



# LEBENSMITTEL INDUSTRIE 3|4 APRIL 2024

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

## BIOFACH 2024

16 | Neue Wege in die Ernährungszukunft gehen!

## SCHOKOLADEBRANCHE

20 | Spannungsfeld von Markt und Politik

## ANUGA FOODTEC

22 | Verantwortung trifft Fortschritt und Innovation



**Thomas Truttmann, CEO Max Felchlin AG**

**«Unsere Grand Cru Couverturen werden immer wieder neu entdeckt»**



Life Sciences und  
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-  
und Getränkeinnovation

CAS Certificate of  
Advanced Studies in

**Lebensmittelrecht**

Studien-  
gang 2024  
.....  
jetzt  
anmelden!



[www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht](http://www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht)

# DIE RICHTIGE PUMPE MACHT'S



Massgeschneiderte **hygienische Pumpen- und Mischlösungen** für höchste Anforderungen in der **Lebensmittelbranche**. Wir beraten Sie gerne.



**Kontaktieren Sie uns!**

info@rototec.ch

+41 31 838 40 00

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

**ROTOTEC**

the power of flow



PETER JOSSI  
Chefredaktor

## Wegweiser in die Ernährungszukunft

► In einer Welt mit grossen Herausforderungen wirkte das fünfte Future Food Symposium im Februar 2024 an der ETH Zürich als wertvolle Orientierungshilfe. Das von Swiss Food Research, SGLWT und SVIAL gemeinsam getragene Symposium zeigte den Bedarf für vertiefte Kooperationen entlang der ganzen Wertschöpfungskette.

Als Zielsetzung setzten sich die Trägerorganisationen für die Förderung einer positiven Denkweise und den Aufbau der notwendigen Kapazitäten ein, um unser Lebensmittelsystem in ein nachhaltiges, widerstandsfähiges und nahrhaftes System für alle zu verwandeln. Klimawandel, Ressourcenknappheit, globale Gesundheitskrisen und Kriege haben die Dringlichkeit deutlich gemacht, die Art und Weise, wie wir Lebensmittel produzieren, verteilen und konsumieren, neu zu gestalten. In diesen Herausforderungen liegen auch Chancen für einen positiven Wandel. Als CEO von Swiss Food Research zieht Lucas Grob ein positives Fazit, verbunden mit einem Selbstauftrag: «Das Interesse des anwesenden Publikums mit kritischen Fragen und wichtigen Diskussionspunkten hat das 5. Future Food Symposium zu einem inspirierenden Anlass gemacht. Das aktive TUN ist ein elementarer Teil für den erfolgreichen Wandel unseres Ernährungssystems.»

Die meisten haben es mittlerweile begriffen: Der zeitweise übernutzte Begriff Nachhaltigkeit ist ernsthaft und konkret verstanden worden und kein vermeintliches «Nice to have», sondern schlicht ein Überlebensfaktor. Die Zeiten in denen Fachmessen «Nachhaltigkeit» und «Umwelt» sich in Sonderschauen «versteckten», mutmasslich um das «Business as usual» nicht zu beeinträchtigen, sind vorbei. Kritische Geister mögen noch immer überall viel «Greenwashing» vermuten. Nicht ohne Grund: Ein kritischer Blick auf all die vielen Angebote mit Prädikat «nachhaltig» sind auch nach wie vor berechtigt; vielleicht sogar mehr denn je. Wer sich effektiv und mit Blick auf die echten Herausforderungen mit den Angeboten gerade an Technologie-Fachessen wie der Anuga FoodTech befasst, erkennt rasch, welche

Zukunftslösungen tatsächlich zur eigentlichen Überlebensfähigkeit der ganzen Ernährungswirtschaft beitragen – und damit der Gesellschaft insgesamt. Technologie wird den Weg in die Zukunft nicht weisen – kann aber die effektiven Lösungen bieten, wenn Politik und Gesellschaft die Leitplanken und Anreize richtig setzen.

Im Frühling 2024 erinnert sich die ukrainische Biobranche an den Beginn des umfassenden russischen Angriffskriegs vor zwei Jahren. Trotz allem erweist sich der ukrainische Ökolandbau weiterhin als widerstandstark. An der Biofach 2024 in Nürnberg zeigte die ukrainische Biobranche erneut einen starken Auftritt. Rund 40 ukrainische Export-Unternehmen präsentierten an Gemeinschaftsständen ihre vielfältigen Angebote. Kleine Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetriebe waren ebenso vertreten wie die Agroindustrial Group Arnika Organic, mit rund 18 000 Hektaren mittlerweile das grösste europäische Biolandwirtschafts-Unternehmen. Unterstützt wurde der ukrainische Auftritt unter anderem vom Swiss-Ukrainian Quality Food Trade Program und der Deutsch-Ukrainischen Kooperation im ökologischen Landbau.

Jenseits der Messe- und Kongresshallen muss das Leben an der «ökonomischen Front» so gut wie irgendwie machbar aufrechterhalten bleiben. Nachhaltige Produktionsmethoden wie der Biolandbau erweisen sich in Kriegs- und Krisenzeiten dabei als erstaunlich leistungs- und widerstandsfähig. Es lohnt sich, auch mit dem Ziel friedlicherer Zeiten im Blick, diese Entwicklungen genau zu beobachten und entlang der Wertschöpfungs-Partnerschaften die notwendigen Lektionen zu lernen.

Peter Jossi, Chefredaktor Lebensmittel-Industrie  
peter.jossi@b2bswissmedien.ch



**VAN HEES**  
we know how

## LISTERIEN – KEINE CHANCE DURCH BOMBAL®

**BOMBAL®**

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



● **INTERVIEW**

**8 Felchlin AG** – Passion und Verantwortung vom Ursprung bis zum Genuss

● **ORGANISATION + WIRTSCHAFT**

**12 Swiss Food Research** – Food Symposium: Wegweiser in die Ernährungszukunft

**13 SGLWT** – Zu Besuch beim Kompetenzzentrum Strickhof

**14 SVIAL** – Blattmann Schweiz AG: Rein B2B, aber in jedem Munde!

**16 BIOFACH 2024** – Gemeinsam neue Wege gehen!

**18 BioThesis** – Forschungspreis

**20 Schweizer Schokoladebranche im Spannungsfeld von Markt und Politik**

● **PRODUKTION + TECHNIK**

**22 Anuga FoodTec** – Verantwortung trifft Fortschritt

**26 Neue Verpackungslinie für Obst- und Gemüsekonserven**

● **RUBRIKEN**

**3 Hors d'œuvre**

**6 Entrée**

**19 Carte Blanche** – Joos Sutter zur Bedeutung von Coop in der Schweizer Volkswirtschaft

**32 Marktplatz**

**34 Bezugsquellen**

FOTOQUELLEN: FELCHLIN, STEFANIE MANAS/SVIAL, NUERNBERGMESSE/FRANK BOXLER

● **IMPRESSUM**

**VERLAG**

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

**GESCHÄFTSFÜHRERIN**

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

**CHEFREDAKTOR**

Peter Jossi  
peter.jossi@b2bsswismediem.ch

**REDAKTION**

Petra Zentner

**INSERATE**

Justine Gisler  
justine.gisler@b2bsswismediem.ch

Cornelia Köster

cornelia.koester@b2bsswismediem.ch

Olivia Lieberherr

olivia.lieberherr@b2bsswismediem.ch

**33. JAHRGANG** ISSN 1420-5939

**ABONNEMENTE**

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

**LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT**

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

**COPYRIGHT** B2B Swiss Medien AG,  
8750 Glarus

## Pistor wächst weiter

► Am 22. März hat die Grosshändlerin Pistor in Sennwald SG den Startschuss für den Bau ihrer Verteilzentrale Ostschweiz gegeben. Die Investition für das Logistikgebäude beläuft sich auf 18,5 Mio. CHF. Die Eröffnung erfolgt im Verlaufe des Jahres 2025. Ziel von Pistor ist eine engmaschige und nachhaltige Belieferung der Ostschweizer Kundschaft.

Auf 9000 Quadratmetern werden 16 Lastwagenrampen, Logistikflächen, Büros, eine mit Regenwasser versorgte Waschstrasse für LKWs sowie Solaranlagen auf

dem Dach entstehen. Bis zu 24 Mitarbeitende sind vor Ort vorgesehen. Von diesem Standort aus sollen künftig vorwiegend die Lieferungen in die Kantone Thurgau, St.Gallen, Appenzell AI/AR, Graubünden und Glarus sowie ins Fürstentum Liechtenstein erfolgen. Pistor-CEO Patrick Lobsiger betont: «Für uns ist der Baustart ein Moment, auf den wir intensiv hingearbeitet haben. Die Verteilzentrale Ostschweiz steht für die Zukunftsausrichtung und Innovationskraft unseres Unternehmens.»



## GMSA mit gutem Ergebnis

► Trotz eines angespannten Umfelds 2023 mit Rekordinflation in der Schweiz legt die Groupe Minoteries SA (GMSA) ein gutes Resultat vor, das an das Vorjahresergebnis anknüpft, und steigert den Umsatz erneut um 2,2 Prozent.

Nach zwei Getreidepreiserhöhungen in Folge versprach das Jahr 2023 Stabilität, aber es herrscht ein grosser Druck, die Inflation zu bekämpfen, und die Herausforderungen zur Stabilisierung unserer Margen sind entsprechend gross. Glücklicherweise können wir uns auf die in den letzten zwei Jahren ergriffenen Effizienzmassnahmen stützen. Zudem hat unser Unternehmen das Glück, treue Kunden und Lieferanten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu haben, die sehr stolz sind, Teil der GMSA-Gemeinschaft zu sein.

## Oatly kooperiert mit den SBB

► Oatly, der Marktführer in der Kategorie der pflanzlichen Milchalternativen in der Schweiz [1], steigert erneut seine Verfügbarkeit und bietet ab sofort spezielle Portionsgrössen seines Haferdrinks an. Diese werden erstmalig in Kooperation mit den Schweizerischen Bundesbahnen (SBB) flächendeckend erhältlich sein.

## Schweizer Dauerbackwarenhersteller: Rückläufiges Exportgeschäft

► Die Verkaufsmenge von Schweizer Dauerbackwaren ist 2023 gegenüber dem Vorjahr gesunken. Der ebenfalls leicht zurückgegangene Umsatz deutet darauf hin, dass der Anstieg der Produktionskosten nicht überall weitergegeben werden konnte. Allerdings waren das Vergleichsjahr 2022 wie auch schon das Vorjahr (2021) Ausnahmejahre mit einem aussergewöhnlich starken Wachstum. Gegenüber 2019 war 2023 eine leicht positive Entwicklung zu verzeichnen.

Im Jahr 2023 verzeichneten die Hersteller von Dauerbackwaren einen Rück-

gang des Gesamtabsatzes in Tonnen von -4,4 Prozent im Vergleich zu 2022, aber einen Anstieg von rund 3,6 Prozent im Vergleich zu 2019. Der Inlandmarkt erwies sich als robust: Hier stieg der Umsatz im Vergleich zu 2022 zwar nur um 1,7 Prozent auf 427,1 Millionen Franken. Im Vergleich zu 2019 betrug das Umsatzplus aber 16,7 Prozent. Der Exportumsatz verzeichnete einen Rückgang von -10,2 Prozent im Vergleich zu 2022 und -1,1 Prozent im Vergleich zu 2019.

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



# Schweizer Zuckerwaren- und Dauerbackwarenbranchen zeigen 2023 unterschiedliche Entwicklungen

► Die Schweizer Zuckerwarenhersteller verzeichneten 2023 trotz globaler Herausforderungen erneut ein beeindruckendes Wachstum im Exportmarkt. Demgegenüber verzeichneten die Schweizer Dauerbackwarenhersteller einen Rückgang der Verkaufsmenge.

Die Schweizer Zuckerwarenhersteller erzielten im Jahr 2023 wiederum eine eindruckliche Exportleistung und steigerten die Ausfuhren gegenüber dem Vorjahr (31 965 Tonnen) um 10,4 Prozent auf 35 275 Tonnen. Obwohl der Inlandverkauf leicht um 3,8 Prozent auf 5240 Tonnen zurückging, unterstreicht die Dynamik mit einem Plus von 10,4 Prozent die Exportstärke. Im Mehrjahresvergleich zeigt sich, dass vor allem der Exportmarkt USA zu diesem positiven Ergebnis beigetragen hat. Der Umsatz spiegelt diese positive Entwicklung wider: Im Export stiegen die Erlöse auf 329,2 Mio. Fr., was einer Zunahme von 15,7 Prozent gegenüber dem Vorjahr (284,7 Mio. Fr.) entspricht. Auch

die Inlandverkäufe nahmen um 3,6 Prozent auf 77,4 Mio. Fr. zu. Ein Teil dieses Wachstums ist allerdings auf die hohen

Rohstoffpreise und die allgemeinen Preissteigerungen zurückzuführen. [www.biscosuisse.ch](http://www.biscosuisse.ch)



## PERSONALIEN

### ► Réka Szalay wird neue CEO von Halba



Bei der Coop-Schokoladen- und -Snacks-Herstellerin Halba übernimmt Réka Szalay neu als CEO. Szalay ist seit 2019 bei Halba tätig und war zuletzt für die Abteilung Marketing und Verkauf verantwortlich. Sie folgt auf Andreas Hasler, der nach 16 Jahren bei Halba und nach dreieinhalb Jahren als CEO Ende März in Pension ging. Szalay war vor ihrer Zeit bei Halba Head of Customer Experience bei Läderach, davor in verschiedenen Marketing-Kaderpositionen bei Kambly. Halba produziert Schokolade, Snacks mit Nüssen und Trockenfrüchten, Back- und Kochzutaten und beschäftigt rund 400 Mitarbeitende.



### ► Roger Wehrli wird neuer Direktor von Chocosuisse und Biscosuisse

Die Generalversammlung von Chocosuisse und der Vorstand von Biscosuisse

haben Dr. Roger Wehrli zum neuen Direktor der beiden Verbände ernannt. Er wird

die Direktion von Urs Furrer, der Direktor des Schweizerischen Gewerbeverbands wird, übernehmen und seine Arbeit bei Chocosuisse und Biscosuisse Mitte Juni aufnehmen, sich aber bereits vorher teilweise mit wichtigen dringenden Dossiers befassen.



