



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### Supporter und Partner des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft

Herzlich willkommen im Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und vielen Dank für Ihr Vertrauen! Machen Sie mit und werden auch SIE Supporterin / Supporter oder Partnerin / Partner des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft. Ihre Vorteile sehen Sie [hier](#). Es würde uns freuen, wenn Sie die / der nächste Unterstützende des Kompetenznetzwerks werden und wir Sie auf unserer [Homepage](#) und in unserem Newsletter vorstellen dürfen. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

\*\*\*\*\*

#### **chrisign gmbh**, Weinfelden, [www.chrisign.ch](http://www.chrisign.ch)

Mit der chrisign gmbh, web management, aus Weinfelden hat das Kompetenznetzwerk seinen ersten (finanziellen) Unterstützer gewonnen.

\*\*\*\*\*

#### **Hochdorf Nutritec AG**, Sulgen, [www.hochdorf.com](http://www.hochdorf.com)

Die HOCHDORF-Gruppe mit Hauptsitz im luzernischen Hochdorf unterhält zwei Produktionsstandorte in der Schweiz und einen in Litauen. Sie erzielte 2011 mit über 360 Mitarbeitenden einen konsolidierten Brutto-Verkaufserlös von CHF 346.6 Mio. Sie ist eines der führenden Nahrungsmittel-Unternehmen der Schweiz. Hergestellt aus den natürlichen Rohstoffen Milch und Getreide, leisten die HOCHDORF Produkte seit 1895 einen Beitrag zur Gesundheit von Babys bis hin zu Senioren. Zu den Kunden zählen die Nahrungsmittelindustrie und der (Detail-)Handel weltweit. Unsere Produkte werden in rund 80 Ländern verkauft. Die Aktien werden an der SIX Swiss Exchange gehandelt (ISIN CH0024666528).

Am Standort Sulgen stellt die HOCHDORF-Gruppe Milch- und Molkepulver und pulverförmige Babynahrung her. Die Analytik wird in modernen Laborräumlichkeiten unter ISO-Standards durchgeführt. Wir sind in der Lage, externe Proben sowohl chemisch/physikalisch wie auch mikrobiologisch zu untersuchen. Kontaktieren Sie uns für nähere Angaben unter [claudia.fricker@hochdorf.com](mailto:claudia.fricker@hochdorf.com).

\*\*\*\*\*

#### **Maya Popcorn AG**, Ettiswil, [www.maya-popcorn.ch](http://www.maya-popcorn.ch)

"Unsere Leidenschaft ist die Herstellung von fantastisch schmeckenden Produkten. Natürlich tun wir das ohne Konservierungsmittel, ohne künstliche Farb- und Aromastoffe oder E-Zusätze".

Maya Popcorn AG ist ein Schweizer Unternehmen. Ihre Produkte werden in der ganzen Schweiz via Detailhandel vertrieben (auch bei LeShop und coop@home).

\*\*\*\*\*

#### **Weinbau zum Rappen**, Buch, [www.lebenstrunk.ch](http://www.lebenstrunk.ch)

«Unsere Passion sind Weine von hoher Qualität. Die Südhanglage in Hüttwilen im Seebachtal, da wo schon die Römer köstliche Weine produzierten, bietet besonders mit dem Rebhang «Stadschryber» ausgezeichnete Bedingungen für exklusive Thurgauer-Weine.»

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Kräuterakademie Graubünden GmbH, Vals, [www.kraeuterakademie-gr.ch](http://www.kraeuterakademie-gr.ch)**

Die Kräuterakademie Graubünden GmbH (KAGR) wurde im Dezember 2015 gegründet und hat ihren Sitz in Vals (GR). Wir bieten bereits seit dem Sommer 2014 verschiedene Kräuterkurse für Einzelpersonen und Gruppen an ([www.kraeuterkurse-vals.ch](http://www.kraeuterkurse-vals.ch)). Dabei geben die Valser Kräuterfrauen überliefertes und gelerntes Wissen im Bereich der Phytotherapie weiter. Die gesammelten Heilpflanzen werden unter anderem zu Naturkosmetikprodukten verarbeitet. Seit dem Frühjahr 2016 entsteht ein Schaugarten mit verschiedensten Kräutern, Heilpflanzen und Bio-Gemüse (vorwiegend ProSpezieRara-Sorten). Das Bio-Gemüse und die Kräuter werden frisch aus dem Garten an die Valser Gastronomie und Privatkunden verkauft oder zu Tee getrocknet und vor Ort im Detailhandel verkauft. Die KAGR ist auf der Suche nach Partnerschaften im Bildungs- und Verarbeitungsbereich und hat das Ziel sich längerfristig zu einem Kompetenzzentrum für Naturheilkunde zu entwickeln. Weitere Informationen unter: [www.kraeuterakademie-gr.ch](http://www.kraeuterakademie-gr.ch).

\*\*\*\*\*

### **Molkerei Biedermann AG, Bischofszell, [www.biomolkerei.ch](http://www.biomolkerei.ch)**

«Wir sind eine moderne Biomolkerei mit etwas mehr als 100 Mitarbeitern, die eine breite Palette von Molkereiprodukten in Bio- und Regio-Qualität anbietet. Besonders im Trend sind unsere Lassis, Schafmilchprodukte und laktosefreie Produkte. Sie alle zeichnen sich durch eine besondere Bekömmlichkeit und Cremigkeit aus. Wir produzieren nicht nur «Bio», mit unserer Holzschnitzelheizung und unserer Fotovoltaikanlage machen wir das auch in ökologischer Weise.»

\*\*\*\*\*

### **Nuss-Baumschule Gubler GmbH, Hörhausen, [www.nussbaeume.ch](http://www.nussbaeume.ch)**

Nussbaumschule Gubler:

- über 250 Nussorten im Angebot; davon 14 rotkernige
- Schweizer Nussinventar Varietäten für Feld und Forst
- jeden Herbst neue Nüsse von ca. 100 Sorten zum Degustieren
- im Sommer Führungen für Gruppen im Showroom und in der Nussbaumschule

\*\*\*\*\*

### **Weingut Saxer, Nussbaumen, [www.saxer-weine.ch](http://www.saxer-weine.ch)**

Luft, Licht, Erde und Wasser sind die vier Elemente. Wir haben ein Fünftes: Herzblut! WEINGUT SAXER AG

\*\*\*\*\*

### **primerofood ag, Triboltingen, [www.primerofood.com](http://www.primerofood.com)**

primerofood ag:

- erprobtes und etabliertes Netzwerk erfahrener Food Experten weltweit mit direktem Kontakt zu Food Erzeugern
- Unternehmenszweck: weltweite Beschaffung, Handel und Vertrieb von Lebensmitteln
- Ein- und Ausfuhr sowie Transithandel von Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigprodukten
- Entwicklung, Produktmanagement, Beratung und Outsourcing in Produktion und der Verarbeitung von Lebensmitteln
- Führung & Vertretung von Food-Marken aus dem In- & Ausland
- Arbeitsfokus: Convenience Lebensmittel, Feinkost, Gemüse, Gewürze, pflanzliche Öle, Käse, Tiefkühlkost



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

\*\*\*\*\*

### **Halal Certification Services**, Rheinfelden, [www.halalcs.org](http://www.halalcs.org)

Halal Certification Services GmbH ist das einzige Schweizer Unternehmen, das eine weltweit anerkannte Zertifizierung gemäss den islamischen Rechtsgrundlagen durchführt.

Das Unternehmen aus Rheinfelden hat sich seit 1987 auf die Beratung, Inspektion und Zertifizierung von Nahrungsmittel-, Kosmetika- und Pharmazeutika-Hersteller spezialisiert.

Nahmhafte Kunden wie Nespresso, Nestlé, Wander, Emmi, Hochdorf und Chocolat Halba bestätigen die Professionalität und Glaubwürdigkeit des Unternehmens.

\*\*\*\*\*

### **Foodjob AG**, Egnach, [www.foodjob.ch](http://www.foodjob.ch)

Wir sind ein kleines, spezialisiertes Unternehmen für Personalvermittlung von Kadermitarbeitern, Führungskräften, Verkaufsberatern, Key Account Managern etc. für Lebensmittel verarbeitende Betriebe, mit Schwergewicht im Fleischbereich sowie dem Gross- und Detailhandel.

\*\*\*\*\*

### **Stiftung Kartause Ittingen**, Ittingen, [www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)

Die Kartause Ittingen ist nicht nur ein einzigartiges Kultur- und Seminarzentrum. In der Landwirtschaft, im Weinbau und in der Gärtnerei werden hochwertige und natürliche Spezialitäten produziert. Die Kelterei, die Käserei, die Metzgerei, die Bäckerei und die Küche veredeln die Rohstoffe ohne Umwege und mit grösster Sorgfalt zu auserlesenen, naturbelassenen Produkten, mit denen die Gäste im Restaurant Mühle verwöhnt werden. Daneben steht im Klosterladen eine breite Palette von über 80 eigenen Produkten zum Kauf bereit.

\*\*\*\*\*

### **IG Aronia Schweiz**, Hüttwilen, [www.aroniabeere.ch](http://www.aroniabeere.ch)

Die Drahtzieher der Kraftperle

Die Interessengemeinschaft Aronia Schweiz wurde 2009 gegründet, mit dem Ziel, den Bekanntheitsgrad und den Anbau der gesunden Frucht zu erhöhen, zu fördern und zu koordinieren. Gleichzeitig ist sie die Plattform für den Wissensaustausch. Der Verein ist überzeugt, dass die Aroniabeere in der bewussten und gesunden Ernährung künftig eine wichtige Rolle spielen wird.

2007 haben Privatpersonen die ersten Versuchsanlagen als Feldkulturen angebaut. Unterdessen ist der Verein rasant gewachsen: Produzenten - vorwiegend in den Kantonen Thurgau, St.Gallen, Schaffhausen, Zürich und Aargau - unterhalten mittlerweile eine Anbaufläche von zirka 17 Hektaren (Stand 2012).

Unterstützt wird die IG Aronia Schweiz durch das landwirtschaftliche Beratungszentrum Arenenberg LBBZ.

Seit 2013 hat die Landi Hüttwilen u. Umgebung mit der Person von Jürg Weber die Geschäftsführung der IG Aronia übernommen. Link Homepage: [www.aroniabeere.ch](http://www.aroniabeere.ch)

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **GENUSSZEIT**, Steckborn, [www.genusszeit.ch](http://www.genusszeit.ch)

Genusszeit bietet Kochkurse mit historischem Hintergrund. Wir stellen typische Menüs einer Epoche, Gegend oder Gegebenheit zusammen. Dazu gibt's häppchenweise Geschichtliches zum Thema, beispielsweise zur Esskultur im 19. Jahrhundert, zur Entstehung der französischen Küche oder zu Thanksgiving, dem verbreitetsten Feiertag in Nordamerika. Die Gäste lernen, wie man die einzelnen Gerichte kocht und erhalten viele praktische Tipps und Tricks, zum Beispiel wie eine Mayonnaise einfach und schnell gelingt. Auch der Umgang mit grösseren Fleischstücken und ganzem Geflügel wird gezeigt.

Die Kochanlässe finden auf dem Gutsbetrieb Eugensberg oberhalb von Salenstein statt. Anpassungen sind nach Wunsch möglich, Durchführung auch auf Englisch und Französisch. Aktuelles Programm unter [www.genusszeit.ch](http://www.genusszeit.ch).

\*\*\*\*\*

### **Hefe Schweiz**, Stettfurt, [www.hefe.ch](http://www.hefe.ch)

Bereits seit über 100 Jahren besteht das Kerngeschäft der Hefe Schweiz AG in der Herstellung und dem Vertrieb von frischer Backhefe. Dem altbekannten Naturprodukt verpflichtet, sind wir bestrebt, Tradition mit Innovation zu verbinden. Beispielhaft sind unsere Eigenentwicklungen Biohefe und Hefe plus sowie die Lizenzproduktion von Panatura Fertigvorteigen.

\*\*\*\*\*

### **Halag Chemie AG**, Aadorf, [www.halagchemie.ch](http://www.halagchemie.ch)

Der Firmen- und Produktionsstandort der Halag Chemie ist in Aadorf in der Ostschweiz. Hier lösen motivierte Entwicklungs- und Beratungs-Teams Reinigungs- und Hygieneprobleme. Kundennähe, Flexibilität, Fachkompetenz und ein vorteilhaftes Preis-/Leistungsverhältnis haben die Halag zum führenden Unternehmen im Bereich der Betriebshygiene gemacht.

Im Angebot stehen hochspezifische Reinigungs- und Desinfektionsprodukte für die verschiedenen Branchen der Ernährungswirtschaft und weitere Bereiche. Darüber hinaus werden chemische Produkte im Auftragsverhältnis entwickelt und konfektioniert.

Bei der Auszeichnung der Produkte steht bei der Halag der Kundennutzen im Vordergrund. Ein spezielles Farbsystem erleichtert die Orientierung. Die Produktetiketten folgen diesem Farbsystem ebenso wie Offerten, Hygienepläne, Anlagenbeschriftungen oder Produktübersichten. Mit diesem einzigartigen System erleichtert die Halag ihren Kunden die Orientierung und erhöht zugleich die Sicherheit im täglichen Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsprodukten.

Die Halag führt ein Qualitäts- und Umweltmanagement-System nach ISO 9001 und 14001.

\*\*\*\*\*

### **Gsell Spezialitäten GmbH**, Winden, [www.gsell-spezialitaeten.ch](http://www.gsell-spezialitaeten.ch)

Die Familie Gsell produziert geräucherte Pouletbrüstli, geräucherte Forellenfilets und geräucherte Felchenfilets. Die edlen Produkte sind wahre Delikatessen und liegen voll im Trend: gesund, schmackhaft und erst noch regional produziert. Die Produkte werden über Hofläden, Märkte, Messen als auch über Telefon und Internet vertrieben. Kein Wunder, die geräucherten Delikatessen sind nicht nur fett- und cholesterinarm, sondern auch sehr schmackhaft.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Stoffwechselanalyse**, Diessenhofen, [www.stoffwechsel-messen.com](http://www.stoffwechsel-messen.com)

Stoffwechsel Coach Karin Jahn hat sich spezialisiert auf individuelle und sofortige Optimierung des Stoffwechsels für mehr Lebensqualität und Gesundheit, wie zum Beispiel

- mehr Energie im Beruf und privat,
- Abnehmen im Schlaf,
- reduzieren von Stress

mit alltagstauglichen Strategien für diese spezielle Lebens- und Arbeitssituation der betreffenden Person. In einer vorher-nachher Messung werden sofort ganz individuelle Lösungsvorschläge erstellt und auch sofort auf Wirksamkeit geprüft. Fragen Sie mich gern wie. Fordern Sie einfach einen kostenlosen Statuscheck oder Informationen zu dem Thema an: [jahn.karin@googlemail.com](mailto:jahn.karin@googlemail.com).

\*\*\*\*\*

### **Käserei Graf AG**, Grub AR, [www.käserei-grub.ch](http://www.käserei-grub.ch)

Unsere Berufung sind feinste Käsespezialitäten. Die Käserei Graf AG in Grub im idyllischen Appenzellerland verarbeitet die wertvolle Bergmilch aus den umliegenden Dörfern. Zu unserem geschmacksvollen Sortiment gehören Käse wie der Biedermeierkäse, der Gruber Bergkäse, der Vollmilchkäse, Mutschli in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Fondue Spezialitäten. Die Delikatessen werden regional, national und international vermarktet.

