

I Innovation

FOOD 09 | NOVEMBER 2023

ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT | START-UP | FORSCHUNG | MANAGEMENT

INTERVIEW

08 | Chiliwerk – Qualität, Handwerk, Leidenschaft

SGLWT

16 | Erfolgreicher erster Food-Science-Event

PRONATEC

22 | Clean Label aus der Bio-Kakaofabrik



Dr. Lucas Grob, CEO Swiss Food Research

«Vernetzung und Innovation als Katalysator für die Ernährungszukunft»



Packaging & Processing of

FOOD

Sicher. Nachhaltig. Aus einer Hand.

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst, Schinken und Käse effizient und prozesssicher. Gesteuert über die zentrale MULTIVAC Line Control und mit digitaler Unterstützung der MULTIVAC Smart Services. Unser Engineering-Know-how eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale: z. B. beim Zuführen, Beladen, Kennzeichnen, Prüfen und Kartонieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

Von Püree bis Cuvée

Alles für erfolgreiche Gastgeber:

Internationale Branchenplattform für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care

Powered by



INTEGRALE
MARKETPLACE

Igeho
18-22 | 11 | 23
Messe Basel

Von Teigling bis Wurstring

Branchentreffpunkt für das
lebensmittelverarbeitende Gewerbe.

lefa

18. - 22. November 2023
Messe Basel | www.lefa.ch



PETER JOSSI
Chefredaktor

Den Weg frei machen Von der Initialzündung und Praxisreife

► Heute dürfen wir Ihnen die neue Ausgabe von «Innovation Food» zukommen lassen. In dieser Ausgabe setzen wir einen noch stärkeren Fokus auf unternehmerische und technologische Innovationen – und einen offenen Horizont mit zukunftssträchtige Perspektiven.

Beim fünften Agro Food Innovation Forum 2023 stand das 15-jährige Bestehen von Swiss Food Research und das seit Gründung entstandene Netzwerk im Fokus. Partnerschaften, ein gutes Netzwerk und die richtigen Förderinstrumente können als Initialzündung und Begleitung den Weg zu grossartigen Erfolgen frei machen. Das Innovations-Ökosystem ermöglichte es innerhalb von 15 Jahren zahlreiche erfolgreiche Projekte zur Praxisreife zu führen. Das Jubiläums-Forum zeigte anhand einer Auswahl auf, wie sich diese Innovationen seither weiterentwickelten. Im Herzen der Veranstaltung stand eine emotionale Stabsübergabe von Peter Braun an den neuen CEO Lucas Grob – mit allen visionären Köpfen der ersten Stunde auf der Bühne, die die Geschichte von Swiss Food Research mitgestaltet haben: Hans-Peter Bachmann, Jean-Claude Villettaz, Michael Kleinert und Fabian Wahl.

Mit Blick über die Schweizer Grenzen hinaus sind die politischen Leitplanken derzeit bekanntlich suboptimal. Da tut es gut, daran zu erinnern, dass die Schweizer Lebensmittelforschung seit Jahrzehnten international bestens verankert ist. Seit 50 Jahren wirkt die Schweiz offiziell in der International Union of Food Science and Technology (IUFoST) mit. Felix Escher, emeritierter Professor für Lebensmitteltechnologie der ETH Zürich, jahrzehntelang in diesem Fachnetzwerk engagiert, gibt einen Rück- und Ausblick.

Eine neue Generation vernetzt sich europaweit im Rahmen des Fördernetzwerks EIT Food. Das weltweit grösste Ökosystem der Agrar- und Ernährungswirtschaft treibt Innovation und Unternehmertum voran. Beeindruckend und aktuell besonders zukunftssträchtig sind die dabei

entstehenden Kooperationen mit und zwischen den Ländern Ost- und Südeuropas. Als Gründung der Europäischen Union bringt EIT Food europa- und weltweit Agrar- und Lebensmittelunternehmen, Universitäten und Forschungseinrichtungen zusammen. Mit einem Übersichtsartikel als Rückblick auf die Anuga 2023 starten wir in dieser Ausgabe eine Serie mit Innovationsbeiträgen aus ganz Europa – und deren Bezug für die Schweiz.

Für die zukunftsfähige Ernährungswirtschaft sind wirksame Nachhaltigkeits-Leitplanken entlang der Wertschöpfungskette entscheidend. Wo steht die Schweiz? Eine aktuelle Übersicht zum Handlungsbedarf verbinden wir mit einem Praxisreport zur konkreten Umsetzung. Seit Juni 2022 verarbeitet das Schweizer Familienunternehmen Pronatec in seiner reinen Bio-Anlage Kakaobohnen zu Kakaomasse, -butter und -pulver. Eine im September 2023 durchgeführte Auswertung zeigt nun, dass es seit Produktionsbeginn zu keinem einzigen Pestizid-Rückstandsfall kam. Pronatec sieht als Hauptgrund für die erfreulichen Resultate die neue reine Bio-Anlage, durch welche das Unternehmen jegliche Vermischung mit konventionellen Produkten ausschliessen kann. Dies weckt Interesse an der Premium-Clean-Label-Qualität bei Kakaoverarbeitungs-Unternehmen weit über die Biobranche hinaus.

Peter Jossi, Chefredaktor



Packaging & Processing of

FOOD

Sicher. Nachhaltig. Aus einer Hand.

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst, Schinken und Käse effizient und prozesssicher. Gesteuert über die zentrale MULTIVAC Line Control und mit digitaler Unterstützung der MULTIVAC Smart Services. Unser Engineering-Know-how eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale: z. B. beim Zuführen, Beladen, Kennzeichnen, Prüfen und Kartonieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

www.multivac.com



● **INTERVIEW**

8 Chiliwerk – Beste Qualität und Handwerk voller Leidenschaft

● **WIRTSCHAFT + ORGANISATION**

- 10 Swiss Food Research** – Vernetzung wirkt oft als Initialzündung
- 13 EIT Food** – Erfolgs-Stories von Industrie und Start-ups
- 14 SGLWT** – IUFoST – 1973 und 50 Jahre danach
- 16 SGLWT** – Erfolgreicher erster Food-Science-Event
- 18 Swiss Green Economy Symposium** – Gemeinsam Wirkung erzielen

● **PRODUKTION + TECHNIK**

- 20 Nachhaltiger Handel** – Was es zu tun gibt...
- 22 Pronatec** – Ohne Pestizid-Rückstandsfälle dank reiner Bio-Kakaofabrik

● **RUBRIKEN**

- 3 Editorial**
- 5 Inhaltsverzeichnis**
- 6 Kurznachrichten**
- 25 Events**
- 32 Bezugsquellenverzeichnis**

FOTOQUELLEN: CHILIWERK, MARBELLA HAGMANN, SWISS FOOD RESEARCH, ZHAW, PRONATEC AG

● **IMPRESSUM**

VERLAG

B2B Swiss Medien AG
 Innovation Food
 Spielhof 14a, CH-8750 Glarus
 Tel. +41 55 645 37 54
 verlag@b2bsswissm Medien.ch
 www.food-innovation.ch

GESCHÄFTSFÜHRERIN

Petra Zentner, Tel. +41 55 645 37 53
 petra.zentner@b2bsswissm Medien.ch

CHEFREDAKTOR

Peter Jossi
 peter.jossi@b2bsswissm Medien.ch

VERKAUF

Nadine Eugster
 nadine.eugster@b2bsswissm Medien.ch

Katja Neumann

katja.neumann@b2bsswissm Medien.ch

ABONNEMENTE

Jahresabonnement:
 CHF 168.– (inkl. MwSt.),
 erscheint 10-mal jährlich

DRUCKEREI Ostschweiz Druck AG,
 Hofstetstrasse 14, CH-9300 Wittenbach

COPYRIGHT B2B Swiss Medien AG,
 CH-8750 Glarus

50. AUSGABE 2023 ISSN 2813-1428

Donau Soja: Ernährungssicherheit in Europa und Klimaschutz ohne Entwaldung

► Anlässlich des UN-Welternährungstages am 16. Oktober 2023 erinnerte die Organisation Donau Soja an die Dringlichkeit einer europäischen Eiweissstrategie für die Ernährungssicherheit Europa. Unsere Eiweissversorgung muss aber auch Entwaldung verhindern und klimafreundliche Massnahmen fördern. Derzeit werden in den EU-Ländern nur etwa 1 Prozent Sojabohnen als wertvolle Eiweisspflanze angebaut. Das reicht nicht aus, um den Proteinbedarf auf unserem Kontinent zu decken. Diese Lücke bei der Proteinversorgung Europas kann durch mehrere Massnahmen geschlossen werden, darunter auch die Ausweitung des Sojaanbaus in den Ländern innerhalb und ausserhalb der EU. «Insgesamt könnten bis 2030 15 Millionen Tonnen nachhal-

tiges und gentechnik-freies Soja in Europa produziert werden. Die übrigen 15 Millionen Tonnen sollen nur mehr aus nachhaltigen und zertifizierten Quellen aus Übersee kommen», so Donau-Soja-Präsident Matthias Krön.

Die Strategie zur Sicherung der Ernährungssicherheit der Bevölkerung Europas erfordert nicht nur die Ausweitung des regionalen Sojaanbaus, sondern auch Importe aus nachhaltigen Quellen aus Übersee,



die Förderung von alternativen Proteinquellen, mehr Effizienz bei der Nutztierfütterung und eine pflanzenreichere und fleischärmere Kost bei den europäischen Konsumentinnen und Konsumenten. Donau Soja konnte den Anbau von Soja in Europa in den letzten Jahren massiv stärken. Insgesamt wurden bisher mehr als 4 Millionen Tonnen zertifiziert, und mehr als 13000 Landwirtinnen und Landwirte in Süd- und Südosteuropa übernahmen nachhaltigere landwirtschaftliche Methoden.

Die Umsetzung einer europäischen Eiweissstrategie senkt nicht nur die Armut, weil sie die lokalen Landwirtschaften und die Märkte stärkt, sondern fördert auch den Schutz der Umwelt, da sie die Entwaldung verhindert sowie den Klimaschutz und die Biodiversi-

tät stärkt. Eine gesündere und nachhaltigere Ernährung mit Hülsenfrüchten wie Soja verbessert nicht nur die Gesundheit der Menschen, sondern verringert auch den Ausstoss von Stickstoff, der Boden, Luft und Wasser verschmutzt. So unterstützt die Donau-Soja-Eiweissstrategie auch die Nachhaltigen Entwicklungsziele (SDG) der Vereinten Nationen.

Donau-Soja-Eiweissstrategie



Sustainability Report – Sustainable Development Goals (SDG)



bio-familia veröffentlicht ersten Nachhaltigkeitsbericht

► Nachdem die Schweizer Muesliherstellerin im Frühling ihre Klimastrategie bekannt gab, veröffentlicht sie nun ihren ersten Nachhaltigkeitsbericht und präsentiert ihre Massnahmen auf dem Weg zu Netto-Null. Das Sachsler Unternehmen hat im Frühling 2022 ihre Klimastrategie definiert und dabei verbindliche kurz- und langfristige Emissionsreduktionsziele festgelegt. Diese orientieren sich an den SBTi-Zielsetzungen einer globalen Klimaerwärmung von 1,5 Grad Celsius. Mit zahlreichen kleinen Schritten nähert sich bio-familia dem Netto-Null-Ziel bis 2050. Die Muesli- und Biopionierin ist stets begleitet von ihrer Vision «Wir leben für deinen Genuss und die Gesundheit von Mensch

und Natur». Der Nachhaltigkeitsbericht veranschaulicht auf transparente Weise, welche Massnahmen das Unternehmen bislang ergriffen hat, welchen Herausforderungen es dabei begegnet und welche Schritte als Nächstes anstehen, um diesem Versprechen gerecht zu werden und die gesetzten Klimaziele zu erreichen.

Nachhaltigkeitsbericht



70 000 Franken für den Brauernachwuchs

► Feldschlösschen und Coop verzichten auch in diesem Jahr auf den Erlös des Projekts «Lernendenbier» und spenden diesen vollständig dem Ausbildungsfonds des Schweizer Brauerei-Verbands (SBV). Die für die Entwicklung und Herstellung des Feldschlösschen-Kellerbiers verantwortlichen

Lernenden Franco und Cédric übergaben Marcel Kreber, dem Direktor des SBV, den Check mit dem Betrag von 70000 Franken, damit die Lehre zur Lebensmitteltechnologin/zum Lebensmitteltechnologen EFZ mit Schwerpunkt Bier bekannter und attraktiver gemacht werden kann.



Checkübergabe im Kesselhaus von Feldschlösschen in Rheinfelden mit Marcel Kreber (SBV) PD

Gemeinsam in Richtung Netto-Null – Coop-Geschäftspartnertagung 2023

► Am 21. September 2023 begrüßte Coop in der Umwelt Arena in Spreitenbach rund 150 Geschäftspartner und Lieferanten zur Geschäftspartnertagung. Im Zentrum standen verschiedene Massnahmen und Strategien zur Erreichung des Netto-Null-Ziels bis spätestens im Jahr 2050. Die Bedeutung von nachhaltigem Handeln, das bei Coop stark verankert ist, wurde von Coop und den Teilnehmenden durch konkrete Commitments zur CO₂-Reduktion bekräftigt, insbesondere auch im Hinblick auf zukünftige Generationen. Vor diesem Hintergrund initiierte Coop die Geschäftspartnertagung und unterstützt damit Geschäftspartner und Lieferanten bei ihrem nachhaltigen Handeln. Für die Umsetzung der notwendigen Massnahmen sind ein ge-

meinsames Verständnis und eine enge Zusammenarbeit von zentraler Bedeutung. Der Anlass bot den rund 150 Teilnehmenden die Möglichkeit, verschiedene Ansätze, konkrete Massnahmen und Strategien zur CO₂-Reduktion entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu diskutieren. Die Bedeutung von Klimastrategien und effizienten Massnahmen wurde von allen Beteiligten betont.

Nachhaltigkeit ist ein integraler Bestandteil der Geschäftstätigkeit von Coop. Mit der umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie sind alle relevanten Unternehmensteile eingebunden. Zu den ambitionierten Nachhaltigkeitszielen von Coop zählt das Erreichen von Netto-Null-Emissionen bis spätestens 2050. Ziele wie dieses können nur erreicht wer-

den, wenn neben den eigenen, direkt beeinflussbaren Bereichen wie etwa Gebäude auch die Lieferketten im Fokus stehen, sowie sämtliche Produkte, die Coop einkauft und verkauft. Denn über 98 Prozent der CO₂-Emissionen entstehen nicht bei Coop selber, sondern in den vor- und nachgelagerten Wertschöpfungsketten.



Coop-Geschäftspartnertagung 2023

Erfolgreicher Kongress der Europäischen Käseereien in Grangeneuve



Erfolgreicher Kongress der Europäischen Käseereien in Grangeneuve ADMIN.CH

► Zum ersten Mal fand der Kongress der handwerklichen Käserinnen und Käser aus Europa (FACEnetwork) in der Schweiz statt und brachte vom 11. bis 13. Oktober 2023 über 200 Teilnehmende aus 15 Ländern nach Grangeneuve. The-

ma dieses 13. Kongresses: Rohmilch und Rohmilchprodukte.

Auf dem Programm standen Besuche von handwerklichen Käseereien und Milchbetrieben, praktische Workshops, Fachvorträge und ein grosses Buffet mit Käsesorten aus Europa.

Die Veranstaltung wurde vom Kompetenzzentrum Rohmilchprodukte (Partnerschaft zwischen Agroscope und Grangeneuve) und Fromarte organisiert.

PERSONALIEN



► Organic Day Ukraine – Arnika Organic ausgezeichnet

Am «Organic Day in Ukraine» wurden herausragende Betriebe der ukrainischen Biobranche offiziell geehrt. Anastasiia Bilych nahm für das Agrarunternehmen Arnika Organic die Ehrenurkunde entgegen. Als Marketing- und Nachhaltigkeitsverantwortliche trägt sie entscheidend zum Erfolg des Bio-Vorzeigeunternehmens bei.

In den Zeitschriften «Lebensmittel Industrie» und «Innovation Food» haben wir regelmässig über Arnika Organic und die ukrainische Biobranche insgesamt berichtet.

Bericht Organic Day Ukraine



Grosse Anerkennung für Thurgauer Unternehmerinnen
Der Verein
KMU Frauen

Thurgau verlieh am Mittwochabend unter drei Nominierten am Lilienberg den Preis Thurgauer Unternehmerin 2023 an die 41-jährige Anna Lehmann von der Bio-Bäckerei Lehmann in Lanterswil.

KMU Frauenpreis



Beste Qualität und Handwerk voller Leidenschaft

Chiliwerk – Marbella Hagmann gibt im Interview Einblicke in ihr Küchenhandwerk.



CHILIWERK, MARBELLA HAGMANN

► PETER JOSSI

Innovation Food: Erzählen Sie uns von der Entstehungsgeschichte Ihres Unternehmens...

Marbella Hagmann: Es begann mit der Chilizucht, die mein Mann in Eigenanbau startete, und in der eigenen Küche, wo ich daraus meine Spezialitäten herstellte. Bekanntheit erlangten wir damit zuerst im persönlichen Umfeld, beispielsweise für Geburtstagsfeste.

Entscheidend für den Schritt zur eigentlichen Unternehmensgründung war mein Bruder. Er motivierte mich, meine ersten vier Produkte am so genannten «Koffermarkt» hier in Walenstadt zu zeigen – alles war in kurzer Zeit ausverkauft. Aus dieser positiven Erfahrung entwickelten sich mit der Zeit eine eigentliche Stammkundschaft. Ich begann, meine Spezialitäten nicht nur auf dem Koffermarkt hier in Walenstadt, sondern auch auf grösseren Märkten wie in Zürich und Winterthur anzubieten.

Dort wurde ich von ersten Wiederverkäufern angesprochen, und wir fanden Eingang in die Regale verschiedener Verkaufskanäle.

« Mit dem Chili aus unserem Garten fing alles an.

Was unterscheidet Ihre Produkte von vergleichbaren Produkten?

Die wichtigste Besonderheit sind nach wie vor unsere eigenen Chili, die auch heute noch zu rund 60 Pro-

zent aus unserem Garten stammen. Aus eigenem Anbau stammen zudem die meisten Gewürze. Ansonsten setzen wir bei der Beschaffung auf Regionalität bei allen Zutaten, die in der Schweiz erhältlich sind.

Unser Chili-Sortiment zeigt einen kulinarisch-kulturellen Querschnitt, der unsere Herkunft widerspiegelt. Meine Mutter stammt ursprünglich aus Trinidad und Tobago in der Karibik. Ich selber bin in Venezuela geboren und als Kind in die Schweiz gekommen, von wo mein Vater stammt. In unseren Küchentöpfen fliessen die Vorzüge dieser drei Traditionen mit ein und verschmelzen zur eigenständigen Identität unserer Spezialitäten.

... Und bezüglich der Herstellungsverfahren?

Ich kaufe alles selber ein und stelle alles selber her und bestelle keine Standardzutaten. Nur so kann ich meine eigenen Vorstellungen einbringen. Alle Verarbeitungsschritte erfolgen durch uns direkt, vom Rüsten der Zutaten über die eigentliche Herstellung bis zur Haltbarmachung, Abfüllung, Etikettierung und sachgerechter Einlagerung. Wir verzichten in der ganzen Produktion auf Zusatzstoffe und weitere Hilfsmittel. Nach Grossmutter Art setzen wir auf geschmackvolle Naturzutaten und für die Haltbarmachung auf Zucker, Salz, Essig und Öl.

Sauberkeit und das handwerkliche Wissen um die Lebensmittel-Haltbarmachung gehört selbstver-



zeitig bestätigt sich der seit der Gründung vor mittlerweile 13 Jahren eigenständige Verkauf auf den Märkten als wichtigster Erfolgsfaktor. Die persönliche Präsenz beim Verkauf, der direkte Austausch mit der Möglichkeit der Degustation sind wichtig. Hier haben wir einen Vorteil gegenüber dem Detailhandel. Wir können unsere Spezialitäten direkt an die Frau und den Mann bringen.

Der Erfolg im Marktverkauf, auch auf Spezialmärkten im Herbst und auf Weihnachtsmärkten macht uns stolz. Wir setzen nun noch stärker auf diesen Vermarktungskanal. Gleichzeitig sind unsere Angebote natürlich auch online erhältlich.

Wie sieht es mit der Gastronomie aus?

Dafür sind wir grundsätzlich offen für entsprechende Kooperationen, vorausgesetzt, der Respekt für unsere besondere Produktqualität ist vorhanden und die entsprechende Zahlungsbereitschaft.

Wir sind jedoch in der Gastronomie mit unserem eigenen Catering-Service aktiv. Dies bietet uns ergänzend zu den Märkten eine weitere Gelegenheit zum direkten Austausch mit der Kundschaft.

« Ich kaufe alles selber ein und stelle alles selber her!

Sie bieten auch Kochkurse an...

Wie auf den Märkten und beim Catering können wir hier unsere Qualität und die Vielfalt der Einsatzmöglichkeiten unserer Produkte zeigen. Nicht immer muss es scharfe Gerichte geben.

Wie haben immer eine Palette unseres Sortiments mit dabei. Unsere Kochkurse haben einen stark beratenden Charakter. Wir können auf die Fragen und Anliegen der Teilnehmenden eingehen und sie dabei unterstützen, die für sie passenden Einsatzmöglichkeiten zu entwickeln.

Vielen Dank für das Gespräch!



Peter Jossi
Chefredaktor, Lebensmittelingenieur FH

ständig mit dazu. Alle meine Produkte sind dank diesem Know-how trotz Verzicht auf Zusatzstoffe mindestens acht Monate haltbar, bei Lagerung im Kühlschrank sechs Monate nach der Öffnung. Wir haben diese Abläufe und Eckdaten den Lebensmittel-Vollzugsbehörden vorgestellt und von dort die Bestätigung für unsere Produktionsweise erhalten.

Sind Biozertifizierung oder allgemein Labels eine Option?

Wir verarbeiten Biozutaten und haben die Option einer Biozertifizierung geprüft, jedoch darauf verzichtet, nicht zuletzt aus Kostengründen. Interessant wäre beispielsweise die Beteiligung an einem Regionallabel. Es bestehen bereits Kooperationen mit dem Ostschweizer Regionalprogramm Culinarium und der Slow-Food-Bewegung.

Welche Vermarktungskanäle stehen im Vordergrund?

Wir haben nach der Aufbauphase eine Standortbestimmung vorgenommen und entschieden, vollständig auf Wiederverkäufer zu verzichten, bis auf wenige Spezialfälle, bei denen wir wissen, dass eine konkrete Nachfrage durch unsere Stammkundschaft besteht.

Ausschlaggebend für den Entscheid waren die Erfahrungen während der Pandemiezeit und der generell grosse Konkurrenz- und Margendruck. Gleich-



Ihr Partner für Fördertechnik

BELTRANS Fördertechnik AG | Altmannsteinstrasse 27
CH-8181 Höri (ZH) | Tel. +41 56 441 55 66
info@beltrans.ch | www.beltrans.ch

beltrans
f o e r d e r t e c h n i k



Tamara Schmid und Cyrill Husmann bei der Applikation der Palmölalternative in einer Backware ZHAW

Vernetzung wirkt oft als Initialzündung

Beim fünften Agro Food Innovation Forum 2023 stand das 15-jährige Bestehen von Swiss Food Research und das seit Gründung entstandene Netzwerk im Fokus.

► PETER JOSSI

Für und von Mitgliedern: Im Fokus der feierlichen Jubiläums-Ausgabe des Agro Food Innovation Forum standen die Swiss Food Research Mitglieder, ihre Innovationen und zwei inspirierende Keynotes. Dass Partnerschaften, ein gutes Netzwerk und die richtigen Förderinstrumente zu grossartigen Erfolgen verhelfen können und was in diesem Innovations-Ökosystem über die 15 Jahre an erfolgreichen Projekten hervorgebracht hat, haben sechs Mitglieder eindrucksvoll vorgestellt.

Palmölalternative mit Swissness

Beim von Dr. Mathias Kinner (ZHAW) vorgestellten Projekt ging es um den Ersatz von Palmöl durch physikalisch stabilisierte Schweizer Öle.

«Als Hochschule für Angewandte Wissenschaften ist es uns an der ZHAW ein grosses Anliegen, unsere Forschungsaktivitäten praxisrelevant zu gestalten, wobei wir durch Swiss Food Research immer wieder inspirierende, produktive und ergebnisorientierte Unterstützung erfahren.» Über die langjährige Kooperation hinweg konnte schon mehrfach von der Unterstützung bei der Bildung von Konsortien sowie Inputs zu Projektinhalten profitiert werden. Am Projekt nehmen fast die gesamte Schweizer Fettindustrie

sowie zwei namhafte Süswarenhersteller teil. Durch die aktive Zusammenarbeit in diesem Netzwerk wird unsere Forschung rasch möglichst in die Praxis umgesetzt, und die ZHAW kann so proaktiv zu einer nachhaltigeren Zukunft beitragen!

Vielfältige Wirkungsfelder

Charlotte Egger, Teamleiterin Biochemische Analytik bei Agroscope, zu den Erfolgsfaktoren ihres Projektes: «Die Zusammenarbeit mit der Insekterei startete nach einem Proteins4Future-Anlass von Swiss Food Research, wo wir unsere In-vitro-Verdau-Methode präsentieren konnten. Swiss Food Research hat unser Projekt «Verdaulichkeit von Insektenproteinen» finanziert, und wir konnten unsere Arbeiten in diesem Bereich vertiefen.» Dies wiederum ermöglichte eine weitere Zusammenarbeit mit Diego Moretti von der Fernfachhochschule Schweiz im gleichen Forschungsgebiet, bei welcher die Verdaulichkeit von Insektenproteinen und die Eisenabsorption in vitro und in vivo getestet werden. Charlotte Egger ergänzt: «Die Treffen der Innovationsgruppen und weitere Anlässe von Swiss Food Research waren als Initialzündung für beide Projekte massgebend. Swiss Food Research ist ideal, um die Forschung zu den Anwendern zu bringen, es ist eine ideale Kombination für Tech-Transfer.»

Ein frisch vom Innovation Booster gefördertes Projekt wurde von Constantin Marakhov, CEO Kidemis GmbH, vorgestellt: eine nachhaltige Zukunft für die Aquakultur dank der Myzeltechnologie. Die Anwendung von Myzel und Festphasenfermentation lässt sich zur Umwandlung von landwirtschaftlichen Nebenströmen für die Aquakultur nutzen.

Mosas Pilscheur stellte Mycrobez vor, ein junges Start-up, welches revolutionäre Naturschaumstoffe aus Pilzmaterialien für eine kreislaufwirtschaftliche Zukunft entwickelt. Der Bioschaumstoff von Mycrobez basiert auf Pilzwurzeln (Myzel) und diversen biologischen Abfällen. Er ist zu 100% biologisch abbaubar und kann nach Gebrauch im heimischen Garten oder der freien Natur entsorgt werden, wo er zudem noch geschädigte Böden renaturiert.

Mit den Pflanzen sprechen

Das Jungunternehmen Vivent liefert Landwirtinnen und Landwirten, Züchtern und anderen Agrotech-Unternehmen wertvolle Informationen direkt von den Pflanzen selbst und helfen, zu erkennen, wie und wann Pflanzen auf veränderte Bedingungen reagieren. Denn mit besseren Informationen über die Reaktionen der Pflanzen können Landwirtinnen und Landwirte die Bedingungen optimieren, die Erträge steigern und die Fruchtqualität verbessern. Die Frühwarnung ermöglicht einen wirksameren und umweltfreundlicheren Pflanzenschutz. Pflanzenwissenschaftler beschleunigen die Entwicklung von Pflanzenschutzmitteln und verbessern die Anwendungsempfehlungen. Züchter können vorteilhafte Merkmale in Echtzeit identifizieren. Dieses Projekt wurde vom Innovation Booster gefördert.

Ein perfektes Kreislaufsystem - von Bäumen, Pilzen und Insekten. Jürg Grun-

der, ein Pionier im Insektenbereich und Mitwirkender der ersten Stunde in den Innovationsgruppen Insekten und Pilze, zeigte, wie sich ein Puzzle von vielen Einzelprojekten, von denen viele durch Swiss Food Research im Rahmen von Research Calls unterstützt wurden, zusammenfügt. In «Food from Wood» treffen alle Teile zusammen. Pilze zersetzen abgestorbene Baumstämme. Die schmackhaften Pilze werden geerntet und verkauft. Das zersetzte Holz wird zerkleinert und dient als Substrat für Insekten. Die Insekten können als Futtermittel oder als Nahrungsmittel eingesetzt werden. Die Substratrückstände sind wertvoller Dünger. So kann aus Nicht-Nahrungsquellen (Holz) wertvolle Nahrung entstehen. Ein Kreislauf, der erfolgreich im Glarus praktiziert wird und durch Swiss Food Research in seiner frühen Phase unterstützt wurde.

Komplexität überwinden

Dr. rer. pol. Markus Egermann, Head of Research Area beim Leibniz-Institut für ökologische Raumentwicklung e. V., sprach in einem spannenden Vortrag über die entscheidende Rolle von Living Labs bei der Transformation unseres Lebensmittelsystems. Living Labs, im deut-

schen Sprachgebrauch auch «Reallabore», sind multidisziplinäre Plattformen, die Akteure aus verschiedenen Bereichen wie Wissenschaft, Wirtschaft, Landwirtschaft und Verbrauchern zusammenbringen. Dies fördert die Zusammenarbeit und den Austausch von Ideen. «Living Labs tragen dazu bei, innovative und nachhaltige Lösungen für die Herausforderungen unseres Lebensmittelsystems zu entwickeln, zu validieren und zu verbreiten.»

Living Labs fördern damit die Zusammenarbeit, ermöglichen die Anpassung an sich ändernde Bedingungen und tragen zur Bildung und Sensibilisierung der Öffentlichkeit bei, um ein besseres Verständnis für die Bedeutung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems zu schaffen.

Wie wir Essen erleben

Marije Vozegang, Eating-Designerin und Gründerin des Dutch Institut for Food and Design, zeigte auf bewegende Weise, wie man Lebensmittel-Innovationen durch kreative Perspektiven verstehen und vermitteln kann. Sie fordern die Art und Weise heraus, wie wir über Lebensmittel denken. Marije ist eine Könerin

im Schaffen von Situationen, in denen sich das Publikum inspiriert, berührt und angeregt fühlt und – was am wichtigsten ist – in der Lage ist, die Geschichte auf das eigene Leben zu übertragen. «Was den Wandel wirklich vorantreibt, ist Design Thinking so einfach und zugänglich zu machen, dass man selbst Schritte in Richtung einer neuen Beziehung zum Essen machen kann.»

Innovative Produkte und Vernetzung

Die Degustation von innovativen Produkten von jungen Start-ups und Unternehmen prägte die Food-&-Beverage-Auswahl während des gesamten Anlasses. Angefangen von «gesunder Konfi», Chocolate Bars zum Frühstück über ein Mittagsmenü mit Algen-Fusilli, Hanftofu und Kräuterseitlingen bis hin zu veganen Shrimps. Auch der Apéro stand im Zeichen von alternativen Produkten wie Falafel-Bällen aus Linsen, Pizza mit Mehl aus Biertrebern und diversen Upcycling-Getränken.

Die Vernetzung unter den Teilnehmenden und das bessere Kennenlernen der Mitglieder wurde über die gesamte Veranstaltung auf unterschiedliche Art unterstützt. Selbstverständlich während

Leading process technology for the beverage and food industry

Visit us in
Hall 9, Stand 322
BrauBeviale
28–30 Nov. 2023
Nuremberg

BUCHER
unipektin

BUCHER
exzel

BUCHER
denwel

BUCHER
merk

bucherunipektin.com

BUCHER
unipektin

der Kaffeepausen und des Lunchs, aber auch auf interaktive Art und Weise bei einem Systemic Networking und Speed Pitching.

Swiss Food Research wurde 2008 von sieben Forschungsorganisationen und der Fial unter der Leitung von Hans-Peter Bachmann und Jean-Claude Villettaz mit grossem Weitblick gegründet. Von 2012 bis 2020 wurde Swiss Food Research als nationales thematisches Netzwerk von der Innosuisse beauftragt, Innovatio-

nen im gesamten Agrar- und Lebensmittelbereich voranzutreiben. Seit 2021 ist Swiss Food Research durch seine Mitglieder, Stiftungen sowie nationale und EU-Projekte selbstfinanziert und unabhängig. Swiss Food Research wurde von 2013 bis heute unter der Führung von Peter Braun gemeinsam mit einem engagierten Team zum grössten Schweizer Innovationsnetzwerk der Agrar-Lebensmittel- und Ernährungsbranche mit 200 Mitgliedern ausgebaut.

Stabsübergabe an «Next Generation»

Im Herzen der Veranstaltung stand eine emotionale Stabsübergabe von Peter Braun an den neuen CEO Lucas Grob – mit allen visionären Köpfen der ersten Stunde auf der Bühne, die die Geschichte von Swiss Food Research mitgestaltet haben: Hans-Peter Bachmann, Jean-Claude Villettaz, Michael Kleinert und Fabian Wahl.

Innovationen

Mokà

Falafel-/Burger-Trockenmischung aus Linsen und Hülsenfrüchten – lassen sich einfach im Menü integrieren, aus lokalem Anbau.

Radically better carbs
upgrain®

Upgrain hat ein innovatives Upcycling-Verfahren zur Gewinnung von Proteinen und Fasern aus Biertrebrern entwickelt. Die upgecycelten Ressourcen sind rein pflanzlich und stammen aus lokaler Produktion.

fabas

Radikal lokal! Pflanzliches Protein aus Schweizer Kichererbsen. Hummus aus lokal angebauten Zutaten.

THE
CASCARA
Società

Gesunde Getränke, von Natur aus reich an Antioxidantien und ohne Zuckerzusatz. Die Ecocascara Cola bezieht ihr natürliches Koffein aus dem Aufguss von Bio-Cascara, dem Fruchtfleisch der Beeren des Kaffeebaums.

catchfree

Dieses Zürcher Start-up hat sich auf die Produktion von veganen Crevetten spezialisiert. Garnelen aus Mikroalgen und Beimischen von anderen Pflanzenproteinquellen wie Soja oder Erbsen.

Fine Funghi
natürlich | biopilz.ch

Seit 1988 spezialisiert auf die Entwicklung der biologischen Pilzzucht, und bis heute gilt ihre Leidenschaft der nachhaltigen Produktion von Edelpilzen.

alver

«Good for you and our planet» – nach diesem Grundsatz stellt Alver nachhaltige und nährstoffreiche Lebensmittel aus Mikroalgen her und setzt auf Golden Chlorella.

harmonius

Seit 1997 ist Harmonius von der Vielseitigkeit und Vollkommenheit der Hanfpflanze begeistert. Die Leidenschaft spiegelt sich in der hohen Qualität der Produkte wider.

FfH®

Bio-Olivenöl extra: Ohne Pestizide und unter Einhaltung der EU- und Schweizer Normen für den biologischen Anbau wachsen die Oliven unter der Sonne Italiens, werden bei natürlicher Reife geerntet und kalt gepresst.

Felchlin
SWITZERLAND

Seit mehr als einem Jahrhundert ist Felchlin eines der führenden Unternehmen in der Herstellung von edelster Schweizer Schokolade und Halbfabrikaten.

REGIONAL

Vegional produziert Lupinen-Joghurt. Mit Lupinen haben sie einen vielseitig einsetzbaren Rohstoff gefunden, welcher vegan, und regional ist.

VANILLA DREAM

Diese Vanille stammt von Kleinbauern aus Uganda, für deren Wohl sich dieses Start-up einsetzt und dabei auch Projekte in Uganda zum Schutz der bedrohten Gorillas und zum Erhalt des Regenwaldes unterstützt.

Knecker

Knecker-Crackers sind reich an pflanzlichen Proteinen und ungesättigten Fettsäuren, CH-biozertifiziert und mit über 30 % Proteingehalt rein pflanzlich.

LAKE
SWEETS

Zuckerreduzierte Biofruchtaufstriche: 50 % weniger Zucker bei 100 % Geschmack!

KOA TASTE YOUR IMPACT

Kakaofruchtsaft ohne jegliche Zusatzstoffe. Wird aus der bunten Kakaofrucht gewonnen, die im Herzen des ghanaischen Regenwaldes geerntet wird.

Moonchy

Moonchy Bars sind vegane Bioschokoriegel mit Samen und Superfoods – entwickelt, um das natürliche Gleichgewicht des Körpers zu unterstützen.

Erfolgs-Stories von Industrie und Start-ups

EIT Food, das weltweit grösste Ökosystem der Agrar- und Ernährungswirtschaft, treibt Innovation und Unternehmertum voran.



ANUGA, KOELNMESSE GMBH

Innovationen im Agrar- und Ernährungssektor haben in Europa einen Wert von mehr als 200 Milliarden Euro, doch dabei sind weniger als 4 Prozent aller Start-ups in der EU im Agrar- und Ernährungssektor innovativ tätig. Diese Zahl muss sich schnell und radikal ändern, wenn wir alle die Ziele der Vereinten Nationen zur Ernährung einer wachsenden Bevölkerung im nächsten Jahrzehnt auch erreichen wollen. Ein gezielter und kooperativer branchenweiter Ansatz ist ein absolutes Muss.

Gesunde Ernährung und nachhaltige Produktion verbinden

Als Gründung der Europäischen Union ist EIT Food dabei in einer einzigartigen Position, um Unternehmer mit Europas führenden Agrar- und Lebensmittelunternehmen, Universitäten und Forschungseinrichtungen zusammenzubringen. Start-ups brauchen Finanzmittel und Kooperationen, um sich zu vergrössern,

Unternehmen brauchen Agilität und Innovation, um relevant zu bleiben, und Investoren brauchen Unternehmen und Teams mit hohem Ertragspotenzial, um globale Auswirkungen zu erzielen.

Vernetzung, Schulung, Best Practice

EIT Food baut dazu ein leistungsfähiges Ökosystem auf, das Schulungsprogramme, erstklassige Netzwerke, wirkungsvolle Pilotprojekte und eine Gemeinschaft zur Unterstützung von Unternehmen in allen Phasen ihrer Entwicklung ermöglicht. EIT Food investiert in Projekte, Einzelpersonen und Organisationen, die unsere Ziele teilen, um schnell und in grossem Umfang positive und nachhaltige Veränderungen zu erzielen. Wir bringen Stakeholder aus dem gesamten Lebensmittelsystem zusammen, um den Wandel durch kollektives Lernen, Problemlösungen und Erfindungen voranzutreiben.

Anuga HORIZON

Um einen Einblick in den weltgrössten Innovation-Hub zu bekommen, präsentierte EIT Food ausgezeichnete Start-ups aus seinen Programmen, die mit neuen Ideen aus der Nische ihren Erfolgsweg fanden: in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie und der Hilfe unseres Netzwerkes. Was waren die «Learnings» dabei für die Wirtschaft? Welche Möglichkeiten hatte die Lebensmittelindustrie, sich mit den richtigen Start-ups zu vernetzen? Was sagten die jungen Gründerinnen und Gründer und was ist die Wissenschaft dazu? Unser Konferenzprogramm wollte Antworten, Anstösse und Ansätze zu neuen Kooperationen bieten, damit die Innovationen im Lebensmittelbereich schneller und nachhaltiger passieren konnten.

EIT Food

EIT Food ist das grösste Innovationsnetzwerk in Europa zum Thema Ernährung, Lebensmittel und Landwirtschaft. EIT Food wird von der EU gefördert und hat das Ziel, den Ernährungs-, Lebensmittel- und Agrarsektor transparenter und nachhaltiger zu gestalten.

GT cromatech
Cromatech AG | Mooswiesstr. 68 | 9200 Gossau
+41 71 388 69 69 | info@cromatech.ch | www.cromatech.ch



Mit langjähriger Erfahrung in der Getränkeindustrie

Ihr kompetenter Berater im Anlagenbau

Engineering und Planung

Prozess- und Verfahrenstechnik

Rohrleitungs-, Anlagen- und Apparatebau

Video-Endoskopie, Unterhalt und Service

IUFoST – 1973 und 50 Jahre danach

Seit 50 Jahren wirkt die Schweiz offiziell in der International Union of Food Science and Technology (IUFoST) mit. Felix Escher, emeritierter Professor für Lebensmitteltechnologie der ETH Zürich, jahrzehntelang in diesem Fachnetzwerk engagiert, gibt einen Rück- und Ausblick.



► PROF. EM. DR. FELIX ESCHER

Am 27. März 1973 erhielt Jürg Solms, Professor für Lebensmittelchemie und -technologie an der ETH Zürich, ein Schreiben von Erik von Sydow aus Göteborg, Schweden, mit der Mitteilung dass die Schweiz offiziell als Mitglied in der International Union of Food Science and Technology (IUFoST) aufgenommen worden sei. Jürg Solms war damals Präsident des Schweizerischen IUFoST-Komitees, Erik von Sydow Generalsekretär der IUFoST. In der Schweiz ging damit eine dreijährige Vorbereitungszeit für den Beitritt zur Union erfolgreich zu Ende. Warum die lange Vorbereitung? Dazu später, zuerst zur Gründung der IUFoST, denn sie war damals auch erst drei Jahre alt.

«SOS/70 – Science for Survival»

Unter diesem fast provokativen Titel fanden im August 1970 in Washington,

D.C., der 3rd International Congress of Food Science and Technology und verbunden damit die Gründung der IUFoST statt. Waren die beiden Vorgängerkongresse in London, 1962, und Warschau, 1966, noch von Ad-hoc-Gruppen organisiert, so war jetzt die Zeit mehr als reif für eine ständige weltweite Organisation zur Förderung der Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie im weitesten Sinne und auf internationaler Basis. Es ist spannend und ernüchternd zugleich, im Kongressbericht von den so massiven Problemen der Welternährung zu lesen, dass ein SOS-Ausruf sicher gerechtfertigt war, und gleichzeitig festzustellen, dass 50 Jahre später der Ausruf nichts an Ernsthaftigkeit verloren hat. Die Situation der Welternährung war damals ebenso angespannt wie heute, einfach auf einem viel tieferen Niveau der Weltbevölkerung. Und so gelten die Worte, welche der Kongress- und spätere IUFoST-Präsi-

dent Richard L. Hall in seiner Ansprache zur Kongresseröffnung wählte, auch heute noch (Infolink 1).

Das Swiss National Committee to IUFoST

Schon während der Vorbereitungen zu ihrer Gründung lud die IUFoST die Schweiz zur Mitgliedschaft ein. Da allerdings von jedem Land nur eine nationale Organisation Mitglied in der Union sein konnte, musste man aus den in Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie aktiven Fachgesellschaften ein Landeskomitee bilden, das die Schweiz in der IUFoST vertritt und mit der IUFoST zusammenarbeitet. Unter der Schirmherrschaft der Akademie Naturwissenschaften Schweiz (SCNAT) startete Prof. Jürg Solms Ende 1969 die Verhandlungen mit der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie (SGLWT), für Analytische und Angewandte Chemie (heute Swiss Society for Food Chemistry, SFC), für Lebensmittel-Hygiene (SGLH), für Ernährungsforschung sowie der Vereinigung für Ernährung (die letzten beiden sind heute vereinigt in der Gesellschaft für Ernährung, SGE) zur Bildung des Landeskomitees.

Es war nicht einfach, die divergierenden, zum Teil aber auch sich überschneidenden Interessen der disziplinär ausgerichteten Fachgesellschaften für eine international ausgerichtete Zusammenarbeit unter einen Hut zu bringen. Jürg Solms, heute mit 98 Jahren hochbetagt in Winterthur lebend und immer noch bemerkenswert luzid mitdenkend, meinte in einem kürzlichen Gespräch: «In meinen Bemühungen um die internationale Präsenz unserer Fachgesellschaften wurde ich von Kollegen oft eher belächelt als unterstützt. Die Zeit war offensichtlich noch nicht wirklich bereit für diese Öffnung.»

Dennoch, der Zusammenschluss gelang, und am 14. Oktober 1972 fand in Luzern die Gründungsversammlung des Swiss National Committee to IUFoST statt. Schon am nächsten Vierjahreskongress der IUFoST in Spanien im Jahre 1974 war die Schweiz mit einer mehrköpfigen

Delegation vertreten. Neben der Mitwirkung in Arbeitsgruppen und der Präsenz in den weiteren alle vier, später alle zwei Jahre stattfindenden IUFOST-Kongressen war sie federführend in mehreren wissenschaftlichen IUFOST-Symposien. Eines davon war 1987 in Zürich der Akzeptanz von Lebensmitteln gewidmet, einem interdisziplinärem Thema, das nichts von seiner Aktualität verloren hat (Infolink 2).

Perspektiven der IUFOST

Mit der rasant steigenden elektronischen Vernetzung der Welt und der damit massiv vereinfachten Informationsbeschaffung und -vermittlung hat die IUFOST in den letzten 20 Jahren an Bedeutung verloren. Wegen der Covid-19-Pandemie musste der Weltkongress 2020 in Neuseeland abgesagt werden. Administrative Probleme und Fragen der Good Governance in der IUFOST-Exekutive haben mehrere Länder zum Austritt aus der

Union bewegen. Das Swiss National Committee to IUFOST, das gegenwärtig unter dem Präsidium von ETH-Professor Alexander Mathys steht, entschied sich klar für einen Verbleib in der Union.

Mittlerweile hat sich die Situation der IUFOST wieder verbessert, die neu formulierten Vision-and-Mission-Statements und die erweiterten Online-Aktivitäten überzeugen. Alexander Mathys engagiert sich in der Early Career Scientist Initiative, während der emeritierte ETH-Professor Erich Windhab in der IUFOST Task Force on Food Processing for Nutrition, Diet and Health mitwirkt. Weit davon perfekt zu sein, bleibt die IUFOST eine wissenschaftlich-technische Organisation, die auch nach 50 Jahren einen Beitrag zur Lösung der immensen Probleme der Welternährung leisten kann und für die es sich deshalb rechtfertigt, auch in der Schweiz weiterhin aktiv zu sein.

«IUFOST Vision and Mission»



Prof. em. Dr. Felix Escher war 1988–2004 Mitglied des IUFOST Executive Committee und 2005–2020 Präsident des Swiss National Committee to IUFOST. Seit 2000 ist er Fellow der IUFOST Academy.

Quellen

«SOS/70 Welcome address...», R.L. Hall, SOS/70 Proceedings, Institute of Technologists, Chicago, IL, 1971, p.1.

«Food Acceptance and Nutrition», J. Solms, D.A. Booth, R.M. Pangborn, O. Raunhardt, Eds., Food Acceptance and Nutrition, Academic Press, London, 1987.

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 komplette Prozesanlagen.

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



Tanklager



Wärmetauscher



Prozesanlage

anlagenbau

engineering

modulbau

tankbau

rührsysteme

service

montage

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





Studierende verschiedener Universitäten und Fachhochschulen zeigten grosses Interesse an den Praxisberichten der Referentinnen und Referenten. DELICA AG

Einblick in die Food-Science-Praxis

Der erste Food-Science-Event der Migros Industrie begeisterte Organisierende und Teilnehmende gleichermaßen. Die Verantwortlichen der Branchenorganisationen SGLWT und SVIAL lobten den praxisnahen und vielseitigen Austausch.

► PETER JOSSI

Der Event am 26. September 2023 bei der Delica AG in Buchs (AG) gab spannende Einblicke in die Bereiche Forschung und Entwicklung, Qualität, Verpackungsentwicklung, Produktentwicklung und selbstverständlich auch in die eigentlichen Produktionsabläufe.

85 Studierende und Absolvierende verschiedener Lehrgänge sowie Absolventen nahmen teil. Dank eines virtuellen Rundgangs durch die Schokoladenproduktion, aufschlussreicher Vorträge, informativer Marktstände und spontaner Bewerbungsgespräche konnten die Teilnehmenden einen praxisorientierten Einblick in das Aufgabengebiet der vielfältigen Food-Science-Fachgebiete gewinnen.

Im Hauptteil der Veranstaltungen übernahmen die Referierenden aus allen Segmenten der Migros Industrie das Zepter. Matthias Edison-Schnöring gab Einblicke in die Funktion als Produkt-Manager bei der FFB Group. Die Projektleiterin Verpackungsentwicklung der Elsa Group, Carole Bubloz, und die stellvertretende Leiterin Qualitätssicherung der Micarna,

Camille Coronel Rapo, reisten extra aus der Westschweiz an, um ihre Bereiche vorzustellen. Carole Siefarth gab spannende Insights in die CoffeeB-Entwicklung bei der Delica. Seitens der Mibelle Group teilte Diego Bryner als Head of Business Unit Nutrition persönliche Karrieretipps und Erkenntnisse aus seiner Praxis.

Vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten

Svenja Nick, Projektmanagerin R&D, brachte auf den Punkt, was die Migros Industrie als Arbeitgeberin attraktiv macht: «Die Migros Industrie ist ein Schlaraffenland, nicht nur bezogen auf die Produktvielfalt, sondern auch bei den Jobmöglichkeiten – es gibt für jede und jeden einen Einstieg und eine Weiterentwicklungsmöglichkeit.» Sie selbst muss es wissen, hatte sie doch die ersten Berührungspunkte in einem Praktikum und arbeitet heute im R&D-Bereich bei der Migros Industrie.



Währenddem Julie Berger, Fachspezialistin Employer Branding, Mind AG, souverän durch den Event führte, stellten Sebastian Reimann, Leiter Qualität, Delica AG, und Astrid Huber, Leiterin COE, Mind AG, die Einstiegsmöglichkeiten für Absolventen vor.

DELICA AG

Mit dem heutigen Fachkräftemangel reiche es nicht mehr, einfach eine Stelle auszuschreiben, so die Erfahrung von Barbara Werfeli, Head Human Resources der Delica AG. Heutzutage müsse sich vielmehr die Arbeitgeberin bei den zukünftigen Mitarbeitenden bewerben, betont Barbara Werfeli: «Mit solchen Anlässen bieten wir die Gelegenheit, unsere Jobprofile und unsere Kultur auf authentische Art und Weise kennenzulernen. Wäre mir früher bewusst gewesen, welch spannende Job- und Entwicklungsmöglichkeiten Food Scientists offen stehen, hätte ich mich vielleicht selbst für ein Food-Science-Studium entschieden.»

Folgeevent in Sicht

Marc Lutz ergänzt als Präsident der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie: Genau einen solchen Event hätte ich mir vor 30 Jahren anlässlich meiner Studienwahl gewünscht. Für unsere Gruppe der Young Scientists der SGLWT war es eine einzigartige Möglichkeit, einen Eindruck von den vielfältigen Berufen als Lebensmittelingenieur zu erhalten.»

Die Dankbarkeit und positiven Feedbacks der Teilnehmenden wirken motivierend und bestätigend, den Event unbedingt zu wiederholen, so das Fazit von Barbara Werfeli.

B2B SWISS MEDIEN AG

Wir sorgen in unseren Branchen für Ihren Wettbewerbsvorteil und unterstützen Sie in einer besseren Entscheidungsfindung.

Melden Sie sich noch heute für den Newsletter an.

Chemie
Pharma

Food

Healthcare

Kunststoff

MEM

Heime &
Spitäler

Lebensmittel-
Industrie

Verpackungs-
Industrie

B2B Swiss Medien AG, Spielhof 14a, CH-8750 Glarus,
Tel. +41 55 645 37 53, www.b2bswissmedien.ch

NEU

Rotronic AwEasy – Standalone Bluetooth Wasseraktivitätsmesskop

- Kompakt, leicht und mobil
- AW Quick für Resultate in 4 – 5 Min.
- Einfache Bedienung mit Display
- Misst zusätzlich Feuchte und Temperatur
- Kostenlose Smartphone-App
- Auto-Report Funktion

SCAN ME

PROCESS SENSING
TECHNOLOGIES

MEASUREMENT SOLUTIONS
A PST BRAND

Mehr Infos zum kompletten AW-Portfolio
ProcessSensing.com



SGES

Gemeinsam Wirkung erzielen

Das Erreichen von Netto Null bis 2050 entwickelt sich zu einem Treiber von Wirtschaft und Politik. Es wird inzwischen viel unternommen. Noch scheint es aber, dass diesbezüglich vieles in Form von Einzelinitiativen erfolgt. So gesehen war das Motto des diesjährigen Swiss Green Economy Symposium als Aufruf zu verstehen, Kräfte zu bündeln, um eben gemeinsam mehr Wirkung zu erzielen. In 9 Keynotes, 16 Innovationsforen zu unterschiedlichen Themen und einer Innovationsausstellung wurde «Green Economy» mit den 17 UNO-Nachhaltigkeitszielen als Grundpfeiler dem Publikum nähergebracht.

Nimby, Banana, Cave: Wie Wirkung verhindert wird

Dass man anstehende Probleme – und davon gibt es viele – nur gemeinsam lösen kann, darüber dürften sich die Anwesenden – nach Angaben der Veranstalter rund 2000 Teilnehmende und 250 Referierende – einig gewesen sein. Über das «Wie» gibt es nach wie vor unterschiedliche Positionen: Während die einen auf mehr Selbstverantwortung setzen, wünschen sich andere mehr Interventionen durch den Staat. Exemplarisch die Diskussionen zum Thema Energie, wo ein nur schwer lösbares Trilemma besteht: Netto-Null-Ziel erreichen bei gleichzeitiger Wahrung der Versorgungssicherheit zu möglichst tiefen Kosten. Adrian Stiefel, Leiter des Amtes für Umweltschutz der Stadt Bern, zeigt auf, dass es einerseits nicht ohne klare Reglementierung geht, andererseits aber alle Akteure eingebunden werden müssen. Und das scheint zu funktionieren: 2021 versorgte sich Bern bereits zu 85 Prozent mit erneuerbarer Energie.

Doch es bleiben noch viele Hürden. Christoph Brand, CEO von Axpo, umschrieb diese mit drei Akronymen: «Nimby» (not in my backyard), «Banana» (build absolutely nothing anywhere near anybody) und «Cave» (citizens against virtually everything), womit er unschwer die in seinen Augen grassierende Einsprachepolitik etwa gegen die Erstellung von Windturbinen aufs Korn nahm. Ein Vorwurf, den SP-Nationalrätin Martina Munz so nicht stehen lassen wollte: «Wir tun sehr viel in Bern» sagte sie dazu und verwies auf den kürzlich verabschiedeten Solar- und Wind-Express, einem Massnahmenpaket für einen beschleunigten Zubau mit Solar- und Windkraftanlagen mit nur einmaliger Einsprachemöglichkeit. Ob das nun die Energiewende ermöglicht? Skeptisch zeigte sich diesbezüglich Alexander Keberle von economiesuisse: «Es reicht hinten und vorne nicht». Er betonte dabei die Notwendigkeit, die Atomkraftwerke noch so lange wie möglich zu betreiben und nicht den gleichen Fehler wie Deutschland zu begehen, das nun wegen der Abschalt-



tung von AKWs mehr Strom aus Kohle produzieren müsse und sogar auf Importe angewiesen sei.

Die Podiumsdiskussion zeigte indes, dass sich die Positionen auch annähern. Darüber, dass man mit dem Bau von Solaranlagen und Stromspeichern vorwärts machen muss, damit kurzfristig eine drohende Stromlücke vermieden werden kann, herrscht weitgehend Konsens. «Wir müssen nun dort vorwärtsmachen, wo man sich einig ist, und nicht über Differenzen diskutieren», so das Fazit von Christoph Brand. Oder eben: Gemeinsam mehr Wirkung erzielen...

Herausforderung: ohne Daten kein wirksames ESG-Reporting (Bild: Thomas Berner).

Technologie-Offenheit kann ebenfalls als Voraussetzung gelesen werden, um Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Nur: Die Podiumsdiskussion zu diesem Thema zeigte, dass zuerst noch viele diffuse Ängste – etwa vor künstlicher Intelligenz – abgebaut werden müssen. «Die Herausforderung liegt nicht auf technologischer, sondern auf gesellschaftlicher Seite», so Prof. Matthias Sulzer, leitender Wissenschaftler am Urban Energy System Lab der Empa. Daten seien aber nun mal notwendig, um etwa die Wirkung von ESG-Massnahmen zu messen, betonte Christian Keller, Vorsitzender der Geschäftsleitung von IBM Schweiz.

Viel Konkretes am SGES 2023

Abseits der geführten und noch zu führenden Grundsatz-Diskussionen gab es am SGES 2023 wiederum viele Beispiele, wie nachhaltige Wirtschaft konkret funktioniert. So wurden an der Ausstellung Lösungen aus Bioplastik (Kuori) vorgestellt oder ein Kreislaufwirtschafts-Konzept für Kinderwagen (loopi) präsentiert. Und auch dieses Jahr wurde der SDG-Award für Unternehmen vergeben. Mit dem SDG-Award zeichnet das Swiss Green

Economy Symposium Lösungen und Projekte aus, die richtungsweisend die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen umsetzen. Mit dem Preis sollen Akteure zu mutigem Engagement inspiriert und innovative Projekte mit Vorbildfunktion gefördert werden. Prämiert wurde dieses Jahr die Zürcher Designfirma Circleg. Circleg hat ein kostengünstiges Beinprothesensystem, das auf die Bedürfnisse von Menschen in Entwicklungsländern zugeschnitten ist. Denn von den weltweit 65 Millionen Menschen mit amputierten Beinen leben die meisten in Ländern des Südens. 55 Millionen haben keine Prothesen, weil sie zu teuer sind. Durch die Verwendung von rezyklierten Kunststoffabfällen in Kombination mit der Produktion vor Ort in den Ländern des Südens können dank Circleg Beinprothesen lokal und kostengünstig hergestellt werden. Das Unternehmen verbindet somit soziale, wirtschaftliche und ökologische Ziele: Integration von Menschen mit Beeinträchtigungen in die Gesellschaft, Schaffung von Arbeitsplätzen, Schonung der Umwelt durch Verwendung von Kunststoffabfällen als Grundrohstoff.

Noch etliche Fragen offen

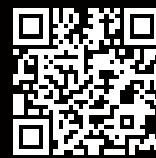
Die «Grüne Wirtschaft» ist unbestritten in den Köpfen angekommen. Dennoch bleiben viele Fragen offen, das zeigte auch das SGES 2023. Etwa: Wie kann Ernährung nachhaltiger werden, wenn paradoxerweise jene Nahrungsmittel günstiger sind, die eben (noch) nicht nachhaltig erzeugt werden? Oder: Wie funktionieren nachhaltige Finanzierungsinstrumente, und mit welchen nachhaltigen Anlagen lassen sich Renditen erzielen, ohne dass man da zu intransparenten strukturierten Finanzprodukten greifen muss? Und was können eigentlich KMU tun, um die Klimaziele zu erreichen? Antworten auf diese Frage liefern kann zumindest die im letzten Jahr ins Leben gerufene Swiss Climate Action Initiative (SCAI), eine gemeinsame Plattform von Grossunternehmen, KMU und weiteren Organisationen. Die Community will insbesondere KMU in ihren ersten Schritten zur CO₂-Reduktion begleiten und bestärken. Durch den Dialog und die Nutzung von Synergien zwischen den Mitwirkenden sollen sowohl unternehmenseigene wie auch gemeinsame Projekte entstehen, welche helfen, die CO₂-Reduktionsziele zu erreichen. Dieser Plattform – ebenfalls ein Beispiel für «Gemeinsam Wirkung erzielen» – ist gewiss noch etwas mehr Resonanz zu wünschen.

KERN

PROFESSIONELLE MESS- UND WÄGETECHNIK



präzise
effizient
hygienisch



www.kern-sohn.com



PROFESSIONAL MEASURING



PRONATEC

Nachhaltiger Handel – Was es zu tun gibt...

Wo steht die Schweiz bezüglich Nachhaltigkeit und Handelsregelungen? Eine aktuelle Übersicht zum Handlungsbedarf.

► PETER JOSSI

Der Forderung nach einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion wird vor allem aus Landwirtschaftskreisen häufig mit dem Hinweis entgegnet, dass diese Massnahmen zu einer Erhöhung der Importe aus dem Ausland führen würden. Diese Einschätzung teilen jedoch nicht alle Organisationen der Ernährungswirtschaft. Die Kleinbauern-Vereinigung stellt sich beispielsweise auf den Standpunkt, dass beides, die Inlandproduktion und die Importe, stärker auf Nachhaltigkeit auszurichten sind.

Grenzschutz: Nachhaltigkeitskriterien für Agrargüter

Die Kleinbauern-Vereinigung schlägt einen konkreten Regelungsansatz als Lösung vor, wie Kilian Baumann, Biobauer, Nationalrat (BE) und Präsident der Verei-

nigung, erläutert: «Bei den Importen soll der schon bestehende Zollschatz für Agrargüter verstärkt dazu genutzt werden, grenzüberschreitende Handelsbeziehungen zu fördern, die zu einer nachhaltigen Entwicklung der Land- und Ernährungswirtschaft auch im Inland beitragen, anstatt diese zu bremsen.»

Martina Munz, Nationalrätin (SH), unterstützt dieses Vorgehen und stellt den Handlungsbedarf in einen grösseren Rahmen: «Die Schweiz braucht ein neues Aussenhandelsgesetz, das den Agrarhandel mit einschliesst. Das Gesetz muss festlegen, welche Grundsätze im Bereich der Menschen- und Arbeitsrechte sowie Umweltstandards beim Abschluss von Abkommen einzuhalten sind. Mit dem Gesetz soll ein Beitrag an die UNO-Nachhaltigkeitsziele geleistet werden. Inländi-

sche Produkte und Importprodukte sollen damit mit möglichst gleichen Ellen gemessen werden.»

Schweizer Produktion und Import als Ergänzung

Dr. iur. Elisabeth Bürgi Bonanomi forscht und lehrt als Rechtswissenschaftlerin am Centre for Development and Environment (CDE) der Universität Bern und leitet den Bereich Nachhaltigkeitsgouvernanz. Im wichtigen Forschungsfeld erarbeitet sie Grundlagen für einen nachhaltigen globalen Agrarhandel. Wichtig sei es für die Schweiz, ihren Schutzraum gegen innen für die heimische Landwirtschaft – etwa durch Zölle – neu zu definieren und diese gleichzeitig auf Nachhaltigkeitsziele auszurichten. Elisabeth Bürgi Bonanomi ergänzt: «Auf dieser Grundlage lies-



9...

Synthese SNF-NFP 73 Projekt «Diversifizierte Ernährungssysteme dank nachhaltiger Handelsbeziehungen»: hypothetischer Gesetzesentwurf¹

**Bundesgesetz
über nachhaltigen Agrarhandel
(Agrarhandelsgesetz, AhG)**

vom dd.mm.2024

*Die Bundesversammlung der Schweizerischen Eidgenossenschaft,
gestützt auf die Zuständigkeit des Bundes in auswärtigen Angelegenheiten sowie
gestützt auf die Artikel 2, 54, 73, 80, 104 und 104a der Bundesverfassung²
und insbesondere auf Artikel 104a Buchstabe d der Bundesverfassung, wonach der
Bund Voraussetzungen schafft für grenzüberschreitende Handelsbeziehungen, die
zur nachhaltigen Entwicklung der Land- und Ernährungswirtschaft beitragen,
in Ergänzung zu Artikel 18 Landwirtschaftsgesetz³ und Artikel 35e Absatz 3
Umweltschutzgesetz⁴,*

UNI BERN

sen sich der Agrarhandel aktiver gestalten, neue Partnerschaften andenken und nachhaltige Prozesse anderswo effektiv fördern.»

Zusammen mit einer Gruppe von elf weiteren Expertinnen und Experten hat sie einen Vorschlag für ein «*Hypothetisches Bundesgesetz über den nachhaltigen Agrarhandel*» ausgearbeitet. Der Vorschlag beschreibt in konkreter Gesetzessprache, wie der Marktzugang besonders nachhaltiger Produkte gefördert und besonders schädlicher Produkte erschwert werden könnte. Der Vorschlag nimmt Rücksicht auf Grundsätze der WTO – wie die Prinzipien der Nicht-Diskriminierung – und würde Lösungen erlauben, die kontextgerecht wären. Der Dike-Verlag wird den Gesetzesentwurf demnächst mit einem Begleittext in den drei Sprachen Englisch, Französisch und Deutsch in Buchform herausgeben.

Einen aktuellen Anwendungsfall einer Nachhaltigkeitsregelung stellt die neue EU-Regulierung für entwaldungsfreie Lieferketten dar, die im Juni 2023 in Kraft getreten ist. Schweizer Unternehmen sind davon auch betroffen, sofern sie ihre Produkte in der EU verkaufen wollen. Um Diskriminierung im Inland zu vermeiden, wird die Schweiz die EU-Regulierung auch in internes Recht übersetzen müssen. Dieser Prozess ist im Moment im Gang. Dr. iur. Elisabeth Bürgi Bonanomi emp-

fehlt einen proaktive Umsetzung beim eidgenössischen Nachvollzug: «Die Schweiz sollte aber ihren Gestaltungsspielraum nutzen. Sie sollte eine Lösung suchen, die EU-konsistent ist, aber etwas weniger bürokratisch ausgestaltet ist. Auch sollte die Lösung entwicklungs-freundlicher sein und die Interessen der Kleinbäuerinnen und -bauern besser einbeziehen.»

Pronatec Kakao – Bereit für das EU-Entwaldungsgesetz

- › Analyse Entwaldungsrisiko nach Ursprungsland
- › Analyse lokale Gesetzgebung (z. B. Agroforstbestimmungen, Naturschutzgesetze)
- › Software «abunda» zur Erfassung georeferenzierter Daten
- › Massnahmen zum Schutz der Wälder



Mein ERP. Gibt mir die besten Kennzahlen.

Ein gutes Bauchgefühl hilft immer, aber gerade heute zählen die Fakten. Ob Deckungsbeiträge, Materialkosten, Lagerbestände oder einfach nur die richtigen Preise. Mit dem CSB-System steuern Sie Ihren Lebensmittelbetrieb anhand von Kennzahlen. Damit Sie auch in unklaren Situationen klare Sicht haben.

Mehr über unsere Lösungen für Lebensmittelbetriebe:
www.csb.com



Ohne Pestizid-Rückstandsfälle dank reiner Bio-Kakaofabrik

Pronatec setzt auf 100 % Bioverarbeitung und ein strenges Kakaobohnen-Analyseverfahren. Dies weckt Nachfrageinteresse über die Biobranche hinaus.



Die im September 2023 durchgeführte Auswertung zeigt keinerlei Pestizid-Rückstandsfälle bei Bio-Kakaobutter, -masse und -pulvern von Pronatec. PRONATEC AG

► PETER JOSSI

Seit Juni 2022 verarbeitet das Schweizer Familienunternehmen Pronatec in seiner reinen Bio-Anlage Kakaobohnen zu Kakaomasse, -butter und -pulver. Eine im September 2023 durchgeführte Auswertung zeigt nun, dass es seit Produktionsbeginn zu keinem einzigen Pestizid-Rückstandsfall kam. Pronatec sieht als Hauptgrund für die erfreulichen Resultate die neue reine Bio-Anlage, durch welche das Unternehmen jegliche Vermischung mit konventionellen Produkten ausschliessen kann. Beigetragen habe zudem ein eigens entwickeltes Kakaobohnen-Analyseverfahren, welches selbst Rohstoffe mit minimalen Rückstandsspuren zuverlässig erkennt und direkt vom Produktionsprozess ausschliesst. In der Kakao verarbeitenden Branche werden Bio- und konventionelle Produkte üblicherweise auf der gleichen Produktionslinie verarbeitet, was zu Vermischungen mit hohen Folgekosten führen kann.

Transparente Beschaffungsstrategie

Pronatec bezieht ihre Kakaobohnen direkt von Kooperativen im Ursprungsland, einen Grossteil davon über die Tochtergesellschaft Yacao in der Dominikanischen Republik. «Unser Einfluss erstreckt sich damit über Anbau, Fermentation und Trocknung bis hin zur Herstellung der Kakaohalbfabrikate», erklärt CEO und Inhaber David Yersin. «Wir kontrollieren jeden Schritt des Prozesses. Unsere gesamten Lieferketten sind zu 100 % nach biologischem Standard zertifiziert. Unsere Qualitätssicherung basiert auf einer vollständigen Beprobung sämtlicher Kakaobohnensäcke eines Containers. Bei

diesem 100%igen Musterzug wird aus jedem einzelnen Sack eine Probe entnommen. Dabei analysieren wir die Proben auf über 600 Wirkstoffe/Pestizide hin. Zur Wahrung der Neutralität werden Musterzug und Pestizidanalysen von unabhängigen Drittparteien durchgeführt.»

Eigenständiges Prüfkonzept

Das erste Produktionsjahr der Pronatec Swiss Cocoa Production wurde durch besonders engmaschige Analysen begleitet. Eine im September erfolgte Auswertung bestätigt nun die Vorteile der reinen Bio-Produktion: Seit Produktionsstart ist nachweislich kein einziger Pestizid-Rückstandsfall aufgetreten. Dies bei einer gleichzeitigen Steigerung der verarbeiteten Bohnenmengen um 80 %. «Dass wir keinen einzigen Pestizid-Rückstandsfall verzeichneten, bestätigt unsere Entscheidung für eine reine Bio-Anlage», freut sich David Yersin. «Bei uns kommt es zu keinerlei Vermischung mit konventionellen Produkten. Nun haben wir die Vorteile schwarz auf weiss.» Bisher hat Pronatec Swiss Cocoa Production rund 10000 Tonnen Bio-Kakaobohnen verarbeitet.

Zum guten Ergebnis beigetragen haben strenge Kakaobohnen-Analysen sowie ein eigens entwickeltes Analyseverfahren. «Viele Verarbeiter stehen vor der Herausforderung, dass die Pestizid-Analyse der Rohstoffe nicht mit der Analyse der verarbeiteten Produkte übereinstimmt», erklärt Samuel Hanimann, Leiter Qualitätsmanagement. «Problematische Rohstoffe werden nicht zuverlässig erkannt und führen zu deutlich höheren Folgekosten, wenn die Rückstände erst in den Kakaohalbfabrikaten entdeckt werden.» Pronatec hat ein Verfahren entwickelt, das sehr genaue

und repräsentative Ergebnisse erzielt. Damit lassen sich selbst Rohstoffe mit minimalen Rückstandsspuren zuverlässig erkennen und frühzeitig vom Produktionsprozess ausschliessen. Das Verfahren zeigt Wirkung. «Wir haben über 80 Chargen Kakaohalbfabrikate à 25 Tonnen auf Pestizide analysiert, und es ist bemerkenswert, dass dabei kein einziger Pestizid-Rückstandsfall resultierte», so Hanimann. Weil Pronatec die gesamte Lieferkette in der Hand habe, könne die Repräsentativität der Rohstoffanalysen mittels statistischer Datenanalysen nachgewiesen werden. Dank der repräsentativen Analysen könnten auch die für Schokoladen- und Kakaoprodukte geltenden Grenzwerte für Schwermetalle wie z. B. Cadmium besser eingehalten werden.»

Pronatec

Das 1976 gegründete Unternehmen beschäftigt 2023 60 Mitarbeitende am Hauptsitz Winterthur und 35 am Produktionsstandort Beringen bei Schaffhausen.

Als Pionierin der weltweiten Bio- und Fair-Trade-Bewegung versorgt Pronatec ihre internationalen Kunden in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie mit hochwertigen zertifizierten Rohstoffen. Dazu gehören sichere, rückverfolgbare Kakaoprodukte, Zucker, Vanille und Gewürze in hoher Qualität. Das inhabergeführte Schweizer Familienunternehmen pflegt langjährige Partnerschaften mit Kooperativen in den Ursprungsländern und trägt messbar zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien bei.

Ab 2024 sind die Kakaoprodukte auch mit dem US-Label Regenerative Organic Certified® (ROC) erhältlich. Dieses nimmt international anerkannte Bio-Labels als Grundlage und ergänzt sie um wichtige Bausteine wie den Erhalt der Bodengesundheit, faire Bedingungen für Landwirte und Tierwohl.

Vielfältige Prüf- und Labortechnik

Samuel Hanimann, Leiter Qualitätsmanagement Pronatec, gibt Einblick in die unternehmenseigenen sowie die an externe Labors vergebenen Qualitätsprüfungen.

Welche Beschaffungs-Strategie verfolgt Pronatec für die eigene Kakaolieferkette?

- › Wir setzen auf den direkten Einkauf von Rohstoffen ohne Zwischenhandel
- › Wir setzen ausschliesslich Kakaobohnen ein, welche nachweislich bio-konform sind
- › Wir setzen repräsentative Musterzüge konsequent um – alle 350 Säcke in einem Container werden beprobt
- › Wir setzen für Musterzüge und Analysen auf unabhängige Drittparteien, um die Neutralität zu gewährleisten

Welche QM- und Labortechnik setzt Pronatec ein?

Wir erhalten eine nachweislich repräsentative Aussagekraft von Musterzügen durch unser selbstentwickeltes Verfahren.

Für die Analyse von Pestiziden wird eine Gas- und Flüssigchromatografie in einem externen, akkreditierten Labor durchgeführt. Für andere Tests im Zusammenhang mit Kakao werden Standardmethoden angewendet, darunter:



- › Nasssiebung zur Bestimmung der Feinheit von Kakaomasse und Kakaopulver
- › Titration für Peroxidzahl, Iodzahl und freie Fettsäuren
- › Kristallisationskurven durch Temperierung für die Analyse von Kakaobutter
- › Nahinfrarotspektroskopie (NIR) zur Bestimmung des Fettgehalts von Kakaomasse und Kakaopulver

Unser Qualitätsmanagementsystem ist nach FSSC 22000 zertifiziert. Unsere Zertifikate schliessen den Transport, die Lagerung und die Verarbeitung mit ein.

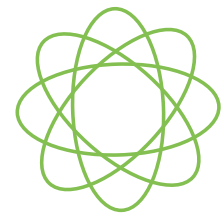
Was macht Ihr inhouse, welche gibt Ihr extern?

Intern führen wir folgende Analysen durch:

- › Schnitttest von Kakaobohnen
- › Sensorische Rohstoff- und Endproduktkontrollen
- › Bestimmung der Feinheit von Kakaopulver und Kakaomasse
- › Fettkennzahlen (Iodzahl, Peroxidzahl, freie Fettsäuren) von Kakaobutter
- › Erstarrungskurve von Kakaobutter
- › Wassergehalt mittels Karl-Fischer-Verfahren von Kakaopulver und Kakaomasse
- › Fettgehalt mittels NIR von Kakaopulver und Kakaomasse

Externe Analysen werden von akkreditierten Labors durchgeführt und umfassen:

- › GC/LC-Pestizidanalytik
- › Mikrobiologie
- › MOSH/MOAH (Mineralölbestandteile)
- › Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
- › Benzalkoniumchlorid (BAC)
Dodecylbenzylammoniumchlorid (DDAC)
- › Schwermetalle (Quecksilber, Blei, Cadmium, Arsen)
- › Mykotoxine



hädener
ROHSTOFFE

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

**Ihre Experten
für Lebensmittel und Nahrungsergänzung**

SCHÖN WARM UND SCHÖN TROCKEN

Neue Produkt-Serie: Trocken- und Wärmeschränke von DENIOS

► Man findet sie überall dort, wo getestet und entwickelt wird: Im Labor, in der Forschung, in der Qualitätssicherung – die Trocken- und Wärmeschränke von DENIOS Schweiz aus Lupfig kommen immer dann zum Einsatz, wenn es um thermische Prozesse geht. Diese Schränke sind neu im Sortiment und sorgen dafür, dass Kunden in ihrer Testumgebung bestmöglich unterstützt werden.

Der Weltmarktführer für Gefahrstofflagerung und Arbeitssicherheit erweitert mit dieser Produkt-Familie sein umfangreiches Portfolio. «Bereits seit langer Zeit produzieren und vertreiben wir grosse Wärmekammern, in denen zum Beispiel Fässer und IBCs gelagert und erhitzt werden können», sagt Tobias Nick, der bei DENIOS für den Bereich Thermotechnik zuständig ist. «Unsere Trocken- und Wärmeschränke sind eine Nummer kleiner, dafür aber überaus flexibel in Laboren und anderen Testumgebungen einsetzbar.»

Extreme Bedingungen für exakte Testergebnisse

Die Spezialschränke sorgen dafür, dass bestimmte Materialien zum Beispiel ausgehärtet oder erwärmt werden. «Die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig», so Business Development Manager Tobias Nick.

Beispielsweise werden die Schränke zur Evaluierung der Qualität und des Geschmacks von Kakaobohnen eingesetzt. Die Schrankserie ED wird hierbei dazu genutzt, Bruchstücke der Kakaobohnen vor dem Mahlen vorzuwärmen und um Mahlsteine warm zu halten. Beim Röstungsvorgang kommt hingegen der Schrank FD 53 zum Einsatz. Die Bohnen werden bei Temperaturen zwischen 110 °C und 155 °C für 20 bis 45 Minuten geröstet. So konnten bei vordefinierten Röstungsprozessen immer die gleichen Ergebnisse und Röstaromen innerhalb einer Testreihe erzielt bzw. festgestellt werden, da der Trockenschrank eine nahezu perfekte zeitliche und räumliche Temperaturgenauigkeit erzielt.

Auch bei Ölen und Fetten kommen die Geräte zum Einsatz, zum Beispiel beim



Schmelzen, Verdampfen oder Verflüchtigen. Mithilfe unserer Schränke kann also genau analysiert werden, wie Stoffe auf Trockenheit und Hitze reagieren. Auch der Einfluss von Verpackungsmaterialien auf die darin enthaltenen Lebensmittel kann mit solchen Schränken im Kleinen getestet und analysiert werden.

Ein Temperaturstresstest oder ein beschleunigter Alterungstest kann ebenfalls in den Schränken durchgeführt werden. Dabei gibt es die Geräte mit Umluft oder freier Konvektion, und es wird gewährleistet, dass eine absolut homogene Temperaturverteilung im Inneren der Schränke vorhanden ist.

«Unsere Trocken- und Wärmeschranke kann der Kunde auf bis zu 300 Grad hochfahren. Damit lassen sich die vielfältigsten Testsituationen durchführen», erklärt Tobias Nick. «Das Besondere: Unsere Schränke verbrauchen dank effizienter Dämmung bis zu 30 Prozent weniger Energie als die unserer Mitbewerber. Vor allem im 24-Stunden-Dauerbetrieb ein nicht zu unterschätzender Einsparfaktor beim Stromverbrauch.»

Weniger Druck ist manchmal mehr

Wenn eine Probe im Labor besonders empfindlich reagiert und somit mit besonderer Vorsicht zu handhaben ist, kann auf einen Vakuum-Trockenschrank zurückgegriffen werden. Diese Modelle ermöglichen eine effektive und schonende Trocknung, ohne die Materialien zu gefährden. Dazu steht ein einzigartiges

Sicherheitskonzept zur Verfügung, das es möglich macht, selbst entflammare Lösungsmittel stark zu erhitzen. Durch grosse Wärmeleitplatten erfolgt eine direkte Wärmeübertragung, und selbst die entflammaren Stoffe können auf 110 Grad erwärmt werden.

«Unsere neuen Trocken- und Wärmeschränke sind somit der ideale Partner, wenn es darum geht, erst im Kleinen zu Testen und dann später die Produktion grösser auszurollen», meint Tobias Nick. «Lebensmittelindustrie, Pharma-Konzerne, Chemie-Unternehmen, die Forschung und die Entwicklung – es gibt viele Zielgruppen, die wir mit unseren DENIOS-Schränken unterstützen möchten, damit ihre Produkte verbessert und optimiert werden können.» DENIOS bietet die Trockenschränke derzeit in sechs verschiedenen Varianten an.

Mehr Infos hier:

www.denios.ch/trockenschraenke



DENIOS AG

Gass 5
5242 Lupfig
Tel. + 41 56 417 60 60
Fax + 41 56 417 60 61
info@denios.ch
www.denios.ch



EVENTS

18.-22. NOVEMBER 2023

Branchentreffpunkt für das Lebensmittelverarbeitende Gewerbe



► Die Lefa ist der neue Branchentreffpunkt für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe der Schweiz. Die Lefa 2023 ist fester Bestandteil der Igeho 2023, der grössten Schweizer Hospitality-Plattform, und findet vom 18. bis 22. November in der Messe Basel statt.

Seit Jahrzehnten werden in der Schweiz über Konzepte der Zusammenlegung verschiedener Fachveranstaltungen in der Lebensmittelverarbeitung diskutiert, da der heimische Markt verglichen mit den Nachbarländern deutlich kleiner und für einzelne Fachveranstaltungen schlicht zu klein ist.

Mit der Lefa wird nun für die Branche des lebensmittel-

verarbeitenden Gewerbes ein neuer Treffpunkt geschaffen. Die Einbindung der Lefa in die grösste Hospitality-Fachmesse der Schweiz bietet in vielerlei Hinsicht Potenzial, für Aussteller und Besucher beider Sektoren, da viele Synergien und Schnittstellen bestehen: Ob Grosshändler wie Saviva und Transgourmet oder Bestellplattformen wie schlaraffenland.shop, die Produkte der Lebensmittelindustrie an Gastrobetriebe liefern, Rohstofflieferanten wie Raps Schweiz oder Food- Packaging- und Hygieneanbieter Pacovis – sie alle sind Schnittstellen, Ansprech- oder Geschäftspartner für Betriebe in der Lebensmittelverarbeitung sowie

in der Gastronomie. Fachbesucherinnen und Fachbesucher der Igeho sowie auch der Lefa können auf beiden Seiten wichtige Kontakte knüpfen, Neuigkeiten kennenlernen, neue Geschäftspartner finden, bestehende Partnerschaften vertiefen oder Ideen austauschen.

Christoph Jenzer, VR-Präsident schlaraffenland.shop, zur Lefa: «Als Metzgermeister kann ich sagen: Für alle Metzger ist die Lefa die ideale Weiterbildungsmöglichkeit! Zwei Fliegen auf einen Schlag, da gleichzeitig die Igeho stattfindet. Das schlaraffenland.shop wird die Chance nutzen, zusammen mit zehn Partnern die vielen Vorteile der digita-

len Einkaufsplattform live zu zeigen. Wir zeigen viele Neuigkeiten und Tipps, wie Zeit und Geld gespart werden können.»

lefa

**MCH
Messe Schweiz (Basel) AG
Igeho/Lefa**
Messeplatz 10
4005 Basel/Schweiz
www.igeho.ch/de/lefa
www.igeho.ch/de

24.-26. MÄRZ 2024

Gastia 2024 nimmt Gestalt an

► Mit den gesammelten Erfahrungen der Premiere wird die Gastia 2024 geplant und weiterentwickelt. Konkrete Neuerungen, darunter das neue «Dine & Drink Studio» und die Sonderschau «Weinbau Schweiz» sind bereits bekannt.

Nach der erfolgreichen ersten Durchführung im April 2023 sind die Vorbereitungen für die Gastia 2024 in vollem Gange. Vom 24. bis 26. März findet die zweite Ausgabe der Fach- und Erlebnismesse statt. «Nach der Premiere haben wir die zahlreichen Feedbacks analysiert. Diverse Erkenntnisse daraus setzen wir an der Gastia 2024 um und entwickeln die Fachmesse weiter. Unser Fokus bleibt unverändert auf dem Grossraum Ostschweiz mit Graubünden, Fürstentum Liechtenstein und Zürich», sagt Sandy Huber, Messeleiterin der Gastia.

Zu den Erweiterungen gehört das Verfeinern einzelner Programmpunkte. So kommt das letztjährige Kochstudio neu als «Dine & Drink Studio» daher. Somit wird auch der Beverage-Bereich berücksichtigt. «Food und Beverage sind



gleichwertige Bestandteile der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Mit der Schärfung dieses Messelements tragen wir den Interessen der Gastronominnen sowie Hoteliers Rechnung», so Sandy Huber. Die Gastia 2024 begeistert ausserdem mit der neuen Sonderschau «Weinbau Schweiz». Dieses Format bietet Winzerinnen und Winzern eine Plattform, ihre Produkte einem fachkundigen Publikum aus der Gastronomie und Hotellerie zu präsentieren.

Mehrere Ausstellende der ersten Durchführung haben

sich im Anschluss für die zweite Gastia angemeldet. Unter anderem die Kaffeerösterei Turm Kaffee AG. Jennifer Nydegger, Leiterin Verkaufsdienst, schwärmt: «Die Teilnahme an der ersten Gastia war für uns äusserst erfolgreich, und daher freuen wir uns, auch im Frühling 2024 wieder dabei zu sein. Die Resonanz nach unserer ersten Teilnahme war überwältigend – wir konnten eine Vielzahl von Kundinnen und Kunden sowie Interessenten aus der gesamten Region Ostschweiz und dem Bündnerland an unserem Stand begrüssen.»



Gastia

Genossenschaft Olma
Messen St. Gallen
Splügenstrasse 12
9008 St. Gallen
Tel. +41 71 242 01 45
www.gastia.ch

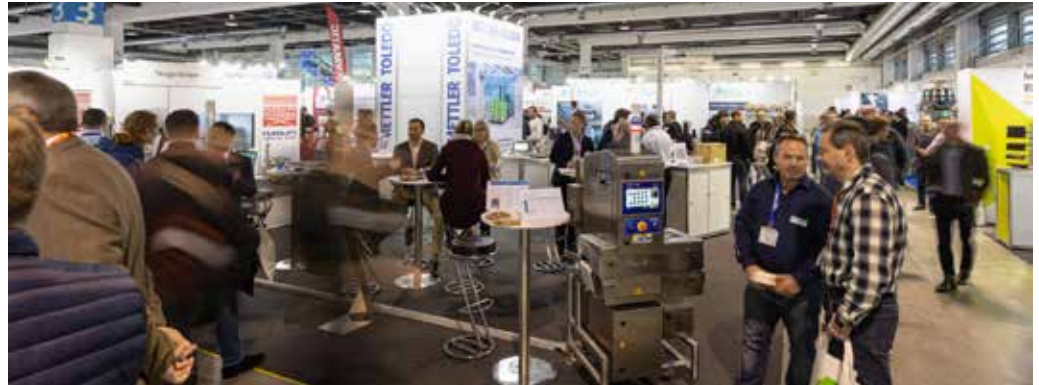
Moplast

Ihr Partner für Verpackungsmaterial

Innovationskraft und Zukunft des Verpackungswesens im Fokus: Die «Empack 2024»

► Die grösste Schweizer Fachmesse für Verpackungstechnologie und Verpackungslösungen «Empack» wird vom 24. bis 25. Januar 2024 in der Bernexpo in Bern stattfinden. Die Veranstaltung bringt Entscheidungsträger, Experten und Unternehmen aus der Verpackungsbranche zusammen, um die neuesten Entwicklungen, Trends und Innovationen in diesem dynamischen Sektor zu präsentieren und zu diskutieren. Mit bereits über 62 angemeldeten Keyplayern wird das Leitthema der Messe und des Begleitprogramms «The future of packaging» wieder den aktuellen Herausforderungen und dem Wissensdurst der Branche gerecht. Nutzen Sie die Chance und profitieren Sie von einem kostenlosen Eintritt zur «Empack» und zur parallel stattfindenden «Logistics & Automation».

Unter dem Motto «The future of packaging» widmet sich die «Empack 2024» den zukunftsweisenden Entwicklungen und Herausforderungen in der Verpackungsindustrie. Im Rückblick auf das vergangene Jahr am Austragungsort in Zürich zeigt sich, dass sich das Messekonzept «Discover, Learn, Connect» bewährt hat. Die Ausstellenden und Besuchenden vom Jahr 2023 äusseren sich sehr positiv hinsichtlich der gebotenen Plattform an zwei kompakten Messtagen mit dem vielfältigen Programm: 91 Prozent der Besuchenden bewerteten die Fachmesse als gut bis sehr gut, 92 Prozent würden sie weiterempfehlen, und über 73 Prozent schätzten die vielfältigen Synergien mit der parallel stattfindenden «Logistics & Automation».



Kristina Nadjarian, Marketing & Content Manager, ist

mit ihrem Team intensiv dabei, das Vortragsprogramm zu planen und weitere Top-Referierende für ein umfassendes Messeerlebnis zu gewinnen: «Wir freuen uns schon sehr auf Bern. Das Gesamtfazit der letzten Austragung der «Empack 2023» in Zürich war äusserst positiv, und viele Teilnehmende freuen sich nun wieder auf Bern als alternierenden Standort. Das Commitment und die Zufriedenheit unserer Partner und Aussteller zeigt sich auch im aktuellen Buchungsstand: Bis auf wenige Restkontingente sind bereits fast alle Messestände ausgebucht.»



Easyfairs Switzerland GmbH

Kägenstrasse 17
4153 Reinach BL
Tel. +41 61 228 10 00
www.empack-schweiz.ch
www.logistics-automation.ch

Besuchen Sie uns im Internet:
www.moplast.ch

☎ 0 8 4 8
M 6 O 6 P 7 L 5 A 2 S 7 T 8

Datum	Messe	Ort	Land	Internet
23.–24. November 2023	Nahrungsergänzungsmittel 2023 Euroforum-Jahrestagung Nahrungsergänzungsmittel	Düsseldorf	D	www.euroforum.ch/nem
16.–19. Januar 2024	Swissbau Die führende Plattform der Bau- und Immobilienwirtschaft in der Schweiz	Basel	CH	www.swissbau.ch/de
24.–25. Januar 2024	Empack Schweiz The Future of Packaging Technology	Bern	CH	www.empack-schweiz.ch
24.–25. Januar 2024	LOGISTICS & AUTOMATION Schweizer Fachmesse für Logistik und Transport	Bern	CH	www.logistics-automation.ch
29.–30. Januar 2024	CHEESEAFFAIR Nationale Handelstage für Schweizer Käse	Alte Reithalle Aarau	CH	www.cheeseaffair.ch
28.–31. Januar 2024	ISM Weltleitmesse für Süswaren und Snacks	Köln	D	www.ism-cologne.de
28.–31. Januar 2024	Pro Sweets Cologne Internationale Zulieferer der Snack- und Süswarenbranche	Köln	D	www.prosweets.de
1. Februar 2024	Lebensmitteltagung Circular Economy in der Lebensmittelverarbeitung – innovative technologische Ansätze	Wädenswil	CH	www.zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/fachtagungen/lebensmittel-tagung/
1.–2. Februar 2024	glug.swiss Der neue Treffpunkt für Bier- und Getränkeproduzierende vom Profi bis zum Selbstvermarkter	Alte Reithalle Aarau	CH	www.glug.swiss/
7.–9. Februar 2024	Fruit Logistica Weltweite Messe aller Frisch-Produkte	Berlin	D	www.fruitlogistica.de
7.–9. Februar 2024	aqua pro B2B-Plattform in der Schweiz für Fachkräfte des globalen Wasserkreislaufs	Bulle	CH	www.aqua-pro.ch
13.–16. Februar 2024	BioFach Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel	Nürnberg	D	www.biofach.de
27.–29. Februar 2024	EuroCIS Fachmesse für Retail-Technologien	Düsseldorf	D	www.eurocis.com
28.–29. Februar 2024	KPA – Kunststoff Produkte Aktuell Fachmesse für Design, Entwicklung und Beschaffung von Kunststoffprodukten		D	www.kpa-messe.de
8.–12. März 2024	INTERNORGA Leitmesse für den Ausser-Haus-Markt	Hamburg	D	www.internorga.com
10.–12. März 2024	Pro Wein Internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen	Düsseldorf	D	www.prowein.de
19.–21. März 2024	LogiMat Internationale Fachmesse für Intralogistik	Stuttgart	D	www.logimat-messe.de
19.–22. März 2024	Anuga FoodTec Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie	Köln	D	www.anugafoodtec.de
20.–21. März 2024	Additive Manufacturing Forum Die Entscheider- und Expertenkonferenz bringt das gesamte Wertschöpfungssystem rund um die additive Fertigung zusammen	Berlin	D	www.am-forum.de
9.–12. April 2024	analytica Leitmesse für Labortechnik, Analytik, Biotechnologie und analytica conference	München	D	www.analytica.de
18. April 2024	Lebensmitteltag Die führende schweizerische Lebensmittelfachtagung von bio.inspecta und SQS	Luzern	CH	www.lebensmitteltag.ch
22.–26. April 2024	Hannover Messe Transforming Industry Together	Hannover	D	www.hannovermesse.de/de
13.–17. Mai 2024	IFAT Weltleitmesse für Wasser-, Abwasser-, Abfall- und Rohstoffwirtschaft	München	D	www.ifat.de
14.–16. Mai 2024	VITAFOODS EUROPE Messe für Nutraceuticals, Functional Food und Drinks	Genf	CH	www.vitafoods.eu.com
17. Mai 2024	Lebensmittelrecht-Tagung Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung	Wädenswil	CH	www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung/
28.–29. Mai 2024	PLMA – Welt der Handelsmarken Internationale Fachmesse	Amsterdam	NL	www.plmainternational.com/de
5.–6. Juni 2024	ArbeitsSicherheit Schweiz Fachmesse für Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz	Zürich	CH	www.arbeits-sicherheit-schweiz.ch
27.–29. August 2024	Swiss Green Economy Symposium Verantwortungsvoll und mutig zusammenarbeiten	Winterthur	CH	www.sges.ch
28.–29. August 2024	all about automation Fachmesse für Industrieautomation	Zürich	CH	www.automation-electronics.ch
24.–26. September 2024	FachPack Europäische Fachmesse für Verpackung, Technik, Veredelung und Logistik	Nürnberg	D	www.fachpack.de
25.–26. September 2024	Ilmac Lausanne Networking. Forum. Aussteller	Lausanne	CH	www.ilmac.ch
19.–23. Oktober 2024	SIAL Fachmesse für Nahrungsmittel-Innovationen	Paris	F	www.sialparis.com
26.–29. Oktober 2024	Südback Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk	Stuttgart	D	www.messe-stuttgart.de/suedback

Exklusive Neuheit «East Forest»-Kenari-Nuss

Aus Indonesien kommt eine Nussneuheit, welche die lokale Bevölkerung unterstützt, mithilft, den Regenwald zu schützen, gesund und darüber hinaus auch noch schmackhaft ist: die Kenari-Nuss. Das Schweizer Beschaffungshaus Nungesser wird diese exklusive Neuheit unter der Marke «East Forest»-Kenari-Nuss ab 2024 in die Schweiz bringen.

Nach mehrjährigem Zulassungsprozess erhielten die Kenari-Nüsse im Frühling dieses Jahres die offizielle EU-Zulassung (Novel Food Approval). Seitdem sammelten die «East Forest»-Kenari-Nüsse in kurzer Zeit bereits einige Auszeichnungen in Europa, unter anderem als Best New Product an der Biofach in Nürnberg, als Top-Innovation an der Anuga in Köln sowie in Paris als Redaktionsempfehlung eines führenden Biomagazins.

Die indonesischen Nüsse wachsen auf dem fruchtbaren Vulkanboden der Molukken, auch «Gewürzinseln» genannt. Sie werden auf den wild im Regenwald wachsenden Kenari-Bäumen von der lokalen Bevölkerung von Hand geerntet. Dadurch generiert die auf den Inseln ein-



heimische Bevölkerung ein wichtiges zusätzliches Einkommen. Weiter schützt diese Zusammenarbeit den Regenwald vor drohenden Waldrodungen in dieser Region Indonesiens. Diese bis zu 30 Meter hohen Kenari-Bäume spielen ebenfalls eine wichtige Rolle im Ökosystem, u. a. als Windschutz bei starken Stürmen oder als wertvoller Speicher für CO₂.

Der vulkanische Boden verhilft den Kenari-Nüssen zu einigen gesunden und wertvollen Eigenschaften. Als Eisenquelle mit ihrem hohen Gehalt an essenziellen Fett-

säuren und als Lieferant von Mineralstoffen wie Kalium, Phosphor, Magnesium und Mangan sind die «East Forest»-Kenari-Nüsse der perfekte, nahrhafte und gesunde Snack für zwischendurch.

Die «East Forest-Kenari-Nüsse» sind in den vier schmackhaften Sorten erhältlich: Ungesalzen, Meersalz, Kakao-Zimt und Pikant Gesalzenes Karamell. Alle Zutaten kommen aus Indonesien, und die gesamte Wertschöpfung bis zum Endprodukt findet lokal in Indonesien statt.

Nungesser bringt als exklusiver Vertriebspartner die

«East Forest»-Kenari-Nüsse nach Europa und damit auch in die Schweiz. Der geplante Start ist Anfang 2024.

Nungesser AG

Mühlematt 1
6343 Rotkreuz
Tel. +41 41 619 10 00
info@nungesser.com
www.nungesser.com
www.kenari.eu

B2B search Suchen - Finden - Deal

Food - Chemie/Pharma - Healthcare - Kunststoff - MEM - Verpackung

Mit Wartungsplaner-Software Prüftermine vereinfachen!

► Bei Geräten in der Lebensmittelindustrie wird die wiederkehrende Prüfung und deren Dokumentation vorgeschrieben. Hier kommt eine digitale Inventarverwaltung und ein Wartungsplaner zum Zuge. In der Inventarsoftware von Hoppe werden die Geräte zunächst mit der mobilen Inventar-App inventarisiert. Auch andere Betriebsmittel, die gewartet und geprüft werden, sind zu inventarisieren.

Ein **Wartungsmanager** (www.Wartungsplaner.de) ermöglicht, vorausschauend zu planen, beispielsweise zu welchem Zeitpunkt Wartungen anstehen. Die Software liefert hierbei eine exakte Übersicht über ausgeführte und anstehende Prüfungen und verwaltet effizient sämtliche Prüftermine und Vorschriften. Eine Lösung für diese Problematik stellt die Software der Hoppe Unterneh-

mensberatung dar. Es ist ein Erfolg versprechendes Instrument zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit.

Alle Maschinen werden mit den relevanten Daten erfasst. Mit wenigen Klicks können nun Wartungsfristen gepflegt und kontrolliert werden. Nicht zuletzt sorgt die Erinnerungsfunktion im integrierten Kalender dafür, dass kein Prüftermin verpasst wird. Auch alle anderen Betriebsmittel wie bei-

spielsweise Fahrzeuge, Leitern und Tritte, Regale, elektrische Geräte sowie Brandschutzmittel können in dem Programm abgebildet werden. Werden Prüftermine nicht geplant und vorbereitet oder keine geeigneten Tools dafür eingesetzt, kann es schnell zu Chaos im Betrieb führen. Mit dem Wartungsplaner können Sie Ihre Maschinen inventarisieren und sich den Ärger nicht korrekt ausgeführter Wartungen sparen.

Der Wartungsplaner ist trotz der vielfältigen Funktionalität leicht und intuitiv zu bedienen. Die Software kostet nur 195 Euro - kein ABO und keine monatliche Miete nötig!



HOPPE
Unternehmensberatung
 Beratung für
 Informationsmanagement
 Seligenstädter Grund 8
 D-63150 Heusenstamm
 Tel. +49 61 046 53 27
 Fax +49 61 046 77 05
 info@Hoppe-Net.de
 www.hoppe-net.de

Bucher Denwel: Innovative Brautechnologien

► Bucher Denwel entwickelt und produziert eine breite Palette von technisch anspruchsvollen Maschinen und Anlagen für die Bierproduktion. Diese erfüllen die hohen Anforderungen der Brauereien bei der Prozessoptimierung.

Wir bauen sichere und zuverlässige Cold Blocks für Ihre

Brauerei. Unser Angebot umfasst die technologische Planung, die Lieferung der Ausrüstung und die Prozessautomatisierung sowie die Installation und Inbetriebnahme. Wir bieten schlüsselfertige Maschinen und Anlagen oder modernisieren und erweitern bestehende Anlagen. Durch Kombination

von Erfahrungen und Innovationen liefern wir hochwertige Filtrationssysteme, Hefeanlagen, Wasserentgasung, Misch-, Karbonisierungs-, Dosier- und Hard-Seltzer-Systeme, Entalkoholisierung, CIP, Kaltsterilisation, Flash-Pasteurisierung und Biertanks.

Wir sind global präsent. Unser Vertriebs- und Service-netz steht Ihnen gerne für Beratung, technische Unterstützung und After-Sales-Service zur Verfügung. Bucher Denwel ist eine Tochtergesellschaft von Bucher Unipektin, dem führenden Schweizer Anbieter von Prozesstechnologien für die Getränke- und Lebensmittelindustrie.

Bucher Unipektin ist Ihr kompetenter Partner und Lieferant für Einzelmaschinen

und Anlagen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie. Eigene Vertriebs- und Serviceorganisationen bieten Gewähr für kompetente und speditive Betreuung unserer Kunden. Anhand konkreter Bedürfnisse und neuer Markttrends entwickeln wir innovative Lösungen und Produkte. Dabei werden ökologische Aspekte für den Umwelterhalt selbstverständlich berücksichtigt.

Bucher Unipektin AG
 Murzlenstrasse 80
 8166 Niederweningen
 Tel. + 41 44 857 23 00
 Fax +41 44 857 23 41
 info@bucherunipektin.com
 www.bucherunipektin.com

BrauBeviale 2023
Halle 9, Stand 322



Der Spezialist für fraktioniertes Butterfett

► Butter ist ein wertvoller Rohstoff für die Lebensmittelindustrie, der viele Anwendungsmöglichkeiten bietet. Sie verleiht Backwaren wie Croissants einen authentischen Geschmack und hausgemachten Charakter. Doch nicht jede Butter ist gleich: Je nach Herkunft, Verarbeitung und Zusammensetzung kann Butter unterschiedliche Eigenschaften aufweisen, die sich auf Geschmack, Textur, Schmelzverhalten und Haltbarkeit auswirken. Um die Qualität und Funktionalität von Butter zu optimieren, kann man sie in verschiedene Fraktionen aufteilen, die jeweils einen bestimmten Anteil an festem oder flüssigem Fett enthalten. Dieser Prozess der Butterfraktionierung ist ein besonderes Kompetenzfeld der Fett- und Ölspezialisten von Nutriswiss.

Die Schweizer sind in der Lage, Butter mit einem rein physikalischen Verfahren zu fraktionieren, um ihre technologischen Eigenschaften zu verbessern. Dazu wird wasserfreies MilCHFett geschmolzen und anschliessend kontrolliert abgekühlt, sodass Kristalle mit einer definierten Struktur entstehen. Dies ist besonders wichtig für die strikte Trennung von Olein und Stearin. Diese können sehr unterschiedliche Schmelzbereiche/ punkte haben (zwischen 12 und 41 °C). Die verschiedenen Fraktionen werden kombiniert, um ein hochfunktionelles stabiles Fett für die Herstellung von Buttergebäck, Mürbeteig oder Blätterteig zu erhalten.

Je nach Kundenwunsch können dann entsprechende Formulierungen, auch in Kombination mit anderen, pflanzli-



chen Ölen, hergestellt werden. So entstehen rekombinierte Butterfette mit definierten Schmelzpunkten und Festfettverteilungen, die für verschiedene Anwendungen geeignet sind. Zum Beispiel können sie als Zutaten für Schokolade, Backwaren, Babynahrung oder Kosmetik verwendet werden. Nutriswiss ist bestrebt, massgeschneiderte Lösungen im Bereich der Fettverarbeitung anzubieten, und unterstützt seine Kunden aktiv durch umfangreiche Lohnverarbeitungsmöglichkeiten.



Nutriswiss AG

Industriering 30

3250 Lyss

Tel. + 41 32 387 48 48

info@nutriswiss.ch

www.nutriswiss.ch



SCAN MICH

FÜR KOSTENLOSES MESSETICKET BARCODE SCANNEN
ODER AUF DER WEBSEITE DEN CODE 1406 EINLÖSEN.
WWW.EMPACK-SCHWEIZ.CH

24.-25.
JANUAR 2024
BERNEXPO

by EASYFAIRS

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

Absperrklappen

*Vannes papillons
Butterfly valves*



EBRO Armaturen International Est. & Co. KG Eschen Zweigniederlassung Cham

Gewerbestrasse 5, 6330 Cham TEL +41 (0) 41 748 59 59
E-MAIL ebros@ebroswiss.ch INTERNET www.ebroswiss.ch

Kernkompetenzen

Wir sind einer der weltweit führenden Hersteller von Industriearmaturen, Antrieben und Automatisierungstechnik. Mit unserem internationalen Netzwerk aus Produktionsstätten, Vertriebsniederlassungen und Vertretungen sind wir immer nah am Kunden.

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*



Andy Anlagenbau AG

Mühlestrasse 5, 3177 Laupen BE TEL +41 (0) 31 741 46 92
E-MAIL contact@andy-anlagenbau.ch INTERNET www.andy-anlagenbau.ch

Kernkompetenzen

Wir unterstützen Sie von der Planung bis zur Umsetzung der gewünschten Anlage. Spezialisiert sind wir für Kunden in der Lebensmittel-, Chemie-/Pharmaindustrie. Wir sind ebenfalls erfahren im Orbitalschweißen und in der Dokumentation von Schweißnähten.



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 Ventilttechnik und Rührtechnologie.



Bürki Ingenieure GmbH

Rechberg 13, 8824 Schönenberg TEL +41 (0) 44 725 58 54
E-MAIL info@buerki-ingenieure.ch INTERNET www.buerki-ingenieure.ch

Kernkompetenzen

Seit über 50 Jahren beschäftigen wir uns mit der Projektierung, dem Verkauf und dem Service von Komponenten und Anlagen für die Industriebereiche Lebensmittel, Chemie-/Pharmazie, Kunststoffindustrie sowie Recyclingindustrie.

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.

Arbeitsschutz

Protection industrielle
Work protection



Rausser Handelsfirma

Lohwisstrasse 50, 8123 Ebmatingen TEL +41 (0) 44 823 60 60
E-MAIL info@rausser.ch INTERNET www.rausser.ch

Kernkompetenzen

Spezialisiert in den Bereichen Arbeitsschutz, Verarbeitungsmaschinen, Qualitätssicherung und Hygienetechnik für die Lebensmittel-/Pharma-Industrie bieten wir als zuverlässiger Partner einen schnellen und flexiblen Lieferservice sowie eine grosse Auswahl.

Armaturen

Armatures
Fittings



GEMÜ Vertriebs AG

Lettenstrasse 3, 6343 Rotkreuz TEL +41 (0) 41 799 05 55
E-MAIL vertriebsag@gemu.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.

Automation

Automatisation
Automation



Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

Ziegeleihof 7, 6280 Hochdorf TEL +41 (0) 41 910 54 55
E-MAIL contact@tophinke.ch INTERNET www.tophinke.ch

Kernkompetenzen

Wir sind spezialisiert auf die Automatisierung von Prozessen in der Lebensmittelindustrie und bieten den gesamten elektrischen Teil aus einer Hand (Planung, SPS-Programmierung, Schaltanlagenbau, Elektroinstallation und Anlagen-Nachbetreuung).

Automatisierung industrielle

Automatisation industrielle
Automation industrial

AUTEXIS

Autexis Control AG

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

Kernkompetenzen

Autexis Control AG Dienstleistungsunternehmen 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 zuverlässigem Service konnten wir unsere Marktposition in der Schweiz ausbauen.

Backwaren tiefgekühlt

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, Chüechlispezialitäten, Schinkengipfeli und Wurstweggen. Seit 40 Jahren haben wir unsere ersten Chäschüechli gebacken. Wir haben unsere Rezepturen verfeinert, unsere Produktion professionalisiert.

Beschichtungen für Antihafwirkung

Revêtements pour propriétés antiadhésives
Coatings for non-stick properties



Buser Oberflächentechnik AG

Werkstrasse 7, 3428 Wiler b. Utzenstorf TEL +41 (0) 32 666 23 33
E-MAIL info@buser-ot.ch INTERNET www.buser-ot.ch

Kernkompetenzen

Spezialisiert auf funktionelle Beschichtungen. Das Angebotsspektrum reicht von Kunststoff- über Metall- zu Keramikbeschichtungen. Massgeschneiderte Beschichtungen für Verschleisschutz, Korrosionsschutz, chemische Beständigkeit, Antihafwirkung usw.

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 Vakuüm Gebläse
Service Engineering Aufbereitung

KAESER KOMPRESSOREN AG

Grossackerstrasse 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, Vakuüm, Gebläse, Service, Engineering, Druckluftaufbereitungen.

eLearning Schulungen

*Cours de formation en ligne
eLearning training courses*



AVA media GmbH

Bahnhofstrasse 5, 3800 Interlaken TEL +41 (0) 33 530 04 41
E-MAIL info@avamedia.ch INTERNET www.ava-media.ch

Kernkompetenzen

Effizientes Lernen und dabei noch Spass haben ergibt bessere Qualität und motivierte Mitarbeitende, das spart für Sie wertvolle Zeit und Kosten. Wir übernehmen gerne Ihren Pflichtteil der Schulungen IFS/BRC konform. Hygiene, Fremdkörper, GMP u.v.m.

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 explosions-sichere Motoren in erstklassiger Qualität.

Energietechnik

*Technologie de l'énergie
Energy technology*



SPE Tech AG

Murtenstrasse 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 Anlagenbauunternehmen 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.

Etiketten

Etiquettes
Labels



Etimark AG

Werdenstrasse 90, 9472 Grabs TEL +41 (0) 81 750 34 34

E-MAIL info@etimark.ch INTERNET www.etimark.ch

Kernkompetenzen

Etimark ist die Schweizer Verpackungsdruckerei für höchste Ansprüche in Stanzdeckel (Platinen), Etiketten und Foliendruck. Langjährige Erfahrung, viel Know how im UV-Flexodruck und in der hauseigenen Druckvorstufe zeichnen uns aus.

Farben für Nahrungs- und Genussmittel

Couleurs pour les aliments
Colors for foods



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, Carra-geen, Cellulose und Cellulosederivate, Dextrose, natürliche Farbstoffe, Glucosesirup, Glycerin, Lecithine, Maltodextrin, HPMC, Milchsäure, div. Mineralsalze

Fette

Graisses
Fat



Nutriswiss AG

Industriering 30, 3250 Lyss TEL +41 (0) 32 387 48 48

E-MAIL info@nutriswiss.ch INTERNET www.nutriswiss.ch

Kernkompetenzen

Die Speiseölraffinerie Nutriswiss neutralisiert, modifiziert und desodoriert Rohstoffe aus aller Welt zu hochreinen, massgeschneiderten Fetten & Ölen für nationale und internationale Lebensmittelhersteller, Gastronomie, Kosmetik- und Pharmaindustrie.

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.ch

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

Murtenstrasse 121, 3008 Bern TEL +41 (0) 58 571 45 45

E-MAIL info@merat.ch INTERNET www.merat.ch

Kernkompetenzen

Als Gastrospezialistin beliefert Mérat Schweizer Gastronomen, Spitzenköche 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.



RAMSEIER Suisse AG

Merkurstrasse 1, 6210 Sursee TEL +41 (0) 58 434 44 00
E-MAIL info@ramseier.ch **INTERNET** www.ramseier-suisse.ch

Kernkompetenzen

Die RAMSEIER Suisse AG ist Ihr Partner für Halbfabrikate rund um Obst- & Gemüsesäfte. Diverse Säfte, Konzentrate und Aromen aus höchster Schweizer Qualität führen wir im Standardsortiment. Wir bieten ein eigenes hochwertiges Vollsortiment an bekannten Marken.

Früchte und Gemüse

*Fruits et légumes
 Fruits and vegetables*



Dreyer AG

Schweizer Sauerkraut 7, 2575 Gerolfingen BE TEL +41 (0) 32 396 00 00
E-MAIL verkauf@dreyer-ag.ch **INTERNET** www.dreyer-ag.ch

Kernkompetenzen

Schweizer Sauerkraut aus dem Berner Seeland. Bei uns können Sie Ihr ganzes Früchte- und Gemüsesortiment bedarfsgerecht einkaufen. Ob frisch, küchenfertig oder tiefgekühlt – wir haben das passende Produkt für Sie.

Förderanlagen

*Installations de transport
 Conveyors*



BELTRANS Fördertechnik AG

Altmannsteinstrasse 27, 8181 Höri (ZH) TEL +41 (0) 56 441 55 66
E-MAIL info@beltrans.ch **INTERNET** www.beltrans.ch

Kernkompetenzen

BELTRANS Fördertechnik AG ist der führende Hersteller von massgeschneiderten Komplettlösungen für Förderanlagen. Von der Idee bis zur vollständigen Realisierung. Neben dem Anlagenbau bieten wir auch den Service von Förderanlagen an.

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 Pharmaindustrie gebaut. Die eigene Konstruktion im 3 D und die eigene Fertigung erlauben eine hohe Qualität und hohe Flexibilität.



Stöcklin Logistik AG
Home of Intralogistics

Wahlenstrasse 161, 4242 Laufen TEL +41 (0) 61 705 81 11
E-MAIL info@stoeklin.com **INTERNET** www.stoeklin.com

Kernkompetenzen

Schlüsselfertige Gesamtsysteme, Förderanlagen und Regalbediengeräte für alle Arten von Ladeträgern. Generalunternehmer für Logistiksysteme, Neuanlagen, Modernisierungen, Anlagenerweiterungen, und Lagerverwaltungssoftware.

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@colinwiss.ch **INTERNET** www.colinwiss.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.

Inhaltstoffe

Ingrédients
Ingredients



SUGRO AG

Gellertstrasse 55, 4052 Basel **TEL** +41 (0) 61 317 32 32
E-MAIL info@sugro.ch **INTERNET** www.sugro.ch

Kernkompetenzen

Wir sind seit 1929 ein erfolgreiches, international tätiges Handelsunternehmen. Zu unseren Kunden gehören die Nahrungsmittel- und chemische Industrie, die Pharma- und Kosmetikbranche sowie die Hersteller von Futtermitteln.

Intralogistik

Intralogistique
Intralogistics



STILL AG

Fördertechnik

Industriestrasse 50, 8112 Otelfingen **TEL** +41 (0) 44 846 51 11
E-MAIL info@still.ch **INTERNET** www.still.ch

Kernkompetenzen

STILL ist führender Anbieter von Gabelstaplern, Wagen und Schleppern sowie modernsten Intralogistiksystemen. Mit höchster Qualität, Zuverlässigkeit und innovativer Technik, erfüllen wir heute und in Zukunft die Anforderungen Schweizer Unternehmen.

Kaffee

Café
Coffee



Illycafé AG

Wiesengrundstrasse 1, 8800 Thalwil **TEL** +41 (0) 44 723 10 20
E-MAIL info@illycafe.ch **INTERNET** www.illycafe.ch

Kernkompetenzen

Unser Angebot umfasst erstklassige Kaffeesorten, darunter neu der doppelt zertifizierte Bio-Kaffee sowie Qualitäts- und Ausschankkontrollen, individuelle Kaffeeconzepte und Beratung zu allen Aspekten rund um den Kaffee.

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, Explosionsschutz 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: Rottlachs (Sockeye) und Königlachs (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.

Lebensmittulgase

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.axpel-oneforall.ch

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



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.



Univar Solutions AG

Schärenmoosstrasse 77, 8052 Zürich TEL +41 (0) 58 360 72 72
E-MAIL info-ch@univarsolutions.com INTERNET www.univarsolutions.com

Kernkompetenzen

Wir liefern Zutaten und Formulierungs-Know-how für eine breite Palette an Lebensmittelanwendungen und Backwaren, Getränken, Süßwaren, Milchprodukten, Snacks und vielen anderen.

Lebensmittelzutaten

Ingrédients alimentaires
Food ingredients



Selectchemie AG

Etzelstrasse 42, 8038 Zürich TEL +41 (0) 44 487 96 11
E-MAIL info@selectchemie.com INTERNET www.selectchemie.com

Kernkompetenzen

Unser lösungsorientiertes Expertenteam bietet anwendungstechnische Beratung. Wir verkaufen Lebensmittelzutaten zur Texturierung, Stabilisierung, Emulgierung, Süßung, Saurovoury, Färbung, 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.

Lüftungsreinigung

Nettoyage des ventilations
Ventilation cleaning



tiventa AG

Staffeleggstrasse 5, 5024 Küttigen TEL +41 (0) 848 000 45 8
E-MAIL tiventa@tiventa.ch INTERNET www.tiventa.ch

Kernkompetenzen

Die tiventa AG reinigt und wartet in allen Gebäuden: Lüftungsanlagen, luftbespülte Lüftungskomponenten, kontrollierte Wohnraumlüftungen, Klimaanlageanlagen oder Monoblöcke hygienisch sauber.

Maschinen Lebensmittel/Getränke

Machines pour aliments/boissons
Food/Beverage Machines

BUCHER
unipektin

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.

Messtechnik

Mesurage
Measuring technology



JUMO Mess- und Regeltechnik AG

Laubisrütistrasse 70, 8712 Stäfa TEL +41 (0) 44 928 24 44
E-MAIL info.ch@jumo.net INTERNET www.jumo.ch

Kernkompetenzen

JUMO ist ein kompetenter Partner und Hersteller für industrielle Sensortechnik und Automatisierungslösungen. Unsere Systemlösungen unterstützen die Umsetzung von hygienege rechten Prozessabläufen in allen Bereichen der Nahrungsmittelproduktion.

NSF H1, 3H, HT1

NSF H1, 3H, HT1
NSF H1, 3H, HT1



MOTOREX AG

Bern-Zürich-Strasse 31, 4901 Langenthal TEL +41 (0) 62 919 75 75
E-MAIL foodline@motorex.com INTERNET www.motorex.com/food

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.

Produktentwicklung

Développement de produits
Product development



Appliq food AG

Seegarten 2, 8874 Mühlehorn TEL +41 (0) 55 614 50 86
E-MAIL news@appliqfood.ch INTERNET www.appliqfood.ch

Kernkompetenzen

Wir entwickeln für Sie! Vegane clean label Produkte, Convenience Food, Snacks, Backwaren, Gewürzmischungen. Appliq food AG bietet Ihnen Lösungen im Bereich der Produktentwicklung und überbrückt personelle Engpässe mittels Interimsmanagement.

Pumpen

Pompes
Pumps



HänyTec AG

Lättfeld 2, 6142 Gettnau TEL +41 (0) 62 544 33 00
E-MAIL contact@haenytec.ch INTERNET www.haenytec.com

Kernkompetenzen

HänyTec AG – Ihr kompetenter und erfahrener Partner. Wir unterstützen Sie mit massgeschneiderten Lösungen im Bereich der Prozesstechnik. Unsere langjährige Erfahrung geben wir gerne an Sie weiter.

ROTOTEC

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 Produktportfolio 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.

Recyclingfolien für Lebensmittel

Film alimentaire recyclé
Recycled film for food



Folienverpackungsspezialist Nr. 1

Saropack AG

Sebleichstrasse 50, 9401 Rorschach TEL +41 (0) 71 858 38 38
E-MAIL saropack@saropack.ch INTERNET www.saropack.ch

Kernkompetenzen

Saropack spielt eine Hauptrolle als Marktführer im deutschsprachigen Raum auf dem Gebiet der Folienverpackung. Unvergleichlich ist die Kombination von Verpackungsmaschinen, Folienmaterial und Kompetenz in Kombination mit nachhaltiger Verantwortung.

Reinigungsgeräte

*Appareil de nettoyage
Cleaning equipment*

KÄRCHER

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

Reinigungsmittel

*Détergent
Detergents*



TENSID-CHEMIE SUISSE GMBH

Heuberg 7, 4051 Basel **TEL** +41 (0) 61 225 03 80
E-MAIL info@tensid-chemie.ch **INTERNET** www.tensid-chemie.com

Kernkompetenzen

Als Hersteller von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie sowie den Bereich Grossküchen stehen wir für zukunftsweisende Produkte, verantwortungsvolle Konzepte und praxisorientierte Entwicklungen.

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.

Rohrverbindungen aus Edelstahl

*Raccords en acier inoxydable
Stainless steel pipe connections*



Schwer Fittings AG

Römerstrasse 201, 8404 Winterthur **TEL** +41 (0) 43 834 57 00
E-MAIL info.ch@schwer.com **INTERNET** www.schwer.com

Kernkompetenzen

Schwer Fittings: Edelstahl Rohrverbindungstechnik. Zu den in eigenen Fertigungsbetrieben hergestellten Produkten zählen Edelstahl Rohrverschraubungen, Rohrverbindungen, Fittings, Kugelhähne und Ventile, Armaturen, Rohre und Schläuche (mit Armaturen).

Rohstoffe

*Matières premières
Raw material*



IMCD Switzerland AG

Hufgasse 10, 8008 Zürich **TEL** +41 (0) 43 244 80 00
INTERNET www.imcd.ch

Kernkompetenzen

IMCD ist ein weltweit führendes Unternehmen im Vertrieb und in der Formulierung von Spezialchemikalien und Inhaltsstoffen. Wir bieten ein umfangreiches Sortiment an funktionellen Zutaten, Spezialitäten und Aromen von höchster Qualität an.

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*



Insektol AG

Ueberlandstrasse 341, 8051 Zürich **TEL** +41 (0) 44 322 20 20
E-MAIL info@insektol.ch **INTERNET** www.insektol.ch

Kernkompetenzen

Bekämpfung von Schädlingen aller Art. Monitoring, Begasungen, Vorratsschutz usw. Bekämpfung von Bettwanzen mit Wärme u/o Tiefkühlung nach Erhebung des Befalls mit Bettwanzenspürhunden. Ausgebildetes Personal mit Fachbewilligungen für die Schweiz/EU.



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 befasst sich seit über 40 Jahren mit Taubenabwehrsystemen, Marderabwehr, Schädlingsbekämpfung und Holzschutz. Erfolgreich erarbeiten wir Schädlingspräventionskonzepte in Betrieben der Industrie, Gastronomie, für Verwaltungen oder Privatpersonen.

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.wamhelvetia.ch

Kernkompetenzen

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

Sicherheitsschuhe

Chaussures de sécurité
Safety shoes



ELTEN GMBH

Ostwall 7-13, 47589 Uedem **TEL** +49 (0) 2 825 80 68
E-MAIL service@elten.com **INTERNET** www.elten.com

Kernkompetenzen

Die ELTEN GmbH aus Deutschland ist ein führender Hersteller von Sicherheitsschuhen in Europa. ELTEN-Schuhe bieten Schutz und erfüllen die Anforderungen an modernes Design, Ergonomie, Tragekomfort und die Gesunderhaltung der Füße von Beschäftigten.

Siegelverschlüsse

Fermetures d'étanchéité
Sealing closures



BALLERSTAEDT & CO. OHG

Hardbergstrasse 11, 76437 Rastatt **TEL** +49 (0) 7222 951 50
E-MAIL sales@ballerstaedt.de **INTERNET** www.ballerstaedt.de

Kernkompetenzen

Dank unserer Kompetenz und Zuverlässigkeit, ist die BALLERSTAEDT & CO. OHG ein führender deutscher Systemanbieter für Siegeltechnologie. Wir bieten Branchenlösungen für Kosmetik, Pharma, Chemie und Lebensmittel an.

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.

Speiseöle

Huiles
Cooking oil



Oleificio Sabo

Via dei Solari 4, 6900 Lugano **TEL** +41 (0) 91 610 70 50
E-MAIL info@sabo1845.ch **INTERNET** www.sabo1845.ch

Kernkompetenzen

Wir sind eine Schweizer Ölmühle, die raffinierte sowie kaltgepresste Speiseöle in konventioneller und Bio-Qualität, wie auch texturierte Bio-Pflanzenproteine (Soja/Sonnenblume) herstellt. Wir produzieren für Industrie, Gastronomie und Detailhandel.

Stapler

Gerbeur
Forklifts

HKS Fördertechnik AG



HKS Fördertechnik AG

Alti Ruedelfingerstrass 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!

Tiefkühlprodukte

Aliments congelés
Frozen products



Louis Ditzler AG

Bäumlimattstrasse 20, 4313 Möhlin **TEL** +41 (0) 61 855 55 00
E-MAIL info@ditzler.ch **INTERNET** www.ditzler.ch

Kernkompetenzen

Seit Jahrzehnten beliefern wir Grosskunden mit unseren Tiefkühlgemüse und Tiefkühlfrüchten und verschiedenen Marronispezialitäten. Zudem stellen wir Lebensmittelkomponenten für die verarbeitende Industrie her.

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.

Ultraschallschneiden

*Découpe par ultrasons
Ultrasonic cutting*



RINCO ULTRASONICS AG

Industriestrasse 4, 8590 Romanshorn TEL +41 (0) 71 466 41 00
E-MAIL info@rincoultrasonics.com INTERNET www.rincoultrasonics.com

Kernkompetenzen

RINCO ULTRASONICS gehört zu den weltweit führenden Herstellern von Maschinen fürs Ultraschall-Schweißen und -Schneiden im Bereich Kunststoffe, Textilien und Lebensmittel. Mit Ultraschall können effizient perfekte Ergebnisse erzielt werden.

Vakuumpumpen

*Pompes à vide
Vacuum pumps*



Prematic AG

Märwilerstrasse 43, 9556 Affeltrangen TEL +41 (0) 71 918 60 60
E-MAIL info@prematic.ch INTERNET www.prematic.ch

Kernkompetenzen

Seit über 60 Jahren dreht sich bei uns alles um Druckluft. Und mehr. Mit unserem Komplettprogramm setzen wir neue Massstäbe für alle gewerblichen und industriellen Anwendungen. Unsere Erfahrung und Innovationskraft stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

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-Verall 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

*Matériel 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



Christen Waagen AG

Badenerstrasse 634, 8048 Zürich TEL +41 (0) 44 432 17 20

E-MAIL office@christen-swiss.ch INTERNET www.christen-swiss.ch

Kernkompetenzen

Mit dem Verkauf von Waagen für Industrie, Labor, Gastgewerbe und Detailhandel sowie von Aufschnittmaschinen befasst sich die Firma Christen Waagen AG bereits seit 1959, ebenso mit Reparatur- und Servicearbeiten.



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.



Sulser Waagen GmbH

Industriestrasse 29, 9100 Herisau TEL +41 (0) 71 351 71 61

E-MAIL info@sulser-waagen.ch INTERNET www.sulser-waagen.ch

Kernkompetenzen

Wir sind ein ganzheitlicher Lösungsanbieter von Waagen/Waagen-Systemen für Industrie und Handel. Wir bieten verschiedene Lösungen, Service und Dienstleistungen für Waagen/Waagen-Systeme, Software, Etiketten, Vakuummaschinen und Aufschnittmaschinen an.



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 Pflegegeräte, Chemische Produkte (Reinigungs- und Desinfektionsmittel), Kommunaltechnik, Luftreiniger, Reinigungsgeräte, Reinigungskonzentrate, Wasserspender

Wirtschaftsinformationen

Information d'économique
Economic informations



B2B Swiss Medien AG

Spielhof 14a, 8750 Glarus TEL +41 (0) 55 645 37 54

E-MAIL verlag@b2bsswissmedien.ch INTERNET www.b2bsswissmedien.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.

Zerkleinern

Concassage
Milling



MAPAG Maschinen AG

Weissensteinstrasse 2b, 3008 Bern TEL +41 (0) 31 380 86 00

E-MAIL info@mapag.ch INTERNET www.mapag.ch

Kernkompetenzen

Spritzgiessmaschinen, Maschinen und Werkzeugen für die Thermoformung und Verpackungstechnik, Anlagen für die Granulation und Kompaktierung, Maschinen und Anlagebau für Feuchtgranulation und Wirbelschichttechnologie, R&D-Tablettenpressen

Zusatzstoffe

Additifs
Additives



ADITIVA CONCEPTS AG

Bahnhofstrasse 9, 6341 Baar TEL +41 (0) 41 760 59 12

E-MAIL info@aditiva-concepts.ch INTERNET www.aditiva-concepts.ch

Kernkompetenzen

ADITIVA CONCEPTS AG befasst sich mit Anwendung, Beratung, Herstellung und Verkauf von funktionellen Rohstoffen für die Lebensmittelindustrie. Die Kernkompetenz ist die Vermittlung von Textur und Stabilität in Lebensmitteln.



Biesterfeld Plastic Suisse AG

Oristalstrasse 19, 4410 Liestal TEL +41 (0) 61 201 31 50

E-MAIL info@biesterfeld.ch INTERNET www.biesterfeld-plastic.com

Kernkompetenzen

In der Schweiz bieten wir ein breites Produktportfolio an Polymeren, Elastomeren, organischem Kautschuk und Additiven für verschiedene Branchen an. Darüber werden auch vielseitige Spezialchemikalien für unterschiedliche Branchen angeboten.

-DENIOS-

UMWELTSCHUTZ & SICHERHEIT

DENIOS PRODUKTWELT – SICHERES ARBEITEN IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE



www.denios.ch/sicherheit-lebensmittel



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