



LEBENSMITTEL INDUSTRIE

12 FEBRUAR
2025

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

ZHAW

14 | Vitamine für Hülsenfrüchte dank Fermentierung

QUALITÄTSMANAGEMENT

20 | Perfektion dank Inspektionstechnologie

LOGISTICS & AUTOMATION

22 | Erfolgreicher Schweizer Branchentreffpunkt

Raffael Jenzer, Leiter Produktion Jenzer Fleisch & Feinkost

«Regionalität und Handwerk sind 2025 Trumpf!»



FREI FÖRDERTECHNIK
www.ffag.ch



Schlüssel zu effizienten Produktionsprozessen



WIR BEGLEITEN SIE AUF IHREM WEG ZUR AUTOMATISIERUNG

Unsere All-in-One-Lösungen steigern mit massgeschneiderten Konzepten und modernster Robotertechnologie Ihre Effizienz, Präzision und Autonomie.

Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie, wie wir Ihre Prozesse optimieren können!

Ihr Partner für keimfreie Sauberkeit

HALAG 
SWITZERLAND



**HALAG
SERVICES**

Ihre Investition in Nachhaltigkeit



PETER JOSSI
Chefredaktor

Trotz allem sprunghaft und punktgenau in die Zukunft

► Eine Prognose lässt sich für das noch immer junge neue Jahr mit hoher Wahrscheinlichkeit postulieren: 2025 bringt vielfältige Herausforderungen und Unwägbarkeiten. Schlimmer noch: Erfahrung und Wissenschaft lehren uns: Veränderungen geschehen oft sprunghaft und chaotisch. «Tipping-Points» – Kippunkte: Der Begriff aus der Klimaforschung schafft derzeit den Sprung in die öffentliche Wahrnehmung, verbunden mit besorgten Fragen. «Sind die regelmässigen Extremereignisse bereits ein Zeichen für noch grössere, nicht mehr umkehrbare Veränderungen!?!»

Mit Sicherheit wirken sich die klimatischen Veränderungen auf das Ernährungssystem aus, wie wir es heute kennen. Wie schaffen wir trotz und mit dieser Ausgangslage neue Chancen und Zukunftsperspektiven? Gibt es auch «positive Kippunkte für Innovation», die sich gezielt nutzen lassen? Diese Fragestellungen vertieft der aktuelle Swiss-Food-Research-Beitrag. Als positiver Kippunkt kann etwa der Moment gelten, bei dem neue Technologien und Kooperationsformen scheinbar «plötzlich» auf breite Akzeptanz stossen und sich in der Praxis etablieren.

Gelingt dies, werden zukunftsfähige Lösungen möglich, die zuvor jahrelang als unrealistisch und nicht mehr zeitgemäss abgetan wurden – wie das Neubauprojekt «Metzgerhuus Stadt und Land AG» in der Nordwestschweiz. «Regionalität und Handwerk sind 2025 Trumpf!», betont Raffael Jenzer, Leiter Produktion Jenzer Fleisch & Feinkost, im Interview. Im 1898 gegründeten Familienbetrieb trägt bereits die fünfte Generation Verantwortung. Mit rund 80 Mitarbeitenden ist das Unternehmen mit eigenen Verkaufsstellen in Arlesheim, Reinach und Muttenz und als wichtiger Gastrozulieferbetrieb in der Region präsent. Die «Metzgerhuus Stadt und Land AG» setzt als echte Innovation auf Kooperation der lokalen gewerblichen Akteure, wie Raffael Jenzer aufzeigt: «Wir investieren mit fünf Metzgereien und einem Bauern sowie dem Metzgermeisterverband 11 Millionen in die regionale Fleischproduktion. Ziel ist es, Fleisch aus dem Baselbiet in der Region zu verarbeiten, für Kunden in der Region, sprich wir wollen nicht die ganze Schweiz beliefern. Folgende Geschäftsbereiche werden wir anbieten: Alles von der Schlachtung über die Zerlegung bis hin zum Laden und zu Events in unserem Eventlokal.»

Einen Entwicklungssprung leistet auch ein aktuelles Forschungsprojekt der ZHAW Wädenswil. Dank dem Einsatz natürlicher Mikroorganismen können pflanzliche Lebensmittel wie Gelberbsen per Fermentation mit Vitamin B12 und anderen Vitaminen angereichert werden. Unverarbeitete Hülsenfrüchte wie die Gelberbse sind reich an sogenannten FODMAPs. Diese Gruppe von Kohlenhydraten und Zuckeralkoholen kann zu leichten Verdauungsproblemen führen. Die ZHAW-Forschenden suchten deshalb auch nach Mikroorganismen, die FODMAPs abbauen können – mit Erfolg. «Unsere Ergebnisse mit Gelberbsen waren so vielversprechend, dass wir nun den Abbau auch bei anderen Hülsenfrüchten testen wollen», so Miescher Schwenninger.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch



FOCO Lager- und Fördertechnik AG

Beratung - Planung - Montage - Service

Mehr als 60 Jahre Erfahrung - 26 Mitarbeiter - 7000 Kunden

Für über 250 Mio. Referenzerfahrung



Lagertechnik leicht / mittelschwer

Lagertechnik schwer

Kommissionier- und Fördertechnik

Verschiebe-Anlagen

Betriebseinrichtungen und Umweltschutz

Türen, Tore und Gitterwände

Bodenmatten und Lagerbehälter



FOCO Lager- und Fördertechnik AG 4147 Aesch
Telefon 061/756 26 00 — Telefax 061/756 26 56
E-mail: info@foco.ch — Internet: www.foco.ch

• Beratung

• Montage

• Planung

• Service



INTERVIEW

8 Qualität für die Regio Basel

ORGANISATION + WIRTSCHAFT

12 Swiss Food Research – «Kippunkte» gezielt mitgestalten

PRODUKTION + TECHNIK

14 Mikroorganismen liefern lebenswichtige Vitamine für Hülsenfrüchte

16 Ein Naturprodukt sollte auch nachhaltig verpackt werden!

18 Optimal für industriellen Dampf und schnelle Lastwechsel

20 Perfektion – dank professioneller Inspektionstechnologien

22 Erfolgreicher Treffpunkt für die Logistikbranche – Logistics & Automation

26 Digitaler Produktpass: Ein Booster für die Standardisierung

28 Automatisierung als Schlüsselfaktor für die Lebensmittellogistik?

RUBRIKEN

3 Hors d'œuvre

6 Entrée

11 Carte Blanche

30 Events

33 Marktplatz

34 Bezugsquellen

FOTOS: TITEL: JENZER FLEISCH&FEINKOST INHALT: JENZER FLEISCH & FEINKOST, EVENT PROJECT DAY 2024, SUISSE AGRO FOOD LEADING HOUSE, BKTECH, GS 1 SWITZERLAND

IMPRESSUM

VERLAG

B2B Swiss Medien AG
Lebensmittel-Industrie
Spielhof 14a, 8750 Glarus
Tel. +41 55 645 37 50
verlag@b2bswissmedien.ch
www.lebensmittelindustrie.com

GESCHÄFTSFÜHRERIN

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

CHEFREDAKTOR

Peter Jossi, peter.jossi@b2bswissmedien.ch

REDAKTION

Petra Zentner

INSERTATE

Justine Gisler
justine.gisler@b2bswissmedien.ch

Cornelia Köster

cornelia.koester@b2bswissmedien.ch

ABONNEMENTE

Jahresabonnement Print & Digital
Inland: CHF 168.- (inkl. MwSt.)
6 Doppelnummern jährlich
buchhaltung@b2bswissmedien.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



Warum Herkunftsbezeichnungen bei Käse wichtig sind

► Geschützte Herkunftsangaben wie «Le Gruyère» stärken die Wettbewerbsfähigkeit von Schweizer Käseprodukten im internationalen Handel. Eine neue Studie zeigt, wie sich klare und einfache Bezeichnungen positiv auf die Preisentwicklung und das Konsumentenvertrauen auswirken – und welche Herausforderungen komplexe Namen mit sich bringen. Die Schweiz ist bekannt für ihre erstklassigen Käseprodukte und geografische Herkunftsangaben wie «Le Gruyère» oder «Raclette du Valais» spielen dabei eine entscheidende Rolle. Und gerade geschützte Herkunftsbezeichnungen dienen nicht nur als Qualitätssiegel, sondern beeinflussen auch den internationalen Handel mit Käse erheblich. Eine aktuelle Stu-

die hat nun untersucht, wie sich verschiedene Arten von geografischen Herkunftsangaben auf die Preise von Schweizer Käse im Import und Export auswirken.

Geschützte geografische Herkunftsangaben wie die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP («Appellation d'Origine Protégée») oder die geschützte geografische Angabe IGP («Indication Géographique Protégée») garantieren, dass ein Produkt in einer bestimmten Region hergestellt wurde und besondere Eigenschaften besitzt, die mit dieser Region verbunden sind. Ein Beispiel für AOP ist «Le Gruyère», bei dem sowohl der Name als auch die gesamte Produktion geografisch geschützt sind. Bei IGP wie «Raclette du Valais» ist nur ein Teil des Produktionspro-

zesses an die Region gebunden – hier ist nur der volle Name «Raclette du Valais» geschützt, der Käsetyp «Raclette» ist alleine hingegen nicht geschützt. Diese Bezeichnungen tragen dazu bei, lokale Traditionen und handwerkliche Fertigkeiten zu bewahren, während sie gleichzeitig Konsumentinnen und Konsumenten Orientierung und Vertrauen bieten.

Price Premiums for Single-Name and Compound-Name Geographical Indications



Foodwaste.ch rettet in einem Jahr 1 Million Lebensmittel

► Bern/Winterthur – Foodwaste.ch hat 2024 rund 1 Million Nahrungsmittel vor dem Wegwerfen bewahrt. 550 Läden weisen auf ihren Lebensmitteln mit Etiketten des Vereins darauf hin, wie lang über das übliche Haltbarkeitsdatum hinaus sie verzehrt werden können. Rechtliche Basis dafür sind Leitfäden der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Foodwaste.ch hat laut einer

Mitteilung mit seiner Toolbox 2024 den Verkauf von rund 1 Million Lebensmittel bewirkt, die sonst entsorgt worden wären. Mit dieser kostenlosen Toolbox unterstützt der unabhängige Verein Detailhandel und Hofläden dabei, Produkte mit verlängerter Haltbarkeit in den Verkauf zu bringen. Sie enthält neben Anleitungen, Tutorials und Informationen für die Kundschaft auch Etiketten.

Kakaopreise drücken Verkaufsmenge bei Barry Callebaut

► Barry Callebaut hat im ersten Quartal seines laufenden Geschäftsjahres 2,7 Prozent weniger Kakao- und Schokoladenprodukte abgesetzt als im Vorjahreszeitraum. Hintergrund sind drastisch gestiegene Preise für Kakao. Sie wurden an die Kunden weitergegeben. Die Barry-Callebaut-Gruppe hat im am 30. November 2024 abgeschlossenen ersten Quartal ihres Geschäftsjahres 2024/25 Kakao- und

Schokoladenprodukte im Umfang von 565 238 Tonnen abgesetzt. Im Jahresvergleich entspricht dies einem Rückgang um 2,7 Prozent, informiert die weltweit aktive Zürcher Schokoladen- und Kakaoproduzentin in einer Mitteilung. Der Rückgang fiel damit in etwa gleich stark aus wie im Markt insgesamt.

Planetary Health Diet Schweiz 2024 – Trends und Entwicklungen

► In der Schweiz wird weniger Fleisch gegessen, der Trend geht zum Flexitarismus. Für eine rein pflanzenbasierte Ernährung entscheiden sich hingegen weniger Haushalte. Der Verzehr von Kuhmilchprodukten bleibt beliebt, Nachhaltigkeit bei der Nahrungsauswahl wird aber wichtiger.

Menschen in der Schweiz greifen seltener zu Fleisch, ernähren sich insgesamt nachhaltiger, möchten aber nicht komplett auf tierische Produkte verzichten. Das zeigen Forschende am Institut für Handelsmanagement der Universität St. Gallen in ihrer jetzt per Medienmitteilung vorgestellten Studie «Planetary Health Diet in der Schweiz 2024 – Trends und Entwicklungen».



Studie
«Planetary Health Diet»

Umsatz von Lindt & Sprüngli wächst 2024 um 7,8%

► Kilchberg ZH – Die «Lindt & Sprüngli»-Gruppe verzeichnet 2024 trotz rekordhoher Kakaopreise ein Umsatzwachstum von 7,8 Prozent auf 5,47 Milliarden Franken. Der Glo-

bal Retail verbucht in allen Märkten ein Gesamtwachstum von 16,7 Prozent. Die operative Gewinnmarge wird bei mindestens 16,0 Prozent erwartet. Demnach steigerte der Scho-

koladenhersteller seinen Umsatz organisch um 7,8 Prozent auf 5,47 Milliarden Franken. In Schweizer Franken betrug das Umsatzwachstum 5,1 Prozent.

Coop präsentiert den fünften Plant Based Food Report

► Die neueste Ausgabe des Plant Based Food Reports von Coop unterstreicht die gewachsene Bedeutung von Ersatzprodukten auf pflanzlicher Basis. Die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen bleibt hoch und Umweltaspekte spielen eine zentrale Rolle bei der Entscheidung für eine angepasste Ernährung. Mit einem Umsatzanteil von 17 Prozent haben die über 50 Milchalternativen unterdessen einen festen Platz im Re-

gal neben der Kuhmilch. Coop erweitert das Sortiment laufend und hat im Zuge dessen soeben den Naturaplan Bio-Haferdrink im Mehrwegglas eingeführt.

57 Prozent der Schweizer Bevölkerung sind heute Flexitarierinnen bzw. Flexitarier; also praktisch gleich viele wie vor einem Jahr. Damals betrug der Wert 58 Prozent. Dies zeigen die neusten Zahlen des Plant Based Food Reports 2025 von Coop, einer reprä-

57

Prozent der Schweizer Bevölkerung ernähren sich heute flexitarisch
Plant Based Food Report, Coop

sentativen Umfrage mit rund 2200 Teilnehmenden aus der Deutschschweiz, dem Tessin und der Romandie.

80 Jahre Engagement für die Bildung

► Die Richemont Fachschule feiert dieses Jahr ein beeindruckendes Jubiläum: 80 Jahre Passion, Innovation und höchste Qualität in der Aus- und Weiterbildung von Fachkräften des Bäckerhandwerks. Seit ihrer Grün-

dung 1945 hat sie sich zu einer der führenden Institutionen der Branche entwickelt und prägt mit ihrem Engagement das Fachwissen und handwerkliche Können in der Schweiz und darüber hinaus.

70

Mitarbeitende
in rund zehn verschiedenen Berufen

PERSONALIEN



Neuer Country Leader von Selecta Schweiz
Beat Welti hat die Position des Country

Leaders von Selecta Schweiz übernommen. Der erfahrene Manager bringt umfassende Expertise aus der Konsumgüterbranche mit und hat in führenden Positionen bei renommierten Unternehmen wie Lindt & Sprüngli, Mars, Migros, Unilever und zuletzt Bofrost massgeblich zum Erfolg dieser Firmen beigetragen. Mit seinem klaren Fokus auf Innovation und exzellenten Kundenservice wird er Selecta als führenden Anbieter im Food-Tech-Sektor weiterentwickeln.



