

dürfnis und technischen Möglichkeiten sei schmal, hielt Thomas De Martin abschliessend fest.

Innovation im Kneipp-Hof Dussnang

Über die Entwicklung und die notwendigen Innovationen von der Wasserheilanstalt, die im Jahre 1892 gegründet wurde, bis zum heutigen Rehasentrum mit Hotelambiente, referierte Wim Sprokereef, Direktor des Kneipp-Hofes Dussnang. Er wies dabei auf den demographischen Wandel hin und die veränderten Anforderungen an ein heutiges Rehasentrum.

Dank grossen Anstrengungen auf allen Gebieten sei es gelungen, 1998 auf die Spitalliste des Kantons Thurgau zu kommen. Inzwischen habe man es auch auf die Listen der Kantone Zürich, Schaffhausen und Appenzell Ausserrhoden geschafft. Seit seinem Amtsantritt lege er grossen Wert darauf, dass die Mitarbeitenden auf allen Stufen voll in den Betrieb eingebunden würden. Im Kneipp-Hof sind insgesamt 176 Mitarbeitende, darunter 17 in Ausbildung beschäftigt. Für Schulungen und Weiterbildungen wird jährlich rund 150 000 Franken aufgewendet. Der Betrieb ist zertifiziert. Laut Umfragen steht die Gästezufriedenheit bei 95 Prozent. Aber auch in baulicher Hinsicht müsse man innovativ bleiben, sagte Sprokereef. So stün-

den heute für die Physiotherapie 26 Räume zur Verfügung. Ein neues Therapiebad befindet sich im Bau und auch ein Erweiterungsbau sei geplant. Gegenwärtig werde zudem der Anschluss an das Fernwärmenetz realisiert.

Gute Ausbildung immer wichtiger

In der anschließenden Diskussionsrunde war die Überforderung der Menschen grundsätzlich, aber auch speziell in die Ausbildung ein Thema. David Bosshart hielt fest, wie Personen mit schlechter oder ungenügender Ausbildung im Erwerbsleben integriert werden können. Eine gute Ausbildung sei die beste Voraussetzung um erfolgreich zu sein. Auch die heutige Jugend sei innovativ. Sie dürfe aber nicht auf Kosten der Disziplin gehen.

Auf die Frage ob man genug Spitzenleute finde, stellte David Bosshart fest, dass diese bestimmt vorhanden seien, jedoch nicht ausschliesslich in der Schweiz. Spitzenkräfte seien jedoch kaum beim Staat zu finden, weil dort zu wenig Innovation möglich sei. Thomas De Martin erklärte, dass seine Firma vor allem aus praktischen Gründen bei den Ent-

wicklungen mit deutschen Fachhochschulen zusammen arbeitet, da in der Schweiz nur die ETH zur Verfügung stehe und diese für eine Zusammenarbeit mit seinem Betrieb

eine Schuhnummer zu gross sei. Man dürfe aber nicht einfach die Hochschulen gegen die Fachhochschulen ausspielen, waren sich die Referenten einig, es brauche beides. David Bosshart hielt abschliessend fest, dass

«Für Schulungen und Weiterbildungen wird jährlich rund 150 000 Franken aufgewendet.»

Wim Sprokereef,
Direktor des Kneipp-Hofes Dussnang

die Schweiz ein hohes Ausbildungsniveau besitzt, dies auch dank den Berufslehren, die in dieser Form beinahe einmalig seien. Dieser Ausbildungsform und dem benötigten Nachwuchs gelte es die gebührende Beachtung zu schenken.

Beim anschließenden, von der Thurgauer Kantonalbank gesponserten Apéro, blieb genügend Gelegenheit, die Meinungen und Eindrücke über den Abend auszutauschen. Anne Rombach von der Regio Wil und Michael Dubach vom Pro Zürcher Berggebiet zeigten sich mit dem Verlauf des Abends überaus zufrieden und gaben der Hoffnung Ausdruck, wieder einmal miteinander eine Veranstaltung auf die Beine zu stellen.

r/■

Innovationen in der Agro Food Branche vorantreiben

Der 5. Business Event von SVIAL (Schweizerische Verband der Ingenieur-Agronomen und der Lebensmittel-Ingenieure) und das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (KNW-E) findet im Agroscope in Wädenswil statt.

Die Veranstaltung gelangt am Mittwoch, 22. Januar 2014 zur Durchführung. Eingeladen sind Entscheidungsträger aus Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft aus der Agrarforschung.

Neue Wege

Der Anlass hat zum Ziel Unternehmertum und Wissenschaft zusammenzuführen. Die Forschungsanstalt Agroscope wird aufzeigen, welche neuen Wege sie gehen will respektive bereits geht, um der Land- und Ernährungswirtschaft im bisherigen Sinne ihre Leistungen anzubieten, und zudem mit Wirtschaftspartnern Innovationen für Wertschöpfungsketten übergreifend voranzutreiben. Sie sind

herzlich eingeladen, Teil dieses Weges zu werden. Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft bietet dabei Unterstützung und einen niederschweligen Zugang in die

Forschungsinstitutionen, um ihre Innovationen zu begleiten und voranzutreiben.

Agrarforschung geht mit der Wirtschaft neue Wege

Nach einem Rundgang durch die Forschungsanstalt Agroscope vernetzen sich Persönlichkeiten, die den Agro-Food Bereich dank Leadership und Innovation weiterbringen. Unternehmer aus der Land- und Ernährungswirtschaft zeigen auf, wie sie gemeinsam mit Agroscope Innovationen erfolgreich umgesetzt haben. Von ihnen zu lernen, ist Freude pur.

Gleichzeitig erweitern die Teilnehmenden ihr berufliches Netzwerk und geniessen dabei den Moment. ■

svial asiatic
My Agro Food Network

 **Kompetenznetzwerk
Ernährungswirtschaft**