



# LEBENSMITTEL INDUSTRIE

12 FEBRUAR  
2026

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

### DAS 60%-POTENZIAL

15 | Mit Bio zur breiten Wirkung

### INTERNATIONALE MESSEN

16 | Schweizer Lebensmittel weltweit präsent

### 2D-CODING

25 | Vom Barcode zum Smartcode



«It's not the cow,  
it's the how!»

Adrian Hirt, Gründer und Geschäftsführer von Alpahirt



Beratung, Planung und Vertrieb  
von Prozesswärmanlagen für die Lebensmittelbranche.  
Wir begleiten Sie durch Ihr Projekt.

Ihr verlässlicher  
Partner in der  
Schweiz  
für Wärme und  
Feuerungstechnik



Die Brennerbaureihe **marathon**® für 120 bis 44.000 kW



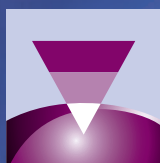
www.psb-feuerungstechnik-ag.ch  
Armin Heiniger  
Büro +41 (0) 43 317 89 15  
Mobil +41 (0) 79 886 45 51



MESSE  
MÜNCHEN

# Eintauchen und erleben: die ganze Welt des Labors

Von Labortechnik über Analytik und Biotechnologie bis hin zur **analytica conference**: Die Laborwelt entwickelt sich rasant – und auf der **analytica** stehen Sie im Zentrum des Fortschritts. Die Weltleitmesse für Labortechnik, Analytik und Biotechnologie bietet auf 55.000 m<sup>2</sup> einen vollständigen Marktüberblick. Treffen Sie Marktführer und Experten, entdecken Sie Weltneuheiten und finden Sie die optimale Lösung für Ihren Bedarf.



analytica

24.–27.03.2026

[analytica.de](http://analytica.de)



**PETER JOSSI**  
Chefredaktor

## Schweizer Lösungswege

► Adrian Hirt ist Gründer und Geschäftsführer von Alphhirt. Im Brancheninterview zeigt er auf, was seine Herausforderung bezüglich Fachkräftemangel ist: «Wir ziehen Leute an, die genau für diese Art von Landwirtschaft und Lebensmitteln brennen. Unser Engpass liegt eher darin, genügend passende Weidekühe zu finden, die in unser Konzept passen.»

Das Ziel ist seit der Unternehmensgründung 2014 unverändert: «Eine glaubwürdige Alternative zur industriellen Fleischproduktion zu schaffen. Wir wollten Fleisch aus Weidehaltung, das im Einklang mit Tier, Mensch und Landschaft mit radikaler Transparenz entsteht.» Heute arbeitet Alphhirt mit rund 80 Bergbauern-Betrieben zusammen, grösstenteils aus Graubünden und alles Mutterkuhbetriebe. Die Tiere sind im Schnitt rund 10 Jahre alt, oft mit mehreren Kälbern und vielen Alpsommern. Dank der Kooperation mit vier kleinen, regionalen Schlachtbetrieben dauern die Transporte oft nur wenige Minuten und immer unter zwei Stunden. Die traditionelle Fleischtrocknung findet in einer einzigen spezialisierten Fleisch-Lufttrocknerei in der Surselva mit eigener mikrobieller Hausflora statt.

Das Alphhirt-Konzept kann mit der Kurzformel «Bündner Lösungswege – statt globale Ausreden» auf den Punkt gebracht werden. Die Viehhaltung mit sehr weidebasierten Systemen erweist sich dabei schweizweit und global als sinnvoller Weg, um Rindfleisch sinnvoll, tiergerecht und zukunftsgerecht zu erzeugen. Tierische und pflanzliche Lebensmittelproduktion ergänzen sich dabei gegenseitig, wie Adrian Hirt betont: «Wir glauben, dass echte Nachhaltigkeit nur in funktionierenden, natürlichen Kreisläufen entsteht.»

Swiss Food Research lanciert mit der neuen Innovationsgruppe «Sustainable Nutrition» eine nationale Plattform für evidenzbasierte Innovation im Ernährungssystem, wie Jan Biehl, Strategic Innovation & Scaling Swiss Food Research, im aktuellen Beitrag zum Schweizer Innovationsnetzwerk erläutert: «Ernährungssysteme in der Schweiz und international stehen vor tiefgreifenden Veränderungen. Diese Entwicklungen verlaufen häufig parallel, ohne ausreichend koordiniert zu sein. Die Folge sind fragmentierte Initiativen, begrenzte Skalierung und eine verzögerte Umsetzung wissenschaftlicher Erkenntnisse in marktrelevante Anwendungen.» Die neue Innovationsgruppe will hier koordinierend und fördernd wirken.

«Schweizer Lebensmittel weltweit», so der Titel unseres Beitrags zu den internationalen Messeauftritten der Lebensmittelbranche. Angesichts teilweise turbulenter globaler Entwicklungen gewinnt der persönliche Austausch an internationalen Branchennessen und gleichzeitig stattfindenden Fachkongressen an Bedeutung. Hauptabsatzmärkte sind die EU, die USA, Asien und der Nahe Osten. Die weltweite Nachfrage nach hochwertigen, sicheren und nachhaltig produzierten Lebensmitteln steigt kontinuierlich. Besonders gefragt sind Produkte mit klarer Herkunft und Bio-Zertifizierungen – kurz: Schweizer Lösungswege für die Ernährungszukunft.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch

International Trade Fair for Wine & Spirits



*Shape.  
Create.  
Elevate.*

Düsseldorf

March 15-17, 2026

Cultivate  
the visionary  
in you.

[prowein.com](http://prowein.com)





08



12



16



20



## ● INTERVIEW

**8 Bündner Lösungswege** – statt globaler Ausreden

## ● CARTE BLANCHE

**15 Dr. Johanna Gollhofer** ist Professorin für Marketing an der Universität St. Gallen

## ● ORGANISATION + WIRTSCHAFT

**12 Swiss Food Research** – Sustainable Nutrition – neue Innovationsgruppe

**14 SGLWT** – 2026 im Zeichen vertiefter Kooperationen

**16 Internationale Messen** – Schweizer Lebensmittel weltweit

## ● PRODUKTION + TECHNIK

**18 Yeastup AG** startet Produktion im industriellen Massstab

**20 Voller Motivation** in eine **nachhaltige Transportzukunft**

**22 KI, Robotik und Fachkräfte** – Weichenstellung für die Logistik

**25 2D-Coding** – vom Barcode zum Smartcode

**26 Verpackung** – Wenn **Mikrorisse** die Qualität gefährden

## ● RUBRIKEN

**3 Hors d'œuvre**

**6 Entrée**

**29 Events**

**32 Marktplatz**

**34 Bezugsquellen**

FOTOS: TITEL: YANNICK ANDREA | INHALT: JÜRIG WALDMEIER, SWISS FOOD RESEARCH, SWITZERLAND GLOBAL ENTERPRISE, SCANIA SCHWEIZ AG

## ● IMPRESSUM

### VERLAG

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

### GESCHÄFTSFÜHRERIN

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

### CHEFREDAKTOR

Peter Jossi, peter.jossi@b2bsswissmedien.ch

### REDAKTION

Petra Zentner

### INSERATE

Justine Gisler  
justine.gisler@b2bsswissmedien.ch

Cornelia Köster  
cornelia.koester@b2bsswissmedien.ch

### ABONNEMENTE

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

### LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT

AVD GOLDACH AG, 9403 Goldach  
www.avd.ch

### COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

**35. JAHRGANG** ISSN 1420-5939

 **Gedruckt**  
in der Schweiz



## Coop verzeichnet Umsatzrekord

► Coop erreichte im vergangenen Geschäftsjahr erstmals einen Umsatz von über CHF 35 Milliarden. Mit einer Zunahme von währungsbereinigt CHF 742 Millionen, respektive 2,1 Prozent gegenüber dem Vorjahr, weist Coop einen Umsatz von CHF 35,4 Milliarden aus. Sowohl bei den Coop-Supermärkten als auch bei den

Fachformaten gewinnt Coop Marktanteile. Dies ist mitunter auf die zahlreichen neuen Kundinnen und Kunden zurückzuführen. Die Coop-Supermärkte wuchsen um 2,6 Prozent, wobei *coop.ch* um 10,1 Prozent zulegte. Ohne Treibstoffe stieg der Nettoerlös im Detailhandel um 2,3 Prozent. Grosshandel/Produktion legten währungs-

bereinigt um 2,9 Prozent zu. Der Nettoerlös mit nachhaltigen Produkten steigerte sich auf CHF 6,8 Milliarden.

Im Detailhandel beläuft sich der Gesamtumsatz auf CHF 21,1 Milliarden. Die Coop-Supermärkte inklusive *coop.ch* erreichten einen Nettoerlös von CHF 12,4 Milliarden, wuchsen um 2,6 Prozent

und konnten Marktanteile gewinnen. Nebst nachhaltigen Produkten verzeichnete auch die Eigenmarke Prix Garantie eine erhöhte Nachfrage und wuchs um 7,5 Prozent. Coop konnte im vergangenen Jahr rund 1900 Produkte im Preis senken und hat damit seit 2019 rund CHF 700 Millionen in tiefere Preise investiert.

## Gruyère: Schweizer Verkaufszahlen gleichen US-Rückgang aus

► Die Verkäufe von Gruyère sind vergangenes Jahr nicht so stark zurückgegangen, wie angesichts der US-Zölle befürchtet. Der Rückgang konnte gemäss der Interprofession du Gruyère (IPG) «weitgehend» durch die guten Schweizer

Verkaufszahlen ausgeglichen werden.

Das wirkt sich auf die Produktionsquoten aus. Im Jahr 2025 habe IPG die Menge an traditionellem Gruyère um 5 Prozent reduziert, um dem Rückgang der Nachfrage zuvorzukommen. Für das laufende Jahr hat die IPG eine weitere Einschränkung der Produktionsquote um 3 Prozent beschlossen. Trotz der Instabilität jenseits des Atlantiks wolle die IPG ihre Produkte weiterhin in den Vereinigten Staaten verkaufen. In den letzten Jahren seien mehr als 4300 Tonnen Gruyère in die USA exportiert worden, was 30 Prozent der Gruyère-Exporte entspricht.



## Zuckerfabrik Frauenfeld läuft wieder an



► Als am 23. November 2025 in der Zuckerfabrik Frauenfeld ein Defekt am Kalkturm die Produktion stoppte, war die Zuckerrübenkampagne jäh aus der Spur geraten. Anfang Januar 2026 ist die Wende gelungen: Seit Samstag, 3. Januar 2026, wird in Frauenfeld wieder Zucker produziert – allerdings mit einem Provisorium und deutlich reduzierter Leistung.

«Das Provisorium läuft und wir laufen mit einer Ka-

pazität von rund 140 bis 160 Tonnen in der Stunde – das Ziel ist, rund 200 Tonnen in der Stunde zu haben», sagt Raphael Wild, Leiter Kommunikation der Schweizer Zucker AG. Und er ordnet ein: «Bei uneingeschränktem Betrieb hätten wir in Frauenfeld eine Kapazität von rund 400 Tonnen in der Stunde, die angestrebten 200 Tonnen sind also 50 Prozent der normalen Kapazität.»



## Rüebli beliebtestes Gemüse der Schweiz

► Rüebli sind das beliebteste Gemüse der Schweiz und behaupten diesen Platz seit geraumer Zeit. Saison hat das Wurzelgemüse das ganze Jahr über. Rüebli gibt es in allen verschiedenen Farben und es gibt zahlreiche Sorten, darunter alte, wiederentdeckte und neue Variationen, die von blass bis gelb, violett bis hin zu fast schwarz reichen. Das Wurzelgemüse enthält viel Betacarotin und ist zudem kalorienarm. Eine neue Variation ist beispielsweise das saftige Beta-Sweet-Rüebli,

das aus einer Kreuzung der bekannten orangefarbenen Sorte mit einer schwarzen Urrüebli-Sorte hervorgegangen ist. Das Innere ist orange, während die äussere Schale violett und fast schwarz ist. Diese Sorte ist süsser als die orangefarbenen Varianten, benötigt weniger Garzeit und enthält 40 Prozent mehr Betacarotin. Für Eintöpfe und Gratins eignen sich hingegen die gelben Pfälzerrüben besonders gut. Diese sind weniger süss, bestechen aber durch ihr intensives Aroma.

## Käsealternativen

► Der Markt für pflanzliche Milch- und Käse-Alternativen wächst stetig und bietet auch in Zukunft weiteres Wachstumspotenzial. Das gilt insbesondere für Käse-Alternativen. Planteneers setzt hier ab sofort neue Zeichen: Mit dem Stabilisierungs- und Protein-System aus der «fiildDairy CH»-Reihe können Anbieter jetzt pflanzliche Alternativen zu Käsescheiben herstellen, die eine typisch glatte, elastische



Textur bieten und zugleich einen hohen Proteingehalt von bis zu acht Prozent aufweisen. Damit bedient der Stabilisierungsexperte die beiden stärksten Kaufargumente für pflanzliche Käse-Alternativen: Genuss und Gesundheit.

## EU-Prüfer finden Lücken bei Olivenöl-Kontrollen

► Mängel in den Kontrollsystemen der EU für Olivenöl gefährden die Qualität, Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit des Öls. Dies geht aus einem aktuellen Bericht des Europäischen Rechnungshofs hervor. Zwar seien Kontrollen auf Pestizidrückstände in Olivenöl aus EU-Produktion durch

die Mitgliedstaaten klar geregelt und würden im Allgemeinen auch gut funktionieren. Aber Kontrollen auf andere Verunreinigungen seien weit weniger gut ausgebaut, und einige Vorschriften – zum Beispiel über Kontrollen in Bezug auf gemischte Öle und Rückverfolgbarkeit – seien nicht klar genug.

## Grüne Woche mit starkem Schweizer Auftritt

► Mit Käse, Schokolade und starker Präsenz positioniert sich die Schweiz an der Grünen Woche 2026 in Berlin als selbstbewusste Landwirtschafts- und Genussnation: Am 100-jährigen Jubiläum der internationalen Leitmesse nutzt sie die grosse internationale Bühne, um Inno-

ventionskraft, Nachhaltigkeit und kulinarische Vielfalt zu zeigen. Zum offiziellen Messeauftakt am 16. Januar begrüsst Livia Leu, Botschafterin der Schweiz in Berlin, und Christian Hofer eine hochrangige deutsche Delegation am Schweizer Gemeinschaftsstand.



Christian Hofer, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft, und Botschafterin Livia Leu degustieren den Tête de Moine.

## PERSONALIEN



**Bruno Witschi** übernimmt ab 1. Februar 2026 den Vorsitz der Geschäftsleitung der Halag

Chemie AG, des führenden Schweizer Anbieters für Hygienelösungen in der Ernährungswirtschaft. Er tritt damit die Nachfolge von Martin Schenk an, der Ende März 2026 in Pension geht.



In der Swiss Retail Federation, dem Dachverband des schweizerischen Detailhandels, kommt es im Frühling 2026 zu einem Führungswechsel:

**Patrick Erny (38)**, derzeit stellvertretender Direktor, übernimmt die Leitung von der langjährigen Direktorin Dagmar Jenni (57).



Die Vetropack-Gruppe, einer der führenden Hersteller von Glasverpackungen in Europa, hat einen neuen Chief Executive Officer (CEO): Wie geplant übernahm **Dr. Lukas Burkhardt** zum Jahresbeginn die operative Leitung von Vetropack. Der 46-jährige Schweizer folgt auf Johann Reiter, der Ende 2025 planmässig in den Ruhestand ging.



# Bündner Lösungswege – statt globaler Ausreden

Adrian Hirt ist Gründer und Geschäftsführer von Alpahirt. Im Brancheninterview zeigt er sein Konzept auf und sein Hauptproblem: Zu wenig Kühe!

► PETER JOSSI

## Lebensmittel-Industrie – Alpahirt – erzählen Sie uns die Story dahinter...

**Adrian Hirt** – Während meines Studiums als Lebensmittelingenieur wurde mir klar: Wir geben in der Schweiz immer weniger Geld für gutes Essen aus – und immer mehr für die Behandlung von Krankheiten. Gleichzeitig habe ich gesehen, dass ein grosser Teil des Bündner Rindfleischs importiert wird und klassisches Bündnerfleisch oft mit Pökelsalz und Zucker produziert wird. Einzig die Trocknung findet in Graubünden statt. Das wollte ich nicht einfach hinnehmen.

Von meinem Urgrossvater, meinem «Urneni», habe ich gelernt, wie man Trockenfleisch nach alter Art herstellt – mit Naturzutaten, Geduld und Bergluft. Heute machen wir im Kern genau das Gleiche, nur professionell und transparent: Naturfleisch aus alten Weidekühen, ohne Pökelsalz und andere Zusatzstoffe.

2014 habe ich «Alpahirt» gegründet, mit dem Ziel, eine glaubwürdige Alternative zur industriellen Fleischproduktion zu schaffen. Wir woll-

ten Fleisch aus Weidehaltung, das im Einklang mit Tier, Mensch und Landschaft mit radikaler Transparenz entsteht.

Unsere Vision: Weniger Fleisch, dafür eines, das Gesundheit, Genuss und Verantwortung verbindet.

## Wie genau gestaltet sich Ihre Kooperation und Vermarktung?

Wir arbeiten heute mit rund 80 Bergbauern zusammen, von denen die allermeisten aus Graubünden stammen. Alles Mutterkuhbetriebe mit graslandbasierter Fütterung. Die Tiere sind im Schnitt rund 10 Jahre alt, oft mit mehreren Kälbern und vielen Alpsommern.

Wir arbeiten mit vier kleinen, regionalen Schlachtbetrieben zusammen. Alle Transporte dauern dadurch unter zwei Stunden, oft nur wenige Minuten vom Hof in den Schlachthof.

Wir setzen auf die traditionelle Trocknung in einer einzigen spezialisierten Fleisch-Lufttrocknerei mit eigener mikrobieller Hausflora. Die Trocknerei Sialm liegt in Segnas in der Surselva.



Wir verarbeiten das ganze Tier – von Edelstücken über Salsiz, Hackfleisch und Talg bis hin zu Innereien-Angeboten, soweit der Markt es zulässt.

Unsere Produkte sind in rund 200 Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz erhältlich, so z. B. im Globus, Manor, Volg, in Spezialitätenläden, Käsereien, Bioläden und ausgewählten Metzgereien. Eine gute Präsenz und Sichtbarkeit bietet unser eigener Shop in der Churer Altstadt, ab Herbst 2026 zusätzlich im «Haus zur Metzg». Zudem vermarkten wir in der Schweiz via unseren Online-Shop.

Wir liefern bewusst nur innerhalb der Schweiz – kurze Wege, klare Verantwortung, transparente Herkunft.

#### **Welche Bedeutung haben für Sie Standards und Labels?**

Für uns ist Bio die Basis, nicht Botschaft. Viele unserer Partnerbetriebe arbeiten nach Bio- oder vergleichbaren Standards. Für Alpahirt ist das aber eher Einstiegsvoraussetzung als Marketing-Kern. Die Marke soll für eine Haltung stehen, nicht für das Sammeln von Logos.

Wir positionieren uns mit eigenen, strikteren Kriterien. Entscheidend ist für uns der Grundsatz «Feed no Food». Konkret: Kriterien wie 100 Prozent Gras- und Heufütterung, kein Kraftfutter, kein Soja. Unsere Tiere stammen aus der Region und sind vor allem ältere Mutterkühe mit langem Leben. Wir setzen auf naturbelassene Verarbeitung ohne Pökelsalz, ohne zugesetzten Zucker. Wir verzichten auf potenziell allergene Stoffe.

Bei «Alpahirt» und unseren Partnerbetrieben grasen die Tiere auf den regionalen Sömmungswiesen und Alpen der Schweiz, ohne die Umwelt durch industriellen Futteranbau zu belasten. Hier gibt es auch keine langen Transportwege. Die Tiere werden in der Region geschlachtet und komplett weiterverarbeitet.

◀◀ Für uns ist Bio die Basis, nicht Botschaft!

#### **Was ist vor diesem Hintergrund Ihre Haltung zur Weide- und Hofschlachtung?**

Aus Tierwohlsicht ist ein sauber organisierter Weideschuss wohl der «Königsweg»: Das Tier bleibt im vertrauten Umfeld, es gibt keinen Transportstress – das ist ideal. Auch eine gut geplante Hofötung kann für die Tiere sehr schonend sein.

Für viele unserer Partnerbetriebe ist die Umsetzung jedoch zu aufwendig: Bewilligungen, Organisation, Schlachtinfrastruktur und Hygieneauflagen sind hoch. Hygienisch ist eine Schlachtung im Stall oder auf der Weide anspruchsvoller als im gut ausgerüsteten Schlachthof – gerade bei wechselnden Wetterbedingungen. Im Alltag ist die Kombination aus kurzen Transportwegen, kleinen regionalen Schlachtbetrieben und viel Ruhe rund um den Transport derzeit das beste «Gesamtpaket». ▶▶

Sensorisch kann Weideschlachtung Vorteile haben, denn beim Tier werden weniger Stresshormone freigesetzt. Die dadurch ruhigeren pH-Verläufe wirken sich qualitativ positiv auf das Fleisch aus. Gleichzeitig erreichen wir dank sehr kurzer Wege und bewusster Schlachthofwahl bereits eine sehr hohe und konstante Fleischqualität.

**Welche Herausforderungen sehen Sie für die Schweizer Fleischbranche allgemein?**

Jahrzehntelange Aktionen haben den Konsumentenpreis verzerrt und den Wert von Fleisch entwertet. Wenn Fleisch jede Woche «30 Prozent günstiger» ist, muss das irgendwo bezahlt werden: bei den Bäuerinnen, beim Tierwohl oder in der Qualität.

In grossen Teilen der Branche wird stark auf Getreide- und Eiweisskonzentrate, oft mit Sojасhrot, gesetzt. Das Hauptziel: Möglichst schnell auf Schlachtgewicht, wie beim Schwein in 100 Tagen auf 100 kg. Das Ziel sind zudem uniforme Tiere und Fleischstücke.

Diese Futter- und Mastmethoden wirken sich negativ auf das Fettsäureprofil aus. Viel Omega-6- im Gegensatz zu weniger Omega-3-Fettsäuren wirken sich beispielsweise tendenziell entzündungsfördernd und gesundheitlich problematisch aus. Damit trägt die Branche selbst zum verbreiteten Image der «schlechten Gesundheitsbilanz» von Fleisch bei.

Wenn es um Herkunft, Zusatzstoffe und Fütterung geht, wurde zu lange beschönigt oder im Kleingedruckten versteckt. Heute reagieren

Konsumentinnen und Konsumenten sensibel – zurecht. Unsere Antwort ist: Facts statt Blabla – transparente Deklaration und ehrliche Kommunikation, auch wenn es für uns teurer ist.

**In der Klimadebatte ist oft «die Kuh schuld» – Ihr Umgang damit?**

Warum wird das Fleisch der Alphhirt-Kühe und anderer nachhaltig arbeitender Betriebe in eine Schublade mit industriellem Fleisch aus Massentierhaltung gesteckt?

« Weniger Fleisch, dafür eines, das Gesundheit, Genuss und Verantwortung verbindet.

«It’s not the cow, it’s the how!» Nicht das Halten von Vieh an sich ist für Umweltschäden verantwortlich, sondern die Methoden, die in der industriellen Tierhaltung angewendet werden. Weidefleisch hat eine vollkommen andere Umweltbilanz und bietet eine echte Alternative – übrigens auch zu den industriellen Produktionsketten vieler pflanzlicher Lebensmittel.

Der öffentliche Diskurs fokussiert oft einseitig auf Methan und «die Kuh als Klimakiller». Wichtiger ist es, die Unterschiede zwischen Weidehaltung und industriellen Systemen ernsthaft zu betrachten. Methan aus Weidesystemen ist





Teil eines Kreislaufs – fossile Emissionen sind es nicht. Seriöse Analysen wie beispielsweise durch das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) belegen dies längst klar.

### Soll demnach nur so viel konsumiert werden, wie die graslandbasierte Produktion hergibt?

Systemisch gedacht: Ja – unter einer wichtigen Bedingung. In der Schweiz sind rund 80 Prozent der land- und alpwirtschaftlichen Nutzfläche Grasland. Dieses kann nur über Wiederkäuer in hochwertige Proteine für uns Menschen verwandelt werden.

Wenn wir Fleisch konsequent aus Grasland erzeugen, das der Mensch nicht direkt nutzen kann, und Ackerflächen prioritär für Lebensmittel statt Tierfutter verwenden, dann macht es Sinn, den Konsum am Graslandpotenzial zu orientieren. Das bedeutet tendenziell: weniger Fleisch insgesamt, dafür deutlich weniger bis kein «Getreide-Fleisch».

### ... und Schwein, Geflügel ...?

Schweine und Geflügel haben in einem nachhaltigen System für mich die Aufgabe, das zu fressen, was wir nicht mehr nutzen können: Nebenprodukte aus Ackerbau, Lebensmittelproduktion, Gastronomie, Haushalt – wie früher die «Metzger-Schweine». Getreide und Eiweisspflanzen, die direkt als Nahrung dienen könnten, im grossen Stil an Schweine oder Hühner zu verfüttern, ist aus meiner Sicht nicht zukunftsfähig.

Wenn wir Alpschweine verarbeiten, dann als klassische Resteverwerter: auf der Alp, mit viel Auslauf und Fütterung über Molke – ein Nebenprodukt der Käseherstellung.

### Sind Fleischimporte immer schlechter?

Der Import an sich ist nicht per se «böse». Es gibt Länder mit hohem Graslandanteil und sehr weidebasierten Systemen, in denen Rindfleisch ökologisch durchaus sinnvoll produziert werden kann.

Die Kombination aus langen Transportwegen, unklaren Standards und dem Preisdruck im Detailhandel führt oft dazu, dass importiertes

Fleisch in der Wahrnehmung «billig statt wertvoll» ist. Gleichzeitig produziert die Schweiz qualitativ hochwertiges Fleisch – und importiert doch stetig mehr Ware.

### Gleichzeitig sehen Sie auch Fleischersatzprodukte kritisch?

Wir sind nicht gegen pflanzliche Ernährung – im Gegenteil: Mehr Gemüse, Hülsenfrüchte, Vollkorn ist sinnvoll. Aber wir glauben, dass echte Nachhaltigkeit nur in funktionierenden, natürlichen Kreisläufen entsteht: Grasland – Wiederkäuer – Naturfleisch – vollständige Verwertung.

Die suggerierte «Moral-Überlegenheit» muss jedoch angesichts der oft langen und intransparenten Wertschöpfungsketten kritisch hinterfragt werden. Viele Angebote sind hochverarbeitete Produkte mit langen Zutatenlisten, vielen raffinierten Pflanzenölen und isolierten Proteinen aus weltweit gehandelten Rohstoffen wie Soja oder Futtererbsen. Der Anbau weist oft eine problematische Ökobilanz auf, die aus Monokulturen, Pestiziden sowie Transport und Verarbeitung entsteht.

### Ein Ausblick: Alle reden von Fachkräftemangel – auch Alpahirt?

Wir sind ein kleines, stark wertegetriebenes Team, aktuell rund ein Dutzend Menschen, Festangestellte und freie Mitarbeitende. Wir ziehen Leute an, die genau für diese Art von Landwirtschaft und Lebensmitteln brennen.

Der Engpass ist bei uns weniger «Manpower», sondern eher, genügend passende Weidekühe zu finden, die in unser Konzept passen. Das kommunizieren wir auch offen, etwa in unserem Newsletter: «Wenn Wachsen zur Herausforderung wird – warum wir mehr Kühe suchen als je zuvor».

### Vielen Dank für diesen Austausch!



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

«Wenn Fleisch billig ist, bezahlt immer jemand anders.»



# Sustainable Nutrition – neue Innovationsgruppe

Eine nationale Plattform fokussiert auf evidenzbasierte Innovation im Ernährungssystem.

► JAN BIEHL

Ernährungssysteme in der Schweiz und international stehen vor tiefgreifenden Veränderungen. Steigende Erwartungen an Gesundheit, Nachhaltigkeit und Transparenz treffen auf bestehende Anforderungen an Versorgungssicherheit, Wirtschaftlichkeit und technologische Machbarkeit. Wissenschaftliche Erkenntnisse entwickeln sich dynamisch, regulatorische Rahmenbedingungen werden komplexer, und Konsumentinnen und Konsumenten fordern zunehmend nachvollziehbare und glaubwürdige Lösungen.

Diese Entwicklungen verlaufen häufig parallel, ohne ausreichend koordiniert zu sein. Die Folge sind fragmentierte Initiativen, begrenzte Skalierung und eine verzögerte Umsetzung wissenschaftlicher Erkenntnisse in marktrelevante Anwendungen. Vor diesem Hintergrund gründet Swiss Food Research die Innovationsgruppe «Sustainable Nutrition», die seit Beginn 2026 als nationale Plattform für Austausch, Koordination und gemeinsame Innovation dient.

## Verarbeitung, Gesundheit und Nachhaltigkeit im systemischen Kontext

Ein zentrales Spannungsfeld moderner Ernährungssysteme betrifft den Umgang mit verarbeiteten Lebensmitteln. Industrielle Verarbeitung ermöglicht Haltbarkeit, Lebensmittelsicherheit, Skalierbarkeit und Erschwinglichkeit. Gleichzeitig rücken Fragen nach Nährstoffdichte, Bioverfügbarkeit und langfristigen gesundheitlichen Effekten stärker in den Fokus von Forschung, Politik und Öffentlichkeit.

Die Innovationsgruppe «Sustainable Nutrition» verfolgt einen differenzierten, wissenschaftsbasierten Ansatz. Verarbeitung wird nicht pauschal bewertet, sondern in ihrer Funktion und Wirkung analysiert. Im Zentrum stehen Fragen nach gesundheitsoptimierten Verarbeitungsprozessen, minimaler und funktionaler Verarbeitung, Fermentation sowie biotechnolo-

gischen Innovationen, die Nährstoffqualität erhalten oder gezielt verbessern können.

## Zielsetzung und Rolle der Innovationsgruppe

Die Innovationsgruppe «Sustainable Nutrition» versteht sich als neutrale, evidenzbasierte Innovationsplattform, die Akteure aus Forschung, Industrie, Start-ups, öffentlicher Hand und Verbänden zusammenführt. Ziel ist es, wissenschaftliche Evidenz, technologische Innovation, wirtschaftliche Machbarkeit und gesellschaftliche Anforderungen systematisch zu verknüpfen.

Swiss Food Research schafft damit einen Rahmen, in dem gemeinsame Fragestellungen definiert, Lösungsansätze ko-kreativ entwickelt und deren Umsetzung begleitet werden können. Ein besonderer Fokus liegt auf der Verbindung von Forschung und Praxis, etwa in Form von Produktinnovationen, Prozessentwicklungen, Leitlinien oder Entscheidungsgrundlagen für effiziente und zielgerichtete Innovationen.

## Mehrwert für zentrale Akteure im Ernährungssystem und Ausblick

Wolfram Brück, Präsident Swiss Food Research und Professor für Mikrobiologie am Institut für Life Sciences der HES-SO Valais-Wallis, zur Bedeutung der neuen Plattform: Die Etablierung der Innovationsgruppe Sustainable Nutrition adressiert einen klaren Bedarf im Schweizer Ernährungssystem: die bislang fragmentierte Verknüpfung von wissenschaftlicher Evidenz, technologischer Entwicklung und marktnaher Umsetzung. Besonders wertvoll ist der explizite Link zur Forschung entlang der gesamten Innovationskette, von der Grundlagenforschung über Pilot- und Demonstrationsprojekte bis hin zu regulatorisch belastbaren, skalierbaren Lösungen. Damit positioniert sich die Innovationsgruppe als zentrales Bindeglied zwischen Wissenschaft, Industrie und Politik und schliesst eine entscheidende Lücke für evidenzbasierte, nachhaltige Ernährungsinnovationen.»

## Vier strategische Pfeiler als inhaltliche Grundlage

Die Aktivitäten dieser Innovationsgruppe basieren auf vier strategischen Pfeilern:

1. Nährstoffdichte und Bioverfügbarkeit
2. Ernährung und Metabolismus
3. Nachhaltige Lebensmittelsysteme
4. Translation, Regulierung und Politik (transversal)

Dr. Fabian Wahl, Leiter des Agroscope-Forschungsbereichs «Mikrobielle Systeme von Lebensmitteln», ergänzt: «Die Schweiz hat sich mit der Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 das Ziel gesetzt, das Ernährungssystem an den Klimawandel anzupassen und die Emissionen zu senken. Sie bildet die Grundlage, um das Ernährungssystem nachhaltig auszurichten und damit die Ernährungssicherheit umfassend zu stärken. Durch einen effizienten Wissensaustausch entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis zum Konsumenten und die Verknüpfung von wissenschaftlicher Evidenz, neuen Technologien und marktnaher Umsetzung können relevante Innovationen im Ernährungssystem beschleunigt und skaliert werden.»

Die Innovationsgruppe «Sustainable Nutrition» richtet sich an Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Unternehmen profitieren von wissenschaftlicher Orientierung und Validierung. Forschungseinrichtungen erhalten strukturierte Wege zur Anwendung und Skalierung ihrer Erkenntnisse. Öffentliche Institutionen und Politik erhalten evidenzbasierte Grundlagen für Strategien, Standards und Empfehlungen.

### Wissenschaftliche Führung durch eine interdisziplinäre Lenkungsgruppe

Die strategische und inhaltliche Ausrichtung der Innovationsgruppe Sustainable Nutrition wird durch ein interdisziplinär zusammengesetztes Steering Board getragen.

Der Lenkungsgruppe gehören an:

- ▶ Wolfram Brück (HES-SO), Life Sciences und Mikrobiologie
- ▶ Fabian Wahl (Agroscope), Mikrobielle Lebensmittelsysteme
- ▶ Evelyn Wolfram (ZHAW), Naturstoffchemie und Phytopharmazie
- ▶ Christine Brombach (ZHAW), Sensorik und Konsumentenwissenschaft
- ▶ Serge Rezzi (SNHF), Humanernährung und Analytik
- ▶ Tamara Bucher (BFH), Ernährung und Diätetik
- ▶ Christoph Denkel (BFH-HAFL), Lebensmittelwissenschaft und Verarbeitung
- ▶ Tiffany Abitbol (EPFL), Materialwissenschaften und Engineering
- ▶ Ferdinand von Meyenn (ETH Zürich), Health Science und Technologie



**Jan Biehl,**  
Strategic Innovation & Scaling,  
Swiss Food Research

Faszination Verpackung. **Seit 1876.**



## Wir servieren Ihnen das volle Menü.

Damit es im Regal und auf der Maschine läuft.

Ob tiefgekühlt, frisch oder getrocknet: Seit 150 Jahren garantieren wir Schutz und Sichtbarkeit. Ihr Partner für Verpackungen, Etiketten und Displays. Alles entwickelt und produziert aus einer Hand.



Lebensmittel-zertifiziert



Auffallen mit Veredelungen



Kontrollierte Prozesse



Nachhaltige Materialien



Mehr erfahren über **schelling.ch**



Vorstand des SGLWT

# 2026 im Zeichen vertiefter Kooperationen

Neue Erwartungen und schnelle Innovationszyklen betreffen die ganze Branche – und vertieften Wertschöpfungs-Kooperationen.

► PETER JOSSI

Am «Future Food Symposium» am 5. Februar 2026 blickten die Branchenorganisationen SGLWT und SVIAL und das Innovationsnetzwerk Swiss Food Research gemeinsam auf die Herausforderungen und Chancen der Branche.

Die Kooperation im Rahmen des «Future Food Symposium» bildete den Auftakt für eine vertiefte Kooperation der beiden Fachorganisationen SGLWT (Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie) und SVIAL (Schweizerischer Verband der Ingenieur-Agronom:innen und Lebensmittel-Ingenieur:innen).

Die beiden Fachverbände arbeiten zwar schon seit vielen Jahren punktuell zusammen. Ende 2025 haben sich die Verantwortlichen seitens SVIAL und SGLWT auf dieser Grundlage aber entschieden, enger zusammenzuarbeiten und eine strategische «Partnerschaftserklärung» unterzeichnet.

«Wir sind überzeugt, dass wir unseren Mitgliedern durch diese Partnerschaft einen Mehrwert bieten können», erklärten die beiden Präsidenten Marc Lutz (SGLWT) und Matthias Signore (SVIAL) auf Nachfrage.

Die Partnerschaft zwischen SVIAL und SGLWT wird anlässlich eines «Donnerstags-Bier-Specials» am 12. März 2026 im «Stall» an der ETH gefeiert. «Wir haben bereits ein paar gute Ideen für das Programm. Das wird bestimmt ein gelungener Anlass», kündigt Matthias Signore an und Marc Lutz ergänzt: «Der SGLWT-Vorstand freut sich, am 12. März wieder Gast sein zu dürfen am Donnerstags-Bier, um die Partnerschaft mit dem SVIAL zu feiern.»

## E3S General Assembly & Annual Symposium 2026 in Zurich, 26./27. März 2026

Die Interessengemeinschaft Sensorik (IG Sensorik) freut sich, am 26./27. März 2026 zu einem Symposium einzuladen, das ganz im Zeichen spannender sensorischer Themen aus der Schweiz steht. Unter dem Motto «Sens(e) ational Switzerland – From tradition to innovation» werden interessierte Personen aus verschiedensten Fachbereichen zu einem spannenden und genussvollen Austausch zusammengebracht.

Die Teilnehmenden erwartet ein abwechslungsreiches Programm mit spannenden Vorträgen, interaktiven Verkostungen und viel Gelegenheit zum Networking. Präsentiert wird ein bunter Mix aus aktuellen Forschungsthemen und Beispielen aus der Praxis.

Informationen



Anmeldung



Vorstand des SVIAL



# Das 60%-Potenzial: Von der Bio-Bewegung zur breiten Wirkung

► Die Bio-Branche ist in Bewegung. Zwischen Erfolg in der grünen Nische und dem Anspruch, wirklich Wirkung zu entfalten, öffnet sich gerade ein neues Kapitel. Diese Spannung war deutlich spürbar auf dem Bio-Symposium in Luzern, wo ich meine Ansätze vorgestellt habe, wie Bio den Weg in den Mainstream finden kann.

Bio ist aus einer Bewegung entstanden. Aus einer Gruppe grüner Pionierinnen und Pioniere, die früh bereit waren, für ökologische Werte einzustehen – oft auch gegen Widerstände, höhere Preise und geringere Auswahl. Diese Bewegung war wichtig. Und sie war erfolgreich. Heute ist Bio in vielen Märkten etabliert. Es gibt stabile Kernzielgruppen, gewachsene Sortimente und eine hohe Glaubwürdigkeit innerhalb der «grünen Bubble». In dieser Nische funktioniert Bio – ökonomisch wie kulturell – vergleichsweise gut.

Doch genau darin liegt auch die Grenze des bisherigen Erfolgs. Denn das eigentliche Hebelpotenzial liegt nicht in der weiteren Mobilisierung der ohnehin Überzeugten, sondern darin, deutlich mehr Menschen für nachhaltigen Konsum zu begeistern. Diese breite Mitte nennen wir die «60%»: Konsumentinnen und Konsumenten, die nachhaltigen Produkten grundsätzlich offen gegenüberstehen, deren Kaufentscheidungen aber von ganz anderen Kriterien geprägt sind als von Werten allein.

## Wie erreichen wir diese 60% wirklich?

Der erste Schritt besteht darin, anzuerkennen, dass diese Gruppe nicht primär wertegetrieben entscheidet. Für sie stehen häufig andere Faktoren im Vordergrund: Geschmack, Qualität, Preis-Leistungs-

Verhältnis, Alltagstauglichkeit – und nicht zuletzt emotionale Marktbilder. Nachhaltigkeit ist für die 60% kein Startpunkt der Entscheidung, sondern maximal ein zusätzlicher Nutzen, wenn die Basis überzeugt.

Zweitens müssen wir verstehen, dass Begriffe wie «Nachhaltigkeit» – und teilweise auch «Bio» – in der breiten Masse keineswegs automatisch positiv besetzt sind. Tiefenanalysen zeigen Assoziationen wie Verzicht, Verteuerung, schlechterer Geschmack oder Zweifel an Glaubwürdigkeit. Solange Bio kommunikativ als Sonderfall, moralisches Projekt oder erklärungsbedürftige Ausnahme erscheint, bleibt die Distanz zur breiten Masse bestehen.

Drittens zeigt sich: Der erhobene Zeigefinger hilft nicht. Zahlen, CO<sub>2</sub>-Werte, Schuldappelle oder Katastrophenszenarien erzeugen selten echte Kaufbereitschaft. Sie führen eher zu Überforderung oder Abwehr. Was hingegen wirkt, sind positive Zukunftsbilder, starke Marken und Angebote, die zeigen: Nachhaltiger Konsum ist kein Verzicht, sondern eine attraktive, selbstverständliche Wahl.

Genau hier setzt das 60%-Denken an. Die nächste Entwicklungsstufe der Bio-Bewegung besteht nicht darin, Werte noch lauter zu kommunizieren, sondern darin, nachhaltige Produkte aus der Nische zu holen und zu normalisieren – über überzeugende Produkte, emotionalen Markenaufbau und echte Anschlussfähigkeit an den Alltag der breiten Masse.

In unserem Buch «Das 60%-Potenzial – Mit Marketing die breite Masse für grünen Konsum begeistern» zeigen wir, wie genau das gelingen kann. Denn die grüne Transformation entscheidet sich nicht in der Nische, sondern dort, wo die meisten Kaufentscheidungen getroffen werden: bei den 60%.

## Das 60%-Potenzial – Mit Marketing die breite Masse für grünen Konsum begeistern

Prof. Dr. Johanna Gollnhofner ist Professorin für Marketing an der Universität St. Gallen und forscht, lehrt und berät zu kundenzentriertem Marketing und nachhaltigem Konsum. Sie ist Co-Autorin des Buches «Das 60%-Potenzial – Mit Marketing die breite Masse für grünen Konsum begeistern» (Campus Verlag), nominiert für den getAbstract International Book Award 2025.

Johanna Gollnhofner und Jan Pechmann  
Campus Verlag 2024 / ISBN: 978-3-593519-58-6

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



Messestand Anuga Köln, Swiss Pavilion



Messestand PLMA Amsterdam

# Schweizer Lebensmittel weltweit

Angesichts teilweise turbulenter globaler Entwicklungen gewinnt der persönliche Austausch an internationalen Branchenmessen und gleichzeitig stattfindenden Fachkongressen an Bedeutung.

► PETER JOSSI

Die weltweite Nachfrage nach hochwertigen, sicheren und nachhaltig produzierten Lebensmitteln steigt kontinuierlich. Hauptabsatzmärkte sind die EU, die USA, Asien und der Nahe Osten. Schweizer Unternehmen profitieren dabei von einem exzellenten Ruf: Ob Käse, Schokolade, Premium-Fleisch, Getränke oder verarbeitete Lebensmittel – Swiss Made gilt international als Gütesiegel. Besonders gefragt sind Produkte mit klarer Herkunft und Bio-Zertifizierungen.

Dr. Lorenz Hirt gibt auf Anfrage als Geschäftsführer der Föderation der schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fial) eine Einschätzung zur Bedeutung der Auslandsmessen: «Für die fial-Mitglieder sind naturgemäss die branchenspezifischen Messen relevant. Branchenübergreifend sind die wichtigsten Messen die jeweils abwechselnd stattfindende Anuga, Köln, und die Sial, Paris.»

Switzerland Global Enterprise (S-GE) ist die offizielle Schweizer Organisation für Exportförderung und organisiert weltweit jährlich bis zu 30 Messeauftritte für Schweizer und Liechtensteiner Unternehmen. Als «Project Manager Trade Fairs» weist Valentin Diethelm über 25 Jahre Erfahrung in der Messebranche auf, seit über zehn Jahren ist er als Projektleiter Trade Fairs bei Switzerland Global Enterprise tätig. Valentin Diethelm weiss aus Erfahrung: «Besonders für die Food- und Getränkebranche sind internationale Messen ein wichtiges Instrument, um neue Märkte zu erschliessen und nachhaltige Geschäftsbeziehungen aufzubauen.»

Auch 2026 ist S-GE an den wichtigsten Branchentreffpunkten vertreten. Valentin Diethelm gibt eine Übersicht: «Mit unserem bekannten

Swiss Pavilion sind wir an der Gulfood in Dubai, der ISM in Köln, der Biofach in Nürnberg, der PLMA in Amsterdam sowie der Sial in Paris vertreten – und 2027 wieder an der Anuga in Köln.» Insgesamt präsentieren sich jeweils rund 65 innovative Schweizer Unternehmen aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie und zeigen eindrucksvoll die Vielfalt und Qualität des Schweizer Angebots.

## Gulfood Dubai, 26. – 30. Januar 2026

Der Swiss Pavilion auf der Gulfood 2026 vereint die Spitzenqualität der Schweizer Lebensmittelbranche. Mit neun engagierten Ausstellern werden Innovation und Genuss auf höchstem Niveau aus der Schweiz präsentiert. Der Auftritt umfasst drei Pavillons auf zwei Messegeländen – im neuen und im alten Bereich. Diese Präsenz stärkt die Schweizer Position im globalen Food-Markt und fördert den Austausch mit internationalen Fachbesuchern.

## ISM Köln, 1. – 4. Februar 2026

Der Swiss Pavilion an der ISM 2026 präsentiert die Vielfalt und Qualität der Schweizer Süsswarenbranche. Mit elf innovativen Ausstellern bietet er eine Plattform für Tradition, Genuss und neue Trends. Besucher erleben Schweizer Exzellenz in Schokolade, Snacks und Confiterie. Der gemeinsame Auftritt stärkt die internationale Präsenz und fördert den Austausch mit Fachpublikum.

## Biofach Nürnberg, 10. – 13. Februar 2026

Der Swiss Pavilion ist seit mehr als 25 Jahren fester Bestandteil der Biofach und bietet den Ausstellern erneut eine lebendige und attraktive Bühne. Dieses Jahr zeigen acht Schweizer



Messestand Gulfood Dubai

Unternehmen, was die Schweizer Biobranche an hochwertigen Produkten und frischen Ideen zu bieten hat. Gezeigt werden Innovationen unter anderem aus den Kategorien Schokolade, Nüsse, Saftkonzentrate, natürliche Verdickungsmittel, Backwarenzutaten, Essige, Tees, Aromen und Trockenfrüchte. In den verschiedenen Biofach-Hallen zeigen über den Gemeinschaftsstand hinaus eine ganze Reihe an Schweizer Unternehmen mit eigenständigen Auftritten ihre Neuheiten.

#### PLMA Amsterdam, 19. – 20. Mai 2026

Seit fast 40 Jahren ist die PLMA «World of Private Label» der zentrale Treffpunkt für Fachleute aus dem Bereich Handelsmarken. Sie bringt Lohnhersteller und Händler zusammen, welche gerne neue Produkte entdecken und Ideen finden wollen, die zum Erfolg und Wachstum ihrer Handelsmarkenprogramme beitragen.

Die über einen Zeitraum von nur zwei Tagen angelegte Messe bietet eine äusserst effiziente und produktive Möglichkeit, Kontakt mit internationalen Einzel- und Grosshändlern zu knüpfen. Die nächste «World of Private Label» findet am Dienstag, 19. Mai, und Mittwoch, 20. Mai 2026, im RAI Amsterdam Convention Center statt.

#### Sial Paris, 17. – 21. Oktober 2026

Zusammen mit der Anuga in Köln ist die Sial in Paris die weltweit bedeutendste Leitmesse für Lebensmittelinnovationen. Während fünf Tagen werden dem internationalen Fachpublikum die ganze Vielfalt der weltweiten Ernährungswirtschaft präsentiert und die neusten Trends aufgezeigt. Die Sial bietet den Ausstellern und Fachbesuchern eine optimale Plattform für neue und bestehende Geschäftsentwicklungen.



Messestand Biofach Nürnberg

## Dreamteam für Schüttguthandling



**BFM®**  
staubdicht

×



**CinchSeal®**  
wartungsfrei

Wir beraten Sie gerne  
**swissfilter**





Yeastup-Gründer Daniel Gnos und Gäste bei der Eröffnungszeremonie: Ein ungenutzter Molkereistandort in Lyss wurde zur ersten Upcycling-Anlage für Bierhefe.



Ultrafiltrationsanlage zur Aufreinigung der nativen Hefeproteine für innovative pflanzliche Food-Rezepturen – die nächste Kapazitätserweiterung ist schon in Planung.

# Yeastup AG startet Produktion im industriellen Massstab

Aus der biotechnologischen Aufbereitung von Brauereihefe entstehen innovative vegane Zutaten für die zeitgemässe Ernährung.

► PETER JOSSI

Eine besondere Tür öffnete sich am Nikolaustag 2025 im Kanton Bern: Nach rund zwei Jahren Umbau und Entwicklung feierte das mehrfach preisgekrönte Start-up Yeastup mit Mitarbeitern, Kunden und Freunden die Inbetriebnahme seines Produktionswerkes in Lyss. An dem hochmodernen ehemaligen Molkereistandort können aktuell 40 Hektoliter überschüssige Brauereihefe pro Stunde vollständig als wertvolle Ressource genutzt werden. Für den weiteren Scale-up bereitet Yeastup derzeit die Series-A-Finanzierung vor.

In die Entwicklung des patentierten Verfahrens, mit dem Yeastup aus überschüssiger Bierhefe das funktionelle Hefeprotein «Yeastin» sowie das Ballaststoff-Ingredient «UpFiber» Beta-Glucan gewinnt, investierte das Team um Yeastup-Gründer Daniel Gnos 10 Millionen Schweizer Franken Risikokapital und mehrere Jahre intensiver Forschungsarbeit in Kooperation mit der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW).

## Ideale Komposition: ökologisch, vielseitig, vegan, gesund

Das überzeugende Ergebnis konnte beim Opening in Form der ersten veganen Proteinriegel verkostet werden. Dort erfüllen die Hefeproteine ähnliche funktionelle Aufgaben wie Kollagenhydrolysat, das in vielen konventionellen Rezepturen zur Verbesserung von Textur, Feuchtigkeitshaltevermögen und Mundgefühl verwendet wird. «Unser Yeastin Nutra ermöglicht die Entwicklung von Riegeln mit weicher, «candy-bar»-ähnlicher Konsistenz und das ganz ohne tierische Zutaten», erklärt Gnos und ergänzt: «Diese Anwendung dient uns als Showcase für das technologische Potenzial und die Vielseitigkeit unserer Proteinfractionen. Muster sind auf Anfrage erhältlich.»

Yeastin bietet aufgrund seines deutlich geringeren ökologischen Fussabdrucks und seiner hervorragenden ernährungsphysiologischen Eigenschaften eine ausgezeichnete Alternative zu tierischen und pflanzlichen Proteinen. Auch als Emulgator und Ei-Ersatz in Backwaren kann es in vielen Produktrezepturen verwendet werden.

## 40 hl Brauereihefe pro Stunde, Tendenz steigend

Die Yeastup AG ist ein Schweizer Start-up mit Sitz in Brugg nahe Zürich und ist neben den Gründern Daniel Gnos und Urs Briner mit einem kleinen Team aus Experten tätig. Gegründet 2020, hat sich das Unternehmen der nachhaltigen Gewinnung von Proteinen und Fasern verschrieben. Mittels innovativer Technologie gewinnt Yeastup hochwertige Ingredients aus überschüssiger Bierhefe, die im Brauprozess anfällt: Neben dem Proteinpulver Yeastin umfasst das Portfolio derzeit ausserdem die Marke UpFiber für Beta-Glucan.

Am Standort Lyss mit 16 Mitarbeitenden verfügt Yeastup jetzt über eine ca. 1700m<sup>2</sup> grosse, voll ausgestattete Lebensmittelproduktion, deren Kapazität dieses Jahr nach dem Produktionsbeginn für erste Muster und Pilotchargen von 1600 auf 4000 Liter Hefe pro Stunde ausgebaut wurde. Anfang 2026 startete die reguläre Produktion auf industriellem Niveau bis zum 24/7-Betrieb.

Yeastup befindet sich weiter in der Wachstumsphase und bereitet aktuell eine weitere Series-A-Finanzierungsrunde vor. Ziel ist es, die Produktion nach dem erfolgreichen Kapazitätzausbau hochzufahren und die internationale Markterschliessung zu beschleunigen. «Nach der abgeschlossenen Innosuisse-Förderung und Technologiefinanzierung im Jahr 2025 legen wir den Fokus jetzt auf Skalierung, Produktentwicklung und den Aufbau langfristiger strategischer Partnerschaften», skizziert Gnos seine Pläne.

Für die nächste Runde ist er sehr zuversichtlich: «Mit der erreichten industriellen Betriebsreife und ersten Kundenprojekten bietet sich ein sehr guter Zeitpunkt für Investoren, sich an Yeastup zu beteiligen und den nächsten Wachstumsschritt aktiv mitzugestalten.»

### **Vielfach einsetzbar**

Eine erste Branchenumfrage zeigt: Die veganen Premium-Zutaten finden bereits vielseitige Anwendung, namentlich in der Sports-Nutrition und als funktioneller Ei-Ersatz in der Lebensmittel-Verarbeitung.

Marc-André Perret gibt als Business Development Director beim Schweizer Unternehmen Domaco Dr.med.Aufdermaur AG Auskunft: «Funktionale Gummies gewinnen im Nutritionmarkt klar an Bedeutung, weil sie Genuss, einfache Einnahme und Funktionalität verbinden. Gemeinsam mit Yeastup haben wir Nutritional Gummies mit UpFiber Beta-Glucan entwickelt, bei denen Textur, Kaubarkeit und Prozessstabilität von Beginn an mitgedacht wurden. Entscheidend ist, dass aktive Wirkstoffe wie Beta-Glucan industriell sauber integriert werden, ohne Abstriche bei Sensorik oder bestehenden Prozessen.»

«Wirksame Alternativen zu Eiern und Fleisch erfordern mehr als nur Proteine – sie erfordern funktionelle Stabilität», betont Paul Mauhin, verantwortlich für Innovation&Strategy beim belgischen Unternehmen Castle Ingredients. Paul Mauhin konkretisiert: «Durch die Kombination der pflanzlichen Proteine von Castle Ingredients zur Strukturbildung mit der Hefe von Yeastup zur Verstärkung der Bindung und Emulgierung schaffen wir leistungsstarke synergistische Systeme. Diese Kombination löst kritische Herausforderungen hinsichtlich der Textur und ermöglicht es Herstellern, das authentische Mundgefühl und die ernährungsphysiologische Integrität zu bieten, die die nächste Generation von Backwaren und Fleischalternativen auszeichnen werden.»

### **Kreisläufe nutzen**

Vor einigen Jahren proklamierten visionäre Köpfe auch für die Lebensmittelbranche die «Kreislaufwirtschaft» – und warfen selbst in Fachkreisen Fragen auf.

Mittlerweile haben sich Sinn und Zweck dieser Zielsetzung konkretisiert. Aus den Branchenprogrammen rund um die Thematik «Food Save» entwickeln sich neue Wertschöpfungsketten. Mit dem sogenannten «Upgrading», oft unter Einsatz neuer biotechnologischer Entwicklungen, gelingt es dabei oft, früher für die Futterbranche verwendete «Nebenprodukte» zu hochwertigen Zutaten von Produktinnovationen zu erschliessen.

Peter Jossi, Chefredaktor

**SHIMADZU**  
Excellence in Science


## Where limits end, forever begins

The LCMS-8065XE pushes the boundaries of mass spectrometry. Thanks to its evolved StreamFocus ion source and advanced IonFocus technology, it delivers higher sensitivity while significantly reducing gas consumption – for improved performance and greater sustainability. Designed for laboratories that think beyond limits.


**Evolved**  
Embrace the power of StreamFocus ionization

**Efficient**  
Exceptional throughput, outstanding ROI

**Exact**  
Exceptional accuracy and enhanced sensitivity



[www.shimadzu.ch/  
forever-begins](http://www.shimadzu.ch/forever-begins)

Learn more! 



Der Unterschied ist fast nicht erkennbar.



Elektromobilität widerspiegelt die Unternehmensphilosophie der Romer's Hausbäckerei AG.

# Voller Motivation in eine nachhaltige Transportzukunft

Elektrisch betriebene Lastfahrzeuge finden zunehmend Verbreitung in der Schweizer Lieferlogistik.

► PETER JOSSI

Ende November war es so weit und die Romer's Hausbäckerei AG mit Sitz in Benken durfte ihren ersten BEV Scania 40S A 4×2 LB in Betrieb nehmen. Nun kann man das umsetzen, was man in den vergangenen Monaten akribisch geplant und vorbereitet hatte: den emissionsfreien Transport der eigenen Backwaren.

Doch viel Zeit für eine eigentliche «Anlernphase» blieb dem Fahrer wie auch der Unternehmung fast keine, denn im Dezember gibt es bekanntlich viel zu tun und Kunden in der ganzen Schweiz mussten noch mit Lieferungen bedient werden, damit die Regale vor den Festtagen nie leer wurden. Aber das ist auch gut so, wie Hanni Elmer mit einem Schmunzeln im Gesicht zu berichten wusste. Denn nur so kann ein neues Fahrzeug richtig auf Herz und Nieren getestet werden, erst recht, wenn es an seine Grenzen gelangt. Halbheiten kennt man bei Romer's sowieso nicht.

## Romer's Hausbäckerei AG – Schweizer Backkunst seit 1974

Leidenschaft, Bäckerstolz und Innovationsgeist prägen Romer's Hausbäckerei AG. Das Sortiment umfasst hochwertige Tiefkühlbackwaren und Konditoreiprodukte – von Gipfeln, Broten und Kleinbroten bis zu Snacks, Desserts und Torten. Rund 550 Mitarbeitende sichern an drei Standorten verlässliche Qualität für mehrere Tausend Hotels, Gastronomiebetriebe, Grosskunden und Detailhändler in der ganzen Schweiz. Mit dem Zusammenschluss mit Kern & Sammet bündeln sich zwei Traditionen für noch mehr Innovationskraft und beste Schweizer Qualität.

## Eigene Ladeinfrastruktur in Benken und Oberburg

Am Hauptsitz in Benken wie auch am zweiten Produktionsstandort in Oberburg verfügt die

Romer's Hausbäckerei AG über eine eigene Ladeinfrastruktur. In Benken ist diese fest installiert und montiert, während in Oberburg derzeit noch mit einem mobilen Ladegerät nach- oder zwischengeladen werden kann. So muss der Fahrer, ausser bei den gesetzlichen Pausen, seine Fahrt nicht unterbrechen und kann stress- und sorgenfrei den Heimweg antreten. Egal ob seine Tagestour nun 300 oder gar bis 500 Kilometer beträgt.

## Unterwegs in der ganzen Schweiz

Der neue Scania 40S kommt dabei für Liefertouren in der ganzen Schweiz zum Einsatz. Von Benken aus geht es über Zürich nach Bern und bis nach Lausanne. So kommen Tagestouren bis 500km zusammen. Je nach Liefertour und Bedarf können auf der Rückfahrt in der eigenen Filiale in Oberburg 18 bis 20t Rohmaterial geladen werden, während zeitgleich auch der BEV Scania nachgeladen wird, damit es mit Sicherheit wieder zurück nach Benken reicht.

Als Basis für die erste vollelektrische Scania-Sattelzugmaschine mit einem Radstand von 4150mm im Fuhrpark der Romer's Hausbäckerei AG dient ein vollluftgedecktes, tiefes Fahrgestell aus der S-Baureihe von Scania. Die Vorderachse verfügt dabei über eine Tragkraft von 9t und die Hinterachse über 13t. Als Fahrerhaus wurde eine CS20H-Kabine gewählt, welche dem Fahrer auf seinen Touren einen höchstmöglichen Komfort mit max. Geräuschdämmung bietet. Hat er einmal Platz genommen, kommt der Slogan «King of the Road» voll und ganz zum Tragen.

## Vollelektrischer EM-C1-4-Antrieb

Als Antrieb dient ein vollelektrischer EM-C1-4-Antrieb von Scania. EM steht dabei für elektrische Maschine und der Buchstabe C verrät die zentrale Position des Elektro-Aggregates. Die Zahl 1 gibt bekannt, wie viele Elektromotoren



Rückkehr von einer Liefertour in Benken.



Sicherheit wird im Fuhrpark sehr grossgeschrieben.

im Antriebsstrang verbaut sind, und die Zahl 4 definiert die Anzahl der zur Verfügung stehenden Gänge. Aus der Typenbezeichnung 40S kann man zudem die Leistungsfähigkeit der Elektromaschine herauslesen, welche in diesem Fall über eine Leistung von 400kW verfügt und ein Drehmoment von über 3000Nm aufweist. Einfach nur ein wahrer Genuss!

