

I Innovation

FOOD 07 | OKTOBER 2024

ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT | START-UP | FORSCHUNG | MANAGEMENT

ETH ZÜRICH

12 | 50 Jahre Lebensmittel-forschung

AGROSCOPE

16 | Starkes Zeichen für Rohmilchprodukte

INNOVATION

18 | 3D-Strukturierungs-technologie



Multiply Your **Value.**

MULTIVAC
GROUP



KÄRCHER



MAXIMALE HYGIENE UND EFFIZIENZ.

Mit den robusten Kärcher Industriesaugern und dem dazugehörigen FDA-konformen Food-Zubehör, sind Sie perfekt gerüstet und lösen alle Reinigungsaufgaben in der Lebensmittelproduktion – zuverlässig, effizient und im Handumdrehen. Sie fertigen Lebensmittel, wir saugen den Rest. kaercher.ch





PETER JOSSI
Chefredaktor

Brückenschlag für die Ernährungszukunft

► Das Netzwerk Swiss Food Research wirkt als Wegbegleiter und Katalysator. CEO Dr. Lucas Grob nimmt uns im Titelinterview mit auf den Weg durch die vielfältige Innovations- und Förderlandschaft mit Blick auf eine zukunftsorientierte Ernährungswirtschaft.

Die Schweizer Landwirtschafts- und Verarbeitungsbranche sah noch sehr anders aus, als vor 50 Jahren an der ETH Zürich das Institut für Lebensmittelwissenschaft gegründet wurde. Als Zeitzeuge gibt uns Prof. em. Dr. Felix Escher der ETH Zürich einen Einblick in die Gründung und die Entwicklung des Instituts über die vergangenen fünf Jahrzehnte.

Die beiden Beiträge bilden den Spannungsbogen für einen aktuellen Rück- und Ausblick. Vor 50 Jahren war der Austausch zwischen Forschung und Lebensmittelpraxis keineswegs selbstverständlich. Dem gewerblich-handwerklich geprägten Berufswissen kam eine noch viel grössere Bedeutung zu als heute. Fachkräfte mit dem für die verschiedenen Verarbeitungsbranchen wichtigen Praxis-Know-how waren mit ihrer Erfahrung auch in der industriellen Herstellung willkommen und massgebend – nicht immer zur Freude der ursprünglich für die Ausbildung hauptverantwortlichen Handwerksbetriebe.

Mit dem Aufbau der Fachhochschul-Lehrgänge mit der Zielvorgabe «Aus der Praxis – für die Praxis» gelang ein sich gegenseitig ergänzender beruflich-wissenschaftlicher Brückenschlag. Die ernährungswissenschaftliche Grundlagenforschung einerseits und die anwendungsorientierte Praxisforschung stehen mittlerweile im wesentlich vertiefteren Austausch. Der Auf- und Ausbau von Netzwerken wie Swiss Food Research entstand vor diesem Hintergrund und bewirkte gleichzeitig die Stärkung vielfältiger Kooperationen.

Die Wege der Bildungs- und Forschungslandschaft sind im Verlauf verschiedener Bildungsreformen insgesamt durchlässiger geworden – jedoch mit Blick auf die beruflichen Lebenswege für viele wohl auch unübersichtlicher. Früher war es stärker und klar definiert, was beispielsweise eine Bäckerei-Konditorei oder Molkerei-Käserei herzustellen hatte. Heute verändert sich nicht nur die Nachfrage stetig – neue Herausforderungen verlangen auch neue Herstellungs- und Vermarktungsprozesse. Diese Entwicklung betont auch Dr. Lucas Grob im Interview: «In einem zunehmend wettbewerbsintensiven und sich schnell entwickelnden Markt ist Innovation zu einem Eckpfeiler des Erfolgs geworden, insbesondere im Agrar- und Ernährungssektor.»

Die Start-up-Gründung mit einer innovativen Geschäftsidee: Zumindest in der Wahrnehmung ist dies für viele nach dem Studienabschluss fast schon der Normalfall. Netzwerke wie Swiss Food Research bieten dafür die fachkundig vernetzenden Förderinstrumente. Im Gesamtblick kommen jedoch neue Fragen auf: «Sind diese Angebote bei jungen Berufsfachkräften bekannt und auf die Rahmenbedingungen der jeweiligen Branchen ausgerichtet?» Hier eröffnet sich ein neues Aktionsfeld für den erweiterten zukunftsgerichteten Brückenschlag von Wissenschaft, Praxiswissen und kreativer Erneuerung der Ernährungswirtschaft.

Peter Jossi, Chefredaktor

Everything. From one source.

FRITSCH
Bakery Technology



MULTIVAC
Packaging



MULTIVAC



08



16



18



20



07

OKTOBER 2024

● INTERVIEW

- 8 Katalysator im Innovationsprozess –**
Dr. Lucas Grob, CEO Swiss Food Research

● ORGANISATION + WIRTSCHAFT

- 12 SGLWT – 50 Jahre Institut für Lebensmittelwissenschaft ETH Zürich**

● CARTE BLANCHE

- 15 Adrian Hirt, Gründer und Geschäftsführer von Alphahirt**

● INNOVATION

- 16 Agroscope – Starkes Zeichen für Rohmilchprodukte**

- 18 Weltweit grösste 3D-Druckanlage für Lebensmittel**

- 20 Neue Organisationsstruktur für Palettenpooling**

- 22 Filtration von Bier: Vielfalt und Technologie**

● RUBRIKEN

- 3 Editorial**

- 5 Inhaltsverzeichnis**

- 6 Kurznachrichten**

- 23 Events**

- 28 Bezugsquellenverzeichnis**

FOTOGQUELLEN:

AGRO FOOD INNOVATION FORUM 2024, SWISS FOOD RESEARCH, AGROSCOPE, REVO FOODS, LPR

● IMPRESSUM

VERLAG

B2B Swiss Medien AG
Innovation Food
Spielhof 14a, 8750 Glarus
Tel. +41 55 645 37 54
verlag@b2bswissmedien.ch
www.food-innovation.ch

GESCHÄFTSFÜHRERIN

Petra Zentner, Tel. +41 55 645 37 53
petra.zentner@b2bswissmedien.ch

CHEFREDAKTOR

Peter Jossi
peter.jossi@b2bswissmedien.ch

VERKAUF

Nadine Eugster
nadine.eugster@b2bswissmedien.ch

Mary Geske

mary.geske@b2bswissmedien.ch

ABONNEMENTE

Jahresabonnement Innovation
CHF 168.– (inkl. MwSt.)
erscheint 8-mal jährlich
buchhaltung@b2bswissmedien.ch

LAYOUT & DRUCK

Ostschweiz Druck AG
Hofstetstrasse 14, 9300 Wittenbach
www.ostschweizdruck.ch

KORREKTORAT

Ostschweiz Druck AG
Hofstetstrasse 14, 9300 Wittenbach
www.ostschweizdruck.ch

COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

Für die Zukunft gerüstet: 181 Diplomierte an der BFH-HAFL



Direktorin Prof. Dr. Ute Seeling gratuliert den Absolventinnen und Absolventen. RETO BAULA

► Profis für die Praxis: Am 26. und 27. September 2024 feierten 141 Bachelor- und 40 Master-Studierende der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL ihren Studienabschluss.

Das Diplom in der Tasche, bereit für die Zukunft! An den Feierlichkeiten vom 26. und 27. September wurden an der BFH-HAFL 16 Masterabschlüsse in «Life Sciences – Agricultural Science», 11 in «Life Sciences – Food, Nutrition and Health» sowie 13 in «Life Sciences – Forest Science» vergeben. Außerdem erhielten 79 Bachelor-Studierende in Agronomie, 29 in Waldwissenschaften und 33 in Lebensmittelwissenschaften ihr Diplom.

Die BFH-HAFL bereitet ihre Studierenden gezielt auf den Start ins Berufsleben vor. Direktorin Ute Seeling betonte an der Feier, dass neben fundiertem Fachwissen und Sprachkenntnissen vor allem die Fähigkeit, kritisch zu denken und sich mit komplexen Themen auseinanderzusetzen, vermittelt wird. Diese Fähigkeiten seien entscheidend, um den wachsenden Herausforderungen in Wirtschaft und Gesellschaft erfolgreich zu begegnen. «Gut qualifizierte Arbeitskräfte sind überall gesucht. Sie haben als Absolventinnen und Absolventen der

BFH-HAFL beste Berufsaussichten, ob in Wirtschaft, Verwaltung und Verbänden», so Prof. Dr. Ute Seeling.

Eine besondere Auszeichnung erhielten sechs Studierende, die ihr Studium mit hervorragenden Leistungen abgeschlossen haben:

1. Gesamtbestleistung Bachelorstudium 2024: Houriet François (BE)
2. Hervorragende Leistung BSc in Agronomie: Hänseler Jonathan (BE)
3. Bestleistung BSc in Waldwissenschaften: Perrot Gaëlle Magali Marie (BE)
4. Bestleistung BSc in Lebensmittelwissenschaften: Gügler Isabelle (BE)

5. Bestleistung MSc in Life Sciences, Vertiefungen Agricultural Science and Forest Science: Koller Janique Stéphanie (VS)
6. Bestleistung MSc in Life Sciences, Vertiefung Food, Nutrition and Health: Eschengerd Silvia (BE)



Übersicht Bachelor- und Master-Abschlussarbeiten Agrar-, Wald- und Lebensmittelwissenschaften

Über 600 neue Studierende starten 2024 an der ZHAW in Wädenswil

► Am 9. September 2024 haben die neuen Bachelorstudierenden an der ZHAW in Wädenswil ihre Einführungswoche begonnen. Diese soge-

nannte «Startwoche» am Departement Life Sciences und Facility Management findet vor dem offiziellen Semesterbeginn statt und bildet den Einstieg in

die insgesamt sieben Bachelor-Studiengänge: Applied Digital Life Sciences, Biomedizinische Labordiagnostik, Biotechnologie, Chemie, Facility Manage-

ment, Lebensmitteltechnologie sowie Umweltingenieurwesen.

Diplome für 42 Bachelors in Lebensmitteltechnologie an der ZHAW

► Insgesamt 42 Absolventinnen und Absolventen des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie konnten am 20. September 2024 an der ZHAW in Wädenswil ihre Diplome entgegennehmen. Sie freuen sich, nach dem erfolgreichen Abschluss ihr gefragtes Wissen in die Lebensmittelwirtschaft einzubringen.

Der Preis für die beste Bachelorarbeit der Schwei-

zerischen Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaften und -technologie (SGLWT) ging an Liridon Rama. In seiner Arbeit befasste er sich mit dem Thema «Ultra-Fine Grinding of Coffee Silverskin and Spent Coffee Ground: Exploring Feasibility and Potential Use in <Chocolate> Bar Production». Verliehen hat den Preis Marc Lutz, Präsident der SGLWT. Zahlreiche Diplom-

arbeiten entstanden in enger Zusammenarbeit mit Projekt-partnern aus der Lebensmittelwirtschaft.

Die Gastrednerin Priscilla Laube, Gründerin und CEO von ALLSUPPS, begeisterte die Absolventinnen und Absolventen sowie zahlreiche Gäste mit ihrem Referat zum Thema «Die Zukunft der Ernährung – die Reise ins Unge-wisse».



Die ZHAW-Diplomklasse des Bachelors in Lebensmitteltechnologie, mit Institutsleiter Michael Kleinert (4. Reihe rechts aussen) und Studiengangleiterin Anja Schnyder (4. Reihe, 2. von rechts).

TEVY, WÄDENSWIL

PERSONALIEN



Marc Muntwyler, Colette Basler
FIBL, ANDREAS BASLER

► Die Bäuerin und Grossräatin **Colette Basler** sowie der Coop-Manager **Marc Muntwyler** wurden in den Stiftungsrat des FIBL Schweiz berufen. Sie folgen in dieser Funktion Ralf Bucher und Roland Frefel, die den Stiftungsrat trotz grosser Freude an der Tätigkeit nach rund acht Jahren verlassen.



Martina Bozzola, Stefano Torriani FIBL, FRANZiska Hämerli

► Mit **Martina Bozzola** hat das FIBL Schweiz seit Anfang September eine Person mit beeindruckender Vita an der Spitze des Departements für Agrar- und Ernährungssysteme. Die 42-Jährige hat zuvor rund sechs Jahre als «Associate Professor of Economics of Agriculture, Food, and Health» an der Queen's University Belfast gearbeitet. Zudem war sie in verschiedenen Forschungs- und Hochschulinstitutionen in der Schweiz sowie für internationale Organisationen tätig. Per 16. September hat **Stefano Torriani** die Leitung des Departements für Nutzpflanzenwissenschaften am FIBL Schweiz übernommen. Er war davor rund zehn Jahre bei Syngenta tätig, zuletzt als «Global Lead Fungicide Resistance Management and Scientific Expert Bioscience» und weitere rund zehn Jahre an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) in der Grundlagenforschung.

Gemeinschaftsstand auf der Pack Expo



► Auf der Pack Expo in Chicago zeigen 2600 Aussteller aus der Verpackungs- und Verarbeitungsindustrie vom 3. bis 6. November ihre neuesten Innovationen. Die deutschen Verpackungsmaschinenhersteller LoeschPack und Hastamat

präsentieren ihr breites Portfolio am gemeinsamen Stand S-2695.

Mit der LTM-DUO-Kombilinie stellt LoeschPack dem Fachpublikum auf der Pack Expo ihre flexible Lösung zum Verpacken von Schokoladen-

tafeln vor. «Die innovativen Systeme von LoeschPack und Hastamat berücksichtigen alle Verpackungsschritte für verschiedene Food- und Non-Food-Produkte: vom Zuführen bis in die Verpackung. Das Angebot umfasst neben einzelnen Maschinen auch komplett Verpackungslinien», sagt Olaf Piepenbrock, geschäftsführender Gesellschafter von LoeschPack, Hastamat und des Mutterunternehmens Piepenbrock.

Katalysator im gesamten Innovationsprozess

Innovationsförderung bedeutet für Swiss Food Research, als Wegbegleiter und Katalysator zu wirken. CEO Dr. Lucas Grob nimmt uns im Titelinterview mit auf den Weg.



Swiss Food Research-Team v. l.: Stéphane Günter, Denise Arpogaus, Leila Pamingle, Helene Renaux, Lucas Grob, Corinne Stämpfli, Jan Biehl, Peter Braun, Marina Helm und Fabian Bättig. AGRO FOOD INNOVATION FORUM 2024, SWISS FOOD RESEARCH

► PETER JOSSI

Innovation Food: Welche wichtigsten Herausforderungen stellen sich der Ernährungsbranche – aktuell und zukunftsgerichtet?

Dr. Lucas Grob, CEO Swiss Food Research: Es gibt (zu) viele Sichtweisen sowie Fragestellungen und dementsprechend viele Zielkonflikte, welche es zu lösen gilt. Für die Landwirtschaft etwa: Wie kann ich wirtschaftlich arbeiten unter den heutigen und morgigen Gegebenheiten?

In einem zunehmend wettbewerbsintensiven und sich schnell entwickelnden Markt ist Innovation zu einem Eckpfeiler des Erfolgs geworden, insbesondere im Agrar- und Ernährungssektor. KMU stehen oft vor der Herausforderung, herauszufinden, wo sie anfangen, wie sie Innovationen einführen oder ihre aktuellen Strategien verbessern können. Im Detailhandel stellt sich angesichts der Veränderung des Konsums die Frage: Wie kann man transparent und flexibel gleichzeitig sein?

Was heisst Innovationsförderung für Sie konkret?

Innovationsförderung bedeutet für Swiss Food Research, Organisationen als Wegbegleiter und Katalysator im gesamten Innovationsprozess zu unterstützen mit einem gesamtheitlichen Ansatz. Wir sehen uns als eine Art Reiseführer durch die Innovationsgalaxie, der Unternehmen, Forschungseinrichtungen, und andere Akteure an die Hand nimmt und ihnen hilft, sich im komplexen Feld der Innovation zurechtzufinden. Nachhaltigkeit und Kreislauftigkeit stehen im Zentrum.

