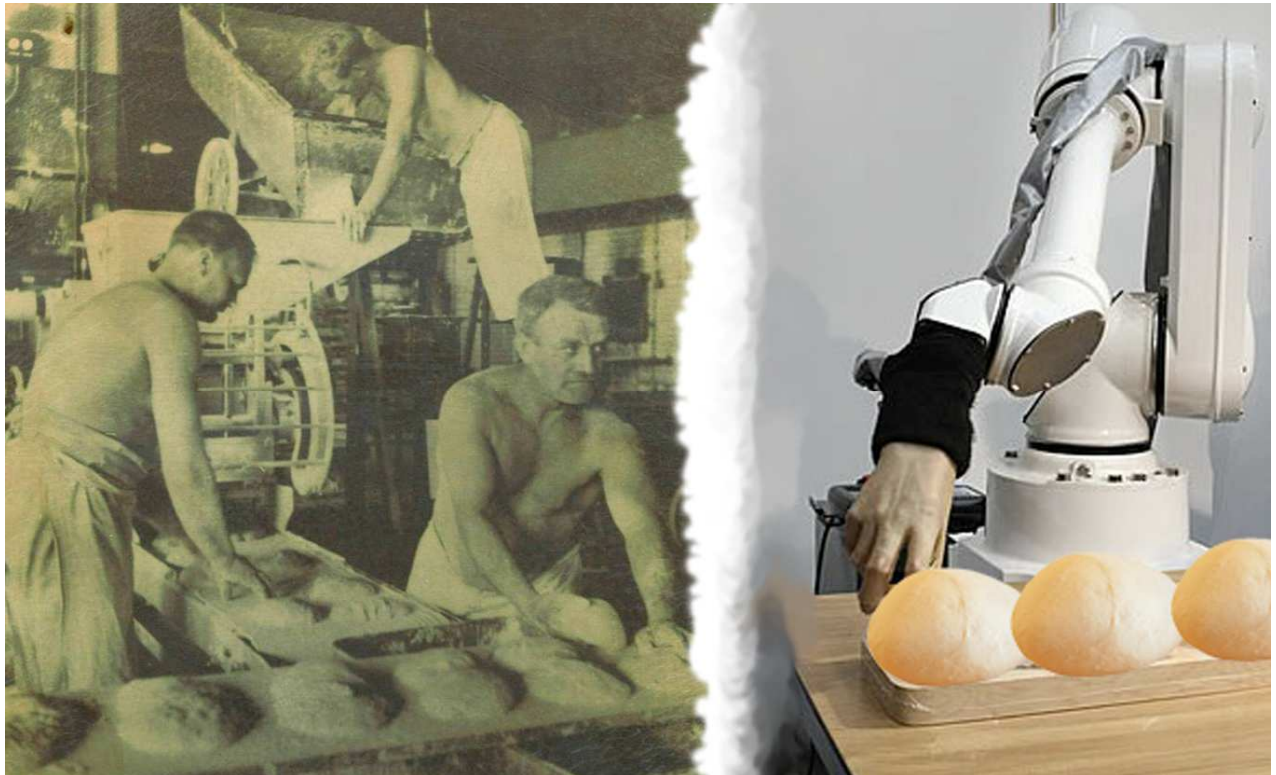




# 6. Backforum: Backwaren zwischen Handwerk und HighTech

14./15 März 2010 bei der Firma Bühler in Uzwil



**VDB-Schweiz - Ihre Wissensplattform**

## Tagungsprogramm

### Sonntag, 14. März 2010

ab 17.00	Check-in im Hotel Uzwil	
18.00	Das Brot des Bäckers – eine Betrachtung über 50 Jahre Brottechnologie in der Schweiz <b>(Bei der Firma Bühler AG Treffpunkt: Eingang A (= Reception))</b>	Konrad Mändli
19.30	<i>Gemeinsames Nachtessen</i>	

