



Patrick Bürgisser
BFH-HAFL

Après avoir obtenu son diplôme d'ingénieur alimentaire ETH (1994), Patrick Bürgisser a occupé différentes fonctions et activités professionnelles dans le secteur alimentaire :

- Directeur R&D chez Hero,
- Directeur R&D chez Mövenpick Fine Foods Ltd,
- Directeur R&D et Quality Management chez Mövenpick Ice Cream en tant que business unit de Nestlé Suisse,
- Directeur R&D/QM chez Wernli et membre de la direction.

Il a suivi diverses formations continues en économie et gestion d'entreprise, en didactique, le CAS en gestion de l'innovation et du changement et le CAS en marketing des services.

Depuis 2009, Patrick Bürgisser est professeur à la HAFL et coprésident de la manufacture d'innovations de la HAFL.

Nach seinem Abschluss als Lebensmittelingenieur ETH (1994) hatte Patrick Bürgisser verschiedene Funktionen und berufliche Tätigkeiten in der Lebensmittelbranche inne:

- *R&D Manager bei Hero,*
- *Leiter F&E bei Mövenpick Fine Foods Ltd,*
- *Direktor F&E und Qualitätsmanagement bei Mövenpick Ice Cream als Geschäftseinheit von Nestlé Schweiz,*
- *Direktor F&E/QM bei Wernli und Mitglied der Geschäftsleitung.*

Er absolvierte diverse Weiterbildungen in Betriebs- und Volkswirtschaft, Didaktik, das CAS in Innovations- und Veränderungsmanagement und das CAS in Dienstleistungsmarketing.

Seit 2009 ist Patrick Bürgisser Professor an der BFH und Co-Präsident der Innovationsmanufaktur der BFH.