

Blattmann an der Herbsttagung bei der **Vereinigung** Der Backbranche



Traditionshaus Blattmann – unser Beitrag zu Planetary Health Solutions!

REIN EIN B2B ABER IN JEDEM MUNDE!

Blattmann Schweiz AG



Glace



Vegi Produkte



Süßwaren



Pasta



Brot & Backwaren



Gebäck & Konditorei



Getränke



Fleischprodukte



Fertiggerichte



Snacks



Süßwaren



Desserts & Milch

WER SIND WIR

Blattmann Schweiz AG

- Wir beliefern Lebensmittelhersteller in der Schweiz und ganz Europa mit **biologischen** und **konventionellen** Lebensmittelzutaten, die mit Schweizer Qualitätsansprüchen hergestellt werden.
- Unsere Spezialitäten sind Bio Glukosesirup, Bio-Weizengluten, Dinkelgluten und Clean-Label-Stärken



Company headquarters and production facility in Wädenswil on the shores of lake Zurich

UNSERE GESCHICHTE

Blattmann Schweiz AG



1856

Gründung der Blattmann & Co. AG



167Jahre später



UNSERE KENNZAHLEN

Blattmann Schweiz AG

Traditionsunternehmen seit 1856

60

Mitarbeiter

400+

Kunden

20k t

Verarbeitetes Mehl
pro Jahr

Bis zu **80%**

Bio / Dinkel

30+

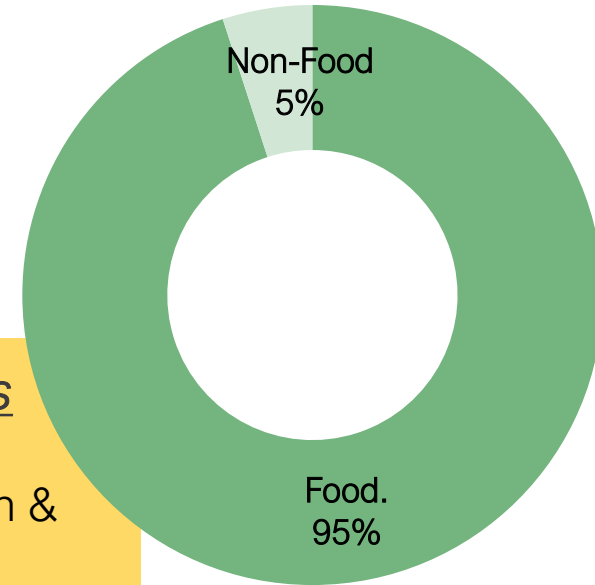
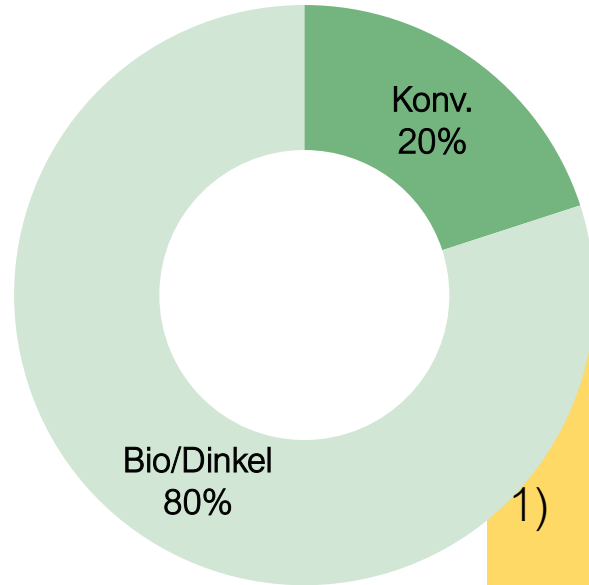
Exportländer

