



brennpunkt nahrung

23. November 2022
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, um der Zeit einen Schritt voraus zu sein.

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.

fial

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

svial asiatic

My Agro Food Network



KANTON
LUZERN

Landwirtschaft und Wald (lawa)

Gemeinsam gewinnen



Manfred Bötsch

Präsident des
Conference Board
Brennpunkt Nahrung

Alle Akteure der Land- und Ernährungswirtschaft, vom Konsumenten bis zum Landwirt, stehen unbestrittener Weise in einem Transformationsprozess hin zu einer nachhaltigeren Ausrichtung. Dieser Prozess ist in mehreren Hinsichten herausfordernd. Da sich die Ziele teilweise widersprechen, muss folglich ein Gleichgewicht gesucht werden. Diese Balance zwischen den Zielen muss dem Konsumenten nachvollziehbar vermittelt werden können, was anspruchsvoll ist. Auch kennt heute niemand das endgültige, optimale Zielsystem, auf das hingearbeitet werden könnte. Es ist folglich nötig, alle in einen iterativen und selbstkritischen Prozess einzubinden, in dem die Fortschritte hin zu einer nachhaltigeren Ernährung dokumentiert und reflektiert werden können. Dazu braucht es Unternehmer, die es wagen neue Wege zu gehen und Risiken auf sich zu nehmen.

Mit einer Auslegeordnung zu den Zielkonflikten auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Land- und Ernährungswirtschaft starten wir die Veranstaltung. Zielkonflikte dürfen nicht unter den Tisch gekehrt werden, aber auch nicht als Ausrede für Nichtstun missbraucht werden. Auch wird aufgezeigt, dass das Totschlägerargument, wonach Importe die Bemühungen der heimischen Wirtschaft für mehr Nachhaltigkeit unterlaufen würden, heute nicht mehr stichhaltig ist, sofern der Gesetzgeber seine Rolle aktiv wahrnimmt.

Einfache Wahrheiten haben im Zeitalter der Sozialen Medien Hochkonjunktur. Zwei Referenten zeigen deshalb auf, wie es gelingen kann, alle in diesen Transformationsprozess einzubinden. Und eine stolze Zahl von Akteuren der Land- und Ernährungswirtschaft präsentiert ihre Bemühungen und Ansätze hin zu einer nachhaltigeren Ernährung. Unternehmen, welche ohne Werbung auskommen und doch erfolgreich sind. Unternehmen, welche auf einen Paradigma Wechsel in der Landwirtschaft setzen. Unternehmer, die ihre Treibhausgase auf Null runterbringen wollen. Retailer, welche neue Ansätze zur Information der Konsumenten verfolgen, um sie von den Mehrwerten ihrer Produkte zu überzeugen. Jungunternehmen, die den «Hofladen» in die Stadt bringen. All diese Beispiele zeigen auf, dass eine Vielzahl von kreativen Unternehmensstrategien in der Land- und Ernährungswirtschaft gelebt werden, um nachhaltiger zu werden. Mit der Vorstellung dieser Ansätze in Referaten oder Videos wird es möglich, voneinander zu lernen, sich kritisch mit neuen Ansätzen auseinander zu setzen. Brennpunkt Nahrung 2022 befeuert die Auseinandersetzung um eine nachhaltigere Land- und Ernährungswirtschaft, um gemeinsam zu gewinnen!



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 nationale Plattform Brennpunkt Nahrung, die führende 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 mit Rahmenprogramm
- Zugang zu weiteren Vereinsaktivitäten gemäss Ankündigung

Rund 80 Vertreterinnen und Vertreter aus der Schweizer Agrar- und Ernährungswirtschaft sind bereits Mitglied des Förderkreises Brennpunkt Nahrung.

Kosten pro Jahr

Privatperson	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.

Dem Förderkreis beitreten unter www.brennpunkt-nahrung.ch oder foerderkreis@brennpunkt-nahrung.ch.

Programm

07.30 **Breakfast Session**

Das innovative und interaktive Meeting für Führungskräfte (Teilnehmendenzahl beschränkt) mit Frühstück ab 07.00 Uhr
Ralph P. Siegl, CEO Hochdorf Swiss Nutrition

09.00 **Begrüssung und Einleitung**

Barbara Kretz, Konferenzleiterin, Messe Luzern

Manfred Bötsch, Präsident Conference Board

Moderation: Eveline Kobler, Leiterin Wirtschaftsredaktion Radio SRF

Herausforderungen in einem Transformationsprozess mit Zielkonflikten

- Auslegeordnung zu den diversen Zielkonflikten in der Branch
- Hervorhebung der Notwendigkeit, dass auch sozioökonomische und gesellschaftspolitische Fortschritte nötig sind, nicht alles lässt sich mit produktionstechnischen Innovationen lösen
- Wie kann verhindert werden, dass über Importe eine nachhaltige Entwicklung unterlaufen wird?

