



LEBENSMITTEL INDUSTRIE 3|4 APRIL 2023

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

SWISS FOOD RESEARCH

12 | Erfolg dank starkem Netzwerk und Synergien

BIO-UKRAINE

16 | Widerstandsfähig, resilient, exportstark

FOOD FORUM

22 | Essen im Zeichen der Veränderung

Michael Muller, Geschäftsführer der Sweet Basel AG

«Traditionelle Zuckerbäckerkunst vereint Genuss und Nachhaltigkeit»



zhaw

Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

CAS Certificate of
Advanced Studies in

Lebensmittelrecht

**Studien-
gang 2023**

.....
**jetzt
anmelden!**

www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht

interpack
PROCESSING & PACKAGING

SIMPLY UNIQUE

4^{TO} 10 MAY 2023
DÜSSELDORF

mas-concept AG
Neugasse 29 _ 6300 Zug
Tel. +41 (41) 711 18 00
info@mas-concept.ch
Hotel- und Reiseangebote:
www.duesseldorf-tourismus.de



Messe
Düsseldorf



PETER JOSSI
Chefredaktor

Aussaatzeit an der Anbaufront

► «Zeitenwende» – der unter dem Eindruck des russischen Angriffskriegs die ukrainische Demokratie lancierte Begriff erweist sich ein Jahr danach für die historische Einordnung als ziel-sicher. Die Zeitenwende steht für das endgültige Ende der Hoffnungen, die aus der «Wendezeit» um die Jahre 1989/90 lange als gefährliche Illusionen nachwirkten.

Im Frühling 2023 gemahnen die Gedenktage «Ein Jahr danach» an den anhaltenden Schrecken. Die Genugtuung über die Befreiung der 2022 zeitweise russisch besetzten Gebiete bleibt bei den direkt Betroffenen mit traumatischen Erlebnissen verbunden. «Bei uns im Westen» macht sich bei vielen derweil eine orientierungslose Ratlosigkeit breit: «Wo soll dies noch alles hinführen?» Trübsalblasen in sicherer Entfernung von der eigentlichen Gefahrenzone können sich die Kolleginnen und Kollegen der ukrainischen Ernährungswirtschaft nicht leisten – wortwörtlich. Die Natur und der wirtschaftliche Überlebensdruck rufen in Erinnerung: Es ist wieder Aussaatzeit! Das Leben an der «ökonomischen Front» muss so gut wie irgendwie machbar aufrechterhalten bleiben.

Wer in diesen Zeiten nach hoffnungsvollen Zeichen sucht, muss mentale Eigenleistung und Offenheit entwickeln. Der direkte Austausch mit den ukrainischen Kolleginnen und Kollegen an der Biofach in Nürnberg bot dazu eine willkommene Gelegenheit. Die wachsende ukrainische Biobranche hat sich im Kriegsjahr 2022 ein reales Wunder erarbeitet – einen Exportrekord, trotz aller Schwierigkeiten. Laut einer Analyse der ukrainischen Zertifizierungsstelle «Organic Standard», basierend auf Zahlen der EU-Datenbank TRACES, exportierte die Ukraine im Jahr 2022 225 814 Tonnen Bioprodukte in die EU und die Schweiz. Der Anstieg um 13 Prozent im Vergleich zu 2021 erweist sich mit Blick auf die insgesamt um 25 Prozent zurückgegangene Anbaufläche als besonders eindrücklich.

Neben – im ukrainischen Vergleich – kleineren Betrieben umfasst die ukrainische Bio-

branche Grossunternehmen wie die «Agro-industrial Group Arnika Organic». Anastasiia Bilych, Fachfrau für Sustainable Development in Agribusiness und Market Analyst bei Arnika Organic, richtete sich am Biofach-Event «Ukraine – Ein Jahr nach dem Krieg – Innovationskraft ökologischer Betriebe» gleichzeitig an die ukrainische und internationale Branche – mit einer zuversichtlichen Botschaft: «Ukraine will undoubtedly win, because we can, and because we must! So, my message to organic businesses in Ukraine: Be united in your efforts to develop the domestic market, stay competitive, create value beyond organic and current circumstances. And the message to the international audience: Be supportive and believe in Ukraine!»

Für die Verlässlichkeit der Lieferpartnerschaften kommen Logistikalternativen zur noch immer eingeschränkten Schwarzmeer-Route eine wachsende Bedeutung zu. Hier kann Anna Nikova, Direktorin des Unternehmens UAB Global Ocean Link Lithuania (GOL LT), Unterstützung bieten. Gestützt auf mehrjähriger Erfahrung bewährt sich beispielsweise der Containerzugdienst bis zum CTT-Terminal in Rotterdam, Niederlande. Anna Nikova erinnert sich an die erste Zeit des russischen Angriffskriegs im Februar 2022. «Nobody was ready to this in the first shock period. Looking back a year afterwards with a positive spirit we realize: With our logistics options we could really take a supportive role for our partners!»

Der Hätetest unter Kriegs- und Krisen-Praxis dient nun als Grundlage für den schrittweisen Ausbau dieser innovativen Logistikalternativen. Es lohnt sich, auch fern der Kriegsfronten, diese Entwicklungen genau zu beobachten und entlang der Wertschöpfungs-Partnerschaften, die notwendigen Lektionen zu lernen.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch

26.–28.9.2023

Nürnberg, Germany

POWTECH

International Processing Trade Fair for

POWDER
BULK SOLIDS
FLUIDS
and **LIQUIDS**

Im Verbund mit
Together with



PARTEC

International Congress
on Particle Technology

Ideelle Träger
Honorary sponsors



NÜRNBERG / MESSE



● **INTERVIEW**

8 Sweet Basel AG Farbenfroh, qualitativ hochwertig, einzigartig

● **ORGANISATION + WIRTSCHAFT**

- 12 Swiss Food Research** Im Verbund zum Erfolg
- 15 SGLWT** Starke Partnerschaften als Zukunftsfaktor
- 16 Bio-Ukraine** Widerstandsfähig, resilient, exportstark
- 20 Biofach und Vivaness** Zurück im Februar
- 22 10. Ostschweizer Food Forum** Unser Essen verändert sich

● **PRODUKTION + TECHNIK**

29 SVI-Jahrestagung Lebensmittelverpackung der Zukunft 2023

● **RUBRIKEN**

- 3 Hors d'œuvre**
- 6 Entrée** Nachrichten, Daten und Personalien
- 19 Carte Blanche** Bio-Ukraine 2023 – «We go ahead!»
- 24 Aus dem fial-Newsletter**
- 30 Events**
- 31 Marktplatz**
- 33 Bezugsquellen**

FOTOQUELLEN: RENATE HODEL, LID, SWEET BASEL AG, STEFAN DREESMANN / COA (DEUTSCH-UKRAINISCHE KOOPERATION ÖKOLANDBAU), SWITZERLAND GLOBAL ENTERPRISE (S-GE)

● **IMPRESSUM**

VERLAG

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

GESCHÄFTSFÜHRERIN

Petra Zentner, Tel. +41 55 645 37 53
 petra.zentner@b2bsswissmidien.ch

CHEFREDAKTOR

Peter Jossi
 peter.jossi@b2bsswissmidien.ch

INSERATE

Olivia Lieberherr
 olivia.lieberherr@b2bsswissmidien.ch

Justine Gisler

justine.gisler@b2bsswissmidien.ch

ABONNEMENTE

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

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

COPYRIGHT B2B Swiss Medien AG,
 CH-8750 Glarus

32. JAHRGANG ISSN 1420-5939

Korrigendum

► In der Februarausgabe 2023 ist uns leider beim «Carte Blanche»-Beitrag von Andrea Schafer, stellvertretende Geschäftsführerin der Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien (fiel), bei der Titelsetzung ein Fehler unterlaufen. Wir bedauern dies sehr.

Der korrekte Titel lautet: «Gemeinsam die Herausforderungen und Chancen der Branche meistern!» Bei der Online-Schaltung haben wir den Titel umgehend korrigiert. Zudem schalten wir untenstehend die korrigierte Version als PDF auf.

►  lebensmittelindustrie.com: Gemeinsam die Herausforderungen und Chancen der Branche meistern!

Mehr eigene Lebensmittel – aber keine Intensivierung der Produktion

► Wie der aktuelle und repräsentative Stadt-Land-Monitor zeigt, wollen sowohl Stadt als auch Land die Inlandproduktion stärken und den Selbstversorgungsgrad bei Lebensmitteln und bei der Energie deutlich erhöhen. Bei den konkreten Massnahmen ist's mit der Einigkeit aber vorbei.



Hof Klosterfiechten im Grenzgebiet Basel-Stadt – Baselland RENATE HODEL, LID

Rutishauser-DiVino übernimmt Wine & Gourmet Digital AG

► Per 31. März 2023 übernimmt Rutishauser-DiVino die Wine & Gourmet Digital AG, zu der die Weinplattform weinclub.ch gehört. Rutishauser-DiVino baut damit seine Präsenz im Online-Handel aus und verstärkt seine bestehenden E-Commerce-Kompetenzen.

Die Wine & Gourmet Digital AG wurde 2014 gegründet. Das Unternehmen betreibt unter anderem die Schweizer E-Commerce-Plattform weinclub.ch, auf der Kundinnen und Kunden ein Angebot von rund 500 verschiedenen Weinen finden. Damit sich die Weintrinkerinnen und Weintrinker für den passenden Tropfen entscheiden, können sie auf weinclub.ch individuelle Weinempfehlungen und spannende Hintergrundinformationen zum Thema Wein beziehen – smart und digital.

► www.fenaco.com

In kaum einem anderen Land sind Stadt und Land derart engmaschig verwoben wie in der Schweiz. Zugleich ist hierzulande das Stadt-Land-Spannungsfeld besonders prägend. (rh)

Auf räumlicher Ebene sind Stadt und Land in der Schweiz sehr nah beieinander. Trotzdem ist ein Stadt-Land-Spannungsfeld deutlich spürbar und prägt beispielsweise auch die Politik in Bundesbern. Um das Verhältnis zwischen Stadt und Land aufzuzeigen und besser greifbar zu machen, hat die Agrargenossenschaft Fenaco in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut Sotomo 2021 den Stadt-Land-Monitor lanciert.

Forschungszusammenarbeit für pflanzliche Zell- und Gewebekulturen

► Die fenaco Genossenschaft und das Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW lancieren eine langfristige Forschungszusammenarbeit im Bereich der zellulären Landwirtschaft. Ziel des ersten gemeinsamen Projekts ist die Entwicklung von innovativen Methoden zur Produktion von pflanzlichen Zell- und Gewebekulturen. Dabei wird auf einheimische Rohstoffe und etablierte Prozesse der ZHAW gesetzt.

Die Land- und Ernährungswirtschaft steht weltweit vor grossen Herausforderungen: Die Weltbevölkerung wächst, während gleichzeitig die landwirtschaftlichen Nutzflächen abnehmen. Der Klimawandel erhöht das Risiko von Ernteausfällen. Die Konsumentinnen und Konsumenten fordern nachhaltige und schonende Produktionsmethoden mit wenig Ausschuss, erwarten aber auch eine hohe inländische Versorgungssicherheit und Top-Qualitätsstandards bei den Lebensmitteln.

► www.fenaco.com

Hitze und Anlässe förderten 2022 den Mineralwasser-Verkauf

► Der Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS) hat am 31. März 2023 seine Generalversammlung bei Rivella in Rothrist gehalten. 2022 betrug der Pro-Kopf-Konsum von natürlichem Mineralwasser in der Schweiz 109 Liter – 2021 waren es 103. Die Zunahme lässt sich mit dem heissen Wetter und den vielen Anlässen erklären. Der Durchschnittskonsum von Erfrischungsgetränken lag 2022 bei 64 Litern.

► www.mineralwasser.swiss
www.erfrischungsgetranke.swiss



SUSTAINABILITY DAYS

Sustainability Days 2023: Zeit zu handeln

► Am 29. März 2023 ging die erste Ausgabe der Sustainability Days im Congress Center Basel nach zwei Tagen erfolgreich zu Ende. Die 72 Anbieterinnen und Anbieter in der Ausstellung sowie 171 Referierende präsentierten den rund 1500 Teilnehmenden Produkte, Lösungen, Strategien und Innovationen mit Fokus auf eine nachhaltige Zukunft in den Bereichen Stadt, Raum, Umwelt und Wirtschaft.

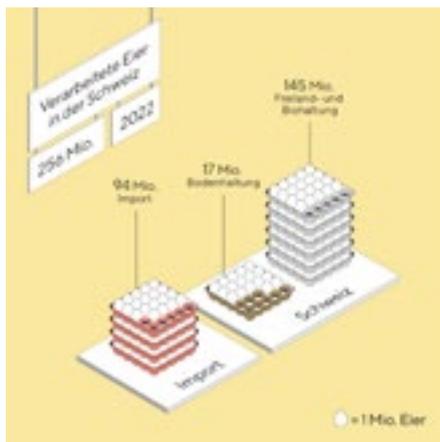
Unter dem Motto «Get things done» präsentierten die Sustainability Days in den vier Kongress- und Ausstellungsformaten SmartSuisse, Re' Summit, Future-Proof Infrastructure und MUT – Messe für Umwelttechnik während dem 28. und 29.

März 2023 Trends, konkrete Lösungen in Form von innovativen Produkten und Dienstleistungen sowie Strategien und Ausblicke. «Wir freuen uns, dass die Sustainability Days mit ihren 15 Themenschwerpunkten rund um Nachhaltigkeit einen so hohen Anklang gefunden haben. Unser Ziel ist, uns künftig als zentrale Plattform für eine nachhaltige Zukunft in den Bereichen Smart City, Corporate Sustainability, Umwelttechnik und Infrastruktur zu etablieren», sagt Julien Rousseau, Brand Director der Sustainability Days, zufrieden.

► www.sustainability-days.ch

Rekord für Schweizer Verarbeitungseier

► Nie zuvor wurden so viele Schweizer Eier verarbeitet wie 2022. Die Schweizer Eierproduktion bleibt auf hohem Niveau. Die Inlandproduktion verringerte sich 2022 gegenüber dem Vorjahr nur leicht um 0,9 Prozent auf insgesamt 1135 Mio. Eier. Nach der aussergewöhnlich hohen Nachfrage im Detailhandel während der Pandemie sank der Absatz von Schalen-eiern im Detailhandel letztes Jahr um 5,6 Prozent auf rund 857 Mio. Stück. Der Überschuss an Konsumeiern wurde aufgeschlagen und zu Eiprodukten verarbeitet. Dies führte zu einem Rekord: Noch nie gab es so viele Schweizer Verarbeitungseier wie 2022. Mit 162 Mio. Stück wurden erstmals deutlich mehr inländische Eier aufgeschlagen als Eier aus dem Ausland.



WWW.BLW.ADMIN.CH

► www.blw.admin.ch

Pistor entwickelt sich erfolgreich

► Die Pistor AG entwickelt sich erfolgreich: Im Geschäftsjahr 2022 erreichte sie einen Umsatz von 725,7 Millionen Franken, 18,2% mehr als noch im Vorjahr. Hauptgrund für diesen Erfolg ist das organische Wachstum aller drei Standbeine Bäckereien-Confisereien, Gastronomie und Gesundheitsbetriebe.