### Wartungs- und Reparatur-Kontrakt für höchste Sicherheit

Der neue Scania 40S A 4x2 LB wurde zusätzlich noch mit einem 8-Jahre-Wartungs- und Reparatur-Kontrakt oder 800 000 km ausgestattet, um eine klare Kostentransparenz und -sicherheit zu erhalten. Dabei inkludiert sind Wartung, Antriebsstrang-Bruchgarantie, Reparaturen an Chassis und Fahrerhaus, MFK-Vorbereitung und -Prüfung sowie mögliche Abschleppkosten. Ein Sorglos-Paket, wie man es sich heute von einem modernen Nutzfahrzeugpartner wünscht und auch fordert.

### Zukunft der Logistik

Elektrisch betriebene Lastfahrzeuge finden Kilometer für Kilometer Verbreitung in der Schweizer Lieferlogistik. Die Umstellung ganzer Logistikflotten gestaltet sich dabei nur schon aus betriebswirtschaftlichen Gründen als Langfristprojekt. Ebenso wichtig ist der bedarfsgerechte Ausbau der Ladeinfrastruktur.

Anreize im Rahmen der volkswirtschaftlich-politischen Nachhaltigkeitsziele beeinflussen den Zeitraum für diese Umstellung zudem entscheidend. Für die nachhaltige Zukunft der Logistik ist es dabei unerlässlich, den kritischen Blick auf das Gesamtverkehrs-System aufrechtzuerhalten.

Peter Jossi, Chefredaktor

**Starten Sie jetzt Ihre Kampagne und positionieren Sie Ihr Unternehmen als führend in der Lebensmittelindustrie!**

**Abonnement - Online & Print**

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

Ihre **Vorteile** auf einen Blick:  
 Direkt die **relevante Zielgruppe** erreichen  
 Produkte, Dienstleistungen **prominent präsentieren**  
 Ihre **Botschaft sichtbar** platzieren

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



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

**SMACK® – Der GESCHMACKSVERSTÄRKER**

Erleben und genießen Sie mit SMACK®: Intensivierung des Eigengeschmacks, elegante und vollmundige Kompositionen sowie ein stabiles Geschmacksvolumen.

**FRAGEN SIE DANACH!**



**VAN HEES**  
we know how

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

# KI, Robotik und Fachkräfte: Weichenstellung für die Logistik

Automatisierung, KI und Robotik werden für die Schweizer Logistik zum entscheidenden Wettbewerbsfaktor. Doch wie viel Technik ist sinnvoll – und wie gut ist die Branche darauf vorbereitet?

► PETRA ZENTNER

Automatisierung, Künstliche Intelligenz und Robotik prägen die Zukunft der Schweizer Logistikbranche zunehmend. Steigender Kostendruck, Fachkräftemangel, hohe Qualitätsanforderungen sowie wachsende Komplexität der Lieferketten zwingen Unternehmen dazu, ihre Prozesse neu zu denken. Doch wie viel Automatisierung ist sinnvoll, welchen konkreten Mehrwert bieten KI und Robotik in der Intralogistik – und wie gut ist die Branche auf die veränderten Anforderungen an Fachkräfte vorbereitet? Führende Branchenvertreter ordnen diese zentralen Fragen ein und zeigen auf, wo Chancen liegen, wo Grenzen bestehen und welche strategischen Weichen heute gestellt werden müssen, um die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Logistik langfristig zu sichern.

## Wie wichtig ist Automatisierung für die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Logistik?

**Milo Graf**, Country Manager-General Management, Balluff AG: Automatisierung ist zentral für die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Logistik. Sie kompensiert Fachkräftemangel, steigert Effizienz und Prozesssicherheit und ermöglicht stabile, kosteneffiziente Abläufe in einem Hochlohnland. Gerade für die Schweiz ist dies noch wichtiger als für viele andere Länder, da unsere spezielle Lohnstruktur sowie die Nichtmitgliedschaft in der EU zusätzliche wirtschaftliche

« Automatisierung ist zentral für die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Logistik.

**Milo Graf**  
Country Manager-General Management,  
Balluff AG

und regulatorische Herausforderungen mit sich bringen. So bleibt die Branche auch bei steigender Nachfrage und zunehmender Komplexität leistungsfähig und zukunftssicher.

**Daniel Böhm**, Delegierter des Verwaltungsrates der Bito-Lagertechnik Bittmann AG: Die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Logistik hängt weniger von maximaler Automatisierung als von intelligenter Optimierung ab. Aufgrund hoher Investitionskosten, begrenzter Flächen und häufig wechselnder Anforderungen sind stark auto-

matisierte Systeme oft zu unflexibel und daher wirtschaftlich nur bedingt sinnvoll. Optimierte manuelle Logistikprozesse verbunden mit cleveren Lagerlösungen, unterstützt durch digitale Tools, bieten hier einen entscheidenden Vorteil. Sie ermöglichen hohe Anpassungsfähigkeit, kurze Reaktionszeiten und eine bessere Auslastung bestehender Infrastruktur.

**Michael Schüpbach**, Leiter Automation, Frei Fördertechnik AG: Automatisierung ist ein entscheidender Faktor für die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Logistik. Steigende Kosten, hohe Qualitäts- und Leistungsanforderungen



sowie der zunehmende Fachkräftemangel machen effiziente, zuverlässige und flexible Intralogistiklösungen unverzichtbar. Automatisierte Förder- und Logistiksysteme steigern die Produktivität, reduzieren Fehlerquellen und ermöglichen eine nachhaltige Skalierung der Prozesse. Für unsere Kunden ist Automatisierung daher ein strategischer Kernfaktor. Auf Basis einer fundierten Analyse ermitteln wir den individuellen Automatisierungsbedarf und begleiten unsere Kunden ganzheitlich auf dem Weg zur optimalen Lösung.

**Jan Eberle**, Head of Industry Engagement Logistics GSI Switzerland: Automatisierung ist ein zentrales Element für die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Logistik. Mehrere aktuelle Logis-



tikmarkt-Studien zeigen steigenden Effizienzdruck, komplexere IT-Landschaften und überlastete Verkehrssysteme. Automatisierung schafft hier notwendige Produktivitäts- und Kostenvorteile und gilt als strategischer Schlüssel für die Leistungsfähigkeit der Branche.

### Welchen Nutzen bringen KI und Robotik in der Intralogistik?

**Milo Graf:** Künstliche Intelligenz und Robotik bringen der Intralogistik der Lebensmittelindustrie einen klaren Effizienz- und Qualitätsgewinn. KI-basierte Systeme optimieren Materialflüsse in Echtzeit, reduzieren Fehlerquoten und erhöhen die Transparenz entlang des gesamten Warenstroms. Robotik sorgt gleichzeitig für eine zuverlässige, hygienische und durchgängig verfügbare Automatisierung – besonders in temperaturkritischen oder monotonen Prozessen. Gemeinsam

ermöglichen KI und Robotik höhere Prozesssicherheit, schnellere Durchlaufzeiten und eine deutliche Flexibilisierung der Logistik, was in einem zunehmend dynamischen Marktumfeld ein entscheidender Wettbewerbsvorteil ist.

« 2030 treten über 150 000 Fachkräfte in den Ruhestand.

**Jan Eberle**  
Head of Industry Engagement Logistics  
GS1 Switzerland



**Daniel Böhm:** KI spielt dabei eine zentrale Rolle. Sie verbessert die Planung von Materialflüssen, optimiert Lagerstrategien, prognostiziert Nachfrage und unterstützt operative Entscheidungen in Echtzeit. In Kombination mit ergonomisch gestalteten Arbeitsplätzen, smarten Assistenzsystemen und datenbasierten Steuerungsmechanismen lassen sich Produktivität und Qualität deutlich steigern, ohne die Komplexität vollautomatischer Anlagen in Kauf zu nehmen. Menschliche Flexibilität bleibt dabei ein klarer Wettbewerbsvorteil.

**Michael Schüpbach:** KI und Robotik schaffen einen klaren Mehrwert in der Intralogistik. Intelligente Systeme optimieren Materialflüsse, erhöhen die Transparenz entlang der Prozesse und ermöglichen eine vorausschauende Steuerung von Anlagen. Robotik übernimmt repetitive oder ergonomisch anspruchsvolle Tätig-

« KI, Robotik und Automation sind damit zentrale Zukunftstechnologien für eine leistungsfähige und resiliente Intralogistik.

**Michael Schüpbach**  
Leiter Automation, Frei Fördertechnik AG

keiten, verbessert die Arbeitssicherheit und steigert die Effizienz. KI, Robotik und Automation sind damit zentrale Zukunftstechnologien für eine leistungsfähige und resiliente Intralogistik. ▶▶





« KI spielt eine zentrale Rolle. Menschliche Flexibilität bleibt dabei ein klarer Wettbewerbsvorteil.

**Daniel Böhm**  
Delegierter des Verwaltungsrates  
der Bito-Lagertechnik Bittmann AG

**Wie gut ist die Branche auf den Fachkräftebedarf durch Automatisierung vorbereitet?**

**Milo Graf:** Die Schweizer Logistik ist nur bedingt auf den Fachkräftebedarf vorbereitet. Automatisierung hilft, doch der anhaltende Mangel in Transport und Lager erfordert gezielte Aus- und Weiterbildung.

**Daniel Böhm:** Beim Fachkräftebedarf ist die Branche vergleichsweise gut aufgestellt, sofern der Fokus auf Qualifizierung statt Ersatz liegt. Der Bedarf verschiebt sich von rein körperlicher Arbeit hin zu Prozessverständnis, Systemkompetenz und datengetriebenem Denken. Unternehmen, die gezielt in Schulung, einfache digitale Hilfsmittel und kontinuierliche Prozessverbesserung investieren, sichern sich langfristig leistungsfähige Teams und eine nachhaltige Position im Wettbewerb.

**Michael Schüpbach:** Der Fachkräftebedarf stellt die Branche vor grosse Herausforderungen, da sich die Kompetenzanforderungen durch die zunehmende Automatisierung deutlich verändern. Die Frei Fördertechnik AG begegnet diesem Wandel aktiv: Mit dem neuen Standort für Automation & Robotik in Lyss bündeln wir Know-how, fördern Innovationen und bauen gezielt zukunftsrelevante Fachkompetenzen auf. So stellen wir sicher, unseren Kunden auch künftig hochwertige Automations- und Robotik-Komplettlösungen aus einer Hand anbieten zu können.

**Jan Eberle:** Ab 2030 ist in der Schweiz mit strukturellen Engpässen zu rechnen, da über 150 000 Fachkräfte in den Ruhestand treten werden, ohne dass sie aufgrund des demografischen Wandels vollständig ersetzt werden können. Automatisierung kann in bestimmten Bereichen fehlendes Personal teilweise kompensieren, etwa in der Kommissionierung oder künftig durch autonom fahrende Lastwagen. Aus meiner Sicht stehen viele Unternehmen vor dieser Herausforderung, da sie komplex und vielschichtig ist. Die Berufe der Branche zählen nach wie vor nicht zu den beliebtesten. Infolge des demografischen Wandels gestaltet sich die Nachwuchsförderung schwierig, zudem sind die Investitions- und Integrationskosten für Digitalisierung und Robotik hoch.

**Fazit**

Die Antworten der Branchenvertreter zeigen deutlich: Automatisierung, KI und Robotik sind zentrale Hebel für die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Logistik, jedoch kein Selbstzweck. Während Automatisierung hilft, Kosten zu stabilisieren, Qualität zu sichern und dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, ist ihr Nutzen stark vom richtigen Mass und der intelligenten Ausgestaltung abhängig. Flexible, bedarfsgerechte Lösungen – kombiniert mit digitalen Assistenzsystemen – erweisen sich insbesondere im Schweizer Markt als erfolgsentscheidend.

KI und Robotik schaffen dabei messbaren Mehrwert, indem sie Materialflüsse optimieren, Prozesse transparenter machen und Mitarbeitende von repetitiven oder ergonomisch belastenden Tätigkeiten entlasten. Gleichzeitig erhöhen sie Prozesssicherheit, Skalierbarkeit und Resilienz der Intralogistik. Der Mensch bleibt jedoch ein zentraler Faktor: Seine Flexibilität, sein Prozessverständnis und seine Entscheidungskompetenz lassen sich nicht vollständig automatisieren.

Beim Fachkräftebedarf steht die Branche vor einer langfristigen Herausforderung. Der demografische Wandel, veränderte Kompetenzanforderungen und hohe Investitionskosten erschweren die Transformation. Unternehmen, die frühzeitig in Aus- und Weiterbildung, neue Berufsbilder sowie den gezielten Aufbau von Automations- und Digitalkompetenzen investieren, verschaffen sich jedoch einen nachhaltigen Wettbewerbsvorteil. Insgesamt wird deutlich: Die Zukunft der Schweizer Logistik liegt in der intelligenten Verbindung von Technologie, qualifizierten Mitarbeitenden und strategischer Weitsicht.



**Petra Zentner**, Fachjournalistin,  
Geschäftsführerin B2B Swiss  
Medien AG

# Vom Barcode zum Smartcode

Am 28. und 29. Januar 2026 traf sich die Schweizer Logistik- und Intralogistikbranche an der «Logistics & Automation». Unter dem Motto «Discover, Learn, Connect» standen zukunftsweisende Lösungen in den Bereichen Automatisierung, künstliche Intelligenz sowie nachhaltige Logistik- und Intralogistikkonzepte im Fokus. Zusätzliche Impulse lieferte die von GS1 Switzerland organisierte «Guided Tour 2D-Codes», die grosses Interesse bei den Fachbesuchenden weckte.

► PETRA ZENTNER

Einen zentralen Schwerpunkt bildete die Weiterentwicklung von Identifikations- und Codierungstechnologien. Jonas Batt, Head of Industry Engagement Consumer Goods/Retail bei GS1 Switzerland, zeigte auf, wie GS1 mit dem Übergang vom klassischen Barcode hin zum Smartcode (2D- bzw. QR-Code) die Komplexität in der Lieferkette reduzieren will. Ziel ist es, transparente und durchgängige Kreislaufsysteme zu schaffen, die sowohl regulatorische Anforderungen – etwa im Rahmen der EU-Verordnung «Ecodesign for Sustainable Products» – als auch effiziente Prozesse unterstützen. Der steigende Informationsbedarf von Behörden lässt sich mit 2D-Codes deutlich flexibler und umfassender abbilden.

Wie diese Konzepte praxisnah umgesetzt werden können, demonstrierte unter anderem Markem-Imaje. CIS-Account-Manager Ingo Dürrbaum präsentierte Kennzeichnungshardware- und Softwarelösungen, die von der Planung über die Produktion bis hin zur direkten Konsumentenansprache reichen. Situationsbezogene Inhalte, dynamische URLs und QR-Codes ermöglichen neue Anwendungen, etwa personalisierte Rabattaktionen am Point of Sale oder die Optimierung der Regallogistik. Ein Praxisbeispiel mit einer 3er-Packung Käfigfrettli verdeutlichte die durchgängige Serialisierung und Aggregation über alle Verpackungsebenen hinweg – vom Ein-

zelprodukt bis zur Palette. Grundlage dafür bildet die technische Partnerschaft mit Cognex.