09.10 **Wege zu nachhaltigeren Agrar- und Ernährungssystemen**

Prof. Dr. Robert Finger, ETH Zürich, Agrarökonomie und Agrarökologie

09.30 **Nachhaltige Agrarhandelsbeziehungen: Wie kann (und sollte) die Schweiz ihren Spielraum nutzen?**

Dr. Elisabeth Bürgi Bonanomi, Co-Head Impact Area Sustainability Governance, University of Bern, Centre for Development and Environment

09.50 **Nachgefragt**

Lösungsbeiträge zur Überwindung der Zielkonflikte

Wie sehen konkrete Lösungsbeiträge aus? Wer handelt wie und warum? Wie können nachhaltige Leistungen verständlich und korrekt kommuniziert werden?

10.00 **Aufbau eines firmeninternen Start-up mit neuer Marke**

Dr. Martin Henck, CEO Hilcona

10.15 **Nachgefragt**

10.20 **Start-up Pitch**

10.35 **Pause – Networking**

11.10 **Beyond Farming – Paradigmenwechsel in der Landwirtschaft**

Benedikt Bösel, Gut & Bösel, Landwirt aus Brandenburg

11.25 **Nachgefragt**

11.30 **Einfaches und bewusstes Einkaufen dank konsequenter Transparenz: Was steckt dahinter und funktioniert das wirklich?**

Christine Zwahlen, Projektverantwortliche Nachhaltigkeit, Migros

11.45 **Nachgefragt**

11.50 **Was wünschen sich die Konsument*innen?**

Nadine Masshardt, Präsidentin SKS

12.05 **Nachgefragt**

Zielkonflikte hin oder her – wir gehen unsere eigenen Weg und leisten einen kleinen Teil zur grossen Lösung

- Neue, überraschende Ansätze, die Inspiration bieten.
- Wo und wie werden Innovationen vorangetrieben und vermittelt?
- Wie können die Konsument*innen einbezogen und Teil der Lösung werden?
- Wie wird die Brücke zum Konsument*innen geschlagen, damit die Mehrwerte und Mehrkosten der Nachhaltigkeit auch honoriert werden? Sind die sozialen Medien diesbezüglich matchentscheidend?

12.10 **RegioHerz – Hofladen in der Stad**

Grace Schatz, Gründerin RegioHerz GmbH

12.15 **Opaline – Erfolg ohne Werbung**

Alexandre Fricker, Geschäftsführer Opaline

12.20 **Nachgefragt**

12.25 **Instant Protokoll**

Patti Basler

12.40 **Pause – Networking**

14.10 **Soziale Medien, Influence , Posts – vieles ist für den A...!**

Roger Liam Basler de Roca, Unternehmer

14.30 **Wie gelingt es alle in den Transformationsprozess einzubinden?
Wie man es sagt ist auch wichtig!**

Hans Rusinek, Doctoral Researcher HSG und Journalist

14.50 **Nachgefragt**

15.00 **Von Cocktails, Hammer und Schrauben – Oder das Schweizer
Sackmesser für Transformation**

Dr. Peter Braun, CEO Swiss Food Research

15.15 **Good growth plan – verantwortungsvolles Wachstum –
messbare Resultate**

Dr. Elisabeth Fischer, Head Sustainability Strategy and Transformation, Syngenta

15.30 **Welche Massnahmen sind entscheidend für das Net Zero Ziel bis 2050?**

Ph.D. Heike Steiling, Head of Nestlé Product Technology Center Dairy and Managing Director Nestlé R&D Konolfingen

15.50 **Nachgefragt**

16.00 **Schlusswort**

Manfred Bötsch, Präsident Conference Board

Moderation: Eveline Kobler, Leiterin Wirtschaftsredaktion Radio SRF

16.05 **Das andere Schlusswort**

Patti Basler



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 Ralph Siegl



Führung im Wandel – Wie will Hochdorf den Turnaraound schaffen?