8k t

CL/Dextrinkapazität

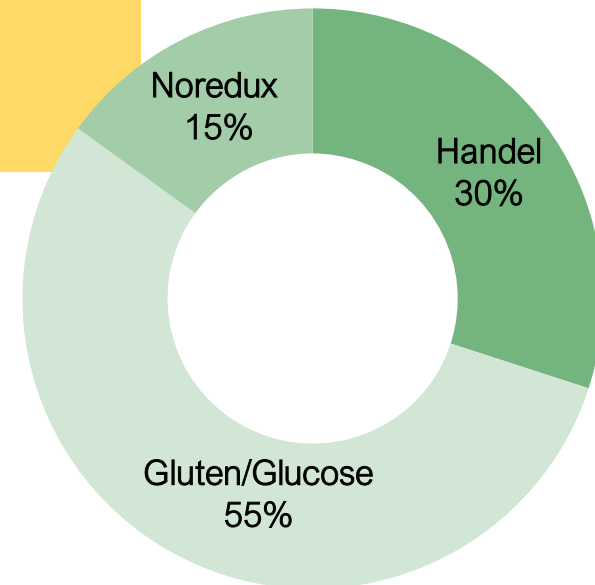
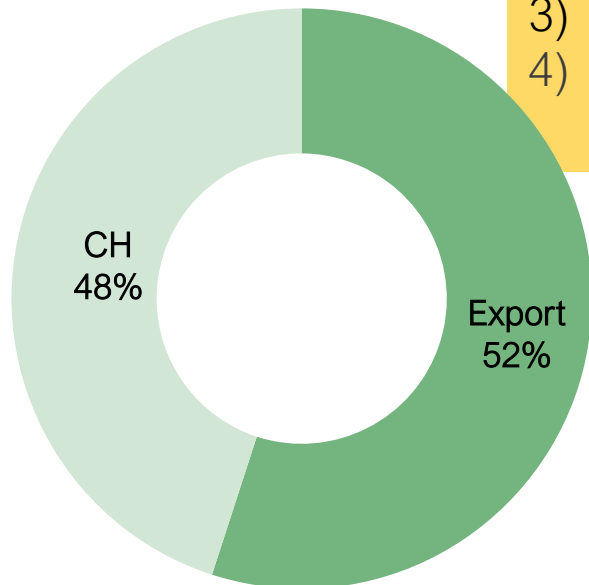
STRUKTUR & GESCHÄFTSANTEILE IM JAHR 2022

Blattmann Schweiz AG



Haupttreiber des Wandels

- 1) Konzentration auf Spezialitäten & Nischen
- 2) Bio & Dinkel pushen
- 3) Natürliche Herstellung
- 4) (Selektiv) Einstieg in das Auftragsfertigungsgeschäft



BLATTMANN HEUTE: SCHMALES GESCHÄFTSSEGMENT

Blattmann Schweiz AG

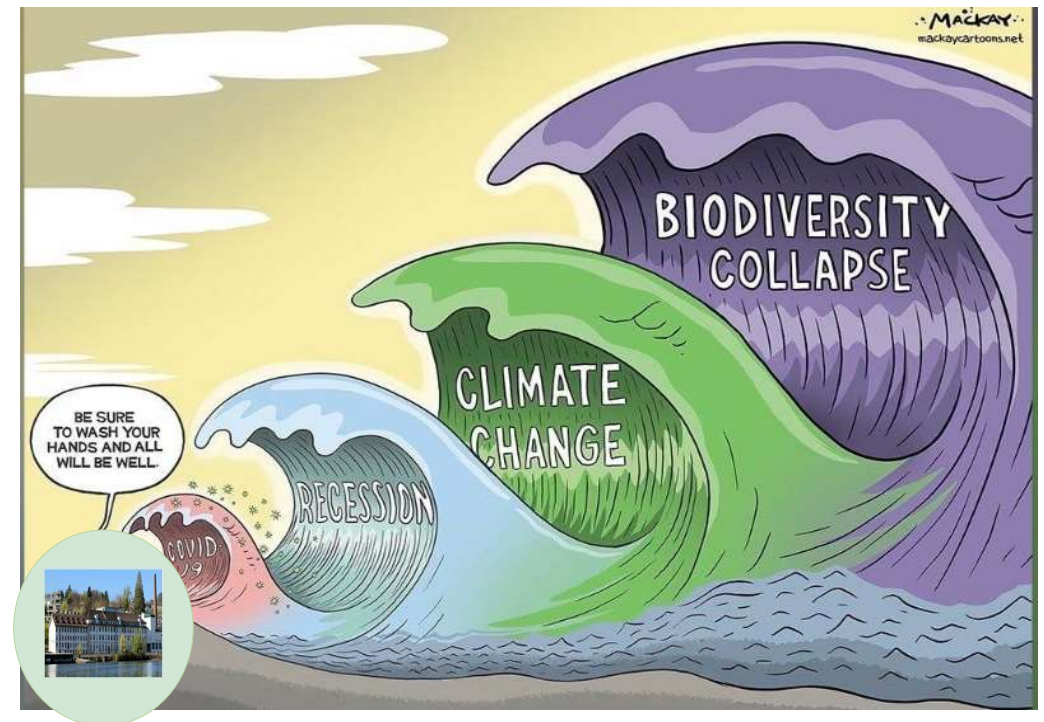
- Agrarschutz
- Wechselkurs Problematik
- Ungleicher Zugang zu Energiekosten & Rohstoffpreisen
- Standortherausforderung
- Fachkräftemangel
- Wachsende gesetzliche Anforderungen