Die Grosshändlerin und Dienstleisterin Pistor ist im Jahr 2022 deutlich gewachsen; sie verzeichnete einen Rekordumsatz von 725,7 Millionen Franken, ein Plus von 18,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Der Hauptteil dieser Entwicklung erfolgte aus eigener Kraft, ein Viertel war inflationsbedingt. «Das vergangene Geschäftsjahr war anstrengend, aber erfolgreich», fasst CEO

Patrick Lobsiger zusammen. Die Wurzeln des Aufwärtstrends verortet Lobsiger in der fokussierten Umsetzung der Unternehmensstrategie, in engagierten Mitarbeitenden sowie in der breiten Aufstellung des Unternehmens: «Wir beliefern längst nicht mehr nur Bäckereien und Confisereien, sondern auch Restaurants und Gesundheitsbetriebe wie Spitäler oder Altersheime. Diese Breite eröffnet uns Wachstumsmöglichkeiten und gibt uns Stabilität.» Diese Stabilität war es denn auch, die Pistor unbeschadet durch die turbulenten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen kommen liess. Ausserdem konnte das Rothenburger Unternehmen im vergangenen Geschäftsjahr die Zusammenarbeit mit bestehenden Abnehmern ausbauen und neue hinzugewinnen: Heute kaufen 6400 Kundinnen und Kunden bei Pistor ein, rund 600 mehr als noch im Vorjahr. Sie haben die Wahl aus 27000 Produkten (+2000 im Vergleich zum Vorjahr). Unter dem Strich resultierte für Pistor ein Gewinn von 23,3 Millionen Franken, welcher mit dem Umsatz mitwuchs.



PISTOR AG

► www.pistor.ch

PERSONALIEN



► Adèle Thorens Goumaz im Verwaltungsrat der bio.inspecta AG

Die Ständerätin Adèle Thorens Goumaz ist neu auch im Verwaltungsrat von bio.inspecta AG.

Die erfahrene Politikerin

setzt sich seit vielen Jahren für die Interessen der nachhaltigen Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie ein. Wir sind stolz darauf, dass Adèle Thorens Goumaz neu dem strategischen Führungsteam von bio.inspecta angehört. «Ich setze mich dafür ein, dass die Schweiz im Bereich des nachhaltigen Ressourcenmanagements und der grünen Wirtschaft führend wird. Wir haben alle Voraussetzungen, um erfolgreich zu sein, denn Innovation und Verantwortung sind Teil unserer Kultur.» Adèle Thorens Goumaz wohnt im Kanton Waadt, wo bio.inspecta mit dem Standort in Etagnières, nebst Lugano und Frick, auch eine von drei Geschäftsstellen in der Schweiz hat.

► www.bio-inspecta.ch



► Alessandro Rigoni ist neuer Verbandspräsident

Die Generalversammlung hat Alessandro Rigoni, Direktor der Nestlé Waters (Suisse) SA, zum Präsidenten

gewählt. Er übernimmt das Amt von Matthias Buchenhorner, Geschäftsführer der Mineralquelle Eptingen AG. «Meinem Vorgänger Matthias Buchenhorner danke ich herzlich für seinen Einsatz, den Mitgliedern für ihr Vertrauen», sagte Alessandro Rigoni.

► www.mineralwasser.swiss



► frigemo – neue Leitung Produktion & Handel

Daniel Jenni, bisheriger Leiter Marketing/Verkauf/Logistik und Mitglied Geschäftsleitung der frigemo Produktion & Handel, übernimmt per 1. April 2023 die Gesamtverantwortung als Geschäftsführer. Er übernimmt diese Funktion von Beat Wittmer, der die Gesamtleitung des Departement Convenience behält und sich mit diesem

Schritt verstärkt auf die Weiterentwicklung der strategischen Geschäftseinheit frigemo Feinverteilung konzentriert. Renate Schaffner, bisherige Leiterin Food Service, tritt per 1. April 2023 in die Geschäftsleitung ein und übernimmt Daniel Jennis aktuelle Funktion.

► www.fenaco.com



Basler Mässmoggen und Kissen-Bonbons mit Haselnussfüllung.

SWEET BASEL AG

Farbenfroh, qualitativ hochwertig, einzigartig

Michael Muller, Geschäftsführer der Sweet Basel AG, gibt Einblick in die Geschichte und Zukunft des Traditionsunternehmens am Rheinknie.

► PETER JOSSI

Lebensmittel-Industrie: Bitte geben Sie einen Überblick zu Ihrem Unternehmen

Michael Muller: Unser Sortiment umfasst einzigartige Süssigkeiten: Basler Mässmoggen, Rocks- und Kissen-Bonbons, Fruchtgelee, Nougat, dragierte Mandeln, Marzipan und Glashasen.

Zu unseren Kunden gehören der Detailhandel (Coop regional, Manor lokal, Migros, Fachgeschäfte), Gastronomie, Messefahrer und im B2B-Bereich viele Firmenkunden, für die wir die Rocks-Bonbons mit ihrem Logo herstellen und in firmenspezifische Verpackungen abfüllen. Neben unseren eigenen Produkten produzieren wir auch Eigenmarken, die uns eine solide Grundaustattung über das gesamte Jahr hindurch gewährleisten.

In Basel und der Region ist Ihr Unternehmen «ein Begriff» – wie kam diese Verankerung zustande?
Laut übereinstimmenden Berichten boten zwei französische Zuckerkocher aus Lyon und Nancy an der

Basler Messe ihre Waren in den 1860er-Jahren an. Ihre lang gezogenen, dünnen Stängel aus gekochtem Zuckerbrei erfreuten sich schnell grosser Beliebtheit. Weil Zucker in Frankreich damals billiger als in Schweiz war, zahlte sich das Geschäft für die beiden Zuckerkocher aus. Neben dem Zucker spielte eine weitere Zutat für den Erfolg der damaligen Zuckerstängel eine zentrale Rolle: Die Entdeckung von künstlichen Lebensmittelfarbstoffen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Die Farbigkeit der Zuckerstängel musste damals einen ganz besonderen optischen Reiz auf die Messebesucher ausgeübt haben.

« Gemäss Legende rief 1879 erstmals ein Kind: Vater, Mutter, lueget dä Mässmogge!

Die Geburtsstunde der legendären «Mässmogge»?
Der Erfolg der Zuckerkocher rief natürlich Nachahmer auf den Plan, sodass ab dem Jahr 1869 mehrere französische Zuckerkocher und Confiseure Zuckerstängel an der Basler Messe anboten.

Um die Kundschaft rascher bedienen zu können, kamen findige Confiseure auf die Idee, kürzere und dafür dickere Stängel herzustellen. Aus dem Stängel wurde so ein Mogge und – so erzählt es die Legende – im Jahre 1879 rannte erstmals ein Kind mit dem freudigen Ruf: «Vater, Muetter, lueget dä Mässmogge!» nach Hause.

Diese ersten Mässmoggen waren eigentliche Glasmoggen, also ungefüllt und einfarbig. Um die Jahrhundertwende verfeinerte der ebenfalls aus Frankreich kommende Confiseur Leonz Goldinger die Glasmoggen indem er eine Haselnussmasse in die Zuckerstängel einarbeitete. Es war die Geburtsstunde der gefüllten Mässmoggen.

Die eigentliche Gründung des heutigen Unternehmens geht rund ein Jahrhundert zurück?

Kurz nach dem Ersten Weltkrieg gründete der Basler Alfons Bürgin 1921 sein eigenes Geschäft. Im «Kleinbasel» begann er an der Klybeckstrasse 14 die Fabrikation von Mässmoggen, Bonbons und anderen Confiserieartikeln.

Die Konkurrenz war damals in Basel bereits gross. Weitere Basler Confiseure, die meisten von ihnen Marktfahrer, legten an ihren Messeständen die Mässmoggen aus dem noch lauwarmen und formbaren «Zuckerteig» in die Hände der Kinder. Zu seinen Kunden gehörten bereits damals auch die Wagencliquen, die die bekannten Fasnachtsmoggen als «Wurfmaterial» an das Publikum verteilten. Infolge der Rationierung des Zuckers während des Zweiten Weltkriegs war die Existenz seiner Manufaktur stark gefährdet. Dennoch überwand er diese schwierige Zeit und übergab das Geschäft Mitte der 50er-Jahre seinem Sohn David, der die Firma fortan weiterführte und das traditionsreiche Zuckerbäckerhandwerk weiterpflegte. Die traditionelle Herbstmesse in Basel war denn auch während Jahrzehnten Hauptabnehmerin der Mässmoggen, Kissen-Bonbons, gebrannten Mandeln, des Fruchtgelees, der Marzipan- und der Nougat-Kreationen.

1991 kaufte David Bürgin von seinem einzigen noch verbliebenen Konkurrenten Fritz Albicker den Kundenstamm, die Rezepte und zugehörige, alte, aber immer noch funktionstüchtige Anlagen zur Produktion der allseits bekannten «geriffelten» Alppicker Mässmoggen. Damit wurde er zum alleinigen Hersteller dieser Mässartikel in der Schweiz und verdoppelte das Volumen. Dennoch entschied er sich kurz darauf, sein Geschäft zu verkaufen – daraus entstand schliesslich die heutige Sweet Basel AG.

Vermarkten Sie Ihre Produkte auch über die Region Basel hinaus – gibt es entsprechende Pläne?

Traditionell sind wir regional gut verankert, beliefern aber auch Kunden in der übrigen Schweiz, wie beispielsweise Globus. Wie die Bestellungen in unserem Onlineshop zeigen, ist das Interesse an hochwertigen Süssigkeiten in der ganzen Schweiz gross und Potenzial vorhanden.

Bislang war die Distributionsausweitung aufgrund beschränkter Ressourcen nur bedingt und punktuell möglich. Mit der Übernahme der Sweet Basel durch die gaw eröffnen sich aber neue Wachstumsmöglich-



Einrühren einer natürlichen Farbe in die heisse Zuckermasse.

SWEET BASEL AG

Sweet Basel AG – mehr als 100 Jahre Basler Tradition

- **1921** – Geschäftsgründung durch Alfons Bürgin im «Kleinbasel» an der Klybeckstrasse 14
- **1991** – David Bürgin, Sohn von Alfons Bürgin, kauft von seinem einzigen noch verbliebenen Konkurrenten Fritz Albicker den Kundenstamm, die Rezepte und Anlagen.
- **1993** – Geschäftsübernahme nach dreimonatiger Einarbeitung durch Vinzenz Flury
- **1999** – Wegzug von der Klybeckstrasse nach Birsfelden (unmittelbar ausserhalb Basels). Umbenennung von «David Bürgin/Inh. Vinzenz Flury» in «Sweet Basel AG»
- **2008** – Aufnahme der «Mässmoggen» in das Inventar des «Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz»
- **2011** – Fasziniert vom süssen Kunsthandwerk, übernehmen Christoph Goepfert und Michael Muller das traditionsreiche Basler Unternehmen.
- **2013** – Investition in eine neue Doppelkochanlage, massive Kapazitätserweiterung als Grundlage für die Expansionsstrategie.
- **2014** – QM-Meilenstein: Erfolgreiche Zertifizierung der gesamten Genussmanufaktur nach dem international anerkannten Qualitätsstandard FSSC 22000
- **2022** – Die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen gaw übernimmt die Sweet Basel im Rahmen einer Nachfolgelösung.



Kneten und Bearbeiten der heissen Zuckermasse.

SWEET BASEL AG

« Wenn immer möglich, setzen wir auch natürliche Zutaten, Farben und Aromen ein.

keiten. So verfügt die Gelati Gasparini über eine Verkaufsabteilung mit Key Account und Aussendienst. Ziel ist es, Synergien auch im Verkauf zu nutzen und neue Absatzkanäle primär in der Deutschschweiz zu erschliessen. Die Eröffnung

einer eigenen Ladenkette ist allerdings nicht angedacht.

Ihre Herstellverfahren setzen auf klassisches Handwerks-Know-how – gibt es dennoch für Sweet Basel interessante technologische Entwicklungen?

Wie auch in unserem Logo abgebildet, ist Sweet Basel eine Genussmanufaktur. Im Jahr 2021 wurde Sweet Basel 100 Jahre alt. Das Handwerk ist deshalb wesentlicher Teil unserer Geschichte. Dieser Charakter ist einerseits ein wichtiger Bestandteil unserer Positionierung und ein starkes Verkaufsargument und wird andererseits von unserer Kundschaft, gerade weil es sich nicht um industriell hergestellte Süßwaren handelt, deshalb sehr geschätzt.

Es wäre grundsätzlich möglich, einzelne Produktkategorien maschinell herzustellen. Allerdings wären hohe Investitionen erforderlich, die sich allerdings aufgrund des aktuellen Produktionsvolumens nicht rechnen.

Zudem ist der Einstieg der Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, gaw (siehe Infobox) damit verbunden, Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung in den Arbeitsmarkt zu integrieren, wozu sich unsere Manufaktur eben sehr gut eignet.

Welche berufliche Herkunft haben die bei Ihnen Beschäftigten?

Unsere Zuckerbäcker haben eine Ausbildung als Bäcker, Konditor oder Confiseur. Früher war die Herstellung von Bonbons Teil der Ausbildung. Heute jedoch wird das Handwerk on the job im Betrieb gelernt.



Zusammenbauen der verschiedenen Zuckerteile eines Rocks-Motivs.

SWEET BASEL AG

In der Konfektion, in der die Süßigkeiten auch noch von Hand abgefüllt werden, ist ein hohes Qualitätsbewusstsein und Geschick erforderlich. Neue Mitarbeitende werden ebenfalls on the job eingeführt.

Finden Sie genügend Fachkräfte? Bilden Sie auch selber Lernende aus; für welche Produkte?

Wir können jetzt eine offene Stelle besetzen. Im Rahmen der Rekrutierung haben wir den Fachkräftemangel ebenfalls erlebt. Lernende bilden wir keine aus. Wir haben aber eine Kooperation mit Ricola im Bereich Produktion und bieten Lernenden ein Praktikum von 2-3 Wochen an, mit dem Ziel, die handwerkliche Herstellung der Basler Mässmoggen zu erlernen. Sie absolvieren einen Teil der praktischen Lehrabschluss-Prüfung in unserer Manufaktur.

Stichwort «Clean Label»: Wie reagieren Sie auf die verstärkte Nachfrage nach naturbelassenen Zutaten?

Zur Herstellung unserer feinen Süßwaren verwenden wir fast ausschliesslich Zucker, ein Naturprodukt, denn wir sind überzeugt, dass unsere Leckereien für höchsten Genuss stehen! Wenn immer möglich, setzen wir auch natürliche Rohstoffe wie Farben z. B. Kurkumin, Pflanzenkohle, färbende Lebensmittel wie Karotten oder Färberdistel und natürliche Aromen ein. Manchmal ist dies leider nicht möglich, da diese nicht hitzebeständig sind. Für unsere Süßigkeiten verwenden wir seit 3 Jahren kein Palmöl mehr. Stattdessen verarbeiten wir in unseren süßen Genüssen nur noch Schweizer Rapsöl und leisten so unseren Teil zu einer nachhaltigen Umweltverträglichkeit. Wir verzichten auf Zusatzstoffe. Generell legen wir sehr hohen Wert auf höchste Qualität der Rohstoffe, die wir sehr sorgfältig auswählen und ver-

« Für die Arbeitsintegration von Menschen mit psychischer Beeinträchtigung eignet sich unsere Manufaktur sehr gut.

arbeiten, denn nur die besten Rohstoffe ergeben die besten Produkte. Deshalb arbeiten wir ausschliesslich mit seriösen Lieferanten partnerschaftlich zusammen, da wir auch wissen wollen, woher die Rohstoffe kommen.

