

Innovationsforum Getreide & Backwaren – an der FBK

Programm: 18. März 2019, FBK Bern, Congress Halle1, Raum 4

Erstmalig findet an der FBK in Bern ein Innovationsforum für die Getreide – und Backbranche statt. In Kurzreferaten werden praxisrelevante Themen aus der Forschung vorgestellt.

12:50-13:20	Innovationsforum und Innovationsgruppe – kurz erklärt – Praxis und Forschung verbinden	P. Braun Swiss Food Research
13:25-13:50	Hafer – Ein Getreide mit vielfältigen Möglichkeiten und Eigenschaften, die im Trend liegen – ein rundum gesundes Getreide!	S. Vogelgsang Agroscope
13:50 – 14:15	Was ein Backpulver der neuen Generation leistet – mit funktionalem Calciumcarbonat zu mehr Volumen.	R. Rüegg, M. Kinner ZHAW
14:15 -14:30	Innovative Lösungen zur Zuckerreduktion in Backwaren - auf natürlichem und nachhaltigem Wege, damit Backwaren ihren Genuss behalten	C. Petry Legria
14:30-14:50	Wo sind die Kunden? Wie die Bäckerei von neuen digitalen Ansätzen profitieren kann.	M. Schwinger Lokavor
14:50-15:00	Zusammenfassung und Abschluss	P. Braun

Wir freuen uns, Sie zahlreich begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Braun
Swiss Food Research