



LEBENSMITTEL INDUSTRIE 11|12 DEZEMBER 2024

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

SWISS FOOD RESEARCH

13 | Gastro-Innovationen
im Praxistest

PRODUKTION + TECHNIK

18 | Protein aus Moringa-
Blättern

RELEAF

22 | Ukrainische Innovation
goes Europe



Frank Möllering ist Leiter Forschung & Entwicklung der Nutriswiss AG

«Höchste Qualität aus Erfahrung»

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



22. - 23. JANUAR 2025
MESSE ZÜRICH - HALLE 3
BESUCHEN SIE UNS AM STAND D35!

REGISTRIEREN SIE SICH HEUT
KOSTENLOS





EMPACK
THE FUTURE OF PACKAGING

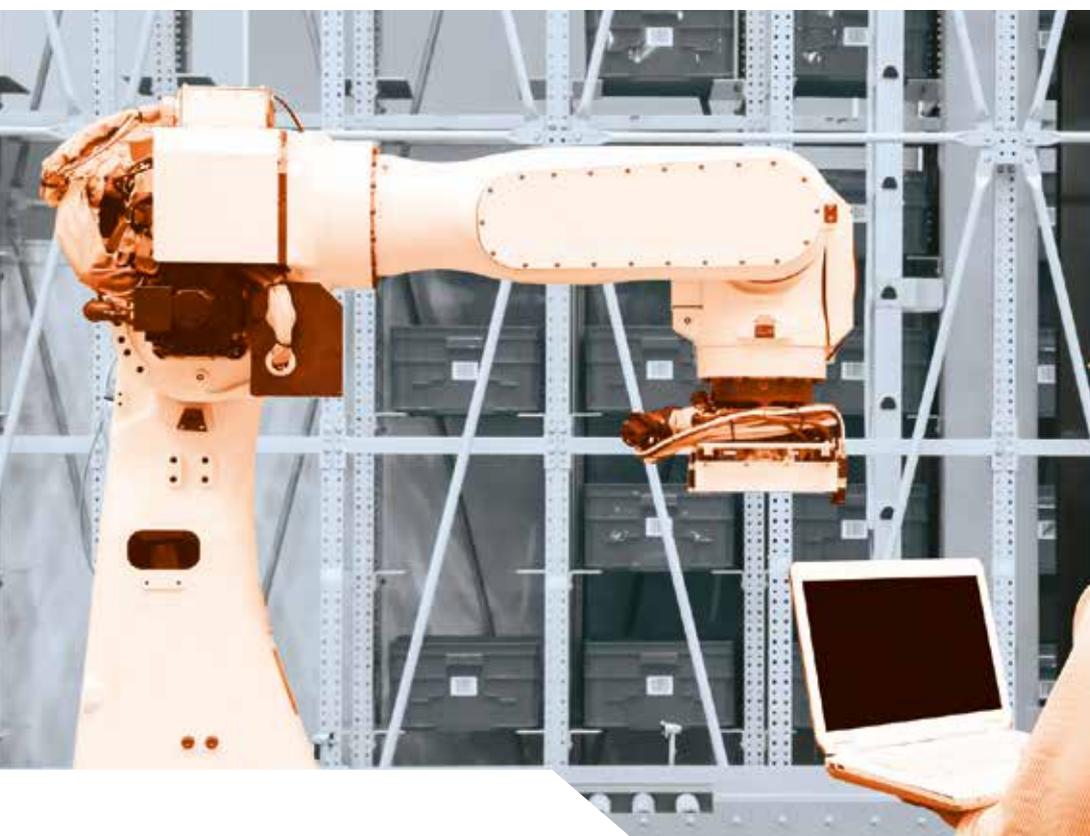


SCAN ME

FÜR KOSTENLOSES MESSETICKET BARCODE SCANNEN
ODER AUF DER WEBSEITE DEN **CODE 1009** EINLÖSEN.
WWW.EMPACK-SCHWEIZ.CH

22.-23.
JANUAR 2025
MESSE ZÜRICH

by EASYFAIRS



22.-23.
JANUAR 25
MESSE ZÜRICH



SCAN MICH



**LOGISTICS &
AUTOMATION**

The future of intralogistics technology

FÜR KOSTENLOSES MESSETICKET BARCODE SCANNEN
ODER AUF DER WEBSEITE DEN **CODE 1024** EINLÖSEN.
WWW.LOGISTICS-AUTOMATION.CH

by EASYFAIRS



PETER JOSSI
Chefredaktor

Qualität durch Technologie und Know-how

► «Tocopherole in Fetten und Ölen: Wertvolle Inhaltsstoffe bewahren» – im aktuellen Brancheninterview tauchen wir tief in die Verfahrenstechnologie ein. Frank Möllering ist Leiter Forschung & Entwicklung der Nutriswiss AG. Im Brancheninterview gibt er Einblick in die ernährungsphysiologisch zeitgemässe Produktentwicklung mit schonenden Verarbeitungsmethoden dank neuester Technologie.

Auf die Verbindung von angewandter Wissenschaft und solidem Berufswissen baut auch die Kooperation zwischen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL und Swiss Food Research. Durch die direkte Zusammenarbeit mit Start-ups bekommen die Studierenden die Chance, kreative Gerichte aus neuartigen Produkten zu entwickeln. Zudem erhalten sie die Möglichkeit zu Praxistest für Ihre Food Innovation.

Wie jedes Jahr vergab die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie, (SGLWT) Preise für hervorragende Abschlussarbeiten der vier Hochschulen ETH-Zürich, BFH-HAFL, HES-SO Valais und ZHAW Wädenswil. Wir freuen uns, die ausgezeichneten Forschungs-Thesen im Verlauf 2025 wieder in vertiefenden Beiträgen vorzustellen.

«Releaf – Paper from fallen leaves» – lesen Sie die gerade in diesen Zeiten inspirierende und zukunftsweisende Erfolgsgeschichte der europäischen Zusammenarbeit. Am 18. November 2024 nahm in Frankreich die erste industrielle Pilotproduktion für die Releaf-Papierherstellung den Betrieb auf. Die Geschichte von Releaf Paper beginnt im Jahr 2017 als der 16-jährige ukrainische Biotechnologe Valentyn Frechka in seinem Heimplabor die ersten handgefertigten Papierabdrücke aus abgefallenen Blattfasern herstellt. Heute ist seine technologische Innovation ausgereift und bereit für die industrielle Produktion.

Die vielfältige europäische Gemeinschaft gedeiht in Freiheit und Demokratie – auch in Zukunft, den gemeinsamen Willen dazu vorausgesetzt. Die richtungsweisende Stärke dafür ist derzeit vorwiegend in Nord- und Osteuropa beheimatet. Dies bewies das «EUSBSR Annual Forum 2024» Ende Oktober 2024 in Visby (Schweden) erneut. Der Tagungsfokus «Sustainable, resilient and secure Baltic Sea Region» zeigt die wachsende Bedeutung des europäischen Nordostens klar auf. Die Handelswege für die Agrar- und Ernährungswirtschaft wurden seit dem Februar 2022 als Ergänzung und Absicherung zur Schwarzmeer-Route massiv ausgebaut.

Olga Trofimtseva, Teamleiterin des «Mykolaiv Water Hub» und ehemalige Ministerin für «Agriculture Policy and Food of Ukraine», betont eindrücklich die Herausforderungen, vor der die Ernährungsbranche steht: «We need to work on preventing the weaponisation of food and save our value-based democracies. This help also preventing the rise of national protectionism.»

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-
Industrie



Verpackungs-
Industrie

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



● **INTERVIEW**

8 Nutriswiss AG – Tocopherole in Fetten und Ölen: wertvolle Inhaltsstoffe bewahren

● **ORGANISATION + WIRTSCHAFT**

13 Swiss Food Research – Desirability als Schlüssel zur Marktreife

16 SGLWT-Award – Hervorragende Arbeiten ausgezeichnet

● **PRODUKTION + TECHNIK**

18 Protein aus Moringa-Blättern

20 Vakuumpumpen winterfest machen

22 Releaf – Paper from fallen leaves

● **RUBRIKEN**

3 Hors d'œuvre

6 Entrée

12 Carte Blanche

27 Events

31 Marktplatz

34 Bezugsquellen

FOTOQUELLEN: ADOBE STOCK, NICOLA SZONOVİ UND SATW

● **IMPRESSUM**

VERLAG

B2B Swiss Medien AG
Lebensmittel-Industrie
Spielhof 14a, 8750 Glarus
Tel. +41 55 645 37 50
verlag@b2bsswismediem.ch
www.lebensmittelindustrie.com

GESCHÄFTSFÜHRERIN

Petra Zentner, Tel. +41 55 645 37 53
petra.zentner@b2bsswismediem.ch

CHEFREDAKTOR

Peter Jossi
peter.jossi@b2bsswismediem.ch

REDAKTION

Petra Zentner

INSERATE

Justine Gisler
justine.gisler@b2bsswismediem.ch

Cornelia Köster

cornelia.koester@b2bsswismediem.ch

Olivia Lieberherr

olivia.lieberherr@b2bsswismediem.ch

33. JAHRGANG ISSN 1420-5939

ABONNEMENTE

Jahresabonnement Print & Digital
Inland: CHF 168.- (inkl. MwSt.)
6 Doppelnummern jährlich
buchhaltung@b2bsswismediem.ch

LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT

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

COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

10. Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung

► Die Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung fand am Dienstag, 5. November 2024, zum zehnten Mal statt – und war einmal mehr ausgebucht. 340 Fachleute erhielten in 14 Referaten und Podiumsdiskussionen Inputs zum Thema «Eigenverantwortlich handeln – Ernährungssystem stärken». Die Akteure waren sich einig: Nachhaltige Lösungen lassen sich nur gemeinsam entwickeln und umsetzen.



BRENNPUNKT NAHRUNG

Build back better: Start des 3. CAS Wiederaufbau Ukraine

► Die Weiterbildung findet nun zum dritten Mal statt und wird von Dr. Mariana Melnykovych sowie Prof. Dr. Adrian Wildenauer geleitet. Administrativ und organisatorisch wird das CAS vom Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) unterstützt. Während sechs Monaten werden 25 Studierende an der Berner Fachhochschule BFH die Wiederherstellung von Gebäuden und Infrastrukturen wie multifunktionale Luftschutzräume und geschützte Operationsäle in der Ukraine beurteilen, mitgestalten

und leiten lernen. Bereits während der ersten beiden Durchführungen haben die Teilnehmenden zwölf Projekte entwickelt, die mit den nötigen finanziellen Mitteln für die Umsetzung bereitstehen.

Zu den Projektgebieten zählen auch Projekte aus der Agro-Foodbranche wie die Bodensanierung für lokale Bauernhöfe. Mit der Zielsetzung «Build back better» verbindet sich zudem der gezielte Transfer nachhaltiger Technologien etwa bei der Energieeffizienzverbesserung von Gebäuden.



BERNER FACHHOCHSCHULE BFH

Brotgetreidejahr 2024



Brotgetreidejahr 2024 war schlecht.

WWW.SCHWEIZERBAUER.CH

► Das Brotgetreidejahr 2024 war miserabel. Die Ernteerträge blieben weit unter dem Durchschnitt. Die diesjährigen Erntemengen beim Brotgetreide wurden stark beeinflusst von der aussergewöhnlichen Witterung im Frühling und Sommer. Das Wachstum der Pflanzen war aufgrund der häufigen Niederschläge und der im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre deutlich geringeren Sonnenscheindauer nicht optimal.

Online-Modell für die Lebensmittelplanung



Das Team von GoNina setzt KI ein, um gegen die Verschwendung von Lebensmitteln vorzugehen. ZVG/GONINA ZÜRICH

► Das Start-up GoNina bietet Betrieben ein Online-Modell für die Lebensmittelplanung an. Mit dem von Künstlicher Intelligenz (KI) unterstützten Programm soll das Verschwenden von Lebensmitteln vermieden werden. Das in Zürich ansässige Start-up GoNina hat ein Programm zur Lebensmittelplanung in Betrieben erarbeitet. Wie es in einer Mitteilung heisst, soll mit dem von Künstlicher Intelligenz unterstützten Modell eine genaue Planung von Mahlzeiten vorgenommen und ein Verschwenden von Lebensmitteln vermieden werden können.

GoNina widmet sich dem Problem, dass Restaurants, Bäckereien, Take-

aways, Kantinen und Supermärkte Mahlzeiten täglich planen und zubereiten. Diese Planung beruht in der Regel auf Erfahrungswerten in den Betrieben. GoNina hat nun ein Programm entwickelt, dass gestützt auf Künstliche Intelligenz erfasste Daten auswertet und eine fundierte Nachfrageprognose anbietet. «Wir bekämpfen die Lebensmittelverschwendung mithilfe von Künstlicher Intelligenz, bevor sie überhaupt entsteht. Aus unserer Recherche mit Betrieben ist Foodwaste oft auf unerwartete Nachfrageschwankungen zurückzuführen», wird Mitgründer und CEO Matthieu Ochsner in der Mitteilung zitiert.

Neues Hochregallager

► Feldschlösschen plant den Ausbau der Lagerkapazität am Hauptsitz Rheinfelden. Konkret will die Brauerei und Getränkehändlerin ein neues Hochregallager bauen. Es bildet die Basis für einen ökologisch und ökonomisch sinnvollen Betrieb des Logistiknetzwerks von Feldschlösschen. Die Feldschlösschen Getränke AG will in Rheinfelden ein neues Hochregallager bauen. Das Unternehmen habe «für seinen Hauptsitz einen

langfristigen Entwicklungsplan ausgearbeitet» und wolle damit «den Standort Rheinfelden auf lange Sicht stärken», erläutert die Brauerei und Getränkehändlerin in einer Mitteilung. «Mit dem langfristigen Entwicklungsplan wollen wir das erfolgreiche Geschäftsmodell von Feldschlösschen mit eigener Logistik modernisieren und zukunftsfähig machen», wird Feldschlösschen-CEO Thomas Amstutz dort zitiert.



PERSONALIEN



WWW.SCHWEIZERBAUER.CH

► Gruyère AOP mit neuem Direktor

Bei der Sortenorganisation kommt es im kommenden Jahr zu einem Wechsel in der Führung. Olivier Isler wird ab Juni 2025 neuer Direktor bei Gruyère AOP. Er wird Nachfolger von Urgestein Philippe Bardet.

