



# LEBENSMITTEL INDUSTRIE

11|12 DEZEMBER  
2025

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

## UKRAINE

16 | Organic Frozen Berries  
für Europa

## MENU AND MORE

20 | Fossilfrei, effizient  
und durchdacht

## CITYLOGISTIK

22 | Ausbau nachhaltiger  
Pionierleistung



«Wir stehen für nachhaltige Öle, Fette  
und Margarinen in höchster Qualität»

Lorenz Hauck, Florin AG

**GLUG 26**

GLUG! GLUG! – Wir  
sprudeln vor Ideen!

Besuchen Sie uns an der  
GLUG 26 am Stand 127.

📅 Alte Reithalle Aarau

📍 5. - 6. Februar 2026

Endress + Hauser   
People for Process Automation

Jetzt  
informieren:



[helvetia.ch/uhr](https://helvetia.ch/uhr)

**Unsere Geschäftsversicherung  
KMU: so zuverlässig, dass  
sogar eine Schweizer Uhr  
neidisch wird.**

**einfach. klar. helvetia**   
Ihre Schweizer Versicherung



**PETER JOSSI**  
Chefredaktor

# Zukunftsfähig dank Verantwortung, Fairness und Respekt!

► Wie jedes Jahr bot auch das Brennpunkt Nahrung-Programm 2025 Start-ups aus der Agro-Food-Branche die Gelegenheit, ihre Produkte und Dienstleistungen zu präsentieren. Als Vertretung der «nächsten Generation» zeigten Studierende der Berner Fachhochschule ihre Erwartungen auf. Eine oft gehörte Forderung: «sinnstiftende Tätigkeiten und Unternehmenswerte, die mit den eigenen übereinstimmen».

Einen konkreten Lösungsweg «gegen den Fachkräftemangel» oder vielmehr für die Zukunft der Ernährungswirtschaft zeigten die Start-up-Unternehmen gleich selber auf: Aktiv an der Gestaltung der Zukunft mitwirken! Generationen- und gesellschaftsübergreifend stehen wir vor der Gemeinschaftsaufgabe ein Umfeld zu schaffen, damit wirklich Neues und Sinnvolles entstehen und leben kann. Die viel beschworene «Resilienz» – oder klassisch gesprochen: «dranbleiben» – erweist sich als Kernkompetenz der Zukunft. Dazu brauchen die Fachkräfte der Zukunft Klarheit, Vertrauen und Zuversicht, auch in schwierigen Zeiten.

Wer nach Praxis- und Erfolgsbeispielen für Resilienz und Durchhaltewillen unter Extrembedingungen sucht, wird in der ukrainischen Agro-Foodbranche fündig. Namentlich die ukrainische Biobranche erzielt trotz allem eindrucksvolle Erfolge mit einem vielfältigen Sortiment für den Heim- und Exportmarkt. Der Export von Frozen Berries in Bioqualität erweist sich dabei als richtungsweisende Erfolgsgeschichte.

Iryna Kukhtina betont als Präsidentin der «Ukrainian Berries Association»: «Wahre Wettbewerbsfähigkeit basiert heute nicht auf dem Preis, sondern auf Verantwortung. Genau hier beweisen die ukrainischen Produzenten ihre Stärke und Widerstandsfähigkeit. Wir bitten unsere europäischen Partner, sich daran zu erinnern, unter welchen Bedingungen ukrainische Hersteller heute arbeiten. Faire Zusammenarbeit und gegenseitiger Respekt sind der Schlüssel zur Aufrechterhaltung der Geschäftspartnerschaften trotz ausserordentlich schwieriger Zeiten.»

Der Mangel an qualifizierten Arbeitskräften zeigt sich insbesondere in der ukrainischen Verarbeitungsbranche verstärkt durch Migration und Mobilisierung. Der zeitweise Einsatz von Notstromsystemen und logistische Unterbrüche stellen angesichts der gezielten russischen Angriffe auf die Infrastruktur mittlerweile den Normalfall dar. Trotzdem setzen insbesondere die exportorientierten Unternehmen der Bio-Beerenverarbeitung dank wachsender Nachfrage auf die zukunftsgerichtete Weiterentwicklung, wie Iryna Kukhtina betont: «Die Investitionen konzentrieren sich derzeit auf die Optimierung von Qualität, die Lebensmittelsicherheit und technologische Modernisierung, nicht nur auf die Steigerung der Produktion, all dies mit Blick auf die Erschliessung höherwertiger Marktsegmente.»

Für die Zukunft des Sektors sei vor allem der gemeinsame Ruf der Ukraine als Produzent von Beerenfrüchten höchster Qualität von Bedeutung. Ukrainische Unternehmen benötigten jedoch dringend technologische und finanzielle Unterstützung. Die Branche verfüge über eine starke Produktionsbasis. Um aber ihr volles Potenzial auszuschöpfen, seien gemeinsame B2B-Projekte mit europäischen Partnern unerlässlich. Iryna Kukhtina ist überzeugt: «Partnerschaften, die finanzielle Beteiligung mit technologischer Beratung und gemeinsamer Produktentwicklung verbinden, bergen ein immenses Potenzial für gegenseitigen Nutzen.»

peter.jossi@b2bswissmedien.ch



**EMPACK**  
THE FUTURE OF PACKAGING

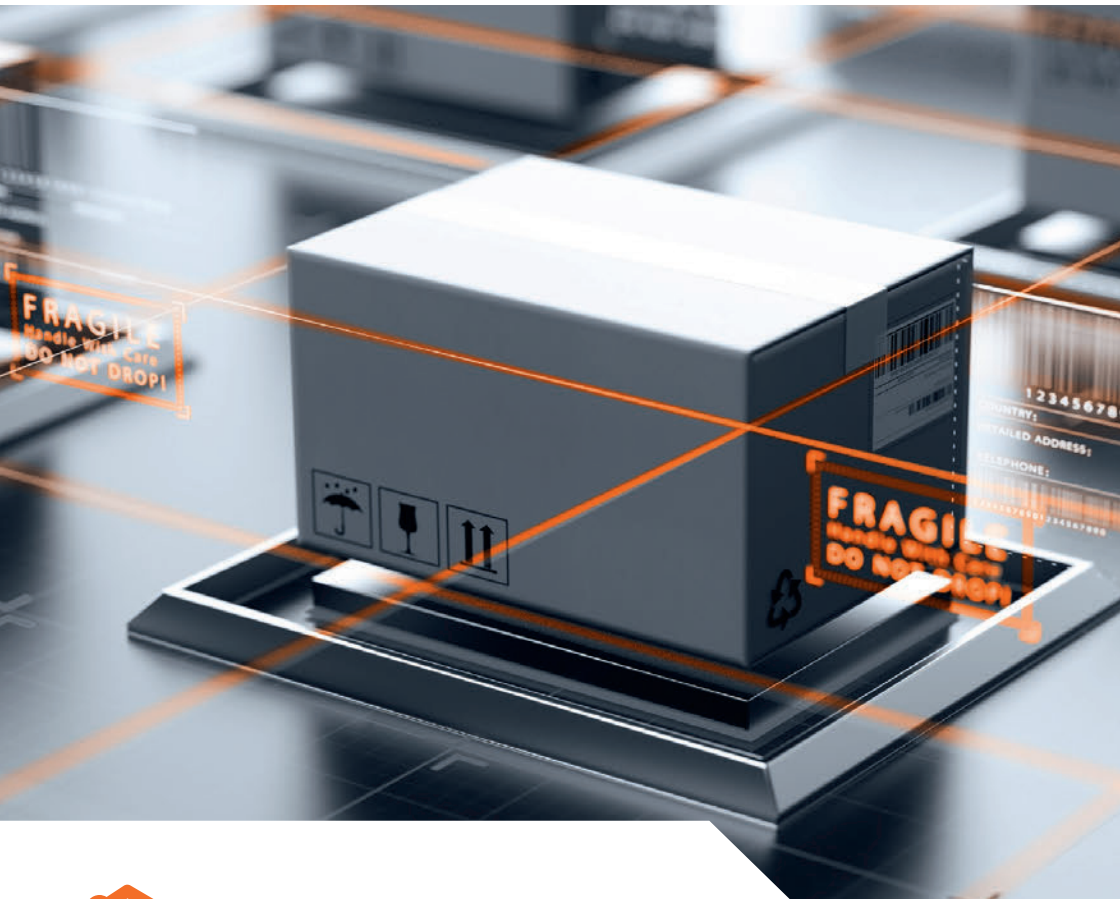


SCAN MICH

FÜR KOSTENLOSES MESSETICKET BARCODE SCANNEN  
ODER AUF DER WEBSEITE DEN **CODE 1419** EINLÖSEN.  
[WWW.EMPACK-SCHWEIZ.CH](http://WWW.EMPACK-SCHWEIZ.CH)

by EASYFAIRS

**28.-29.**  
**JANUAR 2026**  
**BERNEXPO**



**28. - 29.**  
**JANUAR 26**  
**BERNEXPO**



SCAN MICH



CO-LOCATED WITH  
**EMPACK**  
THE FUTURE OF PACKAGING



**LOGISTICS &  
AUTOMATION**

The future of intralogistics technology

FÜR KOSTENLOSES MESSETICKET BARCODE SCANNEN  
ODER AUF DER **WEBSEITE** DEN **CODE 1419** EINLÖSEN.  
[WWW.LOGISTICS-AUTOMATION.CH](http://WWW.LOGISTICS-AUTOMATION.CH)

by EASYFAIRS



#### ● INTERVIEW

**8 Florin AG** – Starker Partner der Agrarwirtschaft

#### ● CARTE BLANCHE

**11 Christof Dietler** ist Mitinhaber der Agentur pluswert und Geschäftsführer der IG Agrarstandort Schweiz (IGAS)

#### ● ORGANISATION + WIRTSCHAFT

**12 Swiss Food Research** – Klima? – Schweizer Lebensmittelbranche übernimmt Verantwortung

**14 Lebensmittel kennzeichnen:** eine Wissenschaft für sich

#### ● PRODUKTION + TECHNIK

**16 Ukraine** – Organic Frozen Berries für Europa

**19 Brennpunkt Nahrung** – Lösungen gegen den Fachkräftemangel

**20 Menu and More AG** – neuer Standort

**22 Citylogistik** – Ausbau nachhaltiger Pionierleistung

**24 Schweizer Energieholz** wird knapp

#### ● RUBRIKEN

**3** Hors d'œuvre

**6** Entrée

**26** Events

**29** Marktplatz

**34** Bezugsquellen

FOTOS: TITEL: FLORIN AG  
INHALT: FLORIN AG, BIO SUISSE, UKRAINIAN BERRIES ASSOCIATION, DARIO HÄUSERMANN

#### ● IMPRESSUM

##### VERLAG

B2B Swiss Medien AG  
Lebensmittel-Industrie  
Spielhof 14a, 8750 Glarus  
Tel. +41 55 645 37 50  
verlag@b2bsswissmedien.ch  
www.lebensmittelindustrie.com

##### GESCHÄFTSFÜHRERIN

Petra Zentner, Tel. +41 55 645 37 53  
petra.zentner@b2bsswissmedien.ch

##### CHEFREDAKTOR

Peter Jossi, peter.jossi@b2bsswissmedien.ch

##### REDAKTION

Petra Zentner

##### INSERATE

Justine Gisler  
justine.gisler@b2bsswissmedien.ch

Cornelia Köster  
cornelia.koester@b2bsswissmedien.ch

##### ABONNEMENTE

Jahresabonnement Print & Digital  
Inland: CHF 168.– (inkl. MwSt.)  
6 Doppelnummern jährlich  
buchhaltung@b2bsswissmedien.ch

##### LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT

AVD GOLDACH AG, 9403 Goldach  
www.avd.ch

##### COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

**34. JAHRGANG** ISSN 1420-5939

 **Gedruckt**  
in der Schweiz

# World Cheese Awards in der Schweiz

► Die 37. Ausgabe der World Cheese Awards war die erste, die in der Schweiz stattfand. Und auch der weltbeste Käse kommt aus der Schweiz: Le Gruyère AOP Spezial der Bergkäserei Vorderfultigen von Käser Pius Hitz setzte sich in Bern gegen 5243 konkurrierende Käse durch. Aus derselben Käserei hatte bereits 2022 in Wales ein Gruyère AOP den Weltmeistertitel errungen.

Für Olivier Isler, Direktor der Interprofession du Gruyère, ist dieser Titel eine kollektive Anerkennung: «Dieser Erfolg ist der Erfolg der gesamten Branche – von den Milchproduzenten über die Käsehersteller bis



Pius Hitz feiert den Sieg seines Gruyère AOP. (Switzerland Cheese Marketing, SCM)

hin zu den Affineuren», erklärte Olivier Isler gemäss Mitteilung. Der Gruyère AOP stehe für Präzision, Leidenschaft und Schweizer Authentizität.

«Wir sind stolz darauf, dass dieses Know-how erneut auf internationaler Ebene gewürdigt wird», wird Olivier Isler weiter zitiert.

«Ich wünsche mir ein wunderbares Käsefest, das die ganze Qualität des Schweizer Käses in die Welt hinausträgt», hatte Lorenz Hirt, Präsident von Switzerland Cheese Marketing (SCM) bei der Eröffnung in der neuen Festhalle der Bernexpo gesagt. Dieser Wunsch ging mit dem Schweizer Sieg in Erfüllung. «Die World Cheese Awards sind das bedeutendste internationale Käseereignis 2025 und die Schweiz freut sich sehr, zum ersten

Mal Gastgeberin dieses wichtigsten Events zu sein», sagte Bundesrat Albert Rösti an der Eröffnungsfeier.

## Fischfang – Klimawandel birgt ein besonders hohes Risiko

► Eine Analyse von mehr als 500 MSC-zertifizierten Fischereien weltweit ergab, dass die Folgen des Klimawandels besonders für die Befischung weit wandernder Arten wie Thunfisch oder Schwertfisch ein grosses Risiko darstellen. Klimawandelfolgen sind beispielsweise Veränderungen im Verbreitungsgebiet von Fischbeständen oder sinkende Fischpopulationsgrössen.

Dies ist das Ergebnis einer vom Marine Stewardship Council (MSC) geleiteten Studie, die unter dem Titel «Climate change risks to future sustainable fishing using global seafood ecolabel data» in der Fachzeitschrift Cell Reports Sustainability veröffentlicht wurde.

Für die vom Common Oceans-Programm der Welternährungsorganisation FAO unterstützte MSC-Studie haben

Wissenschaftlerinnen weltweit das Risiko des Klimawandels für eine nachhaltige Befischung beliebter Speisefischarten, Krustentiere und Weichtiere untersucht – von der Sardelle bis zum Thunfisch, von der Garnele bis zur Muschel. Das Ergebnis: Weit wandernde Raubfischarten wie der Thunfisch führen die Risiko-Skala an, an zweiter Stelle folgen kleine Schwarmfische wie Hering, Makrele oder Sardine, gefolgt von Weissfischen wie Kabeljau, Scholle, Seezunge oder Seeteufel.



Mehr Informationen

## Non-GM Soy Conference 2025 und globale Zusammenarbeit

► Die Non-GM Soy Conference 2025, gemeinsam organisiert von der Donau Soja Association und der ProTerra Foundation, brachte erfolgreich rund 88 Teilnehmende aus 21 Ländern zusammen, die unterschiedliche Perspektiven aus der globalen Non-GMO-Branche vertraten. Im Rahmen der Veranstaltung wurden aktuelle Marktentwicklungen, Fortschritte im Bereich Nachhaltigkeit sowie Chancen für die internationale Zusammenarbeit innerhalb des Non-GMO-Sektors beleuchtet.

Die Konferenz zeigte, dass der Non-GMO-Sektor auch unter herausfordernden Bedingungen widerstandsfähig ist und weiter wächst. In den Diskussionen wurde die Bedeutung internationaler Zusammenarbeit betont – sowohl geografisch als auch zwischen

Organisationen. «Die Konferenz war ein starkes Lebenszeichen für den Non-GMO-Sektor – trotz der schwierigen globalen Rahmenbedingungen», sagte Susanne Fromwald, Generalsekretärin von Donau-Soja-Organisation. «In Zeiten der Unsicherheit sind robuste Standards und transparente regionale Partnerschaften die Grundlage für Vertrauen und Stabilität. Zertifizierungssysteme wie jene von Donau Soja bleiben verlässliche Partner bei der Bewältigung von Nachhaltigkeitsherausforderungen und beim Risikomanagement in Lieferketten. Durch stärkere Zusammenarbeit können wir resiliente, nachhaltige und gentechnikfreie Sojawertschöpfungsketten aufbauen, die zur Ernährungssicherheit, zu fairem Handel und zur europäischen Proteinwende beitragen.»

