



brennpunkt nahrung

7. November 2023

Messe Luzern



Programme en français dans ce cahier

HAUPTSPONSOR





Am Puls der Agro-Food-Branche

Brennpunkt Nahrung ist eine nationale Plattform für Entscheidungsträger*innen 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
empfohlen. unabhangig.



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

svial *asiat*
My Agro Food Network



KANTON
LUZERN
Landwirtschaft und Wald (lawa)



Globalisierung – Abbruch, Umbruch oder Aufbruch?



Manfred Bötsch
Präsident des
Conference Board
Brennpunkt Nahrung

Mit dem völkerrechtswidrigen Krieg, eklatanten Verletzungen der Menschenrechte sowie windigen Argumentationen hat Russland nebst Elend und Verwüstung auch eine historische Zäsur in der Globalisierung zu verantworten. Nahrung wurde zu einem Brennpunkt! In der Folge wurden bisher stabile Versorgungsketten unterbrochen, geschäftliche Beziehungen abgebrochen, politische Gewohnheiten eliminiert und politische Gesprächsformate umgebrochen. Nun muss sich die westliche Welt und damit auch die Schweiz, sei es die Politik, die Wirtschaft oder die Gesellschaft, neu ordnen. Auf viele Fragen muss die Schweiz neue Antworten finden und sich neu positionieren. Welche politische Rolle soll die Schweiz in den neu gebildeten Blöcken einnehmen und was bedeutet dies für die Neutralität? Wie krisentauglich sind unsere Handelsverträge? Müssen wir unsere Versorgungspolitik neu ausrichten? Analoge Fragen stellen sich auch für die Akteure der Wirtschaft. Wie lässt sich die Versorgung mit Roh- und Werkstoffen sichern? Mit welchen Unternehmen in welchen Ländern lassen sich noch stabile Geschäftsbeziehungen etablieren? Sind die bisherigen Logistikwege für die Beschaffung von Hilfsstoffen oder die Belieferung mit Fertigprodukten punkto Stabilität noch vertretbar? Sind die einstigen Praktiken einer «just in time»-Produktion ohne Lagerhaltung oder der Auslagerung von arbeitsintensiven Produktionsschritten ins Ausland noch angebracht?

Zudem widmen wir uns der Frage, was wir tun können, um die Resilienz der Land- und Ernährungswirtschaft zu erhöhen. Wie können Stoffkreisläufe geschlossen werden, um die Abhängigkeit von Importen zu verringern? Wie voll sollen optimalerweise die Lager sein, um die Versorgungssicherheit zu gewähren? Welchen Stellenwert soll die inländische Produktion einnehmen? Unternehmer aus der Land-, der Belieferungs- und der Verarbeitungswirtschaft präsentieren ihre Überlegungen und Innovationen. Der Delegierte des Bundesamtes für wirtschaftliche Landesversorgung, Hans Häfliger, erläutert die Position des Bundes.

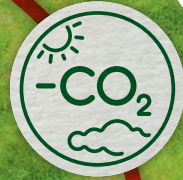
Wir schauen uns neue Technologien an, die einen Lösungsbeitrag zur Stärkung der Resilienz bieten. Sind Bioreaktoren, Fermentationstechnologien oder Algenprodukte auf der Basis von bisher nicht genutzten Rohstoffen wie Holz oder Nebenstoffen aus der Verarbeitung ein relevanter Beitrag für eine stabile Versorgung mit Lebensmitteln? Oder kann Essen sogar aus Luft gewonnen werden?

Zwischenzeitlich sind der Schock und die Aufregung über den Krieg der Erörterung der Folgen und der Suche nach Antworten gewichen. Brennpunkt Nahrung bietet einmal mehr Orientierung, Lösungsbeiträge und Inspiration für eine Stärkung der Resilienz der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft. Die jüngste Geschichte hat uns vor Augen geführt, dass wir gut daran tun, diese Fragen zu stellen, sie zu analysieren, Antworten zu suchen und uns neu zu positionieren. Nahrung ist und bleibt ein existenzielles Bedürfnis und muss daher immer im Brennpunkt stehen.