Die Firma Hochdorf Swiss Nutrition durchlebt intensive Zeiten der Veränderung. Nach einer gescheiterten Expansionsstrategie der Jahre 2016 bis 2019 positioniert der seit 2020 neu installierte Verwaltungsrat das Unternehmen neu. Im Januar 2022 hat Ralph Siegl als Delegierter des Verwaltungsrats und CEO die operative Leitung übernommen und einen Paradigmenwechsel für das traditionelle Milchunternehmen eingeleitet. Welche Schlüsselthemen und Herausforderungen stellen sich dem Management in dieser intensiven Phase des Wandels? Ein Statusrapport zu Führungsfragen in intensiven Gestaltungszeiten und der Möglichkeit, interaktiv nach den besten Lösungen zu suchen.

Mit über 20 Jahren internationaler Erfahrung in operativen Führungspositionen auf Top-Niveau und als multipler Verwaltungsrat in privaten und börsenkotierten Unternehmen verfügt Ralph Siegl über ein breites praktisches Wissen in der Unternehmensleitung, Governance, Markenbildung und in Strategieprozessen. Seine ausgewiesene praktische Erfahrung mit Familienunternehmen macht ihn zu einem gesuchten Ansprechpartner, vor allem auch für private Firmeneigner und Investoren. Von 2006 bis 2018 führte er als erster externer CEO das Schweizer Familienunternehmen Läderach erfolgreich in den internationalen Konsumentenmarkt. Seit Jahresbeginn führt Ralph Siegl die Hochdorf Swiss Nutrition zu einem modernen functional food Unternehmen.

Diskutieren Sie mit und tauschen Sie sich mit anderen Entscheidungsträgern aus.

Die Breakfast Session richtet sich an CEO's und findet im kleinen und geschlossenen Rahmen statt. Die Teilnehmerzahl ist auf 50 begrenzt.

Je mehr Sterne, desto nachhaltiger.

M-Check:
Nachhaltig einkaufen
leicht gemacht.



Generation **M**

MIGROS
Einfach gut leben

m-check.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





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:

Cultivated Biosciences

verändert die Art und Weise, wie die Welt über alternative Fette denkt

Pflanzliche Milchalte nativen bieten nicht denselben sensorischen Genuss wie tierische Milchprodukte. Die Hefefermentation kann dieses Problem lösen. Cultivated Biosciences bietet eine Zutat, die den Verbrauchern das cremige Erlebnis bietet, nach dem sie sich sehnen. Dabei werden 90% CO₂-Ausstoss, Land- und Wasserverbrauch eingespart im Vergleich mit tierischen Milchprodukten.

EggField

just like eggs but grown on a fiel

EggField ist ein alternatives Protein-Startup. Mit den pflanzlichen Ei-Alternativen hilft EggField ihren Partnern in der Lebensmittelindustrie, hervorragende, pflanzliche Produkte ohne tierische Bestandteile zu kreieren. EggField Produkte eignen sich als Zutat für alle Produkte auf pflanzliche Basis, bei denen die schäumenden, emulgierenden, bindenden oder gelierende Eigenschaften von Voll-Ei, Ei-Klar oder Ei-Gelb gewünscht sind. Es ist vor allem geeignet bei Rezepturen, bei welchen der Ei-Anteil weniger als 70% beträgt.



Ensoy

das erste vegane Food-Startup aus dem Thurgau

Die Vision von Ensoy ist nichts Geringeres als die Revolution des Tofu-Genusses. Ensoy verarbeitet Schweizer Bio-Soja zu erstklassigem Tofu. Dank des eigens entwickelten Herstellungsverfahrens kann Ensoy einen äusserst zarten Tofu anbieten. In Kombination mit originellen Marinaden schaffen sie ein völlig neues Geschmackserlebnis und widerlegen so die drei gängigsten Vorbehalte gegenüber Tofu: Kein Geschmack, gummiartige Konsistenz und Soja aus Brasilien. Durch die Verwendung regionaler Rohstoffe ist Tofu in Sachen Nachhaltigkeit kaum zu übertreffen.

Fabas

pflanzliches Protein aus der Schweiz

Fabas produziert proteinreiche und gesunde Lebensmittel aus Hülsenfrüchten. Die Zutaten stammen direkt vom Schweizer Bauer und werden ausschliesslich in der Schweiz verarbeitet. Der Schweizer Bio-Humus ist bis aufs Schweizer Feld rückverfolgbar, biologisch und ohne Zusatzstoffe. Fabas sichert seine Landwirt*innen im Falle einer schlechten Ernte ab und steckt 1% des Verkaufserlöses in eine Risikoabsicherung. Mit anderen Worten: Fabas lässt seine Landwirt*innen im Fall einer schlechten Ernte nicht allein im Regen stehen!