Business Model von Blattmann unter Druck



Externe Einflussfaktoren werden immer grösser & schneller

- Eine Welt in Flammen: Eine Krise jagt die nächste
- Verbraucher, Mitarbeiter und Investoren fordern ein proaktives Engagement der CEOs
- Regulierungs- und Meldepflichten machen CR zu einem „Must Do“ & „Must Have“
- Die Änderungsrate ist exponentiell



BLATTMANN BENÖTIGT EINE STRATEGISCHE TRANSFORMATION

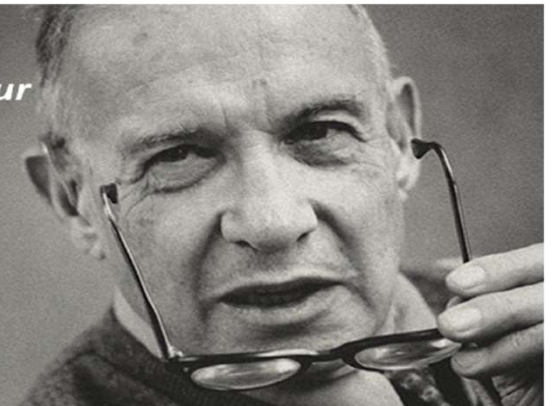
Blattmann Schweiz AG

Wie kann Blattmann aufgrund ihrer Stärken & Positionierung:

- Nachhaltig werden
- Ein neues Geschäftsmodell entwickeln
- Und dazu einen positiven Effekt auf die Umwelt & die Artenvielfalt erzielen!

"Every single social and global issue of our day is a business opportunity in disguise."

Peter Drucker



Ideation Workshop mit Blattmann (8. März)

Blattmann Schweiz AG

Externe Teilnehmende

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw

fabas



frigemo

GMSA
MÜHLEN • MOULINS • MULINI

Agroscope

FiBL



ZÜRICH
PARK
SIDE
ZIMMERBERG
SIHLTAL



Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Neue Geschäftsideen & Aktionspläne zur Umsetzung