Öffnungszeiten Chäs-Lädeli: Mo-Sa 8:00 - 12:00 Uhr - "Sönd Willkomm"!

\*\*\*\*\*

### **Öpfelfarm**, Steinebrunn, [www.oepfelfarm.ch](http://www.oepfelfarm.ch)

Seit 15 Jahren haben wir von der Öpfelfarm uns voll und ganz auf das Trocknen von Früchten spezialisiert. Allen voran das feine Öpfelringli, welches mittlerweile in vielen Spezialitätengeschäften und bei ausgewählten Detaillisten in der ganzen Schweiz gekauft werden kann. Im schmucken Hofladen gibt es eine Fülle von regionalen Spezialitäten zu kaufen, welche alle auch in den vielen schönen Geschenkkörben und Versandgeschenken von der Öpfelfarm Platz finden.

Ladenöffnungszeiten: Mittwoch 13-19 Uhr, Samstag 8-17 Uhr.

\*\*\*\*\*

### **Haus-Sauce AG**, Tägerwil, [www.haus-sauce.ch](http://www.haus-sauce.ch)

In unserem Familienbetrieb in Tägerwil produzieren wir mit hochwertigen Zutaten raffinierte Dip-, Fleisch- und Salat- Saucen. Unsere Produkte sind im Schweizer Detailhandel erhältlich.

Besuchen Sie uns doch auf unsere Homepage!

\*\*\*\*\*

### **Tomela Glace**, Langrickenbach, [www.tomela.ch](http://www.tomela.ch)

Tomela glace produziert bereits seit dem Jahr 2003 köstliches Speiseeis nach eigener Rezeptur. Wir sind ein kleines bäuerliches Familienunternehmen mit 2 Teilzeitangestellten. Unsere Werbung soll die innere Qualität des Produktes gleich selber übernehmen. Wir beliefern gerne Restaurants und Läden in der Region. Bei Bedarf werden Vitrinen zur Verfügung gestellt. Oekologie, kurze Wege, wenig Verpackung, möglichst direkt vom Bauer wird alles gelebt getreu nach dem Motto: frisch und natürlich. Für Events und kleine Feste bieten wir ein Piaggio und seit neuem ein Glacevelo mit Inhalt an. Ihre Wahl .... Regional !

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Mosterei Möhl AG**, Arbon, [www.moehl.ch](http://www.moehl.ch)

Ernst und Markus Möhl führen die Mosterei Möhl mit 60 Mitarbeitern in der 4. Generation. Die Mosterei Möhl ist spezialisiert auf Schweizer Apfelsäfte und Apfelweine. Seit 1895 produziert die Möhl AG qualitativ hochwertige Produkte aus Äpfeln und Birnen. Saft-Herstellung und Vermarktung hat bei der Mosterei Möhl eine grosse Tradition. Der Betrieb achtet auf kurze Wege der Rohstoffe, gute Kontakte zu den Landwirten und Kunden.

Shorley, Saft vom Fass oder Swizly sind nur ein paar Produkte die auch überregional bekannt sind. Die Mosterei Möhl AG besitzt ein gutes Vertriebsnetz über Getränkefachhandel, Gastronomie und Detailhandel. Zudem werden auch Konzentrate für andere Abfüllbetriebe hergestellt.

\*\*\*\*\*

### **Tröpfel GmbH**, Mammern, [www.troepfel.ch](http://www.troepfel.ch)

„Us Trube und Öpfel gits dä Tröpfel“ - Die Firma Tröpfel GmbH aus Mammern stellt alkoholfreie Schaumweine aus Ostschweizer Früchten bester Qualität her. Das ideale Weihnachtsgeschenk - von einer einzelnen Flasche bis zum stilvoll verpackten Geschenkset. Die über 250 Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz finden Sie auf unserer Homepage [www.troepfel.ch](http://www.troepfel.ch). Patrica Dähler-Kraus und Esther Schaefer-Meier.

\*\*\*\*\*

### **FAKOLITH Farben GmbH**, Fürth / Odenwald, [www.fakolith.de](http://www.fakolith.de)

«We know how!» Die Firma FAKOLITH Farben GmbH aus Fürth stellt funktionelle Anstrichsysteme für die Lebensmittelindustrie her. Die Farben sind geeignet für Produktions-, Kühl- und Lagerräume. Eine neue 2K-Beschichtung ist zertifiziert und zugelassen für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln und als Tank-, Behälter- und Maschinenanstrich geeignet und zu empfehlen. Fachkompetenz am Objekt und Sachkundigkeit in rechtlichen Belangen zeichnen seit über 40 Jahren unsere Beratung aus. Wir kennen die praktischen und rechtlichen Anforderungen an Decken- und Wandbeschichtungen in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben. Unsere Beratung basiert auf den Grundlagen des IFS 6, HACCP und die Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände. Der Vertrieb in der Ostschweiz erfolgt durch das Schweizer Unternehmen Karl Bubenhofer AG.

\*\*\*\*\*

### **Vida-Terra GmbH**, Winterthur, [www.vida-terra.ch](http://www.vida-terra.ch)

Wir sind ein junges, expandierendes Unternehmen, welches als exklusiver Importeur für die Schweiz mit fertig löslichem Quinoapulver handelt und dieses im Schweizer Markt vertreibt. Dieses Naturprodukt wird aus Kolumbien, Peru und Bolivien importiert. Es handelt sich um natürliche Pflanzen, welche sowohl biologisch als auch konventionell angebaut und geerntet werden. Der Vertrieb des Quinoapulvers erfolgt an Privatkunden, den Einzelhandel sowie an die Lebensmittelindustrie.

\*\*\*\*\*

### **Käserei Liehti – Bergkäserei**, Ricken, [www.liehti-kaese.ch](http://www.liehti-kaese.ch)

Die Käserei Liehti, welche Ihren Sitz zuoberst im Dorf Ricken – auf dem Rickenpass – hat, produziert nach handwerklich-traditioneller Art Spezialitätenkäse. Zum Beispiel den weltweit einzigartigen, geschmackvollen „Hochmoor-Chäs“: Die einzigartige Pflanzen und Kräuterwelt des Ricken Hochmoores, welches 800 Meter über Meer liegt, gibt dem Käse seinen besonderen, herb-würzigen Geschmack. Auch als Fondue ein wahres Geschmackserlebnis. Oder den Emmentaler AOC, den wohl bekanntesten Käse der Schweiz. Seit 1939 und drei Generationen ist die Käserei im Besitze der Familie Liehti.

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft  
Dr. Frank Burose  
Thomas-Bornhauser-Strasse 14, CH-8570 Weinfelden  
Tel. +41 (0)71 626 05 15  
[burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch), [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch)



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

\*\*\*\*\*

### **Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH**, Weinfelden, [www.tilsiter.ch](http://www.tilsiter.ch)

Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH mit Sitz in Weinfelden setzt sich ein für die Produktion, die Erhaltung und Förderung der Qualität sowie die Vermarktung vom Schweizer Tilsiter. Wir vertreten die Interessen unserer angeschlossenen Gesellschafter von Seite Milchproduzenten, Käsereien sowie Käsehandel. Als Non-Profit-Organisation setzen wir die uns anvertrauten Mittel vollumfänglich zugunsten vom Schweizer Tilsiter ein und orientieren uns am Erfolg auf den nationalen und internationalen Märkten.

\*\*\*\*\*

### **frifag märwil ag**, Märwil, [www.frifag.ch](http://www.frifag.ch)

Geflügel-Genuss aus dem Thurgau für die Schweiz.

Seit mehr als 25 Jahren produziert die frifag märwil ag allerbestes Geflügelfleisch – Poulet- und Trutenfleisch von ausgewählten Schweizer Bauernhöfen. Mit über 100 Aufzuchtbetrieben in der ganzen Schweiz und einer Verarbeitungskapazität zwischen 35 und 50 Tonnen Geflügelfleisch pro Tag aus dem Herzen des Thurgaus ist die frifag märwil ag der drittgrösste Pouletfleisch-Produzent und der grösste Trutenfleisch-Anbieter in der Schweiz. Über 200 Mitarbeitende setzen sich für ein hervorragendes Lebensmittel ein. So veranschaulicht Geschäftsleiter Andi Schmal: «Die Wertschöpfungskette in den eigenen Händen zu halten, ist einer der Erfolgsfaktoren, die für feinstes Schweizer Geflügelfleisch auf dem Tisch sorgen.»

\*\*\*\*\*

### **Bötsch Gemüsebau**, Salmsach, [www.gemuesebodensee.ch](http://www.gemuesebodensee.ch)

Bötsch Gemüsebau – Ein junges, leistungsfähiges Unternehmen, welches von Ralph Bötsch und seinen Söhnen Pirmin und Jonas mit viel Leidenschaft und hohem Engagement geführt wird. Die hervorragende, milde Frühlage am Bodensee und die fruchtbaren, humusreichen Böden bieten optimale Bedingungen. Das grosse Know-How im Anbau von Nüsslisalat und in der Tomatenproduktion, sowie eine fortschrittliche Infrastruktur ermöglichen eine ganzjährige Gemüseernte in hoher Bötsch Qualität.

\*\*\*\*\*

### **Schweizer Lunch-Check**, Zürich, [www.lunch-check.ch](http://www.lunch-check.ch)

#### **So geht Mitarbeiterverpflegung heute**

Der Verpflegungsbeitrag für kulinarische Vielfalt und abwechslungsreiche Pausen. Denn das Zahlungsmittel ist in über 7000 Restaurants willkommen. Auch für Chefs lohnt sich die attraktive Alternative zum Personalrestaurant und zu bar ausbezahlten Spesen: Das Lunch-Check Guthaben ist bis zu einem Betrag von 180 Franken pro Monat und Mitarbeitenden von allen Sozialabgaben befreit.

#### **Die Lunch-Check Karte ist auch als Geschenkkarte erhältlich**

Die Geschenkkarte ist die ideale Überraschung für jeden Geschmack und in allen angeschlossenen Restaurants ein willkommenes Zahlungsmittel. Betrag frei wählbar. Kein Verfallsdatum.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Foodways Consulting GmbH**, Willisau, [www.foodways.ch](http://www.foodways.ch)

Foodways Consulting ist ein vielseitiges Beratungs- und Projektunternehmen für eine nachhaltige Ernährungswirtschaft. Im interdisziplinären Team arbeiten wir an den Schnittstellen von Wirtschaft, Behörden, Wissenschaft und Zivilgesellschaft. Wir initiieren eigene Projekte oder arbeiten in Ihrem Auftrag. Verschaffen Sie sich einen Überblick wie wir im Food Sektor eine nachhaltige Entwicklung mitgestalten.

\*\*\*\*\*

### **Friedli's Hofladen**, Schocherswil, [www.friedlishofladen.ch](http://www.friedlishofladen.ch)

Das Motto von Friedli's Hofladen ist NATÜRLICH, ECHT, FEIN, AUS LEIDENSCHAFT. Friedli's produzieren auf dem Hof Eier, Obst, Früchte, Beeren, Gemüse und Salate. In der Hofküche werden viele feine auserlesene Spezialitäten aus hofeigenen Produkten verarbeitet, wie z.B. Eingemachtes, Eingelegtes, Konfitüren, Sirup, Trockenfrüchte, Pestos, Saucen, Joghurts sowie verschiedene Dips, Salatsaucen, Spätzli, Kartoffelsalat und Suppen. Natürlich alles ohne jegliche Zusatzstoffe. Die Hofbäckerei bietet diverse Törtchen, Guetzi, Butterzopf und verschiedene Brote an. Im schmucken Hofladen finden sie eine sehr grosse Auswahl, der echt feinen, natürlichen Spezialitäten. Diese können direkt online unter [shop.friedlishofladen.ch](http://shop.friedlishofladen.ch) bestellt werden.

\*\*\*\*\*

### **Swiss Food Research**, Zürich, [www.foodresearch.ch](http://www.foodresearch.ch)

Swiss Food Research ist das Schweizer Kompetenznetzwerk für die Agro-Food Kette. Wir helfen Innovationsvorhaben, durch Zusammenarbeit zwischen Forschung und Industrie/Wirtschaft in erfolgreiche Projekte umzusetzen. Die Bildung von Innovationsgruppen für verschiedene Bereiche der Agro-Food Kette ist dabei ein zentrales Element.

\*\*\*\*\*

### **Breitenmoser Treuhand GmbH**, Frauenfeld, [www.breitenmosertreuhand.ch](http://www.breitenmosertreuhand.ch)

Ihre Finanzen in fachkundigen Händen.

Geld bedeutet Sicherheit – sowohl auf einer materiellen, aber auch einer emotionalen Ebene. Egal, ob Sie als Unternehmen oder als Privatperson Unterstützung suchen, Breitenmoser Treuhand bietet Ihnen konkrete Antworten, kompetente und effiziente Lösungen sowie eine breite Palette an Dienstleistungen, die Sie in fiskalischen Angelegenheiten entlasten. Persönlicher Kontakt und ein offener Dialog prägen die Partnerschaft zu unseren Kunden. Die Webseite [www.breitenmosertreuhand.ch](http://www.breitenmosertreuhand.ch) bietet Ihnen Einblick in unsere Geschäftsfelder.

\*\*\*\*\*

### **Gourmet Helg AG**, Romanshorn, [www.gourmet-helg.ch](http://www.gourmet-helg.ch)

Die Gourmet Helg AG betreibt in Romanshorn ein Käsefachgeschäft mit angegliedertem Party-Service und produziert für den privaten Detailhandel hochqualifizierte Lebensmittel, wie das Gourmet-Spätzli, die leichte Dipsauce in diversen Geschmacksrichtungen. Unsere Produkte werden aus Rohstoffen aus der Region, ohne künstliche Zusatzstoffe, oder Aroma und Farbstoffe produziert.

Das Gourmet-Fondue wird auch nach Deutschland exportiert.

Für Veranstaltungen jeglicher Art betreiben wir an der Neuhofstrasse 86a die Fonduestube mit bis zu 120 Personen und das Raclettestübli mit bis zu 50 Personen

\*\*\*\*\*

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft  
Dr. Frank Burose  
Thomas-Bornhauser-Strasse 14, CH-8570 Weinfelden  
Tel. +41 (0)71 626 05 15  
[burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch), [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch)





## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Swiss Brand Experts AG**, Zürich, [www.swissbrandexperts.ch](http://www.swissbrandexperts.ch)

„Nicht die Marke macht die Differenz, sondern die Differenz die Marke“

Unternehmen, Institutionen und Standorte wollen mit ihren Aktivitäten optimale Wirkung erzielen. Swiss Brand Experts stellt dafür die Marke ins Zentrum – ganzheitlich verstanden: Denn wer seine spezifischen Erfolgsfaktoren genau kennt und alle Tätigkeiten konsequent darauf ausrichtet, wird eine starke Marke mit unverwechselbarem Profil.

Für diese entscheidende Differenzierung im Markt entwickelt Swiss Brand Experts markenbasierte Strategien und Programme – und setzt sie mit ihren Kunden um.

