



# LEBENSMITTEL INDUSTRIE 5|6 JUNI 2023

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

## SWISS FOOD RESEARCH

12 | Gute Lösungen für die Klimazukunft

## SLOW FOOD

14 | 30 Jahre jung – Zukunft im Blick

## VETROPACK

22 | Ukraine – Produktion läuft wieder an

Kurt Widmer, Vorsitzender der Geschäftsleitung

# «Goba – Regionalität, kreatives Denken, umsichtiges Handeln»



Ihr verlässlicher Partner in der Schweiz für Wärme und Feuerungstechnik

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



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



[www.psb-feuerungstechnik-ag.ch](http://www.psb-feuerungstechnik-ag.ch)

Armin Heiniger

Büro +41 (0) 43 317 89 15

Mobil +41 (0) 79 886 45 51

26.–28.9.2023  
Nürnberg, Germany

# POWTECH

International Processing Trade Fair for

**POWDER**  
**BULK SOLIDS**  
**FLUIDS**  
and **LIQUIDS**

Im Verbund mit  
Together with



**PARTEC**

International Congress  
on Particle Technology

Ideelle Träger  
Honorary sponsors



NÜRNBERG / MESSE



PETER JOSSI  
Chefredaktor

# Miteinander – Auf allen Ebenen!

► Bei der Goba AG, Mineralquelle & Manufaktur, ist die Nachfolgeregelung und der Schritt in die nächste Generation erfolgreich gelungen. Im Brancheninterview gibt das neue Leitungsteam Ein- und Ausblicke in das innovative Traditionsunternehmen aus dem Appenzellerland. Kurt Widmer, Vorsitzender der Geschäftsleitung: «Wir bei Goba positionieren uns mit unserer Sortimentsvielfalt aus der Mineralquelle und Manufaktur mittlerweile in der ganzen Schweiz an unterschiedlichsten Orten, wo Genuss, Kulinarik, Gesellschaft und bewusstes Konsumieren einen hohen Stellenwert geniessen. Unser Hauptschwerpunkt liegt auf einem partnerschaftlichen Wirken voller Service- und Dienstleistungen mit all unseren Kundinnen und Kunden, Lieferbetrieben und weiteren Partnerunternehmen.» Die Goba-Verantwortlichen suchten frühzeitig nach einer passenden Nachfolgelösung. Das Ziel: die Eigenständigkeit sowie die Treue gegenüber unserer Philosophie und unseren Werten erhalten und langfristig sicherstellen. Das Engagement der F.G. Pfister Beteiligungen AG als neue Goba-Besitzerin ist genau darauf ausgerichtet. Die Grundidee: kaufen, halten, ausbauen und entwickeln. Der Zweck der F.G. Pfister Stiftung umfasst «eine nachhaltige Unternehmenspolitik, Arbeitsplätze in der Schweiz zu schaffen und zu erhalten sowie den Werkplatz Schweiz zu stärken.

Mit Blick auf die Klimazukunft sind gute Lösungen auf allen Ebenen gefragt. Daran erinnerte der Swiss Overshoot Day, der 2023 viel zu früh auf den 13. Mai fiel. Swiss Food Research engagiert sich mit seinen Mitgliedern dafür, den notwendigen Wandel in die Praxis umzusetzen. Die Schweiz hat viele innovative Initiativen, die den Swiss Overshoot Day zu verzögern helfen. Trotzdem reichen die Anstrengungen der Schweiz nicht aus. Sie setzt damit ihre eigene Zukunft aufs Spiel. Tatsächlich gibt es in der Schweiz viele zukunftsweisende Initiativen, die auf den Overshoot-Trend reagieren. Und es gibt noch viele mehr. Trotz all dieser innovativen Bemühungen, so inspirierend sie auch sind, ist

die Schweizer Wirtschaft als Ganzes bei Weitem nicht auf Klimawandel und Ressourcenknappheit vorbereitet. Um diese Herausforderungen sichtbar zu machen, Lösungsmöglichkeiten aufzuzeigen und auf die bisherigen noch geringen Anstrengungen der Schweiz hinzuweisen, spannen Soil to Soul, das FiBL, das Gottlieb Duttweiler Institut, #MoveTheDate Switzerland, Swiss Food Research und Global Footprint Network zusammen.

In der Aprilausgabe von «Lebensmittel-Industrie» sowie der Halbjahreszeitung «Innovation Food» haben wir mit vertieften Dokumentationen die Widerstands- und Leistungskraft der ukrainischen Ernährungswirtschaft anhand von erfolgreichen Vorzeigebispielen aus der Bio- und der Logistikbranche aufgezeigt – mit vielen lehrreichen Erkenntnissen weit über die ukrainische Realität hinaus. In der aktuellen Ausgabe zeigen wir, wie der russische Angriffskrieg Schweizer Unternehmen direkt und wortwörtlich trifft. Die Vetropack-Gruppe mit Schweizer Herkunft und Hauptsitz ist einer der führenden Hersteller von Glasverpackungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie mit modernsten Produktionswerken in ganz Europa. Ende Februar 2022 geriet die ukrainische Produktionsanlage in Gostomel nahe Kiew direkt unter massiven Beschuss durch den russischen Angriff – mit entsprechend starken Beschädigungen. Gut ein Jahr danach fährt Vetropack vorsichtig den Betrieb wieder hoch: mit dem Aufheizen einer von zwei verbliebenen Schmelzwannen. Mit der Wiederaufnahme der Produktion ist der Standort auf mögliche neuerliche Krisenszenarien vorbereitet. Aus dieser Erfahrung entsteht echte Solidarität: Eine von der Vetropack-Gruppe gegründete Stiftung zahlt mittlerweile Gelder an besonders vom Krieg betroffene ukrainische Mitarbeitende aus.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch



**BAUBERGER**  
so reisen Fabriken®

# so reist Rahmkäse



Abladen von über 50 LKWs und einbringen in die Fabrikhalle einer neuen Käseproduktion.

Wir bewegen weltweit die Lebensmittel-, Maschinen- und Pharma-Branche.

Industrienumzüge, Maschinenmontagen, Instandhaltung, Schwergutlager.

**Alles aus einer Hand.**

**[www.bauberger.ch](http://www.bauberger.ch)**



● **INTERVIEW**

**8 Roland Wehrli**, Mitglied der GL; **Silvia Wetli**, Mitglied der GL; **Kurt Widmer**, Vorsitzender der GL bei Goba

● **ORGANISATION + WIRTSCHAFT**

- 11 Wädenswiler** Lebensmittelrecht-Tagung
- 12 Swiss Food Research:** Gute Lösungen für die Klimazukunft
- 14 30 Jahre Slow Food:** Zukunft im Blick

● **PRODUKTION + TECHNIK**

- 20 Lebensmittelsensorik:** Impulse für die Zukunft
- 22 Vetropack** nimmt Produktion in der Ukraine wieder auf
- 24 Industriegebäude,** aber nachhaltig

● **RUBRIKEN**

- 3 Hors d'œuvre**
- 6 Entrée**  
Nachrichten, Daten und Personalien
- 16 Carte Blanche** AOP-IGP Spezialitäten:  
Schutz in der Schweiz und Europa
- 17 Aus dem fial-Newsletter**
- 28 Marktplatz**
- 33 Bezugsquellen**

FOTOQUELLEN: GOBA AG, ZHAW WÄDENSWIL, VETROPACK, EFAFLEX TOR- UND SICHERHEITSSYSTEME GMBH & CO. KG

● **IMPRESSUM**

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

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

**CHEFREDAKTOR**  
Peter Jossi  
peter.jossi@b2bswissmedien.ch

**REDAKTION**  
Petra Zentner

**INSERATE**  
Olivia Lieberherr  
olivia.lieberherr@b2bswissmedien.ch

Justine Gisler  
justine.gisler@b2bswissmedien.ch

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

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

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

**32. JAHRGANG** ISSN 1420-5939

# 68 Master-Diplome in Life Sciences vergeben

► 29 Frauen und 39 Männer konnten am 5. Mai 2023 im Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ ihren erfolgreichen Master-Abschluss in Life Sciences an der ZHAW in Wädenswil feiern.

Das Studium schliesst mit dem international anerkannten Titel «Master of Science ZHAW in Life Sciences» ab und wird ergänzt durch eine von vier möglichen Vertiefungsrichtungen: Applied Computational Life Sciences, Chemistry for the Life Sciences, Food and Beverage Innovation oder Pharmaceutical Biotechnology.

Abschlüsse nach Vertiefungsrichtung:

- 21 Personen mit Vertiefung Applied Computational Life Sciences (ACLS)
- 12 Personen mit Vertiefung Chemistry for the Life Sciences (CLS)
- 11 Personen mit Vertiefung Food and Beverage Innovation (FBI)
- 24 Personen mit Vertiefung Pharmaceutical Biotechnology (PB)

Audrey Vorburger, Astrophysikerin an der Universität Bern, hielt die Festansprache. Sie nahm dabei unter anderem Bezug auf die europäische Juice-Mission zur Erforschung des Jupiter-Systems, an der sie beteiligt ist. Daneben wurde jeweils die beste Gesamtleistung in den einzelnen Vertiefungen mit je einem Preis ausgezeichnet – gestiftet durch Roche Diagnostics sowie die Verbände SVC



Die erfolgreiche ZHAW-Masterklasse Life Sciences mit Studiengangleiter Andreas Hock (3. Reihe, links aussen) sowie den Vertiefungsleitenden: Steffi Lehmann/PB (2. Reihe, rechts aussen), Sandra Burri/FBI (2. Reihe, 3. von links), Matthias Nyfeler/ACLS (3. Reihe, rechts aussen), Jürgen Stohner/CLS (3. Reihe, 2. von rechts). © ZHAW/TEVY

(Schweizerischer Verband diplomierte Chemiker FH) und SVIAL (Ingenieur-AgronomInnen und Lebensmittel-IngenieurInnen).

Der konsekutive Masterstudiengang in Life Sciences an der ZHAW in Wädenswil vermittelt Fähigkeiten in wissenschaftlichem Arbeiten, vernetztem Denken sowie Methoden- und Selbstkompetenzen.

Fundiertes Fachwissen und hohe Praxisnähe dank Zusammenarbeit mit privaten Unternehmen und öffentlichen Institutionen sind ein wichtiger Bestandteil des Studiums.

► **Information**  
ZHAW Wädenswil

## SCHWEIZ UKRAINE

# Viel Potenzial für Kooperation

► Am 11. und 12. Mai 2023 fand im Palazzo dei Congressi das Lugano Business Forum statt. Der Anlass fand in dieser Form erstmals statt und fokussiert sich auf konkrete Kooperationsfelder in verschiedenen Branchen. Fachleute europäischer Unternehmen, vor allem aus der Schweiz und der Ukraine, Verbände, Organisationen, Regierungsbeamte und Meinungs-

führer tauschten sich aus, um dringende Fragen zur Beteiligung des Privatsektors an konkreten Projekten für den Wiederaufbau der Ukraine nach dem Krieg zu konkretisieren. Stark vertreten waren Mitwirkende des neuen CAS-Programms «Rebuild Ukraine». Die im Rahmen dieses praxisorientierten Studiengangs entwickelten Projekte legen teilweise den

Fokus auf Wiederaufbauarbeiten in der Land- und Ernährungswirtschaft. Am Forum wurde das grosse Potenzial sichtbar, das aus dem Austausch zwischen Fachleuten aus der Schweiz und der Ukraine entstehen kann.

► **Information**

11.–12. Mai 2023 | Palazzo dei Congressi, Lugano  
([www.luganobusinessforum.ch](http://www.luganobusinessforum.ch))

CAS Rebuild Ukraine | BFH



LUGANO BUSINESS FORUM

# Schweizweit erste Mensa erhält «BioCuisine»-Zertifizierung

► Die Mensa der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) der Berner Fachhochschule (BFH) erhält als erster Mensa-Betrieb in der Schweiz das «BioCuisine»-Label. Die Zertifizierung der Mensa der BFH-HAFL geht unter anderem auf die Berner Bio-

Offensive 2025 des Kantons Bern zurück. Regierungsrat Christoph Ammann überreichte das Zertifikat. Die Berner Bio-Offensive hat unter anderem das Ziel, mehr Bio-Produkte in die Menügestaltung von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie zu bringen. In diesem Kontext kann die

Berner Bio-Offensive einen Erfolg vermelden: Als erste Schweizer Gemeinschaftsgastronomieküche wurde die HAFL-Mensa der BFH mit «BioCuisine» zertifiziert. Das heisst konkret, dass die Mensa zu 30 Prozent Bio-Produkte verwendet. Die Mensa der BFH-HAFL bekocht bei der BFH auch das Departement Wirtschaft und ab August 2023 ebenfalls das Departement Gesundheit. Pro Tag wird die Mensa rund 400 bis 500 Menüs produzieren (ohne Anlässe). Das neue «BioCuisine»-Label von Bio Suisse zeichnet Gastronomiebetriebe aus, die zwischen 30 und 90 Prozent Bio-Produkte für ihre Menüs einsetzen. Ein Gast erkennt sofort, wie hoch der Anteil an Bio-Lebensmitteln ist: Ein Stern steht für mindestens 30 Prozent, zwei Sterne stehen für 60 bis 90 Prozent und drei Sterne für mehr als 90 Prozent Bio im Angebot. Die Mensa der BFH-HAFL in Zollikofen wurde mit einem Stern ausgezeichnet.



## «Chriesi-Ziit» im Jurapark Aargau

► Bald beginnt die «Chriesi-Ziit»: Auf den Wochenmärkten locken frische, wunderbar rote Kirschen und stimmen auf den Sommer ein. Vor allem die saftigen Früchte der Hochstammbäume aus dem Fricktal bieten mit ihren intensiven Aromen ein besonderes Geschmacks-

erlebnis, das aber leider nur noch selten zu haben ist. Der Jurapark Aargau bietet auch in diesem Jahr einen Verkauf von Fricktaler Kirschen an, mit dem gezielt Hochstamm-Projekte im Parkgebiet unterstützt werden. Die «Chriesi» können bequem online vorbestellt und auf den

Märkten in Brugg, Baden und Frick sowie neu im Gartencenter Zulauf AG in Schinznach abgeholt werden. Genial regional!