## «Green Betty» macht die Umweltverträglichkeit sichtbar

► Nachhaltigkeit beginnt in der eigenen Küche: Mit Green Betty lancieren Betty Bossi und die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) ein neuartiges Bewertungssystem für Rezepte. Eine 5-Punkte-Skala zeigt, wie umweltverträglich ein Gericht ist. So wird umweltfreundliches Kochen einfach, ohne an Genuss und Kreativität einzubüssen. Die Betty-Bossi-Rezeptredaktion nutzt die Skala bei der Kreation neuer Rezepte.

Betty Bossi lanciert als erstes Unternehmen in der Schweiz eine wissenschaftlich fundierte Skala für die Umweltverträglichkeit von Rezepten. Das innovative und transparente Bewertungsmodell

wurde gemeinsam mit der ZHAW auf Basis des anerkannten Menü-Nachhaltigkeits-Index entwickelt. Für rund 3000 Rezepte auf bettybossi.ch wurde die Gesamtumweltbelastung anhand der Ökobilanz automatisiert berechnet und mit einer Skala ausgezeichnet. Green Betty setzt damit einen neuen Standard in der Umweltdeklaration von Rezepten.

Mit der Skala erhalten die Nutzerinnen und Nutzer eine einfach verständliche Orientierung und können ihre Essenswahl bewusster gestalten. Sie erkennen, wie alltagstauglich und attraktiv eine umweltfreundliche Ernährung ist. Green Betty hat das Potenzial, das Kochverhalten in der

Schweiz wirksam zu verändern und einen Einfluss auf die Umwelt auszuüben. Denn die Ernährung verursacht mehr als ein Viertel der persönlichen Umweltbelastung, und jeden Monat verzeichnet die Betty-Bossi-Website 4,8 Millionen Besuche. Betty Bossi entwickelt diese Initiative laufend weiter, damit das An-

gebot an umweltfreundlichen Rezepten stetig wächst. Zudem nutzt die hausinterne Rezeptredaktion das neue Bewertungsmodell, um bereits beim Kreieren von neuen Rezepten die Umweltauswirkung zu berücksichtigen.



## Neue Fachleute in Kreislaufwirtschaft auf dem Markt

► 30 Diplomierten haben den Masterstudiengang «Circular Innovation and Sustainability» an der Berner Fachhochschule BFH erfolgreich abgeschlossen. Der einzigartige Studiengang, getragen von drei BFH-Departementen, vermittelt praxisnahes und interdisziplinäres Wissen zu Kreislaufwirtschaft und Ressourceneffizienz.

Sie haben ein vertieftes Wissen über biologische und technische Kreisläufe sowie Potenzial, innovative Produkte und Prozesse zu entwickeln. Gleichzeitig kennen die 30 Absolvierenden klassische Geschäftsmodelle – und können diese kritisch hinterfragen und zirkulär ausrichten.

Wer diesen Masterabschluss in der Tasche hat, kann die Zukunft nachhaltig mitgestalten: «Absolventinnen und Absolventen arbeiten in Unternehmen, Start-ups, NGOs oder im öffentlichen Sektor. Die Aufgaben reichen vom Nachhaltigkeitsmanagement über Beratung und Projektleitung bis hin zur Forschung. Damit eröffnet der Studiengang vielfältige Karrierechancen – sowohl national als auch international», so Prof. Dr. Ute Seeling, Direktorin der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (BFH-HAFL). Sie durfte den Diplomierten an der Abschlussfeier vom 24. Oktober 2025 herzlich gratulieren.



Bereit, die Zukunft nachhaltig mitzugestalten.

## PERSONALIEN



Der Verwaltungsrat der Coop-Gruppe-Genossenschaft setzt auf Kontinuität und hat **Daniel Hintermann** per 1. Juni 2026 zum Nachfolger von Daniel Stucker als Leiter der Direktion Trading gewählt. Den damit frei werdenden Sitz in der Geschäftsleitung als Leiter der Direktion Logistik &



Produktion wird **Philipp Wegmüller** übernehmen. Er ist aktuell Leiter der Railcare AG.



Am 11. April durfte **Isabel Jimenez** an der Diplomfeier der ETH Zürich von Präsident Marc Lutz den SGLWT-Preis für ihre hervorragende Masterarbeit entgegennehmen. In ihrer Arbeit geht es um die Analyse der Qualität von Blätterteigresten und deren Implementierung in Cremeschnitten.



Am 19. September durfte **Mattia Lambrugh** an der Diplomfeier des Bachelorstudienganges in Lebensmittelwissenschaften an der ZHAW, den SGLWT-Preis, von Präsident Marc Lutz für seine ausserordentliche Bachelorarbeit entgegennehmen. Seine Bachelorarbeit erarbei-

tete er zum Thema «Optimization and extension of an existing method for quantifying volatile thiols in beer using HPLC – MS/MS».



Am 26. September überreichte der Studiengangsleiter BSc Food Science & Management der Berner Fachhochschule, Prof. Stefan Bürki, den SGLWT-Preis an **Andrea Schmied** für ihre grossartige Arbeit mit dem Titel «The Power of Flower», Marktanalyse und Potenzialerschätzung von essbaren Speiseblüten in der Schweiz.



Am 10. Oktober wurde durch Vorstandsmitglied Wilfried Andlauer der SGLWT-Preis an **Eve Barrié** für ihre herausragende Arbeit überreicht, eine Studie mit dem Titel «Study of the influence of the drying process on redispersion of MCC powders». Im Rahmen des europäischen Projekts Woodcell untersuchte sie, wie die Formulierung und der Sprühtrocknungsprozess die Dispergierbarkeit von mikrokristalliner Zellulose beeinflussen – ein Schritt hin zu nachhaltigen Materialien für industrielle Anwendungen. Ihre Expertise und Souveränität bei der Verteidigung des Projekts beeindruckten die Experten sehr.



# Starker Partner der Agrarwirtschaft

Lorenz Hauck ist Leiter Kommerzielles in der Geschäftsleitung der Florin AG. Im Interview gibt er Einblick in aktuelle Entwicklungen des Unternehmens und der ganzen Branche.

► PETER JOSSI

**Lebensmittel-Industrie – Bitte geben Sie uns eine kurze Übersicht zu Ihrem Unternehmen und zu Ihren wichtigsten Produkten/Sortimenten und Dienstleistungen.**

**Lorenz Hauck** – Die Florin AG ist die grösste Herstellerin von Speiseölen, Speisefetten und Margarinen in der Schweiz. Das Leistungsspektrum umfasst alle Produktionsschritte, von der Rohstoffgewinnung über die Pressung in der eigenen Ölmühle bis hin zur Produktion und zum Vertrieb der erstklassigen Endprodukte. Das unabhängige Schweizer Familienunternehmen mit 150 Mitarbeitenden beliefert in dritter Generation die Gastronomie- und Bäckereibranche, den Detailhandel sowie die Pharma-, Chemie- und Nahrungsmittelindustrie.

**Welche Zutaten/Rohstoffe können Sie aus der Schweiz beziehen – welche nicht?**

Wir unterstützen die Schweizer Agrarwirtschaft, indem wir inländische Saat gegenüber importier-

ten Rohölen präferieren. Wir sind Abnehmer von knapp 70 Prozent der in der Schweiz angebauten Raps- und Sonnenblumensaat. Insgesamt stammen ca. 35 Prozent unserer verarbeiteten Produkte aus Schweizer Rohstoffen. Dazu ergänzend beschaffen wir auch unseren Butterbedarf ausschliesslich in der Schweiz.

Der wichtigste Rohstoff aus der Schweiz ist die klassische Rapssaat ebenso wie Rapsorten für die so genannte HOLL-Qualität (High Oleic Low Linolenic) für hoch erhitzbare Verwendungen.

Je nach Ernteumfang deckt diese etwa zwischen 70 und 80 Prozent unseres Bedarfs an Rapsöl ab.

Ebenfalls aus der Schweiz beschaffen wir Sonnenblumensaat, analog zum Raps für verschiedene Anwendungen. Hier decken wir je nach Ernteumfang ca. 20 Prozent unseres Bedarfes ab.

**Welche Zutaten/Rohstoffe sind nicht aus der Schweiz beschaffbar?**

Ausser Raps- und Sonnenblumenöl beschaffen wir alle unsere Rohstoffe in Form von Rohölen global via Import, namentlich Raps und Sonnen-

blumen-Ergänzungsimporte, Erdnussöl, Distelöl, Traubenkernöl, Olivenöl, Palmöl/Palmstearin, Palmkernöl/Palmkernstearin, Kokosöl und Sheabutter.

Alle importierten Rohstoffe sind vollständig rückverfolgbar. Praktisch sämtliche Rohstoffe beschaffen wir sowohl aus konventionellem Anbau als auch mit Bio-Zertifizierung.

### Welche Rolle nimmt die europäische Beschaffung ein?

Aus Europa beschaffen wir in Form von Ergänzungsimporten im wesentlichen Rapssaat sowie rohes Rapsöl und Sonnenblumenöl im Umfang von je nach Schweizer Erntemengen ca. 15–20 Prozent unseres Rohwarenbedarfes. Hier stehen als Provenienzen die EU 27 sowie die Ukraine im Vordergrund.

« Nachhaltigkeits- in ihren verschiedenen Dimensionen ist gelebter Teil unserer Unternehmensvision und damit für uns von strategischer Bedeutung.

### Gibt es technologische Innovationen, um den Einsatz einheimischer Öle zu optimieren?

Durch die chemischen Modifizierungsprozesse Umesterung und Härtung wird das Fettsäureprofil dahingehend optimiert, dass sich auch unsere inländischen Softoils Raps und Sonnenblumen in der Anwendung als Alternative zu den tropischen Fetten zur Herstellung von Fettblends und Margarinen eignen.

### Welche Rolle nehmen Nachhaltigkeitsanforderungen ein?

Die Nachhaltigkeit in allen ihren Dimensionen ist gelebter Teil unserer Unternehmensvision und damit für die Florin AG von strategischer Bedeutung.

Da wir uns mit unserem Produktesegment, ausgenommen die kundenspezifisch entwickelten Fett- und Margarine-Blends, hauptsächlich im Segment der Commodities bewegen, ist eine Differenzierung für uns in Bereichen wie Serviceleistungen, Lieferperformance, Zertifizierungsangebot und ganz wichtig auch Nachhaltigkeitsanstrengungen zentral. Darum verfolgen wir einen ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz – sowohl direkt im Ursprung als auch auf Unternehmensebene.

Vor Ort arbeiten wir an Projekten zu Themen wie Entwaldung, soziale Standards und der Integration von Kleinbauern. Dabei reicht unser Engagement von der vollständigen Rückverfolgbarkeit sämtlicher Rohstoffe bis hin zu konkreten Emissionsreduktionsmassnahmen. Wir sind Mitglied im Palmölnetzwerk Schweiz und engagieren uns in diversen Arbeitsgruppen. Gleich-

zeitig dazu stärken wir unsere Nachhaltigkeitsleistung systematisch – etwa durch unsere Umweltzertifizierung nach ISO 14001, durch unser Commitment zur SBTi oder jüngst unsere Mitgliedschaft bei Agroimpact.

### Welche Standards und Labels sind für die Kundschaft von Bedeutung?

Grundsätzlich nimmt die Labelvielfalt, nicht zuletzt verbunden mit immer weiter steigenden Nachhaltigkeitsanforderungen, zu. Während Labels wie Bio Knospe, Suisse Garantie, IP Suisse und RSPO seit langem etabliert sind, können wir seit einiger Zeit auch nach Rainforest Alliance zertifiziertes Kokosöl und nach ISCC PLUS zertifiziertes Sonnenblumenöl anbieten.

Die Einhaltung der üblichen Standards im Bereich der Lebensmittelsicherheit (FSSC 22000), der Umwelt (ISO 14001) wie auch von Sozialstandards (SMETA) ist eine Grundvoraussetzung und für uns eine Selbstverständlichkeit.

### Welche Anforderungen bestehen je nach Kundschaft in Gewerbe/Industrie – Gastronomie – Detailhandel?

In den letzten Jahren sind die qualitativen Anforderungen und Standards der Fette und Öle, getrieben durch die Anwendungen im Bereich der Infant-Formula, für die gesamte verarbeitende Lebensmittelindustrie stark gestiegen. Deshalb investieren wir kontinuierlich in die Optimierung der Produktionsprozesse und in die In-house-Analytik zur Überwachung der Rohstoff-, Produkte- und Prozessqualitäten.

In den Bereichen Gewerbe, Gastronomie und Detailhandel kommen zusätzlich die Herausforderungen an die Prozessflexibilität durch eine hohe Produktediversität, gepaart mit den unterschiedlichsten, sehr spezifischen Verpackungsansprüchen, hinzu.

Während wir Kunden aus Industrie und Gewerbe bevorzugt mit grösseren Mengen in Form von Tankzügen lose oder in praktischen Mehrwegcontainern beliefern, erfreuen sich in der

« Wir unterstützen die Schweizer Agrarwirtschaft, indem wir den inländischen Anbau fördern und inländische Saat gegenüber importierten Rohölen präferieren.

Gastronomie insbesondere Biboxen mit 12 oder 20 Litern Inhalt grosser Beliebtheit. Im Detailhandel hingegen dominieren die kleinsten Gebindegrössen – Kunststoff- und Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen zwischen 0,5 und 3 Litern.

Die technologischen Anforderungen sind insbesondere im industriellen und gewerblichen ▶▶



«In den letzten Jahren sind die qualitativen Anforderungen und Standards der Fette und Öle für die gesamte verarbeitende Lebensmittelindustrie stark gestiegen.

Bereich besonders hoch. Unsere Produkte kommen dort in vielfältigen Prozessen und für unterschiedlichste Anwendungen zum Einsatz, was höchste Ansprüche an Qualität, Konsistenz/Textur und Funktionalität stellt.

Speziell im Segment Detailhandel direkt beziehungsweise von unseren für den Detailhandel produzierenden Industriekunden steigt die Nachfrage nach Herkunftsnachweisen wie Suisse Garantie und Nachhaltigkeitsnachweisen wie zum Beispiel IP Suisse und Rainforest Alliance. Hingegen werden die religiösen Zertifizierungen (Halal, Kosher) fast ausschliesslich von unseren Industriekunden nachgefragt, welche ihre Produkte teilweise exportieren.

Die Anforderungen variieren sowohl zwischen den Segmenten als auch unter den einzelnen Kunden. Diese individuellen Kundenbedürfnisse zu erfüllen, ist eine unserer Stärken.

**Welche Auswirkungen sind durch die «Bilateralen III» zu erwarten?**

Von den durch die Bilateralen III abgedeckten zentralen Inhalten «Forschung und Innovation», «Umweltschutz», «Sicherheit und Verteidigung» sowie «Energie und Infrastruktur» hat der Bereich Umweltschutz im direkten Produkteumfeld für uns die grösste Bedeutung.

Durch die Tatsache, dass viele unserer Kunden seit jeher in die EU exportieren und damit an die Einhaltung der EU-Gesetzgebung gebunden sind,

sehen wir uns in der Praxis jedoch seit jeher mit der Einhaltung der EU-Gesetzgebung konfrontiert. Als Beispiel kann hier die per 30. Dezember 2025 in Kraft tretende und auch für Palmöl und Sojaöl geltende EUDR-Verordnung (European Union Deforestation Regulation) genannt werden.

Die Stabilisierung der bilateralen Beziehung, um für künftige gemeinsame Herausforderungen wie Klimawandel und digitale Transformation gerüstet zu sein, ist sinnvoll.