\*\*\*\*\*

### **Naturoel AG**, Lanzenneunforn, [www.naturoel.ch](http://www.naturoel.ch)

Die Kressibuchers haben sich auf die Kaltpressung von Delikatess Speiseölen spezialisiert und sind ein sehr innovatives Zweifamilienunternehmen mit vielen tollen Angeboten: Thurgauer Spezialitäten, Hofführungen, Konfektionierung von Geschenkvarianten für jeden Anlass.

\*\*\*\*\*

### **Salat.ch**, Tägerwilen, [www.salat.ch](http://www.salat.ch)

Die Firma Salat.ch – Böhler Gemüse hat sich auf die Belieferung Privater Haushalte mit frischem Gemüse, Salat und Früchten spezialisiert. Angeboten werden Gemüse- und Fruchteboxen in verschiedenen Grössen, welche auf dem Bedarf vom Single Haushalt bis zur Grossfamilie ausgerichtet sind. Die saisonalen Produkte stammen aus eigenem Anbau in Tägerwilen, oder Partnerbetrieben aus der Region. Im Kanton Thurgau und angrenzenden Orten beliefert Salat.ch Ihre Kundschaft je nach Ortschaft an einem bestimmten Wochentag.

\*\*\*\*\*

### **Genuss Handwerk Schloss Herdern**, Herdern, [www.schlossladen.ch](http://www.schlossladen.ch)

Genuss Handwerk – Kulinarische Spezialitäten, Wein und Edelbrände

Bei den Genuss Handwerkern von Schloss Herdern steht die hochwertige Qualität, die Frische, die Liebe zum Produkt und vor allem die Bewahrung des reinen Geschmacks der Natur im Vordergrund. Für die Produkte aus dem Genuss Handwerk werden Rohstoffe aus der eigenen Landwirtschaft und der Schlossgärtnerei verarbeitet.

\*\*\*\*\*

### **Käserei Müller Thurgau**, Hagenwil bei Amriswil, [www.mueller-thurgau.ch](http://www.mueller-thurgau.ch)

Die Käserei Müller Thurgau ist ein Familienunternehmen. Es wird Milch aus der Region zu feinsten Käsespezialitäten veredelt. Neben Emmentaler, Appenzeller, Schlosskäse und Raclette, stammt auch der international bekannte Müller-Thurgau Käse aus der Käserei Müller Thurgau. Die Käsespezialitäten sind ausnahmslos Naturprodukte und werden aus bester Heumilch ohne jegliche fremde Zusätze, ausser Lab zur Milchgerinnung und Salz, hergestellt. Der Käse wird im neu gebauten Müller-Thurgau Käsezentrum mit Liebe und Fachkenntnis gehegt und gepflegt und reift so zu wahren Gaumenfreuden heran. Zur Käserei Müller-Thurgau gehört ein kleiner Handelsbetrieb. Die Käse Thurgau AG vermarktet die Spezialitäten im In- und Ausland.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Moritz Lebensmittelsicherheit**, Hauptwil, [www.moritz-lebensmittelsicherheit.ch](http://www.moritz-lebensmittelsicherheit.ch)

Moritz Lebensmittelsicherheit ist praktische und angemessene Unterstützung für die Qualitätssicherung in Ihrem Lebensmittelbetrieb. Sie bietet massgeschneiderte Schulungen, Lebensmittel-Dokumentationen, HACCP-Studien, Prüfpläne, oder die tatkräftige Begleitung bei Zertifizierungen.

\*\*\*\*\*

### **Broger Management Services GmbH**, Weinfelden, [www.broger-management.com](http://www.broger-management.com)

Broger Management Services GmbH– Ihr Markt-Expansions- und Innovations-Management-Partner! Die Broger Management Services GmbH unterstützen Unternehmen bei der Entwicklung und dem internationalen Ausbau innovativer Geschäftsmodelle und Konzepte zur Erzielung eines nachhaltigen, profitablen Wachstums. Dank der langjährigen operativen Erfahrung bei weltweit führenden Konzernen der FMCG- (insbesondere Nahrungsmittel-), Konsumgüter- und Luxusgüter-Industrie in zahlreichen Märkten Europas und Asiens, dem soliden internationalen Netzwerk und der engen Zusammenarbeit mit renommierten Universitäten und Experten, erarbeitet die Broger Management Services GmbH für Sie einschlägige Strategien und begleiten Sie bei deren Implementierung. Unsere Erfahrungen umfassen:

- Strategieentwicklung und -umsetzung
- Markt-Expansion und internationaler Roll-out
- Post-Merger Integration und Change Management
- Marketing, Brand und Innovations-Management, Category Management, Industrie 4 Lösungen
- Distribution: Channel und Kunden-Strategien, Distributions-Management, Verkaufstrainings, Professional Service Lösungen
- Interkulturelles Training

Die systematische Vorgehensweise erlaubt es, auch komplexe Problemstellungen zu lösen. Die Broger Management Services GmbH ist persönlich interessiert an Ihrem Erfolg und engagieren sich mit Leidenschaft – lassen Sie sich von diesem Elan mitreissen!

\*\*\*\*\*

### **breeding botanicals international AG (bbi AG)**, Tägerwil, [www.bb-international.ch](http://www.bb-international.ch)

Die bbi AG ist spezialisiert auf die züchterische Verbesserung und die Produktion von Pflanzen mit bioaktiven Inhaltsstoffen, die an Kunden in den Bereichen Phytopharmazie, Food, Food Supplements, Kosmetik und Tierfutter vertrieben werden. Die Produktion umfasst ein breites Spektrum an Pflanzenarten und Produkten wie z.B. Thymian, Passionsblume, Mango, Rosa Pfeffer, Eibe, Meerrettichbaum (= Moringa), Madagascar Immergrün (= Catharanthus), und erfolgt weltweit.

Die bbi AG verfügt über ein eigenes Labor, das in erster Linie zur Identifizierung von bioaktiven Inhaltsstoffen und deren Gehaltsbestimmung eingesetzt wird. Die Ausstattung umfasst HPLC, Photometer, Kjeldahl-Apparatur sowie Geräte zur Bestimmung von physikalischen Parametern (z.B. Siebanalysen).

Analytische Arbeiten wie z.B. Methoden-Entwicklungen (z.B. HPLC -Fingerprints für die Identitätsbestimmung; Quantifizierung von Markersubstanzen), Methoden-Validierungen, Schulungen sowie Unterstützung bei Qualitätskontrollmethoden (z.B. Reinigungsvalidierung, Stabilitätsstudien) werden als Dienstleistungen auch für Dritte durchgeführt.

Seit Anfang 2015 befasst sich die bbi AG als neuem Arbeitsgebiet mit der Entwicklung und Herstellung von Honig-Produkten für den Food- und Food-Supplement-Bereich. Dazu zählen u.a. Propolis-Präparate, Met und verschiedene Honig-Getränke (Honig-Tee, Honig-Whisky, etc.)



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

\*\*\*\*\*

### **Gutsbetrieb Engel**, Uesslingen, [www.engelwy.ch](http://www.engelwy.ch)

Der Gutsbetrieb Engel ist in Uesslingen und produziert an der sonnigen Terrassenlage am Iselberg den „Engelwy“. Zum Sortiment gehören verschiedene Weiss- und Rotweine, Traubensaft und den Grapp`Angelo, alles unter dem Label AOC Thurgau. Das zweite Standbein des Gutsbetriebs Engel sind die Thurgauer Tafeltrauben und der Kartoffelanbau.

\*\*\*\*\*

### **Blöchlinger, Frisch- und Kühllogistik GmbH**, Otelfingen, [www.frischlogistik.ch](http://www.frischlogistik.ch)

Als ein IFS Logistics zertifiziertes und unabhängiges Familienunternehmen hat sich die Blöchlinger, Frisch- und Kühllogistik GmbH auf die Feinverteilung von Lebensmittel spezialisiert. Die Anlieferung von Klein- und Kleinstmengen direkt an die Endkundschaft in den drei Temperaturbereichen tiefgekühlt (-18° Celsius), gekühlt (+2° - +5° Celsius) sowie temperaturgeführt (+11° - +18° Celsius) erfolgt in Zweizonen-Fahrzeugen, welche zwecks Rückverfolgbarkeit mit modernster GPS-Technik ausgestattet sind. Mit den entsprechenden Kühlfahrzeugen werden tagtäglich nicht nur die Gastronomie und der Detailhandel, sondern auch Private bedienen – und dies in der gesamten Schweiz. Zudem haben die Kunden die Möglichkeit, ihre Produkte in den jeweiligen Temperaturzonen temporär zu lagern.

Blöchlinger, Frisch- und Kühllogistik GmbH – Ihr Spezialist für die Feinverteilung.

\*\*\*\*\*

### **SOPAC AG**, St.Gallen, [www.sopac.ch](http://www.sopac.ch)

Die SOPAC AG in St. Gallen und Zürich ist spezialisiert auf Personalvermittlungen von Führungskräften und Spezialisten unter anderem in der gesamten Nahrungsmittelbranche. Dazu begleitet und berät sie KMUs im Rahmen von Nachfolgeregelungen, ebenfalls in Strategie- und Organisationsfragen. Die Beratung von KMUs in der Auswahl und Suche von externen VR-Mitgliedern gehört ebenfalls zu unseren Kernthemen.

\*\*\*\*\*

### **Sprenger Fine Foods AG**, Wilen-Gottshaus, [www.sprenger-fine-foods.com](http://www.sprenger-fine-foods.com)

Sprenger Fine Foods ist ein Familien KMU und Hersteller von Lebensmittelspezialitäten. Die Qualitätsprodukte werden im eigenen Haus entwickelt und anschliessend für den Markt hergestellt. Produktbeispiele: Cottage Cheese in konventioneller und BIO Suisse Knospe Qualität (Becher für Detailhandel und Eimer für Gastro), Cottage Cheese Snacks (Convenience-Becher mit Löffeli), ernährungsphysiologisch und geschmacklich anspruchsvolle Salat Dressings (Portionenbecherli und Eimer), Asiensaucen (Portionenbecherli, Beutel und Eimer) Hummus (180 g Becher und 1.3 Kg Beutel), Tsatsiki (150 g Becher), Patisseriecrèmen (Gastro – Dressierbeutel), Pestosaucen (Gastro – Eimer), Trockenpremix Halbfabrikate für Lebensmittelhersteller (PE Beutel: 15 – 25 Kg). Das Produktprogramm wird laufend ausgebaut. Die Sprenger Fine Foods AG ist sehr innovativ und arbeitet mit verschiedenen Vermarktungspartner zusammen.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Kundert Ingenieure AG**, Schlieren, [www.kundert-ing.ch](http://www.kundert-ing.ch) **eraturg - Projektierung - Realisation**

Kundert Ingenieure AG plant und liefert Prozess- und Verpackungsanlagen für Teil- und Gesamtprojekte, bietet Beratung, Engineering und Projektleitung sowie einen zuverlässigen Kundenservice an und stützt sich auf ein sorgfältig gepflegtes, internationales Netzwerk führender Maschinenhersteller. Die Firma kann auch die Gesamtverantwortung als Generalunternehmer für Funktionalität, Leistung, Kosten und Termine übernehmen.

Das umfassende Sortiment an Messtechnik- und Analysengeräten hat sich seit Jahrzehnten für viele Anwendungen in verschiedenen Industriebereichen bewährt. Kundert Ingenieure AG arbeitet mit ausgewählten Partnern zusammen und hält ein angemessenes Warenlager für eine rasche Belieferung der Kunden.

In über 60 Jahren hat die Firma ein einzigartiges Know-How in Technologie und Projektausführung sowie ein Netzwerk an Kunden- und Herstellerbeziehungen auf- und ausgebaut.

Die Entwicklungen am Markt werden aufmerksam verfolgt, so dass es der Firma immer wieder gelingt, neue Technologien einzuführen.

Dabei stützen sich die Mitarbeitenden auf eine mehrjährige Industrieerfahrung sowie eine fundierte fachliche Ausbildung. Seit dem Jahr 2000 ist Kundert Ingenieure AG zudem ein Ausbildungsbetrieb. Die Kombination der Kompetenzen in Technologie, Verfahrenstechnik, Prozessführung, Betriebsplanung, Maschinenkonstruktion sowie Betriebswirtschaft macht Kundert Ingenieure AG zu einem leistungsfähigen Partner.

\*\*\*\*\*

### **Ceposa AG**, Kreuzlingen, [www.ceposa.com](http://www.ceposa.com)

Frische, mediterrane Premium-Spezialitäten? Natürlich von Ceposa! Seit über 15 Jahren produziert die Kreuzlinger Manufaktur täglich frische Oliven & Antipasti. Und das alles von Hand. Denn Qualität ist das Credo, Frische die Philosophie. Ob als Apéro, als Garnitur oder Beilage: In der kalten und warmen Küchen lassen sich die Produkte in vielfältiger Art und Weise einsetzen. Buon appetito!

\*\*\*\*\*

### **Schäffer Schmid Partner GmbH**, Bürglen, [www.schaefferschmidpartner.ch](http://www.schaefferschmidpartner.ch)

Die Schäffer Schmid Partner GmbH ist eine kleine Beratungsfirma für KMUs. Die Schäffer Schmid Partner GmbH unterstützt Unternehmen bei der Erarbeitung ihrer Firmenstrategie, bei der Verbesserung der Organisation und den Ablaufprozessen und bietet Unterstützung und Kurse zu Fragen der Mitarbeiterführung und sowie Stressbewältigung an.

Heinz Schmid verfügt über viel Erfahrung als Geschäftsleiter von KMUs und bringt als Ing. Agronom (ETH) relevante Fachkenntnisse im Bereich der Ernährungswirtschaft mit.

Renate Schäffer ist als Psychiaterin (Dr. med) besonders befähigt, Fragen im Zusammenhang mit Kommunikation sowie persönlichen und zwischenmenschlichen Schwierigkeiten anzugehen.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG**, Müllheim-Wigoltingen, [www.zwicky.ch](http://www.zwicky.ch)

Vollwert-Kompetenz mit über 120 Jahren Erfahrung.

Zwicky ist seit 1892 bekannt als führende Spezialitätenmühle in der Schweiz. Aus der Jahrhundertwende stammt das Markenzeichen, ein Zwerg mit der Ähre. Damals wie heute ist der Zwerg Garant für qualitativ hochwertige Produkte. Die E. Zwicky AG kauft ausschliesslich GVO-freie Rohstoffe, also keine gentechnisch veränderten Organismen. Ob Bio oder Vollwert – verarbeitet werden Gerste, Mais, Weizen und Roggen, aber auch Spezialgetreide wie Hirse, Buchweizen, Dinkel und Soja. Diverse Hülsenfrüchte und Samenprodukte runden das vielseitige Sortiment ab. Modernste Produktionsanlagen mit ausgereiftem Know-how gesteuert, gewährleisten eine permanente Weiterentwicklung der Qualitätsstandards. Zwicky Vollwert-Produkte enthalten Natur, nichts als Natur und liefern damit einen Zusatznutzen für die Gesundheit.