### VDB- BackForum:

### Montag, 15. März 2010

08:00	Einschreibung, Kaffee und Gipfel	
08:30	Begrüssung VDB Schweiz	M. Kleinert, Präsident VDB Schweiz
08:40	Begrüssung und Vorstellung Firma Bühler AG	M. Schlauri, Bühler AG
09:00	<b>Forum 1 Lebensmittelrecht</b> Aktuelle Themen zum Lebensmittelrecht	H. Martell (Geschäftsführer VDB)
09:30	<b>Forum 2 IBA-Award</b> Überblick über die Preisträger und Innovationen	A. Ranft (Backtechnik)
10:00	<i>Kaffepause</i>	
10:45	<b>Forum 3 Planung und Umsetzung einer Bäckerei</b> Umzug der Sutter AG. Aus der 40-jährigen dunklen Backstube in einen neuen, modernen Betrieb.	P. Bohnenblust (Sutter AG)
11:30	<i>Gemeinsames Mittagessen</i>	
13:00	<b>Forum 4 Ladenbacken</b> Frontbaking - neue Wege für die Bäckerei	Bernd Kütscher (Weinheim)
13:30	<b>Forum 5 Rohstoff Mehl</b> Müllereitechnologie gestern und heute – Auswirkungen auf den Rohstoff Mehl	U. Dübendorfer (Bühler AG)
14:00	<i>Kaffepause</i>	
14:30	<b>Forum 6 Backwarenaroma</b> In handwerklicher und hochtechnischer Backwarenherstellung	Prof. J.-M. Brümmer
15:30	Zusammenfassung, Ausblick	M. Kleinert, Präsident VDB Schweiz
15:45	Tagungsende	
16:00	Mitgliederversammlung	

### **Zielpublikum**

EntscheidungsträgerInnen und Fachleute (Produktion, Entwicklung, Qualitätssicherung) aus folgenden Bereichen:

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

### **Tagungsleitung**

Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW Wädenswil, Präsident VDB Schweiz

### **Tagungssekretariat / Tagungsanmeldung**

Susanne Stalder  
Flossenmatt 2  
6045 Meggen

[tagungen@vdb-ch.ch](mailto:tagungen@vdb-ch.ch)

Fax +41 (0) 41 361 17 93 (Bitte Bürozeiten beachten)!

### **Tagungsgebühr** (inkl. Dokumentation, Lunch, Kaffeepause)

- |   |     |       |
|---|-----|-------|
| - VDB Mitglieder Deutschland und Österreich | CHF | 250.- |
| - Neumitglieder VDB Schweiz                 | CHF | 250.- |
| - Nichtmitglieder                           | CHF | 350.- |
| - Studierende und Lernende                  | CHF | 50.-  |

### **Tagungsort:**

Bühler AG  
9240 Uzwil

**Treffpunkt: Eingang A (= Reception)**

[www.buhlergroup.com](http://www.buhlergroup.com)

**Anfahrtsskizze liegt bei.**

### **Tagungshotel:**

Hotel Uzwil  
Bahnhofstrasse 67, 9240 Uzwil  
Telefon +41 71 955 70 70

[www.hotel-uzwil.ch](http://www.hotel-uzwil.ch)

Eigene Hotelzimmerreservation unter oben stehender Adresse. Es sind eine beschränkte Anzahl Zimmer bis am 01. März 2010 unter dem Stichwort VDB Schweiz für die Veranstaltung reserviert.

### **Medienpartnerschaft:**



**Anmeldung bitte an:**

**Fax: +41 (0) 41 361 17 93 oder Email: [tagungen@vdb-ch.ch](mailto:tagungen@vdb-ch.ch)**

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an [tagungen@vdb-ch.ch](mailto:tagungen@vdb-ch.ch)

Ich melde mich an für:

Sonntag, 14. März 2010:

Vortrag Backwaren zwischen Handwerk und HighTech , Gemeinsames Abendessen

Montag, 15. März 2010:

Forum

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ / Ort \_\_\_\_\_

Telefon / Fax \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_

Rechnung an obige Adresse

Rechnung an \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ich bin

- VDB Mitglieder Deutschland und Österreich
- Mitglieder VDB Schweiz
- Nichtmitglieder  \*
- Studierende und Lernende

**Anmeldeschluss: bis 01. März 2010** per Post, Fax oder E-Mail beim Tagungssekretariat. Danach erhalten Sie gemäss Ihrem Mitgliedstatus eine entsprechende Rechnung.

\* Ich möchte gerne Mitglied werden. Schicken Sie mir bitte einen Mitgliederantrag.

**Ihr Partner für Wissenstransfer in der Bäckereibranche**

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften

**zh  
aw**

Life Sciences und  
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-  
und Getränkeinnovation