**Was sind die Auswirkungen der US-Zölle – allgemein und für Ihr Unternehmen?**

Die Speiseöle- und Fetthersteller sind durch die verabschiedeten US-Zölle in Höhe von 39% aufgrund praktisch nichtexistierender Geschäftsbeziehungen mit den USA nicht direkt betroffen. Der direkte Hauptabsatzmarkt ist der Binnenmarkt sowie die EU27.

Mit indirekten Volumenverlusten durch USA-Exporteure seitens unserer Kunden aus der Lebensmittelindustrie ist jedoch potenziell zu rechnen.

**Vielen Dank für den Austausch!**



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

FLORIN AG



**CHRISTOF DIETLER**

Mitinhhaber Agentur pluswert,  
Geschäftsführer, IG Agrarstandort Schweiz (IGAS)

## Gut verhandelt. Punkt?

► Das Vertragspaket mit der EU ist gerade im Agrarteil und im Lebensmittelteil sehr gut verhandelt worden. Die Schweiz ist mit hohen Erwartungen in die Verhandlungen eingestiegen. Sie hat mehr erreicht als geplant. Alles paletti? So einfach ist es nicht in unserer direkten Demokratie.

Es geht, um es vorwegzunehmen, beim Vertragspaket mit der EU nicht um die Identität der Schweiz. Daher nenne ich es hier auch Bilaterale III. Es geht darum, unerwünschte technische Handelshemmnisse zu vermeiden und um ein geregeltes Mit- und Nebeneinander. Miteinander bei der Teilnahme am EU-Binnenmarkt. Nebeneinander bei sehr, sehr vielen anderen Aspekten. Mit den Bilateralen III bleiben der Agrargrenzschutz, die ganze Agrarpolitik mit Verkäsungszulage, Direktzahlungen oder die Forschung vollkommen in Schweizer Hand.

Der Bund hat jetzt über den Winter Zeit, die Vernehmlassungsantworten zum Vertragspaket auszuwerten. Der Bundesrat muss insbesondere Klarheit schaffen, wie Praktikerinnen und Praktiker aus der Land- und Ernährungswirtschaft bei Regelanpassungen und dem sogenannten «Decision Shaping» einbezogen werden. Das ist wichtig, damit man den Verträgen Vertrauen schenkt.

### **Agrar- und Foodschweiz lobt den bilateralen Weg einstimmig**

Attraktive Arbeitsplätze in der Land- und Ernährungswirtschaft sind eng verbunden mit einem geregelten Verhältnis zu unseren Nachbarn. Der hürdenlose Export und Import von Lebensmitteln, Saatgut oder Pflanzengut durch den Abbau technischer Handelshemmnisse liegt im Interesse der

gesamten Branche und der Konsumentinnen und Konsumenten. Die Bilateralen III gewährleisten dies passgenau.

Im Herbst 2025 haben nach und nach die Branchenorganisation Milch, Fial, Bauernverband, Fromarte, Schweizer Futtermittelproduzenten und die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP den bilateralen Weg der Schweiz als sehr wertvoll bezeichnet. Erwähnt von Letzteren werden insbesondere die gegenseitige Anerkennung von geschützten Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben, der ungehinderte Marktzugang für Schweizer Käse und die Versorgung mit Produktionsmitteln.

### **Leise loben reicht nicht**

«Das Backen von Kuchen für den Hofladen und das Servieren von Fleischplättli am Dorffest sind nicht mehr gestattet»: Solche Behauptungen zu den Bilateralen werden wider besseres Wissen in den Raum geworfen. Und was passiert? Statt zu überlegen, was wir gewinnen, beginnt der öffentliche Streit.

Ich denke, die Bäuerinnen und Bauern und die gesamte Lebensmittelbranche sollten sich nüchtern eine eigene Meinung bilden. Und sich nicht für das Abschottungs-Marketing missbrauchen lassen. Denn genau das passiert gerade. Wir sollten den bilateralen Weg weiterhin loben. Verantwortungsträger sollten aber auch dazu übergehen, mit nüchternen Zahlen und Argumenten aktiv dafür einzustehen. Als Auftakt kann ein Ausflug ins nahe Ausland dienen: Hofläden besuchen, Münsterkäse, Kaiserschmarren oder Prosciutto Crudo geniessen. Und checken: das ist alles EU und trotzdem möglich. Wir müssen der EU nicht beitreten. Die Bilateralen III schützen uns gar davor.



### **Recherche zu Fleischplättli und Kuchenbacken**

Häufig gestellte Fragen zum EU-Vertragspaket – eine IGAS-Recherche zum Agrarteil (Teil der Stabilisierung) sowie dem Lebensmittelsicherheitsabkommen (Teil der Weiterentwicklung).

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



Hofbesichtigung im Rahmen des Treffens der Innovationsgruppe Zukunftsgerichtete Landwirtschaft.



Teilnehmende der Innovationsgruppe Zukunftsgerichtete Landwirtschaft.

# Klima? – Schweizer Lebensmittelbranche übernimmt Verantwortung

Entlang der Wertschöpfungskette entwickeln sich pragmatische Kooperationen zur Erreichung der Klimaziele.

► PETER JOSSI, HELENE RENAUX

Der Erhalt einer zukunftsgerichteten Weltgemeinschaft ist ressourcenintensiv, was ermüden kann. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass der Klimadiskurs an Strahlkraft verloren hat und politische Massnahmen abgeschwächt, verzögert oder gar gestrichen werden. Ob beim erneuten Ausstieg der USA aus dem Pariser Abkommen, bei der Verschiebung der konkreten Umsetzung des EU-Lieferkettengesetzes oder beim inflationär verwendeten Begriff «Nachhaltigkeit» – vielerorts herrscht Flaute und Stillstand.

In der Schweiz sind die Ziele des Pariser Klimaabkommens gesetzlich verankert. Trotzdem sind wir nicht auf Kurs, wie die neuen Klimaszenarien der ETH Zürich zeigen. Bereits heute hat sich die Schweiz um 2,9 Grad erwärmt. Dennoch bleibt es entscheidend, jedes weitere Zehntelgrad Anstieg zu vermeiden.

## Von globaler Müdigkeit zu lokaler Bewegung

Mit Blick auf die praxisnahe Erreichung der Klimaziele ist die Schweizer Lebensmittelwertschöpfungskette bemerkenswert in Bewegung, und dies oft aus eigenem Antrieb.

In Graubünden erproben rund fünfzig Pilotlandwirtschaftsbetriebe im Rahmen des Programms «Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden» praxistaugliche Strategien zur Reduktion der Treibhausgase und zur Anpassung an den Klimawandel. Beteiligt sind Betriebe aus Nutztierhaltung, Acker-, Obst- und Weinbau. Die Lösungen reichen vom Humusaufbau über optimierte Güllelagerung bis hin zur betriebseigenen Energieproduktion. Ziel ist, konkrete Ideen aus der Praxis aufzu-

nehmen und sie auf ihre Wirksamkeit zu prüfen. Das Bottom-up-Projekt wird wissenschaftlich begleitet und vom Kanton Graubünden finanziert, mit dem klaren Ziel, die Erkenntnisse nach 2025 auf die gesamte Kantonslandwirtschaft zu übertragen.

## Föderale Vielfalt und gemeinsame Verantwortung

Dem föderalen Geist folgend entwickeln Organisationen und Branchen projektbezogen eigene Instrumente zur Erfassung von Nachhaltigkeit. Die Plattform von Agridea bietet eine systematische Übersicht über die wichtigsten Nachhaltigkeitstools für die Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft der Schweiz. Die Vielfalt ermöglicht für jede Zielgruppe (Landwirtschaft, Verarbeitung oder Direktvermarktung) das richtige Tool, um Nachhaltigkeit entsprechend den gewünschten Dimensionen (sozial, ökologisch, wirtschaftlich, politisch) abzubilden. Gleichzeitig führt die Vielfalt jedoch zu einer gewissen Fragmentierung. Betriebe und Organisationen müssen sich mit mehreren Systemen auseinandersetzen, die ähnliche Ziele verfolgen, jedoch unterschiedliche Bewertungslogiken und Indikatoren anwenden. Exemplarisch dafür ist die Schilderung von Bruno Stadelmann, Landwirt aus Willisau: Einmal ein Nachhaltigkeitstool ausgewählt, lohnt sich jedoch dessen Nutzung. Er nutzt Agrimetrix, welches ihm ermöglicht, im Rückblick Probleme zu identifizieren, in der Gegenwart gezielt durch Steuerung und Förderung zu handeln und in der Zukunft die Wirkung zu analysieren und zu kommunizieren.

Die Label-Organisationen IP-Suisse und Bio Suisse haben sich bereits auf

ein Massnahmen-basiertes Klima-Punktesystem geeinigt, das gemeinsam mit Agroscope entwickelt und validiert wurde. Im Punktesystem Klimaschutz geben die Betriebe an, welche konkreten Klimamassnahmen sie umsetzen.

## Entwicklungen und Schulterschlüsse der Branche

Eine weitere Herausforderung der Fragmentierung der Tools besteht darin, dass es keine einheitlichen Datenstandards gibt, die einen nahtlosen Übergang zu international anerkannten Systemen, wie beispielsweise SBTi-konformen, ermöglichen. Die Science Based Targets initiative (SBTi) ist eine globale Initiative zur Unterstützung und Validierung von Klimazielen von Unternehmen.

Um hier Fortschritte zu erzielen, engagieren sich die IG Detailhandel Schweiz (Coop, Migros, Denner) sowie Emmi, Bio Suisse, IP-Suisse, der Schweizer Bauernverband, Nestlé und der WWF. Sie haben im Juli 2025 eine gemeinsame Absichtserklärung für eine klimafreundliche Landwirtschaft verabschiedet. Kernpunkte sind einheitliche, SBTi-konforme Emissionsfaktoren, ein standardisierter Datenaustausch sowie ein Finanzierungsmodell zur fairen Entschädigung von Klimaleistungen. Die IG Detailhandel lädt weitere Akteure in der gesamten Wertschöpfungskette ein, sich der Absichtserklärung anzuschliessen.

## Forschung, die in der Praxis ankommt

Die Beispiele zeigen, wie entscheidend die Brücke zwischen Forschung und Praxis ist, ohne dabei das Ziel aus den Augen zu verlieren. Mit ihrer Arbeit im Bereich des Life Cycle Assessment (LCA), insbesondere durch die Entwicklung der

«SALCA»-Methode und die Mitgestaltung der ecoinvent-Datenbank, hat beispielsweise Agroscope den Weg bereitet, damit die Branche wissenschaftliche Erkenntnisse aufnehmen und in praxisnahe Lösungen überführen kann.

Diese Fähigkeit, externes Wissen zu erkennen, zu verstehen und in Neues umzusetzen, wird in der Innovationsforschung als «Absorptive Capacity» bezeichnet. Sie ist ein zentraler Mechanismus, der bestimmt, ob und wie Forschungsergebnisse tatsächlich Wirkung entfalten. Organisationen, welche sich kontinuierlich mit neuen Entwicklungen auseinandersetzen, sind langfristig besser aufgestellt. Swiss Food Research stärkt diese Verbindung zwischen Wissenschaft und Wirtschaft im Rahmen ihrer Innovationsgruppe, wo Wissenschaft auf Praxis trifft.

### Zeit für mutige Schritte

Ein Blick auf den globalen Kontext zeigt: Die Schweiz bewegt sich nicht im luftleeren Raum. Die «EAT-Lancet Commission» hat im Oktober 2025 einen neuen Bericht vorgelegt: Unser Ernährungssystem ist derzeit ein zentraler Treiber für die Überschreitung planetarer Gren-

zen. Wer nachhaltige Entwicklung ernst nimmt, kommt schliesslich nicht am Thema Ernährung vorbei. Die gute Nachricht: Der Wandel beginnt dort, wo Menschen ihn gestalten. Und genau das tut die Schweizer Lebensmittelbranche – in kleinen Schritten, aber stetig. Beispielsweise trafen sich über 100 Akteure Anfang November für drei Tage zum Pre-Summit von «Avenir Alimentaire», eine Initiative von SDSN. Der Anlass bot Raum für Austausch, Vernetzung und gemeinsame Zukunftsarbeit. Am Stockholm Food Forum hat sich die EAT-Lancet Commission gefragt, wie eine wachsende Bevölkerung innerhalb der planetarischen Grenzen ernährt werden kann.



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



**Helene Renaux**, Innovation Managerin, Swiss Food Research

### Swiss Food Research-Events

Drittes Treffen der Innovationsgruppe  
Zukunftsorientierte Landwirtschaft



Aquaculture Day 2026



Livestream Pre-Summit  
von Avenir Alimentaire



Agripedia Nachhaltigkeitstools Schweiz



Ökobilanzmethode SALCA



Ihr starker  
**Industriepartner**  
für **Speiseöl**

Direkt zu Sabo



Etiketten müssen nicht nur schön aussehen, sondern auch eine Funktion erfüllen. Abgebildet sind Honigetiketten der Imkerei Hunziker.

# Lebensmittel kennzeichnen: eine Wissenschaft für sich

Die korrekte Lebensmitteldeklaration ist längst auch für Kleinbetriebe ein Muss. Gefragt sind zeitgemässe, praxisnahe Angebote.

► PETER JOSSI

Das 9. Agro-Food-Fachseminar des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft AG im August 2025 gab in Zusammenarbeit mit Unternehmen Saropack AG und Bluhm Systeme AG Einblick in die komplexe Thematik Etikettierung, Deklaration, Kennzeichnung und Verpackung von Lebensmitteln. Expertinnen und Experten stellten zeitgemässe und praxisnahe Lösungen für Produktion, Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Herstellung und Handel vor.

Die in einem komplexen rechtlichen Regelwerk verankerten Anforderungen für eine korrekte Lebensmitteldeklaration ist für viele Kleinproduzenten eine grosse Herausforderung und damit eine Hürde bei der Entwicklung von Produkten. Dies zeigt sich auch bei häufigen Beanstandungen, was zum Verlust wertvoller Ressourcen und zu Vertrauensverlust bei der Käuferschaft führen kann.

Kleinverarbeitende benötigen effiziente Werkzeuge sowie Beratung zur Erstellung von korrekten Etiketten, Rezeptanpassungen, Nährwertberechnungen und für vielfältige weitere Anforderungen. Seit 2021 sind ausserdem Nährwerttabellen für bestimmte Hofprodukte gesetzlich erforderlich. Verschiedene Organisationen verfolgen gemeinsam das Ziel, den Einstieg in die handwerkliche Verarbeitung mit zeitgemässen Hilfsmitteln wieder einfacher und praxisnaher zu gestalten. Mit einer korrekten und professionellen Deklaration steigt zudem das Vertrauen bei der Kundschaft für Regionalprodukte.

## Santina erleichtert Deklarationspraxis

Die Santina GmbH unterstützt unter anderem Kleinverarbeitende, sowohl mit konventionellen als auch biologischen Sortimenten, in der praktischen Umsetzung von lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Sie setzt dort an, wo Fragen entstehen: Zum Beispiel bei der Wahl der Produktbezeichnung, der Bestimmung des Haltbar-

keitsdatums, der Informationsbeschaffung über Zutaten und über Informationen, die für Nährwertberechnungen oder eine korrekte Allergen-deklaration notwendig sind.

Oft fällt es den handwerklichen Herstellern schwer, den nötigen Überblick zu bekommen und die relevanten Anforderungen herauszukristallisieren, die an sie und ihre Produkte gestellt werden. Je nach hergestelltem Produkt stehen andere Herausforderungen im Vordergrund. Diese zu erkennen, schafft Erleichterung. Die Betriebe können fokussierter ihr Wissen aufbauen. Sie bekommen dadurch mehr Sicherheit bei der Anwendung von digitalen Tools und zur Verfügung stehenden Hilfsmitteln.

Wir erklären dies an einem fiktiven Beispiel: Jemand möchte in die Hofverarbeitung einsteigen. Nennen wir die Person einmal Klara. Klara hat sich eine Produktpalette überlegt. Ihr ist nicht klar, wie die Etiketten gestaltet werden müssen. Im Rahmen des Gesprächs stellt sich heraus, dass Klara eine spezielle Zutat bei ihren Konfitüren einsetzen möchte. Deshalb muss abgeklärt werden, ob das Lebensmittel unter die neuartigen Lebensmittel fallen könnte. Dies ist der Fall, daher muss sich Klara entscheiden, ob sie die Zutat in der Konfi ersetzt oder die ganze Konfi vorerst nicht ins Sortiment aufnimmt.