► Grand Prix Bio Suisse

Bio Suisse verlieh den diesjährigen Grand Prix Bio Suisse an die landwirtschaftliche Genossenschaft Courtételle JU. Ihr Projekt «Graines de Pays – du champ à l'assiette» verbindet Nachhaltigkeit, Innovation und lokale Wirtschaft.



Ignace Berret, Geschäftsführer Landwirtschaftliche Genossenschaft Courtételle (links), und Bertrand Wüthrich, Präsident Landwirtschaftliche Genossenschaft Courtételle. BIO SUISSE

► Agropreis 2024

Der Agropreis 2024 geht an ein Tomatenprojekt aus dem Kanton Tessin. Christian Bassi und seine Familie produzieren auf ihrem Betrieb in Sant'Antonino TI auch im Winter einheimische Tomaten.



Agropreissieger 2024: Das Projekt «Schweizer Wintertomaten dank modernster Technik» von Christian Bassi und seiner Familie. WWW.SCHWEIZERBAUER.CH

Feldschlösschen plant, am Hauptsitz in Rheinfelden ein neues Hochregallager zu errichten. ZVG/FELDSCHLÖSSCHEN GETRÄNKE AG

Tocopherole in Fetten und Ölen: wertvolle Inhaltsstoffe bewahren

Frank Möllering ist Leiter Forschung & Entwicklung der Nutriswiss AG. Im Brancheninterview gibt er Einblick in die ernährungsphysiologisch zeitgemässe Produktentwicklung.

► PETER JOSSI

Bitte geben Sie eine kurze Übersicht zu Ihrem Unternehmen.

Wir als Raffinerie in Lyss, Kanton Bern, sind sowohl national als auch international in der Öl- und Fettverarbeitung tätig. In der Schweiz nehmen wir eine führende Stellung in den Bereichen Spezial- und Bio-produkte ein.

Seit der Gründung unserer Firma verfolgen wir die Philosophie gemeinsam mit unseren Kunden aus der Lebensmittelindustrie, ernährungsphysiologische Trends aufzuspüren und Produkte dementsprechend zu entwickeln. Diese gezielte Kundenorientierung basiert auf konstant hoher Qualität, fundierter Beratung, leistungsfähiger Logistik und Weitblick. Dadurch können wir die Wünsche unserer Kunden erfüllen und ihnen einen Mehrwert bieten.

Als einer der führenden Hersteller von Speisefetten in der Schweiz setzen wir alles daran, den unterschiedlichen Kundenanforderungen am Markt gerecht zu werden. Unser Kundenservice zeichnet sich durch massgeschneiderte Produkte und Lösungen, hohe Flexibilität und die Möglichkeit zur Produktion von Kleinchargen zwischen 500 kg und 2500 kg aus.

Welche Innovationsprozesse und Herausforderungen stehen derzeit im Vordergrund?

Palmfreie Alternativen stellen nach wie vor eine Herausforderung dar. Technologisch bieten dafür die sogenannten strukturierten Triglyceride gute Lösungen. Zeitgemässe Technologie ermöglicht auch die schonende Aufbereitung der wertvollen Omega-3-Öle.

Zur professionellen Verarbeitung gehört zudem die Entfernung der sogenannten MOSH und MOAH, also aus Mineralölen stammender chemischer Verbindungen, und anderer Schadstoffe. Diese gelangen durch verschiedene Wege in die Lieferkette.

Produktionsstandort Schweiz – welche Rahmenbedingungen brauchen Sie mit Blick auf die Zukunft?

Hochspezialisierte Fachkräfte sind die wichtigste Voraussetzung. Erst auf dieser Grundlage können wir die volle Innovationskraft und technologischen Fortschritt entfalten. Bei der Nachhaltigkeit stehen insbesondere Herausforderungen im Energiebereich im Fokus. Bei der digitalen Transformation bietet die Prozess-Einbindung der KI-Entwicklungen grosses Potenzial.



Tocopherole haben starke antioxidative Eigenschaften. Sie sind in Pflanzenölen in unterschiedlichen Konzentrationen enthalten und unterstützen sowohl die menschliche Gesundheit als auch die Produktstabilität. NUTRISWISS



Frank Möllering, Leiter Forschung & Entwicklung bei Nutriswiss. NUTRISWISS



Der Schutz wertvoller Bestandteile wie Vitamin E oder ungesättigten Fettsäuren ist insbesondere bei der Veredelung von Lipiden für Säuglingsnahrung von entscheidender Bedeutung. ADOBE STOCK

Schonende Verarbeitung dank innovativer Verfahren – wie erreichen Sie dies konkret?

Schonende Raffination bewahrt nicht nur die natürlichen Inhaltsstoffe von Speisefetten und -ölen, sondern verbessert auch ihre Stabilität und Reinheit durch eine Reihe genau aufeinander abgestimmter Prozessschritte. Gerade bei der Raffination von Lipiden für Säuglingsnahrung ist der Schutz wertvoller Inhaltsstoffe wie Vitamin E oder ungesättigten Fettsäuren unerlässlich. Untersuchungen der Nutriswiss haben gezeigt, dass moderne Destillationstechnik bei richtiger Anwendung Raffinate mit höherem Vitamingehalt und besserer Lagerfähigkeit hervorbringt als klassische Desodorierung. Mit milden Destillationstechnologien lassen sich Verunreinigungen in Fetten und Ölen effizient entfernen oder deutlich reduzieren. Wichtig ist jedoch, dass die Produktqualität im Vergleich zu herkömmlichen Verfahren stabil bleibt oder sogar steigt. Nutriswiss hat deshalb in umfangreichen Tests die idealen Prozessparameter ermittelt, um dieses Ziel zu erreichen.

Beim Einsatz dieser Technologie verdampfen flüchtige Bestandteile wie Pestizide und freie Fettsäuren, aber auch Tocopherole bei geringer thermischer Belastung leichter. Wird der Prozess richtig durchgeführt, um die natürlichen Vitamin- und Antioxidantien-Eigenschaften zu schützen, bleiben die wertvollen Bestandteile und die Stabilität der Öle besser bewahrt. Dies erfordert jedoch umfangreiches Know-how und langjährige Erfahrung.

«Milde Raffination» war früher ein Widerspruch – was ist heute anders?

Im Gegensatz zur konventionellen physikalischen Raffination bei hohen Temperaturen, bei der Prozessverunreinigungen entstehen und wertvolle Mik-

ronährstoffe zerstört werden, bleibt die thermische Belastung bei der «milden Raffination» vergleichsweise gering. Solche Verfahren eignen sich daher hervorragend für empfindliche Rohstoffe wie omega-3-reiche Samenöle, darunter Raps und Leinsamen, sowie Algen- und andere Spezialöle. Die richtige Mischung und Qualität von Ölen, insbesondere für Säuglingsnahrung, ist eine grosse Herausforderung, nicht nur weil das Fettsäureprofil optimal ausbalanciert sein muss, sondern auch, weil die Rohstoffe höchsten Qualitätsrichtlinien und strengen Spezifikationen für Schadstoffe genügen müssen. Solche Öle erfordern eine individuelle Behandlung und ein höheres Mass an Sorgfalt als gewöhnliche Öle, um essenzielle Fettsäuren und Mikronährstoffe wie Vitamine während der Raffination zu erhalten.

Ein wichtiges Qualitätsmerkmal ist der Erhalt des natürlichen Tocopherolgehalts – warum genau?

Tocopherole, gemeinhin als Vitamin E bekannt, werden in vier Formen unterteilt – α - und β -Tocopherole bieten die höchste Vitaminfunktionalität, während γ - und δ -Tocopherole eine geringere Vitamin-E-Aktivität, aber starke antioxidative Eigenschaften haben. Alle vier Formen sind in Pflanzenölen in unterschiedlichen Konzentrationen vorhanden und wirken sich neben ihren gesundheitlichen Vorteilen positiv auf die Lagerstabilität von Fetten und Ölen aus. ▶▶

« Im Ergebnis erzielt das neue Verfahren der Nutriswiss grundsätzlich höhere oder gleich hohe Tocopherolgehalte wie die klassische physikalische Raffination. Kontaminanten werden besser reduziert, und die Bildung von schädlichem 3-MCPD und Glycidyl-Fettsäureestern wird vermieden.



Die milde Raffination von Nussölen soll einerseits Verunreinigungen und andere unerwünschte Bestandteile verringern und andererseits den Erhalt eines höheren Anteils an natürlichen Antioxidantien und Vitaminen unterstützen.

ADOBE STOCK

►► Ausserdem bieten sie Schutz vor Oxidation beim Erhitzen, beispielsweise in Frittierölen. Als wertvolle Inhaltsstoffe sind Tocopherole daher nicht nur aus ernährungsphysiologischer Sicht, sondern auch im Hinblick auf die Produktstabilität und in bestimmten Anwendungen willkommen. Verteilung und Konzentration der vier Tocopherol-Formen hängen von der Ölsorte ab. So enthält Sonnenblumenöl von Natur aus mehr α -Tocopherol und hat daher einen höheren Vitamin-E-Gehalt, während Rapsöl mehr γ - und δ -Formen enthält und daher eine bessere antioxidative Stabilität aufweist.

Welche verarbeitungstechnologischen Fortschritte konnten konkret erreicht werden?

In der Regel werden bei der Fettraffination zwischen 20 und 50 Prozent der natürlichen Tocopherole abgebaut. Ein Teil davon wird mit den abgetrennten Fraktionen entfernt, je nach Verfahren können sie aber auch abgebaut oder durch chemische Reaktionen wie Veresterung in andere Verbindungen umgewandelt werden. Ein grosser Teil dieser natürlichen Vitamine und Antioxidantien wird am Ende des Raffinationsprozesses durch die klassische Desodorierung – eine spezielle Wasserdampfdestillation – entfernt.

Auch bei der milden Destillationstechnik werden Antioxidantien und Fettsäuren reduziert und befinden sich anschliessend im Kondensat, doch ist dieses Verfahren wesentlich effektiver als die Desodorierung und bietet so weitere Vorteile. Während früher teilweise bis zu 50 % der Tocopherole verloren gingen und im Endprodukt nicht mehr wirksam waren, erreicht Nutriswiss jetzt keine oder deutlich geringere Verluste. Unser optimiertes Verfahren zeigt bei allen Ölen positive Effekte, und das ist für uns ein klarer Technologievorsprung.

« Schonende Raffination bewahrt nicht nur die natürlichen Inhaltsstoffe von Speisefetten und -ölen, sondern verbessert auch ihre Stabilität und Reinheit durch eine Reihe genau aufeinander abgestimmter Prozessschritte.



Nutriswiss verwendet milde Raffinationstechnologien, um Verunreinigungen in Fetten und Ölen zu entfernen oder deutlich zu reduzieren. NUTRISWISS

Im Ergebnis erzielt das neue Verfahren der Nutriswiss grundsätzlich höhere oder gleich hohe Tocopherol-Gehalte wie die klassische physikalische Raffination. Kontaminanten werden besser reduziert, und die Bildung von schädlichem 3-MCPD und Glycidylfettsäureestern wird vermieden.

Welche weiteren Vorteile ergeben sich?

Die Verfahren der Nutriswiss AG führen dazu, dass Verunreinigungen und andere unerwünschte Inhaltsstoffe weitgehend entfernt werden, während ein höherer Anteil an natürlichen Antioxidantien und Vitaminen erhalten bleibt. Dank dem schonenden Raffinationsverfahren sind Nutriswiss-Fette und -Öle – je nach Sorte und Charge – gleich lange oder sogar länger haltbar als herkömmlich raffinierte Fette und Öle. Durch die sorgfältige Auswahl und Steuerung der Prozessparameter werden die wertvollen Inhaltsstoffe optimal geschützt und erhalten, was der Gesundheit von Jung und Alt zugutekommt.

Ziel ist es, den natürlichen Vitamin- und Antioxidantien-Gehalt des Öls durch eine sorgfältig kontrollierte Verarbeitung so weit wie möglich zu erhalten. Experimente haben gezeigt, dass Tocopherole im Raffinationsprozess zwar durch Abtrennung oder Oxidation verloren gehen, dass aber in bestimmten Prozessschritten eine Regeneration oder sogar eine Erhöhung des Tocopherol-Gehalts möglich ist. Die bei Nutriswiss standardmässig nach jedem Veredelungsschritt durchgeführten Stufenanalysen ergaben, dass in einigen Fällen sogar mehr Tocopherole gefunden wurden als im Ausgangsmaterial vorhanden waren. Die Veredelungsprozesse wurden daher entsprechend angepasst, um solche Effekte auszunutzen.



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

Effizientere CIP-Reinigung für Kassettenpressen: BERTSCHfoodtec setzt neue Maßstäbe

► BERTSCHfoodtec kombiniert Fachwissen und Innovation, um die Cleaning-in-Place-Reinigung für Kassettenpressen in der Käseproduktion effizienter, nachhaltiger und hygienischer zu gestalten.

Durch die Expertise des Sales Manager und eidgenössisch diplomierten Käsermeisters Peter Kurmann konnte das Cleaning-in-Place-Verfahren (CIP) für Kassettenpressen grundlegend optimiert werden. Dieser neue Ansatz ermöglicht eine effizientere Nutzung von Zeit, Wasser und Reinigungsmitteln – und bietet greifbare Vorteile für die Produktionswirtschaftlichkeit.

Ganzheitliche Optimierung für maximale Sauberkeit

Die Reinigung von Kassettenpressen stellt hohe Anforderungen an Hygiene und Effizienz. BERTSCHfoodtec verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, bei dem die Anlage als Reinigungsobjekt im Ganzen betrachtet wird. Durch kürzere CIP-Laufzeiten, präzisere Phasentrennung und reduzierte Leerlaufzeiten werden nicht nur Ressourcen gespart, sondern auch die Effizienz der Produktion gesteigert.