Biodiversität



Klima



Wirtschaftlichkeit



Land- wirtschaft der Zukunft.

Tierwohl und -gesundheit



Soziales



Ressourcenschutz



bauern für
generationen.



Eine Mitgliedschaft, die sich lohnt!



Guido Egli
Präsident
Förderkreis
Brennpunkt Nahrung

Der Förderkreis unterstützt die Etablierung der nationalen Plattform Brennpunkt Nahrung. Sie ist die führende Veranstaltung zu Trends und Perspektiven in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Im Mittelpunkt stehen der konstruktive Dialog und Erfahrungsaustausch zwischen Entscheidungsträgerinnen und -trägern.

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

Bereits 80 Vertreterinnen und Vertreter aus der Schweizer Agrar- und Ernährungswirtschaft sind Mitglieder im Förderkreis 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: Hidden Champions, Pioniere und Rebellen

Das innovative und interaktive Meeting für Führungskräfte (Teilnehmendenzahl beschränkt) mit Frühstück ab 7.00 Uhr
Dr. Peter Kreuz, Managementvordenker und Autor

09.00 Begrüssung und Einleitung

Barbara Kretz, Konferenzleiterin, Messe Luzern
Manfred Bötsch, Präsident Conference Board
Moderation: Dario Pelosi, Wirtschaftsredaktion SRF

09.10 Herausforderungen der Globalisierung

Aktuelle Analyse, Folgen und Chancen aus politischer, wissenschaftlicher und wirtschaftlicher Sicht.

Globalisierung heute – politischer Ausblick

Botschafter **Markus Schlagenhof**, lic. rer. publ. HSG, LL.M., Delegierter des Bundesrates für Handelsverträge, Leiter des Leistungsbereichs Welthandel in der Direktion für Aussenwirtschaft und Mitglied der Geschäftsleitung des Staatssekretariates für Wirtschaft SECO

Ernährungssicherheit in der Schweiz

Dr. Nadja El Benni, GL-Mitglied, Leiterin Forschungsbereich Nachhaltigkeitsbewertung und Agrarmanagement, Agroscope

Genug auf den Tellern trotz bebender Tische

Frank Arendt, Chief Procurement Officer Migros Industrie

Nachgefragt

Start-up Pitch

10.35 **Pause – Networking**

11.15 Resilienz in der Land- und Ernährungswirtschaft

Wie können wir die Resilienz in der Land- und Ernährungswirtschaft erhöhen? Verschiedene Praxisbeispiele zeigen, welche Lehren aus den turbulenten letzten Jahren gezogen wurden, ob und wie sich die Lagerhaltung verändert hat und welche Vorsorgemassnahmen getroffen wurden.

Sichere Versorgung in unsicheren Zeiten

Dr. Martin Keller, Vorsitzender der Geschäftsleitung fenaco

Nachgefragt

Pflichtlagerhaltung in der Schweiz – quo vadis?

Hans Häfliger, Delegierter für wirtschaftliche Landesversorgung und Direktor des Bundesamtes für wirtschaftliche Landesversorgung

Upcycling industrieller Nebenströme als strategisches Kapital – ein Praxisbeispiel

Linda Grieder-Kern, CEO und Founder RethinkResource

Nachgefragt

12.20 **Mittagspause – Networking**

13.50 Durch klimaangepasste Landwirtschaft die Resilienz in der Land- und Ernährungswirtschaft erhöhen

Ing. Lorenz Mayr, Landwirt und Vizepräsident Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Nachgefragt

14.15 Neue Technologien als Lösungsbeitrag

Welche Bedeutung haben neue Technologien als Lösungsbeitrag zur Erhöhung der Resilienz? Verschiedene Praxisbeispiele zeigen Wege und Lösungsbeiträge im Kleinen wie auch im Grossen auf.

Veramaris: moderne Algentechnologie für eine gesunde Ernährung und eine nachhaltige Aquakultur

André Bos, Chief Procurement Officer dsm-firmenich

Nachgefragt

Alternative Proteinquellen aus Holz – ist das möglich?

