

4. Ostschweizer Food Forum am 10. März in Weinfelden

Das 4. Ostschweizer Food Forum gelangt unter dem Titel «Renoviert – innoviert – wachgeküsst» am Donnerstag, 10. März im Rathaus Weinfelden zur Durchführung.

Die individuellen Geschichten der Referenten des Food Forums haben fast schon etwas Märchenhaftes. Sie hatten den Mut, Wege zu beschreiten, die nicht gerade auf der Hand lagen. Sie wagten etwas und nahmen Risiken in Kauf. Dabei gelang es ihnen, etwas Besonderes zu schaffen und sich ein Stück weit neu zu erfinden.

Inspiration für neue Erfolgsgeschichten

Am Vormittag des 4. Ostschweizer Food Forums werden diese Beispiele das Publikum mit Sicherheit begeistern, denn sie machen Mut, ohne ökonomischen Realitäten zu verklären. Am Nachmittag steht die Frage im Mittelpunkt, warum gerade diese Unternehmungen erfolgreich sind. Lassen sich vielleicht Muster ausmachen, sogar einzelne Erfolgsfaktoren isolieren? Schliesslich endet nicht jede Innovationsgeschichte in einem Happy End. Auch ist aktuell die wirtschaftliche Grundstimmung alles andere als euphorisch. Dennoch gibt es Unternehmerinnen und Unternehmer, die dem wirtschaftlichen Umfeld trotzen, «Ja-sagen» zum Standort Schweiz und nachhaltig investieren. Diese Köpfe inspirieren das 4. Ostschweizer Food Forum für neue Erfolgsgeschichten.

Frank Burose ■

Anmeldung

Das Forum wird gemeinschaftlich vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, Agro Marketing Thurgau AG und dem Standortmarketing Thurgau organisiert. Moderator ist Stefan Nägeli von TELE TOP. Die Veranstaltung ist offen für alle Interessierten. Der Teilnahmebeitrag beträgt maximal 120 Franken. Mehr Infos und Anmeldung unter www.foodforum.ch, info@foodforum.ch oder Telefon 071 626 05 15. fb

**OST
SCHWEIZER
FOOD
FORUM**

Die Zukunft der Schweizer Ernährungswirtschaft.



Wenn's ums Thema Thurgauer Biere geht, kommt keiner um den Namen Martin Wartmann herum. Vor zwei Jahren hat der innovative Bierbrauer zusammen mit Partnern die Bierbrauer-Tradition im Kloster Fischingen neu aufleben lassen. Am 4. Ostschweizer Food Forum erzählt er seine Geschichte.

Programm

- 09.30 Uhr Eintreffen mit morgendlichem Kraftsnack**
10.00 Uhr Begrüssung
Grusswort
Ueli Bleiker, Amtsleiter Landwirtschaft, Frauenfeld
«Was macht Unternehmungen erfolgreich?»
Prof. Dr. Christian Marxt, Universität Lichtenstein, Vaduz
- 11.00 Uhr Unternehmerisch konkret: Renoviert – innoviert – wachgeküsst**
«Spezialitäten mit zwei Enden: Innere Werte»
Markus Bühler, Der Wurstmacher, Hallau
«Bergkartoffeln aus dem Albulatal – wenn Standortnachteile zu Vorteilen werden»
Marcel Heinrich, Bergkartoffeln, Filisur
«Bier für Freunde»
Martin Wartmann, Brauerei Kloster Fischingen AG, Fischingen
- 12.00 Uhr Stehlunch mit kulinarischem Kraftfutter**
13.30 Uhr «Tradition ist kein Ruhekitzen»
Dieter Bachmann, Gottlieber Spezialitäten AG, Gottlieben
- 14.00 Uhr «Perspektiven der Lebensmittelbranche im Computerzeitalter»**
Tilo Hühn, ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil
- 14.35 Uhr Ausstellerpräsentation**
14.45 Uhr Kraft-Spritze, Aussteller-Stände und Networking
15.15 Uhr Podiumsdiskussion zum Thema «Dem wirtschaftlichen Umfeld trotzen»
– Patricia Dähler, Tröpfel GmbH, Mammern
– Dominic Meyerhans, Meyerhans Mühlen AG, Weinfelden
– Marcel Siegwart, Silo 5, Bottighofen
– Simone Jones, Betty Bossi AG, Zürich
– Edgar G. Sidamgrotzki, Amt für Wirtschaft und Arbeit, Frauenfeld
– Fritz Meier, Gebrüder Meier Gemüsekulturen AG, Dällikon
- 16.45 Uhr Ausklang und Übergang zur Schlaraffia**