Damit die Etiketten schön professionell aussehen, engagiert Klara einen Grafiker. Die Gestaltung ist sehr ansprechend. Da einzelne Zutaten und Auslobungen wie «glutenfrei» hervorgehoben werden, muss Klara zusätzliche Anforderungen erfüllen und belegen, dass die Angaben den Tatsachen entsprechen. Dabei braucht sie auch Informationen von den Herstellern der Zutaten. In diesem Zusammenhang findet sie heraus, dass ein Hersteller seine Rezeptur geändert hat. Dies erfordert wiederum eine Anpassung auf ihrer Etikette. Klara muss sich ein System überlegen, wie sie mit all den möglichen Änderungen umgehen kann, ohne



Produzent:innen müssen häufig Kennzeichnungskennnisse für verschiedenste Produktgruppen haben. Hier zu sehen der Hofladen der Domaine de l'Aurore.



Sachbezeichnung, Haltbarkeitsdatum, Labels und der Code der Zertifizierungsstelle müssen beispielsweise auf einer Etikette erscheinen.

dass ihr etwas Wichtiges «durch die Latten» geht. Indem ihr geholfen wird, sich das nötige Fachwissen anzueignen und eine Methodik zu entwickeln, benötigt sie zum Beispiel bei der Etiketten-Erstellung weniger Loops bis zur finalen Version. Dies spart Zeit und führt am Ende dazu, dass sie durch ein professionelles Auftreten bei der Kundschaft das nötige Vertrauen schaffen und sich von der Masse abheben kann.

### Breite Trägerschaft arbeitet an einem digitalen Etikettenhelfer

Um korrekte Deklarationen zugänglicher zu machen für Hofverarbeitungsbetriebe und kleine gewerbliche Verarbeiter, haben das FiBL, Bio Suisse, das Landwirtschaftliche Zentrum Liebegg, Arenenberg und das Hightech-Zentrum Aargau AG eine Trägerschaft gebildet. In Zusammenarbeit mit Programmierern wird eine Webapplikation entwickelt, die das Erstellen von Lebensmitteletiketten vereinfacht. Das Projekt basiert auf einem ersten Prototyp, der an den Open Farming Hackdays 2024 entstand. Die Veröffentlichung ist für kommendes Jahr geplant. Damit das Webtool das Erstellen von korrek-

ten Etiketten in der Praxis auch wirklich vereinfacht, wird es nach jeder Programmierphase mit konkreten Praxisanwendungen getestet.

### Korrekte Deklaration: Etikettenkontrolle durch Bio Suisse

Wer Bio-Produkte in der Schweiz vermarktet, muss bei der Etikettierung zahlreiche zusätzliche Vorgaben einhalten. Insbesondere Produkte mit der Knospe unterliegen strengen Anforderungen – von der Herkunftsdeklaration der Zutaten bis zum Logo-Einsatz. Um Fehler zu vermeiden, bietet Bio Suisse eine wichtige Unterstützung: Das Team Verarbeitung & Handel kontrolliert Etiketten von Knospe-Produkten und berät Knospe-Produzentinnen und -Produzenten bei der Gestaltung. Eingereichte Etiketten werden auf Vollständigkeit sowie korrekte Umsetzung der Bio-Verordnung und der Bio-Suisse-Vorgaben geprüft.

Typische Prüfpunkte sind:

- › Richtiges Knospe-Logo auf der Produktvorderseite
- › Korrekte Angabe der Zertifizierungsstelle
- › Angabe der biologischen Zutaten
- › Deklaration der Herkunft der Rohstoffe

### Fachkontakte

**Santina GmbH**  
Sandra Di Medio,  
Co-Inhaberin,  
info@santina-gmbh.ch

**Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL**  
Nina Lamprecht,  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin,  
nina.lamprecht@fibl.org

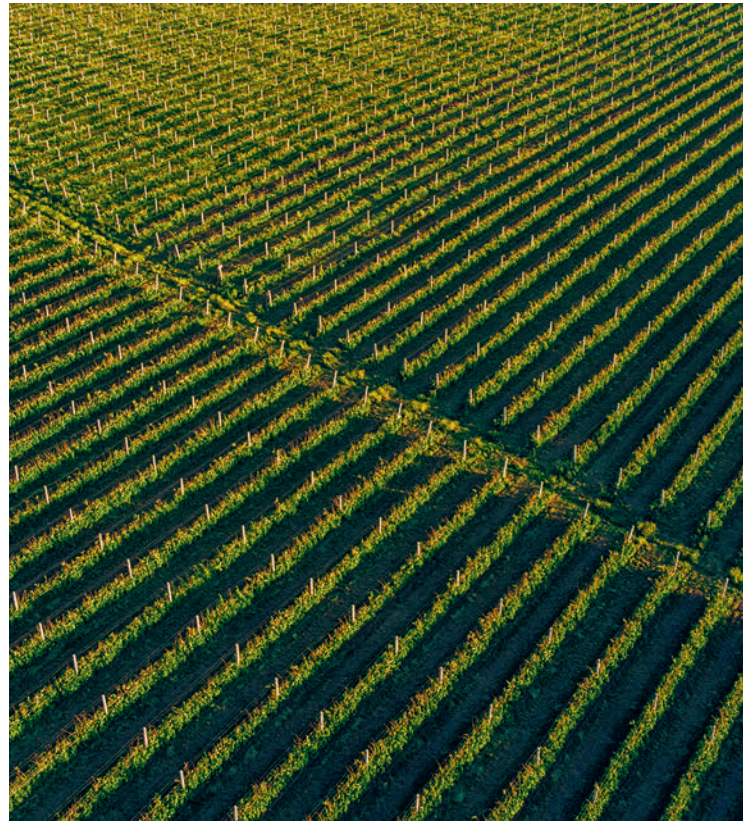
**Bio Suisse**  
Mirjam Grüter,  
Fachspezialistin Verarbeitung & Handel, Ansprechpartnerin zum Einreichen von Etiketten-Entwürfen,  
mirjam.grueter@bio-suisse.ch

BIO SUISSE, TIMON SCHWARZ VON «NATÜRLICH SCHWARZ»

## Rundum beeindruckend

Die neue Generation des hygienischen Drucksensors PG1 für steht für eine klare, zeitgemäße Werte-Kommunikation. Die mehrfarbige LED-Anzeige mit frei konfigurierbarer Einstellung der Sollbereiche sorgt für eine übersichtliche und eindeutige Manometer-Visualisierung von Druck an der Anlage. Ebenfalls können Druck sowie die Mediumtemperatur (dauerhaft bis 150 °C!) als Digitalwert angezeigt werden. Für dauerhaft zuverlässige Messergebnisse sorgt die von ifm bekannte, robuste frontbündige Keramikmesszelle. Ziemlich runde Sache, oder? ifm – close to you.





# Ukraine – Organic Frozen Berries für Europa

Die ukrainische Biobranche erzielt trotz allem eindruckliche Erfolge – jahrelange Schweizer Kooperationen zeigen zudem Wirkung.

► PETER JOSSI

Das von der Schweiz finanzierte schweizerisch-ukrainische Programm «Higher Value Added Trade from the Organic and Dairy Sector in Ukraine» (QFTP) spielt eine wichtige Rolle bei der Stärkung der Kapazitäten ukrainischer Bio-Produzenten. Das Programm wird vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL, Schweiz), das seit 2004 in der Ukraine tätig ist, in Zusammenarbeit mit der Safoso AG (Schweiz) umgesetzt. Gemeinsam unterstützen sie Bio-Produzenten dabei, ihr Export- und Binnenmarktpotenzial auszubauen.

Eine gut vernetzte Kooperation besteht zudem mit der ukrainischen Landesvertretung des Schweizer Importförderungsprogramms (SIPPO), einem Mandat des Schweizer Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO).

## Frozen Berries weisen den Weg

Die ukrainische Biobranche bietet heute ein vielfältiges Sortiment für den Heim- und Exportmarkt. Der erfolgreiche Export von Frozen Berries in Bioqualität erweist sich dabei als richtungweisende Erfolgsgeschichte, wie Tobias Eisen-

ring, Programmdirektor von QFTP (FiBL, Schweiz), bestätigt: «Durch die Unterstützung der Kapazitäten ukrainischer Bio-Betriebe, darunter auch Beerenproduzenten, hilft QFTP ihnen, ihre Beziehungen zu internationalen Abnehmern zu stärken, und trägt zur langfristigen Widerstandsfähigkeit und Reputation des ukrainischen Agrar- und Lebensmittelsektors bei. Im Jahr 2024 gehörten tiefgekühlte Bio-Heidelbeeren aus der Ukraine mit einer Gesamtmenge von 11800 Tonnen und einem Wert von 17,8 Millionen US-Dollar zu den fünf wichtigsten Exportprodukten in die EU, während die Exporte von tiefgekühlten Bio-Heidelbeeren in die Schweiz laut Angaben der Zertifizierungsstelle Organic Standard 60,48 Tonnen erreichten, was einem Wert von 147258 US-Dollar entspricht. Darüber hinaus gehörte die Ukraine im Jahr 2024 zu den acht Ländern mit dem höchsten Exportvolumen an Bio-Obst und -Nüssen in die EU mit insgesamt 22517 Tonnen, wie aus dem Analysebericht «EU Imports of Organic Agri-Food Products Analytical Brief» hervorgeht, der die wachsende Anerkennung ukrainischer Bio-Produkte auf den internationalen Märkten unterstreicht.»

## Globales Know-how und Vernetzung

Die Schweiz und die Organisation der Vereinten Nationen für industrielle Entwicklung (UNIDO) haben sich zusammengeschlossen, um die Wiederbelebung des Beerensektors in der Ukraine durch das Global Quality and Standards Programme (GQSP Ukraine) zu unterstützen. Das Programm spielt eine entscheidende Rolle bei der Förderung der wirtschaftlichen Erholung und des nachhaltigen Wachstums der Ukraine, indem es die nationale Qualitätsinfrastruktur stärkt, die Fähigkeit von KMU verbessert, internationale Standards zu erfüllen, und ihre Integration in den regionalen und globalen Handel ermöglicht. Dorina Nati, Projektmanagerin der UNIDO GQSP Ukraine, betonte: «Durch die Angleichung an internationale Standards und die Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit können ukrainische Produzenten neue Märkte erschliessen, Investitionen anziehen und die Wirtschaft des Landes ankurbeln. Qualitätsprodukte und die Teilnahme am Handel fördern den Aufschwung, das Wachstum und das wiedergewonnene Vertrauen in die Fähigkeit der Ukraine, im globalen Wettbewerb zu bestehen.»

## Wahre Wettbewerbsfähigkeit bedeutet Verantwortung, Fairness und Respekt!

Iryna Kukhtina gibt als Präsidentin der «Ukrainian Berries Association» Einblick in die positive Entwicklung – trotz grosser Herausforderungen.

### Welche Aufgaben nimmt Ihre Organisation schwerpunktmässig wahr?

**Iryna Kukhtina** – Für europäische Käufer bleibt der ukrainische Beerenmarkt in Bezug auf die Preiswettbewerbsfähigkeit äusserst attraktiv. Für Unternehmen, die gerade erst damit beginnen, Beschaffungsmöglichkeiten in der Ukraine zu erkunden, ist es jedoch wichtig, ihre Lieferanten gut zu kennen. Wir können ausländischen Partnern dabei helfen, sich zurechtzufinden. Wir bieten verifizierte Informationen über ukrainische Produzenten und ihre technologischen Kapazitäten. Wir können bei Bedarf unabhängige Qualitätskontrollen von Produktchargen vor dem Versand organisieren, um sicherzustellen, dass die Erwartungen der Käufer erfüllt werden.

### Welche Eckpunkte zeigen sich punkto Marktentwicklung?

Strategisch konzentrieren sich ukrainische Produzenten darauf, den Endverbraucher statt Zwischenhändler zu erreichen. Die wichtigsten Exportziele sind westeuropäische Märkte – insbesondere Deutschland, Frankreich und Österreich, während der Anteil Polens an den Beeren-Exporten der Ukraine stetig zurückgegangen ist. Dies spiegelt eine allmähliche Verlagerung von der Lieferung von Rohstoffen in grossen Mengen hin zu höherer Wertschöpfung und stärkerer Verbraucherorientierung wider.

Historisch gesehen bestand der Kern des ukrainischen Exports aus gefrorenen Wild- und Kulturbeeren als Zutat für die Industrie. Jetzt läuft die Expansion im Segment der verpackten Beeren im Segment HoReCa und Einzelhandel. Viele Verarbeiter sind in der Lage, nach Private-Label-Anforderungen zu liefern. Die erfolgreiche BRC-Zertifizierung weist sie dabei als zuverlässige Partner für europäische Käufer aus.

### Welches sind die grössten Herausforderungen?

Das drängendste globale Problem bleibt der Klimawandel, der sich direkt auf die Produktion von Kultur- und Wildbeeren auswirkt. 20 bis 30% der ukrainischen Beerenausfuhren stammen aus wilden Erntegebieten. Deren Verfügbarkeit nimmt stetig ab, da natürliche Ökosysteme zunehmend anfällig für extreme Wetterereignisse werden. So kam es in diesem Jahr beispielsweise zu drei separaten Spätfrösten im Frühjahr, die zu einer aussergewöhnlich geringen Wildheidelbeerernte führten.

### ... und die Auswirkungen des anhaltenden russischen Angriffskriegs?

Wir bitten unsere europäischen Partner, sich daran zu erinnern, unter welchen Bedingungen ukrainische Hersteller heute arbeiten. Faire Zusammenarbeit und gegenseitiger Respekt sind der Schlüssel zur Aufrechterhaltung der Geschäftspartnerschaften trotz ausserordentlich schwierigen Zeiten.

Wahre Wettbewerbsfähigkeit basiert heute nicht auf dem Preis, sondern auf Verantwortung. Genau hier beweisen die ukrainischen Produzenten ihre

Stärke und Widerstandsfähigkeit. Wir arbeiten mit Notstromsystemen, Mangel an qualifizierten Arbeitskräften infolge Migration und Mobilisierung. Dazu kommen logistische Unterbrüche und ein starker Anstieg der Energie-, Produktions- und Logistikkosten. Die Investitionen konzentrieren sich derzeit auf die Optimierung von Qualität, Lebensmittelsicherheit und technologische Modernisierung, nicht nur auf die Steigerung der Produktion, sondern mit Blick auf höherwertige Marktsegmente.

### Ein grosses Problem waren lange die regulatorischen Hürden...

Die ukrainischen Exporteure haben sich vollständig an die Rechtsvorschriften und regulatorischen Rahmenbedingungen der EU angepasst. Tatsächlich sind die Kundenspezifikationen in vielen Fällen sogar strenger als die formalen Rechtsvorschriften, insbesondere in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit und Pestizidkontrolle. Die Entwicklung vorhersehbarer, transparenter und effizienter Mechanismen für die Grenzabfertigungen würde allen Beteiligten messbare Vorteile bringen.

Die grössten Schwierigkeiten ergeben sich jedoch aus nichttarifären Handelshemmnissen an der polnisch-ukrainischen Grenze. Oft entstehen «künstliche» Verzögerungen, von Grenzblockaden bis hin zu obligatorischen Stichprobenkontrollen jeder LKW-Ladung.

### Wie etablieren wir solidarische und sichere Wertschöpfungspartnerschaften?

Für die Zukunft des Sektors ist vor allem der gemeinsame Ruf der Ukraine als ►►



Leitungsteam der Ukrainian Berries Association: Präsidentin Iryna Kukhtina (links) und Executive director Liubov Bilobrukh (rechts)

Produzent von Beerenfrüchten höchster Qualität von Bedeutung. Ukrainische Unternehmen benötigen dringend technologische und finanzielle Unterstützung. Die Branche verfügt über eine starke Produktionsbasis und kann mittelfristig wettbewerbsfähige Preise anbieten, aber um ihr volles Potenzial auszuschöpfen, sind gemeinsame B2B-Projekte mit europäischen Partnern unerlässlich. Eine solche Zusammenarbeit sollte über den Handel hinausgehen und gemeinsame Investitionen in Fachwissen, Produktentwicklung und moderne Verarbeitungsanlagen umfassen. Spezifische Kundenaufträge könnten sich als wirksames Einstiegsmodell für die Kooperation europäischer Marken mit ukrainischen Verarbeitungsbetrieben

erweisen. Wichtig sind zudem verlässliche Versicherungslösungen, um die von ukrainischen Partnern wahrgenommenen Risiken erheblich zu verringern und die Stabilität der Handelsströme zu erhöhen.