PROJEKT I: IP SUISSE MEHRWERT IN DER SCHWEIZ

Blattmann Schweiz AG

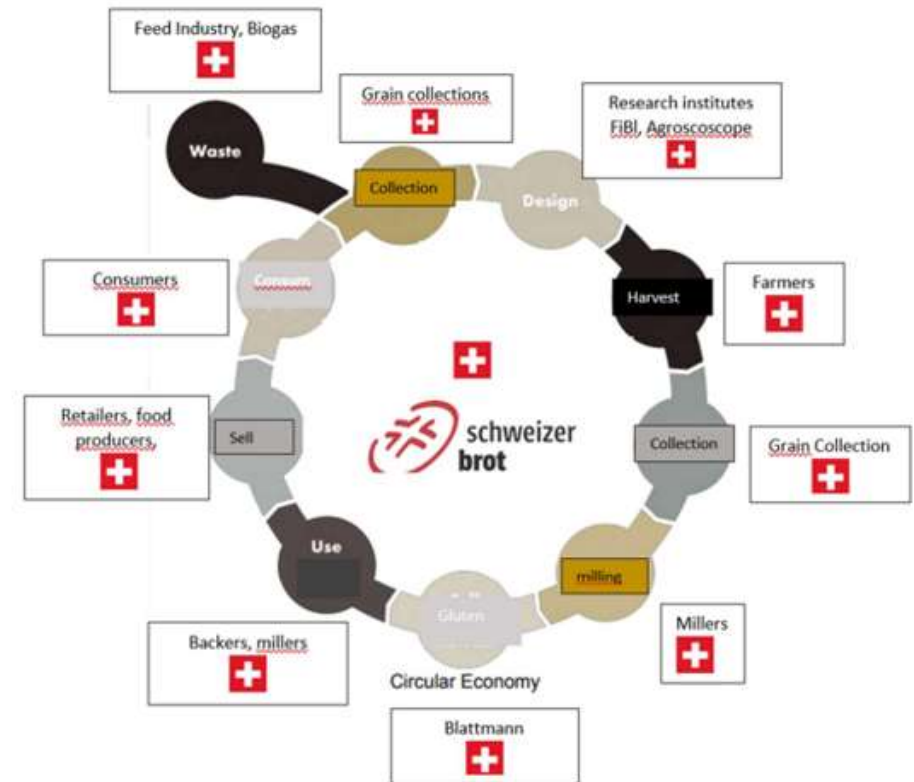
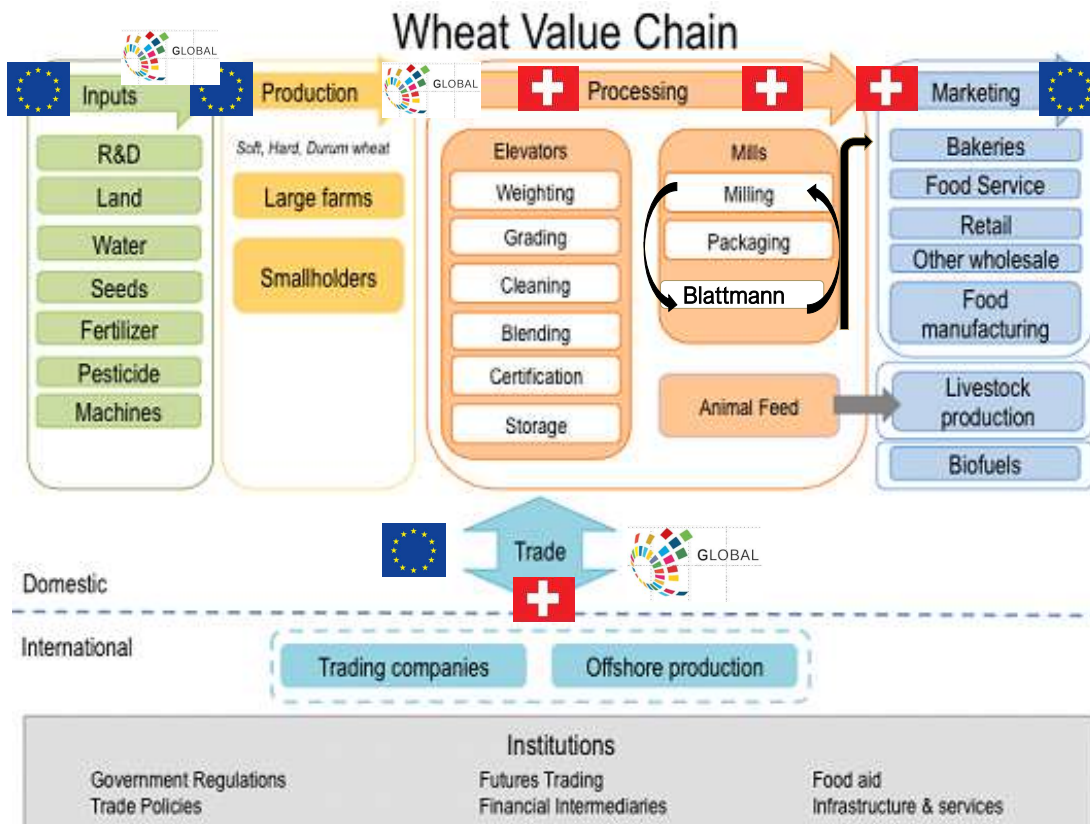


Fig. 4: Possible complete value chains within Switzerland - CE

Aus gutem Grund

Landwirte, Müller, Bäcker und Gastronomen stehen für Schweizer Brot. Seit Jahrhunderten.

