

Wir freuen uns auf Ihre
Anmeldung – Teilnehmer-
zahl limitiert

6. UNTERNEHMERTAGUNG GEMÜSE SCHWEIZ

INNOVATION, ENERGIE & AUTOMATISATION

Wie Vorzeigeunternehmen am Bodensee mit Innovationen die Herausforderungen der Energieversorgung und Automatisierung angehen.

17. und 18. September 2020 im Kanton Thurgau und in der Region Bodensee (Baden-Württemberg)

- Peter Stader Jungpflanzen GmbH
- Reichenauer Gärtnersiedlung
- Biotta AG
- BioFresh AG
- Bioenergie Tägerwilen AG
- Swiss Future Farm

Mit Unterstützung der kantonalen Fachstelle für Gemüsebau Thurgau



Ort

Ausgangsort: Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg, 8268 Salenstein
Betriebsbesuche im Kt. Thurgau und in der Region Bodensee

Organisation

Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen SZG/CCM/CSO
Bern-Zürich-Strasse 18, 3425 Koppigen
Tel. 034 413 70 70, info@szg.ch



Zielgruppe

Gemüseproduzenten und -vermarkter, kant. Berater/Fachstellen, Behördenvertreter und weitere Interessierte aus der Gemüsewirtschaft.

COVID-19

Die Unternehmertagung wird unter den zu diesem Zeitpunkt gültigen Vorgaben der Behörden und Hygienevorschriften durchgeführt. **Programmänderungen bleiben vorbehalten.**

Konferenz der kantonalen Fachstellen Gemüse

09.30 Jährliche Konferenz der kantonalen Fachstellen Gemüse, SZG

- o Gemäss separatem Programm / Einladung (interner Anlass)

6. Unternehmertagung Gemüse Schweiz

11.00 Treffpunkt Bahnhof Weinfelden (für Anreisende mit dem Zug)

Fahrt zum Arenenberg, Salenstein via Märstetten

11.15 Treffpunkt Carterminal Apfelcar, Märstetten (für Anreisende mit dem Auto)

11.45 Stehlunch im kantonalen Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg

13.00 Eröffnung

- o Begrüssung
- o Das kantonale Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg und die Landwirtschaft im Kanton Thurgau
- o Der Gemüsebau im Kanton Thurgau

Peter Maeder,
Präsident SZG

Martin Huber, Direktor
BBZ Arenenberg

13.45 Fahrt nach Beuren a. d. Aach (Car)

14.30 Peter Stader Jungpflanzen GmbH – vom Samenkorn zur Jungpflanze

Marlene Friedrich /
Peter Stader

Seit über 30 Jahren kümmert sich das Familienunternehmen um "Ihren" Pflanzennachwuchs. Es erwarten Sie:

- o 60'000 m² überglaste Fläche, 1'700 verschiedene Artikel, ...
- o Vorstellung des Familienunternehmens bei einer geführten Betriebsbesichtigung
- o Aktuelle und zukünftige Herausforderungen des Unternehmens
- o Diskussion und Fragen bei einer Zwischenverpflegung

16.00 Kurze Verschiebung (Car)

16.15 Reichenauer Gärtnersiedlung – Automatisierung Paprika- & Auberginenanbau

Alexander Seitz /
Matthias Keller

- o Produktion von Paprika und Auberginen im 13 Hektaren grossen Gewächshaus
- o Geführte Besichtigung der Produktion und Vorstellung des Unternehmens
- o Automatisierung im Produktionsbetrieb und Biogas-Blockheizkraftwerk
- o Herausforderungen, um ein optimales Gleichgewicht zwischen Ressourcenschonung und wirtschaftlichem Ertrag zu schaffen
- o Diskussion und Fragen

18.00 Fahrt nach Gottlieben (Car)

Check-in Hotel Drachenburg & Waaghaus AG, Gottlieben

19.15 Nachtessen im Hotel und Restaurant Drachenburg & Waaghaus AG

Programm Freitag, 18. September 2020

6.30	Frühstück und auschecken	
7.15	Fahrt nach Tägerwilen (Car)	
7.30	Biotta AG – Erfolg dank Innovation	Clemens Rüttimann / Fabienne Trümpi
	<ul style="list-style-type: none">○ Vorstellung des Unternehmens, die Geschichte der im Jahr 1957 gegründeten «Gemüsebau AG Tägerwilen» und deren Innovationen○ Herstellung der Produkte nach modernster Verarbeitungstechnologie / -automatisation○ Degustation	
8.30	Biotta AG & BioFresh AG (Rathgeb Bio) – Fernwärme-Erschliessung / Vernetzung BioFresh	
	<ul style="list-style-type: none">○ Vorstellung des gemeinsamen Projektes. Überlegungen der Verantwortlichen und Herausforderungen bei der Planung und Nutzung.○ Besichtigung der doppelgenutzten Holzsnitzelheizung○ Diskussion und Fragen bei einer Zwischenverpflegung	
	Fussmarsch	
9.45	<ul style="list-style-type: none">○ Besichtigung des Technikraumes○ Vorstellung des gemeinsamen Projektes seitens BioFresh (Erschliessung der drei Heizzentralen via Fernwärmeleitung)○ Herausforderungen und Vorteile bei der Nutzung der Abwärme	Volker Sczepek
10.45	Kurze Verschiebung (Car)	
11.00	Bioenergie Tägerwilen AG – innovative Biogas Technologie	Marco Pelladoni
	<ul style="list-style-type: none">○ Vorstellung der Kompostieranlage und der Integration/Fermentation deren Grüngut in die Biogasanlage○ Vorstellung der Renegon International AG und der Bau der ersten Biogasanlage, die Grüngut und biogene Reststoffe nach dem kant. Biomassenkonzept verwertet.	
12.00	Fahrt nach Ettenhausen, via Märstetten (Car / Privatautos abholen)	
12.45	Mittagessen bei Agroscope Tänikon	
14.00	Swiss Future Farm – aus gebündeltem Wissen entsteht Innovation	Bernhard Müller
	Ein Ziel der Swiss Future Farm ist die Vernetzung des Betriebs und die Nutzung neuester Technologie zur nachhaltigen und effizienten Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Nutzfläche. <ul style="list-style-type: none">○ Digitale Landwirtschaft○ Präzisionsfeldtechnik	
15.30	Ende der Tagung	
15.45	Fahrt zum Carterminal Apfelcar AG, Märstetten via Bahnhof Aadorf (Car)	

