



LEBENSMITTEL INDUSTRIE

34 APRIL
2026

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

FUTURE FOOD SYMPOSIUM

12 | Zukunft
heute gestalten

PRONATEC

18 | 50 Jahre
Biopionierin

UKRAINE

25 | Trotz allem leistungs-
fähig und lieferbereit

EVENTS

32 | Interpack – Verpackungs-
branche im Wandel



«Nachhaltige Wertschöpfung
entsteht dort, wo
Partnerschaft gelebt wird!»

Marco Fischer, CEO der Nungesser AG

zhaw



Studiengang 2026

CAS in

Lebensmittelrecht

Jetzt
anmelden!

Life Sciences und
Facility Management



www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht

CANNED FUTURE

MAY 5–8, 2026



**MET
PACK®
2026**

**11th INTERNATIONAL
TRADE FAIR FOR
METAL PACKAGING**
www.metpack.de

MESSE
ESSEN



PETER JOSSI
Chefredaktor

Qualität, Innovation – stabile Partnerschaften

► «Nachhaltige Wertschöpfung entsteht dort, wo Partnerschaft gelebt wird!», fasst Marco Fischer, CEO der Nungesser AG, seine unternehmerische Leitlinie zusammen. Im Titelinterview stellt er das Unternehmen und seine Rolle namentlich für die Back- und Süswaren-Branche vor. Die Komplexität in der Beschaffung von Lebensmittelszutaten habe deutlich zugenommen, stellt Marco Fischer fest. Nachhaltiges Handeln bedeute daher auch: «Hohe Zuverlässigkeit und die Überzeugung, entlang der gesamten Wertschöpfungskette einen echten Mehrwert zu schaffen. So arbeiten wir beispielsweise ausschliesslich mit Partnern zusammen, die faire Arbeitsbedingungen und faire Preise gewährleisten.»

Als echter «Bionier» kann Pronatec bereits auf über ein halbes Jahrhundert Unternehmensgeschichte zurückblicken. David Yersin, CEO und Geschäftsleiter zu den Aufbauzeiten: «Am Anfang stand die Vision meines Vaters Albert Yersin. Er strebte danach, einen positiven gesellschaftlichen Beitrag zu leisten.» Von der Beschaffung bei den Kleinbauern über Fermentation und Export bis hin zu Verarbeitung und Verkauf sind alle Prozessschritte in der Hand von Pronatec. Seit der Gründung 1976 wächst das Unternehmen gemeinsam mit Kunden und Kleinbauern. Vom weltweit ersten Bio-Rohrzucker, der ersten biologischen Fairtrade-Schokolade bis zur ersten vollständigen Bio-Kakaofabrik steht das Unternehmen für Pionierarbeit. Die vollständig rückverfolgbaren Qualitätsprodukte aus der Bio-Kakaoverarbeitung finden heute sogar Abnehmer in der konventionellen Verarbeitung.

Die Schweizer Schokoladebranche insgesamt steht derzeit im Gegenwind der globalen marktpolitischen Turbulenzen und ist dadurch starkem Druck ausgesetzt. Für Dr. Roger Wehrli, Direktor Chocosuisse und Geschäftsführer Biscosuisse, bleibt dennoch klar: «Die Branche wird weiterhin auf Qualität, Innovation und stabile Partnerschaften setzen und dabei auf verlässliche Rahmenbedingungen angewiesen sein, um ihre Wettbewerbsfähigkeit langfristig zu sichern.»

Die Zukunftsgestaltung der Ernährungswirtschaft kann angesichts der vielfältigen Herausforderungen nur als Gemeinschaftswerk gelingen. Die Lebensmittelbranche steht vor neuen Erwartungen, schnellen Innovationszyklen und steigender Marktkomplexität. Die 7. Ausgabe des Future Food Symposiums am 5. Februar 2026 in Zürich bot eine Vielfalt an Inspirationen für die Zukunft der Ernährungswirtschaft. Unter dem Leitgedanken «Zukunft gestalten entlang der Go-To-Market-Kette» zeigte die Veranstaltung auf, wie erfolgreiche Produkte heute entstehen. Das Symposium stand unter der gemeinsamen Trägerschaft des Innovationsnetzwerks Swiss Food Research und der Branchenverbände SVIAL und SGLWT.

Trotz der extremen Erschwernisse erzielt die ukrainische Ernährungsbranche und insbesondere der Bio-Sektor beeindruckende Erfolge. Die existenzielle Dauerbedrohung der Verarbeitungs- und Logistikinfrastruktur hat eine noch stärkere Professionalisierung und ständige Innovation zur Folge. Erst dadurch wird beispielsweise der europaweite Durchbruch in der TK-Beerenvermarktung leistbar. Der Export wird derzeit erfolgreich ausgebaut. Über den traditionellen Export von Rohstoffen hinaus etablieren sich ukrainische Bio-Spezialitäten derzeit unter dem richtungsweisenden Lead der skandinavischen Länder in den Verkaufsregalen des westeuropäischen Biofach- und Detailhandels.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch

Ruhm und Ehre für Ihre Verpackungslösungen

Swiss Packaging Award 2026

Gesucht - die innovativsten Verpackungen

Einreichungen vom 02. März bis am 15. Mai 2026

Preisverleihung am 10. September 2026

Der Swiss Packaging Award steht für innovative und zukunftsweisende Verpackungslösungen in der Schweiz. Ein Sieg oder eine Nominierung bringt dem Unternehmen hohe Aufmerksamkeit, bestätigt die eigene Leistung und motiviert die Mitarbeitenden. Die Gewinner qualifizieren sich zudem automatisch für die World Star Packaging Awards, dem internationalen Verpackungswettbewerb.

2026





● INTERVIEW

8 Beschaffung im Spannungsfeld **globaler Herausforderungen**

● CARTE BLANCHE

14 Ernährungsforum Zürich: Ein Netzwerk stellt sich vor

● ORGANISATION + WIRTSCHAFT

11 SGLWT – Startschuss für vertiefte Kooperation

12 Future Food Symposium – Zukunft heute gestalten

16 Schweizer Süswarenindustrie unter Druck

● PRODUKTION + TECHNIK

18 50 Jahre Biopionierin von der Ernte bis zur Verarbeitung

20 TK-Backwaren – Integration und Eigenständigkeit?

22 Bio-Ukraine – leistungsfähig und lieferbereit

24 Massgeschneiderte **Reinraumtechnik**

● RUBRIKEN

3 Hors d'œuvre

6 Entrée

27 Events

33 Marktplatz

34 Bezugsquellen

FOTOS: TITEL: NUNGESSER AG
INHALT: SGLWT, CHOCOSUISSE, NATIONAL PAVILION OF UKRAINE AT BIOFACH 2026, DYNNOVO AG

● IMPRESSUM

VERLAG

B2B Swiss Medien AG
Lebensmittel-Industrie
Spielhof 14a, 8750 Glarus
Tel. +41 (0) 55 645 37 50
verlag@b2bswissmedien.ch
www.lebensmittelindustrie.com

GESCHÄFTSFÜHRERIN

Petra Zentner, Tel. +41 (0) 55 645 37 53
petra.zentner@b2bswissmedien.ch

CHEFREDAKTOR

Peter Jossi, peter.jossi@b2bswissmedien.ch

REDAKTION

Petra Zentner

INSERATE

Justine Gisler
justine.gisler@b2bswissmedien.ch

Cornelia Köster
cornelia.koester@b2bswissmedien.ch



Gedruckt
in der Schweiz

ABONNEMENTE

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

LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT

AVD GOLDACH AG, 9403 Goldach
www.avd.ch

COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

35. JAHRGANG ISSN 1420-5939

PFAS flächendeckend in Schweizer Böden nachgewiesen

► PFAS kommen in der Schweiz flächendeckend vor, erhöhte Belastungen finden sich jedoch nur an spezifischen Standorten. Eine neue Auswertung bündelt über tausend Messungen zur Belastung der Schweizer Böden mit PFAS und zeigt damit ein genaueres Bild der Belastungssituation. Für die Übersicht haben Forschende der ZHAW und der ETH Zürich im Auftrag des Bundesamts für Umwelt BAFU 1070 PFAS-Bodenmessungen zusammengetragen und ausgewertet. Die Auswertung zeigt, dass PFAS in über 99 Prozent der Bodenproben nachweisbar sind. Erhöhte Belastungen finden

sich auf Flächen mit vermutetem Einsatz von Löschschaum oder Klärschlamm.

Die Messungen stammen aus kantonalen Untersuchungen und der Nationalen Bodenbeobachtung. Der mittlere PFAS-Gehalt (Median) liegt bei 2,4 Mikrogramm pro Kilogramm und ist damit über dem Median von 1,4 Mikrogramm pro Kilogramm der ZHAW-Studie aus dem Jahr 2022. Der Unterschied lässt sich methodisch erklären: Während die Studie von 2022 die Grundbelastung der Schweizer Böden abbildete, enthält die neue Auswertung auch Messungen aus kantonalen Untersuchungen



zu Siedlungsböden oder Verdachtsflächen. «Die Auswertung zeichnet ein umfassenderes Bild der Belastungssituation der Schweizer Böden

und unterstreicht, dass PFAS flächendeckend in den Böden vorhanden sind», sagt ZHAW-Experte Basilius Thalmann, Mitautor der Studie.

GV Genossenschaft Gran Alpin 2026



► Am 17. März 2026 fand in Wengen die GV der Genossenschaft Gran Alpin 2026 statt. Nach dem offiziellen Teil stand die Podiumsdiskussion «Vom Acker auf den Teller – Bergackerbau der Zukunft» auf dem Programm. Dabei wurden ak-

tuelle Herausforderungen und Chancen des Bergackerbaus aufgezeigt und innovative Ansätze für eine nachhaltige Weiterentwicklung diskutiert. Die Runde stiess auf grosses Interesse und lieferte wertvolle Impulse für die Zukunft.

Branchenorganisation Milch zieht klare Schlüsse

► Der Vorstand der Branchenorganisation Milch (BO Milch) nahm Anfang März 2026 eine Lagebeurteilung vor. Die Milcheinlieferungen lagen im Dezember und Januar bis zu 10 Prozent über dem Vorjahr. Das im Januar gesetzte Marktsignal scheint nun aber Wirkung zu entfalten. Die extrem hohe Milchproduktion der vergangenen Wochen beginnt in diesen Tagen etwas zurückzugehen und nähert sich derzeit einem Plus von 5 Prozent. Nach wie vor sind die Einlieferungen über den im normalen Markt absetzbaren Mengen, sodass der Vorstand an sich für eine weitere Reguliermenge entschieden hat.

In seiner Analyse des Milchmarkts ist der Vorstand auch auf die aktuelle politische Diskussion rund um die hohe Überproduktion eingegangen. Es sind die exzellenten Witte-

rungsbedingungen, die im vergangenen Jahr dazu geführt haben, dass ohne zusätzliche Einflussfaktoren mehr Milch gemolken wurde. Die BO Milch warnt deshalb vor übermässigem politischem Aktivismus und betont, dass der Milchmarkt grundsätzlich robust ist. So ist der Veredelungsverkehr von Butter und Milchpulver im Jahr 2025 zurückgegangen, der Käsaussenhandel weist ausgeglichene Import- und Exportzahlen auf, und auch der Absatz von Molkereiprodukten entwickelt sich erfreulich.

In den kommenden Wochen und Monaten wird sich die BO Milch intensiv damit befassen, die richtigen Schlüsse aus der aktuellen Situation zu ziehen. Der Vorstand hat dazu ein neues Gremium eingesetzt.

Wachstum durch Diversifizierung

► Im Jahr ihres 140-jährigen Bestehens schliesst die Gruppe Minoteries SA (GMSA) das Geschäftsjahr 2025 trotz eines anspruchsvollen Marktumfelds im Bereich Backmehl mit einem Umsatzwachstum von 4,7 Prozent auf CHF 151'858'000 (2024: CHF 145'045'000) ab. Das EBIT stieg auf CHF 5'874'000 (+9,1 Prozent), während das Nettoer-

gebnis mit CHF 5'433'000 (+0,8 Prozent) stabil blieb. Das Jahr war von zwei wichtigen strategischen Ereignissen geprägt: der Eröffnung der Moulin du Valais SA und der Übernahme der Schweizerischen Schälzmühle E. Zwicky AG. Trotz eines Rückgangs der Absatzmengen auf dem Markt für Backmehl und eines intensiven Preis-

kampfs verzeichnet die Gruppe dank ihrer Diversifizierung und einer strengen Kostenkontrolle eine positive Entwicklung aller Finanzkennzahlen.

GMSA setzt seine Nachhaltigkeitsstrategie konsequent fort und verpflichtet sich, seine im Rahmen der Roadmap 2030 klar definierten ESG-Ziele (Umwelt, Soziales und Un-

ternehmensführung) zu erreichen. Im Jahr 2025 spielte das Green Team innerhalb des Unternehmens eine zentrale Rolle. In regelmässigen Sitzungen koordinierte es Initiativen zur Reduzierung der Treibhausgasemissionen, zur Verbesserung der Energieeffizienz und zur Entwicklung nachhaltiger Lieferketten.

Erfolgsgeschichte Tartelettes

► Seit 10 Jahren begeistert die Schweizer Tartelettes-Herstellerin Hug AG ihre Kundinnen und Kunden im In- und Ausland mit den Butter-Tartelettes der Produktlinie «Filigrano Collection». Was einst als Versuch begann, die dünnwandigsten Tartelettes zu entwickeln, hat sich zu einem vielfältigen Sortiment mit 35 Artikeln entwickelt – von süss bis salzig, von klassischen bis zu aussergewöhnlichen Formen und Geschmacksrichtungen.

Die Vielfalt ist so filigran wie ihr Name.

Die Filigrano-Tartelettes stehen für feinste Schweizer Backkunst. Ihre geraden, besonders dünnen Wände und der unverwechselbar buttrige Geschmack machen sie einzigartig. Hergestellt werden sie ausschliesslich aus hochwertigen Schweizer Zutaten – in einer der modernsten Backwarenproduktionen der Schweiz. Ein feiner, geschmacksneutraler Überzug im Innern der

Tartelettes sorgt für eine lange Standfestigkeit. Auch nach dem Füllen bleiben sie knusprig und formstabil. Das schafft maximale Planungssicherheit im Arbeitsalltag.



Starkes Geschäftsjahr 2025: Coop wächst in allen Bereichen



► Coop erzielte im Jahr 2025 einen Umsatz von CHF 35,5 Milliarden. Die Zunahme gegenüber dem Vorjahr beträgt währungsbereinigt CHF 782 Millionen respektive 2,3 Prozent. Coop ist sowohl im Detailhandel als auch im Grosshandel und in der Produktion gewachsen. Diese positive Entwicklung ist unter anderem auf die zahlreichen neuen Kund:innen zurückzuführen.