Peter Kurmanns tiefes Verständnis für die Käseproduktion ist hier von unschätzbarem Wert. Das CIP-Programm muss bis ins Detail abgestimmt sein, und jede Presse verhält sich bei der Optimierung an-

ders. Die massgeschneiderte Anpassung sorgt für höchste Hygiene, bei gleichzeitig deutlich reduziertem Zeit- und Ressourcenverbrauch. Erfolgreich umgesetzt hat er dies unlängst bei Vorarlberg Milch in Feldkirch. Bei dem langjährigen Kunden von BERTSCHfoodtec hat Peter Kurmann sein Fingerspitzengefühl bei gleich drei Kassettenpressen angewandt und dadurch deutliche Verbesserungen in allen genannten Bereichen erzielt.

Gesteigerte Effizienz: Einsparung von Wasser und Reinigungsmitteln

Mit der CIP-Optimierung konnten Reinigungszeiten auf unter zwei Stunden verkürzt und die Betriebskosten durch 40 Prozent geringeren Wasserverbrauch erheblich reduziert werden. Die Chemielastung ist ebenfalls gesunken, was die Lebensdauer der Anlagenkomponenten verlängert. In einer Schweizer Käserei, die das optimierte Programm seit knapp drei Jahren nutzt, zeigt sich: Die Anlage bleibt sowohl optisch als auch bakteriologisch einwandfrei.

Besonders vorteilhaft ist die gezielte Schonung der Kunststoffteile der Anlage. Die optimierte Passivierung und die reduzierte chemische und thermische Belastung stellen sicher, dass die Maschinenkomponenten nicht unnötig beansprucht werden.

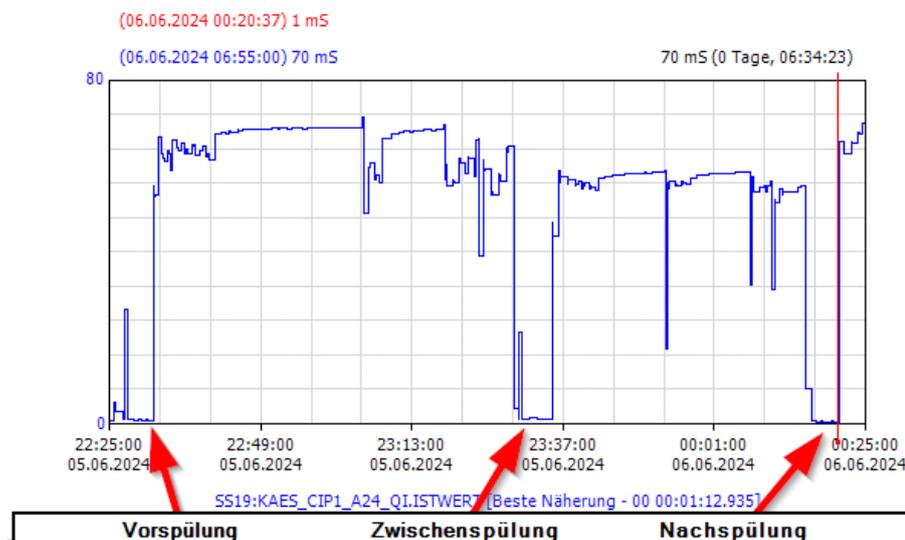
1 Arbeitstag individuelle Bedürfnisse

Jeder Produktionsbetrieb stellt individuelle Anforderungen an das CIP-Programm. BERTSCHfoodtec passt das Reinigungsprogramm flexibel auf die jeweilige Presse und den Kunden an. Die Anpassungen führt Peter Kurmann als erfahrener Fachberater gemeinsam mit einem Programmierer vor Ort durch – innerhalb eines Arbeitstags pro Presse. Bei Bedarf können weitere Nachkontrollen angeboten werden, um eine langfristig sichere Hygiene zu gewährleisten. Wollen Kunden nach der Optimierung aus irgendeinen Grund zurück zu den vorherigen CIP-Einstellungen zurückkehren, lässt sich dies mit nur einem Klick problemlos umsetzen.

Zukunftsweisende Reinigungslösungen für die Käseproduktion

Unter dem Leitsatz «Hygiene, die Vertrauen schafft» setzt BERTSCHfoodtec neue Standards in der Anlagenreinigung. Die moderne CIP-Optimierung für Kassettenpressen vereint technische Innovation mit einem tiefen Verständnis für die Käseproduktion und ermöglicht es Betrieben, ihre Produktion nachhaltiger und wirtschaftlicher zu gestalten.

BERTSCHfoodtec entwickelt seine Reinigungsanlagen kontinuierlich weiter, um den steigenden Anforderungen an Hygiene und Ressourceneffizienz gerecht zu werden. Mit der neuen CIP-Lösung beweist das Unternehmen, wie moderne Käseproduktion Kosten, Energie und Zeit sparen kann – und dabei die Tradition des schonenden Umgangs mit dem Naturprodukt Milch bewahrt wird.



Mit der CIP-Optimierung werden nachweislich Kosten und Zeit gespart.

BERTSCH



Peter Kurmann
Sales Manager Switzerland
Eidgenössisch diplomierter
Käsermeister

Bertsch Schweiz AG

Flughafenstrasse 11
9423 Altenrhein
Tel. +41 78 311 88 09
peter.kurmann@bertsch.ch
www.bertsch.ch

CARTE BLANCHE



MARCEL ANDEREGG

Geschäftsführer svial –
My Agro Food Network

Netzwerke als Basis für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem etablieren

► In klassischen Wertschöpfungsketten dominieren lineare Prozesse und Beziehungen. Der Fokus liegt auch heute noch primär auf der Wirtschaftlichkeit, wodurch soziale und ökologische Aspekte oft in den Hintergrund treten. Doch was wäre, wenn wir unser Ernährungssystem nicht mehr als Kette, sondern als dynamisches Netzwerk betrachten würden? In einem solchen Netzwerk sind alle Akteure Partner, die sich möglichst auf Augenhöhe begegnen und auf gemeinsame Werte und ein übergeordnetes Ziel hinarbeiten. Vertrauen und Kooperation wären zentrale Bausteine, und natürlich müsste es auch ökonomisch nachhaltig sein. Ein solches System hat nicht nur das Potenzial, einen Mehrwert für alle Beteiligten zu schaffen, sondern könnte auch die Grundlage für ein resilienteres und gerechteres Ernährungssystem sein.

Am Anfang jeder Wertschöpfungskette im Lebensmittelsektor stehen die landwirtschaftlichen Produkte. Werden diese nicht direkt als Frischware verkauft, durchlaufen sie (industrielle) Verarbeitungsprozesse und gelangen über den Einzelhandel oder die Gastronomie zu den Konsumentinnen. Im Mittelpunkt steht dabei das Produkt mit seinen handelbaren Eigenschaften, die an den nächsten Akteur in der Kette weitergegeben werden. Jedes Glied der Kette will seinen Anteil am Erlös; je mehr Macht ein einzelner Akteur hat, desto grösser ist sein Anteil. Dies führt dazu, dass soziale Aspekte in der Produktion von Lebensmitteln und die ökologische Rolle von Lebensmittelsystemen vernachlässigt werden.

Deshalb sollten wir unser Ernährungssystem nicht mehr als lineare Kette, sondern als Netzwerk betrachten. In einem Netzwerk stehen die Beziehungen und die Zusammenarbeit zwischen allen Beteiligten – von den Produzenten bis zu den Konsumentinnen – im Vordergrund. Die Akteure sehen sich nicht mehr länger als Kunden, Lieferanten oder Konkurrenten, sondern als Partner. Solche Netzwerke können sehr dynamisch sein und durch zahlreiche Interaktionen und vielfältige Beziehungen einen Mehrwert für alle schaffen.

Was macht ein gutes Netzwerk aus? Es basiert auf gemeinsamen Werten und einem übergeordneten Ziel. Es sollte offen sein für alle, die sich den gemeinsamen Werten verpflichtet fühlen. Das Ziel könnte sein, unsere Gesellschaft mit gesunden Lebensmitteln zu versorgen – und zwar zu möglichst geringen ökologischen und sozialen Kosten. Im Gegensatz zu den heutigen Wertschöpfungsketten, die auf maximalen Profit ausgerichtet sind, strebt ein solches Netzwerk optimale Lösungen für alle an. Dazu müssen aber auch die wirtschaftlichen Bedürfnisse aller Akteure berücksichtigt werden.

Netzwerke leben von den Menschen und ihren persönlichen Beziehungen. Vertrauen, Authentizität, gegenseitiger Respekt und Wertschätzung sind unverzichtbare Eigenschaften, die uns zusammenhalten. Neben dem Fachwissen sind deshalb soziale Kompetenzen, die wir etwas despektierlich als «Soft Skills» bezeichnen, elementar. Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie Einfühlungsvermögen sind entscheidende Faktoren für den gemeinsamen Erfolg. Diese Prinzipien stehen im Gegensatz zur zunehmenden Individualisierung unserer Gesellschaft und dem Rückzug in die sogenannten «sozialen Medien».

Es gibt noch viel zu tun, und die Idee solcher Netzwerke ist auch nicht neu. Seit Jahrhunderten leben Menschen in Gemeinschaften und fühlen sich dort wohl. In unserer Gesellschaft ist diese gegenseitige Abhängigkeit nicht mehr so offensichtlich – im Notfall übernimmt der Staat. Wir befinden uns in einem ständigen Wettbewerb und führen Erfolg und Wohlstand auf individuelle Leistungen zurück. Die Stärkung gemeinschaftlicher Werte entgegen dieser Denkweise ist eine grosse Herausforderung, aber auf dem Weg zu einem resilienten und gerechteren Ernährungssystem wohl unerlässlich.

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

Desirability als Schlüssel zur Marktreife

Dank der Zusammenarbeit zwischen der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und Swiss Food Research, bietet sich die Möglichkeit von Praxistest für Food Innovationen.

► MARINA HELM, PETER JOSSI

Die Partnerschaft zwischen der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und Swiss Food Research setzt ein bedeutendes Zeichen für die Förderung von Innovationen in der Gastronomie. In einer Branche, die sich stetig wandelt und vor grossen Herausforderungen im Bereich Nachhaltigkeit steht, ermöglicht diese Kooperation den Studierenden, hautnah an aktuellen Food-Trends und -Innovationen mitzuwirken. Durch die direkte Zusammenarbeit mit Start-ups bekommen die Studierenden die Chance, kreative Gerichte aus neuartigen Produkten zu entwickeln, die von innovativen Food-Start-ups wie VegiBoss und Yumame Foods AG präsentiert werden. ►►



NICOLA SZONОВI UND SATW

ERFAHREN SIE MEHR

Verlässlicher Industriepartner für Speiseöle

- Hochwertige Produktqualität
- Breites Sortiment an raffinierten und kaltgepressten Pflanzenölen
- Marktführer im Bio-Öl Bereich
- Gebindevielfalt

La Cultura della Qualità.

Tel. 091 610 70 50
sabo1845.ch



NICOLA SZONIVI UND SATW

►► **Bereichernde Zusammenarbeit**

Eliana Zamprognna von Yumame Foods brachte ihre Begeisterung zum Ausdruck: «Vielen Dank, SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern, für die bereichernde Zusammenarbeit! Eure Begeisterung, Innovationskraft und Kreativität haben uns bei Yumame Foods sehr beeindruckt.» Dieses Feedback unterstreicht die Synergien zwischen beiden Organisationen und zeigt, wie Start-ups von dieser Zusammenarbeit profitieren. Dank dem Netzwerk von Swiss Food Research erhalten die Studierenden an der SHL Zugang zu Projekten, die sich mit den dringlichsten Herausforderungen im Bereich der Ernährungstransformation befassen. Ein besonderes Highlight für die Studierenden ist die Möglichkeit, mit etwas völlig Unbekanntem kreativ zu sein und Projekte von Grund auf neu zu gestalten. Diese Erfahrung fördert nicht nur die Kreativität, sondern auch das unternehmerische Denken – Schlüsselkompetenzen für zukünftige Fachkräfte in der Lebensmittel- und Gastronomiebranche.

Das Ziel der Kooperation ist es, «Food Innovation» fest in der Ausbildung der Hotelfachschule zu verankern und für beide Organisationen eine sichtbare und transparente Zielsetzung zu formulieren. Die SHL bietet eine Struktur, die es ermöglicht, das Thema Innovation sowohl in der Theorie als auch in der Praxis zu integrieren. Swiss Food Research hingegen stellt durch sein Netzwerk den Zugang zu innovativen Projekten bereit, die zur Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem beitragen.

Die Gastronomie wurde als wirkungsvolles Bindeglied zwischen Innovation und Konsumentenakzeptanz erkannt. Diese Partnerschaft ermöglicht es Start-

ups, das kreative Potenzial der SHL zu nutzen und wertvolles Feedback aus der Gastronomie zu erhalten. Durch die frühe Interaktion mit den Produkten können die SHL-eigenen Küchenchefs und Studierende Ideen entwickeln, die das Marktpotenzial dieser Innovationen erhöhen und zur Akzeptanz nachhaltiger Produkte beitragen.

Diese Kooperation zeigt das Potenzial von gemeinsamen Anstrengungen, um positive Veränderungen in der Lebensmittel- und Gastronomiebranche voranzutreiben und eine Plattform zu schaffen, auf der Kreativität auf Nachhaltigkeit trifft und Innovationen florieren können.

Start-up	Produkte
Angst	Gartenjäger (Vegane Trockenwurst)
das Pure AG	Fermentierter Camembert
Fabas	Humus aus lokalen Kichererbsen
Vegi Boss	Veganer Döner
Moonchy	Hormonunterstützende Schokolade
	Riegel
Diiszwii	Süßes aus Datteln
Yumetofu	Japanischer Tofu
Tasty Spready	Gofitüre
Cuckoo	Eiscreme
Yumame	Fermentiertes Pilzgericht
Catchfree	Vegane Shrimps
Brewdaz	Liver Cool – Alkoholfreies Bier ohne Zuckerzusatz



Future Food Market

Die Veranstaltung «Processed Food im Fokus», organisiert von SATW, Swiss Food Research und dem Amt für Wirtschaft des Kantons Zürich, beleuchtete den Trend zu hochverarbeiteten Lebensmitteln im Rahmen der Food 4.0-Initiative. Prof. em. Erich Windhab (ETH Zürich, SATW) eröffnete mit einem Weckruf zur Notwendigkeit nachhaltigerer Nahrungsmittelproduktion und wies darauf hin, dass Übergewicht bald eine grössere Herausforderung darstellen könnte als Mangelernährung.