Prof. Dr. Jürg Grunder, ZHAW

Nachgefragt

Essen wir bald nur noch Mahlzeiten aus Luft? (Referat in Englisch)

Dr. Pasi Vainikka, CEO Solar Foods, Finnland

Nachgefragt

Gute Ernährung für alle in Zeiten des Klimawandels

Beatrice Conde-Petit, Sustainability Officer, Bühler Group

Nachgefragt

Das andere Schlusswort: Anstiftung zum Andersdenken

Dr. Peter Kreuz, Managementvordenker und Autor

Schlusswort

Manfred Bötsch, Präsident Conference Board

Moderation: Dario Pelosi, Wirtschaftsredaktion SRF

16.15 **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



Breakfast Session mit Dr. Peter Kreuz

Das innovative und interaktive Meeting für Führungskräfte



Hidden Champions, Pioniere und Rebellen

Hinter den Schlagzeilen über die Geschäftspraktiken erfolgreicher Grossunternehmen verbirgt sich eine stille, unauffällige Macht, von der man abseits aller Management-Hypes viel über nachhaltigen Erfolg und globale Wettbewerbsfähigkeit lernen kann.

Es sind die Hidden Champions, die Pioniere und Rebels at Work. Hochspezialisierte Mittelständler, die internationale Märkte dominieren und in deren Adern Herzblut fliesst. Allein die drei deutschsprachigen Länder Deutschland, Österreich und die Schweiz stellen fast 60 Prozent der weltweiten Hidden Champions. In der Breakfast Session werfen wir einen Blick hinter die Kulissen dieser Weltmarktführer und Pioniere, die sich oft über die Managementmoden der Konzerne hinwegsetzen und ihren eigenen Regeln folgen. Sie erhalten Impulse, sehen vieles mit anderen Augen und sind motiviert, etwas zu bewegen.

Dr. Peter Kreuz ist ein leidenschaftlicher Vordenker für die Arbeitswelt der Zukunft und ein vertrauter Sparringspartner für CEOs und Führungskräfte.

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. 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

MIGROS
macht meh für d'Schwiz



**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
www.lawa.lu.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:

Esencia Foods

Myzelium-basierte Fisch- und Seafood-Erlebnisse

Esencia Foods kreiert Fisch- und Meeresfrüchte-Erlebnisse, die von gesunden Ozeanen und der Fermentation von Myzelien inspiriert sind – natürlich gute Lebensmittel. Unser Ziel ist es, dass wir in Europa mindestens einmal pro Woche eine Mahlzeit auf Myzelbasis zu uns nehmen.

Hängry Foods

Kreationen aus geretteten Lebensmitteln

Wir sind Hängry Foods – zwei Lebensmitteltechnologinnen und ein Lebensmitteltechnologe mit einer Vision. Nicht nur das Grundbedürfnis eines jeden Menschen nach Nahrung und der damit verbundene Hunger macht uns Hängry. Wir sind wütend über die Verschwendung wertvoller Ressourcen, die immer knapper werden. Mit Hängry Foods machen wir Nachhaltigkeit convenient, indem wir aus überschüssigen Lebensmitteln Ready-to-Eat-Produkte und Halbfabrikate produzieren. Für unsere nachhaltigen Produkte retten wir grösstenteils überschüssige Lebensmittel aus der Landwirtschaft und der Lebensmittelindustrie und geben den Rohstoffen durch die Weiterverarbeitung die Wertschätzung, die sie verdienen.



KOME O

Erfrischende Alternative zur bestehenden Trinkkultur

Die Firma KOME O ist unabhängige Entwicklerin und Herstellerin innovativer und moderner Getränke. Die Vision der Firma ist es, eine breite Kundenschaft mit zugänglichen Produkten zu begeistern. In engem Austausch mit den Kunden entwickeln wir agil neue Produkte und platzieren diese gekonnt auf dem Markt. Darüber hinaus erarbeiten wir schlüsselfertige Getränkekonzepte für Dritte und helfen dabei, diese zu etablieren.