### ► Wechsel in der Unternehmensführung der Patiswiss AG

Sandro Ott hat am 1. März 2024 die Position des CEO/Unternehmensleiters der

Patiswiss AG übernommen. Ott, bisher Leiter Marketing, Verkauf & Entwicklung sowie Mitglied der Geschäftsleitung, tritt die Nachfolge von Stefan Geller an, der aus gesundheitlichen Gründen von seinem Amt zurücktritt. Nach einer sorgfältigen Evaluierung durch den Verwaltungsrat wurde Sandro Ott für die Position des CEO und Unternehmensleiters bestätigt. Ott hat bereits seit November 2023 stellvertretend diese Funktion ausgeführt und bringt umfangreiche Kenntnisse des Unternehmensumfelds sowie der Kundenbasis mit. Er ist seit November 2017 für die Patiswiss AG tätig.



### ► Wechsel an der Spitze von Donau Soja

Susanne Fromwald, 55, Mitgründerin von Donau Soja und bisherige Senior Advisor der Organisation, ist seit



Februar 2024 neue Generalsekretärin des Vereins Donau Soja. Christoph Wiemer, 55, ist seit Dezember 2023 neuer Geschäftsführer der Donau Soja gemeinnützige GmbH

Österreich. Er folgt in dieser Funktion auf Klaus Palmethofer, der die GmbH seit April 2021 knapp drei Jahre leitete. Präsident von Donau Soja bleibt Matthias Krön, und Geschäftsführerin des Vereins ist weiterhin Dagmar Gollan. «Das geschäftsführende Leitungsteam von Donau Soja ist mit diesen Neubesetzungen komplett. Der Verein und die GmbH von Donau Soja ergänzen sich zu einer internationalen Organisation, die die Eiweisswende in Europa zukünftig noch stärker vorantreiben wird», so Donau-Soja-Präsident Krön.



Felchlin-Hauptsitz in Ibach Schwyz CORNELIA SUHAN

# Mit Passion und Verantwortung vom Ursprung bis zum Genuss

Thomas Truttmann wirkt seit 2023 als CEO der Max Felchlin AG. Im Brancheninterview gibt er Einblick in das Traditionsunternehmen und die Zukunftspläne.

► PETER JOSSI

**Lebensmittel-Industrie: Sie haben 2023 die Unternehmensleitung von Christian Aschwanden übernommen – eine erste Standortbestimmung?**

**Thomas Truttmann:** Max Felchlin ist ein Traditionsunternehmen mit starken, zeitgemässen Werten, Produkten von Weltformat und grossartigen Lieferantenpartnern, ausserordentlich motivierten Mitarbeitenden und langjährigen Kunden. Jeder in der Wertschöpfungskette setzt sich für ein nachhaltig gutes Produkt und eine Beziehung ein, welche nicht nur heute, sondern auch morgen Bestand hat.

◀◀ Unsere Grand Cru Couverturen werden immer wieder neu entdeckt.

**Thomas Truttmann,  
CEO Max Felchlin AG**

**Das Unternehmen Felchlin ist seit Jahrzehnten als wichtiger Zulieferbetrieb für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche bekannt – auch in Zukunft?**

Selbstverständlich. Wir kennen unsere Herkunft. Die Branche wird für uns auch künftig von grosser Bedeutung sein. Mit welchen Produkten dies der Fall sein wird, das wird sich zeigen. Wir werden unser Angebot so weiterentwickeln, damit wir dem Bedarf der Branche bestmöglich gerecht werden.

**Welche weiteren Produkt- und Vermarktungskanäle sind von Bedeutung?**

Neben dem Heimmarkt Schweiz bieten vor allem die Exportmärkte für uns noch immer grosses Potenzial. Es gibt weltweit immer mehr Kunden, die unsere hohe Produktequalität, unser nachhaltiges Arbeiten und langfristige Partnerschaften schätzen.

**Dieses Jahr feiert Felchlin «25 Jahre Grand Cru Couverturen» – welche Bedeutung hat dieses Angebot im Gesamtsortiment?**

Die Grand Cru Couverturen sind noch immer unser Flagship. Mit der Felchlin-Fair-Direct-Cacao-Einkaufsstrategie waren wir der Zeit weit voraus. Und nachhaltiges Einkaufen und eine Unternehmenskultur, welche auf lange Partnerschaften ausgelegt ist, hat noch immer eine grosse Zugkraft. Unsere Grand Cru Couverturen werden auch heute noch immer wieder von neuen Kunden entdeckt.

**Seit einigen Jahren findet Cacaopulpe und Cacaosaft als Ersatz/Reduktion von Zucker Verwendung – auch im Felchlin-Sortiment?**

Wir setzen dies dort ein, wo es zur Verbesserung unserer Produkte beiträgt. Mit der Cacaofrucht



Thomas Truttmann, CEO. FELCHLIN

Couverture haben wir ein Produkt im Sortiment, welches dank der Verwendung von lediglich zwei Zutaten, der Cacaomasse und eben dem Saft aus der Pulpe eine äusserst authentische und reine Couverture ist. Der Einsatz von speziellen Ingredienzien hat jedoch immer auch einen Einfluss auf die Sensorik und auf das Verhalten der Produkte in der weiteren Verarbeitung. Dies gilt es, zu berücksichtigen. Wir führen Cacaofruchtsaft und getrocknete Cacaopulpe in Flakes-Form als Handelsartikel der Firma KOA im Sortiment und produzieren diese nicht selbst. Wir setzen sie aber auch in Rezepten und Applikationen ein, als eine zusätzliche Inspiration für unsere Kunden, um spezifisch geschmackliche Akzente zu setzen.

**Damit diese Zutaten überhaupt verfügbar sind, braucht es eine rasche Verarbeitung vor Ort – was sind Ihre Erfahrungen damit?**

Wie erwähnt, produzieren wir diese Produkte nicht selber, sondern haben mit der Firma KOA einen Partner, der sich auf diesen Bereich spezialisiert hat und direkt in Ghana mit eigens dafür entwickelten und auf die lokalen Gegebenheiten angepassten Fahrzeugen und Apparaturen unmittelbar nach der Ernte den Saft und die Pulpe gewinnt und den Bauern damit ein Zusatzeinkommen ermöglicht.

**Gibt es weitere Ansätze für eine vermehrte Verarbeitungs-Kooperation in den Anbauländern?**

Wir sind permanent mit unseren Partnern in Kontakt. Ich selbst kam gerade erst aus Venezuela zurück. Bei solchen Besuchen sind weiterführende Kooperationen immer auch ein Thema. Sei es in Bezug auf mögliche weitere Verarbei-

tungsk Kooperationen, oder in Themen betreffend Nachhaltigkeit oder im Zusammenhang mit dem Thema Gesundheit, mit dem wir derzeit zusammen mit Elucid ein spannendes Neuland betreten.

**Sie verfügen über enge Kontakte mit Ihren Partnern in den Anbaugebieten – welche Ziele und Strategien verfolgen Sie dabei?**

Unsere Ziele blieben seit Jahren die gleichen. Wir wollen die beste Qualität an Cacao kaufen; und dies zu Bedingungen, welche unseren Partnern ein ansprechendes Leben und mit der Zusammenarbeit eine gute Partnerschaft sicherstellen. Diese muss für alle Parteien auf lange Sicht hin Sinn machen. Es geht nicht um eine transaktionale Käufer-Verkäufer-Beziehung, sondern um eine echte, gelebte Partnerschaft.

**Welche Anbaukriterien stehen im Vordergrund, welche Relevanz hat die biozertifizierte Produktion?**

Der Anbau muss so erfolgen, dass der Boden auch den nächsten Generationen ein gutes Einkommen ermöglicht. Dazu beraten unsere Partner im Ursprung die Cacao-Bauern individuell bezüglich regenerativer Anbaumethoden. Felchlin unterstützt solche Programme zum Teil auch finanziell. Biozertifizierte Produkte haben durchaus ihren Markt. ▶▶

« Es gibt weltweit immer mehr Kunden, die unsere hohe Produktequalität, unser nachhaltiges Arbeiten und langfristige Partnerschaften schätzen.

« Mit der Felchlin-Fair-Direct-Cacao-Einkaufsstrategie waren wir der Zeit weit voraus.



Thomas Truttmann auf Besuch bei Cacaobauern aus La Azulta, in Venezuela. FELCHLIN

►► Es wäre jedoch verwegen, dies von allen Cacao-Bauern zu verlangen. Wenn die ganze Wertschöpfungskette ein Bioprodukt verlangt, dann sind wir gerne mit dabei. Prioritär sind für uns jedoch die Sicherstellung eines existenzsichernden Einkommens, die Gesundheitsversorgung und eine langfristige Partnerschaft, welche eine grosse Sicherheit mit sich bringt.

**Wie stellen Sie die Einhaltung und Rückverfolgbarkeit Ihrer Anforderungen vor Ort sicher?**

Wir kaufen fast ausschliesslich direkt im Ursprung ein. Der Transport findet von dort direkt in unser Warenlager hier in der Schweiz statt.

Dank der regelmässigen Besuche unserer Felchlin-Cacao-Einkäufer, haben wir einen tiefen Einblick in die Arbeit unserer Partner vor Ort. Für gewisse Themen setzen wir zusätzlich auf externe Prüfstellen.

**Felchlin setzt nicht auf offizielle Fairtrade-Labels und Programme. Was sind Ihre Gründe dafür?**

Wir haben Fairtrade und Rainforest Alliance, Bio und Bioknospe, je nach Anforderung des Kunden im Einsatz. Viel wichtiger ist jedoch unser eigenes Fair Direct Cacao Label. Dies ist ein Standard, an den wir uns schon seit 20 Jahren strikte halten, dies lange bevor Fairtrade-Label en vogue wurden. Unsere Kunden kennen und

schätzen Fair Direct Cacao gerade auch deshalb, weil es tagtäglich gelebt wird und sich nicht immer dem gerade gängigen Trend anpasst. Unsere Kunden können sich auch selbst von Fair Direct Cacao vor Ort im Ursprung ein Bild machen. Wir haben immer wieder Kunden, welche auf eigene Faust oder im Rahmen einer organisierten Kundenreise mit uns in den Ursprung reisen.

**Wie beurteilen Sie allgemein die Situation im Kakao-Markt – welche Herausforderungen stellen sich aktuell und für die Zukunft?**

Die schlechte Ernte in der Elfenbeinküste und die sehr hohen Preise am Weltmarkt sind für alle Partner der Wertschöpfungskette eine grosse Herausforderung. Zusätzlich heizen Rohstoff-Spekulanten den Markt an, ohne je etwas Produktives mit dem Cacao tun zu wollen. In dieser komplexen Situation versuchen wir, ein möglichst stabiler Partner zu sein und nicht noch selbst auf unsichere Szenarien zu setzen. Dies wurde in der Vergangenheit geschätzt, und wir sind überzeugt, dass es auch der richtige Weg für die Zukunft ist. Unsere Partner im Ursprung wie auch kundenseitig wissen, dass wir auch morgen noch für sie da sein werden.

Vielen Dank für das Gespräch!

◀◀ Es geht nicht um eine transaktionale Käufer-Verkäufer-Beziehung, sondern um eine echte, gelebte Partnerschaft.



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



Cacaofrucht, La Azulta, Venezuela. FELCHLIN

## Reibungslose und transparente Produktion●

Abacus Produktionsplanung  
& -steuerung – die Planungs-  
software für Fertigungs-  
unternehmen

Abacus Tagung  
Experience Day für  
Handel und Produktion  
11.06.2024  
physischer Event  
jetzt anmelden  
[abacus.ch/proj-day](https://abacus.ch/proj-day)



### Ihr Nutzen mit Abacus Produktions- planung & -steuerung

Die Effizienz des Abacus Produktions-  
planungs- und -steuerungssystems  
(PPS) wird durch den Direktzugriff auf  
alle notwendigen Informationen und  
Daten bestimmt.



Weitere Informationen  
finden Sie unter:  
[abacus.ch/pps](https://abacus.ch/pps)

# Wegweiser in die Ernährungszukunft

In einer Welt mit grossen Herausforderungen wirkte das 5. Future Food Symposium im Februar 2024 an der ETH Zürich als wertvolle Orientierungshilfe.

► PETER JOSSI

Das von Swiss Food Research, SGLWT und SVIAL gemeinsam getragene fünfte Future Food Symposium zeigte den Bedarf für vertiefte Kooperationen entlang der ganzen Wertschöpfungskette angesichts grosser Herausforderungen. Als gemeinsame Zielsetzung setzten sich die Trägerorganisationen für die Förderung einer positiven Denkweise und den Aufbau der notwendigen Kapazitäten ein, um unser Lebensmittelsystem in ein nachhaltiges, widerstandsfähiges und nahrhaftes System für alle zu verwandeln. Klimawandel, Ressourcenknappheit, globale Gesundheitskrisen und Kriege haben die Dringlichkeit deutlich gemacht, die Art und Weise, wie wir Lebensmittel produzieren, verteilen und konsumieren, neu zu gestalten. Doch in diesen Herausforderungen liegen auch Chancen für einen positiven Wandel.

«Mit unserem Programm riefen wir zum positiven Denken auf, was bei den Teilnehmenden sehr gut angekommen ist», so Marcel Anderegg, Geschäftsführer SVIAL, und konstatiert im Rückblick: «Es ist uns gelungen, ein vielfältiges Publikum anzusprechen und zum Diskutieren und Vernetzen anzuregen. Wir sind gespannt, welche Kooperationen dabei entstanden sind.» Marc Lutz, Präsident SGLWT, ergänzt: «Nach den spannenden Präsentationen und auch packenden Geschichten genoss ich die vielen angeregten Gespräche mit anderen Teilnehmerinnen und Teilnehmern über die Zukunft unseres Food-



Apéro, organisiert von SV-Group. STEFANIE MANAS, SVIAL

systems und wie wir dieses mitgestalten können.»

## Tatbeweis nachhaltiger Apéro

Nebst den vielfältigen Präsentationen hat auch der Apéro gezeigt, welche Köstlichkeiten man mit innovativen Produkten von Start-ups erreichen kann. Die SV-Group servierte selbst entwickelte Häppchen, die auf Produkten der bekannten Food-Start-ups Planted, Yumame und New Roots basierten. Claudio Schmitz, Director of Culinary Excellence der SV Group, erläuterte kurz vor dem Apéro die Herausforderungen und die Chancen, die innovative Produkte und auch die Zusammenarbeit mit aufstrebenden Start-ups mit sich bringen und erklärte: «Taste is king», kurze Zutatenliste, tiefer Verarbeitungsgrad, Rohstoffe aus Europa oder

aus der DACH-Region. Weiterhin sagte Claudio Schmitz, «die SV-Group sei interessiert, als First Mover mit neuen Start-ups zusammenzuarbeiten, man müsse aber natürlich gleichzeitig Aufwand und Kosten im Auge behalten. Auch die Kaffeepausen hatten innovativen Charakter mit CoffeeB (Delica), den Kapseln, die 100% gartenkompostierbar sind und sich unter feuchten Umgebungsbedingungen innerhalb weniger Wochen zersetzen.