Schweiz. Natürlich.

Hürden

- Überzeugung der 2. Verarbeitungsstufe und Retailers
- Komplexität der Produktion
- Zugang zu «zahlbaren» Lebensmitteln sicherstellen
- Kommunikation



Chancen

- Differenzierung CH/Ausland; Bäcker/Industrie
- Abhängigkeit gegenüber Ausland minimieren
- Kundenportfolio: Ein Teil der Konsumenten kann und will es sich leisten
- Transparenz



Verwertung von Nebenströme

- Neuer Ansatz für die Lebensmittelindustrie und neue Technologie zur Reduzierung von Nebenströmen
- Nutzen Sie unsere Kapazitäten möglicherweise für andere Nebenströme aus der Lebensmittelindustrie (Trester, Trester, ...)



Kennzahlen Schweiz im Jahr 2022

- Braumenge: 3,68 Mio. hl
 - ~ 200g Treber / Liter Bier → ~ 80'000 Tonnen Treber / Jahr in der Schweiz
- Konsumierte Biermenge: 4,73 Mio. hl
- Insgesamt 1'230 Brauereien meldeten einen biersteuerpflichtigen Ausstoss



FRISCHER Treber verdirbt innerhalb von 24h

Quellen:

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/742082/umfrage/anzahl-registrierter-brauereien-in-der-schweiz/>

<https://bier.swiss/kennzahlen/wussten-sie/>

<https://www.foodaktuell.ch/2022/08/16/biertreber-als-proteinquelle/>

Umweltgedanke

- ~ 80'000 t Treber / Jahr in der Schweiz
 - Trocknung → Nebenstrom wird zu Hauptstrom (Lebensmittel)
- Nachhaltige, lokale Antwort auf die wachsende Nachfrage nach pflanzlichen Proteinen
- Benötigt keine extra Anbauflächen für alternative Proteine
 - (somit auch keine anderen Ressourcen wie Wasser, Dünger etc.)
- Kurze Transportwege

Ernährungsphysiologisch

- Proteinreich: 26 -30%
 - haben gute physikalisch-chemische Eigenschaften & ernährungsphysiologische Vorteile
- Ballaststoffreich: 50%
- Viele Mineralien & Vitamine
- Sekundäre Pflanzenstoffe
 - (Phenole und Flavonoide → antioxidativ / entzündungshemmend)
- Wenig Kohlenhydrate: 2.7%
 - geeignet für Diäten mit wenig Kohlenhydraten (Zucker & Stärke wurden entzogen)

Quellen

<https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1750-3841.14906>

<https://www.foodaktuell.ch/2022/08/16/biertreber-als-proteinquelle/>

<https://biooekonomie.de/nachrichten/neues-aus-der-biooekonomie/biertreber-als-mehlersatz-fuer-brot-und-veggie-burger>

Beispiele von Brot

Blattmann Schweiz AG



**Brauhaus
Ernst August**
HANNOVER-ALTSTADT

// BRAUHAUS ERNST AUGUST, HANNOVER
Typisch Han(n)översch! Im Herzen der Altstadt von Hannover befindet sich das Brauhaus Ernst August. Seit 1986 werden dort nach dem deutschen Reinheitsgebot die naturbelassenen Bierspezialitäten von Handversch gebraut. In regelmäßigen Abständen bieten wir unser Brauhausbrot als BrotLiebling des Monats an. Diesen backen wir mit dem Biertreber der hausgebrauten Spezialitäten.