Gaia Technologies

wandelt Nebenströme aus der Landwirtschaft in hochwertige Zusatzstoffe um

Gaia Tech hat eine Lösung entwickelt um Nebenströme aus der Landwirtschaft in hochwertige Zusatzstoffe umzuwandeln. Mit dem neuartigen Ansatz begegnet Gaia Tech dem immer stärker werdenden Trend, synthetische Zusatzstoffe durch natürliche Alternativen in der Kosmetik-, Lebensmittel- und Futtermittelbranche zu ersetzen. Gleichzeitig reagiert Gaia Tech auf den dringenden Bedarf des Landwirtschaftssektors, neue Wertströme zu schaffen und den ökologischen Fussabdruck zu verringern. Gaia Tech baut auf den Ergebnissen des EIT Food Forschungsprojekts Phenoliva der ETH Zürich auf, das aus Oliventrester ein Portfolio von Produkten entwickelt (Antioxidantien, Biokohle, Aktivkohle, Biogas). Sie bieten Industriepartnern kosteneffiziente und skalierbare Lösungen an um Nebenströme zu analysieren, aufzubereiten und aufzuwerten.

Nutrifl

macht die Fliege zum Futtermittel der Zukunft

NutriFly möchte die Art und Weise, wie Tiere ernährt werden, nachhaltiger gestalten und damit verschiedene Probleme des aktuellen Lebensmittelsystems angehen. Dazu produziert NutriFly hochwertige Produkte für Tiere und Pflanzen auf Basis der Schwarzen Soldatenfliegenlarven mit Hilfe einer lokalen Kreislaufwirtschaft. Die Larven wachsen auf regional verfügbaren Nebenströmen der Agrar- und Lebensmittelindustrie, wandeln diese effizient in Protein und Energie um und können so umstrittene Futtermittel, wie Soja- oder Fischmehl, ersetzen. Die Überreste der Larvenaufzucht können wiederum als Dünger für Pflanzen zurück in die Landwirtschaft fließen und so den Produktionskreislauf schließen. Auf diese Weise ist es möglich, natürliche Ressourcen zu schonen und die Ernährung der Tiere langfristig zu sichern, ohne in direkte Konkurrenz zur Humanernährung zu treten.

Der Start-up Innovation Corner wird unterstützt von



LUZERN

Luzern. Wo Gutes wächst.

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

KANTON
LUZERN

Landwirtschaft und Wald lawa.lu.ch

WENN DICH
DAS FONDUE-
GLÜSCHTLI
PACKT.



Gerber[®]



Gagner ensemble



Manfred Bötsch
président du
Conference Board
Brennpunkt Nahrung

Tous les acteurs des secteurs agricole et agroalimentaire, du consommateur à l'agriculteur, traversent indéniablement un processus de transformation vers plus de développement durable. Un processus jalonné de défis à plus d'un titre. Les objectifs fixés étant en partie incompatibles, il s'agit donc de rechercher l'équilibre. Il est ainsi primordial de pouvoir communiquer de manière compréhensible au consommateur les différentes exigences. Personne n'est en mesure à ce jour de présenter le système à mettre en place afin d'atteindre ces objectifs. Par conséquent, il est nécessaire d'intégrer tous les acteurs dans une démarche itérative et empreinte d'autocritique, lors de laquelle les progrès vers une alimentation plus durable sont documentés et réfléchis. Pour ce faire, nous avons besoin d'entrepreneurs qui ont le courage de prendre de nouveaux chemins et de nouveaux risques.

Nous allons ouvrir cette conférence avec une analyse des objectifs contradictoires sur la voie d'une agriculture et d'une industrie agroalimentaire plus durables. Si ces objectifs contradictoires ne sauraient être passés sous silence, ils ne doivent en aucun cas être mis en avant pour excuser l'inaction. Il sera également démontré que l'argument massue, selon lequel les importations contourneraient les efforts fournis par l'économie locale pour plus de développement durable, a aujourd'hui perdu de sa pertinence. Pour autant que le législateur joue pleinement son rôle.