Auch Wipotec GmbH stellte die End-of-Line-Qualitätssicherung in den Mittelpunkt. Key-Account-Manager Axel Burger erläuterte, wie das Unternehmen seine Expertise im Waagenbau mit moderner Kamera-, Druck- und Auswurftechnik kombiniert. Durch die Verknüpfung von Wiegedaten und Bildauswertung lassen sich selbst kleinste Abweichungen oder Beschädigungen erkennen und dokumentieren. Die Kameraauswertung erfolgt vollständig inhouse und gewährleistet eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.

Als integrativer Lösungsanbieter präsentierte sich Peyer Marking. Geschäftsführer Philip Bauer betonte die Vorteile der partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit verschiedenen Herstellern, die dem Unternehmen eine hohe Flexibilität in den Branchen Food, Beverage, Pharma und Industrie ermöglicht. Kurze Entscheidungswege, eine enge Materialabstimmung sowie Projektlaufzeiten von wenigen Tagen bis maximal drei Monate zeichnen den Ansatz aus. Als Premium-Solution-Partner von GS1 ist Peyer Marking zudem aktiv in die Weiterentwicklung von Standards eingebunden.

Im Bereich Datenerfassung für Warenein- und -ausgang zeigte die Pro Logistik Schweiz AG innovative Scannerlösungen. Key-Account-Manager Martin Müller stellte robuste Codeleser für den Tiefkühlbereich sowie besonders leichte Handscanner vor, die via Bluetooth mit MDE-Geräten gekoppelt werden können. Mit einer Reichweite von bis zu sechs Metern und einem Gewicht von nur 15 Gramm tragen die Geräte zur Ergonomie und Arbeitssicherheit bei.

Abgerundet wurde das Thema Codierung durch Videojet. Geschäftsführer Mirko Ackermann gab einen Überblick über verschiedene Drucktechnologien für 2D- und QR-Codes – von Inkjet- und Thermotransfer- bis hin zu Laser- und Etikettendrucksystemen. Je nach Material, Produktionsgeschwindigkeit und Zertifizierungsanforderung kommen unterschiedliche Technologien zum Einsatz. Integrierte Prüfsysteme ermöglichen zudem eine automatische Qualitätskontrolle bis hin zum Produktionsstopp oder Ausschleusen fehlerhafter Produkte.

Die «Logistics & Automation 2026» verdeutlichte eindrücklich, dass Standardisierung, Digitalisierung und intelligente Automatisierung zentrale Erfolgsfaktoren für eine zukunftsfähige Logistik sind und bestätigte ihren Stellenwert als wichtige Innovationsplattform der Schweizer Logistikbranche.



**Mirko Ackermann**  
Videojet AG



**Martin Müller**  
Pro Logistik Schweiz AG



**Axel Burger**  
Wipotec GmbH



**Ingo Dürrbaum**  
Markem-Imaje





Fertigungskompetenz trifft auf jahrzehntelange Ingenieurs- erfahrung beim Heissiegeln – die in Deutschland hergestellten Prüfgeräte überzeugen durch ihre ausgereifte Technik und Langlebigkeit.



Brugger testet Verpackungen unter realitätsnahen Bedingungen – inklusive präziser Testschweißungen, um eine perfekte und sichere Siegelnaht zu garantieren.

# Wenn Mikrorisse die Qualität gefährden

Prüf- und Siegel- geräte sorgen für sicheres Verschliessen von Lebensmittel- verpackungen.

► MICHAEL SCHULTE

Einwandfreie Verpackungen sind ein zentrales Element der gesamten Herstellungs- und Lagerkette und entscheidend für Haltbarkeit und Sicherheit von Lebensmittelprodukten. Ohne präzise Prüf- und Messtechnik bleiben Risiken oft unentdeckt. Bislang führten nicht erkannte kleinste Risse, fehlerhafte Siegelnähte oder Mess- ergebnisse zu einer Qualitätsgefährdung, unerwünschten Reklamationen und im schlimmsten Falle kostspieligen Rücknahmen.

«Schon kleinste Undichtigkeiten in Siegelnähten können Haltbarkeit und Produktsicherheit massiv beeinträchtigen. Ohne präzise Prüf- und Messtechnik bleiben Risiken oft unentdeckt», so Maurice Dinkelbach, geschäftsführender Eigentümer der Brugger Feinmechanik GmbH in München.

Mit den Prüf- und Siegelgeräten von Brugger können Hersteller die hohen Produkt- und Her- stellungsanforderungen zuverlässig erfüllen, die Qualität der Verpackung nachweisen und ihre eigenen Prozesse nachhaltig absichern.

Mit den Geräten lassen sich unter exakt kontrollierten Bedingungen zuverlässige Siegel- nähte herstellen, dokumentieren und in nach- folgenden Schritten auch bewerten. Ergänzend messen Durchlässigkeitsprüfgeräte beispiels- weise die Barriere-Eigenschaften von Folien und sichern so die Schutzfunktion der Verpackung. Anwender – vor allem in der Lebensmittelindus- trie sowie in Laboren und Forschungseinrichtun- gen – profitieren von Lösungen, die Sicherheit schaffen und Qualität dokumentieren. In vielen weiteren Branchen haben sich die Geräte eben- falls seit Jahrzehnten bewährt.

## Präzise Verpackungstests garantieren Produktsicherheit

Verpackungen sind im Produktionsalltag vielfäl- tigen Belastungen ausgesetzt. Über den gesamten Lebenszyklus hinweg – von Transport und Lage- rung bis zur Präsentation im Handel – müssen sie ihre Dichtheit dauerhaft gewährleisten, um die geforderten Qualitätsstandards von Herstellern, Handel und Verbrauchern sicherzustellen. Schon kleinste Mikrorisse in Folien oder unsauber verschlossene Nähte führen jedoch schnell zu Pro- blemen. Gase können entweichen oder eindrin- gen, die Schutzatmosphäre wird zerstört, Feuch- tigkeit kann eindringen, folglich verkürzt sich die Haltbarkeit von Lebensmitteln deutlich oder die Ware verdirbt.

Für Hersteller bedeutet das steigende Re- klamationen, Imageschäden und nicht uner- hebliche wirtschaftliche Verluste aufgrund schlechter Verpackungsverschlüsse. Ein wei- teres Problem stellt die mangelnde Vergleich- barkeit von Messergebnissen entlang der Lie- ferkette dar. Unterschiedliche Prüfmetho- den und Geräte sorgen dafür, dass Werte von Her- stellern, Abfüllern und Laboren kaum überein- stimmen. Dies erschwert die Abstimmung und erhöht Unsicherheiten. Brugger Feinmechanik begegnet diesen Herausforderungen mit einem systematisch aufgebauten Produktprogramm von spezialisierten Geräten, die untereinander kompatibel und in der Branche weit verbreitet sind. Dadurch entstehen Prüftransparenz, bes- sere Vergleichbarkeit und höhere Sicherheit. Anwender können sich auf Messergebnisse ver- lassen, unabhängig davon, wo sie in der Prozess- kette erhoben werden. Besonders die Geräte HSG-CC (Wärmekontakt-Heissiegelgerät) und



GTT (Gas-Transmissions-Tester) stellen zentrale Bausteine für die Verpackungsversiegelung und Qualitätssicherung dar. Sie sind robust, langlebig und praxisnah entwickelt – oft auch in enger Zusammenarbeit mit Kunden oder Forschungseinrichtungen.

#### Alle Tests zur Verpackungsversiegelung aus einer Hand

Die Prüf- und Messverfahren von Brugger folgen einem systematischen Ablauf, der Verpackungen unter realitätsnahen Bedingungen testet. Zunächst wird die mechanische Belastbarkeit der Folien simuliert, etwa mit dem KFT-C-Flextester nach dem Gelbo-Flex-Verfahren ASTM F-392, um Knitterfestigkeit und potenzielle Mikroschäden zu erkennen, die beim Abfüllen, Transport oder Lagern entstehen können. In einem weiteren Schritt erfolgt die Permeabilitätsprüfung mit dem GTT. Hierbei wird gemessen, wie viel Sauerstoff (wie auch CO<sub>2</sub> oder andere Gase) eine Folie – insbesondere bei eventuell beschädigten Barrierschichten – durchdringt. Gerade für die Lebensmittelindustrie ist ein solcher Test entscheidend, da er Haltbarkeit und Produktsicherheit bestimmt. Anschliessend werden die optimalen Siegelparameter mit dem HSG-CC oder dem NDS (Niederdruck-Heiss-Siegelgerät) bestimmt und Temperatur, Druck und Zeit exakt auf die Materialkombinationen abgestimmt.

Abschliessend prüft die VNG-E (Universal-Zugprüfmaschine) die Festigkeit der Siegelnähte und liefert Werte zur Verbundhaftung, Gleitfähigkeit und mechanischen Belastbarkeit. Brugger ist somit in der Lage, ein komplettes System von der mechanischen Simulation bis zur ▶▶



**IE FOOD**

## Cleverere Lösungen im Industriebau

Ganzheitliche Lösungen – engineered by IE

Von uns bekommen Sie mehr als eine Hülle für Ihre Produktionsanlagen: Wir steigern die Effizienz Ihrer Prozesse – mithilfe von Industriebauten, die perfekt auf Ihre Betriebsprozesse abgestimmt sind.

Wir vereinen die Kompetenzen aus Produktionsprozessen, Logistik, Industriebau und Infrastruktur. Wie immer Ihre Ausgangslage ist – wir haben die ganzheitliche, massgeschneiderte Lösung für Sie.



**IN IHRER BRANCHE  
ZU HAUSE**



**MITARBEITER  
ALS UNTERNEHMER**



**ALLE EXPERTEN  
UNTER EINEM DACH**



**SICHERHEIT DURCH  
GARANTIE**

#### IE Food Zürich

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

**Der Spezialist für Industriebauten.**

finalen Nahtprüfung anzubieten, das Herstellern klare, vergleichbare Ergebnisse liefert und die Verpackungsprozesse gezielt optimiert.

### Von Gasdurchlässigkeit bis Siegelqualität

Brugger Feinmechanik bietet ein breites Produktspektrum, das gezielt für unterschiedliche Anforderungen entwickelt wurde. Im Bereich der Dichtigkeitsprüfung ist das GTT ein bewährtes Beispiel. Es arbeitet nach dem Differenzdruckverfahren gemäss ISO 15105-1 und misst die Gasdurchlässigkeit von Folien im Bereich von 0,05 bis  $10^6 \text{ cm}^3/(\text{m}^2\text{dbar})$  mit  $0,01 \text{ cm}^3/(\text{m}^2\text{dbar})$  Auflösung. Die Prüflingstemperatur wird über Peltier-Elemente von 15 bis 45 Grad Celsius bei 0,2 Grad Stabilität geregelt. Feuchtigkeit und Temperatur des Prüfgases werden überwacht, optional kann das Prüfgas befeuchtet werden.

Die zweite Produktreihe konzentriert sich auf die sichere Verbindung von Materialien. Das HSG-CC ermöglicht optimale Siegelprozesse bei genauer Einhaltung der vorgegebenen Parameter. Siegelzeiten von 0,1 bis 300 Sekunden lassen sich auf 0,1 Sekunden genau einstellen. Die Siegeltemperatur kann bis 300 Grad Celsius ge-

trennt für obere und untere Siegelbacke reguliert werden. Die Siegelkraft reicht von 40 bis 1000 Newton.

### Neue Entwicklungen von Hot Tack bis Digitalisierung

«Die Entwicklung bei uns ist eigentlich nie abgeschlossen. Aktuell arbeiten wir an einer erweiterten Hot-Tack-Prüfung, die neben der wegmessenden Methode künftig auch eine kraftmessende Variante bietet. Damit lassen sich noch bessere Aussagen zur Qualität heissversiegelter Verpackungen treffen», so Maurice Dinkelbach. «Das wird zukünftig einen weiteren Qualitätsgaranten gerade für solche Produkte darstellen, welche direkt nach dem Siegelprozess mechanisch belastet werden. Weitere Schritte im Bereich der Digitalisierung wurden bereits eingeläutet. Automatische Dokumentationsmöglichkeiten und Schnittstellen für Datenbanken werden zukünftig neue Wege der Qualitätssicherung eröffnen.»



**Michael Schulte,**  
freier Redakteur aus München

### Zeitgemässe Analytik

Produkt-Rückrufe aufgrund von erst nach der Auslieferung festgestellten Qualitätsmängeln betreffen oft Haltbarkeitsfragen und damit potenziell Gesundheitsrisiken. In schwerwiegenden Fällen entstehen daraus über das direkte Gefährdungspotenzial hinaus hohe Folgekosten und gravierende Reputationsfolgen.

Mit der zunehmenden Nachfrage nach Convenience-Sortimenten, immer komplexeren Verpackungsanforderungen und schonenderen Verarbeitungsmethoden steigen die Risiken zusätzlich.

Eine zeitgemässe Analytik-Infrastruktur und Methodik sorgen im wortwörtlichen Sinn vor und gewährleisten die Qualität der Produkte sicher und verlässlich.

Peter Jossi, Chefredaktor



Das Wärmekontakt-Heissiegelgerät HSG-CC wurde für die Prüfung der Heissiegelfähigkeit lackierter oder beschichteter Folien konzipiert.



Der GTT (Gas-Transmissions-Tester) mit Touchpanel-Steuerung bestimmt die Gasdurchlässigkeit von Folien. Integrierte Temperierung und Auswertung.



# EVENTS

5. MÄRZ 2026

## Verpackung zwischen Reduktion, Funktion und Emotion



Auf einem Rundgang durch die Model AG erfahren die Teilnehmenden, wie aus Altpapier wunderschöne Verpackungen entstehen.

► Auch 2026 geht das Ostschweizer Food Forum wieder «on tour». Damit ist gemeint, dass der Anlass nicht in einer Eventlokalität, sondern bei einem namhaften Unterneh-

men in der Region stattfindet. So ergibt sich automatisch ein praktischer Bezug für die Teilnehmenden, die mit allen Sinnen eine Produktionsstätte kennenlernen.

Die 13. Ausgabe des Food Forums findet bei der Model AG in Weinfelden statt. Am Donnerstag, 5. März 2026, öffnet das Traditionsunternehmen seine Türen und ermöglicht im Rahmen einer Betriebsführung einen Blick hinter die Kulissen. Auf der Tour erfahren die Teilnehmenden u. a., wie aus dem gesammelten Altpapier wunderschöne Verpackungen entstehen.

Verpackungen sind nicht nur Schutz und Oberfläche. Sie sind ein wichtiges Marketinginstrument mit hohem Wiedererkennungswert. Manchmal sind sie der erste Kontaktpunkt zwischen Mensch und Marke. Sie haben

eine Funktion, sie berühren – auch emotional. In einer Zeit, in der wir weniger Verpackung wollen, sie aber dennoch brauchen und oft sogar lieben, stellt sich die Frage, wie viel Gestaltung unser Nachhaltigkeitsbestreben eigentlich noch zulässt. Verpackungen müssen sich heute dem Spannungsfeld zwischen Funktion, Reduktion und Emotion stellen. Die Referierenden Ivo Forster, Model AG, Weinfelden, und Christoph Schlatter, allink, Zürich, nehmen diese Herausforderung an und erläutern, wie sie die Zukunft von Verpackungen sehen.

