

Made in Switzerland

# Gute Partnerschaften für mehr Ernährungssouveränität

Das Vierte setzt den Fokus auf die gute und partnerschaftliche Vernetzung der Branche, wie sich bereits in der breiten Trägerschaft zeigt.

► PETER JOSSI

Das Future Food Symposium ist eine gemeinsame Veranstaltung des SVIAL, des Swiss Food Research und der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie (SGLWT). Unterstützt wird der Fachanlass durch die Fachförderung der Schweizerischen Akademie der Technischen Wissenschaften (SATW).

Wir erleben den Klimawandel und seine Auswirkungen. Neben den Herausforderungen, die wir als Folge unseres Wachstums zu meistern haben, machen uns Pandemie und Krieg zu schaffen. In den vergangenen zwei Jahren kamen

vermehrt die Schwierigkeiten des komplexen Netzwerks unserer globalen Handelsströme an die Oberfläche. Der globale Handel wirkte sich auch empfindlich auf die Versorgungslage in der Schweiz aus, weshalb wir unsere aktuellen Lösungsansätze überdenken und -überarbeiten müssen. Wir möchten an unserem Future Food Symposium aufzeigen, wie den aktuellen Herausforderungen mittels regionaler Partnerschaften und effizienter Ressourcen- und Energienutzung erfolgreich entgegengetreten werden kann. Wir präsentieren Referate von Fachexperten, zeigen Praxisbeispiele auf und möchten

mit Ihnen folgende Fragen diskutieren:

- › Regionale Kreislaufwirtschaft: Wie können wir unsere Ressourcen in Partnerschaften gemeinsam effizienter nutzen, und wie wirkt sich dies auf die durch unsere Nahrung verursachten Umwelt-emissionen aus?
- › Welche Verantwortung tragen die einzelnen Akteure der Wertschöpfungskette, und wie können sie Impact schaffen?
- › Erreichen wir die Nachhaltigkeitsziele mit einer Wirtschaft, die auf ständiges Wachstum setzt?

## Future Food Symposium, 13. Juni 2023 – Programmübersicht

9.00 Uhr **Begrüssung**,  
Peter Braun, SFR und SVIAL, Marc Lutz, SGLWT

«Langfristige Forschungskollaborationen zwischen Industrie und Wissenschaft am Beispiel des Smart-Sustainable-Farming-Programms.», Martijn Sonneveld, World Food System Center, ETH Zürich, und Michael Buser, fenaco-Genossenschaft

**Q & A** mit Martijn Sonneveld und Michael Buser

«Möglichkeiten und Grenzen lokaler Wertschöpfungsgemeinschaften und Verbundsysteme», Bettina Scharrer, Centre for Development and Environment, Universität Bern

10.15 – **Networking** in der Kaffeepause  
10.45 Uhr

«Modulare, vertikale Landwirtschaft für eine lokale Lebensmittelversorgung», GreenState AG

**Q & A** mit Bettina Scharrer und GreenState AG

«Sustainable Food Chain Model», Claudio Beretta, Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW)

**Q & A** mit Claudio Beretta

11.45 – **Mittagspause mit Stehlunch**  
13.00 Uhr

«Future of Food – substanzielle Shifts in Präferenzen und Value Pools», Alexander Thiel, Leiter Retail- und Konsumsektor Schweiz, McKinsey & Company

**Q & A** mit Alexander Thiel

«Food Waste – eine verschwendete Ressource mit Potenzial», Sophia Graupner und Valentin Holenstein, Hängry Foods

«Cultivated Food, an opportunity for great tasting and sustainable food», Yannick Gächter, CEO, The Cultured Hub

14.30 – **kurze Pause**  
14.50 Uhr

«Upcycling nährstoffreicher Nebenströme», Upgrain AG

**Q & A** mit Sophia Graupner und Valentin Holenstein, Yannick Gächter und Upgrain AG

**Synthese und Abschluss**, Peter Braun, SFR und SVIAL, Marc Lutz, SGLWT

16.15 Uhr **Apéro riche**

## Referenten (Auswahl)



**«Future of Food – substanzielle Shifts in Präferenzen und Value Pools», Alexander Thiel, Leiter Retail- und Konsumsektor Schweiz, McKinsey & Company**

«In einem noch nie da gewesenen Ausmass verschieben sich Vorlieben von Verbraucher und damit auch die Value Pools in Bezug auf Ernährungsgewohnheiten, Zutaten und Anlässe, sodass Einzelhändler und Hersteller erhebliche Anpassungen vornehmen müssen.»

Alexander Thiel ist Partner bei der Unternehmensberatung McKinsey & Company. Er leitet den Retail- und Konsumsektor in der Schweiz und berät seit fast 15 Jahren multinationale Unternehmen im Bereich Food.



**«Cultivated Food, an opportunity for great tasting and sustainable food», Yannick Gächter, CEO, The Cultured Hub**

Bevor er zu The Cultured Hub kam, leitete Yannick Gächter das Food Application Center in Minneapolis für die Bühler Group, konzentrierte sich auf Innovationen im Bereich nachhaltiger pflanzlicher Proteine und leitete die erste «Scale It Up Competition» in Nordamerika. Yannick hat einen Abschluss in IT und einen Master in Betriebswirtschaft.

The Cultured Hub konzentriert sich darauf, Start-ups im Bereich Fermentation und kultiviertes Fleisch beim Scale-up mittels spezieller Anlagen und eines Teams zu unterstützen.

› Anmeldung Symposium, 13. Juni 2023:



<https://eventfrog.ch/future-foodsymposium23>

**Schneiden | Wiegen | Vakuumieren | Service & Verkauf**  
**Hofmann Servicetechnik AG**, 4900 Langenthal, Tel. 062 923 43 63



**SERVICETECHNIK**  
**HOFMANN®**

[www.hofmann-servicetechnik.ch](http://www.hofmann-servicetechnik.ch)