Dank dem Collatieren® – einem von Prof. Dr. W. Kollath entwickelten Spezialverfahren – bleibt der Vollwert der Wuchs und Vitalstoffe, der Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente auf natürliche Weise für lange Zeit in den Zwicky Produkten erhalten. Darüber hinaus bieten einige einen ganz besonderen gesundheitlichen Mehrwert: so senken die Vitaglucan® Müeslimischungen den Cholesterinspiegel, fast alle Zwicky Produkte sind vegan und es gibt eine eigenständige glutenfreie Produktlinie.

\*\*\*\*\*

### **KAGfreiland**, St.Gallen, [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch)

Die Nutztierschutz-Organisation KAGfreiland entstand bereits in den 70er-Jahren und hat das Ziel, möglichst vielen Nutztieren ein artgerechtes Leben im Freiland zu ermöglichen. Ein zentrales Anliegen von KAGfreiland ist die Sensibilisierung der Bevölkerung über Missbräuche in der Nutztierhaltung und die Umsetzung tierfreundlicher Alternativen dazu.

Aber ist KAGfreiland ist nicht nur eine Nutztierschutz-Organisation, sondern auch ein Label.

Schweizweit hat die KAGfreiland die strengsten Tierhaltungsrichtlinien. Natürlich Bio. In allen Labelvergleichen schwingt die KAGfreiland-Sonne punkto Tierfreundlichkeit stets obenaus.

Unsere Produkte sind direkt ab Hof sowie in ausgesuchten Läden erhältlich. Verkaufsstellen finden Sie unter [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch).

\*\*\*\*\*

### **GURINDER art of food GmbH**, Rothenhausen, [www.gurinder.ch](http://www.gurinder.ch)

Genuss und Qualität stehen bei uns an erster Stelle.

Inspiration, kulinarisches Wissen und Leidenschaft, die Geniesser mit unserer innovativen Sortimentspolitik zu begeistern, zeichnen die Gurinder-Produkte aus. Die Kunden auf hohem Niveau zufriedenzustellen, ist unser zentrales Ziel, welches wir nur durch höchste Qualität der Produkte und beste Dienstleistungen erreichen können.

Saisonfrische, hochwertige Rohstoffe werden von uns sorgfältig und mit grosser Fachkenntnis sowie mit viel Leidenschaft von Hand verarbeitet. Es entstehen kulinarisch hochwertige Produkte. Die Harmonie der Zutaten ist vollendet – jeder Löffel garantiert höchsten Genuss.

Das Gurinder-Team freut sich, mit seinen Produkten genussreiche Stunden zu bereiten.

*Laden neu ab November 2016*

Öffnungszeiten: Fr. 9.00 bis 12.00 Uhr, Sa. 9.00-14.00 Uhr

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Sustainable Food Systems GmbH**, Frick, [www.sustainable-food-systems.com](http://www.sustainable-food-systems.com)

Die Sustainable Food Systems GmbH ist ein junges Beratungsunternehmen im Nachhaltigkeitsbereich und wurde 2013 als Spin-Off des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) in Frick gegründet. Zu den Kunden zählen Unternehmen, Verbände und andere Organisationen aus der Agrar- und Lebensmittel-Wirtschaft, für die die SFS umfassende Nachhaltigkeits-Analysen und Bewertungen erstellt. Diese werden beispielsweise für ein transparentes Lieferketten-Management, als Basis für eine glaubwürdige Nachhaltigkeitskommunikation sowie zur Erstellung fundierter Nachhaltigkeitsstrategien genutzt.

Die eigens für diesen Zweck vom FiBL entwickelte und wissenschaftsbasierte SMART Methode (Sustainability Monitoring and Assessment RouTine) ermöglicht erstmals eine umfassende und vergleichbare Bewertung von Nachhaltigkeitsleistungen über vollständige Wertschöpfungsketten hinweg. Da keine umfangreichen quantitativen Datenerhebungen notwendig sind, ist eine Nachhaltigkeitsanalyse mit SMART darüber hinaus sehr effizient und damit kostengünstig.

\*\*\*\*\*

### **Vitarbo AG**, Arbon, [www.vitarbo.com](http://www.vitarbo.com)

Die Vitarbo AG entwickelt den Markt für Moringa-Produkte. Moringa oleifera ist ein Lebensmittel der Zukunft, das es verdient hat als wertvolle Zutat bekannt zu werden.

Getrocknete oder fein gemahlene Moringa-Blätter und auch das Blattextrakt sind attraktive Zutaten für eine Vielzahl Lebensmittel. Moringa bringt wertvolle Nährstoffe und etwas mehr Grün auf unseren Speiseplan. Auch als Futtermittel ist Moringa interessant.

Vom Anbau über die Ernte und Verarbeitung bis zur Produktentwicklung bei professionellen Lebensmittelproduzenten hat Moringa ein grosses Potential. Die Mitarbeiter bei Vitarbo tragen dazu bei es auszuschöpfen. Kontaktieren Sie die Vitarbo AG um mehr zu erfahren.

\*\*\*\*\*

### **Jenni und Partner**, Fruthwilen, [www.jenniundpartner.ch](http://www.jenniundpartner.ch)

Das Unternehmen Jenni und Partner ist seit 2000 in Fruthwilen am Bodensee ansässig und hat sich in den folgenden Bereichen spezialisiert:

- Aufbau und Erweiterung der Kompetenzen Wertschätzung und Vertrauen von Menschen, die erfolgreicher ihr Leben gestalten wollen
- Intensiv – Coaching damit die beruflichen und persönlichen Situationen stress-freier und leichter werden
- Teamcoaching damit die Arbeit im Team effektiver wird und bleibt!

Zum Unternehmen gehört auch die Praxisgemeinschaft für ernährungspsychologische Beratung und Coaching ([www.abnehmen-plus.ch](http://www.abnehmen-plus.ch)).

Abnehmen beginnt im Kopf. Vom Übergewicht zum dauerhaften Wunschgewicht. Kontaktieren Sie uns:

- bei Übergewicht und Adipositas
- bei begleitender Gewichtsreduktion
- bei Essproblemen

Wir arbeiten u.a. zusammen mit dem Bildungszentrum für Gesundheit und Soziales des Kantons Thurgau.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Dowa Lebensmittel AG**, Güttingen, [www.dowa-soup.ch](http://www.dowa-soup.ch)

Seit 1934 produzieren wir mit hochwertigen, natürlichen Produkten in Güttingen drei besondere Bouillon für Feinschmecker.

\*\*\*\*\*

### **Gottlieber – Hotel Die Krone AG**, Gottlieben, [www.gottlieber-hotel-krone.ch](http://www.gottlieber-hotel-krone.ch)

Gottlieber Hotel & Restaurant die Krone ist das Boutique Hotel im romantischen Thurgauer Dörfchen Gottlieben am Bodensee und lädt, weit ab von jeglicher Hektik, zum Entspannen und Verweilen ein. Wunderschöne alte Elemente kombiniert mit modernen Möbeln und Accessoires schaffen in unserem Restaurant und den 28 Zimmern eine unvergleichliche Atmosphäre und machen das Charakterhaus an exklusiver Lage auch zu einer beliebten Hochzeits- oder Bankett-Location. Im Restaurant werden ausschliesslich regionale Thurgauer Produkte verarbeitet und die traumhafte Seeterrasse bietet jedem Gast eine einmalige Aussicht auf das Wasser sowie das gegenüberliegende Naturschutzgebiet "Wollmatinger Ried". Unser kleiner Stolz, das Haus-Kino, sorgt an regnerischen Tagen oder langen Winterabenden für beste Unterhaltung, während Freunde des Gespräches den Abend gemütlich in der Lounge ausklingen lassen können. Mit viel Liebe und Leidenschaft leben wir Gastfreundschaft und freuen uns auf Ihren Besuch.

\*\*\*\*\*

### **Essento Food AG**, Winterthur, [www.essento.ch](http://www.essento.ch)

Essento hat sich auf die Verarbeitung und Vermarktung von essbaren Insekten spezialisiert. Wir verarbeiten beste Insekten zu hochwertigen Spezialitäten, welche für die Gastronomie, als auch im Detailhandel ab dem Jahr 2017 erhältlich sind.

\*\*\*\*\*

### **KORN.HAUS**, Dussnang, [www.korn.haus](http://www.korn.haus)

Das KORN.HAUS ist ein spezialisierter Produktions- und Dienstleistungsbetrieb mit Ausbildungs- und Wohnplätzen für Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Wir arbeiten handwerklich mit Naturprodukten in Demeter- und Knospe-Qualität sowie mit nachhaltigen, ökologischen und regionalen Rohstoffen – Genuss und Qualität seit 40 Jahren.

#### **Ausbildung | Integration & Wohnen**

Wir bieten im Auftrag der IV rund 35 Ausbildungs- und Arbeitsplätze sowie ungefähr 20 Wohnplätze an, für Jugendliche und Erwachsene mit Integrations- und Lernschwierigkeiten sowie psychischen oder sozialen Problemen.

#### **Produktion**

Täglich backen wir mit viel Elan und Freude knusprige Holzofenbrote und süss-verführerische Tischgebäcke in der Bäckerei. Und im Bistro verwöhnen wir unsere Gäste mit frischen, regionalen und biologischen Speisen. Unsere Schreinermeister stellen aus regionalem Holz ökologische und nachhaltige Massivholzmöbel her und sind Fachleute für die verschiedensten Innenausbau-Projekte. Ab Januar 2018 übernehmen wir ausserdem die Nudelwerkstatt und ergänzen unser Sortiment mit handgemachten Pasta-Sorten.

#### **Handel**

Unser BioFachgeschäft in Wil verfügt über ein reichhaltiges Sortiment an biologisch produzierten Lebensmitteln, Kosmetika und einzigartigen Geschenkartikeln. Von unserem Hauptgebäude aus vertreiben wir zudem schweizweit alle Mercurius-Produkte. Besuchen Sie uns in Dussnang; unser gemütliches Bistro ist von Montag bis Freitag geöffnet. Ebenso vermieten wir Seminar- und Sitzungszimmer.

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft  
Dr. Frank Burose  
Thomas-Bornhauser-Strasse 14, CH-8570 Weinfelden  
Tel. +41 (0)71 626 05 15  
[burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch), [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch)



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

\*\*\*\*\*

### **SnäckFinder AG**, Hettlingen, [www.snackfinder.ch](http://www.snackfinder.ch)

Snacks sind voll im Trend: unsere mobile Gesellschaft findet kaum noch Zeit, zu Hause oder im Geschäft zu Tisch zu sitzen und eine ausgewogene Mahlzeit einzunehmen. Enges Zeitmanagement führt dazu, dass man sich «on the run» verpflegt. Dabei darf aber die Gesundheit nicht auf der Strecke bleiben. Und natürlich sollte die «on the road» Verpflegung auch noch schmecken! Da sind qualitativ hochstehende und wohlschmecken Snacks gefragt. Die SnäckFinder AG setzt auf diesem Trend: sie evaluiert aktuelle Food Trends, erfasst diese in einem Snack und bringt diese über die grossen Vertriebskanäle zum Endkonsumenten. Statt fett- oder sonst kalorienreichen Versuchungen, soll der mobile Mensch lieber den schmackhaften Snacks der SnäckFinder AG nachgeben! Als ersten Snack dieser Kategorie evaluierte das Start-up Unternehmen den BEEFSNÄCK. Dabei wird Schweizer Rindfleisch in einem Schweizer Traditionsbetrieb verarbeitet, mit zwei verschiedenen Gewürzmischungen behandelt und dann sorgfältig luftgetrocknet. So entstand ein fettarmer und energiereicher Swissness Snack, der im aktuellen Hype von Trockenfleischsnacks zur richtigen Zeit auf den Markt kam. Nach einem erfolgreichen Testlauf wird die dauerhafte Produktion anfangs 2017 aufgenommen.

Die SnäckFinder AG evaluiert laufend neue Snacks. Sie müssen möglichst viel Swissness aufweisen, fettarm und energiereich sein und zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen. Um über die grossen Verkaufskanäle abgesetzt werden zu können, dürfen die Snacks keiner Kühlung benötigen. Die Gesellschaft ist immer offen für neue Ideen bezüglich Snacks oder auch neue Wege für den Absatz.

\*\*\*\*\*

### **VBO GmbH**, Dornbirn, [www.vbo-gmbh.at](http://www.vbo-gmbh.at)

Mit der VBO GmbH stellt sich eine neue Gattung in der Beraterbranche vor. Wir vereinen technisches Verpackungs- und Prozess Know-how mit umfassender Kompetenz im Verpackungsmaterialeinkauf und sind in Vorarlberg stationiert.

Dadurch können wir nicht nur die beste Verpackungs- oder Transportlösung für unsere Kunden entwickeln, sondern diese auch zu besten Konditionen beschaffen. Egal ob es sich um neue Projekte oder das Optimieren bestehender Abläufe oder Beschaffungsstrukturen handelt, die VBO unterstützt Sie gerne.

Wir haben uns auf Kleinstbetriebe und KMU spezialisiert und sind bereits bei einigen Kunden in der schönen Schweiz im Bereich Lebensmittelherstellung und bei deren Zulieferern tätig. Gerne informieren wir Sie über Ihr Verbesserungspotential in den Bereichen Verpackung - Beschaffung - Optimierung. Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme unter [office@vbo-gmbh.at](mailto:office@vbo-gmbh.at).

\*\*\*\*\*

### **TRINOVA AG**, Wangen, [www.trinova.ch](http://www.trinova.ch)

Im 2017 feiert die Trinova AG Ihr 25-Jähriges Jubiläum - Unsere Firma hat sich das Motto „Ernährung ist unsere Leidenschaft“ auf die Flagge geschrieben. Unter diesem Leitmotiv befassen wir uns als Kerngeschäft mit der Suche, der Auswahl, der Bewertung, der Vermarktung und dem Verkauf von innovativen, sicheren, umweltbewussten, technisch wirksamen Zutaten und Rohstoffen. Mit unseren Produkten und Konzepten wollen wir einen Beitrag zu einer gesunden, zukunftsgerichteten Ernährung von Mensch und Tier leisten und unseren Kunden zu mehr Erfolg in ihren geschäftlichen Aktivitäten verhelfen.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung über Rohstoffe und Zutaten aller Art für die Lebensmittel Industrie – Fragen Sie uns an!

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft  
Dr. Frank Burose  
Thomas-Bornhauser-Strasse 14, CH-8570 Weinfelden  
Tel. +41 (0)71 626 05 15  
[burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch), [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch)





## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

\*\*\*\*\*

### **Sunnehof Beeri**, Steinebrunn, [www.sonnenhofbeeren.ch](http://www.sonnenhofbeeren.ch)

Wer kennt sie nicht, die ersten saisonalen Früchte im Jahr? Sie sind glänzend rot, gespickt mit verführerischen gelben Punkten und einem Hut mit grasgrünem Teint! Die Erdbeere. Wir, die vom Sunnehof Beeri, lieben diese Frucht. Mit allergrösster Hingabe, technischem Know How und grösstem Respekt zur Natur kultivieren wir Beeren. Denn nebst der Königin der Früchte pflegen wir auch die zarte Himbeere, die pechscharze Brombeere, die dicke Heidelbeere und die figurbewusste Johannisbeere. Ja, Beeren sind unsere grosse Leidenschaft – Leidenschaft die man sieht, fühlt und geniesst.

