

Freitag, 9. Dezember 2011  
am Strickhof in Lindau

# Strickhof Ernährungs-Tag



## Wertschöpfungskette Brot

(B<sup>2</sup>W) ▶

BERUFSBILDUNGSZENTRUM WÄDENSWIL

Berufsschule und Weiterbildung



Anmeldung bis  
Freitag, 25. November 2011



# Strickhof Ernährungs-Tag, Freitag, 9. Dezember 2011

Die Wertschöpfungskette definiert den Weg eines Produkts vom Lieferanten über die Herstellung bis hin zum Endkunden. Beim Brot reicht diese vom Saatgut über den Getreideproduzenten, die Müllerin und den Bäcker bis zum Konsumenten. Da die Kunden über den Kauf entscheiden, rollen wir an dieser Tagung die Kette vom Konsumenten bis hin zum Saatgut auf.

## Tagungsziele

- Auseinandersetzung mit den verschiedenen Bedürfnissen und Anforderungen der einzelnen Anspruchsgruppen innerhalb der Wertschöpfungskette
- Formulierung betrieblicher Entwicklungsziele durch Kenntnisse der einzelnen Schnittstellen
- Erkennen und nutzen von Herausforderungen und Chancen
- Gemeinsame Produktion eines gutes Schweizerprodukt für eine zufriedene Kundschaft

## Programm

ab 09.00	Empfang bei Kaffee und Gipfeli
09.30	<b>Begrüssung</b> <i>Ueli Voegeli, Direktor Strickhof</i>
09.35	<b>Einführung ins Thema</b> <i>Urs Lerch, Rektor BzW</i>
09.45	<b>Blickwinkel: KonsumentInnen</b> Trends und Ansprüche der KonsumentInnen <i>Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation ZHAW</i>
10.15	<b>Blickwinkel: Bäckerei</b> Kennen und erfüllen der Kundenwünsche <i>Christoph Stalder, Leiter COOP Bäckereien und Peter Lyner, Inhaber Bäckerei Lyner Winterthur</i>
10.45	<b>Degustation und kleine Pause</b>
11.30	<b>Erkenntnisse aus der Degustation</b> , <i>Michael Kleinert, ZHAW</i>
11.50	<b>Blickwinkel: Mühle</b> Praktische Einblicke in die Herausforderungen zwischen Getreideproduzenten und Bäckereien, <i>Corinne Mühlebach, Mühle Mühlebach Würenlingen</i>
12.20	<b>Blickwinkel: Produzent</b> Als Rohstofflieferant am Beginn der Wertschöpfungskette, <i>Mirjam Bregy, Stv. Geschäftsführerin Schweizerischer Getreideproduzentenverband</i>
12.50	<b>Ausblick auf Nachmittagsveranstaltungen und Organisation</b> , <i>Urs Lerch</i>
13.00	<b>Mittagessen</b>
14.00	<b>erster Durchgang der drei Workshops</b>
14.50	<b>zweiter Durchgang der drei Workshops</b>
15.35	<b>Blitzlichter aus den Workshops</b> , <i>Urs Lerch</i>
15.50	<b>Abschluss der Veranstaltung</b> , <i>Ueli Vögeli</i>

## Workshops am Nachmittag

Es werden drei verschiedene Workshops in zwei Durchgängen angeboten. Alle Teilnehmer erhalten somit die Möglichkeit zwei der drei Workshops auszuwählen und zu besuchen. Ausgewiesene Fachleute werden mit Ihnen Themen vom Vormittag vertiefen, diskutieren und für Fragen bereitstehen.

### Workshop 1 «Vom Saatgut über die Produktion zu den Mühlen»

Ziel: Gegenseitiges Verständnis stärken für Anforderungen und Probleme. Miteinander für ein gutes Schweizerprodukt

15 Min. Ist der Gedanke der Wertschöpfungskette bei allen Marktpartnern vorhanden? Podiumsgespräch mit: *Christian Städeli, Leiter Fachstelle Getreide und Mehl JOWA AG, Corinne Mühlebach und Mirjam Bregy*

30 Min. Diskussionsrunde mit Teilnehmenden  
Moderation: *Markus Bopp, Fachstelle Pflanzenbau, Strickhof*

### Workshop 2 «Unser Trumpf – Brot vom Hof»

Ziel: Bewusstsein für den Genuss wird stärken und Chancen für die Direktvermarktung aufzeigen.

10 Min. **Genussvolles Essen ist Voraussetzung für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden.** Welche Rolle spielt Brot in unserer Kultur? Warum essen wir, was wir essen?

10 Min. **Selbstgebackenes Brot kann ein Mehrwert für Familie und Betrieb sein.** Was schätzen wir an einem selbstgebackenen Brot? Welche Vorteile bietet die Wertschöpfungskette in einer Hand? *Liselotte Peter, Bäuerin*

25 Min. Diskussionsrunde mit Teilnehmenden  
Moderation: *Andrea Heimberg Müller, Bäuerinnen und Gesundheit, Strickhof*

### Workshop 3 «Verarbeitung / Veredelung / Vermarktung»

Ziel: Welches sind die Erfolgsfaktoren für einen zufriedenen Kunden?

15 Min. Wo liegen die Unterschiede zwischen der handwerklichen und der industriellen Fertigung von Brot. Welches sind die Stärken und Chancen der verschiedenen Anbieter? Podiumsgespräch mit: *Martin Marthaler, Leiter Entwicklung JOWA AG, Peter Lyner und Michael Kleinert*

30 Min. Diskussionsrunde mit Teilnehmenden  
Moderation: *Markus Oehninger, Berufsschullehrer, BzW Wädenswil*

---

## Anmeldung

**Strickhof Ernährungs-Tag, Freitag, 9. Dezember 2011**

Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Kosten pro Teilnehmer: **Fr. 60.–** inkl. Verpflegung

Karte heraustrennen, frankieren und bis **25. November 2011** zurücksenden an:  
Kurssekretariat Strickhof, CH-8315 Lindau, oder anmelden auf unserer Website  
**www.strickhof.ch**, oder Telefon +41 (0)52 354 98 11, Fax +41 (0)52 354 98 33

# Situationsplan



Bitte  
frankieren

Kursekretariat  
Strickhof  
CH-8315 Lindau