Kosten/Abrechnung

Kurspauschale inkl. Verpflegung und Transport vor Ort (in CHF)

	<u>17. Sept.</u>	<u>18. Sept.</u>
• Mitarbeiter kantonalen Organisationen und Ämter, BLW, Agroscope, Gemüseproduzenten/innen	185.- / Pers.	185.- / Pers.
• Übrige Teilnehmende	220.- / Pers.	220.- / Pers.

Zuzüglich:

Nachtessen im Hotel Restaurant Drachenburg & Waaghaus 60.- / Pers.

Unterkunft

Hotel Drachenburg & Waaghaus, Am Schlosspark 7 + 10, 8274 Gottlieben

- Einzelzimmer inkl. Frühstück und Administration 130.- / Pers.
- Doppelzimmer inkl. Frühstück und Administration 100.- / Pers.

Das Hotel Check-In erfolgt am Donnerstagabend vor dem Nachtessen.

Bezahlung

Die Rechnung für die Kurspauschale und Unterkunft folgt nach dem Eingang Ihrer Anmeldung.

Reise/Transport

Die An- und Abreise ist Sache der Teilnehmer.

1. Treffpunkt: 11.45 Uhr kantonales Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg.

Die Verschiebungen während der Tagung erfolgen gemeinsam im Car. Diese Kosten sind in der Kurspauschale inbegriffen.

- **Per Zug:** Anreise Donnerstag: 11.00 Uhr, Bahnhof Weinfelden
Abreise Freitag: ca. 15.45 Uhr, ab Bahnhof Aadorf
- **Per Auto:** Anreise Donnerstag: 11.15 Uhr, Carterminal Apfelcar AG, Märstetten
(Das Auto kann kostenlos auf dem Parkplatz des Carterminals bis zur Abreise am Freitag parkiert werden.)
Abreise Freitag: ca. 15.30 Uhr, Swiss Future Farm, Ettenhausen

An-/Abmeldung und Versicherung

Anmeldung: mit offiziellem Anmeldeformular bis spätestens 14. August 2020

Achtung: Die Teilnehmerzahl ist beschränkt! Eine zweitägige Teilnahme ist erwünscht. Berücksichtigung nach Eingang der Anmeldungen.

Abmeldung

Bis 20 Tage vor der Tagung kostenlos. Danach verrechnen wir nicht mehr rückgängig machbare Kosten sowie eine Bearbeitungsgebühr von CHF 100.- für entstandene Unkosten.

Versicherung

Ist Sache der Teilnehmer. Die SZG übernimmt keine Haftung.

COVID-19

Die Unternehmertagung wird unter den zu diesem Zeitpunkt gültigen Vorgaben der Behörden und Hygienevorschriften durchgeführt. **Programmänderungen bleiben vorbehalten.**

Anmeldung

6. Unternehmertagung Gemüse Schweiz

INNOVATION, ENERGIE & AUTOMATISATION

17. und 18. September 2020

Personalien

Name	Vorname:	
Adresse:	PLZ/Ort:	Kanton:
Dienststelle / Firma :		
Tel:	E-Mail:	

Anmeldung

Ich melde mich an für:

	Tagungsprogramm (inkl. Verpflegung)	Nachtessen Restaurant Drachen- burg & Waaghaus	Übernachtung (inkl. Frühstück)	Mahlzeiten vegetarisch
17.09.20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	EZ <input type="checkbox"/> DZ <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.09.20	<input type="checkbox"/>	-	-	<input type="checkbox"/>

An-/Abreise

Ich reise folgendermassen an:

Auto



Zug



Anreise: 11.15 Uhr, Carterminal Apfelcar AG,
Gillhofstrasse 17, 8560 Märstetten

Anreise: 11.00 Uhr, Bahnhof Weinfelden
8570 Weinfelden

Abreise: 15.30 Uhr, Swiss Future Farm,
Tänikon 1, 8356 Ettenhausen

Abreise: 15.45 Uhr, Bahnhof Aadorf
8355 Aadorf

Bemerkungen

.....

.....

Anmeldeschluss: Freitag, 21. August 2020