



EVENTS

VON HIGHTECH BIS FOOD-WASTE-REDUKTION

Die Herbsttagung der Vereinigung der Backbranche Schweiz (VDB) vom 17. und 18. September in Meisterschwanden (AG) bot rund 60 Fachpersonen ein vielfältiges Programm zwischen technologischer Innovation und Nachhaltigkeit.

Den Auftakt bildete ein Vorabendanlass bei der Schweizer Mälzerei AG in Möriken-Wildegg (AG). Daniel Spellmeyer und Michael Rittenauer erläuterten, wie Schweizer Braugerste hergestellt und auch zu hochwertigem upcycled High-Fibre Protein verarbeitet wird. Ein Paradebeispiel für die Wertschöpfung aus Nebenprodukten, welche auch als Grundlage für das nachfolgende Nachtessen genutzt wurden.



Vielfältige Vorträge

Am Freitag folgte ein abwechslungsreiches Vortragsprogramm. Dieter Knost (WP Werner & Pfleiderer) beleuchtete die Elektrifizierung von Backprozessen und deren Auswirkungen auf Energie und Emissionen. Klaus Lösche (NFT Northern FoodTec) eröffnete einen Perspektivenwechsel auf Herstellungsprozesse und positionierte den a_w -Wert als zentrale Zustands- und Führungsgrösse. Kevin Linggi (Novonesis) präsentierte enzymatische Innovationen für funktionale Brote.

Mathias Kinner von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) Wädenswil zeigte konkrete Ansätze zur Nutzung von Nebenströmen. Richard Lichtenberg (GoNina) stellte ein praxiserprobtes KI-Tool zur Absatzplanung vor – ein Blick in die digitale Zukunft der

Die VDB Schweiz besichtigte an ihrer Herbsttagung die Schweizer Mälzerei AG.

Bäckereien. Den Abschluss bildete Melanie Marti mit dem innovativen Konzept von **Madame Frigo**, das Food Waste durch Freiwilligenarbeit und Gemeinschaftsgedanke bekämpft.

Neben fachlichem Input bot die Tagung reichlich Raum für Networking – ein wesentlicher Bestandteil dieser Anlässe. Die nächste Tagung wird am 11. und 12. März 2027 stattfinden.

Philipp Maier, VDB Schweiz