Hochstammbäume sorgen nicht nur für ein schönes Landschaftsbild – auch geschmacklich sind die alten Obstsorten echte Geheimtipps, denn sie überraschen mit besonders intensiven Aromen. Die Sortenvielfalt der Bäume ist ein Kulturgut, das unbedingt erhalten bleiben muss. Zudem sind Hochstammbäume wertvolle Lebensräume für Fledermäuse, Steinkäuze und eine Vielzahl weiterer Lebewesen, die zwischen Wurzeln und Baumkronen vorkommen. Dieses Ökosystem können die kurzlebigen Niederstammbäume nicht bieten.

### ► Information



[www.jurapark-aargau.ch](http://www.jurapark-aargau.ch)





Gefüllt und verschlossen werden die Glasflaschen mit dem Etikett versehen.

GOBA AG

# Miteinander auf allen Ebenen

Neue Geschäftsleitung und Besitzstruktur: Wir geben Einblick in den erfolgreichen Schritt in die nächste Generation der Goba AG, Mineralquelle & Manufaktur.

► INTERVIEW: PETER JOSSI

**Lebensmittel-Industrie:** Ihr Unternehmen ist weit über die Ostschweiz hinaus ein Begriff. Bitte geben Sie dennoch einen Überblick über Positionierung, Schwerpunkte, Sortiment, Vermarktung.

**Kurt Widmer:** Wir bei Goba positionieren uns mit unserer Sortimentsvielfalt aus der Mineralquelle und Manufaktur mittlerweile in der ganzen Schweiz an unterschiedlichsten Orten, wo Genuss, Kulinarik, Gesellschaft und bewusstes Konsumieren einen hohen Stellenwert geniessen. Unser Hauptschwerpunkt liegt auf einem partnerschaftlichen Wirken voller Service- und Dienstleistungen mit all unseren Kundinnen und Kunden, Lieferbetrieben und weiteren Partnerunternehmen. Unser Produktportfolio, die Konsequenz in ehrliche Schweizer Produktionen und die ständige, mutige Innovationskraft stützen uns in der Marktbearbeitung.

◀◀ Goba – Regionalität, kreatives Denken, umsichtiges Handeln.

**Kurt Widmer, Vorsitzender der Geschäftsleitung**



V. l. n. r.: Roland Wehrli, Mitglied der GL, Innovation & Produktion; Silvia Wetli, Mitglied der GL, HR, Service, IT; Kurt Widmer, Vorsitzender der GL, Verkauf, Marketing, Logistik.

GOBA AG

## Was sind die wichtigsten Eckpunkte der Firmen-Geschichte – und zum Zeitraum seit der Übernahme der Geschäftsleitung durch Gabriela Manser?

**Kurt Widmer:** Die Mineralwasserquelle wird urkundlich bereits 1576 das erste Mal erwähnt, und Gontenbad war lange Zeit als Kurort bekannt. In den 1930er-Jahren wurde dank Josef Schmidiger, dem Grossvater von Gabriela Manser, die Abfüllung des Mineralwassers sowie der ersten Limonaden bedeutend. 1999 übernahm Gabriela Manser den Familienbetrieb in dritter Generation, mit acht Mitarbeitenden. Die Firma beschäftigt heute 80 Mitarbeitende und verfügt über drei Standorte im Appenzellerland: den Hauptsitz mit der Mineralquelle-Produktion in Gontenbad, das Logistikzentrum und die Manufaktur in Bühler sowie die Erlebniswelt «Flauderei» im Dorf Appenzell. Neben dem Mineralwasser ist es vor allem die Flauder-Linie, welche die Goba AG bekannt gemacht hat. Flauder Original, welches seit 2002 wortwörtlich «in aller Munde» ist, trägt nach wie vor dem Zeitgeist Rechnung, bringt es doch vollen Geschmack bei gleichzeitiger Leichtigkeit durch Mineralwasser und sehr tiefen Zuckeranteil.

## Weil die Geschichte so schön ist: Wie kam es damals zur Flauder-Erfindung?

**Roland Wehrli:** Nach der Übernahme des Unternehmens durch Gabriela Manser war die Zeit reif für ein neues Erfrischungsgetränk aus dem Hause Goba. Ein leichtes, zum Appenzellerland passendes Getränk und mit hiesigen Zutaten sollte es sein. Erinnerungen an den grossmütterlichen Holunderblüten-Sirup gaben die Initialzündung, und durch die eher zufällige Beigabe von Melisse entstand der unverwechselbare Geschmack unseres Flauder Original.

## Welche Ausbau-Perspektiven stehen derzeit bezüglich Angebot im Fokus?

**Kurt Widmer:** Die Goba AG Mineralquelle Manufaktur, wird weiter auf innovative Produkte und Dienstleistungen setzen und viel Kraft in die persönlichen Beziehungen im ganzen Marktumfeld einsetzen.

Der Entwicklung von Zuckerreduktion in unseren Erfrischungsgetränken wird analog den vergangenen Jahren weiter stark Rechnung getragen. Von uns wird es weiterhin kein Geheimrezept geben, vielmehr werden wir mit grosser Innovationskraft in die künftigen Bedürfnisse unserer Konsumenten investieren.

## Welche Bedeutung nehmen Bio-Produkte und generell naturbelassene Rezepturen ein?

**Roland Wehrli:** Goba verwendet naturbelassene oder Bio-Produkte schon seit vielen Jahren. Wo immer möglich, sind unsere Zutaten nicht nur regional oder gar lokal, sondern auch aus nachhaltigem Bio-Anbau. Wir sind bestrebt, in diesem Bereich stets besser zu werden, Partner-

schaften aufzubauen und – wenn nötig – auch mal unsere Rezepturen anzupassen.

## Wie sieht Ihre Beschaffungsphilosophie aus, etwa bezüglich Regionalität und Herkunft Schweiz?

**Roland Wehrli:** Goba ist im Appenzellerland fest verankert, und die Zusammenarbeit mit regionalen und lokalen Unternehmen ist für uns ein zentrales Anliegen. Vor allem in unserem gemeinsamen Tun der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit wie auch in der Kreislaufwirtschaft ist dies ein entscheidender Faktor. Zudem ermöglicht uns die Regionalität Agilität, gemeinsames Denken und rasches Handeln, Kreativität sowie ein Miteinander auf allen Ebenen.

## Gibt es aktuelle technologische Neu-Entwicklungen, die für Ihre Herstellung interessant sind?

**Roland Wehrli:** Von DER technologischen Neuentwicklung kann in unserem Wirkungsbereich aktuell nicht gesprochen werden. Selbstverständlich beobachten wir stetig den Markt und allfällige Neuerungen und versuchen, jene Dinge, die für uns Sinn machen, bei uns einfließen zu lassen. Wie beispielsweise die verstärkte Verwendung von R-PET in unseren Flaschen. Vor zwei Jahren betrug der Anteil noch 35 Prozent, heute sind es 75 Prozent und aktuell werden bereits Flaschen mit 100 Prozent R-PET-Anteil getestet. Auch hier gilt es, eine 100-prozentige Umstellung auf alle Produkte und Gebinde zu erreichen.

Natürlich ist KI auch bei Goba ein Thema, dessen Potenzial wir vor allem im Bereich von Entwicklung und Marketing sehen. Und trotzdem: Wir sind bereits heute sicher, dass KI das wertvolle, menschliche Miteinander nicht ersetzen können wird.

Und selbstverständlich werden wir unserer Verantwortung gerecht und investieren viel in unsere CO<sub>2</sub>-Bilanz. Sei dies über die Substitution fossiler Brennstoffe, durch alternative Heizsysteme oder den stetigen Ausbau unserer Eigenstromproduktion.

## Welche berufliche Herkunft haben die bei Ihnen Beschäftigten?

**Silvia Wetli:** Die meisten der Goba-Mitarbeitenden bringen eine Berufslehre mit, haben sich bereits weitergebildet oder bilden sich bei uns weiter. Unsere Mitarbeitenden haben die Möglichkeit, sich bei uns weiterzuentwickeln, und wachsen so auch in Jobs oder Funktionen hinein, die

ursprünglich bei ihrer Einstellung noch nicht Thema waren. ▶▶

«Flauder Original, seit 2002 wortwörtlich «in aller Munde», trägt nach wie vor dem Zeitgeist Rechnung.

**Kurt Widmer**

«Goba ermöglicht uns Regionalität, Agilität, gemeinsames Denken, rasches Handeln, Kreativität sowie ein Miteinander auf allen Ebenen.

**Roland Wehrli**

**Finden Sie genügend Fachkräfte?**

**Silvia Wetli:** Wir haben das Glück, dass wir viele Blindbewerbungen erhalten. Die Goba AG ist in unserer Region und auch überregional als beliebte Arbeitgeberin bekannt. So müssen wir im Allgemeinen nur wenige Stellen ausschreiben und können so zeitnah passende Personen, die sich bereits beim Start schon sehr gut mit uns identifizieren, für unser Unternehmen gewinnen. Als Arbeitgeberin möchten wir möglichst attraktiv sein, bieten zum Beispiel über 30 verschiedene Lohnnebenleistungen, und sind bestrebt, durch gemeinsame Aktivitäten den Zusammenhalt untereinander zu fördern. So sind die Mitarbeitenden bereit, für die Goba AG einzustehen und einen grossen Einsatz zu leisten.

« Wir haben das Glück, dass wir viele Blindbewerbungen erhalten.

**Silvia Wetli**

**Bilden Sie auch selbst Lernende aus? Für welche Berufe?**

**Silvia Wetli:** Ja, wir bilden zurzeit bei uns den zweiten Lebensmitteltechnologen und die zweite Mediamatikerin aus. Vor einigen Jahren haben wir auch Detailhandelsangestellte im Lehrverbund ausgebildet, doch leider sind wir noch zu klein, um eigenständig Lernende in diesem Bereich auszubilden.

**Stichwort Goba Fonds: Was sind hier die Förderungsschwerpunkte?**

**Silvia Wetli:** Wir engagieren uns mit dem Goba Fonds für Wasser in der Welt. Nicht für jede und je-

**F.G. Pfister Stiftung**

F.G. Pfister Beteiligungen AG: Fritz Gottlieb Pfister (1891–1984) war der Gründer der Stiftung. Er machte den väterlichen Betrieb «Möbel Pfister» gross, engagiert sich mit ihrem Verwaltungsratspräsidenten Rudolf Obrecht im Goba-Verwaltungsrat und sieht sich als Partner in der strategischen Unternehmensentwicklung. Ihre Investitionen konzentrieren sich auf KMU, die eine zukunftsfähige Nachfolgelösung suchen. Die Grundidee ist: kaufen, halten, ausbauen und entwickeln. Der Zweck der F.G. Pfister Stiftung umfasst «eine nachhaltige Unternehmenspolitik, Arbeitsplätze in der Schweiz zu schaffen und zu erhalten sowie den Werkplatz Schweiz zu stärken». Verwaltungsratspräsidentin der Goba AG ist weiterhin Gabriela Manser.

den und nicht überall ist Wasser so leicht zugänglich wie für uns. So verstehen wir den Goba Fonds als ein gemeinschaftliches Engagement und unterstützen spannende Projekte. Diese müssen immer in Verbindung mit Wasser stehen wie beispielsweise die Renaturierung des Gontner Hochmoors oder die Unterstützung von NUKIA mit ihrem Wirken in Afrika. NUKIA unterstützt benachteiligte Frauen, Familien und Kinder mit dem Ziel, ausschliesslich mit Einheimischen zu arbeiten, Kinder und Mütter in allen Lebenslagen zu unterstützen und mit ihnen das Fundament «Hilfe zur Selbsthilfe» aufzubauen.

Uns ist es ein Anliegen, dass die gesamten Gelder aus dem Goba Fonds direkt den Betroffenen zugutekommen und wir über die Einsätze vor Ort immer durch uns bekannte, kompetente Personen informiert und dokumentiert werden.

**Die Goba AG ist seit rund einem Jahr im Besitz der F.G. Pfister Stiftung. Wie kam es zu dieser Zusammenarbeit?**

**Kurt Widmer:** Die Goba AG hat es – wie alle Unternehmen in der Schweiz verdient, dass eine passende Nachfolgelösung frühzeitig gefunden werden kann. Bei uns waren die weiterzuführende Eigenständigkeit sowie Treue gegenüber unserer Philosophie und unseren Werten zentrale Elemente innerhalb des Findungsprozesses.

Wir sind dankbar, dass Gabriela Manser auch hier mit unverkennbarem Unternehmertum und ganz im Sinne des Werkplatzes Schweiz agiert hat. Die Übernahme schafft viel Sicherheit und fördert unser strategisches Denken zusätzlich. So können wir noch mutiger und kreativer an unserer Zukunft arbeiten.

**Vielen Dank für das Gespräch!**



Das 2002 lancierte Flauder hat der Goba AG zur heutigen Bekanntheit verholfen. GOBA AG



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

# Zurück in Wädenswil

**Die 17. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung** am 12. Mai 2023 fand erstmals seit vorpandemischen Zeiten wieder vor Ort statt.

► PETER JOSSI

Die Tagung greift jährlich ein aktuelles lebensmittelrechtliches Thema auf. Dieses Jahr standen verschiedene Aspekte des Lebensmittelrechts entlang der ganzen Lebensmittelkette im Fokus. EU-Farm-to-Fork-Strategie, Lieferengpässe, Verantwortlichkeiten in der Lieferkette: Themen, die bewirken, dass der Blick wieder vermehrt auf die gesamte Lebensmittelkette gerichtet wird.

Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, ZHAW Life Sciences und Facility Management, Fachgruppe für Lebensmittel-Qualitätsmanagement und -Recht zieht eine positive Bilanz: «Das jährliche Treffen der Lebensmittelrecht-Fachleute, das erste Mal seit 2019 wieder in Präsenz – das war schön und besonders. Das übergeordnete Thema «Das Lebensmittelrecht in der Lebensmittelkette» spannte den Bogen über die verschiedenen Referate. Aspekte, Verantwortlichkeiten und Herausforderungen in der Umsetzung des Rechts in der Lebensmittelkette wurden von kompetenten Referierenden erläutert.»