Im Bereich Verpackung ist Kunststoff insbesondere bei B2B-Kunden immer wieder ein Thema. Farben, Brillanz und Leuchtkraft sind Kennzeichen unserer Süßigkeiten und Eyecatcher im Verkaufsregal. Deshalb verpacken wir die Produkte in transparente Kunststoffverpackungen. Um auch in diesem Bereich nachhaltiger zu werden, haben wir vor einigen Jahren das Glas eingeführt. Wir stellen aber fest, dass die Präferenz der Kunden nach wie vor auf Kunststoffverpackungen liegt.

Ist die Herstellung von biozertifizierten Produkten für Sie ein Thema?

Nein. Bio erfordert den parallelen Aufbau einer komplett eigenständigen Supply Chain, d. h. separate Lagerung von Bio-Rohstoffen und Produktion, verbun-

Sweet Basel AG und Gesellschaft für Arbeit und Wohnen (gaw)

Im Verlauf 2022 übernahm die Gesellschaft für Arbeit und Wohnen gaw in Basel das Traditionsunternehmen Sweet Basel in Birsfelden und wird damit zusätzliche attraktive und arbeitsmarktnahe Arbeitsplätze für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung anbieten können.

Die gaw ist eine privatwirtschaftliche Unternehmung mit sozialer Zielsetzung. Sie bietet Lösungen für die Arbeits- und Wohnintegration von Menschen mit Beeinträchtigungen der Arbeitsleistung und der Alltagsbewältigung an und betreibt zu diesem Zweck marktorientierte Betriebe in den Bereichen Lebensmittelproduktion, Detailhandel, Gastronomie, Hauswirtschaft, Versand/Verpackung und Wohnen. Mit der Übernahme kann die gaw ihr Angebot an attraktiven begleiteten Arbeitsplätzen nahe am ersten Arbeitsmarkt ausbauen und die Ausbildung zum Lebensmittelpraktiker Confiserie um ein weiteres Einsatzfeld bereichern.

«Für uns ist es auch eine Herzensangelegenheit, dass Sweet Basel in Basler Händen bleibt und der Mässmoggen, der zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehört, an der Herbstmesse auch in Zukunft Klein und Gross zum Strahlen bringt», sagt Michael Muller, Geschäftsführer von Sweet Basel.

den mit einem hohen Reinigungs- und Zertifizierungsaufwand. Die dafür notwendige Infrastruktur ist nicht vorhanden. Da unsere Produkte als Genussmittel positioniert und aufgrund der handwerklichen Herstellung im oberen Preissegment angesiedelt sind, würden unsere Süßigkeiten zum einen noch teurer und zum anderen sind wir der Meinung, dass Bio für unsere Süßigkeiten unserer Kundschaft keinen Zusatznutzen stiften würden.

Vielen Dank für das Gespräch!



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



Start-up Zone powered by Swiss Food Research mit Noriware, Mycrobez und einem Projekt der ETH Zürich. SWISS FOOD RESEARCH

Erfolg im Verbund

Das Bündeln von **Synergien** kann Start-ups helfen, ein stärkeres Netzwerk aufzubauen.

► CORINNE STÄMPFLI, PETER JOSSI

Die Gründung eines Unternehmens ist keine leichte Aufgabe, der Aufbau eines Start-ups eine besondere Herausforderung. Eine der grössten Hürden ist es, mit einem starken Standbein auf dem Markt Fuss zu fassen. Viele Start-ups haben zwar grossartige Ideen, oft aber auch Schwierigkeiten, die richtigen Ressourcen, Fachkenntnisse und Verbindungen zu finden, um ihre Vision zu verwirklichen. In solchen Situationen kann die Bündelung von Synergien für Start-ups ein entscheidender Faktor sein.

Bundling synergies

Der Verein Swiss Food Research unterstützt Start-ups in ihrem Weg – von der Idee bis zum Markteintritt. Hierfür bietet

das grösste Innovationsnetzwerk der Schweiz ihren Mitgliedern und auch zukünftigen eine Vielfalt an Dienstleistungen, die auf den jeweiligen Entwicklungsschritt der Firma abgestimmt sind. Das Bündeln von Synergien kann Start-ups helfen, ein stärkeres Netzwerk aufzubauen. Die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen kann ihnen den Zugang zu neuen Märkten und Kunden erleichtern, sie profitieren von wertvollen Beziehungen, Rückmeldungen und Visibilität auf dem Weg zu einer erfolgreichen Markteroberung mit innovativen und transformativen Produkten.

Während in der Anfangsphase Unterstützung bei Förderanträgen, Finanzierungsmöglichkeiten und das Finden von geeigneten Partnern im Vordergrund stehen, sind Start-ups, die bereits ein Pro-

dukt entwickelt haben, froh um mögliche Plattformen, in der das innovative Produkt präsentiert werden kann und mehr Visibilität erreicht. Auch erstes Feedback des Fachpublikums und der Konsumentinnen und Konsumenten ist erwünscht. Mit einem gemeinsamem Auftritt mit weiteren Start-ups an einer Messe oder einem Forum, kann nicht nur Risiko und Aufwand minimiert werden, sondern, und das ist viel wichtiger, Synergien gebündelt und weitere Partnerschaften erreicht werden.

Anfang Jahr hat Swiss Food Research diese Synergieeffekte an zwei Messen gesucht, mit Erfolg!

Logistics meets Packaging meets Food

Seit 2006 ist die Empack eine feste Adresse in der Schweiz. Mit der 15. Durchfüh-

rung hat sich die Messe zum wichtigsten Branchenevent der Schweizer Verpackungsindustrie entwickelt und zählt zum fixen Highlight für alle Fachpersonen, die sich mit dem Thema Verpackung beschäftigen. Für die Food-Branche ist Packaging zentral. Wie sollen Lebensmittel geschützt werden, welche innovativen Projekte gibt es in diesem Bereich? Swiss Food Research besetzte dieses Jahr eine Start-up Zone an der Empack und gab drei Start-ups die Möglichkeit, ihre innovativen Produkte dem Fachpublikum vorzustellen.

Noriware ist ein im Jahr 2022 gegründetes Schweizer Start-up-Unternehmen, das bei der Bekämpfung der Plastikverschmutzung an vorderster Front steht. Mit einer disruptiven Technologie, die an der ETH Zürich und der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) entwickelt wurde, zielt Noriware darauf ab, das weltweite Plastikproblem auf langfristige und nachhaltige Weise zu lösen. Sie stellen Verpackungsmaterialien auf Algenbasis her, die zu 100% biobasiert sind und innerhalb einer revolutionären Zeit zu 100% zu Hause kompostiert werden können. Während des Kompostierungsprozesses bleibt eine Biomasse zurück, die letztendlich als natürlicher Dünger verwendet wird und zur Bodenqualität beiträgt. «Es war eine tolle Erfahrung, unsere Produkte zum ersten Mal potenziellen Kunden vorzustellen und sie die Produkte fühlen lassen. Ausserdem war es ideal neben Mycrobez und dem protein-basierten Verpackungsstart-up der ETH, unseren Stand zu haben und uns austauschen zu können.», erläutert Jessica Farda, Co-founderin und CEO von Noriware.

Weiter betont Jessica Farda: «Es war insbesondere motivierend, zu sehen, wie viele Leute bereits von uns gehört oder gelesen haben und entschlossen sind, auf eine nachhaltige Alternative zu wechseln. Wir waren fasziniert von der Begeisterung der Besucher als sie unsere Materialien in der Hand hielten und erfuhren, wie es prozessiert wird. Wir haben durch die Empack wichtige Kontakte für später knüpfen können, welche entweder als Kunden dienen oder als Umsetzungspartner wichtig sein können.»

Das Bündeln von Synergien gehört auch für Noriware zu einer der wichtigsten Aufgaben und Herausforderungen. Eine effektive und effiziente Nutzung nimmt eine Schlüsselfunktion ein, vor allem bei der Finanzierung von Projekten.

«Swiss Food Research agiert für das Bündeln von Synergien als wichtiger und kompetenter Partner, welcher ein grosses Netzwerk an Forschungsinstituten anbietet. Eine Mitgliedschaft bietet für innovative Start-ups ein ideales Ökosystem»

Mycrobez, ein junges und leistungsstarkes Innovations-Unternehmen aus dem Herzen Basels, hat sich mit grosser Hingabe der Entwicklung des ersten vollautomatisierten Produktionsprozesses für Myzelkomposite verschrieben. Das Team arbeitet täglich an der Vision, die Verpackungs-, Bau- und Agrarindustrie kreislaufwirtschaftlich zu revolutionieren. Das von Mycrobez entwickelte Myzelkomposit besteht zu 100% aus biologischen Reststoffen und Pilzgeflecht. Es findet Anwendung in drei verschiedenen Industrien: Verpackung, Bau und Landwirtschaft. Durch diese kreisläufige Alter-

native können erdölbasierte Kunststoffe, wie beispielsweise Styropor, vollständig ersetzt werden. Moritz Schiller, CEO von Mycrobez: «Wir konnten in Sachen Neukontakten sowie Visibilität stark von dem Stand an der Empack profitieren. Der Austausch mit Unternehmen, die profitable Kreislaufwirtschaft in ihre Identität aufnehmen wollen, war bereichernd und führte zu diversen spannenden Projektansätzen. Das Bündeln von Synergien ist für Mycrobez seit Gründungstag 1 zentral, um möglichst effizient maximale Wirkung auszuschöpfen. Umso dankbarer sind wir Swiss Food Research für ihr Verständnis und Sensibilität, verschiedene Partnerinnen und Partner an einen Tisch zu bringen und gewinnbringend miteinander zu vernetzen.»



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



Corinne Stämpfli,
Communication Managerin
Swiss Food Research



BELTRANS Fördertechnik AG | Altmannsteinstrasse 27
CH-8181 Höri (ZH) | Tel. +41 56 441 55 66
info@beltrans.ch | www.beltrans.ch

 **beltrans**
f o e r d e r t e c h n i k

Swiss Food Research moderiert Fachaustausch

Anfang Februar 2023 fand in Aarau erstmals die zweitägige Fachmesse **GLUG** für Hersteller, Händler und Dienstleister entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Schweizer Bier- und Getränkeproduktion statt.

► CORINNE STÄMPFLI, PETER JOSSI

Wer neu in die Branche einsteigt oder das Tätigkeitsfeld innovativ erweitern will muss über viel Know-how verfügen. Kenntnisse über Zutaten und weitere Grund- und Zusatzstoffe bei der Getränkeherstellung sind ebenso wichtig wie gute Verfahrenskennntnisse der Verarbeitung, Herstellung, Abfüllung bis zur Verpackung und Kennzeichnung.

Swiss Food Research trat daher an der GLUG als Kompetenzpartner etwa mit der Moderation des Innovationsforums auf. Zusammen mit Start-ups präsentierte die Plattform innovative Produkte zur Degustation und zum Fachaustausch.

Koa Impact Switzerland präsentierte an dem Innovationsforum der GLUG ihren Kakaofruchtsaft, 100% natürlicher Saft, der aus der Kakaofrucht gewonnen wird und ohne jegliche Zusatzstoffe auskommt. Aus einer zündenden Idee im Jahr 2017, wie man zu nachhaltigem Wachstum im ländlichen Ghana beitragen kann, entstand Koa. So sucht Koa nach Potenzial, um Menschen zu befähigen und hat hierbei erkannt, dass die Kakaofrucht nebst den Bohnen noch viel mehr zu bieten hat. Durch die Verwertung des Fruchtfleischs können wir das Einkommen der Bauern erhöhen und neue Arbeitsplätze in ländlichen Gebieten schaffen. Koa steht für Mehrwert, sowohl für den Menschen wie auch die Natur.

«Die GLUG war die ideale Chance, um die Schweizer Getränke-Szene zu treffen und schnell neue Kontakte zu knüpfen. Der Pitch bot dabei eine tolle Gelegenheit, unser Koa Pure, den Kakaofruchtsaft, vorzustellen und anschliessend zu verköstigen. Dies hat uns Swiss Food Research ermöglicht – als Start-up sind wir dankbar, solche Partner zu haben, die uns auf unserem Wachstumsweg begleiten», erläutert Mira Lorenz, Quality Manager bei Koa Switzerland.

Fabio Bettinelli, CEO & Cofounder von The Cascara Society, präsentierte am Innovationsforum seinen Ice Cascara Cola, die erste Schweizer Cola aus «Upcycling». Dieses Getränk bezieht sein natürliches Koffein aus dem Aufguss von Bio-Cascara, dem Fruchtfleisch der Beeren des Kaffeebaums. Im Sinne einer engagierten Kreislaufwirtschaft ermöglicht dieses Getränk mit antioxidativen und erfrischenden Eigenschaften den lokalen Kaffeebauern, auch ihre Abfälle zu verarbeiten und so ein zweites Einkommen zu generieren.

In Sachen Bier, präsentierte Pascal Wullschleger, wissenschaftlicher Mitarbeiter an der HSLU, im Auftrag von ABIZ-Lab ein AI-Bier. «Wir glauben die Verschmelzung von menschlicher Weisheit und künstlicher Intelligenz birgt viel Potenzial. Durch den Einsatz von Daten und Algorithmen erforschen wir eine neue Dimension des Bierbrauens. Dies ist unser zweites von Künstlicher Intelligenz gebrautes Bier.»

Stabs- und Generationenwechsel bei Swiss Food Research

Lucas Grob übernimmt die Geschäftsführung von Peter Braun und wird neuer CEO. Die Übergabe wurde schon seit Oktober 2022 vorbereitet, und seit Januar 2023 führten Lucas Grob und Peter Braun als Co-Geschäftsführer die Swiss Food Research. Peter Braun wird weiterhin bei Swiss Food Research aktiv sein und Lucas Grob in der neuen Funktion unterstützen.



Lucas Grob

«Es war der Wunsch von Peter, früh und vorausschauend die Weichen für die Zukunft zu stellen. Swiss Food Research hat ihm viel zu verdanken. Gemeinsam freuen wir uns jetzt auf die nächste Generation bei Swiss Food Research. Die Kompetenzen und Erfahrungen von Lucas sind die Grundlage, um zusammen mit unseren Mitgliedern und Partnern wirkungsvolle Innovationen mit einem ganzheitlichen Ansatz für ein nachhaltiges Agrar- und Ernährungssystem zu fördern», sagte Fabian Wahl, Präsident von Swiss Food Research.



Innovationsforum powered by Swiss Food Research. SWISS FOOD RESEARCH



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



Corinne Stämpfli, Communication Managerin Swiss Food Research

Starke Partnerschaften als Zukunftsfaktor

Am 13. Juni findet bereits zum vierten Mal das **Future Food Symposium** statt – in Kooperation mit den Fachorganisationen SGLWT und SVIAL sowie dem Branchennetzwerk Swiss Food Research.

► PETER JOSSI

«Partnerschaften und wie diese zur Lösung von aktuellen und künftigen Herausforderungen beitragen können» – passend für das Leitmotiv vernetzt das Future Food Symposium bestens Beiträge aus vielfältigen Bereichen der Ernährungsbranche. Die vielfältigen Präsentationen aus der Praxis bieten Inspiration und Ansporn, die Herausforderungen anzupacken.