## Wandel dank aktivem TUN

Als CEO von Swiss Food Research zieht auch Lucas Grob ein positives Fazit: «Wir blicken ebenso positiv und inspiriert auf das fünfte Future Food Symposium zurück. Es war ein Nachmittag voller anregender Diskussionen, wertvoller Einblicke und inspirierender Geschichten, die uns gezeigt haben, wie wichtig es ist, zusammen die Zukunft zu gestalten und die Schritte zu gehen.» Die Inputreferate hätten auf eindrückliche Art und Weise gezeigt, dass sich aktives Handeln und Hinterfragen lohnt, und auch wenn das Vorankommen nur in kleinen Schritten oder erstmals lokal oder regional geschieht, einen Unterschied ausmachen kann. Lucas Grob ergänzt im Rückblick: «Das Interesse des anwesenden Publikums mit kritischen Fragen und wichtigen Diskussionspunkten hat das fünfte Future Food Symposium zu einem inspirierenden Anlass gemacht. Das aktive TUN ist ein elementarer Teil für den erfolgreichen Wandel unseres Ernährungssystems.»



Vortrag von Adrian Wiedmer, Gebana. STEFANIE MANAS, SVIAL

# SGLWT besucht Strickhof

Am Freitag, 31. Mai 2024, treffen sich die SGLWT-Mitglieder zum jährlichen Vernetzungsanlass – diesmal beim Kollektivmitglied «Strickhof» in Lindau ZH.

## ► PETER JOSSI

Wie in den Vorjahren erfolgen die Abstimmungen zu den üblichen GV-Geschäften bereits vorab zur Jahresversammlung auf dem virtuellen Weg. Das traktandarisches Programm vor Ort kann sich daher auf die Präsentation der Ergebnisse der GV-Abstimmung beschränken. Umso mehr Zeit steht daher für ein vielfältiges Fachprogramm zur Verfügung (siehe Graphik).

Selbstverständlich bietet die Jahresversammlung viel Gelegenheit, den «Strickhof» als Kompetenzzentrum in Agrar-, Lebensmittel- und Hauswirtschaft besser kennenzulernen. Als Abteilung des Amtes für Landschaft und Natur (ALN) der Baudirektion Kanton Zürich setzt der Strickhof auf Innovation und Vernetzung. An vier Standorten – Lindau, Winterthur-Wülflingen, Fräebühl Walchwil ZG und Alp Weisenstein in Preda GR – steht der Strickhof Lernenden, Studierenden, Lehrern, Beratern, der Forschung sowie der Öffentlichkeit als Anschauungs-, Ausbildungs- und Versuchsbetrieb zur Verfügung. Die aus den Forschungsprojekten gewonnenen Erkenntnisse fliessen direkt in die Bildung und Beratung ein.

## Online-Event «Kreislaufwirtschaft – Insekten als Futtermittel»

Weit über die Pandemiezeit hinaus haben sich die regelmässigen virtuellen SGLWT-TechTalks etabliert. Am 23. Mai 2024 findet von 17.30–18.15 Uhr bereits der 15. TechTalk statt. «Kreislaufwirtschaft – Insekten als Futtermittel» so der Vortrag des Unternehmens Nutrifly. Die Nutrifly AG züchtet in Liechtenstein Soldatenfliegenlarven und verarbeitet diese zu Futtermitteln. Im TechTalk wird uns der Geschäftsführer Franco Bargetze den Herstellungsprozess, das Produktportfolio, den Kreislaufgedanken und die Rechtslage genauer erläutern. Dieser TechTalk wird in deutscher Sprache über Microsoft Teams gehalten.

Gemäss der Welternährungsorganisation (FAO) ernähren sich weltweit 2 Milliarden Menschen von Insekten. In der Schweiz sind seit Mai 2017 drei Insektenarten *Tenebrio molitor* (Mehlwurm), *Acheta domestica* (Hausgrille), *Locusta migratoria* (Wanderheuschrecke) «als ganze Tiere, zerkleinert oder gemahlen», für den



Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie  
Société Suisse des Sciences et Technologies Alimentaires  
Società Svizzera di Scienza e Tecnologia degli Alimenti

**EINLADUNG**  
zum Networkinganlass der SGLWT und zur Betriebsbesichtigung beim Strickhof  
am Freitag, 31. Mai 2024  
Strickhof Lindau, Eschikon 21, 8315 Lindau, Switzerland

<b>Programm:</b>	
09:15 – 10:00	<b>Eintreffen der Gäste</b> , Networking, Kaffee und Gipfeli
10:00 – 10:20	<b>Begrüssung durch den SGLWT-Präsidenten</b> Dr. Marc Lutz <b>Vorstellung Resultate der GV-Abstimmung</b>
10:20 – 10:30	<b>Vorstellung Gastgeber Strickhof</b> , Matthias Zürcher Vizedirektor   Mitglied der Geschäftsleitung
10:30 – 11:10	<b>“KI für die Pflanzen der Zukunft”</b> Prof. Dr. Achim Walter Head of Institute of Agricultural Sciences ETH Zürich Professur für Kulturpflanzenwissenschaften.
11:10 – 11:40	<b>Pause</b> , Networking, Kaffee und Gipfeli
11:40 – 12:20	<b>“Die Wasserversorgung im Klimastress”</b> Dr. Andreas Peter, Leiter Qualitätsüberwachung, Wasserversorgung Zürich
12:20 – 13:00	<b>Apéro im Auditorium</b>
13:00 – 14:20	<b>Mittagessen</b>
14:30 – 16:00	<b>Besichtigung AgroVet-Strickhof Lindau (limitierte Teilnehmerzahl)</b>
16:00	<b>Ende des Mitgliederanlasses</b>

**Anreise mit ÖV**  
Fahren Sie mit dem Zug von Basel SBB oder Zürich HB nach 'Effretikon'. Dort nehmen Sie den Bus Nr. B656 in Richtung 'Breite b. N'Dorf'. Nach etwa 5 min, steigen Sie bei der Busstation 'Lindau Eschikon' aus, welche sich unterhalb dem Eingang AgroVet-Strickhof, Eschikon befindet.

**Anreise mit Auto**  
Folgen Sie der Autobahn A1 von Basel und der Autobahn A4/A1 von Zürich in Richtung St. Gallen nehmen, dann die Ausfahrt 67-Effretikon wählen. Anschliessend die Rikonerstrasse, Eschikerstrasse und Brüttenerstrasse bis Eschikon in Lindau nehmen. Das Ziel befindet sich in Eschikon, Strickhof, Eschikon 21, 8315 Lindau. In der Nähe des Hauptgebäudes steht ein Parkplatz mit Besucherparkplätzen zur Verfügung.

Anmeldungen bitte ausschliesslich via Formular auf der SGLWT-Webseite

menschlichen Verzehr zugelassen. Seit Januar 2023 darf «teilweise entfettetes Pulver der *Acheta domestica* (Hausgrille)» in Verkehr gebracht werden. In der Europäischen Union sind vier Insektenarten für den menschlichen Verzehr zugelassen. Weitere Anträge befinden sich in der Überprüfung. Als Tierfutter sind Insekten in der Schweiz für die Aquakultur zugelassen. Die Zulassung als Futtermittel für Geflügel und Schweine ist für 2024 geplant. In der EU sind Insekten als Futtermittel seit September 2021, in verarbeiteter Form oder lebend, für Schweine und Geflügel zugelassen, in hydrolysierter Form auch für Wiederkäuer.

## SGLWT

Infos und Anmeldung  
Jahresversammlung



Infos und Anmeldung Online-Event  
«Kreislaufwirtschaft – Insekten als  
Futtermittel»



# Rein B2B, aber in jedem Munde!

Ein Besuch des Branchenverbands SVIAL bei der Blattmann Schweiz AG gab Einblick in die zeitgemässen Herausforderungen und Praxislösungen der industriellen Verarbeitung in einem innovativen Spezialgebiet.

► MARCEL ANDEREGG

Wäre es nicht so laut gewesen, hätte ich mich in einem Museum verortet, als wir an einem Donnerstagabend im März die Fabrikanlage der Blattmann Schweiz AG in Wädenswil besichtigen konnten. Es war beeindruckend, dass diese Maschinen nach vielen Jahrzehnten im Einsatz stetig weiterlaufen und zuverlässig ihren Job verrichten. Ihre Outputs werden als Zutaten in allen möglichen Lebensmitteln eingesetzt.

Die hergestellten Weizen- und Dinkelproteine werden zur Standardisierung der Mehlqualität vor allem in Backwaren zugegeben und sind vermehrt zur Produktion von vegetarischen Fleischalternativen gefragt. Glukosesirup verhindert die Kristallisation von Zucker, sichert diversen Süsswaren eine lange Haltbarkeit und ist für das Schmelzverhalten von Eiscreme unverzichtbar. Mit Quellstärke können Suppen, Saucen und Crèmen verdickt werden. Die mechanischen und chemischen Verfahren der Verarbeitung ihrer Rohstoffe haben sich in der Vergangenheit nicht gross verändert, deshalb können sie von der Langlebigkeit ihrer Maschinen profitieren.

## Langjähriges Businessmodell steht unter Druck

Als KMU mit 60 Mitarbeitenden produziert die Blattmann Schweiz AG ca. 50 Prozent des Bedarfs an Weizenproteinen und Glukosesirup der Schweiz. Konkurrenten aus den Nachbarländern brauchen für die Verarbeitung dieser Menge nur zwei Wochen. Darum hat sich die Blattmann Schweiz AG auf Bio-Glukosesirup, Bio-Weizengluten und Bio-Dinkelgluten sowie auf Ni-

schenprodukte wie IP Suisse Weizengluten und IPS Suisse Urdinkelgluten und Clean-Label Stärken spezialisiert. Sie stehen aber trotzdem vor grossen Herausforderungen. Da rund die Hälfte der Produktion exportiert wird, leiden sie unter dem starken Schweizer Franken. Hinzu kommen ungleiche Zölle zwischen der EU und der Schweiz, die zu einer direkten Mehrbelastung und Reduktion der Marge führen. Als Industriebetrieb brauchen sie viel Energie, die vor allem aufgrund der gestiegenen Preise immer stärker zu Buche schlagen. Schlussendlich macht ihnen wie vielen anderen Unternehmen auch der Fachkräftemangel Sorgen.

## Innovationen stimmen zuversichtlich

Nichtsdestotrotz schaut die Blattmann Schweiz AG optimistisch in die Zukunft, wie uns Marc Kolb, seit Oktober 2021 Technical Sales Manager, in seiner Vorstellung des Unternehmens präsentierte. Sie haben den Anspruch, bei der Transformation hin zu einem nachhaltigen Nahrungsmittelsystem einen Beitrag zu leisten und ihre Verantwortung wahrzunehmen.

Deshalb wird der Glukosesirup neu ohne Ionenaustauscher (nicht Ionentauscher) produziert, was die Belastung des Abwassers wesentlich verringert. Sie möchten mehr Swissness in ihre Wertschöpfungskette bringen und produzieren seit Ende 2023 Gluten aus Schweizer IP-Weizen. Dadurch können sie die Lieferkette verkürzen und einen Beitrag zur Versorgungssicherheit leisten. Ein weiteres Ziel ist es, ihr Produktportfolio zu erweitern. Dabei steht



Zu Besuch bei der Blattmann Schweiz AG in Wädenswil.



das Upcycling von Nebenströmen der Lebensmittelindustrie im Fokus. Durch die Verarbeitung von Nebenströmen der Mühlen, «Abfälle» der Kartoffelindustrie und Biertrester, möchten sie die Verminderung der Lebensmittelverschwendung unterstützen und neue Einkünfte generieren. Bei der Gewinnung von Protein, Stärke und Nahrungsfasern spielen neben dem Getreide auch Hülsenfrüchte eine grosse Rolle. In diesem neuen Geschäftszweig können sie von ihrem Maschinenpark und dem Know-how ihrer Mitarbeitenden profitieren.

#### Standortvorteil gute Vernetzung

Die Nutzung von Nebenströmen für die menschliche Ernährung nimmt immer mehr Fahrt auf, wurden sie bisher primär als Futtermittel verwertet. Dort werden sie dann fehlen. Um an diese immer stärker gefragten Rohstoffe zu kommen, werden gute Kontakte und ein breites Netzwerk ein Vorteil sein. Die Vernetzung stand auch bei unserem Besuch im März im Zentrum. Der interessante Einblick in dieses traditionsreiche Unternehmen kam bei den 35 teilnehmenden Personen sehr gut an, und es wurde beim abschliessenden Apéro noch rege diskutiert und ausgetauscht.



**Marcel Anderegg**  
Geschäftsführer SVIAL



**B2B search**

## Suchen - Finden - Deal

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

[www.b2bsearch.ch](http://www.b2bsearch.ch)



## So reisen schwere Maschinen.

Wir bewegen weltweit die Maschinen-, Lebensmittel und Pharma-Branche. Industrieumzüge, Maschinenmontagen, Instandhaltung, Schwergutlager. Alles aus einer Hand – weltweit im Einsatz.  
[www.bauberger.ch](http://www.bauberger.ch)



# Biofach 2024 – Gemeinsam neue Wege gehen!

Vom 13.–16. Februar 2024 traf sich die Bio-Community auf der BIOFACH, der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel. Ein Rückblick auf die Highlights.



## ► PETER JOSSI

Die biologisch bewirtschaftete Fläche in der Europäischen Union verzeichnete 2022 ein Wachstum von 5,1 Prozent und erreichte somit 16,9 Millionen Hektar. Das entspricht 10,4 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Der Einzelhandelsumsatz erlebte hingegen einen leichten Rückgang. Die neuesten Daten zur biologischen Landwirtschaft in Europa aus dem Jahrbuch «The World of Organic Agriculture» wurde traditionsgemäss, bereits zum 25. Mal auf der Biofach präsentiert.