Die Rückkehr in die vertrauten Räumlichkeiten auf dem Campus Grüental bot den Teilnehmenden die Möglichkeit, sich mit Spezialistinnen und Spezialisten aus der Industrie, dem Handel, den Behörden und Verbänden auszutauschen und zu vernetzen.



V.l.n.r.: Giovanna Spielmann-Prada, Dozentin Forschungsgruppe Lebensmittelmikrobiologie, ZHAW; Andrea Blank, wissenschaftliche Mitarbeiterin Abteilung Lebensmittel und Ernährung, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), Bern; Yvan Lehmann, Leiter BLK – Bundeseinheit für die Lebensmittelkette, Bern; Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Tagungsleiterin, ZHAW; Dr. Karola Krell Zbinden, Rechtsanwältin, Food Lex AG, Bern; Dr. Danja Domeier, Rechtsanwältin, domeierlegal, Starnberg (DE). Es fehlt auf dem Foto: Peter Loosen, LL. M., Geschäftsführer und Leiter Büro Brüssel, Lebensmittelverband Deutschland e.V. ZHAW WÄDENSWIL

Im Rück- und Ausblick betont Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier: «Wir laden sehr gerne jährlich nach Wädenswil zu einem Austausch über aktuelle Themen und Entwicklungen im Lebensmittelrecht ein.»

## Save the Date

Die 18. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung findet am 17. Mai 2024 statt.



ZHAW WÄDENSWIL

# Gute Lösungen für die Klimazukunft

Der Swiss Overshoot Day fiel 2023 auf den 13. Mai und nicht auf den 24. Juli, würde die Schweiz die Pariser Klimaziele umsetzen. Lebensmittel können dabei das Datum wesentlich beeinflussen. Swiss Food Research engagiert sich mit seinen Mitgliedern dafür, den notwendigen Wandel in die Praxis umzusetzen.

► PETER JOSSI

Würden weltweit alle Menschen wie die Einwohnerinnen und Einwohner der Schweiz konsumieren, wäre am 13. Mai schon alles verbraucht gewesen, was die Ökosysteme unseres Planeten in einem ganzen Jahr erneuern können. Es bräuchte also die Regenerationskapazität von fast drei Erden, um den Schweizer Konsum zu ermöglichen.

Würde die Schweiz ihre Treibhausgasemissionen bis 2030 im Vergleich zu 1990 halbieren, wie dies das Pariser Abkommen vorsieht, würde sich der Swiss Overshoot Day um 72 Tage auf den 24. Juli verschieben. Zielkonflikte in den Diskussionen zu politischen Lösungen bremsen die Fähigkeit der Schweiz massiv, in der von Klimawandel und Ressourcenbeschränkungen geprägten Zukunft erfolgreich zu bleiben. Wie kann sich die Schweiz an Ressourcensicherheit ausrichten? Kontinuierlicher Overshoot führt uns in eine Zukunft, die von verstärktem Klimawandel und zunehmender Ressourcenverknappung geprägt ist. Dies gilt für jedes denkbare Szenario.

Ausserdem kommt diese Zukunft schneller auf uns zu, als sich unsere Städte, Unternehmen, die Energieinfrastruktur und Ernährungssysteme darauf anpassen können. Es ist daher nachteilig, langsam zu reagieren.

## Gute Lösungen gemeinsam entwickeln

Die Schweiz hat viele innovative Initiativen, die den Swiss Overshoot Day zu verzögern helfen. Trotzdem reichen die Anstrengungen der Schweiz nicht aus. Sie setzt damit ihre eigene Zukunft aufs Spiel. Tatsächlich gibt es in der Schweiz viele zukunftsweisende Initiativen, die auf den Overshoot-Trend reagieren. Und es gibt noch viele mehr. Trotz all dieser innovativen Bemühungen, so inspirierend sie auch sind, ist die Schweizer Wirtschaft als Ganzes bei Weitem nicht auf Klimawandel und Ressourcenknappheit vorbereitet. Die Schweiz lebt immer noch von mehr als viermal so viel, wie die Schweizer Ökosysteme erneuern können. Infolgedessen ist die Schweiz wachsenden Ressourcenrisiken ausgesetzt.

Um diese Herausforderungen sichtbar zu machen, Lösungsmöglichkeiten aufzuzeigen und auf die bisherigen noch geringen Anstrengungen der Schweiz hinzuweisen, spannen Soil to Soul, das FiBL, das Gottlieb Duttweiler Institut, #MoveTheDate Switzerland, Swiss Food Research und Global Footprint Network zusammen. Im Rahmen der Soirée «Taste the Future» tauschten sie mit geladenen Gästen aus den Organisationen und darüber hinaus Ideen und konkrete Praxiserfahrungen aus.

Marina Helm Romaneschi, Verantwortlich für Marketing & Strategy bei Swiss Food Research, im Rückblick auf den gemeinsamen Vernetzungsabend: «Neben den anregenden Gesprächen zu den Strategien, wie man den Overshoot Day nach hinten schieben könnte, war für mich das Menü von «Taste the Future» ein absolutes Highlight. Vor allem habe ich mich sehr für unsere Mitglieder gefreut, deren innovative Produkte den Abend zum Apéro und im Menü bereichert haben. Die Menügestaltung durch Future Cuisine von Lauren Wildbolz bot eine kulinarische Anwendung und der Abend eine Tasting-Gelegenheit vor einem engagierten Publikum. Es zeigte sich einmal mehr: Food kann definitiv mit Genuss das Datum schieben. Mein Motto: «Let Food Move the Date!»

## Overshoot stoppen – für Wirtschaft matchentscheidend

Die Zukunft war noch nie so vorhersehbar wie heute. Wir wissen, dass die Menschen essen und schlafen werden. Auch wollen sie in der Zukunft mobil sein, sich sicher fühlen und es lustig haben. Zudem wissen wir, dass wir in einer Welt leben

Packaging & Processing of

# FOOD



Sicher. Nachhaltig.  
Aus einer Hand.

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

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


MULTIVAC



**Grosser Zusammenhang:  
Menüplanung und Klima-  
ziele.** MARINA HELM ROMAN-  
ESCHI, SWISS FOOD RESEARCH

werden, in der Klimawandel voranschreitet und es weniger Ressourcen gibt – in jedem sich auszudenkenden Szenario. Ausserdem rückt diese Zukunft schneller auf uns zu, als sich unsere Städte, Unternehmen, Energieinfrastrukturen und Ernährungssysteme darauf einstellen können. Ressourcensicherheit wird daher ein immer zentralerer Parameter. Das verdeutlicht auch der anhaltende Krieg in der Ukraine.

Das macht Ressourcensicherheit zu einem zentralen Treiber der wirtschaftlichen Resilienz. Die dadurch verursachten Unterbrechungen der Ressourcenversorgung sind ein Beispiel dafür. Der Krieg hat unsere fragile Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen gezeigt. Massive Anstrengungen haben uns geholfen, uns von der russischen Versorgung abzukoppeln, aber unsere Abhängigkeit von fossilen Brenn-

stoffen ist immer noch enorm. Eine rasche Energie- und Ressourcenumstellung wird die Welt mit weniger extremem Klimawandel und die Akteure mit einer weitaus verlässlicheren Ressourcenlage belohnen. Man bedenke nur, dass die Schweiz heute 4,4-mal mehr verbraucht, als ihre eigenen Ökosysteme regenerieren können.

Verlängern wir unsere Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen, so erhöht sich das Risiko, dass wir auf einer weniger nützlichen (und schliesslich gestrandeten) Energie- und Mobilitätsinfrastruktur sitzen. Auch sind wir mehr globalen Spannungen und politischen Unruhen ausgeliefert. Die Ernährungssicherheit wird weltweit besonders kritisch, und auch das hat Auswirkungen auf die global integrierte Wirtschaft der Schweiz.

## Klimaziele mit Praxisinnovationen erreichen



Lokal angebaute Hülsenfrüchte für nährstoffreiche Lebensmittel



Schmackhafte Fleischalternativen auf pflanzlicher Basis für Haushalte und Gastronomie



Öffentliche Kühlschränke zum Teilen von Essensresten



Backwaren von gestern ein zweites Leben geben



Lebensmittelabfälle vermeiden mit Know-how



Nahrhaftes Mikrogrün – mit Indoor-Wassertanks die natürlichen Kreisläufe imitieren



Swiss Overshoot Day 2023 – Earth Overshoot Day



Switzerland Fact Sheet – Global Footprint Network

# TRAWOSA

IHR PARTNER FÜR FRUCHT-, GEMÜSEPULVER UND FLEISCHPRODUKTE



Alexandra Trittenbass  
Product Manager  
tel. 071 844 98 43 (direkt)  
trittenbass@trawosa.ch

TRAWOSA AG  
Poststrasse 15, 9000 St.Gallen  
tel. 071 844 98 40  
www.trawosa.ch

30 JAHRE JUBILÄUM

# Zukunft im Blick

Der Verein Slow Food Schweiz begrüsst am Symposium «30 Jahre Slow Food Schweiz» seine neue Geschäftsleiterin Ute Dotti.

► PETER JOSSI

Mitte Mai 2023 fand das Symposium von Slow Food Schweiz statt, eine Tagung der Vorstände der Regionalgruppen (Conviven) und der nationalen Geschäftsstelle. Es wurden strategische Themen vorgestellt und intensiv besprochen: zum einen die Strategie von Slow Food International, basierend auf den drei elementaren Pfeilern Bildung, Biodiversität und Beeinflussung, zum anderen die nationale Strategie von Slow Food Schweiz, welche sich entlang der gesamten Nahrungsmittel-Wertschöpfungskette auf die vier Bereiche Produkte, Bildung, Kommunikation und Netzwerk fokussiert.

## Bewegung gemeinsam weiterentwickeln

Im Rahmen des internen Symposiums wurde die Slow-Food-Bewegung im internationalen, nationalen und regionalen Kontext besprochen, um Slow Food Schweiz gemeinsam mit der Basis weiterzuentwickeln und Ideen zu generieren. Dabei wurden die Inputs aus der regionalen Ebene zu den Themen «Globale Netzwerkbewegung», «Kommunikation», «attraktive Events und Angebote für Mitglieder», «Mitglieder finden und halten» sowie zum Thema «politische Arbeit und Beeinflussung» gesammelt.

Am Symposium wurde Ute Dotti Gut als neue Geschäftsleiterin von Slow Food Schweiz begrüsst. Sie übernimmt das Amt von Tabea Diener, welche nach fünf Jahren einer neuen beruflichen Herausforderung nachgeht. Für Slow Food Schweiz besitzt Ute Dotti Gut das ideale Profil für die Stelle als Geschäftsleiterin. Zusammen mit dem amtierenden Co-Präsidentium, bestehend aus Toya Bezzola und

Laura Rod, wird Ute Dotti Gut die Slow-Food-Bewegung in die Zukunft führen. Das Symposium war ein Anlass im Rahmen von 30 Jahre Slow Food Schweiz. In diesem Jahr feiert der Verein sein 30-jähriges Bestehen. Die internationale Slow-Food-Bewegung wurde bereits im Jahr 1986 von Carlo Petrini ins Leben gerufen. 1993 nahm die Basisbewegung ihr Engagement auf dem Schweizer Parkett auf. Die Aktivitäten, Themen und Projekte sind seither kontinuierlich gewachsen und erreichen immer mehr Sympathisierende. Die Slow-Food-Bewegung konnte innerhalb von drei Jahrzehnten schweizweit 3300 Mitglieder gewinnen, 20 Präsidio-Projekte entwickeln und die Projekte «Cooks' Alliance», «Slow Food Travel» sowie «Slow Wine» erfolgreich lancieren.



Co-Präsidentin Toya Bezzola (li.), Geschäftsstellenleiterin Ute Dotti Gut (Mitte) und Co-Präsidentin Laura Rod (re.). SLOW FOOD CH

**FREI FÖRDERTECHNIK**  
www.ffag.ch

**Durchdachte Anlagenkonzepte garantieren ein Höchstmass an Hygiene**

## VOM ROHSTOFF ZUM HOCHWERTIGEN ENDPRODUKT

Rostfreie Förderanlagen für die Verarbeitung von wertvollen Rohmaterialien zu erstklassigen Endprodukten.

Sie möchten mehr über unsere massgeschneiderten Gesamtanlagen und unseren Service-Dienstleistungen erfahren? Jetzt QR-Code scannen.

## Verankerung in der Lebensmittelbranche

Ute Dotti Gut bringt langjährige Erfahrung aus der Lebensmittelbranche mit. Sie verfügt über wertvolle Marketing-Kenntnisse, welche Slow Food Schweiz und den Kernbotschaften der Bewegung zu mehr Sichtbarkeit und Bekanntheit verhelfen werden. So wirkte sie von 2016 bis 2019 als Geschäftsführerin der Stiftung Lindt Chocolate Competence Foundation und als Projektleiterin für das «Lindt Home of Chocolate». Das Besuchs- und Forschungszentrum in Kilchberg stellt der Fachwelt eine grosszügige, moderne Infrastruktur zur Verfügung und baut den guten Ruf der Schweizer Schokolade weiter auf durch

eine attraktive Erlebniswelt für Besuchende aus der ganzen Welt. Insgesamt wirkte sie von 2011 bis 2019 als Head of New Business bei Lindt & Sprüngli (Schweiz) an verschiedenen Initiativen mit, die Schweizer Schokoladenkultur für Touristen und Besucherinnen erlebbar zu machen. Es gingen daraus langjährige und enge Partnerschaften mit hochfrequentierten Ausflugszielen wie dem Jungfrauojoch oder dem Verkehrshaus der Schweiz hervor.

Für Slow Food Schweiz besitzt Ute Dotti Gut das ideale Profil für die Stelle als Geschäftsleiterin. Zusammen mit dem amtierenden Co-Präsidenten Toya Bezzola und Laura Rod wird Ute Dotti Gut die Slow Food Bewegung in die Zukunft führen.