\*\*\*\*\*

### **htp St.Gallen Managementberatung AG**, Zürich, [www.htp-sg.ch](http://www.htp-sg.ch)

htp St.Gallen ist ein auf strategische Marketingberatung spezialisierter Spin-Off der Universität St.Gallen. Durch die enge Verbindung zur Universität und die 15-jährige Beratungserfahrung mit mehr als 250 Projekten verbindet sie neueste wissenschaftliche Erkenntnisse mit professionellen Beratungstools zu «Marketing Know-How aus St.Gallen».

Arbeitsschwerpunkte der htp St.Gallen sind «Marketing mit der Herkunft», insbesondere Swissness und Regionalprodukte, Marketing- und Markenstrategie sowie Kundenakquisition- und Wachstumsstrategien.

htp St.Gallen veranstaltet seit 2007 mit Partnern den [Schweizer Markenkongress](#). Seit 2009 ist sie Mitherausgeberin des [Schweizer Markenplakates](#).

Ihr Ansprechpartner: sfeige@htp-sg.ch, Tel. +41 44 542 49 97

\*\*\*\*\*

### **MRiX Projektmanagement und Moderation GmbH**, Effretikon, [www.mrix.ch](http://www.mrix.ch)

«Nichts ist stärker als eine Idee, deren Zeit gekommen ist.» (Victor Hugo)

Die MRiX GmbH moderiert im Auftrag des KNW-E ab Herbst 2017 die Fokusgruppe «Digitale Transformation der Ernährungswirtschaft» mit Einbezug ausgewiesener Fachleute.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Zürcher Engros-Markthallen AG**, Zürich, [www.zemaq.ch](http://www.zemaq.ch)

Der Zürcher Engrosmarkt dient der Versorgung der Bevölkerung mit qualitativ guten und preiswerten Lebensmitteln, insbesondere der Versorgung mit frischen Früchten und Gemüse. Der Zürcher Engrosmarkt definiert sich für die Produkte seines Verkaufssortiments als «Frischster Grossmarkt der Schweiz». Er steht dabei im Zentrum der Wertschöpfungskette von frischen Lebensmitteln. Der Zürcher Engrosmarkt ist eine Plattform, in welchem sich Produzenten, Grosshändler, Importeure, einkaufende Einzelhändler, Gastronomen, Verarbeiter und weitere Personen zum Kauf und Verkauf treffen. Zudem werden spezifische Dienstleistungen angeboten. Der Verkauf erfolgt vor Ort an Wiederverkäufer, Grossverbraucher, gewerbliche Verarbeiter und an den Detailhandel. Der Zürcher Engrosmarkt positioniert sich in seinem Einzugsgebiet konsequent als DAS KOMPETENZZENTRUM FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL.

Die Betreibergesellschaft Zürcher Engros Markthalle AG bietet mit aktuellen ca. 50 Mietern zu allen Zeiten einen möglichst ausgewogenen Produktmix an, welcher Gewähr für die Zurverfügungstellung eines optimalen Verkaufssortimentes bietet.

Der Zürcher Engrosmarkt in Zahlen:

- 65'000 m<sup>2</sup> Gesamtarealfläche
- 6'500 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche in drei Hallen
- 5'600 m<sup>2</sup> Kühl- und Lagerfläche
- 50 Mieter mit regionalen Produkten und aus aller Welt
- 450 Arbeitsplätze, ein bedeutender Arbeitgeber auf dem Platz Zürich
- 600 registrierte Einkäufer
- Zentrale Lage im Quartier Zürich-West

\*\*\*\*\*

### **Urnäscher Milchspezialitäten AG**, Urnäsch, [www.urnaescherkaese.ch](http://www.urnaescherkaese.ch)

In Urnäsch, am Fusse des Säntis, produzieren und verkaufen wir in unserer topmodernen Bauern-Käserei typisch appenzellische Milch- und Käsespezialitäten aus 100% einheimischer Milch.

Die Urnäscher Milchspezialitäten AG setzt auf eigenständige, hochwertige innovative Produkte in konstant hoher Qualität.

Rund um die Käserei legen wir und unsere Milchlieferanten höchsten Wert auf Tradition. Wir leben und pflegen unser Brauchtum und sind stolz, dass wir praktisch zu 100% Milch von behornen Kühen verarbeiten dürfen.

Die 37 Milchlieferanten und gleichzeitige Eigentümer der Käserei setzen sich mit Herzblut für den Erfolg der Urnäscher Milchspezialitäten AG ein. So besuchen sie jeweils Messen und Promotionen um unsere Käsespezialitäten bekannt zu machen.

In unserer jungen Firmengeschichte dürfen wir schon beachtliche Auszeichnungen ausweisen.

Nebst vielen nationalen und internationalen Erfolgen ist der Vizeweltmeistertitel mit dem Urnäscher Hornkuhkäse sicher unser grösster Stolz.

\*\*\*\*\*

### **Tobi Seeobst AG**, Bischofszell, [www.tobi-fruechte.ch](http://www.tobi-fruechte.ch)

Die Tobi Seeobst AG mit Sitz in Bischofszell ist einer der führenden Partner im Handel von Früchten aus Schweizer Produktion. Als Drehscheibe zwischen Produktion und Kunden ist unser Kerngeschäft die Lagerung, das Sortieren, das Verpacken und schlussendlich der Verkauf dieser Früchte. Tägliches Ziel unser 130 Mitarbeiter ist es, Früchte in einer hochstehenden Qualität und Frische an unsere Kunden zu liefern.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Mosterei Bussinger**, Hüttwilen, [www.mosterei-bussinger.ch](http://www.mosterei-bussinger.ch)

Wir betreiben im Herbst die Kundenmosterei in Hüttwilen. Unser regionaler Kundenstamm liefert uns ihr Mostobst oder ihre Trauben, und wir verarbeiten diese zum Apfel- oder Traubensaft. Danach wird der pasteurisierte Saft in die gewünschten Gebinde (z.B. Glasflaschen oder Bag in Box) abgefüllt und ist abholbereit.

Wir stellen aber auch unsere eigenen Apfelsaftgetränke her, die alle aus sonnengereiften und handabgelesenen Äpfeln hergestellt werden. Hier eine kleine Auswahl von unseren Produkten:

- Der erfrischende Redlove Apfelsaft aus den rotfleischigen Redlove Äpfeln
- Der alkoholfreie Redlove Apfelsecco aus 100% Fruchtsaft und mit Kohlensäure versetzt
- Der spritzig frische Redlove Apfelsekt mit nur 3.5% vol. Alkoholgehalt
- Der fruchtig frische Hüttwiler Apple Dream Apfelsekt mit nur 3% vol. Alkoholgehalt
- Der neue prickelnde Apple Dream Cider aus nur einer Apfelsorte mit 4.5% vol. Alkoholgehalt

Das vollständige Sortiment sowie die Verkaufsstellen finden Sie auf unserer Website [www.mosterei-bussinger.ch](http://www.mosterei-bussinger.ch), gerne bedienen wir Sie nach Terminvereinbarung auch direkt ab Lager.

\*\*\*\*\*

### **Hochschule Albstadt-Sigmaringen**, Sigmaringen (D), [www.hs-albsig.de](http://www.hs-albsig.de)

Moderne Labore, kleine Gruppen, Hilfe bei der Jobsuche, enge Kontakte zu Unternehmen, eine familiäre Atmosphäre und Professoren, die sich Zeit nehmen - das bietet die Hochschule Albstadt-Sigmaringen. An zwei Standorten sind rund 3.500 Studierende eingeschrieben. Praxisorientierung wird an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) grossgeschrieben. Die Studierenden werden möglichst individuell betreut, und für das Studium stehen moderne technische Geräte zur Verfügung. Die Hochschule bietet 13 siebensemestrigere Bachelorstudiengänge in den Fakultäten Business Science and Management, Engineering, Informatik oder Life Sciences an. Ausserdem gibt es acht weiterführende Masterstudiengänge und drei berufsbegleitende Masterangebote. Hilfestellung bei der Praktikums- oder Jobsuche bietet das Career Center, das International Office unterstützt Studierende, die internationale Erfahrungen sammeln wollen. Die Hochschule ist in ihren verschiedenen Fachrichtungen in der Forschung aktiv. Vor allem für Studierende in den Masterstudiengängen bieten sich viele Möglichkeiten, an Forschungsprojekten mitzuarbeiten. Das Institut für Angewandte Forschung (IAF) bündelt und fördert die Aktivitäten. Es ist ausserdem ein wichtiges Bindeglied zwischen Unternehmen mit Forschungsaufgaben und der Hochschule.

\*\*\*\*\*

### **Gourmet am Rhein**, Diessenhofen, [www.gourmetamrhein.ch](http://www.gourmetamrhein.ch)

Gourmet am Rhein ist ein kleines Feinkostunternehmen im Thurgau / Graubünden welches seine Rohwaren vorwiegend aus der unmittelbaren Region, der Wildsammlung und von der Alp Pargitsch bezieht und zu köstlichen Gourmetspezialitäten verarbeitet. Überlieferte Rezepte sowie eigene Ideen werden mit viel Sorgfalt und Liebe zum Produkt umgesetzt und verpackt. Abseits der Massenproduktion oder dem Einsatz von Konservierungs- und Zusatzstoffen freut sich das Team über die vielen positiven Rückmeldungen und Nachkäufen. Besondere Spezialitäten wie die Randenchips, Roggenpasta oder die ausgefallenen Geschenksets auf der Baumrinde sind bereits schweizweit bekannt. Die Kräuter- und Kochkurse auf der Alp Pargitsch in Churwalden erfreuen sich steigender Beliebtheit.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Crowdfods**, Kreuzlingen, [www.crowdfods.com](http://www.crowdfods.com)

Crowdfods ist eine Food-Vermarktungs-Plattform von Food-Liebhabern für Food-Liebhaber, auf der Konsumenten Produkte von Food Startups, Manufakturen und etablierter Lebensmittelwirtschaft aus der Schweiz, Deutschland, Österreich und Liechtenstein entdecken, probieren, sich darüber austauschen und weiterempfehlen können. Gleichzeitig bietet crowdfods der Lebensmittelwirtschaft aus der Vierländerregion „DACHLI“ eine Plattform zur grenzüberschreitenden „Business-to-Business“ Vernetzung und zum geschäftlichen Austausch. Von der Vernetzung Business-to-Business-to-Consumer (B2B2C) profitieren alle crowdfods Nutzer: Food Startups finden schneller und leichter die richtigen Produktionspartner, Food-Hersteller finden grenzüberschreitende Partner in anderen Ländern und Food-Marken können in einem Collaborative Marketing Prozess im Austausch zusammen mit den Foodliebhabern und Konsumenten marktgerechtere Produkte herstellen und vermarkten.

\*\*\*\*\*

### **InnoNetz 4.0**, Sigmaringen, [www.hs-albsig.de/innonetz](http://www.hs-albsig.de/innonetz)

Nachhaltig, gemeinsam, innovativ! Das Innovationsnetzwerk "InnoNetz4.0" für nachhaltige und ressourceneffiziente Lebensmittelproduktion ist Teil des Programms Land(auf)Schwung, ein Projekt, das im Rahmen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gefördert wird.

Es versteht sich als regionale Plattform für den Erfahrungsaustausch und Wissenstransfer und richtet sich an alle Unternehmen und Forschungseinrichtungen in der Region Sigmaringen, die entlang der Wertschöpfungskette der Lebensmittel- und Getränkeproduktion tätig sind: Erzeuger, Hersteller von Lebensmitteln und Getränken, Zulieferer für die Lebensmittel- und Getränkeproduktion, Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, Hersteller von Geräten und Anlagen sowie spezialisierte Unternehmen der Informationstechnologie. Zusammen mit der Hochschule Albstadt-Sigmaringen initiieren wir Projekte und tauschen uns regelmässig über die Ergebnisse und Erfahrungen aus.

Wenn Sie Interesse an einem unternehmensübergreifenden Austausch zu Innovationsprozessen entlang der Lebensmittelproduktion im Raum Sigmaringen haben, können Sie sich anmelden und zum Netzwerk dazustossen. Kontaktieren Sie uns für nähere Angaben unter [innonetz@hs-albsig.de](mailto:innonetz@hs-albsig.de)

\*\*\*\*\*

### **Trüffelproduzenten Schweiz**, Büren, [www.trufficulteurs.ch](http://www.trufficulteurs.ch)

Der Verband der Schweizer Trüffelproduzenten organisiert den fachlichen Austausch zum Anbau von Trüffeln in der Schweiz. Er sorgt für Qualitätsstandards im Handel der Trüffeln in der Schweiz und für die Wahrung der Interessen der Trüffelproduzenten. Der Verband sorgt für einen gemeinsamen Auftritt der Trüffelproduzenten und unterstützt seine Mitglieder im Marketing.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Berner Fachhochschule, Bern, [www.wirtschaft.bfh.ch](http://www.wirtschaft.bfh.ch)**

Der Fachbereich Wirtschaft der Berner Fachhochschule (BFH) ist ein sehr breit aufgestellter Fachbereich, der neben den regulären Studiengängen auch Projektmanagement, -beratung, Weiterbildung und Forschung anbietet.

Im Projektmanagement werden u.a. Standard- und themenspezifische Kurse im Bereich HERMES 5 angeboten, die auch als Firmenkurse gebucht werden können. Wir können Sie bei der Einführung von HERMES 5 in Ihrer Organisation unterstützen, wie auch bei allen weiteren Belangen des Projektmanagements. Pro Jahr werden zudem mehrere Tagungen in diesem Themenumfeld bzw. darüber hinaus durchgeführt.

In der Forschung, welche teilweise auch mit Abschlussarbeiten der Studierenden verbunden wird, sind wir u.a. in den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung und Nachhaltigkeit (bspw. Food Waste) unterwegs. Aufgrund der Interdisziplinarität des Fachbereichs ist es besonders gut möglich, Projekte aus unterschiedlichsten Perspektiven zu beleuchten und durchzuführen.

Falls Sie Interesse an Kursen, Tagungen, Forschungsprojekten oder weiteren Informationen haben, wenden Sie sich bitte an Prof. Dr. agr. Ines Heer [ines.heer@bfh.ch](mailto:ines.heer@bfh.ch).

\*\*\*\*\*

### **Macardo Destillerie GmbH, Strohwillen, [www.macardo.ch](http://www.macardo.ch)**

Im Jahr 2007 eröffnete die Edeldestillerie Macardo GmbH ihre Tore. Man begann im malerischen Strohwillen in einer ehemaligen Käserei mit der Produktion von Whiskys wie Swiss Bourbon und Single Malt, fassgelagerten Edelfruchtbränden und Traubentrestern.

Im Jahr 2015 wurde diese von einem innovativen Schweizer Ehepaar übernommen. Heute präsentiert sich die modern eingerichtete Edelbrennerei als Schmuckstück in der Brennerszene. Qualität und Innovation haben hier erste Priorität. Nach überlieferten Geheimrezepten werden in einem streng überwachten und zeitintensiven Brennverfahren edle Produkte, meist mit Rohstoffen aus der Region, destilliert. Nur vollkommen gereifte Früchte, Getreide, Kräuter und Gewürze aus Verantwortungsbewusstsein, kultivierten Anbau werden verwendet. Kompromissloses Qualitätsdenken steht ganz eindeutig im Vordergrund und Innovation ist der Leitgedanke der Besitzer.