Der Anlass wird vom SVIAL zusammen mit Swiss Food Research SFR und SGLWT Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaften und -Technologie organisiert und von der SATW Schweizerische Akademie der technischen Wissenschaften finanziell unterstützt.

Resilienz wird systemrelevant

Die aktuellen globalen Krisen wie Klimawandel, Pandemie oder Energieverknappung führten uns unzählige Abhängigkeiten vor Augen. Der amerikanisch-chinesische Handelskonflikt lässt vermuten, in welche Richtung sich die Weltwirtschaft entwickelt. War bisher der Preis ein Hauptkriterium in der Beschaffung von Waren, zeigen uns Verknappungen auf den Märkten, wie wichtig es ist, die richtigen Partner zu finden. Mit Blick auf die jüngste Vergangenheit ist die Praxisbedeutung von Begriffen wie «Resilienz» und «Systemrelevanz» als Erfolgsfaktoren für die Zukunftsfähigkeit heute für – fast – alle offensichtlich. Dank verlässlicher Partnerschaften lassen sich manche Herausforderungen besser bewältigen.

Kooperationen von Forschung und Branche

Am Future Food Symposium 2023 zeigen vielfältige Fachbeiträge auf, wie den aktuellen Herausforderungen mittels regionaler Partnerschaften und effizienter Ressourcen- und Energienutzung erfolgreich entgegengetreten werden kann. Eine der Kooperationen, die am Symposium vorgestellt wird, ist die vertiefte Gemeinschaftsarbeit zwischen Forschung und Praxis am Beispiel der ETH Zürich und der fenaco Genossenschaft.

Dr. Martijn Sonneveld ist Agrarwissenschaftler und leitet seit 2017 das World Food System Center der ETH Zürich. «Durch Forschungsprogramme, die wir in enger Zusammenarbeit mit Partnern wie der fenaco entwickeln, wollen wir einen Beitrag leisten, das Agrar- und Ernährungssystem nachhaltiger und daher zukunftsfähig zu machen.» Michael Buser bei der fenaco Genossenschaft als Geschäftsleitungsmitglied zuständig für IT und Logistik ergänzt: «Die Kooperation zwischen Privatwirtschaft, Behörden und Forschung bildet einen Erfolgsfaktor für die Digitalisierung der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft.»

Zukunftsfähige Innovationen

Die Detailplanung des Symposiums ist zum Zeitpunkt der Drucklegung dieser Ausgabe noch im Gang. Die Themenbreite verspricht vielfältig zu werden, wie ein stichwortartiger Überblick zeigt: «Modulare, vertikale Landwirtschaft für eine lokale Lebensmittelversorgung», «Ready-to-Eat-

SATW – Jahreskongress 17. Mai 2023

Die SATW widmet ihren Jahreskongress dem Thema «Versorgungssicherheit – technische Souveränität» anhand von zwei konkreten Beispielen. Einerseits «Daten – künstliche Intelligenz»: Wie technisch souverän kann die Schweiz sein? Welche Abhängigkeiten von internationalen Playern müssen wir eingehen? Andererseits «Energie»: Das Szenario einer Strommangellage, das Ende Winter eintreten könnte, hat beim Umbau des Energiesystems in der Schweiz Fragen rund um Versorgungssicherheit wieder vermehrt in den Fokus gerückt. Wie steht es um diese im Bereich Energieversorgung? Wie können wir diese kurz- und langfristig verbessern? Ist dies überhaupt nötig?

► Informationen



SATW-Jahreskongress 2023

Produkte aus geretteten Lebensmitteln», «Cultured Food Innovation», «Upcycling nährstoffreicher Nebenströme».

► Informationen

www.sglwt.ch



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

GMSA

Roman Stucki
Verkaufsleiter Bereich Industrie

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN VON DER GMSA. PROFITIEREN SIE VON UNSEREM WISSEN IN:

- Neuentwicklungen
- Mehrwerte schaffen
- Effizienzsteigerungen

Bio-Ukraine – widerstandsfähig, resilient, exportstark

An der **Biofach 2023** vom 14. bis 17. Februar in Nürnberg zeigten 23 Bio-Unternehmen ihre Angebote erneut mit einem starken Auftritt und einem eindrucklichen Exportwachstum im Verlauf 2022.



Anastasiia Bilych von Arnika Organic bei der Veranstaltung Ukraine: One year after the beginning of the war – innovation power of organic farmers and global supporting strategies. © MATIAS BOEM / COA (DEUTSCH-UKRAINISCHE KOOPERATION ÖKOLANDBAU)

► PETER JOSSI

Organisiert wurde der offizielle ukrainische Auftritt erneut durch die staatliche ukrainische Institution «Entrepreneurship and Export Promotion Office» (EEPO) unter der Schirmherrschaft des Ministeriums für Agrarpolitik und Ernährung der Ukraine (MAPF). Die Finanzierung erfolgte vonseiten der Schweiz durch «Quality Food Trade Program» (QFTP), vonseiten Deutschlands durch die «Deutsch-Ukrainische Kooperation Ökolandbau» (COA) und die GIZ sowie weiteren Partnern.

Bio-Exportwachstum trotz Kriegsjahr 2022

Trotz des seit rund eines Jahres ausgeweiteten russischen Angriffskriegs und aller Schwierigkeiten, mit denen sie dadurch konfrontiert sind, exportieren die ukrainischen Bio-Unternehmen weiterhin – mit wachsendem Erfolg: Laut einer Analyse der ukrainischen Zertifizierungsstel-

le «Organic Standard», basierend auf Zahlen der EU-Datenbank TRACES, exportierte die Ukraine im Jahr 2022 225 814 Tonnen Bioprodukte in die EU und die Schweiz. Dieser Anstieg um 13 Prozent im Vergleich zu 2021 erweist sich mit Blick auf die gesamte Agrarbranche als besonders beeindruckend. Denn insgesamt sind die Anbauflächen im Kriegsjahr 2022 um 25 Prozent zurückgegangen.

Ukraine will win – because we can and because we must

Neben – im ukrainischen Vergleich – kleineren Betrieben umfasst die ukrainische Biobranche auch Grossbetriebe wie die Agroindustrial Group Arnika Organic. Anastasiia Bilych, Fachfrau für Sustainable Development in Agribusiness und Market Analyst bei Arnika Organic, betont: «In der ukrainischen Biobranche können sich die Unternehmen gerade durch die unterschiedliche Grösse und Ausrichtung gegenseitig ergänzen und unterstützen.»

In ihrer viel beachteten Rede im Rahmen der Veranstaltung «Ukraine – Ein Jahr nach dem Krieg – Innovationskraft ökologischer Betriebe» richtete sich Anastasiia Bilych, mit einem zuversichtlichen Appell sowohl an die ukrainische Bio-



Anna Nikova, Direktorin des Unternehmens UAB Global Ocean Link Lithuania (GOL LT). ZVFG

branche wie auch an die internationalen Partner: «Ukraine will undoubtedly win, because we can, and because we must! So, my message to organic businesses in Ukraine: Be united in your efforts to develop the domestic market, stay competitive, create value beyond organic and current circumstances. And the message to the international audience: Be supportive and believe in Ukraine!»

Die Veranstaltung wurde von EEPO und COA (Deutsch-Ukrainische Kooperation Ökolandbau), das vom deutschen Landwirtschaftsministerium finanziert wird, organisiert. Gemäss dem Motto «Zusammen sind wir stark!» waren alle



Container von Global Ocean Link (GOL) – Zentrales Element für intermodale Logistik-Dienstleistungen. ZVFG

grossen Organisationen des ökologischen Landbaus auf der Veranstaltung vertreten, darunter Olena Korogod von Organic Ukraine, Eugene Milovanov von Organic Federation of Ukraine, Evgenya Yushchenko von Biodynamika Ukraina und Irina Kazakova von Permaculture Ukraina.

Während der Veranstaltung präsentierte COA als Erstaufführung den Film «Ukraine 2023: Organic Agriculture one Year after Beginning of the War. We go ahead!». Auf beeindruckend einfühlsame Weise zeigt die Dokumentation die wichtigsten Aspekte des Lebens und der Arbeit der vielfältigen Bio-Betriebe in der Ukraine im Jahr 2022 auf.

Logistik: Innovative Lösungswege mit Zukunft

Logistikalternativen zur traditionellen Schwarzmeer-Logistik kommt eine grosse und wachsende Bedeutung zu. Hier kann Anna Nikova, Direktorin des Unternehmens UAB Global Ocean Link Lithuania (GOL LT) Unterstützung bieten: «GOL LT wurde 2017 in Vilnius gegründet, 2022 gefolgt von GOL Poland in Gdansk (Danzig). Unsere Wurzeln liegen in der Ukraine, wo unsere Muttergesellschaft 2009 in Odesa/Oдessa/Одеса gegründet wurde.»

Die Unternehmensgruppe umfasst heute rund 200 Beschäftigte. GOL bietet einen umfassenden Logistikservice für den intermodalen Gütertransport mit der sequenziellen Nutzung mehrerer Verkehrsträger. Bereits Anfang 2020 haben Global Ocean Link Ukraine und Lithuania erfolgreich einen Containerzugdienst zum CTT-Terminal in Rotterdam, Niederlande, getestet. Für die Verlässlichkeit der Lieferpartnerschaften kommt Logistikalternativen zur noch immer eingeschränkten Schwarzmeer-Route derzeit eine wach-

sende Bedeutung zu. Hier kann Anna Nikova und das Team der GOL-Unternehmensgruppe bedarfsgerechte Unterstützung bieten.

Anna Nikova erinnert sich an die erste Zeit des russischen Angriffskriegs im Februar 2022. «Nobody was ready to this in the first shock period. Looking back a year afterwards with a positive spirit we realize: With our logistics options we could really take a supportive role for our partners!» Der Härtestest unter Kriegs- und Krisen-Praxis dient nun als Grundlage für den schrittweisen Ausbau dieser innovativen Logistikalternativen. Gestützt auf mehrjähriger Erfahrung bewährt sich der Containerzugdienst zu verschiedenen Bestimmungsorten. Heute bedient GOL weltweit über gut eingespielte Logistikwege Länder wie Polen, Deutschland, Belgien die Niederlande und mit Blick auf die Mittelmeer-Verschiffung auch Slowenien.

Anna Nikova und ihr Team sind stark als Logistikpartner in der ukrainischen Biobranche engagiert: «As one of our specialities we are a reliable partner for the organic producers. I'm «organic at heart» and as a Ukrainian especially to the organic sector in my native country – but also worldwide!»

Schweiz mit starkem Engagement

Die ukrainische Erfolgsgeschichte wird seit längerem durch das Schweizer Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO) unterstützt. Konkret wird schwerpunktmässig das «Quality Food Trade Program» (QFTP) finanziert, das vom Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL zusammen mit weiteren Partnern umgesetzt wird. Das FiBL arbeitet seit rund 20 Jahren in der Ukraine an



Messerrundgang im Rahmen der Biofach 2023 mit Cem Özdemir sowie dem stellvertretenden ukrainischen Landwirtschaftsminister Taras Vysotzkyi (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft). STEFAN DREESMANN / COA (DEUTSCH-UKRAINISCHE KOOPERATION ÖKOLANDBAU)

HR, Lohnbuchhaltung, Zeiterfassung & Spesenmanagement in einer Software

Die effiziente Gesamtlösung für das Personalwesen

Abacus Forum
Spesenmanagement
01.06.2023
physischer Event
jetzt anmelden
abacus.ch/forum-spesen



Human Resources



Lohnbuchhaltung



Zeiterfassung



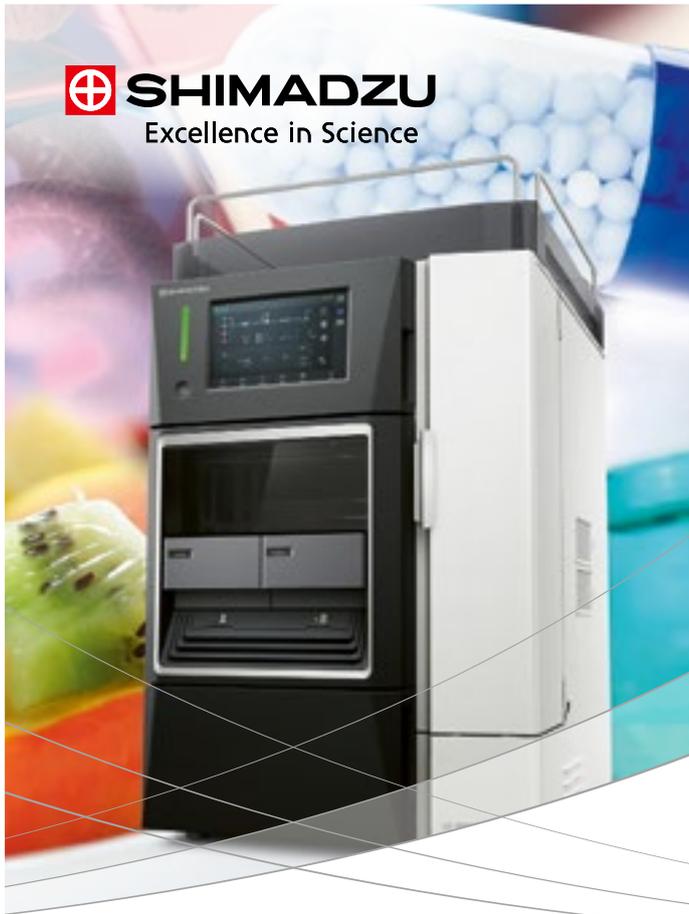
Spesenmanagement

Ihr Nutzen

Unsere Module im Personalbereich bieten innovative Lösungen für ein effizientes HR-Management. Sie umfassen Rekrutierung, Employee Self Service (ESS/MSS), Personaldossier, Einsatzplanung, Vergütungsmanagement, branchenspezifische Lohnbuchhaltungen sowie die integrierte Erfassung von Arbeitszeit, Absenzen, Spesen und vieles mehr.



Weitere Informationen finden Sie unter:
abacus.ch/personal



i make the difference

The advanced i-Series of compact (U)HPLC systems has evolved to include Analytical Intelligence in the Prominence-i HPLC and Nexera-i UHPLC systems. The products combine high-speed analysis, simplified method transfer, automated sample pre-treatment, minimized environmental impact and easy maintenance with the flexibility of working remotely. They are ideally suited for applications in pharmaceutical, chemical and food industries.

- Significantly improved analytical productivity
- Analytical Intelligence
- Flexible software control



ANALYTICAL INTELLIGENCE

The Analytical Intelligence logo is a trademark of Shimadzu Corporation.

www.shimadzu.ch/i-make-the-difference



der Entwicklung des Biosektors und hat seine Unterstützung auch während des jüngsten Krieges nicht eingestellt.

«Die Arbeit wurde 2022 fortgesetzt und wird auch 2023 fortgesetzt, auch unter schwierigsten Bedingungen», betont Tobias Eisenring, FiBL-Koordinator des QFTP. FiBL-Experte Toralf Richter, der im QFTP für die Marketingaktivitäten der ukrainischen Exporteure zuständig ist, nennt die wichtigsten Gründe für den Exporterfolg unter Kriegsbedingungen: «Der mutige Widerstand der ukrainischen Biobäuerinnen und Biobauern, ihre kreativen und flexiblen logistischen Lösungen und die grosse Solidarität der internationalen Abnehmer haben zu dem beobachteten Erfolg geführt.»