SWISS Gate

Bio-Hanf für eine nachhaltige, gesunde und vielfältige Ernährung

Wir präsentieren unser nachhaltiges und innovatives Sortiment von Herbalea. Dieses erstreckt sich von über 15 verkaufsfertigen Produkten bis hin zu diversen Bulk-Waren. Wir haben uns mit unserer Marke Herbalea auf die Entwicklung sowie den Vertrieb von Produkten mit hanfpflanzlichen Inhaltsstoffen in den Bereichen Kosmetik, Ernährung und Lifestyle spezialisiert. Unsere Produkte vertreiben wir sowohl an Geschäftskunden als auch über unseren eigenen Online-Shop cbuy.ch.

Vegional

Regionale und natürliche Joghurt-Alternative

Initiator Johannes Eberle sowie die Mitinitianten Peter Egger und Sämi Moser sind überzeugt, dass mit Lupinen ein vielseitig einsetzbarer Rohstoff gefunden worden ist, der vegan und regional ist. Wir wollen keine Milchprodukte verdrängen oder ersetzen, sondern eine handwerklich, mit regionalen Rohstoffen und in gewerblichen Käsereien hergestellte Alternative anbieten. Aus vegan und regional wurde Vegional.

Wir können mittlerweile das erste Suisse-Garantie-zertifizierte, vegane Joghurt anbieten, das keine Zusatzstoffe und kein Extra-Zucker enthält. Das Lupijoghurt besteht aus ca. 13 % Süsslupinen, ca. 7 % Hafer sowie Wasser aus dem Bodensee.

YUMAME Foods

Wir ernähren für eine nachhaltige Zukunft

Bei Yumame Foods produzieren wir köstliche, gesunde und nachhaltige pflanzliche Lebensmittel auf der Grundlage von Pilzen und Fermentation. Unsere Produkte sind minimal verarbeitet, haben ein ausgewogenes Nährstoffprofil und werden mit lokalen Zutaten hergestellt.

Der Start-up Innovation Corner wird unterstützt von



dsm-firmenich ●●●

scienceINDUSTRIES
SWITZERLAND



syngenta





Mild und
fein für
Gross und
Klein.



Alle lieben mild.



HAUSGEMACHTES
SCHMECKT AM BESTEN.

Neu

Gesüsst mit bestem
RAMSEIER Obstsaft
—
Von Natur aus wenig Kalorien
—
Keine künstlichen Zusätze



Die Kraft der Natur

La mondialisation: rupture, mutation ou lancement?



Manfred Bötsch
président du
Conference Board
Brennpunkt Nahrung

Avec la guerre qui est contraire au droit international, les violations flagrantes des droits humains et des arguments suspects, la Russie doit répondre non seulement de la misère et des destructions, mais aussi d'une césure historique dans la mondialisation. L'alimentation est devenue un foyer de tension! Par la suite, des chaînes d'approvisionnement qui étaient stables jusqu'ici ont été interrompues, des relations commerciales stoppées, des habitudes politiques éliminées et des formats de discussion politique bouleversés. L'Occident, et donc également la Suisse, doit se réorganiser, aussi bien dans le domaine de la politique, de l'économie que de la société. La Suisse doit trouver de nouvelles réponses à de nombreuses questions afin de se repositionner. Quel rôle politique la Suisse doit-elle jouer dans les blocs nouvellement formés et qu'est-ce que cela signifie pour la neutralité? Dans quelle mesure nos contrats commerciaux sont-ils adaptés à la crise? Devons-nous réorienter notre politique d'approvisionnement? Des questions similaires se posent aussi aux acteurs de l'économie. Comment assurer l'approvisionnement en matières premières et matériaux? Avec quelles entreprises et dans quels pays est-il encore possible d'établir des relations commerciales stables? Les voies logistiques existantes pour l'acquisition de matières auxiliaires ou la livraison de produits finis sont-elles encore défendables en termes de stabilité? Les anciennes pratiques d'une production «just in time» sans stockage ou de la délocalisation à l'étranger des étapes de production à forte intensité de main-d'œuvre sont-elles encore de mise?