Im Vergleich zum Vorjahr stieg der Gewinn um CHF 21 Millionen auf CHF 606 Millionen, während Coop weiterhin

umfassend in attraktive Preise investierte. Der erwirtschaftete Gewinn verbleibt vollständig im Unternehmen und wird reinvestiert. Coop konnte den Personalbestand auf insgesamt 97'275 Beschäftigte erhöhen und begrüsst eine Rekordzahl von 1270 neuen Lernenden. Im Detailhandel stieg der Gesamtumsatz auf CHF 21,2 Milliarden. Dabei erhöhte sich der Nettoerlös der Coop-Supermärkte inklusive coop.ch um CHF 316 Millionen auf CHF 12,4 Milliarden, was einem Wachstum von 2,6 Pro-

zent entspricht. Der Bereich Grosshandel/Produktion stieg im Gesamtumsatz währungsbereinigt um 3,2 Prozent auf CHF 17,2 Milliarden.

Im Bereich Nachhaltigkeit wuchs der Nettoerlös um CHF 351 Millionen auf CHF 6,9 Milliarden, wodurch Coop ihre führende Rolle in diesem Bereich weiter festigt. Coop bietet das umfangreichste nachhaltige Sortiment im Detail- und Grosshandel. Der Bio-Bereich erzielte dabei einen Nettoerlös von CHF 2,4 Milliarden.

PERSONALIEN



Der Fachhochschulrat des Kantons Zürich hat **Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier** zur Professorin für «Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement» am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW ernannt. Mit dieser Auszeichnung ehrt der Fachhochschulrat eine aussergewöhnliche Expertin und Brückenbauerin zwischen Wissenschaft, Praxis und Gesellschaft.



Die Leitungsgremien der beiden Branchenverbände Chocosuisse und Bisco-suisse haben einen neuen Präsidenten nominiert: Nationalrat **Martin Candinas** wird der Generalversammlung vom 12. Juni 2026 als neuer Präsident der beiden Verbände vorgeschlagen.



Beschaffung im Spannungsfeld globaler Herausforderungen

Marco Fischer ist CEO der Nungesser AG. Er stellt das Unternehmen und seine Rolle namentlich für die Back- und Süsswaren-Branche vor.

► PETER JOSSI

Bitte geben Sie eine Übersicht zum Unternehmen und Ihrer Funktion.

Seit der Übernahme des Unternehmens durch unsere Familie 2014 bin ich CEO und Delegierter des Verwaltungsrats der Nungesser-Gruppe. Nungesser ist ein traditionsreiches Beschaffungsunternehmen mit Fokus auf die Futtermittel- und Lebensmittelindustrie.

Im Bereich der Lebensmittelzutaten konzentrieren wir uns insbesondere auf Saaten, Hülsenfrüchte und Nüsse, die wir für Kunden in der Schweiz und ganz Europa beschaffen. Unsere Rohwaren stammen überwiegend aus Entwicklungs- und Schwellenländern. Das erfordert eine präzise Steuerung globaler Lieferketten, ein aktives Management geopolitischer Risiken sowie langfristige, vertrauensvolle Partnerschaften vor Ort.

Unsere Unternehmensphilosophie basiert auf nachhaltigem Handeln, hoher Zuverlässigkeit

und der Überzeugung, dass wir entlang der gesamten Wertschöpfungskette echten Mehrwert schaffen; für unsere Kunden, unsere Partner im Ursprung und die Endverbraucher.

Welche Ihrer Produkte sind für die Back- und Süsswaren-Branche von besonderer Bedeutung?

Für die Backwarenindustrie liefern wir ein breites Sortiment an Saaten, von Sonnenblumenkernen und Leinsaat bis zu Spezialitäten wie Sesam, Chia oder Quinoa, die zunehmend in gesundheitsorientierten Backanwendungen eingesetzt werden.

In der Süsswarenindustrie stehen unsere Nussprodukte im Vordergrund. Besonders stark nachgefragt sind unsere Haselnuss- und Walnussportfolios in verschiedensten Qualitäten und Verarbeitungsstufen, von ganzen Nüssen über Präparate bis hin zu Pasten. Sie bilden zentrale Bestandteile für viele Anwendungen unserer Industriekunden.

«Die Komplexität in der Beschaffung von Lebensmittelzutaten hat deutlich zugenommen.

Welche Rolle, Aufgaben und Dienstleistungen übernehmen Sie genau?

Unser Hauptfokus liegt auf der weiterverarbeitenden Lebensmittelindustrie. Für diese Kunden übernehmen wir ein umfassendes Leistungsspektrum bezüglich Qualitätskontrolle und Analysemanagement, zudem gehören zu unseren Aufgaben der Warentransport, Importlogistik, Zwischenlagerungen und Versorgungssicherheit bis hin zu Finanzierung, Risikomanagement und Terminsteuerung.

In den letzten Jahren haben wir unser Dienstleistungsportfolio zudem gezielt erweitert: Wir bieten heute zusätzliche Verarbeitungsleistungen wie Rösten, Abpacken, Brechen oder weitere wertschöpfende Bearbeitungsschritte direkt am Produkt an.

Bitte geben Sie uns eine Übersicht zur Beschaffung Ihrer wichtigsten Produkte.

Wir beziehen unsere Rohstoffe überwiegend direkt aus den Ursprungsländern und arbeiten dort seit vielen Jahren eng mit Produzenten und Verarbeitern zusammen. Unser Ziel sind faire, langfristige und für beide Seiten wertstiftende Partnerschaften, die uns gemeinsam in Qualität, Zuverlässigkeit und Verarbeitungskompetenz weiterbringen.

Ein zentraler Bestandteil unserer Beschaffungsstrategie ist die Nachhaltigkeit; in ökologischer, sozialer und ökonomischer Hinsicht. Wir legen besonderen Wert auf verantwortungsvolle Arbeitsbedingungen und transparente Prozesse entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Vor Kurzem haben Sie über den Zusammenschluss mit der Birlin-Mühle informiert – welche Vorteile verbinden sich damit?

Für unsere Kunden, insbesondere aus der Süßwarenindustrie, ergeben sich durch den Zusammenschluss mehrere klare Vorteile.

Erstens stärken wir damit unser Produkt- und Markt-Know-how im Haselnussgeschäft. Dadurch können wir unseren Kunden eine unabhängige, fundierte Einschätzung der verschiedenen Ursprungsländer bieten.

Zweitens konnten wir durch die erweiterte Zusammenarbeit unsere Produzentenpartnerschaften deutlich vertiefen und ausbauen. Für alle zentralen Kundenbedürfnisse und Produktkategorien, wie Präparate, Bio-Qualitäten oder Pasten, verfügen wir heute über verlässliche, qualitativ hochstehende Partner in den wichtigsten Ursprungsländern.

Darüber hinaus entstehen durch den Zusammenschluss wertvolle Synergien in operativen Bereichen wie der Logistik. Diese ermöglichen uns effizientere Abläufe, stabilere Lieferketten und eine noch zuverlässigere Versorgung unserer Kunden.

Welche Herausforderungen stellen sich aktuell besonders – wie gehen Sie damit um?

Die Komplexität in der Beschaffung von Lebensmittelzutaten hat deutlich zugenommen. Zentrale Einflussfaktoren sind geopolitische Risiken wie aktuell nun auch im Nahen Osten. Dazu kommen die bekannten klimatischen Veränderungen und stark volatile Ernteergebnisse. Praktisch jedes Jahr zeigen zwei bis drei Produkte extreme Preisschwankungen aufgrund externer Faktoren – dieses Jahr etwa die Haselnüsse und Chia.

Um diese Herausforderungen zu bewältigen, setzen wir auf eine Kombination von Massnahmen. Nur so können wir unsere Kunden zuverlässig und bedarfsgerecht beliefern.

Wir setzen auf langfristige Partnerschaften, die uns eine hohe operative Flexibilität ermöglichen. Wichtig ist das kontinuierliche Monitoring aller relevanten Ursprungsländer, was uns auch die aktive Entwicklung neuer Ursprünge erschliesst, um unsere Beschaffung

« Nachhaltiges Handeln bedeutet für uns: hohe Zuverlässigkeit und die Überzeugung, entlang der gesamten Wertschöpfungskette einen echten Mehrwert zu schaffen.





resilienter zu machen. Dabei ist das professionelle Risikomanagement fest in unserer Unternehmens-DNA verankert.

Sie engagieren sich stark bezüglich Nachhaltigkeits-Best-Practices und Wertschöpfungs-Kooperationen – welche Vorteile ergeben sich daraus?

Die Regulierungen der Lebensmittelsicherheit, der komplexen Bioanforderungen und weiterer Nachhaltigkeitsstandards bringen grosse Aufwände mit sich.

Durch unsere enge Zusammenarbeit im Ursprung kennen wir die lokalen Bedingungen sehr genau – vom Anbau über soziale Standards bis hin zu Qualitätsparametern. Diese Nähe ermöglicht stabile Qualitäten, geringere Risiken für unsere Kunden sowie insgesamt eine glaubwürdige Nachhaltigkeitsleistung.

Wir arbeiten ausschliesslich mit Partnern zusammen, die faire Arbeitsbedingungen und faire Preise gewährleisten. Besonders wichtig ist uns, dass Kleinbauern in Entwicklungsländern konkret profitieren – etwa durch verbesserte Einkommen, Zugang zu Bildung oder Risikoabsicherung. Regelmässige Besuche, unabhängige Audits und unsere eigenen Richtlinien schaffen Transparenz und stellen sicher, dass Standards nicht nur formell erfüllt, sondern täglich gelebt werden.

Welche Bedeutung nehmen für Sie Bioqualität und weitere Standards ein?

Bioqualität und Nachhaltigkeitsstandards gewinnen für unsere Kunden seit Jahren stark an Bedeutung. Unser Bio- und Nachhaltigkeitsportfolio wächst entsprechend überproportional. Während die Schweiz bereits eine hohe Marktdurchdringung aufweist, sehen wir auch in vielen europäischen Märkten eine deutlich steigende Nachfrage nach zertifizierten, transparenten und nachhaltig produzierten Rohwaren.

Mehr als die Hälfte unserer Lieferanten ist heute bio-zertifiziert oder verfügt über anerkannte externe Nachhaltigkeitszertifizierungen und -audits. Gleichzeitig arbeiten alle unsere Partner im Ursprung nach klar definierten Nachhaltigkeitskriterien. Dadurch können wir unseren Kunden nicht nur qualitativ hochwertige Rohwaren liefern, sondern auch eine verlässliche, auditierbare und glaubwürdige Nachhaltigkeitsleistung entlang der gesamten Lieferkette gewährleisten.

Bezüglich Nachhaltigkeitsbewertung arbeiten Sie mit der Organisation EcoVadis zusammen – die Beweggründe dafür?

EcoVadis ist einer der weltweit führenden Anbieter von Nachhaltigkeitsratings und bewertet Unternehmen anhand international anerkannter Standards. Wir wurden im vergangenen Jahr mit der Goldmedaille ausgezeichnet – das bedeutet: Top 5 Prozent aller bewerteten Unternehmen unserer Kategorie.

Für uns ist EcoVadis besonders wichtig, weil viele unserer Kunden EcoVadis zunehmend in ihre Lieferantenbewertung integrieren. EcoVadis berücksichtigt und unterstützt zudem unsere Anstrengungen in der nachhaltigen Beschaffung explizit – und somit einen Kern unseres Geschäftsmodells.

Welche konkreten Optimierungen ergeben sich aus den vorhandenen Zertifizierungen und der Nachhaltigkeitsbewertung?

Zertifizierungen und Bewertungen liefern uns gezielte Rückmeldungen, die wir aktiv zur Weiterentwicklung nutzen. Auf Basis dieses Feedbacks konnten wir die Kommunikation mit unseren Lieferanten zu nachhaltigen Beschaffungsanforderungen weiter professionalisieren und dadurch konkrete Verbesserungen der Arbeitsbedingungen für Mitarbeitende im Ursprung erzielen. Die insgesamt stärkere Sensibilisierung unseres Teams für Nachhaltigkeitsthemen, erleichtert die systematischere Identifikation von Best-Practice-Lösungen bei Besuchen vor Ort. All diese kontinuierlichen Verbesserungsprozesse schaffen messbaren Mehrwert entlang der gesamten Lieferkette.

« Wir arbeiten ausschliesslich mit Partnern zusammen, die faire Arbeitsbedingungen und faire Preise gewährleisten.

Welche «offenen Baustellen» sehen Sie – auch mit Blick auf die ganze Branche?

Eine der grössten Herausforderungen bleibt die Transparenz in globalen Lieferketten. Viele Rohwaren durchlaufen mehrere Stationen, wodurch Rückverfolgbarkeit und soziale Standards nicht immer vollständig nachvollziehbar sind.

Weitere zentrale Herausforderungen bringen soziale und ökologische Fragestellungen im Ursprungsland mit sich. Dazu kommen steigende regulatorische Anforderungen und insgesamt die steigende Komplexität bei gleichzeitigem Kostendruck.

Als Branche müssen wir Wege finden, diese Komplexität zu bewältigen, ohne Lieferketten zu überlasten. Für Nungesser ist die Weiterentwicklung der Transparenz und der langfristigen Partnerschaften im Ursprung ein strategisches Kernthema.

Vielen Dank für das Gespräch!



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



Matthias Signorelli (Präsident VIAL) und Marc Lutz (Präsident SGLWT) nach der Unterzeichnung der Partnerschaftsvereinbarung.



Leandro Sutter und Chaly Narozni, beide Studierende der Lebensmittelwissenschaften im 6. Semester, beim Empfang des 1. und 2. Preises am VIAL-SGLWT-Kahoot.

Startschuss für vertiefte Kooperation

Am 12. März 2026 fand an der ETH in Zürich Historisches statt. Im traditionellen «Donnerstagsbier»-Rahmen feierten SGLWT und VIAL den Ausbau ihrer Zusammenarbeit.

► HERVÉ TAYAOUT PERRET

Die SGLWT (Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie) und der VIAL (Verein der Studierenden der Agrarwissenschaften und Lebensmittelwissenschaften und Ernährung) haben ihrer engeren Verbindung und Zusammenarbeit feierlich den Startschuss gegeben.

Ein zentrales Ziel dieser Partnerschaft ist, den Studierenden der Agrar- und Lebensmittelwissenschaften schon ab Anfang Studium eine Vernetzung innerhalb der Lebensmittelindustrie zu ermöglichen und ihnen dadurch den späteren Einstieg ins Berufsleben zu vereinfachen. Ergänzend dazu sind gemeinsame Ziele die Förderung der wissenschaftlichen Nachwuchskräfte in den erwähnten Bereichen

sowie die Weiterentwicklung eines einmaligen Netzwerkes zwischen Studierenden, Forschenden und weiteren Fachleuten der Lebensmittelbranche sowie der -Industrie.