WASINGER MEDIA HOUSE



# Slow Food® CH

## 30 Jahre Slow-Food-Bewegung

Slow Food ist eine globale Basisbewegung mit zahlreichen Mitgliedern und Sympathisierenden in 160 Ländern. Sie verbindet die Freude an guten Lebensmitteln mit dem Engagement für ihre Gemeinschaft und die Umwelt. Slow Food postuliert ein Recht auf gutes Essen für alle und fordert dazu auf, Verantwortung für das Erbgut der Biodiversität, der Kultur und des Wissens wahrzunehmen. In der Schweiz zählt Slow Food derzeit 3300 Mitglieder, welche in 19 Convivien (Regionalgruppen) aktiv sind. Der Verein begleitet Produzierende in ihren Presidi-Projekten (Produkten), von denen es in der Schweiz derzeit 20 gibt, entwickelt sein Restaurantnetzwerk mit der Cooks' Alliance sowie sein Netzwerk «Slow Wine» aus Winzerinnen und Winzern, welche mit dem Bio-Suisse- oder Demeter-Label zertifiziert sind. Zudem wurde das Tourismus-Projekt «Slow Food Travel» im Wallis lanciert, welches durch Reiseerlebnisse verschiedene Akteure vernetzt.

## | SSP KÄLTEPLANER |

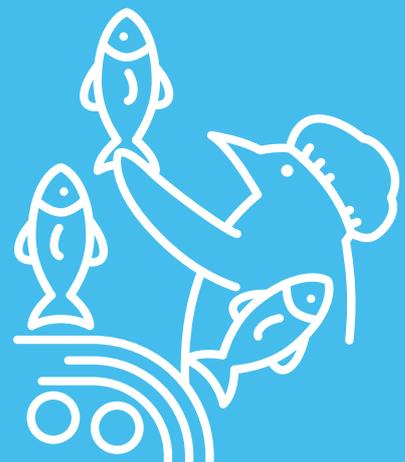
# KÄLTELÖSUNGEN, DIE SINN MACHEN.

Wir verstehen die spezifischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie und kennen die Bedürfnisse unserer Kunden.

Produkt, Hygiene und Wirtschaftlichkeit stehen an erster Stelle.

SSP KÄLTEPLANER AG | Oensingen | Luzern | mail@kaelteplaner.ch | kaelteplaner.ch

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





**BENEDIKT WÜRTH**  
Ständerat St. Gallen und Präsident  
der Vereinigung AOP-IGP

# AOP-IGP Spezialitäten: Schutz in der Schweiz und Europa

► Produkte mit einer AOP («appellation d'origine protégée») oder IGP («indication géographique protégée») sind traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Sie werden seit Generationen mit viel Herzblut von Käsern, Bäckern, Metzgern, Destillateuren und weiteren Handwerkern hergestellt. Bei Produkten mit einer AOP kommt vom Rohstoff zur Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion. Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.

Wichtig ist dabei, zu wissen: «AOP-IGP» ist kein Label im klassischen Sinn, sondern das Regelwerk bietet den einheitlichen Rahmen für eine Vielzahl an Qualitätszeichen. Je nach Ausgangslage und Produktkategorie gilt es dabei, sehr spezifische Anforderungsprofile zu erfüllen. Grundsätzlich ermöglicht der Schutz die Vermeidung von Nachahmung und Täuschung. Hinzu kommt die Sicherung des Fortbestands des kulinarisch-kulturellen Erbes. Von Bedeutung ist zudem die Erweiterung der Schutzwirkung, da diese nicht an der Landesgrenze aufhört. Für die Lebensmittelbranche und Konsumentinnen und Konsumenten ist es gleichermassen wichtig und entscheidend, dass der Schutz auch in Europa und weltweit wirkt.

Die Registrierung einzelner Produktappellationen kann gelegentlich zu juristischen Konflikten führen. Mit der Migration von Fachleuten verlassen manchmal auch das handwerkliche Know-how und damit die Produktbezeichnungen die Ursprungsgebiete. Kompromiss-Lösungen können aber meistens gefunden werden, wie im Fall des Gruyère AOP aus der Schweiz und des Gruyère IGP aus Frankreich. Dieser Fall bekräftigt, dass das Erzeugnis vollumfänglich aus dem Ursprungsgebiet stammen muss, um als AOP an-

erkannt zu werden, während für die Anerkennung als IGP das Erzeugnis in einem begrenzten geografischen Gebiet, das ihm den Namen verleiht, lediglich erzeugt oder verarbeitet oder veredelt wurde. Die Herkunft, die Verbindung zum Terroir, wird bei der AOP noch stärker betont als bei der IGP. Das Produktionsgebiet des Gruyère IGP aus Frankreich grenzt unmittelbar an das Schweizer Produktionsgebiet, in dem der Gruyère AOP hergestellt werden darf.

Die Schweiz arbeitet bei der Vergabe der AOP-IGP-Anerkennung eng mit der Europäischen Union (EU) zusammen. Das schweizerische AOP-IGP-System war von Beginn an europakompatibel ausgelegt worden. Nebst bilateralen und multilateralen Abkommen zwischen einzelnen Staaten stellt auf internationaler Ebene das Abkommen der Welthandelsorganisation (WTO) über handelsbezogene Aspekte der Rechte des geistigen Eigentums (TRIPS-Abkommen) das wichtigste Regelwerk zum Schutz von geografischen Bezeichnungen dar.

In Anbetracht der unterschiedlichen Vorstellungen und Wahrnehmungen eines Begriffs – zu denken ist beispielweise an die Auseinandersetzungen um den Gruyère in den USA – ist eine wirkungsvolle Zusammenarbeit innerhalb und mit der EU unabdingbar. Dabei können die Sortenorganisationen und Zertifizierungsstellen auf die Unterstützung der Organisation für ein internationales Netzwerk für geografische Angaben «oriGIn» zählen, die auf internationaler Ebene das Interesse aller AOP-Sortenorganisationen aus der ganzen Welt vertritt.

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



# AUS DEM FIAL-NEWSLETTER

## KREISLAUFWIRTSCHAFT - SCHWEIZER NAHRUNGSMITTEL-INDUSTRIE: FIRST MOVER ODER FOLLOWER?

► Der nächste fial-Tag der Schweizer Nahrungsmittelindustrie vom 30. August 2023 widmet sich unter dem Titel «Schweizer Nahrungsmittelindustrie als First Mover oder Follower?» dem Thema der Kreislaufwirtschaft.

Am Vormittag des 30. August 2023 findet in Bern im Hotel Bellevue Palace nach vierjähriger Pause erstmals wieder ein Tag der Nahrungsmittelindustrie statt. Die Tagung widmet sich dem Thema der Kreislaufwirtschaft als Teilaspekt nachhaltiger Ernährungssysteme und richtet sich an Führungspersonlichkeiten und Mitarbeitende der fial-Mitgliedfirmen sowie an geladene Gäste aus der Politik und der Bundesverwaltung.

Erneut hat das Organisationskomitee ein vielfältiges Programm mit hochkarätigen Referenten zusammengestellt: Nach einer allgemeinen Einführung durch Prof. Bernard Lehmann, UN Committee World Food Security (ehemals Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft), erörtert Gerold Schatt, Leiter Nachhaltigkeit Emmi, als Spezialist aus der Industrie die Sicht eines Verarbeiters.

Danach folgt als Schwerpunkt der Veranstaltung eine Paneldiskussion mit Teilnehmenden aller Stufen der Wertschöpfungskette von der Urproduktion über die Nahrungsmittelindustrie bis hin zum Detailhandel. Mit dabei sind Nationalrat Markus Ritter, Präsident Bauernverband, Christopf Züger, CEO Züger Frischkäse AG, Eugenio Simioni, CEO Nestlé Schweiz AG, sowie als Vertreter des Detailhandels Matthias Wunderlin, Leiter Departement Marketing und Mitglied der Generaldirektion MGB.

Das detaillierte Programm und die Ausschreibung finden Sie auf der fial-Website unter [www.fial.ch/Veranstaltungen](http://www.fial.ch/Veranstaltungen), direkt unter [www.fial-events.ch/tdn-2023](http://www.fial-events.ch/tdn-2023) oder unter dem nachfolgenden QR-Code:



Programm und Anmeldung Fial – Tag der Schweizer Nahrungsmittelindustrie (TdN)

## POSITIONIERUNGSPAPIER «ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

► AS - ANDREA SCHAFFER, STELLVERTRETENDE FIAL-GESCHÄFTSFÜHRERIN

► Das von der Kommission Ernährung erarbeitete fial-Positionspapier zum Thema «Ernährung und Gesundheit» wurde

vom Vorstand genehmigt und wird zeitnah übersetzt und veröffentlicht. Sobald das Papier auch auf Französisch vorliegt, wird es als fial-Zirkular verschickt und auf der Homepage der fial veröffentlicht.

Die wichtigsten Eckpunkte sind die folgenden:

- Essen ist nicht nur lebensnotwendig, es beeinflusst auch massgeblich unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit. Und nicht zuletzt ist Essen auch Genuss.
- Die Lebensmittelsicherheit ist heute so hoch wie nie zuvor, und auch die Vielfalt und die Auswahl an unterschiedlichen Nahrungsmitteln sind so gross wie noch nie. Die schweizerische Nahrungsmittelindustrie trägt wesentlich zu dieser Vielfalt, Qualität und Sicherheit sowie zur Nachhaltigkeit bei.
- Dennoch haben ernährungsbedingte Krankheiten in den letzten Jahren auch in der Schweiz zugenommen, und deren Bekämpfung hat eine grosse gesellschaftliche Relevanz.
- Die Mitgliedunternehmen der fial sind sich ihrer Bedeutung in Bezug auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung bewusst. Sie nehmen laufend Produktoptimierungen vor und verpflichten sich zu freiwilligen Beschränkungen für ein gesünderes Lebensmittelangebot sowie zur Einschränkung von an Kinder gerichteter Werbung.



## Ihr Partner für Fördertechnik

IBAG Förderertechnik AG | Altmannsteinstrasse 27  
CH-8181 Höri (ZH) | Tel. +41 44 860 55 50  
[info@ibag.biz](mailto:info@ibag.biz) | [www.ibag.biz](http://www.ibag.biz)

foerdertechnik

WO FREMDPARTIKEL ZUM PROBLEM WERDEN

# Sicherheitsfaktor Industriesauger für die Lebensmittelindustrie

Die Reinhaltung von Fertigungsanlagen spielt in der Lebensmittelindustrie eine besonders grosse Rolle. Zwar sind vielerorts automatische Absauganlagen in den Prozess integriert, doch die manuelle Reinigung mit Industriesaugern ist in vielen Fällen zusätzlich erforderlich. Störstoffe können in das Produktionsumfeld geraten und gravierende Probleme nach sich ziehen. Ob Hersteller oder Reinigungsdienstleister im Industrieumfeld: Wer die Qualität seiner Produkte steigern, Probleme vermeiden und imageschädigende Rückrufaktionen verhindern möchte, muss notwendige Reinigungsmaßnahmen ständig im Blick haben.



Zum Schutz der Verbraucher bestehen in der Lebensmittelindustrie höchste Standards in Sachen Sauberkeit und Hygiene. KÄRCHER

## Fremdpartikel in der Lebensmittelindustrie: Wo man hinschauen muss.

Jeder Bereich hat eigene Anforderungen an Absaugungslösungen, da branchentypische Besonderheiten berücksichtigt werden müssen. Blickt man beispielsweise in eine Grossbäckerei oder in die Milchpulverproduktion, so ist die Eindämmung von leicht flüchtigen Stäuben (Schwebstaub) die grösste Herausforderung. Bei entsprechender Konzentration stellt Feinstaub eine nicht unerhebliche Explosionsgefahr dar. Ausserdem setzt er sich auf den Maschinen ab und kann so für weitere Probleme sorgen. Hinzu kommt in der Lebensmittelverarbeitung generell das Risiko, dass Fremdpartikel in das Produkt gelangen und dieses verunreinigen. Schlimmstenfalls ist eine komplette Charge betroffen und muss verworfen werden.

Um all dies zu vermeiden, ist neben einer eventuell vorhandenen kontinuierlichen Absaugung im Prozess eine zyklische manuelle Reinigung mit einem Industriesauger erforderlich. Dabei muss das Produktionsequipment ebenso gerei-

nigt werden wie vorhandene Peripherie, also Versorgungs-/Entsorgungsleitungen, Kabelkanäle oder Böden und Wände. Besondere Aufmerksamkeit ist dem Fussboden zu widmen, weil durch eine gewissenhafte Reinigung Rutschgefahr vermieden wird.

## Worauf gilt es zu achten: Das kleine ABC der Industriesauger.

Das Fertigungsumfeld ist eine raue Umgebung, weshalb Industriesauger robust und zuverlässig sein müssen. Auch die einfache Entleerung und Reinigung des Saugers ist wichtig, damit er selbst keine Schmutz- und Übertragungsquelle darstellt. Glatte Oberflächen aus Edelstahl sind Voraussetzung, da sie kein Hygienierisiko darstellen und verhindern, dass in das Produktionsumfeld störende Partikel eingetragen werden. Lackierte Geräte eignen sich eher weniger, da abplatzende Lackpartikel das Produkt verunreinigen können.

Je nach Saugmedium und Menge sollte ein Sauger mit entsprechender Leistung

ausgewählt werden. Bei grossen Partikeln und/oder grossen Mengen kommen Sauger mit eher grossem Schlauchdurchmesser zum Einsatz. Um eine ausreichende Saugleistung sicherzustellen, muss die Antriebsleistung passend gewählt werden. Bei beengten Verhältnissen punkten Geräte mit kompakten Abmessungen und eher kleinem Schlauchdurchmesser. Ein anderer Aspekt ist die durchschnittliche Laufzeit im Betrieb. Es sind Wechselstrom- und Drehstromsauger verfügbar, wobei für Einsätze von mehr als zwei bis drei Stunden pro Tag oder bei Mehrschichtbetrieb die Drehstromvariante zu empfehlen ist.