Nous nous interrogeons également sur ce que nous pouvons faire pour augmenter la résilience du secteur agroalimentaire. Comment les cycles des matières peuvent-ils être bouclés afin de réduire la dépendance vis-à-vis des importations? Comment les stockages doivent-ils être optimisés pour garantir la sécurité d'approvisionnement? Quelle importance la production nationale doit-elle revêtir? Des entrepreneurs issus des secteurs agricoles, de l'approvisionnement et de la transformation présentent leurs réflexions et leurs innovations. Hans Häfliger, délégué de l'Office fédéral pour l'approvisionnement économique du pays, explique la position de la Confédération.

Quelles nouvelles technologies contribuent à résoudre la question d'une meilleure résilience? Les bioréacteurs, les technologies de fermentation ou les produits issus des algues sur la base de matières premières inexploitées jusqu'à maintenant comme le bois ou les matières auxiliaires résultant de la transformation constituent-ils une contribution pertinente pour un approvisionnement stable en aliments? Ou la nourriture peut-elle même être tirée de l'air que nous respirons?

Depuis, le choc et l'émotion liés à la guerre ont laissé place à l'examen des conséquences et à la recherche de réponses. Brennpunkt Nahrung propose une nouvelle fois une orientation, des solutions et de l'inspiration pour renforcer la résilience du secteur agroalimentaire suisse. L'histoire récente nous a montré que nous faisons bien de poser des questions, de les analyser, de chercher des réponses et de nous repositionner. L'alimentation est et reste un besoin existentiel, qui doit donc toujours être au cœur des discussions.

Programme

07.30 Session de petit déjeuner: Champions cachés, pionniers et rebelles
La réunion innovante et interactive pour les dirigeants (en allemand, sans traduction simultanée. Nombre de participants limité) avec petit déjeuner à partir de 07.00
Peter Kreuz, pionnier du management et auteur

09.00 Accueil et introduction

Barbara Kretz, conférencière, Messe Luzern
Manfred Bötsch, Président du Comité de la Conférence
Moderation: Dario Pelosi, rédaction économique SRF

09.10 Les défis de la mondialisation

Analyse actuelle, conséquences et opportunités d'un point de vue politique, scientifique et économique.

La mondialisation aujourd'hui – perspective politique

L'ambassadeur **Markus Schlagenhof**, lic. rer. publ. HSG, LL.M, délégué du Conseil fédéral aux accords commerciaux, chef du centre de prestations Commerce mondial à la Direction des affaires économiques extérieures et membre de la direction du Secrétariat d'État à l'économie SECO

La sécurité alimentaire en Suisse

Nadja El Benni, membre de la direction, responsable du domaine de recherche
Évaluation de la durabilité et gestion agraire, Agroscope

Des assiettes pleines malgré des tables branlantes

Frank Arendt, Chief Procurement Officer Migros Industrie

Demandé

Start-up Pitch

10.35 **Pause – Networking**

11.15 La résilience dans le secteur agroalimentaire

Comment pouvons-nous améliorer la résilience dans le secteur agroalimentaire? Différents exemples pratiques montrent quelles leçons ont été tirées des turbulences de ces dernières années, si l'entreposage a changé et si oui comment et quelles mesures de précaution ont été prises.

Un approvisionnement sûr en ces temps troublés

Dr Martin Keller, Président de la direction fenaco

Demandé

Les réserves obligatoires en Suisse – quo vadis?

Hans Häfliger, délégué pour l'approvisionnement économique du pays et directeur de l'Office fédéral pour l'approvisionnement économique du pays

Surcyclage des flux secondaires industriels en tant que capital stratégique – un exemple pratique

Linda Grieder-Kern, CEO & Founder RethinkResource

Demandé

12.20 **Pause de midi – réseautage**

13.50 Augmenter la résilience dans l'agriculture et l'industrie alimentaire grâce à une agriculture adaptée au climat

Ing. Lorenz Mayr, Agriculteur et vice-président de la Chambre d'agriculture de Basse-Autriche

Demandé

14.15 Les nouvelles technologies comme solution

Quelle est l'importance des nouvelles technologies pour contribuer à résoudre la question d'une meilleure résilience? Différents exemples pratiques montrent des moyens et des solutions à petite et à grande échelle.