Bio-Ukraine aktuell

Hintergrundinformationen und Kontakte



Ukraine 2023: Organic Agriculture one Year after Beginning of the War. We go ahead! - YouTube



Organic agriculture in Ukraine shows more resilience in crisis situations than conventional - Organic initiative



FiBL - Despite the war, Ukraine sets a new record for organic exports in 2022



Deutsch-Ukrainische Kooperation Ökolandbau (COA) - Aktuelle Nachrichten (coa-ukraine.com)



QFTP - Quality Food Trade Program | Official site



business.diaa.gov.ua: Ukrainian Entrepreneurship and Export Promotion Office (EEPO)



We deliver organic - Arnika Organic



Arnika Organic in 2022 - Corporate video - YouTube



Global Ocean Link Lithuania | Intermodal Operator #1 (gol.lt)



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

CARTE BLANCHE

**TARAS VYSOTZKYI**Erster stellvertretender ukrainischer
Landwirtschaftsminister

Bio-Ukraine 2023 – «We go ahead!»

► Im Kriegsjahr 2022 bewies die ukrainische Biobranche mit einem Exportwachstum ihre Widerstandsfähigkeit. Dieser Erfolg ist alles andere als selbstverständlich. Denn bedingt durch die russische Aggression gegen die Ukraine spitzten sich 2022 die Probleme auf den Agrarmärkten auch auf den Biomärkten zu. Die Zerstörung von Produktionsanlagen und die Sperrung von Seewegen erschwerten zeitweise die Exporte aus der Ukraine. Rasche und flexible Kooperationen beim Ausbau von Logistikalternativen sichern heute die Lieferbereitschaft.

Politische Initiativen der EU-Kommission, die im Rahmen des «Green Deal»-Programms ergriffen wurden, machen die biologische Landwirtschaft zum Trend in den EU-Mitgliedsstaaten. Dies stärkt seit Jahren die Nachfrage nach ukrainischen Bioprodukten. Die Ukraine bewährt sich trotz der aktuellen Situation als aktiver und zuverlässiger Biolieferant. Die Massnahmen zur Aufhebung von Importtarifen und Quoten für ukrainische Waren sowie zur Einstellung der zusätzlichen Kontrollen über die in die EU auszuführenden biologischen Produkte wirkten sich im Kriegsjahr 2022 zusätzlich positiv auf das Exportpotenzial aus. Diese Entwicklungen erweisen sich als wichtige Faktoren für die Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der ukrainischen Bio-Branche.

Zu Beginn der russischen Invasion bestanden einige Probleme bei der Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln. Diese wurden durch die massenhafte Migration der Bevölkerung in die westlichen Regionen der Ukraine und ins Ausland, vernichtete Lieferungsketten, zerstörte Infrastrukturen sowie die Schliessung einiger Handelsketten verursacht. Trotz dieser Probleme steht der ukrainischen Bevölkerung heute ein breites Lebensmittelsortiment zur Verfügung, auch in Bio-Qualität. Angesichts des andauernden Kriegszustands in der Ukraine besteht weiterhin die Gefahr, dass insbesondere Klein- und Mittelunternehmen schliessen müs-

sen. Grosse Belastungen verursachen etwa die erhöhten Kosten für die in der Bio-Produktion zugelassenen Pflanzenschutz- und Düngemittel.

Unter diesen Bedingungen ist es wichtig, die Leistungsfähigkeit der ökologischen Landwirtschaft in der Ukraine mittel- bis langfristig zu erhalten und die Zusammenarbeit mit internationalen Partnern in diesem Bereich fortzuführen. Als Beispiele für gelungene Zusammenarbeit dienen unter vielen anderen das schweizerisch-ukrainische «Quality Food Trade Program» (QFTP), das von der Schweiz finanziert und von dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL, Schweiz) in Partnerschaft mit der Fa. SAFOSO AG (Schweiz) umgesetzt wird, sowie das Projekt «Deutsch-ukrainische Zusammenarbeit im Bereich Ökolandbau» (COA).

Trotz der aktuellen Schwierigkeiten legte die Ukraine langfristige Indikatoren für die Entwicklung der biologischen Landwirtschaft bis 2030 fest. Die nationale Wirtschaftsstrategie 2030 sieht die Erhöhung der biologisch bewirtschafteten Flächen bis auf mindestens 3 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzflächen und die Steigerung des Exportes von Bio-Produkten bis auf 1 Mrd. US-Dollar vor. Ich habe keinen Zweifel an den grossen Perspektiven des biologischen Landbaus in der Ukraine, weil biologische Hersteller ihrem Geschäft treu bleiben und sich bei der Erzielung positiver Effekte in Kooperation mit der ganzen zivilisierten Welt unbeugsam zeigen. Darum besteht unsere Hauptaufgabe als eines Ressorts, das für die Politik in diesem Bereich zuständig ist, darin, durch die Synchronisierung des ukrainischen Rechts mit dem der Europäischen Union und die Integration des ukrainischen Bio-Marktes in die EU-Mitgliedsstaaten, die Entwicklung des Bio-Sektor maximal zu fördern.

Biofach und Vivanness – zurück im Februar

Jahrelang ein selbstverständlicher Fixpunkt, stand die Durchführung der **Bioleitmesse** am Traditionstermin erstmals seit drei Jahren für ein Stück Normalität, verbunden mit der Ankündigung für den 13.–16. Februar 2024.

► PETER JOSSI

Biofach und Vivanness überzeugten zur ersten Ausgabe nach der einmaligen Summer Edition 2022 an vier Messtagen vom 14.–17. Februar 2023 knapp 36 000 Fachbesucher aus 135 Ländern. Kraftvoll und getragen von Zuversicht war der internationale Jahresauftakt der Bio-Lebensmittel- und Naturkosmetik-Branche. Vielfalt, Networking und fachlicher Austausch standen dabei im Fokus. Genauso wie der hochaktuelle Kongressschwerpunkt «Bio. Ernährungssouveränität. Wahre Preise». Die Bio-Branche und das Messe-Duo zeigten sich krisenresilient. Das untermauerten beide mit einem Umsatz von 15,3 Mrd. Euro 2022 im deutschen Bio-Markt (BÖLW) und 125 Mrd. Euro 2021 global (IFOAM/ FiBL) sowie mit einem beeindruckenden Auftritt von 2765 Ausstellern aus 95 Ländern auf Biofach und Vivanness.

Weniger Frequenz – gute Kontakte

Erstmal seit 2020 konnte die Biofach als Leitmesse und Kongress der Biobranche wieder am traditionellen Zeitpunkt im Februar durchgeführt werden.

Wer – wie der Autor – mehrere Tage lang den Messe- und Kongressverlauf vor Ort mitverfolgte, hörte oft ähnlich lautende Einschätzungen: «Die Zahl der Besuchenden liegt zwar im Vergleich zu früheren Jahren tiefer, aber die Qualität der Kontakte ist hoch und oft vertiefter.» Vor

allem langjährige Biofach-Besuchende freuten sich schlichtweg auf ein Wiedersehen nach der Online-Durchführung 2022 und der «Summer Edition» im Juli 2022, die aber als pandemiebedingte Ausweichlösung deutlich weniger zahlreich besucht war.

An die Rekordzahlen früherer Jahre konnten die Biofach und ihre gleichzeitig stattfindende Schwestermesse nicht anschliessen. Teilweise sind dafür bereits mehrere Jahre zurückliegende Entwicklungen verantwortlich, als für das deutsche Biofachhandel-Publikum mehrere regionale Messeformate geschaffen wurden.

Die Biofach-Organisierenden haben ihre «Homeoffice»-Aufgaben im Messebusiness gemacht. So wurde etwa ein Grossteil des umfangreichen und fachlich hochstehenden Kongressprogramms auch online angeboten, was zwar die Zahlen vor Ort reduziert, aber die globale Reichweite insgesamt erhöht. Mit Biofach World ist die Bio-Branche zudem seit vielen Jahren mit weltweiten Zweigmessen gut vernetzt. Mit Blick auf die Klimaziele und die noch nicht vollständig überwundene Pandemie-Lage schlichtweg eine «gute Idee».

SWISS Pavilion – positive Bilanz trotz tieferer Zahlen

Die Nachfrage bei einigen der Ausstellenden am SWISS Pavilion, dem offiziellen Schweizer Gemeinschafts-Auftritt, bestätigt diese grundsätzlich, wenn auch nicht durchwegs positiven Einschätzung.

Jean-Claude Bovey, Key Account Manager der Gautschi Spezialitäten AG, gibt einen Überblick: «Die Kundenfrequenzen nahmen ab Donnerstag sehr stark ab. Dennoch konnten wir interessante Gespräche führen. Die besten Messtage waren der Dienstag, 14.2. und Mittwoch, 15.2.2023. Wir hoffen sehr, dass die Anzahl Besucher im Jahr 2024 wieder nach oben geht.»

Adrian Kolb bestätigt für die ganze Haco-Gruppe, die am SWISS Pavilion mit mehreren Unternehmen vertreten war: «Von unserer Seite erlebten wir die Biofach insgesamt positiv, wenn auch nicht im gewohnten Mass früherer Jahre.» Es sei jedoch sehr positiv gewesen, dass die Messe wieder in traditioneller Weise stattfinden konnte, betont Adrian Kolb: «Die Online-Angebote vermögen den realen Kontakt nicht zu kompensieren.»

«Die Messe war effektiv schlechter besucht, aber die Gespräche waren durchwegs positiv und intensiv», so auch das Fazit von Marco Fischer, CEO der Nungesser AG. Die Stimmung insbesondere bei Einkäufern sei immer eher zurückhaltend. Bei den hohen Preisen wolle «man keine Fehler machen». Dadurch sei die Nachfrage zwar schleppend, aber immerhin nicht zusammengebrochen. Der Ausblick von Marco Fischer ist positiv: «Insgesamt haben wir das Gefühl, dass die Bio-Branche den Boden findet und Bio in den kommenden Monaten langsam und schrittweise wieder auflebt.»

«Die Besucherfrequenz war sicherlich unter der Erwartung. Mit den Vor-Corona-Zeiten war dieses Jahr sicherlich nicht vergleichbar. Neben spürbar weniger Besuchern sind mir in den Biofach-Hallen auch relativ viele leere Ausstellerflächen aufgefallen», so Timo Kuen, Customer Business Development Manager bei der Gutscher Mühle Traismauer GmbH, im Rückblick.

Timo Kuen betont gleichzeitig: «Trotzdem hatten wir einige sehr interessante Gespräche, v. a. mit Kontakten, bei welchen vorab bereits ein Austausch stattgefunden hat. Die Biofach war eine sehr gute Plattform, um sich auch persönlich zu treffen.»



SWISS Pavilion 2023 SWITZERLAND GLOBAL ENTERPRISE (S-GE)

Best New Product Awards der Biofach und Vivaness 2023

Innovativ und von der internationalen Bio-Lebensmittel- und Naturkosmetik-Community ausgezeichnet – das sind die Gewinner der Best New Product Awards der Biofach und Vivaness 2023. Die knapp 36000 Fachbesucher der Messe-Duos konnten dieses Mal die gesamte Laufzeit, und damit vier Tage, über ihre Favoriten abstimmen. Basis: Die für die beiden Neuheitenstände angemeldeten Einzel-Produkte und Serien. Nun wurden die Stimmen ausgezählt und die insgesamt 14 Awards in je 7 Kategorien von Biofach und Vivaness stehen fest. Zu den Gewinnern zählen Innovationen, die zudem die diesjährigen Messetrends spiegeln. Zum Beispiel «Vegan meets Tradition» (Biofach) und «Self Empowerment» (Vivaness).

Informationen



Biofach und Vivaness 2023: Best New Product Awards – trend-based, innovative, and award-worthy | BIOFACH



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



Verleihung Bio-Thesis-Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft an der Biofach 2023 – Pinja Pöytäniemi und Johann Verhoeven. NUERNBERGMESSE / THOMAS GEIGER

Verantwortung übernehmen – Forschungspreis BioThesis auf der Biofach 2023 verliehen

Mit der BioThesis zeichnen wir jedes Jahr herausragende Bachelor- und Masterarbeiten aus, die sich mit den Herausforderungen der Bio-Lebensmittelbranche und einem nachhaltigen Umbau der Ernährungswirtschaft beschäftigen. In Zeiten des Wandels geht es dabei auch um die Transformation überlebter Systeme sowie eine gute internationale Zusammenarbeit. Die Preisträger*innen nehmen diese Verantwortung an und arbeiten daran, unsere Welt fair, nachhaltig und lebensbejahend zu gestalten.

Mit ihrer Bachelorarbeit «Communication for development: The case of promoting organic farming in Northern Ghana» als Teil dieses Projektes konnte Pinja Pöytäniemi von der Hochschule Rhein-Waal

unsere Jury überzeugen. Sie wird für ihre herausragende Leistung mit der BioThesis 2023 in der Kategorie – Beste Bachelorarbeit – ausgezeichnet. Einen anderen, ebenso bemerkenswerten Ansatz hat unser Gewinner in der Kategorie «Beste Masterarbeit» Johann Verhoeven von der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster gewählt. In seiner Arbeit: «Kirchliche Landverpachtung im Dilemma – Zum sozioethischen Umgang mit landwirtschaftlichen Flächen kirchlicher Träger im Bistum Münster».

Informationen



BioThesis – Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft



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



Unser Essen verändert sich

Das **10. Ostschweizer Food Forum** stand ganz im Zeichen von Alternativen im Bereich Energie, Verpackung oder dem Umgang mit Lebensmitteln. Der Hauptfokus lag auf alternativen Proteinen sowohl bei der Milch als auch beim Fleisch.

► PETER JOSSI

Doch was bedeutet das, was kommt in Zukunft auf unseren Teller und umfasst dies nur das Nahrungsmittel allein? Genau diesen Fragen ging das 10. Ostschweizer Food Forum organisiert vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und Agro Marketing Thurgau auf den Grund.

Transformation der Ernährung ist das Schlagwort der Stunde

«Vielleicht wissen wir nach dieser Veranstaltung mehr, ob es sich um einen Paradigmenwechsel handelt oder doch eher nur um Image», sagt Simone May, Geschäftsführerin Agro Marketing Thurgau, beim Eröffnungsinterview. Frank Burose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft stellt denn auch klar, dass die Veränderungen nicht nur die Lebensmittel an und für sich betreffen, sondern auch die ganze Produktionsweise inkl. Transport und Verpackung.

Simone May und Frank Burose ziehen als Organisationsteam des Ostschweizer Food Forums eine positive Bilanz: «10

Jahre Ostschweizer Food Forum: Für uns besticht das Food Forum mit seinem familiären Charme. Der Anlass in der Weinfelder Provinz bietet Referierende mit Bodenhaftung auf, die wissen, worüber sie sprechen. Gespräche ergeben sich unkompliziert, viele sind schnell beim «Du», man hört einander zu, erfährt Neues, und am Ende des Tages geht man mit einem guten Gefühl.»

Zufriedene Feedbacks gab es auch seitens der Teilnehmenden, wie exemplarisch die Rückmeldung von Marisa Hämmerle, Projektleiterin Innovationsforum Ernährungswirtschaft/Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Amt für Mittel- und Hochschulen, Kanton Thurgau, zeigt: «Nochmals Danke fürs tolle gestrige Food Forum und den anschliessenden lustigen Ausklang – und Gratulation an euch und euer Team für den inspirierenden Nachmittag!»