Neue Chefin von Findus Schweiz
Judith Willert hat die Geschäftsführung von Findus

Switzerland übernommen. Die erfahrene Führungsperson berichtet an Markus Fahrnberger-Schweizer, den General Manager von Nomad Foods DACH. Findus Schweiz ist ein Tochterunternehmen des britischen Konzerns Nomad Food.



Vera Chiquet leitet das Agrarmuseum Burgrain
Alberswil LU – Vera Chiquet hat am 1. Januar 2025 die Leitung des Agrarmuseums Burgrain übernommen. Gleichzeitig ist auch ein neuer Stiftungsrat aufgestellt worden, der bei der Umsetzung innovativer Projekte helfen soll. Die neue Leiterin bringt umfangreiche Erfahrungen aus der Arbeit an Kunstprojekten und Museen mit. Als passionierte Jägerin ist sie naturverbunden und von einem tiefen Verständnis für Natur und Nachhaltigkeit geprägt.

Vera Chiquet (Mitte), Leiterin des Agrarmuseums Burgrain, mit Jakob Lütolf (links), dem Präsidenten des Stiftungsrates, und Simon Gfeller (rechts).



Qualität für die Regio Basel

Die Metzgerei Jenzer steht für Qualität und Regionalität. Im Interview gibt **Raffael Jenzer** Einblick und stellt das Neubauprojekt «**Metzgerhuus Stadt und Land AG**» vor.

► PETER JOSSI

Bitte geben Sie uns eine kurze Übersicht zu Ihrem Unternehmen...

Raffael Jenzer – Die Metzgerei Jenzer ist ein 1898 gegründeter Familienbetrieb bereits in der fünften Generation. Mit rund 80 Mitarbeitenden sind wir heute mit eigenen Verkaufsstellen in Arlesheim, Reinach und Muttentz präsent. Die andere Hälfte des Umsatzes erzielen wir mit der Belieferung der Gastronomie in der Region Basel sowie einem Partyservice und Online-Shop.

In der Region Basel ist «Jenzer» ein Begriff – ist eine Vermarktung darüber hinaus ein Thema?

Wir beliefern Kunden in der Region Basel im Umkreis von 15 km. Unsere VIP-Kunden möchten wir innerhalb von 15 Minuten beliefern können bei einem Notfall, was viele sehr schätzen. Teilweise bekommen wir Bestellungen um 10 Uhr und der Kunde sagt uns, die Pfanne sei «schon warm» für das Mittagessen. Ökologisch ist zudem auch ökonomisch.

Über die Region hinaus liefern wir nur über Handelsplattformen wie die digitale Einkaufsplattform «Schlaraffenland», welche unsere Spezialitäten wie die Pasteten, Terrinen und diverse weitere Feinkostprodukte in die ganze Schweiz liefert.

Welche Bedeutung haben Themen wie Bioqualität, Labels und Tierwohl?

Ein grosses Anliegen ist uns die artgerechte Tierhaltung. Hier leisten wir an vielen Orten auch Pionierarbeit wie etwa bei den jährlich über 2000 Freilandsäuli, bei welchen wir der grösste Verarbeiter in der Schweiz sind.

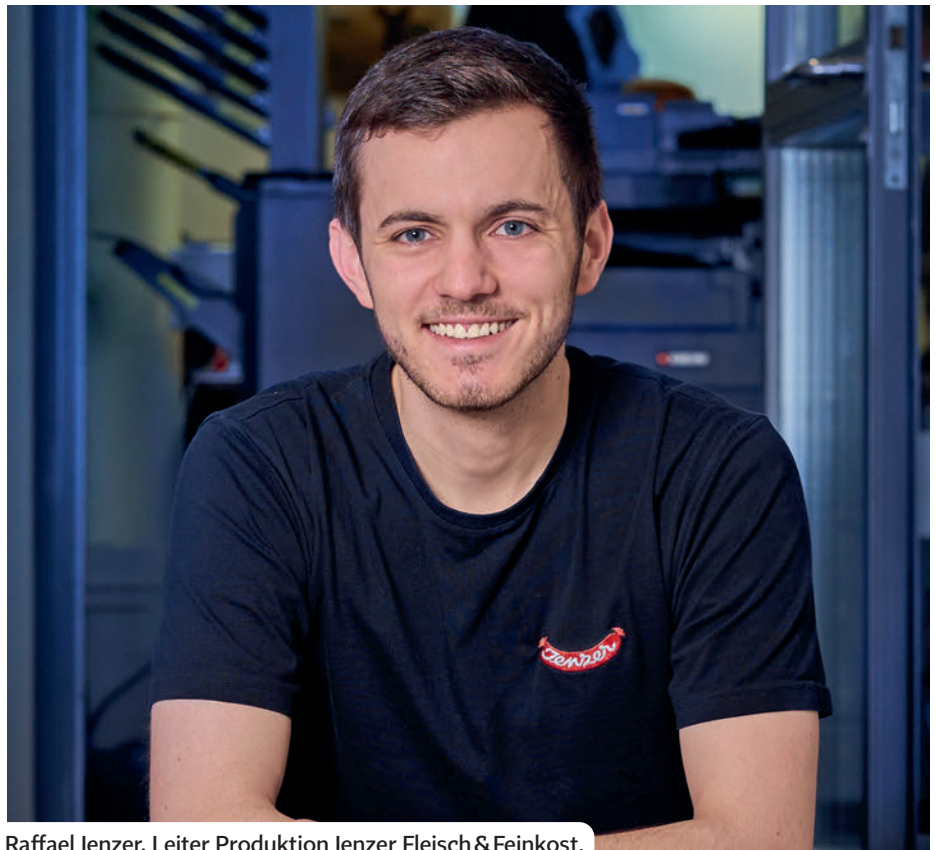
Bereits 1995 haben wir umgestellt auf Tiere aus besonders artgerechter Tierhaltung. Wir wollen mit Freude natürliches Fleisch verkaufen können. Der Einkauf erfolgt möglichst in der Nordwestschweiz, damit wir die Transportzeiten auf das absolute Minimum reduzieren können. Im Weiteren ist so ein Kontakt direkt zum Bauern möglich. Dank artgerechter Tierhaltung können wir zudem die Fleischqualität verbessern. Im Metzgerhuus werden wir zudem die Verarbeitung von Bio-Tieren anbieten können.

Wo liegt für Sie der Übergang von der handwerklich-gewerblichen zur industriellen Verarbeitung – und wo sehen Sie Ihr Unternehmen positioniert?

Die Grenze ist fliessend, meiner Meinung nach gibt es nicht einen klaren Begriff und beide Seiten haben Vor- und Nachteile. Wir schauen, dass es ein gesunder Mix ist zwischen effizienter Produktion, aber trotzdem einer grossen Produktvielfalt, welche Kunden, aber auch Mitarbei-

«Regionalität und Handwerk sind 2025 Trumpf!

Raffael Jenzer
Leiter Produktion
Jenzer Fleisch & Feinkost



Raffael Jenzer, Leiter Produktion Jenzer Fleisch & Feinkost.

tende schätzen. Dabei darf eine Maschine auch Arbeitsschritte übernehmen wie z.B. Burger stempeln oder aktuell gerade ganz neu «Pasteten deckeln». Wenn man den ganzen Tag nur Sausisson herstellt, wird dies schnell monoton. Die meisten Abteilungen stellen bei uns täglich über 20 verschiedene Produkte her, sodass die Arbeit abwechslungsreich bleibt.

Wichtig ist uns auch die Transparenz. In der Arlesheimer Dorfasse kann unsere Kundschaft täglich zuschauen, wie die gelernten Fachleute und Lernende die Tiere ausbeinen und ladenfertig zuschneiden. Zusätzlich bietet die Wurstküche-Live-Kamera den Kunden unseres Fachgeschäftes Arlesheim Einblick in die Geheimnisse unserer bekannten Goldwürste.

Wir versuchen, bestes Rohmaterial zu fairen Preisen einzukaufen. Wir lassen das Fleisch wie zu Grossvaters Zeiten 1-2 Wochen offen am Knochen abhängen. So wird das Fleisch aromatischer und zarter und der Schnitt ist viel schöner. Anschliessend reifen wir das Fleisch unter Vakuum während 1-3 Wochen. Damit wir ganze Tiere einkaufen können, ist es wichtig, dass wir alle Stücke verkaufen können. Darum lancieren wir auch immer wieder neue, eigentlich uralte, Rezepturen mit Siedfleisch, Kalbshaxen oder Pulled Burger, um nur einige Optionen zu nennen. Mit diesem Vorgehen verfolgen wir das Ziel, unseren Kunden auch die preiswerten, aber trotzdem sehr guten Fleischstücke schmackhaft anzubieten.

Wo sehen Sie allgemein die Zukunft des Metzgerberufs – finden Sie dafür nach wie vor Fach- und Nachwuchskräfte?

Wir engagieren uns sehr stark für die Nachwuchswerbung und bilden selber derzeit neun Lernende aus als Fleischfachfrau und -mann.

Ohne Fachleute können wir den Betrieb langfristig nicht erhalten. Als Handwerksbetrieb können wir eine sinnvolle Arbeit anbieten. Wir vertrauen darauf, dass wir weiterhin junge Personen anziehen, welche dies spannend finden. Aber mit dem politischen Druck Richtung vegetarischer Produkte ist es schwierig geworden, dass die Eltern auch eine Zukunft für ihr Kind sehen, obwohl wir eine klare Zukunft sehen im Lebensmittel Fleisch. Einen wichtigen Einfluss haben auch die Lehrpersonen. Wir versuchen daher, mit viel Transparenz Einblicke zu geben und die Vorurteile zu bekämpfen. Die Entwicklung mit der künstlichen Intelligenz trifft uns zum Glück nicht. Für uns der wichtigste Punkt ist die Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitenden, was in grossen Betrieben oft verloren geht.

Regionalität – zunehmend fehlt die lokale Schlachtung – hier setzen Sie mit der im Bau stehenden «Metzgerhuus Stadt und Land AG» an...

Wir investieren mit fünf Metzgereien und einem Bauern sowie dem Metzgermeisterverband 11 Millionen in die regionale Fleischproduktion. Ziel ist es, Fleisch aus dem Baselbiet in der Region zu verarbeiten, für Kunden in der Region, sprich wir wollen nicht die ganze Schweiz beliefern. Wir sind nun mitten im Bau und werden im Mai 2025 gross eröffnen können! Folgende Geschäftsbereiche werden wir anbieten: Alles von der Schlachtung über die Zerlegung bis hin zum Laden und zu Events in unserem Eventlokal.

Das Metzgerhuus ist eine Kooperation regionaler Metzgereibetriebe – wie funktioniert die Zusammenarbeit im Spannungsfeld gleichzeitiger Konkurrenz? ►►

« Die Metzgerei Jenzer ist ein 1898 gegründeter Familienbetrieb bereits in der fünften Generation.



Einblick in die Arbeiten der Wurstküche.



Einblick in die Arbeiten der Fleischwerkstatt.



Jenzer-Team vor dem Ochsen.

« Ein grosses Anliegen ist uns die artgerechte Tierhaltung.

Wir sind die letzten Betriebe, welche es in der Region gibt, wir helfen einander und ziehen an einem Strick, die Konkurrenz sind die finanzkräftigen Grosshändler. Wir bilden zusammen Lernende aus, beliefern uns gegenseitig mit Produkten und sind sehr offen im Austausch. So ist es sehr toll, dass so viele Betriebe auch im Metzgerhuus dabei sind.

Welche technologischen Innovationen kommen bei der Schlachtung und Verarbeitung und bei Prozessabläufen zum Einsatz?

Wir haben folgendes Konzept: Wir bauen nur Technik ein, wo es den Mitarbeitenden entlastet, und wenn es nur die Techniker belastet, machen wir es nicht. Ziel ist vor allem seitens ERP die ganzen Prozesse sehr effizient laufen zu lassen, damit der Mitarbeitende nicht zu viele Arbeiten händisch machen muss, wenn dies keinen Sinn macht.



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

Metzgerhuus Stadt und Land AG

Unser Ziel ist es, mit dem Neubau neue Benchmarks für die Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit zu definieren.

- › 100% Strom aus eigener Produktion:
 - die Fassade wird ausschliesslich aus Solarzellen bestehen.
 - Das Dach wird begrünt und zusätzlich grossflächig mit Solarzellen bestückt.
- › Heizung nur mit Wärmerückgewinnung aus der Kühlung.
- › Regenwassernutzung: Der Stall und die Lastwagen werden mit Regenwasser geputzt.
- › Beste Wärmedämmungen für wenig Wärme- bzw. Kälteverlust.
- › Ziel ist die Zertifizierung MINERGIE A (mehr Energie produzieren als verbrauchen).
- › Verbaut wird Öko-Beton von Knecht Bau, sodass der CO₂-Ausstoss um ein Stück reduziert wird.
- › Möglichst wenig Versiegelung von Flächen, das ganze Dach wird begrünt.

CARTE BLANCHE

**DR. RENÉ EISENRING**Fachbereichsleiter
Lebensmittel SQS

Die ISO 9001 ist nicht out – im Gegenteil!

► Begriffe wie Resilienz, Nachhaltigkeit, Leadership, Kultur usw. – wer kennt sie nicht. Sie werden häufig mit Organisationen oder Führungspersonen in Verbindung gebracht. Sie klingen modern, aber irgendwie auch abgedroschen, weil zu viel darüber geredet und zu wenig danach gehandelt wird. Als Auditor für Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsysteme war ich dieser Diskrepanz oft ausgesetzt. Insbesondere mit dem Aufkommen der GFSI-anerkannten Standards hat neben der Verbesserung der Lebensmittelsicherheit auch eine Technokratisierung der Managementsysteme in der Welt der Lebensmittel stattgefunden. Einerseits weil die Systeme extrinsisch motiviert umgebaut oder eingeführt wurden und deshalb alleine der Erfüllung einer Kundenanforderung dienen. Andererseits weil diese Standards auf die Supply Chain fokussieren und erfolgsrelevante Prozesse wie z.B. Marketing und Verkauf ausgrenzen. Managementsysteme, welche in erster Linie mit einem GFSI-anerkannten Standard konform sind, sind spezifikationsgetrieben und geben der unternehmerischen Kreativität wenig Spielraum. An dieser Feststellung ändert auch die Einführung von Anforderungen an die Lebensmittelsicherheitskultur wenig. Die Entwicklung der Anforderungen und die Umsetzung der Integritätsprogramme durch die Standardgeber sprechen nicht für deren notwendige Glaubwürdigkeit und Subtilität, welche Faktoren zu adressieren – denn die drohenden Sanktionen haben einer Misstrauenskultur Vorschub geleistet. Die unternehmenskulturaffine Glaubwürdigkeit fehlt auch den Auditorinnen und Auditoren, solange für deren Qualifizierung einschlägige Organisations- und Führungserfahrung nahezu irrelevant sind.

