Von Hightech-Prozessen bis zur Food-Waste-Reduktion

VDB CH Tagung vom 17.-18. September 2026

TAGUNGSPROGRAMM 17.-18. September 2026

Donnerstag, 17. September 2026

	Individuelles Check-In Hotel Seerose Resort & Spa, Seerosenstrasse 1, CH-5616 Meisterschwanden
16:45	Treffpunkt vor dem Hotel Seerose Resort & Spa Meisterschwanden für organisierten Bustransfer
17:00	Gemeinsame Anreise mit organisiertem Bustransfer
17:45	**Von Schweizer Braugerste zu upcycled High-Fibre Protein (mit Firmenrundgang und Nachtessen)** Schweizer Mälzerei AG, Hardstrasse 3, 5103 Möriken-Wildegg
	Daniel Spellmeyer (Geschäftsführer Schweizer Mälzerei AG) / Michael Rittenauer (Inhaber maltiply GmbH)
20:30	Gemeinsame Rückreise mit organisiertem Bustransfer
21:00	**Gemütlicher Ausklang bei geselligen Gesprächen in der Seerose Bar & Lounge**

Freitag, 18. September 2026

08:00	**Mitgliederversammlung VDB Schweiz**	Stefanie Hardtmann, Präsidentin VDB CH
Ab 08:15	*Begrüssungskaffee Tagungsteilnehmer*	
08:45	**Begrüssung | Tagungsstart**	Stefanie Hardtmann, Präsidentin VDB CH
09:00	**Energie und Emissionen beim Backen aus aktueller Sicht**	Dieter Knost, WP Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH
09:50	**Verfahrenstechnische Einflussgrößen zur Qualitäts- und Ertragsoptimierung in Backprozessen.**	Prof. Dr.-Ing. Klaus Lösche, NFT Northern FoodTec
10:30	*Pause*	
11:00	**Von Frische zu Funktionalität: Die nächste Generation enzymbasierter Lösungen für Brot**	Kevin Linggi, Novonesis
11:40	**Backen neu gedacht - Mit Nebenströmen und innovativen Technologien zu Backwaren mit Mehrwert**	Mathias Kinner, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
12:30	*Mittagspause / Networking Lunch*	
14:00	**Vom Bauchgefühl zur Prognose: Wie KI Bäckereien bei der Absatzplanung unterstützt**	Richard Lichtenberg, GoNina
14:40	**Food Waste vermeiden – wie Madame Frigo Lebensmittel rettet und Gemeinschaft stärkt**	Melanie Marti, Madame Frigo
15:10	**Schlusswort | Ende der Tagung**	Stefanie Hardtmann, Präsidentin VDB CH
Ab 15:25	*Apéro*	

Zielpublikum

Entscheidungsträger Innen und Fachleute (Produktion, Entwicklung, Marketing, Qualitätssicherung) aus folgenden Bereichen:

- Backwarenbranche
- Mühlen, Backmittelhersteller und Zulieferbetriebe
- Maschinenhersteller der Bäckereitechnik

Tagungsleitung

Stefanie Hardtmann, Präsidentin VDB Schweiz

Tagungsgebühr Donnerstagabend (inkl. Nachtessen&Getränke)

- Für alle Teilnehmer einheitlich CHF 50.-

Tagungsgebühr Freitag (inkl. Dokumentation, Lunch, Kaffeepause)

- Mitglieder VDB Schweiz, Deutschland und Österreich CHF 220.-
- Neumitglieder VDB Schweiz CHF 220.-
- Nichtmitglieder CHF 320.-
- Studierende und Lernende CHF 50.-

Hotel

Seerose Resort & Spa
Seerosenstrasse 1
5616 Meisterschwanden

Die Buchungen der Hotelzimmer erfolgen individuell durch die Teilnehmer und ausschliesslich via Mail an anlassorganisation@seerose.ch mit dem Stichwort «Vereinigung der Backbranche Schweiz» (Einzelzimmer = 150.- inkl. Frühstück)

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Markus Felber
Email: markus.felber@panofina.ch
Telefon: +41 78 770 96 40

Anmeldungen bitte bis am 18. August 2026 unter:
https://www.vdb-ch.ch/

Vereinigung vdb Der Backbranche

Sponsoren:

AGRANO

margo

swissmill
Die Schweizer Getreidemühle.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

GMSA

VDB-Schweiz - Ihre Wissensplattform