CO₂-Fussabdruck über die ganze Lieferkette

Wie Burose dies meinte, zeigte das erste Referat von Andreas Koch, Projekt dekar-

bon/Geschäftsführer Keest, dem Kompetenz-Zentrum Erneuerbare Energie-Systeme Thurgau. «Ab 2026 müssen die Lieferanten von grossen Abnehmern in der Schweiz CO₂-frei produzieren.» Denn der Fussabdruck wird über die gesamte Lieferkette angeschaut. Das Projekt dekarbon unterstützt Thurgauer Nahrungsmittelproduzenten bei der Suche nach wirtschaftlichen Lösungen. Sei dies bei der Temperierung für das Kartoffellager bis hin zu komplexen Prozessen in der Käseproduktion. Sind die Produkte hergestellt, werden sie oftmals verpackt. Hanna Krayer vom Nachhaltigkeitsteam der Migros zeigte in ihrem Referat anhand der Gurke im Plastikkleid auf, welches Spannungsfeld sich bei der Wahl der Verpackung auftut. «Die Ziele Reduktion von Plastik und Food Waste liegen oftmals diametral auseinander.»

Alternative Proteine zu Fleisch und Milch

«Pflanzliche Proteine können rein ernährungsphysiologisch tierische Proteine nicht ersetzen», sagt Lukas Hartmann, Chief Innovation bei der Hochdorf-Gruppe, und trotzdem bietet auch die Firma Hochdorf veganes Milchpulver zum Beispiel für die Schokoladenindustrie an. «Wenn unsere Kunden dies wünschen, müssen wir uns im Rahmen unserer Kom-



OSTSCHWEIZER FOOD FORUM



OSTSCHWEIZER FOOD FORUM

petenzen bewegen.» Ein Ausblick von Hartmann zeigt, dass die Herstellung von Casein mit hochkomplexen Prozessen in Zukunft möglich sein wird. Bei den Kernkompetenzen bleiben, auch wenn das Ursprungsprodukt ändert, dies bestätigt auch Cornel Herrmann von der Micarna. «Der Umsatz mit veganen Fleischersatzprodukten steigt, die Verarbeitungsformen sind gleich, ausser, dass anstelle eines Stücks Fleisch ein pflanzliches Produkt verarbeitet wird.» Weiter prüft die Micarna gemeinsam mit Start-up-Unternehmen aus Israel Fleischersatzprodukte aus dem Labor. «Geschmacklich einwandfrei, aber bis diese in der Schweiz zugelassen sind, dauert es noch eine paar Jahre», berichtet Herrmann, der die Produkte bereits degustieren konnte.

Ganz praktisch Joghurt aus Lupinen

«Ein Kollege hat mich darauf angesprochen, ob ich nicht etwas ohne Milch machen könnte», sagt der Käser Johannes Eberle aus Muolen. «Challenge akzeptiert!» war seine Antwort. Bei der Entwicklung setzte er auf sein Wissen als Käser, und er verpflichtete sich, einen regionalen Rohstoff zu verwenden. Nun produziert er mit seinem Start-up «Vergional-Joghurt» aus Lupinen. Diese wachsen beim Landwirt Michael Frauenfelder im Züricher Weinland. Auch beim 10. Ostschweizer Food Forum nahm der Austausch nach den Referaten sowie in der Pause einen wichtigen Platz ein. «Dies hat uns gefehlt in den letzten Jahren,

denn genau so entstehen Synergien und Neues», sind sich die beiden Organisatoren Frank Burose und Simone May einig. Nach viel Zukunftsgerichtetem waren alle Teilnehmenden an die Schlaraffia – Wein- und Gourmetmesse – eingeladen, um sich von den aktuellen Produkten zu überzeugen.

«Avantgardistische Küche – Innovative Anwendung von Wissenschaft und Technologie in der Küche»

Zweiwöchiger Weiterbildungslehrgang jeweils Mo–Fr, 10. bis 14. Juli in Weggis und 02. bis 06. Oktober 2023 in St. Gallen

› Informationen



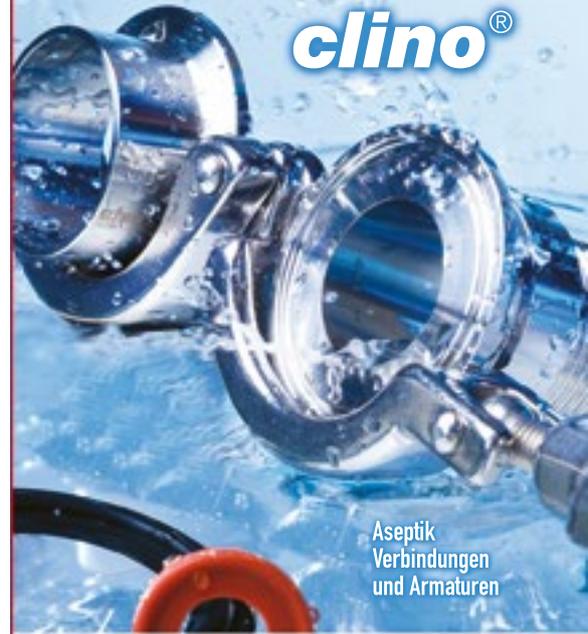
Programm und Anmeldung



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

Edelstahl Rohrverbindungen

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



Aseptik
Verbindungen
und Armaturen

Focus in details®

eCatalog: Produkte anfragen



schwer
fittings

www.schwer.com

Schwer Fittings AG · Römerstrasse 201 · 8404 Winterthur
Tel. 043-834 57-00 · info.ch@schwer.com



AUS DEM FIAL-NEWSLETTER

MARKUS BIGLER NEUER VIZEPRÄSIDENT DER FIAL

► *LH* – Der fial-Vorstand besetzte an seiner letzten Vorstandssitzung den seit dem Rücktritt von Markus Willmann Mitte 2022 vakanten zweiten Sitz im Vizepräsidium mit Markus Bigler.

Der fial-Vorstand wählte Markus Bigler, CEO der Bigler AG, zum neuen Vizepräsidenten und Repräsentanten der ersten Verarbeitungsstufe. Markus Bigler vertritt im fial-Vorstand den Cluster der tierischen Lebensmittel.

Mit dieser Wahl ist das vierköpfige fial-Büro, bestehend aus der fial-Präsidentin (NR Petra Gössi), den zwei Vizepräsidenten, welche jeweils die erste (Markus Bigler) und die zweite Verarbeitungsstufe (Erland Brügger, CEO Rivella AG) repräsentieren sowie dem fial-Geschäftsführer (Dr. Lorenz Hirt) wieder komplett und freut sich auf die künftige Zusammenarbeit.



FIAL

Das fial-Büro, eingeführt als neues Gremium in der Strukturreform 2019, hat sich bewährt und führt zu einer handlungsstarken, schnelleren und agileren fial. Das zweite, neu eingeführte Gremium, die Konferenz der Branchengeschäftsführer, die sich achtmal pro Jahr austauscht, sorgt demgegenüber für die breite Abstützung der Haltungen und Entscheidungsprozesse über alle fial-Branchen und damit für nachhaltige Stabilität.

SWISSNESS: PRIVATRECHTLICHER BRANCHENMECHANISMUS FUNKTIONIERT

► *LH* – Per 1.1.2023 wurden die heutigen Swissness-Qualitätsausnahmen durch ei-



SWITZERLAND GLOBAL ENTERPRISE

nen privatrechtlichen Branchenmechanismus ersetzt. Die Erwartung, dass der neue Mechanismus deutlich agiler sein wird, als der bisherige, hat sich bestätigt.

Über den neuen Branchenmechanismus wurde nun schon mehrfach berichtet. Seit dem 1. Januar 2023 veröffentlicht die Branche selbst den sogenannten «Swissness-Selbstversorgungsgrad» (SSVG) für in der Schweiz «aufgrund der technischen Anforderungen für einen bestimmten Verwendungszweck» nicht oder nicht in genügender Menge verfügbaren Rohstoffe auf einer privatrechtlichen Liste. Basierend auf dieser Liste darf der Lebensmittelhersteller vermuten, dass ein bestimmter Rohstoff in der Schweiz nicht oder nicht in genügender Menge verfügbar ist.

Dass die neue Regelung effektiv zu einer Flexibilisierung führt, zeigt sich schon in den ersten beiden Monaten nach Einführung. So wurde bei zwei Produkten der zuständige Branchenverband angepasst (Hefeextrakt, Kartoffelstärke), bei einem Produkt die Spezifikation (Natrium-Kaseinat) und ein Produkt wurde ganz neu aufgenommen (Zwiebelpulver). Die jeweils aktuelle Liste findet sich auf der Website der ProCert.

► Informationen



«Swissness» bei Lebensmitteln: Liste der in der Schweiz in ungenügender Menge verfügbaren Rohstoffe

PRIVATRECHTLICHE AUSFUHRBEITRÄGE

► *LH* – Die Exportmengen an Milch-

grundstoffen nahmen leicht zu, während sie bei den Getreidegrundstoffen um rund 6 Prozent abnahmen. Aufgrund der überproportional stark gestiegenen Preise auf den ausländischen Märkten reduzierte sich die auszugleichende Preisdifferenz, und es wurden insgesamt deutlich weniger Exportbeiträge ausbezahlt.

Wie jedes Jahr mussten die Exporteure, die Ausfuhrbeiträge beziehen wollen, ihre Gesuche für das zweite Halbjahr 2022 per Stichtag 15. Februar einreichen. Das Jahr 2022 ist somit abgeschlossen, und es herrscht Klarheit über die Entwicklungen der exportierten und abgerechneten Grundstoffe.

Milchgrundstoffe

Im Jahr 2022 wurden von der allgemeinen Milchzulage insgesamt CHF 59,57 Mio. von der Branche wieder eingezogen und für die Finanzierung des privatrechtlichen Ausgleichsmechanismus eingesetzt. Dies sind knapp CHF 3 Mio. mehr als im Vorjahr.

Die Exporte 2022 lagen insgesamt in etwa auf Vorjahresniveau. Während rund 400 t weniger Milchfett exportiert wurde (8297 t Milchfett anstelle von 8705 t im Vorjahr) nahmen die Exporte von Milchprotein um 650 t zu (9575 Milcheiweiss anstelle von 8925 t im Vorjahr). Umgerechnet auf Milchäquivalente nahm die gesamte exportierte Menge an Milchgrundstoffen somit leicht zu.

Aufgrund der stark gestiegenen Preise auf den ausländischen Märkten reduzierte sich aber die auszugleichende Preisdifferenz, und es wurden über das ganze Jahr gerechnet rund CHF 14 Mio. weniger aus der Hauptbox ausbezahlt als im Vorjahr. 2022 wurden so insgesamt CHF 43,4

Mio. an die Exporteure ausbezahlt (Vorjahr CHF 57,5 Mio.)

Getreidegrundstoffe

Bei den Getreidegrundstoffen haben die abgerechneten Exportmengen um 6,18 Prozent abgenommen (von 37473 t im Jahr 2021 auf 35159 t im Jahr 2022). Deutlich stärker gingen aber die ausbezahlten Beiträge zurück, da die Preisdifferenz durch die überproportional gestiegenen Getreidepreise auf dem Weltmarkt kleiner war. Insgesamt wurden im Kalenderjahr 2022 CHF 12,356 Mio. an Beiträgen ausbezahlt (Vorjahr CHF 16,552 Mio.).

Aufgrund der schwierigen Situation der Hersteller von Dauerbackwaren in der Pandemie hatten der SGPV und der DSM 2021 bekanntlich auf zwei Jahre befristet die vollständige Deckung der Rohstoffpreisdifferenz übernommen. Daher wurden noch das ganze Jahr 2022 von der Getreide- und Mühlenbranche freiwillig 100 Prozent statt der vertraglich vereinbarten 97,5 Prozent ausgeglichen. Ab dem 1. Januar 2023 gilt nun wieder der vertraglich vereinbarte Wert.

STELLUNGNAHME ZUR REVISION STRETTO IV

► **KK** – Seit 2017 erhalten wir die Ankündigung von neuen Revisionen des Lebensmittelrechts in der Musiksprache. Largo und jetzt Stretto I, II, III und IV im Herbst. Stretto bedeutet musikalisch gedrängt, eilig, lebhaft. Alles das gab es in diesem Revisionspaket, zu dem die fial mit einer Taskforce aus der Kommission Lebensmittelrecht und in Absprache mit verschiedenen anderen Verbänden eine Eingabe erarbeitet hat.

Auch Stretto IV beinhaltet die vom Bundesrat vorgegebene, regelmässige Angleichung an das EU-Recht. Anders als die vorhergehende Revision Stretto III (Höchstmengenmodell, Gentechnik-Kennzeichnung) gab es dieses Mal weniger kritische Themen.

Kernelemente der fial-Stellungnahme

Die folgenden Schwerpunkte sind der fial-Stellungnahme zu entnehmen:

- Die fial begrüsst die vorgeschlagene Regelung zu Umfang und Grenzen für die

Umverteilung von Lebensmitteln für die Spende und Weitergabe. Hier sollte die Sicherheit und nicht eine ungenügende Kennzeichnung oder falsche Deklaration, die kein Sicherheitsproblem darstellen, massgeblich sein.

- Die Revision der Definition der neuartigen Lebensmittel sollte dazu genutzt werden, von dieser Definition solche neuartigen Lebensmittel, die in einem beschränkten Umfang zu Testzwecken abgegeben werden, auszunehmen. Dies zur Förderung des Innovationsstandorts Schweiz und ohne Abstriche des bestehenden Sicherheitsniveaus.
- Zur Umsetzung der Motion über die «Deklaration des Produktionslandes bei Brot und Backwaren» sollen nur fixfertig, bereits in der Form importierte Teiglinge, die in der Schweiz nur noch gebacken werden, nicht mehr mit als «Herkunft Schweiz» bezeichnet werden.
- Die Adressaten sowie die Konturen der Pflichten im Bereich der neuen Druckfarbenregelungen sind nicht rechtsgenügend geklärt.
- Die fial begrüsst die revidierten Kenn-

OLEIFICIO
Sabo¹⁸⁴⁵
La Cultura della Qualità.

DIE MARKE FÜR SCHWEIZER SPEISEÖLE
«SEIT ÜBER 175 JAHREN»

ERHÄLTlich IM SCHWEIZER DETAILHANDEL
sabo1845.ch

zeichnungsmöglichkeiten in Bezug auf Allergenspuren (Gruppenbezeichnungen für glutenhaltiges Getreide/Gluten) wie auch in Bezug auf die Herkunft der Zutaten (Angabe eines geografischen Raums), fordert dazu aber noch einige Erweiterungen, um Rechtslücken zu schliessen.

- Nach wie vor ist eine Abschaffung der kleinen Nährwertdeklaration «Big 5» in der Schweiz nicht erforderlich, diese erleichterte Kennzeichnungsmöglichkeit soll beibehalten werden.
- Die Einhaltung der neuen Richtwerte für Acrylamid in genussfertigen Pommes frites ist in der Praxis nicht umsetzbar.