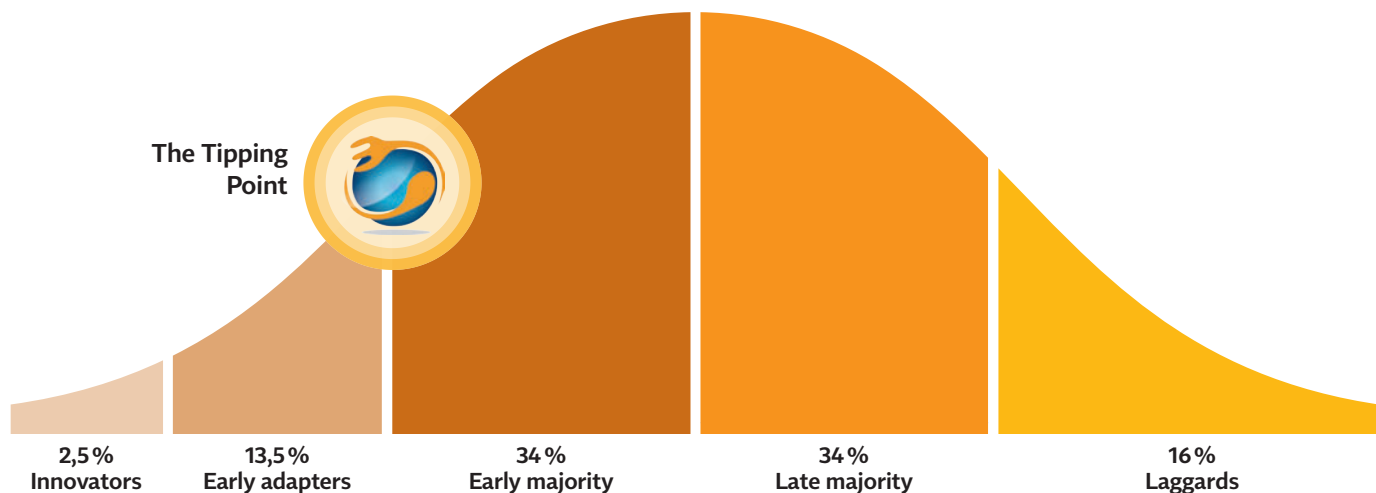
Diese Ausgangslage erklärt zumindest teilweise kontraproduktives Handeln von Geschäftsleitungen. Dazu zählen z.B. Absentismus in den Audits und demonstratives Desinteresse. Oder unangebrachte Kommentare über Standardanforderungen, obschon man sich selbst zu deren Erfüllung ver-

pflichtet hat. Oder das Empfinden von Abweichungen als Affront anstelle des Erkennens von Verbesserungspotenzial. Oder die Auslagerung der Verantwortung für die Sicherung und das Management der Qualität an externe Berater. Oder das Verursachen einer schlechten Fehlerkultur, indem die Suche nach Schuldigen im Vordergrund steht, statt die Weiterentwicklung des Systems. Interessant ist auch die Beobachtung, dass Zertifizierungsdienstleistungen wie Waren eingekauft werden, wobei aber abgesehen von der Norm nicht einmal Spezifikationen vorgegeben werden, denn lediglich der Preis entscheidet. Aber geht es tatsächlich darum, für möglichst wenig Geld ein Zertifikat ins Internet zu stellen? Für mich absolut unverständlich. Ich finde mich selbst immer wieder in der Rolle des Auditierenden und erlebe, dass das Vertrauen in die Zertifizierer und die Fach- und Sozialkompetenz der Auditoren für die Wirksamkeit eines Managementsystems unabdingbar sind. Eine ehrliche Analyse wird in jedem Fall die allenfalls erzielte Reduktion der Zertifizierungskosten relativieren; denn es kommt auf die Wahl der geeigneten Zertifizierungsstelle an und nicht auf den Preis.

Demonstrieren Sie Leadership, indem Sie im Managementsystem Ihres Unternehmens eine aktive Rolle einnehmen. Fördern Sie die Bildung eines Systems, welches das gesamte Unternehmen abbildet, d.h. alle Prozesse, Aktivitäten und involvierten Personen integriert. Ich empfehle Ihnen, falls nicht bereits geschehen, nach der altbewährten Norm ISO 9001 ein integriertes Managementsystem zu formen, welches modulare Ergänzungen für die Erfüllung weiterer Normen zulässt. Sie treten dadurch den Beweis an, dass das Managementsystem Ihres Unternehmens einem Selbstzweck dient, nicht nur der Erfüllung eines Kundenwunsches. Sie schaffen ein System, das nichts und niemanden ausschliesst und für eine positive Unternehmenskultur förderlich ist. Es lohnt sich, da bin ich sicher – und die Mitarbeiter und nicht zuletzt auch die Auditorinnen werden es Ihnen danken.

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

THE INNOVATION ADAPTION CURVE



At Swiss Food Research, we contribute to tipping points in food innovation by driving change across the adoption curve. Through our three core pillars – Education, Innovation, and Business Creation – we support innovation at every stage.

«Kipppunkte» gezielt mitgestalten

Der Forschungsbegriff **«Tipping-Points»** sorgt derzeit für besorgte Schlagzeilen. Können die bekannten Risiken auch als Chancen für das Ernährungs-System genutzt werden – und wie?

► PETER JOSSI

In der Wissenschaft kann ein Kipppunkt als ein Punkt verstanden werden, an dem es kein Zurück mehr gibt. Angesichts aktueller und künftiger Herausforderungen kommen einem Begriffe wie Meeresströmungen, Permafrost oder Bodendegradation in den Sinn, da das Erreichen des Kipppunkts in diesen Systemen zu unumkehrbaren Veränderungen im grösseren Klimasystem führen würde.

Positive Kipppunkte für Innovation?

In der Welt der (Lebensmittel-)Innovation markiert der Kipppunkt von 10% ein Stadium, in dem 10% der Bevölkerung ein neues Produkt oder eine neue Technologie angenommen haben. Dieses Mass an Akzeptanz kann einen Dominoeffekt auslösen, der weitere Akteure dazu veranlasst, das Produkt vorrätig zu halten, es anzunehmen oder in die Technologie zu investieren, wodurch eine Dynamik entsteht, die es ermöglicht, sich auf dem Markt zu etablieren. Beide Arten von Kipppunkten veranschaulichen, wie das Überschreiten einer kritischen Schwelle einen transformativen Wandel auslösen kann, sei es in ökologischen Ökosystemen oder in Innovationsökosystemen.

Transformation gestalten

«Swiss Food Research trägt zu Wendepunkten in der Lebensmittelinnovation bei, indem wir den Wandel über die Adoptionskurve vorantreiben. Mit unseren drei Hauptpfeilern – Bildung, Innovation und Unternehmensgründung – unterstützen wir Projekte in jeder Phase. Unsere Initiativen zur Unternehmensgründung befähigen Unternehmen aller Grössenordnungen, Märkte zu validieren und Kundenzugang zu finden, um eine breitere Akzeptanz zu erreichen. Indem wir Partnerschaften mit Branchenführern, innovativen KMU und Start-ups eingehen, werden wir gemeinsam mit den frühen Anwendern aktiv und ermöglichen ihnen, die entscheidenden Wendepunkte zu erreichen», erklärt Dr. Lucas Grob, CEO Swiss Food Research, die tägliche Arbeit von Swiss Food Research.

Lucas Grob zum Ausblick auf die nächsten Etappenziele: «In der Zwischenzeit bereiten wir mit unseren Bildungsprogrammen die nächste Generation von Innovatoren vor und fördern künftige Early Adopters, die den Wandel vorantreiben werden. Durch diese miteinander verknüpften Bemühungen helfen wir Lebensmittelinnovationen, nachhaltig eine kritische Masse zu erreichen und einen dauerhaften Wandel im Lebensmittelsystem der Schweiz und darüber hinaus zu fördern.

Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft

Der Fachkongress «Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft» wurde veranstaltet durch das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF). Mitveranstalter ist der Cluster Ernährung.

Kurzinterview mit Dr. Lucas Grob
CEO Swiss Food Research



«Über den Tellerrand» – Infolink zum Event
20.–21. November 2024, München





Innovation Booster erfolgreich beendet!

2021 lancierte die Innosuisse mit dem **«Innovation Booster Swiss Food Ecosystems»** ein neuartiges Förderprogramm für KMU und Start-ups zur Co-Kreation von radikaler Innovation.

► PETER JOSSI

Mithilfe von Openinnovation-Methoden werden Projekte mit Innovationsteams aus Forschung und Anwendung unterstützt. Für den Zeitraum 2024 und 2027 steht nun erneut eine Fördersumme von über 1,4 Mio CHF zur Verfügung.

Der Innovation Booster Swiss Food Ecosystems gehörte zu den 12 Pionieren dieses Förderprogrammes. Gemanagt durch den Verein Suisse Agro Food Leading konnten mit Swiss Food Research und Cluster Food & Nutrition 400 Teilnehmende mobilisiert, 52 Ideen gefördert und insgesamt 1,5 Mio CHF Fördersumme durch Innosuisse und Drittfördermittel gesprochen werden.

80 Prozent der Projekte sind in der Umsetzungsphase, sei es durch weiterführende Fördermittel oder durch Implementierungspartner. Dies ist vor allem der intensiven Begleitung durch Experten zu verdanken. Ein Grossteil der Projekte dient der effizienteren Nutzung von

Ressourcen innerhalb der Agro-Food-Wertschöpfungskette. Diese Ansätze umfassen unter anderem die Entwicklung nachhaltiger Verpackungen aus Lebensmittelabfällen und die Optimierung von Produktionsprozessen in Richtung Kreislaufwirtschaft. Bis hin zur Nutzung von Konsumentendaten für nachhaltigere Konsumgewohnheiten.

Für das Team von Swiss Food Research und Cluster Food & Nutrition ein Grund zum Feiern und das Engagement im Innovation Booster Future Food Farming fortzusetzen. Mit dem Ziel, die Kluft zwischen Landwirtschaft und Konsum zu schliessen, veranstaltet der Innovation Booster Future Food Farming Workshops in den verschiedenen Regionen der Schweiz, um die Hürden beim Wandel des Ernährungssystems besser zu verstehen und daraus radikale Ideen in Co-Kreation zu generieren. Die Vernetzung von unterschiedlichen Kompetenzen und die Begleitung der Innovationsteams erhöhen den Erfolgsgrad der Projekte.



Geförderte Ideen



Aktuelle Events





Von der getrockneten Erbse über das Erbsenmehl zum Fermentat zu Spaghetti mit Erbsenmehlfermentat.

Mikroorganismen liefern lebenswichtige Vitamine

Natürliche Mikroorganismen können pflanzliche Lebensmittel wie Gelberbsen per Fermentation mit Vitamin B12 und anderen Vitaminen anreichern. Dies zeigte ein erfolgreiches Forschungsprojekt der ZHAW.

► Eine pflanzenbasierte Ernährung gilt als gesund und nachhaltig. Auch die neue Schweizer Lebensmittelpyramide fördert diese. Bei einer rein pflanzlichen Ernährung war bislang das lebenswichtige Vitamin B12 nicht natürlich enthalten. ZHAW-Forschende am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation haben dafür eine Lösung gefunden und nutzen Mikroorganismen, um die pflanzlichen Rohstoffe mit Vitamin B12 anzureichern. Sie setzen auf die Fermentation, eine uralte Methode, die ursprünglich vor allem den Zweck hatte, Lebensmittel haltbar zu machen. Doch sie kann das Essen generell aufwerten, indem Mikroorganismen einerseits erwünschte Stoffe wie Vitamine herstellen und andererseits unerwünschte Stoffe wie FODMAPs (fermentierbare Oligo-, Di-, Monosaccharide und Polyole) abbauen.

Fermentation produziert Vitamin B12 sowie Folsäure

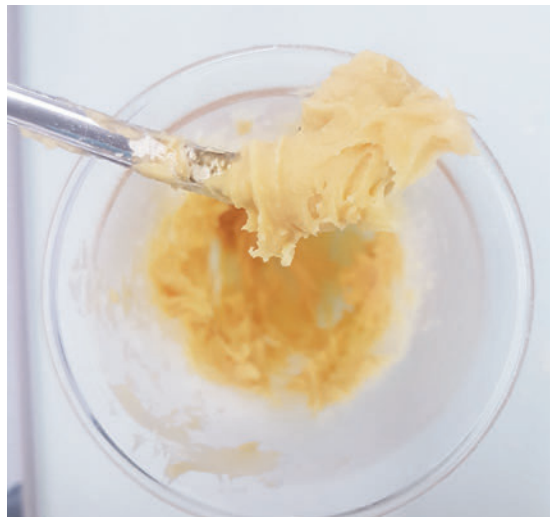
Im Projekt CREATE (funCtional micRoorganisms in a mEAT reduced diEt) nahmen die Forschenden Gelberbsen als Ausgangsmaterial und testeten natürliche Mikroorganismen auf ihre Fähigkeit, direkt im Gelberbsenmehl das gewünschte Vitamin B12 sowie Folsäure zu produzieren. Folsäure hat einen engen Zusammenhang im Stoffwechsel mit Vitamin B12 und ist in der täglichen Ernährung oftmals auch limitiert. Deshalb sind in Nahrungsergänzungen meist beide

Stoffe gemeinsam vorhanden. «Wir haben Mikroorganismen identifiziert, die im Fermentationsprozess die Vitamine in vielversprechenden Mengen herstellen», sagt ZHAW-Forscherin Susanne Miescher Schwenninger. Dem entstandenen Produkt müssen also keine Vitamine mehr beigelegt werden und es eignet sich – so zeigen Show-Cases – gut für Pasta oder Snacks.

Mikroorganismen machen Gelberbsen bekömmlicher

Unverarbeitete Hülsenfrüchte wie die Gelberbse sind reich an sogenannten FODMAPs. Diese Gruppe von Kohlenhydraten und Zuckeralkoholen kann zu leichten Verdauungsproblemen führen. Bei Menschen mit chronisch entzündlicher Darmerkrankung, dem Reizdarmsyndrom oder funktionellen Magen-Darm-Beschwerden kann es Beschwerden verstärken. Die ZHAW-Forschenden suchten deshalb auch nach Mikroorganismen, die FODMAPs abbauen können – mit Erfolg. «Unsere Ergebnisse mit Gelberbsen waren so vielversprechend, dass wir nun den Abbau auch bei anderen Hülsenfrüchten testen wollen», so Miescher Schwenninger.

