Qualitätstagung 2023

Einschätzungen zur Ernte und Versorgungssituation

Neue Ackerkulturen für die menschliche Ernährung – Potentiale und Herausforderungen für Produktion und Verarbeitung

---

Hauptsponsor

Co-Organisator

Standbetreiber

Blattmann Schweiz AG
Bühler AG
Hosokawa Alpine AG
Impana AG
Wirtech AG

Partner

IP-SUISSE
R-Biopharm AG
Swissmill

Verpflegungssponsoren

Delley Samen und Pflanzen AG
Groupe Minoteries SA
Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC
Stadtmühle Schenk AG

Medienpartner

Tagungsinformationen

Der Schweizerische Bauernverband (SBV) hat 2021 den Bericht «Potential ausgewählter Ackerkulturen in der Schweiz»[1] publiziert. Darin hält er unter anderem fest, dass «*längerfristig […] nur Kulturen Bestand haben, welche aus Sicht der Betriebe wirtschaftlich produziert und gewinnbringend abgesetzt werden können […]*». Das Potential orientiert sich gemäss SBV an der realen, vorhandenen Nachfrage und zeigt auf, wo Importware mit einheimischen Rohstoffen substituiert werden könnte. Hierzu sei insbesondere die Verarbeitungsindustrie gefordert.

Im Bericht «Alternativen im Schweizer Pflanzenbau – Potenziale ausgewählter Ackerkulturen zur Lebensmittelproduktion»[2] des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) vom Mai 2022 wird erwähnt, «*dass sich Endkonsument*innen längerfristig vermehrt für Produkte aus Schweizer Rohstoffen, als auch aus regionalen Rohstoffen interessieren werden*». Die Präferenz von Konsumierenden für die Herkunft Schweiz sei jedoch noch ausbaufähig. Chancen sieht das BLW unter anderem in der Generierung von Mehrwerten, welche «*die Preissegmentierung zur Importware zu rechtfertigen ermöglicht*».

Vor diesem Hintergrund sind alle Akteure der Getreide-, Ölsaaten- und Eiweisspflanzenbranche gefordert. Wie kann eine wirtschaftliche Produktion und Vermarktung von einheimischen Ackerkulturen für die menschliche Ernährung erreicht werden? Welcher Stellenwert hat die Herkunft dieser Rohstoffe bei der Herstellung von Lebensmitteln? Welche Nachfrage besteht nach einheimischen Ackerkulturen für die menschliche Ernährung? Welcher Wert hat die Swissness dieser Rohstoffe? Wie gehen wir als Branche mit den daraus resultierenden Herausforderungen entlang der gesamten Wertschöpfungsketten um? Diese und weitere Fragen sollen an der Tagung aufgenommen und mit Vertretern der Land- und Ernährungswirtschaft diskutiert werden.

Neben den branchenpolitischen Aspekten werden wie gewohnt die Resultate der Sortenversuche sowie der Qualitätserhebung der inländischen Getreideernte vorgestellt. Ebenfalls wird ein Überblick über die einheimische Produktion und die Versorgungssituation sowie über ausgewählte Resultate von Forschungsprojekten gegeben. Am Anlass werden zudem mehrere Unternehmen mit einem Ausstellungsstand vor Ort präsent sein. Die Teilnehmer erhalten während den Pausen / dem Lunch die Gelegenheit, sich im Bereich Messtechnik, Analytik oder auch Getreideverarbeitung über neue Entwicklungen zu informieren.

Ziele der Tagung

Die Tagung verfolgt folgende Ziele:

- Überblick über den aktuellen Stand der Arbeiten rund um die Thematik der neuen Ackerkulturen für die menschliche Ernährung verschaffen,
- Einschätzungen der Branche und die damit verbundenen Herausforderungen und Perspektiven für die Marktpartner darstellen,
- Erkenntnisse rund um die Qualität der einheimischen Sorten und der Ernte vermitteln,
- Plattform für Kontakte und Erfahrungsaustausch bilden.

Wem nützt diese Tagung?

Die Qualitätstagung richtet sich an die Akteure aller Stufen der Wertschöpfungskette Getreide und Ölsaaten (Saatgutzüchter, Produzenten, Sammelstellen / Händler, Verarbeitung, Detailhandel), insbesondere Qualitäts- und Produktionsverantwortliche, Verkaufsleiter oder CEO's.

Fachleute aus Ernährung, Wirtschaft und Politik sowie Medienvertreter erhalten mit dieser Tagung eine ideale Gelegenheit, sich über die politische Ausgangslage für die Getreide-, Ölsaaten und Eiweisspflanzenbranche sowie die Qualität der Ernte zu informieren. Die breit angelegte Thematik spricht aber auch Partner aus Forschung und Beratung sowie Interessenten aus anderen Branchen der Nahrungsmittelindustrie an.