### Dänemark mit weltweit höchstem Biomarktanteil

Auch 2022 wurden in europäischen Ländern weltweit die höchsten Biomarktanteile erzielt. Dänemark hatte weiterhin den höchsten Anteil mit 12,0 Prozent, gefolgt von Österreich mit einem Anteil von 11,5 Prozent und der Schweiz mit 11,2 Prozent. In Europa gab es mehr als 480 000 Bio-Landwirtschaftsbetriebe, während es in der EU über 419 000 waren, was einer Steigerung von 7,5 Prozent bzw. 9,5 Prozent

entspricht. Italien hatte die höchste Anzahl (82 593 Betriebe). In Europa gab es 91 775 Verarbeitungsbetriebe, während die Europäische Union 85 956 aufwies. Zusätzlich wurden 7 609 Importeure in Europa gezählt, wovon sich 6 450 in der Europäischen Union befanden. Italien hatte die höchste Anzahl an Verarbeitungsbetrie-

ben, fast 24 000, während Deutschland bei der Anzahl der Importeure mit mehr als 1 900 an erster Stelle lag.

### Swiss Pavilion – starker Auftritt für Schweizer Biolebensmittel

Am Swiss Pavilion präsentierten zwölf Schweizer Unternehmen ihre Produk-

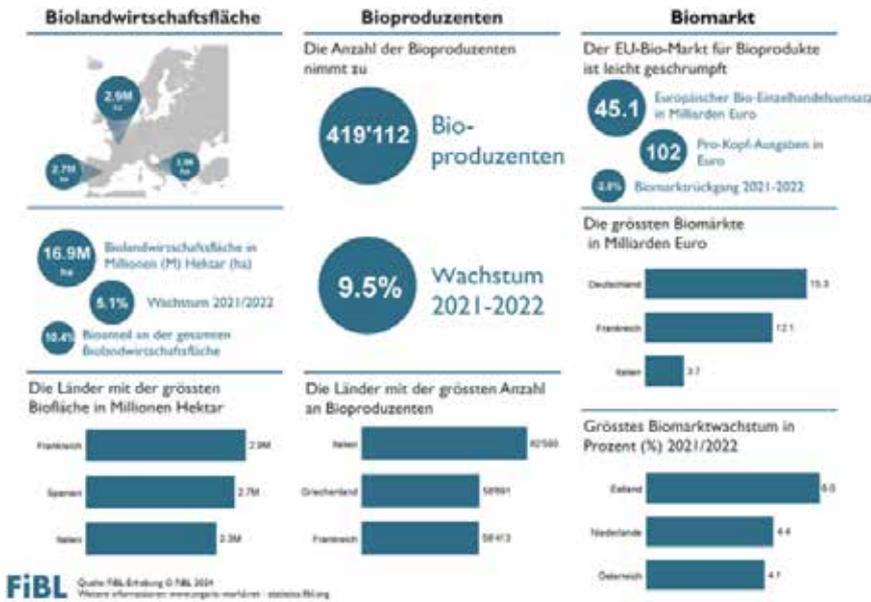
### Erneut starker Ukraine-Auftritt

An der Messe ist die ukrainische Bio-Branche erneut mit einem starken Auftritt präsent. Rund 40 ukrainische Export-Unternehmen werden auf verschiedenen ukrainischen Gemeinschaftsständen versammelt sein. Zum Biofach-Kongress wird eine hochrangige politische Delegation erwartet, die an mehreren Programmpunkten beteiligt ist. Unterstützt wird der ukrainische Auftritt unter anderem vom Swiss-Ukrainian Quality Food Trade Program und der Deutsch-Ukrainischen Kooperation im ökologischen Landbau.

### At the front-line – women in Ukraine are changing the world

Sechs weibliche Führungskräfte des ukrainischen Bio-Sektors aus Wirtschaft, Industrie, Politik und Zivilgesellschaft gaben im Rahmen einer 90-minütigen Veranstaltung am 14. Februar 2024 Einblicke in die Errungenschaften und Herausforderungen des Bio-Sektors in der Ukraine unter den aktuellen Kriegsbedingungen. Organisiert und unterstützt wurde der Fachevent zum diesjährigen Kongressschwerpunkt von der «Deutsch-Ukrainischen Kooperation im ökologischen Landbau» COA (<http://coa-ukraine.com/de/>) und dem Schweizerisch-Ukrainischen Programm «Höhere Wertschöpfung aus dem Bio- und Milchsektor in der Ukraine» QFTP (<https://qftp.org/en/>).

## Biolandwirtschaft in der Europäischen Union 2022



te und Innovationen. Der Swiss Pavilion, organisiert von Switzerland Global Enterprise, bietet auf 180 m<sup>2</sup> mit einem zweiteiligen Auftritt erneut eine attraktive Plattform für die vielfältige Schweizer Biobranche.

### Food for the Future: Frauen und nachhaltiges Ernährungssystem

Der diesjährige Kongressschwerpunkt «Food for the Future: Frauen und nachhaltiges Ernährungssystem» ist über alle Foren hinweg breit aufgestellt und beleuchtet die transformative Kraft von Frauen für eine nachhaltigere Zukunft des Ernährungssystems weltweit. Als ein Highlight erwies sich unter anderem die Veranstaltung «Women in sustainable food systems – how can agroecology contribute to gender equality?» (siehe separate Box).

### Vielfältiges Kongressprogramm

Der Biofach-Kongress 2024 bot seinen Besuchern in acht Foren reichlich Raum für anregenden Wissensaustausch und

spannende Diskussionen. Vertieft werden hochaktuelle Fragestellungen wie politische Rahmenbedingungen, die Zukunft des Bio-Fachhandels oder Bio in der Gemeinschaftsverpflegung im Fokus. Auch das Vivanness-Kongressprogramm bot spannende Einblicke in aktuelle Erkenntnisse aus der Wissenschaft und Branchenentwicklungen.

### Informationen und Quellen

QFTP – Quality Food Trade Program | Official site



FiBL – ukrainische Bio-Landwirtschaft lässt sich durch den Krieg nicht unter-



Über das Projekt (coa-ukraine.com)



BIOFACH 2024: Die Veranstaltung «An vorderster Front – Frauen in der Ukraine verändern die Welt» (coa-ukraine.com)



### Download

«The World of Organic Agriculture 2024»



Statistiken zum Bio-Landbau weltweit



## Besser, wenn's da trocken bleibt!

Bei Produktion und Lagerung ist das Einhalten einer adäquaten Luftfeuchte und hygienischer Produktionsbedingungen qualitätsentscheidend. Mit professionellen Lösungen für die Entfeuchtung der Luft können wir Sie dabei unterstützen.

Hier erfahren Sie mehr!

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



# Biobranche als Vorreiterin für Innovation

Der Forschungspreis «BioThesis» würdigt wegweisende Arbeiten im Einklang mit den aktuellen Herausforderungen der Biolebensmittelbranche.



Verleihung Forschungspreis BioThesis an der Biofach in Nürnberg.

NUERNBERGMESSE/FRANK BOXLER

► Zur Förderung der nächsten Generation im Bereich der Bio-Forschung und Bio-Land- und -Lebensmittelwirtschaft wurde 2024 bereits zum zehnten Mal der Forschungspreis BioThesis auf der Biofach in Nürnberg verliehen.

Die diesjährigen Gewinnerinnen, Paula Henzl von der Universität Hohenheim und Silke Oppermann von der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, haben mit ihren Arbeiten nicht nur faszinierende Erkenntnisse gewonnen, sondern auch konkrete Beiträge zur Bewältigung aktueller Herausforderungen geleistet.

## Nachhaltige und faire Lösungen

Angesichts der aktuellen Herausforderungen in der Land- und Lebensmittelwirtschaft ist es von entscheidender Bedeutung, nachhaltige und faire Lösungen zu finden, um unseren Planeten und die Tiere, die ihn bewohnen, zu schützen. Die Bio-Branche spielt dabei eine Schlüsselrolle, indem sie sich für eine ganzheitliche Ernährung, Gesundheit und Fairness einsetzt – von der Produktion bis auf den Teller.

Preisträgerin in der Kategorie «Beste Bachelorarbeit» ist Paula Henzl von der Universität Hohenheim. Ihre Arbeit «Determinanten der Fleischqualität und -leistung von Kälbern aus der kuhgebundenen Aufzucht» ist unserer Jury besonders ins Auge gefallen. Die Arbeit wurde im Rahmen des Projekts WertKalb erstellt, das sich darauf konzentriert, männlichen Kälbern der ökologischen Milchviehwirtschaft einen Mehrwert zu bieten. Die Studie untersucht die Fleischqualität und -leistung von Kälbern, die bei ihren Müttern aufwachsen, und analysiert verschiedene Einflussfaktoren, darunter Betriebsmanagement, Fütterung und Schlachtgewicht. Die Ergebnisse zeigen, dass Kälber im Kurzkontakt die besten Ergebnisse erzielen konnten, wobei weitere Forschung notwendig ist, um detaillierte Informationen zum Betriebsmanagement zu erhalten.

In der Kategorie «Beste Masterarbeit» gewinnt Silke Oppermann von der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde. Sie wird für ihre Arbeit «Climate Neutrality on Sale – Assessment of Climate Neutrality Labels and their Con-

tribution to Achieving the Paris Climate Target» mit dem Forschungspreis ausgezeichnet. Die Arbeit setzt sich kritisch mit Klimaneutralitätslabels auf Lebensmitteln auseinander und bewertet deren Beitrag zu den Pariser Klimazielen. Die Ergebnisse zeigen, dass die derzeitigen Klimaneutralitätslabels in vielen Kategorien mangelhaft abschneiden und wahrscheinlich nicht zur Erreichung der Klimaziele beitragen. Die Autorin schlägt vor, staatliche ganzheitliche Nachhaltigkeitssiegel einzuführen und Klimaneutralitätskennzeichnungen zu verbieten, um Verbraucher vor irreführenden Informationen und Greenwashing zu schützen.

In einer Zeit, in der ein Umdenken in der Lebensmittelproduktion und -konsumation unerlässlich ist, setzen die Forschungsarbeiten der BioThesis-Preisträgerinnen einen bedeutenden Beitrag für eine fairere, nachhaltigere und gesündere Zukunft. Die Biobranche bleibt dabei weiterhin Vorreiter in der Forschung und Innovation für eine bessere Welt.

## BioThesis – Verankert in Forschung und Praxis

BioThesis – der Forschungspreis der Bio-Lebensmittelwirtschaft wird von der Lebensbaum-Stiftung, der Biofach, der Schweisfurth-Stiftung, dem Bündnis für enkeltaugliche Landwirtschaft, der Bio-Land-Stiftung und der Landwirtschaftlichen Rentenbank getragen und von zahlreichen Mitgliedsfirmen der Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL) unterstützt. Der BioThesis-Preis steht auch für Arbeiten aus der Schweiz offen.

Bewerbungen unter:



CARTE BLANCHE

**JOOS SUTTER**

Präsident des Verwaltungsrates Coop

# Zur Bedeutung von Coop in der Schweizer Volkswirtschaft

► Coop vertritt und fördert als Genossenschaft die wirtschaftlichen und sozialen Interessen ihrer rund 2,5 Millionen Mitglieder sowie ihrer Kundinnen und Kunden. Gleichzeitig richtet Coop ihre Unternehmenstätigkeit an marktwirtschaftlichen, ökologischen und ethischen Grundsätzen aus, um ihre Wettbewerbsfähigkeit und das Fortbestehen der Genossenschaft nachhaltig zu sichern. Die im Folgenden ausgeführten Beispiele und Fakten geben einen Einblick in die Vielfalt an positiven Effekten, die Coop und der Schweizer Detailhandel in der Schweizer Volkswirtschaft auslösen, und die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung der Branche für unser Land.

Als zweitgrösste private Arbeitgeberin der Schweiz mit insgesamt 96 000 Beschäftigten, davon rund 60 000 im Inland, und mit den jeweils dahinterstehenden Haushalten hat Coop eine grosse direkte volkswirtschaftliche Bedeutung. Mit ihrer dezentralen Verankerung, den rund 2 000 Verkaufsstellen, den zahlreichen Verarbeitungsbetrieben und diversen Verteilzentralen verteilt über die ganze Schweiz trägt Coop auch dazu bei, dass die direkten Einkommen ihrer Mitarbeitenden dezentral ankommen und vor Ort Wertschöpfung schaffen.

Über unsere Wareneinkäufe und die direkten Investitionen in das Verkaufstellennetz sowie in die eigenen Produktionsbetriebe von total rund 1,5 Milliarden Franken im Jahr hat Coop zudem eine enorme Bedeutung für die Schweizer Landwirtschaft, die produzierenden Betriebe, das Baugewerbe und viele weitere Branchen. Als Detailhändlerin weisen wir aufgrund unserer Funktion als Intermediärin eine hohe Verflechtung mit der Schweizer Wirtschaft auf. In der Folge entstehen pro Schweizer Franken Wertschöpfung im Detailhandel zusätzlich 1,4 Schweizer Franken Wertschöpfung in anderen inländischen Branchen. Die direkte und indirekte Wertschöpfung des Schweizer Detailhandels ist damit etwa gleich gross wie diejenige der Pharmaindustrie.

Volkswirtschaftlich von grosser Bedeutung ist auch, dass Coop aktiv zu einer tiefen Teuerung beiträgt. So lag die Sortimentssteuerung bei Coop in den letzten Jahren unter der Gesamtteuerung in der Schweiz. Zudem haben sich die Lebensmittelpreise in der Schweiz seit 2008 annähernd stabil gehalten, während bei Elektrizität, Krankenkassenprämien oder Mieten ein starker Anstieg zu verzeichnen war. Die stabilen Lebensmittelpreise stärken die Kaufkraft der Schweizer Haushalte und tragen zu einer vergleichsweise tiefen Teuerung in der Schweiz bei. Als Genossenschaft liegt uns auch das gesellschaftliche Engagement sehr am Herzen, und damit verbunden fördern wir den Schweizer Nachwuchs. Coop gehört zu den wichtigsten Lehrstellenanbieterinnen in der Schweiz und beschäftigt über 3 000 Lernende in 33 unterschiedlichen Berufen. Damit tragen wir aktiv zu einem für die Schweizer Volkswirtschaft existenziell wichtigen ausgewogenen Mix an Berufsbildern bei.

Unser klares Commitment zur Schweizer Volkswirtschaft und zum Standort Schweiz zeigt sich ganz besonderes in unserem Engagement für die Schweizer Landwirtschaft. Coop ist eine ihrer grössten Förderinnen und bietet mit ihrer Sortimentsbreite einen wichtigen Absatzkanal für die Bäuerinnen und Bauern und die nachgelagerte verarbeitende Industrie. Rund 75 Prozent der Rohstoffe für Brot und Backwaren, 80 Prozent der Milchprodukte/Käse/Eier und 86 Prozent des Fleisches bezieht Coop aus der Schweiz.