Die ZHAW verfügt über eine Sammlung von über 14 000 Stämmen natürlicher Mikroorganismen. Für das Projekt mit den Gelberbsen wurden in etwa 500 Stämme auf ihre funktionellen Eigenschaften – Vitamine bilden und FODMAPs abbauen – getestet. Das Projekt ist eine Koope-



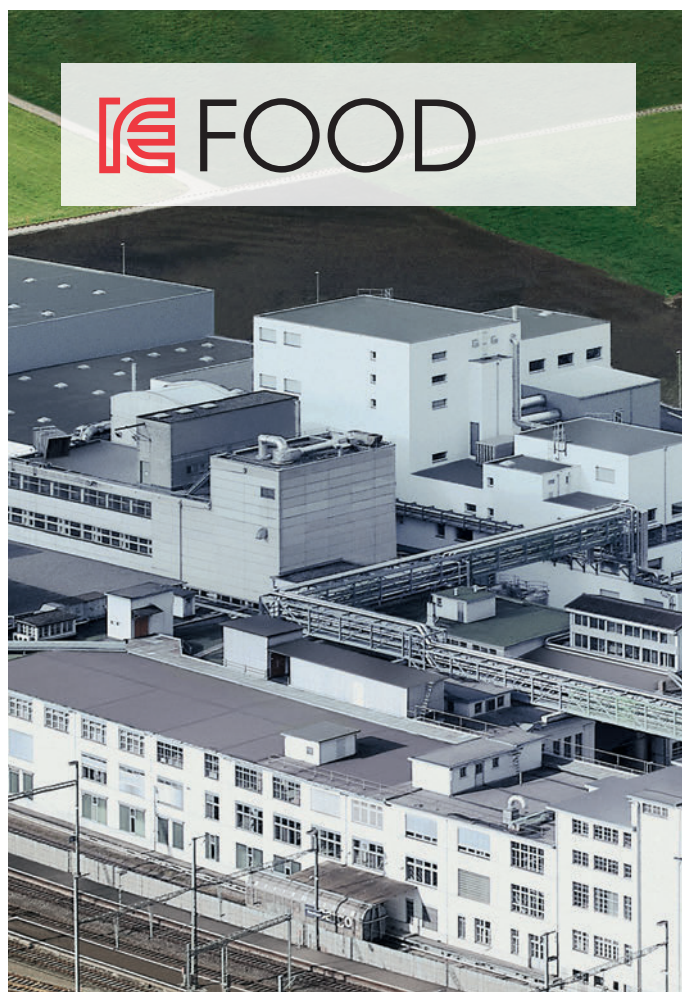
ration von drei Forschungsgruppen der ZHAW: Lebensmittelbiotechnologie, Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie. Weitere Partner sind das Labor für Lebensmittelbiochemie der ETH Zürich sowie das Foodtech-Start-up Planted. Finanziert hat das Projekt die Gebert Rüt Stiftung im Rahmen des Förderprogramms «Microbials».

Fachkontakt: Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger, Leiterin Forschungsgruppe Lebensmittelbiotechnologie, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management

CREATE – Microorganisms to foster pulses-based healthy food | Gebert Rüt Stiftung



ZHAW



Zukunftsmusik für Produktionsbetriebe

Ganzheitliche Lösungen – engineered by IE

Wie bekommen Produktionsbetriebe ihre Zukunft unter den sich laufenden verändernden Rahmenbedingungen in den Griff? Mit dem IE Masterplan hält die IE Food Engineering eine qualifizierte Antwort bereit.

Wir vereinen die Kompetenzen aus Produktionsprozessen, Logistik, Industriebau und Infrastruktur – von der Masterplanung bis zur Realisation Ihres Investitionsprojekts.

Wie immer Ihre Ausgangslage ist – wir haben die ganzheitliche, massgeschneiderte Lösung für Sie.

IE Food Zürich
T +41 44 389 86 00
zuerich@ie-group.com
www.ie-group.com

Der Spezialist für Industriebauten.



**IN IHRER BRANCHE
ZU HAUSE**



**MITARBEITER
ALS UNTERNEHMER**



**ALLE EXPERTEN
UNTER EINEM DACH**



**SICHERHEIT DURCH
GARANTIE**



Ein Naturprodukt sollte auch nachhaltig verpackt werden!

Als einer der ersten Anbieter in der Lebensmittelindustrie hat sich die **Bell Deutschland GmbH & Co. KG für Südpacks jüngste Produkt-Innovation Peel PET floatable** entschieden. Warum?

► VERA SEBASTIAN

«Wir wollen für unsere hochwertigen Schinkenspezialitäten ein nachhaltiges Verpackungskonzept und möglichst auch eins der zukunftsfähigsten Verpackungskonzepte im Markt!», erklärt Stephan Holst, Bereichsleiter Marketing bei Bell Deutschland.

Bell Deutschland ist nicht nur spezialisiert auf Rohschinken – das Unternehmen ist auch einer der führenden Anbieter von Rohschinken. Produziert bzw. veredelt und verpackt werden die herzhaften Köstlichkeiten wie beispielsweise der deutsche Klassiker Schwarzwälder Schinken an insgesamt vier Standorten in Deutschland, vertrieben werden sie unter der Marke «Abraham». Daneben ist der deutsche Ableger der Bell Food Group zuständig für die Vermarktung von weiteren internationalen Charcuterie-Spezialitäten anderer Bell-Organisationen auf dem heimischen Markt. Und auch das Frischfleisch-Geschäft für französisches Rindfleisch unter dem bekannten Signet «Gourmet naturel» ist hier angesiedelt.

Von der Basler Metzgerei zum europäischen Konzern

In der Lebensmittelindustrie ist Bell im wahrsten Sinne des Wortes ein klangvol-

ler Name. Denn die Bell Food Group gehört zu den führenden europäischen Herstellern von Fleisch und Convenience-Produkten. Zudem ist das Traditionsunternehmen Marktführer in der Schweiz. Rund 13000 Beschäftigte an 65 Standorten in 14 Ländern erwirtschaften einen Jahresumsatz von mehr als vier Milliarden Schweizer Franken. «Unsere Wurzeln gehen zurück auf das Jahr 1869, als Samuel Bell in der Basler Innenstadt seine erste Metzgerei eröffnete. Heute umfasst unser Angebot Frischfleisch, Geflügel, Charcuterie, Seafood sowie ultrafrische, frische und haltbare Convenience-Produkte. Mit starken Marken wie Bell, Eisberg, Hubers, Hilcona und Hügli sorgen wir bei Millionen von Konsumentinnen und Konsumenten jeden Tag für vielfältige Genussmomente», unterstreicht Stephan Holst.

Nachhaltigkeit: Schritt für Schritt in die Zukunft

Mit recyclingfähigen Monomaterialien wie auch mit materialreduzierten faltverpackungen für Schinkenaufschnitt setzte Bell schon vor einiger Zeit ein deutliches Signal in puncto Nachhaltigkeit. Jetzt hat man die Peel PET floatable von Südpack «entdeckt». Im Rahmen des Pilotprojektes konzentriert man sich zunächst auf das Verpacken von Schwarzwälder Schin-

ken in Scheiben, in der Folge ist dann die Ausweitung auf weitere Spezialitäten des Hauses geplant.

Konkret werden die bisherigen PET-PE/Multilayer-Tiefziehverpackungen durch ein Gesamtkonzept ersetzt, das aus einer Mono-APET-Unterfolie und der PET-floatable-Oberfolie besteht. Was genau sich hinter diesem Produktnamen verbirgt, verrät Martin Schuler, Leiter der Business Unit Food bei Südpack: «Bei Peel PET floatable handelt es sich um schwimmfähige Oberfolien. Zusammen mit Mono-APET-Unterfolien ergibt sich somit ein recyclingfähiges Gesamtkonzept und eine nachhaltige Alternative für das sichere Verpacken von Wurst-, Schinken- und Käseaufschnitt in peelfähigen Tiefzieh- und MAP-Verpackungen!»

Starke Produkteigenschaften

Die Oberfolien lassen sich aufgrund ihrer geringeren Dichte im Recyclingprozess vom Materialstrom der APET-Unterfolie trennen, der somit sortenrein recycelt werden kann. In Bezug auf Performance, Packungssicherheit und Verarbeitung sind die PET-floatable-Deckelfolien dabei im Spitzenbereich angesiedelt.

Wie der Produktname schon nahelegt, lässt sich die Peel PET floatable leicht von der Schale abziehen, reisst beim Öffnen

nicht ein und rollt sich nicht auf. «Für die Verbraucher spielt das Öffnungsverhalten eine wichtige Rolle – sowohl aus Gründen der Convenience wie auch mit Blick auf die Wertigkeit der Verpackung», hebt Martin Schuler hervor.

Nicht minder erfreulich ist, dass bei der Verwendung keine grossen Anpassungen im Maschinenbereich erforderlich sind. Die peelfähigen Oberfolien lassen sich sehr gut auf den Maschinen bei Bell verarbeiten. Dies haben umfassende Tests auf unterschiedlichsten Linien vor Ort bestätigt.

Erfolgsfaktor Recyclingfähigkeit

Durch die gute Trennbarkeit wie auch den geringen Gewichtsanteil der Oberfolie an der Gesamtverpackung wird die Recyclingfähigkeit mit über 75 Prozent bewertet.

Dass Bell mit der neuen Lösung auf einem guten Weg in die Zukunft ist, zeigt sich bereits jetzt schon: «Es gibt heute schon Verpackungsleitfäden von ver-

schiedenen Handelsunternehmen, die Lösungen für APET-Unterfolien mit schwimmfähiger Oberfolie fordern», bestätigt Stephan Holst.

Bei drei weiteren Pilotkunden von Südpack ist das Konzept aktuell ebenfalls in der Umsetzungsphase – und läuft wie bei Bell in den einzelnen Prozessschritten bisher reibungslos. Angefangen bei der ersten Idee über Wirtschaftlichkeitsberechnungen und Testing, Stufenkontrollen des Mindesthaltbarkeitsdatums und der Dichtigkeit bis hin zum finalen Industrietest inklusive Verpackungsdruck. «Mit vier Monaten liegen wir dabei gut in der Zeit», resümiert Martin Schuler. Jetzt erwartet man mit Spannung die Umsetzung im normalen Produktionsablauf, um daraus auch Langzeiterkenntnisse gewinnen zu können.



Vera Sebastian
freie Journalistin,
Redaktion München



Blaser.
SWISSLUBE

Für Sie vor Ort.

Möchten Sie die Verfügbarkeit und Lebensdauer Ihrer Maschinen erhöhen, die Instandhaltung vereinfachen, die Abläufe optimieren? Dank unserem einzigartigen anwendungstechnischen und chemischen Know-how machen wir Ihre Arbeit einfacher, sicherer und wirtschaftlicher.

Profitieren Sie von unserer Erfahrung und nehmen Sie an unserem Seminar am 9. April 2025 teil. Anmeldung unter: blaser.com/food-seminar

Melden Sie sich an. Es lohnt sich.



Unser flüssiges Werkzeug. **Ihr Erfolg.**

Optimal für industriellen Dampf und schnelle Lastwechsel

Holzpelletbasierte Bioenergieanlagen

können die notwendige Heizleistung und ausreichende Flexibilität bei der Nachführung des Wärmelastgangs liefern.

► JONAS STRÖMGÅRD

Lebensmittelproduzenten brauchen preiswerte und nachhaltige Alternativen zum Erdgas und Öl, um Prozessdampf für ihre energieintensiven Produktionsprozesse zu erzeugen. Die notwendige Heizleistung und ausreichende Flexibilität bei der Nachführung des Wärmelastgangs können holzpelletbasierte Bioenergieanlagen liefern. Vormontiert geliefert, sind sie zudem schnell installiert.

Bisher ist Erdgas einer der gängigsten Brennstoffe, um Prozesswärme auf allen Temperaturniveaus zu produzieren. Die Zeiten ändern sich, denn die Nebenkosten für fossile Energien steigen, der Wunsch nach einer nachhaltigeren Produktion wächst und eine kontinuierlich wachsende Zahl von Unternehmen verpflichtet sich dazu, ihre CO₂-Emissionen zu reduzieren.

Nachhaltig und preiswert

Während für Wärmeanwendungen und Strom bereits kostengünstige Alternativen in Form von Photovoltaik, Solarthermie und Wärmepumpen bereitstehen, gibt es für die Erzeugung von industriellem Dampf, wie er in vielen Lebensmittelbetrieben benötigt wird, bisher kaum eine grüne Option.

Eine vielversprechende Alternative sind Holzpellets, gewonnen aus Residualstoffen der Holzindustrie wie Säge- oder Hobelspäne. Durch den nachhaltigen Rohstoff entfallen zahlreiche Abgaben wie beispielsweise die CO₂-Abgabe, die in der Schweiz im vergangenen Jahr pro Tonne bei 120 CHF lag. Ausserdem fördert die Schweiz pelletbasierte Bioenergieanlagen mit einer Klimaprämie in Höhe von 180 CHF pro MWh des durchschnittlichen Jahresverbrauchs, was bis zu 100 Prozent der Investitionskosten eines Pelletsystems abdeckt.

Vorteile gegenüber Holzhackschnitteln

Prozesstechnisch eignen sich die Anlagen optimal für die Lebensmittelindustrie, weil sie die erforderlichen hohen Temperaturen für die Dampferzeugung problemlos erreichen und den notwendigen Dampfdruck aufbauen können.

Während Pellets für das Heizen von Wohngebäuden bereits verwendet werden, hat die Industrie bisher hauptsächlich Holzhackschnittel eingesetzt, die auf schnell schwankende Dampfbedarfe jedoch nicht flexibel genug reagieren können.

Neben der Fähigkeit, schnelle Lastwechsel zu bewältigen, arbeiten pelletbasierte Industrieanlagen ausserdem effizienter, sind kompakter und zuverlässiger und lassen sich besser automatisieren als Anlagen mit Holzhackschnitteln. Die etwas höheren Treibstoffkosten werden durch geringere Investitions- und Betriebskosten und kürzere Ausfallzeiten ausgeglichen.

Kosteneffiziente Rost- und multifunktionale Staubbrenner

Der schwedische Anbieter BKtech nutzt für kleinere Anwendungen bis 6 MW kompakte, kosteneffiziente Rostbrenner, bei denen die Pellets auf Metallplatten mit Löchern brennen. Für grössere und besonders anspruchsvolle Anwendungen verwendet das Unternehmen Holzstaubbrenner. Sie reagieren besonders schnell und flexibel auf sich ändernde Lastanforderungen und erreichen vergleichbar schnell hohe Temperaturen wie Dampferzeuger, die mit Öl oder Gas befeuert werden. Weil die Staubbrenner von BKtech multifunktional sind, kann bei Bedarf zwischen unterschiedlichen Brennstoffen gewählt werden.

Vorreiter für grünen Dampf in der Lebensmittelindustrie

BKtech zählt zu den führenden Herstellern pelletbasierter Bioenergieanlagen für die industrielle Dampferzeugung und blickt in diesem Bereich auf mehr als zehn Jahre Erfahrung zurück.

Wegen des grossen Marktpotenzials steigt der Pelletpionier jetzt in den Schweizer Markt ein.

BKtech versteht die spezifischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie und hat in diesem Marktsegment bereits 20 Anlagen installiert. Dazu zählen beispielsweise die Molkerei Wermlands Mejeri in der westschwedischen Region Värmland und der Wursthersteller Atria aus dem schwedischen Borås.

Von der Molkerei bis zum Wursthersteller

Die Molkerei pasteurisiert und fermentiert ihre Produkte seit 2021 mit Bioenergie. Das modulare System vom Typ BioOne leistet insgesamt 700



Die Wermlands-Molkerei hat eine Bioenergieanlage von BKtech installiert.