---

[1] Abrufbar unter https://www.sbv-usp.ch/fileadmin/sbvuspch/04_Medien/Medienmitteilungen/PM_2021/Bericht_Potential_Schweizer_Ackerkulturen_DE_def.pdf

[2] Abrufbar unter https://www.blw.admin.ch/dam/blw/de/dokumente/ackerkulturen_zur_lebensmittelproduktion.pdf.download.pdf/Potenziale%20ausgew%C3%A4hlter%20Ackerkulturen%20zur%20Lebensmittelproduktion.pdf

Eckdaten

Datum	Dienstag, 21. November 2023, 10:15 – 17:00 Uhr
Ort	Stadion Wankdorf, Papiermühlestrasse 71, 3014 Bern
Parking	Einfahrt via Parking Wankdorf Center, ein kostenpflichtiges Ausfahrtsticket kann bei der Tagungsanmeldung bestellt werden.
Sprache	Deutsch und französisch (mit Simultanübersetzung)
Teilnahmekosten	CHF 150.- pro Person, inkl. Mittagessen, exkl. Parkticket Für Annullierungen bis zu 10 Tagen vor der Veranstaltung werden 50% verrechnet, bei später eintreffenden Absagen der volle Betrag. Vertretungen sind ohne Zusatzkosten herzlich willkommen.
Organisatoren	Die Tagung wird gemeinsam von der Branchenorganisation swiss granum und dem Verein Schweizer Brot organisiert.

Anmeldung

Bis Freitag, 10. November 2023 via www.swissgranum.ch/de/qualitaetstagung.

Tagungsprogramm

Zeit	Thema	Referentinnen und Referenten
10:15	Empfang mit Kaffee und Schweizer Brotbuffet	
	Teil I: Einschätzungen zur Ernte und Versorgungssituation	
10:45	Begrüssung	Präsident, swiss granum
10:50	Erkenntnisse aus Ernteerhebungen, Sortenversuchen und Forschungsprojekten der swiss granum	Thomas Weisflog, Stv. Direktor, swiss granum
11:20	Erntequalität des Schweizer Brotweizens und Verarbeitungstipps	Stephanie Bräunlich, Sommerweizenzüchterin und Leiterin Qualitätslabor, Agroscope Sébastien Knecht, Verantwortlicher Richemont Romandie und Bäcker- und Konditormeister Dipl. HFP – Konditor, Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC / Richemont Kompetenzzentrum
11:40	Erkenntnisse aus dem Forschungsprojekt «Nachhaltiger Rapsanbau»	Martin Häberli, Wissenschaftlicher Mitarbeiter, HAFL
11:55	Ein Jahr Absenkpfade: erste Erkenntnisse für den Anbau von Getreide und Ölsaaten in der Schweiz	Pierre-Yves Perrin, Geschäftsführer, SGPV
12:10	Fragen / Diskussionsmöglichkeit mit Publikum	Stephan Scheuner, Direktor, swiss granum
12:30	Stehlunch	
	Teil II: Neue Ackerkulturen für die menschliche Ernährung – Potentiale und Herausforderungen für Produktion und Verarbeitung	
13:45	Rahmenbedingungen der Branche für den inländischen Anbau und die Verarbeitung von Nischenkulturen	Stephan Scheuner, Direktor, swiss granum
13:55	Verarbeitung von pflanzenbasierten Proteinen aus der Schweiz – Marktchancen und Erwartungen an einheimische Produkte	Andreas Messerli, Leiter Hilcona Agrar AG, Hilcona AG *
14:05	Pflanzliche Proteinkonzentrate aus der Schweiz – Herausforderung für den Aufbau einer neuen Wertschöpfungskette in der Schweiz	Valerie Vicent, Mitglied des Verwaltungsrats, Protaneo SA *
14:15	Alternative Proteinquellen – Nachfrage nach einheimischen Rohstoffen heute und morgen	Ralph Langholz, Leiter Alternative Proteine, Migros-Industrie / Elsa Group
14:25	Pflanzliche Proteine – Rolle der Rohstoffherkunft heute und morgen	Lukas Böni, Mitgründer und Mitglied der Geschäftsleitung, Planted Foods AG *
14:35	Radikal lokal – mehr als nur Lebensmittel aus Schweizer Hülsenfrüchten	Anik Thaler, Gründerin, fabas *
14:45	Vegane und vegetarische Spezialitäten aus Schweizer Rohstoffen – was erwarten die Konsumentinnen und Konsumenten diesbezüglich?	Daniel Häfliger, Leiter Verkauf / Marketing Retail / Einkauf / QS, Fredag AG
14:55	Erwartungen und Herausforderungen der Produzentinnen und Produzenten	Rahel Emmenegger, Stv. Geschäftsführerin, SGPV
15:05	Podiumsdiskussion	Referenten Nachmittag (mit *)
16:05	Abschluss	Präsident, swiss granum
Bis 17:15	Austausch-Plattform (mit Apéro)	