Roggenbrot mit 8.9% Treber von Andechser

Bis max. 20% dem
Brot beigegeben



Mehlmischung mit Treber

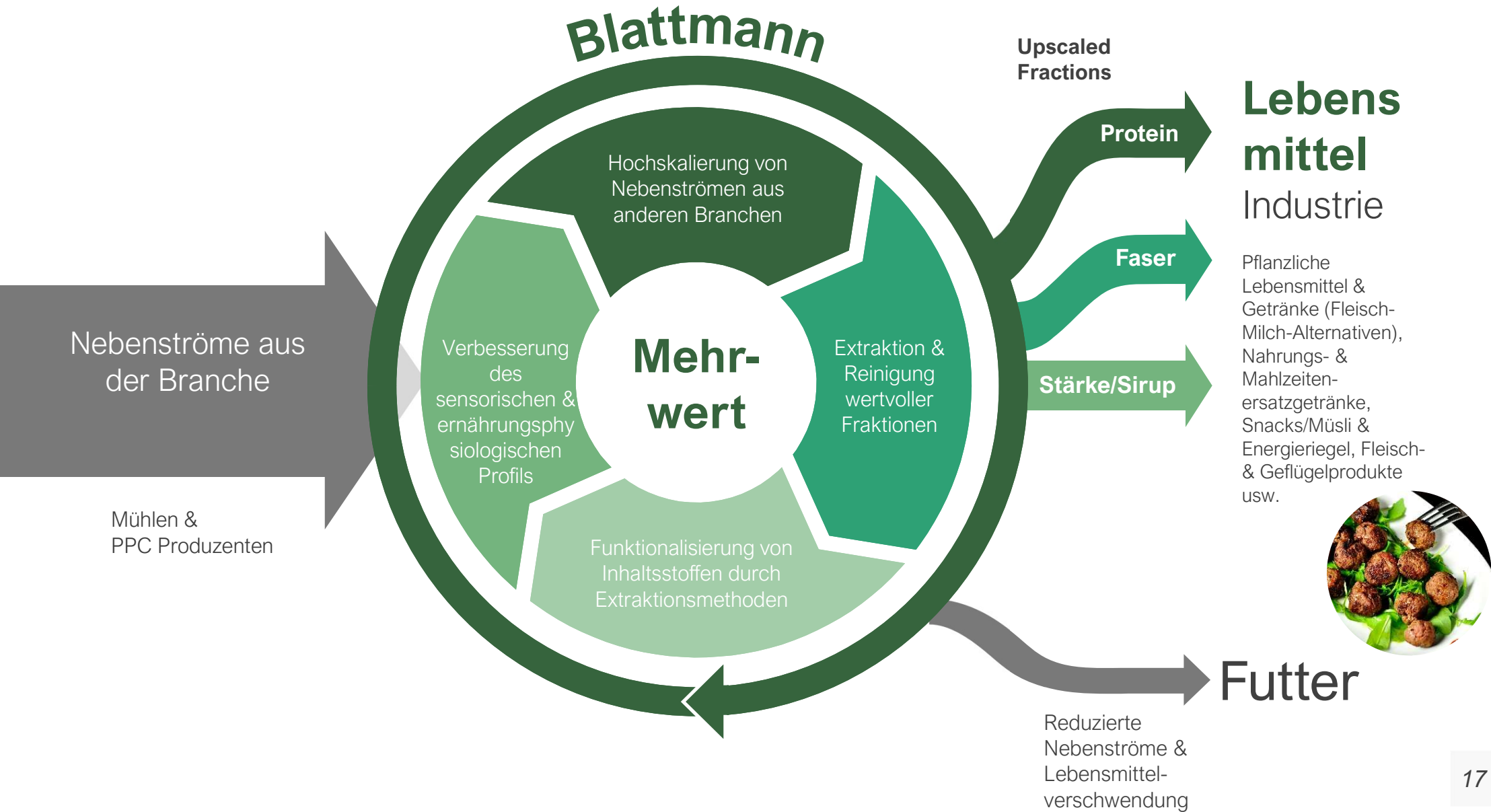
NACHHALTIGE VERWERTUNG

Die Rückstände des Malzes, die beim Brauprozess anfallen, nennt man Biertreber. Andere sehen Biertreber als biologischen Abfall – wir sehen darin wertvolle Geschmackslieferanten. Deshalb landet unser Treber nicht auf dem Kompost, sondern wird zu Treberbrot verarbeitet. Ein Geheimtipp für alle, die gerne einheimische Spezialitäten genießen!