Kilowatt. Die Anlage kann schnell auf Laständerungen reagieren, wie sie beispielsweise bei der Pasteurisierung auftreten. Weil BKtech die Anlage vormontiert hat, betrug die Ausfallzeit weniger als einen Tag. Die jährlichen Einsparungen belaufen sich auf mehr als 50 Prozent der Brennstoffkosten. Ausserdem gelang es der Molkerei mit der Bioenergieanlage, ihren CO₂-Fussabdruck um 93 Prozent zu reduzieren.

Das Unternehmen Atria benötigt dagegen industriellen Dampf, um seine Würste zu räuchern. 2022 hat BKtech für den Wurstproduzenten eine Bioenergieanlage mit einer Leistung von 1,3 MW installiert. Wegen seiner hohen Nachhaltigkeitsziele wollte Atria von Öl auf Holzpellets umsteigen. Mit Erfolg: Jedes Jahr kann Atria nun seine Kohlendioxidemissionen um 580 Tonnen reduzieren.



Jonas Strömgård
Head of International Expansion
der BKtech Group



Die Molkerei Wermlands Mejeri erzeugt pro Woche rund 18 000 Liter Milch.

Pelletbasierte Bioenergie: Auf einen Blick

- › Automatisierter, zuverlässiger Betrieb mit minimalen Ausfallzeiten für Wartungsarbeiten
- › Kompakte, platzsparende Lösung
- › Saubere und bequeme Handhabung des Kraftstoffs, LKW-Lieferungen 1-2 Mal pro Woche, minimale Ascherückstände
- › Modulare Containerlösungen lassen sich ausserhalb der Produktionsstätte platzieren, was die Inbetriebnahmezeit und die Betriebsunterbrechung minimiert
- › Pellets sind günstiger als Strom und Gas, wenn man die Nebenkosten für fossile Energien berücksichtigt
- › Die Schweizer Klimaprämie deckt bis zu 100 Prozent der Investitionskosten von pelletbasierten Bioenergieanlagen ab

Mehr
Informationen

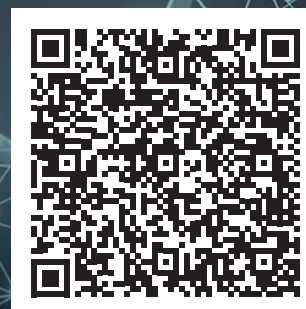


INNOTEQ

DIE SCHWEIZER LEITMESSE
DER FERTIGUNGSINDUSTRIE

11. - 14. MÄRZ 2025 | BERN

**TECHNIK AUF DEN PUNKT.
ABER WER HÄLT DIE FÄDEN
IN DER HAND?**



Finden Sie es heraus –
jetzt Gratisticket sichern!



IHR
PROMOCODE:
INQ25LI



Mettler-Toledo-Kontrollwaage überprüft in Echtzeit das Gewicht einzelner Pizzen.

Fertige Perfektion

Dank **professionellen Inspektions-technologien** sind bei der Herstellung trockener Fertig-gerichte Sicherheit, Konformität und Geschmack garantiert.

► MIRIAM KRECHLOK

Fertiggerichte bieten heute mehr als nur Verbraucherfreundlichkeit. Sie haben sich in all ihrer Vielfalt zu einer anspruchsvollen Produktkategorie entwickelt, die von Trockennudeln über komplette Nudelgerichte bis hin zu gefrorener Lasagne reicht. Jede Art von Fertiggericht, ob trocken, feucht, gekühlt oder gefroren, bringt einzigartige Herausforderungen bezüglich Qualität und Sicherheit entlang des gesamten Produktionsprozesses mit sich. Hersteller müssen ihre Inspektionsverfahren an die unterschiedlichen Produktionsmethoden anpassen und gleichzeitig die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften sowie die Zufriedenheit der Konsumierenden sicherstellen.

Bedeutung von Inspektionstechnologien

In diesem ersten von drei Artikeln erörtern wir massgeschneiderte Produktinspektionslösungen für trockene Fertiggerichte. Dazu zählen Lösungen sowohl für die kritischen Kontrollpunkte bei der Herstellung von trockenen Produkten als auch für die Bereiche in Produktionslinien, die in der Regel nicht als kritische Kontrollpunkte gelten. Diese Lösungen geben Herstellern die Gewissheit, dass ihre Fertiggerichte frei von Fremdkörpern, ordnungsgemäss gekennzeichnet

net und einheitlich portioniert sind. So können sie höchste Standards für Lebensmittelsicherheit und -qualität aufrechterhalten und gleichzeitig ihre Produktionsprozesse optimieren.

Inspektionstechnologien wie Metallsuchtechnik, Röntgeninspektion, visuelle Inspektion und Kontrollwägen sind entscheidend für die Wahrung der Integrität und Sicherheit von Fertiggerichten. Indem sie Fremdkörper erkennen, für eine korrekte Kennzeichnung und Etikettierung sorgen und die Portionsgrößen kontrollieren, unterstützen diese Technologien die Hersteller dabei, den Verbrauchererwartungen und gesetzlichen Anforderungen gerecht zu werden.

Trockene Fertiggerichte anspruchsvoll

Trockene Fertiggerichte wie Instant-Nudeln, Trockensuppen und Reismischungen sind mit besonderen Herausforderungen verbunden, was die Gewährleistung der Sicherheit und Qualität während des gesamten Produktionsprozesses betrifft. Eines der Hauptprobleme ist die Entstehung von Staub und feinen Partikeln während der Produktion. Diese Partikel können die Erkennung von Fremdkörpern erschweren, da sie sich störend auf den Betrieb der Inspektionssysteme auswirken. Wie an späterer Stelle in diesem Artikel erläutert, können moderne Technologien zur Fremdkörpererkennung diesbezüglich Abhilfe schaffen.

Sobald die Zutaten gebraten und getrocknet sind, wird die Aufrechterhaltung der Hygiene zu einem kritischen Faktor. Die Integrität der Produktpackungen ist unerlässlich, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit die Produktfrische beeinträchtigt. Darüber hinaus ist eine gleichmässige Verteilung der Zutaten, wie beispielsweise von Aromastoffen in einer Reismischung, grundlegend für eine konsistente Produktqualität. Jede Phase der Produktion von trockenen Fertiggerichten, vom Mischen der Zutaten bis hin zur Endverpackung, erfordert eine sorgfältige Qualitätskontrolle, um die Sicherheit und Einheitlichkeit zu gewährleisten.

Hygiene, Reinlichkeit, Sicherheit

Während die Nudeln verschiedene Produktionsphasen wie Ausrollen, Schneiden, Dämpfen und Trocknen durchlaufen, erschwert die Ansammlung von Staubpartikeln aus Mehl und anderen Zutaten die Fremdkörpererkennung und führt zu Problemen bezüglich der Sauberkeit. Metallsplitter von Schneidklingen können ebenfalls eine kontinuierliche Herausforderung darstellen. Diese Probleme machen eine regelmässige Reinigung der Anlagen zwischen den Produktionszyklen unverzichtbar. Nur so kann die Produktsicherheit aufrechterhalten und eine Kreuzkontamination vermieden werden. Bei der Investition in ein neues Produktinspektionssystem ist es deshalb wichtig, das Systemdesign und die Reinigungsfreundlichkeit zu berücksichtigen.

Beim Braten und Trocknen entsteht ein zusätzliches Kontaminationsrisiko durch Öl und feine Partikel. Öl kann Verunreinigungen einschliessen oder Fremdkörper mit einer Schicht umgeben, was die Erkennung erschwert. Feine Partikel können insbesondere in staubigen Umgebungen Fremdkörper verschleiern und so bestimmte Inspektionsprozesse wie die Röntgeninspektion noch schwieriger machen. Um diesen Risiken entgegenzuwirken, werden die Produkte

nach dem Braten mit Metallsuchsystemen auf etwaige verbleibende Fremdkörper untersucht. Darüber hinaus wird mit Kontrollwaagen sichergestellt, dass die Portionsgrössen einheitlich bleiben, um die Produktqualität weiter zu verbessern und Verschwendung zu reduzieren.

Endkontrolle der Verpackung

Beim Verpacken spielt die Röntgeninspektionstechnologie eine entscheidende Rolle. Sie dient zur Erkennung von Fremdkörpern wie Glas oder Kunststoff, die in den Prozess gelangt sein könnten. Agglomerate stellen ebenfalls eine potenzielle Herausforderung dar, insbesondere bei getrockneten Produkten, in denen Aromastoffe oder Gewürze verklumpen können. Hier ist moderne Röntgeninspektionstechnologie erforderlich, die zwischen harmlosen Klumpen von Inhaltsstoffen und tatsächlichen Fremdkörpern unterscheidet und gleichzeitig die Integrität von Produkt und Verpackung überprüft. Diese Technologie erleichtert die korrekte Platzierung der Produkte in den Fächern von Fertiggerichten und überwacht die Einheitlichkeit der Füllstände. Kontrollwaagen können ebenfalls überprüfen, ob jede Nudelpackung die Nudeln und den zusätzlichen Gewürzbeutel enthält, was zu einer höheren Konsistenz des Endprodukts führt. Visuelle Inspektionssysteme überprüfen in Echtzeit die Korrektheit der Etikettendaten, wie Inhaltsstoffe und Allergenhinweise, anhand einer voreingestellten Masterversion. Hersteller können sich darauf verlassen, dass ihre Etiketten korrekt sind und haben damit die Gewissheit, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher geschützt, geltende Kennzeichnungsvorschriften eingehalten und Produktrückrufe reduziert werden.

eGuide zu Fertiggerichten

Mithilfe fortschrittlicher Inspektionstechnologien können Hersteller die Integrität und Sicherheit ihrer Fertiggerichte aufrechterhalten. Durch die Erkennung von Fremdkörpern, die Überprüfung auf korrekte Kennzeichnung und Etikettierung sowie die Bestätigung des präzisen Gewichts sind sie in der Lage, den Verbrauchererwartungen und gesetzlichen Anforderungen gerecht zu werden.



Miriam Krechlok
Segment Marketing Manager,
Mettler-Toledo



Mettler-Toledo-X34-Röntgensystem überprüft ein Fertiggericht auf Fremdkörperverunreinigungen.

Erfolgreicher Treffpunkt für die Logistikbranche

Die «Logistics & Automation 2025» hat sich erneut als bedeutender Treffpunkt für die (Intra-)Logistikbranche in der Schweiz erwiesen.

► PETRA ZENTNER

Die Veranstaltung fand am 22. und 23. Januar 2025 parallel zur «Empack» in Zürich statt und wurde in enger Zusammenarbeit mit den renommierten Verbänden GS1 Switzerland, Swiss Logistics by ASFL SVBL, ASTAG, ILS und Swiss Supply organisiert.

Die Fachmesse bot eine herausragende Plattform für Geschäftsbeziehungen, Innovation und zukunftsorientierte Diskussionen zu Themen wie nachhaltigen Lösungen sowie den neuesten Entwicklungen in den Bereichen Künstliche Intelligenz und Digitalisierung. Über 200 Aussteller und Partner präsentierten ihre neuesten Produkte, Dienstleistungen und Lösungen und zogen insgesamt rund 4018 Fachbesucherinnen und -besucher an.



Experten für massgeschneiderte Logistiklösungen und Automatisierung

Die **Brisoft AG** Systems Automation gehört seit 1997 zu den führenden Unternehmen im Bereich Lagerverwaltung,

Intralogistik und Steuerung. Zahlreiche Kunden weltweit vertrauen auf unsere interaktiven, zuverlässigen Logistiklösungen, die nach ihren spezifischen Anforderungen entwickelt werden.

Als Experten für Automatisierung, Informatik und SPS integrieren wir verschiedene Systemlandschaften. Software- und Steuerungsbau befinden sich bei uns unter einem Dach, was unseren Kunden Vorteile in der Projektphase sowie beim Support bietet.

Mit rund 50 Mitarbeitern wachsen wir stetig. Aufgrund begrenzten Platzes in unseren bisherigen Büroräumlichkeiten sind wir vorsorglich in das ehemalige BAZ-Gebäude an der Hochbergerstrasse 15 umgezogen, das gut erreichbar ist und ideale Voraussetzungen für die Zukunft bietet.

Brisoft AG fokussiert sich auf den Software- und Automatisierungsanteil (WMS/WCS/SPS) in Logistikprojekten. Die Vorteile:

- › Hardware-Unabhängigkeit und Integration diverser Lieferanten
- › Branchenübergreifende Expertise in Handel, Food & Beverage, Uhrenindustrie, Chemie und Pharma
- › Wir werden oft für kundenspezifische Anforderungen hinzugezogen, die über Standardlösungen hinausgehen
- › Unsere Kunden können Ersatzteile selbst beschaffen und sind nicht an uns gebunden

Aktuell ist der Retrofit-Bereich stark ausgelastet. In unsicheren Zeiten bevorzugen Unternehmen, bestehende Systeme zu erweitern, anstatt neue Grossprojekte zu starten. Viele Systeme sind mittlerweile älter, und die Beschaffung von Ersatzteilen wird schwieriger und kostspieliger.

Automatisierung verbessert Produktionseffizienz und Arbeitsabläufe

Seit 1934 sorgt das Unternehmen Kägi Söhne AG aus dem St.Gallischen Lichtensteig dafür, dass Guetsli-Liebhaber weltweit ein «Bisschen» glücklicher sind. Die beliebten Biscuits und Waffeln von Kägi haben längst internationale Bekanntheit erlangt und werden mittlerweile in über 30 Ländern verkauft. Um die Produktion in Lichtensteig noch effizienter und kostengünstiger zu gestalten, wurde ein innovatives Konzept von **Gilgen Logistics AG** umgesetzt.

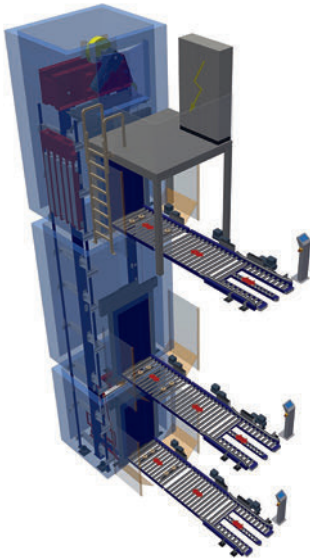
Die Produktion der Kägi-Kreationen erstreckte sich über drei Stockwerke. Früher mussten die Waren durch die Mitarbeitenden mithilfe von Lastenaufzügen von Etage zu Etage transportiert werden – ein aufwendiger und personalintensiver Prozess, der viel Zeit in Anspruch nahm.

Um diesen Prozess zu optimieren, installierte Gilgen Logistics einen automatischen Palettenlift in der Kägi-Produktion. Dieser ermöglicht es den Mitarbeitenden nun, die Paletten nur noch per Handgabelhubwagen auf die bodenebenen Förderstrecken zu führen und am Bedienpult die gewünschte Etage auszuwählen. Die visualisierte Steuerung macht die Bedienung besonders benutzerfreundlich und sorgt zudem dafür, dass auch die Störungsbehebung schnell und unkompliziert erfolgt. Darüber hinaus sind die Zugänge zum Liftschacht mit Schiebetüren gesichert, die gleichzeitig dem Brandschutz dienen.