*Welche Kooperationen sind darüber hinaus notwendig?*

Die Ukraine ist derzeit mit einem gravierenden Mangel an Technologen, Ingenieuren und F&E-Spezialisten konfrontiert. Partnerschaften, die finanzielle Beteiligung mit technologischer Beratung und gemeinsamer Produktentwicklung verbinden, bergen ein immenses Potenzial für gegenseitigen Nutzen. Im Wesentlichen basieren die stärksten B2B-Partnerschaften auf gemeinsamem Fachwissen,

realistischen Erwartungen und einer langfristigen Wachstumsvision, die für beide Seiten einen Mehrwert schafft. Eine solche Zusammenarbeit sollte nicht nur die Geschäftskontinuität gewährleisten, sondern auch die Entwicklung fördern – indem sie Unternehmen auf beiden Seiten, in der Ukraine und in dem sich schnell verändernden Markt, stärken.

Diese Art der Partnerschaft steckt derzeit noch in den Kinderschuhen, zeigt jedoch die Richtung auf – hin zu einer tieferen, intelligenteren und wirklich nachhaltigen Zusammenarbeit in ganz Europa.

*Vielen Dank für diesen guten Austausch – und auf gute Kooperationen!*

●● PUBLIREPORTAGE

ZWISCHEN QUALITÄT UND AKZEPTANZ

# Der Olive Oil Award als Brücke zwischen Wissenschaft und Marktverständnis



► Sensorische Qualität lässt sich objektiv messen – mit klaren Kriterien, geschulten Panels und international standardisierter Methoden.

Doch was aus fachlicher Sicht als «gut» gilt, kommt bei Konsument:innen nicht immer gut an. Dieses Spannungsfeld zwischen Bewertung und Präferenz zeigt sich beim Olivenöl besonders deutlich.

Ein extra natives Olivenöl gilt als hochwertig, wenn es fehlerfrei, fruchtig, bitter und scharf ist – Merkmale frischer, polyphenolhaltiger Öle. Viele Konsument:innen empfinden diese Eigenschaften jedoch als «unangenehm» oder zu intensiv. In un-

serer Forschung zeigt sich: Milde Öle erzielen oft höhere Akzeptanzwerte, obwohl sie aus Expertensicht weniger komplex und charakteristisch sind. Zwischen wissenschaftlich messbarer Qualität und marktorientierter Wahrnehmung besteht also eine deutliche Lücke.

Seit über 20 Jahren beschäftigt sich die Forschungsgruppe Food Perception an der ZHAW mit genau diesem Spannungsfeld. Beim Olive Oil Award – Zurich verbindet sie die objektive sensorische Analyse mit Konsumentenforschung. Ziel ist es, das Verständnis für sensorische Qualität zu fördern und aufzuzeigen, wie Bitterkeit und Schärfe – oft als negativ wahrgenommen – Ausdruck wertvoller Inhaltsstoffe sind.

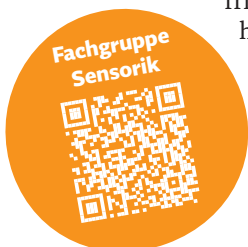
Eingereichte Öle werden anonymisiert, in standardisierten Verkostungen durch ein geschultes Panel bewertet und statistisch ausgewertet. Konsumentenbefragungen liefern zusätzlich Einblicke in Präferenzen und Markttrends. Diese Kombination schafft Transparenz und Orientierung – für Produzent:innen ebenso wie für Handel und Gastronomie.

2026 feiert der Olive Oil Award – Zurich sein 25-jähriges Jubiläum – ein Vierteljahrhundert engagierte Sensorik, internationale Zusammenarbeit und praxisnahe Forschung für mehr Verständnis von Qualität.

Wer tiefer in die sensorische Analyse eintauchen möchte, kann an der ZHAW praxisnahe Kurse und Lehrgänge besuchen. Teilnehmende lernen, Olivenöl fachgerecht zu beurteilen sowie Qualitätsmerkmale sicher zu erkennen.

**ZHAW Life Sciences und Facility Management**

Annette Bongartz  
Einsiedlerstrasse 35  
8820 Wädenswil  
Tel. +41 58 934 57 22  
annette.bongartz@zhaw.ch  
www.zhaw.ch





# Brennpunkt Nahrung – Lösungen gegen den Fachkräftemangel

Am 4. November 2025 fand bei der Messe Luzern die elfte Ausgabe der Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung statt. Rund 300 Besuchende erhielten zahlreiche Inputs zum Thema Fachkräftemangel. Dabei zeigte sich: Die Schweizer Agro-Food-Branche bietet spannende Lösungsansätze, steht aber auch vor grossen Herausforderungen.

► PETER JOSSI

«Talente von heute für die Ernährung von morgen», so lautete der Konferenztitel der diesjährigen Ausgabe von Brennpunkt Nahrung, die am 4. November 2025 stattfand. Rund 300 Meinungs- und Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträger entlang der gesamten Wertschöpfungskette nahmen an der Konferenz teil. Konferenzleiterin Barbara Kretz zeigt sich zufrieden mit der diesjährigen Ausgabe: «Wir konnten den Besuchenden mit unserem Programm wertvolle Einblicke und Entscheidungsgrundlagen für die tägliche Arbeit bieten.» Mit dem Thema habe man den Zeitgeist getroffen, bestätigt Christof Dietler, Präsident des Conference Board von Brennpunkt Nahrung. «Das Thema Fachkräftemangel betrifft alle und ist von grosser Bedeutung. Wir wollten aufzeigen, wie die Branche darauf reagieren kann, und das ist uns sehr gut gelungen.»

## Unternehmen müssen sich anpassen

Im Mittelpunkt stand die Frage, wie Unternehmen geeignete Fachkräfte gewinnen können. Dass diese Frage immer

wichtiger wird, belegte Patrick Chuard-Keller vom Schweizerischen Arbeitgeberverband. Er zeigte in seinem Referat auf, dass in naher Zukunft deutlich mehr Personen in Rente gehen als in die Arbeitswelt eintreten. Entsprechend brauche es konkrete Massnahmen, um die sinkende Zahl der Arbeitskräfte zu kompensieren. Wie Unternehmen dieser Entwicklung begegnen und die Generation Z ansprechen können, zeigte anschliessend Yannick Blättler, CEO der Neoviso AG, in seinem Referat auf: «Unternehmen müssen für die junge Zielgruppe relevant sein und sich auf die Wünsche und Bedürfnisse einstellen.»

## Konkrete Lösungsansätze aus der Praxis

Unterschiedliche Referate und Diskussionen zeigten die Rahmenbedingungen und Lösungsansätze auf. Dazu Christof Dietler: «Wir wollen den Berufsnachwuchs bewusst stärker einbeziehen. Sie haben die Konferenz mit ihrer authentischen Art und ihren Ansichten bereichert.» Fabian Mahnig vom Staatssekretariat EDA zeigte auf, was die Bilateralen III konkret für die Schweizer Land- und Ernährungswirt-

schaft bedeuten. Zudem diskutierten Vertreterinnen und Vertreter aus Wirtschaft, Politik und Handel die Konsequenzen der Bilateralen III für die Schweizer Ernährungswirtschaft.

Die nächste Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung findet am Dienstag, 3. November 2026, statt.

## Fachkräfte für die Zukunft

Als Vertretung der «nächsten Generation» zeigten Studierende der Berner Fachhochschule ihre Erwartungen auf. Eine oft gehörte Forderung: «Sinnstiftende Tätigkeiten und Unternehmenswerte, die mit den eigenen übereinstimmen.»

Wie jedes Jahr bot auch das Brennpunkt-Nahrung-Programm 2025 Startups aus der Agro-Food-Branche die Gelegenheit, ihre Produkte und Dienstleistungen zu präsentieren. Damit zeigten sie auch einen der Lösungswege «gegen den Fachkräftemangel» oder vielmehr für die Zukunft der Ernährungswirtschaft auf: Selber aktiv an der Gestaltung der Zukunft mitwirken!

# Neuer Firmensitz: fossilfrei, effizient und durchdacht

Die Menu and More AG ist umgezogen und kocht neu in Spreitenbach in einer topmodernen Küche.

► PETER JOSSI

Nach 85 Jahren am Standort Zürich verliess die Menu and More AG im Sommer 2025 ihren Firmensitz am Sihlquai. Mit dem Umzug in den «Ecopark Tivoli» nach Spreitenbach AG schlug das Unternehmen ein neues Kapitel auf: es nahm eine der drei grössten Produktionsküchen der Schweiz in Betrieb – komplett fossilfrei, energieeffizient und auf optimierte Prozesse ausgelegt. Ein Blick hinter die Kulissen eines KMU, das beim Thema Nachhaltigkeit einen grossen Schritt weitergegangen ist.

## Fokus auf nachhaltige Mittagstische

Die Menu and More AG ist Teil der Eldora-Gruppe und beschäftigt rund 85 Mitarbeitende. Die Firma steht zu ihrem klaren Bekenntnis zur nachhaltigen Unternehmensführung. Seit über 100 Jahren ist die Menu and More AG auf die nachhaltige Verpflegung von Kindern und Jugendlichen an Mittagstischen spezialisiert. Nach über 85 Jahren in Zürich war der Umzug nötig geworden: Der alte Standort war an seine Kapazitätsgrenzen gestossen – technisch wie logistisch.

Mit dem neuen Gebäude, das vollständig fossilfrei betrieben wird, hat sich das Unternehmen zukunftssicher aufgestellt.

Für Heizung und Kochprozesse nutzt das Unternehmen CO<sub>2</sub>-neutrale Fernwärme, die als Thermorecycling aus der benachbarten Kehrrechtverwertungsanlage Limeco stammt. Zur Kühlung im Sommer sowie für diverse Abkühlprozesse kommt klimafreundliche Fernkälte zum Einsatz, betrieben über Absorptionskältemaschinen mit CO<sub>2</sub> als Kältemittel. Der verwen-

det konkretisiert: «Wir sind die verantwortungsvollste und nachhaltigste Verpflegungsanbieterin für Mittagstische. Unser hoher Anspruch an Handwerk, Qualität und Zuverlässigkeit prägt unsere tägliche Arbeit. Als Unternehmen sind wir ein familiäres KMU mit starken Werten und einer grossen Expertise in unserem Bereich.»

Weiter meint er: «Der Ecopark Tivoli und die Möglichkeiten, die sich mit dem Bezug dieses Gebäudes bieten, sind Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Dass wir komplett ohne fossile Energieträger auskommen, ist ein Meilenstein – nicht nur für uns, sondern auch für unsere Kundinnen und Kunden, die mit uns ihre eigenen Klimaziele erreichen können», sagt Markus Daniel, Geschäftsführer der Menu and More AG.



Der Ecopark Tivoli wurde komplett saniert und wird fossilfrei mit Energie versorgt. Er liegt im belebten Industriequartier von Spreitenbach gleich neben dem Einkaufszentrum Shoppi Tivoli.

## Optimierte Produktionsbedingungen

Der Umzug war notwendig geworden, weil die Produktionsfläche in Zürich für die gestiegene Nachfrage nach Kinderverpflegung nicht mehr genügte und auch da die alte Küche – in dem im Jahr 1939 erbauten Gebäude der ehemaligen Stadtküche – weder in Bezug auf die Technik noch auf die Prozesse den künftigen Ansprüchen mehr gerecht werden konn-

nete. Strom stammt zu 100% aus erneuerbaren Quellen, nicht zuletzt aus der gerade eben fertig montierten PV-Anlage auf dem Dach des Gebäudes.

Als Marktleaderin in der Kaltanlieferung von Menüs für Kinder und Jugendliche hat die Menu and More AG eine klare Vision. Geschäftsführer Markus Daniel



Mit dem 300-Liter-Röhle-Feinkostmischer können unter Vakuum im auf 2°C gekühlten Vorgang Massen vermengt werden. Er verfügt über eine CO<sub>2</sub>-Mantelkühlung.



Auf vier Verpackungslinien verpackt die Menu and More AG täglich mehrere Tausend Komponenten ihrer nachhaltigen Kindermenüs.



Auch mit neuer Technik bleibt das Handwerk im Mittelpunkt: Die Konditorei bietet mehr Platz, grössere Geräte, wie bspw. die Feingebäcklinie, die von erfahrenen Fachkräften bedient wird.



Markus Daniel, Geschäftsführer

te. Der neue Standort im Ecopark Tivoli wurde über mehrere Jahre geplant und realisiert, mit Fokus auf Energieeffizienz, Lebensmittelsicherheit und logisch durchdachten, ergonomischen Abläufen.

Auch in der Küche selbst wurde auf neuste Technologien gesetzt: Beispielsweise mit einem Feinkostmischer mit CO<sub>2</sub>-Kühlung, energieeffizienten Vario-Cooking-Centern für schonendes Niedergaren und wassersparenden Batch-Kochanlagen für auf den Punkt gekochtes Gemüse und Beilagen. Das alles geschieht auf rund 1000 Quadratmetern Produktionsfläche, mit durchdachten Materialflüssen für höchste Lebensmittelsicherheit, Tageslicht in der Arbeitsumgebung und einer Ausstattung, die sowohl ergonomisch als auch prozesslogisch überzeugt.

«Wir haben den Standort mit Blick auf die kommenden 30 Jahre konzipiert. Das betrifft nicht nur das Gebäude, sondern vor allem die Produktion: skalierbar, automatisiert, wo sinnvoll, und trotzdem geprägt vom handwerklichen Anspruch, der unser Unternehmen seit jeher ausmacht», betont Olivier Furter, Leiter betriebliche Prozesse und Projekte.

Auch die Logistik wurde neu durchdacht: Mit acht Auslieferarrampen und einer fortlaufend auf Elektromobilität umgestellten Fahrzeugflotte wird die tägliche Transportlogistik der Mahlzeiten effizient und ressourcenschonend abgewickelt. Bis Ende 2026 soll die Flotte zu 80% elektrisch unterwegs sein, bis spätestens 2030 vollständig. Damit ist das Unternehmen bereit für weiteres Wachstum – und setzt mit dem Neustart im Limmattal ein Zeichen für eine zukunftsgerichtete, ressourcenschonende Lebensmittelproduktion.

«Wir haben in den letzten Jahren gezielt in die Zukunft investiert. Auch, um neue Geschäftsfelder zu erschliessen», ergänzt Moritz Stauffer, Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung. Stauffer «Der neue Standort ermöglicht uns ein bisher nicht vorhandenes Mass an Flexibilität und Skalierbarkeit.» Damit lässt sich die steigende Nachfrage aufgrund der Einführung von Tagesschulen bewältigen sowie die Angebotsplanung und Menüvielfalt erweitern. Zudem erlauben uns die neuen Technologien, die wir dort einsetzen können, eine energieeffizientere und nährstoffschonendere Menü-Zubereitung.»



Olivier Furter, Leiter betriebliche Prozesse und Projekte



Moritz Stauffer, Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

MENU AND MORE AG



## Sicher. Nachhaltig. Aus einer Hand.

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst und Schinken effizient und prozesssicher. Unser Engineering-Know-How eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale.







Philipp Wyss, CEO von Coop, und Philipp Wegmüller, Leiter des Coop-eigenen Eisenbahnunternehmens Railcare, eröffnen den Eisenbahn-Hub in Zürich.



Ein Güterzug von Coop bei der Einfahrt in die Stadt Zürich.

# Citylogistik – Ausbau nachhaltiger Pionierleistung

Als Beitrag zu einer zukunftsgerichteten Citylogistik beliefert Coop Zürich neu per Güterzug und reduziert jährlich 58 000 Lastwagenfahrten.