Dabei stellen sich für Organisationen in der Regel zwei zentrale Fragen: «Wer hat die richtigen Kompetenzen, um meine Idee umzusetzen?» sowie «Wo finde ich finanzielle Unterstützung für mein Innovationsprojekt?». Diese beiden Fragen bilden das Herzstück unserer Arbeit. Unsere Aufgabe besteht darin, Organisationen über den gesamten Innovationspfad hinweg zu begleiten – vom ersten Identifizieren ei-



Dr. Lucas Grob, CEO Swiss Food Research. ZHAW/FRANK BRÜDERLI

nes Problems über die Entwicklung einer Idee, die Formulierung eines konkreten Projekts, die Prototypenphase bis hin zur erfolgreichen Markteinführung. Wir bringen die richtigen Akteure zusammen, ob es sich um Experten, Forschungseinrichtungen oder Industriepartner handelt, und stellen sicher, dass die notwendigen Ressourcen und Kompetenzen verfügbar sind, um Ideen in marktfähige Innovationen zu verwandeln.

Ein weiteres wichtiges Element unserer Arbeit ist die Unterstützung bei der Finanzierung von Innovationsprojekten. Wir helfen Organisationen dabei, geeignete Finanzierungsquellen zu identifizieren – sei es durch staatliche Förderprogramme oder Stiftungen. Gerade der Zugang zu «A-fonds-perdu»-Mitteln kann eine entscheidende Hürde im Innovationsprozess darstellen, und hier setzen wir an, um durch gezielte Vermittlung und Beratung den Weg für erfolgreiche Projekte zu ebnen.

Darüber hinaus verstehen wir uns als «Geburshelfer» für innovative Projekte. Das bedeutet, dass wir Organisationen frühzeitig dabei unterstützen, die richtigen Fragen zu stellen und Herausforderungen zu identifizieren, die später für den Projekterfolg entscheidend sein werden. Indem wir Organisatio-

nen dabei helfen, klare Zielsetzungen und Impact-orientierte Strategien zu entwickeln, stellen wir sicher, dass Innovationen nicht nur auf dem Papier funktionieren, sondern auch tatsächlich nachhaltigen Einfluss auf den Markt und die Gesellschaft haben.

Ihre Trägerschaft ist mittlerweile sehr vielfältig – wer sind die wichtigsten Akteure?

Mit über 240 Mitgliedern entlang der Wertschöpfungskette, über Forschung, Verarbeitung und Vermarktung hinaus auch Landwirtschaftsbetriebe, sind wir sehr breit abgestützt. Jede Organisation spielt eine wichtige Rolle im Ökosystem. Je nach Projekt und Fragestellung können die Rollen unterschiedlich sein. Stiftungen sind wichtig, um an den Themen zu arbeiten, welche mittel- bis langfristig sind. Landwirtschaftsbetriebe sind wichtig, um Wertschöpfung in der Primärproduktion zu erreichen und lokale Wirkung zu entfalten.

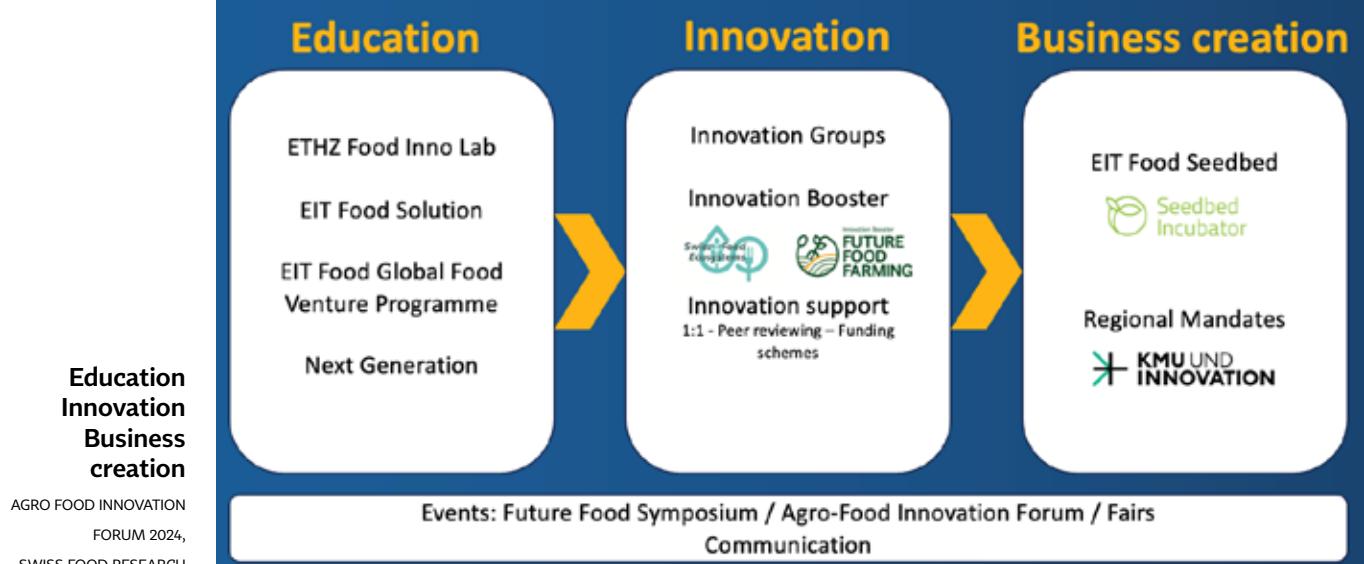
◀ Wo finde ich finanzielle Unterstützung für mein Innovationsprojekt?

Wie sieht es aus mit europäischen Kooperationen – und global?

SFR ist «Strategic Partner» beim Europäischen Forschungsnetzwerk «EIT Food». Als Mitglied unterstützen wir paneuropäische Programme und bieten unseren Mitgliedern Zugang zu dem europäischen Ökosystem. Das beinhaltet Wissen, Best Practices und Zugang zum europäischen Netzwerk. Zentral sind hier die Weiterentwicklung von Talenten und Marktvalidierung von Deep Tech. Hier arbeiten wir mit Universitäten wie Aarhus, Queens University Belfast, Warschau und Unternehmen wie Puratos, aber auch RTO: Registered Training Organization, DIL: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik, RTOs (wie das DIL) zusammen. ►►

240

Mitglieder entlang der Wertschöpfungskette, über Forschung, Verarbeitung und Vermarktung.



►► Die Innovationsgruppen dienen dem «Knowledge Transfer» – was heisst dies genau?

Wissenstransfer ist ein zentrales Element bei SFR, gemeint damit wird der gezielte Austausch von Wissen und Erfahrungen zwischen verschiedenen Akteuren der Lebensmittelbranche, wie Unternehmen, Forschungseinrichtungen, Start-ups und anderen relevanten Partnern. Dieser Austausch soll Innovationen fördern, die Wertschöpfung steigern und den

Übergang von Forschungsergebnissen in die Praxis erleichtern.

Die neueste Innovationsgruppe setzt bei der Landwirtschaft an, wie kam es dazu?

Die Innovationsgruppe Zukunftgerichtete Landwirtschaft haben wir zusammen mit der Seedling Stiftung initiiert. Die Landwirtschaft ist der wichtigste Teil der Lebensmittelwertschöpfungskette. Auch hat diese Stakeholdergruppe unterschiedliche Bedürfnisse. Im Kanton Luzern arbeiten wir deshalb eng mit dem BBZN zusammen. Durch die Lenkungsgruppe (siehe hier) können wir lokale Themen aufgreifen und Lösungen aus dem überkantonalen und internationalen Kontext reinspielen.

Viele der Start-ups stammen aus dem Hochschul-Umfeld. Erreichen Sie auch Fachleute, mit klassischem Gewerbe- und Berufsbildungshintergrund?

Wir erreichen mit unseren Initiativen nicht nur das Hochschulumfeld, sondern auch eine Vielzahl anderer Zielgruppen. Zwar ist die Reichweite in diesen Bereichen kleiner, jedoch gewinnt sie kontinuierlich an Bedeutung. Dank des Innovation Boosters Future Food Farming haben wir ein starkes Werkzeug entwickelt, das darauf ausgerichtet ist, lösungsorientiert und problemfokussiert Innovationen zu fördern. Dabei gelingt es uns, auch das klassische Gewerbe aktiv einzubeziehen und neue, praxisnahe Ansätze zu entwickeln, die das gesamte Ökosystem voranbringen.

Gewerbliche Infrastrukturen werden manchmal nicht 24/7 genutzt – oder gar nicht mehr – wirken Sie auch hier vermittelnd?

Wir arbeiten eng mit unseren Mitgliedern und Partnern zusammen, um innovative Ansätze zu entwickeln, wie diese ungenutzten Ressourcen sinnvoll und effizient genutzt werden können. Dabei geht es nicht nur darum, bestehende Kapazitäten (Fläche – Maschinen) besser auszulasten, sondern auch darum, neue Geschäftsmodelle zu fördern, die Mehrwert schaffen – sowohl für die Betriebe als auch für die gesamte Branche.

Ein Beispiel sind Kooperationsmodelle, bei denen verschiedene Unternehmen oder Institutionen gemeinsam Infrastrukturen nutzen, um Kosten zu senken und gleichzeitig Ressourcen zu schonen. Auch die Nutzung für Start-ups, die oft keine eigenen Produktionsstätten haben, ist ein wichtiger Aspekt.

Neben der öffentlichen Finanzierung wächst der Bedarf nach Alternativen – welche Erfahrungen machen Sie mit Stiftungen, Philanthropie?

Stiftungen und philanthropische Organisationen spielen eine immer bedeutendere Rolle, insbesondere in Zeiten, in denen der öffentliche Sektor durch Sparmassnahmen in der Finanzierung eingeschränkt wird. Der Bedarf an alternativen Finanzierungsquellen wächst kontinuierlich, und hier kommen Stiftungen und philanthropische Akteure ins Spiel.

Unsere Erfahrungen mit Stiftungen sind sehr positiv. Wir arbeiten mittlerweile mit drei zusammen (AVINA, Seedling, Fourfold). Sie bieten die Möglichkeit, Projekte frühzeitig zu testen und innovative Ansätze zu fördern, die unter den üblichen staatlichen Finanzierungsmodellen vielleicht nicht realisierbar wären. Stiftungen sind oft flexibler, denken langfristiger und systemischer, was die Unterstützung von Projekten betrifft. Diese Förderung ermöglicht es, neue Technologien, Methoden oder Konzepte auf ihre Umsetzbarkeit zu prüfen, bevor sie in einem grösseren Massstab realisiert werden. Ein Beispiel: Beim Innovation Booster Future Food Farming werden Gelder der Innosuisse «gehebelt» mit Unterstützung der AVINA Stiftung. Somit entstehen in der frühen Phase Projekte, welche einen grösseren Impact erzielen können und gemeinsam das Risiko breiter abgestützt wurde.

Weiter ist diese Unterstützung besonders wertvoll, da sie über die rein finanzielle Förderung hinausgeht und oft auch in Form von Netzwerkzugang

Wer hat die richtigen Kompetenzen, um meine Idee umzusetzen?

und strategischer Unterstützung erfolgt. Es ist jedoch wichtig, zu erwähnen, dass Stiftungen und philanthropische Organisationen in der Regel andere Ansprüche und Erwartungen an die geförderten Teams und Projekte haben. Sie legen oft besonderen Wert auf soziale, ökologische und gemeinnützige Aspekte und erwarten von den Projektteams klare Zielsetzungen gemäss dem jeweiligen Stiftungszweck. Zudem spielen langfristige Wirkung und Nachhaltigkeit eine grössere Rolle als bei rein wirtschaftlichen Fördermodellen.



Peter Jossi
Chefredaktor, Lebensmittelingenieur FH

Förderinstrumente, Wissenstransfer, Innovationsgruppen

Das Angebot von Swiss Food Research ist vielfältig und orientiert sich am Bild des «Knowledge Triangle» Education, Innovation, Business creation.

Wissenstransfer zwischen Forschung und Industrie

Forschungsergebnisse aus Universitäten und Forschungseinrichtungen werden in die Praxis überführt. Dies kann neue technologische Ansätze, wissenschaftliche Erkenntnisse zu Lebensmittelqualität oder -sicherheit sowie Entwicklungen in der Nachhaltigkeit umfassen. Innovationsgruppen helfen, dieses Wissen direkt für Unternehmen nutzbar zu machen, Fragen zu stellen und Innovationen voranzutreiben.

Gemeinsame Entwicklungsplattformen

Innovationsgruppen bieten eine Plattform, auf der verschiedene Interessengruppen zusammenkommen, um gemeinsam an neuen Ideen und Lösungen zu arbeiten. Hier wird Wissen über aktuelle Trends, Technologien und Marktanforderungen geteilt, um gemeinsam neue Produkte, Dienstleistungen oder Prozesse zu entwickeln.

Erfahrungsaustausch und Best Practices

Neben wissenschaftlichem Wissen wird praxisorientiertes Wissen und Erfahrung ausgetauscht. Unternehmen können von den Best Practices anderer lernen, Herausforderungen schneller erkennen und durch den Austausch mit Experten und Peers Lösungen entwickeln, die bereits in anderen Bereichen funktioniert haben.

Förderung von Netzwerken und Partnerschaften:

Knowledge-Transfer fördert auch die Schaffung von Netzwerken und Partnerschaften, die die Entwicklung gemeinsamer Projekte erleichtern. Durch den intensiven Austausch von Wissen entstehen oft neue Kooperationen, die wiederum zu weiteren Innovationen führen können.



Swiss Food Research:
Reiseführer durch die Innovationsgalaxy (Webinar Januar 2024)



Innovationsgruppen



Erfahrungsaustausch und
Best Practices

KERN

180 JAHRE seit 1844
KERN & SOHN

PROFESSIONELLE MESS- UND WÄGETECHNIK

 präzise
effizient
hygienisch



Wählen Sie aus über
5.000 Produkten

 www.kern-sohn.com

PROFESSIONAL MEASURING

Vom ILW zum IFNH – 50 Jahre Institut für Lebensmittelwissenschaft an der ETH Zürich

Am 1. April 2024 waren es 50 Jahre her, dass an der ETH Zürich das Institut für Lebensmittelwissenschaft gegründet wurde.

► PROF. EM. DR. FELIX ESCHER

Der Autor vermittelt als Zeitzeuge, damals als Oberassistent, einen Einblick in die Gründung und die Entwicklung des Instituts über die vergangenen fünf Jahrzehnte.

Der Start

«Das Gebiet der Lebensmittelwissenschaften, seit jeher in einzelnen Schwerpunkten an der ETH Zürich in Forschung und Lehre vertreten, hat 1971 durch den Ausbildungsgang für Lebensmittel-Ingenieure eine neue Basis erhalten. Übungen, Praktika und Diplomarbeiten werden zur Hauptsache am Milchtechnischen und am Agrikulturchemischen Institut (1933 resp. 1940 errichtet) sowie an den Professuren für Lebensmittelverfahrenstechnik (1965) und für Lebensmittelkrobiologie (1973) ausgeführt. Es ist deshalb verständlich, wenn die an diesen Instituten und Professuren tätigen Dozenten nicht nur ihre Unterrichts-, sondern auch ihre Forschungstätigkeit koordinieren, die langfristige Personalplanung gemeinsam in Angriff nehmen und sich bei Anschaffungen von kostspieligen Apparaten und Einrichtungen gegenseitig absprechen möchten und wenn sie mittelfristig das Ziel verfolgen, aus ihrer bisherigen (grossen) räumlichen Dezentralisation zu einem gemeinsamen Standort zu gelangen [1].»

Das ist die Einleitung des Protokolls der Sitzung des Schweizerischen Schulrats (heute ETH-Rat) vom 29. März 1974. Sie stellt in klarer Form die Ausgangslage dar, die zum Beschluss führte, auf den 1. April 1974 ein Institut für Lebensmittelwissenschaft mit den damaligen Professoren Roman Bach, Johann Neukom und Jürg Solms (Agrikultur- und Lebensmittelchemie), Marc Bachmann und Zdenko Puhan (Milchwissenschaft), Wilhelm Schmidt-Lorenz (Lebensmittelkrobiologie) und Franz Emch (Lebensmittelverfahrenstechnik) zu gründen.

Mit dieser Institutsgründung ist nach der Einführung des Studiums für Lebensmittel-Ingenieure – die weibliche Form des Berufs kam damals noch nicht zur Sprache – die zweite von drei Forderungen der beteiligten Professoren zur Konsolidierung des Lebensmittelbereichs in Lehre und Forschung an der ETH erfüllt worden. Der Bezug eines gemeinsamen Institutsgebäudes als dritte Forderung brauchte Geduld, denn erst 1981 konnten alle Professuren im LFO-Gebäude im ETH-Zentrum vereint werden. Das

LFO-Gebäude, ursprünglich 1956 als land- und forstwirtschaftlicher Ost-Bau erstellt, wurde dabei nicht umbenannt.