Durch diese technische Innovation werden die vertikalen Palettenverschiebungen bei Kägi nun schnell, effizient und zuverlässig durchgeführt. Dabei wird der Einsatz von Personal auf ein Minimum reduziert, was nicht nur den Arbeitsaufwand verringert, sondern auch die gesamte Produktionslinie deutlich optimiert. Hanspeter Scherrer, Projektleiter bei Kägi Söhne AG, betont: «Unsere Mitarbeitenden können sich dank dem Palettenlift nun ganz auf das konzentrieren, was wirklich zählt: höchste Produktqualität.»



Diese Massnahme stellt sicher, dass Kägi Söhne AG nicht nur weiterhin erstklassige Produkte liefern kann, sondern auch den steigenden Anforderungen einer globalisierten Produktion gerecht wird. Die Effizienzsteigerung und die Verbesserung der Arbeitsabläufe sind ein weiterer Schritt auf dem Weg zu einer nachhaltigen und zukunftsorientierten Produktion.



Schlüssel zu mehr Transparenz und Nachhaltigkeit

Der digitale Produktpass (DPP) entwickelt sich zunehmend zu einem zentralen Instrument für mehr Transparenz und Nachhaltigkeit in der gesamten Lieferkette. Als digitaler Datensatz, der über einen 2D-Code wie den QR-Code mit **GS1 Switzerland** Digital Link auf Produkten zugänglich ist, liefert der DPP umfassende

« Die Komplexität nimmt stetig zu.

Jan Eberle
Head of Industry Engagement Logistics,
GS1 Switzerland

de und detaillierte Produktinformationen. Diese reichen von ökologischen Aspekten wie dem CO₂-Fussabdruck über Inhaltsstoffe und Herkunft bis hin zu Recycling- und Entsorgungsmöglichkeiten. Diese Informationen sind für alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette von grosser Bedeutung und fördern eine nachhaltigere Produktion und Konsumtion.

Der digitale Produktpass wird im Kontext der neuen Ökodesign-Verordnung der EU sowie des Europäischen Grünen Deals eingeführt, mit dem klaren Ziel, die Nachhaltigkeit und Transparenz von

Produkten zu verbessern. Die Hauptintention des DPP ist es, einen einfachen Zugang zu vollständigen und zuverlässigen Produktinformationen zu schaffen. Dies verbessert nicht nur die Rückverfolgbarkeit von Produkten, sondern fördert auch die Wiederverwendbarkeit und das Recycling von Materialien und trägt somit massgeblich zur Förderung der Kreislaufwirtschaft bei.

Die global anerkannten GS1-Standards bilden die Grundlage für die zukünftigen digitalen Produktpässe. GS1 bietet international gültige Standards für die Identifizierung, Erfassung und den Austausch von Produktdaten. Diese Standards umfassen auch die Nutzung von 2D-Codes, die für den digitalen Produktpass besonders relevant sind. Unternehmen, die bereits GS1-Standards implementiert haben, befinden sich in einer vorteilhaften Position, um den DPP schnell und effizient in ihre Systeme zu integrieren. Sie sind dadurch in der Lage, kostengünstig und ohne grossen Aufwand auf die neuen Anforderungen zu reagieren.

Für Unternehmen stellt die frühzeitige und strategische Auseinandersetzung mit dem digitalen Produktpass und der Nutzung von GS1-Standards eine wertvolle Chance dar. Sie können sich dadurch nicht nur als innovative und verantwortungsbewusste Akteure im Markt positionieren, sondern auch entscheidende Wettbewerbsvorteile sichern. Eine gezielte Vorbereitung und Pilotierung des DPP ermöglicht es Unternehmen, auf die zukünftigen Anforderungen proaktiv zu reagieren und eine nahtlose Integration in ihre bestehenden Systeme sicherzustellen.

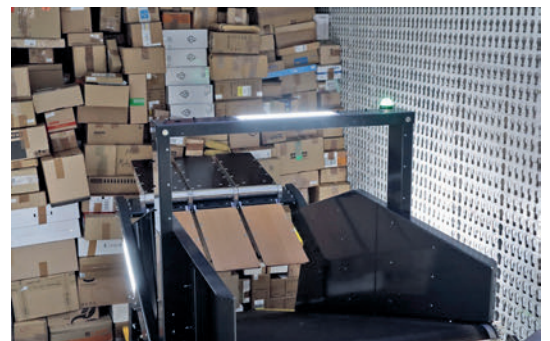
GS1 arbeitet eng mit allen betroffenen Branchen zusammen, um eine reibungslose Umsetzung des digitalen Produktpas-

ses zu gewährleisten und so die Weichen für eine nachhaltigere und transparenter gestaltete Zukunft der Lieferketten zu stellen.

Eine Innovation in der halbautomatischen Entladung

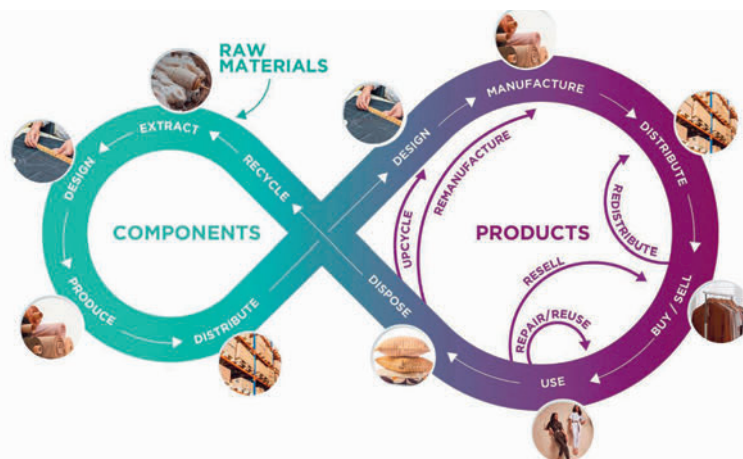
Traditionell erfordert das Entladen von Fahrzeugen in Paketzentren intensive manuelle Arbeit, die nicht nur zeitaufwendig, sondern oft auch unergonomisch ist. Dieser Prozess spielt eine Schlüsselrolle in der Effizienz und Kapazität eines Paketzentrums.

Angesichts des wachsenden Mangels an Personal, dessen gesundheitlichen Schutzes und der zunehmenden Flächenknappheit wird der Einsatz von neuen Technologien zunehmend unerlässlich.



Um diesen Herausforderungen zu begegnen, hat **Körber Supply Chain** den ErgoUnload entwickelt. Diese Innovation befindet sich aktuell in der Pilotphase. In heutigen Entladevorgängen legt man Pakete nacheinander auf dem Teleskop ab. Dabei werden Pakete gehoben und oft mit Rotation bewegt.

Der ErgoUnload erlaubt es dem Bediener, auf ergonomische Art und Weise mehrere Pakete gleichzeitig zu entladen und dem Teleskop automatisch zuzuführen. Dafür werden Packstücke nicht gehoben und keine monotonen Drehbewegungen durchgeführt. ▶▶



Das halbautomatische System reduziert den manuellen Arbeitsaufwand und gewährleistet eine schnelle sowie schonende Paketabwicklung. Diese Innovation ermöglicht eine erhebliche Steigerung der Durchsatzleistung, optimiert den benötigten Platz und senkt die Betriebskosten. Die körperliche Belastung für die Bediener wird deutlich reduziert.

Fachkräftemangel im Schweizer Supply-Sektor

Eine aktuelle Studie der Universität St. Gallen prognostiziert einen alarmierenden Fachkräftemangel im Schweizer Supply-Sektor: Derzeit fehlen etwa 36 000 Arbeits- und Fachkräfte; bis 2032 könnte diese Zahl auf rund 80 000 ansteigen.

«Wenn der Güterkreislauf funktionieren soll, müssen wir uns bewegen!

Daniel Moser
Strategieberatung Movement'32

Ein zentraler Faktor für diesen Mangel ist das fehlende Bewusstsein sowie das mangelnde Wissen über die vielfältigen Berufs- und Karrieremöglichkeiten in der Arbeitswelt von Supply.

Um dieser Herausforderung zu begegnen, hat Swiss Supply die Initiative **Movement'32** ins Leben gerufen. Ziel ist es, gemeinsam mit Wirtschaftspartnern aus Einkauf, Logistik, Lagerung, Transport, internationaler Spedi-

tion, Verpackung, Recycling und Entsorgung den Schweizer Güterkreislauf langfristig zu stärken. Im Fokus stehen dabei die Verbesserung des Images, die Förderung von Wissen und die Gewinnung von Nachwuchskräften im Supply-Bereich.

Movement'32 plant über einen Zeitraum von mindestens zehn Jahren, die Attraktivität der Branche zu steigern und die Versorgungssicherheit der Schweiz zu gewährleisten. Angesichts des demografischen Wandels und der zunehmenden Bedeutung von Nachhaltigkeit ist es essenziell, junge Talente für Berufe in der Supply-Branche zu begeistern und somit die Zukunftsfähigkeit des Sektors sicherzustellen.

«Passion for Solutions» – zukunftsorientierte Intralogistiklösungen

Nach der Logistics & Automation in Zürich ist vor der LogiMat in Stuttgart. Unter dem diesjährigen LogiMat-Motto «Passion for Solutions» präsentiert die **Stöcklin Logistik AG** als Spezialistin für zukunftsorientierte und kundenspezifische End-to-End-Intralogistiklösungen ihr gesamtheitliches Lösungsportfolio. Von der Planung über die Projektierung bis hin zur Lieferung schlüsselfertiger Gesamtsysteme, inklusive umfassender Long-Life-Services, bietet Stöcklin alles aus einer Hand.

Robotik-Experten arbeiten dabei eng mit der IT-Abteilung der Kunden zusammen, damit operative Technologie (OT) und digitale Technologie (IT) – also Roboter, Anlagen- und Materialfluss-Management – nahtlos ineinandergreifen. Zu-



dem werden optimale Mensch-Maschine-Schnittstellen gestaltet, die eine intuitive und effiziente Interaktion ermöglichen.

Das seit 50 Jahren bewährte Kreislaufmanagement für Stapler und Anlagenlösungen wird vorgestellt, ebenso wie nachhaltige, zukunftsorientierte Systemlösungen, die nicht nur effiziente Prozesse, sondern auch einen positiven Einfluss auf die Umweltbilanz haben. Diese Lösungen tragen zur Reduzierung des Energieverbrauchs und der Emissionen bei und unterstützen Unternehmen dabei, ihre Nachhaltigkeitsziele zu erreichen.

Durch die zentrale Planung, Konstruktion und Produktion im Technologie-Center in Laufen ist es möglich, flexibel und passgenau auf individuelle Kundenanforderungen einzugehen. Dies ist besonders auch für die Modernisierung sowie für die Erweiterung bestehender Anlagen bestens geeignet.

Die partnerschaftliche und enge Zusammenarbeit mit den Kunden ermöglicht massgeschneiderte Lösungen, die exakt auf die spezifischen Bedürfnisse und Herausforderungen abgestimmt sind.

Am 1. Messetag, dem 11.3.2025, wird Klaus Jäger, Leiter Modernisierung Stöcklin AG, auf den Exhibitor Insights im Forum Nord, Halle 7, um 16.00 Uhr einen Vortrag mit dem Thema «Mit intelligenter Modernisierung: nachhaltig und leistungsstark in die Zukunft» halten.



Petra Zentner
Fachjournalistin, Geschäftsführerin
von B2B Swiss Medien AG

Studie
Fachkräftemangel



FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE OPTIMIERT

Schlüsselfertige Bioenergieanlagen für industriellen Dampf

20 Jahre Erfahrung

Das Unternehmen BKtech wurde 2005 in Schweden nach einem Wirbelsturm gegründet, bei dem hektarweise Wald gerodet wurde. Damals entstand die Idee, aus Restmaterial Pellets herzustellen. Seitdem hat der Pelletpionier sein Geschäft ausgeweitet und liefert heute schlüsselfertige Anlagen im Leistungsbereich zwischen 0,8 und 15 MW für Prozessdampf, Heisswasser, Warmwasser und Thermoöl.

Seit mehr als 10 Jahren optimiert BKtech kontinuierlich seine Bioenergieanlagen für die industrielle Dampferzeugung. In der Lebensmittelindustrie hat das Unternehmen bereits mehr als 20 Anlagen installiert. Neben der Produktion und Montage verantwortet BKtech je nach Kundenwunsch auch die Wartung und Instandhaltung der Anlagen und unterstützt seine Kunden bei der Brennstoffbeschaffung.

Vorkonfektioniertes System

Das BKtech-Konzept basiert auf standardisierten und vorgefertigten Modulen, die zum Standort geliefert und auf dem Werksgelände endmontiert werden. Hier-



durch lässt sich die Implementierungszeit erheblich verkürzen. Unterbrechungen im Produktionsprozess, Installationszeiten und Kosten werden minimiert.

Markteintritt in der Schweiz

Mit einem Grossprojekt im Fernwärmesegment ist der Pelletpionier jetzt in den Schweizer Markt eingestiegen: Der Energieversorger IWB Basel war auf der Suche nach einer umweltfreundlichen, platzsparenden Lösung für seinen Standort, der mitten im historischen Stadtzentrum liegt. BKtech erhielt den Zuschlag für eine auf Holzpulver basierende Anlage, die 2 x 15 MW Heisswasser erzeugt.

Das Unternehmen will seine Aktivitäten in der Schweiz weiter ausbauen und geht in diesem Jahr lokale Partnerschaften mit Schweizer Pelletlieferanten und anderen Stakeholdern der Branche ein.

bktech

BKtech Group

Traversvägen 11
SE - 38431 Blomstermåla
info@bktech.se
www.bktechgroup.de

B2B SWISS
MEDIEN AG

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

Melden Sie sich noch heute für den Newsletter an.



Chemie
Pharma



Food



Healthcare



Kunststoff



MEM



Heime &
Spitäler



Lebensmittel-
Industrie



Verpackungs-
Industrie

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



DIGITALER PRODUKTPASS

Ein Booster für die Standardisierung

Die Digitalisierung bringt in der Industrie bedeutende Fortschritte mit sich, indem sie zur Optimierung von Anlagen, zur Steigerung der Produktionskapazität und zur Senkung der Kosten beiträgt.

► MICHAEL RIESTER

Um die zunehmend komplexen digitalen Infrastrukturen effizient zu integrieren und zu verwalten, braucht es eine standardisierte Infrastruktur für digitale Ökosysteme. Eine solche Standardisierung würde den strukturierten Austausch von Daten auf Anlagen-, Produkt- und Systemebene erleichtern, was wiederum die Entscheidungsfindung in Echtzeit und die Betriebssicherheit verbessert. Digitale Zwillinge, die physische und digitale Welten verknüpfen, könnten hier eine Schlüsselrolle spielen. Damit sich digitale Zwillinge indes industrieübergreifend vernetzen, bedarf es einer sehr viel umfassenderen Standardisierung als bislang.