► PETER JOSSI

Um die Verkaufsstellen ökologischer und effizienter zu beliefern, hat Coop Anfang November 2025 einen neuen Eisenbahn-Hub im Herzen von Zürich offiziell eröffnet.

Über 70 Verkaufsstellen in der Stadt werden mit diesem innovativen Projekt neu mit der Bahn beliefert. Damit verlagert Coop den Güterverkehr weiter konsequent von der Strasse auf die Schiene, reduziert CO<sub>2</sub>-Emissionen und entlastet den Verkehr.

## Detailhändlerin mit eigenem Bahnunternehmen

Coop, die weltweit einzige Detailhändlerin mit eigenem Bahnunternehmen, beliefert die Stadt Zürich neuerdings per Bahn. Der neue Logistik-Hub im Zürcher Hardfeld wurde feierlich von Coop-CEO Philipp Wyss eröffnet. Der neue Eisenbahn-Hub ermöglicht es, über 70 Verkaufsstellen in der Stadt Zürich per Eisenbahn zu beliefern. Die Güter werden in der Verteilzentrale Schafisheim auf die Bahn verladen und mit dem Zug nach Zürich transportiert.

Für die Feinverteilung in die Verkaufsstellen kommen schrittweise umweltfreundlichere Lastwagen zum Einsatz.

Coop erweitert damit ein bereits seit Jahren erfolgreiches, innovatives Logistikkonzept des eigenen Bahnunternehmens Railcare und setzt neue Massstäbe im Bereich der nachhaltigen Logistik. Bereits heute erfolgen zwei Drittel der nationalen Warentransporte via Schiene. Die Eröffnung des neuen Eisenbahn-Hubs in Zürich ist ein weiterer Meilenstein für die Genossenschaft. Dabei versorgt Coop die Verkaufsstellen nicht nur mit dem gesamten Produktsortiment wie frischen Lebensmitteln und Artikeln aller Art aus dem Non-Food-Bereich, sondern übernimmt auf dem Rückweg auch gleich die Entsorgung von Leergut und Abfall – wie etwa in den Supermärkten zurückgegebene PET-Flaschen. Diese Logistikkonzepte steigern die Effizienz des Gütertransports, vermeidet Leerfahrten und entlastet den Strassenverkehr. Damit werden zwischen der Verteilzentrale Schafisheim und der Stadtmitte Zürich zukünftig bis zu 8100 Staustunden pro Jahr vermieden.

## Coop engagiert sich für den Klimaschutz

Nachhaltigkeit ist seit über 50 Jahren ein fester Bestandteil in der Unternehmensstrategie von Coop. Der Umwelt- und Klimaschutz bildet dabei, neben nachhaltigen Sortimenten und gesellschaftlichem Engagement, einen der drei Schwerpunkte. Durch die Verlagerung des Güterverkehrs auf die Schiene ergreift Coop konkrete Massnahmen, um den ökologischen Fussabdruck zu verkleinern und bis spätestens 2050 Netto-Null-Emissionen zu erreichen. Durch die Kombination des Gütertransports auf der Schiene und der Strasse hat Coop allein im letzten Jahr über 18 Millionen Strassenkilometer eingespart, was 450 Erdumrundungen entspricht.



Die Behälter mit den Produkten von Coop werden im Eisenbahn-Hub im Zürcher Hardfeld vom Zug auf einen Lastwagen umgeladen.



### Meilenstein für nachhaltige Logistik

Jährlich werden dadurch rund 58 000 Lastwagenfahrten in und aus der Stadt Zürich eingespart. Dies entspricht einer CO<sub>2</sub>-Reduktion von 80 Prozent im Vergleich zum ausschliesslichen Strassentransport. Philipp Wyss betont: «Wir zeigen mit dem neuen Eisenbahn-Hub, dass nachhaltige Transportlösungen nicht nur eine Vision, sondern bei Coop gelebte Realität sind.»

Aufgrund der steigenden Verkehrsdichte auf den Zubringerstrassen werde die pünktliche Belieferung der Supermärkte immer herausfordernder, betont Philipp Wegmüller, Leiter Railcare AG, und ergänzt: «Mit City Cargo Zürich erhöhen wir die Stabilität im Transportprozess massgeblich. Dank der Belieferung über die Schiene werden unsere Supermärkte schneller und pünktlicher mit frischen Produkten beliefert.» Der Bahntransport bis mitten in die Stadt gestalte sich aufgrund der vorhandenen Infrastruktur vergleichsweise einfach. «Ein Gleis und eine feste Fläche sind für unser System ausreichend.»

Bereits seit über zehn Jahren ist dieses Konzept in Genf, aber auch im Oberwallis, Jura und Engadin erfolgreich in Betrieb. «Wir planen, mittelfristig weitere Hubs zu eröffnen, um den ökologischen Transport mit der Bahn weiter auszubauen», so der Ausblick von Philipp Wegmüller.

### Citylogistik als aktuelle Priorität

Der Ausbau der Citylogistik wird in der Branche mit Interesse wahrgenommen: «Der Schritt von Coop in der Citylogistik ist richtig und wegweisend, das Engagement genuin», so Patrik Aellig, Leiter Medienbeziehungen Cargo sous terrain, auf Nachfrage.

«Wir sehen die Zukunft der Logistik darin, solche Hubs sogar firmenübergreifend zu nutzen, um weitere Effizienzgewinne zu erzielen. Mit neuen, kollaborativen Ansätzen liessen sich die Mehrwerte weiter steigern.»

COOP, CHRISTOPH KAMINSKI, DARIO HÄUSERMANN

**NEU**

## Abonnement - Online & Print

Die Lebensmittel-Industrie bietet Ihnen 6 Ausgaben pro Jahr mit sachkundigen, sorgfältig recherchierten Fachartikel.

Mit einem Abonnement verpassen Sie keine News und Trends mehr.

Scannen Sie den QR-Code und Sie gelangen direkt zur Anmeldung für den Memberbereich.



B2B Swiss Medien AG - Lebensmittel-Industrie  
verlag@b2bsswissmedien.ch - www.lebensmittelindustrie.com

Mono-Folien

## Entwickelt für die Kreislaufwirtschaft

# 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 BERN Halle 3 – Stand H01

## Dreamteam für Schüttguthandling



**BFM®**  
staubdicht

×



**CinchSeal®**  
wartungsfrei

swissfilter





# Schweizer Energieholz wird knapp

In der Schweiz bahnt sich langfristig eine Knappheit beim Energieholz an. Besonders betroffen sind innovative Unternehmen der Lebensmittelindustrie, die in den letzten Jahren auf nachhaltige Holzenergie gesetzt haben.

## Resiliente und nachhaltige Energieversorgung

Die Xulux GmbH begleitet Unternehmen mit hohem Energiebedarf durch die Energiekrise. Dank ihrer verfahrenstechnischen Ausrichtung versteht Xulux GmbH industrielle Prozesse im Detail und entwickelt realistische Lösungen für komplexe Produktionsanlagen. Im Fokus stehen robuste Versorgungsstrategien, Energieeffizienz, Abwärmenutzung sowie der Einsatz erneuerbarer Hochtemperaturwärme. Die Massnahmen sorgen dafür, dass die Produktionsanlagen auch in Krisenzeiten stabil, effizient und zuverlässig betrieben werden können.

► FELIX SCHUMACHER

Noch besteht kein Grund zur Panik, doch der Handlungsbedarf ist real. Die gute Nachricht: Die Lösungen sind bekannt und es bleibt genügend Zeit für deren Umsetzung.

### Holz als erneuerbare Wärmequelle

Die Lebensmittelindustrie gehört zu den Branchen mit einem besonders hohen Wärmebedarf. Viele Produktionsprozesse benötigen Dampf bei über 100 °C (z. B. Sterilisation) oder Thermoöl bei über 200 °C (z. B. Backöfen). Bisher war Energieholz der einzige erneuerbare Brennstoff, der in ausreichender Menge verfügbar war, um diese Hochtemperaturwärme bereitzustellen. Zahlreiche innovative und nachhaltige Unternehmen haben die Chance erkannt und in moderne Holzenergieanlagen investiert. Holzenergie ist dadurch zu einem wichtigen Pfeiler der Dekarbonisierung in der Lebensmittelindustrie geworden.

### Energieholz wird knapp

Doch dieser Pfeiler gerät ins Wanken. Der Bund hat aufgrund wachsender Bedenken eine nationale Überwachung der Energieholzbestände gestartet. Dabei werden Daten aus der Holzenergiestatistik und der Forststatistik zusammengeführt, um das zusätzliche Nutzungspotenzial mit dem erwarteten Bedarf zu vergleichen. Die Resultate (Stand 2023) zeigen eine deutliche Diskrepanz: Allein die bereits geplanten Holzenergieanlagen führen zu einem zusätzlichen Bedarf von rund 10 Petajoule pro Jahr. Hinzu kommen Projektideen mit weiteren 9 Petajoule. Das verfügbare zusätzliche Potenzial wird jedoch auf lediglich 14 Petajoule geschätzt. Diese Zahlen deuten darauf hin, dass die Nachfrage nach Energieholz das Angebot bald übersteigen könnte, was eine Versorgungslücke von rund 5 Petajoule verursacht. Für Unternehmen, die auf Holzenergie setzen, ergibt sich daraus ein Risiko in Bezug

auf die Versorgungssicherheit und auf die Wirtschaftlichkeit ihrer Anlagen. Wie lässt sich dieses Risiko mindern?

### Flexibilität schafft Handlungsspielraum

Kurzfristig können Unternehmen ihre Energieholzversorgung über bestehende Lieferketten und langfristige Verträge absichern. Doch auf Dauer braucht es mehr als Absichtserklärungen. Gefragt ist eine Strategie, die Abhängigkeiten reduziert und die Energieversorgung resilient macht. Prozesse mit Temperaturen unter 100 °C, die mit Dampf oder Thermoöl versorgt werden, sollen langfristig auf eine Wärmeversorgung mit Warmwasser umgestellt werden. Warmwasser kann kostengünstig in einem Tank gepuffert werden. Wärmepuffer verleihen dem Energiesystem Flexibilität, die für zukünftige Transformationen von grosser Bedeutung sein wird. Zusätzliche Flexibilität kann erlangt werden, indem man bei jedem neuen Prozess prüft, wie man die Abwärme abführen kann. Abwärme, die im heutigen System als unbrauchbar gilt, kann im zukünftigen Energiesystem eine wichtige Rolle spielen.

### Energieholzbedarf reduzieren

Indem der Energieholzbedarf reduziert wird, kann die Abhängigkeit vom Energieholzmarkt gemindert werden. In erster Priorität sollen Prozesse nach Möglichkeit mit interner Abwärme versorgt werden. In zweiter Priorität soll die Wärme erneuerbar erzeugt werden. Prozesse unter 80 °C können mit herkömmlichen Wärmepumpen versorgt werden. Für höhere Temperaturen können Hochtemperaturwärmepumpen eingesetzt werden. Moderne Hochtemperaturwärmepumpen erreichen bereits heute Vorlauftemperaturen bis zu 200 °C. Sie können nur realisiert werden, wenn die in der Produktionsanlage entstehende Abwärme als Energiequelle genutzt werden kann. Somit muss eine Hochtemperaturwärmepumpe immer mit dem Kon-

zept der Abwärmenutzung übereinstimmen. Für Prozesse mit Temperaturen über 200 °C werden nach wie vor Brennstoffe oder elektrischer Strom benötigt. Neben Energieholz können künftig auch biogene Reststoffe, erneuerbarer Wasserstoff oder synthetische Energieträger eine Rolle spielen.



### Neue Holzenergieanlagen sorgfältig prüfen

Neue Holzenergieanlagen sollten nur dort realisiert werden, wo sie tatsächlich notwendig sind. Für Prozesse unter 100 °C ist der Einsatz von Holzenergie sehr kritisch zu hinterfragen. Für Hochtemperaturanwendungen hingegen bleibt Holz eine Option. Jede neue Holzenergiezentrale setzt eine langfristig abgesicherte Beschaffungsstrategie voraus.

### Weitsicht führt zu tiefen Kosten

Die gute Nachricht lautet: Die drohende Energieholzknappheit wird nicht über Nacht eintreten. Es bleiben noch einige Jahre, um sich darauf vorzubereiten. Doch Anpassungen an den Produktionsprozessen erfordern Zeit, Planung und oft auch Investitionen. Wer frühzeitig handelt, kann die Umstellung mit ohnehin anstehenden Ersatz- oder Erweiterungsinvestitionen kombinieren. Dadurch lassen sich zusätzliche Kosten weitgehend vermeiden. Wenn dies gelingt, können die Energiekosten ohne zusätzliche Investitionen gesenkt werden, was zu einem langfristigen Wettbewerbsvorteil für das Unternehmen führt.

### Jetzt handeln

Holzenergie bleibt ein wichtiger Bestandteil der erneuerbaren Wärmeversorgung, ihre Verfügbarkeit jedoch ist begrenzt. Die Lebensmittelindustrie ist besonders gefordert, weil sie auf eine zuverlässige Wärmeversorgung angewiesen ist. Die drohende Knappheit sollte deshalb als Weckruf verstanden werden, rechtzeitig in Effizienz und Alternativen zu investieren. Wer jetzt handelt, nutzt die vorhandene Zeit optimal, verhindert Engpässe in der Zukunft und erschafft ein Energiesystem, in dem sich Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit verstärken.



**Felix Schumacher**, Strategischer Energieberater für Unternehmen, Inhaber Xulux GmbH, MSc ETH Maschinenbauingenieurwissenschaften

### Quelle

Andreas Keel, 2023, Grundlagenarbeit zu einem Monitoring Holzenergie in der Schweiz



## 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](http://www.condair.ch)



The Condair logo, featuring a stylized blue wave icon followed by the word 'condair' in a bold, blue, sans-serif font.



# EVENTS

5. UND 6. FEBRUAR 2026

## Der Branchentreffpunkt für Brauer und Getränkeproduzenten

► Am 5. und 6. Februar 2026 verwandelt sich die Alte Reithalle Aarau zum Hotspot der Schweizer Getränkeindustrie. Die Glug26 bietet als zweitägiger Branchenevent eine kraftvolle Kombination aus Marktplatz, Fachforum und Networking-Plattform für Aussteller und Besucher gleichermaßen.

Die Glug26 deckt die gesamte Wertschöpfungskette der Getränkeproduktion

ab. Im Fokus stehen Rohstoffe und Zutaten wie Hopfen, Malz und Hefe und die Wasseraufbereitung. Ergänzt wird dies durch die neuesten Entwicklungen in der Brautechnologie und Produktion – von Filteranlagen über Tanks bis zu modernen Abfüllsystemen. Auch Verpackung und Etikettierung, etwa bei Flaschen, Dosen oder Verschlüssen, sind wichtige Themen. Weitere

Schwerpunkte bilden Logistik und Distribution mit Lösungen für Lagerhaltung und Kühlketten sowie Digitalisierung und Automatisierung, wo Sensorik und KI-gesteuerte Prozesse für mehr Effizienz sorgen. Hinzu kommen Innovationen rund um Hygiene und Qualitätssicherung, von präziser Messtechnik bis zu neuen Reinigungsverfahren. Ein zentrales Querschnitts-

thema ist die Nachhaltigkeit – von Energieeffizienz über Ressourcenschonung bis hin zu Recyclinglösungen.

Die Glug26 versteht sich als ganzheitliche Plattform für die Branche. In der Ausstellung präsentieren Hersteller, Händler und Dienstleister ihre neuesten Produkte und Lösungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Ergänzend dazu bietet das Fach-

forum fundierte Einblicke: Renommierte Expertinnen und Experten teilen ihr Wissen in Vorträgen, Panels und Diskussionen zu aktuellen Trends und Herausforderungen. Zahlreiche Networking-Gelegenheiten runden das Programm ab – ob beim persönlichen Austausch, beim Knüpfen neuer Geschäftskontakte oder im informellen Gespräch während des Rahmenprogramms. So entsteht ein vielseitiger

Treffpunkt, der Wissen, Innovation und Dialog auf ideale Weise verbindet.