Sehr bald wurden die Abkürzungen ILW für das Institut und LFO für das Gebäude auch außerhalb der ETH Markenzeichen nicht nur für die disziplinären, sprich chemischen, mikrobiologischen und verfahrenstechnischen usw. Aktivitäten, sondern ebenso für einen interdisziplinären oder systemorientierten Ansatz von Lehre und Forschung im Lebensmittelbereich. In einem kürzlichen Gespräch meinte Jürg Solms, Mitgründer des ILW und heute mit 99 Jahren hochbetagt in Winterthur lebend, dem ILW sei es meistens gelungen, nach aussen gegenüber der ETH-Schulleitung, der Lebensmittelindustrie oder den Bundesämtern in Bern – eine Sprache zu sprechen und gleichzeitig im Institut mit der grossen, wünschbaren Verschiedenheit der Professoren kollegial umzugehen. In der damaligen fachlichen Zusammensetzung des Instituts wurde auch akzeptiert, dass die Milchwissenschaft eine spezifisch produktorientierte Domaine mit entsprechender Namensgebung von zwei Professuren darstellte, während man bei den übrigen Professuren bewusst von einer namentlich genannten «Commodity»-Orientierung absah, wie sie damals an verschiedenen ausländischen Universitäten gepflegt wurde.

Die Institutsgründung hatte auch internationale Resonanz. So berichtete die Zeitschrift «Food Technology» des amerikanischen Institute of Food Technologists, einer der damals grössten Vereinigung von Lebensmittelfachleuten auf der technischen und wissenschaftlichen Ebene, über die Schaffung eines «Institute of Food Science» an der ETH [2]. Vier der Gründer-Professoren engagierten sich im Editorial Board der einige Jahre zuvor von einem kleinen Zürcher Verlagshaus gegründeten Zeitschrift «lwt – Food Science and Technology» – heute immer noch erfolgreich von der Elsevier Gruppe herausgegeben – und vermittelten damit dem ILW neben den traditionellen disziplinären Fachzeitschriften von Anbeginn an eine systemorientierte internationale wissenschaftliche Plattform.

Humanernährung – Ernährungswissenschaft

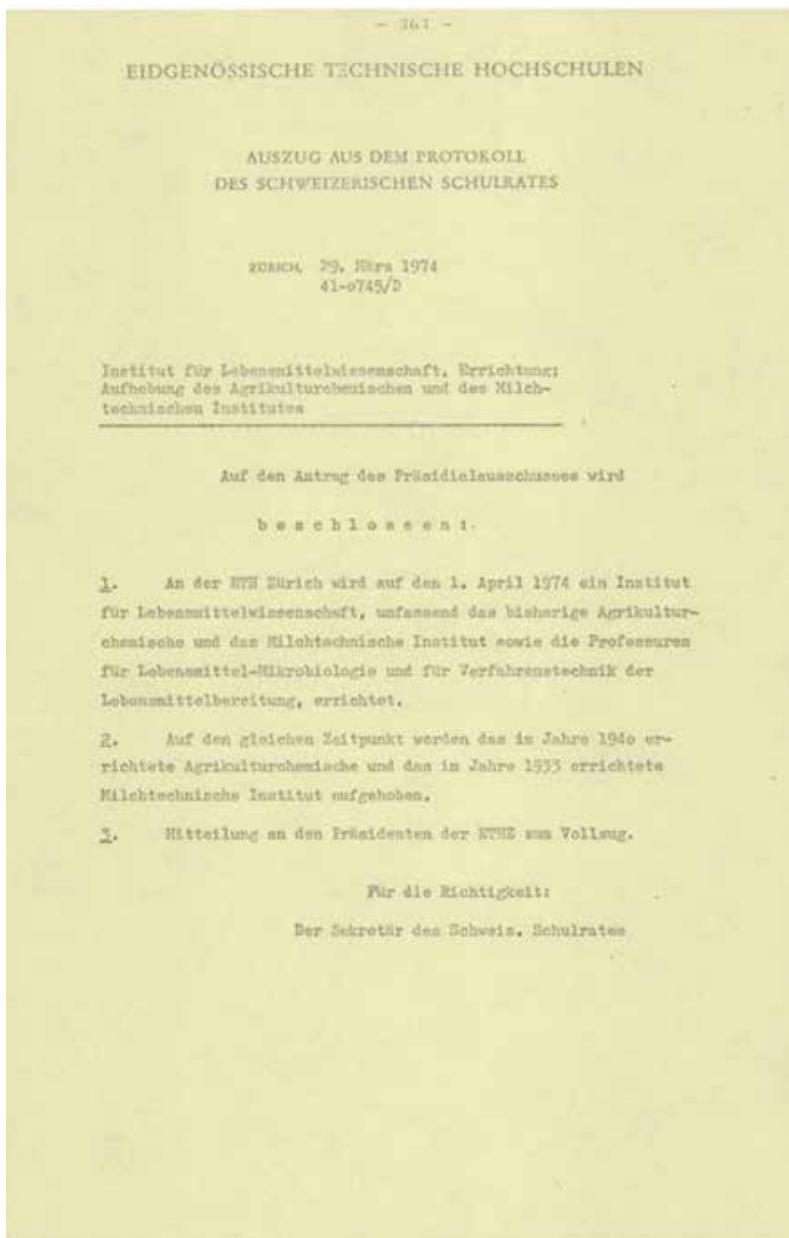
Schon der erste Schweizerische Ernährungsbericht von 1975 und ausführlicher dann der zweite Bericht von 1984 hielten fest, dass es in der Schweiz an einer gezielten Förderung der Ausbildung und Forschung

in Ernährungswissenschaft mangle. Auch in Konsumentenkreisen wurden Stimmen laut, dass Ernährungsfragen in der Lebensmittelindustrie, in Forschungsinstitutionen, aber auch in Schulen aller Stufen zu wenig Beachtung geschenkt würden. Die ETH reagierte auf dieses Defizit damit, dass sie 1989 das ehemalige Migros-Institut für Ernährungsforschung in Rüschlikon als Erweiterung der ILW-Infrastruktur mietete und 1990 ein Nachdiplomstudium für Humanernährung einführte. Federführend war dabei der ILW-Professor Renato Amadò. Er gehört ebenfalls zu den Zeitzeugen der Gründung des ILW 1974, damals noch als Oberassistent.

Eine längerfristig wirkende Etablierung der Ernährungswissenschaft im ILW ergab sich, als 1991 eine der beiden milchwissenschaftlichen Professuren auslief und 1994 mit einer Professur für Humanernährung besetzt werden konnte. Damit erhielt das ILW ein wichtiges zusätzliches Standbein, das eigentlich schon zu jenem Zeitpunkt eine Namensänderung des Instituts gerechtfertigt hätte. Das sollte aber erst 2002 mit «Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften» Realität werden, an der Abkürzung wurde allerdings auch dann noch nichts geändert.

Lebensmittelbiotechnologie statt Milchwissenschaft

Mit der Emeritierung von Zdenko Puhan, ILW-Mitbegründer und heute ein weiterer Zeuge des Institutsstarts, wurde 2001 die zweite Professur für Milchwissenschaft in die Professur für Lebensmittelbiotechnologie umgewandelt. In Forschung und Lehre ist sie breiter ausgestaltet, ohne dass aber die Beschäftigung mit Milch und Milchprodukten als wichtigen Grundnahrungsmitteln verloren gegangen ist. Drei Jahrzehnte früher wäre der Wegfall der Spezialrichtung Milch wohl zu einem Politikum geworden. Schon der Begriff Sojamilch wurde damals in der Presse kritisiert. Nach der Jahrtausendwende waren derartige Einwände kein Thema mehr. ►►



DENIOS.
UMWELTSCHUTZ & SICHERHEIT

**DENIOS PRODUKTWELT – SICHERES ARbeiten
IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE**

SICHERHEITS- UND BETRIEBSAUSSTATTUNG FÜR DAS ARBEITEN UNTER HOHEN HYGIENESTANDARDS

- Produkte aus hochwertigem Edelstahl
- Lösungen zur gesetzeskonformen Lagerung von Stoffen wie Methanol, Pflanzenölen, Fruchtsäuren oder Reinigungsmitteln
- Lebensmittelechte Behälter für optimalen Produktschutz
- Produkte für Reinigung, Dekontamination und Desinfektion



↗ WWW.DENIOS.CH/SICHERHEIT-LEBENSMITTEL

►► IFNH – Institute of Food, Nutrition and Health

In der Abteilungs- und Departementsstruktur der ETH entwickelten sich die lebensmittelwissenschaftlichen Fächer von Anbeginn an eng verknüpft mit den Agrarwissenschaften. Mit der zunehmenden Bedeutung des ILW war es deshalb 1992 ein gut begründbarer Schritt, die historische Abteilung für Landwirtschaft in die Abteilung und später das Departement für Agrar- und Lebensmittelwissenschaften (D-AGRL) umzubenennen. Mit dem ILW und drei agrarwissenschaftlichen Instituten konnte das Departement auf diese Weise der «Filière agro-alimentaire» innerhalb der ETH das nötige Gewicht in Lehre und Forschung verleihen.

2010 entschied die ETH-Schulleitung, mit der Gründung des Department of Health Science and Technology (D-HEST), die Aktivitäten in Lehre und Forschung rund um das Stichwort «Gesundheit» verstärkt zu fördern, das ILW diesem neuen Departement zuzuordnen, die agrarwissenschaftlichen Institute im Departement Umweltwissenschaften zu bündeln und das D-AGRL aufzuheben. Mit der Eingliederung in das neue Departement HEST, dessen offizielle Eröffnung 2012 erfolgte, konnte das

ILW die schon länger anvisierte Vertiefung der Humanernährung und deren vermehrte Ausrichtung auf «Ernährung und Gesundheit» realisieren. Damit war auch die Zeit für eine Namensänderung zu «Institut für Lebensmittelwissenschaft, Ernährung und Gesundheit» gekommen, mit dem aus der englischen Version elegant abgeleiteten Kürzel «IFNH». Wichtig ist, anzumerken, dass die Zusammenarbeit im Agro-Food-Bereich über die departmentalen Grenzen hinweg nach wie vor intensiv gepflegt wird, insbesondere auch im ETH-weiten World Food System Center.

Blick auf heute und in die Zukunft

Ein aktuelles Mission Statement des Instituts widerspiegelt eindrücklich, wie sich das IFNH heute positioniert und mit welchen Ansätzen es sich in die Zukunft von Forschung und Lehre einbringen will [3]. Dazu stehen 15 Professuren, zwei davon assoziiert aus anderen Instituten, und eine Infrastruktur zur Verfügung, die verständlicherweise erheblich über das ehemalige LFO-Gebäude hinaus geht.

Auf Beginn des diesjährigen Herbstsemesters ist ein revidierter Studienplan «Lebensmittelwissenschaft und Ernährung» auf Bachelor- und Master-Stufe eingeführt worden [4]. Während das Bachelor-Studium auf einem einheitlichen Programm für alle Studierenden basiert und die Unterrichtssprache vorwiegend Deutsch ist, bietet das Master-Studium in vorwiegend englischer Sprache die zwei Spezialisierungen in «Food Science and Technology» oder «Nutrition and Health» an. Der in Inhalt und Form aktualisierte Studienplan offeriert nicht nur lokal, sondern vor allem auf der Master-Stufe auch eine internationale attraktive Ausbildungsmöglichkeit.

Damit ist das IFHN nicht nur in der Forschung, sondern auch in der Lehre zukunftsgerichtet unterwegs und bestens in der Lage, die vor 50 Jahren vom ILW gestartete Erfolgsgeschichte der Lebensmittelwissenschaft an der ETH Zürich fortzuschreiben.



Prof. em. Dr. Felix Escher
ETH Zürich, Emeritierter Professor am
Departement Gesundheitswissenschaften und
Technologie.

Dank an Prof. em. Dr. Renato Amadò für die Durchsicht des Manuskripts.

► Quellen

- [1] <https://sr.ethz.ch/digbib/>
- [2] Educational Notes, Food Technology 28 (11), 99 (1974)
- [3] <https://ifnh.ethz.ch/the-institute.html>
- [4] eth flyer-fsn-de-web.pdf

CARTE BLANCHE

**ADRIAN HIRT**

Gründer und Geschäftsführer von Alpahirt

Orwellsche Wahrheiten: Warum wir genauer hinschauen sollten

► Als ich die neuesten Empfehlungen der Schweizer Gesellschaft für Ernährung (SGE) 2024 las, fühlte ich mich an Orwells «Farm der Tiere» erinnert. «Alle tierischen Lebensmittel sind schlecht, alle pflanzlichen Lebensmittel sind gut», ist offenbar die neue Parole. Wie Orwell uns lehrt, ist die Realität selten so einfach, wie Slogans es uns weis machen wollen. Können wir uns sicher sein, dass alles, was pflanzlich ist, automatisch besser für die Umwelt ist? Ist es wirklich so, dass alle tierischen Produkte in denselben Topf geworfen werden können? Statt solche Vereinfachungen zu schlucken, sollten wir eine ehrliche und unabhängige Debatte fordern – mit echten Daten und Fakten.

Ja, pflanzlich klingt erst einmal gut, aber wer trägt wirklich die Verantwortung für die Umweltfolgen? Wie kommt das Soja-Schnitzel eigentlich in den Supermarkt? Nicht alle pflanzlichen Lebensmittel sind per se nachhaltig. Soja wird gerne als Heilsbringer gefeiert. Wer fragt nach den ökologischen Folgen? Abholzung von Regenwäldern, enormer Wasserverbrauch, Monokulturen, Pestizideinsatz – die Liste ist lang. Der Transport von Soja und anderen «neuen Heiligen» wie etwa Hülsenfrüchte rund um den Globus hinterlässt seine Spuren ebenso wie die industrielle Verarbeitung. Das ist keine Schwarzmalerei, sondern eine Aufforderung, genauer hinzuschauen. Natürlich könnte man jetzt mit dem Finger auf die Fleischesser zeigen und behaupten, dass der Grossteil des Sojaanbaus als Tierfutter in der industriellen Mast verwendet wird.

Wie sieht es aus, wenn wir über grasbasiertes Rindfleisch sprechen? Weidetiere leben im Einklang mit der Natur. Sie grasen auf Grasland, das wir nicht für den Ackerbau nutzen können, in der Schweiz immerhin 70% der landwirtschaftlichen Flächen. Rinder und andere Wiederkäuer wandeln das Gras in wertvolles Protein um, ohne Abholzung, Monokulturen oder übermässigen Wasserverbrauch. Weidetiere sind seit Jahrtausenden ein Bestandteil des Ökosystems. Ihr natürliches Verhalten schafft positive Effekte wie

eine erhöhte CO₂-Bindung, eine Förderung der Biodiversität.

Bei «Alpahirt» und unseren Partnerbetrieben grasen die Tiere auf den regionalen Sömerungswiesen und Alpen der Schweiz. Sie ernähren sich ausschliesslich von Gras und Alpenkräutern, ohne die Umwelt durch industriellen Futteranbau zu belasten. Hier gibt es auch keine langen Transportwege. Die Tiere werden in der Region geschlachtet und komplett weiterverarbeitet. Warum wird das Fleisch der Alpahirt-Kühe und anderer nachhaltig arbeitenden Betriebe in eine Schublade mit industriellem Fleisch aus Massentierzucht gesteckt? Nicht das Halten von Vieh an sich ist für Umweltschäden verantwortlich, sondern die Methoden, die in der industriellen Tierhaltung angewendet werden. «It's not the cow, it's the how!» Weidefleisch hat eine vollkommen andere Umweltbilanz und bietet eine echte Alternative – übrigens auch zu den industriellen Produktionsketten vieler pflanzlicher Lebensmittel.