Veramaris: une technologie moderne à base d'algues pour une alimentation saine et une aquaculture durable

André Bos, Chief Procurement Officer dsm-firmenich

Demandé

Des sources de protéines alternatives à base de bois, c'est possible?

Prof. Dr Jürg Grunder, ZHAW

Demandé

Ne mangerons-nous bientôt plus que des repas à base d'air?

(Intervention en anglais)

Dr Pasi Vainikka, CEO Solar Foods, Finland

Demandé

Une bonne alimentation pour tous à l'heure du changement climatique

Beatrice Conde-Petit, Sustainability Officer, Bühler Group

Demandé

L'autre conclusion: incitation à penser autrement

Dr Peter Kreuz, pionnier du management et auteur

Conclusion

Manfred Bötsch, Président du Comité de la Conférence

Moderation: Dario Pelosi, rédaction économique SRF

16.15 **Apéritif – réseautage**

TATEN STATT WORTE NR. 111

TATENDRANG

MACHT BIO LOGISCH.

Seit 30 Jahren sind wir Bio-Pionierin und haben mit Naturaplan die erste Bio-Marke im Schweizer Detailhandel lanciert. Heute sind wir weltweite Bio-Spitzenreiterin mit rund 5000 Bio-Lebensmitteln, davon rund 3000 von Naturaplan.

naturaplan



TATEN-STATT-WORTE.CH

Für mich und dich.

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



Referentinnen und Referenten



Frank Arendt leitet seit 2020 den Einkauf der Migros-Industrie, die mit 20'000 Artikeln und einem Beschaffungsvolumen von über 4 Mrd. CHF etwa die Hälfte des Supermarktportfolios der Migros beliefert, ebenso wie Drittkunden im Ausland. Zuvor arbeitete Frank Arendt bei der Unternehmensberatung Tenzing und dem Konsumgüterhersteller Procter & Gamble in der Schweiz, Deutschland, Belgien und Russland.



Dr. Nadja El Benni ist Geschäftsleitungsmitglied und Forschungsbereichsleiterin bei Agroscope. In ihrer Arbeit analysiert und evaluiert sie Massnahmen der Land- und Ernährungspolitik in der Schweiz und international. Dabei arbeitet sie eng mit verschiedenen Bundesämtern zusammen und führt regelmässig Studien und Modellierungen unter anderem zur Ernährungssicherheit in der Schweiz durch. Sie hat an der ETH Zürich Agrarökonomie studiert und doktortiert, arbeitete am Zentrum für wirtschaftspolitische Forschung an der HTW Chur, am Deutschen Evaluierungsinstitut der Entwicklungszusammenarbeit und am Forschungsinstitut für Biolandbau zu Themen der Agrar- und Ernährungswirtschaft.



André Bos trat 1987 in das damalige Unternehmen DSM ein und ist seit Mai 2023 als Chief Procurement Officer (CPO) verantwortlich für die neu gegründete dsm-firmenich Gruppe. In seinen vorherigen Tätigkeiten innerhalb von DSM arbeitete André Bos unter anderem bei DSM Hydrocarbons, leitete für DSM Chemicals das Verkaufsbüro in Italien, führte den Bereich Powder Coating Resins, war Präsident für DSM Biologics in Kanada und zog 2005 in die Schweiz. Von hier aus leitete er im Laufe der Jahre den Bereich Aroma- und Inhaltsstoffe, verwaltete die verschiedenen Merger-& Acquisitions-Aktivitäten (M&A) von DSM, war aktiv als Leiter des Geschäftsbereichs Humanernährung & Gesundheit und letztlich weltweit verantwortlich für das Produktmanagement sowie alle Supply-Chain-Aktivitäten.



