



Franz Häfliger, Landwirt und Präsident der Käsereigenossenschaft Rottal.

## «Man muss den Blick nach vorne richten»

**Das Swiss Agro Forum vom 8. September 2017 befasst sich mit dem Thema «Projektmanagement». Franz Häfliger, Mitgründer der Käsereigenossenschaft Rottal, über erfolgreiches Projektmanagement.**

**alimenta:** Herr Häfliger, am 8. September 2017 findet in Bern das Swiss Agro Forum (SAF) zum Thema «Projektmanagement» statt. Sie befinden sich ebenfalls auf der Teilnehmerliste dieser Veranstaltung. Mit welchen Erwartungen nehmen Sie am SAF teil?

**FRANZ HÄFLIGER:** Ich freue mich sehr auf die hochkarätigen Referenten. Wie jedes Jahr beim SAF sind bereits deren Namen ein grosses Versprechen. Ich bin gespannt, welche Probleme und Sorgen der CEO der Alptransit Gotthard AG beim Grossprojekt Gotthard-Basistunnel hatte. Sind es die gleichen, die wir bei Kleinprojekten auch immer wieder erleben? Und woher holt Werner

Kieser die Motivation und den Durchhaltewillen, um während 50 Jahren an seinem Projekt festzuhalten? Besonders neugierig bin ich auch auf Hansi Voigt und seine Beweggründe, in einer überfluteten digitalen Welt ein neues Portal wie watsen zu lancieren. Das braucht meines Erachtens eine grosse Portion Mut. Das SAF bietet neben den guten Inputs aus den Referaten auch immer eine ideale Gelegenheit, um mein Netzwerk zu pflegen. Die Teilnehmenden kommen aus den verschiedensten Unternehmen, Organisationen und Branchen. Da ergeben sich jeweils spannende Gespräche und gute, neue Kontakte.

*Welches war das erfolgreichste Projekt, an dem Sie mitgewirkt haben?*

Das ist die Käsereigenossenschaft Rottal. Vor zwölf Jahren haben wir dieses Projekt gestartet und aus vier Genossenschaften eine einzige gemacht. Wir haben eine Käserei ausgebaut und modernisiert. Die anderen Käsereien wurden geschlossen. Nun produziert die Käsereigenossenschaft Rottal seit genau zehn Jahren erfolgreich. In der Zwischenzeit haben wir auch zwei weitere Genossenschaften aufgenommen.

*Wie erklären Sie sich den Erfolg dieses Projektes?*

Uns ist es gelungen, unter den Milchproduzenten und dem Käser-Team ein «Wir-Gefühl» zu entwickeln. Das hat sich langfristig und nachhaltig auf den Erfolg des Projektes ausgewirkt.

*Welche Erfolgsfaktoren tragen zum erfolgreichen Gelingen eines Projektes bei?*

Es ist sehr wichtig, die gesteckten und kommunizierten Ziele konsequent zu verfolgen. Im Fall der Käsereigenossenschaft Rottal ging es darum, die hohe Qualität auf allen Stufen zu gewährleisten, das gegenseitige Vertrauen zu fördern und die relevanten Prozesse stetig zu verbessern.

*Projekte laufen selten reibungslos. Wo sehen Sie das grösste Konfliktpotenzial innerhalb eines Projektes?*

Die grössten Konflikte betreffen meistens zwischenmenschliche Angelegenheiten. Wenn die Köpfe nicht zusammenpassen und die Chemie nicht stimmt, wird es schwierig. Auch die «Rückspiegel-Mentalität» kann Probleme schaffen. Damit meine ich, dass es nichts bringt, zu schauen, wer in der Vergangenheit was gemacht hat und dass



### Swiss Agro Forum 2017

Thema: Projektmanagement  
Freitag, 8. September 2017, von 08.45 bis 16.30 Uhr am Feusi Bildungszentrum Bern  
Programm und Anmeldung:  
[www.swissagroforum.ch](http://www.swissagroforum.ch)

das damals gut war. Wenn eine Krise da ist, muss man sich der Situation stellen. Besser ist es deshalb, den Blick nach vorne zu richten und gemeinsam die Zukunft zu gestalten.

*Wie kann man solche Probleme vermeiden?*

Indem man diese möglichst früh erkennt und rasch handelt. Es braucht viele Gespräche, viel Geduld und manchmal auch eine «Zusatzschleife», um alle wieder auf den gleichen Fokus zu lenken. Wichtig ist, dass alle Fakten möglichst genau erarbeitet und aufgezeigt werden. Es dürfen keine Geheimnisse entstehen oder Gerüchte geschürt werden. Offene und ehrliche Kommunikation ist unabdingbar.