Es ist Zeit, dass wir uns von einfachen Parolen verabschieden und uns den komplexen Fragen der Ernährung stellen. Nachhaltigkeit ist mehr als ein Etikett. Sie erfordert eine ganzheitliche Betrachtung der gesamten Produktionskette. Wir brauchen keine Slogans, sondern echte, differenzierte Informationen. Vielleicht sollten wir von Orwell lernen und uns davor hüten, in einfachen Gut-Schlecht-Kategorien zu denken. Es geht auch keineswegs darum, alle zu Fleischesern zu machen oder pflanzliche Ernährung per se zu verteufeln. Es geht um bewussten Konsum, um die Wahl von Produkten, die wirklich gut für uns sind – unabhängig davon, ob sie tierischen oder pflanzlichen Ursprungs sind. Wir sollten lernen, genauer hinzuschauen und Verantwortung zu übernehmen – für uns, für die Tiere und für unseren Planeten.

► In dieser Rubrik äussern Vertreter aus der Lebensmittelindustrie ihre Meinung zu aktuellen Themen.

Starkes Zeichen für Rohmilchprodukte

Das Wissen und Können ist vorhanden, um sichere und qualitativ hochwertige Rohmilchprodukte herzustellen. Wie dies gelingen kann, zeigt eine neue Agroscope-Publikation.

Autoren und Autorin der Agroscope-Publikation, von links:
Hans-Peter Bachmann,
Marie-Therese Fröhlich-Wyder,
Walter Bisig.
AGROSCOPE



► HANS-PETER BACHMANN

Die Dokumentation fasst die wichtigsten Konferenzergebnisse des FACEnetworks zusammen, dem Netzwerk der bäuerlichen und handwerklichen Herstellerinnen und Hersteller von Käse und Molkereiprodukten in Europa. Das dreitägige Jahresmeeting im Oktober 2023 vertiefte das Thema Rohmilchprodukte. Gastgeberin war das Kompetenzzentrum für Rohmilchprodukte, das 2021 von Agroscope und dem Kanton Freiburg in enger Zusammenarbeit mit der schweizerischen Milch- und Käsebranche gegründet worden war.

Nun gibt die Agroscope-Publikation einen Überblick über alle Vorträge und Poster und fasst die wichtigsten Erkenntnisse der Konferenz zusammen. Folgende Themen werden vertieft beleuchtet:

- Die Sicherheit von Rohmilchkäse sollte mit wissenschaftlich fundierten Kriterien geprüft werden. Ein Beispiel ist die Ausmerzung von *Staphylococcus aureus* GTB (Genotyp B) in Kuhherden. Agroscope hat eine Routinemethode zum Nachweis von GTB und einen Plan für die Sanierung infizierter Kuhherden entwickelt, die sich in der Praxis bewährt haben.
- Die Herstellung von Rohmilchprodukten aus graslandbasierter Milch ist ein nachhaltiger Weg, um für Menschen nicht verwertbare Biomasse in hochwertige Lebensmittel umzuwandeln. Diese Umwandlung ist für die weltweite Ernährungssicherheit unerlässlich.

► Es gibt immer mehr Studien, die einen antiallergenen Effekt von Rohmilch und Rohmilchprodukten belegen. Der Allergieschutz beruht einerseits auf der Versorgung der Immunzellen mit Mikronährstoffen durch Molkenproteine über die Lymphe. Andererseits wirken sich auch die meisten Mikroorganismen in Rohmilchprodukten positiv auf das menschliche Immunsystem aus. Diese positiven Wirkungen sind bei allen Stakeholdern zu wenig bekannt und müssen aktiver kommuniziert werden.

► Hohe und einseitige Anforderungen an die Qualität der Rohmilch haben zu einer unerwünschten Verarmung der mikrobiellen Biodiversität in der Rohmilch und den Rohmilchprodukten geführt. Es braucht neue Wege, um diesen Trend zu stoppen und umzukehren.

Die wissenschaftliche Konferenz und das Rahmenprogramm mit Besichtigungen in verschiedenen Käsereien zeigten, dass in der Schweiz viel Wissen und Können vorhanden ist, um sichere und qualitativ hochwertige Rohmilchprodukte herzustellen. Diese Kompetenzen stossen international auf grosse Beachtung. Das wissenschaftliche Programmkomitee kommt zum Schluss, dass dieses Know-how mit Bedacht gepflegt und laufend erweitert werden sollte. Am besten könnte dies gelingen, wenn junge Leute aus der Praxis und der Wissenschaft für Rohmilchprodukte begeistert und in deren Herstellung bzw. Erforschung gefördert und unterstützt würden.

Die Käsetheke (Käserei Girenbad) zeigt die grosse Vielfalt an Rohmilchprodukten. AGROSCOPE

FACEnetwork

Der Verband FACEnetwork wurde 2013 mit dem Ziel gegründet, die Interessen der bäuerlichen und handwerklichen Herstellerinnen und Hersteller von Käse und Molkereiprodukten auf nationaler und europäischer Ebene zu vertreten und zu verteidigen. FACE steht für «Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network» (Europäisches Netzwerk der bäuerlichen und handwerklichen Käse- und Molkereiprodukte-Hersteller). Heute sind 15 europäische Länder im FACEnetwork vertreten. Dazu gesellen sich Technik- und Forschungszentren, Verbände, Laboratorien und Gesundheitsbehörden als unterstützende Mitglieder.



Hans-Peter Bachmann
Lebensmittelingenieur ETH Dr. sc. techn.,
Forschungsgruppe Käsequalität, Kulturen und
Terroir



Kühe, deren Milch in der Käserei Eyweid verarbeitet wird. AGROSCOPE

► Publikation

Chancen und Risiken für Rohmilchprodukte: Eine wissenschaftliche Synthese zur Konferenz 2023 vom FACEnetwork.

**MIT UNSEREN
MASSGESCHNEIDERTEN
LÖSUNGEN AM PULS
DER ZEIT**

GMSA

Vertrauen Sie bei der Entwicklung und Herstellung Ihrer Produkte auf die Innovationskraft unserer Spezialisten. GMSA – stets am Puls der Zeit und umsetzungskraftig.

Kontaktieren Sie uns, wir freuen uns auf Sie.



REVO FOODS

Weltweit grösste 3D-Druckanlage für Lebensmittel

Neue 3D-Strukturierungstechnologie bringt innovative pflanzliche Texturen in die Wiener Supermärkte.

► NICK BRADLEY

Das österreichische Lebensmitteltechnologie-Start-up Revo Foods hat die weltweit grösste industrielle Anlage für den 3D-Lebensmitteldruck, die sogenannte «Taste Factory», eröffnet. Die neue Anlage in Wien stellt einen bedeutenden Fortschritt in der Welt der pflanzlichen Lebensmittelproduktion dar. Sie nutzt die innovative 3D-Strukturierungstechnologie, um pflanzliche Produkte mit einzigartigen Texturen und verbesserter Funktionalität herzustellen. Laut CEO Robin Simsa stellt die Eröffnung dieser Anlage einen wichtigen Meilenstein für das Unternehmen und die gesamte Branche der alternativen Proteine dar.

Die von Revo Foods entwickelte 3D-Strukturierungstechnologie ist das Herzstück des Unternehmens. Diese Technologie ermöglicht die präzise Kombination von Fett und Eiweiss, um die komplexe Textur von tierischen Produkten wie Filets und Steaks zu replizieren. Der innovative Ansatz erzeugt Schichten, die Muskelfasern nachahmen, was zu einer

zarten, saftigen Textur führt, die Verbraucher normalerweise mit traditionellen Fleischprodukten in Verbindung bringen. Das erste Produkt, das aus der Taste Factory hervorgeht, ist ein pflanzliches Filet aus Mykoprotein, das ab Oktober 2024 in europäischen Supermärkten erhältlich ist.

Sensorik entscheidend

Laut Simsa ist die Integration von Fett in die Proteinfasern entscheidend, um das Mundgefühl von Fleisch nachzubilden – ein sensorisches Element, das viele pflanzliche Alternativen nicht erreichen. «Dies ist die erste Technologie, die die Integration von Fett in Proteinfasern ermöglicht, was eines der wesentlichen sensorischen Elemente von Fleisch ist. Durch die Kombination zweier verschiedener Zutaten in komplexen Formen wird ein völlig neues Texturprofil ermöglicht, das den anisotropen Fasern von Fleisch ähnelt», erklärte er.

Die Skalierung der 3D-Lebensmitteldrucktechnologie auf ein industrielles Niveau war eine Herausforderung, aber

Revo Foods ist nun in der Lage, in der Taste Factory bis zu 60 Tonnen Produkte pro Monat zu produzieren. Damit ist sie die erste gross angelegte Anlage ihrer Art, die mit einem kontinuierlichen Prozess arbeitet und nicht mit Chargenprozessen, die 3D-Lebensmitteldrucksysteme normalerweise einschränken.

«Wir haben den ersten kontinuierlichen Prozess entwickelt, dank unseres patentierten Extrusionssystems und der Implementierung von Multidüsen-systemen, die den Ausstoss wirklich um ein Vielfaches erhöhen. Wir sind jetzt in der Lage, mehrere Tonnen Produkte pro Monat zu produzieren», so Simsa weiter. Diese Entwicklung hat neue Türen für schnelle Produktiterationen und Innovationen geöffnet, was in der sich entwickelnden Landschaft der Lebensmitteltechnologie von entscheidender Bedeutung ist.

Schonende Herstellung bei tiefen Temperaturen

Zusätzlich zu den texturellen Vorteilen, die der 3D-Lebensmitteldruck bietet,

hat Revo Foods grossen Wert auf die Erhaltung der ernährungsphysiologischen Integrität seiner Produkte gelegt. Herkömmliche Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln, wie z. B. die Extrusion, arbeiten häufig mit hohen Temperaturen und hohem Druck, wodurch Nährstoffe wie Omega-3-Fettsäuren abgebaut werden können. Die Technologie von Revo Foods arbeitet unter weitaus milderen Bedingungen und sorgt dafür, dass ein Grossteil des Nährwerts im Endprodukt erhalten bleibt. Simsa betont, dass dies ein entscheidender Vorteil der Technologie ist: «Unser System arbeitet bei niedriger Temperatur und mit geringen Scherkräften, sodass mehr Nährstoffe in den Produkten erhalten bleiben», sagt er. Dies ist besonders wichtig, da sich das Unternehmen auf nährstoffreiche Zutaten wie Mykoprotein konzentriert.

Mykoprotein, eine Biomasse, die aus fermentiertem Myzel gewonnen wird, ist weithin für seinen hohen Nährwert bekannt und zeichnet sich durch ein vollständiges Aminosäurenprofil, einen hohen Ballaststoffgehalt und eine höhere Bioverfügbarkeit als Rindfleisch aus. Aufgrund ihrer fleischähnlichen Beschaffenheit eignet sie sich auch ideal für die Herstellung von Produkten auf pflanzlicher Basis, ohne dass eine umfangreiche Verarbeitung erforderlich ist. «Es ist sehr interessant, weil es sich um eine faserige Biomasse handelt, was bedeutet, dass sie nicht stark verarbeitet werden muss, um faserig zu werden. So können wir sie in unserem Prozess einfach zusammen mit Fetten strukturieren, was zu dieser neuen Texturdimension führt und flockige Schichten ermöglicht», so Simsa.



REVO FOODS

Flexible Herstellung auch für Kleinserien

«In unserem Fall ermöglicht der 3D-Lebensmitteldruck ein völlig flexibles Produktionssystem, das digital gesteuert werden kann. Man kann im Handumdrehen Produktvariationen herstellen, indem man einfach einen Softwarecode ändert», so Simsa. Diese Flexibilität könnte den Weg für personalisierte Ernährung und Massenanpassung ebnen, bei der Produkte auf die individuellen Vorlieben und Ernährungsbedürfnisse der Verbraucher zugeschnitten werden können. Das Unternehmen arbeitet bereits mit mehreren grossen Lebensmittelherstellern zusammen, um neue Anwendungen der 3D-Strukturierungstechnologie zu erforschen, mit dem Ziel, bis Anfang 2025 gemeinsame Produktentwicklungen vorzustellen. Simsa ist besonders begeistert von dem Potenzial für personalisierte Ernährung und Kleinserienproduktion, die eine grössere Vielfalt auf dem Markt für pflanzliche Lebensmittel ermöglichen würde.

«Bislang ist die Lebensmittelproduktion sehr standardisiert, was bedeutet, dass es grosse Mengen, aber wenig Variation gibt», sagte er. «Das hat Vorteile, aber für viele Anwendungsfälle wie die Kleinse-

rienproduktion von Spezialitäten, saisonalen Produkten oder unterschiedlichen Produkten für verschiedene Regionen hat ein flexibleres Produktionssystem viele Vorteile.»

«Das Produktionssystem, das wir jetzt implementiert haben, basiert auf unserer neuen 3D-Lebensmitteldrucktechnologie, die überall auf der Welt eingesetzt werden kann. Mit einer einfachen Anpassung der Zutaten können viele verschiedene Arten von Produkten hergestellt werden», kommentierte Simsa. Während der Schwerpunkt zunächst auf Fischfilets und Fleischalternativen lag, sieht Revo Foods breitere Anwendungsmöglichkeiten für die Technologie in verschiedenen Segmenten der Lebensmittelindustrie.



[YouTube «The Taste Factory»](#)



[Originalversion \(EN\)](#)

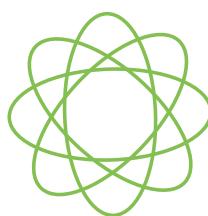


Nick Bradley
Co-founder & Editorial Director
Future-Proof Group Media



**Ihre Experten
für Lebensmittel und Nahrungsergänzung**

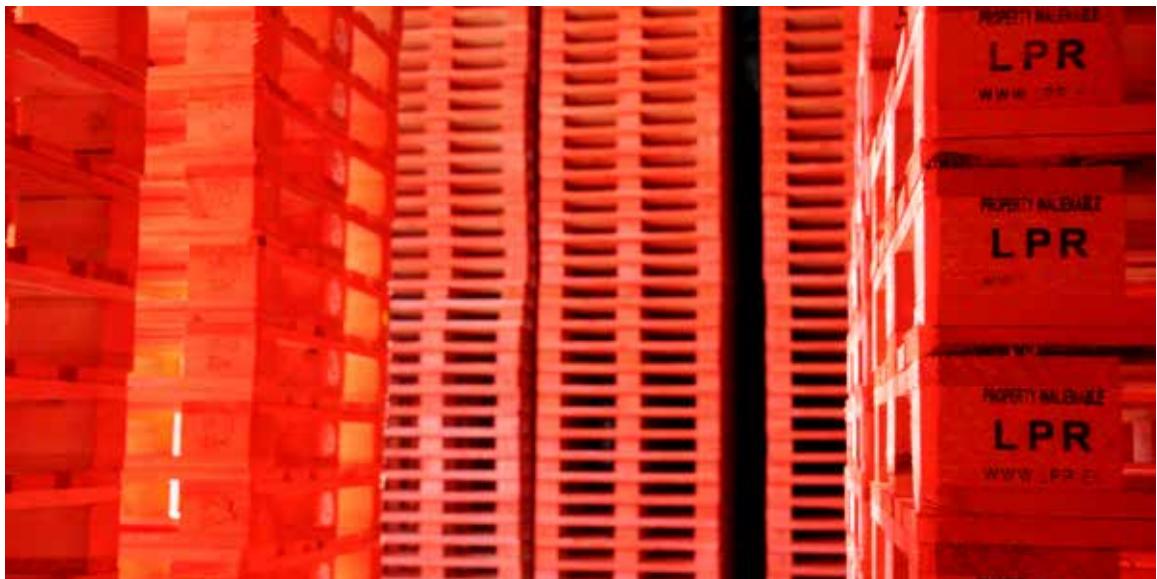
hädener
•
ROHSTOFFE



Hädener Rohstoffe GmbH
Zwinglistrasse 6
CH-9000 St.Gallen
T +41 71 223 52 18
info@haedener.ch
www.haedener.ch

Neue Organisationsstruktur für Palettenpooling

LPR – La Palette Rouge hat seine deutsche Geschäftseinheit verstärkt und kündigt strategische Investitionen an, um die Marktpräsenz in den Schlüsselregionen Deutschland, Österreich und Schweiz voranzutreiben.



Ein Stapel roter Paletten in der Produktionshalle von LPR. LPR

► GINA NAUEN

Darüber hinaus hat LPR Deutschland seinen Hauptsitz seit Anfang Oktober nach Köln verlegt. Mit diesem Schritt bekräftigt das Unternehmen sein Ziel, seine Position auf dem deutschen Markt auszubauen und neue Wachstumschancen zu nutzen. Gleichzeitig verdeutlichen diese Massnahmen, dass LPR sich für Innovation und exzellente Kundenbetreuung einsetzt.