À l'ère des réseaux sociaux, les vérités simples ne cessent d'occuper l'espace. Deux intervenants mettront ainsi en évidence comment réussir à intégrer tous les protagonistes au sein de ce processus de transformation. Et un nombre conséquent d'acteurs des secteurs agricole et agroalimentaire présenteront leurs efforts et approches vers une alimentation plus durable. Des entrepreneurs qui se passent de publicité et qui connaissent pourtant le succès. Des entrepreneurs qui s'engagent pour un changement de paradigme dans le monde agricole. Des entrepreneurs qui souhaitent produire sans aucune émission de gaz à effet de serre. Des revendeurs qui appliquent de nouvelles approches pour informer les consommateurs afin de convaincre de la valeur ajoutée de leurs produits. De jeunes entreprises qui font entrer en ville le «magasin à la ferme». Tous ces exemples illustrent le fait qu'une multitude de stratégies entrepreneuriales créatives sont déployées dans les secteurs agricole et agroalimentaire pour une activité plus durable. Grâce à la présentation de ces approches au cours d'exposés et de vidéos, il sera possible d'apprendre les uns des autres, et de se confronter à de nouvelles manières de faire. Brennpunkt Nahrung 2022 allume le feu de la réflexion vers une agriculture et un secteur agroalimentaire plus durables. Pour gagner ensemble!

Programme

07.30 Breakfast Session

Das innovative und interaktive Meeting für Führungskräfte (Teilnehmerzahl beschränkt)
Ralph P. Siegl, CEO Hochdorf Swiss Nutrition
(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

Défis posés par un processus de transformation faisant face à des objectifs contradictoires?

- État des lieux des différents objectifs contradictoires dans le secteur
- Mise en avant de la nécessité de progrès socio-économiques et socio-politiques.
Les innovations en terme de techniques de production ne sauraient constituer l'unique solution.
- Comment éviter qu'un développement durable ne soit contourné par des importations?

09.10 Chemins vers des systèmes agricole et alimentaire plus durables

Prof. Dr Robert Finger, ETH Zürich, économie agricole et agroécologie

09.30 Relations commerciales agricoles durables: de quelle manière la Suisse peut-elle (et devrait-elle) tirer profit de sa marge de manœuvre?

Dr Elisabeth Bürgi Bonanomi, Co-Head Impact Area Sustainability Governance, University of Bern, Centre for Development and Environment

09.50 Questions/réponses

Contributions pour surmonter les objectifs contradictoires?

À quoi ressemblent concrètement ces contributions source de solutions? Qui agit, comment et pourquoi? Comment rendre compréhensibles les prestations durables et communiquer efficacement dessus?

10.00 Création d'une startup interne à l'entreprise avec une nouvelle marque

Dr Martin Henck, CEO Hilcona

10.15 Questions/réponses

10.20 Start-up Pitch

10.35 Pause – Networking

11.10 Beyond Farming – changement de paradigme dans le monde agricole

Benedikt Bösel, Gut & Bösel, exploitant agricole du Brandebourg

11.25 Questions/réponses

11.30 Faire ses achats simplement et de manière réfléchie grâce à une transparence résolue: de quoi s'agit-il et pour quelle efficacité

Christine Zwahlen, responsable projets développement durable, Migros

11.45 Questions/réponses

11.50 **Que souhaitent les consommatrices et consommateurs?**

Nadine Masshardt, Présidente SKS

12.05 **Questions/réponses**

Objectifs contradictoires ici ou là – nous suivons notre propre voie et apportons notre petite contribution pour trouver la grande solution

- De nouvelles approches surprenantes source d'inspiration.
- Où et comment les innovations sont-elles promues et transmises?
- Comment les consommateurs peuvent-ils être impliqués et devenir une partie de la solution?
- Comment établir un lien avec le consommateur afin que la plus-value et les coûts liés au développement durable soient également appréciés à leur juste valeur? Les réseaux sociaux jouent-ils ici un rôle central?

12.10 **RegioHerz – magasin à la ferme en ville**

Grace Schatz, fondatrice RegioHerz GmbH

12.15 **Opaline – succès sans publicité**

Alexandre Fricker, Directeur général Opaline

12.20 **Questions/réponses**

12.30 **Protocole instantané**

Patti Basler

12.45 **Pause – Networking**

14.10 **Réseaux sociaux, influenceurs, posts – beaucoup de choses ne servent à rien!**

Roger Liam Basler de Roca, entrepreneur

14.30 **Comment réussir à intégrer tous les protagonistes au sein du processus de transformation? Comment cela est communiqué est également important!**

Hans Rusinek, Doctoral Researcher HSG et journaliste

14.50 **Questions/réponses**

15.00 **Cocktails, marteaux et vis – le couteau suisse de poche pour la transformation**