### Franz Häfliger

Franz Häfliger ist Landwirt in Grosswangen und in folgenden Funktionen/Gremien tätig:

- Mitglied und Vizepräsident Vorstand ZMP
- Mitglied Verwaltungsrat ZMP Invest AG
- Mitglied Vorstand Emmentaler Switzerland
- Präsident KG Rottal
- Mitglied Vorstand Sortenorganisation Emmentaler Milchproduzenten (SEM)
- Vizepräsident Kommission Käsereimilch SMP
- Delegierter Schweizerischer Bauernverband SBV

*Haben Sie selber Projekte erlebt, die nicht erfolgreich waren?*

Ja sicher. Beispielsweise wollten wir vor zirka 15 Jahren bei der ersten Emmentaler-Krise die übrige, silofreie Milch unter dem Namen «Wiesenmilch»

vermarkten. Das hat viel Geld gekostet und war ein totaler Reinfluss.

*Mit der heutigen Erfahrung, was würden Sie dabei anders machen?*  
Silofreie Milch ist ein zu techni-

scher Begriff. Darunter kann sich der Konsument nichts vorstellen. Der Name Wiesenmilch war ebenfalls ungünstig, weil er nur schwer erklärbar ist und sich nicht von der übrigen Milch abhebt. Neu wird das gleiche

Projekt unter dem Namen Heumilch und Heumilchprodukte lanciert. Diese Milch muss noch zusätzliche Kriterien erfüllen, hebt sich damit besser ab und der Mehrwert ist dem Konsumenten einfacher erklärbar. *pd*

## Nationale Fachtagung der SGE 2017

Die diesjährige Fachtagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE am 11. August 2017 dreht sich rund um das Thema «Bedeutung der Lebensmittelverarbeitung: gestern – heute – morgen».



Die Methoden in der Lebensmittelverarbeitung haben sich stark entwickelt und verändern sich. Was ist ihre Bedeutung für die Gesundheit und das Konsumverhalten? Welche Bedeutung haben die ökonomischen, technologischen und sozio-kulturellen Dimensionen der Lebensmittelverarbeitung?

Ausgewiesene Fachexperten aus Wissenschaft und Forschung präsentieren Referate mit Fokus auf Verarbeitungsmethoden,

Ernährungsempfehlungen sowie Konsumverhalten. Ateliers zu den Themen Slow Food, Brot sowie Milch bilden den weiteren Rahmen der Fachtagung. Ein Industrie-Symposium sowie ein Ausblick zum Thema «Was bringt die Zukunft? Von nano bis digital» runden die Veranstaltung ab.

Freitag, 11. August 2017, ab 8:30 Uhr, Hochschulzentrum Von-Roll, Bern. Anmeldung bis am 4. August 2017 unter [www.sge-ssn.ch/fachtagung](http://www.sge-ssn.ch/fachtagung)

## Congrès national de la SSN 2017

Le congrès de la Société Suisse de Nutrition SSN du 11 août 2017 gravite autour du thème «La transformation des aliments et ses conséquences: hier, aujourd'hui, demain».

Les méthodes des industries alimentaires ont changé et changeront encore. Quelle est leur influence sur la santé, mais également sur le comportement des consommateurs? Quels sont les concepts économiques, techniques et socioculturels derrière?

Les experts désignés, de la science et de la recherche donneront des présentations portant sur les méthodes de transformation,

des recommandations alimentaires et le comportement des consommateurs. Des ateliers sur les thèmes Slow Food, pain et lait forment le cadre du congrès en outre. Le symposium de l'industrie et un regard vers l'avenir au sujet «Qu'est-ce qui nous attend? De nano à digital» complètent le programme.

Vendredi 11 août 2017, Hochschulzentrum von Roll, Berne. Inscrivez-vous jusqu'au

Anzeige

**Fachkurs Qualitätsmanagement und Produktsicherheit**

Diese Weiterbildung befähigt Sie, als kompetente Fachperson wichtige Funktionen im Bereich Qualität und Produktsicherheit in Kleinbetrieben und KMU wahrzunehmen.

Nächster Kurs: September 2017

Infos und Anmeldung: [hafl.bfh.ch/weiterbildung](http://hafl.bfh.ch/weiterbildung)

**B** Berner Fachhochschule

**H** Hochschule für Angewandte Wissenschaften und Technologie HAW