Voraussichtliches Inkrafttreten

Die Vernehmlassungsfrist ist am 31. Januar 2023 abgelaufen. Das BLV rechnet damit, dass die neuen Regelungen zum 1. Januar 2024 in Kraft treten können. Tatsächlich hat diese Revisionsvorlage länger

gedauert als geplant, sodass zwischenzeitlich einige Verordnungen aus der EU (insbesondere zu Kontaminanten) nicht berücksichtigt werden konnten. Da es sich hier um Sicherheitsfragen handelt, werden diese noch vom BLV ergänzt. Das zeigt, dass der Schweizer Gesetzgeber davon ausgeht, dass sicherheitsrelevantes EU-Recht jeweils auch in der Schweiz übernommen wird und aufgrund der bekannten Thematik keine zusätzlichen Übergangsfristen gewährt werden.



Dr. Lorenz Hirt (LH)
Geschäftsführer der fial



Dr. Karola Krell Zbinden (KK)
Leiterin der Kommissionen
Ernährung und Lebensmittelrecht

PUBLIREPORTAGE

Aroma – eine Zubereitung von aromatisierenden Komponenten

► Die Familienunternehmung Günter Aroma AG wurde 1997 gegründet als Hersteller von Aromen, Extrakten und Farbstoffen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie. Der Fokus der Firma liegt auf kundenorientierten, professionellen und innovativen Entwicklungen und Anwendungen von Aromakomplexen. Der Anwendungsbereich umfasst süsse und würzige Produkte.

Aromen sind ein Erzeugnis, die aus einem Gemisch von Aromastoffen, Aromaextrakten und weiteren pflanzlichen Extrakten zusammengestellt sind. In

konzentrierter Form verleihen sie mit einer kleinen Einsatzmenge in Lebensmitteln, ein treffendes und wichtiges Geschmacksprofil.

Nebst der analytischen Untersuchung eines Lebensmittels ist die Sensorik ein zentralstes Element. Sie dient zur Beschreibung und Bewertung der Eigenschaften des Lebensmittels. Zur Anwendung kommen dabei neben der visuellen Wahrnehmung der Tast-, der Geruchs-, der Geschmacks- und der Gehörsinn. Ebenfalls wird in der Sensorik die objektive Prüfung konsequent von der subjektiven Prüfung unterschieden. Die sensorischen Fähigkeiten für eine reproduzierbare, objektive Beschreibung von Lebensmitteln müssen erlernt bzw. geschult werden. Die sensorische Prüfung von Lebensmitteln unter-

liegt einer eigenständigen Methodik, die in ihrer Bedeutung anderen analytischen Untersuchungsmethoden entspricht und gleichbedeutend ist.

Nebst den internationalen führenden Aromakonzernen ist Günter Aroma AG die einzige unabhängige Schweizer Firma, die im Inland Aromakompositionen kreiert und herstellt. Dabei kann spezifisch auf die Kundenbedürfnisse zu jeder Applikation eingegangen werden. Die Produkte werden auch in über 10 verschiedene Länder exportiert.

Ein umfassendes Angebot von natürlichen und synthetischen Geschmacks- und Farbstoffen stehen zur Auswahl. Für das Gewerbe und den Privatverbraucher ist im Onlineshop ein breites Sortiment von portionierten Aromen und Farbstoffen erhältlich: www.aromen.ch



Günter Aroma AG
Reinacherstrasse 21
5712 Beinwil am See
Tel. +41 62 771 95 90
info@aromen.ch
www.aromen.ch

Christen Waagen AG bürgt für Qualität und Erfahrung – 64 Jahre seit 1959

Seit 1959 befasst sich Christen Waagen AG mit dem Handel von Waagen und Fleischbearbeitungsmaschinen. Heute – im Gegensatz zu den Anfängen der Firmengeschichte – zählen elektronische Waagen v.a. im Industrie- und Laborbereich zum Kerngeschäft von Christen Waagen AG, ebenso Ladenwaagen und Aufschnittmaschinen.

► Neben eigener Produkte vertritt Christen Waagen AG namhafte europäische Waagen-Hersteller gesamtschweizerisch. Einzellösungen oder Gesamtlösungen gehören zu den täglichen Herausforderungen in Verkauf und Service. Christen Waagen AG vertritt gesamtschweizerisch u.a. Produkte von AVERY WEIGH-TRONIX, ohaus und RHEWA im Industriebereich sowie PRECISA-Waagen im Analyse- und Laborbereich und EUROBIL im Bereich Bon- und Auszeichnungswaagen. Christen Waagen AG vertritt zusätzlich die legendären BERKEL-Aufschnittmaschinen – Schwungrad und Profi-Aufschnittmaschinen – in der Schweiz.

Industriewaagen nach Mass

Dank langjähriger Erfahrung und kompetenter Lösungen im Bereich der Industriewaagen baut Christen Waagen AG Bodenwaagen ein, liefert Überflur- und Durchfahrwaagen oder montiert Rohrbahnwaagen sowie Wandwaagen, je nach Bedürfnis des Kunden. Entsprechend den Anforderungen an Programmierung und Anbindung an PC etc. werden die Auswertegeräte ausgewählt. Palet-

ten-Waagen, Handhubwagen mit Waage, Tisch- und Zählwaagen gehören ebenfalls in die Angebotspalette sowie Waagen für den ATEX-Bereich.

Breite Produktpalette an Wäge- und Analysegeräten von PRECISA

Von der einfachen, nicht eichfähigen Präzisions-Waage bis hin zur hochauflösenden, geeichten Analyse-Waage, oder der grossen, eichfähigen Industriewaage, von Feuchtebestimmungsgeräten bis zu thermogravimetrischen Analysegeräten (prepASH) findet sich bei Christen Waagen AG in fast allen Fällen ein geeignetes Qualitäts-Produkt von PRECISA.

Von der Marktwaaage zur Auszeichnungswaage

Preisberechnungswaagen in einfacher Ausführung gehören seit jeher zum Grundsoriment von Christen Waagen AG. Heute werden v.a. elektronische Laden-Waagen eingesetzt, sei es zum Etikettieren/Auszeichnen oder für den Verkauf, hinzu kommen Selbstbedienungswaagen. Immer noch sehr gefragt ist die einfache Preisberechnungswaage.

Aufschnittmaschinen von BERKEL

Die kleine «Rote» von BERKEL für den Privathaushalt sowie die grosse rote (oder schwarze) Schwungradmaschine erfreut sich immer grösserer Beliebtheit. Es sind Klassiker! Im professionellen Gebrauch sind die BERKEL-Aufschnittmaschinen einfach stark.



Erfahrung kommt Kunden zugute – breites Dienstleistungsangebot

Dank 64-jähriger Erfahrung ist es den Technikern von Christen Waagen AG möglich, Reparaturen und Service-Arbeiten an Waagen verschiedenster Hersteller auszuführen. Service-Verträge, Prüfprotokolle aber auch unregelmässige Überprüfungen von Waagen – beim Kunden oder bei Christen Waagen AG in Zürich – dies sind u.a. Dienstleistungen, die Christen Waagen AG gerne für Sie ausführt.



Rhewa-Aqua-Waagen eignen sich bestens für den Food-Bereich.



Christen Waagen AG

Badenerstrasse 634
CH-8048 Zürich
Tel. +41 44 432 17 20
www.christen-swiss.ch

In sechs Schritten zur massgeschneiderten Vakuumlösung

► Vakuum hat die Fähigkeit, die Produktion erheblich zu verbessern. Der Einsatz einer Vakuumsystemlösung an der richtigen Stelle und aus dem richtigen Grund kann die Produktion in Bezug auf Kosten, Effektivität und Nachhaltigkeit drastisch verändern. Denn mit dem Einsatz einer einzelnen Vakuumpumpe ist es oft nicht getan.

Busch Vacuum Solutions bietet neben modularen vor allem auch massgeschneiderte Vakuumsysteme an, um jederzeit die passende Lösung für die individuellen Prozessanforderungen anzubieten. Von der ersten Analyse über das Design bis hin zur Installation und zum anschließenden Service.

Der Bau einer Systemlösung ist immer ein gemeinschaftliches Projekt. Jede Lösung soll lokalen Bestimmungen entsprechen und zuverlässig, energiesparend, nachhaltig sowie wirtschaftlich sein. Dabei ist es unerlässlich, den Kunden und seine Anforderungen in den Planungsprozess mit einzubeziehen. Bei Busch folgt man dabei einem Konzept von sechs Schritten, um die optimale Vakuumlösung für den jeweiligen Prozess zu finden.

Beratung und Analyse

Bei diesem wichtigen ersten Schritt geht es darum, die Herausforderungen und Erwartungen des Kunden zu verstehen. Ein Vakuumexperte von Busch besucht den

Kunden vor Ort und findet gemeinsam mit dem Kunden die beste Lösung für die individuellen Anforderungen. Zuerst werden die wichtigsten Fragen geklärt: Wofür wird die Vakuumlösung eingesetzt? Welche Vakuumtechnologie eignet sich am besten? Welche Verbesserungen sollen angestrebt werden in puncto Effizienz, Energieverbrauch oder Arbeitsumgebung?

Design und Angebot

Nach Absprache mit dem Kunden entwerfen die lokalen Techniker ein erstes Gesamtkonzept. Dieses Konzept bildet den Rahmen für den Entwurf und den Bau des zukünftigen Vakuumsystems. Dabei werden unter anderem die vor Ort herrschenden Bedingungen, geltende Bestimmungen, Sicherheit, Leistung und einfache Bedienbarkeit berücksichtigt. Auf Grundlage dieses Konzepts wird ein detailliertes Angebot für die massgeschneiderte Vakuumlösung angefertigt.

Bau und Installation

Die Vakuumsystemlösung wird in einem lokalen Systembauzentrum von Busch gebaut. Unterstützung leistet dabei das weltweite Expertennetzwerk. Sobald das System fertiggestellt ist, geht es an die Installation. Hierbei wird das System nicht nur angeliefert: Vielmehr integrieren es die lokalen Techniker in die laufenden Produktionsprozesse und schliessen es

an Rohrleitungssysteme an. Nach der Installation wird das System auf Dichtigkeit, ordnungsgemässe Funktion und Konformität überprüft. Zudem erfolgen notwendige Testläufe und die finale Inbetriebnahme.

Training

Das Training ist ein äusserst wichtiger Aspekt. Die Vakuumexperten von Busch schulen die Mitarbeiter vor Ort umfassend, damit diese einen sicheren und zuverlässigen Betrieb des neuen Vakuumsystems gewährleisten können. Sie lernen dabei, wie sie stets die volle Leistung des Vakuumsystems aufrechterhalten.

Service

Die neue Vakuumsystemlösung ist nun voll einsatzbereit und kann von den geschulten Mitarbeitern betrieben werden. Der Service von Busch sorgt dafür, dass dies auch langfristig so bleibt. Mit vorbeugender Wartung. Diese findet vor Ort oder per Fernwartung mit Hilfe von digitalen Services statt. Der Kundendienst unterstützt die Kunden jederzeit bei möglichen Problemen oder Störungen.

Kundenzufriedenheit

Ein voll funktionsfähiges Vakuumsystem sorgt für einen reibungslosen Produktionsprozess und für Kundenzufriedenheit. Der erstklassige Kundenservice sorgt für Prozess- und Planungssicherheit. Eine massgeschneiderte Vakuumsystemlösung ist nachhaltig und wird auch zukünftigen Prozessanforderungen gerecht.



Vakuumsystem für den Einsatz in der chemischen Industrie.



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

Nachhaltigkeit treibt Verpackungs-entwicklung weiter voran

Zur 5. Jahrestagung des **Schweizerischen Verpackungsinstituts SVI** fanden sich am 28. März rund 90 Teilnehmende in Zürich ein. Nachhaltigkeit, Recycling und faserbasierte Packstoffe standen neben regulatorischen Anforderungen in der EU und in der Schweiz im Zentrum.

► DR. DIRK SCHÖNROCK

Die EU arbeitet bereits seit 2016 an einer Revision der Gesetzgebung zu Lebensmittel-Kontaktmaterialien. Über den aktuellen Stand informierte Rachida Semail von Keller and Heckman LLP in einer Live-Zuschaltung aus Brüssel. Ihr kurzes Fazit lautet: Die Revision ist nach wie vor im Stadium der Diskussion. Nichts ist entschieden und nichts ist sicher. Semail rechnet mit dem Start der Gesetzgebungsphase frühestens gegen Ende 2024. André Gierke von epr compact referierte über den Entwurf der Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR). Die PPWR soll das Konzept der Kreislaufwirtschaft als Umsetzung des sogenannten Green Deals realisieren. Ziel des Entwurfs sind weniger Verpackungsabfälle, eine funktionierende Kreislaufwirtschaft und ein Binnenmarkt ohne Grenzen auch für Verpackungen. Sein Fazit: Harmonisierung, Kennzeichnung, Vollziehbarkeit und Abfallvermeidung sind die positiven Aspekte. Negativ zu Buche schlagen ein immenser Aufwand für Verpackungshersteller und -verwender, teils unklare Definitionen, eine unklare Verfügbarkeit von Rezyklaten, teils extreme Mehrwegziele und eine generelle verpackungsfeindliche Verbotskultur.

Einblicke in die Arbeit Beratung und Research gaben Markus Pley und Felix Grünwald von McKinsey & Company. Nachhaltigkeitstreiber sind grösstenteils die Konsumenten, obwohl sie nicht wirklich verstehen, was nachhaltig ist und was nicht. Der Detailhandel setzt vor allem auf Papierverpackungen. Das sei nicht immer nachhaltig, aber es genüge, wenn die Konsumenten dies glaubten. Für die neue EU-Verordnung sagten die Referenten voraus, dass die Verfügbarkeit von Rezyklaten eine grosse Challenge werden wird, da nicht genügend Material verfügbar sei. Eine Schweizer/deutsche Sicht auf das Verpackungsrecycling gab Jonathan Scheck von Interseroh aus Deutschland. Wichtig für eine hohe Recyclingquote sind die Aufklärung der Konsumenten und die notwendigen technischen Anlagen. Auch ein auf das Recycling ausgelegtes Verpackungsdesign verbessert die Verwertungsqualität.

Sind Verpackungen aus Papier die nachhaltigste Lösung, fragte Dr. Antje Harling von der Papiertechnischen Stiftung PTS aus Deutschland? Hierbei müssen jedoch die Anforderungen an die Packgüter beachtet werden. Längst nicht alle Verpackungen lassen sich aus Papier realisieren. Auch nicht alle Papierverpackungen sind wirklich nachhaltig. Dr. Pe-

ter Braun von Swiss Food Research verortete die Verpackung in einem zukunftsorientierten Ernährungssystem. Da Verpackung ein extrem segmentierter Bereich sei, sind gute Lösungen praktisch nur durch Kooperation und Zusammenbringen verschiedener Kompetenzen möglich, stellte er fest. Die verwendeten Materialien haben sich in vielen Jahren Verpackungsentwicklung immer weiter kompliziert und sollen sich jetzt im Rahmen der Zirkularitätsanforderungen wieder massiv vereinfachen. Im Grunde handelt es sich um einen technologischen Rückschritt.