«Auf der Basis umfassender Marktstudien und Kundenfeedback haben wir unsere Organisationsstruktur konsolidiert und ein neues und stärkeres Commercial Team aufgebaut, um Effizienz, Flexibilität und Kundenzufriedenheit zu verbessern», erklärt Ela Saleh, Country Manager, LPR DACH (Deutschland, Österreich, Schweiz) und ergänzt: «Außerdem freuen wir uns, unsere Präsenz im DACH-Raum zu stärken und unsere Dienstleistungen in Deutschland auszubauen. Köln bietet ein dynamisches Umfeld und ist ein strategischer Standort, der es uns ermöglicht, unsere Kunden noch besser zu betreuen und unser Geschäft weiterzuentwickeln. Wir sehen in der DACH-Region viel Potenzial, um Unternehmen aus dem Einzelhandel und der FMCG-Branche dabei zu unterstützen, ihre Herausforderungen in der Logistikkette zu meistern. Dazu gehören Kostenoptimierung und Zeitersparnis, was letztendlich zu einer nachhaltigeren Supply Chain führt. LPR ist ein vertrauenswürdiger Marktexperte, der für seine ausgezeichnete Servicequalität und seine hochwertigen

Paletten bekannt ist, die sich sehr gut für automatisierte Distributionsplattformen eignen.»

Effizienz der Lieferkette und Reduzierung des CO₂-Fussabdrucks

«Unser oberstes Ziel ist es, unseren Kunden hervorragenden Mehrwert und Service zu bieten», so Ela Saleh. «Durch die Stärkung unserer Unternehmensstruktur sind wir besser in der Lage, auf die Anforderungen des Marktes zu reagieren und ein nachhaltiges Wachstum zu erzielen.» Parallel zu diesen strukturellen Verbesserungen legt LPR – La Palette Rouge seinen strategischen Fokus darauf, die Effizienz der Lieferkette und die Reduzierung des CO₂-Fussabdrucks zu intensivieren.

Dies geht Hand in Hand mit der Ausrichtung der «Euro Pool Group» (Euro Pool Group Creating circular progress), in Zusammenarbeit mit Lieferanten, Einzelhändlern, Kunden und anderen Stakeholdern ein Pooling-System zu fördern, das die Kreislaufwirtschaft voranbringt. Die Euro Pool Group setzt sich für Effizienz, Nachhaltigkeit, digitale Lösungen und skalierbare Dienstleistungen ein. Die Strategie des Konzerns orientiert sich an seiner Mission, die auf drei Säulen ruht: «Planet, Performance and People.» Die EPG reduziert ihren ökologischen Fussabdruck und unterstützt die Nachhaltigkeitsziele ihrer Partner. Sie stellt sich proaktiv auf externe Herausforderungen ein und sichert die Widerstandsfähigkeit

LPR – La Palette Rouge

Die Euro Pool Group ist der europäische Marktführer im Bereich Logistikdienstleistungen für Mehrwegverpackungen im Frischebereich. Die Euro Pool Group besteht aus zwei Geschäftsbereichen: Euro Pool System (EPS) und La Palette Rouge (LPR).

LPR – La Palette Rouge, ein Unternehmen der Euro Pool Group, ist seit mehr als 30 Jahren auf das Pooling von Paletten spezialisiert und ausschliesslich im Bereich schnelldrehende Konsumgüter tätig. Dank seiner fundierten Kompetenz, ausgeprägter Kundenorientierung und eines Netzwerks von mehr als 135 Servicecentern in ganz Europa, bietet LPR seinen Kunden und deren Handelspartnern einen umfassenden Service rund um Paletten. Durch den Einsatz unseres Mehrweg-Paletten-Systems können unsere Kunden ihre Umweltbelastung reduzieren und so zum Übergang zu einer Kreislaufwirtschaft in der gesamten Lieferkette beitragen.



Sustainability Report 2023 –
Euro Pool Group

ihres Unternehmens. Dabei konzentriert sie sich auf kritische Themen wie Klimawandel, Biodiversität und Kreislaufwirtschaft.

Jede Wiederverwendung von Mehrwegbehältern und Paletten trägt zur Reduzierung der Kohlenstoffemissionen in der gesamten Lieferkette bei. Das zeigt sich im Vergleich zu Einwegalternativen wie Pappkartons oder weissen Tauschpaletten. Mehrweglösungen zeichnen sich durch eine überlegene Haltbarkeit, Flexibilität und Nachhaltigkeit aus und reduzieren die mit Produktion, Transport und Entsorgung verbundenen Umweltauswirkungen erheblich.

«Die Aktivitäten sind Teil unseres permanenten Engagements für Innovation, Qualität, Kundenzufriedenheit und Kreislaufwirtschaft. Wir sind davon überzeugt, dass diese Veränderungen für unsere Stakeholder von grossem Nutzen sein werden und die nächste Phase unseres Wachstums unterstützen. Unsere gestärkte Unternehmensstruktur und Marktstrategie wird es uns ermöglichen, unseren Kunden innovativere Lösungen und ein höheres Serviceniveau zu bieten», erklärt Jean-Luc Guénard, Managing Director, LPR-Division.



Gina Nauen
CEO, Vitamin11 Marketingberatung

Ihr Partner für Prozesstechnik

Für unsere weltweit tätige Kundschaft, hauptsächlich Hersteller von Lebensmitteln und Getränken aber auch Hersteller von chemischen und pharmazeutischen Produkten, planen und bauen wir komplett Prozessanlagen.

Oftmals liefern wir diese Anlagen „Turn key“ inkl. Elektrik und Automatisierung und Inbetriebnahme, wobei wir auf eine 40-jährige Erfahrung zurückgreifen können.

Tanklager

Wärmetauscher

Prozessanlage

anlagenbau ag
Ihr Partner für Prozesstechnik

Industrie Neuhof 30 Tel. +41 34 447 70 00 info@anlagenbau.ch
CH-3422 Kirchberg Fax +41 34 447 70 07 www.anlagenbau.ch

www.anlagenbau.ch

Filtration von Bier: Vielfalt und Technologie

Bei der Bierherstellung kommt der zeitgemässen Filtrationstechnologie eine entscheidende Bedeutung zu.

► PETER JOSSI

Die Filtration von Bier ist beinahe so vielfältig wie die Biere selbst. In der Bierproduktion kommen verschiedene Filtersysteme zum Einsatz, abhängig von der Biersorte, der Ansatzmenge und dem vorhandenen Equipment in der Brauerei. Verschiedene Organismen wie Hefe, Essigsäurebakterien und Milchsäurebakterien sowie unerwünschte Trübungen müssen aus dem Bier herausgefiltert werden.

Kundenspezifische Massarbeit

Spezialisierte Unternehmen wie die Sefiltec AG bieten kundenspezifische Lösungen an. In direkten Kooperationen mit den Brauereien plant und konstruiert das Engineering-Team massgeschneiderte Filtergehäuse. Wichtige Herstellschritte erfolgen zudem im Sefiltec-Werk in Höri durch spezifisch qualifizierte Fachkräfte, beispielsweise die Schweissarbeiten gemäss der Branchennorm DGRL 2014/68/EU. Das Unternehmen arbeitet dabei mit weltbekannten Herstellern von Filtereinsätzen für die Brauerei- und Getränkeindustrie zusammen, darunter Eaton, Parker Hannifin, Solventum und Graver Technologies.

Natürlicher Brauprozess – zeitgemässe Technologie

Der Brauprozess umfasst eine natürliche Abfolge von Ereignissen: Fermentation, Klärung, Stabilisierung und Abfüllung. Jede dieser Prozessstufen erfordert spezielle Filtertechnologien und flexible Lösungen, da es kein universell akzeptiertes Verfahren gibt. Die Sefiltec AG bietet hierzu umfassende Beratung und entsprechende Filtersysteme an. Zum Einsatz kommen verschiedene Filtertypen, wie zum Beispiel:

- Kerzenfilter, Beutelfilter oder Schichtenfilter für Trapfiltration oder Vorstabilisierung
- PES-Membrankerzen für die Kaltstabilisierung, die Energie- und Zeitkosten gegenüber der Pasteurisierung spart und zudem den Biergeschmack unverändert lässt



Filtergehäuse für Getränke- und Lebensmittelverarbeitung. SEFILTEC

Um eine gleichbleibende Bierqualität und Haltbarkeit zu garantieren, können die Filterkerzen vor jedem Einsatz auf ihre Integrität geprüft werden, was ein entsprechendes Prüfgerät erfordert. Neben der Bierfiltration sind weitere Filtrationen in einer Brauerei erforderlich, beispielsweise für Wasser zur Flaschenspülung oder Gebindereinigung (Rinser). Hierbei ist es entscheidend, dass das Wasser frei von Partikeln und Mikroorganismen ist.

Für die Lagerung des Biers in Lagertanks sind Tankbelüftungsfilter notwendig, um eine Verschmutzung beim Befüllen und Entleeren zu verhindern. Auch bei der Zugabe von CO₂ sollte dieses Gas über einen Partikelfilter geleitet werden.

Vielfalt und Innovation

Die Brauereien werden immer innovativer bei den Biersorten wie zum Beispiel «Neipa» und weiterer Bierstile. Daher braucht es flexible und wirtschaftliche Filtersysteme mit einfacherem und schnellem Handling. Als Sicherheitsfiltration und um die Trübung aus dem Bier zu entfernen, wurde in einer Mikrobrauerei ein Beutelfiltersystem eingesetzt, welche die

Anforderungen an das einfache Bedienen sowie den raschen Wechsel vom Filtereinsatz ermöglichen.

Pius Fischer erläutert als Verkaufscoordinator der Sefiltec AG ein Praxisbeispiel: «Bei einer Mikrobrauerei, die Schichtenfilter zur Klärung eingesetzt haben, durften wir eine Kombination von Beutelfiltern und Kerzenfiltern als wirtschaftliches Filtersystem liefern, welches flexibel und kostengünstig bei den verschiedenen Biersorten eingesetzt werden kann.»

Bei einer grösseren Bierbrauerei wurde das Verfahren mit der Pasteurisierung durch die Kaltstabilisierung (Filtration mit PES-Membranen) ersetzt. Kevin Gammeter, Managing Director der Sefiltec AG, zu dieser Praxislösung: «Das Bier wird so nicht durch einen Temperaturwechsel gestresst und kann kostengünstiger abgefüllt werden. Dadurch erhält das Bier eine gleichbleibende Qualität und Haltbarkeit bei einem kontrollierten Prozess.»



Peter Jossi
Chefredaktor,
Lebensmittelingenieur FH



EVENTS

5. NOVEMBER 2024

Brennpunkt Nahrung – «Eigenverantwortlich handeln – Ernährungssystem stärken»

► Am Dienstag, 5. November 2024, wird die Fachkonferenz «Brennpunkt Nahrung» bei der Messe Luzern wieder zur nationalen Plattform für Trends und Perspektiven in der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft. Unter anderem wird Bundesrat Albert Rösti als Referent auftreten.

«Eigenverantwortlich handeln – Ernährungssystem stärken» - so lautete das Thema der diesjährigen Fachkon-

ferenz. Das Ernährungssystem muss transformiert werden, das ist vielen Beteiligten klar. Unklar ist hingegen, wie die Transformation aussieht und wer diese aktiv anstossen muss. Die Fachkonferenz «Brennpunkt Nahrung» geht am Dienstag, 5. November 2024, den Fragen nach, ob eine Verhaltensänderung der Konsumentinnen und Konsumenten ohne Zwang funktionieren kann, welche eigen-

verantwortlichen Beiträge die Landwirtschaft, die Industrie, der Detailhandel und die Gastronomie leisten und ob es Bedarf für branchenübergreifende Lösungen oder politische Massnahmen gibt.

Die Besuchenden dürfen sich auf hochkarätige Referentinnen und Referenten aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Industrie freuen. In 14 Referaten und Podiumsdiskussionen erhalten sie Einblicke in die aktuelle Forschung, in Best-Practice-Beispiele oder in neue Technologien. Unter anderem wird Bundesrat Albert Rösti in seinem Referat die Fragen beantworten, welche Energiestrategie der Bund verfolgt und ob Lenkungsmassnahmen auf Konsumstufe in Erwägung gezogen werden.

Neben dem Thema Eigenverantwortung zeigen unter-

schiedliche Führungspersönlichkeiten auf, wie das Thema Nachhaltigkeit in ihren Unternehmen behandelt und vorangetrieben wird. Unter anderem werden Ricarda Demarmels (Emmi), Philipp Wyss (Coop) und Markus Bigler (Bigler Fleischwaren) Einsichten in die Strategien ihrer Unternehmen geben. Das gesamte Programm der Fachkonferenz «Brennpunkt Nahrung» ist unter brennpunkt-nahrung.ch ersichtlich.



Messe Luzern AG
Horwerstrasse 87
6005 Luzern
Tel. +41 41 318 37 00
www.brennpunkt-nahrung.ch

Tabakgenuss. Aber auf Ihre Art.

Neues IQOS ILUMA i PRIME

Echte Zufriedenheit. Jetzt mit **Pause Mode**.



Jetzt entdecken
auf **IQOS.com**



6.-7. FEBRUAR 2025

3. Glug – der nationale Treffpunkt für Brauer und Getränkeproduzenten

► Vom 6. bis 7. Februar 2025 findet die dritte Ausgabe der Glug, der führenden Schweizer Veranstaltung für Brauer und Getränkeproduzenten, in der Alten Reithalle in Aarau statt. Diese Veranstaltung bietet Fachleuten aus dem Getränkesektor eine umfassende Plattform, um sich über die neuesten Entwicklungen in der Getränkeproduktion zu informieren, Erfahrungen auszutauschen und wertvolle Kontakte zu knüpfen.

Die Glug spricht Vertreter aus allen Unternehmensgrössen an und deckt sämtliche Aspekte der Getränkeproduktion ab: Von Rohstoffen über moderne Produktionsanlagen,

effiziente Abfülllinien und Gebinde wie Glas, PET und Dosen bis hin zu Etiketten und weiteren wichtigen Betriebsmitteln. Zudem präsentieren Aussteller innovative Lösungen und Neuheiten, die den Herstellungsprozess in der Getränkeindustrie optimieren und nachhaltig gestalten können.

Über 100 namhafte Aussteller aus dem In- und Ausland werden auf der Glug erwartet. Neben den spannenden Produktpräsentationen bietet die Messe ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Fachvorträgen, Workshops und Live-Demonstrationen, die auf die aktuellen Heraus-

forderungen und Trends der Branche eingehen. Ein weiteres Highlight ist der exklusive Netzwerkabend, der den Teilnehmern die Möglichkeit gibt, in entspannter Atmosphäre neue Geschäftskontakte zu knüpfen und bestehende Beziehungen zu vertiefen.

Die Glug ist der ideale Ort, um sich über die Zukunft der Getränkeproduktion zu informieren, Fachwissen zu erweitern und Teil eines dynamischen Netzwerks zu werden. Seien auch Sie dabei, wenn die Branche zusammenkommt, um gemeinsam die nächsten Schritte in eine innovative und nachhaltige Zukunft zu gehen.



Glug 25

RUUF AG
swiss business experience
Buckhauserstrasse 35
8048 Zürich
Tel. +41 44 401 17 17
www.glug.swiss

12.-14. NOVEMBER 2024

Filtech 2024 – Filtration und Separation für die Verpackungsindustrie

► In der modernen Verpackungsindustrie spielen Filtration und Separation eine entscheidende Rolle, insbesondere bei der Herstellung und Verarbeitung von Materialien wie Papier, Karton und Verbundpackstoffen. Diese Technologien gewährleisten nicht nur die Qualität der Endprodukte, sondern tragen auch zur Effizienz und Nachhaltigkeit der Produktionsprozesse bei.

Für Verpackungen aus Papier und Karton ist die Filtration essenziell, um die Reinheit der Fasern zu sichern. Schwebstoffe, Unreinheiten und unerwünschte Partikel müssen aus dem Zellstoff entfernt werden, bevor er weiterverarbeitet wird. Diese Reinigungsschritte sind notwendig, um eine gleich-

bleibende Produktqualität zu gewährleisten und die mechanischen Eigenschaften des Endprodukts zu optimieren. Auch bei der Herstellung von Wellkarton und Verbundpackstoffen sind Filtrations- und Separationstechnologien wichtig. Hier geht es nicht nur um die Reinigung der Rohstoffe, sondern auch um die Wiederaufbereitung von Prozesswasser.