Der Anlass wurde im Rahmen eines traditionellen «Donnerstagsbiers» durchgeführt und fand in Anwesenheit sehr zahlreicher Studierenden und der Vorstände beider Organisationen bei bester, ausgelassener Stimmung statt. Zur guten Laune beigetragen hat neben selbstverständlich selbst gebrautem Bier und handwerklich ebenso gekonnt selbst gebackener Pizza auch ein vom Präsidium beider Organisationen organisiertes und moderiertes Kahoot.

Dabei konnten die Teilnehmenden nicht nur viel über die Lebensmittelwelt, die ETH und den VIAL sowie die SGLWT

lernen, sondern auch tolle Preise gewinnen, wie zum Beispiel eine kostenlose Teilnahme am «Ochs am Spieß» (am 30. April 2026, unbedingt notieren!) sowie hochwertigen Wein und Schokolade eines bedeutenden CH-Produzenten. Und wie immer, wenn die Stimmung besonders toll ist: Einige Teilnehmende machten sich erst in den frühen Morgenstunden auf den Heimweg.

Der Startakt zu einer vertieften Zusammenarbeit zwischen der SGLWT und dem VIAL war ein rundum gelungener Event, weshalb sich beide Organisationen auf die weitere Zusammenarbeit zum Nutzen aller Mitglieder freuen.



Hervé Tayaout Perret,
Vize-Präsident SGLWT

SGLWT

B2B

search

Suchen - Finden - Deal

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

QR Code



Zukunft heute gestalten

Die 7. Ausgabe des Future Food Symposiums am 5. Februar 2026 in Zürich bot eine Vielfalt an Inspirationen für die Zukunft der Ernährungswirtschaft.

► PETER JOSSI

Die Lebensmittelbranche steht vor neuen Erwartungen, schnellen Innovationszyklen und steigender Marktkomplexität. Unter dem Leitgedanken «Zukunft gestalten entlang der Go-To-Market-Kette» zeigte die Veranstaltung auf, wie erfolgreiche Produkte heute entstehen – von früher Marktvalidierung über nutzerzentrierte Entwicklung und starke Markenführung bis hin zu den wirtschaftlichen Realitäten im Handel.

Innovation als Gemeinschaftswerk

Das Symposium stand unter der gemeinsamen Trägerschaft des Innovationsnetzwerks Swiss Food Research und der Branchenverbände SVIAL und SGLWT. Das Future Food Symposium wurde zudem von der SATW, der Schweizerischen Akademie der technischen Wissenschaften, und dem Kanton Zürich unterstützt.

SGLWT-Präsident Marc Lutz moderierte durch die Tagung. Als Auftakt bedankte er sich beim Team von Swiss Food Research für die Hauptorganisation des Branchenevents. Corinne Stämpfli, Communication Manager Swiss Food Research, betont im Rückblick die Bedeutung von Vernetzungs-Events dieser Art: «Die Zusammenarbeit von SVIAL, SGLWT und Swiss Food Research hat gezeigt, wie wichtig starke Netzwerke sind, um Innovationen im Ernährungssystem voranzubringen. Erst durch die Bündelung unterschiedlicher Perspektiven aus Wissenschaft, Wirtschaft und Praxis entsteht der Dialog, der neue Ideen tatsächlich in Bewegung bringt.»

«Wir werden gemeinsam wichtige Erkenntnisse gewinnen, wie wir Innovationen an den Markt bringen und was es zu beachten gibt», so der Ausblick von Marc Lutz zu Beginn der Tagung. Im Fokus der vielfältigen Referate stand die Fragestellung: «Wie bringen wir Innovationen wirklich in den Markt – wirksam, relevant und mit Blick auf die Zukunft?».

Vielfältige Keynote-Inspirationen

Jérôme Meyer gab Einblick in die Praxiserfahrung des Detailhandels und das Themenfeld

«Nachhaltige Kaufentscheide zugänglich machen: Vom Konsumtrend zur Konsumwende – wie Aldi nachhaltige Kaufentscheide zugänglich macht». Seit Oktober 2020 ist er Geschäftsführer von Aldi Schweiz. In dieser Zeit hat er die Nachhaltigkeit stark ausgebaut, sei es mit einem eigenen Bio-Label mit strengen Anforderungen oder dem Verzicht auf Flugware.

«Schnelles Testen von Produkten für einen erfolgreichen Markteintritt» lautete der Referatstitel von Markus Wanner, Trade Market Intelligence (TMI). Diese wurde vor 12 Jahren als Inhouse-Promotionsagentur der Migros gegründet. 2019 wurde die TMI dann aus der Migros ausgegliedert und Wanner war Teil des Management-Buy-outs, jetzt ist er selbstständiger Unternehmer.

Andreas Felder von der Branding-Agentur Rembrand sprach über «Marken, die bewegen – Markenaufbau als Erfolgsfaktor in der Vermarktung.» Er arbeitet seit 25 Jahren in den Bereichen Verkauf, Marketing und Unternehmenskommunikation. Seine Schwerpunkte sind die Dienstleistungsbranche und die Konsumgüterindustrie und er weiss genau, wie man Marken aufbaut, die bewegen.

«Commercial Truths & Scaling Sustainable Ideas», so der Inputtitel von Costas Papaikonomou (Una Terra), geprägt von 25 Jahren Erfahrung im Bereich Innovation in der Konsumgüterbranche. Seine Erkenntnisse sind auch in sein Buch «Disruption Fallacy» eingeflossen – ein Kernzitat daraus: «You might need to break eggs to make an omelet but that's no excuse to burn down the entire kitchen.»

Kartoffel weist den Weg

«Wir müssen gut sein, aber das ist keine Garantie, dass das Produkt den Konsumenten anspricht. Ich habe heute ein paar inspirierende Einsichten gehabt, es waren fantastische Speaker, die es geschafft haben, mich zu berühren», so Marc Lutz in seinem Tagungs-«Wrap-up».

Zur Eröffnung der Tagung hatte Marc Lutz die Kartoffel-Verbreitung in Europa als historisches Fallbeispiel für eine erfolgreiche Marktinno-

tion angeführt und an die bekannte Erzählung über den Preussenkönig Friedrich II. erinnert. In der Schweiz gab es keinen König, so Lutz: «Aber auch bei uns gab es viel Skepsis und vor allem in Gebieten, in denen das Getreide nicht so gut wächst, gab es erste zaghafte Versuche.» Was aber für den ersten Durchbruch sorgte, war die Hungersnot von 1770/71, als schlechte Ernten und strukturelle Probleme der Getreideversorgung zu einer schweren Hungersnot in weiten Teilen der Eidgenossenschaft führten.

«Es hat sich seither viel verändert, aber die Skepsis der Konsumenten bleibt. Es braucht wahnsinnig viel, bis wir unsere Ernährungsge-
wohnheiten ändern. Auch wenn wir wissen, dass die neuen Produkte nachhaltiger sind, gesünder sind und das Klima schonen, kaufen wir am

Ende doch wieder das, was wir kennen», so das Fazit von Marc Lutz.

Corinne Stämpfli, Communication Manager Swiss Food Research, zieht im Rückblick eine positive Bilanz: «Das Future Food Symposium 2026 hat eindrücklich gezeigt, was es braucht, um Food-Innovationen mit Wirkung und Zukunft an den Markt zu bringen: den Austausch zwischen Forschung, Industrie, Handel und Start-ups sowie Formate, in denen Innovationen nicht nur diskutiert, sondern direkt erlebbar werden. Die Verbindung von Diskussion und konkreter Erfahrung ist sehr wichtig – wie etwa beim Apéro, wo innovative Produkte nicht nur Thema waren, sondern direkt entdeckt und degustiert werden konnten. Genau solche Formate bringen Food-Innovationen aus der Theorie näher an den Markt.»

Go to market – Start-ups am Future Food Symposium

wild
foods



yellow
sunshine



PilzChef
SELTENE & EDLE PILZE



LOI



HPS-Pressen: Schlammwässerung mit aussergewöhnlicher Leistung und Flexibilität im Einsatz



Besuchen
Sie uns an der
IFAT
Halle A3/552
4.-7. Mai 2026
München

bucherunipektin.com

BUCHER
unipektin



Ernährungsforum Zürich: Ein Netzwerk stellt sich vor

► Das Ernährungsforum Zürich entwickelt die Zürcher Ernährungslandschaft aktiv und nachhaltig weiter. Seit seiner Gründung im Jahr 2018 bringt es Akteur:innen aus Landwirtschaft, Gastronomie, Wissenschaft, Wirtschaft und Zivilgesellschaft zusammen. Mit dem Ziel, Wissen zu bündeln und konkrete Beiträge zu einem zukunftsfähigen Ernährungssystem zu leisten.

Heute zählt das Netzwerk über 230 Mitglieder und versteht sich als Dialog- und Umsetzungsplattform für eine Ernährung, die Menschen, Tiere und Umwelt gleichermaßen berücksichtigt. Gemeinsam werden Esskulturen gestärkt, Ernährungskompetenzen gefördert und transparente, möglichst regionale Wertschöpfungs-systeme unterstützt. Damit trägt das Ernährungsforum auch zur Umsetzung der Strategie «Nachhaltige Ernährung» der Stadt Zürich sowie zu den städtischen Klimazielen im Bereich Ernährung bei.

Aus diesem Austausch und mit Unterstützung u. a. des Zürcher Förderprogramms KlimUp sind konkrete Projekte entstanden. Formate wie die FoodWalks & Talks, die Aktionswoche «Bohne auf die Bühne» oder die Entwicklung eines Leitfadens für gemeinschaftlich nutzbare Produktionsräume greifen Themen auf, die zuvor an den runden Tischen diskutiert wurden, und setzen sie in praxisnahen Formaten um.

Ein Beispiel dafür ist der runde Tisch «Produktionsräume», der sich mit der Frage beschäftigt, wie in Zürich mehr Raum für nachhaltige Lebensmittelproduktion und -verarbeitung geschaffen werden kann. Die beteiligten Akteur:innen entwickeln Ansätze für sogenannte Food Production Hubs – gemeinschaftlich genutzte Produktionsstandorte, die Infrastruktur teilen, Innovation ermöglichen und regionale Wertschöpfung stärken.

Aus dem runden Tisch «Ernährungsbildung» entstand das Format FoodWalks & Talks. Es verbindet Fachwissen mit praktischen Erfahrungen und vermittelt Inhalte sowohl online als auch vor Ort. Führungen, Gespräche und Begegnungen zeigen entlang der Planetary Health Diet, wie Ernährung,

Gesundheit und Klima zusammenhängen. Unter dem Motto «Probier mal!» werden Konsument:innen eingeladen, neue Lebensmittel zu entdecken, Hintergründe zu verstehen und bewusste Entscheidungen im Alltag leichter umzusetzen.

Den Auftakt bildet ein Online-Talk mit der Ernährungswissenschaftlerin Dr. Melanie Loessner von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Sie erläutert, wie die neue Lebensmittelpyramide im Alltag umgesetzt werden kann und welche Rolle sie im Zusammenhang mit Gesundheits- und Klimafragen spielt.

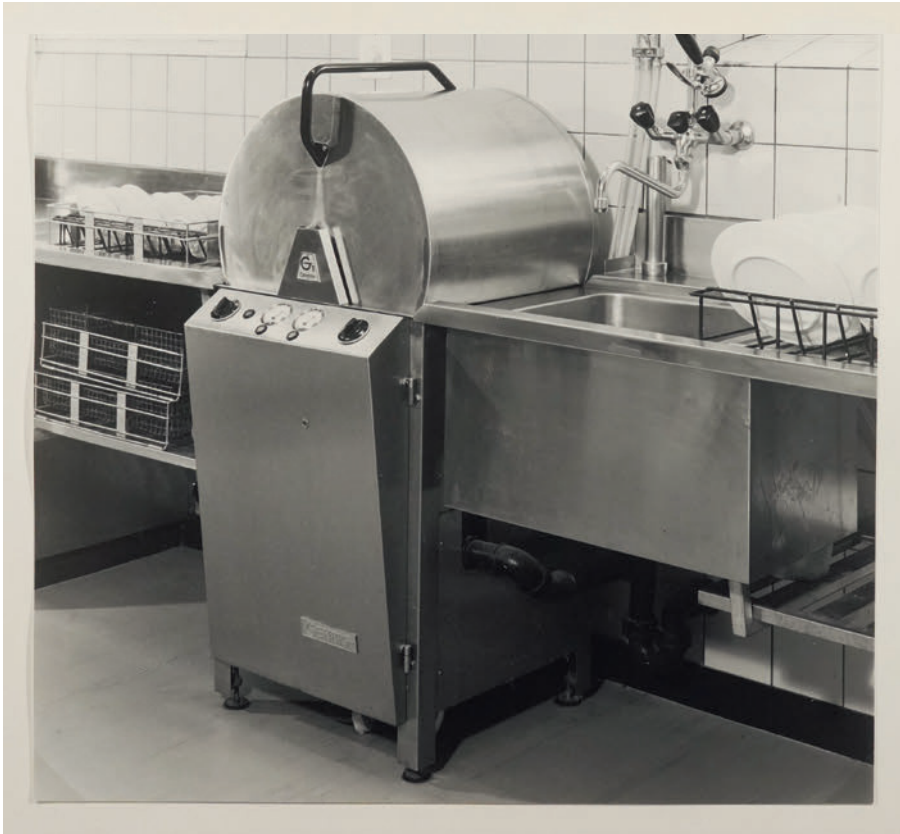
Aus einem weiteren runden Tisch entstand zudem die Idee zur Aktionswoche «Bohne auf die Bühne». Sie stellt Schweizer Hülsenfrüchte in den Mittelpunkt und möchte sie stärker als zentralen Bestandteil von Mahlzeiten etablieren. Vom 13. bis 19. April laden rund 20 Betriebe der Privat- und Gemeinschaftsgastronomie Gäste ein, Gerichte mit Bohnen, Linsen oder Kichererbsen zu probieren und neu zu entdecken.

Die Initiative verfolgt das Ziel, einen stabilen Kreislauf für den Absatz und die Verwendung von Schweizer Hülsenfrüchten aufzubauen. Landwirtschaft, Gastronomie und Konsument:innen werden miteinander verbunden: Produzent:innen erhalten neue Absatzmöglichkeiten, Küchen sammeln Erfahrungen mit Rezepten und Produkten, und Gäste lernen genussvolle pflanzenbasierte Gerichte kennen.

Begleitet wird die Aktionswoche von Weiterbildungsangeboten für Gastronomiebetriebe sowie von der Veröffentlichung der entwickelten Rezepte. So entsteht ein Fundus an praxiserprobten Gerichten und Erfahrungen im Umgang mit Schweizer Hülsenfrüchten.

Die Pilotphase in Zürich soll den Weg für eine breitere Umsetzung ebnen. Ab 2027 ist eine Ausweitung auf weitere Städte geplant – mit dem Ziel, Hülsenfrüchte langfristig stärker in Gastronomie und Alltag zu verankern und damit einen Beitrag zu einer vielfältigen, klimafreundlicheren Ernährung zu leisten.