Spannende Erkenntnisse brachte Dr. Eric Mehner (Agroscope) zur gesundheitlichen Bewertung von Fleisch- und Milchersatzprodukten. Während Fleischalternativen oft positiv bewertet werden, schneiden Milchersatzprodukte durch erhöhten Wasserverbrauch und ungesunde Inhaltsstoffe schlechter ab. Im Start-up-Pitch stellten drei innovative Firmen ihre Produkte vor, darunter Meeresfrüchte-Alternativen, veganes Eis und alkoholfreies Bier.

Mehr zukunftsweisende Produkte konnten am Future Food Market degustiert werden. Insgesamt zwölf Start-ups, die meisten Mitglieder von Swiss Food Research und aus dem Kanton Zürich, stellten ihre Unternehmungen vor und boten ihre neuartigen Produkte direkt am Stand oder am Apéro an. Für die Ausstellende war der Austausch mit interessierten Fachpersonen und dem allgemeinen Publikum sehr unterstützend. Insgesamt hat der Anlass für die Start-ups einen Umsatz von knapp CHF 2000.– generiert. Für den Küchenchef des Kraftwerkes war es ausserdem eine willkommene Gelegenheit, neue Produkte zu testen und mit den Gründerinnen sein direktes Feedback zu teilen. Start-ups und Produkte im Kasten.



SHL MIT YUMAME FOODS



Marina Helm Romaneschi
Marketing & Innovation Strategy,
Swiss Food Research



Peter Jossi
Chefredaktor Lebensmittel-Industrie



Mein ERP. Damit habe ich alles im Griff.

Effizienz, Transparenz, Flexibilität – darauf kommt es jetzt an. Die IT ist der Schlüssel dafür. Ob ERP, MES, Rückverfolgung oder intelligente Planungssoftware: das CSB-System ist die Komplettlösung für Lebensmittelbetriebe. Damit können Sie heute Ihre Produktion optimieren und morgen Ihren ganzen Betrieb digitalisieren.

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



Hervorragende Arbeiten

Wie jedes Jahr vergab die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie, SGLWT Preise für hervorragende Abschlussarbeiten der vier Hochschulen ETH-Zürich, BFH-HAFL, HES-SO Valais und ZHAW.

► PETER JOSSI

Im Verlauf 2025 werden wir die Ausgezeichneten erneut dazu einladen, ihre Arbeiten in einem Fachartikel vorzustellen. An dieser Stelle fassen wir als Auftakt die wichtigsten Eckdaten im Sinne einer Übersicht zusammen.

Thomas Mair – ETH-Zürich – Institute of Food Nutrition and Health

Titelthesis der Masterarbeit: «Validation of Small-Scale Batch Process for the Formation of Fibrous Structure of Plant and Single Cell Proteins Under Well-Defined Condition to Predict Performance in High Moisture Extrusion Process»

Die Arbeit wurde betreut von Supervisor: Prof. Dr. Alexander Mathys (Supervisor) und Dr. Joseph Dumpler (Co-Supervisor).

Der SGLWT-Preis wurde am 19. April 2024 von Edouard Appenzeller überreicht,

bis 2025 Jahresversammlung 2024 Vizepräsident SGLWT.

Liridon Rama – ZHAW – Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

Thesis-Titel der Bachelor-Arbeit: «Ultra-Fine Grinding of Coffee Silverskin and Spent Coffee Ground: Exploring Feasibility and Potential Use in «Chocolate» Bar Production»

Die Arbeit wurde betreut von den Supervisorinnen Prof. Dr. Nadina Müller und Ivana Salvatore der Forschungsabteilung Food Technology.

Der SGLWT-Preis wurde am 20. September 2024 von SGLWT-Präsident Dr. Marc Lutz überreicht.

Die Bachelorarbeit beleuchtet das Potenzial von Kaffeenebenprodukten als transformative Zutaten und ebnet den Weg für nachhaltige Lebensmittelpraktiken

durch die geschickte Nutzung von Nebenproduktressourcen. Die Bachelorarbeit untersucht das ultrafeine Mahlen von Kaffeesilberhaut (CS) und Kaffeesatz (SCG) (< 10 µm) und die Anwendbarkeit von CS und SCG in Schokolade als vielversprechende Endproduktanwendung. Als Teil des ZHAW-Projekts «Valorization of Swiss Agri-Food Side Streams» (VALISS) versuchte Liridon Rama, Nebenprodukte der Lebensmittelindustrie wiederzuverwenden, wobei der Fokus auf CS aus der Kaffeeröstung und SCG aus der Kaffeeextraktion liegt.

Obwohl die getesteten Nasstechniken wie Rührperlenmahlen und Dreiwalzenmahlen nicht die gewünschte Partikelgrößenverteilung ergaben, bleibt das Potenzial für die effektive Herstellung ultrafeiner Partikel ein interessantes Unterfangen, was die Notwendigkeit weiterer Untersuchungen zum ultrafeinen Mahlen von CS und SCG zeigt. Die Untersuchung der Einarbeitung von CS und SCG in «Schokoladen»-Riegel hat vielversprechende Ergebnisse erbracht, die eine Reduzierung des Zuckergehalts um 10 bis 20% und den Verzicht auf herkömmliche Emulgatoren aufweisen, scheinbar ohne merkliche sensorische oder strukturelle Beeinträchtigung.

Alix Rouge – HES-SO – Institut Life Technologies

Thesis-Titel der Bachelor-Arbeit: «Pulsed electric field inactivation of bacteria in plant protein extracts»

Im Rahmen ihrer herausragenden Arbeit hat Alix Rouge gezeigt, wie sich pulsierende elektrische Felder erfolgreich zur Inaktivierung von Bakterien in pflanzlichen Proteinextrakten einsetzen lassen, um deren Haltbarkeit zu verlängern und gleichzeitig den Energieverbrauch zu minimieren. Mit ihrem innovativen Ansatz leistet sie einen wertvollen Beitrag zur nachhaltigen Transformation der Lebensmittelindustrie.

Isabelle Gügler BFH-HAFL – Food Science Management

Thesis-Titel der Bachelor-Arbeit: «Kälteinduzierte Erbsenproteingele: Analytisch



Edouard Appenzeller überreicht den SGLWT-Preis an Thomas Mair (ETH Zürich).



Alix Rouge, HES-SO, erhält den Preis von Prof. Dr. Wilfried Andlauer.

erkennbare Veränderungen verschiedener Protein- und Geleigenschaften durch unterschiedliche Vorbehandlung»

Die Arbeit wurde betreut von Jonas Lonfat, wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Fachgruppe Lebensmittelprozess-technologie und nachhaltige Innovation (Prof. Dr. Christoph Denkel).

Der SGLWT-Preis wurde am 27. September 2024 Prof. Dr. Roland Stähli (BFH-HAFL) überreicht.

Die Arbeit von Frau Gügler zeigt, dass die Stärke von Erbsenproteingelen durch

gezielte Vorbehandlungen verändert werden kann, was sie für Anwendungen in pflanzlichen Milchalternativen attraktiver macht. Die Gelierfähigkeit hängt dabei entscheidend von der Partikelgrößenverteilung sowie der Wasserqualität und dem Mineraliengehalt ab. Mit dieser vorläufig noch vertraulichen Arbeit legt Isabelle Gügler den Grundstein für ein künftiges Forschungsprojekt.



Bild links: Isabelle Gügler, SGLWT-Preisträgerin, BFH-HAFL.

Bild rechts: (von links nach rechts) Liridon Rama, ZHAW, bei der SGLWT-Preisübergabe mit Studiengangleiterin Anja Schnyder und Institutsleiter Prof. Michael Kleinert.



Besser, wenn's da weniger Eis bildet!

Bei Produktion und Lagerung ist das Einhalten einer adäquaten Luftfeuchte und hygienischer Produktionsbedingungen qualitätsentscheidend.

Mit professionellen Lösungen für die Entfeuchtung der Luft können wir Sie dabei unterstützen.

Hier erfahren Sie mehr!
www.condair.ch



 **condair**



Protein aus Moringa-Blättern

Eine Neuentwicklung der Vitarbo AG ermöglicht die Gewinnung von vielseitig einsetzbarem Proteinpräparat aus grünem Blattmaterial.

► PETER JOSSI

Die Entwicklung von pflanzlichen Eiweissquellen hat in den letzten Jahren grosse Fortschritte erzielt. Die Gewinnung aus den Speicherorganen der Pflanzen limitiert jedoch die Hektarerträge an Protein. Ein wesentlich grösserer Proteinertrag aus der begrenzten Landressource wäre möglich, wenn Protein aus den Blättern der Pflanzen gewonnen werden könnte.

Neues Verfahren mit Vorteilen

Die Erfindung der Vitarbo AG setzt hier an, sie betrifft ein Proteinpräparat aus grünem Blattmaterial und ein neues Verfahren, welches für die Gewinnung dieses Materials genutzt wird. Das neu entwickelte Verfahren, das in Zusammenarbeit mit den Forschungsteams «Lebensmittelprozesstechnologie und nachhaltige Innovation» und «Biokonversion und Schutzkulturen» der Berner Fachhochschule (BFH-HAFL) entwickelt wurde, betrifft einen mehrstufigen Prozess zur Gewinnung eines Protein-Faser-Komplexes aus grünem, getrocknetem Blattmaterial, im Speziellen aus Blättern der Pflanzengattung Moringa, in einem industriellen Massstab. Dabei werden rein pflanzliche Produkte aus

grünem Blattmaterial gewonnen, die funktionellen Nutzen aufweisen und die in der Lebensmittelindustrie zukünftig eingesetzt werden können.

Ralf Schönung hat vor rund 10 Jahren die Vitarbo AG mitgegründet. Als Projektleiter und Mitglied im Verwaltungsrat konkretisiert er die Vorteile der Neuentwicklung: «Das Moringa-Protein-Produkt zeichnet sich dadurch aus, dass mit über 70% ein grosser Teil der im grünen Blattmaterial verfügbaren Proteine gewonnen werden und der Proteingehalt gegenüber dem Blattmaterial mehr als verdoppelt wird.»

Das neue Proteinpräparat ist ein weitgehend entfärbter, geruchs- und geschmacksneutraler, protein- und faserhaltiger Stoff. Durch die mit dem Verfahren erzielte Partikelgrösse ist das Produkt suspendiert in Wasser dispersionsstabil. Unerwünschte Stoffe, insbesondere Chlorophylle und Carotinoide, und sensorisch störende Stoffe wie Glucosinolate und weitere Volatile werden in mehrstufigen Extraktionen abgetrennt und als weitere Wertstofffraktion verwertet.

Ralf Schönung zeigt weitere technologische und ernährungsphysiologische Vorteile auf: «Neben der

optischen und sensorischen Verbesserung des Produktes gegenüber dem Ausgangsmaterial weist es mit mindestens 55% Proteingehalt zudem einen deutlich höheren Proteingehalt im Vergleich zum Ausgangsmaterial auf. Alle essenziellen Aminosäuren und zusätzlich 25% wertvolle Nahrungsfasern sind im Produkt enthalten.»

Das Produkt wird durch das angewendete Homogenisierungsverfahren in einer wässrigen Suspension sensorisch als nicht körnig, mit einer glatten Struktur wahrgenommen. Die hellbraune Farbe des Produkts unterscheidet sich deutlich von dem stark grünen Ausgangsmaterial, sodass sich das Produkt sehr gut in verschiedenste Lebensmittel einarbeiten lässt.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Die neue, rein pflanzliche Protein-Fraktion kann als dispergierte oder sprühgetrocknete Zutat zur Steigerung des Protein- und/oder Fasergehalts eingesetzt werden.

Anwendungsbeispiele sind beispielsweise

- › Stabilisierung von Smoothies, Dressings und Saucen
- › Zutat in Eiscreme oder Joghurt als Stabilisator (ohne E-Nummer)
- › Zutat in Fleischersatzprodukten
- › Zutat in Riegeln, Aufbau- und Diätahrung
- › Zutat in Teigwaren oder Gebäcken und Brot

Die Zugabe im Brotteig kann beispielsweise zu einer Erhöhung des Backvolumens oder zur Steigerung der Wasseraufnahmefähigkeit führen, und die Erhöhung des Fasergehalts kann dazu genutzt werden, dass das Produkt als «ballaststoffreich» ausgelobt werden kann, ohne dass das Produkt sensorisch negativ beeinflusst wird.



Modernste Prozesstechnologie für die Getränke- und Lebensmittelindustrie

Besuchen Sie
uns an Stand 218
GLUG SWISS
6.-7. Februar 2025
Aarau

BUCHER
unipektin



BUCHER
exzel



BUCHER
denwel



BUCHER
merk



bucherunipektin.com

BUCHER
unipektin



Vakuumpumpen winterfest machen

Sechs wichtige Wartungstipps für die Wintersaison aus der Busch-Vacuum-Solutions-Praxis.

► SINJA STENTOFT

Wenn die Wintersaison näher rückt, bekommt die Sicherstellung der Leistung Ihrer Vakuumpumpen oberste Priorität. Kaltes Wetter bringt besondere Herausforderungen mit sich, die die Zuverlässigkeit und Effizienz dieser wichtigen Prozesskomponenten beeinträchtigen können. Vakuumpumpen winterfest zu machen, ist wichtig, um Korrosion, Einfrieren und andere potenzielle Schäden abzuwenden. Die folgenden Eckpunkte stellen sicher, dass die Vakuumpumpen auch in den kälteren Monaten optimal funktionieren.

1. Regelmässiges Hochfahren

Genau wie Automotoren profitieren auch Vakuumpumpen im Standby-Modus von gelegentlichen Starts, insbesondere bei kaltem Wetter. Mit dieser Massnahme sorgen Sie dafür, dass sich das Öl auf geschmierten Bauteilen verteilt, und Sie beugen Korrosion vor. Ausserdem lässt sich durch regelmässiges Erwärmen der Pumpe etwaiges Kondenswasser beseitigen, was die Korrosionsgefahr weiter verringert.