Das Treberbrot stellen wir in Zusammenarbeit mit der Bäckerei Fuchs her.

PROJEKT III: VOM GETREIDE ZUR HÜLSENFRUCHT – Wertschöpfung

Blattmann Schweiz AG



Weitere Optionen

Optimierung der Proteinfraction

Sensorisches Profil

Bohnengeschmack reduzieren:

- Kultivierung & Züchtung
- Methoden der Proteinextraktion
- Chemische oder enzymatische Modifikation



Ernährungsphysiologische Eigenschaften

- Verbesserung der Proteinqualität (biologischer Wert, Verdaulichkeit usw.)
- Verringerung des Gehalts an Antinährstoffen (Lektine, Phytate, Enzyminhibitoren, usw.)



Funktionelle Eigenschaftenshafen

- Löslichkeit
- Texturierungseigenschaften (Emulsion, Schaum, Gel, etc.)
- Stabilisierung (Emulsion, Schaum, usw.)
- Wasserbindung



Laufende Gespräche mit wissenschaftlichen Partnern

Hürden

- Technisch: Know-How & Anlagen im Werk aufbauen
- Zugang zu Nebenstrom
- Investition



Chancen

- Upcycling Futtermittel → Lebensmittel
- Einsparung von Ackerland
100 MT Protein → 125 Hektar (geschätzt)
- Innovation: Erbsensirup
- Hochqualitative Lebensmitteln



3 Ideen & wo wir stehen

Projekte

- PROJEKT I: IP SUISSE MEHRWERT IN DER SCHWEIZ



- PROJEKT II: NUTZUNG SEITENSTRÖME



- PROJEKT III: VOM GETREIDE ZUR HÜLSENFUCHT – Wertschöpfung



Wo stehen wir

- PROJEKT I:
Vorläufig abgeschlossen: 2 Produkte im Einsatz
(Weizenprotein / UrDinkel Backmischung)
- PROJEKT II:
1 Tonne Muster produziert
Bemusterung einiger grosser Kunden
Weitere Versuche geplant
- PROJEKT III:
Phase Eins (Machbarkeit) bald beendet /
Gesuchs für die Innosuisse-Förderung



So vernetzt ist Oskar Freysinger mit der radikalen Rechten in Europa. Seite 8

20. Sept. 2031

NZZ am Sonntag

Schweizer Forscher kämpfen gegen Vormarsch des Englischen

Die Wissenschaftsräte der deutschsprachigen Länder warnen vor der Übermacht der englischen Sprache. Auch die Politik ist alarmiert.

Anja Burri, Andreas Hürstein

Wer heute in der Wissenschaft mitreden will, muss dies auf Englisch tun. Das gilt längst nicht mehr bloss für die Naturwissenschaften, sondern zunehmend auch für Germanisten oder Politologen. Die Wissenschaftsräte der Schweiz, Deutschlands und Österreichs sind deshalb besorgt. Sie haben kürzlich ein Plädoyer für die Mehrsprachigkeit in der Wissenschaft veröffentlicht. Die Dominanz des Englischen verzerrt den Wettbewerb zwischen den

sche Sprache ist, muss sie einen Teil ihrer Förderanträge auf Englisch einreichen. «Das empfinde ich manchmal als Schikanes», sagt die Leiterin des Deutschen Seminars der Universität Zürich. Das differenzierte Denken sei entscheidend von der Sprache und über je eigenen Logiken abhängig. Es sei nicht so einfach, alle Gedanken in eine andere Sprache zu übersetzen.

Ähnlich argumentiert der Lausanner Politikprofessor Bernard Vuarat. Er habe nichts gegen Englisch als Forschensprache, sagt er. Doch es sei wichtig, dass auch die Schweizer Landessprachen ihren Platz in der Wissenschaft behielten. Die Sprache, in der man ein Gespräch am Fördertisch schreiben muss, beeinflusst nämlich den In-

Blattmann Schweiz AG: Porträt einer 175jährigen und erfolgreichen Unternehmung der Lebensmittelindustrie, welches die Transformation zu einem nachhaltigen Nahrungsmittelsystem wesentlich beeinträchtigt hat.





Danke für Ihre Aufmerksamkeit!