Digitaler Produktpass bis 2030

Ein wesentlicher Schritt in Richtung dieser Standardisierung ist die Einführung des digitalen Produktpasses (DPP). Bis 2030 muss dieser sektorübergreifend eingeführt werden. Dadurch sollen Anwender zukünftig über mobile Endgeräte wie Smartphones oder Tablets umfassende Produktinformationen mit nur wenigen Klicks abrufen können. Die neue EU-Batterieverordnung, die als erste den digitalen Produktpass vorschreibt, verdeutlicht die Notwendigkeit eines einheitlichen Standards. Obwohl Produkt-

informationen, Zertifikate und Bedienungsanleitungen bereits vorhanden sind, wird der sektorübergreifende Austausch heute noch durch die Vielzahl unterschiedlicher Akteure und fehlende Standardisierung erschwert.

Statt sich weiterhin auf die Digitalisierung einzelner Prozesse zu konzentrieren, rückt jetzt das gesamte digitale Ökosystem in den Fokus. Die Zusammenarbeit aller Beteiligten – von Anlagenbetreibern über Serviceanbieter bis hin zu Maschinenherstellern – wird unerlässlich, um die Effizienz und Automatisierung in der Prozessindustrie zu steigern. Die gemeinsame Nutzung von Daten über Maschinenleistungen und Wartungsbedarf in Echtzeit kann beispielsweise Ausfallzeiten reduzieren und die Lebensdauer von Anlagen verlängern.

Um den Datenaustausch entlang der Wertschöpfungskette zu vereinfachen, ist der verstärkte Einsatz digitaler Zwillinge in Verbindung mit einem gemeinsamen Verständnis zwischen Industrie, Verbänden und Forschung entscheidend. Die Industrial Digital Twin Association (IDTA) spielt hierbei eine zentrale Rolle. Kerntechnologie ist die «Asset Administration Shell» (AAS), eine standardisierte Beschreibung des Verhaltens und der Fähigkeiten eines Assets für Kommunikation und Interaktion, also der standardisierte digitale Zwilling eines Assets. Diese



Verwaltungsschale ermöglicht die Integration von Daten aus verschiedenen Quellen und bildet eine einheitliche Grundlage für die Kommunikation zwischen unterschiedlichen Systemen und Akteuren.

Digital Data Chain: Der Weg zur standardisierten Zukunft

Um die vollständige digitale Datenkette von Herstellern bis zu Anlagenbetreibern zu etablieren, braucht es die Integration drei wesentlicher Technologien: die automatische Identifikation physischer Objekte nach IEC 61406, digitale technische Dokumentation nach VDI 2770 und digitale Informationsaustauschplattformen (Information Exchange Platform, IEP). Diese Technologien bilden die Grundlage für einen harmonisierten Ansatz zur Identifikation und Verwaltung von Objekten und Daten, was die Implementierung von Innovationen beschleunigt und Skaleneffekte ermöglicht.

All dies macht deutlich: Geht es um den Einsatz standardisierter digitaler Infrastrukturen, spielen der nun initiierte digitale Produktpass als auch die Asset Administration Shell (AAS) eine entscheidende Rolle, um einen effizienten und transparenten Datenaustausch entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu ermöglichen.



Michael Riester
Head of Research & Development,
Endress+Hauser Digital Solutions

Ihr Weg zum Erfolg

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903

Von Starterkulturen über Gewürze bis zu Marinaden und vieles mehr –
wir entwickeln Ihr trendiges & individuelles Erfolgsprodukt!



TRINKWASSER- VERSORGUNG OHNE KOMPROMISSE

mit neuer Dichtungstechnologie von KLINGER

Vorteile von KLINGERSIL® C-4240

- » Speziell entwickelt für die Anforderung der Trinkwasserversorgung und neuen Elastomerleitlinie (KTW-BWGL)
- » Alle Inhaltsstoffe sind auf ihre Trinkwassertauglichkeit positiv bewertet und getestet
- » Keinerlei Einfluss auf Geschmack, Geruch, mikrobiologisches Wachstum oder die chemische Zusammensetzung des Trinkwassers



KLINGER Gysi AG
Bachstrasse 34 » Postfach » CH-5034 Suhr
+41 62 855 00 00 » sealing@klinger-gysi.ch
www.klinger-gysi.ch



Zum Newsletter anmelden

Bleiben Sie auf dem Laufenden!





Automatisierung als Schlüsselfaktor für die Lebensmittellogistik?

In der komplexen Frischewelt der Lebensmittellogistik sind effiziente Lieferketten und eine fortschrittliche Lagerlogistik unerlässlich.

► MICHAEL HUHN

Automatisierungssysteme und Robotik sind in der Frischelogistik heutzutage unverzichtbar. Zu meistern gilt es den Spagat zwischen Hochleistungsproduktion und den individuellen Bedürfnissen der Abnehmer. Intelligente Lösungen der Lagerautomation spielen dabei ihre Stärken aus.

Die passenden Lager- und Kommissioniersysteme ermöglichen eine Effizienzsteigerung, da sie Aufträge schnell und präzise abwickeln. Das ist insbesondere bei verderblichen Waren von entscheidender Bedeutung. Zeitgleich minimieren Robotergreifer, die speziell für die Handhabung empfindlicher Produkte wie SB (Selbstbedienungs)-Schalen entwickelt wurden, Beschädigungen und Verluste während des Sortier- und Verpackungsprozesses.

Spagat zwischen Grossauftrag und E-Commerce

Das Zusammenspiel von Grossbestellungen und E-Commerce stellt eine besondere Herausforderung für die Intralogistik dar. Einerseits müssen die Lager mit modernster Technik ausgestattet sein, um hohe Durchsatzgeschwindigkeiten zu ermöglichen und die Frische der Produkte zu gewährleisten. Andererseits erfordert der E-Commerce Lagerlösungen, die eine schnelle Anpassung an wechselnde Bestellmengen und Produktvarianten ermöglichen. Hier sind flexible Technologien und skalierbare Automatisierungslösungen gefragt, um sowohl die Anforderungen des Grosshandels effizient zu bedienen als auch individuelle Kundenwünsche zu erfüllen. Zu den marktspezifischen Besonderheiten zählt neben saisonalen Spitzen auch die Varianz in der Bestellstruktur: Viele Geschäfte wie Bäckereien oder Metzgereien bestel-

len nur kleine Mengen, während Supermarktketten und andere Grossabnehmer ganze Paletten ordern. Diese zunehmende Varianz der nachgefragten Leistungen in der Kommissionierung und im Versand trifft auf einen eklatanten Arbeitskräftemangel. Doch wie begegnen Produzenten und Lieferanten diesen Herausforderungen? «Als Generalunternehmer haben wir bereits zahlreiche Projekte in der Lebensmittellogistik begleitet. Automatisierungen waren dabei immer ein unerlässlicher Knotenpunkt für die erfolgreiche Umsetzung der komplexen Prozesse», erklärt Yusuf Kaya, Key Account Manager der Unitechnik Systems GmbH.

Richtiges Palettiermuster entscheidet

Das automatische Palettieren von verschiedenen Ladeeinheiten auf Versandpaletten ist eine Kunst für sich, die optimiert werden muss, um den Raum effizient zu nutzen und die Produkte während des Transports zu schützen. Kundenspezifische Anforderungen können variieren, abhängig von den Bestellvolumina, der Art der Produkte und den Zielmärkten. Fortschrittliche Softwarelösungen, die mit intelligenten Algorithmen arbeiten, können helfen, ideale Palettiermuster zu generieren, die nicht nur die Stabilität der Ladung gewährleisten, sondern auch den schnellen Zugriff auf bestimmte Artikel erleichtern, sollte dies beim Auspacken erforderlich sein. Automatisierte Palettierroboter können diese Muster effektiv umsetzen und dabei helfen, die Ladezeiten zu verkürzen und menschliche Fehler zu reduzieren.

Herausforderung «Transport» – das Handling von Fleischkisten

In der Frischelogistik kommen beim Transport zwischen den Wertschöpfungsstufen oder Handelspartnern oft die sogenannten Fleischkisten nach den

Massen E1, E2 oder E3 zum Einsatz. Diese Mehrwegkisten aus Kunststoff werden durch Transport und Reinigung stark beansprucht. Sie eignen sich daher nur bedingt als Ladungsträger innerhalb einer automatisierten Förder- und Lagertechnik. «Wir haben hierfür zwei Lösungen entwickelt. Euro-Fleischbehälter können direkt oder auf einem Trägertablar gefördert werden», erklärt Yusuf Kaya. Wie funktionieren diese Lösungen? Im ersten Fall werden die Behälter auf ihre Förderfähigkeit geprüft. Dafür kommt ein eigenentwickeltes vollautomatisches Vermessungssystem zum Einsatz. Diese Lösung bietet Flexibilität und stellt sicher, dass nur definierte Behälter für den weiteren Transport zugelassen werden. Im zweiten Fall werden die Kästen vollautomatisch auf eine Trägertablar gesetzt. Das zusätzliche Leertablarhandling wird durch ein speziell entwickeltes Puffersystem gelöst.

Vom Frischgeflügel bis zum Convenience Food

Jedes Projekt hat in der Lebensmittellogistik seine individuellen Schwerpunkte. So gehören z.B. nicht nur Produzenten von Frischfleisch oder haltbaren Lebensmitteln zum Kundenkreis, sondern auch Airline-Caterer oder weiterverarbeitende Betriebe wie Convenience-Food-Hersteller.

«Automatisierungslösungen sind daher in der Lebensmittellogistik sehr facettenreich, bringen aber im Hinblick auf Effizienz und Genauigkeit viele Vorteile», so Kaya.

FrISCHE-Manufaktur – Leidenschaft für gutes Essen

Viele Convenience-Food-Hersteller stehen vor der Aufgabe, Kunden wie Gastronomie, Cafeterien und Kantinen in Schulen und Krankenhäusern schnell und unter Einhaltung der Kühlkette zu beliefern.

- (1) Frische Lebensmittel stellen besondere Anforderungen an Hygiene und Logistik.
- (2) Ein vollautomatisches Vermessungssystem prüft E2-Kisten auf Förderfähigkeit.
- (3) Schnelldreher werden per Pick-by-Light kommissioniert.
- (4) Automatischer Palettierroboter stapelt E2-Kisten lagenweise.

Das liegt unter anderem an dem kurzen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der produzierten Lebensmittel. Damit in diesem Prozess keine Fehler passieren, setzt einer der grössten Anbieter Europas in seinem neuen Logistikzentrum auf eine automatisierte Intralogistik. Herzstück des zusammen mit Unitechnik entwickelten Systems ist ein Shuttle-Lager für 30 000 Euro-Fleischbehälter (E-Kisten) im Normkühlbereich. Das Shuttle-Lager ist multifunktionsfähig, das heisst, es werden sowohl sortenreine E2-Gebinde aus dem Wareneingang als auch kommissionierte E2-Kundengebinde ein- und ausgelagert.

Frischgeflügel – Qualität, die man schmeckt

Bei der Produktion und dem Versand von Frischfleisch sind kurze Wege und eine gute Klimatisierung entscheidend. Das neue Logistikzentrum eines bekannten deutschen Frischgeflügelverarbeiters ist daher über eine Förderbrücke für Paletten, Kisten und Kartons mit der Produktion verbunden. Diese werden vollautomatisch auf ein Trägerregal gestellt. Herzstück der Logistikanlage ist ein Hochleistungs-Shuttlesystem, das die aus der Produktion kommenden Waren bei ca. 0–2°C zwischenlagert und nach Kundenauftrag sequenziert auslagert. Am Kommissionierplatz werden die E1-, E2-Kisten und Kartons auf automatisch bereitgestellte Kundenpaletten palettiert.

Herausforderungen spielend meistern und Genuss neu erleben

Ein bekannter Hersteller von Gewürzen und Saucen hat diese Herausforderung unterstützt von Generalunternehmer Unitechnik mit einem Ware-zur-Person-Kommissioniersystem gelöst. Ware-zur-Person-Kommissionierplätze für Behälter und Paletten übernehmen die Bearbeitung der Kundenaufträge. Ausserdem kommen Roboter zum Palettieren und Depalettieren zum Einsatz.



Michael Huhn
Vertriebsleiter,
Unitechnik Systems GmbH

MIT BOMBAL® – KEINE CHANCE FÜR LISTERIEN

Die innovativen Frischhalter unserer Marke BOMBAL® vermeiden Keimwachstum und gewährleisten Frische sowie Sicherheit Ihrer Erzeugnisse bis zum Verzehr.

FRAGEN SIE
DANACH!



BOMBAL

VAN HEES
we know how

VAN HEES AG · 5612 Villmergen · +41 56 610 63 07 · van-hees.com



So reisen Schokowalzen.

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

BAUGER
so reisen Fabriken®



EVENTS

11. BIS 14. MÄRZ 2025

Innoteq 2025: Zukunft hautnah erleben

► Vom 11. bis 14. März 2025 verwandelt sich das Bernexpo-Areal in Bern erneut in den Hotspot der Schweizer MEM-Industrie. Unter dem Motto «Fit for Future» setzt die Innoteq 2025 Impulse, die Unternehmen helfen, ihre Wettbewerbsfähigkeit in einer dynamischen Welt zu sichern. Die Veranstaltung konzentriert sich auf Themen, die nicht nur heute relevant sind, sondern auch morgen den Grundstein für den langfristigen Erfolg der Branche legen.

INNOTEQ

11. - 14. MÄRZ 2025 | BERNEXPO-AREAL

JETZT GRATIS-TICKET SICHERN
IHR PROMOCODE: **INQ25LI**

iba
2025

DIE FÜHRENDE WELTMESSE
FÜR BÄCKEREI, KONDITOREI
UND SNACKS

18.–22.05.2025 in Düsseldorf

**BAKING
NEW WAYS.**

Wissen, wie die Zukunft backt.

**JETZT
TICKET
SICHERN!**

iba-tradefair.com

Die Innoteq 2025 beleuchtet gleich zwei zentrale Themen: Mit «Sustainable Productivity» werden Wege aufgezeigt, wie Unternehmen ökologisch und ökonomisch erfolgreich agieren können – von lokalem Sourcing bis hin zu grüner Produktionstechnologie. Parallel dazu steht mit «Smart Factory & Industrie 4.0» die digitale Transformation im Zentrum: Die Smart Factory wird durch Technologien wie IoT, KI und Augmented Reality greifbar. Das Resultat? Eine Produktion, die effizienter, flexibler und nachhaltiger ist.

Mit spannenden Keynotes, inspirierenden Vorträgen und lebhaften Diskussionen bietet die Innoteq weit mehr als eine Messe – sie ist ein Schmelztiegel für Innovation, Vernetzung und praxisnahe Lösungen. Egal, ob Sie Trends entdecken, neue Partner finden oder sich über die Herausforderungen der Zukunft austauschen möchten: Hier sind Sie am Puls der Zeit. Seien Sie da-

bei, wenn die Schweizer MEM-Industrie ihre Zukunft gestaltet. Die Frage ist: Trends folgen oder Trends setzen – wo sehen Sie sich? Antworten gibts an der Innoteq.