Der Filter stellt neben dem Antrieb die zweitwichtigste Baugruppe eines Industriesaugers dar. Je nach Partikelgrösse und Staubart ist ein geeigneter Filter zu wählen. Um maximale Lebensdauer und hohe Arbeitssicherheit zu gewährleisten, gilt der Grundsatz: «so grob wie möglich, so fein wie nötig.» Die Spanne reicht von Staubklasse L, also leicht gefährlichen Stäube, über M für mittelgefähr-

liche Stäube bis hin zur Staubklasse H. Im Bereich Staubklasse H liegen Partikel vor, die über eine einfache Gesundheitsgefahr hinausgehen und im Bereich toxisch, kanzerogen oder mutagen angesiedelt sind. Für die Staubklassen M und H gelten besondere Anforderungen an Filter, Entleerung und Entsorgung. Ein weiteres Kriterium ist der Explosionsschutz nach aktuellen ATEX-Richtlinien der europäischen Richtlinie zum Explosionsschutz (Atmosphères Explosibles). Damit wird sichergestellt, dass die Sauger keine Gefahr im Umgang mit brennbaren Stoffen sind – die geforderten Schutzmassnahmen variieren je nach ATEX-Zone (20, 21 oder 22).

Bei der Wahl eines Herstellers ist also wichtig, neben einem breit gefächerten Portfolio an Standardprodukten, darauf zu achten, dass alle Details für branchenspezifische Anforderungen bedacht werden. Dies zeigt sich am Zubehör wie bis zu 200 °C hitzebeständigen Saugschläuchen und Backofendüsen, die zur Zwischenreinigung von Öfen in Bäckereien eingesetzt werden. Ein anderes Beispiel sind Absaugbürsten für die Lebensmittelindustrie, die blau eingefärbte Borsten haben. Der Hintergrund: Es gibt kaum blaue Lebensmittel, sodass eine Borste, die sich gelöst hat, bei einer Sichtkontrolle leicht erkannt und entfernt werden kann.

### Keine überflüssige Arbeitszeit, sondern Teil des Erfolgs: Industriesauger in die Abläufe integrieren.

Egal, wie man Fremdstoffe aus dem Fertigungsumfeld entfernt, es stecken immer zusätzliche, zunächst unproduktiv wirkende Arbeitsschritte dahinter. Je nach Organisation der Abläufe muss ein Mitarbeiter den Sauger holen, die Partikel oder Flüssigkeiten absaugen und von Zeit zu Zeit den gefüllten Behälter entleeren. Der Unterschied zwischen herkömmlichen Methoden und dem Einsatz professioneller Saugeinheiten besteht allerdings darin, dass die Störstoffe wirksam und vollständig entfernt werden. Werden die Arbeitsschritte intelligent in die Prozesse integriert, lässt sich die Produktqualität konstant auf hohem Niveau halten – in der Lebensmittelindustrie ein besonders wichtiges Thema.

› **Informationen**  
www.kaercher.ch



Neben in die Produktion integrierten Absauganlage helfen Industriesauger beispielsweise überschüssige Flüssigkeiten rückstandslos aufzunehmen. KÄRCHER



Auch feine Partikel wie Mehlstaub oder Teigreste können problemlos abgesaugt werden, in Grossbäckereien mit entsprechendem Zubehör, das hitzebeständig ist. KÄRCHER

### Welcher Industriesauger passt zu mir?

Wer folgende Aspekte berücksichtigt, erhält bei einem Hersteller mit entsprechendem Reinigungs-Know-how das passende Gerät für seine Anwendung:

- › Wechselstrom- oder Drehstromsauger, je nach Einsatzdauer
- › Behältergrösse passend zum Schmutzvolumen
- › Art des Schmutzes (trocken, feucht oder nass)
- › Trennung von Flüssigkeiten und Feststoffen durch Siebeinsatz, falls nötig
- › Filtersystem und Abreinigungsverfahren (manuell oder automatisch)
- › Staubklassen und etwaige Beachtung der ATEX-Richtlinie
- › Auswahl des passenden Schlauchmaterials, der richtigen Schlauchlänge sowie des auf die Anwendung abgestimmten Zubehörs

# Sensorik – Impulse für die Zukunft

In der Lebensmittelwirtschaft geben professionelle Sensorik-Technologien Orientierung.



Hörnli Salat-Proben für Online-Test. SENSOPUS

## ► PETER JOSSI

In der Lebensmittelwirtschaft werden Impulse für die digitale Zukunft gesetzt. Die meisten Unternehmen setzen digitale Technologien ein, um ihre Prozesse zu optimieren und die Kundenzufriedenheit zu steigern. Die Digitalisierung hat in den letzten Jahren zu einem enormen Wandel in der Industrie geführt. Industrie 4.0 ist die Umsetzung der Digitalisierung in der Industrie. Es geht um die Vernetzung von Produktionsprozessen und Wertschöpfungsketten für eine reibungslose Zusammenarbeit von Menschen, Maschinen und Systemen.

Die Lebensmittelsensorik ist ein wichtiges Bindeglied von vielen internen Prozessen. Sie stellt vom Rohstoffeingang über die In-Prozess-Kontrolle, die Endproduktkontrolle bis hin zum Benchmark-Vergleich sicher, dass der Konsument das erwartete Produkt erhält. Für den Einzelhandel und die Hersteller bedeutet dies, dass die Endproduktqualität kontrolliert und Abweichungen beschrieben sowie entsprechende Optimierungsmassnahmen eingeleitet werden müssen.

### Optimierung der QM-Prozesse

Die Digitalisierung der Sensorik beschleunigt den Prozess, führt zu tieferen

Fehlerraten sowie weniger Reklamationen, was zweifellos die Kosten senkt. Die Vernetzung der Systeme wird in Zukunft immer schneller, die Automatisierung nimmt weiterhin zu, und der Austausch der Daten wird besser. Mit einer geeigneten Software kann dabei auch die humansensorische Qualitätssicherung und Produktentwicklung digitalisiert werden.

Bei der Digitalisierung der sensorischen Produktentwicklung bewertet idealerweise jeder Teilnehmende individuell seine Probe, ohne sich dabei mit den anderen Personen auszutauschen. Die Ergebnisse aller werden dann zu einem gemeinsamen Ergebnisbericht zusammengeführt. Bei der traditionellen Vorgehensweise mit Dokumentation auf Papier tauschen sich die Teilnehmenden hingegen oft untereinander aus, und die Verkostungsleitung erstellt aus der Summe der Kommentare den Verkostungsbericht. Neutralität ist hierbei nicht immer gegeben, insbesondere dann nicht, wenn Personen verschiedener Hierarchien anwesend sind.

Fabio Catalano, Ricola Group AG, zu den Praxiserfahrungen: «Für unsere internen Sensorikpanels wie auch für die täglichen Degustationen in der Entwicklung benutzen wir die Software von Sensoplus. Die Software passt bestens zu unseren Bedürfnissen.»

Bei den sensorischen Qualitätskontrollen werden vermehrt In-Prozess-Kontrollen direkt in der Produktion gemacht und so im Bereich des Aussehens sowie der Textur/Haptik eine konstante Produktqualität weitgehend reguliert. Im Gegensatz dazu sind die relevanten Produktmerkmale der Geruchs- und Geschmackswahrnehmungen mittels Echtzeit-Kontrollen aktuell noch schwierig zu ermitteln. Der Gesamteindruck: Das eigentliche Esserlebnis ist weiterhin nur mittels Endprodukt-Kontrolle möglich und nicht prozessintegriert messbar. Doch auch diese humansensorische Qualitätssicherung kann digitalisiert werden.

Robin Becker, Rewe Group, erläutert die Anwendungsvorteile in der Handelspraxis: «Sensoplus nimmt jede unserer Ideen positiv auf, unterstützt uns dank Erfahrung und erarbeitet im Anschluss die bestmögliche Lösung zur Verbesserung unserer Prozesse.»

### Lebensmittelsensorik 4.0

Seit 17 Jahren ist die Digitalisierung eine wichtige Kompetenz von Sensoplus. Das Know-how betreffend Datenmanagement wird stetig weiterentwickelt. Die selbst programmierte Software Sensotaste wird bei eigenen Marktforschungsprojekten genutzt.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ist eine Organisation der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft mit Hauptsitz in Frankfurt am Main. Mit dem Fachzentrum Lebensmittel sowie ihrem in allen wichtigen Branchen verzweigten Experten-Netzwerk ist die DLG ein wichtiger Impulsgeber für die Lebensmittelbranche und ihre vor- und nachgelagerten Bereiche. Das DLG-Fachzentrum Lebensmittel erachtete die Software Sensotaste als geeignete Lösung dafür und beauftragte für die Verfassung des Expertenwissens zu «Lebensmittel-sensorik 4.0» die Firma Sensoplus.

Mit Bezug zum Expertenwissen wurde das DLG-Seminar «Sensorik und Industrie 4.0» als Ausbildung für Berufsfachkräfte sowie das Vorlesungsmodul für den DLG-Sensorikmanager Junior für Studierende aus den Ausbildungsberreichen Lebensmittel und Ernährung erstellt. Zurzeit wird nun in Zusammenarbeit der Firma Sensoplus und der DLG ein E-Learning-Modul zu diesem Thema konzipiert. Dieses E-Learning-Programm ist ein Selbstlerntool, welches die Möglichkeit bietet, zeitlich und örtlich unabhängig Sensorik-Grundlagen zu erlernen. Neben theoretischem Wissen zu Lebensmittel-sensorik 4.0 soll das Online-Modul auch einen Praxisteil enthalten. Dafür werden sensorische Online-Tests mit der Software Sensotaste abgebildet.



Sensoplus-Mafo-Projekt am Point-of-Sales. SENSOPLUS

Das Sensoplus-Marktforschungsteam realisiert sensorische Konsumententests, als Central-Location-Test oder Home-Use-Test wie auch Face-to-Face-Befragung am Point of Interest. Mit Sensotaste kann nicht nur die Marktforschung vollständig digitalisiert werden, sondern auch die internen sensorischen Tests in der Lebensmittelverarbeitung. Die Software ermöglicht eine Digitalisierung der Sensorik von der Planung über die Durchführung und die statistische Auswertung bis hin zum Massnahmen-Management.

Mit dem grossen eigenen Panelpool ist schweizweit eine zielgruppenspezifische Rekrutierung möglich. Eine kompetente, erfahrene Projektleitung, über 100 zuverlässige Interviewer:innen sowie eine umfangreiche Raum- und Vorbereitungsausstattung führen zu repräsentativen Ergebnissen. Mit dem Sensoplus-Mafo-Team werden Kaufverhalten, Konsumentenbedürfnisse und Kundeneinstellungen bei Food, Near-Food und verschiedensten Konzepten ermittelt.

### Unterschiedstests, Profilmethoden, Panelschulung oder Beliebtheitstests

Mit der Software können verschiedenste Sensoriktests durchgeführt werden. Bei dem abgebildeten Hörnli-salat-Online-Beliebtheitstest werden zwei visuelle Kriterien und die Erwartungshaltung für das Esserlebnis bewertet. Aufgrund der Bewertung der drei Kriterien wird ein automatisch erstelltes Ranking für den Kaufentscheid erstellt.

#### Anleitung:

- Link/QR-Code scannen, um am Sensoplus-Online-Test teilzunehmen (anonyme Datenerfassung).
- Der Link führt Sie direkt zum automatisch generierten Auswertungsbericht.



QR-Code für Online-Test



Sensoplus



## Mein ERP. Damit habe ich alles im Griff.

Effizienz, Transparenz, Flexibilität – darauf kommt es jetzt an. Die IT ist der Schlüssel dafür. Ob ERP, MES, Rückverfolgung oder intelligente Planungssoftware: das CSB-System ist die Komplettlösung für Lebensmittelbetriebe. Damit können Sie heute Ihre Produktion optimieren und morgen Ihren ganzen Betrieb digitalisieren.

Mehr über unsere  
Lösungen für  
Lebensmittelbetriebe:  
[www.csb.com](http://www.csb.com)



# Ukraine – Produktion wieder aufgenommen

Im ukrainischen Werk Gostomel fährt **Vetropack**, einer der führenden Hersteller von Glasverpackungen in Europa, vorsichtig den Betrieb wieder hoch: Gestern begann das Unternehmen mit dem Aufheizen einer von zwei verbliebenen Schmelzwannen. Die Produktionsanlage in Gostomel war bei einem militärischen Angriff Russlands Ende Februar 2022 stark beschädigt worden.

► SABRINA OBERHOLZER

Mit der Wiederaufnahme der Produktion ist der Standort auf mögliche neuerliche Krisenszenarien vorbereitet. Unterdessen zahlt eine von der Vetropack-Gruppe gegründete Stiftung Gelder an besonders vom Krieg betroffene ukrainische Kollegen aus.

Am ukrainischen Standort PrJSC Gostomel bei Kiew läuft die Produktion von Glasverpackungen nach etwas über einem Jahr wieder an. Seit dem 25. Mai 2023 wird die erste Schmelzwanne auf Temperatur gebracht und befüllt. Das erste Glas wird im Juni erwartet. «Aktuell sind wir sehr glücklich darüber, die Produktion wieder aufnehmen zu können», erklärte Pavel Prinko, General Manager der Business Unit Ukraine/Republik Moldau.

Vetropack startet zunächst mit der Herstellung von Weissglas für Lebensmittel und Getränke, da das Unterneh-

men hier den grössten Bedarf sieht. «Der heimische Markt erholt sich langsam, und viele Firmen nehmen die Produktion wieder auf», so Prinko. «Wir rechnen damit, dass die Nachfrage nach Glasverpackungen für Lebensmittel und Getränke 2023 um etwa 7 Prozent gegenüber dem Vorjahr zunimmt und sich so im Einklang mit unseren Produktionskapazitäten entwickelt.» Die Inbetriebnahme der zweiten Schmelzwanne folgt in naher Zukunft.

Priorität bei der Wiederaufnahme des Betriebs hat der Schutz der Belegschaft. Zudem ist der Standort auf alle möglichen Notfallszenarien vorbereitet. Um die Energieversorgung im Fall von Blackouts sicherzustellen, hat Vetropack verschiedene Engineering-Szenarien entwickelt. Das elektrische Verteilersystem wurde umgebaut, und zusätzliche Generatoren wurden installiert. Auch für mögliche Lieferstopps von Erdgas existieren entsprechende Krisenpläne.