### GIUG26

**RUUF AG | swiss business experience**

Buckhuserstrasse 35  
8048 Zürich  
Tel. +41 44 401 17 17  
info@ruuf.ch  
www.glug.swiss



**B2B** search

## Suchen - Finden - Deal

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

2. UND 3. FEBRUAR 2026

## Die nationalen Handelstage für Schweizer Käse

► Am 2. und 3. Februar 2026 wird die Alte Reithalle Aarau erneut zum Treffpunkt der Schweizer Käsebranche. Die Cheeseaffair vereint als zweitägiger Branchenevent Ausstellung, Fachforum und Networking-Plattform – eine einzigartige Gelegenheit für Produzenten, Handel und Gastronomie, sich zu vernetzen, neueste Entwicklungen kennenzulernen und die Vielfalt der Schweizer Käsekultur hautnah zu erleben.

Im Mittelpunkt der Cheeseaffair steht die grösste Käseauswahl für den Handel – präsentiert von Produzenten aus allen Landesteilen der Schweiz. Besucherinnen und Besucher erwartet ein Panorama unterschiedlichster Sor-

ten, von traditionellen Klassikern über innovative Spezialitäten bis hin zu Neuheiten, die erstmals vorgestellt werden. Ergänzt wird dieses breite Angebot durch praxisnahe Bereiche wie Portionierung und Zubereitung, Logistik und Versand sowie Auszeichnung und Verpackung, die für die tägliche Arbeit im Handel und in der Gastronomie von hoher Relevanz sind. Darüber hinaus widmet sich die Messe auch den Themen Vermarktung und Ladenbau sowie Aus- und Weiterbildung, wodurch Betriebe wertvolle Impulse für eine zukunftsorientierte Positionierung erhalten. Ein besonderes Erlebnis bietet das Rahmenprogramm: Die Gäste können nicht nur probieren und ver-

gleichen, sondern auch an Degustationen, Vorträgen und Workshops teilnehmen. Fachliche Beratung direkt durch Produzenten macht den Besuch zudem zu einer praxisnahen Erfahrung.

Die Cheeseaffair versteht sich als nationale Plattform für den Käsehandel. In der Ausstellung zeigen Produzenten und Partner ihre neuesten Produkte, Ideen und Trends. Das Fachforum bietet praxisnahe Einblicke und Diskussionen zu aktuellen Herausforderungen der Branche. Ergänzt wird dies durch vielfältige Networking-Möglichkeiten, die Raum für neue Kontakte,

Geschäftsgespräche und den fachlichen Austausch schaffen. So entsteht ein lebendiger Treffpunkt, der Wissen, Kultur und Innovation verbindet.



**RUUF AG | swiss business experience**

Buckhauserstrasse 35  
8048 Zürich  
Tel. +41 44 401 17 17  
info@ruuf.ch  
www.cheeseaffair.ch

10.-13. FEBRUAR 2026

## Growing Tomorrow: Junge Stimmen, mutige Visionen

► Die Biofach 2026 stellt junge Akteurinnen und Akteure der Bio-Branche ins Zentrum und lädt zum generationenübergreifenden Dialog ein. Unter dem Leitthema «Growing Tomorrow: Young Voices, Bold Visions» zeigt die Weltleitmesse, wie junge Menschen mit Ideen und Visionen die Zukunft von Bio gestalten. Im Fokus stehen Teilhabe, Verantwortung und Impulse für eine nachhaltige Transformation.

Vom 10. bis 13. Februar 2026 bringt die Biofach in Nürnberg die internationale Bio-Community zusammen. Neben der Messe rückt das Kongressprogramm die nächste Generation in den Mittelpunkt. In Zeiten globaler Unsicherheiten – von Klimakrise bis zu gesellschaftlicher Spaltung – geht

es um Schulterschluss zwischen den Wegbereiterinnen der ökologischen Landwirtschaft und den jungen Kräften, die mit frischer Energie und Vielfalt die Vision weitertragen. «Überall auf der Welt bringen junge Menschen mit Kreativität, Unternehmerteil und Wandelwille neue Energie in die ökologische Bewegung», betont Ravi Prasad, Geschäftsführer von IFOAM – Organics International.

Der Bio-Sektor steht weltweit unter Druck: Umweltbelastungen, geopolitische Konflikte und wirtschaftliche Unsicherheit erschweren den Weg. Gleichzeitig wächst das Bewusstsein für Ernährungssouveränität, Gesundheit und Klimaschutz. Bio wird als Teil der Lösung gesehen – doch die Zukunft hängt davon ab, ob es

gelingt, junge Menschen gezielt einzubinden.

Heute übernehmen sie Verantwortung auf Höfen, in Start-ups, Verbänden und Forschung. Sie vernetzen sich, kombinieren Werte mit Technologie und transformieren Wissen für die Zukunft. «Die großen Fragen lassen sich nur generationenübergreifend beantworten», so Tina Andres, Vorstandsvorsitzende des BÖLW.

Die Biofach 2026 zeigt, wie die nächste Generation nicht nur in Fussstapfen tritt, son-

dern eigene Impulse setzt. Über den Call for Ideas können junge wie erfahrene Akteurinnen und Akteure das Kongressprogramm aktiv mitgestalten.

**BIOFACH**  
into organic

**Nürnberg Messe GmbH**

Messezentrum  
DE-90471 Nürnberg  
Tel. +49 911 860 60  
info@nuernbergmesse.de  
www.biofach.de



30. JANUAR 2026

# Recyclingkongress 2026: Wie wird sich die Recyclingbranche weiterentwickeln?

► Der Recyclingkongress 2026 von Swiss Recycle und dem Schweizerischen Verband Kommunaler Infrastruktur (SVKI) ist der grösste Treffpunkt der Schweizer Recyclingbranche. Gemeinsam mit Fachexpert:innen werden dabei Chancen, Herausforderungen und aktuelle politische Entwicklungen beleuchtet.

Die laufende Revision des Umweltschutzgesetzes (USG) legt die Basis für eine moderne Abfall- und Ressourcenpolitik. Nach einem Inputvortrag von Christiane Wermeille vom Bundesamt für Umwelt zu den künftigen politischen Rahmenbedingungen werden in einer hochkarätigen Podi-

umsrunde die Herausforderungen bei der Vorbereitung zur Wiederverwendung am Beispiel Elektroaltgeräte diskutiert. Nicht nur in der Schweiz, sondern auch in der EU tut sich in dieser Thematik einiges. Die Reparierbarkeit von Produkten zur Pflicht. In einem Fachinput wird das «Right to Repair» genauer beleuchtet.



Ob Abfallsortieranlagen oder Erkennung von Fehlwürfen: Künstliche Intelligenz hält Einzug in der Branche. Wie weit ist die Schweiz im Vergleich zum nahen Ausland? Der Recyclingkongress wagt einen Blick in unsere Nachbarländer, beleuchtet aktuelle Praxisbeispiele, diskutiert mit unterschiedlichen Branchenvertreter:innen und stellt

im Podium die Frage: Was ist machbar und was ist sinnvoll? Im «Marktplatz» wartet eine inspirierende Auswahl an Kurzvorträgen – vielseitig und praxisorientiert. Im Expertengespräch diskutieren Fachpersonen über die zunehmende Belastung von Grüngut durch Fremdstoffe. Zum Ab-

schluss des Kongresses wird der Circular Award durch das Publikum verliehen – eine Auszeichnung für innovative Projekte im Bereich Kreislaufwirtschaft.

Nutzen Sie den Branchentreffpunkt, um sich auf den neusten Stand zu bringen, Kontakte zu pflegen und gemeinsam an einer ressourcenschonenden Zukunft zu arbeiten.

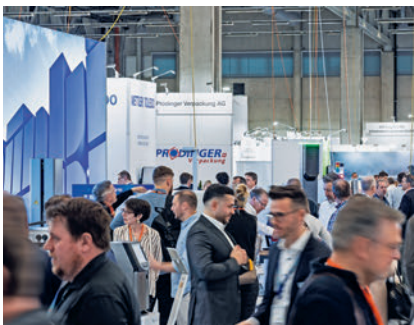
Jetzt anmelden unter [recyclingkongress.ch](http://recyclingkongress.ch)



**Swiss Recycling**  
Obstgartenstrasse 28  
8006 Zürich  
Tel. +41 44 342 20 00  
[info@swissrecycle.ch](mailto:info@swissrecycle.ch)  
[www.recyclingkongress.ch](http://www.recyclingkongress.ch)

28. UND 29. JANUAR 2026

# Die Zukunft der Verpackung in Bern



► Am 28. und 29. Januar 2026 wird die Bernexpo erneut zum Branchentreffpunkt der Schweizer Verpackungsindustrie. Unter dem Motto «The future of packaging» bildet die Empack gemeinsam mit der parallel stattfindenden Logistik & Automation ein starkes Duo: Rund 3300 Fachbesucher:innen und -besucher sowie insgesamt 170 Aussteller werden erwartet. Damit ge-

hört die Veranstaltung zu den wichtigsten Plattformen für Austausch, Trends und Networking in der Schweizer Verpackungs- und Logistikszene.

Das Rahmenprogramm, kuratiert vom Schweizerischen Verpackungsinstitut (SVI), überzeugt mit hochkarätigen Referenten. Am ersten Messtag stehen an den Packaging Talks die Themen Nachhaltigkeit und neue Gesetzgebungen wie die PPWR im Fokus, am zweiten Tag «Verpackung 4.0» mit Themen wie 2D-Codes, Digitalisierung und KI. Zusätzlich werden die Gewinnerprojekte des Swiss Packaging Award 2025 gezeigt – von nachhaltigen Leichtbechern bis zu innovativen MAP-Schalen, die bis zu 30 Prozent Kunststoff sparen.

Zu den Premiumpartnern zählen die Biplast AG mit

nachhaltigen PET- und PE-Verpackungen sowie die Peyer Marking AG, die modernes Verpackungsdesign und Kennzeichnungslösungen präsentiert. Aber auch zahlreiche weitere Branchenführer wie BVS Verpackungs-Systeme AG, Cargopack Group AG, Colamat AG, Egolf Verpackungs AG oder Videojet Technologies Suisse GmbH sind vertreten.

Ein weiteres Highlight ist die Science Experience Area, in der Hochschulen ihre neuesten Forschungsergebnisse und Materialien vorstellen. Damit wird die Messe erneut zum Schaufenster für die Zukunft der Schweizer Verpackungsforschung und -wissenschaft. Aber auch das Thema Nachhaltigkeit steht im Fokus der Veranstaltung: Easyfairs setzt konsequent auf ein

nachhaltiges Messekonzept, von energieoptimierten Ständen bis zur umweltfreundlichen An- und Abreise der Aussteller sowie Besucher.

Registrieren Sie sich jetzt mit dem Code «1417» für Ihren kostenlosen Besuch der Empack in Bern: [www.empack-schweiz.ch](http://www.empack-schweiz.ch)



**Easyfairs Switzerland GmbH**  
Kägenstrasse 17  
4153 Reinach BL  
Tel. +41 61 228 10 00  
Fax +41 61 228 10 09  
[schweiz@easyfairs.com](mailto:schweiz@easyfairs.com)  
[www.empack-schweiz.ch](http://www.empack-schweiz.ch)

## Ohne Chemie: Einwandfreies Eis- und Prozesswasser mittels UVC-Entkeimung

► Das Werk der Emmi Schweiz AG in Ostermundigen ist spezialisiert auf die Herstellung von Milchprodukten, insbesondere verschiedener Joghurtspezialitäten. Emmi legt dabei höchsten Wert auf Qualität und Hygiene in allen Produktionsprozessen sowie die Sicherheit der hergestellten Lebensmittel. Mit UVC-Installationen der Sterilair AG ist es Emmi gelungen, eine chemiefreie Lösung zur Wasseraufbereitung zu etablieren, die nicht nur ökologisch nachhaltig ist, sondern auch Kosteneinsparungen bringt.

Die Inbetriebnahme des Sterilair AQD-ST im Eiswassersystem im Jahr 2021, bei dem kontinuierlich ein Teil des Beckeninhalts mit UVC entkeimt wird, zeigte bereits nach kurzer Zeit eine positive Wirkung: Die Keimbelastung nahm sukzessive ab. Neben der gesteigerten Wasserqualität bedeutete die Umstellung auch eine Entlastung beim Unterhalt des Eiswasserbeckens.



Nach Installation eines weiteren AQD-ST im Rückkühlwassersystem im Jahr 2023 zeigten Wasserproben auch hier eine deutliche Reduktion der Keimbelastung – trotz Betrieb der Rückkühler in den warmen Sommermonaten. Die Investition in die zweite UVC-Anlage führte auch zu messbaren Einsparungen bei den Betriebskosten. Zugleich konnte Emmi den Unterneh-

menszielen im Bereich Umwelt und Nachhaltigkeit gerecht werden.

Diese Erfolge mit UVC-Entkeimung haben Emmi dazu bewogen, die Nutzung dieser Technologie weiter auszubauen. So kommt zwischenzeitlich auch eine Sterilair-Anlage zur Bekämpfung von Legionellen in einem Warmwasserkreislauf zum Einsatz. Diese Erweiterung zeigt das Vertrau-

en und die Bereitschaft von Emmi, innovative Lösungen zu fördern, die sowohl betriebswirtschaftlich als auch ökologisch überzeugen.

### Sterilair AG

Oberfeldstrasse 6  
8570 Weinfelden  
Tel. +41 71 626 98 00  
Fax +41 71 626 98 10  
info@sterilair.com  
www.sterilair.com

### SIGTECH AG



## Zuverlässige Etikettierung für Tiefkühlanwendungen bis $-30^{\circ}\text{C}$ setzt neue Massstäbe

SIGTECH AG Kennzeichnungstechnik mit Automation

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



28. - 29. JANUAR 2026  
BERNEXPO - HALLE 3.0  
BESUCHEN SIE UNS AM STAND G36!

REGISTRIEREN SIE SICH HIER  
KOSTENLOS



# Analyse von PFAS – Herausforderungen und aktuelle Entwicklungen



► Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) stellen aufgrund ihrer hohen chemischen Stabilität, Mobilität und Toxizität eine analytische und regulatorische Herausforderung dar. Ihre weit verbreitete Nutzung in industriellen und konsumorientierten Anwendungen – von Imprägnierungen über Feuerlöschschäume bis zu Beschichtungen – führt zu einer nahezu allgegenwärtigen Umweltkontamination.

Die Analyse von PFAS erfordert hochsensitive und spezifische Methoden. Aktuell gelten Flüssigchromatographie gekoppelt mit Tandem-Massenspektrometrie (LC-MS/MS)

sowie hochauflösende Massenspektrometrie (HRMS) als Goldstandard. Dabei werden zunehmend auch Non-target- und Suspect-screening-Ansätze eingesetzt, um unbekannte oder neuartige PFAS-Verbindungen zu identifizieren.

Der Shimadzu LCMS-8065XE bietet hierfür ideale Voraussetzungen. Mit seiner Triple-Quadrupol-Massenspektrometrie und der optimierten Ionisierungstechnologie erreicht der LCMS-8065XE herausragende Nachweisgrenzen im Sub-ng/L-Bereich. Die Ultra-Fast-LC-Technologie ermöglicht kurze Laufzeiten, ohne Kompromisse bei Auflösung

oder Reproduzierbarkeit einzu- gehen – ein entscheidender Vorteil bei der Analyse grosser, umfangreicher Probensätze.

Besonders relevant für PFAS ist die Fähigkeit des Systems, multiple PFAS-Klassen gleichzeitig zu detektieren, von linearen und verzweigten Perfluorcarbonsäuren bis hin zu Sulfonaten und neuartigen Ersatzstoffen. Die robuste Quantifizierung und niedrige Hintergrundkontamination dank optimierter Systemmaterialien reduziert Interferenzen und sorgt für brauchbare Daten.

Die Kombination aus zielgerichteter und umfassender

Analytik ist entscheidend, um das Ausmass der PFAS-Belastung präzise zu erfassen und geeignete Strategien für Regulierung und Sanierung zu entwickeln. Dank dieser Kombination aus Sensitivität, Schnelligkeit und Robustheit ist der Shimadzu LCMS-8065XE eine exzellente Wahl für moderne PFAS-Analysen, sowohl in Forschungslaboren als auch in Routineuntersuchungen.