2. Ölwechsel

Schmieröl kann im Laufe der Zeit dickflüssiger werden, was durch vorhandene Verunreinigungen noch verschlimmert wird. Bei kalter Witterung kann sich die Viskosität des Öls noch weiter erhöhen, sodass ein höherer Anlaufstrom erforderlich ist. In der Folge kann es dann zu unerwünschten Leistungsabfällen kommen. Bei bevorstehendem kaltem Wetter oder einer längeren Stillstandszeit sollten Sie eine Wartung Ihrer Vakuumpumpe, einschliesslich eines Ölwechsels, in Betracht ziehen. Wenn Sie das Öl am Ende einer Saison durch frisches ersetzen, werden Verunreinigungen entfernt und geschmierte Bauteile besser geschützt. Zudem sind Spezial-Vakuumpumpenöle mit verbesserter Korrosionsbeständigkeit erhältlich, die zum Schutz Ihrer Vakuumpumpe im Winter beitragen.

3. Kühlmittel

Bei Pumpen mit Kühlmittel, wie z. B. unseren trockenen Schrauben-Vakuumpumpen COBRA, wird

ein jährlicher Kühlmittelwechsel empfohlen, um eine Zersetzung zu verhindern, die die Fähigkeit des Kühlmittels beeinträchtigen kann, ein Einfrieren zu vermeiden. Entscheiden Sie sich für zertifizierte Kühlmittel mit definierter Konzentration und garantier-tem Korrosionsschutz für beste Laufleistung.

4. Wassergekühlte Pumpen

Sorgen Sie bei Vakuumpumpen mit Wasserkühlung bei kaltem Wetter für einen kontinuierlichen Durchfluss des Wassers, um ein Einfrieren zu verhindern. Das Ablassen des Wassers aus der Vakuumpumpe bei längerer Inaktivität, insbesondere bei Minusgraden, ist darüber hinaus eine geeignete Massnahme, um mögliches Einfrieren und Folgeschäden zu vermeiden.

5. Isolierung und Begleitheizung

Dämmmaterial für die Wärmeisolierung von Vakuumpumpen und zugehörigen Rohrleitungen sollte regelmässig auf seinen Zustand geprüft werden. Achten Sie auf Anzeichen von Beschädigung, Verschleiss oder eindringender Feuchtigkeit und überprüfen Sie die sichere Installation. Achten Sie besonders auf Bereiche, in denen Isolierung für Wartungsarbeiten entfernt oder versehentlich beschädigt worden sein könnte. Stellen Sie bei Systemen mit Begleitheizung sicher, dass diese ordnungsgemäss funktioniert. Erwägen Sie die Verwendung einer Wärmebildkamera, um Hotspots zu identifizieren, insbesondere wenn keine Begleitheizung vorhanden ist. Beachten Sie, dass das Fördermedium für aussagekräftige Wärmebildergebnisse auch ohne Begleitheizung wärmer als die Umgebungstemperatur sein muss.

6. Wartung der Filter

Überprüfen und entleeren Sie regelmässig die Filtersysteme, in denen sich Wasser sammelt, um frostbedingte Risse zu vermeiden. Behälter aus Polycarbonat können besonders spröde und rissanfällig sein. Stellen Sie sicher, dass wasserabscheidende Filter vor jeder Abschaltung entleert werden, um Komplikationen während der Stillstandszeiten zu vermeiden.

Es ist wichtig, dass Sie Ihre Vakuumpumpen rechtzeitig winterfest machen, damit sie weiterhin zuverlässig und effizient funktionieren. Stellen Sie sicher, dass Ihre Ausrüstung gut auf die Herausforderungen der Wintersaison vorbereitet ist. Lassen Sie die Kälte nicht Ihre Betriebsabläufe beeinträchtigen – schützen Sie Ihre Investition mit unseren fachkundigen Wartungstipps.

Busch Schweiz AG feiert 50-jähriges Bestehen – die Lebensmittel-Industrie gratuliert.



Sinja Stentoft
Editor Communications,
Busch Vacuum Solutions

Releaf – Paper from fallen leaves

Eine zukunftsweisende Erfolgsgeschichte der europäischen Zusammenarbeit. Am Anfang stand die Idee eines ukrainischen Jungforschers. Am 18. November 2024 nahm in Frankreich die erste industrielle Pilotproduktion den Betrieb auf.

► PETER JOSSI

Die Geschichte von Releaf Paper beginnt im Jahr 2017, als der 16-jährige ukrainische Biotechnologe Valentyn Frechka in seinem Heimlabor die ersten handgefertigten Papierabdrücke aus abgefallenen Blattfasern herstellt. Dieser Erfolg diente als Grundlage für weitere Forschungen zur Verwendung von Blättern.

Im Jahr 2021 wurde Releaf Paper gegründet, wo Valentyn einer der Gründer und Leiter der Technik wurde. Das in Frankreich ansässige Unternehmen setzte seine Forschungs- und Entwicklungsarbeiten im Bereich der Blätter als Material fort und arbeitet gleichzeitig an der Markteinführung seiner Produkte. Die Grundlagenforschung im Labor von Grenoble (Frankreich) hat das Ergebnis von sechs Jahren Arbeit erbracht. Releaf Paper hat eine wissenschaftlich geprüfte Technologie zur Isolierung von Fasern aus abgefallenen Blättern für die Papierherstellung entwickelt.

Industrielle Pilotproduktion eröffnet

Am 18. November 2024 eröffnete das Unternehmen in der Nähe von Paris seine erste industrielle Pilotproduktion zur Verarbeitung von Laub. Releaf Paper gibt mit Stolz den Start seiner Pilotproduktionslinie und seines Innovationszentrums in Les Mureaux, Île-de-France, bekannt. «Dies ist mehr als nur eine Fabrik – es ist eine Aussage, dass der Abfall einer Stadt eine wichtige Ressource sein kann», betont Alexander Sobolenko, CEO von Releaf Paper: «Indem wir gefallenes Laub in Zellstoff umwandeln, beweisen wir, dass nachhaltige Materialien lokal beschafft werden können, von hoher Qualität und skalierbar sind. Unsere Pilotanlage hier in Frankreich ist erst der Anfang; wir wollen die Art und Weise, wie die Welt über Abfall denkt, verändern und dabei eine echte Kreislaufwirtschaft schaffen.»

Diese bahnbrechende Anlage, die vom Europäischen Innovationsrat (EIC) der Europäischen Union kofinanziert wird, stellt eine Gesamtinvestition von 3,5 Millionen Euro dar und markiert einen Wan-



del in der Papierindustrie, indem sie Pariser Grünabfälle in hochwertige, wiederverwertbare Verpackungsmaterialien verwandelt. Die Eröffnungsveranstaltung ist besonders bedeutsam, da Releaf Paper in diesem Jahr sein dreijähriges Bestehen feiert, ein Meilenstein, der das schnelle Wachstum und die Innovation des Unternehmens im Bereich der Öko-Verpackungen unterstreicht.

«Diese Auftaktveranstaltung ist erst der Anfang unserer Mission, die Papierindustrie neu zu gestalten», sagte Alexander Sobolenko, CEO von Releaf Paper. «Wir fühlen uns geehrt durch die Unterstützung der Europäischen Union und unserer Partner sowie durch die enthusiastische Reaktion der Gemeinschaft und umweltbewusster Marken.» An der Veranstaltung nahmen über 50 Vertreter der französischen Medien, Banken, Politiker und Mitglieder der französischen Wirtschaft teil, darunter L'Oréal, AXA, BPI und COPASEL. Bei der Eröffnung wirkten insbesondere Alexandra Dublanche, Vizepräsidentin der Region Île-de-France, und Antoine Veron von Über Eats mit. Beim Hauslieferdienst kommen die Releaf-Verpackungen bereits zum Einsatz.

Turning Waste into Value

Die neue Pilotproduktionslinie zeigt die patentierte Technologie von Releaf Paper, die eine fortschrittliche Kombination von mechanischen und thermochemischen Methoden zur Verarbeitung von grüner Biomasse einsetzt. «Durch die Erzeugung von Fasern aus herabgefallenen Blättern bieten wir der Verpackungsindustrie nicht nur ein alternatives Material, sondern erschliessen auch das Potenzial von städtischen Grünabfällen», erklärt Valentyn Frechka, Leiter der Technologieabteilung von Releaf Paper. «Unsere Technologie ist so konzipiert, dass sie mit verschiedenen Arten von Rohstoffen arbeiten kann, von städtischem Laub bis hin zu landwirtschaftlichen Nebenprodukten, was es uns ermöglicht, unsere Methoden an lokale Ressourcen anzupassen und den ökologischen Fussabdruck der traditionellen Papierherstellung deutlich zu reduzieren.»

Vielfältige Einsatzoptionen

Die von Releaf Paper entwickelte und patentierte Technologie ermöglicht den Einsatz verschiedener Methoden zur Verarbeitung grüner Biomasse – von mechanisch bis thermochemisch. Die Kombination verschiedener Techniken ermöglicht



es, verschiedene Produkte zu erhalten, von Füllstoffen bis hin zu Vollfasern mit Papierherstellungseigenschaften. Dadurch können diese Materialien für eine Vielzahl von Anwendungen eingesetzt werden: Kartons und Containerboards, Spritzgussbehälter, Hygienepapier, Biokunststoffe usw. Sowohl als eigenständiger Hauptrohstoff als auch als zusätzliche Komponente in Kombination mit an-

deren Faserarten – Recyclingfasern oder Frischholz. Darüber hinaus ist die Technologie flexibel für verschiedene Arten von Rohstoffen, sodass wir neben Blättern auch Stängel von landwirtschaftlichen Abfällen, Weintrauben und Blumen verarbeiten können. Ausserdem wurde die Releaf-Technologie bereits erfolgreich zur Aufwertung von Ananas- und Palmwedelabfällen eingesetzt.

Signifikante Nachhaltigkeits-wirkung

Im Rahmen der ALL4PACK 2024 wurde Releaf Paper Innovation Award in der Kategorie «Innovative Materials» ausgezeichnet, konkret für das Produkt «Boite de feuilles mortes».

Der innovative Herstellprozess setzt neue Standards für die Nachhaltigkeitswirkung:

- 0,066 kg CO₂ per kg während der Produktion (bis zu 70% tiefer als vergleichbare Verfahren)
- 0,002 Liter Wasserverbrauch pro kg während der Produktion
- <20 km Transportdistanz für Rohmaterial-Logistik
- 1 Jahr – Zeitraum für Ressourcen-Regeneration
- 55 Tage – biologische Abbaupzeit

Durch die Verwendung von herabgefallenem Laub reduziert Releaf Paper die Abhängigkeit von herkömmlichen Rohstoffen erheblich und trägt so zu einer Verringerung der Kohlenstoffemissionen, des Wasserverbrauchs und der Transportwege bei.



Alexander Sobolenko, CEO von Releaf, bei der Eröffnung der industriellen Pilotproduktion.

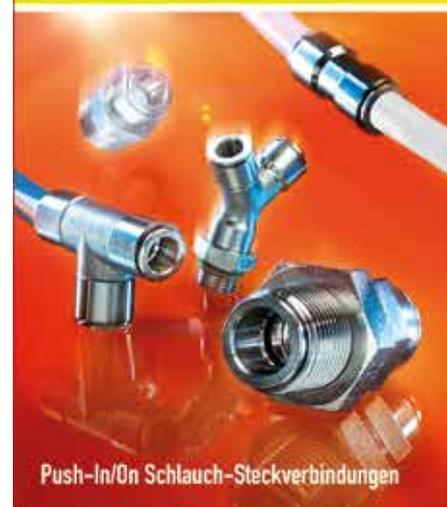
Edelstahl Rohrverbindungen und Armaturen

- Verschraubungen nach DIN 11864-1
- Flanschverbindungen nach DIN 11864-2
- Klemmverbindungen nach DIN 11864-3
- Orbitalschweiss Fittings nach DIN 11865
- Orbitalschweiss Rohre nach DIN 11866
- Klemmverbindungen nach DIN 32676
- Milchrohrverschraubungen nach DIN 11851



Aseptik Verbindungen und Armaturen

Focus in details®



Push-In/On Schlauch-Steckverbindungen

schwer
fittings

www.schwer.com

Schwer Fittings AG
Deisrütstrasse 7 · 8472 Oberohringen
Tel. 043-834 57-00 · info.ch@schwer.com

Branchentreffpunkt mit Fokus auf Innovation und Austausch

Am 7. November 2024 lud das Rendez-Vous Verpackung Fachleute und Interessierte der Verpackungsbranche nach Emmenbrücke (LU) ein. Als Teil der Swiss Road Show bot die Veranstaltung eine Plattform für Networking, Präsentationen und vertiefte Einblicke in aktuelle Entwicklungen der Branche.



Susanne Schulz (CEO und Mitgründerin der Verpackungs-Event GmbH, links) und Livio Marchioni (CEO der BVS AG, zweiter von links) begrüßten die Besucher der Veranstaltung. REBECCA RAGAZ

► DR. REBECCA RAGAZ

Das Rendez-Vous Verpackung am 7. November 2024 in der Viscose Eventhalle in Emmenbrücke (LU) war eine Station der diesjährigen Swiss Road Show und diente als Treffpunkt für Fachleute und Interessierte der Verpackungsindustrie. Während der erste Teil der Veranstaltungsreihe in Grandson (VD) zwei Tage zuvor noch mit ausbaufähigen Besucherzahlen zu kämpfen hatte, fand der zweite Teil in der Zentralschweiz spürbar mehr Zuspruch.

Die kostenlose Veranstaltung, die von 10 bis 16 Uhr ihre Tore öffnete, ermöglichte den Besuchern, über 20 Unternehmen der Verpackungsbranche persönlich kennenzulernen, sich über deren Portfolio zu informieren und bestehende Geschäftsbeziehungen zu vertiefen oder neue Kontakte zu knüpfen.

Breites Spektrum an Ausstellern

Die ausstellenden Unternehmen präsentierten eine Vielfalt an Verpackungslösungen und -techniken. Neben etablierten Produkten standen auch erste Einblicke in Neuheiten im Mittelpunkt, insbesondere in den Bereichen Mehrweglösungen und Nachhaltigkeit. Viele Aussteller kündigten jedoch an, ihre umfassenden In-

novationen erst auf der bevorstehenden Empack in Zürich am 22. und 23. Januar 2025 vorzustellen. Diese Vorschau weckte bei den Besuchern die Vorfreude auf die grösste Schweizer Verpackungsmesse.