Besonders am Herzen liegt uns auch die Beschaffung von regionalen und lokalen sowie von Bio-Produkten. So sind wir seit über 30 Jahren Bio-Pionierin. Mit 5 000 Lebensmitteln, davon 3 000 von Naturaplan, finden die Kundinnen und Kunden bei uns das grösste Bio-Sortiment des Schweizer Detailhandels. Unter unserem Gütesiegel «Miini Region» bieten wir aktuell über 3 200 regionale Produkte an. Hier stehen die Stärkung der regionalen Wertschöpfung sowie die Möglichkeit, kleineren Produzenten attraktive Absatzmöglichkeiten zu geben, im Fokus.

# Schweizer Schokoladebranche im Spannungsfeld von Markt und Politik

Die Schokoladebranche hat in den vergangenen Jahren Nachhaltigkeits-Konzepte im Austausch mit den Herstellbetrieben erarbeitet.



► PETER JOSSI

Im vergangenen Jahr stagnierte die insgesamt verkaufte Menge Schweizer Schokolade. Dem Wachstum im vergleichsweise kleinen Inlandmarkt stand ein schwächelnder Exportmarkt gegenüber. Der Ausblick wird durch hohe Rohstoffpreise und Regulierungskosten getrübt. Die Politik ist gefordert, auf unnötige und weiter belastende Vorschriften zu verzichten.

In einer aktuellen Kampagne fordert die Umweltorganisation WWF nun, die sogenannte «Entwaldungsverordnung» der EU (EUDR) telquel ins Schweizer Rechtssystem zu übernehmen – aus Sicht des Branchenverbandes Chocosuisse gibt dieses Bürokratiemonster aber aus einem anderen, wesentlich dringlicheren Grund zur Sorge: Die Schweizer Schokoladenhersteller sind mit einem Exportanteil von über 70 Prozent stark exportorientiert. Dabei geht die Hälfte der Exporte in die EU, doch der Marktzugang zur EU ist aufgrund der EUDR ab 2025 völlig unklar. Aus Sicht von Chocosuisse muss der Bundesrat deshalb zuerst und so rasch wie möglich direkt mit den EU-Behörden abklären, wie der Marktzugang für die Branche trotz EUDR aufrechterhalten werden kann, bevor wir hier allenfalls umsonst eine doch recht anspruchsvolle und weitreichende Regelung wie die EUDR «blind» übernehmen. Gemäss Bundesrat werden auch Schweizer Unternehmen, welche die von der EUDR betroffen sind und Rohstoffe und Erzeugnisse in die EU exportieren wollen, die neuen Vorgaben

einhalten müssen. Dies gilt unabhängig davon, ob die Schweiz ihr Recht vollständig oder teilweise an die EUDR anpasst oder auf eine Anpassung verzichtet.

En gros bedeutet die EUDR nämlich, dass ab 2025 bestimmte Produkte wie Kakao, Schokolade, Kaffee und Holzprodukte, die in die EU importiert oder exportiert werden, nachweisen müssen, dass sie nicht zur Entwaldung beitragen, inklusive Bereitstellung von Geolokalisationsdaten der Anbauflächen. EU-Behörden kontrollieren dies und verhängen Strafen bei Verstössen. Chocosuisse teilt das Ziel entwaldungsfreier Lieferketten, hinterfragt aber die eher chaotische Umsetzung der EUDR: Obwohl die EU-Verordnung bereits in Kraft gesetzt wurde, sind grundlegende Fragen zur Umsetzung unklar. Das EU-Informationssystem, mit welchem die immensen Mengen an Geolokalisationsdaten EU-weit abgewickelt werden sollen, scheitert aktuell daran, die komplexen Lieferketten abzubilden. Ob eine Umsetzung bis zum Stichtag (30. Dezember 2024) möglich ist, wird auch in der EU stark angezweifelt. Eine Gruppe von EU-Mitgliedstaaten unter Führung Österreichs forderte Ende März nun auch eine Überarbeitung der EUDR und verlangt eine weitere Vereinfachung der Umsetzung.

Für die Schweiz stellt sich neben diesen technischen Problemen vor allem die Frage, wie sie als Drittstaat von der EU in dieser Angelegenheit behandelt wird. Dies ist derzeit unklar bzw. es besteht von der Schweiz aus kein gesicherter Zugriff auf die erwähnte Informationsplatt-

form, in der die Daten zur Umsetzung der EUDR gespeichert werden sollen. Für die Schweiz geht es hierbei um einen doch wesentlichen Teil ihrer Exportwirtschaft: 2022 hat die Schweiz Rohstoffe und Erzeugnisse, die der EUDR unterliegen, im Wert von gut 4 Milliarden Franken in die EU exportiert. Das Gesamtvolumen der Exporte (EU und weitere) belief sich auf rund 7,5 Milliarden Franken.

Thomas Juch, Leiter Public Affairs und Kommunikation von Chocosuisse dazu: «Angesichts der Notwendigkeit des Zugangs zum EU-Markt für Schweizer Exporteure sind pragmatische Lösungen gefragt. Im Vordergrund steht dabei der Zugang zum Informationssystem der EU-Entwaldungsverordnung. Die Schweizer Behörden sind aufgefordert, die diesbezüglichen Anforderungen mit den EU-Behörden abzuklären.» Unabhängig davon zieht ihre Umsetzung einen enormen administrativen Aufwand nach sich. Auch die Anbauländer der betroffenen Rohstoffe kritisieren die EU-Verordnung. So soll die EU-Regulierung eigene Initiativen und Gesetze der Anbauländer untergraben und mit einem diskriminierenden Benchmarking-System Produzenten in Hochrisiko-Ländern benachteiligen. Ein weiterer Grund für die Kritik ist, dass ein kontraproduktiver Teufelskreis droht, wenn Kleinproduzenten die administrativen Anforderungen nicht erfüllen können: Mit dem Wegfall des Absatzes geht das Einkommen verloren. Dies führt zu mehr Armut und schliesslich zu mehr Abholzung.



## Nachhaltigkeit: Selbstverantwortung und Praxis-Know-how

Chocosuisse ist der als Genossenschaft organisierte Verband der Schweizer Schokoladefabrikanten und vereint die industriellen Hersteller von Schweizer Schokolade und Schokoladeprodukten. Die Mitgliedsunternehmen von Chocosuisse beschäftigen in 16 Fabriken in der Schweiz 4840 Angestellte.

2010 haben die Chocosuisse-Mitglieder einen Kodex für nachverfolgbare und ethische Kakaobeschaffung unterzeichnet, der faire Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit-Konventionen und die Unterstützung von Kakaobauernfamilien umfasst. Auch koordiniert, begleitet, initiiert oder implementiert Chocosuisse regelmässig auch Nachhaltigkeitsprojekte, welche von der Schweizerischen Stiftung der Kakao- und Schokoladewirtschaft mitfinanziert werden.

Zudem ist Chocosuisse Gründungsmitglied der Multi-Stakeholder-Plattform «Schweizer Plattform für nachhaltigen Kakao». Zum Zeitpunkt der Lancierung der Kakaoplattform im Jahr 2017 unterzeichneten die Mitglieder eine Absichtserklärung, welche zehn Strategieziele der Plattform definiert. Um die Nachhaltigkeitsziele der Absichtserklärung zu konkretisieren und mit anderen Initiativen in Europa abzustimmen, haben die Mitglieder der Kakaoplattform im September 2021 den Fahrplan 2030 verabschiedet. Er definiert Zielbereiche, in denen sich die Mitglieder zu mehr Nachhaltigkeit in der Kakao-Wertschöpfungskette einsetzen und die zeitlich klar definiert sind und in denen die Fortschritte kontinuierlich gemessen werden. Ein Bericht über die Ausgangssituation im Jahr 2022 wird als Grundlage für einen Zwischenbericht im Jahr 2025 sowie einen Abschlussbericht im Jahr 2030 dienen. Die Ziele des Fahrplans werden in Projekten, durch die Mitarbeit in länderübergreifenden Arbeitsgruppen und durch internationale Zusammenarbeit umgesetzt.

Chocosuisse und Nachhaltigkeit:



Fahrplan 2030 für nachhaltigen Kakao:



# EVERYTHING FOR CHOCOLATE AND PACKAGING FOR EVERYTHING

**Alles für Schokolade und Verpackung**  
Als weltweit einziges Unternehmen bieten wir Maschinen und komplette Linien aus einer Hand für die Herstellung von Schokolade sowie die Primär- und Sekundärverpackung aller Arten von Kakao- und Süßwarenprodukten.  
**Entdecken Sie unsere 116-jährige Erfahrung!**

**Schokoladenherstellung & Eintafelanlagen**      **Schokoladen & Süßwarenverpackung**      **Und vieles mehr**

**SACMI**  
Carle & Montanari |

# Verantwortung trifft Fortschritt

Die Anuga FoodTec 2024 wirkte erneut als Wegweiser für die Lebensmittel- und Getränkebranche in Zeiten mit grossen Herausforderungen.



Anuga FoodTec Special Show Sustainable Packaging, Food Packaging. KOELNMESSE

## ► PETER JOSSI

Die Anuga FoodTec 2024 hat erneut ihre Position als primäre Zuliefermesse und zentrale Plattform der globalen Lebensmittel- und Getränkeindustrie gestärkt. «Responsibility» lautete das Leitthema der Fachmesse und ihres umfangreichen Fachprogramms, das Antworten auf Fragen aus den Bereichen alternative Proteinquellen, Energie- und Wassermanagement, Digitalisierung sowie künstlicher Intelligenz gab. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette wurden neue Technologien und Konzepte für den nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen vorgestellt. Die Beteiligung von 1307 Unternehmen und nahezu 40 000 Fachbesuchenden aus 133 Ländern untermauert den Stellenwert der Anuga FoodTec als Vorreiter für zukunftsweisende Lösungen in der Lebensmitteltechnologie.

«Bei der diesjährigen Anuga FoodTec wurde deutlich, dass echte Verantwortung weit über das Tagesgeschäft hinaus geht; sie ist die Triebkraft für nachhaltiges und langfristiges Wachstum. In jeder Diskussion, jeder Präsentation und jedem neuen Produkt sahen wir, wie entscheidend es ist, heute mutige Entscheidungen für unsere gemeinsame Zukunft zu treffen», reflektiert Oliver Frese, Chief Operating Officer der Koelnmesse.

«Vernetzung von Wissenschaft und unternehmerischer Praxis sowie interdisziplinäres Networking sind vorbildlich gelungen. Das schafft Synergien, die

für übergreifende Innovationen die Basis darstellen. Und sie brauchen wir verstärkt für ein tragfähiges Ernährungssystem der Zukunft, in dem die Anuga FoodTec als B2B-Innovations- und Networking-Plattform ein wesentlicher Bestandteil ist», betont Prof. Dr. Katharina Riehn, Vorsitzende des DLG-Fachzentrums Lebensmittel und Vizepräsidentin der DLG.

## Umdenken spürbar

Die Anuga FoodTec zeigte eindringlich: Kernthemen wie Verantwortung, Wertschöpfung, Klimaneutralität und Ernährungssicherheit prägen massgeblich die Richtung der Lebensmittel- und Getränkeindustrie – weit entfernt von kurzlebigen Trends. So boten die ausgestellten Maschinen unter anderem Einblicke in innovative Strategien zur Minimierung von Lebensmittelverlusten und der Aufbereitung von Abwasser. Darüber hinaus stellten sie Verfahren wie das High Pressure Processing vor, das Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe länger frisch hält.

Ein weiterer Fokus lag auf der Reduktion von Kunststoffeinsatz sowie der Verwendung alternativer Verpackungsmaterialien. Zudem wurden Fortschritte für die Produktion von pflanzenbasierten Lebensmitteln präsentiert, die als zukunftsweisende Lösungen für nachhaltigere Ernährungsweisen dienen.

Zum ersten Mal wurde eine Anlage vorgestellt, die es ermöglicht, Cultivated Food in industriellem Massstab zu produzieren. Die Präsentationen vor Ort veranschaulichten eindrucksvoll, wie sich die

Unternehmen den Herausforderungen einer sowohl wirtschaftlich als auch ökologisch nachhaltigen Zukunft stellen.

### Highlights und Neuheiten der Anuga FoodTec 2024

Mit dem neuen Ausstellungsbereich «Environment & Energy» wurde ein innovativer Schwerpunkt gesetzt. Dieser Bereich widmete sich den fortschrittlichen Energielösungen, die in der Lebensmittelindustrie eine wachsende Rolle spielen. Im Fokus standen dabei Technologien wie Solarthermie, Wärmepumpen, Biogas und Biomasse, die nicht nur auf die Energiewende einzahlen, sondern auch dazu beitragen, die CO<sub>2</sub>-Emissionen von Unternehmen signifikant zu reduzieren und die Energieeffizienz umfassend zu steigern.

Ein Höhepunkt war die Verleihung des International FoodTec Award. Im Mittelpunkt standen 14 Innovationsprojekte aus der globalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie.

### 100 Jahre Koelnmesse

2024 feiert die Koelnmesse ihr 100-jähriges Bestehen. 100 Jahre, in denen die Koelnmesse weltweit Menschen und Märkte zusammenführte. 100 Jahre, in denen sie sich mit visionärer Zukunftslust immer wieder neu erfunden hat. Damit ist die Vision Konrad Adenauers, 1924 Kölner Bürgermeister und später deutscher Bundeskanzler, von einem internationalen Handelsplatz in Köln Realität geworden. Mit dem Bewusstsein, dass auch etablierte Messen der steten Erneuerung bedürfen, um zukunftsfähig zu bleiben, wird die Koelnmesse weiterhin Innovationen und internationales Wachstum vorantreiben – ohne ihre Wurzeln zu vergessen.

### Nachhaltigkeit – Vom «Nice to have» zum Überlebensfaktor

Die Zeiten, an denen Fachmessen Themen wie «Nachhaltigkeit» und «Umwelt» in Sonderschauen «versteckten», mutmasslich um das «Business as usual» nicht zu beeinträchtigen, sind vorbei. Kritische Geister mögen noch immer überall viel «Greenwashing» vermuten, und ein kritischer Blick auf all die vielen Angebote mit Prädikat «nachhaltig» sind auch nach wie vor berechtigt; vielleicht sogar mehr denn je. Wer sich effektiv und mit Blick auf die echten Herausforderungen mit den Angeboten gerade an Technologie-Fachmessen wie der Anuga FoodTec befasst, erkennt rasch, welche Zukunftslösungen tatsächlich nicht nur zur Weiterentwicklung, sondern zur eigentlichen Überlebensfähigkeit der ganzen Ernährungswirtschaft beitragen – und damit der Gesellschaft insgesamt. Technologie wird den Weg in die Zukunft nicht weisen – kann aber die effektiven Lösungen bieten, wenn Politik und Gesellschaft die Leitplanken und Anreize richtig setzen.

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

## SIE MISCHEN, WIR FÖRDERN



**Rundum gut beraten:** Mit hygienischen und massgeschneiderten Förderlösungen bringen wir Ihre Produkte – damit auch Sie – zuverlässig ans Ziel.



rototec.ch  
rototwin.ch

#### Kontaktieren Sie uns!

info@rototec.ch  
+41 31 838 40 00

**ROTOTEC**  
the power of flow

## Vorteile einer Zertifizierung mit dem Allergie-Gütesiegel



### Marktanteil gewinnen

Sie erreichen neue Zielgruppen in einem stark wachsenden Markt. In der Schweiz sind über 3 Millionen Menschen von Allergien und Intoleranzen betroffen. Tendenz steigend.

### Markenwahrnehmung steigern

Durch die Verwendung des Allergie-Gütesiegels wird Ihre Marke als allergenoptimiert, verantwortungsbewusst und kundenorientiert wahrgenommen.

### Wettbewerbsvorteile sichern

Das Allergie-Gütesiegel kann ein Alleinstellungsmerkmal und ein Wettbewerbsvorteil in einem hart umkämpften Markt sein.

### Kundennachfrage erfüllen

Mit zertifizierten Produkten entsprechen Sie die Bedürfnisse von Menschen mit Allergien und haben die Möglichkeit, neue Kundinnen und Kunden zu gewinnen.



#### Interessiert?

Rufen Sie an oder senden eine Mail an Beatrice Zobrist  
Tel. +41 31 359 90 08  
beatrice.zobrist@service-allergie.ch



# Die Zutaten für die digitale Transformation



## Die Smart Food Factory wird Realität

Die Smart Food Factory kommt. Nicht als grosse Revolution, sondern in vielen kleinen Schritten. Diese Schritte kann man schon in zahlreichen Betrieben sehen: Wer heute durch eine moderne Nahrungsmittelproduktion geht, dem begegnen immer mehr vollautomatisierte Anlagen, Mitarbeiter mit mobilen Endgeräten und Lager, die sich weitgehend selbst organisieren. Industrieroboter übernehmen mehr und mehr Aufgaben, und auch die Sensoren, die Basis der vernetzten Produktion, werden immer besser.

In der Lebensmittelindustrie müssen heute alle Wege und jede Investition in die Smart Factory führen. Denn nur durch eine konsequente Digitalisierung lassen sich zentrale Zukunftsaufgaben, Flexibilität, umfassende Transparenz, Individualisierung und hohe Effizienz erfolgreich bewältigen.

Dabei sind die Möglichkeiten der neuen Fabrik unüberschaubar, eine verbindliche Implementierungsmethodik ist bisher nicht in Sicht. Das lässt die Auswahl der notwendigen Elemente zwar zu einer komplexen Aufgabe werden. Aber so entsteht auch Spielraum, den man zur Optimierung nutzen kann wie bei einer guten Rezeptur.

## Die richtige Rezeptur: Think big, start small

Wie also wird die smarte Fabrik Realität? Wie sieht das Erfolgsrezept für die Digitalisierung aus? Unsere Empfehlung lautet: Think big, start small. Aktuelle Erfolgsbeispiele zeigen, dass dazu keine bis ins Detail ausgearbeitete Strategie notwendig ist. Es geht vielmehr darum,

Schritt für Schritt bestehende Prozesse, Strategien und Technologien zu verbessern. Denn im Gegensatz zur traditionellen Planung setzen erfolgreiche Digitalisierungsstrategien darauf, in kleineren Pilotprojekten Lernprozesse und Erfahrungsaufbau zu ermöglichen. So lässt sich der Aufbau einer geeigneten technischen Infrastruktur vorantreiben und eine Smart-Factory-Initiative anschliessend ausweiten.

Mit Blick auf die Smart Food Factory möchten wir nicht schildern, was denkbar ist, sondern Antworten auf die Frage geben: Was ist heute schon nutzbar? Orientierungspunkte liefern die «Zutaten», die sich bereits in der Praxis beim Ausbau von Smart Factories bewährt haben:

## Dreh- und Angelpunkt der Smart Food Factory

In einer smarten Fabrik produzieren alle Objekte, Prozesse, Rohstoffe, Maschinen und natürlich auch Mitarbeiter unentwegt Daten. Wertvoll werden diese aber erst dann, sobald aus ihnen entscheidungsrelevante Informationen hervorgehen, die den richtigen Anwendern zeitnah zur Verfügung stehen. Doch damit nicht genug: Ein zentrales Ziel der Smart Food Factory ist, dass möglichst viele Prozesse dezentral und automatisiert ablaufen können. Menschliches Eingreifen soll nur bei Störungen oder Änderungen im Prozessablauf erfolgen.

Insgesamt dient das ERP-System also als zentrales Nervensystem der Smart Food Factory. Wer seine Produktion zukunftssicher aufstellen will, sollte zuerst mit dem ERP-System die entsprechende Basis schaffen.

## Vorausschauend planen, günstiger produzieren

Ob wachsende Variantenvielfalt, steigende Volatilität oder «Same Day Delivery»-Anforderungen: Die Fähigkeit, auf Schwankungen sofort zu reagieren, gehört in der Lebensmittelindustrie zu den grössten Herausforderungen der kommenden Jahre.

Eine wesentliche Unterstützung hierbei bieten vorausschauende Produktionsplanungssysteme. Durch Anbindung an das zentrale ERP-System und andere Steuerungsinstanzen in Produktion, Lagerlogistik und Beschaffung verfügen die Systeme über alle notwendigen Echtzeitdaten. Anpassungen aufgrund veränderter Spezifikationen lassen sich somit ganz ohne menschliches Eingreifen auslösen, oder man kann zumindest durch die Bereitstellung aggregierter Informationen Entscheidungen beschleunigen. Eine massiv sinkende Fehlerrate bei stark steigender Reaktionsgeschwindigkeit ist das Resultat.

Weitere Zutaten für eine erfolgreiche digitale Transformation finden Sie unter [csb.com](http://csb.com) oder direkt den QR-Code scannen.



# Schüttgutlösungen in der Fleischersatzindustrie

Gericke ist ein führender Anbieter von Lösungen für die Pulververarbeitung in diversen Branchen. In dieser Fallstudie geht es um das Engagement von Gericke in der Fleischersatzindustrie, wo die innovativen Technologien und das Fachwissen von Gericke den Herstellern geholfen haben, ihre Produktionsprozesse zu optimieren und die Produktqualität zu verbessern.



Systemlösung von Gericke im Lebensmittelbereich.

► Die Fleischersatzindustrie hat in den letzten Jahren ein beträchtliches Wachstum erlebt, das auf veränderte Verbraucherpräferenzen, Umwelt- und Gesundheitsaspekte zurückzuführen ist. Die Hersteller in diesem Sektor stehen vor grossen Herausforderungen, wie z. B. dem Erreichen der gewünschten Textur, des Geschmacks und des Aussehens von Fleisch bei gleichzeitiger Verwendung von pflanzlichen oder alternativen Proteinquellen. Darüber hinaus sind die Gewährleistung einer gleichbleibenden Qualität und die Maximierung der Produktionseffizienz entscheidend für den Erfolg.

## Herausforderungen

Eine der grössten Herausforderungen für die Hersteller von Fleischersatzprodukten ist die Verarbeitung der in ihren Rezepturen verwendeten Pulver. Diese Pulver, die häufig aus pflanzlichen Quellen stammen, müssen sorgfältig behandelt werden, um ihre Integrität zu erhalten und eine gleichmässige Mischung zu gewährleisten. Darüber hinaus müssen Probleme wie Staubentwicklung, Produktverluste und eine uneinheitliche Partikelgrössenverteilung während der Pulververarbeitung und des Mischvorgangs berücksichtigt werden.

## Die Lösung von Gericke

Gericke kennt die Feinheiten der Pulververarbeitung und bietet massgeschneiderte Lösungen für die Bedürfnisse der Fleischersatzindustrie. Gericke hat eine Reihe von Technologien und Systemen

entwickelt, die auf die besonderen Anforderungen beim Fördern, Mischen und Verpacken von Pulvern abgestimmt sind.

1. Materialtransfer: Die pneumatischen Fördersysteme von Gericke sorgen für einen schonenden und effizienten Transport von Schüttgütern, minimieren die Degradation und erhalten die Produktqualität. Diese Systeme können für die Förderung verschiedener Arten von pflanzlichen Pulvern angepasst werden, wobei die Partikelintegrität erhalten bleibt und die Staubentwicklung minimiert wird.

2. Mischen und Vermengen: Die Mischtechnologien von Gericke gewährleisten eine homogene Verteilung, eine gleichmässige Partikelgrössenverteilung und die Vermeidung einer Entmischung der Inhaltsstoffe. Mischer mit hoher Scherkraft, die Paddelmischer und die kontinuierlichen Mischsysteme ermöglichen eine präzise Kontrolle der Mischparameter, was zu einer besseren Produktqualität und einem besseren Geschmack führt.

3. Staubabsaugung: Gericke bietet hochmoderne Entstaubungssysteme an, die den bei der Pulververarbeitung entstehenden Staub wirksam auffangen und kontrollieren. Dies gewährleistet ein sauberes und sicheres Arbeitsumfeld bei gleichzeitiger Minimierung von Produktverlusten und Einhaltung von Hygienestandards.

## Ergebnisse und Vorteile

Durch die Zusammenarbeit mit Gericke haben die Hersteller von Fleischersatzprodukten mehrere Vorteile erfahren:

1. Bessere Produktqualität: Dank der schonenden Pulververarbeitung und der Mischtechnologie von Gericke konnten die Hersteller eine gleichbleibende Produktqualität erreichen, sodass die Fleischersatzprodukte ihren tierischen Pendanten sehr ähnlich sind.

2. Verbesserte Produktionseffizienz: Die automatisierten Systeme und optimierten Prozesse haben die Produktion rationalisiert, die Ausfallzeiten reduziert und den Gesamtdurchsatz erhöht. Dies hat es den Herstellern ermöglicht, die wachsende Nachfrage effektiv zu befriedigen.

3. Kosteneinsparungen: Die Lösungen von Gericke minimieren Produktverluste, reduzieren die Verschwendung von Inhaltsstoffen und verbessern die betriebliche Effizienz, was den Herstellern Kosteneinsparungen bei Rohstoffen und Arbeitskräften bringt.

4. Einhaltung gesetzlicher Vorschriften: Die Systeme entsprechen den Industriestandards und -vorschriften und gewährleisten, dass die Hersteller die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllen und während des gesamten Produktionsprozesses ein hohes Hygieneniveau aufrechterhalten.

## Fazit

Gericke's Fachwissen in der Pulververarbeitung hat sich als entscheidend erwiesen, um den Herstellern von Fleischersatzprodukten zu helfen, die spezifischen Herausforderungen ihrer Branche zu meistern. Durch die Bereitstellung innovativer und massgeschneiderter Lösungen hat Gericke diese Hersteller in die Lage versetzt, ihre Produktionsprozesse zu optimieren, die Produktqualität zu verbessern und die wachsenden Anforderungen gesundheitsbewusster Verbraucher zu erfüllen. Mit seinem kontinuierlichen Engagement für Spitzenleistungen unterstützt Gericke auch weiterhin das Wachstum und den Erfolg der Fleischersatzindustrie.

# Neue Verpackungslinie für Obst- und Gemüsekonserven

Nachhaltigkeit und modernste Prozesstechnik ergänzen sich zukunftsweisend, wie ein automatisiertes Hochgeschwindigkeitssystem für Sekundärverpackungen beweist.



Verpackungslinie von Gampack: High-Speed-Doppelmagazin für flache Zuschnitte der Trays. GAMPACK GROUP

## ► LUNA UGHINI

Die Gampack Group, italienischer Hersteller von Maschinen für Sekundär- und Tertiärverpackungen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie, hat ein automatisiertes System für die Sekundärverpackung von Obst- und Gemüsekonserven geliefert. Sowohl die Sekundär- als auch die Primärverpackung erfüllen den Wunsch vieler Verbraucher nach nachhaltigeren Verpackungslösungen. Die Maschine zeichnet sich durch hohe Geschwindigkeit und Energieeffizienz aus und bietet so eine hohe Produktionsleistung.

Die Gampack Group ist ein Systemanbieter und Hersteller von Verpackungsmaschinen mit Sitz in Piacenza im italienischen «Packaging Valley». Für einen in Europa führenden italienischen Produzenten von Obst- und Gemüsekonserven hat die Gampack Group kürzlich ein Hochgeschwindigkeitssystem zur Sekundärverpackung der Obst- und Gemüsekonserven entwickelt und gebaut. Bei der Primärverpackung der haltbar gemachten Lebensmittel handelt es sich nicht um herkömmliche Konservendosen, sondern um beschichtete Papierverpackungen. Die Maschine von Gampack verpackt die Obst- und Gemüsekonserven in Faltschachteln aus Wellpappe, sogenannte

Trays. Die Hauptanforderung des Kunden war, dass die Anlage mindestens 60 Trays pro Minute verarbeiten kann. Die Gampack Group hat ein schnelles und präzises System entwickelt, das die Verpackung von 24 000 Produkten pro Stunde ermöglicht und so die Produktion maximiert.

Die Verpackungslinie besteht aus einem automatischen Traypacker mit integrierter Schrumpffolien-Anlage, einem Roboter-Palettiersystem und einem Palettenwickler. Das voll automatisierte System stellt den Produktfluss bei sehr hoher Geschwindigkeit und gleichzeitig hohen

Qualitätsstandards sicher: Die Maschine ist komplett mit Werkzeugen zur Qualitätskontrolle der Verpackungen ausgerüstet, darunter Gewichtskontrolle, korrekte Packungsbildung, Codierungskontrolle usw. Dank der Energieeffizienz der verwendeten Elektromotoren hat die Maschine einen geringen Energieverbrauch und ermöglicht aufgrund ihrer Geschwindigkeit eine sehr hohe Produktionsleistung. Das System ist dafür ausgelegt, zukünftig eine zweite Produktionslinie aufzunehmen.

## Systemfortschritt für mehr Nachhaltigkeit

«Diese Anlage war für die Gampack Group von besonderer Bedeutung, da hier nachhaltige Primärverpackungen verwendet werden, welche die herkömmlichen Konservendosen ersetzen», sagt Gaetano Giuri, Area Manager für die deutschsprachigen Märkte. «Dieses umweltverträglichere und weniger sperrige Produkt entspricht perfekt unserer Mission, nachhaltige Verpackungssysteme mit geringerer Umweltbelastung zu entwickeln. Es ist Gampack ein Anliegen, Maschinen für umweltfreundlichere Verpackungen anzubieten und Alternativen zu Kunststoff oder Blech aufzuzeigen.»

Für Lebensmittelhersteller und Produzenten in anderen Branchen sei es zuneh-



Verpackungslinie von Gampack: Wrap-Around-Kartonmaschinenmodul. GAMPACK GROUP



Verpackungslinie von Gampack: Palettierstation mit Roboter. GAMPACK GROUP

mend wichtig, ihre Umweltfreundlichkeit durch die Wahl der Verpackung zu zeigen: «Zum Beispiel indem sie verantwortungsbewusst beschaffte, recycelte oder recycelbare Materialien verwenden», sagt Giuri. «Die Gampack Group ist Teil dieses Prozesses. Wir unterstützen unsere Kunden bei der Entwicklung nachhaltiger Verpackungslösungen. Denn für die Kaufentscheidung der Verbraucher ist die ökologische Verantwortung des Herstellers zunehmend ausschlaggebend.»

## Gampack Group

Die Gampack Group ist ein italienischer Systemanbieter und Hersteller von Verpackungsmaschinen mit Sitz in Piacenza im italienischen «Packaging Valley», der aus der Division Mechatronik und der Division Robotik besteht. Die Division Mechatronik stellt Maschinen im Bereich der Sekundärverpackung insbesondere für die Getränkeindustrie her. Die Division Robotik entwickelt und produziert Maschinen für Sekundär- oder Tertiärverpackungen insbesondere für die Lebensmittel- und Kosmetikindustrie. Der Zusammenschluss beider Divisionen ermöglicht es nun, Endkunden komplette End-of-Line-Lösungen in den verschiedenen Marktsektoren anzubieten: Sekundär- und Tertiärverpackungen für Lebensmittel und Getränke, Kosmetika, Pharmazeutika und andere Branchen sowie unterschiedliche Primärverpackungsarten, darunter starre und flexible Verpackungen.

## Innovationsprozess für die Anwendungspraxis

«Im Mittelpunkt des Innovationsprozesses stehen die Kundenbedürfnisse, die wir eingehend analysieren. Bei der Zusammenarbeit mit führenden Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung und -verpackung haben wir aber immer auch die ökologische Nachhaltigkeit im Blick. Dabei können wir auf hervorragende Forschungskapazitäten und langjährige Erfahrung zurückgreifen», sagt Giuri. Bei der Entwicklung der Verpackungsmaschinen spielen neben der Nachhaltigkeit Kostensenkung und Produktionsleistung eine wichtige Rolle: «Um die Wettbewerbsposition unserer Kunden auf dem Markt zu verbessern, entsprechen unsere Maschinen den Anforderungen von operativer Kostensenkung und Leistungssteigerung.»

Neben der Lebensmittelindustrie beliefert die Gampack Group internationale Hersteller und Verpackungskonzerne in der Getränke-, Pharma-, Kosmetik- und Reinigungsmittelindustrie mit Maschinen für die Sekundärverpackung sowie mit hochgradig massgeschneiderten Endverpackungslösungen. Alle Maschinen der Gampack Group zeichnen sich durch ein hohes technologisches Niveau und hoch automatisierte Fertigungsprozesse aus.



Luna Ughini, Projektkoordinatorin Vertrieb, Kommunikation und Content Marketing der Gampack Group

**swissfilter**  
Filter- und Desinfektionstechnik

CH-5037 Muhen  
swissfilter.ch

---

**CinchSeal Wellendichtungen**

<p>The Seal 2.0 keine Hohlräume</p> 	<p>Messerkopf-Seal bessere Durchmischung</p> 	<p>Airless-Seal ohne Sperrluft</p> 
---	--	--

# Luftentfeuchtung in der Getränkeindustrie



Pilzwachstum und Bakterien verhindern – Malz und Gerste vor Schimmel bewahren.

► Die effiziente Steuerung der Luftfeuchte im gesamten Prozessumfeld von Herstellung und Lagerung bietet Unternehmen der Getränkeindustrie einen klaren Mehrwert. Sie können auf diese Weise ihre Produktionsbedingungen optimieren und sie darüber hinaus unterstützen, ihre Kosten und Aufwände im Bereich Wärme- und Energieverbrauch maximal schlank zu halten. Der Einsatz von hochwirksamen Entfeuchtungssystemen bündelt dabei eine ganze Reihe von Vorteilen. So kann in vielen Fällen auf die Installation von Kälte- oder Lüftungsanlagen verzichtet werden – mit den entsprechenden Kostenvorteilen, die daraus resultieren. Weitere Pluspunkte: die Vermeidung von Kondensation und Korrosion im Be-

reich der Gebäude- und Produktionsanlagen sowie eine zuverlässige Etikettierung von Flaschen und Behältern. Und natürlich das Thema Hygiene: Eine kontrollierte Luftfeuchte beugt der Entstehung von Schimmelpilzen oder schädlichen Bakterienkulturen vor!

In der Getränkeindustrie, vor allem auch bei der Herstellung von Alkoholika, ist die Einhaltung spezifischer Reinheitsgebote von besonderer Bedeutung. Eine mögliche Schimmelbildung oder Pilzentstehung im Umfeld von Produktions- und Lagerungsprozessen verletzt dabei nicht nur bestehende Hygienevorschriften, sie wirkt sich auch direkt auf die Geschmacksqualität aus. Darum sind gerade Bierbrauer darauf bedacht, wirk-

same Entfeuchtungssysteme einzusetzen, die sie vor den möglichen Folgen einer zu hohen Luftfeuchte bewahren. Die bei der Bierproduktion entstehenden erheblichen Dampfmen gen setzen sich vor allem an den Oberflächen von offenen Behältern ab. Daher ist es gerade hier besonders wichtig, Rohmaterialien wie Malz, Gerste oder Würzstoffe vor dem Eindringen von Fäulnis und Schimmel zu schützen.

Wenn Flaschen im Zuge der Um- oder Abfüllung von Getränken etikettiert werden, kann eine zu hohe Luftfeuchte in der Umgebung der Produktions- und Abfüllanlagen das Labeling der abgefüllten Flaschen derart beschädigen, dass diese schliesslich nicht in den Verkauf gelangen können. Das Problem: Die allzu feuchte Luft schlägt sich immer wieder an den Glas- oder Kunststoffoberflächen nieder. Die damit einhergehende Kondensation wirkt sich dabei gerade auf die Etikettierung verhängnisvoll aus. Da die Behältnisse bei hoher Luftfeuchte nicht trocken genug sind, kann der Leim, mit dem die bedruckten Etiketten an den Flaschen verkleben, nicht ausreichend an den Oberflächen haften bleiben.



Etikett löst sich ab.



**Condair AG**  
 Gwattstrasse 17  
 8808 Pfäffikon SZ  
 Tel. 055 416 61 11  
 www.condair.ch

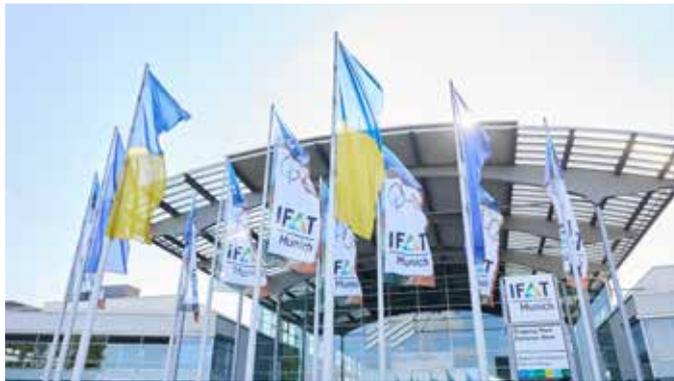


# EVENTS

13. BIS 17. MAI 2024

## Startrampe für innovative Jungunternehmen

► Die IFAT Munich präsentiert sich erneut als Startrampe für innovative Jungunternehmen der Umweltechnologiebranche. Zwischen dem 13. und 17. Mai 2024 stellen sie sich der internationalen Fachwelt unter anderem in der Start-up Area, auf der Green Stage und bei speziellen Führungen vor. Start-up Area für internationale Jungunternehmen: Folgerichtig erhalten Jungunternehmen auf der IFAT Munich 2024 erneut ein breites Forum. So weist die Weltleitmesse für Umweltechnologie in Halle C4 wieder eine Start-up Area aus. In dem gesonderten Ausstellungsbereich stellen sich rund 50 Nachwuchsfirmen aus über 15 Nationen vor. Dazu gehört beispielsweise das norwegische Unternehmen Renasys, das mit einer neuartigen mechanischen Filtration die Abwasseraufbereitung revolutionieren will. Die



IFAT Munich 2024 markiert ferner den Markteinstieg von Solar Materials. Das Magdeburger Start-up hat es sich zur Aufgabe gemacht, mit seiner patentierten Technologie Solarmodule vollständig zu recyceln. Als weiteres Informations- und Networkingangebot ist in die Start-up Area unter dem Namen «Green Stage» eine Aktionsfläche für Ausstellervorträge, Präsentationen von

Verbänden und Partnerinstitutionen sowie wissenschaftlich orientierte Diskussionsrunden integriert. An den Vormittagen der vier ersten Messetage stehen hier jeweils rund zweistündige Vortrags- und Diskussionsblöcke zu für die Gründerszene besonders relevanten Themen auf dem Programm. So werden am Beispiel der automatisierten Demontage das Ende der linearen Wirtschaft und die

Chancen von Industrie-Kollaborationen beleuchtet, während anhand des Bausektors aktuelle Ansätze für eine optimierte Kreislaufwirtschaft präsentiert und diskutiert werden. Weitere Schwerpunkte sind die technischen Umsetzungsmöglichkeiten aus der Bioökonomie sowie die Zusammenarbeit von Start-ups mit dem öffentlichen Sektor.



**Messe München GmbH**  
Am Messesee 2  
DE-81829 München  
Tel. +49 899 491 13 58  
[www.ifat.de](http://www.ifat.de)

Packaging & Processing of

# FOOD



### Sicher. Nachhaltig. Aus einer Hand.

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst, Schinken und Käse effizient und prozesssicher. Gesteuert über die zentrale MULTIVAC Line Control und mit digitaler Unterstützung der MULTIVAC Smart Services. Unser Engineering-Know-how eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale: z. B. beim Zuführen, Beladen, Kennzeichnen, Prüfen und Kartonieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

[www.multivac.com](http://www.multivac.com)



ZWEI JAHRZEHNTE IM ZEICHEN DER SICHERHEIT

# Die ArbeitsSicherheit Schweiz feiert ihr 20-Jahr-Jubiläum

► Die ArbeitsSicherheit Schweiz, die führende Fachmesse für Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz, öffnet am 5. und 6. Juni 2024 zum zehnten Mal ihre Tore. Im Herzen Zürichs, in der renommierten Messe Zürich, versammeln sich Entscheidungsträger, Einkäufer und Fachexperten, um sich über die neuesten Entwicklungen und Produkte zu informieren und auszutauschen.

**Innovation und Interaktion: Kern der Messe**

Die Besucher erwartet ein umfassendes Programm, das von brandaktuellen Keynote-Vorträgen bis zu einem inter-

aktiven Sicherheitsparcours reicht. Die Messe bietet eine einzigartige Plattform, um sich über die neuesten Trends zu informieren, neue Produkte kennenzulernen und sich mit anderen Fachleuten zu vernetzen.

**Content Stages & Meet-ups: Wissenstransfer und Netzwerkpflege**

Die ArbeitsSicherheit Schweiz legt besonderen Wert auf qualitativ hochwertige Geschäftsnetzwerke. Durch speziell konzipierte Meet-ups wird die Kontaktbildung zwischen Ausstellern und Fachbesuchern gefördert, um einen effektiven Dialog und Austausch zu ermöglichen.

**Anerkannte Weiterbildung: SGAS-zertifiziert**

Die Messe ist von der Schweizerischen Gesellschaft für Arbeitssicherheit (SGAS) als Weiterbildungsmaßnahme anerkannt und bietet praxisnahe Weiterbildungsmöglichkeiten. Besucher können sich auf ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Fachvorträgen, Podiumsdiskussionen und Best-Practice-Beispielen freuen.

**Feiern Sie mit uns 20 Jahre Engagement für eine sicherere Arbeitswelt**

Die ArbeitsSicherheit Schweiz 2024 ist der Ort, um aktuelle Herausforderungen im Bereich Arbeitssicherheit und Gesund-

heitsschutz zu diskutieren und Lösungen zu entdecken. Wir laden Sie herzlich ein, Teil dieses wichtigen Ereignisses zu sein und mit uns das 20-jährige Bestehen zu feiern.



**HRM Institute GmbH & Co. KG**

Rheinkaistrasse 2  
DE-68159 Mannheim  
Tel. +49 621 401 66 0  
[www.arbeits-sicherheit-schweiz.ch/](http://www.arbeits-sicherheit-schweiz.ch/)



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

Melden Sie sich noch heute für den Newsletter an.



Chemie  
Pharma



Food



Healthcare



Kunststoff



MEM



Heime &  
Spitäler



Lebensmittel-  
Indutrie



Verpackungs-  
Industrie

17. MAI 2024

## 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

► «Freiwillige Angaben – Regulierung, aktuelle Entwicklungen, Ausblick» so der Fokus der diesjährigen Tagung am Freitag, 17. Mai 2024.

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.

Die EU beabsichtigt, durch die sogenannte «Green Claims

Directive» Umweltaussagen zu regulieren. Das Ziel besteht darin, sicherzustellen, dass Unternehmen lediglich verlässliche und überprüfbare Angaben zu den Umweltaspekten ihrer Produkte und Dienstleistungen machen. Irreführende Aussagen, auch als «Greenwashing» bekannt, sollen unterbunden werden. Diese Entwicklungen sind die Inspiration, an der 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung nicht nur Green Claims zu thematisieren, sondern auch die Regulierung und aktuelle Themen bezüglich verschiedener anderer freiwilliger Aussagen zu beleuchten.

### Lebensmittelrecht-Tagung – Informationen und Anmeldung



Lebensmittelrecht-Tagung |  
ZHAW Life Sciences und Facility Management

**Ort:** ZHAW, Campus Grüental, Aula, Wädenswil  
**Programm-Flyer:** 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung  
**Kosten:** CHF 475.– inkl. Tagungsunterlagen in elektronischer Form, Teilnahmebestätigung, Pausenverpflegung und Mittagessen

**Kontakt:** Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Leiterin Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), [evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch](mailto:evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch), Tel. +41 58 934 57 04 | Janine Näcker, Weiterbildungssekretariat, [janine.naecker@zhaw.ch](mailto:janine.naecker@zhaw.ch), Tel. +41 58 934 51 78

14. BIS 16. MAI 2024

## Vitafood Europe findet in Genf statt

► Die zweitägige Vitafoods Europe Conference bietet ein Programm, das sich auf die Bewältigung aktueller Herausforderungen und die Identifizierung unmittelbarer Chancen für die Nutraceutical-Industrie konzentriert. Hier sind nur einige der Berufsgruppen, die von einer Teilnahme an der Vitafoods Europe profitieren werden.

Wenn Sie in den Bereichen Nahrungsergänzungsmittel, funktionelle Lebensmittel und Getränke, Lebensmittel und Getränke im Allgemeinen, Pharmazeutika, natürliche und pflanzliche Medizin, Inhaltsstoffe und Rohstoffe arbeiten, dann ist diese Veranstaltung genau das Richtige für Sie. Treffen Sie Ihren nächsten Geschäftspartner, tauschen Sie

sich mit Vordenkern aus, finden Sie Ihre nächste grosse Produktidee, erhalten Sie Einblicke in die Trends der Branche. Nehmen Sie online und vor Ort teil.

Während der Konferenz werden Experten aus allen Bereichen datengestützte, evidenzbasierte Lösungen, neueste Forschungsergebnisse, Erkenntnisse über Inhaltsstoffe, Innovationen und Formulierungsstrategien in den Bereichen Sporternährung und aktiver Lebensstil, Gesundheit des Immunsystems und des Darms, kognitive und emotionale Gesundheit sowie gesundes Altern, Langlebigkeit und metabolische Gesundheit vorstellen. Unabhängige Zukunftsdenker aus der gesamten Branche und da-

rüber hinaus werden ihre Erkenntnisse darüber teilen, wie die Gesundheits- und Ernährungslandschaft in Zukunft aussehen könnte. Eine weitere spannende Networking-Veranstaltung würdigt die Leistungen von Frauen, von der Wissenschaftlerin bis zur CEO, die in der Nutraceutical-Industrie Wellen schlagen und den Status quo infrage stellen. Es geht uns darum, Stereotypen infrage zu stellen und Grenzen zu verschieben, also nehmen Sie unabhängig von Ihrem Geschlecht an dem Gespräch teil.

Die Vitafoods Europe Start-up Innovation Challenge bietet Start-ups im Bereich der Nutraceuticals, die auf den Gesundheits- und Wellness-Sektor abzielen, die Möglichkeit,

ihre innovativen Projekte durch ein spezielles Förderprogramm zu entwickeln. Die Vitafoods Europe Start-up Innovation Challenge bietet Start-ups aus dem Bereich der Nahrungsergänzungsmittel, die auf den Gesundheits- und Wellness-Sektor ausgerichtet sind, die Möglichkeit, ihre innovativen Projekte im Rahmen eines speziellen Förderprogramms zu entwickeln.



**Vitafoods Europe** Palexpo  
Rte François-Peyrot 30  
1218 Le Grand-Saconnex  
[www.vitafoods.eu.com](http://www.vitafoods.eu.com)

## Entdecken Sie die Vorteile des Allergie-Gütesiegels



► Das Allergie-Gütesiegel ist ein Zertifizierungsstandard von Service Allergie Suisse. Es kennzeichnet Produkte, die für Menschen mit Allergien und Intoleranzen geeignet sind. Der Standard unterstützt Hersteller und Detailhändler, die ihre innovativen Produkte und Dienstleistungen den über drei Millionen Betroffenen in der Schweiz näherbringen wollen, ohne: Wachstumsziele zu verfehlen, Marktanteile an Mitbewerber zu verlieren oder einen Imageschaden zu riskieren.

Für Hersteller und Detailhändler ist es wichtig, das Vertrauen ihrer Kundinnen und Kunden zu gewinnen und sicherzustellen, dass die Produkte deren Anforderungen gerecht werden. Durch die Zertifizierung mit dem Allergie-Gütesiegel signalisieren Sie, dass Sie die Bedürfnisse der Betroffenen ernst nehmen und sich aktiv für deren Sicherheit und Gesundheit einsetzen. Damit stärken Sie das Vertrauen in Ihre Marke und machen Ihre Produkte in einem stark wachsenden Markt

einer breiteren Zielgruppe zugänglich.

Das Allergie-Gütesiegel kann Ihnen auch helfen, sich in einem hart umkämpften Markt von anderen Anbietern abzuheben. Es zeigt Ihr Engagement für sichere Produkte und transparente Informationen, was ein Wettbewerbsvorteil sein kann. Nicht zuletzt haben Sie durch die Zertifizierung Ihrer Produkte die Gewissheit, dass diese den gesetzlichen Anforderungen entsprechen, denn das Gütesiegel steht für strenge Quali-

tätsstandards und regelmässige Kontrollen.

Für viele Menschen mit Allergien und Intoleranzen ist der Einkauf von Lebensmitteln und Non-Food-Produkten oft eine Herausforderung. Hier kann eine Zertifizierung helfen: Mit dem Allergie-Gütesiegel können sich Allergikerinnen und Allergiker darauf verlassen, dass die Produkte, die sie kaufen, für sie sicher sind. Sie finden klare und verlässliche Informationen auf der Verpackung und können auf einen Blick erkennen, welche Produkte für sie geeignet sind.

Haben Sie Fragen? Rufen Sie Beatrice Zobrist unter der Telefonnummer +41 31 359 90 08 an oder senden Sie eine Mail an [beatrice.zobrist@service-allergie.ch](mailto:beatrice.zobrist@service-allergie.ch).

**Service Allergie Suisse SA**  
Scheibenstrasse 20  
3014 Bern  
Tel. +41 31 359 90 08  
[info@service-allergie.ch](mailto:info@service-allergie.ch)  
[www.service-allergie.ch](http://www.service-allergie.ch)

## SERVICE FÜR VAKUUMPUMPEN. SWISS MADE.

Unsere Serviceteams sind im ganzen Land für Sie da. Ob für die Wartung oder die Instandhaltung ganzer Vakuumsysteme. Wir haben stets die passende Servicelösung für Sie. Einfach. Immer. In Ihrer Nähe.

Profitieren Sie von unserem Service. Für reibungslose Prozessabläufe.

[www.buschvacuum.com](http://www.buschvacuum.com)

**BUSCH**  
VACUUM SOLUTIONS

# Green Cleaning in der Lebensmittelindustrie

► Rückstände von Schokolade, Guetzi, Teig und vielem mehr stellen Betriebe der Lebensmittelindustrie täglich vor neue Herausforderungen. Nach dem Herstellungsprozess von Lebensmitteln folgt die Reinigung. Hier leistet das Dampfsaugsystem BlueEvolution gute Dienste. Hygienisch und nachhaltig werden Oberflächen, Bänder, Maschinenteile, Räder etc. mit heissem Trockendampf einfach von Lebensmittlrückständen befreit.

Dank innovativer Reinigungsgeräte ist es heute möglich, einen Beitrag zum Schutz der Umwelt und zur Erhaltung der Gesundheit der Mitarbeiter zu leisten. Die Dampfsaugsysteme der BlueEvolution-Linie werden ausschliesslich mit Leitungswasser betrieben. Auf Reinigungsmittel kann komplett verzichtet werden.



Mit 180° Grad Trockendampf und 10 bar dampfen und saugen die Geräte in einem Arbeitsgang. Verklebte oder verkrustete Oberflächen können mit dem zusätzlichen Heisswassermodul gelöst und anschliessend abgesaugt werden. Die gelösten Partikel landen im Wasserfilter und werden dort im Wasser gebunden und gleichzeitig mit blauem UVC-Licht bestrahlt, das Keime zu 99,9 Prozent inaktiviert.

Die HACCP-zertifizierten Dampfsaugsysteme von beam sind die optimale Unterstützung bei der Reinigung. Sie erfüllen nicht nur die hohen Anforderungen der Lebensmittelhygiene, sondern überzeugen im 4-Felder-Test mit einer Keimreduktion von 2,89 Log-Stufen.

Die Dampfsaugsysteme der BlueEvolution-Linie gibt

es in der Version S+ mit einer Leistung von 3500 Watt und in der Version XL+ mit einer Leistung von 7200 Watt. Diese Version wird mit Starkstrom betrieben. Innerhalb einer Minute ist das Gerät einsatzbereit. Optional sind lange Dampfschläuche erhältlich. Zudem kann die Version mit dem Edelstahlpaket abgerundet werden. Das System ist so intelligent, dass in Kombination mit dem BlueEvolution XL+ sogar Förderbänder gereinigt werden können.

## Infratek AG

Weingartenstrasse 6  
8707 Uetikon am See  
Tel. +41 44 920 50 05  
info@infratek-ag.com  
www.dampfsauger-beam.ch

# Wartungsplaner-Software optimiert die Instandhaltung

► Um Produktionsmaschinen störungsfrei zu betreiben, setzen Unternehmen der Lebensmittelindustrie auf einen Wartungsplaner. Mit dem Wartungsplaner werden ineinandergreifende Prozesse, von der Reparatur über die vorausschauende Wartung bis hin zur Instandsetzung, optimal organisiert.

Es gilt, die wiederkehrenden Wartungstermine zu steuern und zu überwachen. Es ist nicht immer leicht, den Überblick über Prüfvorschriften und Prüffristen zu bewahren. Egal, ob Geschäftsführer, Fachkraft für Arbeitssicherheit oder Sicherheitsfachkraft: Von einem Wartungsplaner als Arbeitsschutzsoftware profitieren fast alle Bereiche in einem Unternehmen.

Mit der Wartungsplaner-Software können Unternehmen sämtliche prüfungspflichtige Gegenstände leicht und schnell verwalten. Egal, ob Stapler, Maschine, Elektrogerät oder Feuerlöscher: Unternehmen sind gesetzlich verpflichtet, Arbeitsmittel, Maschinen und Anlagen regelmässig zu prüfen, um einen durchgängig hohen Arbeitsschutz gewährleisten zu können. Mit der Wartungsplaner-Software der Hoppe Unternehmensberatung wird die Pflichtaufgabe zum echten Wertschöpfungsfaktor.

Hoppe entwickelte eine smarte Wartungssoftware, die in der Lage ist, alle Maschinen zu erfassen und anstehende Wartungstermine zu verwalten.

- Maschinenwartung
- Anlagenwartung
- Leiterprüfung
- Lagerregale und Regal prüfen
- Staplerprüfung, Kranprüfung
- Arbeitsschutzsoftware

Arbeitsschutzmanagement  
Der moderne Wartungsplaner ist eine klassische Planungssoftware, auch bekannt als Wartungsprogramm, Wartungsmanager, Instandhaltungssoftware, Instandhaltungsmanager oder Wartungssoftware.

Sie bietet eine sichere Dokumentation der Wartungen, Inspektionen, Instandhaltungen, Störungen und Reparaturen. Das Tool bringt Transparenz und Rechtssicherheit im Management der Wartungen und Prüftermine.



Kostenlose Testversion jetzt anfordern:  
[www.wartungsplaner.de](http://www.wartungsplaner.de)

## HOPPE Unternehmensberatung

Beratung für Informationsmanagement  
Seligenstädter Grund 8  
DE-63150 Heusenstamm  
Tel. +49 61 046 53 27  
Fax +49 61 046 77 05  
info@Hoppe-Net.de  
[www.hoppe-net.de](http://www.hoppe-net.de)

# BEZUGSQUELLEN

## ABSAUGTECHNIK

### Kärcher AG

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

### 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.kaercher.com/ch

### KÄRCHER

## CO-PACKING

### Dima Service AG

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



## CRAFTING A WORLD OF TASTE

### NovaTaste Switzerland AG

Marktstrasse 34  
9244 Niederuzwil  
Tel. +41 71 499 34 10  
office-ch@novataste.com  
www.novataste.com



## DÜSEN

### Spraying Systems Switzerland AG

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



## FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

### Golden Fruits GmbH

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



## GLEITRINGDICHTUNGEN

### CORTech AG

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



## INDUSTRIELLE AUTOMATION

### Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

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



## KÄSELAGERUNG

### I.E.C. AG

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



## LAGERTECHNIK

### FOCO Lager- und Fördertechnik AG

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



## LEBENSMITTELARMATUREN

### HANS KOHLER AG

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



## LEBENSMITTELPUMPEN

### Gysi Pumpen AG

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



## LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

### Brenntag Schweizerhall AG

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



### Hädener Rohstoffe GmbH

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

### hädener

ROHSTOFFE

## LOGISTIK

### HKS Fördertechnik AG

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



## 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



## MECHANISCHE INSTANDHALTUNG

### BECK Industrieservices GmbH

Dorfstrasse 16  
5727 Oberkulm  
Tel. +41 62 776 40 40  
info@ebeck.ch  
www.ebeck.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



## PUMPEN

### HänyTec AG

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



### Rototec AG

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



## REINIGUNGSGERÄTE

### Kärcher AG

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



## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

### RATEX AG

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



## SCHMIERMITTEL NSF-H1-ZULASSUNG

### Brunox AG

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



## SCHMIERSTOFFE NSF-H1, 3H, HT1

### MOTOREX AG

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



## SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

### Hobako AG

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



## SCHÜTTGUTTECHNIK

### J&E MAIER AG

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



## VAKUUMLÖSUNGEN

### Busch AG

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



## WAAGEN

### Sulser Waagen GmbH

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



## WASSERSPENDER

### Kärcher AG

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



# NEU Abonnement Online & Print



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

Mit einem Abonnement verpassen Sie  
**keine News und Trends.**

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



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



## IF ONLY SHE HAD KNOWN

### Lebensmittelsicherheit: seit 1969 kein Märchen mehr

Sichere Lebensmittel sind für uns kein Märchen, keine abstrakte Idee. Sie sind für uns und für unsere Kunden entlang der Lebensmittelkette ein reales Anliegen. Denn anders als Schneewittchen soll der Verbraucher Lebensmittel guten Gewissens konsumieren können.

Mit unserem umfassenden Portfolio an Automatisierungstechnik, den Gesamtlösungen zur Digitalisierung und mit unserer langjährigen Branchenerfahrung unterstützen wir Sie dabei, Ihre Lebensmittelproduktion noch sicherer zu machen. ifm – close to you.

ifm electronic ag  
Altgraben 27 · 4624 Härkingen  
Telefon 062 388 80 30  
info.ch@ifm.com

[ifm.com/ch/de](https://ifm.com/ch/de) sensors. software. solutions.