Dr Peter Braun, CEO Swiss Food Research

15.15 **Good growth plan – croissance responsable – résultats quantifiable**

Dr Elisabeth Fischer, Head Sustainability Strategy and Transformation, Syngenta

15.30 **Quelles sont les mesures décisives pour atteindre l'objectif de neutralité carbone d'ici 2050?**

Ph.D. Heike Steiling, Head of Nestlé Product Technology Centers Dairy and Managing Director Nestlé R&D Konolfingen

15.50 **Questions/réponses**

16.00 **Mot de la fin et apéritif**

Manfred Bötsch, président du Conference Board

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

16.05 **L'autre allocution de clôture**

Patti Basler

DER SCHWEIZER VITAMINTEE



NEU



super-t.ch



supert.ch



KW 25/22

TATEN STATT WORTE NR. 234

TATENDRANG

MACHT BIO LOGISCH.

Mit jedem Pro Montagna Produkt unterstützen Sie die einheimischen Berggebiete. Ein Teil des Verkaufspreises geht an die Coop Patenschaft für Berggebiete, welche jährlich rund 200 Selbsthilfeprojekte von Bauernfamilien finanziert. Bis heute mit über 12,8 Millionen Franken.



coop

patenschaft
für berggebiete

TATEN-STATT-WORTE.CH

coop

Für mich und dich.

Referentinnen und Referenten



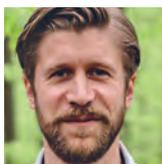
Patti Basler textet, dichtet, slammt und bringt gereimte Ungereimtheiten auf die Bühne. An Brennpunkt Nahrung fasst Sie als schnellste Protokollantin der Schweiz, direkt auf der Bühne, die Beiträge der Referenten zusammen.



Roger Liam Basler de Roca ist Autor und Unternehmer aus Leiden-schaft, mit einer Vorliebe für Digitalisierung und Algorithmen. Er startete seine Karriere bei IBM, darauf folgte die Position als Leiter für Direct Investments im Private-Equity-Bereich, bevor er sich mit seinem eigenen Beratungsunternehmen selbstständig machte. Zu seinen Spezialgebieten gehört der Aufbau von digitalen Geschäftsmodellen und Wachstumsmodellen im Digital Marketing. Branchenübergreifend begleitet er kleine und mittelständische Unternehmen sowie internationale Konzerne, die Mechanismen von heute und morgen besser zu verstehen und sie optimal für ihren Unternehmenserfolg zu nutzen.



Dr. Peter Braun ist seit 2013 CEO von Swiss Food Research, dem Schweizer Innovationsnetzwerk im Agrar- und Lebensmittelbereich. Beruflich war er international orientiert und hat seine Laufbahn als Projektgenieur und Prozessentwickler R&D bei Kraftfoods begonnen. Bei der Bühler AG hatte er für mehr als 10 Jahre die globale Verantwortung als Leiter F&E, Technologie und Innovation im Bereich Kakao & Schokolade. Von 2013 bis 2020 war er Dozent für Lebensmittelverfahrenstechnik an der ETH Zürich.



Benedikt Bösel ist Geschäftsführer der Schlossgut Alt Madlitz GmbH & Co. KG. Er studierte Business Finance in Grossbritannien, dann Agrarökonomik in Berlin. Er machte Karriere im Investmentbanking und erlebte 2007 bei einer Bank die Finanzkrise. Später beriet er Risikokapitalgeber*innen bei Investitionen in Agrar-Start-ups. Ende 2016 übernahm Bösel den elterlichen Hof in Alt Madlitz. Der Standort des Guts ist denkbar ungünstig: sandige Böden, wenig Niederschlag.



Dr. iur. Elisabeth Bürgi Bonanomi, Rechtsanwältin, lehrt am Centre for Development and Environment (CDE) und der rechtswissenschaftlichen Fakultät der Universität Bern Recht & Nachhaltige Entwicklung. Gleichzeitig forscht sie am CDE zu nachhaltigen Handelsregeln, Eckpunkten eines nachhaltigen Ernährungssystems, grenzüberschreitenden Klimainstrumenten, Unternehmensverantwortung, internationaler Steuerregulierung im Rohstoffhandel und kohärenter Entscheidungsfindung. Sie co-leitete den Forschungsbereich «Sustainability Governance» und ist in leitender Funktion beteiligt an verschiedenen SNF-Projekten.