Aktuell gebrannt werden einer der wenigen Swiss Bourbons, ein Single Malt und eine Distillers Selection. Zum 10-jährigen Bestehen im 2017 ist eine auf 999 Flaschen limitierte 10th Anniversary Limited Edition Single Malt aus Macardo Whiskyschätzen der letzten 10 Jahre aufgelegt worden. Ergänzt mit 333 Flaschen in Fassstärke. Im Programm sind weiter drei Vieilles, der Whisky Liqueur sowie drei Tresterbrände. Neu eine Spirit Linie mit einem Sir Dry Gin, einem Zar Vodka, dem vorerst einzigen Schweizer Senor Rum und ganz neu einen in der Schweiz noch wenig bekannten Sloe Gin.

\*\*\*\*\*

### **Bamos AG, Bazenheid, [www.bamos.ch](http://www.bamos.ch)**

Wir sind ein unabhängiges Labor für mikrobiologische und chemische Analytik mit Sitz in Bazenheid SG. Neben der Analytik bieten wir auch Beratungen bei Landwirten, Käsern, Lebensmittelverarbeitern, Gastronomen und Wasserkoperationen an. Wir sind akkreditiert nach dem Laborstandart DIN ISO/IEC 17025:2005. An diversen Sammelstellen in der Ostschweiz können die Laborproben kostenlos deponiert werden. Bei zwei Sammelstellen ist dies sogar während 24h möglich. Auch der Post-Versand, abholen direkt im Betrieb oder vorbeibringen ist möglich.

Die Bamos wurde 2006 als Folge der Privatisierung des milchwirtschaftlichen Inspektions- und Beratungsdienst (MIBD) gegründet. Damals starteten wir in Weinfelden mit 10 Mitarbeitern. Heute ist der Sitz der Bamos am neuen Laborstandort in Bazenheid. Das Unternehmen wuchs stetig und heute beschäftigen wir rund 30 Mitarbeitern im Labor, Sekretariat, Aussen- und Kurrierdienst.

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft  
Dr. Frank Burose  
Thomas-Bornhauser-Strasse 14, CH-8570 Weinfelden  
Tel. +41 (0)71 626 05 15  
[burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch), [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch)



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

\*\*\*\*\*

### **Laumann & Co. AG**, Bischofszell, [www.laumann.ch](http://www.laumann.ch)

Die Firma Laumann & Co. AG in Bischofszell produziert seit bald 100 Jahren Essenzen für Getränke, Brotaufstriche und Bäckereihalbfabrikate. Vor allem Fruchtsirup und Punsch sind schweizweit geschätzt und beliebt. Die Eigenmarke «Lacobi» steht für Genuss mit Geschmack. Täglich verarbeitet das Unternehmen mit 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bis zu 25 Tonnen Zucker und auserlesene Zutaten zu Lebensmitteln. Dazu gehören über 30 Geschmacksorten von Fruchtsirupen, alkoholfreie Punsche nach überlieferten Familienrezepten sowie diverse Kräuter- und Aromasirupe. Für das Unternehmen ist es ein Bedürfnis, die Lacobi-Produkte intern als Eigenfabrikate herzustellen. Zur Herstellung werden nur die frischesten und fruchtigsten Früchte aus hochwertigem Anbau eingesetzt.

Zusätzlich zum bestehenden Sortiment pflegt der Betrieb die Herstellung von Sonderfabrikaten, die individuell auf die Ansprüche der Abnehmer abgestimmt sind. Bei der Entwicklung von Produkten entstehen so fundierte Partnerschaften und Mehrwerte für alle Beteiligten. Eine Grundlage, die das Unternehmen mit Zuversicht in die Zukunft trägt.

\*\*\*\*\*

### **Star Productions GmbH**, Waldstatt, [www.starproductions.ch](http://www.starproductions.ch)

Die Star Productions GmbH ist eine Fullservice-Agentur, die von der Beratung über die Planung und Gestaltung bis hin zur Umsetzung alle Disziplinen der Kommunikation abdeckt. 1995 gegründet besteht Star Productions seit mittlerweile über 20 Jahren und verfügt über ein riesiges Knowhow sowie ein breites Netzwerk an zuverlässigen Partnern.

Im Appenzellerland zuhause ist das Unternehmen zwar regional verwurzelt, bietet seine Dienstleistungen aber auch weit über die Kantons- und Landesgrenzen hinweg erfolgreich an. Star Productions ist der perfekte Ansprechpartner für Dienstleistungen rund um PR, Marketing und Kommunikation im On- sowie Offlinebereich und Events.

„Wir erstellen Broschüren, designen Ihre neue Website, konzipieren Ihren nächsten Firmenanlass, geben Ihrem Unternehmen mit einem einzigartigen Logo das gewisse Etwas oder sorgen mit packenden Geschichten für Präsenz im Print sowie im Social Media Bereich – melden Sie sich bei uns, wir finden auch für Sie den richtigen Mix.“

\*\*\*\*\*

### **SVIAL**, Zollikofen, [www.svial.ch](http://www.svial.ch)

Der Schweizerische Verband der Ingenieur-Agronomen und Lebensmittel-Ingenieure SVIAL ist der Berufsverband aller Hochschulabsolventinnen und -absolventen im Agro-Food-Bereich. Wir setzen uns für die Hochschulberufe im Agro-Food-Bereich ein, informieren Sie zu aktuellen Entwicklungen und helfen Ihnen, sich in der Branche effizient schweizweit zu vernetzen.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Käserei Tufertschwil**, Lütisburg, [www.chaellerhocker.ch](http://www.chaellerhocker.ch)

Seit dem 1. Januar 1992 sind wir, Annelies und Walter Räss-Huser Eigentümer der Käserei Tufertschwil. Die ersten Käse wurden hier im Jahre 1896 produziert.

In der Käserei Tufertschwil wurde stets Appenzellerkäse produziert, bis wir 2003 den Chällerhocker lancierten. 2014 gaben wir die Appenzellerkäseproduktion auf. Seither produzieren wir jährlich rund 100 to Chällerhocker (94%) und Tufertschwiler (6%).

10 Milchlieferanten bringen noch täglich die Milch zweimal in die Käserei.

Rund 65% der gesamten Käsemenge werden exportiert.

Mit rund einem Drittel der Gesamtmenge steht die USA an der Spitze vor Deutschland. Weitere Exportländer sind Frankreich, Schweden, Norwegen, Dänemark, Grossbritannien, Österreich, Spanien, Belgien, Australien, Singapur und Libanon.

\*\*\*\*\*

### **REGENA AG**, Tägerwilen, [www.regena.ch](http://www.regena.ch)

Die REGENA AG steht als in dritter Generation geführtes Familienunternehmen seit 55 Jahren für die CH- Qualität der REGENAPLEXE, homöopathische Komplexmittel (Komposition meist aus acht bis zehn Einzelmitteln), die in der REGENA-Therapie eine breite Anwendung finden. Der Biologe Günter C. Stahlkopf (1918-2000) entwickelte ein aufeinander abgestimmtes System zur Behandlung der Ursachen von Krankheiten. Die REGENA-Therapie versteht die Krankheit als einen Versuch des Organismus, eine Störung im natürlichen Gleichgewicht des Stoffwechsels zu überwinden, und die Krankheitssymptome als Zeichen einer intakten und aktivierten Abwehr. Sie will diese Abwehrkräfte mit geeigneten Impulsen unterstützen und dabei möglichst alle Stadien und Ebenen einer Erkrankung berücksichtigen. Mit dem Prinzip Öffnen – Reinigen – Regenerieren sollen krankhafte Stoffwechselprozesse angegangen werden. An erster Stelle steht die Entgiftung von Blut/Lymphe, Niere, Darm und Leber. 360 Arzneimittel auf pflanzlicher Basis ermöglichen eine individuelle und passgenaue Lösung für Mensch und Tier.

### LEISTUNGEN UND KOMPETENZEN

- REGENA-Baukastensystem: Die Flüssigarzneimittel werden nach eingehender Anamnese vom Therapeuten für jeden Patienten individuell zusammengestellt
- Schwerpunkte sind u.a. Ausleitung, Wundbehandlung, Herz-Kreislauf, Allergien
- REGENA-Akademie: Fortbildungsangebot in D-A-CH für Ärzte, Therapeuten, Apotheker, Drogisten und weiteres medizinisches Fachpersonal für Mensch und Tier
- Angebote für Endverbraucher: Gesundheitswoche am Firmenstandort, Besuch des Heilpflanzengartens

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Emmi, Gossau, [group.emmi.com](http://group.emmi.com)**

Emmi ist die führende Schweizer Milchverarbeiterin und eine der innovativsten Premium-Molkereien in Europa. In der Schweiz fokussiert das Unternehmen auf die Entwicklung, Produktion und Vermarktung eines Vollsortiments an Molkerei- und Frischprodukten sowie auf die Herstellung, die Reifung und den Handel hauptsächlich von Schweizer Käse. Im Ausland konzentriert sich Emmi mit Markenkonzepten und Spezialitäten auf etablierte Märkte in Europa und Nordamerika sowie zunehmend auch auf Entwicklungsmärkte ausserhalb Europas. Bei den Frischprodukten stehen Trends wie Convenience, Natürlichkeit, Nachhaltigkeit, Lifestyle im Vordergrund. Beim Käse positioniert sich Emmi als das weltweit führende Unternehmen für Schweizer Käse. Die Kunden von Emmi sind der Detailhandel, die Hotellerie und Gastronomie («Food Service») und die Lebensmittelindustrie.

Zur Emmi Gruppe zählen in der Schweiz rund 25 Produktionsbetriebe jeglicher Grösse. Im Ausland ist Emmi mit ihren Tochtergesellschaften in 13 Ländern präsent; in sieben davon mit Produktionsstätten. Emmi erzielt einen Umsatz von etwa CHF 3.3 Milliarden. Aus der Schweiz heraus exportiert Emmi Produkte in rund 60 Länder. Das Unternehmen beschäftigt rund 5900 Mitarbeitende (teilzeitbereinigt), wovon 3000 in der Schweiz.

\*\*\*\*\*

### **konzept + gestaltung, Zürich, [www.konzept-gestaltung.ch](http://www.konzept-gestaltung.ch)**

Seit 2004 sind wir eine kleine Agentur, die Start-Ups und KMUs im Bereich Branding, Grafik, Web und Marketing unterstützt.

Mit der jahrelang bewährten Methode: B4U = «Branding for You» wird jeder Bereich wie bei einem Puzzle beleuchtet, definiert und bearbeitet. Somit behalten wir immer das gemeinsam erarbeitete Gesamtwerk im Auge, während Ihre Firma wächst und sich verändern darf. Ihre Kunden wissen somit immer, warum Sie bei Ihnen kaufen sollen.

Konkret bieten wir mit unserem professionellen Netzwerk:

- Branding: Analyse und Erarbeitung Ihrer Kernkompetenz.
- Grafik: Marktpresenz mit z.B. mit Logos, Flyer, Visitenkarten, Briefbogen, Schildern.
- Web: Webauftritte von klein bis gross, optimal lesbar auf allen Geräten.
- Marketing: Verkaufsstrategien klassisch und modern mit Social Media Beratung.

Am besten Sie rufen uns an! In einem kostenlosen Erstgespräch stellen wir Ihre Bedürfnisse und Ziele schnell fest. Ihrem Budget entsprechend finden wir immer die optimale Lösung.

\*\*\*\*\*





## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **AlpenHirt GmbH**, Tschierschen, [www.alpenhirt.ch](http://www.alpenhirt.ch)

Genuss, natürliche Qualität, Regionalität, Transparenz. Für das Jungunternehmen AlpenHirt keine Werbeslogans, sondern grundlegende Werte. So ermöglicht z.B. die sogenannte „Kuhtransparenz“ dem Konsumenten, Herkunft und Geschichte von jedem Fleischprodukt bis zum Ursprung zurückzuverfolgen. Genau das produziert AlpenHirt. Verschiedenes Trockenfleisch von gesunden, älteren und rein natürlich ernährten Bündner Tieren. Verarbeitet werden die Spezialitäten sortenrein und ohne jegliche Zusatzstoffe. Der Bergsalsiz besteht aus 100% Kuhfleisch. Alpschwein-, Schaf-, Geiss-, Esel- oder Hirschfleisch jeweils zu 100% aus dem entsprechenden Tier.

In dem Lädali in der alten Post im Bündnerischen Tschierschen betreibt AlpenHirt ein Feinkostladen mit regionalen Spezialitäten. Das Motto: Kulinarik und Kuriositäten. Neben den Trockenfleischspezialitäten gibt es Lebensmittel-Hanf von AlpenPionier und weitere Köstlichkeiten von rund 50 anderen Kleinproduzenten. Auch schweizweit ist eine Auswahl vom Sortiment für den Konsumenten über das [Internet-Lädali](http://Internet-Lädali) zugänglich. Für das besondere Erlebnis werden in Partnerschaften mit anderen Machern aus dem Dorf «Alpen-Kulinarik-Ausflüge» durchgeführt. Degustation und Geschichte von Trockenfleisch, Kuhmelken, Dorfführung, Drei-Mal-Dreierlei oder Alpen-Workshops. Mehr Infos zu Philosophie, Bezugsmöglichkeiten und besondere Erlebnisse finden Interessenten unter [www.alpenhirt.ch](http://www.alpenhirt.ch).

\*\*\*\*\*

### **Bergkartoffeln aus dem Albulatal**, Filisur, [www.bergkartoffeln.ch](http://www.bergkartoffeln.ch)

Mit viel Herzblut bauen wir auf über 1000 M.ü.M über 40 Sorten rare in Vergessenheit geratene Bio Bergkartoffeln an. Wenn Standort Nachteile zum Vorteil werden - Das intensive UV Licht und die steinigen Böden im Albulatal bringen den ursprünglichen Geschmack auf den Teller.

Im Zusammenhang mit den Bergkartoffeln aus dem Albulatal ist eine innovative Logistik entstanden, mit dem Kartoffeltaxi.ch werden unsere Bergkartoffeln durch Pendler an unsere Privatkunden in der Stadt Zürich geliefert. Erhältlich sind die Erdknollen in über 70 Gastrobetrieben und bei diversen Wiederverkäufern in der ganzen Schweiz.

\*\*\*\*\*

### **Natur konkret - G. Leutenegger AG**, Ermatingen, [www.naturkonkret.ch](http://www.naturkonkret.ch)

Natur Konkret – das tier- und naturfreundlichste Label der Schweiz

Mit naturnahen Produktionsformen versuchen wir Naturschutz, Tierschutz und die Produktion von hochwertigen und gesunden Nahrungsmitteln in Einklang zu bringen. Tiergerecht, naturnah, einzigartig und gesund sind nicht nur Schlagworte, sondern die Betriebsphilosophie an der wir uns auch messen und kontrollieren lassen. Hochlandrinder, Wollschweine und Hühner werden an zwei Betriebsstandorten artgerecht gehalten. Engagierte und gut ausgebildete MitarbeiterInnen sorgen für die tägliche Betreuung.

