

EINLADUNG ZUR SONDERVERANSTALTUNG

**NACHHALTIGKEIT AM BEISPIEL DER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT:
WO ANSETZEN UND WIE UMSETZEN?**



DIENSTAG, 29. OKTOBER 2013
16.30 UHR / 17.30 UHR
BIOTTA AG, PFLANZBERGSTRASSE 8
8274 TÄGERWILEN

(PARKPLÄTZE STEHEN VOR ORT
IN GENÜGENDER ANZAHL ZUR VERFÜGUNG)

Unterstützt von:



ANMELDUNG

ab Besichtigung (16.30 Uhr)

nur für den zweiten Teil (17.30 Uhr)

Name | Vorname _____
Titel | Funktion _____
Telefonnummer _____
E-Mail _____

Sonderveranstaltung des
Thurgauer Technologieforums
vom Dienstag, 29. Oktober 2013
Nachhaltigkeit am Beispiel der
Ernährungswirtschaft

Die Teilnahme ist kostenlos.

Name | Vorname _____
Titel | Funktion _____
Telefonnummer _____
E-Mail _____

Anmeldung bis spätestens
22. Oktober 2013 über
Fax: 052 724 27 09
E-Mail: sandra.hubli@tg.ch
Web: www.technologieforum.ch

Firma _____
Adresse _____

Thurgauer Technologieforum
c/o Amt für Wirtschaft und Arbeit
Verwaltungsgebäude
Promenadenstrasse 8
8510 Frauenfeld
Die Platzzahl ist beschränkt.
Die Anmeldungen werden in der Reihen-
folge des Eingangs berücksichtigt.

THEMA UND REFERENTEN



Dr. Jürg Buchli,
Lebensmittel-Ingenieur,
Leiter der Fachstelle
Nachhaltigkeit und
Energie, ZHAW
Wädenswil



Otmar Hofer,
Dipl. Ing. ETH,
Executive MBA, der
Universität St. Gallen,
Unternehmensleiter
der Bischofszell
Nahrungsmittel AG



Edouard Appenzeller,
Aromatiker,
Führungsfachmann, Leiter
Entwicklung, Technologie,
Nachhaltigkeit
der Bischofszell
Nahrungsmittel AG



Clemens Rüttimann,
Betriebsökonom HWV,
Geschäftsführer der
Biotta AG

Nachhaltigkeit am Beispiel der Ernährungswirtschaft

«Nachhaltigkeit – Schlagwort oder Zukunftsstrategie?» so lautete das Schwerpunkt-Thema des diesjährigen Thurgauer Technologie-Tages. Mit dieser Sonderveranstaltung greifen wir das Thema nochmals unter einem besonderen Aspekt auf. Auf Grund der grossen Bedeutung der Ernährungswirtschaft im Thurgau legen wir den Fokus auf die nachhaltige Produktion, den Umgang und die nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln.

Jürg Buchli von der ZHAW in Wädenswil zeigt auf, dass wir zwar über eine Vielzahl von Stellschrauben verfügen, mit Lebensmitteln nachhaltig umzugehen, es aber gleichzeitig ein langer Prozess ist bis zum Ziel einer wirklich nachhaltigen Ernährung.

Otmar Hofer und Edouard Appenzeller von der Bischofszell Nahrungsmittel AG stellen das Nachhaltigkeitskonzept der Migros und dessen Umsetzung in ihrem Werk in Bischofszell vor.

Clemens Rüttimann stellt dar, wie die Biotta AG dank einer konsequenten operativen Neuausrichtung und Neupositionierung den Turnaround geschafft hat.

Und schliesslich besteht die Möglichkeit, vorgängig die Biotta AG und ihre Produktion zu besichtigen und beim abschliessenden Apéro das eigene Netzwerk zu pflegen und auszubauen.

Wir laden Sie herzlich ein und freuen uns, wenn wir Sie begrüessen dürfen.

Edgar G. Sidamgrotzki,
Chef Amt für Wirtschaft und Arbeit (AWA)
Vorsitzender des Thurgauer Technologieforums

PROGRAMM

16.30 Uhr	Betriebsbesichtigung Produktionsstätte der Biotta AG, Tägerwilen	Clemens Rüttimann, Biotta AG
17.30 Uhr	Begrüssung in den Räumlichkeiten der Biotta AG, Tägerwilen	Edgar G. Sidamgrotzki, Chef AWA
17.35 Uhr	Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft Die Nachhaltigkeit unserer Lebensmittel ist ein wichtiges Thema, ist die Ernährung doch für einen Drittel der durch Konsum verursachten Umweltbelastungen verantwortlich. Diese Belastungen ergeben sich über die ganze Wertschöpfungskette hinweg. Massnahmen zur Reduktion sind deshalb vielfältig und müssen in der Verarbeitung, der Logistik, beim Konsum und bei der Entsorgung (Food Waste) ansetzen.	Dr. Jürg Buchli, Leiter der Fachstelle Nachhaltigkeit und Energie, ZHAW Wädenswil
18.00 Uhr	Generation M – integrales Nachhaltigkeitskonzept der Migros – und wie es die Bischofszell Nahrungsmittel AG praktisch umsetzt Mit verbindlichen Versprechen zu Gesundheit, Konsum, Mitarbeitenden, Umwelt und Gesellschaft engagiert sich die Migros für die Generation von morgen. Die M-Industrie und damit auch die BINA unterstützen dieses Vorgehen und wollen Treiber und Gestalter gelebter Nachhaltigkeit sein. Anhand zweier Beispiele wird der Erfolg entlang der Wertschöpfungskette aufgezeigt.	Otmar Hofer, Unternehmensleiter, und Edouard Appenzeller, Leiter Entwicklung, Technologie, Nachhaltigkeit, Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA)
18.25 Uhr	Biotta – Qualität in allen Dimensionen Im Schweizerischen Nahrungsmittelsektor gibt es heute unabhängig von der Quantität weitestgehend gute Verarbeitungsqualität. Im schnellen Wandel der Märkte und dem allgemein vorherrschenden Mengendruck und Wachstumsglauben ist es vordringlich, allem Denken und Handeln eine konsequente Werthaltung der «Qualität in allen Dimensionen», inkl. der Nachhaltigkeit, zugrunde zu legen.	Clemens Rüttimann, Geschäftsführer Biotta AG
18.50 Uhr	Fragen und Diskussion Zusammenfassung und Abschluss	Moderation: Edgar G. Sidamgrotzki
anschliessend	Apéro	