Béatrice Conde-Petit ist verantwortlich für das Nachhaltigkeitsprogramm bei Bühler mit Fokus auf Innovationen für eine nachhaltige Nahrungsmittelversorgung für die Welt. Sie treibt strategische Projekte an der Schnittstelle zwischen Wissenschaft, Technologie und Wirtschaft voran. Béatrice Conde-Petit hat an der ETH Zürich studiert und promoviert im Bereich Lebensmittelwissenschaft und -technologie. Vor ihrem Wechsel zu Bühler im Jahr 2008 arbeitete sie während 20 Jahren an der ETH Zürich als Forscherin, Dozentin und Beraterin für die internationale Lebensmittelindustrie.



Linda Grieder-Kern ist ausgebildete Juristin, aber Unternehmerin im Herzen. Sie gründete 2016 RethinkResource, eine Agentur für Upcycling-Innovation. Sie bietet darüber hinaus einen der ersten branchenübergreifenden Marktplätze für industrielle Abfälle und Nebenströme an. Bevor Linda Grieder-Kern Unternehmerin wurde, spezialisierte sie sich auf das Recht des geistigen Eigentums und befasste sich hauptsächlich mit den Auswirkungen von Veränderungen in der Gesellschaft auf das Recht.



Em. Prof. Dr. Jürg Grunder war von 2006 bis 2023 als Professor für biologischen Pflanzenschutz an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften tätig. Neben der Lehre war er in der landwirtschaftlichen Forschung tätig. Zudem entwickelte er biologische Pflanzenschutzstrategien gegen einheimische und invasive Schadorganismen. Zwischen 1990 und 2005 leitete er bei Agroscope die Forschungsgruppe Nematologie und Bodenzöologie. Ab 2014 fokussierte er sich nebst den Schad- und Nutzinsekten auch auf essbare Insekten. Auf der Suche nach alter nativen Proteinquellen wurden Projekte mit zirkulären Produktionssystemen auf dem Rohstoff Holz entwickelt. Dr. Jürg Grunder studierte und promovierte an der ETH in Zürich.



Hans Häfliger ist seit 1. Juli 2023 Delegierter für wirtschaftliche Landesversorgung und Direktor des Bundesamtes für wirtschaftliche Landesversorgung. Davor war er ab 2017 Vorsitzender der Geschäftsleitung von «réservesuisse Genossenschaft». Weitere Stationen in der Privatwirtschaft brachten ihn zu «Freitag» und der Synthes-Gruppe. Er arbeitete für das Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) in Bern und als Botschaftsrat an der EU-Mission der Schweiz in Brüssel. Seine berufliche Laufbahn startete mit einer Lehre als Landwirt und dem Besuch der landwirtschaftlichen Fachschule Pfäffikon/SZ. Danach absolvierte er die Matura, gefolgt von einem Studium der Agrarwirtschaft an der ETH Zürich mit abschliessend er Dissertation über internationale Handelspolitik und Entwicklungsökonomie.



Dr. Martin Keller führt seit 2012 die fenaco Genossenschaft als Vorsitzender der Geschäftsleitung. Vor der Zeit bei fenaco hatte er verschiedene Führungsfunktionen in der nationalen und internationalen Saatgutbranche inne. Unter anderem war er Leiter Corporate Marketing & Business Development beim deutschen Saatgutunternehmen KWS. Dr. Martin Keller hat ein Agronomiestudium an der ETH Zürich absolviert und 1998 als Dr. sc. nat. promoviert.



Dr. Peter Kreuz stammt aus einer Unternehmerfamilie. Selbstbestimmtes Arbeiten ist für ihn seit jeher essenziell. Er hat Betriebswirtschaftslehre in Deutschland studiert, einen MBA-Abschluss in den USA gemacht und in Sozial- und Wirtschaftswissenschaften promoviert. Er lebte und arbeitete in den USA, war Manager bei Andersen Consulting und Assistant Professor für Internationales Marketing & Management an der Wirtschaftsuniversität Wien. Im Jahr 2003 gründete er sein eigenes Unternehmen. Heute hilft er Führungskräften dabei, in einem Umfeld von Digitalisierung, Disruption und Komplexität erfolgreich zu navigieren.