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



Wo alles begann: Mit Spülmaschinen wie dieser revolutionierte Gehrig ab 1946 Schweizer Profiküchen.

Glanzeleistungen seit 80 Jahren: Die Gehrig-Story

Was haben ein Fünf-Sterne-Hotel in Zürich, ein Pflegeheim in Luzern und eine Produktionsküche in Basel gemeinsam? Wenn nachts die Spülmaschine ausfällt, rufen sie dieselbe Nummer an. Seit 80 Jahren ist Gehrig der Partner, auf den sich Schweizer Profiküchen verlassen. Die Mission von 1946 gilt bis heute: Küchen effizienter und hygienischer machen.

► Was damals in Ballwil als Spezialist für Spültechnik begann, ist heute ein schweizweiter Komplettanbieter. Aus der F. Gehrig AG wurde über die Jahrzehnte ein Unternehmen, das nicht nur Geräte liefert, sondern für ganzheitliche Lösungen sorgt. Mit wertvollen Partnern wie Hobart, Eloma und Moretti Forni. Im Jahr 2007 kam der Gamechanger: Die drei Traditionsunternehmen F. Gehrig AG, Hildebrand AG und FCC Group AG fusionierten zur Gehrig Group. Gleichzeitig wurde das Unternehmen Teil der Metall Zug Gruppe. Das Resultat? Ein servicefokusierter Partner mit der Kundennähe eines Schweizer Familienunternehmens. Der jüngste Neuzugang kam 2024: Mit Unox erweitert Gehrig das Portfolio um Back-

und Gartetechnik für höchste Ansprüche. Gehrig bedient heute an 365 Tagen die gesamte Schweiz.

Wenn es kritisch wird, reicht ein Partner

Stellen Sie sich vor, es ist Samstagabend. Und plötzlich streikt die Spülmaschine. 300 Teller warten. Mehrere Lieferanten? Fehlanzeige. Bei Gehrig gibt es einen Anruf, eine Lösung. Der Pikettdienst ist bis 22 Uhr erreichbar, 365 Tage im Jahr. Die Servicetechniker kennen jedes Gerät. Alle Komponenten, vom Kombidämpfer über die Spültechnik bis zu den Reinigungsmitteln, sind perfekt aufeinander abgestimmt. Für Spitäler, Heime und Grossküchen bedeutet das: maximale Betriebs-

sicherheit. Für Produktionsbetriebe der Lebensmittelindustrie: planbare Prozesse. Und was dabei für alle gilt: weniger Stress, dafür mehr Effizienz.

Ganzheitliche Lösungen

Gehrig verkauft nicht einfach Maschinen. Gehrig serviert Komplettlösungen: von der Bedarfsanalyse über die Installation bis zur vorausschauenden Wartung. Digitale Tools wie GG+connect ermöglichen Fernwartung und schnelle Diagnose. Wartungsverträge sorgen dafür, dass Techniker kommen, bevor etwas kaputtgeht. Nicht erst danach. Besonders in Betrieben mit hohen Durchlaufzahlen macht das den Unterschied. Denn Ausfallzeiten kosten nicht nur Geld: Sie gefährden Abläufe, stressen Teams und frustrieren Gäste oder Patienten.

Die Küche von morgen

Während andere sich auf ihrem Jubiläum ausruhen, baut Gehrig bereits die Küche der Zukunft. Im Fokus liegen vernetzte Spülsysteme, die Wartungsbedarf melden, bevor die Maschine streikt. Intelligente Programme, die automatisch Energie, Wasser und Chemie einsparen. Datenbasierte Wartung statt starrer Service-Intervalle. Das Ziel ist klar: Küchen, die effizienter laufen, weniger Ressourcen fressen und praktisch nie ausfallen. Alle Betriebe profitieren so durch bessere Wirtschaftlichkeit bei kleinerem ökologischem Fussabdruck.

Die nächsten 80 Jahre Swiss Gastro Service

Was Firmengründer F. Gehrig 1946 antrieb, gilt auch in der Gegenwart: Profiküchen sollen reibungslos laufen. Nur die Mittel haben sich geändert. Aus mechanischer Präzision wurde smarte Technologie. Aus reaktivem Service wurde vorausschauende Betreuung. Aus Einzelgeräten wurden vernetzte Systeme. Die Vision von damals wird mit der Technik von morgen weiterverfolgt. So funktioniert Swiss Gastro Service. Und so gehen die nächsten 80 Jahre.



Gehrig Group AG

Bäulerwisenstrasse 1
8152 Rümlang
Tel. +41 (0) 43 211 56 56
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch



Schweizer Süswarenindustrie unter Druck

Die Schweizer Schokoladen- und Süswarenindustrie blickt auf ein Jahr zurück, das von Gegensätzen und marktpolitischen Unsicherheiten geprägt war.

► PETER JOSSI

Die verkaufte Menge an Schweizer Schokolade ging 2025 um 7,9 Prozent auf 192548 Tonnen zurück. Besonders stark betroffen war das Exportgeschäft mit einem Rückgang von 9,3 Prozent, während der Inlandmarkt mit -4,4 Prozent etwas stabiler blieb. Gleichzeitig stieg der Umsatz deutlich um 11,8 Prozent auf 2,467 Milliarden Franken.

Rückläufige Mengen, steigende Umsätze, hohe Kosten

Damit zeigt sich klar: Der Umsatzanstieg spiegelt keine höhere Nachfrage wider, sondern ist in erster Linie kostengetrieben. Steigende Umsätze dürfen nicht über rückläufige Mengen hinwegtäuschen.

Ein ähnliches Bild zeigt sich auch in anderen Bereichen der Süswarenindustrie: Bei Zuckerwaren und Dauerbackwaren gingen die Absatzmengen ebenfalls zurück, während sich die Umsatzentwicklung je nach Segment unterschiedlich entwickelte. Insgesamt bleibt der Druck durch steigende Kosten und intensiven Wettbewerb hoch.

Haupttreiber dieser Entwicklung sind die stark gestiegenen Rohstoffkosten. Insbesondere die weiterhin sehr hohen Kakaopreise haben die Produktionskosten massiv erhöht und Preisanpassungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette notwendig gemacht. Diese Entwicklung schlägt direkt auf die Produktionskos-

ten durch und spiegelt sich entsprechend in den Umsatzzahlen wider. Gleichzeitig sind Schweizer Hersteller mit strukturellen Standortnachteilen konfrontiert: Zutaten wie Zucker und Milch sind im internationalen Vergleich deutlich teurer. Die Branche steht damit unter einem doppelten Kostendruck – global bei Kakao und standortbedingt bei zentralen Agrarrohstoffen.

Marktpolitische Rahmenbedingungen gewinnen an Bedeutung

Vor diesem Hintergrund gewinnen marktpolitische Fragen weiter an Bedeutung. Mit einem Exportanteil von 71,1 Prozent bleibt das Auslandsgeschäft zentral für die Schokoladenbranche, wie

auch bei den Zuckerwaren mit einem Exportanteil von 86,8 Prozent. Entsprechend wichtig sind offene Märkte und faire Wettbewerbsbedingungen. Wenn wichtige Absatzmärkte gleichzeitig schwächeln und sich die Kostenbasis verschlechtert, erhöht sich der Druck auf die Unternehmen zusätzlich.

«Gleich lange Spiesse gegenüber internationalen Konkurrenten sind daher zentral», betont Dr. Roger Wehrli, Direktor Chocosuisse und Geschäftsführer Biscosuisse, und präzisiert: «Daher ist die Nachfolgelösung Schoggigesetz für

die Schokoladen- und Dauerbackwarenindustrie unverzichtbar. Denn sie unterstützt die Branche, die höheren Schweizer Rohstoffkosten in den Exportmärkten auszugleichen und die Produktion in der Schweiz zu sichern.»





Zentraler Bestandteil ist dabei auch der aktive Veredelungsverkehr, insbesondere weil gewisse Qualitäten von Agrarrohstoffen in der Schweiz nicht erhältlich sind. Ebenso würden Zollerhöhungen, wie sie im Parlament momentan für gewisse Agrarrohstoffe diskutiert werden, der Schweizer Lebensmittelindustrie schaden.

Unternehmerischer Handlungsspielraum begrenzt

Die Unternehmen reagieren auf diese Situation in erster Linie mit Effizienzsteigerungen und Anpassungen im Sortiment. Der Handlungsspielraum bleibt jedoch begrenzt, da sich die Entwicklung der Rohstoffpreise dem direkten Einfluss der Unternehmen weitgehend entzieht. Kooperationen entlang der Wertschöpfungskette bleiben ein wichtiger Ansatz, um mit den aktuellen Herausforderungen umzugehen. Dazu zählen insbesondere langfristige Partnerschaften mit Lieferanten sowie Initiativen wie beispielsweise die Schweizer Plattform für nachhaltigen Kakao. Solche Ansätze können dazu beitragen, die Transparenz in den Lieferketten zu erhöhen und die Beschaffung langfristig abzusichern. Gerade vor dem Hintergrund stark schwankender Rohstoffpreise gewinnt die Stabilität der Lieferketten weiter an Bedeutung.

Gleichzeitig nimmt der regulatorische Druck weiter zu. Neue Vorgaben – insbesondere im Bereich Nachhaltigkeit – seien in ihrer Zielsetzung grundsätzlich nachvollziehbar, stellt Roger Wehrli klar. Aus Sicht der Branche sei es jedoch entscheidend, dass diese praxistauglich umgesetzt werden und international möglichst abgestimmt sind, wie aktuell die EU-Entwaldungsverordnung besonders deutlich zeige: «Die Branche unterstützt die Ziele, sieht aber weiterhin offene Fragen bei der konkreten Umsetzung. Für exportierende Unternehmen ist entscheidend, dass sie gegenüber der EU-Konkurrenz nicht benachteiligt werden und Planungssicherheit besteht.»

Rezept für unsichere Zeiten: Qualität, Innovation, Verlässlichkeit

Insgesamt bleibt der Ausblick von Unsicherheit geprägt. Der Rückgang des Pro-Kopf-Konsums von Schokolade auf 10,3kg (-2,7 Prozent) zeigt zudem, dass die höheren Preise zunehmend auch die Nachfrage beeinflussen. Dennoch zeigt sich, dass Schweizer Schokolade trotz rückläufiger Mengen international weiterhin gefragt bleibt und sich im Premiumsegment behaupten kann. Auch in den übrigen Süßwarenssegmenten zeigt sich, dass steigende Kosten, rückläufige Mengen und intensiver Wettbewerb die Entwicklung weiterhin prägen werden.

Mit Blick auf die Zukunft bleibt für Roger Wehrli jedoch klar: «Die Branche wird weiterhin auf Qualität, Innovation, und stabile Partnerschaften setzen und dabei auf verlässliche Rahmenbedingungen angewiesen sein, um ihre Wettbewerbsfähigkeit langfristig zu sichern.»

«Gleich lange Spiesse gegenüber internationalen Konkurrenten sind daher zentral.



Zur Person

Dr. Roger Wehrli,
Direktor Chocosuisse und
Geschäftsführer Biscosuisse

Drucksensor PG Rundum beeindruckend



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



sensors. software. solutions. ifm.com



50 Jahre Biopionierin von der Ernte bis zur Verarbeitung

Vom weltweit ersten Bio-Rohrzucker, der ersten biologischen Fairtrade-Schokolade bis zur ersten vollständigen Bio-Kakaofabrik steht das Unternehmen Pronatec für Pionierarbeit.

► PETER JOSSI

David Yersin, CEO und Geschäftsleiter zu den Aufbauzeiten: «Am Anfang stand die Vision meines Vaters Albert Yersin. Er strebte danach, einen positiven gesellschaftlichen Beitrag zu leisten. Mit «Sucanat», dem ersten zahnschonenden Vollrohrzucker, setzte er diese Idee um und war seiner Zeit deutlich voraus.»

Alles aus einer Hand

Von der Beschaffung bei den Kleinbauern über Fermentation und Export bis hin zu Verarbeitung und Verkauf sind alle Prozessschritte in der Hand von Pronatec. Seit der Gründung 1976 wächst das Unternehmen gemeinsam mit Kunden und Kleinbauern. Das Unternehmen beschäftigt 2026 rund 60 Mitarbeitende am Hauptsitz Winterthur, rund 37 am Produktionsstandort Beringen bei Schaffhausen sowie vier im grenznahen Lager in Eggingen, Deutschland. Dazu kommen rund 300 Mitarbeitende bei Tochtergesellschaften in den Ursprungsländern.

Als Pionierin der weltweiten Bio- und Fair-Trade-Bewegung versorgt Pronatec ihre internationalen Kunden in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie mit hochwertigen zertifizierten Rohstoffen. Dazu gehören sichere, rückverfolgbare Kakaoprodukte, Zucker, Vanille und Gewürze in hoher Qualität. Das inhaberge-

führte Schweizer Familienunternehmen pflegt langjährige Partnerschaften mit Kooperativen in den Ursprungsländern und trägt messbar zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien bei.

1996 brachte Pronatec die weltweit erste bio- und Fairtrade-zertifizierte Schokolade auf den Markt. Die Skepsis war gross, viele meinten, das würde niemand kaufen. Ähnlich war es bei der Einführung des ersten bio-zertifizierten Zuckers aus Paraguay zwei Jahre zuvor. Die Nachfrage war immens, was auch andere dazu brachte, ebenfalls auf Bio zu setzen.

Seit 2022 verarbeitet das Unternehmen Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaobutter, Kakao-pulver und Kakaonibs in der weltweit einzigen reinen Bio-Kakaoverarbeitungsanlage «Pronatec Swiss Cocoa Production». Im fünften Jahr nach ihrer Eröffnung blickt Pronatec auf eine erfolgreiche Etablierung der neuen Produktionsstätte zurück.

Nähe zum Ursprung

In einer Branche mit einem so anfälligen Rohstoff wie Kakao spielt Diversifikation eine entscheidende Rolle. Zuletzt zeigte die Kakaokrise im Jahr 2024, wie verletzlich einzelne Ursprungsländer sind. Mit langjährigen Partnerschaften und einer bewussten geografischen Diversifikation bei ihren Produzenten ist Bio-Pionierin Pronatec auf solche Situationen vorbereitet. Der Direct-Sourcing-Ansatz und die enge, langjährige Zusammenarbeit mit den Kleinbauern-Koopera-



tiven sowie der Tochterfirma Yacao in der Dominikanischen Republik ermöglichen es, früh und gezielt zu reagieren.

Simon Yersin, Leitung Abteilung Kakao und Mitglied der Geschäftsleitung, dazu: «Dass wir zentrale Schritte der Wertschöpfungskette selbst abdecken, ist für uns ein grosser Vorteil, vor allem in einem Umfeld mit hohen Zertifizierungs-Anforderungen. Das, was wir selbst machen, können wir besser steuern und kontrollieren.»

Nicolo Rieben, Leitung Abteilung Kakao-bohnen, ergänzt: «Wir legen sehr grossen Wert auf einen direkten Austausch mit den Kleinproduzentinnen und -produzenten. Die Herausforderungen mögen momentan gross sein, aber es ist auch viel in Bewegung. Was mich besonders gefreut hat: Die Produzenten vor Ort

schätzen den direkten Kontakt zu uns und sind froh um die proaktive Unterstützung, die wir ihnen bieten.»

Partnerschaftliche, sichere Finanzierung

Michael Schlumpf, Leitung Finanzen und Mitglied der Geschäftsleitung, ergänzt die Unternehmenspraxis mit Blick auf die volatile Marktsituation: «Mit der Kakaokrise entstand eine völlig neuartige Situation, auf die wir rasch reagieren mussten. Die Finanzierung ist sehr viel komplexer geworden. Wir müssen Rohstoffe vorfinanzieren und uns mit Hedging gegen die Volatilität absichern. Durch die Absicherung an der Börse sind wir mittlerweile in der Lage, wieder eine längerfristige Preisstabilität zu gewährleisten.»



20 Jahre Premium Spices

Seit 2005 verbindet Pronatec eine enge Partnerschaft mit Premium Spices in Madagaskar. Das Joint Venture beliefert Pronatec mit hochwertiger Bourbon-Vanille sowie Gewürzen wie Nelken, Pfeffer, Zimt und Kurkuma, allesamt in Bio-Qualität. Aktuell bindet Premium Spices 1860 Kleinbäuerinnen und Kleinbauern aus fünf Kooperativen in die Wertschöpfungskette ein. Pronatec, seit 2010 als Gesellschafterin an Premium Spices beteiligt, nimmt die Ernten zu fairen Mindestpreisen ab – plus Bio- und Fairtrade-Prämien.

Zusätzlich unterstützt Premium Spices die Bauern durch Vorfinanzierungsleistungen sowie Schulungen zu nachhaltigen Anbaumethoden. Dadurch verbessern sich die Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien, während gleichzeitig Transparenz, Rückverfolgbarkeit und langfristige Stabilität vom Anbau bis zum Export gewährleistet werden.



25 Jahre Yacao

Mit einem grossen Jubiläumsfest in Santo Domingo feierte Yacao, Tochterfirma von Pronatec, vergangenes Jahr ihr 25-jähriges Bestehen. Gemeinsam mit Mitarbeitenden der Kleinbauern-Kooperative «Fundopo», internationalen Partnern und Gästen blickte das Team auf ein Vierteljahrhundert erfolgreicher Zusammenarbeit für fairen Handel im Bio- Kakaosektor der Dominikanischen Republik zurück. Yacao wurde 1999 gemeinsam mit einem lokalen Partner gegründet. Über eine partnerschaftliche Zusammenarbeit bindet Yacao über 3000 Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in die Wertschöpfungskette ein.



Integration und Eigenständigkeit?

Der europäische TK-Backwaren-Markt entwickelt sich zunehmend vernetzt – mit Auswirkungen auch auf die Schweizer Branchenstrukturen.

► PETER JOSSI

Die in Spreitenbach AG ansässige «Idak Food Group» hat die Unternehmung Onoré mit Sitz in Toulouse (FR) mitsamt ihren Marken erfolgreich erworben. Onoré ist in den Märkten Frankreich und Grossbritannien fest verankert und beliefert eine breit diversifizierte Kundschaft mit hochwertigen Tiefkühl-Backwaren.

Mit dem strategischen Zukauf von Onoré baut Idak ihre Kategorie Backwaren & Pâtisserie mit einem komplementären Portfolio aus und stösst gleichzeitig in die europäischen Schlüsselmärkte Frankreich und Grossbritannien vor. Dadurch ergänzen sich Idak und Onoré ideal zu einer einzigartigen und führenden Unternehmung im Bereich Premium Frozen Food in Europa. Die Idak Food Group ist im Mehrheitsbesitz von TowerBrook und dem Management.

Integration von Schweizer KMU

Onoré markiert nach den Übernahmen von Kern & Sammet sowie Sorrento Saponi e Tradizioni bereits den dritten Zuwachs, seit TowerBrook im September 2024 Mehrheitsaktionär der Idak wurde. Idak verfolgt das Ziel, eine paneuropäische Unternehmung im Bereich Premium Frozen Food zu schaffen. Idak ist auf die drei Geschäftsfelder Pizza & Snacks, Fingerfood & Kartoffel sowie Backwaren & Pâtisserie spezialisiert. Im Jahr

2025 beschäftigte die Gruppe rund 1300 Mitarbeitende und erzielte einen Umsatz von über 330 Mio. Franken.

Backwaren & Pâtisserie werden von der Romer's Hausbäckerei hergestellt, zu der auch die in Wädenswil (ZH) ansässige Kern & Sammet gehört, ein Traditionsunternehmen der Schweizer Backwarenbranche. Pizza & Snacks werden seit 2020 von der in Fregona (IT) ansässigen Margherita S.p.A. hergestellt, ebenso wie seit Mai 2025 von der Sorrento Saponi e Tradizioni S.r.l. mit Sitz in Eboli (IT).

Onoré, deren Hauptsitz in Toulouse liegt, ist in den Märkten Frankreich und Grossbritannien breit diversifiziert und seit Jahrzehnten bei ihrer Kundschaft etabliert. Sie betreibt fünf firmeneigene Produktionsstätten in Frankreich und zwei im Vereinigten Königreich, wo sie hochwertige Tiefkühl-Backwaren, Snacks, Cornish Pastys, Pâtisserie und Desserts herstellt. Onoré beliefert mehrheitlich nationale und internationale Gastronomie-Unternehmen, aber auch den Einzelhandel. Zu Onoré gehören in Frankreich Boncolac (Backwaren & Snacks), Mag'M (Premium Macarons), So Mochi (Premium Mochi-Eis) sowie in England Proper Cornish (Cornish Pastys und Blätterteigspezialitäten) und Cakesmiths (selbst gemachte Kuchen für Cafés). Das Unternehmen beschäftigt über 1000 Mitarbeitende und erzielte 2025 einen Umsatz von über 220 Mio. Euro.

1300
Mitarbeitende

beschäftigte die Gruppe im Jahr 2025.

Neues Fachforum setzt Akzente in der Tiefkühlbranche

Mit dem ersten «Food Freezing Forum» wurde Hamburg am 17. März 2026 zum Treffpunkt für zentrale Akteurinnen und Akteure der Tiefkühlbranche. Parallel zur Internorga diskutierten Fachleute aus Produktion und Technologie über innovative Gefrierprozesse, neue Qualitätsstandards und die technische Weiterentwicklung eines Bereichs, der für die Lebensmittelindustrie zunehmend strategische Bedeutung gewinnt. Im Fokus standen aktuelle Herausforderungen, Innovationen und Lösungen entlang des gesamten Food-Freezing-Prozesses – praxisnah, international und zukunftsorientiert.



Kontinuierliche und zukunftsorientierte Führung

Im Zuge des strategischen Zukaufs und auf Wunsch des bisherigen Idak-CEOs Christof Lehmann richtet Idak ihre Führung neu aus. Neuer Gruppen-CEO wird der bisherige Onoré-CEO Alexandre Vigneron, während Christof Lehmann in den Verwaltungsrat der Idak wechselt. In dieser Funktion wird er seinem Nachfolger beratend zur Seite stehen und den künftigen Weg des Unternehmens weiterhin aktiv begleiten.



Christof Lehmann



Alexandre Vigneron

Zukunft der Schweizer Backwarenbranche

Der europäische TK-Backwaren-Markt entwickelt sich zunehmend vernetzt – mit Auswirkungen auch auf die Schweizer Branchenstrukturen. Gerade bei aus Familienbetrieben entstandenen KMU stellt sich irgendwann die Frage der passenden Zukunftsplanung. Nicht immer liegen die Voraussetzungen für eine familiäre Nachfolgeregelung oder eine «Schweizer Lösung» vor.

Die Integration in eine europäisch vernetzte Unternehmensgruppe kann dann eine Option mit Zukunftsperspektiven bieten, nicht zuletzt mit Blick auf den Zugang zu neuen Logistik- und Vermarktungskanälen. Entscheidend ist dabei: Ermöglicht die Integration die Aufrechterhaltung der oft über Jahrzehnte erarbeiteten Eigenständigkeit in Bezug auf Qualität und Sortiment? Diese Frage stellt sich sowohl für die jeweiligen Unternehmen wie auch für die ganze Schweizer Backwarenbranche.

Peter Jossi, Chefredaktor

Über
330
Millionen
Franken

Umsatz erzielte die Idak im Jahr 2025.

GRATIS TICKET INTERPACK

07. – 13. Mai 2026, Düsseldorf | Halle 5 | Stand D05



Unsere Vakuumlösungen schaffen Raum für Innovationen.
www.buschgroup.com

BUSCH
GROUP

U
BUSCH
VACUUM SOLUTIONS

PFEIFFER
VACUUM • FAB SOLUTIONS



Bio-Ukraine – leistungsfähig und lieferbereit

Die ukrainische Biobranche zeigte erneut ihre Leistungen mit einem starken Auftritt an der Biofach 2026.

► PETER JOSSI

Der nationale Pavillon der Ukraine wurde organisiert von der «Ukrainian Berries Association» (UBA), dem staatlichen «Entrepreneurship and Export Promotion Office» (EEPO, Ukraine) und dem nationalen Projekt «Diiia.Business». Der Auftritt stand unter der Schirmherrschaft des Ministeriums für Wirtschaft, Umwelt und Landwirtschaft der Ukraine.

Der Ukraine-Auftritt brachte 26 Bio-Exporteure aus den 12 Regionen der Ukraine zusammen und demonstrierte damit die grosse geografische Verbreitung des Bio-Sektors und die Widerstandsfähigkeit der Produktion trotz der Herausforderungen des umfassenden russischen Krieges. Die Unternehmen präsentierten eine breite Palette von Bio-Rohstoffen bis hin zu verarbeiteten Erzeugnissen mit hoher Wertschöpfung: gefrorene, gefriergetrocknete und getrocknete Beeren und Früchte, Nüsse und Samen, Honig, Getreide, Flocken, Breie, Cremesuppen, Frühstücksprodukte, Saucen, eingelegte Produkte, Aufstriche, Säfte, Pürees und Konzentrate, Fruchttrollen, Pastila, Chips, Gemüse- und Fruchtzutaten, Tees, Schokoladenriegel, Dragees, Öle und vieles mehr. Einen eindrücklichen Überblick dazu bietet der Katalog ukrainischer Bio-Exportunternehmen und ihrer Sortimente (siehe Infobox).

Starke Kooperation Ukraine-Schweiz

Die ukrainische Biofach-Präsenz fand wie seit Jahren mit Schweizer Unterstützung statt. Das schweizerisch-ukrainische Programm «Higher Value Added Trade from the Organic and Dairy Sector in Ukraine» (QFTP) spielt eine wichtige Rolle. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL, Schweiz) ist in diesem Rahmen seit 2004 engagiert, in Zusammenarbeit mit

der SAFOSO AG (Schweiz). Eine gut vernetzte Kooperation besteht zudem mit der ukrainischen Landesvertretung des Schweizer Importförderungsprogramms (SIPPO), eines Mandats des Schweizer Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO). Zusätzlich zu den erwähnten Partnern wurde der Ukraine-Auftritt 2026 von der Organisation «United Nations Industrial Development Organization» (UNIDO) im Rahmen des «Global Quality and Standards Programme Ukraine» (GQSP) unterstützt.

Trotz der immensen Herausforderungen, die der Krieg mit sich bringt, hat der Bio-Sektor in der Ukraine eine bemerkenswerte Widerstandsfähigkeit bewiesen», weiss Toralf Richter, Senior Markt Expert, QFTP, und ergänzt aus Erfahrung: «Die Unterstützung ukrainischer Bio-Unternehmen ist heute sowohl eine wirtschaftliche Notwendigkeit und ein Akt der Solidarität. Es geht darum, die Lebensgrundlagen im ländlichen Raum zu sichern sowie eine umweltverträgliche Landwirtschaft und Verbindungen zu den internationalen Märkten aufrechtzuerhalten. Das Engagement internationaler Partner trägt dazu bei, die Krise zu überstehen und am nachhaltigen Wiederaufbau mitzuwirken.»

Hohe Leistungsfähigkeit – trotz allem!

Die Kongress-Konferenz «Seeds of Peace. Voices from Ukraine Shaping their Future with Organic Agriculture» gab einen eindrücklichen Einblick in reale Situationen der ukrainischen Agro-Food-Branche allgemein und speziell des Bio-Sektors.

Valentyna Liashenko, Lead Expert in Foreign Economic Activity of the Export Support Department at the State Institution «Entrepreneurship and Export Promotion Office» (EEPO, Ukraine), gab einen Überblick: «Heute sichern Exporte die nachhaltige Entwicklung des ukrai-

Bio-Ukraine – Zahlen, Sortimente, Entwicklungen

Organic-Exporters-2026.



TOP 20 of Organic Brands of Ukraine (2025)



Ukraine's Organic Market 2024:



nischen Bio-Sektors, wobei über 90 Prozent der produzierten Bio-Erzeugnisse in ausländische Märkte geliefert werden. In den letzten Jahren gehörte die Ukraine durchweg zu den fünf größten Lieferanten von Bio-Produkten in die EU, und im Jahr 2024 belegte sie gemessen am Volumen der Bio-Importe in die Europäische Union den dritten Platz unter 125 Ländern. Der Anteil ukrainischer Bio-Agrar- und Lebensmittelprodukte an den gesamten EU-Importen belief sich auf fast 8 Prozent, während das Exportvolumen im Vergleich zu 2023 um 17,5 Prozent stieg.»

Ukraine in die Verkaufsregale – Skandinavien weist den Weg

Valentyna Liashenko zeigte auf, wie die ukrainische Exportförderung die Unternehmen dabei unterstützt, internationale Handelspartner zu finden und ihre Präsenz in ausländischen Märkten auszubauen. Über den traditionellen Export von Rohstoffen hinaus etablieren sich ukrainische Bio-Spezialitäten derzeit in den Verkaufsregalen des westeuropäischen Biofach- und Detailhandels. Als richtungsweisend stellte Valentyna Liashenko die erfolgreiche Etablierung von ukrainischen Sortimenten in den skandinavischen Gross- und Detailhandelskanälen vor. In Schweden legte ein offizieller Regierungsentscheid die Grundlage zur gezielten Stärkung der Zusammenarbeit.

Am Biofachhandels-Meetingpoint «BIOim-SEH» bot eine weitere öffentliche Diskussion unter Beteiligung ukrainischer Vertreter und internationaler Partner die Gelegenheit zum vertieften Austausch. Trotz der extremen Erschwernisse erzielt der ukrainische Bio-Sektor beeindruckende Erfolge – wie beispielsweise die Beerenvermarktung. Der Export wird derzeit erfolgreich ausgebaut und die Verarbeitungs- und Logistikinf-

rastruktur professionalisiert. Um den Erfolg zu sichern und mit Blick auf die Zukunft weiter auszubauen, sind verlässliche, langfristige und wertschöpfende Partnerschaften erforderlich.

Vasyl Shukalovych, leitender Zertifizierungsspezialist bei der ukrainischen Zertifizierungsstelle «Organic Standard», betont die Bedeutung für die Stärkung des Vertrauens in ukrainische Produkte: «Für viele Obst- und Beerenproduzenten ist die Bio-Zertifizierung in diesen für die Ukraine schwierigen Jahren zu einem wichtigen Instrument für die Teilnahme an den Beeren-Lieferketten in die EU geworden. Gerade das mit Bio-Produkten verbundene höhere Kontrollniveau, das Vertrauen bei Importeuren und Verbrauchern in der Europäischen Union schafft, hat die Entwicklung des zertifizierten Beeren-sektors vorangetrieben. Die Zertifizierung ist auch für viele kleinere Landwirte zu einer wichtigen und rentablen Lösung geworden. All dies wurde dank der gemeinsamen Anstrengungen von schweizerischen und deutschen internationalen Projekten zur technischen Hilfe, Organic Standard, Verarbeitungsbetrieben und natürlich den Produzenten selbst ermöglicht.»



|SSP KÄLTEPLANER|

KÄLTELÖSUNGEN, DIE SINN MACHEN.

SSP KÄLTEPLANER AG | Oensingen | Luzern | mail@kaelteplaner.ch | kaelteplaner.ch
SSP KÄLTEPLANER GmbH | D-Wolfertschwenden | mail.GER@kaelteplaner.ch | kaelteplaner.ch





Massgeschneiderte Reinraumtechnik

Die Reinraumtechnik gewinnt in der Lebensmittel-Branche an Bedeutung. Die professionelle Einrichtung und Handhabung erfordert spezifisches Know-how.

► PETER JOSSI

Die Entwicklung der Sortimente zu mehr Frische, Convenience und gleichzeitig schonenden «Clean Label»-Verarbeitungsmethoden erhöht die Anforderungen. In Zeiten sozialer Medien kann ein einzelner Hygienefehler schnell öffentlich werden und zu einem massiven Reputationsverlust führen, insbesondere wenn öffentliche Rückrufe notwendig werden. Die in anderen Branchen bewährte Reinraumtechnik bietet für besonders kritische Produktkategorien eine passende Praxislösung.

Steigende Anforderungen und Kostendruck

Anica Dalgaard Haux, CEO der auf Reinraumtechnik spezialisierten Dynovo AG, zur Ausgangslage: «Die Treiber dieser Entwicklung sind aus unserer Sicht zunehmend strengere gesetzliche Vorgaben sowie steigende Erwartungen seitens der Konsumenten: minimale Konservierungsstoffe, maximale Produktsicherheit – und das zu wettbewerbsfähigen Preisen.»

Als Familienunternehmen mit Sitz in der Schweiz (Baden) steht die Dynovo AG seit 1962 für kompromisslose Reinheit. Ursprünglich ausschliesslich in der Pharma- und Medtech-Welt verwurzelt, bringt sie höchste regulatorische Standards und fundiertes Praxiswissen in die Lebensmittelindustrie.

Anica Dalgaard Haux zeigt auf, wie sich diese Entwicklungen auswirken: «Unsere Erfahrung zeigt: Die Bedeutung der Reinraumtechnik in der Lebensmittelindustrie nimmt seit einigen Jahren kontinuierlich zu. Während früher kostengünstige Verbrauchsmaterialien mit geringeren

Qualitätsanforderungen dominierten, beobachten wir heute vermehrt konkrete Anfragen von Unternehmen, die Teile ihrer Produktion in den Reinraum verlagern möchten.»

Der Spagat zwischen steigenden Hygieneanforderungen und konstantem Kostendruck stellt viele Unternehmen der Lebensmittelbranche vor grosse Herausforderungen. Die Umstellung auf eine Reinraum-Produktionsumgebung ist komplex – sowohl technisch als auch organisatorisch.

Massgeschneiderte Praxis-Konzepte

Gerade Unternehmen, die neu in die Reinraumtechnik einsteigen, sind auf verlässliche und kompetente Fachbegleitung angewiesen, weiss Anica Dalgaard Haux: «Wir beraten individuell, prozessorientiert und mit Augenmass – denn nicht immer ist das Teuerste auch die beste Lösung. Wir unterstützen zunehmend ganzheitlich – von der Planung und Ausstattung des Reinraums über Bekleidungskonzepte bis hin zu Reinigungslösungen. Entscheidend ist, dass das Produkt optimal geschützt ist – bei gleichzeitig möglichst hoher Alltagstauglichkeit für die Mitarbeitenden.»

Das Sortiment reicht von Reinraumhandschuhen in allen Reinheitsklassen über komplette Bekleidung von Kopf bis Fuss bis hin zu spezialisierten Reinigungsprodukten und Tüchern für unterschiedlichste Anwendungen. Ergänzt wird das Angebot durch durchdachte Schleusen- und Einrichtungslösungen wie Edelstahlmöbel, Staubbindematten und Spendersysteme. Je nach angestrebter ISO-Klasse umfasst die bewährte Ausstattung typischerweise: Vlieshaube, Mundschutz, Overalls mit integrierter Haube, Rein-



raumhandschuhe, Sicherheitsschuhe und Überziehschuhe. Für den Schleusenbereich kommen Staubbindematten sowie Edelstahlspender für Bekleidung und Desinfektion zum Einsatz. Bei der Reinigung kommen oft autoklavierbares Reinigungsequipment sowie partikelarme, entsprechend verpackte Tücher und Reinigungsstäbe zum Einsatz – alles abgestimmt auf die spezifischen Anforderungen der Lebensmittelproduktion im Reinraum.

Oft stellen sich grundlegende Fragen: Was ist wirklich erforderlich – und was nicht? Welche Handschuhe sind geeignet: sterile Reinraumhandschuhe oder genügt eine unsterile Variante? Ist das Teuerste automatisch das Beste? Müssen Mitarbeitende vollständig eingekleidet sein, und wie wird das vermittelt? Wie sieht ein korrektes Ankleideprozedere aus, und wer schult die Mitarbeitenden? Welche Produkte dürfen mit in den Reinraum, welche nicht? Was muss ersetzt werden?

Mitarbeitenden-Schulung zentral

«Diese Vielzahl an Entscheidungen überfordert viele Betriebe – genau hier setzen wir an. Wir begleiten unsere Kunden umfassend: von der Auswahl geeigneter Verbrauchsmaterialien über die strukturierte Gestaltung von Schleusenbereichen bis hin zur Schulung der Mitarbeitenden», fasst Anica Dalgaard Haux zusammen und ergänzt: «Ein durchdachtes, praxisnahes Bekleidungskonzept sowie sinnvolle Abläufe sorgen für Akzeptanz im Betrieb. Eine Schulung der Mitarbeitenden ist dabei zentral: Sie schafft Verständnis, fördert das Verantwortungsbewusstsein und erhöht die langfristige Qualitätssicherung deutlich.»

Dreamteam für Schüttguthandling



BFM®
staubdicht

×



CinchSeal®
wartungsfrei

Wir beraten Sie gerne
swissfilter



sefiltec
competence in filtration

Advanced Filtration Solutions for Life Science



LEBENSMITTEL PERFEKT TROCKNEN – **HARTER**
drying solutions

EFFIZIENT, ABLUFTFREI & ENERGIESPAREND DANK WÄRMEPUMPE

Mit unserer innovativen Wärmepumpentechnologie bieten wir maßgeschneiderte Trocknungslösungen für Ihre Lebensmittel.






Trommeltrockner Bandrockner Kammertrockner Hordentrockner

75 % ENERGIEEINSPARUNG · PROZESSSICHER · ALLES AUS EINER HAND · STAATLICH GEFÖRDERT

www.harter-gmbh.de

IFAT München, Halle A2, Stand 132

Weiterbildung Food

jetzt
entdecken

Studieren in Wädenswil – die Zukunft der Lebens- mittel mitgestalten

Wie können wir uns heute und in Zukunft nachhaltig und regenerativ ernähren? Um Antworten auf diese Frage zu finden, bietet die ZHAW am Standort Wädenswil zukunftsorientierte Studienangebote im Bereich Lebensmittel an.

► Das tägliche Essen soll uns gesund halten, der Umwelt nicht schaden und zudem auch noch den Geldbeutel schonen. Wie ist das möglich? Indem Forschende, Mitarbeitende und Studierende am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW in Wädenswil gemeinsam an der Zukunft der Lebensmittel arbeiten.

Für innovative Lösungen und Synergien braucht es eine enge Zusammenarbeit von Wissenschaft und Wirtschaft. So können Marktwünsche und Lösungen aufeinander abgestimmt und ein Beitrag zur Ernährungszukunft der Schweiz kann geleistet werden. Der ZHAW-Campus «Future of Food» an der Einsiedlerstrasse 35 hat auch die nötige Infrastruktur, was die Entwicklung und Umsetzung von praxisnahen und nachhaltigen Lösungen ermöglicht – vom Prototyp bis zur Produktionsreife. Das gesamte Wertschöpfungsnetzwerk von Lebensmitteln ist unter einem Dach vereint.

Passend zum Motto «regenerative food for planetary health» bietet die ZHAW in Wädenswil im Bereich Food einen Bachelor-Studiengang, zwei Master-Studiengänge sowie viele Weiterbildungen für die Food-Branche an. Anmel-

deschluss für den Studienstart im Herbst 2026 ist der 30. April.

Bachelor-Studiengang als Grundlage

Lebensmittel sind so vielfältig und innovativ wie nie zuvor: vegetarisch, vegan, Slow Food, hoher Proteingehalt, Foodwaste, Bio-Fleisch oder Insekten. Im Bachelor-Studiengang Food Science lernen die Studierenden alles, was es für gesunde und nachhaltige, aber auch genussvolle und sichere Lebensmittel braucht. Die Schwerpunkte sind entsprechend Food Safety and Quality, Management and Sustainability, Processing and Automation sowie Consumer Science and Nutrition. Die Studierenden erlangen also die entscheidenden Kompetenzen, um als Ingenieur:in, Manager:in oder auch als Unternehmer:in tätig zu sein – regional, national oder international.

Master-Studiengang für Innovationen

Der Master-Studiengang Life Sciences mit Vertiefung Food & Beverage Innovation setzt die Lebensmitteltechnologie in den Mittelpunkt und verbindet Wissenschaft, Praxis und Wirtschaft, um Innovationen entlang der gesamten Lebensmittel-Wertschöpfungskette voranzutreiben – von

den Rohstoffen bis zu marktfähigen Produkten. Er integriert Verpackungstechnologie, Bioprozessverfahren und Chemie und berücksichtigt dabei die Bedürfnisse von Konsument:innen und Lieferant:innen sowie rechtliche Aspekte. Darüber hinaus werden gesundheitliche, ökologische und wirtschaftliche Auswirkungen behandelt, um ein umfassendes Verständnis der Branche zu vermitteln.

Master-Studiengang für Food Preneur:innen

Der Master-Studiengang Preneurship for Regenerative Food Systems ist speziell auf das Unternehmertum im Zusammenhang mit der Schaffung regenerativer Ernährungssysteme ausgerichtet. Er verfolgt einen interdisziplinären Ansatz, der sich auf die Bereiche Umwelt, Wirtschaft und Soziales stützt, um die komplexen Herausforderungen des Wertschöpfungsnetzwerkes anzugehen. Durch das gemeinsame Initiieren und Implementieren von transformativen und innovativen Geschäftsmodellen treiben die Studierenden als Food Preneurs die Veränderung der Food-Systeme mutig und leidenschaftlich voran.

Lebenslanges Lernen mit Weiterbildung

Die zahlreichen Weiterbildungsangebote rund um Food vermitteln massgeschneidertes Wissen für berufliche Ziele – vom kompakten, praxisorientierten Workshop bis zum intensiven Master of Advanced Studies (MAS). In unserem Angebot finden Sie die Weiterbildung, die Ihren beruflichen Zielen entspricht. Investieren Sie in Ihre berufliche Zukunft und werden Sie Teil einer engagierten Food Community, die sich gegenseitig inspiriert und fördert. Nutzen Sie die Chance, Ihre Karriere voranzutreiben und neue Perspektiven zu entdecken.



ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

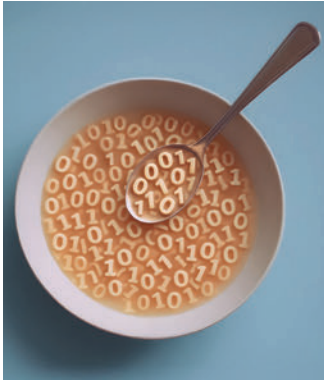
Life Sciences und Facility Management
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)
Einsiedlerstrasse 35
Postfach
8820 Wädenswil
Tel. +41 (0) 58 934 50 00
info.lsfm@zhaw.ch
www.zhaw.ch



EVENTS

18. JUNI 2026

International Food Innovation Conference am GDI: Wie KI unsere Nahrung decodiert



► Wissen wir überhaupt, was alles in unserem Essen steckt? Künstliche Intelligenz unterstützt Forschende, die Zusammensetzung von Nahrungsmitteln zu entschlüsseln. Von der Rohstoffquelle bis auf den Teller fungiert die Technologie als neues Betriebssystem der Lebensmittelwirtschaft.

Gemäss Professor Ilias Tagkopoulos, Direktor des USDA/NSF AI Institute for Next Ge-

neration Food Systems, sind nur gerade 5–10 Prozent der in Lebensmitteln enthaltenen Chemikalien bekannt. Noch weniger wissen wir über die Wirkung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln auf unsere Gesundheit. Für den Computerwissenschaftler bietet künstliche Intelligenz Potenzial, Wissen aus unzähligen wissenschaftlichen Arbeiten zu konsolidieren und zu verknüpfen.

Gemeinsam mit seinem Team baut er mithilfe von KI die neue Food-Datenbank «Food Atlas» auf. Darin sind Lebensmittel, Chemikalien und Krankheiten sowie deren Beziehung zueinander abgebildet. Die Datenbank eröffnet ein neues Verständnis von Ernährung. Durch das Gruppieren von Nahrungsmitteln mit ähnlicher chemischer Zusammensetzung können beispielsweise gesundheitsfördernde Diäten auf

den individuellen Gesundheitszustand angepasst werden.

Dieses Beispiel zeigt, wie grundlegend KI die Lebensmittelwirtschaft verändert: von der Forschung über die Produktion bis hin zur Interaktion mit Konsument:innen. Datenbasierte Anwendungen verschieben etablierte Wertschöpfungslogiken und schaffen neue Verbindungen zwischen Industrie, Handel und Technologie. Wer zukünftig die Datenströme kontrolliert, gestaltet nicht nur Produkte und Preise, sondern entscheidet auch über die Standards für Gesundheit, Nachhaltigkeit und Konsumentenvertrauen.

Erfahren Sie mehr über KI als neues Betriebssystem in der Lebensmittelwirtschaft an der International Food Innovation Conference am 18. Juni am GDI. Ilias Tagkopoulos und weitere Expert:innen aus

der Wissenschaft und Wirtschaft liefern strategische Impulse rund um das Thema «Recoding Food» für alle, die KI als Hebel für Resilienz, Wachstum und neue Wertschöpfungslogiken verstehen wollen. Die GDI-Foodkonferenz richtet sich an Entscheidungsträger:innen aus Lebensmittelindustrie und Handel – von globalen FMCG-Konzernen über Markenhersteller bis zu Detailhändlern.

GDI GOTTLIEB DUTTWEILER
INSTITUTE

**Gottlieb Duttweiler
Institute**

Langhaldenstrasse 21
8803 Ruschlikon
Tel. +41 (0) 44 724 61 11
info@gdi.ch
www.gdi.ch



SRH Fernhochschule – The Mobile University

Lebensmittelmanagement und -technologie (B.Sc.)

Jetzt flexibel online studieren!

- Perfekt vereinbar mit Beruf und Familie
- Zeitlich und örtlich flexibel – monatlicher Start möglich
- Praxisnahe Inhalte

**Leidenschaft
fürs Leben.**

Mehr Infos finden Sie hier:

<https://www.mobile-university.de/bachelor-fernstudium/lebensmittelmanagement-technologie/>



ANMELDESCHLUSS: 4. MAI 2026

International FoodTec Award 2027: Jetzt anmelden!

► Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat zum 13. Mal den International FoodTec Award ausgeschrieben und den Wettbewerb um den renommierten Innovationspreis der internationalen Lebensmitteltechnologie eröffnet. Unternehmen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie ihre Zulieferer können sich mit wegweisenden Neuentwicklungen oder mit entscheidend weiterentwickelten Technologien bewerben. Eine internationale Experten-Jury wählt die Preisträger in den Kategorien Gold und Silber aus. Die Preisverleihung findet während der Anuga FoodTec 2027, der internationalen Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, in Köln statt.



Mit dem International FoodTec Award zeichnen die DLG und ihre Partner zukunftsweisende technologische Innovationen hinsichtlich Nachhaltigkeit und Prozesseffizienz aus. Neuerungen und Weiterentwicklungen sollen zur Verbesserung der Qualität und Sicherheit in der Lebensmit-

telverarbeitung beitragen und die weltweite Ernährungssicherung unterstützen.

Zugelassen sind u.a. Innovationen der Prozesstechnologie, Abfüll- und Verpackungstechnologie, Automation und Robotik sowie Mess-, Steuer- und Regelungstechnik. Gefragt sind fortschrittliche Lö-

sungen in der Intralogistik, der Lebensmittelsicherheit und Analytik, der Kälte- und Klimatechnik sowie der Umwelttechnik. Zur Verarbeitung alternativer Proteine sind Innovationen in der Biotechnologie und bei technologischen Hilfsstoffen bzw. Ingredients angesprochen.



DLG e. V.

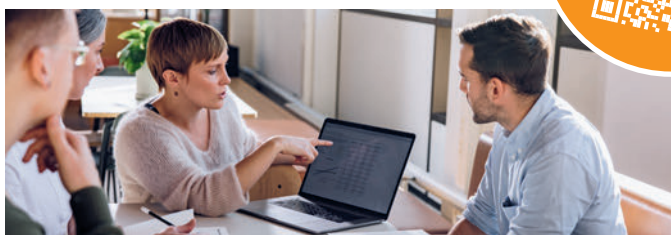
Eschborner Landstrasse 122
60489 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0) 692 478 80
info@DLG.org
www.foodtecaward.com

2026

Strategische Exzellenz für die Führung von morgen

► Wir stehen am Beginn eines Epochenbruchs. Künstliche Intelligenz, digitale Vernetzung und geopolitische Verschiebungen verändern die Spielregeln von Wirtschaft und Gesellschaft grundlegend. Die aktuellen Entwicklungen gehen weit über frühere Technologieschübe hinaus: Sie markieren einen qualitativen Wandel, der Geschäftsmodelle, Wettbewerbsdynamik und ganze Organisationsformen neu definiert.

In diesem Umfeld entscheidet die Führung mehr denn je über den Erfolg von Unternehmen. Wer die neuen Rahmenbedingungen versteht und seine Strategie konsequent auf Wandel ausrichtet, stärkt die Wirkung der Führung und fördert eine leistungs- und ergebnisorientierte Kultur. So



entsteht die Grundlage für dauerhafte Transformations- und Zukunftsfähigkeit.

Seit Jahrzehnten unterstützt das Swiss Excellence Forum Organisationen und Führungskräfte dabei, ihre strategische Exzellenz zu entwickeln, ihre Wirkung zu stärken und ihre Wettbewerbsfähigkeit auf die Zukunft auszurichten. Auch 2026 bietet das Forum wieder eine Reihe von Seminaren zu zentralen Führungs- und Zukunftsthemen an. Das aktuelle Ange-

bot umfasst praxisorientierte Formate wie das KI-Webinar für Führungskräfte, Seminare zu Zukunftskompetenzen für Verwaltungs- und Stiftungsräte, Executive Excellence für das Top-Management sowie Operational Excellence für das mittlere Management. Ergänzt wird das Programm durch Excellence als Strategie – Führung auf Basis des EFQM-Modells.

Angesichts des zunehmenden Veränderungsdrucks gewinnt die Fähigkeit, Wandel

als Chance zu begreifen, weiter an Bedeutung. Wer frühzeitig handelt, schafft sich die besten Voraussetzungen, um die Zukunft aktiv zu gestalten. Über den QR-Code gelangen Interessierte direkt zur Eventübersicht und den einzelnen Terminen.

**SWISS
EXCELLENCE
FORUM**
Network to Success

Swiss Excellence Forum

Kompetenzzentrum für wirkungs- und zukunftsorientierte Unternehmensführung
Allee 1B
6210 Sursee
Tel. +41 (0) 41 229 30 40
swiss@excellence-forum.ch
www.swiss-excellence-forum.ch



20.-21. MAI 2026

ArbeitsSicherheit Schweiz 2026 – Messe Zürich

► Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind fundamentale Säulen eines modernen Unternehmens. Sie schützen nicht nur das wertvollste Kapital jeder Organisation – die Mitarbeitenden –, sondern tragen auch massgeblich zur Produktivität, Motivation und langfristigen Wettbewerbsfähigkeit bei. In einer sich ständig wandelnden Arbeitswelt mit neuen Technologien, hybriden Arbeitsmodellen und veränderten Anforderungen werden die kontinuierliche Weiterbildung und der Austausch über Best Practices immer wichtiger. Unternehmen, die in präventive Sicherheitsmassnahmen investieren, profitieren von reduzierten Ausfallzeiten und einer höheren Mitarbeiterzufriedenheit.

Zum elften Mal öffnet die ArbeitsSicherheit Schweiz vom 20. bis 21. Mai 2026 in der Messe Zürich ihre Tore. Die füh-

rende Fachmesse für Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz bringt Entscheider:innen, Einkäufer:innen und Expert:innen aus allen Branchen mit renommierten Ausstellern zusammen. Das umfassende Angebot reicht von einfachen Komponenten der persönlichen Schutzausrüstung über ergonomische Arbeitsplatzlösungen bis zu komplexen Konzepten und Systemen für die betriebliche Sicherheit. Besucher:innen er-

wartet nicht nur ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Keynote-Vorträgen, Podiumsgesprächen und Praxisbeispielen aus erfolgreichen Unternehmen, sondern auch die Möglichkeit, neue Produkte und Technologien direkt bei den jeweiligen Ausstellern auszuprobieren.

Die ArbeitsSicherheit Schweiz 2026 verspricht zwei intensive Tage voller wertvoller Kontakte, innovativer Lösungen und praxisnaher Weiterbildung. Als SGAS-an-

erkannte Weiterbildungs-massnahme bietet die Messe die perfekte Plattform für qualitätsvolle Geschäftsnetzwerke und den direkten Dialog zwischen Sicherheitsexpert:innen und Fachbesucher:innen.

Teilnehmende erwartet ein inspirierender Austausch über die neuesten Trends und Entwicklungen, die unsere Arbeitsplätze sicherer, gesünder und zukunftsfähiger machen werden.



HRM Institute GmbH & Co. KG

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

8. MAI 2026

20. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung



► Seit der ersten Durchführung hat sich die Tagung zu einem wichtigen Branchentreff für Expertinnen und Experten des Lebensmittelrechts entwickelt. Viele aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen im Lebensmittel-

recht wurden hier früh diskutiert, oft aus unterschiedlichen Perspektiven und immer mit Blick auf die Praxis.

Die ZHAW freut sich daher, zur Jubiläumstagung einladen zu dürfen. Die Gelegenheit wird genutzt werden, um

zu Beginn einen kurzen Blick auf die vergangenen 20 Jahre zu werfen, bevor der Fokus auf Themen gerichtet wird, die das Lebensmittelrecht in den kommenden Jahren prägen werden. Dabei spannt sich der inhaltliche Bogen vom Protokoll zur Lebensmittelsicherheit im Rahmen der Bilateralen III über Zukunftsthemen der behördlichen Risikobewertung und das Potenzial sogenannter Reallabore bis hin zu Sorgfaltspflichten im Kontext der Nachhaltigkeit, insbesondere zur Entwaldungsfreiheit. Zudem werden persönliche Entwicklungslinien sowie zukünftige Anforderungen an Fachkräfte im Lebensmittelrecht beleuchtet. Den Abschluss (ab ca. 16.00) bildet ein

geselliger Apéro, um gemeinsam auf das Jubiläum anzustossen.

Die ZHAW freut sich darauf, viele bekannte und neue Gesichter an der Jubiläumstagung begrüssen zu dürfen.



ZHAW Zürcher Hochschule

Life Sciences und Facility Management
Campus Reidbach
8820 Wädenswil
Tel. +41 (0) 58 934 50 00
info.lsfm@zhaw.ch
www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung

5.-8. MAI 2026

Metpack – Weltleitmesse für Metallverpackungen

► Nach drei Jahren wird die Messe Essen mit der Metpack wieder zum global bedeutendsten Treffpunkt der internationalen Metallverpackungsindustrie. Auf der Weltleitmesse präsentieren zahlreiche Global Player nachhaltige und kosteneffiziente Lösungen zur Herstellung, Veredelung, Lackierung und Wiederverwertung von Metallverpackungen. Die Metpack ist Nukleus für Innovationen und Kommunikationsplattform zugleich.

Hier wird auch der Metpack Innovation Award verliehen. Zuletzt ging dieser an den Hersteller eines Hochleistungs-

UV-LED-Systems, das zur Aushärtung von Druckfarben, Lacken und Klebstoffen auf Metallverpackungen dient. Durch den Verzicht auf Quecksilber entstehen dabei kein Ozon und keine unerwünschten Strahlungen. Als unangefochtene Nr. 1 der Branche demonstriert die Metpack eindrucksvoll den Innovations- und Wissensstand von heute und morgen.

Bei «Talk in a Can» – dem neuen, moderierten Kommunikationsbereich – kommen Vordenker und Interessierte zum Networking zusammen: Die Gelegenheit für Er-

fahrungsaustausch, Innovation und Zusammenarbeit mit wertvollen Impulsen für zukunftsfähige, nachhaltige Lösungen.

Der hervorragende Buchungsstand bestätigt, dass die Weichen für eine erfolgreiche Metpack 2026 gestellt sind. So trifft sich die internationale Metallverpackungsbranche vom 5. bis einschliesslich 8. Mai 2026 in den Hallen 1, 2 und 3 der Messe Essen in Deutschland, um sich über Innovationen und Trends auszutauschen. Von Dienstag bis Donnerstag öffnet die Metpack neuerdings eine Stunde

länger von 9 bis 18 Uhr, am Freitag, dem letzten Messetag, von 9 bis 15 Uhr. Ticketkauf und Registrierung sind ab dem 10. März 2026 hier möglich: www.metpack.de.



Messe Essen GmbH

Messeplatz 1

DE-45131 Essen

Tel. +49 (0) 201 724 40

Fax +49 (0) 201 724 42 48

info@messe-essen.de

www.messe-essen.de

4.-7. MAI 2026

Zirkularität als Schlüssel zur Rohstoffsicherheit und Resilienz

► Zirkularität gewinnt angesichts geopolitischer Spannungen, fragiler Lieferketten und steigender Rohstoffpreise zunehmend an Bedeutung. Die Ifat Munich vom 4. bis 7. Mai 2026 in München zeigt, wie Recycling, Digitalisierung und neue Kooperationen zur Ressourceneffizienz und wirtschaftlichen Resilienz beitragen.

Selten war die Messe so eng mit globalen Entwicklungen verknüpft. Konsequente Kreislaufwirtschaft gilt als Schlüssel zur Reduktion von Rohstoffabhängigkeiten und zur Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit in Europa. Rückenwind kommt auch aus der Politik: Mit dem Aktionsplan «RESourceEU» setzt die EU auf effizientere Ressourcennutzung, stärkt Recyclingkapazitäten und plant neue Vorgaben etwa für Batterien.

Im Fokus des Veranstaltungsprogramms stehen Innovationen zur Rohstoffsicherung – von Lithium-Ionen-Batterie-recycling über Autorecycling bis zu digitalen Sortiertechnologien. Auf der Orange Stage diskutieren Vertreter aus In-



dustrie, Politik und Verbänden Strategien für geschlossene Materialkreisläufe, Urban Mining und neue Partnerschaften.

Besonders relevant ist dies für die Automobilindustrie. Neue EU-Regulierungen wie

die geplante Altfahrzeug-Verordnung erhöhen Recyclingquoten, fördern Rezyklateinsatz und führen digitale Fahrzeugpässe ein. Parallel entstehen europaweit neue Kapazitäten für das Batterierecycling, um wertvolle Rohstof-

fe wie Lithium, Kobalt oder Nickel zurückzugewinnen.

Künstliche Intelligenz, Robotik und Digitalisierung gelten als zentrale Innovationstreiber. Sie ermöglichen präzisere Sortierung, effizientere

Prozesse und bessere Planung in der Abfallwirtschaft. Gleichzeitig zeigen Diskussionen auch Grenzen auf: Hohe Investitionen, komplexe Datenanforderungen und praktische Herausforderungen bei heterogenen Abfallströmen bleiben zentrale Hürden.

Die Ifat Munich bietet damit nicht nur Einblicke in Technologien, sondern auch in die entscheidenden Fragen einer nachhaltigen und resilienten Kreislaufwirtschaft.