Aktuelle Trends und Entwicklungen zur Zukunft der Verpackungsindustrie steuerte Thomas Hirnschall von Horváth & Partners Management Consulting GmbH mit einem Blick aus Österreich bei. Hirnschall erwartet, dass die Materialkompetenz in der künftigen Entwicklung von Verpackungen ein Schlüsselfaktor werden wird. Beim Trend zur Nachhaltigkeit sieht er die Zirkularitätsanforderung als ein Problem: Es gibt nicht genügend Rohstoffe beim Recyclingmaterial. Der Papier- und Kartonverbrauch ist insgesamt rückläufig, aber die Nachfrage nach recyceltem Fasermaterial steigt ständig. Visionen für die Zukunft des Verpackens und für Verpackungen präsentierte Henning Schmidt, Geschäftsführer honeypot Taste GmbH aus Deutschland. «Verpackungen sind eine enorme Kulturleistung und Verpackungen stehen enorm unter Druck», konstatierte er zu Beginn. Bei Verpackungen gibt es keinen Königsweg: Jedes Produkt muss separat betrachtet werden. «Von hygienebedingt gewünschter Überverpackung in der Corona-Krise glitten wir nahtlos in die derzeitige Ressourcenkrise. Aber Krisen sind immer auch Innovationsbooster», sagte Schmidt.



Dr. Dirk Schönrock,
Presse-Redaktor, Schweizerisches
Verpackungsinstitut SVI



EVENTS

12. MAI 2023

Lebensmittelrecht-Tagung

► Die 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung, Freitag, 12. Mai, setzt sich mit verschiedenen Aspekten des Lebensmittelrechts in der Lebensmittelkette auseinander. Die Tagung greift jährlich ein aktuelles lebensmittelrechtliches Thema auf, das von kompetenten Referentinnen und Referenten aus verschiedenen Bereichen beleuchtet wird. Teilnehmende nutzen die Möglichkeit, sich mit Spezialisten aus Industrie, dem

Handel, den Behörden und Verbänden auszutauschen und zu vernetzen.

EU-Farm-to-Fork-Strategie, Lieferengpässe, Verantwortlichkeiten in der Lieferkette: verschiedene Themen, die bewirken, dass der Blick wieder vermehrt auf die gesamte Lebensmittelkette gerichtet wird. Die 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung wird sich daher inhaltlich mit verschiedenen Aspekten des Lebensmittelrechts in der Le-

bensmittelkette auseinandersetzen.

Die Referierenden freuen sich, ihr Fachwissen mit Ihnen zu teilen und zu diskutieren. Nach zwei pandemiebedingten Online-Durchführungen wird die Tagung, die vor Ort in Wädenswil stattfindet, auch wieder Gelegenheit bieten zum persönlichen Netzwerken mit anderen Expertinnen und Experten im Lebensmittelrecht sowie mit den anwesenden Referierenden.

► Informationen und Anmeldung (bis 4. Mai 2023)



Lebensmittelrecht-Tagung | ZHAW Life Sciences und Facility Management



Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier
Leiterin Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht
evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch
Tel. +41 58 934 57 04

Claudia Ruoss
Weiterbildungssekretariat
claudia.ruoss@zhaw.ch
+41 58 934 59 84

STÖCKLIN FOOD AUTOMATION DAY AM 13. UND 14. SEPTEMBER 2023

Automation in der Lebensmittelindustrie

► Die Lebensmittelindustrie stellt hohe Anforderungen an die Automatisierung. Schwierig zu handhabende Produkte, hohe Flexibilität, schnelle

Produktwechsel sowie strenge Richtlinien an Hygiene und Rückverfolgbarkeit, und ganz besonders der grassierende Fachkräftemangel, verlangen nach cleveren Lösungen und kompetenten Automationspartnern.

Es ist uns gelungen, am Stöcklin Food Automation Day namhafte Automationspezialisten der Firmen Rockwell Automation, EsperaWerke, Fanuc Euro-

pa, CSB-System und Stöcklin Logistik AG zusammenzubringen, um Sie umfassend über das Potenzial der Automation in der Lebensmittelindustrie zu informieren. Dabei stehen nicht Zukunftsvisionen im Vordergrund, sondern Lösungen, die heute schon umgesetzt werden und die Effizienz in Ihrem Betrieb steigern. Diese erprobten Beispiele zeigen wir Ihnen vor Ort in verschiedenen Betrieben.

Am Stöcklin Food Automation Day tauchen Sie in die Welt der Automation ein und

gewinnen Erkenntnisse, die Sie gewinnbringend in Ihr Unternehmen einbringen können.



Stöcklin
Home of Intralogistics

Stöcklin Logistik AG
Home of Intralogistics
Wahlenstrasse 161
4242 Laufen
Tel. +41 61 705 81 11
info@stoecklin.com

Neue Sauger und Zubehöre für die Lebensmittelindustrie

► Ob es um die schnelle Aufnahme von Leckagen geht oder um die tägliche Reinigung von Produktionsmaschinen: Die Modelle der IVM-Produktlinie erweitern das Industriesauger-Portfolio von Kärcher und sind in Kombination mit über 100 Zubehören auf die Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie zugeschnitten. Das Modell IVM 40/12-1 H Z22 ist zudem in der Lage, neben Flüssigkeiten und losen Verschmutzungen,

auch brennbare Stäube innerhalb von ATEX-Zonen aufzunehmen.

Die Gewährleistung von Sauberkeit und Hygiene ist direkt mit dem wirtschaftlichen Erfolg verbunden. Neben der vorgeschriebenen Materialbeschaffenheit der Produkte des Zubehörs spielt dabei die Farbkodierung von Zubehör eine wichtige Rolle. So lässt sich unterschiedlichen Produktionsbereichen eine Farbe zuweisen, was Kreuzkontami-

nation verhindert. Alle Zubehöre von Kärcher sind aus FDA-konformen Materialien gefertigt und nach den GMP-Richtlinien entworfen. Das Portfolio umfasst hitzebeständige Schläuche und Düsen für heisses Sauggut sowie ein Reinigungsset für die Überkopf-Reinigung. Die bisher erhältlichen IVM-Sauger und die Sauger der IVC-, IVS- und IVR-Reihen sind mit dem neuen Zubehör ebenfalls kompatibel, wodurch sich eine Vielzahl an Produktvarianten kombinieren lässt.

Der IVM 40/24-2 H ACD ist mit zwei Hochleistungsturbinen, einem Behälter mit 40 Litern Fassungsvermögen und einem wendigen Fahrgestell ausgestattet. Zudem ist das Modell ACD-konform (applied for combustible dust), was das Absaugen brennbarer Stäube ausserhalb von ATEX-Zonen erlaubt. Eine Investition in deutlich teurere ATEX-taugliche Sauger ist somit für solche Bereiche nicht mehr notwendig.

Die beiden Modelle IVM 60 und IVM 100 sind etwas grösser, haben Behälter mit 60

bzw. 100 Litern Fassungsvermögen und verfügen über Motoren mit zwei oder drei Hochleistungsturbinen. Damit sind sie für längere Arbeitseinsätze und die Aufnahme grösserer Schmutzmengen, zum Beispiel für die tägliche Reinigung nach Ende einer Produktionscharge, bestens geeignet.



QUELLE KÄRCHER AG

Kärcher AG

Industriestrasse 16
8108 Dällikon

Tel. +41 8448 508 68

info@ch.kaercher.com

www.kaercher.ch

ENERGIEKOSTEN EINSPAREN

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

info@buschag.ch | www.buschvacuum.com

BIS ZU
50%

U
BUSCH

VACUUM SOLUTIONS



so reisen Osterhasen



Schokoladen-Produktionsmaschine auf Reisen.
Wir bewegen weltweit die Lebensmittel-, Maschinen- und Pharma-Branche.
Industrieumzüge, Maschinenmontagen, Instandhaltung, Schwergutlager.

Alles aus einer Hand. www.bauberger.ch

Semadeni-Katalog 2023 ist da

► Der neue Semadeni-Katalog bietet mit über 8000 Produkten für fast jede Anwendung die passende Lösung, egal, ob es dabei um Liquid Handling, Life Science oder Arbeitsschutz geht. Auch zahlreiche Artikel zum Thema Verpacken, Ordnen, Lagern oder Ent-

grössten Sortimente an Kunststoffartikeln für alle Branchen an – sei es für Wissenschaft und Labor, Gesundheitswesen, Food und Gastro, Industrie und Logistik oder Baugewerbe und Gebäudeunterhalt. Neben den Standardprodukten ist Semadeni auch Ansprechpartner für massge-



SEMADENI AG

sorgen sind darin zu finden. Die über 200 Neuheiten beinhalten einerseits Verpackungen aus diversen Materialien, insbesondere auch aus Rezyklat oder Biokunststoff, und andererseits zahlreiche Arbeitsschutzartikel wie Handschuhe oder Erste-Hilfe-Produkte. Auch neue Laborhilfsmittel wurden ins Angebot aufgenommen, darunter sind verstellbare Racks oder Mess- und Dosierutensilien. Sämtliche Standardartikel sind bereits ab einer kleinen Menge verfügbar und meist innert weniger Arbeitstage ab Lager lieferbar. Der neue Katalog ist ab sofort kostenlos erhältlich und kann telefonisch oder unter www.semadeni.com angefordert werden. Das gesamte Standardsortiment ist auch online unter www.semadeni.com/webshop zu finden.

schneiderte Produkte aus Kunststoff, insbesondere auch aus Rezyklaten (rPP, rPE, rPET sowie Ocean Plastic). In zwei eigenen Werken fertigt die Semadeni Gruppe Kunststoffprodukte im Spritzgussverfahren, im Blasformverfahren und in der manuellen Kunststoffbearbeitung.

Semadeni ist seit Juni 2021 vollständig klimaneutral und bietet eines der

Semadeni AG

Tägetlistrasse 35–39
3072 Ostermündigen
Tel. +41 31 930 18 18
Fax +41 31 930 18 28
info@semadeni.com
www.semadeni.com

DIE RICHTIGE PUMPE MACHT'S



Massgeschneiderte **hygienische Pumpenlösungen** für höchste Anforderungen in der **Lebensmittelbranche**. Wir beraten Sie gerne markenunabhängig.



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

ROTOTEC
the power of flow

Die neuste Generation von Rohrverschraubungen

► Schwer Fittings bietet mit seiner eigenen und patentierten Edelstahl-Verschraubung ein echtes Highlight an: Die neue Generation «Dichtigkeit» durch Materialgleichheit von Dichtung und Flanschverbindung. Mit den vielen Vorteilen erschliessen sich der ZeroCon-Verschraubung viele branchenübergreifende Anwendungen. Alle Komponenten werden in den eigenen Schwer-Fittings-Fertigungsbetrieben auf speziellen Maschinen hergestellt.

Die ZeroCon-Verschraubung erfüllt die höchsten Reinheitsstandards und ist komplett aus Edelstahl mit der Edelstahl-Werkstoff-Nr. 1.4435 gefertigt, mit einer Oberflächen-Rauigkeit innen von $Ra \leq 0,4 \mu m$. Die Muttern mit Innengewinde sind ab $\frac{3}{4}$ Zoll innenversilbert.

Die Oberflächenbehandlung reduziert die Reibung im Schraubvorgang und ermöglicht dadurch die ordnungsgemässe Montage. Die Schweissansätze sind zum Orbital-schweissen vorbereitet. Sie



Die Verschraubung besteht aus einem Gewindestutzen, einem Einlegeteil sowie einem metallischen Dichtring. Sie ist deshalb mit Heissdampf problemlos sterilisierbar und wesentlich beständiger gegen aggressive Medien als Weichdichtungen. Sie ist als Verschraubung als auch als Flanschverbindung lieferbar. Sie ist temperaturstabil von $-196^{\circ}C$ bis $+300^{\circ}C$ und unempfindlich gegenüber Umwelteinflüssen (z. B. auch Salzwasser etc.). Für ultrahochreine Anwendungen sind alle Anschlussstücke, Dichtringe und Muttern bei Bedarf elektrolytisch poliert und mit Reinstwasser endgespült erhältlich, um die Einsatzbedingungen im Reinraum und mit Reinstmedien zu erfüllen.

bietet keine Möglichkeit der Ablagerungen bzw. Bildung von Kulturen oder eines Bakterienfilms, ist 100 Prozent sterilisierbar und durch Materialgleichheit absolut dicht.

Schwer Fittings AG
Römerstrasse 201
CH-8404 Winterthur
Tel. +41 43 834 57 00
info.ch@schwer.com
www.schwer.com

BEZUGSQUELLEN

ABSAUGTECHNIK

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

KÄRCHER

ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

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



ANTRIEBSTECHNIK

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



BERATUNG IN LEBENSMITTEL- RECHT UND -SICHERHEIT

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

CHEMISCHE PRODUKTE

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

KÄRCHER

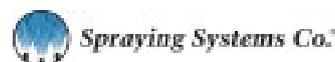
CO-PACKING

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



DÜSEN

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



ETIKETTIERWAAGEN

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



FLEISCHBEARBEITUNGS- MASCHINEN

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



FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

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



**FUNKTIONELLE
WÜRZMISCHUNGEN**

**FRUTAROM Savory
Solutions Switzerland AG**

Marktstrasse 34
9244 Niederuzwil
Tel. +41 71 499 34 10
Fax +41 71 951 79 47
office@frutarom.ch
www.frutarom.ch



GLEITRINGDICHTUNGEN

CORTEch AG

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



INDUSTRIELLE AUTOMATION

**Tophinke Automation &
Gebäudetechnik AG**

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



KÄSELAGERUNG

I.E.C. AG

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



KOMPRESSOREN

KAESER KOMPRESSOREN AG

Grossackerstrasse 15
8105 Regensdorf
Tel. +41 44 871 63 63
info.swiss@kaeser.com
www.kaeser.com

LABORWAAGEN

Christen Waagen AG

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



LAGERTECHNIK

**FOCO Lager-
und Fördertechnik AG**

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



LEBENSMITTELARMATUREN

HANS KOHLER AG

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



LEBENSMITTELPUMPEN

Gysi Pumpen AG

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



LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

Brenntag Schweizerhall AG

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



Hädener Rohstoffe GmbH

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



LOGISTIK

HKS Fördertechnik AG

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



LOHNPACKER

Proderma AG

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



LÜFTUNGSREINIGUNG

tiventa AG

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



MIKROSKOP

Swiss Waagen DC GmbH

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



MILCHSAMMELTECHNIK

Jansky & Partner AG

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



PROZESSOPTIMIERUNG

IE Food Engineering

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



PUMPEN

Alowag AG

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



HänyTec AG

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



Rototec AG

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



REINIGUNGSGERÄTE

Kärcher AG

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



KWS Stapler AG

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



SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

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

insektol ag
pest control

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



SCHMIERMITTEL NSF-H1-ZULASSUNG

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



SCHMIERSTOFFE NSF-H1, 3H, HT1

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



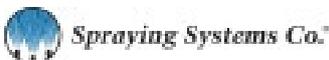
SCHÜTTGUTTECHNIK

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



SPRÜHSYSTEME

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



VAKUUMPUMPEN

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



VAKUUMLÖSUNGEN

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



WAAGEN

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



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



Swiss Waagen DC GmbH

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



WASSERSPENDER

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

KÄRCHER

LI **LEBENSMITTEL INDUSTRIE**

Ausgabe Juni 5/6 2023

Anzeigenschluss: 26. Mai 2023

Erscheinungstermin: 16. Juni 2023

Können wir Sie beraten? Dann melden Sie sich über

Tel. +41 55 645 37 50 oder

verlag@lebensmittelindustrie.com

Am Puls der Branche

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

Mit einem Abonnement verpassen Sie keine News und Trends.

B2B Swiss Medien AG
Lebensmittel-Industrie

verlag@lebensmittelindustrie.com
www.lebensmittelindustrie.com



**LI **LEBENSMITTEL
INDUSTRIE****

KÄRCHER



MAXIMALE HYGIENE UND EFFIZIENZ.

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