## 139 Mitarbeiter neu eingestellt

Bis zum Ausbruch des Krieges hat Vetropack in der Ukraine unterschiedliche Glasverpackungen mit drei Schmelzwannen und acht Produktionslinien hergestellt. Am 24. Februar 2022 begann Vetropack aus Sicherheitsgründen damit, die Produktion herunterzufahren. Kurze Zeit später wurde das Werk stark beschädigt – eine der drei Schmelzwannen wurde dabei zerstört. Aufgrund der Schäden war das Unternehmen gezwungen, rund zwei Drittel der rund 600 Arbeitsplätze am Standort abzubauen. Für die Wiederaufnahme der Produktion hat Vetropack nun 139 Mitarbeiter neu eingestellt – dabei handelt es sich vorrangig um ehemalige Angestellte am Standort.

## Vetropack-Stiftung in Gostomel zahlt Hilfgelder aus

Um die Mitarbeiter zu unterstützen, deren Haus oder Wohnung zerstört oder die



Der ukrainische Standort PrJSC Gostomel der Vetropack-Gruppe wurde 2022 durch einen militärischen Angriff schwer beschädigt. Es wurden umfangreiche Aufräumarbeiten durchgeführt und Instandsetzungsmassnahmen umgesetzt. VETROPACK

schwer verletzt wurden, rief Vetropack im Sommer 2022 eine Stiftung ins Leben. Mitarbeiter von anderen Standorten, Geschäftspartner und Kunden spendeten dafür Geld – in wenigen Monaten kamen 960 000 Schweizer Franken zusammen. Anfang 2023 begann die Vetropack-Stiftung in Gostomel damit, erste Gelder auszurichten. Im April 2023 hat Vetropack bereits mehr als 50 betroffene Kolleginnen und Kollegen unterstützt.



Vetropack hat am 25. Mai 2023 damit begonnen, eine der beiden intakten Schmelzwannen in Gostomel aufzuheizen. Zunächst mussten die Wannen manuell von erhärtetem Glas befreit werden. VETROPACK



**Sabrina Oberholzer**  
External Communications Manager  
Vetropack Holding AG

## Vetropack-Gruppe

Die Vetropack-Gruppe ist einer der führenden Hersteller von Glasverpackungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie in Europa mit rund 4000 Mitarbeitenden und Nettoerlösen von 899,4 Millionen Schweizer Franken im Jahr 2022. Vetropack verfügt über modernste Produktionswerke sowie Verkaufs- und Vertriebsbüros in der Schweiz, Österreich, Tschechien, Kroatien, der Slowakei, der Ukraine, Italien, der Republik Moldau und Rumänien.

Vetropack ermöglicht Genuss von Lebensmitteln und Getränken auf sichere, elegante und verantwortungsvolle Weise. Glas erweist sich dabei oft als die nachhaltigste Lösung und das perfekte Material für lebensmittelsichere Verpackungen. Langfristige und enge Beziehungen zeichnen die Zusammenarbeit aus. Das Streben nach einem minimalen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck entlang der gesamten Lieferkette und das Engagement für Recycling als Schlüssel zur Optimierung des Produktlebenszyklus prägen unser Verständnis für Umweltverantwortung und Wirtschaftlichkeit.

## Ihr Partner für Prozesstechnik

Für unsere weltweit tätige Kundschaft, hauptsächlich Hersteller von Lebensmitteln und Getränken aber auch Hersteller von chemischen und pharmazeutischen Produkten, planen und bauen wir komplette Prozessanlagen.

Oftmals liefern wir diese Anlagen „Turn key“ inkl. Elektrik und Automatisierung und Inbetriebnahme, wobei wir auf eine 40-jährige Erfahrung zurückgreifen können.



Tanklager



Wärmetauscher



Prozessanlage

anlagenbau

engineering

modulbau

tankbau

rührsysteme

service

montage

**anlagenbau ag**

Ihr Partner für Prozesstechnik

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



# Industriegebäude – aber nachhaltig

Bis zu 70 Prozent bessere Energiekostenbilanz durch hohe Öffnungs- und Schliessgeschwindigkeiten sowie optimierte Wärmedämmung von langlebigen Schnelllauftoren.



Alpine Anwendung von Efaflex bei Zermatt, Schweiz. EFAFLEX

Ob Werkstatt oder Lager: Industrietore können Wärme- bzw. Kälteverlusten den Weg in jedes Industriegebäude öffnen – bieten zugleich aber auch erhebliche Einsparpotenziale. Sind sie geöffnet oder schlecht isoliert, findet zwangsläufig ein erheblicher Luftaustausch statt, was den Heiz- bzw. Kühlbedarf des Gebäudes signifikant erhöht. Bereits 2013 konnte die TU München in einer Studie nachweisen, dass sich Offenhaltezeiten, Öffnungs- und Schliessgeschwindigkeiten sowie Dämmung der Industrietore nachhaltig auf die Energiebilanz des gesamten Gebäudes auswirken. Eine hohe Energieeffizienz kommt dabei nicht nur der Umwelt, sondern auch dem Firmenbudget zugute. Daher entwickelt die Efaflex Tor- und Sicherheitssysteme GmbH & Co. KG Schnelllauftore, die sich durch besonders schnelle Öffnungs- und Schliessgeschwindigkeiten von bis zu 4 m/s sowie eine optimale Wärmedämmung mit U-Werten von bis zu 0,6 W/(m<sup>2</sup>K) auszeichnen. Anwender können mit dem neuen EFA Energy-Saver die tatsächliche Einsparung der jeweiligen Tore in ihrer individuellen Einsatzumgebung berechnen. So zeigt das Tool für das Modell EFA-SST ISO 60 eine beispielhafte CO<sub>2</sub>- und Kosteneinsparung

von rund 70 Prozent gegenüber einem herkömmlichen Sektionaltor auf.

## Neues Rechentool zeigt Einsparpotenziale

«CO<sub>2</sub>-Ausstoss lässt sich vermindern, indem Energie nicht unnötig verbraucht wird», so Jan Hauffe, Leiter Produktmanagement bei Efaflex. «Hier ist der ökologische zugleich ein ökonomischer Faktor: Wird in die Energie- und CO<sub>2</sub>-Effizienz der Gebäude investiert, dann schlägt sich das bereits mittelfristig positiv in der Kostenbilanz nieder.» Die grosse Zahl an Einsatzgebieten in den Bereichen Industrie und Produktion sowie Gewerbe, Handel und Dienstleistungen eröffnet unterschiedliche Ansatzpunkte beim Thema nachhaltiges Gebäudedesign. Viele Industriegebäude generieren allerdings hohe Wärmelasten, die je nach Zweck der Hallen und Räume etwa durch laufende Produktionsanlagen oder Heiz-/Kühlgeräte entstehen. Daher verbrauchen die genannten Sektoren in Deutschland insgesamt mehr als 40 Prozent der Endenergie und verursachen rund 30 Prozent der direkten CO<sub>2</sub>-Emissionen.

Nicht unwesentlich beteiligt an diesem Umstand ist ein Element, das sich

in jedem Industriegebäude finden lässt: Industrietore. Im Idealfall verringern sie den Luftaustausch zwischen Innen- und Aussenbereichen spürbar. Auf diese Weise können sie einen erheblichen Teil dazu beitragen, kostspielige Kälte- und Wärmeverluste gebäudeweit einzudämmen – das Ausmass hängt allerdings von ihren jeweiligen Eigenschaften hinsichtlich Wärmedämmung, Geschwindigkeit und Offenhaltezeit ab. «Torsysteme beinhalten ein bedeutendes Potenzial zur Energieeinsparung», bestätigt Dr. Timm Rössel, Geschäftsführer der Etanomics Service GmbH und Mitautor der Studie der TU München. «Im heutigen energieeffizienten und nachhaltigen Bauen sollten die Torsysteme daher frühzeitig in die Gebäude- und Anlagenplanung integriert werden.»

## Schliessgeschwindigkeit und Dämmung als Schlüsselfaktoren

Mit dem Ziel, die Energieeffizienz von Gebäuden langfristig und nachhaltig zu verbessern, entwickelt Efaflex Toranlagen, die Wärme- bzw. Kälteverluste durch kurze Offenhaltezeiten sowie sehr gute Dämm- und Dichtungseigenschaften minimieren. «Bereits 2013 konnte in der Studie der TU München aufgezeigt werden, dass der durch das Tor verursachte Wärmebedarf durch schnell laufende Tore und die Vermeidung von längeren, durchgehenden Offenstehzeiten um bis zu 30 Prozent reduziert werden kann», bestätigt Rössel. Damit die Vorteile sich später auch in der Energiekostenbilanz bemerkbar machen, muss das Industrietor allerdings auch auf die jeweilige Einsatzumgebung ausgelegt sein. «Die Gewichtung der einzelnen Merkmale eines Modells ist abhängig vom konkreten Anwendungsfall», erklärt Hauffe. «Befindet sich das Tor an einem besonders temperatursensiblen Bereich? Auch die Betriebszeiträume und dementsprechende Anzahl der Lastwechsel dürfen nicht vernachlässigt werden.»

## EFA Energy-Saver bietet volle Transparenz zum Einsparpotenzial

Um die realen Kostenersparnisse der Schnelllauftore gegenüber herkömmlichen Sektionaltoren nachzuweisen, hat Efaflex auf Basis der Studienergebnisse der TU

München nun den EFA Energy-Saver entwickelt. Durch die Eingabe einiger Schlüsseldaten wie Durchgangshöhe und -breite, Innentemperatur, Lastwechsel pro Tag, Einsatztage pro Jahr sowie Heizkosten pro Kilowattstunde lassen sich die jährlichen Einsparungen eines Schnellauftors gegenüber eines Sektionaltors unkompliziert berechnen. Die Ergebnisse sind aufgeschlüsselt in Kilowattstunden, CO<sub>2</sub>-Emissionen und finanzielle Einsparungen. Zudem lässt sich ablesen, auf welche Eigenschaft des Industrietors – Öffnungs- und Schliessgeschwindigkeit, Offenstehzeit sowie Dämmung bzw. Dichtigkeit – welcher Einsparanteil fällt.

Mit Hilfe des EFA Energy-Savers kann für das EFA-SST ISO 60 eine Teileinsparung von 5,078 kWh und 1,34 t CO<sub>2</sub> pro Jahr gegenüber einem herkömmlichen Sektionaltor errechnet werden, die spezifisch auf die hohe Öffnungs- und Schliessgeschwindigkeit zurückzuführen ist. Dies entspricht einem Kostenvorteil von 1220 Euro. Hinzu kommt der U-Wert des EFA-SST ISO 60, welcher den Wärmedurchgang beziffert. Aufgrund der guten Dämmung dieses Modells, die Wärmebrücken konstruktiv vermeidet, wird eine weitere Einsparung von 507 kWh und 0,13 t CO<sub>2</sub> erreicht. Dies senkt die Kosten um weitere 114 Euro bzw. 38,3 Prozent gegenüber dem Referenztor. «Mit Hilfe des EFA Energy-Savers lässt sich die reale Einsparung von Schnellauftoren berechnen und in drei Kategorien ausweisen. So sieht man auf einen Blick, wie sich das jeweilige Tor unter Berücksichtigung der aktuellen Heizkostentarife ganz konkret auf die Energiekostenbilanz auswirkt», resümiert Hauffe.

## Efaflex

Das Unternehmen wurde 1974 gegründet und hat ihren Hauptsitz in Bruckberg bei München. Die Tore werden auf fünf Kontinenten vertrieben und können auch von Tochtergesellschaften in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Grossbritannien, Slowenien, Tschechien, Polen, Belgien, Russland und China bezogen werden. Zusätzlich bietet Efaflex einen Reparatur- und Wartungsservice an. Das Unternehmen beschäftigt weltweit rund 1400 Mitarbeitende.



**IE FOOD**

## Cleverer Lösungen im Industriebau

Ganzheitliche Lösungen – engineered by IE

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



**IN IHRER BRANCHE  
ZU HAUSE**

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



**MITARBEITER  
ALS UNTERNEHMER**

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



**ALLE EXPERTEN  
UNTER EINEM DACH**



**SICHERHEIT DURCH  
GARANTIE**

**Der Spezialist für Industriebauten.**



# EVENTS

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

## Automation in der Lebensmittelindustrie



► Die Lebensmittelindustrie stellt hohe Anforderungen an die Automatisierung. Schwierig zu handhabende Produkte, hohe Flexibilität, schnelle Produktwechsel sowie strenge Richtlinien an Hygiene und Rückverfolgbarkeit und ganz besonders der grassierende Fachkräftemangel verlangen nach cleveren Lösungen und kompetenten Automationspartnern.

Es ist uns gelungen, am Stöcklin Food Automation Day namhafte Automationspezialisten der Firmen Rockwell Automation, Espera-Werke, Fanuc Europa, CSB-System und Stöcklin Logistik AG zusammenzubringen, um Sie umfassend über das Potenzial der Automation in der Lebensmittelindustrie zu informieren. Dabei stehen nicht Zukunftsvisionen im Vordergrund, sondern Lö-

sungen, die heute schon umgesetzt werden können und die Effizienz in Ihrem Betrieb steigern. Diese erprobten Beispiele zeigen wir Ihnen vor Ort in verschiedenen Betrieben.

Am Stöcklin Food Automation Day tauchen Sie in die Welt der Automation ein und gewinnen Erkenntnisse, die Sie gewinnbringend in Ihr Unternehmen einbringen können.

### Partner



CSB-SYSTEM

#### CSB System AG Schweiz

Gäustrasse 52  
4703 Kestenholz  
www.csb.com



#### ESPERA WERKE GMBH

Moltkestrasse 17 33  
D-47058 Duisburg  
www.espera.com



#### Rockwell Automation Switzerland GmbH

Industriestrasse 20  
5000 Aarau  
www.rockwellautomation.com



#### Stöcklin Logistik AG

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

## ENERGIEKOSTEN EINSPAREN

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

info@buschag.ch | www.buschvacuum.com

BIS ZU  
**50%**



VACUUM SOLUTIONS

VERPACKUNGS-EVENT AM 7. UND 9. NOVEMBER 2023

## Save the Date



► Im November ist es wieder so weit, die Rendezvous-Messen für die Verpackungswirtschaft gehen in die nächste Runde. Es handelt sich dabei um eintägige Events in der Art eines Open Show Room,

die vor Ort bei Firmen oder Verbänden aus dem Verpackungsbereich stattfinden. Dabei spielt die Vernetzung mit der Westschweiz eine zentrale Rolle. Diese Anlässe finden immer abwechselnd

in der West- und Deutschschweiz statt. Damit wird gezielt ein Austausch gefördert. Am 7. November 2023 geht die Messe nach Beausobre, Morges, am 9. November 2023 nach Schönenwerd.