Auch das Schweizerische Verpackungsinstitut (SVI) und der Verband Schweizer Verpackungs- und Logistikfachleute (VLI) waren vor Ort. Beide Verbände stehen für die Förderung von Networking, Weiterbildung und Interessenvertretung in der Branche. Während das SVI vorwiegend Firmenmitglieder vertritt, liegt der Fokus des VLI auf Einzelmitgliedern.

Inspirierendes Rahmenprogramm

Eine informative Ausstellung am Eingang der Eventhalle bot den Besuchern einen anschaulichen Überblick über die vielfältigen Verpackungsmöglichkeiten und zeigte auf, welche Unternehmen in den jeweiligen Bereichen tätig sind.

Ergänzt wurde die Veranstaltung durch Vorträge, die sich als Publikumsmagnete erwiesen. Den Auftakt machte Pascal Freudenreich, CEO und Gründer von Carbon Connect, mit einem digital präsentierten Beitrag zu neuen Regulierungen und Klimaschutzlösungen. Sein Vortrag

nutzte modernste Technik, um die Inhalte ansprechend zu vermitteln und stiess auf reges Interesse.

Ein weiterer Höhepunkt war die Präsentation von Monica Egli, CEO des St. Galler Start-ups Lockcon. Sie berichtete über die Entwicklung einer innovativen, betrugssicheren Verpackungslösung, die in Zusammenarbeit mit Graphic Packaging International Swiss (GPI) entstand. Diese Verpackung wurde speziell für Blut- und Urinproben im Sportbereich entwickelt und erfüllt höchste Sicherheitsanforderungen. Für diese Innovation erhielten Lockcon und GPI 2023 den renommierten Worldstar Award in der Kategorie «Medical and Pharmaceutical». Egli betonte in ihrem Vortrag die Bedeutung von Partnerschaften und erläuterte die Herausforderungen sowie die erreichten Meilensteine des Projekts.

Genuss und Kulinarik als Highlight

Für das leibliche Wohl der Besucher war ebenfalls gesorgt. Ein kostenloses Catering stand den ganzen Tag über bereit, ergänzt durch ein Bier-Tasting der regionalen Brauerei «Brauwerkstatt» aus Kriens (LU). Die Brauerei produziert seit 2018 handwerklich gebraute Biere, die ungefiltert und unpasteurisiert in die Flasche kommen und dadurch einen authentischen Geschmack bewahren. Das Sortiment umfasst Sorten wie das Weissbier «Citrin», das dunkle Lager «Onyx» und das Red Ale «Rubin», die weitestgehend aus lokalen Rohstoffen hergestellt werden.

Das Rendez-Vous Verpackung 2024 zeigte eindrucksvoll, wie Fachveranstaltungen nicht nur eine Plattform für Innovationen und Austausch schaffen, sondern auch durch inspirierende Vorträge und eine angenehme Atmosphäre bereichern können. Die gelungene Mischung aus Präsentationen, Networking und kulinarischen Genüssen machte die Veranstaltung zu einem echten Highlight der Swiss Road Show.



Dr. Rebecca Ragaz
Redaktorin bei
B2B Swiss Medien AG

Exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr

Effiziente und topmoderne Spülmaschinen sind für einen reibungslosen Ablauf in der Gastronomie unabdingbar. Mit dem Service der Gehrig Group an 365 Tagen im Jahr können Ausfallzeiten ihrer Geräte auf ein Minimum beschränkt werden.

► Es ist Freitagabend, im Restaurant sind alle Plätze besetzt. Die Küche läuft auf Hochtouren, in der Spülküche stapelt sich das Geschirr. Und genau jetzt passiert es: Die Spülmaschine ist defekt. Geräte streiken bekanntermassen immer dann, wenn man sie am dringendsten braucht. Die Reparatur kann noch ein paar Tage dauern, die Ersatzteile müssen erst noch geliefert werden, und morgen ist das grosse Weihnachtsessen mit 120 Gästen. Wie soll das ohne Spülmaschine funktionieren?

Immer an Ort und Stelle

Mit dem zuverlässigen Service der Gehrig Group sind solche Schreckensszenarien passé. Über 70 Technikerinnen und Techniker garantieren schweizweit schnelle Reaktionszeiten und minimale Ausfallzeiten. Dank des modernen Logistiknetzwerks sind sie immer in Ihrer Nähe und bereit, bei Notfällen an Ort und Stelle zu helfen – und das fast rund um die Uhr. Die sorgfältig durchdachte logistische Planung sorgt dafür, dass Fachkräfte stets in der Nähe sind und passende Ersatzteile zur Verfügung stehen. Um schnellstmögliche Reparaturen zu ge-

« Die Marke «Gehrig» ist seit 78 Jahren der Inbegriff für professionellen Service für den Gastro-Bereich. Schweizweit. Ich weiss, dass alle unsere Mitarbeitenden, ob im Büro, im Verkauf oder im Service-Team, mit viel Passion die Anliegen unserer Kundschaft erfüllen. «Gehrig» steht für Zuverlässigkeit und Engagement für die Gastronomen.

Daniel Scheidegger,
CEO Gehrig Group

währleisten, sind die modernen Servicefahrzeuge mit den gängigsten Ersatzteilen ausgestattet. Getreu dem Motto «Von Profis für Profis» werden die Technikerinnen und Techniker kontinuierlich im eigenen Schulungszentrum weitergebildet und durch regelmässige Assessments auf dem neuesten Stand gehalten. Denn für Gehrig stehen maximale Zuverlässigkeit, schnelle Lösungen und ein erstklassiger Service an oberster Stelle. Seit über 78 Jahren schlägt das Herz der Gehrig Group für die professionelle Schweizer Gastronomie und Hotellerie. Und das an 365 Tagen im Jahr.

Zuverlässigkeit und Sicherheit dank carePLUS

Besonders in der Gastronomie und Hotellerie müssen Geräte reibungslos funktionieren, damit das Geschäft rund läuft. Deshalb hat die Gehrig Group Wartungsprogramme entwickelt, die individuelle Anforderungen perfekt erfüllen und dafür sorgen, dass das Risiko eines Defekts erheblich sinkt. Denn das Hauptaugenmerk sollte auf dem liegen, was wirklich zählt: Ausgezeichnete Gastfreundschaft und vollends zufriedene Gäste. Mit carePLUS, der Wartungslösung der Gehrig Group, ist die Betriebssicherheit gewährleistet. Durch regelmässige Wartungen sind böse Überraschungen Geschichte. Bestens geschulte Technikerinnen und Techniker checken sorgfältig die Geräte und tauschen aus, was nötig ist. Mit den verschiedenen Varianten von carePLUS findet jeder seinen idealen Wartungsvertrag und kann von attraktiven Preisnachlässen profitieren. Je länger die Vertragslaufzeit definiert wird, desto höher ist die Rabattstufe. Und wer zusätzlich das cleanPLUS Abo für Reinigungsmittel wählt, erhält 10% Rabatt auf die Wartungsprämie und kann als VIP von Preisvorteilen beim Bezug der Reinigungsmittel und Klarspüler profitieren. Regelmässige Wasserchecks, Messungen und Funktionskontrollen stellen sicher, dass mit maximaler Effizienz gearbeitet werden kann und Ausfälle der Vergangenheit angehören.



Die TechnikerInnen der Gehrig Group sind schweizweit an 365 Tagen im Einsatz.

GEHRIG GROUP
Swiss Gastro Service

Gehrig Group AG

Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg
Tel. +41 43 211 56 56
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

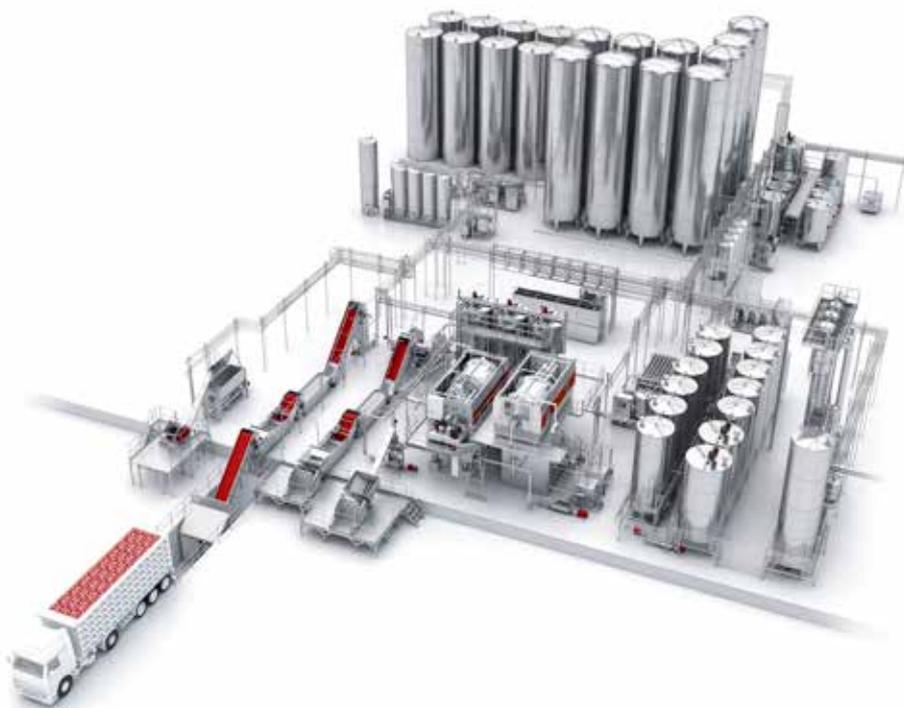
Modernste Verfahrenstechnik für die Getränke- und Lebensmittelindustrie

► Bucher Unipektin ist ein industriell orientiertes Unternehmen und gehört zu Bucher Industries. Wir sind ein führender Hersteller und Lieferant von Einzelmaschinen, Gesamtanlagen und Edelstahl tanks. Mit unseren drei Tochtergesellschaften bieten wir marktführendes Know-how.

Unsere Anlagen, Maschinen und Behälter werden in der Saft- und Bierproduktion, in der Nahrungsmittelindustrie, zur Konzentrierung von Milch und Molke, zur Herstellung von Pektin oder zur Gewinnung von natürlichen Extrakten und Farbstoffen sowie in der pharmazeutischen, chemischen und kosmetischen Industrie eingesetzt. Unsere Kunden verarbeiten mit unseren Maschinen Kernobst, Zitrusfrüchte, verschiedene Beeren, Trauben und diverse Spezialprodukte.

Mit Bucher Denwel sind wir Marktführer in der Entwicklung, Herstellung und Montage von technisch anspruchsvollen Maschinen und schlüsselfertigen Anlagen für die Bierproduktion. Langjährige Erfahrung in Verfahrenstechnik und Engineering sowie hochwertige Komponenten sind die Garanten, um den Anforderungen einer modernen Brauerei auf dem neuesten Stand der Technik gerecht zu werden. Neben dem bewährten Kerzenfilter für die Anschwemmfiltration mit Kieselgur, entwickeln, konstruieren und fertigen wir moderne Crossflow-Filter für die Bierhauptstromfiltration und die Bierrückgewinnung wie auch Anlagen zur Stabilisierung mit PVPP und zur thermischen Entalkoholisierung. Wir bieten zudem komplette Lösungen für den Kaltbereich, beginnend mit Hefereinzucht, Carobblendern, Wasserentgasung, Stickstoffdosierung, Kurzzeiterhitzung, Sterilfiltration bis hin zu CIP-Systemen.

Des Weiteren bieten wir durch Bucher Merk Anlagen für die Trocknung von vakuum- und gefriergetrockneten Lebensmitteln an, sowohl für den kontinuierlichen als auch für den Chargenbetrieb. Unsere Vakuum-Bandtrockner und -Trockenschränke ermöglichen eine schonende Trocknung von temperaturempfindlichen (teilweise hochviskosen) Flüssigkeiten und Pasten, wie z.B. Instant-Getränken, Malzextrakten, Suppen, Reaktionsaromen, HVP und anderen natürlichen Extrakten. Sie werden auch für die Gefrierdrying (Lyophilisation)



Kundenindividuelle Anlagenlösung für die Getränke- und Lebensmittelherstellung.

von hochwertigen Lebensmitteln, wie z.B. Instant-Kaffee oder -Tee, Früchten, Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchten, eingesetzt.

Zusammen mit Bucher Alimentech und Bucher Exzel nehmen wir ebenfalls eine führende Stellung auf dem Gebiet der Extraktion, Entbitterung und Trubstabilisierung von Zitrus Säften und Schalenextrakten ein. Eine weitere Anwendung ist die Korrektur der Säure von unharmonisch sauren Säften.

Der Hauptsitz von Bucher Unipektin befindet sich in der Schweiz. Mehrere Standorte weltweit ermöglichen ein effizientes Agieren im globalen Markt. Eigene Vertriebs- und Serviceorganisationen garantieren eine kompetente und rasche Betreuung unserer Kunden weltweit. Unsere Dienstleistungen basieren auf langjährigem Know-how und umfassen die Kundenberatung, ein zentrales Ersatzteillager, das neue Bucher Kundenportal, die Digital Services, die Bucher Academy und verschiedene Bucher Testzentren.

Bucher Unipektin AG

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

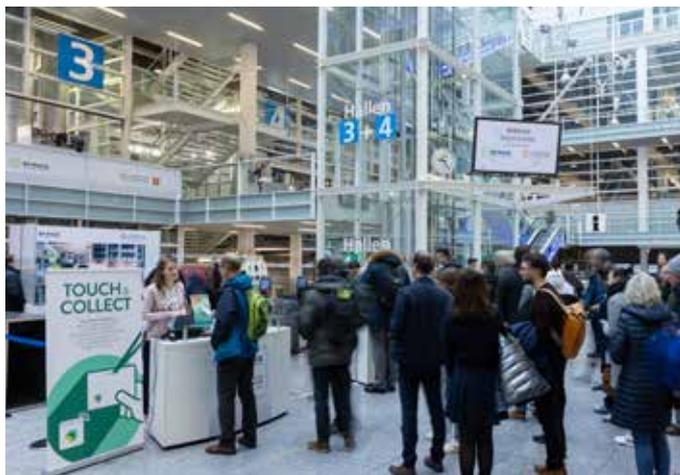
**GLUG 2025:
Bucher Denwel, Stand 218.**



EVENTS

22. BIS 23. JANUAR 2025

Empack: The Future of Packaging



► Am 22. bis 23. Januar 2025 findet in der Messe Zürich wieder der einzigartige Treffpunkt der Schweizer Verpackungsindustrie statt. Freuen Sie sich auf die neusten Technologien, Innovationen und Trends der Branche.