Die Filtech, die weltweit grösste Veranstaltung für Filtration und Separation, findet vom 12. bis 14. November 2024 in Köln statt und zieht Fachleute aus der ganzen Welt an. Für die Verpackungsindustrie bietet die Veranstaltung eine einzigartige Gelegenheit, sich umfassend über die neuesten Technologien und Entwicklungen in diesem Bereich

zu informieren. Im Messebereich präsentieren internationale Aussteller ihre neuesten Produkte, Maschinen und Dienstleistungen rund um das Thema Filtration und Separation. Hier können Hersteller von Verpackungen aus erster Hand erfahren, welche innovativen Lösungen derzeit auf dem Markt verfügbar sind, um ihre Produktionsprozesse zu

optimieren und nachhaltiger zu gestalten. Die begleitende Konferenz bietet darüber hinaus eine Plattform für den Austausch von Wissen und Erfahrungen. Experten aus Wissenschaft und Industrie teilen hier ihre Erkenntnisse und diskutieren aktuelle Trends und Herausforderungen.

Hersteller von Verpackungen finden auf der Filtech alle

relevanten Informationen, um ihre Produktion durch den Einsatz moderner Filtrations- und Separationstechnologien zu verbessern. Diese Technologien sind nicht nur entscheidend für die Qualität und Nachhaltigkeit der Produkte, sondern auch für die Wettbewerbsfähigkeit in einem zunehmend anspruchsvollen Markt.

FILTECH
November 12.-14.2024
Cologne – Germany
The Filtration Event
www.Filtech.de

Filtech Exhibitions
Germany GmbH & Co. KG
Postfach 12
DE-40637 Meerbusch
Tel. +49 213 293 57 60
info@filtech.de
www.filtech.de

23.-25. MÄRZ 2025

Vorgeschmack auf die Gastia 2025

► Vom 23. bis 25. März 2025 findet die dritte Ausgabe der Gastia, die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft, statt. «In unserem Ideentopf hat es in den letzten Monaten mächtig gekochelt. Wir haben die zahlreichen Feedbacks von Ausstellenden und Besucherinnen und Besuchern analysiert und das Messekonzept weiter verfeinert. Die dritte Ausgabe bietet einige neue Geschmacksnoten», sagt Viviane Fässler, Messeleiterin der Gastia.

Zu den Neuheiten gehört unter anderem der «Tag des Nachwuchses». Damit möchten die Verantwortlichen die Talente von morgen fördern und ihnen einen einzigartigen Einblick in die Branche ermöglichen. Berufs- sowie Hotel-



Austausch und Entdecken werden auch an der dritten Gastia grossgeschrieben. MICHAEL HUWILER

fachschülerinnen und -schüler sind herzlich eingeladen, am Dienstag, 25. März 2025, am «Tag des Nachwuchses» teilzunehmen. Mit spannenden Führungen durch die Messe hat das junge Messepublikum die Möglichkeit, die Vielfalt und Dynamik der Branche hautnah mitzuerleben und erste wertvolle Kontakte zu knüpfen. «Mit dem neuen Thementag

setzen wir ein starkes Zeichen für die Förderung des Nachwuchses und die Zukunft der Branche», freut sich Viviane Fässler. Der «Tag des Nachwuchses» wird unterstützt durch Partner der Branche.

Weiter bietet die Sonder schau «Hotel & Design» eine vielfältige Auswahl an Inspirationen für Hoteliers und Interessierte. Hier finden sie neu-

este Designs und innovative Lösungen für Hotelzimmer, Bäder und weitere Bereiche aus der Hotellerie. Viviane Fässler betont: «Mit dieser neuen Sonder schau möchten wir Designs im Hotelbereich ins Rampenlicht stellen. Die Messe bietet somit nicht nur Raum für Networking, sondern auch für kreativen Austausch und neue Impulse in der Hotellerie.»

gastia

Olma Messen St.Gallen
Splügenstrasse 12
9008 St. Gallen
Tel. +41 71 242 01 01
info@olma-messen.ch
www.gastia.ch

Modernste Prozesstechnologie für die Getränke- und Lebensmittelindustrie

BUCHER
unipektin



BUCHER
exzel



BUCHER
denwel



BUCHER
merk



bucherunipektin.com

BUCHER
unipektin

Besuchen Sie uns:
Halle 9, Stand 322
BrauBeviale
26.-28.11.2024
Nürnberg, DE

Besuchen Sie uns:
Halle 3, Stand H54
Fi Europa
19.-21.11.2024
Frankfurt, DE

MARKTPLATZ

Wir bauen auf Strom



sefiltec
competence in filtration

Advanced
Filtration
Solutions for
Life Science



► Thurtrans AG in Isthofen hat ihre erste vollelektrische Zugmaschine, einen Renault Trucks E-Tech T, in Betrieb genommen. Zuvor hatte das Transportunternehmen während zweier Monate zwei voll elektrische Renault Trucks im Einsatz und erste Erfahrungen gesammelt.

Das Unternehmen verfolgt konsequent eine nachhaltige Strategie, insbesondere bei der Fahrzeugflotte. «Unser Fokus liegt auf Elektromobilität, wo es sinnvoll ist und die Einsatzbedingungen es erlauben», erklärt Geschäftsführer Remo Brugger. Auch am Standort Isthofen wurden bereits Erfahrungen mit vollelektrischen Lastwagen gemacht.

Der Einsatz von elektrischen Lastwagen bringt neue Herausforderungen mit sich, insbesondere bei der Tourenplanung, da Ladepunkte und Ladezeiten berücksichtigt werden müssen. Dies funktioniere jedoch sehr gut. Am Logistikzentrum stehen acht Ladestationen zur Verfügung,

und immer mehr Ladepunkte kommen bei Kunden hinzu. Zusätzlich nutzt Thurtrans öffentliche Ladestationen, beispielsweise auf Autobahnraststätten. «Unser Ziel ist es, die elektrischen Lastwagen so viele Kilometer wie möglich fahren zu lassen», betont Brugger. Je mehr Kilometer elektrisch zurückgelegt werden, desto stärker reduzieren sich die Betriebskosten durch die LSVA-Befreiung.

Der erste vollelektrische Lastwagen in den Farben von Thurtrans ist ein Renault Trucks E-Tech T 4x2. Äußerlich unterscheidet er sich nur geringfügig von den Diesel-Modellen, doch der grosse Unterschied liegt unter der Haube: Drei Motoren mit 660 PS und sechs Batteriekästen mit 540 kWh ermöglichen eine Reichweite von bis zu 340 Kilometern. Der erfahrene Chauffeur Andreas Webers, der den neuen Lastwagen fährt, zeigt zunächst eine gewisse Skepsis, gesteht aber: «Die Entwicklung lässt sich nicht aufhalten, wir müssen uns anpassen und offen bleiben.»

Die Flotte von Thurtrans besteht bereits zu 80 Prozent aus Renault Trucks, Tendenz steigend. Der Fokus auf Elektromobilität und alternative Kraftstoffe bleibt zentral für die Zukunft des Unternehmens.

RENAULT TRUCKS

(Schweiz) AG

Heimstrasse 45

8953 Dietikon

Tel. +41 44 746 65 65

sales.ch@renault-trucks.com

www.renault-trucks.ch

Mit unseren massgeschneiderten Lösungen am Puls der Zeit

► Sie haben die Idee für ein Endprodukt und brauchen einen starken Partner für die Umsetzung in der Beschaffung der Rohstoffe, Lagerung, Reinigung und ersten Verarbeitung inklusive Abfüllung und Logistik. Die GMSA mit ihren ausgewiesenen Fachleuten und umfassenden Infrastruktur ist in der Lage, unterschiedlichste Herausforderungen zu lösen.

Im Herzen der Wertschöpfung, zwischen Feld und Teller, von der Getreidezüchtung bis zum Konsumenten, das bedeutet für die GMSA, täglich einen Beitrag zu leisten für ein gesünderes, einfacheres und nachhaltigeres Leben. Dank dem versierten Beratungsteam, unterstützt von einer erfahrenen Entwicklungsab-



teilung, sind Gesamtlösungen in den Bereichen Backwaren, Müesli, Extrudaten wie auch der Verarbeitung von Leguminosen möglich. Um bei pflanzlichen Proteinen eine komplette Herkunft aus der Schweiz zu bieten, investierte die GMSA in neue Anlagen. Im Fokus stehen Produkte aus Ackerbohnen und gelben Erbsen aus IP Suisse-Anbau,

die dem Bedürfnis nach einer glaubwürdigen Nachhaltigkeit bei gefragten und trendigen, veganen Nahrungsmitteln gerecht werden.

Nahrungsmittel sind längst auch Genussmittel, und traditionelle Verfahren wecken Emotionen. So kann die GMSA im Segment Backwaren eine grosse Erfahrung im Anbau von alten Sorten, Ver-

Vertrauen Sie bei der Entwicklung und Herstellung Ihrer Produkte auf die Innovationskraft unserer Spezialisten.

mahlung auf Steinmühle und sogar einem GMSA-Sauerteigsgesamtkonzept vorweisen.

Groupe Minoteries SA

Route des Moulins 31
1523 Granges-près-Marnand
Tel. +41 26 668 51 11
groupe@gmsa.ch
www.gmsa.ch

Eine Welt voller Geschmack

► NovaTaste ist Experte in Sachen Gewürzmischungen, funktionale Zutaten und massgeschneiderte Lösungen für Fertiggerichte, Fleischwaren und vegane Erzeugnisse. Das weltweit führende Unternehmen liefert die passenden Zutaten und das nötige Know-how für die Herstellung von schmackhaften Spezialitäten, egal ob mit Fleisch, vegetarisch oder rein pflanzlich. Erklärtes Ziel ist es, als herausragender Anbieter mass-

geschneiderter Lebensmittellösungen und als verlässlicher Partner für Handwerk, Lebensmittelindustrie und Gastronomie am Markt zu agieren.

NovaTaste beherrscht die gesamte Palette an Anwendungen – von erlesenen Spezialitäten erster Güte, die Geniesser schwärmen lassen, bis hin zu erschwinglichen Erzeugnissen, die der Wirtschaftlichkeit verpflichtet sind. Zu den Schwerpunkten zählen zudem die Entwick-

lung neuer Geschmacksrichtungen, die Verbesserung der Herstellungsprozesse durch ausgeklügelte Lösungen und NovaTaste-Know-how sowie die Optimierung der Nutri-Score-Werte im Endprodukt.

Seit Generationen kennen und schätzen Kunden die Marken von NovaTaste. Der Tradition verpflichtet, stehen sie seit jeher für geprüfte Qualität, Fortschritt und Innovationen. Mühlehof-Gewürze, WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse überzeugen mit einem riesigen Erfahrungsschatz, fundiertem Fachwissen und langjähriger Expertise für Handwerk und Lebensmittelindustrie.

Neue Webseite

Alle Informationen zum Sortiment und den Serviceleistungen von NovaTaste erhalten Sie jetzt in ansprechen-

dem Design auf europe.novataste.com. Die neue Website ist jedoch mehr als eine reine Informationsplattform. Mit einem breiten Produktpertoire, praxisnahen Anwendungen und erstklassigem Service bietet der neue Digitalauftritt alles, was Fachleute aus der Lebensmittelindustrie und dem Metzgerhandwerk benötigen. Auf der Website finden sich viele Beispiele, wie die Produkte von NovaTaste in der täglichen Arbeit eingesetzt werden und ihren vollen Mehrwert entfalten.



NovaTaste Switzerland AG

Marktstrasse 34
9244 Niederuzwil
Tel. +41 71 499 34 10
office-ch@novataste.com
europe.novataste.com

Abholmärkte

*Libre service en gros
Cash and carry*

**Transgourmet/Prodega****Transgourmet Schweiz AG**

Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf **TEL +41 (0) 31 858 48 48**
E-MAIL info@transgourmet.ch **INTERNET** www.transgourmet.ch

Kernkompetenzen

Transgourmet/Prodega ist das führende Unternehmen im Schweizer Belieferungs- und Abholgrosshandel. Das Vollsortiment umfasst über 25'000 Artikel. Dazu zählen Frischprodukte, regionale Spezialitäten, Getränke, Non- und Nearfood-Artikel.

Absaugtechnik

*Technologie d'aspiration
Suction technology*

**Kärcher AG**

Industriestrasse 16, 8108 Dällikon **TEL +41 (0) 844 850 86 8**
E-MAIL info@ch.kaercher.com **INTERNET** www.kaercher.ch

Kernkompetenzen

Absaugtechnik (Industriesauger, Entstaubungsanlagen, Ex-Geräte), Akku Garten- und Pflegegeräte, Chemische Produkte (Reinigungs- und Desinfektionsmittel), Kommunaltechnik, Luftreiniger, Reinigungsgeräte, Reinigungskonzepte, Wasserspender

Allergenmanagement

*Gestion de l'étiquette des allergènes
Allergen management*

**SAS Service Allergie Suisse SA**

Scheibenstrasse 20, 3014 Bern **TEL +41 (0) 31 359 90 09**
E-MAIL info@service-allergie.ch **INTERNET** www.service-allergie.ch

Kernkompetenzen

Service Allergie Suisse ist eine unabhängige Zertifizierungsstelle und vergibt das Allergie-Gütesiegel. Produkte und Dienstleistungen mit dem Allergie-Gütesiegel bieten einen anerkannten Mehrwert für Menschen mit Allergien und Intoleranzen.

Anlagen- und Apparatebau

*Construction d'équipements et d'appareils
Equipment and apparatus engineering*

**Cromatech AG**

Mooswiesstrasse 68, 9200 Gossau SG **TEL +41 (0) 71 388 69 69**
E-MAIL info@cromatech.ch **INTERNET** www.cromatech.ch

Kernkompetenzen

Mit langjähriger Erfahrung im Anlagen- und Apparatebau sind wir Ihr Partner für Prozess-/Verfahrenstechnik, Engineering, Rohrleitungs-/Anlagenbau und Video-Endoskopie in den Bereichen der Getränke-, Nahrungsmittel-, Pharma- und Chemieindustrie.

**MTS Prozesstechnik AG**

St. Galler Strasse 19, 9042 Speicher **TEL +41 (0) 71 343 77 00**
E-MAIL info@mtsag.ch **INTERNET** www.mtsag.ch

Kernkompetenzen

Die MTS Prozesstechnik AG plant und installiert verfahrenstechnische Anlagen für fluide Medien in den Bereichen Nahrungsmittel, Getränke, Kosmetik, Pharma und Chemie. Mit den Schwesterfirmen Anlagenbau AG und Sinox srl. gehören wir zur CPD Holding AG.

Anlagenbau

*Construction d'appareils
Equipment engineering*

**Anlagenbau AG**

Industrie Neuhof 30, 3422 Kirchberg **TEL +41 (0) 34 447 70 00**
E-MAIL info@anlagenbau.ch **INTERNET** www.anlagenbau.ch

Kernkompetenzen

Ihr Partner für Prozesstechnik:
Behälterbau, Sterilisationsanlagen, Mischanlagen, CIP-Anlagen, aseptische Ventiltechnik und Rührtechnologie.

Antriebstechnik

*Mécanisme de commande
Drive technology*

**Alfred Imhof AG****Antriebstechnik**

Jurastrasse 10, 4142 Münchenstein **TEL +41 (0) 61 417 17 17**
E-MAIL info@imhof-sew.ch **INTERNET** www.imhof-sew.ch

Kernkompetenzen

Unsere Produkte stehen für Vielfalt, Qualität, Zuverlässigkeit und Innovationskraft. Leistungsmerkmale, die Sie im gesamten Produktportfolio wieder finden. Und die wir Ihnen als einer der führenden Hersteller von Antriebstechnik weltweit anbieten.

Armaturen

*Armatures
Fittings*

**GEMÜ Vertriebs AG**

Lettenstrasse 3, 6343 Rotkreuz **TEL +41 (0) 41 799 05 55**
E-MAIL vertriebsag@gemue.ch **INTERNET** www.gemu-group.com

Kernkompetenzen

GEMÜ ist ein weltweit führender Hersteller von Ventil-, Mess- und Regelsystemen. Das global ausgerichtete, unabhängige Familienunternehmen hat sich über 50 Jahre hinweg etabliert und bietet innovative Lösungen in der Prozesstechnik an.