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



## Das Forum für die (Ost-)Schweizer Ernährungswirtschaft

Die Veranstalterinnen Agro Marketing Thurgau AG und Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft AG organisieren seit 2013 einmal jährlich das Ostschweizer Food Forum. Dieses Jahr findet der Anlass zum dreizehnten Mal statt. Traditionell wird das Forum am Eröffnungstag der Schlaraffia-Messe in Weinfelden durchgeführt: Donnerstag, 5. März 2026.



## Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Agro Food Scout  
Thomas-Bornhauser-Strasse 14  
8570 Weinfelden  
Tel. +41 (0) 71 626 05 15  
[info@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:info@ernaehrungswirtschaft.ch)  
[www.foodforum.ch](http://www.foodforum.ch)



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](http://www.b2bswissmedien.ch)

22.-24. MÄRZ 2026

# Gastia 2026 – der Branchentreffpunkt für die Gastronomie und Hotellerie

► Vom 22. bis 24. März 2026 trifft sich in St. Gallen die Schweizer Hospitality-Branche zur vierten Ausgabe der Gastia – Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft. Drei Tage lang wird das Gelände der Olma Messen St. Gallen zum Treffpunkt für alle, die die Zukunft der Gastronomie und Hotellerie mitgestalten wollen.

In nur drei Ausgaben hat sich die Gastia als zentraler Branchentreffpunkt für die Grossregion Ostschweiz und Graubünden etabliert. Über 160 Ausstellende und 8500 Fachbesuchende nutzten 2025 die Gelegenheit, Trends zu erleben, Kontakte zu pflegen und Ideen auszutauschen. 2026 richtet die Messe den Blick erneut auf Themen, die die Branche prägen – mit dem Fokusthema Künstliche Intelligenz sowie Schwerpunk-

ten auf Fachkräftemangel und Frauen in führenden Positionen der Hospitality-Branche.

Im Forum diskutieren Branchenprofis täglich über aktuelle Entwicklungen, während das Dine & Drink Studio, presented by Gastrofacts, unter dem Motto «Trends, Tech & Talent – die Zukunft der Gastronomie» kulinarische Inspiration mit Fachwissen verbindet.

«An der Gastia entstehen Gespräche, die wirken – zwischen namhaften Entscheidungsträgern aus Gastronomie und Hotellerie, jungen Talenten und Menschen, die mit Leidenschaft für Gastfreundschaft stehen», sagt Viviane Stadler, Messeleiterin der Gastia. «Uns ist wichtig, dass unsere

Besuchenden nicht nur Produkte sehen, sondern Impulse mitnehmen, die sie in ihrem Betrieb weiterbringen.»

Besonders engagiert sich die Fachmesse im Bereich der Nachwuchsförderung: Der Tag des Nachwuchses am Dienstag, 24. März 2026, gestaltet von Lernenden der EHL Hotelfachschule Passugg, bietet rund 150

angehenden Fachkräften praxisnahe Einblicke in aktuelle Branchenthemen und die Möglichkeit, früh wertvolle Kontakte zu knüpfen.

Die Gastia 2026 vereint Inspiration, Wissenstransfer und Netzwerkqualität auf höchstem Niveau – und bleibt damit der Pflichttermin für Fachpersonen aus Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, Catering- und Care-Bereich.



**Olma Messen St. Gallen AG**

Splügenstrasse 12  
Postfach  
9008 St. Gallen  
Tel. +41 (0) 71 242 01 01  
info@olma-messen.ch  
www.gastia.ch/de

24.-27. MÄRZ 2026

# analytica 2026



► Die analytica 2026 findet vom 24. bis 27. März in München statt und wird erneut zum zentralen Treffpunkt der internationalen Laborwelt. Als führende Messe für Labortechnik, Analytik und Biotechnologie bietet sie einen umfassenden Überblick über Produkte, Lösungen und Dienstleistungen – von der Laborplanung über Ausstattung und Geräte bis hin zu Services. Bereits im Oktober haben sich rund 720

Aussteller angemeldet, acht Prozent mehr als zur gleichen Zeit der Vorveranstaltung. Im Fokus steht erneut das digitale, automatisierte und nachhaltige Labor.

Ein Schwerpunkt der Messe ist der Wissenstransfer: Die Besucher können in der Sonderschau «Digital Transformation» digitale Laborprozesse anhand konkreter Use Cases selbst erleben. Im Live Lab präsentieren Experten typische Arbeitsabläufe an einer vollständigen Laborzeile. Dazu vermitteln Best-Practice-Vorträge, Panels und die vier analytica-Foren Trends und Tipps für den Laboralltag. Besonders gefragt sind die Arbeitssicherheitsvorträge mit spektakulären Live-Experimenten. Ergänzend gibt es Weiterbildungsangebote, Gui-

ded Tours und einen Studieninfotag.

Nachhaltigkeit bleibt ein zentrales Thema: In Vorträgen und Diskussionen werden Strategien zu Ressourcenmanagement und Abfallvermeidung vorgestellt. Aussteller präsentieren unter anderem Lösungen zur Optimierung von Lüftungssystemen und Infrastrukturklimatisierung.

Parallel zur Messe findet im ICM die analytica conference statt, die ersten drei Messtage lang. Rund 190 Beiträge internationaler Experten decken das gesamte Spektrum der Analytik sowie der biochemischen und klinischen Diagnostik ab, mit Schwerpunkten wie Lebensmittelanalytik, KI-gestützte Forschung, Omics, Massenspektrometrie, Spektroskopie

und Chromatographie. Erwartet werden über 2400 Teilnehmer. Ein Highlight ist die Verleihung des Bunsen-Kirchhoff-Awards am 25. März. Der Zutritt zur Konferenz ist mit Messticket kostenlos.

Ein Besuch der parallel stattfindenden ceramitec lohnt sich ebenfalls, da dort Innovationen der technischen und biokompatiblen Keramik präsentiert werden, die auch im Laborbereich Anwendung finden.



**Messe Munchen GmbH**

Am Messesee 2  
DE-81829 München  
Tel. +49 (0) 899 492 072 0  
info@messe-muenchen.de  
www.analytica.de

23. APRIL 2026

# Lebensmitteltag 2026 – Wissenstransfer für die Zukunft der Lebensmittelbranche

► Am Donnerstag, 23. April 2026, trifft sich die Schweizer Lebensmittelbranche erneut in Luzern, um aktuelle Herausforderungen und Zukunftsthemen zu diskutieren. Als führende Fachtagung bietet der Lebensmitteltag auch 2026 ein hochkarätiges Programm und bleibt das wichtigste Forum für Wissenstransfer und Networking in der Food-Industrie.

## Impulse für die Branche – von Wissenschaft bis Praxis

Der Lebensmitteltag ist mehr als eine Tagung: Er verbindet Fachwissen, Innovation und Austausch. 2026 stehen erneut vielseitige und hochaktuelle Themen im Fokus – von Lebensmittelsicherheit über Nachhaltigkeit bis hin zu regulatorischen Entwicklungen und technologischen Trends. Die Teilnehmenden erwarten praxisnahe Einblicke und vi-

sionäre Perspektiven, die über das eigene Fachgebiet hinaus Denkanstösse liefern.

## Das Programm 2026: Zukunft gestalten, Herausforderungen meistern

Begleitet von TV-Moderatorin Daniela Lager präsentieren Expert:innen und Branchenführer unter anderem diese spannenden Themen:

- **Listerien – sind die bestehenden Risikoanalysen ausreichend?**  
«Listeria monocytogenes» im Fokus – altbekannt und doch voller Überraschungen
- **Trinkwasser-Behandlung – zwischen Evidenz und Esoterik**  
Wie wissenschaftliche Analytik und Gesundheitstrends die Wahrnehmung von Wasser prägen
- **Hygiene – im kulturellen Spannungsfeldverständnis**  
Wie unterschiedliche Prä-

gungen, Traditionen und Tabus das Verständnis von Personalhygiene formen – und wie internationale Betriebe wirksam darauf reagieren können

- **Bilaterale III – welche Auswirkungen haben sie auf unser Lebensmittelgesetz?**  
Wie neue regulatorische Vorgaben, Harmonisierung und Kontrollstandards beeinflussen könnten
- **Lebensmittel im Wandel – vom Überlebensgut zum Lifestyle-Objekt**  
Wie gesellschaftliche Trends und neue Wertvorstellungen unsere Beziehung zum Essen verändern
- **Robotik – im Dienst der Lebensmittelsicherheit**  
Wie intelligente Systeme ungelöste Aufgaben übernehmen, Fehlerquellen minimieren und neue Möglichkeiten für Entwicklung und Kontrolle eröffnen



## Datum:

Donnerstag, 23. April 2026

Ort: Hotel Schweizerhof Luzern

Veranstalter:

SQS/bio.inspecta

Infos und Anmeldung:

[www.lebensmitteltag.ch](http://www.lebensmitteltag.ch)

**LEBENS  
MITTEL  
TAG**   
23. APRIL 2026  
LEBENSMITTELTAG.CH

## bfp-partner gmbh

Amtsstrasse 3

8610 Uster

Tel. +41 (0) 79 403 05 94

[info@bfp-partner.ch](mailto:info@bfp-partner.ch)

[www.lebensmitteltag.ch](http://www.lebensmitteltag.ch)

## MESEKALENDER

Datum	Messe	Ort	Land	Internet
5. März 2026	<b>Ostschweizer Food Forum</b> Fachveranstaltung für die Ernährungswirtschaft in der Ostschweiz	Weinfelden	CH	<a href="http://www.foodforum.ch">www.foodforum.ch</a>
6. März 2026	<b>ZHAW-IFM Day:</b> Fachtagung über aktuelle Themen und Herausforderungen im Facility Management (FM)	Wädenswil	CH	<a href="http://www.zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/fachtagungen/fm-day/">www.zhaw.ch/de/lsfm/weiterbildung/fachtagungen/fm-day/</a>
13. – 17. März 2026	<b>INTERNORGA:</b> Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien	Hamburg	D	<a href="http://www.internorga.com">www.internorga.com</a>
15. – 17. März 2026	<b>Pro Wein:</b> Internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen	Düsseldorf	D	<a href="http://www.prowein.de">www.prowein.de</a>
22. – 24. März 2026	<b>Gastia:</b> Ostschweizer Branchentreffpunkt der Gastronomie und Hotellerie	St. Gallen	CH	<a href="http://www.gastia.ch/de">www.gastia.ch/de</a>
24. – 26. März 2026	<b>LogiMat:</b> Internationale Fachmesse für Intralogistik	Stuttgart	D	<a href="http://www.logimat-messe.de">www.logimat-messe.de</a>
29. März 2026	<b>Schoggifestival:</b> Festival für nachhaltige und faire Schokoladenproduktion	Zürich	CH	<a href="http://www.schoggifestival.ch">www.schoggifestival.ch</a>
21. – 24. April 2026	<b>Siams:</b> Fachmesse für Mikrotechnik	Moutier	CH	<a href="http://www.siams.ch/Die-Messe/Praesentation">www.siams.ch/Die-Messe/Praesentation</a>
23. April 2026	<b>Lebensmitteltag:</b> Führende Schweizer Fachtagung für die Lebensmittelbranche	Luzern	CH	<a href="http://www.lebensmitteltag.ch">www.lebensmitteltag.ch</a>
4. – 7. Mai 2026	<b>IFAT:</b> Weltleitmesse für Wasser-, Abwasser-, Abfall- und Rohstoffwirtschaft	München	D	<a href="http://www.ifat.de">www.ifat.de</a>
5. – 6. Mai 2026	<b>VITAFOODS EUROPE:</b> Internationale Messe für Nahrungsergänzungsmittel	Barcelona	ESP	<a href="http://www.vitafoods.eu.com">www.vitafoods.eu.com</a>
7. – 13. Mai 2026	<b>interpack:</b> Internationale Fachmesse für die Verpackungsindustrie und die zugehörige Prozessindustrie	Düsseldorf	D	<a href="http://www.interpack.de">www.interpack.de</a>
8. Mai 2026	<b>Lebensmittelrecht-Tagung:</b> Veranstaltung für Fachleute aus dem Bereich Lebensmittelrecht	Wädenswil	CH	<a href="http://www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung">www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung</a>
11. – 14. Mai 2026	<b>TUTTOFOOD:</b> Internationale Fachmesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie	Mailand	I	<a href="http://www.tuttofood.it/en/">www.tuttofood.it/en/</a>
19. – 20. Mai 2026	<b>PLMA die Welt der Handelsmarken</b> Internationale Fachmesse für Produkte wie Frisch-, Kühl- und TK-Lebensmittel, Getränke und haltbare Lebensmittel sowie Non-Food-Kategorien wie Kosmetika, Gesundheits- und Schönheitsartikel sowie Haushalts- und Küchenprodukte.	Amsterdam	NL	<a href="http://www.plmainternational.com/de">www.plmainternational.com/de</a>
20. – 21. Mai 2026	<b>ArbeitsSicherheit Schweiz:</b> Fachmesse für Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz	Zürich	CH	<a href="http://www.arbeits-sicherheit-schweiz.ch">www.arbeits-sicherheit-schweiz.ch</a>

## Zweistoff-Feuerungstechnik für effiziente Prozesswärme



► Die Fresh Food & Beverage Group (FFB-Group) ist Teil der Migros Industrie und steht für Qualität, Vielfalt und Leidenschaft. Mit rund 4400 Mitarbeitenden an 150 Standorten in der Schweiz produziert das Unternehmen täglich Lieblingsprodukte der Schweiz – vom Kult Ice Tea und Geroso-Cake über den Krustenkranz bis hin zu Eierteigwaren und Pommes frites. Zur Gruppe gehören Aproz Sources Minérales SA, Hug Bäckerei AG und Sushi Mania SA.

Am Hauptsitz in Volketswil wurde ein neues Energiepro-

jekt umgesetzt. Installiert wurden zwei Thermalölkessel mit je 2000kW Nennleistung, ausgestattet mit Luftvorwärmern (LUWO) und Abhitzekesteln. Als Brennstoffe kommen Öko-Öl und Erdgas H zum Einsatz. Die Dreizler-Zweistoffbrenner wurden von der PSB Feuerungstechnik AG in Duo-Block-Ausführung ausgelegt, geliefert und installiert. Ergänzt wird die Anlage durch ein digitales Feuerungsmanagement (D-CMS), Drehzahlsteuerung und O<sub>2</sub>-Regelung.

Aufgrund unterschiedlicher Produktionsanforderungen

wurde zwischen Sommer- und Winterbetrieb unterschieden. Der Sommerkessel ist als Erhitze-LUWO-Abhitzekestel ausgelegt, der Winterkessel als Erhitze-Abhitzekestel-LUWO. Beim Sommerkessel ermöglicht dies im Gasbetrieb eine Luftvorwärmung von bis zu 200°C. Für den Ölbetrieb lieferte PSB zwei separate, schnell wechselbare Mischeinrichtungen. Der Winterkessel arbeitet bei beiden Brennstoffen mit einer Luftvorwärmung von maximal 100°C.

Die Thermoöltemperatur im Erhitze beträgt 275°C. Das Energiesparpotenzial wird op-

timal genutzt: Beim Sommerkessel liefert der LUWO rund 150kW und der Abhitzekestel weitere 35kW. Beim Winterkessel erreicht der Abhitzekestel etwa 200kW, der LUWO rund 40kW.