Ing. **Lorenz Mayr** ist seit 2020 Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich. Er führt in Steinabrunn im Weinviertel einen Ackerbaubetrieb. Als Vorreiter bodenverbessernder und erosionsmindernder Bewirtschaftungsweisen im Ackerbau gründete er mit Berufskolleg:innen 2019 den Verein BODEN.LEBEN und steht diesem als Obmann vor. Der Verein steht für klimaangepasste und aufbauende Landwirtschaft. Der sinnvolle Umgang mit wenig vorhandenem Wasser und der Aufbau eines gesunden Bodens sind wesentliche Ziele. Die Verknüpfung zwischen Forschung und Praxis, die Bewusstseinsbildung und die Aus- und Weiterbildung der Mitglieder stehen an oberster Stelle.



Botschafter **Markus Schlagenhof** lic. rer. publ. HSG, LL.M. ist seit 2016 delegierter des Bundesrates für Handelsverträge, Leiter des Leistungsbereichs Welthandel (Chefunterhändler der Schweiz in den WTO- und Freihandelsverhandlungen), Mitglied der Geschäftsleitung des Staatssekretariates für Wirtschaft SECO. Zuvor leitete er das Ressort WTO im Leistungsbereich Welthandel. Von 2008 bis 2012 führte er das Ressort Internationaler Warenverkehr innerhalb des Leistungsbereichs Aussenwirtschaftliche Fachdienste, in welchem er ab 2006 als stellvertretender Leiter tätig war. 2001 wurde er zur Schweizerischen Botschaft in London als stellvertretender Leiter der Wirtschaftsabteilung detachiert. Zuvor war er von 1998 bis 2001 stellvertretender Leiter im Ressort Technische Handelshemmnisse. 1995 trat er ins Bundesamt für Aussenwirtschaft (BAWI) ein und arbeitete als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Ressort WTO.



Dr. Pasi Vainikka ist seit 2017 CEO des finnischen Cleantech-Unternehmens Solar Foods, welches Proteine für die menschliche Ernährung aus Bakterien und Kohlendioxid herstellt. Dr. Vainikka ist der Mission Innovation Champion für Finnland. Mission Innovation (MI) ist eine globale Initiative von 24 Ländern und der Europäischen Kommission, die darauf abzielt, die weltweite Innovation im Bereich der sauberen Energie zu beschleunigen. Dr. Vainikka hat einen MSc in Energiesystemen von der Cranfield University UK, einen MSc in Energiewirtschaft von der LUT, Finland und einen DSc in Prozesschemie von der Åbo Akademi, Finnland.

Online anmelden

Datum	Dienstag, 7. November 2023	
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.– Verpflegung und Tagungsdokumentation sind inbegriffen.– Bei Annullierung vor dem 22. Oktober 2023 ist eine Bearbeitungsgebühr von CHF 50.– zu entrichten, ab dem 23. Oktober 2023 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, Geschäftsführer SVIAL

Manuel Boss, Leiter Kompetenzbereich Pflanzen und pflanzliche Produkte, Agroscope

Urs Brändli, Präsident Bio Suisse

Peter Braun, Finance&Innovation 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

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 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, unabhängiger Berater

Hans Wyss, Direktor Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV



brennpunkt nahrung

Veranstaltungspartner

Hauptsponsor



Tagungspartner



MIGROS

fenaco



Aussteller

IP-SUISSE, Protaneo, ZMP

Start-up Innovation Corner mit: Esencia Foods, Hängry Foods, Komeo, Swissgate, Vegional, Yumame

Medienpartner

BAUERNZEITUNG
Von Bauer zu Bauer.



foöduktuell

**LI LEBENSMITTEL
INDUSTRIE**

Start-up Innovation Corner Partner

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

Mit Unterstützung von

Förderkreis Brennpunkt Nahrung

Messe Luzern, Horwerstrasse 87, 6005 Luzern
Telefon 041 318 37 00, info@brennpunkt-nahrung.ch
Redaktionsschluss: 13. Juni 2023
Konzept und Gestaltung: Messe Luzern