Lassen Sie sich die Innoteq 2025 nicht entgehen und sichern Sie sich mit dem Promocode INQ25LI Ihr kostenloses Ticket unter



INNOTEQ

Bernexpo AG
Mingerstrasse 6
3000 Bern
Tel. +41 31 340 11 11
info@bernexpo.ch
www.bernexpo.ch

10. APRIL 2025

Lebensmitteltag – 10 Jahre Wissenstransfer auf höchstem Niveau

► 2025 feiert der Lebensmitteltag LMT sein 10-jähriges Bestehen. Als führende Schweizer Fachtagung der Lebensmittelbranche hat sich der LMT fest etabliert und bringt jährlich Führungskräfte und Fachleute aus der gesamten Food-Industrie zusammen. Die Jubiläumsausgabe findet am Donnerstag, 10. April 2025, in Luzern statt und bietet ein besonders spannendes Programm. Hochkarätige Referierende setzen sich mit den drängendsten Herausforderungen und Zukunftsthemen der Lebensmittelbranche auseinander.

Der Lebensmitteltag ist mehr als eine Tagung – er ist ein wertvolles Netzwerk- und Wissensforum. In diesem Jahr stehen erneut vielseitige The-

men aus der Lebensmittelindustrie im Fokus, beleuchtet aus den Perspektiven von Wissenschaft, Gesetzgebung, Nachhaltigkeit und Innovation. Die Teilnehmenden erwartet ein breites Spektrum an Impulsen, die ihnen nicht nur neue Erkenntnisse im eigenen Fachgebiet liefern, sondern auch Denkanstösse über den Tellerrand hinaus. Die Jubiläumsausgabe wird die Tradition fortsetzen, aktuelles Fachwissen und visionäre Ausblicke in einem inspirierenden Rahmen zu vereinen.

Begleitet von TV-Moderatorin Daniela Lager präsentieren Expert:innen und Branchenvisionär:innen aktuelle Themen. Der diesjährige LMT beleuchtet, wie Hygienic Design

Lebensmittelsicherheit prägt und welche Herausforderungen gesetzliche Vorgaben mit sich bringen. Zukunftsvisionen für Bio, die wahren Kosten unserer Ernährung, die Risiken von PFAS und das Prinzip der «Just Culture» eröffnen Ihnen neue Perspektiven und Denkanstösse. Das Jubiläumsprogramm des LMT verspricht interessante Einblicke und spannende Diskussionen, die Fachleute aus allen Bereichen der Lebensmittelbranche begeistern werden.

Der Lebensmitteltag bietet nicht nur fundiertes Fachwissen, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Networking in der Branche. Aufgrund der hohen Nachfrage wird eine frühzeitige Anmeldung empfohlen.



Datum: Do, 10. April 2025

Ort: Hotel Schweizerhof Luzern

Veranstalter: SQS/bio.inspecta

**LEBENS
MITTEL 10
TAG + JAHRE**
10. APRIL 2025
LEBENSMITTELTAG.CH

ManagEvent

Scheunerweg 18

3063 Ittigen

Tel. +41 62 865 63 32

welcome@lebensmitteltag.ch

www.lebensmitteltag.ch

11. BIS 13. MÄRZ 2025

Innovationen und Lösungen für die Zukunft der Intralogistik

► Die Logimat 2025 wird vom 11. bis 13. März auf dem Stuttgarter Messegelände stattfinden und erneut alle zehn Hallen belegen. Über 1500 Aussteller, darunter 200 erstmals auf der Messe, präsentieren auf mehr als 120 000 Quadratme-



ter ihre neuesten Produkte und Innovationen in der Intralogistik. Unter dem Motto «Passion for Solutions» bietet die Messe einen umfassenden Überblick über Lösungen für die aktuellen Herausforderungen der Branche, mit einem besonderen Fokus auf Künstliche Intelligenz (KI), Nachhaltigkeit und den Arbeitskräftemangel.

Die Aussteller zeigen unter anderem neue Kompaktlagersysteme, Taschensortier- und Systemshuttles, die mit KI-ge-

stützter Automatisierung und Nachhaltigkeit kombiniert werden. Diese Lösungen bieten hohe Energieeffizienz und eine längere Lebensdauer von Anlagen. Ein weiteres Highlight sind die Weiterentwicklungen im Bereich der Robotertechnologie, wie fahrerlose Transportfahrzeuge (FTF) und autonome mobile Roboter (AMR), die den Arbeitskräftemangel adressieren.

Auch die Staplerhersteller präsentieren Innovationen, darunter neue Elektroseitenstap-

ler und automatisierte Cobots für Palettentransporte. Neuheiten im Bereich alternativer Antriebe sowie Entwicklungen von Robotern, Drohnen und autonomen Fahrzeugen werden ebenfalls vorgestellt. Zudem zeigt die Verpackungsbranche nachhaltige Lösungen wie intelligente Mehrwegverpackungen und papierbasierte Umreifungsmaschinen.

In Halle 4 stellen Softwareunternehmen ihre neuesten IT-Lösungen vor, die durch KI-basierte Funktionen und Algorithmen eine optimierte Prozesssteuerung ermöglichen. Diese Lösungen verbessern die Effizienz im Warehouse-, Transport- und Supply-Chain-Management durch vernetzten Datenaustausch und Cloud-basierte Ansätze.

Die AutoID-Branche präsentiert in Halle 2 ihre neuesten Systeme für Kennzeichnung und Erfassung direkt im Materialfluss, darunter RFID- und E-Paper-Technologien sowie die neuesten Handscanner und Wiegesysteme.

Die Logimat 2025 verspricht einen spannenden und zukunftsorientierten Einblick in die neuesten Entwicklungen der Intralogistik. Messeleiter Michael Ruchty erwartet steigende Besucherzahlen und betont, dass die Messe einen wertvollen Informationsvorsprung für die Branche bietet. Weitere Informationen und Tickets sind auf der Messe-Website verfügbar.



BTO Solutions Schürch AG

Pflanzschulstrasse 3

8400 Winterthur

Tel. +41 44 350 36 02

www.logimat-messe.de

25. MÄRZ 2025

«Die direkte Einbindung der jungen Generation ist etwas ganz Besonderes»

► Unter dem Motto «von Lernenden für Lernende» lädt der Tag des Nachwuchses am Dienstag, 25. März 2025, im Rahmen der Gastia erstmals Fachkräfte zum Austauschen und Vernetzen ein. Beatrice Schweighauser, Schulleiterin am EHL Campus Passugg und Mitorganisatorin des Tags des Nachwuchses, erläutert die Bedeutung solcher Formate für die Zukunft der Branche.

Frau Schweighauser, der Fachkräftemangel ist eine zentrale Herausforderung in der Gastronomie und Hotellerie. Wie wichtig sind Initiativen wie der Tag des Nachwuchses, um dem entgegenzuwirken?

Diese Initiativen sind essenziell, um den Wert der Branche zu vermitteln und die Begeisterung für deren Berufe zu wecken. Sie helfen, das Image zu stärken und jungen

Menschen Perspektiven aufzuzeigen.

Was macht den Tag des Nachwuchses besonders und einzigartig?

Die direkte Einbindung der jungen Generation ist etwas ganz Besonderes. Der Tag des Nachwuchses ist eine Plattform für den Dialog zwischen Talenten und Branchenvertreterinnen und -vertretern, bei der echte Begegnungen und Inspiration stattfinden.



Ihre Hotelfachschulstuderenden führen die Teilnehmenden durch die Veranstaltung. Wie profitieren die beiden Seiten voneinander?

Die Teilnehmenden erleben authentische Einblicke in die Welt der Hotellerie und Gastronomie. Gleichzeitig sammeln unsere Lernenden wertvolle Praxiserfahrungen, erweitern ihr Netzwerk und festigen ihre sozialen sowie kommunikativen Fähigkeiten.

Welche Highlights erwarten die Teilnehmenden am Tag des Nachwuchses?

Inspirierende Keynotes, interaktive Workshops und Networking-Möglichkeiten mit Branchenexpertinnen und -experten sind nur einige der Highlights. Auch Live-Demonstrationen und Praxisübungen machen den Tag einzigartig.

Gastia – Die Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft.

Vom 23. bis 25. März 2025 treffen an der Gastia nationale und internationale Anbieterinnen auf regionale Vertreter aus der Gastronomie und Hotellerie.

Mehr Informationen und Tickets finden Sie unter www.gastia.ch.

Details zum Tag des Nachwuchses finden Sie unter www.gastia.ch/nachwuchs.

gastia

Olma Messen St. Gallen

Splügenstrasse 12

9008 St. Gallen

Tel. +41 71 242 01 01

info@olma-messen.ch

www.gastia.ch

5. BIS 7. FEBRUAR 2025

Plattform für Innovation und Austausch in der Weinbranche

► Zur Prowein 2025 wird erstmals ein eigenes Business Forum präsentiert, das an allen drei Messtagen ein umfangreiches Programm bietet. Dieses Forum dient als exklusive Plattform für Wissenstransfer, Branchenaustausch und Inspiration und ergänzt die bestehenden Highlight-Zonen wie die Prowein Zero, Champagne Lounge und Organic World. Es bietet der Weinbranche Orientierung und zeigt Wege auf, um den vielfältigen Herausforderungen zu begegnen.

Das Business Forum in Halle 16 widmet sich aktuellen Branchenthemen, darunter der Weinkonsument der Zukunft, modernes Weinmar-

keting und Nachhaltigkeit. «Das Forum reagiert auf den Wunsch nach mehr Austausch über Business-Themen», erklärt Peter Schmitz, Director der Prowein.

Moderiert wird das Forum von Cathy Huyghe, einer renommierten Weinexpertin und CEO von Enolytics, einem Anbieter für Business-Intelligence-Daten im Getränkebereich.

An jedem Messtagen wird ein eigener Themenschwerpunkt gesetzt:

► Am Sonntag geht es um den Weinkonsumenten der Zukunft, mit Fokus auf neue Zielgruppen, Preissegmente und das Thema Wein und Gesundheit.

► Am Montag steht modernes Weinmarketing im Mittelpunkt. Themen sind u.a. der Einsatz von KI im Weinhandel, Social Media (insbesondere TikTok) und der Umgang mit Daten zur Optimierung des Vertriebs.

► Der Dienstag widmet sich der Nachhaltigkeit, insbesondere alternativen Rebsorten und den Auswirkungen des Klimawandels auf Weinregionen. Zudem werden Ergebnisse aus dem Prowein Business Report präsentiert.

Das Business Forum ergänzt die Messe, die vom 16. bis 18. März 2025 in Düsseldorf



stattfindet. Rund 5400 Ausstellende aus mehr als 65 Nationen werden erwartet, um Fachleuten einen umfassenden Überblick über die Wein- und Spirituosenwelt zu bieten.



mas-concept AG

Neugasse 29

6300 Zug

+41 (0) 41 711 18 00

www.prowein.de

Listerien? Keine Chance! Das Van-Hees-Konzept zum Schutz vor Listerien



► Listerien sind ein hohes Sicherheitsrisiko, das für Unsicherheit bei den Konsumenten und den Behörden sorgt. Der Schutz vor diesen ubiquitären Mikroorganismen ist für Unternehmen eine grosse Heraus-

forderung. Die Van Hees GmbH in Walluf gründete bereits 2014 das Competence Center Food.PreTECT, um ihre Kunden in Sachen Lebensmittelsicherheit und -haltbarkeit individuell zu unterstützen.

Schon im Vorfeld der Produktentwicklung, aber auch in allen weiteren Stufen der Produktion erarbeitet das Food.PreTECT-Team gemeinsam mit den Kunden individuelle Lösungen auf Basis der rechtlichen Verordnungen und nach neuesten Kenntnissen aus Forschung und Entwicklung. Es geht darum, Produkte vor frühzeitigem Verderb zu schützen und gleichzeitig den Schutz vor pathogenen Organismen zu gewährleisten. Berücksichtigt wird dabei gleichzeitig die Optimierung der organoleptischen Eigenschaften im Endprodukt. Der Fokus neuer Entwicklungen hat sich im Lauf der Jahre gewandelt. Er liegt heute insbesondere auf dem Einsatz von alternativen und natürlichen Substanzen, die deklarationsfreundlich genutzt werden können.

Für Van Hees war das Thema Lebensmittelsicherheit stets die Grundlage für die Entwicklung ihrer Produkte. Seit 50 Jahren bietet das Unternehmen mithilfe von organischen Säuren der Marke BOMBAL ein Sortiment hochwirksamer Lö-

sungen zur Hemmung unerwünschter Mikroorganismen (oder eines möglichen Listerienwachstums) und für den Erhalt von Frische und sensorischer Qualität an. Für alle Bereiche der Fleischverarbeitung stehen hochwirksame speziell abgestimmte Produkte zur Vermeidung von Keimwachstum zur Verfügung.

Van Hees setzt seit über 75 Jahren Massstäbe in der Entwicklung und Produktion von hochwertigen Gütezusätzen, Gewürzen und Gewürzmischungen, Convenience-Produkten und Aromen für die Fleischbranche, die im Handwerk und in der Industrie gleichermaßen eingesetzt und geschätzt werden.

Van Hees AG

Allmendstrasse 14
5612 Villmergen
Tel. +41 56 610 63 07
Fax +41 56 610 63 08
mail@van-hees.ch
www.van-hees.com

B2B

search

Suchen - Finden - Deal

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

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



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@huegli.com
www.huegli.com



GLEITRINGDICHTUNGEN

CORTech AG

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



INDUSTRIELLE AUTOMATION

Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

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



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



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- ZUSATZSTOFFE

Brenntag Schweizerhall AG

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



Hädener Rohstoffe GmbH

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



LOGISTIK

HKS Fördertechnik AG

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

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



PROZESSOPTIMIERUNG

IE Food Engineering

Wiesenstrasse 7
8008 Zürich
Tel. +41 44 389 86 00
zuerich@ie-group.com
www.ie-group.com



PUMPEN

Alowag AG

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



Rototec AG

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



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



SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

RATEX AG

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



SCHMIERMITTEL NSF H1 ZULASSUNG

Brunox AG

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



SCHMIERSTOFFE NSF H1,3H,HT1

MOTOREX AG

Bern-Zürichstrasse 31
4901 Langenthal
Tel. +41 62 919 75 75
Fax +41 62 919 75 95
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



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



VERPACKUNGSANLAGEN

Multivac Export AG

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



WAAGEN

Sulser Waagen GmbH

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



Swiss Waagen DC GmbH

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



WÄRMETAUSCHER

DENIOS AG

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



WASSERSPENDER

Kärcher AG

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



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.

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

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



IHR
PROMOCODE:
INQ25IMEM



INNOTEQ

DIE SCHWEIZER LEITMESSE
DER FERTIGUNGSINDUSTRIE

11. - 14. MÄRZ 2025 | BERN

**TECHNIK AUF DEN PUNKT.
ABER WER HÄLT DIE FÄDEN IN DER HAND?**



Finden Sie es heraus –
jetzt Gratisticket sichern!

tecno**swiss**®

 **SWISSMEM**

 **SWISSMECHANIC**