Im Kanton Tessin werden vor allem aufgegebene und verlassene Alpweiden bewirtschaftet und für die naturnahe Produktion von schmackhaftem, würzigem und gesundem Hochlandrindfleisch genutzt. Gleichzeitig wird dadurch eine weitere Verbuschung und Verwaldung verhindert. Im Kanton Thurgau, auf dem Gutsbetrieb Ulmberg, werden alte, vom Aussterben bedrohte Rassen gehalten. Hochstammobstbäume haben hier nicht nur eine wichtige ökologische Funktion, sondern liefern auch die Äpfel als Grundlage für die Produktion von feinem Most.

Mit Landwirten, die ebenfalls auf Einsatz von Krafftfutter oder gar Medikamenten verzichten, streben wir Kooperationsformen an. Diese Landwirte sind vor allem im Berggebiet tätig. Einzigartig ist unser Finanzierungs- und Beteiligungsmodell. Der Konsument ist nicht nur willkommener Kunde, sondern kann mit verschiedenen Investmentformen zum weiteren Wachstum und Verbreitung der Betriebsphilosophie beitragen.



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

\*\*\*\*\*

### **Raiffeisen Unternehmerzentrum AG RUZ**, Gossau, [www.ruz.ch](http://www.ruz.ch)

Mit dem Raiffeisen Unternehmerzentrum RUZ hat die Raiffeisen Gruppe eine Plattform geschaffen, auf der Unternehmer zukunftsweisende Fragestellungen anpacken können: Wo steht mein Unternehmen heute? Wo will ich in zehn Jahren sein? Wie gelange ich möglichst effizient an meine Ziele? Nach dem Motto „für Unternehmer, von Unternehmern“ erhalten KMU- und Gewerbebetriebe Unterstützung von der Gründung bis zur Nachfolge. Insbesondere in den Themen Digitalisierung, Innovation, Effizienz- und Strategiefragen erarbeitet das RUZ gemeinsam mit den Unternehmern Lösungen für die Herausforderungen der Zukunft.

\*\*\*\*\*

### **Damn Good Food & Beverages AG**, Weinfelden, [www.breadbeer.ch](http://www.breadbeer.ch)

Die Damn Good Food & Beverages AG entwickelt und vertreibt innovative Lebensmittel mit einem hohen Grad an Nachhaltigkeit. Hauptziel ist es, Lebensmittelreste zu vermeiden oder neuen Verwendungsformen zuzuführen. Gleichzeitig sollen die Produkte gut schmecken. „Wertschätzender Genuss“ ist daher zentraler Leitfaden der jungen Firma.

\*\*\*\*\*

### **QUO AG**, Glattpark, [www.quo.ch](http://www.quo.ch)

Die Firma QUO wurde zur Jahrtausendwende von einem jungen, technikbegeisterten Team gegründet. Damals wie heute ist unser Ziel, Unternehmen flexibel und agil durch querdenkende Innovation und Produktentwicklung bis zur Marktreife zum Erfolg zu führen. Nach 2006 wurde der Swiss Technology Award erneut von einem Unternehmen gewonnen, welches wir unterstützen durften. Dieses Jahr gewann Lunaphore, ein Startup-Unternehmen den Swiss Technology Award 2018. Wir entwickelten mit ihnen das erste Diagnosegerät. Die grenzenlose Begeisterung für Technik und der Gedanke an Nachhaltigkeit sind die prägenden Elemente unseres Erfolgs. Wir versuchen immer wieder an den uns gestellten Herausforderungen zu wachsen und neue Lösungen für unsere Kunden zu entwickeln. Die ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit sind Aspekte, die wir nie aus den Augen verlieren. Genauso ist die soziale Nachhaltigkeit in den Genen von QUO verankert. Nur wer gerne arbeitet und ausgeglichen ist, hat das Potential für Höhenflüge für seine Kunden. Unser interdisziplinäres Team deckt die verschiedenen Ingenieurdisziplinen ab und ein tolles Team von industrial designer runden unsere Arbeiten ab.

\*\*\*\*\*

### **Farmy AG**, Zürich, [www.farmy.ch](http://www.farmy.ch)

Farmy.ch ist der Online-Markt für den transparenten Wocheneinkauf direkt vom Produzenten. Wir bieten über 8'000 handverlesene Produkte von mehr als 600 authentischen Produzenten, die wir durch unser ausgezeichnetes Logistikkonzept unvergleichlich frisch und zeitsparend zu unseren Kunden in der ganzen Schweiz liefern. Unser Produktsortiment bietet eine breite Auswahl an frischem Gemüse und Früchten, Schweizer Fleisch, Milchprodukten, allem für die Vorratskammer, Getränken und Haushaltsartikeln - eben alles, was Sie für Ihren wöchentlichen Einkauf benötigen. Mit unserer neuen Liefermethode Farmy+ geniessen Kunden in ausgewählten Postleitzahlengebieten in Zürich jetzt zudem GRATIS Lieferung und eine auf 15 Minuten genau planbare und über unsere neue App nachverfolgbare Lieferung. Dies ermöglichen unsere neuen, voll elektrischen Farmy+ Mobile, mit welchen Ihr Wocheneinkauf flüsterleise und massiv CO2-einsparend geliefert wird.

\*\*\*\*\*

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft  
Dr. Frank Burose  
Thomas-Bornhauser-Strasse 14, CH-8570 Weinfelden  
Tel. +41 (0)71 626 05 15  
[burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch), [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch)



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Grand Cru Coffee AG**, Arbon, [www.grandcrucoffee.ch](http://www.grandcrucoffee.ch)

Kaffee bei der Arbeit ist unsere Mission und Leidenschaft. Wir ermöglichen euch genussreiche Kaffeemomente jeden Tag. Deshalb besteht unser modulares Gesamtkonzept aus:

- **Vollautomatischen Kaffeemaschinen** (Swiss Made)
- **Dem Kaffee Ihrer Wahl** (ein Hauch von Magie)
- **Schnellem Service rund um die Uhr** (24 Stunden, 7 Tage die Woche)

Unsere Kaffeevollautomaten für Büro, Betrieb, Industrie und Kantine sind so vielfältig wie die Anforderungen unserer Kunden. Die Kaffeemaschinen werden in Arbon produziert.

Kaffee bei der Arbeit ist längst nicht mehr nur schwarz. Alle Mitarbeitende geniessen neben Kaffee aus bester Ernte auch noch leckere Spezialitäten wie zum Beispiel Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Moccacino und Heisse Schokolade. Die Reinigung ist einfach und per Knopfdruck. Sie können den Vollautomaten kaufen, mieten oder leasen. Wir freuen uns, Ihnen unser genussreiches Konzept zu erläutern, um Ihnen ein lukratives Kaffeekonzept mit Varietäten und Spezialitäten anzubieten. Bei Fragen kontaktieren Sie Andreas Specht unter +41 (0)79 220 82 42 oder [andreas@grandcrucoffee.ch](mailto:andreas@grandcrucoffee.ch).

\*\*\*\*\*

### **Eurofins Scientific AG**, Schönenwerd, [www.eurofins.ch](http://www.eurofins.ch)

Labor für chemische und mikrobiologische Prüfungen im Bereich Lebensmittel und Futtermittel.

Wir freuen uns Sie als Partner im Bereich der Qualitätssicherung aktiv zu unterstützen. Neben der eigentlichen Analytik helfen wir Ihnen bei regulatorischen Fragestellungen sowie der Beurteilung der Betriebshygiene vor Ort. Zusätzlich können wir Ihnen ein Logistikkonzept, Online Zugang zu Resultaten, Schulungen und länderspezifische Kennzeichnungsprüfungen anbieten.

\*\*\*\*\*

### **re:spondelligent GmbH**, Gersau, [respondelligent.com](http://respondelligent.com)

Der Ruf eines Hotels oder Restaurants wird heute weitgehend online bestimmt. Vor allem Online-Bewertungen haben einen grossen Einfluss auf den Entscheidungsprozess potentieller Gäste.

Die re:spondelligent GmbH bietet ihren Kunden zwei Services an:

#### **1. Monitoring App:**

Alle Online-Reviews von allen Bewertungsseiten aggregiert und analysiert. Als Gastgeber verpassen Sie kein Feedback mehr, können Trends rasch erkennen und haben eine Übersicht, auch bei mehreren Betrieben. Die App gibt es als Cloud-Lösung und funktioniert auf jedem Gerät mit Internetzugang.

#### **2. Antwortservice:**

Mit einer Antwort auf eine Review kann man nicht nur seinen Standpunkt vertreten, sondern dank Werbung neue Gäste gewinnen und sogar sein Google-Ranking verbessern.

re:spondelligent schreibt im Namen seiner Kunden individuelle Profi-Antworten für jede Review – immer von Hand geschrieben, keine Maschinen. Der Gastgeber muss nur noch mit 3 Klicks die Antwort freigeben und behält so immer die Kontrolle.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **HelloFresh Suisse AG**, Zürich, [www.hellofresh.ch](http://www.hellofresh.ch)

HelloFresh kreiert jede Woche vielfältige Rezepte und liefert diese zusammen mit den notwendigen Zutaten, perfekt abgemessen und gekühlt, direkt vor die Haustür. Dabei werden nur die besten Zutaten verwendet, mehrheitlich Biogemüse und ausschliesslich Schweizer Fleisch. Mit dem wöchentlichen Lieferservice kann flexibel zwischen den verschiedenen Kochboxen gewechselt werden. So schenkt HelloFresh wertvolle Zeit im Alltag und bringt mehr Inspiration in die Küche.

\*\*\*\*\*

### **Strickhof**, Lindau, [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch)

Der Strickhof ist das Deutschschweizer Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistungen in Land- und Ernährungswirtschaft. Als Hauptabteilung des Amtes für Landschaft und Natur (ALN) in der Baudirektion des Kantons Zürich bietet er qualitativ hochstehende, interdisziplinäre Grund- und Weiterbildungen sowie auf selbständige Unternehmen ausgerichtete Dienstleistungen an in den Bereichen

- Landwirtschaft, Hortikultur, Tierberufe
- Lebensmitteltechnologie
- Facility Management, auch in der Hotellerie
- Hauswirtschaft und Gesundheit.

Bei all seinen Aktivitäten lässt sich der Strickhof von seiner Strategie leiten, entlang der Wertschöpfungskette in Land- und Ernährungswirtschaft Mehrwert zu generieren.

Der Strickhof erbringt seine Dienstleistungen an den fünf Standorten Lindau (Hauptstandort), Affoltern am Albis (Hauswirtschaft an Mittelschulen mit Kurszentren an weiteren 7 Standorten), Au-Wädenswil, Winterthur-Wülflingen und Zürich (Technopark).

Der Strickhof, die ETH Zürich und die Universität Zürich spannen in der landwirtschaftlichen Bildung und Forschung zusammen: In Lindau entstand das gemeinsame Bildungs- und Forschungszentrum AgroVet-Strickhof. Dort wird seit anfangs September 2017 die universitäre Bildung und Forschung im Bereich Agrar- und Veterinärwissenschaften mit den praktischen Bedürfnissen der Landwirtschaft verknüpft. Die ganze Wertschöpfungskette wird so nach dem gesamtheitlichen Ansatz «From Feed to Food» betrachtet, d.h. von der Futtererzeugung über die Fütterung bis zur Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten zu Lebensmitteln.

\*\*\*\*\*

### **Weinregion Bodensee**, Konstanz, [www.weinregion-bodensee.com](http://www.weinregion-bodensee.com)

Der Bodensee mit dem Rhein verbindet nicht nur vier Länder sondern ist die Heimat der internationalen Weinregion Bodensee. Zu ihr gehören eine Vielzahl an Weinbaubereichen und Lagen. Der Wein hat hier eine lange Tradition, schon seit über zwei Jahrtausenden wird er am See kultiviert: am deutschen Seeufer, im Rheintal des Kantons St. Gallen, im Thurgau und im Schaffhauser Blauburgunderland sowie in Vorarlberg und Liechtenstein. Das Rebsorten-Duett Müller-Thurgau und Blauburgunder spielt hier an den Hängen des Sees und an den Ufern des Rheins eine besondere Rolle. Das Spannende an den regionalen Weinen – sie sind alle gewachsen unter gleichen klimatischen Einflüssen und doch grundverschieden aufgrund der unterschiedlichen Böden und natürlich durch die Hand des Winzers. Winzer und Winzerinnen sind Reiseziel für Kultur- und Genussreisende, und auch Aktivurlauber haben Ihre Freude an den Wegen entlang der Weinberge. Besondere Erlebnisse rund um das Thema Wein warten hier auf den Besucher...



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

\*\*\*\*\*

### **INNO-PACK.NET**, Schaffhausen, [inno-pack.net](http://inno-pack.net)

INNO-PACK.NET ist eine Initiative der 3 Kantone Schaffhausen, St. Gallen und Thurgau für die Ostschweizer Verpackungsindustrie, die auch von der Neuen Regionalpolitik des Bundes (NRP) unterstützt wird.

Ziel von INNO-PACK.NET ist es, die Innovationskraft der kleineren und mittleren Verpackungsunternehmen mit gezielten Netzwerkaktivitäten und Unterstützungsangeboten zu stärken.

Es ist ein Innovationsnetzwerk aus Industrie, Hochschulen und Forschungseinrichtungen, das Unternehmen mit Informationen versorgt, sie bei der Erkennung von Innovationschancen unterstützt und an Projekte und Technologien heranführt. Das Angebot umfasst Veranstaltungen, Arbeitsgruppen sowie Projekt- und Technologievermittlung. In einer ersten Phase (2014-2017) wurden Schwerpunktthemen identifiziert, die nun in einer abschliessenden Phase II (2018-2021) vertieft werden. Dazu gehören der Digitale Verpackungsdruck, Intelligente und aktive Verpackungen, Predictive Maintenance und Verpackungssimulation. Firmen, die bei einem dieser Themen mitarbeiten oder Gastgeber einer Veranstaltung sein möchten, können sich an Projektleiter Dieter Franzke wenden ([dieter.franzke@inno-pack.net](mailto:dieter.franzke@inno-pack.net)).

\*\*\*\*\*

### **Stiftung innocuisine**, Weinfelden, [www.innocuisine.ch](http://www.innocuisine.ch)

Im 2011 gründeten die Hotel & Gastro Union und die Hotel & Gastro formation Schweiz die heutige Stiftung innocuisine unter der Dachstiftung Fondation des Fondateurs mit dem Ziel, die Innovationskraft und Wettbewerbsfähigkeit im Bereich der Gastronomie, der Kulinarik und der Kochkunst in der Schweiz zu stärken.

Dazu baut die Stiftung innocuisine mit Akteuren aus Bildung, Forschung und Gastronomie ein nationales und internationales Netzwerk auf. Dieses Netzwerk trägt dazu bei, dass innovative Technologien Zugang in die Gastronomie finden und durch Gastro-Profis zur Anwendung gelangen.

Zur Wissensvermittlung wurde in Zusammenarbeit mit Hotel Gastro formation Schweiz ein breit abgestützter Weiterbildungslehrgang «Avantgardistische Küche» aufgebaut. Im Sommer bzw. Herbst 2018 wird der Weiterbildungslehrgang bereits zum dritten Mal durchgeführt ([weiterführende Informationen](#)). Der Lehrgang wurde soeben in die Liste der L-GAV-unterstützten Aus- und Weiterbildungen aufgenommen.