Backwaren

Produits de boulangerie
Bakery products



Romer's Hausbäckerei AG

Neubruchstrasse 1, 8717 Benken SG TEL +41 (0) 55 293 36 36
E-MAIL info@romers.swiss INTERNET www.romers.swiss

Kernkompetenzen

1974 gegründet, zählt Romer's Hausbäckerei heute zu den führenden Schweizer Herstellern von tiefgekühlten Backwaren und Konditoreiprodukten. Gemeinsam mit lokalen Vertriebspartnern beliefert unser Traditionsspezialist zahlreiche Kunden im ganzen Land.

Backwaren tiefgekühlte

Boulangerie congelés
Baked goods



Arcari Backwaren AG

Industriestrasse 5, 5604 Hendschiken TEL +41 (0) 62 891 45 34
E-MAIL info@arcari-ag.ch INTERNET www.arcari-ag.ch

Kernkompetenzen

Herstellung von tiefgekühlten Backwaren, Chäschüechlispezialitäten, Schinkengipfeli und Wurstweggen. Seit 40 Jahren haben wir unsere ersten Chäschüechli gebacken. Wir haben unsere Rezepturen verfeinert, unsere Produktion professionalisiert.

Bildverarbeitung industrielle

Traitement d'image industriel
Image processing industrial



Fabrimex Systems AG

Industriestrasse 4B, 8604 Volketswil TEL +41 (0) 44 908 13 60
E-MAIL kontakt@fabrimex-systems.ch INTERNET www.fabrimex-systems.ch

Kernkompetenzen

Seit mehr als 30 Jahren bietet Fabrimex Systems AG in der Schweiz erfolgreich umfassende Dienstleistungen und ein breites Sortiment von Standard- und kundenspezifischen Produkten, aus den Bereichen Industrie-PC, Machine Vision und Deep Learning an.

Bäckerei- und Gastrotechnik

Technologie de boulangerie et de restauration
Bakery and catering technology



Pitec AG

Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet TEL +41 (0) 71 763 81 11
E-MAIL info@pitec.ch INTERNET www.pitec.ch

Kernkompetenzen

Als grösster Gesamtanbieter von Bäckerei- und Gastrotechnik in der Schweiz bieten wir Ihnen alles, was Sie für Ihre tägliche Arbeit brauchen: Maschinen, Anlagen, Gerätschaften, Maschinen- und Anlagenservice und spezielle Dienstleistungen.

Chemische Produkte

Produits chimiques
Chemical products



Kärcher AG

Industriestrasse 16, 8108 Dällikon TEL +41 (0) 844 850 86 8
E-MAIL info@ch.kaercher.com INTERNET www.kaercher.ch

Kernkompetenzen

Absaugtechnik (Industriesauger, Entstaubungsanlagen, Ex-Geräte), Akku Garten- und Pflegegeräte, Chemische Produkte (Reinigungs- und Desinfektionsmittel), Kommunaltechnik, Luftreiniger, Reinigungsgeräte, Reinigungskonzepte, Wasserspender

Druckluftanlagen

Installations à l'air comprimé
Compressed air systems



Kompressoren Vakuum Gebläse
Service Engineering Aufbereitung

KAESER KOMPRESSOREN AG

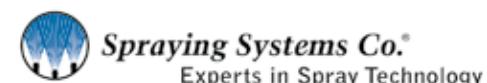
Grossäckerstrasse 15, 8105 Regensdorf TEL +41 (0) 44 871 63 63
E-MAIL info.swiss@kaeser.com INTERNET www.kaeser.com

Kernkompetenzen

KAESER KOMPRESSOREN ist einer der weltweit führenden Hersteller und Anbieter von Produkten und Dienstleistungen im Bereich Druckluft. Wie zum Beispiel: Kompressoren, Druckluft, Vakuum, Gebläse, Service, Engineering, Druckluftaufbereitungen.

Düsen

Buses
Nozzles



Spraying Systems Switzerland AG

Eichenstrasse 6, 8808 Präffikon SZ TEL +41 (0) 55 410 10 60
E-MAIL info.ch@spray.com INTERNET www.spray.com

Kernkompetenzen

Hersteller von Düsen für die Industrie. Mehr als 87'000 verschiedene Düsen und Zubehör sowie Spritzbalzen und Düsenlanzen. Düsensysteme: Automatische Sprühsysteme, Steuerungen, Software und Komplettanlagen.

Elektromotoren

Moteurs électriques
Electric motors



Elektromotorenwerk Brienz AG

Mattenweg 1, 3855 Brienz TEL +41 (0) 33 952 24 24
E-MAIL info@emwb.ch INTERNET www.emwb.ch

Kernkompetenzen

Seit 1969 entwickelt, produziert und vertreibt EMWB modernste Antriebstechnik. EMWB setzt auf konsequente Eigenfertigung für Norm- und Spezialmotoren sowie explosionssichere Motoren in erstklassiger Qualität.

Energietechnik

Technologie de l'énergie
Energy technology

**SPE Tech AG**

Mertenstrasse 116, 3202 Frauenkappelen **TEL** +41 (0) 31 740 50 10
E-MAIL info@spetech.ch **INTERNET** www.spetech.ch

Kernkompetenzen

SPE Tech AG gehört zu den führenden Planungs- und Anlagenbaufirmen für verfahrenstechnische Prozessanlagen, Prozessmedien und Energie. Mit nachhaltigen Lösungen schaffen wir für unsere Kunden einen hohen Mehrwert.

Engineering

Ingénierie
Engineering

**IE Food Engineering - Ein Bereich der
IE Industrial Engineering Zürich AG**

Wiesenstrasse 7, 8008 Zürich **TEL** +41 (0) 44 389 86 00
E-MAIL zuerich@ie-group.com **INTERNET** www.ie-group.com

Kernkompetenzen

IE Food – Effiziente Lösungen für die hygienische Lebensmittelproduktion. Die wohl grösste Herausforderung in der Lebensmittelproduktion besteht darin, Hygienestandards, Wirtschaftlichkeit und Verbrauchererwartungen optimal in Einklang zu bringen.

ERP-Software

Logiciels PGI
ERP-Software

**CSB System AG Schweiz**

Gäustrasse 52, 4703 Kestenholz **TEL** +41 (0) 62 389 89 89
E-MAIL info.ch@csb.com **INTERNET** www.csb.com

Kernkompetenzen

CSB-System ist der führende Branchen-IT-Spezialist für die Prozessindustrien Nahrungsmittel, Getränke, Chemie, Pharma, Kosmetik und den Handel. Mit unserem Portfolio an Soft- und Hardware bieten wir eine innovative Komplettlösung für unsere Kunden.

Fette

Graisses
Fat

**Margo - Baker & Baker Schweiz AG**

Lindenstrasse 16, 6340 Baar **TEL** +41 (0) 41 768 22 22
E-MAIL info.margo@bakerandbaker.eu **INTERNET** www.margo.ch

Kernkompetenzen

Seit 1963 steht Margo – Baker & Baker Schweiz AG für innovative und qualitativ hochwertige Fettstoffe, Bäckerei-Halbfabrikate und Tiefkühlbackwaren. Profitieren Sie von einem umfassenden Sortiment, kompetenter Beratung und fachlicher Unterstützung.

Filtration/Siebung

Filtration / tamisage
Filtration / sieving

**G. BOPP & CO. AG**

Bachmannweg 21, 8046 Zürich **TEL** +41 (0) 44 377 66 66
E-MAIL info@bopp.ch **INTERNET** www.bopp.com

Kernkompetenzen

Die G. BOPP + Co. AG ist einer der weltweit führenden Hersteller von Metallgeweben mit Sitz in der Schweiz. Die hochwertigen Metallgewebe werden als Rollenware oder in Form von konfektionierten Produkten in praktisch allen Branchen eingesetzt.

Fleisch- und Wurstwaren

Viande et saucisses
Meat and sausages

**Mérat AG**

Mertenstrasse 121, 3008 Bern **TEL** +41 (0) 58 571 45 45
E-MAIL info@merat.ch **INTERNET** www.merat.ch

Kernkompetenzen

Als Gastrospezialistin beliebt Mérat Schweizer Gastronomen, Spitzköche und Grossküchen. Wir bieten eine grosse Auswahl an Fleisch-, Geflügel- und Seafood-Spezialitäten. Bei Mérat gibt es immer erstklassige Qualität zu wettbewerbsfähigen Preisen.

Fruchtsaft-Konzentrate

Concentrés de jus de fruit
Fruit juice concentrates

**Golden Fruits GmbH**

Grosshandel mit Fruchtsaft-Konzentraten
Untermüli 11, 6300 Zug **TEL** +41 (0) 44 748 34 34
E-MAIL handel@goldenfruits.ch **INTERNET** www.goldenfruits.ch

Kernkompetenzen

Wir stehen für Qualität, Flexibilität, kurze Lieferfristen/Reaktionszeiten und Schweizer Lagerhaltung für folgende Produkte (auch in Bio- und Knospe-Qualität): Konzentrat, Püree, NFC-Saft, Fruchtzubereitung, Pulver/Extrakt, IQF (gefroren).

Fruchtsäfte

Jus de fruit
Fruit juice

**Mosterei Möhl AG**

St. Gallerstrasse 213, 9320 Stachen **TEL** +41 (0) 71 447 40 74
E-MAIL moehlsaft@moehl.ch **INTERNET** www.moehl.ch

Kernkompetenzen

Seit fünf Generationen bringen wir das Beste aus unseren Äpfeln hervor. Nach alter Familientradition und immer wieder mit neuen Impulsen und frischen Ideen. Apfelsäfte, Apfelweine und Cider.

Fördertechnik

Installations de convoyage
Conveyor technique



IBAG Fördertechnik AG

Altmannsteinstrasse 27, 8181 Höri (ZH) TEL +41 (0) 44 860 55 50
E-MAIL info@ibag.biz INTERNET www.ibag.biz

Kernkompetenzen

Seit 1972 werden unter dem Namen IBAG Fördertechnik AG, Förderanlagen für die Nahrungsmittel- und Pharma Industrie gebaut. Die eigene Konstruktion im 3 D und die eigene Fertigung erlauben eine hohe Qualität und hohe Flexibilität.

Gewürze

Epices
Condiment



NovaTaste

NovaTaste Switzerland AG

Marktstrasse 34, 9244 Niederuzwil TEL +41 (0) 71 499 34 10
E-MAIL office-ch@novataste.com INTERNET www.novataste.com

Kernkompetenzen

WIBERG steht für technologische Expertise in der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie Convenience-Produkten. Kompetenzen der Mühlehof-Gewürze sind Kundennähe sowie der Manufaktur-Charakter für hochwertige Schweizer Spezialitäten.

H1 Zulassung (NSF/INS)

H1 admission (NSF/INS)
H1 licence (NSF/INS)



Brunox AG

Tunnelstrasse 6, 8732 Neuhaus SG TEL +41 (0) 55 285 80 80
E-MAIL office@brunox.com INTERNET www.brunox.swiss

Kernkompetenzen

Die Firma Brunox AG bietet seit über 40 Jahren Chemisch-Technische Produkte an. Die qualitativ hochwertigen Produkte werden in über 50 Länder exportiert und vermarktet von einem sehr engagierten und kundenorientierten Team.

Industriearmaturen

Robinetterie industrielle
Industrial fittings



COLIN SWISS AG

Kirchbergstrasse 211, 3400 Burgdorf TEL +41 (0) 31 533 50 80
E-MAIL info@colinswiss.ch INTERNET www.colinswiss.ch

Kernkompetenzen

Die Colin Swiss AG ist Teil der weltweiten ARI-Gruppe. Sie liefert Armaturen, Systemlösungen und Dienstleistungen aus einer Hand. Kunden profitieren von dem breiten ARI-Produktportfolio gepaart mit kompetentem Service.

Industrielle Automatisierung

L'automatisation industrielle
Industrial automation

AUTEXIS

Autexis Control AG

Durisolstrasse 6, 5612 Villmergen TEL +41 (0) 56 619 11 11
E-MAIL info@autexit.com INTERNET www.autexit.com

Kernkompetenzen

Autexis Control AG Dienstleistungsaufunternehmen für die Realisierung von intelligenten Automationslösungen, Steuerungen und Leitsystemen. Autexis IT AG Dienstleistungsunternehmen für die Realisierung von IT- und mobilen Lösungen, inkl. Beratung.



ifm electronic ag

Altgraben 27, 4624 Härkingen TEL +41 (0) 62 388 80 30
E-MAIL info.ch@ifm.com INTERNET www.ifm.com/ch

Kernkompetenzen

ifm steht für die Optimierung von technischen Abläufen durch Sensorik, Kommunikations- und Steuerungssysteme. Dank der Kundenorientierung, mit qualitativen Produkten und zuverlässigerem Service konnten wir unsere Marktposition in der Schweiz ausbauen.

Kondensatableitermessungen

Mesures du purgeur de vapeur
Steam trap measurements



André Ramseyer AG

Industriestrasse 32, 3175 Flamatt TEL +41 (0) 31 744 00 00
E-MAIL info@ramseyer.ch INTERNET www.ramseyer.ch

Kernkompetenzen

Der langfristige Partner für Unternehmen mit Anforderungen bei Prozesssicherheit, Explosionschutz und Anlagenoptimierung im Bereich Dampf, Gase und Flüssigkeiten. Armaturen, Sicherheitsventile, Dampfanlagen, Druckregler, Kondensatableitermessungen.

Lachs

Saumon
Salmon



ALASKA A LA CARTE AG

Nächstenacher 5, 3615 Heimenschwand TEL +41 (0) 33 453 11 86
E-MAIL info@alaska-wildlachs.ch INTERNET www.alaska-wildlachs.ch

Kernkompetenzen

Alaska-Wildlachs Produkte: Rotlachs (Sockeye) und Königslachs (Chinook) geräuchert, roh, luftgetrocknet, Heilbutt roh, King Crabs, Wildlachs-Rogen
Für Feierlichkeiten: Wildlachs Apéro, Geschenkideen

Lagersysteme fahrbare
Systèmes de stockage mobile
Storage systems mobile**FOCO Lager- & Fördertechnik AG**

Weidenstrasse 2, 4147 Aesch BL **TEL** +41 (0) 61 756 26 00
E-MAIL info@foco.ch **INTERNET** www.foco.ch

Kernkompetenzen

Nebst unserem namhaften Kundenkreis mit zahlreichen Grossprojekten bei welchen wir von der Projektierung bis zur Montage unsere Fachkompetenz nachweisen konnten, ermöglichen uns unsere beachtlichen Lagerbestände in Aesch eine kurzfristige Lieferung.

Lebensmittelarmaturen aus Edelstahl*Installations alimentaires en acier inoxydable*
Stainless steel food fittings**HANS KOHLER AG**

Claridenstrasse 20, 8022 Zürich **TEL** +41 (0) 44 207 11 11
E-MAIL mail@kohler.ch **INTERNET** www.kohler.ch

Kernkompetenzen

Wenn es um Edelstahl geht, sind Sie bei uns genau richtig. Seit 100 Jahren widmen wir uns dem Handel von Edelstahl. Hohe Lieferbereitschaft, das breite und tiefe Sortiment und die dauerhafte Qualität zeichnen uns aus.

Lebensmittelgase*Gaz alimentaire*
Food gases**Messer Schweiz AG**

Seonerstrasse 75, 5600 Lenzburg **TEL** +41 (0) 62 886 41 41
E-MAIL info@messer.ch **INTERNET** www.messer.ch

Kernkompetenzen

Die Messer Schweiz AG hat eine über hundertjährige Tradition in Lenzburg. Messer Schweiz produziert und liefert technische Gase, Spezialgase, Lebensmittelgase, Gase für die Medizin und Pharma und plant und montiert Gasversorgungsanlagen.