Gemeinsam mit der Parallelmesse LOGISTICS & AUTOMATION werden über 170 Aussteller aus der ganzen Schweiz ihre Angebotspalette zeigen und präsentieren Entschei-

dungsträgern und Profis aus der Branche ihre neuesten Lösungen.

Die EMPACK ist die führende Fachmesse der Schweizer Verpackungsbranche, die innovative Verpackungslösungen, Materialien und Technologien für vielfältige Industrien präsentiert. Die Veranstaltung erstreckt sich über die gesamte Wertschöpfungskette der Verpackung, von der kreativen Entwicklungsphase bis hin

zu technischen Prozessen wie Verpackung und Abfüllung mit modernsten Maschinen und Subunternehmern. Das Angebot der Aussteller umfasst zudem Primär-, Sekundär- und Transportschutzverpackungen sowie Folien, Etiketten und innovative Verpackungsdrucktechniken. Besucher haben ausserdem die Gelegenheit, wertvolle Kontakte zu knüpfen und neue Kooperationsmöglichkeiten zu entdecken.

Alles in allem erhalten Besucher inspirierende Einblicke in neue Produkte, Forschung, Trends sowie zukünftige Entwicklungen der Schweizer Verpackungsindustrie. Dank der intensiven Zusammenarbeit mit Branchen-Verbänden wie z.B. SVI, VLI und procure, bietet die Messe auch ein attraktives Vortragsprogramm mit hochrangigen Branchenexperten.

Nutzen Sie noch heute die Chance und sichern Sie sich einen kostenlosen Eintritt, im Wert von CHF 30.-, zum Verpackungsevent des Jahres. Gerne

können Sie sich mit dem Code 1009 auf der Webseite für ein kostenloses Messticket anmelden

Wir freuen uns, Sie als Besucher auf der EMPACK 2025 begrüssen zu dürfen!



Easyfairs Switzerland GmbH

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

Veranstaltungsort:

Messe Zürich
Wallisellenstrasse 49
CH-8050 Zürich

Öffnungszeiten:

Mittwoch, 22. Januar 2025
09:00 – 17:00 Uhr
Donnerstag, 23. Januar 2025
09:00 – 16:00 Uhr

| SSP KÄLTEPLANER |

KÄTELÖSUNGEN, DIE SINN MACHEN.

In der Lebensmittelindustrie, im Detailhandel und bei der Planung für Logistikbetriebe denken wir die gesamte Kühlkette mit.

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



6. BIS 7. FEBRUAR 2025

Glug und Degufestival 2025 in Aarau

► Vom 6. bis 7. Februar 2025 findet die dritte Ausgabe der Glug, die führende Schweizer Veranstaltung für Brauer und Getränkeproduzenten, in der Alten Reithalle in Aarau statt. Diese bedeutende Messe bietet Fachleuten aus der Getränkebranche eine ideale Plattform, um sich über die neuesten Entwicklungen in der Produktion zu informieren, Erfahrungen auszutauschen und wertvolle Netzwerkkontakte zu knüpfen.

Die Glug richtet sich an Unternehmen aller Grössenordnungen und deckt alle relevanten Aspekte der Getränkeproduktion ab: angefangen bei Rohstoffen über moderne Produktionsanlagen, effiziente Abfülltechnologien, verschiedene Gebindearten wie Glas, PET und Dosen bis hin zu Etiketten und anderen Betriebsmitteln. Aussteller präsentieren innovative Lösungen, die helfen, Produktionsprozesse zu optimieren und nachhaltiger zu gestalten.

Mehr als 100 namhafte Aussteller aus dem In- und Ausland werden erwartet. Neben den spannenden Produktpräsentationen umfasst das Event ein breites Rahmenprogramm mit Fachvorträgen, Workshops und Live-Demonstrationen, die aktuelle Herausforderungen und Branchentrends thematisieren. Ein weiteres Highlight ist der exklusive Netzwerkabend, der den Teilnehmern ermöglicht, in entspannter Atmosphäre neue Geschäftskontakte zu knüpfen und bestehende zu vertiefen.

Die Glug bietet die perfekte Gelegenheit, sich über die Zukunft der Getränkeproduktion zu informieren und das eigene Fachwissen zu erweitern. Diese Veranstaltung ist ein unverzichtbarer Treffpunkt für die Branche, um die nächsten Schritte in eine innovative und nachhaltige Zukunft zu gestalten. Am 8. Februar 2025 öffnet zudem das Glug Degufestival seine Türen. Diese Veranstaltung richtet sich an Fachbe-



sucher aus dem Detailhandel, Getränkehandel und der Gastronomie und bietet eine Plattform, um die neuesten Trends und Produkte zu entdecken. Mit über 50 Produzenten und mehr als 150 innovativen Getränken bietet das Festival eine einzigartige Gelegenheit zur Inspiration und Geschäftsentwicklung.

Die Produktvielfalt reicht von Craftbier und Cider über Fruchtsäfte und Hardseltzer bis hin zu Trendgetränken wie Kombucha, Matcha und Met. Auch alkoholfreie Destillate sind vertreten. Für Getränkeproduzenten bietet das Festival ausgezeichnete Möglichkeiten, ihre Produkte einem breiten Fachpublikum zu präsentieren.

Ein besonderes Highlight sind die Wettbewerbe wie der zweite Swiss Cider Award und die dritte Glug-Brauer-Challenge, die nicht nur spannende Wettkämpfe versprechen, sondern auch innovative Produkte in den Fokus rücken.

GLUG²⁵
degu
FESTIVAL.CH

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

5. BIS 7. FEBRUAR 2025

Der Place to B für die Frischfruchtbranche: Berlin

► Auf der Fruit Logistica treffen sich vom 5. bis 7. Februar 2025 die wichtigsten Akteure des globalen Fruchthandels. Die beste Zeit für erfolgreiches Wachstum fällt jedes Jahr auf Anfang Februar. Denn wenn die weltweit wichtigste Handelsmesse der Frischfruchtbranche ihre Türen öffnet, kommen die grössten Player der Branche mit Fachbesuchern aus aller Welt zusammen, um fruchtbare Kontakte zu knüpfen und ihr umfassendes Angebot an Produkten, Dienstleistungen und technischen Lösungen zu zeigen.

Die Fruit Logistica versteht sich jedoch nicht nur als der

Treffpunkt für alte und neue Bekannte, sondern vor allem als Impulsgeberin und Innovationstreiberin. Sie bildet die gesamte Wertschöpfungskette ab – vom Erzeuger bis zum Verbraucher, vom Point of Seed bis zum Point of Sale.

Die drei Tage der Fruit Logistica stellen in vielerlei Hinsicht die Weichen für den Erfolg des gesamten Geschäftsjahres. Aussteller aus über 90 Ländern treffen sich vor Ort in Berlin. Rund 85 Prozent der teilnehmenden Fachbesucher aus über 140 Ländern sind Entscheidungsträger.

Die schiere Menge an Fachbesuchern – 66000 im Jahr

2024 – bietet eine Gelegenheit zum Aufbau von Partnerschaften und Verbindungen, die sich Unternehmen aus aller Welt nicht entgehen lassen sollten. Das Motto für 2025, «Fruitful Connections», unterstreicht die Rolle der Veranstaltung als Plattform für den Aufbau wertvoller Partnerschaften.

Die Fruit Logistica bietet viel mehr als nur einen Marktplatz für Obst und Gemüse. Sie dient als Innovations- und Informationsdrehscheibe für die internationale Fruchthandelsbranche.

Im Ticket zur Fruit Logistica ist auch das umfangreichste Vortrags- und Diskussionspro-

gramm der Branche enthalten, das für Fachbesucher kostenlos ist. Dies macht die Messe zu einem Ort, an dem Fachleute ihr Verständnis für einen komplexen internationalen Markt vertiefen und sich über die neuesten Trends informieren können.

FRUIT
LOGISTICA

Messe Berlin GmbH
Messedamm 22
DE-14055 Berlin
www.fruitlogistica.com

2. BIS 5. FEBRUAR 2025

Sweet Week 2025: Mehr Fokus, mehr Synergien, mehr Business – das Highlight für die Süswaren- und Snackbranche!

► Vom 02.–05.02.2025 wird es süß in Köln: Im Rahmen der Sweet Week bilden die ISM, die weltweit führende Messe für Süswaren und Snacks, und die Pro Sweets Cologne, die internationale Zuliefermesse, die gesamte Wertschöpfungskette der Branche ab – zu einem Zeitpunkt, an einem Ort. Den süßen Kern der Sweet Week bildet das Lab5 by ISM mit Fokus auf Neuheiten, Trend Snacks, Start-ups, Scale-ups und handwerkliche Kleinbetriebe in Halle 10.1, das durch seine thematische und räumliche Nähe zu den Pro Sweets Cologne Themenwelten World of Packaging Materials und World of Sweet & Snackable Ingredients ideale Voraussetzungen für effektives Networking und Geschäftsanhahnung bietet.

In Zeiten von steigenden Rohstoff- und Energiepreisen, Fachkräftemangel, Nachhaltig-

keit, Digitalisierung und Kosteneffizienz ist die Sweet Week 2025 der «Place to be» für zukunftsweisende Lösungen und Trends. Die ISM und Pro Sweets Cologne positionieren sich als zentrale Content- und Eventplattformen der Branche. Sie bieten ein abwechslungsreiches Programm mit praxisnahen Vorträgen, spannenden Diskussionen sowie exklusiven Tastings auf den Bühnen Expert Stage und Sweet Week Talks & Tastings. Ein besonderes Highlight ist der Sweet Week Production Summit am 3. Februar 2025, der Aussteller und Besuchende beider Messen zusammenbringt, um gezielt Geschäftsbeziehungen zu fördern. Zusätzlich präsentieren Aussteller der Pro Sweets Cologne innovative Lösungen in dreiminütigen Pitch-Sessions mit anschließendem Matchmaking-Forum in der Networking-Area.

Ticket sichern und dabei sein

Die Sweet Week 2025 ist der Ort, an dem die Zukunft der Süswarenbranche gestaltet wird. Seien Sie dabei, wenn Innovation auf Networking trifft, und profitieren Sie von den unzähligen Chancen, die sich Ihnen bieten!



Kölnmesse GmbH

Messeplatz 1
DE-50679 Köln
Tel. +49 221 821 21 64
www.ism-cologne.de
www.prosweets.de



Mono-Folien
Entwickelt
für die Kreislauf-
wirtschaft

packartis
flexible. And packaging.

Besonders
nachhaltige
Verpackung

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

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

EMPACK ZÜRICH Halle 3 – Stand F17



So reisen schwere Maschinen.

Wir bewegen weltweit die Maschinen-, Lebensmittel und Pharma-Branche. Industriezüge, Maschinenmontagen, Instandhaltung, Schwergutlager. Alles aus einer Hand – weltweit im Einsatz.
www.bauberger.ch



11. BIS 14. FEBRUAR 2025

Biofach 2025: Impulsgeber für die Bio-Community

Vom 11. bis 14. Februar 2025 findet die Biofach statt, vor Ort in Nürnberg und digital. Im Fokus stehen Trends und Innovationen zur Förderung des Wandels in der Bio-Lebensmittelwirtschaft.



Swiss Pavilion an der Biofach 2025

Switzerland Global Enterprise organisiert an der Biofach 2025 erneut den Swiss Pavilion für Schweizer und Liechtensteiner Unternehmen.

Mit der gleichen Platzierung (Standnummern 1-427 und 1-435) wie in den letzten Jahren präsentieren sich 12 Aussteller in zwei Blöcken auf zusammen 180 m².

► PETER JOSSI

Akteure und Akteurinnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette versammeln sich vor Ort in Nürnberg und auf der Biofach digital. Alle gemeinsam stellen die Weichen für eine nachhaltige Zukunft. Dabei entdecken sie das vielfältige Angebot der Ausstellenden aus allen Herren Ländern und tauschen ihr Wissen unter anderem im Biofach-Kongress aus. Das Fokusthema 2025: Yes, we do! – Wie Wandel in der Bio-Lebensmittelwirtschaft gelingt.

«Die Biofach ist der Ort, an dem die Bio-Community alljährlich und gemeinsam die ökologische Transformation vorantreibt. Hier in Nürnberg, sowie digital, bringt sie Pio-

niere, Experten, Ideensuchende und Start-ups zusammen», erklärt Dominik Dietz, aktueller Veranstaltungsleiter Biofach. «Für 2025 haben wir einige Neuerungen geplant. Für die nachhaltige Zukunft wichtige Trends und Innovationen erhalten einen noch grösseren Fokus.»

Biofach-Kongress

Mit dem Fokusthema «Yes, we do! – Wie Wandel in der Bio-Lebensmittelwirtschaft gelingt», setzt der Biofach-Kongress 2025 drei zentrale Hebel für eine sichere Lebensmittelversorgung in den Mittelpunkt. Das Schwerpunktthema wählte die Biofach gemeinsam mit dem internationalen Schirmherr IFOAM – Organcis International sowie dem nationalen

ideellen Träger Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW). Die drei Säulen für den Wandel bilden dabei Nachhaltigkeit als steuerndes Kriterium in der Finanzwelt, die öffentliche Hand als Treiber für mehr Bio und Bio-Lebensmittel mit überzeugenden Geschichten vermarkten.