\*\*\*\*\*

### **GastroPerspektiv AG**, Schönbühl, [www.gastroperspektiv.ch](http://www.gastroperspektiv.ch)

Wir coachen Profiküchen für die Care- und Gemeinschaftsgastronomie, beispielsweise im Pflegeheim oder Altersheim, im Spital, in der Kita. Wir coachen Gastroküchen, egal ob Spitzengastronomie oder einfaches Restaurant, ob Landgasthof oder Berghaus.

Ein gewichtiger Teil des Umsatzes und der Kosten in Gastronomiebetrieben wird mit Kochen generiert. Hier müssen Sie ansetzen, um möglichst mehr Ertrag zu erwirtschaften und die Kosten im Griff zu haben. Die Individualität und Regionalität werden im Denken und Konzipieren von Produktionsplanung und Angebotsgestaltung immer mit einbezogen. Wie das geht, zeigen Ihnen unsere Küchen-Coaches. Wir begleiten Sie, wenn Sie sich entschliessen, die Produktivität Ihrer Grossküche zu steigern, den Stress zu reduzieren und die Qualität zu sichern und verbessern. Gemeinsam erreichen wir beste, konstante und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Qualität. Und eine Küche, die rentiert und Spass macht. Eine echte GastroPerspektive für Gäste und Mitarbeitende!

\*\*\*\*\*

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft  
Dr. Frank Burose  
Thomas-Bornhauser-Strasse 14, CH-8570 Weinfelden  
Tel. +41 (0)71 626 05 15  
[burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch), [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch)



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **Bischofszell Nahrungsmittel AG**, Bischofszell, [www.bina.ch](http://www.bina.ch)

Die Bischofszell Nahrungsmittel (BINA) wurde 1909 gegründet und ist eine führende Herstellerin von Convenience- und Fruchtprodukten sowie Fertiggerichten und Getränken für Einzelhandel, Industrie, Grossverbraucher und den Export. Die gut 1000 Mitarbeitenden produzieren auf modernsten Anlagen und mit verschiedensten Herstellungsverfahren mit Herzblut und Leidenschaft die über 1000 selber hergestellten Produkte für den täglichen Genuss. In der BINA entsteht neben dem kultigen Migros Ice Tea und dem neuen Menülieferdienst von Menu Casa, eine vielfältige Produktpalette vom frischen Salat, Birchermüesli, über feine Konfitüren bis zu allen möglichen feinen Produkten aus einheimischen «Härdöpfeln». Zur BINA-Gruppe gehören neben dem Produktionsbetrieb in Ecublens und Bischofszell Food Innovation in Zürich auch die Sushi Mania SA in Vuadens und die Gastina GmbH in Frastanz (A).

\*\*\*\*\*

### **Trio Personal H. Bollhalder GmbH**, Weinfelden, [www.triopersonal.ch](http://www.triopersonal.ch)

1981 wurde Trio Personal als Einmann-Betrieb in Weinfelden gegründet. Für jede erfolgreiche Personalvermittlung braucht es ein Trio. Die drei Akteure sind der Kandidat, der Arbeitgeber und der Vermittler. So entstand auch der Name Trio Personal. Die boomende Wirtschaft ermöglichte der damals noch jungen Branche eine kontinuierliche Entwicklung. So eröffnete Trio Personal in den Folgejahren neue Filialbetriebe in Frauenfeld, Rorschach und Wil. Dank intensiver und seriöser Marktbearbeitung bauten sie ihre gute Position laufend aus und entwickelten sich zu einer festen Grösse in der Personalvermittlung der Ostschweiz.

#### **Wir sind auf der Suche für Sie**

##### **Personalsuche**

Mit Ausschreibungen auf unserer Homepage, verschiedenen Stellen- sowie Social Media-Plattformen akquirieren wir die richtigen Kandidaten für Sie.

##### **Selektion**

Eingehende Bewerbungen werden einer genauen Prüfung unterzogen. Nach einer ersten Vorselektion werden persönliche Gespräche geführt. Aufgrund dieser Erkenntnisse, gezielten Referenzauskünften, eines Persönlichkeitsprofils und weiteren Abklärungen wird die definitive Auswahl getroffen.

##### **Kandidatenpool**

Wir pflegen permanent einen umfangreichen Kandidatenpool. So können wir spontan auf Anfragen nach kurzfristig verfügbaren Kandidaten oder nach geeignetem Temporärpersonal reagieren. Personalberatung ist mehr als Stellen vermitteln. Kurz gesagt, wir unterstützen Sie im gesamten Bereich der Personalplanung. [www.triopersonal.ch](http://www.triopersonal.ch)

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **mikas – stadt.fleisch.wurst**, Zürich, [www.mikas.ch](http://www.mikas.ch)

Seit 2011 veredelt mikas – stadt.fleisch.wurst bestes Fleisch in der Stadt Zürich zu ausgewählten Produkten. Angefangen mit dem Stadtjaeger, der Wurst der Stadt. Zu 100% aus Zürcher Stadt-Bio-Schweinen hergestellt, ist der Stadtjaeger die lokalste Wurst der Stadt. 2015 hat sich die Produktpalette um weitere luftgetrocknete Spezialitäten wie den Schönen Rücken oder den Packenden Nacken erweitert und seit Sommer 2016 gibt es delikate Grillwürste wie den Stadtzwicker oder das Lammzwickerli, mit richtig viel gutem Fleisch und ohne Zusatzstoffe.

mikas ist ein Zürcher Kleinbetrieb, der auserlesene Fleischprodukte herstellt. Jedes Produkt entspricht höchsten Ansprüchen, von der möglichst artgerechten Tierhaltung über die schonende und veredelnde Verarbeitung bis zur Konfektion. Mika Lanz arbeitet am liebsten mit Direktkontakten, beim Bezug der Rohwaren für die Produktion in Zürich-Oerlikon ebenso wie im Verkauf. Die Nachvollziehbarkeit aller Entscheidungen und Abläufe ist bei mikas von zentraler Bedeutung.

Mika Lanz ist in Zürich aufgewachsen und liebt seine Heimatstadt. Die Fleischprodukte zeugen von dieser Haltung. Der ehemalige Filmemacher hat Lebensmittelwissenschaft studiert und mit mikas eine Berufung gefunden, bei der er seine Leidenschaften mit Hilfe eines kleinen und familiären Teams zur Blüte bringen kann.

\*\*\*\*\*

### **Praliné Scherrer GmbH**, St. Gallen, [praline-scherrer.ch](http://praline-scherrer.ch)

An der Marktgasse 28 in St. Gallen, in unmittelbarer Nähe zum weltberühmten Stiftsbezirk, ist Tradition zu Hause. Die Anfänge von Praliné Scherrer reichen bis ins Jahr 1875 zurück. Seither zählt das Haus zu den ersten Adressen, wenn es um Truffes und Pralinés, St. Galler Biber und Butterkonfekt geht.

Dieser Tradition hat sich auch das junge Team von Vittoria Hengartner verpflichtet. Es mischt den überlieferten Rezepturen oft eine Prise Innovation bei. Leidenschaft, berufliches Können und der Mut zu Neuem führen zu Premium-Qualität, die selbst die verwöhntesten Gaumen überrascht.

\*\*\*\*\*

### **Tellement Facile SA**, Duillier, [hempfy.com](http://hempfy.com)

Das XXI. Jahrhundert ist die Epoche der wissenschaftlichen und technologischen Fortschritte, die unsere Welt ausschlaggebend verändert hat und weiterhin verändert. Die Lebensqualität hat sich verbessert, der Mensch lebt länger und bleibt länger fit. Gesunde Ernährung stellt zunehmend die Basis für das Wohlbefinden jeder Person dar, welches dazu führt, dass Waren aus ökologischem Anbau und ohne zusätzliche Inhaltsstoffe bevorzugt werden. Dieses neue Jahrhundert ist gleichzeitig eine schwierige Zeit, da Menschen ständig verschiedensten Formen von Stress ausgesetzt sind. Gegenwärtig werden neue Entspannungstechniken und Meditationsarten entwickelt. Ein gemütlicher Filmabend zuhause, begleitet von einem Glas Rotwein: eine der Methoden... Oder anstelle des Rotweins, ein Glas Hempfy Bitter Lime oder Hempfy Sweet Lime genießen. Hempfy ist ein 100 Prozent natürliches Produkt, enthält keinen Alkohol, wirkt entspannend und belebt.

Als ein Erfrischungsgetränk aus Cannabis wird der Hempfy in Kanton Waadt von bekannten Önologen und Getränke-Experten hergestellt. Die mutige Abbildung eines Cannabis-Blattes auf dem Etikett sollte niemanden einschüchtern oder beunruhigen. Hempfy wird aus einer besonderen Art Cannabis produziert, die kein THC (Tetrahydrocannabinol) und CBD (Cannabidiol) enthält und zu keiner berauschenden Wirkung führt.

\*\*\*\*\*



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### **roduner communications**, Uesslingen, [roduner-com.ch](http://roduner-com.ch)

Ich jongliere mit Sätzen und Wörtern. Bringe Struktur in Gedachtes, Gesagtes, Geschriebenes. Erarbeite leicht verständliche Texte für Broschüren, Kundenmagazine, Mailings, Inserate, Medien, Newsletter, Claims, Webseiten, Social Media ... für Inhalte, die gerne gelesen werden!

Als Kommunikationsfachfrau mit vielen Jahren Erfahrung biete ich hohe Qualität zu fairen Preisen. Mein Ziel ist es, mit Ihnen Hand in Hand zu arbeiten, damit Sie und Ihre Kundschaft rundum zufrieden sind.

In meinen Social Media-Kursen lernen Sie und Ihr Team zudem in spannenden, unterhaltsamen und praxisorientierten Kursen, wie man online kommuniziert und die Fans «bei Laune hält».

Kommunikation mit Rundumblick – analog, digital, persönlich.

\*\*\*\*\*

### **Barfuss Brauerei GmbH**, Schönholzerswilen, [www.barfuss-brauerei.ch](http://www.barfuss-brauerei.ch)

Die Barfuss Brauerei ist ein Familienbetrieb aus dem Thurgau. Wir brauen seit 20 Jahren Bier und seit 2014 teilen wir unsere Leidenschaft für geschmackvolles Bier auch mit der Öffentlichkeit.

Angefangen hat alles mit einem Bierbrau Kit, welchen Karin ihrem Mann Bryan zu Weihnachten schenkte. Bryan kommt aus Grand Rapids, der Beer City USA. Als er in die Schweiz kam, war er mit der Bierauswahl nicht zufrieden. Darum fand Karin: „Mach Dein Bier doch selber“.

Was mit 20l pro Sud in der Küche angefangen hat, wurde schnell grösser und die Küche zu klein. Mittlerweile produzieren wir 600-1200Liter/Sud in unseren Räumlichkeiten im Hagenbuch, Schönholzerswilen, TG.

Karin liess sich von Bryan's Leidenschaft für Bier anstecken und bildete sich zu Biersommelière aus. Ihre Leidenschaft für ungewöhnliche Foodpairings und Bier-Rezepte teilt sie gerne mit einem breiten Publikum. Die Barfuss Brauerei bietet nicht nur leckere Biere, bei uns können Sie auch gerne Ihren Event planen. Wir haben eine grosse Auswahl an verschiedenen Möglichkeiten, von der einfachen Führung mit kleiner Degustation bis zum Weihnachtsessen und Kutschenfahrten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

\*\*\*\*\*

### **DasPure AG**, Wetzikon, [www.daspure.ch](http://www.daspure.ch)

Hinter dem Namen DasPure stehen mehr als nur ausgewählte Köstlichkeiten und feines Essen. Ökologische Produktion ist für uns gleichbedeutend mit hoher Qualität, schonender und traditioneller Veredelung sowie artgerechter Haltung von Tieren. Wir arbeiten mit der Natur zusammen – aus Überzeugung. So entsprechen alle unsere sorgfältig ausgewählten Produkte den hohen Anforderungen an einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Doch nicht nur die Liebe zur Natur lässt sich in unseren Produkten wiederfinden, sondern auch unsere eigene Leidenschaft sowie Freude an gutem Essen und uneingeschränktem Genuss.

\*\*\*\*\*





## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
Postfach 397  
CH-8570 Weinfelden

### Trägerverein Culinarium, Salez, [www.culinarium.ch](http://www.culinarium.ch)

Unser Herz schlägt für Regionalität!

Der Trägerverein CULINARIUM begeistert Einheimische und Gäste für regionale Produkte, und schafft das Bewusstsein für eine gesunde und genussvolle Ernährung im Einklang mit den Jahreszeiten. Wir setzen uns aus tiefer Überzeugung und mit Erfolg für die Wertschätzung regionaler Produkte in Gastronomie und Haushalt ein. CULINARIUM ist ein vom Bund anerkanntes Gütesiegel, hinter dem heute über 500 Gastronomen und Produzenten stehen, die zusammen mehr als 2000 regionale Produkte herstellen und anbieten.

Was die Krone bedeutet

Wer sich heute im Laden, auf dem Markt oder im Restaurant für CULINARIUM-Produkte entscheidet, dem garantiert die goldgelbe Krone:

- hochwertige landwirtschaftliche Produkte aus der Region
- Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region
- kurze Transportwege mit allen Vorteilen für Frische, Qualität und Genuss
- unabhängige Kontrollen und seriöse Produktezertifizierung
- dass mindestens 80 Prozent der Zutaten aus der Region stammen.

\*\*\*\*\*

### Bioforce AG, Roggwil, [www.avogel.ch](http://www.avogel.ch)

«Selbsthilfe ist die beste Hilfe» – das wusste schon der Naturheilkunde-Pionier Alfred Vogel (1902 - 1996). Er unternahm alles, um seinen Patientinnen und Patienten zu zeigen, was sie für Wohlbefinden und Lebensqualität tun können. Die Marke A.Vogel steht deshalb für weit mehr als das Entwickeln und Herstellen von wirksamen Arzneimitteln aus frischen, kontrolliert biologisch angebauten Heilpflanzen. Zur umfassenden Betrachtung von Gesundheit und Krankheit gehören für A.Vogel immer auch Fragen der Ernährung und Lebensweise.

Ganzheitliche, fundierte recherchierte Information und individuelle Hilfestellung stehen im Zentrum der Marke A.Vogel. Das Bedürfnis nach Orientierung ist trotz den Errungenschaften der modernen Medizin heute so gross wie noch nie. A.Vogel kommt diesem Bedürfnis vielfältig entgegen: mit der beliebten Publikumszeitschrift „A.Vogel Gesundheits-Nachrichten“, mit Büchern wie z.B. dem Standardwerk „Der kleine Doktor“, mit Besucheranlässen in Roggwil TG und Teufen AR sowie dem kostenlosen A.Vogel Gesundheitstelefon. Neben den bewährten Naturheilmitteln bietet A.Vogel ein ausgewähltes Sortiment von Ernährungsprodukten an.

Die pflanzlichen Arzneimittel, die Ernährungsprodukte und die ganzheitliche Information machen A.Vogel zum sympathischen Spezialisten für natürliche Gesundheit.

\*\*\*\*\*

Wollen auch Sie vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft profitieren? Werden Sie Supporter oder Partner des KNW-E. Ihre Vorteile sehen Sie [hier](#). Wir freuen uns auf Sie!