



# Ernährung und Wohlbefinden: Impulse für die Bäckereibranche

VDB CH Tagung vom 27./28. März 2025

## Donnerstag, 27. März 2025

- 16.45 Treffpunkt bei der Swissmill, Sihlquai 306, 8005 Zürich (Teilnehmerzahl für Besichtigung und Apéro im Kornhaus ist begrenzt)  
Besichtigung der Mühle mit anschliessendem Apéro im Kornhaus, danach Transfer mit dem Bus zum Tagungshotel Placid
- 20.00 Check-In und Nachtessen im [Tagungshotel Placid](#) (Buckhauserstrasse 36, 8048 Zürich)

## Freitag, 28. März 2025

Ab 08:00	<i>Begrüssungskaffee Tagungsteilnehmer (Tagungshotel Placid Zürich)</i>	
08:30	<b>Begrüssung   Tagungsstart</b>	Stefanie Hardtmann, Präsidentin VDB Schweiz
08:45	<b>Brot und Backwaren im Wandel: Ein Blick in die Zukunft unserer Ernährung</b>	Hanni Rützler, Foodtrend-Foscherin, Autorin des jährlichen Food Reports, <a href="http://www.futurefoodstudio.at">www.futurefoodstudio.at</a>
09:45	<b>Neue Schweizer Ernährungsempfehlungen – Auswirkungen auf Brot und Backwaren</b>	Esther Jost, Leiterin Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE, <a href="https://www.sge-ssn.ch">https://www.sge-ssn.ch</a>
10:15	<i>Pause</i>	
10:45	<b>Spannende Inputs in die Backstube aus der Wissenschaft</b>	Prof. Dr. Laura Nyström, Labor für Lebensmittelchemie, Departement Gesundheitswissenschaften und Technologie, ETHZ
11:25	<b>Unser täglich Brot in der Schweizer Kultur - eine Kulturgeschichtliche Betrachtungsweise des Brotes in der Schweiz</b>	Prof. Dr. Christine Brombach, ZHAW Life Sciences und Facility Management, Institut für Food Sciences Forschungsgruppe für Lebensmittel-Sensorik
12:05	<i>Mittagspause / Networking Lunch</i>	
13:20	<b>Freude rockt! Warum Freude so viel mehr kann als Druck</b>	Heidi Weber Rüegg, <a href="http://www.joyful-leadership.ch">www.joyful-leadership.ch</a>
14:00	<b>Ein kleiner Schritt zur Resilienz – Ein grosser Gewinn für Ihre mentale Gesundheit</b>	Patrik Dimopoulos, Mentaltrainer, <a href="http://www.herzkopfhand.ch">www.herzkopfhand.ch</a>
14:40	<i>Pause</i>	
15:10	<b>Bäckerei Kult: Identität, Herkunft und Zukunftsvision</b>	Lukas Schertenleib, <a href="https://baeckereikult.ch/">https://baeckereikult.ch/</a>
15:40	<b>Schlusswort   Ende der Tagung</b>	Stefanie Hardtmann, Präsidentin VDB Schweiz

## 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

Hotel Placid Zürich  
Buckhauserstrasse 36  
8048 Zürich

**Die Buchungen der Hotelzimmer erfolgen individuell durch die Teilnehmer an [event@placid.ch](mailto:event@placid.ch) mit dem Vermerk «VDB Tagung» (Einzelzimmer = 165.- inkl. Frühstück)**

## Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Martin Marthaler  
Email: [martin.marthaler@ffb-group.ch](mailto:martin.marthaler@ffb-group.ch)  
Telefon: +41 79 749 47 78

Anmeldungen bitte bis am 20. Februar 2025 unter:  
<https://www.vdb-ch.ch/>



Sponsoren:

