LI LEBENSMITTEL INDUSTRIE 11|12 DEZEMBER 2023

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

SWISS FOOD RESEARCH
10 | Von der Idee auf den Teller

PRODUKTION + TECHNIK
17 | Mexikanische Spezialitäten mit Swissness

PRODUKTION + TECHNIK
20 | Vegane Liebefeld-Oberflächenkulturen

Marcel Buchard, St. Galler Öl AG

«Im St. Galler Öl steckt sehr viel Herzblut und Leidenschaft!»

ENERGIEKOSTEN EINSPAREN

BIS ZU **50 %**

Erfahren Sie mehr über Ihr Einsparpotential. Wir zeigen Ihnen gerne persönlich unsere neuen individuellen Lösungen.

info@buschag.ch | www.buschvacuum.com

BUSCH
VACUUM SOLUTIONS

BORD BIA QUALITY ASSURANCE ORIGIN-IRELAND

Nachhaltiges Wachstum mit Irish Beef

Natürlich nachhaltig:

- ✓ 99% **familiengeführte Farmen** mit kleinen Herden von **durchschnittlich 80 Rindern**
- ✓ von Farmen, die ihre **CO_2-Emission** messen und überwachen
- ✓ **+220 Tage freie Weidehaltung**
- ✓ mindestens **90 %** grasbasierte Ernährung

JETZT PROBIEREN

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

Neugierig geworden?
Unsere Produzenten finden Sie auf:
irishfoodanddrink.com/irisches-rindfleisch

PETER JOSSI
Chefredaktor

Schweizer Qualität auf neuen Wegen

▶ In der Ostschweiz erleben der Anbau und die Verarbeitung von Ölsaaten ein Revival. Im Interview erzählen Christoph Gämperli (St. Gallische Saatzucht) und Marcel Buchard (St. Galler Öl AG) wie die Erfolgsgeschichte gelang. «Wir setzen auf hochwertige, kalt gepresste Öle, hergestellt aus erstklassigen Rohstoffen», betont Christoph Gämperli. Die jahrelange Aufbauarbeit nutzen die Verantwortlichen nun für noch mehr Swissness für beliebte und stark nachgefragte pflanzliche Rohstoffe: «Ab sofort können wir den Schweizer Markt mit einheimischen Chiasamen versorgen», ergänzt Christoph Gämperli.

Auf Neuentwicklung auf traditioneller Grundlage setzen auch die Liebefeld Kulturen AG und Agroscope. Mit einem neuen Sortiment veganer Oberflächenkulturen reagieren die Forschungsdienstleister auf das steigende Interesse an fermentierten, pflanzlichen Käse-Alternativen. Die Liebefeld Kulturen AG bietet vier neue Oberflächenkulturen für verschiedene Anwendungsgebiete an. Die Kulturen wurden von Agroscope in Zusammenarbeit mit der Praxis spezifisch für den Einsatz auf pflanzenbasierten Produkten entwickelt. Sie können veganen Lebensmitteln wie beispielsweise Käse-Alternativen ein ansprechendes Äusseres und ein Käse-ähnliches Aroma verleihen.

«Wie schaffen es Start-ups, ihre Produkte in die Gastronomie zu integrieren und wichtiges Feedback hierzu zu erhalten?» – diese Fragestellung bildete den Ausgangspunkt für die neue Kooperation von Swiss Food Research als Schweizer Innovationsnetzwerk mit den Küchenprofis der renommierten Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL). Die Zusammenarbeit soll mit Blick auf das gemeinsame Engagement beider Institutionen für Innovation und Exzellenz die unterschiedlichen Erfahrungshintergründe verbinden. Mit dem neuen Semester startet ein spannendes Pilotprojekt zur Produktentwicklung nachhaltiger und zukunftsorientierter Lebensmittel. Ein zentraler Aspekt des Pilotprojekts wird die enge Zusammenarbeit von ausgebildeten Küchenchefs und Studierenden der SHL, Innovationsexperten von Swiss Food Research und Start-ups sein. Dies ermöglicht den Studierenden nicht nur praxisnahe Erfahrungen, sondern fördert auch den Wissensaustausch zwischen Bildungseinrichtung und jungen Unternehmungen.

Mexikanische Spezialitäten mit Swissness: Die Miadelita GmbH verbindet authentisches mexikanisches Know-how mit Schweizer Herkunft und handwerklicher Verarbeitung.

Swissness gewinnt über die klassischen Schweizer Sortimente an Bedeutung – so auch für Miadelita. Christoph Gsell zeigt auf, wie der Aufbau der einheimischen Beschaffung gelang: «In der Vergangenheit wurde der Bio-Knospe-Mais hauptsächlich aus Österreich beschafft. Der Wunsch nach einheimischen Rohstoffen und einem mehr regionalen Produkt brachte uns mit dem Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL zusammen. Vor rund fünf Jahren organisierten wir breit angelegte Anbauversuche von diversen Bio-Körnermais-Sorten in der Innerschweiz. Aus ca. zehn verschiedenen Sorten kristallisierten sich zwei bis drei Sorten als geeignet heraus.»

Christoph Gsell stellt das aktuelle Miadelita-Sortiment wie in den Vorjahren am Schweizer Auftritt der Biofach im Februar 2024 in Nürnberg vor. Die Weltleitmesse der Biobranche ist die Bühne, auf der jedes Jahr die Best-Practice-Leistungen für eine nachhaltige Ernährungszukunft gezeigt werden – mit vielen Inspirationen weit über die Biovermarktung hinaus.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch

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 -Indutrie

Verpackungs-Industrie

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

11|12
DEZEMBER 2023

INTERVIEW

8 **St. Galler Öl –** Taten statt Worte!

ORGANISATION + WIRTSCHAFT

10 **Swiss Food Research –** Von der Idee auf den Teller
12 **SGLWT –** Young Scientists

PRODUKTION + TECHNIK

16 **Mexikanische Spezialitäten** mit Swissness
18 **Nährstoff-Boost** dank Versorgung mit Nüssen
20 **Agroscope –** Vegane Liebefeld-Oberflächenkulturen
22 **Kakaopulver-Transport –** Zuverlässig und lebensmittelsicher
24 **Neue Verpackung** für Schweizer Nationalwurst

RUBRIKEN

3 **Hors d'œuvre**
6 **Entrée**
14 **Carte Blanche –** Nachhaltige Ernährungssysteme
28 **Fial –** Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050
30 **Events**
35 **Marktplatz**
41 **Bezugsquellen**

FOTOQUELLEN: ST. GALLER ÖL, SHL, MIADELITA GMBH, MULTIVAC

IMPRESSUM

VERLAG
B2B Swiss Medien AG
Lebensmittel-Industrie
Spielhof 14a, CH-8750 Glarus
Tel. +41 55 645 37 50
verlag@lebensmittelindustrie.com
www.lebensmittelindustrie.com

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

CHEFREDAKTOR
Peter Jossi
peter.jossi@b2bswissmedien.ch

REDAKTION
Petra Zentner

INSERATE
Olivia Lieberherr
olivia.lieberherr@b2bswissmedien.ch

Justine Gisler
justine.gisler@b2bswissmedien.ch

ABONNEMENTE
Jahresabonnement (inkl. MwSt.):
Fr. 138.–, erscheint 6-mal jährlich

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

COPYRIGHT B2B Swiss Medien AG,
CH-8750 Glarus

32. JAHRGANG ISSN 1420-5939

BRENNPUNKT NAHRUNG

Globale Herausforderungen und konkrete Lösungsansätze

▶ Am 7. November 2023 fand in Luzern zum neunten Mal die Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung statt. Die nächste Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung findet am 5. November 2024 statt.

Rund 300 Besuchende diskutierten über die Globalisierung und deren Auswirkungen auf die Schweizer Agrar- und Lebensmittelwirtschaft. Dabei wurde klar: Die Schweiz befindet sich in einem Umbruch. Einmal mehr wurde die Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung am Dienstag, 7. November 2023, zum Treffpunkt der Agro-Food-Branche. Rund 300 Vertreterinnen und Vertreter entlang der gesamten Wertschöpfungskette nahmen an der Konferenz teil. «Wir konnten auch in diesem Jahr wieder eine tolle Netzwerkplattform bieten. Die Besuchenden tauschten sich aktiv über das Gehörte aus und erhielten wertvolle Inputs», so Kongressleiterin Barbara Kretz.

Die diesjährige Fachkonferenz behandelte das Thema «Globalisierung – Abbruch, Umbruch oder Aufbruch?». Referentinnen und Referenten aus Politik, Wissenschaft und Wirtschaft adressierten aktuelle Herausforderungen und zeigten, wie die Schweiz mit den gegenwärtigen globalen Unsicherheiten umgeht und die Versorgung im Land sicherstellt. Damit habe man den Nerv der Zeit getroffen, sagt Manfred Bötsch, Präsident des Conference Board: «Das Thema ist aktuell und voller Brisanz. Es ist ein Umbruch im Gang, der bei den verschiedenen Akteuren zu Unsicherheiten führt. An diese muss man sich anpassen und seine Strategie neu ausrichten.»

Wie man sich konkret anpassen kann, zeigten die Referierenden anhand von verschiedenen praktischen Beispielen. «Es gibt verschiedene Herausforderungen, auf die es noch nicht überall definitive Antworten gibt. Man hat aber gesehen, dass die präsentierten Lösungsansätze sehr vielversprechend sind», sagt Manfred Bötsch. Besonders Nachhaltigkeitsaspekte standen dabei im Fokus. Es wurden Möglichkeiten aufgezeigt, wie das Schweizer Land- und Ernährungssystem nachhaltiger gestaltet werden kann. Unter anderem stellten sechs Start-ups in kurzen Präsentationen ihre Produkte vor, die einen Teil zu einer angepassten und effizienten Agrar- und Lebensmittelwirtschaft beitragen sollen.

Sonnenblumenöl selten verfälscht

▶ Der Krieg in der Ukraine und anhaltende Trockenheit in den Erzeugerländern führten im Jahr 2022 zu einer Verknappung des Angebots von Sonnenblumenöl – die Preise stiegen. Vor diesem Hintergrund untersuchten deutsche Behörden im Rahmen der diesjährigen OPSON-Operation, ob Sonnenblumenöl gefälscht wird. Die Ergebnisse sind für Verbraucherinnen und Verbraucher positiv: Nur bei 4 von 241 untersuchten Proben (1,7 %) wurden Auffälligkeiten festgestellt, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin mitteilte.

Der Verdacht, dass Sonnenblumenöl durch den Preisanstieg und die Verknappung vermehrt verfälscht wird, hat sich mit den Ergebnissen aus OPSON XII nicht bestätigt. Lediglich vier Öle wurden aufgrund irreführender Angaben beanstandet. Zwei dieser Sonnenblumenöle stehen im Verdacht, mit sortenfremdem Öl verschnitten worden zu sein. Zwei Öle zeigten erhebliche Qualitätsmängel aufgrund von Oxidationsprodukten, die auf einen Fettverderb hinweisen. Mit der weltweiten Operation OPSON gehen Europol und Interpol seit dem Jahr 2011 koordiniert gegen Lebensmittelbetrug vor. Das übergeordnete Ziel gemeinsamer OPSON-Schwerpunktaktionen ist der Aufbau und die Stärkung der zwischenbehördlichen Zusammenarbeit der für Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz zuständigen Behörden mit den Strafverfolgungsbehörden und dem Zoll sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. In Europa haben sich insgesamt 25 Staaten mit verschiedenen Untersuchungszielen an OPSON XII beteiligt. Deutschland nimmt seit OPSON V (2015) jährlich an den Operationen teil.

Informationen zu der deutschen Beteiligung an OPSON XII:

Aufgaben und Aktivitäten des BVL bei der Bekämpfung von Lebensmittelbetrug:

BIO-GIPFEL

Nebenströme verwerten oder wie aus «Müll» Innovation entsteht

▶ Der Bio-Gipfel fand bereits zum dritten Mal statt. An der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) in Zollikofen traf sich am 3. November 2023 ein breites und diverses Publikum mit über 130 Personen, um sich durch Referate und Biohof-Erfolgsgeschichten zu inspirieren. In diesem Jahr drehte sich alles um die zukunftsweisende Verwertung von Nebenströmen in der Lebensmittel- und Tierfutterproduktion. Im Fokus standen Innovation und der Mut, neue Wege zu beschreiten, um Lebensmittelabfälle sinnvoll zu nutzen.

Doris Erne, die Gründerin des Unternehmens Wheycation, entwickelte Proteinshakes aus Molke, die in Schweizer Käsereien im Überfluss vorhanden ist. Bis zu 1,8 Millionen Tonnen dieses Nebenstromes fallen in der Schweiz bei der Käseherstellung an. Christoph Nyfeler von der Schweizer Mälzerei AG stellt sein innovatives Produkt aus Biertreber vor, welches noch als Abfallprodukt gilt. Denn das Bundesamt für Umwelt stuft Treber als Abfallprodukt ein und damit als nicht für die menschliche Ernährung geeignet. Das möchte Christoph Nyfeler gerne ändern und stellt aus dem Treber leckere Burger-Patties her. Mit Herausforderungen zu kämpfen hatte auch Adrian Koller von Protaneo. Erst mit der Idee seiner Frau, die Ernährung auf vegetarisch und vegan umzustellen, kam die Erkenntnis, dass es in der Schweiz keinen derartigen Verarbeiter für Erbsen und Bohnen gibt. Zum Glück kam ihm die Groupe Minoteries SA (GMSA) zu Hilfe und hat eine solche Anlage gebaut; nun kann Koller Halbfabrikate wie Burgers, Hackbraten oder Bolognese aus Bohnen- und Erbsenproteinen herstellen.

Nachmittags boten sieben Workshops praktische Aktivitäten, darunter die Herstellung von Bio-Chutneys oder Bouillon aus Lebensmittelabfällen, Diskussionsrunden zur sozialen Kreislaufwirtschaft und Vermarktung von Nebenströmen. Kreative Lösungen für die nachhaltige Nutzung von Sonnenblumenkernen-Bruch wurden von der Innovationsmanufaktur der BFH-HAFL mittels Design-Thinking-Sprint entwickelt. Der Tag endete humorvoll mit einem Abschlusswort von Christian Strübin, einem ehemaligen Journalisten beim Regionaljournal Bern-Freiburg-Wallis.

2024 wird eine Herausforderung für den Detailhandel

▶ Wie der Branchenbarometer der Swiss Retail Federation 2024 aufzeigt, rechnet über ein Drittel der befragten Detailhandelsunternehmen mit einem unterdurchschnittlichen Ergebnis für das kommende Jahr. Die Branche kämpft nicht nur mit der sich verschlechternden Konsumentenstimmung, sondern auch mit den hohen Beschaffungs-, Logistik- und Energiepreisen. Die Swiss Retail Federation ruft daher die Politik zu einem regulatorischen Marschhalt auf. Die Zusatzbelastung für die Branche muss gestoppt werden. Stattdessen braucht es gezielte Erleichterungen.

PERSONALIEN

▶ **FiBL**

Jürn Sanders Primus inter Pares

Am 20. Oktober 2023 wurde Jürn Sanders vom Stiftungsrat zum Vorsitzenden der Geschäftsleitung und der Direktion am FiBL Schweiz (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) gewählt. Als Primus inter Pares ist er Teil eines dreiköpfigen Teams mit Beate Huber und Michel Keppler. Er leitete bisher das Departement für Agrar- und Ernährungssysteme am FiBL Schweiz und ist Präsident des FiBL Europe in Brüssel.

Die Direktion des FiBL Schweiz (v. l. n. r.): Dr. Jürn Sanders, Michel Keppler und Beate Huber. FIBL, ANDREAS BASLER

Von links nach rechts: Marcel Buchard, Geschäftsführer St. Galler Öl AG; Christoph Gämperli, VR-Präsident; Sepp Sennhauser, VR; Alfred Kessler, VR FABIAN SCHLÄPFER, HERISAU

Taten statt Worte!

In der Ostschweiz erlebt der Anbau von Ölsaaten ein Revival. Christoph Gämperli (St. Gallische Saatzucht) und Marcel Buchard (St. Galler Öl AG) erzählen, wie die Erfolgsgeschichte gelang.

▶ PETER JOSSI

Lebensmittel-Industrie: An der Erfolgsgeschichte haben verschiedene Partner mitgewirkt – wer nimmt heute organisatorisch welche Rolle ein?
Christoph Gämperli: Die St. Galler Öl AG ist aus der St. Gallischen Saatzucht entstanden. Heute produzieren rund 100 Bauernfamilien für die St. Gallische Saatzucht. Die St. Galler Öl AG veredelt deren Ölsamen zu feinen kalt gepressten Ölen. Die St. Galler Öl AG ist auch verantwortlich für die Vermarktung der Öle. Die St. Galler Öl AG ist zu 100 Prozent im Besitz der St. Gallischen Saatzucht. Diese bäuerliche Organisation ist ständig auf der Suche nach neuen ackerbaulichen Produkten und innovativen Lebensmitteln. Die Mitglieder produzieren heute Spezialprodukte wie Braugerste, Grassamen, blaufleischige Kartoffeln (Blaue St. Galler), SwissChia, Saatmais und verschiedenste Ölsamen.

> « Hochwertige, kalt gepresste Öle können nur mit erstklassigen Rohstoffen hergestellt werden.
> **Christoph Gämperli**

… Und personell?
Christoph Gämperli: Geschäftsführer der St. Galler Öl AG ist Marcel Buchard. Ich bin Verwaltungsratspräsident der St. Galler Öl AG und Geschäftsführer der St. Gallischen Saatzucht.

Am Anfang stand die Neulancierung des Schweizer Ölsaaten-Anbaus – was gab den Anstoss?
Christoph Gämperli: Wir liessen uns vom Olivenöl inspirieren. Wer hier gute Qualität produziert, kann entsprechende Preise auf dem Markt lösen. Nur das Problem: Oliven können bei uns nicht kultiviert werden. Wir starteten mit Raps-, Lein- und Mohnöl und waren schon überrascht, aus wie vielen einheimischen Pflanzen Öl hergestellt werden kann. Die Qualität bei kalt gepressten Ölen kann nur mit erstklassigen Rohstoffen erreicht werden. Und hier ist niemand näher an der Rohstoffen dran wie wir – nämlich bei unseren Mitgliedern bzw. Produzenten. Bei vielen Ölsamen sind wir sogar bei der Ernte dabei und entscheiden dann vor Ort, ob die Rohstoffe für die Herstellung unserer kalt gepressten Öle verwendet werden können. Kleine, überschaubare Landwirtschaftsstrukturen können also auch einen Vorteil haben.

Welchen Stellenwert nimmt der Schweizer Ölsaaten-Anbau heute generell ein – aus Ihrer Sicht?
Christoph Gämperli: Die Schweiz hat einen sehr tiefen Eigenversorgungsgrad mit Pflanzenöl. Raps steht hier als Ausnahme. Der Ölbranche ist es in den letzten Jahrzehnten gelungen, einen sehr hohen inländischen Rapsölanteil zu erzielen. Das ist eine Erfolgsgeschichte! Bei den Sonnenblumen ist der Selbstversorgungsgrad weiterhin sehr tief. Nach Beginn des russischen Angriffskriegs gegen die Ukraine hatten manche das Gefühl, man könne den Sonnenblumenanbau in der Schweiz hochfahren. Standortbedingt, aber auch aus fruchtfolgetechnischen und wirtschaftlichen Überlegungen ist es unrealistisch, bei dieser Ölpflanze den Anteil merklich zu erhöhen.

St. Galler Öl wirbt mit Regionalität – im Hintergrund: Säntis WERK 91, FREIDORF TG

Dasselbe gilt auch für alle anderen Ölpflanzen wie etwa Soja und Lein-Anbau.

Wo positioniert sich die St. Galler Öl AG in diesem Umfeld?
Marcel Buchard: Wir nehmen in diesem Umfeld eine Sonderstellung ein. Wir können nicht mit den herkömmlichen Ölraffinerien verglichen werden. In der Schweiz wird Öl vorwiegend als Hilfsmittel für die Lebensmittelverarbeitung oder als günstiger Zusatz in Lebensmitteln wahrgenommen. Die Stellung des Öls im mediterranen Raum ist eine andere. Dort wird Öl als Genussmittel geschätzt. Auf dieser Schiene fahren wir mit unseren kalt gepressten Ölen.

Mussten Sie die Verarbeitungsstrukturen für Ihre Öle neu aufbauen?
Christoph Gämperli: Wir haben mit einer kleinen Ölpresse begonnen und sind mit der steigenden Nachfrage gewachsen. Das Wachstum war in der Vergangenheit stetig, aber nie exponentiell – ausser in den Zeiten von Corona. Da verzeichneten wir eine aussergewöhnliche Nachfrage unseres Öls und mussten «Vollgas» geben.

Wo stehen Sie heute – welches Ausbaupotenzial sehen Sie?
Marcel Buchard: In der Ostschweiz werden unsere Öle sehr geschätzt, und dort sind wir eine feste Grösse. Wir haben ein dichtes Verkaufsnetz, und die meisten Detaillisten führen hier unsere Artikel. Immer mehr Kunden entdecken unsere Öle und bleiben uns treu. Selbstverständlich ist es nicht so einfach mit dem Brand «St. Galler Öl» bei den Zürchern, Genfern oder Baslern zu landen. Aber es ist wie bei der Bratwurst: Wer eine gute wünscht, der wählt die St. Galler.

Beliefern Sie Verarbeitungsbetriebe und die Gastronomie? Was ist dabei besonders zu beachten?
Marcel Buchard: Wir dürfen beide beliefern. Öl geht zur Wiederverarbeitung in Grossbetriebe. Hier werden zum Beispiel Mayonnaise, Labelprodukte oder Kapseln für den Gesundheitsbereich hergestellt. Die Spitzengastronomie zelebriert unsere Öle, wie es von den Olivenölen bekannt ist. Pflegeeinrichtungen, Schul- und Spitalküchen vertreten ebenfalls unsere Philosophie.

Welche Rolle nehmen Bioprodukte und weitere Labels in Ihrem Sortiment ein?
Marcel Buchard: Vor allem die regionale Labelprogramme sind sehr wichtig. Produktionsrichtungen wie IP-Suisse und Bio-Knospe sind auch ein Thema.

Der Bioanteil ist klein. Wir machen ein regionals Bio-Knospen-Leinöl und bieten den SwissChia als Bio-Knospe-Speisesamen an. Mit diesen zwei Produkten haben wir einen sehr guten Zugang zu den umweltbewussten Kunden, die eine hohe Produktequalität wünschen. Beim SwissChia sind wir übrigens die Einzigen, die in der Schweiz produzierten Chia in Bioqualität anbieten können.

> « Ab sofort können wir den Schweizer Markt mit einheimischen Chiasamen versorgen.
> **Christoph Gämperli**

Ihre Produkte sind offensichtlich ausschliesslich pflanzlicher Herkunft und damit «veganfähig» – ein Thema für die Vermarktung?
Marcel Buchard: Unsere Produkte sind kalt gepresst und extra nativ. Es werden also keinerlei Hilfsstoffe bei der Herstellung eingesetzt.

Bis jetzt loben wir «vegan» nicht aus. Wir haben diesbezüglich auch kaum je Kundenfragen.

«Vergessene» Ackerkulturen gewinnen mit Blick auf Schweizer Proteinquellen – sind Sie in diesen Bereichen auch engagiert?
Christoph Gämperli: Die Presskuchen und die Presschips aus der Ölherstellung sind per se proteinreich und können potenziell zu Fleischersatzprodukten extrudiert werden. Bei der Ölherstellung fallen etwa 60 Prozent davon an – je nach Ölsamenart.

Aber auch hier gilt wie eingangs erwähnt: Die Schweiz kann auf ihrem Ackerland nicht uneingeschränkt Proteinträger produzieren. Fruchtfolgekrankheiten setzen hier einen Riegel. Unser Land besteht hauptsächlich aus Grünland. Die grösste Menge an Eiweiss wird durch unsere Wiesenpflanzen produziert. Die Raufutterverzehrer wie das Rindvieh machen es dann erst für die menschliche Ernährung verfügbar.

Gibt es aus Ihrer Sicht weitere «vergessene» Ackerkulturen? Wenn ja, mit welchem Potenzial?
Christoph Gämperli: Wir haben eine Chiasorte gefunden, die in der Schweiz kultiviert werden kann. Das Projekt ist inzwischen so weit fortgeschritten, dass wir den Schweizer Markt ab sofort mit einheimischen Chiasamen versorgen können. Der Markt ist bestimmt nicht allzu gross, doch auch bei uns gilt: Taten statt Worte!

> « Wir können nicht mit Ölraffinerien verglichen werden.
> **Marcel Buchard**

Vielen Dank für das Gespräch!

Kreatives Gericht aus dem Gastronomie-Praktikum an der SHL mit Produkten vom Start-up Vegiboss
SHL

Von der Idee auf den Teller

Swiss Food Research und die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL) schliessen sich für ein innovatives Pilotprojekt zur Produktentwicklung mit der Gastronomie zusammen.

▶ PETER JOSSI, MARINA HELM

«Wie schaffen es Start-ups, ihre Produkte in die Gastronomie zu integrieren und wichtiges Feedback hierzu zu erhalten?» – diese Fragestellung bildete den Ausgangspunkt für die neue Kooperation von Swiss Food Research als Schweizer Innovationsnetzwerk mit den Küchenprofis der renommierten Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL). Die Zusammenarbeit soll mit Blick auf das gemeinsame Engagement beider Institutionen für Innovation und Exzellenz die unterschiedlichen Erfahrungshintergründe verbinden.

Entwicklung gemeinsam vorantreiben

Mit dem neuen Semester startet ein spannendes Pilotprojekt zur Produktentwicklung nachhaltiger und zukunftsorientierter Lebensmittel. Ziel dieser Partnerschaft ist es, die Innovation in der Schweizer Lebensmittel- und Gastgewerbebranche zu fördern und jungen Unternehmen bei der Produktentwicklung einen iterativen Prozess mit Küchenchefs und sensorisch versiertem Publikum zu bieten.

Ein zentraler Aspekt des Pilotprojekts wird die enge Zusammenarbeit von ausgebildeten Küchenchefs und Studierenden der SHL, Innovationsexperten von Swiss Food Research und Start-ups sein. Dies ermöglicht den Studierenden nicht nur praxisnahe Erfahrungen, sondern fördert auch den Wissensaustausch zwischen Bildungseinrichtung und jungen Unternehmungen.

Mit der gemeinsamen Zielsetzung «userzentrierte Entwicklung» werden Küchenchefs der SHL und Mitglieder von Swiss Food Research neue Lebensmittelprodukte entwickeln, die der Anwendung und den Bedürfnissen in der Gastronomie entsprechen. Die Kooperation ermöglicht auch Marktforschung mit sensorisch versiertem Publikum, um sicherzustellen, dass die entwickelten Produkte den Bedürfnissen und Wünschen der Verbraucher entsprechen.

Start-up trifft Küchenchefs und Studierende der SHL

«Als erstes Start-up hat Vegiboss das Angebot der SHL und von Swiss Food Research angenommen. Mit fleischlosen Originalen für Döner- und Fleischliebhaber entwickelt das junge Start-up mit den proteinreichen Favabohnen und Erbsen eine authentische Rezeptur.

Die Gründerinnen haben einen Nachmittag im Bildungsmodul für Innovation an der SHL verbracht. Die Studierenden erhielten einen Warenkorb mit den Produkten von Vegiboss und entwickelten innert kürzester Zeit verschiedene Rezepte zur Verkostung.

«Es war faszinierend, zu sehen, mit welcher Kreativität und Sicherheit die Teams in den Arbeitsgruppen neue Rezepte und Gerichte entwickelt haben. Für uns kamen dabei neue Ideen für unsere Zielgruppen heraus, die wir selbst noch nicht auf dem Radar hatten», berichten die beiden Gründerinnen begeistert.

Wegweisend für die Next Generation

«Diese Zusammenarbeit zwischen der SHL und Swiss Food Research ist wegweisend für die nächste Generation», sagt Josef Jans, Director of Business Development & Innovation an der SHL. «Sie wird nicht nur unseren Studierenden wertvolle Praxiserfahrungen bieten, sondern auch dazu beitragen, die Schweiz als Innovationsführer im Lebensmittel- und Hospitality-Sektor weiter zu etablieren.»

Lucas Grob, CEO von Swiss Food Research, ergänzt: «Wir sind begeistert von der Möglichkeit, unsere Expertise und die der SHL unseren Mitgliedern zur Verfügung zu stellen, um nachhaltige Entwicklungen schneller im Markt etablieren zu können.»

Genuss und Innovation verbinden

Swiss Food Research als Schweizer Innovationsnetzwerk baut konkrete und praxisorientierte Zusammenarbeit aus. Hier in Kurzform ergänzend zum aktuellen Pilotprojekt mit der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL zwei weitere Kooperationen:

Genussevent bei Soil to Soul
Während des Symposiums von Soil to Soul hat Swiss Food Research mit innovativen Produkten von Mitgliedern einen Genussevent ausgerichtet. Mit dem Titel «Genussvolle Innovationen auf dem Teller» kamen 60 Gäste in den Genuss, neuartige Lebensmittel zu degustieren. Das Menü wurde durch die kreative Leistung von Küchenchef Reguel Seeweer in vier geschmackvolle Gerichte verarbeitet. Für die Start-ups teilweise ein erster offizieller Auftritt mit viel wertvollem Feedback zu den Produkten.

Forschungsprojekt «Farm to Table» mit Yumame Foods
YUMAME FOODS

Forschungsprojekt «Farm to Table»
Mit einem kulinarischen Forschungsprojekt der beiden Hochschulen Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) und Zürcher Hochschule der Künste (ZHdK) sowie der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen spannt ein multidisziplinäres Team zusammen. Das Projekt «Farm to Table» erforscht die Auswirkungen einer nachhaltigen Ernährung an Hochschulen.
Dazu wurden saisonale, regionale und nachhaltige Zutaten in köstliche Mittagsmenüs verwandelt. Mit dabei war Mitglied von Swiss Food Research Yumame Foods mit ihrem ersten pflanzlichen Proteinangebot. Es basiert auf Pilzen und Linsen, die durch Fermentation veredelt werden. Eigenständige Aromastoffe entwickeln sich natürlich im Prozess zu einem einzigartigen Geschmack. «Als junges Start-up schätzen wir die Gelegenheit, unser Produkt erstmalig in einer Mensa anbieten zu können. Feedback zukünftiger Konsument:innen ist die beste Grundlage für die Weiterentwicklung unseres Angebotes für die breite Akzeptanz im Markt», freut sich Eliana Zamprogna, Gründerin von Yumame Foods.

Peter Jossi, Chefredaktor «Lebensmittel-Industrie», Lebensmittel-Ingenieur FH

Marina Helm Romaneschi, Marketing & Strategy Manager, Swiss Food Research

SIGTECH AG
Kennzeichnungstechnik mit Automation

PALETTENETIKETTIERER DER NEUESTEN GENERATION

SIGTECH AG
Hauptstrasse 72, CH-5037 Muhen
sigtech@sigtech-ag.ch, +41 62 738 32 32
www.sigtech-ag.ch

SGLWT-Awards für ausgezeichnete Arbeiten

Martina Bernascina und Edouard Appenzeller, Vorstand SGLWT

Wie jedes Jahr zeichnete die SGLWT ausgezeichnete Arbeiten der vier Hochschulen ETH Zürich, BFH-HAFL, HES-SO Valais-Wallis und ZHAW aus. Dieses Jahr von einem Studienabgänger und drei Studienabgängerinnen.

«Wir freuen uns, dass wir als Gesellschaft jedes Jahr solch herausragende Arbeiten prämieren dürfen und damit Studienabgängern vielleicht einen zusätzlichen Kick für ihre weitere Arbeit im Bereich der Lebensmittelwissenschaft und -technologie geben können», betont Marc Lutz als SGLWT-Präsident.

ETH Zürich: Martina Bernascina

Am 31. März 2023 durfte Martina Bernascina an der Diplomfeier des Masterstudienganges in Lebensmittelwissenschaften den SGLWT-Preis für ihre hervorragende Masterarbeit von unserem Vorstandsmitglied Edouard Appenzeller entgegennehmen. In ihrer Arbeit ging es um die «Study of plant-based protein stabilized emulsions and the interactions between proteins and emulsifiers at the interfaces».

HES-SO Valais-Wallis: Amaëlle Bonhôte

Am 27. Oktober 2023 durfte Amaëlle Bonhôte den Preis der SGLWT an der Diplomübergabe der Ingenieurhochschule Sitten (HES-SO Valais-Wallis) von Vorstandsmitglied Wilfried Andlauer entgegennehmen. Sie hat sich mit der Entwicklung einer innovativen mobilen Abfüllanlage für die Brauereiindustrie beschäftigt und entwickelte ein wegweisendes HACCP-Konzept zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

BFH-HAFL: Manuel Züger

Am 29. September 2023 durfte Manuel Züger an der Diplomfeier des Bachelorstudienganges in Lebensmittelwissenschaften von unserem Vorstandsmitglied Patrick Bürgisser den SGLWT-Preis für seine hervorragende Bachelorarbeit entgegennehmen. In seiner Arbeit ging es um die «Verbesserung der Keimzahl bei Limosilactobacillus reuteri». Die Arbeit fand in Zusammenarbeit mit einem industriellen Partner statt und ist aus diesem Grund vertraulich.

ZHAW: Madlen Duss

Am 22. September 2023 durfte Madlen Duss an der Diplomfeier des Bachelorstudienganges in Lebensmittelwissenschaften den SGLWT-Preis für ihre ausserordentliche Bachelorarbeit entgegennehmen. In ihrer Arbeit ging es um die «Erarbeitung eines HACCP-Systems und eines übergeordneten Vorgabedokumentes.

SGLWT – YOUNG SCIENTISTS

Weinkellerei Aarau

Alessandro Iannelli über das Filtrationssystem und die Zufuhr von Sulfit

YOUNG SCIENTISTS SGLWT

In einem spannenden und lehrreichen Ausflug besuchte am Donnerstag, dem 28. Oktober 2023, eine Delegation der Young Scientists der SGLWT die Weinkellerei Aarau.

Die Studierenden wurden herzlich von Alessandro Iannelli empfangen, einem Absolventen der ETH Zürich, der wie viele Teilnehmer Lebensmittelwissenschaften studiert hat. Die Veranstaltung begann mit einer informativen Firmenpräsentation, gefolgt von einer Diskussion über Prozessoptimierung in der Weinherstellung. Anschliessend führte uns Herr Iannelli persönlich durch die beeindruckenden Einrichtungen der Weinkellerei. Die Führung erstreckte sich von der Anlieferung des Weins über die Weinlagerung bis hin zur Abfüllanlage und schliesslich zum Hochpalettenlager.

Nach dieser faszinierenden Tour hatten die Studierenden die Gelegenheit, verschiedene Weine zu verkosten, begleitet von einem erfahrenen Önologen, Nicky Claasens. Auf Wunsch der Studierenden erläuterte er die Auswirkungen des Klimawandels auf den Weinanbau, was zu einer interessanten Diskussion führte.

Die Young Scientists sind eine Untergruppe der SGLWT, die Studierende der vier führenden Hochschulen für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelwissenschaften in der Schweiz zusammenbringt. Dieser Besuch in der Weinkellerei Aarau war nicht nur eine einmalige Gelegenheit, um Einblicke in die Weinabfüllung zu erhalten, sondern auch eine wertvolle Erfahrung für alle Teilnehmer.

Wir danken der Weinkellerei Aarau und Herrn Iannelli für ihre Gastfreundschaft und die wertvollen Informationen, die sie mit uns geteilt haben.

SGLWT-Preis 2023 für Amaëlle Bonhôte

Wir sind stolz, Amaëlle Bonhôte als diesjährige Preisträgerin des Preises der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie (SGLWT) bekannt zu geben. Die Preisverleihung fand im Rahmen der Diplomübergabe der Ingenieurhochschule Sitten (HES-SO Valais-Wallis) am 27. Oktober 2023 statt und wurde von Vorstandsmitglied Wilfried Andlauer durchgeführt.
Amaëlle Bonhôte wird für ihre herausragende Leistung im Studienbereich Lebensmitteltechnologie an der Ingenieurhochschule geehrt. In ihrer Diplomarbeit, die sie am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie an der Technischen Universität München (TUM) verfasste, widmete sie sich der Entwicklung einer innovativen mobilen Abfüllanlage für die Brauereiindustrie und entwickelte ein wegweisendes HACCP-Konzept zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Amaëlle überzeugte in ihrer Arbeit durch wissenschaftliche Selbstständigkeit und beeindruckende Innovationskraft.
Herzlichen Glückwunsch an Amaëlle Bonhôte für diese wohlverdiente Auszeichnung. Ihre Arbeit ist ein inspirierendes Beispiel für Exzellenz in der Lebensmittelwissenschaft und -technologie.

CARTE BLANCHE

DR. STEFAN FLÜCKIGER
Präsident Faire Märkte Schweiz

Nachhaltige Ernährungssysteme – Was heisst das, und wie kommen wir dahin?

▶ Der im Mai von Markt- und Wettbewerbsexperten gegründete Verein Faire Märkte Schweiz (FMS) setzt sich gemäss Eigenbeschrieb ein für fairere und gerechtere Märkte, in denen ein förderlicher Wettbewerb im Interesse aller Akteure, insbesondere auch der schwächeren Vertragspartei, und die Transformation hin zu nachhaltigeren Märkten ermöglicht wird. Fokus sind aktuell die Lebensmittel- und Agrarmärkte. Er lancierte die schweizweit erste Melde- und Beratungsstelle für Produzenten und engagiert sich über Arbeit in Politik und Wirtschaft, Sensibilisierung, Netzwerkarbeit, Forschung und Analysen sowie über Projekte.

Die Debatte über die Transformation hin zu nachhaltigen Ernährungssystemen hat in jüngster Vergangenheit zunehmend die Absatzprobleme im Markt thematisiert. Ein wichtiger Aspekt in diesem Zusammenhang ist die Preisgestaltung der Produkte und die Wertschöpfungsverteilung entlang der Wertschöpfungskette. So liess sich mittels der Preismonitor-Studie von FMS bekräftigen, dass die aktuelle Preispolitik in der Schweiz nicht nachhaltig ist. Die Studie zeigte neue Aspekte über die Preisfestsetzung und Wertschöpfungsverteilung in Zusammenhang mit der Marktmacht auf. Die Studienautoren der Fachhochschule Nordwestschweiz führen den hohen Preisunterschied zwischen konventionellen und Bioprodukten auf die Marktmacht der Grossverteiler Migros und Coop zurück, die zusammen etwa 70 Prozent des Lebensmittelhandels (inkl. Denner mit 80 Prozent) in der Schweiz kontrollieren.

Diese Marktmacht spielt einerseits eine Rolle für die Landwirtschaft, indem der Produzentenpreis tendenziell nach unten gedrückt werden kann, da die Nachfrager den Preis bestimmen können. Dies führt dazu, dass die Produzentinnen und Produzenten keinen Anreiz haben, umwelt- und tierfreundliche Produkte zu produzieren. Andererseits ist die Marktmacht auch beim Verkauf an die Konsumentinnen und Konsumenten relevant. Gerade bei Bioprodukten wird mit künstlich hohen Margen die höhere Zahlungsbereitschaft der Kunden abgeschöpft. Fazit: Schweizer zahlen über 100 Mio. Franken zu viel für Bioprodukte.

Die letzten Wochen und Monate seit der Gründung des Vereins FMS im Mai dieses Jahres zeigten: Das Engagement für Fairness in den Märkten ist nicht nur nötig, es kommt auch immer mehr Handlungsbedarf zum Vorschein. Auch deshalb liegt der Fokus des Engagements für faire Märkte in der ersten Phase auf den Agrar- und Lebensmittelmärkten. Gerade hier setzen die Bekämpfung von Machtmissbrauch und die überfällige Schaffung von Fairness in den Lebensmittelmärkten nicht nur faire Lieferbeziehungen voraus, sondern auch eine faire Verteilung der Wertschöpfung innerhalb der Lieferkette.

Mit diesem Titel publizierte die «NZZ am Sonntag» am 15. Oktober 2023 einen Artikel. Andere Zeitungen nahmen das Thema auf. FMS machte diesen Fall publik und setzt sich für eine Ablehnung ein. Denn: Wer hätte gedacht, dass ein seit über 60 Jahren toleriertes System, mit dem widerrechtlich versteckte Subventionen in Millionenhöhe an Grossmühlen geflossen sind, im Parlament unter dem Radar der Öffentlichkeit wieder etabliert werden soll – und dies, obwohl der Bundesrat das Regime auf Anfang Jahr gestoppt hat? Genau solche Fälle von Markt- und Politikversagen decken wir auf. Die sieben Grossmühlen, die rund 90 Prozent des Getreides vermahlen, sollen demnach von verfassungswidrigen Subventionen profitieren. Der Nationalrat kann nun im Dezember mit einem Nein dieses widerrechtliche System bodigen.

Für jede Transportaufgabe die passende Lösung

Michael M. Hartung, Geschäftsführer der HKS Fördertechnik AG

Vom Logistikbetrieb über den Stahl-Verarbeiter bis hin zum Gemüsebauer – alle sind auf bedarfsgerechte Stapler-Lösungen angewiesen. Die HKS Fördertechnik AG bietet genau dies seit 38 Jahren.

Für alle Unternehmen mit grossem Lager- und Transportbedarf liefert die HKS Fördertechnik AG bedarfsgerecht die passenden Angebote. Jedes Gerät muss einwandfrei funktionieren. Das ist das oberste Gebot. «Schliesslich sind unsere Kunden darauf angewiesen, dass sie mit unseren Produkten ihre Waren zuverlässig verschieben, stapeln und lagern können», erklärt Michael M. Hartung, Geschäftsführer der HKS Fördertechnik AG. Das Traditionsunternehmen mit Sitz im zürcherischen Marthalen ist seit 1985 der Fullservice-Partner, wenn es um Flurfördermittel geht. «Für uns stehen immer die Kunden und ihre Bedürfnisse im Zentrum», führt Hartung aus. Und dieser Kundenstamm ist extrem divers: HKS bedient von Gemüsebauern und Lebensmittelproduzenten über Bau- und Logistikbetriebe bis hin zu chemischer Industrie so ziemlich jedes Kundensegment. «Und da sich die Bedürfnisse dieser Betriebe je nach Branche und Unternehmensgrosse sehr stark unterscheiden, ist unser Produkt- und Dienstleistungsportfolio dementsprechend breit gefächert.»

Vielfältiges Angebot

Ein Blick auf den Produktekatalog der HKS Fördertechnik AG bestätigt dies: Ein Fahrzeugpool von rund 450 Geräten, buntgemischte Gebrauchtgeräte, Vorführmaschinen und Lagergeräte stehen für Kauf, Miete oder Leasing zur Verfügung. Das Angebot reicht dabei vom einfachen «Palettenrolli» mit Handbedienung bis hin zum 50-Tonnen-Schwerlaststapler. «Es ist uns ein zentrales Anliegen, für unsere Kunden immer die ideale Gerätelösung zu finden», führt Michael Hartung aus. Aus diesem Grund ist HKS auch der Spezialist für die Lieferung individueller, bedarfsgerechter sowie automatisierter Lösungen. Dem Preisbewusstsein der Kunden wird ebenfalls Rechnung getragen:

«Wir verstehen die Ansprüche und Möglichkeiten von KMU und kommen diesen, wo immer wir können, entgegen», sagt der HKS-Geschäftsführer. Darum wird unter anderem die Lebensdauer bestehender Stapler durch die bedarfsgerechte und gerätespezifische Wartung optimiert. «Es geht uns nicht darum, unseren Kunden einfach das neuste und grösste Gerät zu verkaufen – sondern ihnen die optimale Lösung zu bieten, die zu ihrem Betrieb passt und mit der sie nachhaltig zufrieden sind.»

Erweiterter Betrieb – Aber immer noch schlank

Um die Kundenbedürfnisse sowie die steigende Anfrage nach Produktelösungen noch besser abdecken zu können, hat HKS im September 2020 die Fördertechniksparte der Avesco AG gekauft und auf den 1. Januar 2021 erfolgreich in HKS integriert. Dadurch verdoppelte sich nicht nur die von HKS betreute Flotte, sondern auch das Team ist mit neu rund 70 Mitarbeitenden sowie 22 Servicetechnikern in der ganzen Schweiz agiler als je zuvor – weitere Stellen sind ausgeschrieben. «Für uns war diese Übernahme ein wichtiger Schritt in die Zukunft und eine wesentliche Voraussetzung dafür, unsere Kunden heute und morgen optimal bedienen zu können», erklärt Michael Hartung. Trotz der Aufstockung in Personal und Material stehe HKS aber weiterhin für kurze Wege sowie unkomplizierte Abläufe.

HKS Fördertechnik AG

HKS Fördertechnik AG
Alti Ruedelfingerstrass 18
8460 Marthalen
Tel. +41 52 305 47 47
Fax +41 52 305 47 48
info@hks-stapler.ch
www.hks-stapler.ch

Mexikanische Spezialitäten mit Swissness

Miadelita verbindet authentisches mexikanisches Know-how mit Schweizer Herkunft und handwerklicher Verarbeitung.

Christoph Gsell, Geschäftsführer und Mitinhaber, und Dr. Jacques Bossart, Mitinhaber MIADELITA GMBH

▶ PETER JOSSI

Am Anfang stand der Traum, echte Tortillas mit mexikanischer Handwerkskunst aus Schweizer Herstellung anzubieten. Vor 28 Jahren startete Michael Drugowitsch und sein damaliger Partner als absolutes Pionierunternehmen die Produktion von mexikanischen Spezialitäten. Die Miadelita GmbH in Au-Wädenswil am Zürichsee wird heute in zweiter Generation von Christoph Gsell und Jacques Bossart geführt.

Handwerk und technologisches Know-how

Bis heute stellen die Mitarbeitenden die Produkte grösstenteils in Handarbeit her. Mehr als ein Vierteljahrhundert nach der Aufbauphase verfügt das Unternehmen jedoch längst über hochprofessionelle technologische und unternehmerische Abläufe und Strukturen. Die Miadelita GmbH ist nach der Lebensmittelsicherheitsnorm FSSC22000 zertifiziert und erfüllt zudem die Auflagen der Biozertifizierung und weiterer Labelanforderungen.

Christoph Gsell erläutert als Lebensmittel-Ing. FH (Wädenswil) das spezifische Verfahren: «Die Tortilla-Chips werden sowohl aus Maismehl als auch nach dem traditionellen mexikanischen Verfahren, der sogenannten «Nixtamalisation» aus dem ganzen Maiskorn hergestellt. Dabei werden die Maiskörner mit Kalk gekocht und danach mit einer Lavasteinmühle gemahlen. Der daraus entstandene Teig wird zu den typischen Dreiecken geformt, gebacken, frittiert, gesalzen oder gewürzt und danach fachgerecht verpackt.»

Sämtliche Tortilla-Chips werden mit dem Vegan-Label sowie mit dem Label der IG Zöliakie (glutenfrei) ausgelobt. Die Bio-Suisse-Knospe-Chips sind nach den Normen der Bio Suisse zertifiziert. Rund 65 bis 70 Prozent des Umsatzes der Miadelita GmbH wird mit Bio-Produkten erzielt. Zudem verfügt Miadelita über Tortilla-Chips mit Regionallabel.

Tortilla-Chips mit Swissness

Swissness gewinnt über die klassischen Schweizer Sortimente an Bedeutung – so auch für Miadelita. Christoph Gsell zeigt auf, wie der Aufbau der einheimischen Beschaffung gelang: «In der Vergangenheit wurde der Bio-Knospe-Mais hauptsächlich aus Österreich beschafft. Der Wunsch nach einheimischen Rohstoffen und einem mehr regionalen Produkt brachte uns mit dem Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) zusammen. Vor rund fünf Jahren organisierten wir breit angelegte Anbauversuche von diversen Bio-Körnermais-Sorten in der Innerschweiz. Aus ca. zehn verschiedenen Sorten kristallisierten sich zwei bis drei Sorten als geeignet heraus.»

Für den landwirtschaftlichen Anbau sei selbstverständlich der Hektarertrag und die Robustheit der Pflanze entscheidend, weiss Christoph Gsell und ergänzt: «Für uns als Verarbeitungsbetrieb sind jedoch die schöne Form des Maiskorns, eine optimale Farbe und Geschmack ebenso wichtig. Mais ist eben nicht gleich Mais.» Entscheidende Qualitätskriterien bei der Beschaffung und Eingangskontrolle seien zudem Analyseparameter wie Aflatoxin- und Mykotoxinwerte, als Überreste von Getreide-Pilzsporen. «Seit Kurzem prüfen wir zudem die Tropanalkaloidwerte», ergänzt Christoph Gsell. Dies sind natürliche Pflanzengiftstoffe, welche in den Samen von Nachtschattengewächsen vorkommen, in erster Linie Stechapfel, ein häufiges Beikraut im Maisanbau Dies erfordert nebst den Analysen für Gluten, Soja und GVO eine Vielzahl an Laboranalysen.

Ein weiteres Qualitätskriterium ist für die Verarbeitung von Körnermais zu Tortilla-Chips besonders wichtig, betont Gsell: «Der Bruch, womit der Anteil an beschädigten Maiskörnern gemeint ist. Ist dieser Anteil zu hoch, ist unsere Ausbeute schlechter, da ein Teil des Mais durch die Mühlesteine ‹schlüpft› und so anstatt in den Teig auf den Boden gelangt.»

Bei der Aufbereitung nach der Ernte sei daher eine schonende Maistrocknung und optimale Reinigung entscheidend. Die Maisqualität ist absolut entschei-

Körnermais vor der Lavasteinmühle MIADELITA GMBH

Mehrkopfwaage / Endverpackung MIADELITA GMBH

dend für unsere hohen Qualitätsansprüche an guten Tortilla-Chips. Christoph Gsell fasst zusammen, worauf es ankommt: «Gute Tortilla-Chips sind sehr crispy, nicht zu dünn und nicht zu dick, goldgelb in der Farbe, schmecken nach Mais und werden durch die Würzung im Geschmack unterstützt.»

Biofach als wichtige Plattform

Die Biofach jeweils im Februar in Nürnberg ist der weltweit wichtigste Treffpunkt der Biobranche, neben dem Messegeschehen, verbunden mit einem vielfältigen Fachkongress.

Christoph Gsell zur Bedeutung des Miadelita-Auftritts im Rahmen des Swiss Pavilion-Rechtzeitig auf die Biofach erfolgt die Lancierung der «Stone Ground Bio Tortilla Chips» in einer Kleinpackung (40 g) mit den Varianten Sea Salt und Paprika. «Wir hoffen, unserer Kundschaft eine gute alternative Zwischenverpflegung zu den Kartoffelchips oder anderen Snackprodukten zu bieten.»

Für Christoph Gsell und sein Unternehmen ist die Biofach 2024 bereits der vierte Auftritt an der Bio-Leitmesse: «Nebst dem Heimmarkt, der für uns der wichtigste ist, nimmt der Exportanteil kontinuierlich zu. Unsere Präsenz im Middle-East-Markt ist bereits gut. Wir sind nun auf der Suche nach Kunden in Europa. In England sind wir bereits erhältlich, wir sehen jedoch auch Potenzial in den nordischen Ländern, wo der Bio-Markt einen ähnlich hohen Anteil hat wie in der Schweiz.»

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

MULTIVAC

Nährstoff-Boost dank Versorgung mit Nüssen

Dank der Versorgung mit Cashew- und Haselnüssen konnte für mehr als 105 000 Menschen die Ernährungsgrundlage optimiert werden.

Ofi hat bisher über 1 000 000 US-Dollar an Prämien an Cashew-Bauern verteilt. OFI

▶ Das Unternehmen Olam food ingredients (ofi), weltweit führend für natürlich gute Lebensmittel- und Getränkezutaten konnte 2022 mehr als 105 000 Menschen in seinen Versorgungsketten für Cashew- und Haselnüsse mit Gesundheits- und Ernährungsprogrammen erreichen. Diesen Meilenstein veröffentlichte das Unternehmen in seinem Impact Report «Nuts Trails». Dieser fasst die Fortschrittsdaten aus 12 Monaten bezüglich seiner Nachhaltigkeitsziele für Cashew- und Haselnüsse bis 2030 zusammen.

Beliebte pflanzliche Ernährungsquelle

Nüsse erfreuen sich aufgrund des weltweiten Wachstums des Sektors für Lebensmittel auf pflanzlicher Basis neuer Beliebtheit. Konsumenten entscheiden sich aufgrund von Geschmack und wahrgenommenem Nährwert für Cashew- und Haselnüsse und auch Mandeln statt für andere pflanzliche Optionen wie Soja und Hafer. Jedoch können die Landwirte und ihre Familien, die diese Nüsse in Ländern wie der Elfenbeinküste und der Türkei anbauen, ihren eigenen gesundheitlichen und ernährungsbedingten Bedürfnissen nicht immer nachkommen. Aus diesem Grund nutzt ofi seine eigenen Teams vor Ort in den Herstellerländern, um Tausende von Anbauern, Arbeitern und deren Familien zu Ernährungsthemen zu schulen, zu beraten und ihnen Vorsorgeuntersuchungen zur Verfügung zu stellen.

So arbeitet zum Beispiel das Cashew-Team von ofi in der Elfenbeinküste, wo Fehlernährung bei 1 von 5 Kindern zu Wachstums- und Entwicklungsstörungen führt, mit dem nationalen Ernährungsprogramm (National Nutrition Program, NNP), um mehr als 2500 Kinder in den Cashew-Kommunen mit einer neu entwickelten Smartphone-Anwendung namens «Infant Malnutrition System Alert» (IMSA) zu orten und zu untersuchen. Dadurch konnten 49 mittelschwere und akute Fälle identifiziert und an medizinische Einrichtungen überwiesen werden. Ausserdem wurden 10 Bohrlöcher installiert, über die die Kommunen Zugriff auf sicheres Trinkwasser erhalten. In der Türkei, in der zwei Drittel der weltweit konsumierten Haselnüsse produziert werden und die Ernte von vielen Migranten abhängig ist, erhielten mehr als 1500 Arbeiterinnen Voruntersuchungen und Beratung durch die Sozialarbeiter von ofi, um so Erkrankungen wie Diabetes und Anämie diagnostizieren und verhindern zu können.

Ashok Krishen, CEO für den Bereich Nüsse bei ofi, fasst die Ergebnisse einer aktuellen Konsumforschung zusammen: «58 Prozent möchten ihren Konsum von Nahrungsmitteln auf pflanzlicher Basis in den nächsten 2 Jahren verstärken, und Nüsse stehen dabei im Mittelpunkt dieses Wachstums. Dabei werden Cashew- und Haselnüsse und auch Mandeln oft eng mit Bezeichnungen wie ‹lecker›, ‹natürlich› und ‹gesund› in Verbindung gebracht. Unsere Nüsse müssen dabei jedoch nicht nur gut für die Verbraucher sein, sondern es ist ebenfalls wichtig,

Ofis Nut Trails 2022 Impact Report hebt die Fortschritte von Ofi auf dem Weg zu seinen 2030 Cashew- und Haselnuss-Nachhaltigkeitszielen hervor. OFI

dass sie auch gut für die Menschen und die Kommunen sind, die diese produzieren. Zusammen mit unseren Kunden und Partnern arbeiten unsere Teams vor Ort in und mit den Kommunen, um deren Zugang zu wichtigen Gesundheitsdiensten und Ernährungsberatung zu verbessern, und zwar als Teil unserer Strategie, kreativere, produktivere und nachhaltigere Wege zu finden, um Erzeugnisse aus Cashew- und Haselnüssen zu liefern.»

Element der Nachhaltigkeits-Strategie

Der Bericht beschreibt weiterhin ausführlich den Fortschritt der ofi-Teams für Cashew- und Haselnüsse im vergangenen Jahr im Vergleich zu den Zielen für 2030 bezüglich der Lebensgrundlagen der Landwirte, der Menschenrechte und des Klimaschutzes. Dazu gehören das Erreichen der folgenden Ziele bis 2030: Schulungen für 100 Prozent der Haselnuss-Arbeiter in den Nachhaltigkeitsprogrammen von ofi zur Gleichstellung der Geschlechter und zu Arbeits- und Kinderrechten; die Verteilung von mehr als 1 Million US-Dollar in Prämien zur Unterstützung der Cashew-Anbauern, damit diese für ihre Anbauprodukte den bestmöglichen Wert erhalten; und die Durchführung von Bodenuntersuchungen für mehr als 700 Haselnussanbauern, um deren Düngemittelgebrauch zu optimieren.

Burcu Turkay, globaler Leiter der Nachhaltigkeit im Bereich Nüsse bei ofi, ergänzt: «Die von uns aus der gesamten Versorgungskette gesammelten Daten – und zwar vom Anbau bis zur Produktionsstätte – zeigen uns, dass wir Fortschritt machen, und wie wir unsere Auswirkung noch weiter ausweiten. Und nicht nur das: Unsere Kunden können mit uns zusammenarbeiten und die Leistung ihrer eigenen Versorgungsketten über unser Nachhaltigkeitsmanagementsystem ‹AtSource› nachverfolgen. Das alles bedeutet, dass sie sich sicher sein können, dass, wenn sie unsere Inhaltsstoffe kaufen, diese nicht nur Geschmack und Zweckmässigkeit liefern, sondern auch den Anbauern und deren Kommunen einen Wert liefern.»

Informationen

Die in diesem Beitrag erwähnten Konsum-Daten basieren auf einer quantitativen Umfrage von 1508 Verbrauchern (Deutschland, Frankreich, Vereinigtes Königreich, Schweden und Italien) im November 2022. Forschung durchgeführt von InSites Consulting im Namen von ofi Insights.

Stapler.
Lösungen.
Für Sie.

HKS Fördertechnik AG

Rufen Sie uns an:
Telefon +41 52 305 47 47

Sie wollen etwas bewegen?
Die HKS bietet Fördertechnik ganz
auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

HKS Fördertechnik AG
8460 Marthalen ▪ 3400 Burgdorf
hks-stapler.ch

Neuentwicklung: Vegane Liebefeld-Oberflächenkulturen

Ab sofort bietet die Liebefeld Kulturen AG ein Sortiment veganer Oberflächenkulturen an. Mit der neuen Linie wird auf das steigende Interesse an fermentierten, pflanzlichen Käse-Alternativen reagiert.

Soja-Matrix, mit veganer Rotschmiere-Kultur, aus dem Liebefeld affiniert AGROSCOPE

▶ Die Liebefeld Kulturen AG bietet vier neue Oberflächenkulturen für verschiedene Anwendungsgebiete an. Die Kulturen wurden von Agroscope in Zusammenarbeit mit der Praxis spezifisch für den Einsatz auf pflanzenbasierten Produkten entwickelt. Sie können veganen Lebensmitteln wie beispielsweise Käse-Alternativen ein ansprechendes Äusseres und ein Käse-ähnliches Aroma verleihen.

Käse-ähnliches Aussehen und Aroma

Die veganen Oberflächenkulturen können Produkten aus etwa Lupine oder Soja ein ansprechendes Käse-ähnliches Aussehen und Aroma verleihen. Sie enthalten die bisher auf Käse bewährten Mikroorganismen der Rotschmiere bzw. auch den weissen Milchschimmel Geotrichum candidum. Die Kulturen werden in flüssiger Form zu 80, 250 und 1000 ml angeboten und können auf die Oberfläche oder in die Verarbeitungs-Masse appliziert werden. Aufgrund der Vielfalt der pflanzlichen Matrizes und der Prozesstechnologien wird Anwendern empfohlen, den Einsatz der Kulturen je nach Fall spezifisch zu testen. Die Fachpersonen von Agroscope stehen bei Fragen gerne zur Verfügung, um ihr erarbeitetes Wissen zu teilen.

Neu: vegane Oberflächenkulturen aus dem Liebefeld

Praxiseinführung erfolgt produktspezifisch

Christoph Kohn ist Leiter Forschungsgruppe Kulturen bei Agroscope und als Fachexperte auch bei den aktuellen Neuentwicklungen involviert. Er gibt Auskunft zum aktuellen Stand der Praxiseinführung: «Derzeit gibt es noch keine Betriebe, welche die Kultur regulär und regelmässig einsetzen. Es wurden schon Versuche mit vor allem einem Industriepartner gemacht, ansonsten haben wir hauptsächlich intern Tests gemacht. Was sich sagen lässt: es ist nicht so wie beim Käse, wo man eine Standard-Vorgabe für den Einsatz erstellt und die Kulturen dann nach diesem Schema X anwenden kann. Bei den pflanzlichen Matrizes ist jede anders, und die Anwender müssen in eigenen Versuchsreihen rausfinden, ob und wie die Kulturen angewendet werden können.»

Die Anwendung der veganen Oberflächenkulturen muss jeweils spezifisch an die verschiedenen pflanzlichen Produkte angepasst werden. Erfahrungsgemäss können für pflanzliche Matrices keine allgemein gültigen Anwendungsempfehlungen gegeben werden, wie dies bei Käse – dem ursprünglichen Anwendungsgebiet der Kulturen – der Fall ist. Dies, weil die Vielfalt der veganen Produkte sehr gross ist. Interessierte Hersteller sind gefordert, Tests mit ihren Produkten durchzuführen, um optimale Resultate zu erzielen. Die bisherige Er-

In Schweizer Käse seit über 100 Jahren bewährt: Kulturen aus dem Liebefeld

AGROSCOPE

Liebefeld Kulturen – Hand in Hand mit der Branche!

Die Forschungsanstalt Agroscope und ihre Vorgänger-Institutionen produzierten im Liebefeld seit Anfang des 20. Jahrhunderts die berühmten «Liebefeld Kulturen» und stellten sie den Schweizer Käsereien zur Verfügung. So konnte ein wesentlicher Beitrag zur hohen Qualität und Einzigartigkeit von Schweizer Käse und anderen fermentierten Lebensmitteln geleistet werden. Mit dem Ziel, die langfristige Kulturenreproduktion zugunsten der Schweizer Käsehersteller zu sichern und die Verantwortung zu teilen, ging Agroscope im Jahr 2018 mit der Branche eine Public Private Partnership (PPP) ein und brachte die Käsekulturen in das Gesamteigentum des Bundes und der Branche ein.

Die neu gegründete Liebefeld Kulturen AG lässt die Kulturen seit 1. Oktober 2019 in den Räumen von Agroscope in Liebefeld im Lohnauftrag durch Agroscope reproduzieren; die AG verkauft die Kulturen danach an die Endbezüger. Die Liebefeld Kulturen AG setzt sich aus Vertretern von Fromarte, den Sortenorganisationen, den Schweizer Milchproduzenten und interessierten Milchverarbeitern zusammen. Trotz der neuen Strukturen gleich geblieben sind die bisherigen hohen Ansprüche: beste Schweizer Kulturen für besten Schweizer Käse!

Kulturen aus dem Liebefeld

fahrung zeigt, dass pflanzliche Matrizes im Vergleich zu Käse oft höhere Wassergehalte aufweisen und aufgrund abweichender pH-Pufferungskapazitäten auch andere Reifungsverläufe zeigen. Oberflächenkulturen bewirken durch ihre intensive enzymatische Aktivität die Bildung einer breiten Palette an Aromastoffen von fruchtig-hefig über käsig-umami bis champignonartig, die in die gesamte Masse diffundieren. Daneben sorgen sie durch rötlich-gelbliche Pigmentbildung oder Wachstum eines Schimmelrasens für ein ansprechendes, typisches Äusseres und können vor Kontaminationsflora schützen.

Kakaopulver-Transport – Zuverlässig und lebensmittelsicher

Die Handhabung von Kakaopulver kann aufgrund der Beschaffenheit und der Feinheit des Pulvers heikel sein.

Gericke: pneumatisches Dichtstromfördersystem für Kakaopulver
GERICKE

▶ Kakaopulver wird verwendet, um den charakteristischen Geschmack und die Farbe von Schokoladengetränken zu erzielen. Fein gemahlenes Kakaopulver wird in der Regel mit anderen Zutaten gemischt, um die Getränkepulver herzustellen. Die Handhabung von Kakaopulver kann aufgrund der Beschaffenheit und der Feinheit des Pulvers heikel sein. Gericke hat erfolgreich ein pneumatisches Förder-, Lager-, Beschickungs- und Mischsystem für die Herstellung von Schokoladengetränken geliefert.

Kakaopulver sollte bei Temperaturen unter 30 °C und unter trockenen Bedingungen verarbeitet werden. Der Grund dafür ist, dass es ein hygroskopisches

Gericke

Die Schweizer Gericke-Gruppe entwickelt und produziert seit 1894 Maschinen, Systeme und Anlagen für Schüttgutprozesse. Lösungen von Gericke finden sich heute auf der ganzen Welt in verschiedensten Industrien wie Chemie, Pharma, Lebensmittel, Kunststoffe oder Baumaterialien.
Gericke hat ein Netzwerk von Tochtergesellschaften und über 350 Angestellte in der Schweiz, Deutschland, Grossbritannien, den Niederlanden, Frankreich, den USA, Brasilien, Singapur, Indonesien, Malaysia, Thailand und China.

Produkt ist, das Feuchtigkeit aufnehmen und Klumpen bilden kann. Das kann seinen Geschmack beeinträchtigen und erschwert die Verarbeitung. Daher ist es von Vorteil, die Rohstoffe, geschützt vor Verunreinigungen und Wechselwirkungen, mit der Umgebung zu verarbeiten. Gericke verwendet dazu pneumatische Fördersysteme, bei dem das Produkt durch eine spezielle Vorrichtung in eine Rohrleitung eingeführt und mit Hilfe eines Gasstroms durch das geschlossene Rohrsystem zu einem Empfangsbehälter transportiert wird.

Pneumatische Dünnstromförderung

Bei einer pneumatischen Dünnstromförderung wird das Produkt über eine Zellenradschleuse in die Rohrleitung eingeleitet. Der Gasstrom wird in der Regel von einem Drehkolbengebläse erzeugt, das einen Förderdruck von weniger als 1 bar g erzeugt. Diese Art von pneumatischem Fördersystem ist durch hohe Luftgeschwindigkeiten von mehr als 20 m/s und geringe Beladung gekennzeichnet. Die Förderung von hygroskopischen, fetthaltigen Pulvern (Kakaopulver hat in der Regel einen Anteil von 10–20%) bei hohen Geschwindigkeiten kann zu Produktablagerungen innerhalb der Rohrleitung führen, was nicht hygienisch ist und zu Verstopfern führen kann. Mit dem pneumatischen Dichtstromfördersystem «PulseFlow PTA» der Firma Gericke wird das Kakaopulver als langsam bewegter Produktpfropfen gefördert. Das System besteht aus einem Druckbehälter und wird mit Druckluft aus einer Luftversorgung von meist mehr als 4 bar g betrieben. Da eine Beladung der Leitung mit dichterer Menge an Feststoffen erreicht wird und das Kakaopulver mit geringen Geschwindigkeiten unter 10 m/s transportiert wird, reduziert sich die Menge an Fördergas und damit der Energieverbrauch. Die Luft wird gereinigt und typischerweise getrocknet, was zu einem sehr niedrigen Restwassergehalt führt, der einem atmosphärischen Taupunkt von etwa –20 °C entspricht. Dadurch wird verhindert, dass sich das Produkt in der Rohrleitung ablagert und durch verstopfte Leitungen zum Stillstand kommt.

Je nach Lieferanten des Kakaopulvers kann das Fliessverhalten von sehr frei bis schlecht fliessend reichen. Das Fördersystem muss daher in der Lage sein, beide Arten von Kakaopulver zu fördern. Die kohäsiven und schlecht fliessenden Sorten können Brücken oder «Rattenlöcher» bilden, die zu Störungen führen können. Um dies zu verhindern, wurde das Fördersystem mit einem speziellen fluidisierenden Austragssystem ausgestattet, das einen gleichmässigen Austrag ermöglicht.

Investieren Sie in Ihre Zukunft.
Entwickeln Sie sich beruflich weiter!

NEU: berufsbegleitende Fachschule 1

Vorbereitung auf die Berufsprüfung Milchtechnologe/-technologin mit eidg. Fachausweis (Fachschule 1)

Vollzeit-Kurs 2024/25: 26. August 2024 bis Mitte Mai 2025

Berufsbegleitender Kurs: 26. August 2024 bis Mitte Mai 2026

Infotag FS 1 für interessierte Personen:
Dienstag, 19. März 2024, 09.00–14.00 Uhr

Vorbereitung auf die Höhere Fachprüfung Milchtechnologe/-technologin mit eidg. Diplom/Käser- und Molkereimeister/-in (Fachschule 2)

Kurs 2024/25: 11. November 2024 bis Ende März 2025

KANTON LUZERN

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung
bbzn.lu.ch

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung
Milchwirtschaft
Centralstrasse 21
6210 Sursee
Telefon 041 349 73 64
milchwirtschaft.bbzn@edulu.ch

PROPAC

Verpackungen für die Landwirtschaft und für Hofläden

Feldstrasse 80
CH-8180 Bülach
Tel. +41 (0)44 851 00 80
info@propac.ch · www.propac.ch

MULTIVAC

Neue Verpackung für Schweizer Nationalwurst

In über 100 Supermärkten bietet die Genossenschaft Migros Ostschweiz mittlerweile die St. Galler Bratwurst an. So erfolgreich, dass die Produktion an ihre Kapazitätsgrenzen stiess.

▶ Das Unternehmen investierte deshalb in eine Industrie-4.0-taugliche Verpackungslinie von Mult und gewann dank dem höheren Automationsgrad nicht nur mehr Durchsatz, sondern auch mehr Flexibilität und Sicherheit in Zeiten des Fachkräftemangels.

Die Genossenschaft Migros Ostschweiz mit Sitz in Gossau produziert für 100 eigene Supermärkte in mehreren Kantonen – von St. Gallen bis Graubünden. So erfolgreich, dass die Produktionskapazitäten 2021 an ihre Grenzen stiessen. Neues Equipment musste her. «Um unseren Durchsatz zu erhöhen, machten

wir uns unter anderem auf die Suche nach einer leistungsstärkeren Verpackungslinie für unsere St. Galler Bratwürste», erinnert sich Benjamin Germann, Teamleiter in der Genossenschaft Migros Ostschweiz.

Fündig wurde er bei Multivac. Die Unternehmensgruppe bietet Komplettlösungen für das Verpacken und Verarbeiten von Lebensmitteln – vom Schneiden, über das Verpacken bis hin zum Etikettieren und Kontrollieren. Homogene Lösungen, die im Vergleich zu heterogenen Alternativen weniger Reibungsverlust versprechen, da die Abstimmung mit mehreren Herstellern entfällt. Die Vorteile: Eine schnellere Inbetriebnahme, da die Maschinen konstruktionstechnisch aufeinander abgestimmt und alle Schnittstellen bereits vorhanden sind. Geringere Ausfallzeiten, da der Service reaktionsschnell und gezielt arbeitet. Und eine verlässliche Versorgung mit Ersatzteilen und Verbrauchsmaterialien wie Verpackungsfolien. «Wir kennen Multivac seit 20 Jahren und haben in dieser Zeit den vielversprechenden Wandel vom reinen Maschinenlieferanten zum Systemlöser beobachtet. Daher war es naheliegend, dass wir auch in Zukunft weiterhin auf eine Zusammenarbeit setzen, um unsere Produktivität zu erhöhen.»

Aus einer Hand: Multifunktionale neue Linie

Die rund zwölf Meter lange Verpackungslinie ging innerhalb von acht Monaten nach Auftragseingang in Betrieb. «Von diesem Tempo waren wir wirklich beeindruckt. Zumal Multivac die neue Verpackungslinie wie ein Massanzug millimetergenau auf das begrenzte Platzangebot in unserem Produktionswerk zuschneiden musste», so Germann. Herzstück dieser Sonderanfertigung: die Tiefziehverpackungsmaschine RX 4.0. Zusätzlich in die Maschine integriert, platzsparend oberhalb der Siegelstation: der Foliendirektdrucker DP 230. Er bedruckt die Oberfolie der Verpackung, eine Weichfolie aus Polyamid (PA) und Polyethylen (PE), direkt nach dem Abwickeln von der Rolle im Thermotransferdruck mit variablen Produktionsdaten, wie z. B. Chargennummer oder Mindesthaltbarkeitsdatum. Parallel zu diesem Foliendirektdruck macht die RX 4.0 eine Unterfolie, eine Hartfolie aus amorphem Polyethylenterephthalat (APET), durch Wärmeeinwirkung verformbar, sodass beim anschliessenden Tiefziehen mit Druckluft und Vakuum eine Mulde für das Produkt entstehen kann.

Im nächsten Schritt folgt die manuelle Beladung. Mitarbeiter von Migros legen im Einlegebereich der Maschine jeweils zwei Bratwürste in die Kavitäten. Danach übernimmt wieder die Maschine. Beim sogenannten Modified Atmosphere Packaging (MAP) – übersetzt: Schutzgasverpacken – leitet die RX 4.0 eine Schutzgasatmosphäre in die Verpackung, meist ein Gemisch aus Kohlendioxid, Stickstoff und Sauerstoff. Es verlängert die Haltbarkeit des Produkts. Migros gibt für die St. Galler Bratwürste ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von zwölf Tagen an. Unmittelbar nach der Einführung des Schutzgases versiegelt die Tiefziehverpackungsmaschine dann die Kavitäten mit der bedruckten Oberfolie.

Es folgt die Etikettierung der Verpackungen. Hier kommen zwei Querbahnetikettierer zum Einsatz, die Etiketten mit Gewicht, Preis, MHD und QR-

MULTIVAC

Code gleichzeitig von oben und unten applizieren. Quer- und Längsschneidungen trennen die Einzelpackungen anschliessend aus der Packungsbahn. Ob die Etiketten tatsächlich vorhanden sind, prüft abschliessend das optische Inspektionssystem I 420 via Lumineszenzsensoren. Fehlt ein Etikett, wird die Packung als Schlechtpackung im Bereich des nachgeschalteten Abführbandes manuell ausgeschleust und in der Streckensteuerung der Tiefziehverpackungsmaschine dokumentiert. «Durch den hohen Automationsgrad der neuen Verpackungslinie können wir mittlerweile einen Durchsatz von bis zu 80 Packungen pro Minute erreichen», freut sich Germann. Dabei wird jede einzelne Verpackung sicher gekennzeichnet. Zudem liesse sich die Verpackung nun einfacher öffnen. Mussten Verbraucher früher die Folie über Haifischzähne am Packungsrand einreissen, stehen dafür nun Peel-Ecken zur Verfügung, über die sich die Oberfolie besonders leicht greifen und abziehen lässt. Nicht zuletzt punktet die Verpackungslinie mit Flexibilität. So kann Migros nach schneller Umrüstung statt einer MAP-Verpackung auch eine Verpackung der Bratwürste in vakuumierter Weichfolie realisieren.

Zentrales Touch-Terminal vereinfacht Bedienung

Ein höherer Durchsatz war allerdings nicht der einzige Grund, in eine Verpackungslinie von Multivac zu investieren. Auch eine einfache Bedienbarkeit beeinflusste die Investitionsentscheidung. Denn genau wie mittlerweile fast alle Industrieunternehmen branchenübergreifend sieht sich auch die Genossenschaft Migros Ostschweiz mit dem Fachkräftemangel konfrontiert. «Ein hoher Automationsgrad und eine barrierefreie Bedienbarkeit der Anlagen unterstützen uns, auch mit weniger Personalressourcen produktiv zu arbeiten», sagt Germann. Die gesamte Verpackungslinie lässt sich über ein Touchscreen-Terminal steuern. Die Bedienoberfläche HMI 3.0 ist dabei so gestaltet, dass sie eine intuitive Steuerung aller Prozesse erlaubt. Stellt der Anwender am Touchscreen beispielsweise ein neues Drucklayout ein, passen sich Foliendirektdrucker, Tiefziehverpackungsmaschine, Etikettierer und Inspektionssystem automatisch an. Zudem ist es möglich, die Linie an die Multivac Smart Services anzubinden.

Smart Services optimieren Produktion in Echtzeit

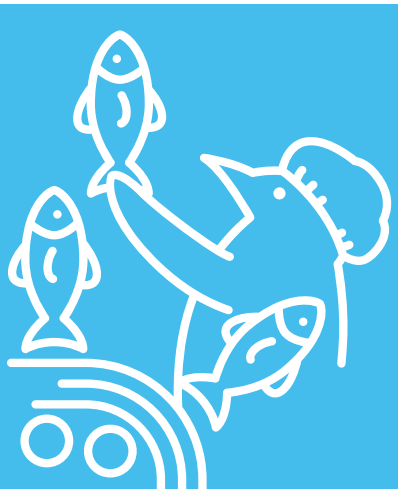
Da die Maschinen der Verpackungslinie mit Sensoren ausgestattet und nach dem Plug-and-play-Prinzip ohne grossen Aufwand in die Cloud eingebunden sind, ist es bei Migros neuerdings auch möglich, die Produktion in Echtzeit zu überwachen, zu analysieren und zu optimieren. «Als Führungskraft wünscht man sich ein gewisses Kontrollinstrument für die Produktion, ohne dass man selbst physisch anwesend sein muss», sagt Germann. Durch die Smart Services bietet Multivac eine Vielzahl an Applikationen, mit denen sich die Maschinenverfügbarkeit, Performance, Qualität und damit die Effizienz erhöhen lassen. Maschinen und Linien können dank der Konnektivität beispielsweise Live-Messwerte zu Strom-, Druckluft- und Kühlmediumverbrauch bereitstellen. Kennzahlen, die dabei unterstützen, Optimierungspotenziale zu erkennen. Über das «myMULTIVAC»-Kundenportal stehen die Multivac Smart Services zu jeder Zeit an jedem Ort mit jedem Gerät zur Verfügung. «Eines Tages haben wir gemerkt, dass es in einer Schicht zu einem Leistungsabfall kommt. Warum, war uns allerdings ein Rätsel», erinnert sich Germann. Der Smart Log Analyzer habe schliesslich die Antwort geliefert. In regelmässigen Abständen erschien eine Fehlermeldung, dass die Schutzhaube geöffnet sei. «Vor Ort haben wir dann gesehen, dass die Schicht unterbesetzt war und die Mitarbeiter durch das Öffnen der Haube und den resultierenden Maschinenstillstand Zeit gewinnen wollten.» Das Problem: Durch das ständige Hochfahren der Maschine nach dem Schliessen der Haube ging pro Schicht schnell eine halbe Stunde Produktionszeit verloren. «Wir haben mit dieser Erkenntnis die Taktzahl der Maschine reduziert und die Mitarbeiter entlastet. Eine Optimierungsmassnahme, die im Vergleich zum ständigen Maschinenstillstand die Produktivität erhöhte. Ohne die Multivac Smart Services wäre uns dieses Defizit wahrscheinlich nicht aufgefallen.»

SSP KÄLTEPLANER

KÄLTELÖSUNGEN, DIE SINN MACHEN.

Wir verstehen die spezifischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie und kennen die Bedürfnisse unserer Kunden.
Produkt, Hygiene und Wirtschaftlichkeit stehen an erster Stelle.

SSP KÄLTEPLANER AG | Oensingen | Luzern | mail@kaelteplaner.ch | kaelteplaner.ch
SSP KÄLTEPLANER GmbH | D-Wolfertschwenden | mail.GER@kaelteplaner.ch | kaelteplaner.ch



Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050

DR. LORENZ HIRT

Der Bund hat am 5. September 2023 die Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 veröffentlicht. Es handelt sich dabei gemäss Bund um eine langfristige Strategie der Selbstverantwortung, der Motivation und der Innovation. Die Strategie skizziert 42 Massnahmen, um Wissen zu erweitern, Beteiligung von Akteuren zu stärken und die Politik weiterzuentwickeln. Es werden allerdings keine unmittelbaren, regulatorischen Massnahmen vorgesehen, sondern die Strategie soll die Basis für die künftige Diskussion bilden.

An einer Pressekonferenz der drei Bundesämter für Landwirtschaft (BLW), Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und Umwelt (BAFU) wurde am 5. September 2023 die Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 vorgestellt. Diese löst die Klimastrategie Landwirtschaft des BLW von 2011 ab und ist neu auf die gesamte Ernährungsbranche ausgerichtet.

Mit der neuen Klimastrategie will der Bund die Anpassung der Land- und Ernährungswirtschaft an den Klimawandel und die Reduktion von Treibhausgasen unterstützen. Dabei soll die ganze Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten in die Pflicht genommen werden.

Die sektorübergreifende Strategie ist auf drei Ziele ausgerichtet, die bis 2050 erreicht werden sollen:

- Die Landwirtschaft gewährleistet eine klima- und standortangepasste Produktion und erreicht dabei einen Selbstversorgungsgrad von mindestens 50 Prozent.
- Die Bevölkerung ernährt sich gesund und ausgewogen. Sie verringert damit ihren ernährungsbedingten ökologischen Fussabdruck pro Kopf gegenüber 2020 um zwei Drittel.
- Die Treibhausgasemissionen der nationalen landwirtschaftlichen Produktion werden gegenüber 1990 um 40 Prozent gesenkt.

Der Massnahmenplan zur Klimastrategie umfasst 42 Massnahmen in den folgenden acht Bereichen:

Allerdings enthält die Strategie gemäss Christian Hofer, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft, «keine Vorschriften, keine erzieherischen Massnahmen, keine sehr einschneidenden Regulierungen. Der Staat greift nicht auf die Teller der Konsumenten.» Vielmehr handle es sich um eine langfristige Strategie der Selbstverantwortung, der Motivation und der Innovation. Die Strategie wendet sich denn auch in erster Linie an die Verwaltung und die Politik und zeigt mögliche Stossrichtungen auf. Die Massnahmen werden vom zuständigen Bundesamt (BLW, BLV oder BAFU) im Rahmen der jeweils aktuell gültigen gesetzlichen Grundlagen konkretisiert und in Projekten umgesetzt.

Haltung der Fial

Die Fial unterstützt das in Paris verabschiedete internationale Klimaübereinkommen mit dem Bekenntnis zu «Net Zero 2050». Wir engagieren uns für die Reduktion der Klimabelastung in den gesamten nationalen und internationalen Wertschöpfungsketten (Scope 1–3) von der Landwirtschaft über die Verarbeitung bis hin zum Vertrieb bzw. zu den Konsumentinnen und Konsumenten, um das Ziel «Net Zero 2050» zu erreichen.

Als Dachverband unterstützt die Fial die einzelnen Mitgliedunternehmen bei der Umsetzung dieser Massnahmen im Rahmen ihrer Möglichkeiten durch Informationsvermittlung, Weiterbildungen und Pooling des Wissens unter den Mitgliedern. Aber auch die Mitgliedunternehmen selbst unterstützen sich auf diesem Weg gegenseitig, indem sie ihr Know-how und ihre Erfahrungen den anderen Mitgliedunternehmen zur Verfügung stellen und die Emissionen im Scope 3 in Zusammenarbeit mit ihren Vorlieferanten, Partnern und Kunden angehen und gemeinsam Reduktionsmassnahmen definieren und umsetzen.

Dementsprechend befürworten wir den Erlass einer modernen, aktualisierten Klimastrategie durch den Bund für unseren Sektor. Aufgrund der vielen bestehenden Zielkonflikte ist es richtig und wichtig, dass die Strategie durch die drei Bundesämter BLW, BLV und BAFU gemeinsam ausgearbeitet wurde. Die Nahrungsmittelindustrie wird ihren Beitrag zur Erreichung der ambitionierten Ziele leisten, z. B. durch weitere Reformulierungen der Produkte, durch Innovationen in der Herstellung oder generell durch Investitionen/Anstrengungen im Bereich Nachhaltigkeit. Wir begrüssen, dass die Klimastrategie des Bundes, auf Selbstverantwortung und auf die Befähigung der Konsumentinnen und Konsumenten sich gesund und nachhaltig zu ernähren, setzt und nicht regulatorisch in das Konsummuster bzw. den Teller der Konsumentinnen und Konsumenten eingreift.

Dr. Lorenz Hirt (LH)
Geschäftsführer Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (Fial)

Empack 2024: Neue Lightweighting-Verpackungen für die Schweizer Milchwirtschaft

▶ Vom 24. bis zum 25. Januar 2024 öffnet die Fachmesse Empack in Bern ihre Tore. Für «Lebensmittel-Industrie» haben wir mit David Aebi, Geschäftsführer der Packstar GmbH, über neue Produkthighlights der Verpackungsindustrie gesprochen.

Herr Aebi, die Packstar GmbH ist Aussteller auf der Empack 2024. Worauf dürfen sich die Fachbesucher an Ihrem Messestand freuen?
Wir sind die Handelsvertretung der Jokey Group, des führenden Herstellers für starre Kunststoffverpackungen in Europa. Auf der Empack präsentieren wir neue Jokey-Verpackungen für die Molkerei-Industrie. Das Highlight ist eine Verpackung, die speziell für den Schweizer Markt entwickelt wurde.

Was sind die Vorteile dieser Jokey-Verpackungen, und was verbirgt sich hinter der Neuentwicklung für den Schweizer Markt?
Die Gebinde sind besonders benutzerfreundlich und für die automatische Heiss- oder Kaltabfüllung optimiert. Ein besonderes Merkmal ist die Jokey Thin-Wall Technology. Dadurch werden die Verpackungen immer leichter und sind gleichzeitig sehr formstabil und bruchsicher. Das sogenannte Lightweighting senkt die Kosten, und es können Ressourcen und CO_2-Emissionen bei Produktion und Transport eingespart werden. Für die Schweiz hat Jokey den JSP11072 entwickelt. Diese Verpackung für Molkerei-Produkte wurde speziell für die Transportkiste A/N optimiert. Dadurch wird das Volumen der Kisten maximal ausgenutzt, und es lassen sich mehr Gebinde pro Kiste transportieren.

Wie nachhaltig sind Kunststoffverpackungen?
Im Hinblick auf Stabilität, Schutz und Haltbarkeit von Füllgütern sowie bei faktenbasierten Ökobilanzen schneidet Kunststoff besser ab als vergleichbare, alternative Packstoffe. Jokey-Verpackungen werden aus Polypropylen hergestellt. Dieser Kunststoff lässt sich besonders energiearm herstellen, verarbeiten und recyceln. Die Gebinde für die Milchwirtschaft werden mit einem angespritzten Kunststoffbügel produziert und sind zu 100 Prozent hochwertig und technisch recycelbar. Mit seinem Eco Concept setzt Jokey zudem auf maximale Nachhaltigkeit entlang des gesamten Produktlebenszyklus seiner Produkte und engagiert sich z. B. beim Aufbau von Kreislaufsystemen von Kunststoffverpackungen.

Erfahren Sie mehr über die hochwertigen Verpackungslösungen und das Jokey Eco Concept. Besuchen Sie die Packstar GmbH auf der Empack 2024 in Bern (Stand L21). Als einer der erfahrensten Händler für Verpackungen ist das Familienunternehmen seit mehr als 20 Jahren die offizielle Werkvertretung der Jokey Group in der Schweiz. Innerhalb von 24 Stunden beliefert Packstar seine Kunden aus seinem Lager im Kanton Bern. Zusätzlich werden grosse Stückzahlen für Industriekunden verlässlich und zu Top-Konditionen direkt ab Hersteller geliefert.

Packstar GmbH
Ipsachstrasse 10
2560 Nidau
Tel. +41 32 333 30 58
info@packstar.ch

EVENTS

24. UND 25. JANUAR 2024

Innovationskraft und Zukunft im Fokus

▶ 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. 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 von 2023 äusserten sich sehr positiv

hinsichtlich der gebotenen Plattform an zwei kompakten Messetagen 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».

Neben den treuen Verbandspartnern SVI und VLI sorgen über 62 angemeldete Ausstellende an der «Empack 2024» wieder für eine beeindruckende Bandbreite an Unternehmen aus der Verpackungsbranche. Dabei sind auch Neuzugänge an der Messe zu finden: Die Firmen Proderma AG und PTG SA nehmen zum ersten Mal an der Fachmesse teil. Auch die Elco AG, Model AG, Wipotec Swiss GmbH und WellPack AG sind wieder mit dabei.

Die Empack 2024 verspricht nicht nur wieder eine beeindruckende Ausstellung zum Thema Schaffenskraft und Innovationsfreude der Schweizer Verpackungsbranche, sondern ermöglicht auch intensiven Wissensaustausch und wertvolle Einblicke in die Zukunft des Verpackungswesens in all seinen Facetten.

Sichern Sie sich bereits jetzt Ihren kostenlosen Eintritt mit dem Gutschein-Code «1901» auf der Website der Empack 2024, welcher auch für die parallel stattfindende «Logistics & Automation 2024» gültig ist.

LOGISTICS & AUTOMATION
The future of intralogistics technology

EMPACK
THE FUTURE OF PACKAGING

Easyfairs Switzerland
Kägenstrasse 17
4153 Reinach
Tel. +41 61 228 10 04
www.empack-schweiz.ch
www.logistics-automation.ch

IBAG Fördertechnik AG | Altmannsteinstrasse 27
CH-8181 Höri (ZH) | Tel. +41 44 860 55 50
info@ibag.biz | www.ibag.biz

ibag foerdertechnik

13. BIS 16. FEBRUAR 2024

Von internationaler Produktvielfalt bis zur Zukunft des Essens

▶ «Im Februar 2024 dreht sich in Nürnberg alles rund um Bio-Produkte, Nachhaltigkeit und Innovationen des Sektors. Auf der Biofach, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, treffen sich vom 13. bis 16. Februar 2024 Vertreter entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Parallel dazu findet die Vivaness, Internationale Fachmesse für Naturkosmetik, statt. Wissensaustausch und Netzwerken, neue Produkte entdecken und den Bio-Sektor voranbringen, das erwartet Besuchende auf der Biofach 2024.

«Die Vorbereitungen für das Messe-Duo laufen auf Hochtouren. 2024 erwarten wir rund 2800 Ausstellende aus der ganzen Welt, 200 davon auf der Vivaness. Wir freuen uns schon darauf, alle Teilnehmenden in Nürnberg zu begrüssen und einen Rahmen zu schaffen, in dem Impulse für die Zukunft der Bio-Branche Platz und Raum finden», erklärt Danila Brunner, Executive Director Biofach und Vivaness. «Zusätzlich bauen wir das Rahmenprogramm aus und schaffen weitere Angebote, welche den zielgerichteten Austausch fördern, Orientierung geben und Gleichgesinnte zusammenbringen. Zum Beispiel mit dem neuen Gemeinschaftsstand für internationale Start-ups oder dem Treffpunkt HoReCa – GV & Gastro», so Brunner weiter.

Food for the Future: Frauen und nachhaltige Ernährungssysteme

Raum dafür bieten unter anderem die themenspezifischen Sonderflächen sowie der Biofach-Kongress mit seiner grossen Programmvielfalt. «Food for the Future: Frauen und nachhaltige Ernährungssysteme», so lautet das gemeinsam mit dem Internationalen Schirmherr IFOAM – Organics International und dem nationalen ideellen Träger Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) gewählte Schwerpunktthema des Biofach-Kongresses. Er rückt die transformative Kraft von Frauen im Lebensmittelsektor in den Fokus und beleuchtet ihre Rolle für eine nachhaltigere Zukunft des Ernährungssystems. Zahlreiche weitere Branchen- und Zukunftsthemen werden in den Einzelvorträgen adressiert. Der Biofach-Kongress bildet damit eine umfangreiche Plattform für Wissensaustausch und -erweiterung, Networking und Transformation. Er richtet sich an Vertreter entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Bio-Sektors.

Neuheiten und Trends

Bei den internationalen Ausstellenden in den Messehallen, sowie gesammelt am Neuheitenstand der Biofach gibt es geballte Innovationskraft zu entdecken. Hier stehen die neuen Produkte der Ausstellenden im Fokus. Drei Tage lang haben Besuchende die Möglichkeit, ihre Lieblingsprodukte in sieben Kategorien für den Best New Product Award Biofach zu wählen. Die Siegerehrung findet am letzten Messetag, Freitag, 16. Februar 2024, statt. Zur Teilnahme sind alle Besuchende, Ausstellende und Medienvertreter herzlich eingeladen. Innovation, kreative Ideen und Trends bringen auch die Newcomer der Bio-Branche mit. Erstmals organisiert die Biofach eine eigene Fläche speziell für internationale Start-ups, den Gemeinschaftsstand «International Newcomers & Start-ups». Darüber hinaus versammelt der vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) geförderte Gemeinschaftsstand «Young Innovators» 30 deutsche Start-ups.

Neuheiten und Innovationen hält auch das Rahmenprogramm bereit. Der Trendrundgang – 2023 noch exklusiv für Medienvertreter und Content Creators – führt im Februar erstmals auch Besuchende zu ausgewählten Ausstellenden und ihren angesagten Produkten. Auf dem Weg gibt es Informationen rund um die von der Biofach und Branchen-Experten ausgelobten Messe-Trends.

BIOFACH

Switzerland Global Enterprise
Stampfenbachstrasse 85
8006 Zürich
Tel. +41 44 365 51 51
www.biofach.de
www.vivaness.de

29. UND 30. JANUAR 2024

Cheeseaffair – Schweizer Käse präsentiert sich!

▶ Die neue nationale Plattform für Schweizer Käse vom 29. bis 30. Januar 2024 in der Alten Reithalle in Aarau: Der Event richtet sich an den Gross- und Detailhandel im In- und Ausland sowie an die Gastronomie.

Das etwas andere Veranstaltungskonzept mit Charme bietet den Ausstellern eine attraktive und effiziente Plattform zur Vermarktung von Schweizer Käse.

Die Besucher der Cheeseaffair erhalten einen tiefen Einblick in die Schweizer Käsekultur und erleben die grösste Käsevielfalt aus allen Schweizer Landesteilen. Besucher können sich direkt von Produzenten beraten lassen, Käse degustieren und an Vorträgen und Workshops teilnehmen.

Die Cheeseaffair ist eine Initiative der Schweizerischen Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten (SGWH) und der Agentur Ruuf AG. «Ziel ist es, eine Plattform zu schaffen, um den Schweizer Käse in angemessener Form zu präsentieren», so SGWH-Präsident Hansruedi Aggeler. «Mit unserer Expertise als Messemacher versprechen wir der Branche eine attraktive und effiziente Umsetzung mit Fokus auf Mehrwert für die Branche», sagt Christian Rudin, Ruuf AG.

RUUF Christian Rudin
Buckhauserstrasse 35
8048 Zürich
Tel. +41 79 810 46 50
info@ruuf.ch
www.cheeseaffair.ch

1. UND 2. FEBRUAR 2024

GLUG24 entwickelt sich erfreulich!

▶ Die GLUG, der nationale Treffpunkt für Getränkehersteller, findet mit internationaler Beteiligung zum zweiten Mal statt und stösst auf grosses Interesse und entwickelt sich erfreulich. Die Zahl der angemeldeten Aussteller hat die erste Ausgabe bereits übertroffen. Das Begleitprogramm bietet spannende Einblicke in alle Aspekte der Getränkeherstellung, von Bier über Wein und Spirituosen bis hin zu alkoholfreien Getränken.

Die GLUG24, mit dem Konzept einer Kontakt- und Netzwerkplattform, ist der erlebnisreiche Treffpunkt (B2B) für Profis, Verbände, Politik mit umfangreichem Erfahrungsaustausch und mausert sich so zur führenden Veranstaltung für die Getränkeindustrie in der Schweiz. Für den Besucher bietet sie einen umfassenden Überblick über die gesamte Wertschöpfungskette der Getränkeherstellung, von den Rohstoffen über die Prozessanlagen und die Verpackung bis hin zur Logistik. Die GLUG24 ist eine ideale Plattform für kleine und grosse Unternehmen, um sich der Getränkebranche zu präsentieren. Die Ausstellungsplätze sind ab CHF 2250.– (inkl. Standbau) erhältlich und nur noch bis Ende November 2023 verfügbar.

Begleitet wird die Veranstaltung von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm. Kostenlose Vorträge für alle Besucher behandeln aktuelle Themen der Getränkeherstellung, nachhaltige Verpackungslösungen oder aktuelle Trends in der Branche.

Als Highlight findet am Netzwerkabend die Prämierung der zweiten GLUG-Brauer-Challenge (eines Wettbewerbs für Biere, die mit Schweizer Malz gebraut werden) statt. Eine kompetente Jury bewertet die Biere in den Kategorien Lager und Ale vor Ort und kürt zudem das Aargauer Bier 2024.

RUUF Christian Rudin
Buckhauserstrasse 35
8048 Zürich
Tel. +41 79 810 46 50
info@glug.swiss
www.glug.swiss

29. JANUAR BIS 3. FEBRUAR 2024

ZHAW Lake Week

▶ Vom 29. Januar bis 3. Februar 2024 findet an der ZHAW in Wädenswil die erste Lake Week statt. Im Zentrum steht die Zukunft der Lebensmittel und der Ernährung, es geht also um die Agro-Food-Systeme von morgen. Auf dem Programm stehen Fachtagungen, Workshops, Podiumsdiskussionen und Events für die Start-up-Szene, aber auch Angebote für das breite Publikum wie Führungen, Ausstellungen und eine Food Experience – eine Über-Mittag-Veranstaltung mit Kochen, Erleben, Degustieren.

Der International Day am Montag, 29.01.24 steht unter dem Motto «Planetary Health Diet – turning global visions into local actions». Die Tagung findet in englischer Sprache statt. Nebst Vorträgen, u. a. von Sophie Egan vom Stanford Food Institute, USA, oder Malin Borg von Swissnex, Brasilien, können Teilnehmende in einem Co-Creation-Prozess an Lösungen rund um Klimawandel, wachsende Weltbevölkerung und begrenzte Ressourcen mitarbeiten.

Wie kann eine regenerative Lebensmittelverarbeitung Ökosysteme stärken und so für eine abwechslungsreiche Ernährung und eine prosperierende globale Gemeinschaft sorgen? An der Tagung «Regenerative Lebensmittelherstellung» am 31.01.24 erfährt man in Vorträgen und Diskussionen mehr. Die Tagung wird vom ZHAW-Forschenden Tilo Hühn moderiert. Mit dabei sind u. a. Martin Henck, CEO Hilcona, Jörg Reuter, Food Campus Berlin, und Kurt Widmer, CEO Goba.

Die Tagung «Food Service Perspektiven» am Freitag, 02.02.24 beginnt mit einem besonderen Highlight: Christian Hamerle, Gründer des Food Service Innovation Lab in Berlin, wird in seiner Keynote seine Perspektive und Vision für die Food-Service-Industrie mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern teilen. In der anschliessenden Podiumsdiskussion sowie in den Barcamp-Sessions am Nachmittag gibt es Gelegenheit, mit Expertinnen und Experten aus verschiedenen Bereichen des Food Service die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen zu diskutieren.

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Einsiedlerstrasse 34
8820 Wädenswil
Tel. +41 58 934 50 00
Fax +41 58 934 50 01
info.lsfm@zhaw.ch
www.zhaw.ch

Zukunftsweisende Vernetzung: Rendez-vous Emballage und Verpackung im Fokus der Branche

Netzwerken in der Branche spielt eine entscheidende Rolle, und die Rendez-vous Emballage am 7. November 2023 in Morges sowie die Rendez-vous Verpackung am 9. November 2023 bieten Fachleuten aus der Verpackungswirtschaft eine erstklassige Gelegenheit, ihre Netzwerke zu pflegen und zu vertiefen.

v. l. n. r.: Livio Marchioni (BVS Verpackungs-Systeme AG, Urdorf), Susanne Schulz (Etimark AG, Grabs) und Mirko Ackermann (Videojet Technologies Suisse GmbH, Oensingen) VERPACKUNGSEVENT GMBH

▶ Diese Veranstaltungen dienen nicht nur dem Austausch unter Fachleuten, sondern auch dazu, die neuesten Trends, Technologien und Innovationen in der Verpackungsbranche zu präsentieren und zu diskutieren.

Das Gründertrio, bestehend aus Susanne Schulz (Etimark AG, Grabs), Livio Marchioni (BVS Verpackungs-Systeme AG, Urdorf) und Mirko Ackermann (Videojet Technologies Suisse GmbH, Oensingen), ermöglicht es Unternehmen, sich bei diesen Tagesevents den Besuchern zu präsentieren. Neben den Ausstellern waren auch die Verbände des Verbands der Schweizer Verpackungs- und Logistikfachleute (VLI) und des Schweizerischen Verpackungsinstituts (SVI) vertreten.

Ein besonderes Highlight bot sich den Teilnehmern während der Führung bei Zaugg Maschinenbau in Schönenwerd. Das Unternehmen hat sich auf die Automatisierung von Arbeitsabläufen für Produktionsunternehmen spezialisiert und bietet kreative und massgeschneiderte Ideen für eine umfassende Umsetzung aus einer Hand.

Das Rahmenprogramm rund um die Tagesveranstaltung beinhaltete kurze Vorträge zu branchenspezifischen Themen. Philipp Abegg, der Präsident von Ballyana, gewährte Einblicke in die Geschichte von Bally aus Schönenwerd. Ballyana setzt sich dafür ein, die Hinterlassenschaften der Ballyschen Industrie- und Familiengeschichte zu bewahren und der interessierten Öffentlichkeit zu präsentieren. Die Bedeutung der Verpackung, insbesondere der Schuhschachtel, wurde dabei herausgestellt – ein Gegenstand, den viele zu Hause zur Aufbewahrung haben.

Am Nachmittag referierte Claude Morf vom VLI zum Thema Fachkräftemangel. Er betonte die Wichtigkeit von Ausbildung, Weiterbildung und lebenslangem Lernen, um diesem Problem in der Branche entgegenzuwirken. Morf unterstrich, dass Verpackungen als vielseitige Problemlöser gelten und die Branche dazu beitragen kann, qualifizierte Fachkräfte zu fördern.

Aussteller

- **BVS Verpackungs-Systeme AG,** Urdorf
- **CDF Emballage SA,** La Chaux-de-Fonds
- **inpalo GmbH,** Klettgau-Erzingen
- **Clarus Films AG,** Brunnen
- **Kumagra AG,** Lyss
- **Etimark AG,** Grabs
- **Flaigg AG,** Aesch
- **Packstar GmbH,** Nidau
- **Storopack Schweiz AG,** Birr
- **Videojet Technologies Suisse GmbH,** Oensingen
- **Hovmand A/S,** Køge
- **Robatech AG,** Muri AG
- **Sarna Plastec AG,** Alpnach
- **Saropack AG,** Rorschach
- **Tanner & Co. AG,** Meisterschwanden
- **Très Locos,** Wettwil
- **WellPack AG,** Einsiedeln
- **Schweizerisches Verpackungsinstitut SVI,** Oberwangen b. Bern
- **VLI – Verband Schweizer Verpackungs- und Logistikfachleute,** Basel

MARKTPLATZ

Olivenöl im Fokus

▶ Olivenöl erfreut sich seit jeher grösster Beliebtheit und geniesst den Ruf, besonders gesund zu sein. Die Mittelmeerländer fallen einem als Erstes ein, wenn es um hochwertiges, naturbelassenes und authentisches Olivenöl geht. In der Praxis befindet sich in der Flasche aber leider nicht immer das, was auf dem Etikett ausgelobt wird. Grund ist der enorme Preisunterschied zwischen Olivenöl der höchsten Qualitätsstufe «nativ extra» und niedrigeren Qualitäten, wodurch der Anreiz für Verfälscher gross ist, billiges Öl als «nativ extra» zu verkaufen. Die Trickkiste der kriminellen Machenschaften ist reich gefüllt und reicht von Substitution über Verdünnung bis hin zur falschen Kennzeichnung.

Um Olivenöl zu schützen und somit Food Fraud (Lebensmittelbetrug) entgegenzuwirken, wurde eigens für Olivenöl 1959 der Internationale Olivenrat in Madrid gegründet, der direkt den Vereinten Nationen unterstellt ist. In diesem Gremium versammeln sich die Gesandten der Mitgliedsstaaten, Produzenten- und Konsumenteninteressen, um weltweit einheitliche Qualitätsstandards und Analysemethoden festzulegen. Die Europäische Union setzt diese Standards direkt in ihrer Gesetzgebung um. Erst kürzlich wurden neue Vermarktungsnormen erlassen: Hierzu wurden die bis dahin geltende Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 sowie die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 aufgehoben. An ihre Stelle traten die Delegierte Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Olivenöl sowie die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl. Somit ist Olivenöl eines der am stärksten regulierten Lebensmittel auf EU-Ebene. Mit den neuen Vermarktungsnormen und den Vorschriften für die Konformitätskontrolle soll die Qualität von Olivenölen weiterhin gewährleistet und Betrug auch künftig wirksam bekämpft werden.

Oleificio Sabo
Via die Solari 4
6900 Lugano
www.sabo1845.ch

PERFECT PROTECTIVE PACKAGING

STOROpack

rEPS HEISST,
MASSGESCHNEIDERT UND
ZUDEM NACHHALTIG ZU VERPACKEN.

Mit rEPS (recyceltes expandiertes Polystyrol) gehen wir neue Wege bei der vollständigen Schließung des Recyclingkreislaufs von EPS-Schutzverpackungen. Denn rEPS besteht aus Minimum 95 Prozent recycelten EPS-/PS-Abfällen. Neue Schutzverpackungen können mit bis zu 100% dieses Werkstoffs hergestellt werden. Für rEPS werden sowohl Post-Industrial (PIR) wie auch Post-Consumer (PCR) Abfälle verwendet.

rEPS behält die Verpackungseigenschaften des herkömmlichen EPS bei und eignet sich daher ideal als Transportverpackung für empfindliche Produkte, die einen maßgeschneiderten Produktschutz benötigen. Somit ist rEPS eine besonders attraktive Lösung für Unternehmen, die ihre Waren passgenau und sicher versenden möchten und gleichzeitig Wert auf Nachhaltigkeit legen.

Storopack Schweiz AG
Industriestrasse 1
5242 Birr
www.storopack.ch

Ihr Ansprechpartner
Christopher Enders
T 079 307 20 81
sales.ch@storopack.com

Neuer Leiter Werkstofftechnik

▶ Dr. Daniel Galsterer ist promovierter Ingenieur der Werkstoffwissenschaften. In seiner beruflichen Tätigkeit erweiterte er sein Know-how in der Schadens- und Werkstoffanalytik sowie Korrosion in verschiedenen industriellen Bereichen bis hin zur Medizinaltechnik, Luft- und Raumfahrt. Zu Fach- und Projektkompetenzen kamen Führungskompetenzen in verschiedenen leitenden Funktionen, z. B. als Bereichsleiter Materialprüfung Non Destructive Testing (NDT) und Destructive Testing (DT) hinzu. Als Leiter Innovation gründete er den Bereich Industrielle Computertomografie der heutigen Eurofins Qualitech und war als Leiter Qualitätsmanagement und im Bereich Business Development MedTech tätig.

Seine hervorragende Vernetzung in Schweizer Fachkreisen verdankt er seiner langjährigen Tätigkeit in der Industrie sowie seinen Nebentätigkeiten als Leiter der Fachkommission Durchstrahlungsprüfung (RT) und Prüfaufsicht (RT) der Schweizerischen Gesellschaft für zerstörungsfreie Prüfung (SGZP).

In seiner neuen Funktion ist er verantwortlich für das Prüflabor des Swiss Safety Center, dessen Kernkompetenz im Bereich Werkstoffprüfung und Schadensanalytik von vornehmlich metallischen Werkstoffen liegt. Sein Ziel ist die Ausweitung des Dienstleistungsangebots im Sinne von Advanced NDT einerseits durch Ausbau der digitalen Radiografie bis hin zur Computertomografie und andererseits durch Nutzung und Kombination des NDT-Angebots der gesamten SVTI-Gruppe.

«Ich sehe das Prüflabor als Kompetenzzentrum und Partner für einzelne Untersuchungen und werkstofftechnische Gutachten sowie zur umfassenden Qualitätssicherung für Kunden verschiedenster Branchen, national wie international», so Dr. Daniel Galsterer, Leiter Werkstofftechnik.

Die Swiss Safety Center AG bietet Lösungen für alle Branchen mit spezifischen Dienstleistungen, Produkten und Qualifizierungen im Sicherheits- und Qualitätsbereich. Dazu zählen Prüfungen, Zulassungen und Inspektionen in den Bereichen Druckgeräte, Schweisstechnik und Gefahrgut sowie Konformitätsbewertungen. Weitere Dienstleistungen betreffen CE-Kennzeichnungen und Zertifizierungen, Begutachtungen, Expertisen sowie fachbezogene Aus- und Weiterbildungen.

Swiss Safety Center AG
Richtistrasse 15
8304 Wallisellen
Tel. +41 44 217 43 33
info@safetycenter.ch
www.safetycenter.ch/werkstoffpruefung

Langlebige SKF-Pendelrollenlager mit dem Plus an Lebensmittelsicherheit

▶ SKF bringt die ersten Pendelrollenlager speziell fur die Lebensmittel- und Getränkeindustrie auf den Markt. Diese Lager mit lebensmittelechter Schmierung und Dichtungen haben eine längere Lebensdauer als offene SKF-Pendelrollenlager und werden den vorgeschriebenen Lebensmittelsicherheitsstandards in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie gerecht. So verringern die neuen Lager der Food-Line-Serie das Risiko einer Lebensmittelkontamination und lassen die Maschinen zuverlässiger und profitabler laufen durch verlängerte Wartungsintervalle.

«Unsere neuen Pendelrollenlager stossen in eine Angebotslücke im Bereich der Lebensmittelindustrie», sagt Benjamin Geiser, Entwicklungsingenieur für Spezialager bei SKF.

«Sie steigern die Lebensmittelsicherheit und Zuverlässigkeit der Maschine.»

Im Innern dieser neuen Lager tut NSF-Fett der Kategorie H1 zuverlässig seinen Dienst; es ist speziell für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie optimiert. Eine Hochleistungs-Kontaktdichtung aus Nitril-Butadien-Kautschuk – sowohl

FDA- als auch EG-zugelassen – schützt vor dem Eindringen von Wasser, Reinigungsmitteln und Verunreinigungen. Sie minimiert das Risiko, dass Schmiermittel aus dem Lager austritt. So werden Hygienestandards eingehalten und gleichzeitig die Nachschmierung reduziert sowie Leistung und Lebensdauer des Lagers erhöht. Die Dichtung ist ausserdem blau eingefärbt, sodass Bruchstücke leichter zu erkennen sind, falls sie in die Lebensmittel gelangen.

Das selbstausrichtende Lager wird in der Leistungsklasse Explorer hergestellt. Es besteht aus Stahl mit hoher Ermüdungsfestigkeit, was zur Erhöhung der dynamischen Tragfähigkeit und zur Reduzierung von Schwingungen und Wärmeentwicklung beiträgt. Insgesamt verlängern SKF-Pendelrollenlager der Food Line die Lebensdauer im Vergleich zu offenen Lagern durchschnittlich bis zu dreimal.

Und nicht nur das: Die neuen Food-Line-Pendelrollenlager sind auch nachhaltiger. Die reibungsarme Dichtung senkt den Energieverbrauch und die CO_2-Emissionen gegenüber handelsüblichen Standarddichtungen; die Lager halten länger und müssen seltener ausgetauscht werden, was den Bedarf an Rohstoffen, Herstellung und Transport verringert. Und schliesslich entfallen dank dem gekapselten Lagerdesign Schmiermittelneukauf und -entsorgung sowie allfällige Nachschmierung.

SKF (Schweiz) AG
Eschenstrasse 5
8603 Schwerzenbach
Tel. +41 44 825 81 81
skf.schweiz@skf.com
www.skf.ch

Innovation und Effizienz vereint: Beutelverschliessmaschine von Burgener AG

▶ Die Burgener AG ist ein führender Anbieter von Verpackungslösungen.

Die komplett überarbeitete BV7-Beutelverschliessmaschine steht nicht nur für Leistungsfähigkeit, sondern auch für Sicherheit und Qualität. Sie ist nach Food-Grade-Standards konzipiert und erfüllt die strengsten Hygieneanforderungen in der Lebensmittelindustrie. Dies gewährleistet, dass Lebensmittelprodukte in Beuteln sicher und hygienisch verpackt werden. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist das Clean Design der BV7. Ihre Konstruktion minimiert mögliche Anhaftungen von Schmutz oder Verunreinigungen, was die Reinigung und Wartung erheblich erleichtert. Das Clean Design trägt dazu bei, die Kontaminationsgefahr zu minimieren und die Produktqualität zu gewährleisten.

Die BV7 ist äusserst vielseitig und kann je nach Bedarf mit verschiedenen Funktionen ausgestattet werden, darunter Beutelhochziehen, Spreizen, Vakuumieren und Inertisieren. Diese Anpassungsfähigkeit ermöglicht es Unternehmen, die Maschine an ihre spezifischen Anforderungen anzupassen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Eine der bemerkenswertesten Eigenschaften der BV7 ist ihre vollautomatische Funktionalität, die eine nahtlose Integration in automatisierte Verpackungslinien und die Zusammenarbeit mit Gebindefördertechnik ermöglicht. Dies trägt dazu bei, die Effizienz und die Gesamtproduktivität zu steigern.

Produktionsfirmen müssen in der Lage sein, schnell auf unterschiedliche Anforderungen und Produktverpackungen zu reagieren. Die BV7-Beutelverschliessmaschine ist in der Lage, verschiedene Gebindetypen zu verarbeiten, darunter Beutel, Bag-in-Box und Bag-in-Drum. Selbsterklärend können auch verschiedene Beutelmaterialien in unterschiedlichen Dimensionen verarbeitet werden. Die Prozessparameter und der Gebindetyp können einfach über eine Rezepturverwaltung eingestellt werden, was den Einrichtungsaufwand minimiert.In enger Zusammenarbeit mit den Kunden wird jede Maschine auf die jeweiligen Bedürfnisse angepasst. So erhält der Kunde am Ende auch die optimale Lösung für seine Applikation.

Burgener AG
Wehreyering 31
3930 Visp
Tel. +41 27 948 48 60
Fax +41 27 948 48 66
info@burgener-ag.ch
www.burgener-ag.ch

Unverzichtbar, aber komplex in der Verarbeitung

▶ Immer mehr Verbraucher kennen die gesundheitlichen Vorteile von Omega-3-Fettsäuren. Insbesondere Eltern achten bei Kindernahrungsmitteln auf die Dosierung von DHA und ARA. Dieses gestärkte Bewusstsein hat die Nachfrage nach Fisch- und Algenölen als Quelle für Omega-3-Fettsäuren steigen lassen, jedoch können im gesamten Gewinnungs- und Herstellungsprozess Oxidationen und Kontaminationen auftreten. Der Schweizer Öl- und Fettverarbeiter Nutriswiss unterstützt Hersteller dabei, Qualitätsstandards einzuhalten. Neben dem Verbraucheranspruch, Rohstoffe ökologisch zu gewinnen und schonend zu verarbeiten, müssen Hersteller von Ernährungsprodukten strikte Qualitätsanforderungen einhalten. Bei steigendem Rohstoffdurchsatz und Produktionsvolumen kann dies zur Herausforderung werden. Wenn Omega-3-Fettsäuren mit Sauerstoff der Umgebungsluft in Berührung kommen, finden Oxidationsreaktionen statt.

Oxidationsreaktionen führen zu Einfärbung und Fehlnoten, auf Letztere können geschmackssensible Menschen mit Ablehnung reagieren. Auch die Omega-3-Konzentration kann sich verringern: DHA und ARA sind für die kindliche Entwicklung von Gehirn und Nervensystem wichtig, weshalb Eltern beim Kauf von Lebensmitteln auf deren Gehalt achten. Gebundene Schadstoffe oder harsche Prozessparameter beeinträchtigen die Qualität ebenso. Nutriswiss ist auf die Raffination sensibler Speiseöle spezialisiert, entfernt Kontaminanten und verbessert sensorische Eigenschaften. Anschliessend stehen Öle und Fette mit hohem Omega-3-Gehalt zur Verfügung.

Fisch- und Algenöl dienen als gute Omega-3-Quelle
SHUTTERSTOCK

«Die klassischen Raffinationsverfahren finden bei Temperaturen zwischen 180 und 250 °C statt. Die Hitze beschleunigt jedoch den Abbau der mehrfach ungesättigten Fettsäuren und führt zur Bildung von Kontaminanten, darunter Glycidol und Chlor-Fettsäureester wie 3-MCPD. Bei der Raffination von Omega-3-Ölen muss die thermische Belastung deshalb so gering wie möglich gehalten werden», erklärt Michel Burla, Geschäftsführer Nutriswiss. Am Ende eines erfolgreichen Raffinationsprozesses steht ein Produkt.

Nutriswiss AG
Industriering 30
3250 Lyss
Tel. +41 32 387 48 48
Fax +41 32 387 48 00
info@nutriswiss.ch
www.nutriswiss.ch

Packartis-Mono-Folien – nachhaltige Verpackungen für die Kreislaufwirtschaft

Die traditionelle Verpackung kann aus co-extrudierten Kunststoff-Verbundfolien sein, zum Beispiel PA/EVOH/PA/PE (bis zu elf Schichten).

Die Kombination von verschiedenen Schichtmaterialien in «einer» Folie sorgt für die nötige Sicherheit und Haltbarkeit. Das Recycling, also die Wiederverwertung hingegen, ist kosten- und energieintensiv.

Packartis kann ein Folienprogramm liefern, welches den identischen Schutz Ihrer Produkte bietet, aber als Mono-Material wiederverwertbar ist:

- hohe Transparenz
- mechanische Beständigkeit (Durchstoss- und Weiterreissfestigkeit)
- alle Gasbarrieren
- Pasteurisations- und Sterilisationsfähigkeit
- gute Bedruckbarkeit

Unter Umweltgesichtspunkten ist die Folie durch den Wegfall von inkompatiblen Polymeren, bei denen der Dritt-Anteil unter 5 Prozent bleibt (Grenzwert, der von allen Richtlinien für die Wiederverwertbarkeit akzeptiert wird), wiederverwertbar. Und somit wird die «EU-Plastiksteuer» entfallen.

Ob für Vakuum oder MAP-Verpackungen, Mono-Folien sind ein vielversprechendes Material für die Zukunft. Und wir haben schon jetzt die passende Lösung für Sie.

packartis AG
Gutstrasse 73
8055 Zürich
Tel. +41 (0)44 451 77 50
www.packartis.ch
info@packartis.ch

EMPACK BERN 2023
Halle 3.0 – Stand H01

Umweltverträgliche Verpackung im neuen Kleid

Verbesserte Barriere-Eigenschaften beim Verpackungsmaterial erlauben es dem Berner Familienunternehmen Blasercafé, zukünftig ganz auf den Einsatz von Aluminium zu verzichten – ein wichtiger Schritt in Richtung Nachhaltigkeit, bei gleichbleibender Qualität.

«Die neuen Verpackungen lassen historische Markenelemente mit einem zukunftsweisenden und modernen Design verschmelzen: Die traditionellen Blasercafé-Streifen zieren nun den Hintergrund einer trendigen Verpackung», so Michael Blaser (vierte. Generation), Leiter Unternehmenskommunikation und Mitglied der Geschäftsleitung.

Terra Vita ist eine Mischung aus Bio- und Fairtrade-zertifizierten Arabica-Kaffees aus Brasilien, Guatemala und Bolivien. Geschmacklich erinnert sie an Noten von Schokolade, rotem Apfel, Caramel und Sanddorn. Die dunkel geröstete Mischung ist herrlich cremig, ausbalanciert und eignet sich perfekt für die Zubereitung eines Espressos oder Café crème.

Diese Mischung verkörpert Italianità pur und ist perfekt für alle, die den klassischen italienischen Espresso lieben. Die verwendeten Kaffees sind alle Fairtrade-zertifiziert. Die dunkel geröstete Mischung hat einen vollen Körper, und beim Genuss verkostet man Noten von Erdnuss, Caramel, Steinfrüchten und Zimt.

Mit der Einführung dieser beiden neuen zertifizierten Kaffeemischungen möchte das Unternehmen ihre Bio-/Fairtrade-Kaffees einem breiteren Publikum zugänglich machen, auch in der Gastronomie.

Blasercafé, die Schweizer Kaffeerösterei mit Sitz in Bern, ist seit der Gründung im Jahr 1922 vollständig in Familienhand. Im Vordergrund stehen die Produktion und der Vertrieb von qualitativ hochwertigem Röstkaffee im In- und Ausland sowie die konzeptionelle und ausbildungstechnische Unterstützung der Kunden. Das Angebot kann sich sehen lassen: Neben Röstkaffee in Bohnen, gemahlenem Kaffee und E.S.E.-Pods werden auch individualisierte Verpackungen auf Kundenwunsch produziert. Im zertifizierten SCA Premier Training Campus beim Hauptsitz an der Güterstrasse in Bern erfahren die Kursteilnehmenden alles zum Thema Kaffee. Neben intern entwickelten Kursen können bei Blasercafé auch regelmässig Schulungen aus dem SCA-Coffee-Skills-Programm besucht werden.

Blasercafé AG
Güterstrasse 4
3001 Bern
Tel. +41 31 380 55 55
info@blasercafe.ch
www.blasercafe.ch

Bischof Anlagenbau AG

▶ Für unsere Kunden sind wir, die Bischof Anlagenbau AG, seit 1996 am Puls des Marktes. Wir sind für Sie da, wenn es um Dampf, Pumpen, Zentrifugen, Rohrleitungsbau und Ventiltechnik geht. Basierend auf unsere Expertise in der Milchverarbeitung, vertrauen stetig mehr KMU und Industriebetriebe auf unsere Leistungen.

Basierend auf Bedarfsanalysen erarbeiten wir kundenindividuelle Lösungen. In der Planung und Konstruktion werden Ideen visualisiert, welche in unserer eigenen Werkstatt umgesetzt werden. Nach fachgerechter Montage werden die Anlagen in Betrieb genommen, und der Kunde wird instruiert.

Dank unserer Hands-on-Mentalität nehmen wir Optimierungen an bestehenden oder revidierten Anlagen so vor, dass sie Ihren Ansprüchen und Erwartungen innert kürzester Zeit entsprechen. Diese Arbeiten werden bei laufendem Betrieb oder mit minimaler Stillstandszeit ausgeführt.

Durch unsere Vertretungen namhafter Komponentenhersteller können wir Ihre Verarbeitungslinie umfangreich ausgestalten. Durch periodische Wartungen sichern wir eine hohe Anlagenverfügbarkeit. Bei ungeplanten Störungen oder Problemen können Sie sich auf unser Serviceteam (24/7) verlassen.

Bischof Anlagenbau AG
Neubrunnstrasse 5
9205 Waldkirch
Tel. +41 71 433 28 11
Fax +41 71 433 28 12
info@bischof-anlagenbau.ch
www.bischof-anlagenabu.ch

DIE RICHTIGE PUMPE MACHT'S

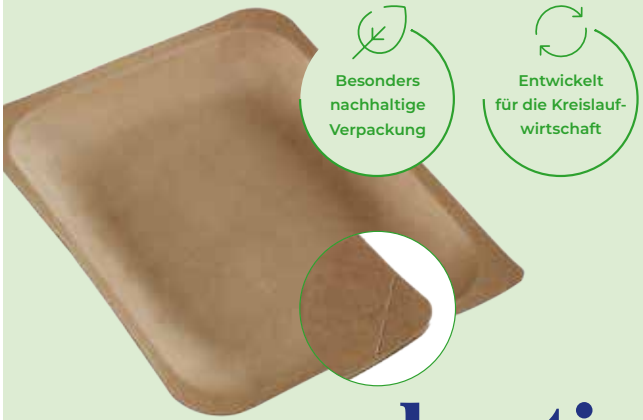
Massgeschneiderte **hygienische Pumpen- und Mischlösungen** für höchste Anforderungen in der **Lebensmittelbranche.** Wir beraten Sie gerne.

rototec.ch

Kontaktieren Sie uns!
info@rototec.ch
+41 31 838 40 00

ROTOTEC
the power of flow

ThermoCart EASY SEP
Die ökologische Verpackung



packartis
flexible. And packaging.

Packartis AG/SA/Ltd
Gutstrasse 73
CH-8055 Zürich

+41 (0) 44 451 77 50
www.packartis.ch
info@packartis.ch

EMPACK BERN 2024 Halle 3.0 – STAND H01

Sinnvolle Kältelösungen, neutral geplant seit beinahe 30 Jahren

▶ Die SSP Kälteplaner AG ist ein Unternehmen, welches in der Planung, Konzipierung und Entwicklung von ökologischen und ökonomischen Lösungen rund um die Kältetechnik spezialisiert ist. Das Unternehmen wurde 1994 in der Schweiz (Oensingen) gegründet und zählt heute unter der Leitung von Beat Schmutz 15 Mitarbeitende. Im Jahre 2012 eröffnete SSP eine Betriebsstätte in Deutschland, welche heute als eigenständige GmbH von Detlef Lukas geleitet wird. Durch die vielen Jahre Erfahrung in der Kältetechnik konnte SSP ein fundiertes Fachwissen aufbauen und zählt damit als unabhängiges Planungsbüro zu einer bedeutenden Grösse der Kältebranche.

SSP hat bereits über 1000 Projekte für namhafte Kunden in verschiedenen Marktsegmenten geplant, umgesetzt und erfolgreich begleitet. Die 5 Marktsegmente, in welchen SSP sich bewegt, sind die Lebensmittelindustrie, die Logistikbranche, der Pharma-/Chemie-Bereich, der Detailhandel und die Gastronomie. Die laufende Technikentwicklung sowie stetig ändernde Umweltanforderungen stellt die Kältespezialisten immer wieder vor spannende und interessante Herausforderungen. SSP setzt seit Jahren in der Planung ausschliesslich auf natürliche Kältemittel und hat die Kunden früh auf die ökologischen Vorteile aufmerksam gemacht. Durch ein

cleveres Zusammenspiel der haustechnischen Installationen stellt SSP zusammen mit anderen Planungspartnern eine optimale Abwärmenutzung sicher, auch industrielle Wärmepumpen im Zusammenhang mit der Dekarbonisierung sind im Portfolio von SSP.

Durch die langjährige Erfahrung garantiert SSP, dass die Kunden eine auf ihre Bedürfnisse zugeschnittene und technisch hochstehende Lösung erhalten, dies unter Berücksichtigung von ökologischen und ökonomischen Grundsätzen. Die SSP Kälteplaner AG freut sich, nächstes Jahr das 30-jährige Firmenjubiläum zu feiern, und auf viele weitere spannende und herausfordernde Kälteprojekte.

SSP Kälteplaner AG
Bittertenstrasse 15
4702 Oensingen
Tel +41 62 388 03 50
Fax +41 62 388 03 59
mail@kaelteplaner.ch
www.kaelteplaner.ch

Kompetent in Sachen Geschmack

▶ NovaTaste bietet mit seinen Marken – u. a. Mühlehof-Gewürze, Wiberg, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse – umfassende Lösungen in Sachen Geschmack. Diese Traditionsmarken stehen für einen riesigen Erfahrungsschatz, fundiertes Fachwissen und langjährige Expertise. Für Hersteller von Fleisch- und Wurstspezialitäten sind sie mit hochwertigen Gewürzen, funktionellen Zutaten sowie innovativen Wursthüllen ein verlässlicher Partner.

NovaTaste steht mit seinen Marken für hohe Qualität, individuelle Lösungen, kompetente Beratung und Kundennähe. Mit seinen kundenspezifischen Lösungen bedient das Unternehmen sowohl die Fleischwarenindustrie als auch das klassische Metzgerhandwerk. Im hochwertigen Sortiment finden Sie alles zur Herstellung von beliebten Klassikern mit charakteristischem Geschmack: von Kräutern und Gewürzen über Wirkstoffe, Würzmischungen und Combis bis hin zu Marinaden und Wursthüllen. Innovation zählt dabei zu den Stärken des Unternehmens. NovaTaste überzeugt, wenn es um Geschmack, funktionelle Zutaten und innovative Lösungen geht. Die Produktpalette reicht von variablen Würzungen über sinnvolle Komplettmischungen und Füllungen bis hin zu Saucen – egal, ob für frische Ware, Konserven oder für TK- und Instantgerichte. Im Feinkostbereich hält das Angebot bequeme Lösungen für Dressings, Dips und Aufstriche, flüssige und trockene Saucen sowie Feinkostsalate bereit.

In der dynamischen Welt der Ernährung nehmen pflanzliche Lebensmittel einen bedeutenden Platz ein. Bei NovaTaste können Lebensmittelproduzenten auf umfassende Produkt- und Serviceleistungen rund um die Neueinführung und Weiterentwicklung schmackhafter veganer Fleisch-, Fisch- und Käsealternativen zurückgreifen. Dabei wird auf die richtige, zum Produkt passende Textur, erstklassigen Geschmack und eine natürliche, appetitliche Farbe geachtet.

NovaTaste Switzerland AG
Marktstrasse 34
9244 Niederuzwil
Tel. +41 71 951 87 11
Fax +41 71 951 79 47
office-ch@novataste.com
www.novataste.com

Paletten-Etikettierer der neuesten Generation

▶ Der Evolabel FlexWipe überzeugt mit Intelligenz und Schnelligkeit. Seine technischen Errungenschaften bieten Lösungen in der Palettenetikettierung, wonach Sie schon lange gesucht haben. Die Bedienung ist äusserst einfach und servicefreundlich. Optional können mit der automatischen Höhenverstellung auch Doppelstock- oder Halbpaletten problemlos gekennzeichnet werden.

Mit seiner kompakten Bauform von weniger als 1 m² benötigt er nur wenig Platz und überzeugt mit einer hohen Verarbeitungskapazität mit bis zu 5 Paletten pro Minute. Ein Schutzkäfig ist nicht nötig, da eigensicher. Eine Anbringung von 1 bis 4 Etiketten pro Palette sind möglich, und der Rollenwechsel benötigt weniger als 20 Sekunden. Er kommt mit einer Umlenkung für die Etiketten plus Farbband aus, und die motorische Bewegungskontrolle benötigt keine zusätzliche Druckluftbeigabe. Der Einsatzbereich liegt bei einer Betriebstemperatur von –28 bis 40 °C. Das benutzerfreundliche Druck- und Etikettiersystem bietet die Möglichkeit einer Umschaltung von Thermodirekt auf Thermotransfer; es stehen je 4 digitale Ein- und Ausgänge zur freien Verfügung.

Sigtech AG
Tel. +41 62 738 32 32
sigtech@sigtech-ag.ch
www.sigtech-ag.ch

BEZUGSQUELLEN

ABSAUGTECHNIK

Kärcher AG
Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 844 850 868
Fax +41 844 850 865
info@ch.kaercher.com
www.ch.kaercher.com

ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

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

ANTRIEBSTECHNIK

Elektromotorenwerk Brienz AG
Mattenweg 1
3855 Brienz
Tel. +41 33 952 24 24
Fax +41 33 952 24 00
info@emwb.ch
www.emwb.ch

BERATUNG IN LEBENSMITTELRECHT UND -SICHERHEIT

Lerex Lebensmittelrecht & Engineering
Stephan Michel
Dipl. Lm.-Ing. HTL
Zypressenstrasse 50
8004 Zürich
Tel. +41 44 342 59 33
info@lerex.ch
www.lerex.ch

CHEMISCHE PRODUKTE

Kärcher AG
Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 844 850 868
Fax +41 844 850 865
info@ch.kaercher.com
www.ch.kaercher.com

CO-PACKING

Dima Service AG
Hagenthalerstrasse 150
4124 Schönenbuch
Tel. +41 61 485 75 75
info@dima-service.ch
www.dima-service.ch

CRAFTING A WORLD OF TASTE

NovaTaste Switzerland AG
Marktstrasse 34
9244 Niederuzwil
Tel. +41 71 499 34 10
office-ch@novataste.com
www.novataste.com

DÜSEN

SSCO-Spraying Systems AG
Eichenstrasse 6
8808 Pfäffikon
Tel. +41 55 410 10 60
info.ch@spray.com
www.ssco.ch

ETIKETTIERWAAGEN

Hofmann Servicetechnik AG
Gaswerkstrasse 33
4900 Langenthal
Tel. +41 62 923 43 63
Fax +41 62 922 72 19
info@hofmann-servicetechnik.ch
www.hofmann-servicetechnik.ch

FLEISCHBEARBEITUNGSMASCHINEN

Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. +41 44 432 17 20
Fax +41 44 432 17 78
office@christen-swiss.ch
www.christen-swiss.ch

FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

Golden Fruits GmbH
Grosshandel mit
Fruchtsaft-Konzentraten
Untermüli 11
6300 Zug
Tel. +41 44 748 34 34
Fax +41 44 748 34 35
handel@goldenfruits.ch
www.goldenfruits.ch

GLEITRINGDICHTUNGEN

CORTech AG
Webereiweg 8
4802 Strengelbach
Tel. +41 62 752 20 84
info@cortechag.ch
www.cortechag.ch

INDUSTRIELLE AUTOMATION

Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG
Ziegeleihof 7
6280 Hochdorf
Tel. +41 41 910 54 55
contact@tophinke.ch
www.tophinke.ch

KÄSELAGERUNG

I.E.C. AG
Hirsrütiweg 663
4303 Kaiseraugst
Tel. +41 61 816 96 60
Fax +41 61 816 96 69
iecag@realag.ch
www.iecag.ch

KOMPRESSOREN

KAESER KOMPRESSOREN AG
Grossäckerstrasse 15
8105 Regensdorf
Tel. +41 44 871 63 63
info.swiss@kaeser.com
www.kaeser.com

LABORWAAGEN

Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. +41 44 432 17 20
Fax +41 44 432 17 78
office@christen-swiss.ch
www.christen-swiss.ch

LAGERTECHNIK

FOCO Lager- und Fördertechnik AG
Weidenstrasse 2
4147 Aesch
Tel. +41 61 756 26 00
Fax +41 61 756 26 56
info@foco.ch
www.foco.ch

LEBENSMITTELARMATUREN

HANS KOHLER AG
Claridenstrasse 20
Postfach 2521
8022 Zürich
Tel. +41 44 207 11 11
Fax +41 44 201 11 10
mail@kohler.ch
www.kohler.ch

LEBENSMITTELPUMPEN

Gysi Pumpen AG
Zone Industriel in Riaux 11
1726 Farvagny
Tel. +41 26 411 30 71
Fax +41 26 411 30 80
info@gysi-pumpen.ch
www.gysi-pumpen.ch

LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

Brenntag Schweizerhall AG
Elsässerstrasse 231
4013 Basel
Tel. +41 58 344 80 00
info@brenntag.ch
www.brenntag.com

Hädener Rohstoffe GmbH
Zwinglistrasse 6
9000 St. Gallen
Tel. +41 71 223 52 18
Fax +41 71 223 52 19
info@haedener.ch
www.haedener.ch

LOGISTIK

HKS Fördertechnik AG
Alti Ruedelfingerstrass 18
8460 Marthalen
Tel. +41 52 305 47 47
info@hks-stapler.ch
www.hks-stapler.ch

LOHNPACKER

Proderma AG
Nebikerstrasse 60
6247 Schötz
Tel. +41 41 984 03 30
Fax +41 41 984 03 31
info@proderma.ch
www.proderma.ch

LÜFTUNGSREINIGUNG

tiventa AG
Staffeleggstrasse 5
5024 Küttigen
Tel. +41 848 000 458
Tel. +41 62 844 42 05
tiventa@tiventa.ch
www.tiventa.ch

MIKROSKOP

Swiss Waagen DC GmbH
Usterstrasse 31
8614 Bertschikon
Tel. +41 43 843 95 90
Fax +41 43 843 95 92
info@swisswaagen.ch
www.swisswaagen.ch

MILCHSAMMELTECHNIK

Jansky & Partner AG
Industriestrasse 55
8625 Gossau
Tel. +41 44 934 32 22
info@jansky-partner.ch
www.jansky-partner.ch

PROZESSOPTIMIERUNG

IE Food Engineering
Wiesenstrasse 7
8008 Zürich
Tel. +41 44 389 86 00
Fax +41 44 389 86 01
zuerich@ie-group.com
www.ie-group.com

PUMPEN

Alowag AG
Duggingerstrasse 2
4153 Reinach BL
Tel. +41 61 711 66 36
Fax +41 61 711 68 06
alowag@alowag.ch
www.alowag.ch

HänyTec AG
Lättfeld 2
6142 Gettnau
Tel. +41 62 544 33 00
Fax +41 62 544 33 10
contact@haenytec.ch
www.haenytec.ch

Rototec AG
Luzernstrasse 224c
3078 Richigen
Tel. +41 31 838 40 00
info@rototec.ch
www.rototec.ch

REINIGUNGSGERÄTE

Kärcher AG
Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 844 850 868
Fax +41 844 850 865
info@ch.kaercher.com
www.ch.kaercher.com

KWS Stapler AG
Alti Ruedelfingerstrass
8460 Marthalen
Tel. +41 52 305 47 27
info@kws-stapler.ch
www.kws-stapler.ch

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Insektol AG
pest control
Ueberlandstrasse 341
8051 Zürich
Tel. +41 44 322 20 20
Fax +41 44 322 20 15
info@insektol.ch
www.insektol.ch

RATEX AG
Austrasse 38
8045 Zürich
24h-Pikett: +41 44 241 33 33
info@ratex.ch
www.ratex.ch

SCHMIERMITTEL NSF-H1-ZULASSUNG

BRUNOX AG
Tunnelstrasse 6
8732 Neuhaus
Tel. +41 55 285 80 80
Fax +41 55 285 80 81
office@brunox.com
www.brunox.swiss

SCHMIERSTOFFE NSF-H1, 3H, HT1

MOTOREX AG
Bern-Zürichstrasse 31
4901 Langenthal
Tel. +41 62 919 75 75
Fax +41 62 919 75 95
foodline@motorex.com
www.motorex.com

SCHÜTTGUTTECHNIK

J&E MAIER AG
Maschinen- und Mühlenbau
Mooswiesstrasse 36
9200 Gossau
Tel. +41 71 385 31 11
Fax +41 71 385 10 66
info@maier-ag.ch
www.maier-ag.ch

SPRÜHSYSTEME

SSCO-Spraying Systems AG
Eichenstrasse 6
8808 Pfäffikon
Tel. +41 55 410 10 60
info.ch@spray.com
www.ssco.ch

VAKUUMPUMPEN

Prematic AG
Systempartner von
Gardner Denver
Märwilerstrasse 43
9556 Affeltrangen
Tel. +41 71 918 60 60
Fax +41 71 918 60 40
info@prematic.ch
www.prematic.ch

VAKUUMLÖSUNGEN

Busch AG
Waldweg 22
4312 Magden
Tel. +41 61 845 90 90
Fax +41 61 845 90 99
info@buschag.ch
www.buschvacuum.ch

WAAGEN

Christen Waagen AG
Badenerstrasse 634
8048 Zürich
Tel. +41 44 432 17 20
Fax +41 44 432 17 78
office@christen-swiss.ch
www.christen-swiss.ch

Sulser Waagen GmbH
Industriestrasse 29
9100 Herisau
Tel. +41 71 351 71 61
info@sulser-waagen.ch
www.sulser-waagen.ch

Swiss Waagen DC GmbH
Usterstrasse 31
8614 Bertschikon
Tel. +41 43 843 95 90
Fax +41 43 843 95 92
info@swisswaagen.ch
www.swisswaagen.ch

WASSERSPENDER

Kärcher AG
Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 844 850 868
Fax +41 844 850 865
info@ch.kaercher.com
www.ch.kaercher.com

Am Puls der Branche

Lebensmittel-Industrie bietet Ihnen in 6 Ausgaben pro Jahr sachkundige, sorgfältig recherchierte Fachartikel.

Mit einem Abonnement verpassen Sie keine News und Trends.

B2B Swiss Medien AG
Lebensmittel-Industrie
verlag@lebensmittelindustrie.com
www.lebensmittelindustrie.com

LEBENSMITTEL INDUSTRIE

EMPACK

THE FUTURE OF PACKAGING

SCAN MICH

24.-25. JANUAR 24 BERNEXPO

FÜR KOSTENLOSES MESSETICKET BARCODE SCANNEN ODER AUF DER WEBSEITE DEN CODE 1406 EINLÖSEN.

WWW.EMPACK-SCHWEIZ.CH

by **EASYFAIRS**