IFAT
Munich

BTO Solutions Schürch AG

Pflanzschulstrasse 3

8400 Winterthur

Tel. +41 (0) 44 350 36 02

info@bto-solutions.ch

www.ifat.de

30. JUNI-2. JULI 2026

Filtration steht für Qualität und Sicherheit



► Wirtschaftliche und umweltpolitische Herausforderungen, Energiepreise, Rohstoffversorgung – die Hersteller von Lebensmitteln und Getränken stehen vor zahlreichen Aufgaben. Umso wichtiger ist die Prozesssicherheit. Trenntechnik ist aus der Herstellung im Lebensmittel- und Getränkebereich nicht wegzudenken. Auf der internationalen Leitmesse Filtech 2026 finden Hersteller alles, was sie für effiziente Filtration in ihren Prozessen benötigen. Vom 30. Juni bis 2. Juli 2026 findet die erfolgreiche Kombination aus Messe und Kongress das nächste Mal statt.

Als entscheidende Prozessschritte gewährleisten Filtration und Separation eine hohe Produktgüte, bestmögliche Hygiene und Haltbarkeit und ermöglichen in vielen Fällen erst den gewünschten Geschmack. Anlagen und Komponenten, Dienstleistungen und Know-how für all diese Prozesse und weitere Verfahren bieten die Aussteller der Filtech. Besucher profitieren von branchenspezifischem Fachwissen und Möglichkeiten zum persönlichen Austausch mit Experten.

2026 erleben Besucher auf der Filtech ein breites Spektrum an Produkten und Dienst-

leistungen: Neben Separations- und Trenntechnik gehören auch Messtechnik, Analytik, Reinraum und Laborbedarf sowie Neuigkeiten aus Wissenschaft und Forschung zum Programm. Die Lebensmittel- und die Getränkeindustrie profitieren durch einen klaren Fokus auf die Feststoffseparation ebenso wie auf die Festflüssig-Trennung und die Feststoff-Gas-Trennung.

Traditionell wird der Ausstellungsbereich der Filtech zudem von einem internationalen Kongress ergänzt. Fachbesucher haben so nicht nur die Gelegenheit, aktuelle Produkte und Services live zu erleben, sondern können sich im Kongressbereich zusätzlich über aktuelle Trends aus Forschung und Entwicklung informieren. Mehr als 200 Präsentationen erwartet der Veranstalter für die Filtech 2026.

FILTECH

**Filtech Exhibitions
Germany GmbH & Co. KG**

Postfach 1225
DE-40637 Meerbusch
Tel. +49 (0) 213 293 57 60
info@filtech.de
www.filtech.de

FoodTec LEADERS wanted!



Jetzt bewerben! International FoodTec Award

Mit dem renommierten Technologie-Preis der DLG werden wegweisende Innovationsprojekte von Unternehmen der Lebensmittel- und Zulieferindustrie ausgezeichnet.

Die Preisverleihung findet im Rahmen der Anuga FoodTec 2027 in Köln statt.

Anmeldeschluss:
4. Mai 2026

Infos und
Anmelde-
unterlagen:



foodtecaward.com

7.-13. MAI 2026

Verpackungsbranche im Wandel: Interpack 2026 zeigt Lösungen für die Zukunft



Dr. Stefan König, CEO Optima, und Thomas Dose, Direktor Interpack, freuen sich auf die Interpack 2026.

► PETRA ZENTNER

Die Interpack 2026 in Düsseldorf präsentiert sich als weltweit führende Plattform der Verpackungsbranche und unterstreicht ihre Bedeutung als zentralen Treffpunkt für Innovation, Austausch und Geschäftsanbahnung. Mit rund 300 000 Quadratmetern Ausstellungsfläche, etwa 2800 Ausstellern aus über 60 Ländern und einem klaren Fokus auf Fachbesucher und Entscheidungsträger bietet die Messe einen umfassenden Überblick über aktuelle Entwicklungen. Dabei steht nicht mehr die reine Besucherzahl im Vordergrund, sondern die Qualität der Kontakte und die gezielte Ansprache von Experten mit konkreten Investitionsabsichten.

Inhaltlich deckt die Interpack ein breites Spektrum ab: Rund zwei Drittel der Ausstellung entfallen auf Maschinen, ein Drittel auf Packmittel – letzteres entspricht für sich genommen bereits der weltweit grössten Messe in diesem Segment. Besucher profitieren von der Möglichkeit, Maschinen live im Betrieb zu erleben, Innovationen direkt zu vergleichen und im persönlichen Austausch individuelle Lösungen zu diskutieren. Die Messe vereint dabei acht

zentrale Branchen, darunter Lebensmittel, Getränke, Pharma, Kosmetik und Industriegüter, und schafft so wertvolle Synergien.

Die Branche selbst zeigt sich trotz wirtschaftlicher Unsicherheiten robust. Während der allgemeine Maschinenbau zuletzt Rückgänge verzeichnete, konnten Hersteller von Verpackungs- und Nahrungsmittelmaschinen ein Wachstum von zwei bis drei Prozent erzielen. Langfristig wird weiteres Wachstum erwartet, insbesondere durch steigenden Bedarf an verpackten Lebensmitteln und Pharmazeutika weltweit. Treiber sind Urbanisierung, wachsender Wohlstand und steigende Anforderungen an sichere Versorgung. Gleichzeitig verändert sich der Wettbewerb: Länder wie China haben stark aufgeholt und sind zu ernst zu nehmenden Akteuren geworden.

Im Mittelpunkt der Interpack 2026 stehen drei zentrale Zukunftsthemen: nachhaltige Materialien und Kreislaufwirtschaft, Smart Manufacturing sowie Future Skills. Ressourceneffizienz gewinnt zunehmend an Bedeutung – nicht nur aus ökologischen, sondern auch aus ökonomischen Gründen. Künstliche Intelligenz und datenbasierte Anwendungen eröffnen neue Möglich-

keiten zur Effizienzsteigerung, insbesondere in der Qualitätskontrolle und Prozessoptimierung. Gleichzeitig stellt sich die Frage, wie auch kleine und mittelständische Unternehmen diese Technologien sinnvoll nutzen können.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Entwicklung neuer Materialien und der Umsetzung von «Design for Recycling». Die Branche steht vor der Herausforderung, Rezyklate stärker einzusetzen und funktionierende Kreisläufe zu etablieren, während regulatorische Vorgaben – insbesondere auf europäischer Ebene – oft noch unklar oder schwer umsetzbar sind. Parallel dazu gewinnen Themen wie Ausbildung, Fachkräftesicherung und die Gewinnung junger Talen-

te an Bedeutung. Initiativen wie der «Young Talents Day» oder Programme zur stärkeren Einbindung von Frauen sollen die Attraktivität der Branche erhöhen.

Ergänzt wird das Messekonzept durch Sonderformate wie eine Start-up-Zone, Fachforen, Live-Diskussionen und digitale Angebote. Insgesamt zeigt die Interpack 2026, dass die Verpackungsindustrie vor tiefgreifenden Veränderungen steht, gleichzeitig aber über grosses Innovationspotenzial verfügt und eine Schlüsselrolle für nachhaltige und effiziente Wertschöpfungsketten weltweit einnimmt.



Petra Zentner
Fachjournalistin,
Geschäftsführerin
B2B Swiss Medien AG



Meet the Optimist: Optima treibt die Zukunft der Verpackungstechnologie voran



Optima packaging group GmbH in Schwäbisch Hall.

► PETRA ZENTNER

Unter dem Motto «Meet the Optimist» präsentiert sich Optima als zukunftsorientierter Lösungsanbieter für Abfüll-, Verpackungs- und Produktionssysteme. Der Begriff «Optimist» steht dabei nicht nur für die Mitarbeitenden, sondern für eine klare Haltung: Trotz herausfordernder Rahmenbedingungen setzt das Unternehmen auf aktive Zukunftsgestaltung in der Verpackungstechnik. Optima ist in zahlreichen Branchen tätig, darunter Pharma, Biotech, Diagnostik, Kosmetik, Nahrungsmittel, Chemie sowie Hygieneprodukte. Besonders in der Windelverpackung gilt das Unternehmen als Weltmarktführer.

Das Portfolio reicht von grossen Turnkey-Anlagen bis hin zu kleineren, hochspezialisierten Maschinen, etwa für Innovationen oder den Einsatz in Wachstumsmärkten. Eine zen-

trale Stärke liegt in der Rolle als Entwicklungspartner: Optima bringt eigene Forschungs- und Entwicklungsleistungen ein und realisiert kundenspezifische Systeme, die exakt auf neue Produkte und Verpackungen zugeschnitten sind. Mit einem Umsatz von rund 850 Millionen Euro, einem Wachstum von sieben Prozent und etwa 3700 Mitarbeitenden unterstreicht das Unternehmen seine Marktposition.

Im Fokus der Messepräsenz stehen technologische Weiterentwicklungen, die sowohl Evolution als auch punktuelle Innovationen ermöglichen. Ein zentrales Thema sind faserbasierte Verpackungslösungen. Ziel ist es, nachhaltige Alternativen zu Kunststoff zu schaffen, die erstmals Kostenneutralität erreichen und gleichzeitig hohe Formfreiheit bieten. Durch Technologien wie Dry Molded Fiber und integrierte Barrieren entstehen recycling-

fähige Verpackungen, die industriell skalierbar sind.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf flexiblen Hochleistungsmaschinen für die Kosmetik- und Konsumgüterindustrie. Diese zeichnen sich durch hohe Geschwindigkeit, Modularität und einen reduzierten Platzbedarf aus. Gleichzeitig reagiert Optima auf Trends wie neue Produktkonzepte, etwa im Bereich Haushaltsreiniger, bei denen durch konzentrierte oder trockene Produkte Verpackungsmaterial eingespart werden kann.

Auch im Pharma- und Biotech-Bereich zeigt Optima integrierte Turnkey-Lösungen, die Abfüllung, Containment und Gefriertrocknung kombinieren. Strengere regulatorische Anforderungen treiben dabei Automatisierung, Reinraumtechnik und Prozessüberwachung voran. Ergänzt wird das Portfolio durch digitale Innovationen: Künstliche Intelli-

genz, digitale Zwillinge und intelligente Assistenzsysteme unterstützen Bediener, optimieren Prozesse und ermöglichen effizienteres Training sowie Softwaretests.

Insgesamt positioniert sich Optima als Innovationspartner, der technologische Kompetenz, Branchenwissen und Zukunftsdenken vereint. Der Anspruch: gemeinsam mit Kunden neue Lösungen entwickeln und die Verpackungsindustrie nachhaltig weiterentwickeln.

OPTIMA

**Optima
packaging group GmbH**

Alfred-Leikam-Strasse 25
DE-74523 Schwäbisch Hall
Tel. +49 (0) 791 50 60
info@optima-packaging.com
www.optima-packaging.com

BEZUGSQUELLEN

ABSAUGTECHNIK

Kärcher AG

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

KÄRCHER

ANLAGENBAU

bawaco ag

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



Minebea Intec Switzerland AG

Moosmattstrasse 36
8953 Dietikon
Tel. +41 (0) 44 746 50 00
sales.switzerland@minebea-intec.com
www.minebea-intec.com

ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

Anlagenbau AG

Industrie Neuhof 30
3422 Kirchberg
Tel. +41 (0) 34 447 70 00
info@anlagenbau.ch
www.anlagenbau.ch



Baminox AG

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



ANTRIEBSTECHNIK

Elektromotorenwerk Brienz AG

Mattenweg 1
3855 Brienz
Tel. +41 (0) 33 952 24 24
info@emwb.ch
www.emwb.ch



BERATUNG IN LEBENSMITTEL- RECHT UND -SICHERHEIT

Lerex Lebensmittelrecht & Engineering

Stephan Michel
Dipl. Lm.-Ing. HTL
Zypressenstrasse 50
8004 Zürich
Tel. +41 (0) 44 342 59 33
info@lerex.ch
www.lerex.ch

CHEMISCHE PRODUKTE

Kärcher AG

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

KÄRCHER

CO-PACKING

Dima Service AG

Hagenthalerstrasse 150
4124 Schönenbuch
Tel. +41 (0) 61 485 75 75
info@dima-service.ch
www.dima-service.ch



CRAFTING A WORLD OF TASTE

NovaTaste Switzerland AG

Marktstrasse 34
9244 Niederuzwil
Tel. +41 (0) 71 499 34 10
office-ch@novataste.com
www.novataste.com



NovaTaste

DICHTUNGEN

poesia holding ag

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

ENTKALKUNGSANLAGEN

UVC-Service

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

FILTRATION

G. BOPP + CO. AG

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



FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

Golden Fruits GmbH

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

●●●GoldenFruits●●●●●●●●

GESCHMACKSGEBENDE COMPOUNDS

Hügli Nahrungsmittel AG

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



GLEITRINGDICHTUNGEN

CORTech AG

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



INDUSTRIELLE AUTOMATION

Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

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



KÄSEREIANLAGEN

Hostettler & Co AG

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



LABOR

SQTS Swiss Quality Testing Services

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



LAGERSYSTEME

FOCO Lager- & Fördertechnik AG

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



LEBENSMITTELARMATUREN

HANS KOHLER AG

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



LEBENSMITTELPUMPEN

Gysi Pumpen AG

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



LEBENSMITTEL- VERPACKUNGEN

SWISS PAC AG

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

SWISSPAC

LEBENSMITTEL- ZUSATZSTOFFE

Brenntag Schweizerhall AG

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



Hädener Rohstoffe GmbH

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



PROZESSOPTIMIERUNG

IE Food Engineering

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



PUMPEN

Alowag AG

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



Rototec AG

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

ROTOTEC

the power of flow

REINIGUNGSGERÄTE

Kärcher AG

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

KÄRCHER

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

RATEX AG

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



SCHMIERMITTEL NSF H1 ZULASSUNG

Brunox AG

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



SCHMIERSTOFFE NSF H1, 3H, HT1

MOTOREX AG

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



SCHMIERSTOFFE NSF H1, 3H, HT1, A1

ADDINOL Lube Oil GmbH

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



SCHÜTTGUTTECHNIK

J&E MAIER AG

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



SIEBUNG

G. BOPP + CO. AG

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



VENTILE

GEMÜ Vertriebs AG

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



VERPACKUNGSANLAGEN

Multivac Export AG

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



VERPACKUNGSMASCHINEN

ULMA Packaging GmbH

Schweiz

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



WAAGEN

Sulser Waagen GmbH

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



WÄRMETAUSCHER

DENIOS AG

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



WASSERSPENDER

Kärcher AG

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

KÄRCHER

NEU

Abonnement - Online & Print

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

Mit einem Abonnement verpassen Sie keine News und Trends mehr.

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



B2B Swiss Medien AG - Lebensmittel-Industrie
verlag@b2bswissmedien.ch - www.lebensmittelindustrie.com



interpack

PROCESSING & PACKAGING
7^{TO} 13 MAY 2026
DÜSSELDORF
SIMPLY UNIQUE
INTERPACK.COM

MEET YOUR SUCCESS

PROCESSING & PACKAGING



Messe
Düsseldorf