Bio in der Ausser-Haus-Verpflegung

Bei der ökologischen Transformation hin zu mehr Bio auf den Tellern weltweit, spielt die Ausser-Haus-Verpflegung eine grosse Rolle. Hier liegt enormes Potenzial für einen nachhaltigen Wandel des Ernährungssystems. Die Politik stellt in vielen Ländern bereits die Weichen, doch Preissteigerungen oder der Fachkräfte-

mangel stellen Gastronomen weiterhin vor Herausforderungen. Die Biofach vernetzt Experten der Ausser-Haus-Verpflegung mit Interessierten. Hier finden sie kreative Lösungsansätze, Ideen und geballtes Wissen. Die 2024 erstmals als Treffpunkt HoReCa – GV & Gastroetablierte Fläche bietet im Februar als Sonderfläche «Bio ausser Haus» noch mehr Raum, um ins Gespräch zu kommen. Zur Biofach 2025 zählen zu den weiteren Angeboten für die Ausser-Haus-Verpflegung beispielsweise Live-Cookings, Best-Practice-Beispiele und vielfältige Vorträge. Zudem bietet der Kongress mit unzähligen Themenpanels und das interaktive SustainableFutureLab einen Ort für den Wissenstransfer.

Nürnberg Messe GmbH

Messezentrum
90471 Nürnberg
Tel. +49 911 860 60
www.biofach.de

MARKTPLATZ

Packartis AG – Mono-Folien für die Kreislaufwirtschaft



► Eine rundum gute Idee: Dank intensiver Entwicklung in den letzten Jahren kann die Packartis AG heute Mono-Folien aus Polypropylen von höchster Qualität anbieten. Bei diesen Folien werden Rohstoffe mehrheitlich aus der gleichen Kunststoffgruppe (Mono-Polyolefine) verarbeitet. Die für diese Folien-«Familie» verwendeten Granulate haben einen so hohen Anteil am Endprodukt, dass sie für das Recycling bzw. die Kreislaufwirtschaft geeignet sind. Neben Mono-Folien aus Polypropylen kann die Packartis AG auch Mono-APET anbieten.

Die speziell für die Kreislaufwirtschaft entwickelten Mono-Folien der Packartis AG entsprechen nicht nur den heutigen Anforderungen an die Rezyklierbarkeit von Kunststoffen. Dank minimalem Anteil von Drittstoffen können darüber hinaus auch zukünftige steuerliche Nachteile (z. B. EU-Kunststoff-Steuer) vermieden werden, was erhebliche Einsparungen bei den Verpackungskosten ermöglicht.

Besonders nachhaltig und technisch überzeugend: Die Mono-Folien der Packartis AG überzeugen insbesondere

durch hohe Transparenz und Festigkeit, ausgezeichnete Verformbarkeit sowie sehr gute Bedruckbarkeit. Für die Gas- und Aromabarriere ist als Zwischenlage eine Hoch- oder Mittelbarriere-Schicht eingearbeitet, die auch nach Ausdünnung durch Verformung noch diese Dichte aufweist. Mit nur sehr geringen Anpassungen sind diese Folien auf den aktuellen Verpackungsmaschinen verarbeitbar.

Die Mono-Folien der Packartis AG sind für verschiedene Anwendungen und in verschiedenen Stärken verfügbar. Die «MonoTop» ist die Oberfolie mit oder ohne Peel für Vakuum- und MAP-Gaspackungen/Flowpack sowie für Deckelfolien für Schalen. Sie eignet sich für Tief- oder Flexodruck. Die «MonoTherm» ist die empfohlene Unterfolie für Vakuum-Packungen und die «MonoForm» für MAP-Gaspackungen. Auch für Skin-Packungen eignen sich die Folien. Empfohlene Produkte für die Mono-Folien sind Fleisch- und Wurstwaren – auch geschnitten – Käse, Fisch und Brotwaren.

Ob für Vakuum- oder MAP-Verpackungen, Mono-Folien sind ein vielversprechendes Material für die Zukunft, und die Packartis AG hat schon jetzt die passenden Lösungen.

Packartis AG

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

B2B

search

Suchen - Finden - Deal



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



Oleificio Sabo – verlässlicher Industriepartner für hochwertige Speiseöle aus der Schweiz

► Seit fast 180 Jahren steht das Tessiner Traditionsunternehmen Oleificio Sabo für die Veredelung pflanzlicher Rohstoffe zu hochwertigen Ölen. In der Produktionsstätte in Horn TG lagert, presst, raffiniert und verarbeitet das Unternehmen rund ein Viertel der gesamten Schweizer Sonnenblumen- und Rapserte wie auch zahlreiche andere Rohstoffe zu Speiseölen. Besonders im Bereich der Bio-Öle ist Sabo Marktführer.

Das Unternehmen bietet ein breites Sortiment an kaltgepressten und raffinierten Ölen sowie Olivenölen verschiedener Herkunft. Diese Produktvielfalt ermöglicht es, massgeschneiderte Lösungen insbesondere für die Industrie anzubieten, die in der Herstellung unterschiedlichster Produkte unverzichtbar sind.

Der Erfolg von Sabo basiert auf der sorgfältigen Verarbei-

tung der Rohstoffe. Diese sind ausschliesslich schweizerischer Herkunft und werden in Horn zu erstklassigen Speiseölen verarbeitet, die den hiesigen, strengen Lebensmittelqualitätsstandards entsprechen.

Zusätzlich verfügt Sabo über ein modernes internes Labor, das fortlaufend die Qualität der Rohstoffe und Endprodukte überprüft und gewährleistet, dass alle Öle den höchsten Standards entsprechen und auch spezifische Anforderungen von Industriekunden erfüllt werden können.

Grosser Wert wird auf einen nachhaltigen und umweltfreundlichen Produktionsprozess gelegt. Mit immer fortschrittlicheren Technologien, wie z. B. wärmeisolierter Raffination, sorgt Sabo dafür, dass die Konsumenten von Produkten und Herstellungsprozessen



profitieren, die nicht nur qualitativ hochwertig, sondern auch umweltverträglich sind.

Für weitere Informationen zu den Produkten und Anwendungsmöglichkeiten kontaktieren Sie uns: René van Olst, Key Account Manager Industrie, Via dei Solari 4, 6900 Lugano.



Oleificio Sabo

Via dei Solari 4
6900 Lugano
Tel. +41 91 610 70 50
info@sabo1845.ch
www.sabo1845.ch

Auf das Wesentliche reduziert

► Ob es um die Bodenreinigung in kleinen Supermärkten, Shops oder engen Gängen geht: Die neue akkubetriebene Scheuersaugmaschine BD 35/15 C Classic von Kärcher ist auf Anwendungen zugeschnitten, in denen ein kompaktes, wendiges Modell gefragt ist. Zudem nutzt Kärcher für das neue Einsteigermodell einige bewährte Bauteile anderer Scheuersaugmaschinen. Die einfache Bedienung der Maschine erlaubt den Einsatz mit häufig wechselndem Personal, da nahezu keine Einarbeitung notwendig ist.

Verstellte Flächen, enge Gänge – genau das ist das Umfeld, in dem die neue Scheuersaugmaschine BD 35/15 C Classic ihre Vorteile voll ausspielt. Sie ist mit Scheibenkopf ausgestattet und für alle Hartbö-

den geeignet. Durch ihre kompakte Bauweise lässt sie sich sehr leicht manövrieren und dank des einklappbaren Griffs auch in kleinen Räumen lagern. Die Transporträder schaffen die Möglichkeit, dass Anwender die Maschine komfortabel von einem Einsatzort zum nächsten schieben können. Der Saugbalken ist unmittelbar hinter dem Bürstendeck angebracht und sorgt für eine gute Aufnahme der Schmutzflotte und einen trockenen, schnell wieder begehbaren Boden. Der Griff ist höhenverstellbar und kann somit für Anwender jeder Körpergrösse angepasst werden. Dank des eingebauten Ladegeräts kann einfach der Stecker in eine Steckdose gesteckt werden, um den Blei-Säure-Akku zu laden.

Kärcher AG

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



Die neue akkubetriebene Scheuersaugmaschine BD 35/15 C Classic von Kärcher ist auf Anwendungen zugeschnitten, in denen ein kompaktes, wendiges Modell gefragt ist.

Palettenetikettierer 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 1m² benötigt er nur wenig Platz und überzeugt mit einer hohen Verarbeitungskapazität mit bis zu fünf Paletten pro Minute. Ein Schutzkäfig ist nicht nötig, da eigensicher. Eine Anbrin-



gung von eins bis vier 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 °C bis +40 °C. Das benutzerfreundliche Druck- und Etikettiersystem bietet die Möglichkeit einer Umschaltung von Thermo Direkt auf Thermo Transfer, es stehen je vier digitale Ein- und Ausgänge zur freien Verfügung.

SIGTECH AG

Hauptstrasse 72
5037 Muhen
Tel. +41 62 738 32 32
sigtech@sigtech-ag.ch
www.sigtech-ag.ch

Aronia – das neue Superfrucht-Wunder



► Aronia (*Aronia melanocarpa*), auch bekannt als Schwarze Apfelbeere, stammt aus Nordamerika und Ostkanada und hat eine lange Geschichte. Bereits im 16. Jahrhundert wurde ihr Potenzial zur Stärkung des Immunsystems erkannt. Dank ihres hohen Gehalts an Antioxidantien zählt Aronia heute zu den Superfrüchten und wird von Herstellern und Konsumenten gleichermaßen geschätzt.

Mit unserer umfangreichen Expertise bieten wir vollständig charakterisierte Aronia-Lösungen, die über das Bild der Superfrucht hinausgehen. Aronia-Beeren sind reich an Polyphenolen, insbesondere Proanthocyanidine vom Typ B, sowie weiteren gesundheitsfördernden Polyphenolen wie Anthocyanen, phenolischen Säuren und Quercetin. Wir bieten sowohl Aronia-Extrakt als auch Aronia-Saftpulver, her-

gestellt in Kanada und standardisiert auf Polyphenole und Anthocyane.

Wir haben früh das Potenzial der Aronia erkannt und einen patentierten Aronia-Extrakt entwickelt, der durch sein einzigartiges Polyphenolprofil besticht. In unseren Studien zeigt der Extrakt antioxidative Eigenschaften auf verschiedene Zelltypen des Verdauungs- und Nervensystems. Darüber hinaus forschen wir intensiv

an den Vorteilen für die Darmgesundheit, das Immunsystem und die Mikrobiota.

Die antioxidativen Eigenschaften der Aronia sind gut dokumentiert und dank ihrem breiten Spektrum an Polyphenolen einzigartig. Studien belegen positive Effekte auf das Herz-Kreislauf-System, den Stoffwechsel und das Immunsystem. Unser breites Aronia-Portfolio bietet Ihnen vielfältige Einsatzmöglichkeiten in den Bereichen Herz-Kreislauf, Immunität, Sporternährung und «Beauty from within».

Kontaktieren Sie uns und entdecken Sie das Potenzial von Aronia für Ihre nächste Produktinnovation!

TRAWOSA AG

Poststrasse 15
9000 St. Gallen
Tel. +41 71 844 98 40
Fax +41 71 844 98 49
info@trawosa.ch
www.trawosa.ch

BEZUGSQUELLEN

ABSAUGTECHNIK

Kärcher AG

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

KÄRCHER

ANLAGENBAU

Bertsch Schweiz AG

Business Center
Flughafenstrasse 11
9423 Altenrhein
Tel. +41 78 311 88 09
bertschschweiz@bertsch.ch
www.bertsch.ch



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



Baminox AG

Bollstrasse 43A
3076 Worb
Tel. +41 31 832 05 00
Fax +41 31 832 05 04
info@baminox.ch
www.baminox.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 LEBENSMITTEL- RECHT 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.kaercher.ch

KÄRCHER

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

Spraying Systems Switzerland AG

Eichenstrasse 6
8808 Pfäffikon
Tel. +41 55 410 10 60
info.ch@spray.com
www.spray.com



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 Strengebach
Tel. +41 62 752 20 84
info@cortechag.ch
www.cortechag.ch



GESCHMACKSGEBENDE COMPOUNDS

Hügli Nahrungsmittel AG

B2B Food Industry
Bleichstrasse 31
9323 Steinach
Tel. +41 71 447 29 68
marketingfi@huegli.com
www.huegli.com



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



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 44 207 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 Ruedelfingerstrasse 18
8460 Marthalen
Tel. +41 52 305 47 47
info@hks-stapler.ch
www.hks-stapler.ch

HKS Fördertechnik AG 

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

proderma

MECHANISCHE INSTANDHALTUNG

BECK Industrieservices GmbH

Dorfstrasse 16
5727 Oberkulm
Tel. +41 62 776 40 40
info@beck-industrieservices.ch
www.beck-industrieservices.ch



NORMELEMENTE

ELESA SWITZERLAND SA

Alleestrasse 25
2503 Biel/Bienne
Tel. +41 32 365 54 50
Fax +41 32 365 83 08
info@elesa.ch
www.elesa.com

elesa

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

IE FOOD

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



PUMPEN

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
Fax +41 31 838 40 04
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.kaercher.ch

KÄRCHER

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

RATEX AG

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



SCHMIERMITTEL NSF-H-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-H, 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



SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

Hobako AG

Erlenmattstrasse 8
4536 Attiswil
Tel. +41 32 637 26 22
info@hobako.ch
www.hobako.ch



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



VAKUUMLÖSUNGEN

Busch AG

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



WAAGEN

Sulser Waagen GmbH

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



WASSERSPENDER

Kärcher AG

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

KÄRCHER

Ausgabe Februar 2025

Anzeigenschluss: 24. Januar 2025

Themen: Fleischwaren, Convenience-Produkte, Logistik & Fördertechnik

Messen: Lebensmitteltag Luzern, Ostschweizer Food Forum, LogiMat Stuttgart, INTERNORGA Hamburg

Erscheinung: 14. Februar 2025

Fragen?

Wir beantworten Sie gerne und beraten unter +41 55 645 37 50



Lebensmittel- und Futtermittelanalyse

auf die Sie sich verlassen können

Messgeräte zur Prüfung von Lebensmittel- und Futtermittelprodukten

Chemische Lebensmittelanalyse und physikalische Lebensmittelprüfung

Analyse von pflanzlichen Stoffen, Milchprodukten, Schokolade, Futtermitteln und Zucker

Gewährleisten Sie die höchste Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln und Futtermitteln

Optimieren Sie Ihre Produktion mit Inline-Sensoren und Laborextrudern