der internationalen Konsumgütermärkte (u. a. IHA GfM, Swiss Dairy Food, Mibelle AG). Nach der Berufslehre in der Gastronomie, Handelsschule und der Ausbildung zum Betriebsökonom FH absolvierte er die Weiterbildung zum eidg. dipl. Marketingleiter sowie den Master of Business Administration.



Alessa Perotti beschäftigt sich aktiv mit der Transformation des (Schweizer) Ernährungssystems – sei dies in der Forschung an der ETH Zürich, in Projekten wie Bites of Transfoodmation und dem Ernährungsparlament, in innovativen Start-ups oder in der Management-Beratung von internationalen Organisationen und Grosskonzernen. Mit ihrer Masterarbeit «Moving Towards a Sustainable Swiss Food System: An Estimation of the True Cost of Food in Switzerland», die sie im Rahmen ihres Lebensmittelwissenschaften-Masters verfasst hat, hat sie einen wichtigen Beitrag zur Diskussion über die wahren Kosten des Schweizer Ernährungssystems geleistet.



Meinrad Pfister ist Präsident von Suisseporcs. Er schloss die landwirtschaftliche Ausbildung mit der Meisterprüfung ab, absolvierte danach eine einjährige Handelsschule und später ein Nachdiplomstudium in Betriebswirtschaft. 1995 übernahm er den elterlichen Hof in Altishofen. Der Betrieb umfasst 100 Mutterschweine und mästet jährlich 2000 Schlachtschweine gemäss IP Suisse Label. Dazu gehören auch 10 Hektaren Speisekartoffeln und eine Biogasanlage, die Ökostrom für 1000 Haushalte erzeugt und den Betrieb mit Wärme versorgt.



Prof. Knut Schmidtke ist seit April 2020 Direktor für Forschung, Extension und Innovation des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL). Er hat an der Universität Giessen Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt pflanzliche Erzeugung studiert. Seit 1990 arbeitet er in Forschung und Lehre zu Fragen der pflanzlichen Erzeugung im ökologischen Acker- und Gemüsebau an den Universitäten in Giessen und Göttingen. Nach Gastprofessuren in Wien und Sapporo wurde er Ende 2003 auf die Professur für ökologischen Landbau der Hochschule für Technik und Wirtschaft in Dresden berufen.



Meret Schneider ist seit 2019 im Nationalrat für die Grüne Partei Schweiz tätig. Sie studierte Umweltwissenschaften, Publizistik und Kommunikation und Linguistik, war mit 17 Jahren Mitgründerin der Jungen Grünen Partei Zürcher Oberland und später im Co-Präsidium der Jungen Grünen Zürich. Weiter politisierte sie im Gemeinderat von Uster und im Kantonsrat Zürich.



Michel Scholte ist seit 2012 Executive Director und Mitgründer von True Price. Seit 2018 ist er auch Direktor und Mitbegründer des Impact Institute. Im Januar 2021 wurde Michel Scholte zum Minister für «New Economy» gewählt. Er hat umfangreiche Erfahrungen mit der Anwendung von True Pricing in der Wirtschaft. Darüber hinaus ist er Mitglied des Think-tanks Worldconnectors und Alumnus des World Economic Forum Global Shapers Network. Unter anderem ist er Mitglied des Lenkungsausschusses der Netherlands Food Partnership und Gründungsmitglied der Impact Economy Foundation.



Franziska Vivica Schwarz ist seit 2013 Vizedirektorin des Bundesamtes für Umwelt BAFU. Sie leitet die Abteilungen «Wasser», «Biodiversität und Landschaft», «Boden, Biotechnologie» sowie die Sektion «UVP und Raumordnung». Franziska Schwarz holte nach ihrer kaufmännischen Berufslehre die Maturität nach. Darauf folgten das Studium zur Lebensmittelingenieurin und 2001 die Promotion an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) in Zürich. Nach einem kurzen Abstecher in eine Grossbank als Projektleiterin arbeitete Franziska Schwarz von 2003 bis 2012 beim Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT.

Online anmelden

Datum	Dienstag, 9. November 2021		
Preise	regulär	reduziert für Vereinsmitglieder	
Fachkonferenz	CHF 480.–	CHF 420.–	
Breakfast Session	CHF 150.–	CHF 100.–	
Konferenzsprache	Konferenzsprache ist Deutsch (2 Referate in Englisch). Alle Referate werden, mit Ausnahme der Breakfast Session und den zwei Referaten in Englisch, simultan ins Französische übersetzt.		
Konferenzort	Messe Luzern, Forum		
Anmeldung	brennpunkt-nahrung.ch		
Teilnahmebedingungen	– Die Tagungsgebühr beinhaltet die gesetzliche MWST von 7,7%. – Verpflegung und Tagungsdokumentation sind inbegriffen. – Bei Annullierung vor dem 24. Oktober 2021 ist eine Bearbeitungsgebühr von CHF 50.– zu entrichten; ab dem 25. Oktober 2021 wird der gesamte Betrag fällig. – Sollte die Veranstaltung aufgrund neuen Verordnungen des Bundes oder des Kantons Luzern in Bezug auf Covid-19 nicht durchgeführt werden können, behält das Eintrittsticket die Gültigkeit für Brennpunkt Nahrung 2022.		
Schutzmassnahmen	Die aktuellen Schutzmassnahmen finden Sie unter brennpunkt-nahrung.ch .		



Conference Board

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

Manfred Bötsch, Präsident Conference Board

Marcel Anderegg, Geschäftsleiter SVIAL

Prisca Birrer-Heimo, Präsidentin SKS (Stiftung Konsumentenschutz)

Urs Brändli, Präsident Bio Suisse

Peter Braun, CEO Swiss Food Research

Gabi Buchwalder, Wirtschaftspolitik Migros Genossenschaftsbund

René Bühler, Vizepräsident IP-SUISSE

Guido Egli, Managing Director ifm FOOD MARKETING

Stefan Epp, Leiter Region Zentralschweiz Fenaco,
Leiter Dep. Infrastrukturen/Nachhaltigkeit

Hans Dieter Hess, Leiter Dienststelle Landwirtschaft und Wald Kanton
Luzern

Lorenz Hirt, Geschäftsführer Fial

Christian Hofer, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft BLW

Werner Hug, VR-Präsident Hug AG

Nino Kaufmann, Stv. Leiter Wirtschaftspolitik Coop

Michael Matthes, Leiter Umweltschutz, Sicherheit, Technologie,
Scienceindustries

Eva Reinhard, Leiterin Agroscope

Martin Rufer, Direktor SBV (Schweizer Bauernverband)

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

Markus Willmann, Leiter Geschäftsbereich Industrie Emmi

Hans Wyss, Direktor Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und
Veterinärwesen BLV



brennpunkt nahrung

Veranstaltungspartner

Hauptsponsor

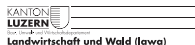


Tagungspartner



MIGROS

fenaco



Aussteller

IP-SUISSE, ZMP

Start-up Innovation Corner mit: Yasai GmbH, Wheycation, SWISS HEALTH & NUTRITION AG, Scantrust SA, Koa Switzerland AG, CleanGreens

Medienpartner



Start-up Innovation Corner Partner

Bayer, DSM, scienceindustries, Swiss Food Research, Syngenta

Mit Unterstützung von

Förderkreis Brennpunkt Nahrung