Prof. Dr. Robert Finger ist seit 2016 Professor für Agrarökonomie und -politik an der ETH Zürich. Er lehrt und forscht an der Schnittstelle von Agrarwissenschaften und Ökonomie, mit dem Ziel zu einer resilienten, produzierenden und nachhaltigen Landwirtschaft beizutragen. Seine Forschung fokussiert auf Agrarpolitik, nachhaltigen Produktionssystemen und Risikomanagement in der Landwirtschaft.



Dr. Elisabeth Fischer, leitet bei Syngenta den Bereich Nachhaltigkeitsstrategie und Transformation und setzt globale Projekte für die Zusammenführung von Regenerativer Landwirtschaft, Innovation und Geschäftsstrategie um. Sie war massgeblich an der Entwicklung und Umsetzung des Good Growth Plans beteiligt und setzte sich in Zusammenarbeit mit der FAO und Partnern aus der Nahrungsmittelkette für das Teilen von Daten zur Förderung einer ressourceneffizienten und umfassend nachhaltigen Landwirtschaft ein. Elisabeth Fischer hat Entwicklungsökonomie an der Georg-August-Universität Göttingen studiert.



Alexandre Fricker ist Geschäftsführer des Unternehmens Opaline AG, das hochwertige Frucht- und Gemüsesäfte sowie Limonaden nach einem Kreislaufwirtschaftsmodell herstellt. Opaline ist ein Walliser KMU mit 13 Jahren Erfahrung in diesem Bereich und macht keine Werbung. Alexandre Fricker war zuvor Geschäftsführer von Slow Food und Leiter von Vaud Terroirs. Er ist ein Experte in der Promotion von regionalen Produkten.



Dr. Martin Henck leitet seit 2012 die Hilcona-Gruppe und ist seit 1. Mai 2022 Mitglied der Gruppenleitung der Bell Food Group. Er promovierte nach seinem Studium zum Lebensmittelingenieur an der ETH Zürich und an der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Bern. Bevor Dr. Henck zu Mövenpick Fine Food als technischer Direktor für Produktion, Einkauf, Entwicklung und Qualitätssicherung nach Lausanne wechselte, war er bei ToniLait in Bern und Zürich für das Innovationsmanagement verantwortlich. Als Mövenpick die Markenrechte verkaufte, wechselte er als Business Executive Manager zu Nestlé und baute das Mövenpick Ice Cream Geschäft weltweit weiter aus. Anschliessend war er am Hauptsitz von Nestlé als Global Marketing und Business Leader verantwortlich für Premium Schokolade und Pralinen.



Nadine Masshardt ist seit 2013 SP Nationalrätin, seit 2022 Stiftungsratspräsidentin des Konsumentenschutzes und seit 2021 Stiftungsratspräsidentin der Schweizerischen Energie-Stiftung. Zuvor war sie jahrelang im Vorstand des WWF im Kanton Bern. Als Mitglied der Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie setzt sie sich für einen sorgfältigen Umgang mit natürlichen Ressourcen ein. Frau Masshardt hat an der Universität Fribourg Historische Wissenschaften (Geschichte und Philosophie) studiert.



Referentinnen und Referenten



Hans Rusinek promoviert in St. Gallen zu der Sinnkrise in der modernen Arbeitswelt, an der Fresenius Universität lehrt er den Kurs «Future of Work» und als Berater begleitet er Konzerne, Ministerien und NGOs in Transformationsprozessen. Bis 2020 war er Associate Strategy Director und erster Mitarbeiter der Purpose-Beratung der Boston Consulting Group, BrightHouse. Er engagiert sich als Fellow im ThinkTank30 des Club of Rome Deutschland und in der Denkfabrik der Welthungerhilfe. Rusinek studierte Volkswirtschaftslehre, Philosophie und Internationale Beziehungen an der London School of Economics und an der Universität Bayreuth.



Grace Schatz ist Gründerin und Inhaberin der RegioHerz GmbH und bringt mit ihrem Hofladen im Herzen von St. Gallen zusammen, was zusammengehört. Kunden finden hier regionale und frische Produkte von Klein- und Kleinstproduzenten aus der Ostschweiz. Gleichzeitig können die regionalen Produzenten ihre Produkte direktvermarkten. Sie mieten dazu einfach ein Regal und liefern ihre Waren. Die Kundenberatung, den Verkauf, das Marketing und die Abrechnung übernimmt das RegioHerz-Team.