Die Duo-Block-Brenner von PSB unterschreiten sämtliche Grenzwerte der Zürcher Norm. Der feuerungstechnische Wirkungsgrad liegt durchgehend über 96 Prozent.

Seit mehreren Monaten produziert die FFB Group mit dieser Anlage zuverlässig hochwertige Nahrungsmittel. PSB Feuerungstechnik AG stellt dafür die effiziente Energieversorgung sicher – ein technisch anspruchsvolles und gelungenes Projekt.

### PSB Feuerungstechnik AG

Bahnstrasse 16  
8864 Reichenburg  
Tel. +41 (0) 848 939 939  
info@psb-  
feuerungstechnik-ag.ch  
www.psb-  
feuerungstechnik-ag.ch

**B2B search** Suchen - Finden - Deal

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

# Höchste Fleischqualität durch innovative UVC-Entkeimung

► Die Keller GmbH aus Langenbach ist seit 1908 im Metzgerhandwerk tätig. Um die hohen Standards im modernen Produktionsumfeld zu gewährleisten, wurde nach einer innovativen Lösung zur Entkeimung der Räumlichkeiten gesucht. Die Wahl fiel auf die UVC-Technologie der Sterilair AG. Mit UVC-Installationen ist es Augustin Keller gelungen,



eine chemiefreie Hygienelösung zu etablieren, die ökologisch nachhaltig ist und Kosteneinsparungen bringt.

Oftmals wird die Raumluft als Hygienefaktor unterschätzt. Diese leistet einen entscheidenden Beitrag zur Qualität und Haltbarkeit von Fleischerzeugnissen. Produktions- und Lagerräume werden mit Verdampfern gekühlt; dort sammeln und vermehren sich Keime. Nach und nach werden die Kühllamellen mit einem Biofilm überzogen. Aufgrund der hohen Luftströme, die durch das Zusetzen der Lamellen verstärkt werden, können Bestandteile des Biofilms in den Raum hinausgetragen werden. Hier kontaminie-

ren sie die Luft, produktberührende Oberflächen oder auch das Endprodukt.

Zusammen mit Sterilair wurde ein Hygienekonzept entwickelt, damit die Raumluft kein hygienisches Risiko mehr darstellt. Hierfür wurden alle Raumluftkühler mit der Sterilair-E-Serie ausgerüstet. Die Implementierung dieser Entkeimungslösung hatte weitreichende positive Auswirkungen auf die betrieblichen Abläufe: Die kontinuierliche UVC-Entkeimung stellt sicher, dass der Verdampfer frei von Biofilm und somit der gesamte Raum frei von Schimmelbildung bleibt.

Einen zentralen Nutzen der UVC-Technologie bestätigt Herr Keller: Er hat seit Inbetriebnahme eine deutliche Reduzierung der Kontaminatio-

nen festgestellt. Dies bedeutet frischere Produkte über einen längeren Lagerzeitraum hinweg und damit eine hohe Kundenzufriedenheit. Die lange Haltbarkeitsdauer ist für ihn und seine Endkunden von enormer Bedeutung; dass die Schweizer UVC-Technologie zuverlässig unter den herausfordernden Umgebungsbedingungen funktioniert, findet er sehr bemerkenswert.

## Sterilair AG

Oberfeldstrasse 6  
8570 Weinfelden  
Tel. +41 (0) 71 626 98 00  
Fax +41 (0) 71 626 98 10  
info@sterilair.com  
www.sterilair.com

# Van Hees – Know-how für Gewürze und mehr

► Die Van Hees AG ist ein Teil der Van Hees GmbH. Zusammen blicken sie auf fast 80 Jahre Firmengeschichte zurück. Mit Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen, Saucen und Marinaden hat sich Van Hees in der Lebensmittelindustrie – insbesondere im Fleisch-Bereich – einen Namen gemacht. Im Fokus stehen dabei höchste Qualität und umfassender Service. Das Unternehmen ist mit über 500 Mitarbeitern in mehr als 80 Ländern weltweit aktiv.

Im Jahr 2014 entstand das eigene Competence Center Food Pre Tect. Ziel war und ist, Kunden in Sachen Lebensmittelsicherheit und -haltbarkeit individuell zu unterstützen. Food Pre Tect. steht für individuelle Lösungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und -haltbarkeit. Vorwiegend geht

es um die Sicherheit auf allen Produktstufen und darum, frische Produkte mit hoher Qualität während der gesamten Haltbarkeitsdauer zu gewährleisten.

Van-Hees-Kunden profitieren von den globalen Möglichkeiten eines etablierten internationalen Netzwerks, das den Zugang zu attraktiven und qualitativ hochwertigen Rohstoffquellen erschliesst und somit

ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis garantiert. Verschiedene Zertifizierungen bestätigen den hohen Qualitätsanspruch von Van Hees und beinhalten alle Massnahmen, um Kunden ein Optimum an Produktsicherheit zu gewährleisten. Darunter fallen unter anderem die Vermeidung von Keimentwicklung, die Garantie der Haltbarkeit, der gute Geschmack sowie eine optimale

Bindung und Konsistenz der hergestellten Fleischwaren.

Van Hees entwickelt zudem ausgereifte Geschmacksverstärker. Diese heben den Eigengeschmack von Fleischerzeugnissen hervor und sind mit feinen Gewürznoten versehen. Es handelt sich um elegante und vollmundige Kompositionen für ein stabiles Geschmacksvolumen.

Kernkompetenz des Unternehmens ist, lösungsorientiert zu denken, zu handeln und ständig weiter auf diesem Gebiet zu forschen.



## Van Hees AG

Allmendstrasse 14a  
5612 Villmergen  
Tel. +41 (0) 56 610 63 07  
Fax +41 (0) 56 610 63 08  
mail@van-hees.ch  
www.van-hees.com

# BEZUGSQUELLEN

## ABSAUGTECHNIK

### Kärcher AG

Industriestrasse 16  
8108 Dällikon  
Tel. +41 (0) 844 850 868  
Fax +41 (0) 844 850 865  
info@ch.kaercher.com  
www.kaercher.ch

## KÄRCHER

## ANLAGENBAU

### bawaco ag

Stauffacherstrasse 77  
3014 Bern  
Tel. +41 (0) 31 961 68 61  
bawaco@bawaco.ch  
www.bawaco.com



### Minebea Intec Switzerland AG

Moosmattstrasse 36  
8953 Dietikon  
Tel. +41 (0) 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 (0) 34 447 70 00  
info@anlagenbau.ch  
www.anlagenbau.ch



### Baminox AG

Bollstrasse 43A  
3076 Worb  
Tel. +41 (0) 31 832 05 00  
info@baminox.ch  
www.baminox.ch



## ANTRIEBSTECHNIK

### Elektromotorenwerk

**Brienz AG**  
Mattenweg 1  
3855 Brienz  
Tel. +41 (0) 33 952 24 24  
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 (0) 44 342 59 33  
info@lerex.ch  
www.lerex.ch

## CHEMISCHE PRODUKTE

### Kärcher AG

Industriestrasse 16  
8108 Dällikon  
Tel. +41 (0) 844 850 868  
Fax +41 (0) 844 850 865  
info@ch.kaercher.com  
www.kaercher.ch

## KÄRCHER

## CO-PACKING

### Dima Service AG

Hagenthalerstrasse 150  
4124 Schönenbuch  
Tel. +41 (0) 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 (0) 71 499 34 10  
office-ch@novataste.com  
www.novataste.com



## DICHTUNGEN

### poesia holding ag

Grenzweg 3  
5726 Unterkulm  
www.poesia.ch  
shop.mk-dichtungen.ch  
shop.herzog-dichtungen.ch

●●● poesia holding ag

## ENTKALKUNGSANLAGEN

### UVC-Service

Fabrik für Luft und Wasser  
Hüttnerstrasse 4  
8824 Schönenberg ZH  
Tel. +41 (0) 44 788 22 02  
postmaster@uvc-service.ch  
www.uvc-service.ch

## FILTRATION

### G. BOPP + CO. AG

Bachmannweg 21  
8046 Zürich  
Tel. +41 (0) 44 377 66 66  
info@bopp.ch  
www.bopp.ch



## FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

### Golden Fruits GmbH

Grosshandel mit  
Fruchtsaft-Konzentraten  
Untermüli 11  
6300 Zug  
Tel. +41 (0) 44 748 34 34  
Fax +41 (0) 44 748 34 35  
handel@goldenfruits.ch  
www.goldenfruits.ch

●●●GoldenFruits●●●●●

## GESCHMACKSGEBENDE COMPOUNDS

### Hügli Nahrungsmittel AG

B2B Food Industry  
Bleichstrasse 31  
9323 Steinach  
Tel. +41 (0) 71 447 29 68  
marketingfi@huegeli.com  
www.huegeli.com



## GLEITRINGDICHTUNGEN

### CORTech AG

Webereiweg 8  
4802 Strengelbach  
Tel. +41 (0) 62 752 20 84  
info@cortechag.ch  
www.cortechag.ch



## INDUSTRIELLE AUTOMATION

### Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

Ziegeleihof 7  
6280 Hochdorf  
Tel. +41 (0) 41 910 54 55  
contact@tophinke.ch  
www.tophinke.ch



## KÄSEREIANLAGEN

### Hostettler & Co AG

Eichholzweg 9  
3123 Belp  
Tel. +41 (0) 31 819 40 81  
Fax +41 (0) 31 819 40 48  
info@hostettlerbelp.ch  
www.hostettlerbelp.ch



## LABOR

### SQTS Swiss Quality Testing Services

Leuzenstrasse 16  
8953 Dietikon  
Tel. +41 (0) 58 577 11 11  
info@sqts.ch  
www.sqts.ch



## LAGERSYSTEME

### FOCO Lager- & Fördertechnik AG

Weidenstrasse 2  
4147 Aesch BL  
Tel. +41 (0) 61 756 26 00  
Fax +41 (0) 61 756 26 56  
info@foco.ch  
www.foco.ch



## LEBENSMITTELARMATUREN

### HANS KOHLER AG

Claridenstrasse 20  
Postfach 2521  
8022 Zürich  
Tel. +41 (0) 44 207 11 11  
Fax +41 (0) 44 207 11 10  
mail@kohler.ch  
www.kohler.ch



## LEBENSMITTELPUMPEN

### Gysi Pumpen AG

Zone Industriel in Riaux 11  
1726 Farvagny  
Tel. +41 (0) 26 411 30 71  
Fax +41 (0) 26 411 30 80  
info@gysi-pumpen.ch  
www.gysi-pumpen.ch



## LEBENSMITTEL- VERPACKUNGEN

### SWISS PAC AG

Joweid Zentrum 1  
8630 Rüti ZH  
Tel. +41 (0) 44 905 28 60  
info@swisspac.ch  
www.swisspac.ch

## SWISSPAC

## LEBENSMITTEL- ZUSATZSTOFFE

### Brenntag Schweizerhall AG

Elsässerstrasse 231  
4013 Basel  
Tel. +41 (0) 58 344 80 00  
info@brenntag.ch  
www.brenntag.com



### Hädener Rohstoffe GmbH

Zwinglistrasse 6  
9000 St. Gallen  
Tel. +41 (0) 71 223 52 18  
Fax +41 (0) 71 223 52 19  
info@haedener.ch  
www.haedener.ch



## PROZESSOPTIMIERUNG

### IE Food Engineering

Wiesenstrasse 7  
8008 Zürich  
Tel. +41 (0) 44 389 86 00  
zuerich@ie-group.com  
www.ie-group.com



## PUMPEN

### Alowag AG

Duggingerstrasse 2  
4153 Reinach BL  
Tel. +41 (0) 61 711 66 36  
alowag@alowag.ch  
www.alowag.ch



### Rototec AG

Luzernstrasse 224C  
3078 Richigen  
Tel. +41 (0) 31 838 40 00  
WhatsApp +41 (0) 77 279 08 15  
info@rototec.ch  
www.rototec.ch



## REINIGUNGSGERÄTE

### Kärcher AG

Industriestrasse 16  
8108 Dällikon  
Tel. +41 (0) 844 850 868  
Fax +41 (0) 844 850 865  
info@ch.kaercher.com  
www.kaercher.ch



## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

### RATEX AG

Austrasse 38  
8045 Zürich  
24h-Pikett: +41 (0) 44 241 33 33  
info@ratex.ch  
www.ratex.ch



## SCHMIERMITTEL NSF H1 ZULASSUNG

### Brunox AG

Tunnelstrasse 6  
8732 Neuhaus  
Tel. +41 (0) 55 285 80 80  
office@brunox.com  
www.brunox.swiss



## SCHMIERSTOFFE NSF H1,3H,HT1

### MOTOREX AG

Bern-Zürich-Strasse 31  
4901 Langenthal  
Tel. +41 (0) 62 919 74 91  
foodline@motorex.com  
www.motorex.com



## SCHMIERSTOFFE NSF H1, 3H, HT1, A1

### ADDINOL Lube Oil GmbH

Am Haupttor  
DE-06237 Leuna  
Tel. +49 (0) 346 184 50  
info@addinol.de  
www.addinol.de



## SCHOKOLADEN- SPEZIALITÄTEN

### Hobako AG

Erlenmattstrasse 8  
4536 Attiswil  
Tel. +41 (0) 32 637 26 22  
info@hobako.ch  
www.hobako.ch



## SCHÜTTGUTTECHNIK

### J&E MAIER AG

Maschinen- und Mühlenbau  
Mooswiesstrasse 36  
9200 Gossau  
Tel. +41 (0) 71 385 31 11  
Fax +41 (0) 71 385 10 66  
info@maier-ag.ch  
www.maier-ag.ch



## SIEBUNG

### G. BOPP + CO. AG

Bachmannweg 21  
8046 Zürich  
Tel. +41 (0) 44 377 66 66  
info@bopp.ch  
www.bopp.ch



## VENTILE

### GEMÜ Vertriebs AG

Lettenstrasse 3  
6343 Rotkreuz  
Tel. +41 (0) 41 799 05 55  
vertriebsag@gemu.ch  
www.gemu-group.com



## VERPACKUNGSANLAGEN

### Multivac Export AG

Bösch 65  
6331 Hünenberg  
Tel. +41 (0) 41 785 65 65  
meag@multivac.ch  
www.multivac.ch



## VERPACKUNGSMASCHINEN

### ULMA Packaging GmbH Schweiz

Bahnhofplatz 1  
8001 Zürich  
Tel. +41 (0) 79 428 19 77  
info@ulmapackaging.ch  
www.ulmapackaging.ch



## WAAGEN

### Sulser Waagen GmbH

Industriestrasse 29  
9100 Herisau  
Tel. +41 (0) 71 351 71 61  
info@sulser-waagen.ch  
www.sulser-waagen.ch



## WÄRMETAUSCHER

### DENIOS AG

Gass 5  
5242 Lupfig  
Tel. +41 (0) 56 417 60 60  
info@denios.ch  
www.denios.ch



## WASSERSPENDER

### Kärcher AG

Industriestrasse 16  
8108 Dällikon  
Tel. +41 (0) 844 850 868  
Fax +41 (0) 844 850 865  
info@ch.kaercher.com  
www.kaercher.ch





**interpack**

PROCESSING & PACKAGING

7<sup>TO</sup> 13 MAY 2026

DÜSSELDORF

SIMPLY UNIQUE

INTERPACK.COM

# MEET YOUR SUCCESS

PROCESSING & PACKAGING



Messe  
Düsseldorf