Lebensmittelindustrie*Industrie agro-alimentaire*
Food industry**Boss Info**

Tannackerstrasse 3, 4539 Farnern **TEL** +41 (0) 844 844 12 0
E-MAIL verkauf@bossinfo.ch **INTERNET** www.bossinfo.com

Kernkompetenzen

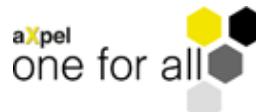
Boss Info – Ihr kompetenter Partner für ERP und ICT im Lebensmittelbereich. Die ERP Lösung mit Rückverfolgung, Chargen, Auszeichnungen, Allergene sowie Schnittstellen zu Waagen, Kassen und Webshops, wie z.B. Hoga Shop

Lebensmittelschmierstoffe
Lubrifiant alimentaire
Food lubricant**Blaser Swisslube AG**

Winterseistrasse 22, 3415 Hasle-Rüegsau **TEL** +41 (0) 34 460 01 01
E-MAIL contact@blaser.com **INTERNET** www.blaser.com

Kernkompetenzen

Unser Liquid Tool™ (Deutsch: flüssiges Werkzeug) ist eine einzigartige Kombination aus Fachexpertise, erstklassigen Produkten und massgeschneiderten Dienstleistungen, mit dem Sie produktiv und wettbewerbsfähig bleiben. Testen Sie uns. Es lohnt sich!

Lebensmittelverpackungen*Emballages alimentaires*
Food packaging**aXpel one for all AG**

Typonweg 2, 3400 Burgdorf **TEL** +41 (0) 34 420 16 00
E-MAIL office.oneforall@axpel.com **INTERNET** www.axpelshop.com

Kernkompetenzen

Die aXpel one for all AG ist für Industrie- und Handelsunternehmen in der Schweiz der ideale Geschäftspartner für individuelle Verpackungslösungen. Das Produktionsprogramm von aXpel one for all AG deckt alle Bereiche der innovativen Verpackung ab.

Lebensmittelzusatzstoffe*Additifs alimentaires*
Food additives**Brenntag Schweizerhall AG**

Elsässerstrasse 231, 4002 Basel **TEL** +41 (0) 58 344 80 00
E-MAIL info@brenntag.ch **INTERNET** www.brenntag.com

Kernkompetenzen

Aminosäuren, Apfelsäure, Aromen, Ascorbinsäure, Backtriebmittel, Bernsteinsäure, Caraggen, Cellulose und Cellulosedervivate, Dextrose, natürliche Farbstoffe, Glucosesirup, Glycerin, Lecithine, Maltodextrin, HPMC, Milchsäure, div. Mineralsalze

**Hädener Rohstoffe GmbH**

Zwinglistrasse 6, 9000 St. Gallen **TEL** +41 (0) 71 223 52 18
E-MAIL info@haedener.ch **INTERNET** www.haedener.ch

Kernkompetenzen

Seit 1987 bieten wir unseren aus der Schweiz und den EU-Ländern stammenden Kunden der weiterverarbeitenden Industrie ein breites Portfolio an Roh-, Hilfs- und Wirkstoffen sowie anwendungstechnische Expertise und individuelle Logistiklösungen.

Lebensmittelzutaten

Ingédients alimentaires
Food ingredients



Selectchemie AG - Selectnutrition

Etzelstrasse 42, 8038 Zürich TEL +41 (0) 44 487 96 11
E-MAIL inquiry@selectnutrition.ch INTERNET www.selectnutrition.ch

Kernkompetenzen

Unser lösungsorientiertes Team bietet anwendungstechnische Beratung. Wir bieten Lebensmittelzutaten für Textur, Stabilisierung, Emulgierung, Süßung, Geschmacksverstärkung, Färbung und Anreicherung (z.B. Extrakte, Proteinen, Fasern, Mikronährstoffe).

Lohnverpackungen

Emballage sous contrat
Contract packaging



Proderma AG

Nebikerstrasse 60, 6247 Schötz TEL +41 (0) 41 984 03 30
E-MAIL info@proderma.ch INTERNET www.proderma.ch

Kernkompetenzen

Proderma ist ein kundenorientiertes Verpackungsunternehmen mit langjähriger Erfahrung. Sie ist spezialisiert auf das Dosieren, Abfüllen, Verpacken und Konfektionieren von Produkten in der Medizin-, Lebensmittel-, Kosmetik- und Technischen Industrie.

Maschinen Lebensmittel/Getränke

Machines pour aliments/boissons
Food/Beverage Machines



Bucher Unipektin AG

Murzlenstrasse 80, 8166 Niederweningen TEL +41 (0) 44 857 23 00
E-MAIL info@bucherunipektin.com INTERNET www.bucherunipektin.com

Kernkompetenzen

Bucher Unipektin, eine Geschäftseinheit der Bucher Industries AG, mit Sitz in der Schweiz, ist ein weltweit führender Hersteller von Anlagen und Komponenten für die Saft- und Bierindustrie sowie für Trocknungstechnologien.

Pumpen

Pompes
Pumps



the power of flow

Rototec AG

Luzernstrasse 224c, 3078 Richigen TEL +41 (0) 31 838 40 00
E-MAIL info@rototec.ch INTERNET www.rototec.ch

Kernkompetenzen

Unser Produktpotfolio umfasst Hygienepumpen/Pulvermischer in verschiedenen Bauweisen und Grössen für Anwendungen im hygienischen Herstellungsprozess. Mit massgeschneiderten Förderlösungen bringen wir Ihre Produkte zuverlässig ans Ziel.

Qualitätsmanagement

Management de la qualité
Quality management



Lerex Lebensmittelrecht & Engineering

Zypressenstrasse 50, 8004 Zürich TEL +41 (0) 44 342 59 33
E-MAIL info@lerex.ch INTERNET www.lerex.ch

Kernkompetenzen

Beratung in den Bereichen Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit, Begleitung beim Aufbau von HACCP-Konzepten und Einführung von GFSI-Standards in der Lebensmittelindustrie.

Reinigungsgeräte

Appareil de nettoyage
Cleaning equipment



Kärcher AG

Industriestrasse 16, 8108 Dällikon TEL +41 (0) 844 850 86 8
E-MAIL info@ch.kaercher.com INTERNET www.kaercher.ch

Kernkompetenzen

Absaugtechnik (Industriesauger, Entstaubungsanlagen, Ex-Geräte), Akku Garten- und Pflegeräte, Chemische Produkte (Reinigungs- und Desinfektionsmittel), Kommunalechnik, Luftreiniger, Reinigungsgeräte, Reinigungskonzepte, Wasserspender

Reinraum

Salle blanche
Cleanroom



abovo AG

Selzacherstrasse 34, 2545 Selzach TEL +41 (0) 32 552 44 44
E-MAIL info@abovo.ch INTERNET www.abovo.ch

Kernkompetenzen

abovo AG – sicher, sauber, schnell. Ihr Partner, wenn es um ESD-Schutz und Reinraumprodukte geht. Wir handeln mit ESD-Produkten, Reinraumprodukten und sind zudem als autorisierter Distributor für Henkel Adhesive Technologies tätig.

Rohrleitungsbau

Construction de pipeline
Pipeline construction



MTS Prozesstechnik AG

St. Galler Strasse 19, 9042 Speicher TEL +41 (0) 71 343 77 00
E-MAIL info@mtsag.ch INTERNET www.mtsag.ch

Kernkompetenzen

Die MTS Prozesstechnik AG plant und installiert verfahrenstechnische Anlagen für fluide Medien in den Bereichen Nahrungsmittel, Getränke, Kosmetik, Pharma und Chemie. Mit den Schwesterfirmen Anlagenbau AG und Sinox srl. gehören wir zur CPD Holding AG.

Schmiermittel

Lubrifiant
Lubricant



MOTOREX AG

Bern-Zürich-Strasse 31, 4900 Langenthal **TEL** +41 (0) 62 919 75 75
E-MAIL foodline@motorex.com **INTERNET** www.motorex.com/de-ch/food-line--5944

Kernkompetenzen

Hersteller aus der Lebensmittel-, Pharma- und Verpackungsindustrie sind verpflichtet, Verschmutzungen mit Schmiermitteln zu vermeiden. Mit dem breiten Sortiment der Motorex Food Line ist ein potenzieller Kontakt mit den Produkten unbedenklich.

Schokoladengranulate

Granules de chocolat
Chocolate granules



Hobako AG

Erlenmattstrasse 8, 4536 Attiswil **TEL** +41 (0) 32 637 26 22
E-MAIL info@hobako.ch **INTERNET** www.hobako.ch

Kernkompetenzen

Durch die Spezialisierung auf Nischenprodukte kennen wir auf schweizerischem/internationalem Markt praktisch keine Konkurrenz. Die Produkte, vorwiegend Halbfabrikate, finden sie in Backwaren, Pralinen, Milcherzeugnissen wie auch in Ergänzungsnahrung.

Schädlingsbekämpfung

Destruction des parasites
Pest control



RATEX AG

Austrasse 38, 8045 Zürich **TEL** +41 (0) 44 241 33 33
E-MAIL info@ratex.ch **INTERNET** www.ratex.ch

Kernkompetenzen

Ratex AG erarbeitet Schädlingspräventionskonzepte in Betrieben der Industrie, Gastronomie, für Verwaltungen und Privatpersonen. Wir entwickeln effiziente und wirkungsvolle Strategien um Probleme mit Schadorganismen und Schädlingen sinnvoll zu lösen.

Schüttguttechnik

Technologie des matériaux en vrac
Bulk material technology



WAM Helvetia GmbH

Zeughausstrasse 13, 6252 Dagmersellen **TEL** +41 (0) 62 823 68 58
E-MAIL info@wamhelvetia.ch **INTERNET** www.wamgroup.ch

Kernkompetenzen

Die WAM Helvetia GmbH ist die Schweizer Niederlassung der WAMGROUP. Neben Mischern, Förderschnecken, Vibrationsaustragelöden, Drehklappen und Entstaubungsfilttern zählen Zellenradschleusen und Rohrweichen zu unseren Hauptprodukten.

Speisefette

Graisses alimentaires
Cooking fats



Florin AG

Hofackerstrasse 54, 4132 Muttenz **TEL** +41 (0) 61 466 22 22
E-MAIL florin.ag@florin-ag.ch **INTERNET** www.florin-ag.ch

Kernkompetenzen

Als grösster Schweizer Hersteller, decken wir Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse kompetent und problemlos ab. Allein wertvolle Rohstoffe und höchste Sorgfalt bei deren Verarbeitung garantieren bei der Öl- und Fettherstellung beste Qualität.

Stapler

Gerbeur
Forklifts



HKS Fördertechnik AG

Alt Ruedelfingerstrasse 18, 8460 Marthalen **TEL** +41 (0) 52 305 47 47
E-MAIL info@hks-stapler.ch **INTERNET** www.hks-stapler.ch

Kernkompetenzen

Der Mensch steht bei uns immer im Zentrum, egal ob als Mitarbeiter, Kunde oder Lieferant – zusammen sind wir eine grosse Familie. Vom Handhubwagen bis zum 46 t Reach-Stacker-Stapler sind unsere Welt!

Transportlogistik

Logistique de transport
Transport logistics



RENAULT TRUCKS (Schweiz) AG

Heimstrasse 45, Postfach, 8953 Dietikon 1 **TEL** +41 (0) 44 746 65 65
E-MAIL sales.ch@renault-trucks.com **INTERNET** www.renault-trucks.ch

Kernkompetenzen

Renault Trucks realisiert Transportlösungen für diverse Anwendungen: Verteiler-, Fernverkehr, Baustellen und Kommunalwesen. Im Zuge der Dekarbonisierung bietet Renault Trucks zudem ein umfassendes Sortiment an elektrischen Nutzfahrzeugen an.

Trockner

Sécheurs
Dryers



HARTER GmbH

Harbatshofen 50, 88167 Stiefenhofen **TEL** +49 (0) 8383 922 30
E-MAIL info@harter-gmbh.de **INTERNET** www.harter-gmbh.de

Kernkompetenzen

Mit der Airgenex-Kondensationstrocknung auf Wärmepumpenbasis werden Produkte durch den Einsatz extrem trockener Luft und einer individuell angepassten Luftführung bei niedrigen Temperaturen schonend, sicher, schnell und abluftfrei getrocknet.

Verpackungslösungen

Solutions d'emballage
Packaging solutions



Tanner & Co. AG - Verpackungstechnik

Industriestrasse 3, 5616 Meisterschwanden TEL +41 (0) 56 676 67 67
E-MAIL info@tannerag.ch INTERNET www.tannerag.ch

Kernkompetenzen

Tanner & Co. AG ist die schweizweit führende Systemanbieterin für hochwertige, innovative und nachhaltige Verpackungslösungen von der Palettensicherung bis zur Verkaufsverpackung. Beratung, Maschine, Verpackungsmaterial und Service aus einer Hand.



U-Veral AG

Hofstrasse 1, 8181 Höri TEL +41 (0) 44 860 09 60
E-MAIL info@u-veral.ch INTERNET www.u-veral.ch

Kernkompetenzen

Wir bieten Verpackungen und Verpackungslösungen aus Glas und/oder Kunststoff an, jeweils direkt vom Hersteller. Wir vertreten starke Marken aus Deutschland, Österreich, Ungarn und Italien.

Verpackungsmaschinen

Machines d'emballage
Packaging machines



Multivac Export AG

Bösch 65, 6331 Hünenberg TEL +41 (0) 41 785 65 65
E-MAIL meag@multivac.ch INTERNET www.multivac.ch

Kernkompetenzen

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter.

Verpackungsmaterial

Matiériel d'emballage
Packing material



Kunststoff AG CH-4410 Liestal

Moplast Kunststoff AG

Lausenerstrasse 22, 4410 Liestal TEL +41 (0) 61 926 86 00
E-MAIL info@moplast.ch INTERNET www.moplast.ch

Kernkompetenzen

Unser Unternehmen trägt den "Kunststoff" bereits im Namen, aber das heisst nicht, dass sich das Angebot der Moplast Kunststoff AG hierauf beschränkt. Vielmehr sind wir Komplettanbieter für Verpackungsmaterial aller Art.

Waagen

Balances
Balances



Hofmann Servicetechnik AG

Gaswerkstrasse 33, 4900 Langenthal TEL +41 (0) 62 923 43 63
E-MAIL info@hofmann-servicetechnik.ch INTERNET www.hofmann-servicetechnik.ch

Kernkompetenzen

Mit Kompetenz und Freude bei der Sache. Die Hofmann Servicetechnik AG, mit Sitz in Langenthal BE, ist ein Schweizer Unternehmen, spezialisiert auf die Beratung, den Verkauf und den Unterhalt von Aufschnittmaschinen, Vakuummaschinen sowie Waagen.



Swiss Waagen DC GmbH

Usterstrasse 31, 8614 Bertschikon TEL +41 (0) 43 843 95 90
E-MAIL info@swisswaagen.ch INTERNET www.swisswaagen.ch

Kernkompetenzen

Wir sind führend im Bereich der Wägetechnik. Unser Sortiment umfasst von der kleinsten Taschenwaage, Präzisions- und Laborwaage, Analysenwaage, Tisch- und Bodenwaage bis zur fahrbaren Waage und Spezialwaage in jeder Form und Grösse.

Wasserspender

Fontaines d'eau
Water dispenser



Kärcher AG

Industriestrasse 16, 8108 Dällikon TEL +41 (0) 844 850 86 8
E-MAIL info@ch.kaercher.com INTERNET www.kaercher.ch

Kernkompetenzen

Absaugtechnik (Industriesauger, Entstaubungsanlagen, Ex-Geräte), Akku Garten- und Pfliegergeräte, Chemische Produkte (Reinigungs- und Desinfektionsmittel), Kommunaltechnik, Luftreiniger, Reinigungsgeräte, Reinigungskonzepte, Wasserspender

Wirtschaftsinformationen

Information d'économie
Economic informations



B2B Swiss Medien AG

Spielhof 14a, 8750 Glarus TEL +41 (0) 55 645 37 54
E-MAIL verlag@b2bswissmedien.ch INTERNET www.b2bswissmedien.ch

Kernkompetenzen

Wir publizieren Fachinformationen für Online-, Printpublikationen sowie Newslettern und informieren detailliert über die Branchen Chemie, Pharma, Healthcare, Kunststoff, Food, MEM sowie über die Verpackung.



Lebensmittelproduktion in 3D:

www.vega.com/lebensmittel

Einfach. Hygienisch. Sicher. Messtechnik für die Lebensmittelindustrie

Seit über 60 Jahren leistet VEGA einen wesentlichen Beitrag zur Sicherheit und Effizienz in der Füllstand- und Druckmesstechnik.

Mit ihren auf die Branche zugeschnittenen Werkstoffen und Hygiedesign ist VEGA für die komplexen Messaufgaben der Prozessautomatisierung gerüstet: Von der Messung leichter Flüssigkeiten über feine Pulver oder abrasive Schüttgüter bis hin zu den zähsten Massen.



www.vega.com

VEGA HOME
OF VALUES