Ralph Siegl führt seit Januar 2022 als CEO und delegierter des Verwaltungsrats die Hochdorf Swiss Nutrition AG. Von 2006 bis 2018 führte er als erster externer CEO das Schweizer Familienunternehmen Läderach erfolgreich in den internationalen Konsumentenmarkt. Seine berufliche Karriere startete Ralph Siegl als Aussenwirtschaftsexperte im Volkswirtschafts- und Aussendepartment des Bundes in Bern und Brüssel. Während seiner Tätigkeit bei Nestlé von 1996 bis 2006 in der Schweiz und in Australien lernte er als Vice President Exports eingehend die globale Konsumgüterindustrie und entsprechende Managementkulturen in Europa sowie vor allem in Asien, Mittleren Osten und Nordamerika kennen. Er lizenzierte in Staatswissenschaften / Internationale Beziehungen an der Universität St.Gallen HSG.



Dr. Heike Steiling arbeitet seit 2003 für Nestlé in verschiedenen Positionen. Zurzeit leitet sie seit 2021 das Nestlé Product Technology Centre Dairy und den F&E Campus in Konolfingen. Zuvor war sie während drei Jahren in Indien und leitete für Nestlé das regionale F&E-Zentrum. 2017 wurde Heike Steiling zum F&E Portfoliomanager für Molkereiprodukte in der Schweiz ernannt, nachdem sie mehrere Jahre für Nestlé in Malaysia als I&R Managerin für das Lebensmittelgeschäft und als Market Innovation Managerin für Malaysia und Singapur tätig war. Frau Steiling hat an der ETH Zürich in Biologie promoviert.



Christine Zwahlen ist als Projektverantwortliche Nachhaltigkeit bei Migros im Co-Lead der Drehscheibe Plastik und verantwortlich für die inhaltliche Umsetzung des M-Check. Die Entwicklung von Nachhaltigkeitsstrategien auf Unternehmens- und Rohstoffebene war lange Zeit eine ihrer Hauptaufgaben. Parallel dazu hat sie stets strategische Projekte und Initiativen in den Lieferketten der Migros im sozialen und ökologischen Kontext umgesetzt. Während 3 Jahren war sie bei Migros Hong Kong Ltd. und hat dort ein Team von Nachhaltigkeitsfachleuten aufgebaut.

Online anmelden

Datum	Mittwoch, 23. November 2022	
Preise	regulär	reduziert für Vereinsmitglieder
Fachkonferenz	CHF 480.–	CHF 420.–
Breakfast Session	CHF 150.–	CHF 100.–
Konferenzsprache	Konferenzsprache ist Deutsch. Alle Referate werden, mit Ausnahme der Breakfast Session, simultan ins Französische übersetzt.	
Konferenzort	Messe Luzern, Forum	
Anmeldung	brennpunkt-nahrung.ch	
Teilnahmebedingungen	<ul style="list-style-type: none">– Die Tagungsgebühr beinhaltet die gesetzliche MWST von 7,7%.– Verpflegung und Tagungsdokumentation sind inbegriffen.– Bei Annullierung vor dem 7. November 2022 ist eine Bearbeitungsgebühr von CHF 50.00 zu entrichten; ab dem 8. November 2022 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 Interessenvertretern der Agrar- und Ernährungswirtschaft zusammen.

Manfred Bötsch, Präsident Conference Board

Marcel Anderegg, Leiter SVIAL

Prisca Birrer-Heimo, ehem. 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

Christian Consoni, Fenaco, Leiter Division Lebensmittelindustrie

Guido Egli, Managing Director ifm FOOD MARKETING

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, 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 Willimann, Leiter Geschäftsbereich Industrie Emmi

Hans Wyss, Direktor Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV



brennpunkt nahrung

Veranstaltungspartner

Hauptsponsor

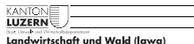


Tagungspartner



MIGROS

fenaco



Aussteller

IP-SUISSE, ZMP

Start-up Innovation Corner mit: Cultivated Biosciences, EggField, Ensoy, Fabas, Gaia Technologies, Nutrifl

Medienpartner

alimenta
Fachzeitschrift für die Lebensmittelwirtschaft
Publication du secteur alimentaire

BAUERNZEITUNG
Von Bauer zu Bauer.

**LI LEBENSMITTEL
INDUSTRIE**

Start-up Innovation Corner Partner

DSM, scienceindustries, Swiss Food Research, Syngenta

Mit Unterstützung von

Förderkreis Brennpunkt Nahrung

Messe Luzern, Horwerstrasse 87, 6005 Luzern
Telefon 041 318 37 00, info@brennpunkt-nahrung.ch
Redaktionsschluss: 20. Juni 2022
Konzept und Gestaltung: Messe Luzern