## Shimadzu Schweiz GmbH

Hofackerstrasse 40B  
4132 Muttenz  
Tel.+41 61 717 93 33  
info@shimadzu.ch  
www.shimadzu.ch

# Effizient, robust und ATEX-konform: Kärchers neue Industriesauger-Serie

► Ob Mehlstäube in der Grossbäckerei oder Malzstaub in der Brauerei: Die neuen IVR-ACD-Industriesauger von Kärcher nehmen feine, brennbare Stäube sicher auf. Dank der Eigenschaft ACD (Applied for Combustible Dust) sind sie speziell für diese Herausforderung konzipiert. Beide Modelle sind robust, leistungsstark, leise und einfach zu handhaben – ideale Helfer im industriellen Alltag.

Der IVR 35/24-2 Sc Me M ACD wurde für mobile, kürzere Einsätze entwickelt. Sein komplett überarbeiteter Motorkopf und das widerstandsfähige Gehäuse aus 1,25 mm starkem Material gewährleisten Langlebigkeit auch in anspruchsvollen Umgebungen. Etwa 20% der Kunststoffteile bestehen aus Rezyklat, ohne Einbussen bei der Stabilität. Zwei 1,2-kW-Turbinen sorgen für hohe Saug-



So lassen sich beispielsweise feine Malzstäube in Brauereien problemlos entfernen.

leistung bei nur 68 dB(A). Durch seine kompakte Bauweise ist das Gerät wendig und leicht zu manövrieren. Der 35-l-Edelstahlbehälter lässt sich dank Rädern bequem entleeren. Der Wechselstrommotor eignet sich für Einsätze von zwei bis drei Stunden.

Für den Dauerbetrieb steht der IVR 40/30 Sc M ACD mit Drehstrommotor und einer

Turbine zur Verfügung. Sein 40-l-Behälter aus Stahl bietet mehr Volumen und ist auf kontinuierlichen Einsatz ausgelegt.

Beide Geräte erfüllen die Anforderungen der ATEX-Richtlinie 2014/34/EU für explosionsgefährdete Bereiche. In der Zone 22, in der nur selten oder kurzzeitig eine Explosionsgefahr besteht, gewährleisten sie durch die ACD-Eigenschaft die

sichere Aufnahme brennbarer Stäube – ein wichtiger Faktor etwa in der Papier-, Kunststoff-, Lebensmittel- oder Metallindustrie. Steht das Gerät ausserhalb der Gefahrenzone, kann es gemäss IEC 60335-2-69 mit entsprechendem Zubehör auch innerhalb der Zone 22 eingesetzt werden.

Ausgestattet mit M-Filtern für gesundheitsgefährdende Stäube sowie praktischen Zubehörhalternungen bieten die IVR-ACD-Sauger ein durchdachtes Gesamtpaket – leise, sicher und zuverlässig im industriellen Einsatz.

## Kärcher AG

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

# 180 Jahre Oleificio Sabo – Speiseöltradition für Industrie und Gastronomie



► In diesem Jahr feiert Oleificio Sabo ihr 180-jähriges Bestehen – ein Meilenstein, der für langjährige Erfahrung, Tradition und Innovationskraft in der Herstellung hochwertiger pflanzlicher Öle steht.

An der Igeho 2025 in Basel zeigten wir unser vielseitiges

Sortiment für Industrie und Gastronomie. Besucher konnten unsere gesamte Produktpalette verkosten, sich individuell beraten lassen und sich über optimale Einsatzmöglichkeiten und Gebindeoptionen informieren. Unsere Angebotspalette umfasst Sonnenblumen- und

Rapsöle aus Schweizer und internationalem Anbau, Olivenöl wie auch Spezial- und Bioöl. Unsere Produkte sind in Gebindegrößen von 100 ml bis 20 Liter für die Gastronomie sowie bis zu Tanklastzügen für industrielle Anwendungen verfügbar – so können wir massgeschneiderte Lösungen für jede Produktionsanforderung anbieten. Neu in unserem Sortiment: Olivenöl Extra Vergine aus der Mittelmeerregion, Herkunft Türkei. Für dieses Öl wurden wir durch die ZHAW mit dem «Public Olio»-Konumentenpreis 2025 ausgezeichnet.

Mit 180 Jahren Erfahrung, einem umfangreichen Produktportfolio und langjährigen Kundenbeziehungen bietet Oleificio Sabo Industrie- und Gastronomiekunden die ideale Grundlage, um Produkte von höchster Qualität, bestem Ge-

schmack und maximaler Zuverlässigkeit herzustellen.

Für weitere Informationen zu unseren Produkten und Anwendungsmöglichkeiten kontaktieren Sie bitte:

- René van Olst, Key Account Manager Industrie, Tel. 091 610 70 54, [rene.vanolst@sabo1845.ch](mailto:rene.vanolst@sabo1845.ch)
- Andreas Cafilisch, Key Account Manager Gastro, Tel. 091 610 70 62, [andreas.cafilisch@sabo1845.ch](mailto:andreas.cafilisch@sabo1845.ch)

## Oleificio Sabo

Via dei Solari 4  
6900 Lugano  
Tel. +41 91 610 70 50  
[info@sabo1845.ch](mailto:info@sabo1845.ch)  
[www.sabo1845.ch](http://www.sabo1845.ch)



## 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 «Mono-Top» 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](mailto:info@packartis.ch)  
[www.packartis.ch](http://www.packartis.ch)

# Qualität, die man schmeckt – Lösungen für die moderne Getränkeproduktion



► Die Glug 2026 bringt Getränkeproduzenten aus aller Welt zusammen – und Endress+Hauser Schweiz ist mittendrin. Als verlässlicher Partner entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Getränkeherstellung präsentieren wir unsere neuesten Technologien, die für alle Betriebsgrößen geeignet sind – vom Familienbetrieb bis zu den grossen Manufakturen.

Unsere Füllstand-, Druck- und Temperaturmessgeräte überzeugen durch hohe Performance im hygienisch kompakten Design. Besonders geeignet sind:

- Der Radar Micropilot FMR43 für präzise Füllstandmessung auch bei Schaumbildung – ideal für Gärtanks und Lagertanks.
- Der Grenzschalter Liquiphant FTL43, der zuverlässig erkennt, ob ein Behälter leer oder voll ist – robust, hygienisch und wartungsfrei.
- Der Drucksensor Cerabar PMP43, der selbst bei schnellen Druckänderungen stabile und genaue Werte liefert – perfekt für Filtration und Abfüllung.
- Das modulare Thermometer

iTHERM ModuLine TM411, überwacht die Temperatur präzise und schnell – ideal für hygienekritische Prozesse wie Pasteurisierung und Gärführung.

Für flexible Einsätze bieten wir mobile Lösungen, die beim Ab- und Umfüllen eine exakte Mengenerfassung ermöglichen. Hygienische Prozessanschlüsse und einfache Handhabung machen sie ideal für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Ein Highlight ist der Fermentationsmonitor QWX43: Das Multisensor-Gerät misst direkt im Tank alle relevanten Parameter des Gärprozesses – ganz ohne manuelle Probenahme oder Laborauswertung. Die Daten sind jederzeit per Tablet oder PC abrufbar und ermöglichen

eine lückenlose Prozessüberwachung.

Ergänzt wird unser Portfolio durch die PCR-Analytik, mit der sich Bierschädiger schnell und zuverlässig vor Ort identifizieren lassen – ein entscheidender Vorteil für die Qualitätssicherung. Ob Prozessmesstechnik oder Laboranalyse: Endress+Hauser bietet eine breite Palette an Lösungen, die Getränkehersteller helfen, ihre Getränkequalität zu sichern und ihre Prozesse zu optimieren.

## Endress+Hauser (Schweiz) AG

Kägenstrasse  
4153 Reinach  
Tel. +41 61 715 75 75  
info.ch@endress.com  
www.ch.endress.com  
Glug Aarau, Stand 127

# Vertrauen ist gut – prüfen ist besser

► Verträge sind die Grundlage jeder geschäftlichen Beziehung. Doch nicht immer ist Zeit oder Fachwissen vorhanden, um sie rechtlich einwandfrei zu erstellen oder zu prüfen. Die Geschäftsversicherung KMU von Helvetia bietet praktische Services rund um Verträge, Recht und Bonität.

KMU-Kundinnen und -Kunden erhalten mit dem Servicepaket Plus exklusiven Zugriff eine Online-Plattform mit aktuellen Vorlagen für Arbeits-, Miet-, Kauf- oder Beratungsverträge sowie Vollmachten oder Vereinbarungen. Bei rechtlichen Fragen können sie sich dreimal jährlich kostenlos telefonisch juristisch beraten lassen.

Kleingedrucktes enthält oft wichtige Details, kann aber rasch übersehen werden. KMU mit dem Servicepaket können zwei Verträge pro Jahr kosten-

los juristisch prüfen lassen. So stellen sie sicher, dass ihre Verträge rechtlich solide sind, und vermeiden spätere Streitigkeiten.

Ein neuer Auftrag klingt vielversprechend – doch wie steht es um die Zahlungsfähigkeit des Geschäftspartners? Eine Bonitätsprüfung kann vor langwierigen Mahnverfahren schützen und die Verhandlungsposition stärken. Im Servicepaket Plus sind fünf Bonitätsprüfungen durch eine renommierte Wirtschaftsauskunftei pro Jahr kostenlos.

Mit der Geschäftsversicherung KMU von Helvetia stellen KMU ihren Versicherungsschutz aus bis zu acht verschiedenen Produkten ganz individuell zusammen und profitieren dabei von einem Kombirabatt. Das Servicepaket Plus ergänzt die Geschäftsver-



sicherung um wertvolle Zusatzleistungen – für mehr Rechtssicherheit, weniger Risiko und mehr Vertrauen im Geschäftsalltag.

## Helvetia Versicherungen

St. Alban-Anlage 26  
4052 Basel  
Tel. +41 58 280 10 00  
www.helvetia.com

# Zuverlässige Etikettierung für Tiefkühl- anwendungen bis $-30^{\circ}\text{C}$ setzt neue Massstäbe

► Das kompakte System benötigt weniger als  $1\text{ m}^2$  und kommt ohne Heizgehäuse aus. Dank intelligenter Software passt sich die Coldstore-

Reihe automatisch an Temperatur- und Feuchtigkeitsänderungen an.

Das Flex-Wipe-Palettenetikettiersystem etikettiert mit

motorischer Bewegungskontrolle ohne Druckluft und Eigensicherheit bis zu fünf Paletten pro Minute mit vier Etiketten auf bis zu drei Seiten und lässt sich über offene Schnittstellen (JSON-API, ZPL, XML, Modbus) von  $-30^{\circ}\text{C}$  bis  $+40^{\circ}\text{C}$  einfach integrieren und eigenständig betreiben.

In der Schweiz bietet die Sigtech AG umfassende Projektunterstützung – von der Bedarfsanalyse über Installation bis hin zum Service vor Ort. So entsteht eine zuverlässige, wirtschaftliche Gesamtlösung für die Kennzeichnung im Tiefkühlbereich.

Die neue Evolabel-Coldstore-Serie, in der Schweiz vertrieben von Sigtech AG, ermöglicht zuverlässige Etiket-

tierung bis  $-30$  Grad Celsius. Entwickelt und getestet in Schweden und in der Schweiz überzeugt sie durch kompakte Bauweise, intelligente Software und hohe Betriebssicherheit – für höchste Zuverlässigkeit in Kühllhäusern, der Lebensmittelproduktion, Pharmalogistik und der Kühlkettenlogistik.



## Sigtech AG

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

## Modernste Prozesstechnologie für die Getränke- und Lebensmittelindustrie

Besuchen  
Sie uns an der  
**GLUG Swiss**  
5.-6. Februar 2026  
Aarau

**BUCHER**  
unipektin



**BUCHER**  
exzel



**BUCHER**  
denwel



**BUCHER**  
merk



bucherunipektin.com

**BUCHER**  
unipektin

# BEZUGSQUELLEN

## ABSAUGETECHNIK

### 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

### Andy Anlagenbau AG

Mühlestrasse 5  
3177 Laupen  
Tel. +41 31 741 46 92  
Fax +41 31 741 46 97  
contact@andy-anlagenbau.ch  
www.andy-anlagenbau.ch



### Minebea Intec Switzerland AG

Moosmattstrasse 36  
8953 Dietikon  
Tel. +41 44 746 50 00  
sales.switzerland@minebea-intec.com  
www.minebea-intec.com

## ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

### Anlagenbau AG

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



### 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



## FILTRATION

### G. BOPP + CO. AG

Bachmannweg 21  
8046 Zürich  
Tel. +41 44 377 66 66  
info@bopp.ch  
www.bopp.ch



## FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

### Golden Fruits GmbH

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



## GESCHMACKSGEBENDE COMPOUNDS

### Hügli Nahrungsmittel AG

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



## GLEITRINGDICHTUNGEN

### CORTech AG

Weberweg 8  
4802 Strengebach  
Tel. +41 62 752 20 84  
info@cortech.ch  
www.cortech.ch



## INDUSTRIELLE AUTOMATION

### Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

Ziegeleihof 7  
6280 Hochdorf  
Tel. +41 41 910 54 55  
contact@tophinke.ch  
www.tophinke.ch



## KÄSEREIANLAGEN

### Hostettler & Co AG

Eichholzweg 9  
3123 Belp  
Tel. +41 31 819 40 81  
Fax +41 31 819 40 48  
info@hostettlerbelp.ch  
www.hostettlerbelp.ch



## LABOR

### SQTS Swiss Quality Testing Services

Lenzenstrasse 16  
8953 Dietikon  
Tel. +41 58 577 11 11  
info@sqts.ch  
www.sqts.ch



## LAGERSYSTEME

### FOCO Lager- & Fördertechnik AG

Weidenstrasse 2  
4147 Aesch BL  
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- VERPACKUNGEN

### SWISS PAC AG

Joweid Zentrum 1  
8630 Rüti ZH  
Tel. +41 44 905 28 60  
info@swisspac.ch  
www.swisspac.ch

# SWISSPAC

## LEBENSMITTEL- ZUSATZSTOFFE

### Brenntag Schweizerhall AG

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

# B BRENNTAG

### 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

# hädener

ROHSTOFFE

## LOGISTIK

### HKS Fördertechnik AG

Alti Ruedelfingerstrass 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

## PROZESSOPTIMIERUNG

### IE Food Engineering

Wiesenstrasse 7  
8008 Zürich  
Tel. +41 44 389 86 00  
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

# ALOWAG AG

### Rototec AG

Luzernstrasse 224C  
3078 Richigen  
Tel. +41 31 838 40 00  
Fax +41 31 838 40 04  
info@rototec.ch  
www.rototec.ch

# ROTOTEC

the power of flow

## 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

# R RATEX AG

## SCHMIERMITTEL NSF H1 ZULASSUNG

### Brunox AG

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

# BRUNOX

## SCHMIERSTOFFE NSF H1,3H,HT1

### MOTOREX AG

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



## SCHOKOLADEN- SPEZIALITÄTEN

### Hobako AG

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

# HOBAKO

## 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



## SIEBUNG

### G. BOPP + CO. AG

Bachmannweg 21  
8046 Zürich  
Tel. +41 44 377 66 66  
info@bopp.ch  
www.bopp.ch

# BOPP

## VENTILE

### GEMÜ Vertriebs AG

Lettenstrasse 3  
6343 Rotkreuz  
Tel. +41 41 799 05 55  
Fax +41 41 799 05 85  
vertriebsag@gemu.ch  
www.gemu-group.com

# GEMÜ

## VERPACKUNGSANLAGEN

### Multivac Export AG

Bösch 65  
6331 Hünenberg  
Tel. +41 41 785 65 65  
meag@multivac.ch  
www.multivac.ch

# M MULTIVAC

## WAAGEN

### Sulser Waagen GmbH

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

# S ULSER

WAAGEN 

### Swiss Waagen DC GmbH

Usterstrasse 31  
8614 Bertschikon  
Tel. +41 43 843 95 90  
info@swisswaagen.ch  
www.swisswaagen.ch

# SWISSWAAGEN.ch

## WÄRMETAUSCHER

### DENIOS AG

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

# DENIOS

UMWELTSCHUTZ & SICHERHEIT

## 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

# KÄRCHER



# MAXIMALE HYGIENE UND EFFIZIENZ.

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