**Verpackungs-Event GmbH**  
Schleipfweg 18  
9473 Gams  
Tel. +41 81 740 43 50  
info@verpackungs-event.ch  
www.rendez-vous-verpackung.ch

AM 28. JUNI 2023

## Robotik und KI: Kommen. Erleben. Vernetzen

► Am zweiten Messetag der automatica (Mittwoch, 28. Juni 2023) wird die Halle B4 der Messe München zum Austragungsort einer der hochkarätigsten Veranstaltungen im Bereich Künstliche Intelligenz (KI) und Robotik. In vier Sessions beleuchten Vordenker aus Forschung und Industrie auf dem *munich\_i* Hightech-Summit zukunftsweisende Entwicklungen und aufkommende Technologien. Die Experten und Expertinnen nehmen auch Stellung zu den gesellschaftlichen Folgen der Technisierung aller Lebensbereiche.

Interdisziplinär und international – so gestaltet sich die Summit-Expertenrunde, die mitten im Zentrum der automatica als Leitmesse der Automatisierungsindustrie stattfindet. Weltweit führende Technologie-

treiber und Pioniere aus Wissenschaft und Industrie stellen ihre Innovationen, Erkenntnisse und Megatrends zur Zukunft von Robotik und Künstliche Intelligenz vor. Die Gipfelveranstaltung inspiriert nicht nur, sondern eröffnet auch einen Dialograum und ermöglicht den Austausch unter und mit Experten auf höchstem Level.

Die weltweit einzigartige Hightech-Plattform *munich\_i* besteht aus drei Bausteinen: dem Hightech-Summit, der Sonderschau AI.Society sowie dem Robothon®, einer kollaborativen Entwickler-Challenge. Federführende Direktoren sind Prof. Dr. med. Alena Buyx und Prof. Dr.-Ing. Sami Haddadin, während Bayerns Ministerpräsident Dr. Markus Söder als Schirmherr fungiert. Nach nur zwei Veranstaltungen hat sich dieses Format zu einem



der führenden Events für die Zukunft von Robotik und KI entwickelt.

Ein Überblick über die Sessions zeigt, dass das Munich Institute of Robotics and Machine Intelligence (MIRMI) der TUM als Organisator alles unternommen hat, um die ganze Bandbreite dieser Schlüsseltechnologien und ihren Impact auf unterschiedliche Lebensbereiche aufzeigen zu können. Auch gesellschaftliche und ethische Fragen

beim Einsatz von KI werden berücksichtigt. Der Hightech-Summit bezieht Stellung – mit grosser Übersicht und weit nach vorne schauend.

**automatica**

**BTO Solutions Schürch AG**  
Pflanzschulstrasse 3  
8400 Winterthur  
Tel. +41 44 350 36 02  
www.automatica-munich.com

# MARKTPLATZ

## Hefe-Zutaten – Ihr Schlüssel zur Salzreduktion in allen Lebensmitteln

► In nahezu allen Lebensmittelbereichen steht die Forderung nach Salzreduktion. Dies ist eine grosse Herausforderung, sollte der Geschmack nicht nachträglich beeinträchtigt werden. Es ist auch eine Gelegenheit, um das «natürliche» Image bei den Verbrauchern zu stärken. Die Neuformulierung von Lebensmittelpfeifen ist eine Chance für

Innovation und die Förderung von Produkten für neue Zielgruppen wie z. B. die ältere oder jüngere Generation. Neben der Fähigkeit, die Salzreduktion zu unterstützen, werden Zutaten auf Hefebasis – «clean label» – aus Verbrauchersicht besonders positiv wahrgenommen.

Die Reduktion von Salz ist anspruchsvoll, und die techno-

logische Eigenschaft im Endprodukt hinreichend bekannt. Hefeextrakte sind natürliche Lösungen für jede Matrix. Bekannt sind Hefeprodukte vor allem in den klassischen Anwendungen wie Suppen und Saucen. Hefeextrakte sind aber auch in anderen Lebensmittelbereichen einsetzbar: Süsswaren wie Schokolade, Heissgetränken wie Kaffee, Backwaren; aber auch Bereiche der Milch verarbeitenden Industrie (z. B. Käse, Joghurt), Convenience und Snack sowie Fleischersatzprodukte, sind eine willkommene Matrix.

Hefeextrakte sind ein unglaubliches Werkzeug zur Geschmacksbildung. Die Produktentwicklung ist in der Lage, subtile Noten hinzuzufügen oder zu verstärken; ebenso sind fleischige, geröstete, käsige oder gemüseartige Grundnoten möglich. Inhaltsstoffe auf Hefebasis sind ideal für die industri-

le Produktion und können in vielen verschiedenen Rezepturen angewendet werden. Gesundheitsfragen stehen in aller Munde, vor allem bei Verbrauchern. Jedes Produkt auf dem Markt wird kritisch geprüft und muss der Herausforderung Salzreduktion in Bezug auf Geschmack und Formulierung gerecht werden. Als Hersteller müssen Sie keine Kompromisse eingehen, um gesündere Produkte herzustellen und den Geschmack beizubehalten.



PIXABAY

### TRAWOSA AG

Poststrasse 15  
9000 St. Gallen  
Tel. +41 71 844 98 40  
info@trawosa.ch  
www.trawosa.ch



## Ihr Partner für Fördertechnik

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

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

# Digitalisierung für das Inventarmanagement

► Bei Geräten in der Lebensmittelindustrie wird die wiederkehrende Prüfung und deren Dokumentation vorgeschrieben.

Hier kommt eine digitale Inventarverwaltung und ein Wartungsplaner ([www.Wartungsplaner.de](http://www.Wartungsplaner.de)) zum Zuge. In der Inventarsoftware von Hoppe

deren Betriebsmittel wie beispielsweise Fahrzeuge, Leitern und Tritte, Regale, elektrische Geräte sowie Brandschutzmittel können in dem Programm abgebildet werden. Werden Prüftermine nicht geplant und vorbereitet oder keine geeigneten Tools dafür eingesetzt, kann es schnell zu Chaos im



werden die Geräte zunächst mit der mobilen Inventar-App inventarisiert. Auch andere Betriebsmittel, die gewartet und geprüft werden, sind zu inventarisieren. Ein Wartungsmanager ermöglicht, vorausschauend zu planen, beispielsweise zu welchem Zeitpunkt Wartungen anstehen. Die Software liefert hierbei eine exakte Übersicht über ausgeführte und anstehende Prüfungen und verwaltet effizient sämtliche Prüftermine und Vorschriften.

Eine Lösung für diese Problematik stellt die Software der Hoppe Unternehmensberatung dar. Es ist ein Erfolg versprechendes Instrument zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit. Alle Maschinen werden mit den relevanten Daten erfasst. Mit wenigen Klicks können nun Wartungsfristen gepflegt und kontrolliert werden. Nicht zuletzt sorgt die Erinnerungsfunktion im integrierten Kalender dafür, dass kein Prüftermin verpasst wird. Auch alle an-

Betrieb führen. Mit dem Wartungsplaner können Sie Ihre Maschinen inventarisieren und sich den Ärger nicht korrekt ausgeführter Wartungen sparen.

Der Wartungsplaner ist trotz der vielfältigen Funktionalität leicht und intuitiv zu bedienen. Die Software kostet nur 195 Euro - kein Abo und keine monatliche Miete!

## HOPPE Unternehmensberatung Beratung für Informationsmanagement

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



IP69

## Ultraschall-Konverter SFC20

zum Schneiden von Lebensmitteln in Automationslinien und Sondermaschinen



- ✓ **Lebensmittelschneiden**
- ✓ Für den **Einbau in Automationslinien und Sondermaschinen**
- ✓ Robuste Konstruktion
- ✓ Kein Deformieren
- ✓ Keine Rückstände am Schneidmesser
- ✓ Perfekte Schnitte

Kontaktieren Sie uns:

[rincoultrasonics.com](http://rincoultrasonics.com)  
[info@rincoultrasonics.com](mailto:info@rincoultrasonics.com)  
+41 71 466 41 00

**rinco**  
ultrasonics

AROUND YOU EVERY DAY

 SWISS MADE  
SINCE 1976

A CREST GROUP COMPANY

## DIE RICHTIGE PUMPE MACHT'S



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



rototec.ch

Kontaktieren Sie uns!

[info@rototec.ch](mailto:info@rototec.ch)  
+41 31 838 40 00

**ROTOTEC**

the power of flow

# Komplette Steuerungstechnik aus einer Hand

► Die Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG ist ein Schweizer Familienunternehmen mit über 70 Mitarbeitenden an den zwei Standorten, Hochdorf und St.Gallen. Als Unternehmen bieten wir innovative Gesamtlösungen im Bereich der Prozessautomation mit Schwerpunkt in der Getränke- und Lebensmittelindustrie.

Was 1968 mit Elektroinstallationen begann, entwickelte sich schnell in komplette Lösungen im Bereich der industriellen Automation. Der wichtigste Treiber für uns war dabei stets die Entwicklung und Veränderung der Kunden- und Marktbedürfnisse. Kombiniert mit unserer Vision, möglichst effiziente und sichere Prozesse zu gewährleisten, war es uns durch kompetente Beratung und kundenorientierte Projektabwicklungen möglich, langjährige Kundenbeziehungen nachhaltig zu stärken und gleichzeitig laufend neue Kunden zu gewinnen.

Heute umfasst unser Portfolio den gesamten steuerungstechnischen Teil – alles aus einer Hand. Vom Engineering über die Elektroinstallation, den Schaltschrankbau, die Programmierung bis hin zur Inbetriebnahme und Nachbetreuung der Anlagen mit integriertem 24/7-Pikettdienst. Zudem bieten wir massgeschneiderte Lösungen in den Bereichen Netzqualität und Energiemanagement. Saubere Netze und smarte Lösungen in den Themen Elektro-Mobilität, Energiespeicherung, Spitzenlastoptimierung, Notstrom und Green Energy haben für produzierende Betriebe in den letzten Jahren stark an Bedeutung gewonnen und werden dies auch zukünftig weiter tun. Umso wichtiger ist eine korrekte Auslegung der Systeme und deren saubere Einbindung in die bestehenden Prozesse.

Parallel zu den anstehenden Energiethemen rücken auch Digitalisierungspoten-



Inbetriebnahme von Anlagen im Hygienic Design nach EHEDG-Richtlinien. TOPHINKE AUTOMATION & GEBÄUDETECHNIK

ziale in den Bereichen IoT und MES immer stärker in den Fokus der Getränke- und Lebensmittelindustrie. Insbesondere die saubere Protokollierung und Rückverfolgung sind Themen, welche heute nicht mehr aus der Branche wegzudenken sind.

Gerne beraten und unterstützen wir Sie bei anstehenden Projekten und Herausforderungen.

## Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

Ziegelihof 7  
6280 Hochdorf  
Tel. + 41 41 910 54 55  
Fax + 41 41 910 40 10  
contact@tophinke.ch  
www.tophinke.ch

# Dichtungskomponenten für Kaffeemaschinenindustrie

► Fast alle lieben ihn. Den Kaffeegenuss zum Start in den neuen Tag oder zwischendurch in der Pause. Der Kaffee gehört zu unserem Leben und zum Lifestyle der modernen Menschen.

Damit wir den Kaffee geniessen können, sind wir auf eine perfekt funktionierende Kaffeemaschine mit den entsprechenden Komponenten und Teilen angewiesen. Die Poesia-Gruppe stellt für eine

Reihe von Herstellern Dichtungen für die Verwendung in Kaffeemaschinen her.

Bei einer Neuentwicklung vertrauen die Kunden auf das Engineering und das Know-how der Poesia-Gruppe. Dabei können sie den Spezialisten eine Zeichnung vorlegen, die als Basis für das Engineering, die Planung und die spätere Produktion der Dichtungen (O-Ringe und Lippendichtungen usw.) dient.

Bei der Produktion ihrer zuverlässigen Dichtungen benutzt die Poesia-Gruppe ihren eigenen Maschinenpark in Unterkulm und setzt dabei ihre leistungsfähigen LSR-Spritzgussmaschinen (LSR: Liquid Silicon Rubber) oder Silikonextrusionsanlagen ein. Als zertifiziertes Unternehmen mit zertifizierten Materialien im Trinkwasserbereich und mit Food Contact (FDA, BfR) erfüllt die Poesia-Grup-

pe alle Vorgaben für die Dichtungskomponenten in der Kaffeemaschinenindustrie.

Dank ihrem Know-how und ihrer grossen Flexibilität ist die Produktion von Klein- bis Grossserien jederzeit möglich.

Die Poesia-Gruppe verfügt über ein riesiges Sortiment an Dichtungen in fast allen Grössen und Dimensionen. Ersatzdichtungen, bereits ab einem Stück lieferbar, sind im Online-Shop (shop.herzog-dichtungen.ch) erhältlich. Diese Bezugsquelle ist ideal für Privatkunden und Gastrounernehmen, die für ihre Kaffeemaschine Ersatzdichtungen benötigen.



## poesia holding ag Industrie Feldmatte

Grenzweg 3  
5726 Unterkulm  
Tel. +41 62 832 32 32  
info@poesia-gruppe.ch  
www.poesia.ch

# Zeitgemässe Feuerungstechnik

► Die Firma Kadi AG in Langenthal wurde 1951 als «Kartoffelflockenfabrik» gegründet. Kadi ist heute ein moderner, marktorientierter und leistungsfähiger Produktions- und Handelsbetrieb der schweizerischen Nahrungsmittel-Industrie. Kartoffelveredelung und Verwendung ausgewählter Schweizer Rohstoffe bilden die Grundlage in bester Premium-Qualität. Ein Blick auf die Homepage lohnt sich.

Der technische Leiter, Stefan Auer, hat sich aufgrund der aktuellen Welt- und Energieprobleme mit der GL entschieden, die Versorgungs-Sicherheit bei der Kadi AG breiter abzustützen. Der 2008 eingesetzte Sattdampfkessel mit 10 t/h Leistung soll statt nur mit Erdgas auch als Zweistoffanlage betrieben werden.

Nach intensiver Beratung vor Ort hat die PSB Feuerungstechnik AG zusammen mit den langjährigen und absolut verlässlichen Partnern Neo Vac AG und Debag-Hediger AG das Vertrauen erhalten. Ziel war die Umrüstung bis Januar 2023. Mit diesem

Ziel wurde als Zeitfenster vom 26. bis 31. Dezember 2022 für die notwendige Produktionspause genutzt.

Mit dem neuen Zweistoffbrenner von PSB-Dreizler mit zusätzlicher Mischfeuerung mit Biogas wurden auch die Sicherheits-Komponenten mit neuer Schaltanlage mit SPS-F auf das System «BOME» umgerüstet. Ein bestehender Lagertank wurde aktiviert und im Heizraum ein Zwischentank mit allen Sicherheiten installiert.

Mit grossem Engagement sind wir diese Herausforderung angegangen und haben alle möglichen Vorbereitungen mit sehr wenigen Schnittstellen vorbereitet. Am 30. Dezember 2022 war die Anlage einreguliert – die Kadi AG kann seit dem 3. Januar 2023 produzieren – wir wünschen viel Erfolg!

## PSB Feuerungstechnik AG

Bahnhofstrasse 16  
8864 Reichenburg  
Tel. +41 848 939 939  
[www.psb-feuerungstechnik-ag.ch](http://www.psb-feuerungstechnik-ag.ch)



**W**  
**Wiegand-Glas**

**U-Verl AG**  
Unseren Vertriebspartner  
in der Schweiz erreichen Sie unter:  
*stephan.kolly@u-veral.ch*  
*0041 79 633 09 60*

**Wir geben Ihrem Produkt ein neues Profil.**

## Entwickelt, um die Anforderungen der hocheffizienten Lebensmittelverarbeitung zu erfüllen

Von reinem Wasser bis hin zu dickflüssigen und festen Stoffen - die hygienischen flexiblen Impellerpumpen von Jabsco gewährleisten die Unversehrtheit von Lebensmitteln und Getränken während der Verarbeitung und bieten eine verbesserte Betriebsleistung.

» [almatechnik-tdf.ch](http://almatechnik-tdf.ch)



**JABSCO**

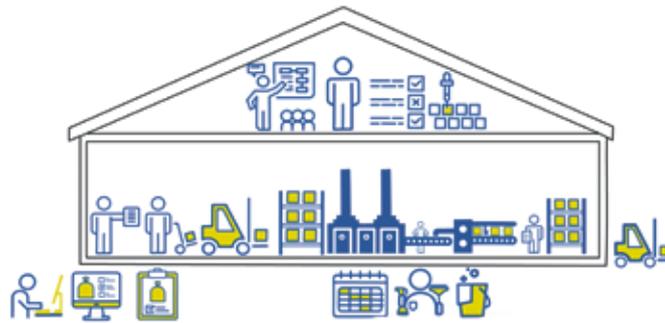
a xylem brand

**Almatechnik TDF**

# Lebensmittelsicherheit und Allergenmanagement

► Lebensmittelsicherheit ist für Verbraucher und Hersteller gleichermaßen wichtig. Ein effektives Allergenmanagement in Herstellungsbetrieben ist unabdingbar. Es bedeutet Sicherheit – für den Betrieb und die für Konsumentinnen und Konsumenten.

Ein Herstellungsbetrieb braucht für das Allergenmanagement eine verantwortliche Person, deren Befugnisse so geregelt sind, dass das Allergenmanagement effektiv durchgeführt und aufrechterhalten werden kann. Das Personal muss im Umgang mit Allergenen regelmässig und ausreichend geschult werden. Ein funktionierendes Allergenmanagement beginnt schon bei der Produktentwicklung und der Rohstoffbeschaffung. Es lohnt sich bereits in diesen Abteilungen, zu



überlegen, welche Allergene bisher schon im Betrieb vorhanden sind und ob weitere erwünscht sind. Lieferantenvereinbarungen können Teil eines Allergenmanagements sein. Eine Rohstoffkontrolle beim Eingang der Ware ist trotzdem wichtig, um Schäden und Verunreinigungen durch den Transport zu erkennen. Für die Herstellung muss eine Gefahrenanalyse vorliegen, in

der die Gefahren identifiziert und bewertet und bei Bedarf Massnahmen zur Eliminierung definiert werden, z. B. separate Lagerung von Rohstoffen.

Bei der Verarbeitung muss darauf geachtet werden, dass Anordnung und Produktionsreihenfolge beschrieben sind (z. B. räumliche und zeitliche Trennung der Produktion). Die korrekte und effektive

Reinigung, insbesondere bei der Umstellung der Produktion, ist enorm wichtig, um unbeabsichtigte Vermischungen möglichst zu vermeiden. Und schliesslich muss sichergestellt werden, dass die richtige Verpackung für ein Produkt verwendet wird.

Haben Sie Fragen zum Allergenmanagement in Ihrem Betrieb? Service Allergie Suisse bietet Beratungen und Schulungen vor Ort an oder prüft zusammen mit Ihnen Ihr bestehendes Allergenmanagement. Rufen Sie Beatrice Zobrist an unter der Telefonnummer +41 31 359 90 08 oder senden Sie eine Mail an [beatrice.zobrist@service-allergie.ch](mailto:beatrice.zobrist@service-allergie.ch).

## SAS Service Allergie Suisse SA

Scheibenstrasse 20  
3014 Bern  
Tel. +41 31 359 90 09  
Fax +41 31 359 90 90  
[info@service-allergie.ch](mailto:info@service-allergie.ch)  
[www.service-allergie.ch](http://www.service-allergie.ch)



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

**Melden Sie sich noch heute für den Newsletter an.**

 Chemie Pharma	 Food	 Healthcare	 Kunststoff	 MEM
 Heime & Spitäler	 Lebensmittel- Industrie	 Verpackungs- Industrie		

B2B Swiss Medien AG, Spielhof 14a, CH-8750 Glarus, Tel. +41 55 645 37 53, [www.b2bswissmedien.ch](http://www.b2bswissmedien.ch)

# Eco2Bottle – Die grünere Verpackung

▶ Mit Eco2Bottle hat Wiegand-Glas ein Konzept entwickelt, das alle Schritte bei der Flaschenherstellung analysiert und das Potenzial, CO<sub>2</sub>-Emissionen zu vermeiden, zu



reduzieren oder zu kompensieren, konsequent nutzt. Hinter der Marke Eco2Bottle steckt inzwischen ein ausgereifter Werkzeugkasten mit verschiedensten Massnahmen.

Die Produktion von Glasverpackungen ist energieintensiv und benötigt viele fossile Stoffe. Für jedes Projekt nehmen wir die individuelle Verpackungslösung genau unter die Lupe und berechnen einen eigenen CO<sub>2</sub>-Fussabdruck. Jede einzelne Massnahme trägt in der Summe zu einem optimalen Ergebnis bei.

Unser Werkzeugkasten enthält beispielsweise die Nutzung von Strom aus erneuerbaren Quellen für die Produktion. Wir sind in der Lage, unseren grössten Energieträger Erdgas durch Biomethan zu ersetzen. Eine weitere Massnahme ist der erhöhte Einsatz von Altglas. Je nach Produkt und Farbe können wir bis zu 98 Prozent Scherbenanteil versprechen. In Deutschland liegt der durchschnittliche Recyc-

linganteil bei 60 Prozent. Ein zusätzlicher effektiver Hebel zur CO<sub>2</sub>-Vermeidung ist die Reduzierung des Gewichts. Durch unser Fachwissen in der Produkt- und Formenentwicklung machen

wir Eco2Bottle-Produkte leichter, als man es für möglich halten könnte, und sparen so Rohstoffe ein. Auch beim Transport versuchen wir, durch Palettenhöhen von bis zu 2,90 Metern Optimierungspotenziale im Frachtraum zu erkennen und zu nutzen. Nicht nur Konsumenten, auch Experten sind überzeugt vom Nachhaltigkeitsgedanken des Konzeptes. So konnten

wir im Juni 2022 den deutschen Award für Nachhaltigkeitsprojekte in der Kategorie «Produktion» entgegennehmen.

Am Beispiel unserer Eco2Bottle-Weinflasche schliesst sich der Kreis einer nachhaltigen Weinwirtschaft vom Weinberg bis zum Transport an den POS. Sie verbessert die CO<sub>2</sub>-Bilanz eines Weins deutlich um mehr als 30 Prozent.

Weitere Informationen und Referenzprojekte finden Sie auf [www.eco2bottle.com](http://www.eco2bottle.com).

In der Schweiz betreut Sie die U-Veral AG ([stephan.kolly@u-veral.ch](mailto:stephan.kolly@u-veral.ch)).

## U-Veral AG

Hofstrasse 1  
8181 Höri  
Tel. +41 44 860 09 60  
[info@u-veral.ch](mailto:info@u-veral.ch)  
[www.u-veral.ch](http://www.u-veral.ch)

## BEZUGSQUELLEN

### ABSAUGTECHNIK

#### Kärcher AG

Industriestrasse 16  
8108 Dällikon  
Tel. +41 844 850 868  
Fax +41 844 850 865  
[info@ch.kaercher.com](mailto:info@ch.kaercher.com)  
[www.ch.kaercher.com](http://www.ch.kaercher.com)

## KÄRCHER

### ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

#### Anlagenbau AG

Industrie Neuhof 30  
3422 Kirchberg  
Tel. +41 34 447 70 00  
Fax +41 34 447 70 07  
[info@anlagenbau.ch](mailto:info@anlagenbau.ch)  
[www.anlagenbau.ch](http://www.anlagenbau.ch)



### ANTRIEBSTECHNIK

#### Elektromotorenwerk Brienz AG

Mattenweg 1  
3855 Brienz  
Tel. +41 33 952 24 24  
Fax +41 33 952 24 00  
[info@emwb.ch](mailto:info@emwb.ch)  
[www.emwb.ch](http://www.emwb.ch)



### BERATUNG IN LEBENSMITTEL- RECHT UND -SICHERHEIT

#### Lerex Lebensmittelrecht & Engineering

Stephan Michel  
Dipl. Lm.-Ing. HTL  
Zypressenstrasse 50  
8004 Zürich  
Tel. +41 44 342 59 33  
[info@lerex.ch](mailto:info@lerex.ch)  
[www.lerex.ch](http://www.lerex.ch)

### CHEMISCHE PRODUKTE

#### Kärcher AG

Industriestrasse 16  
8108 Dällikon  
Tel. +41 844 850 868  
Fax +41 844 850 865  
[info@ch.kaercher.com](mailto:info@ch.kaercher.com)  
[www.ch.kaercher.com](http://www.ch.kaercher.com)

## KÄRCHER

### CO-PACKING

#### Dima Service AG

Hagenthalerstrasse 150  
4124 Schönenbuch  
Tel. +41 61 485 75 75  
[info@dima-service.ch](mailto:info@dima-service.ch)  
[www.dima-service.ch](http://www.dima-service.ch)



### DÜSEN

#### SSCO-Spraying Systems AG

Eichenstrasse 6  
8808 Pfäffikon  
Tel. +41 55 410 10 60  
[info.ch@spray.com](mailto:info.ch@spray.com)  
[www.scco.ch](http://www.scco.ch)



### ETIKETTIERWAAGEN

#### Hofmann Servicetechnik AG

Gaswerkstrasse 33  
4900 Langenthal  
Tel. +41 62 923 43 63  
Fax +41 62 922 72 19  
[info@hofmann-servicetechnik.ch](mailto:info@hofmann-servicetechnik.ch)  
[www.hofmann-servicetechnik.ch](http://www.hofmann-servicetechnik.ch)



### FLEISCHBEARBEITUNGS- MASCHINEN

#### Christen Waagen AG

Badenerstrasse 634  
8048 Zürich  
Tel. +41 44 432 17 20  
Fax +41 44 432 17 78  
[office@christen-swiss.ch](mailto:office@christen-swiss.ch)  
[www.christen-swiss.ch](http://www.christen-swiss.ch)



### FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

#### Golden Fruits GmbH

Grosshandel mit  
Fruchtsaft-Konzentraten  
Untermüli 11  
6300 Zug  
Tel. +41 44 748 34 34  
Fax +41 44 748 34 35  
[handel@goldenfruits.ch](mailto:handel@goldenfruits.ch)  
[www.goldenfruits.ch](http://www.goldenfruits.ch)



**FUNKTIONELLE  
WÜRZMISCHUNGEN**

**FRUTAROM Savory  
Solutions Switzerland AG**

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



**GLEITRINGDICHTUNGEN**

**CORTEch AG**

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



**INDUSTRIELLE AUTOMATION**

**Tophinke Automation &  
Gebäudetechnik AG**

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



**KÄSELAGERUNG**

**I.E.C. AG**

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



**KOMPRESSOREN**

**KAESER KOMPRESSOREN AG**

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

**LABORWAAGEN**

**Christen Waagen AG**

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



**LAGERTECHNIK**

**FOCO Lager-  
und Fördertechnik AG**

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



**LEBENSMITTELARMATUREN**

**HANS KOHLER AG**

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



**LEBENSMITTELPUMPEN**

**Gysi Pumpen AG**

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



**LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE**

**Brenntag Schweizerhall AG**

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



**Hädener Rohstoffe GmbH**

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



**LOGISTIK**

**HKS Fördertechnik AG**

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



**LOHNPACKER**

**Proderma AG**

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



**LÜFTUNGSREINIGUNG**

**tiventa AG**

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



**MIKROSKOP**

**Swiss Waagen DC GmbH**

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



**MILCHSAMMELTECHNIK**

**Jansky & Partner AG**

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



**PROZESSOPTIMIERUNG**

**IE Food Engineering**

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



**PUMPEN**

**Alowag AG**

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



**HänyTec AG**

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



**Rototec AG**

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



**REINIGUNGSGERÄTE**

**Kärcher AG**

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



**KWS Stapler AG**

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



## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

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

**insektol**  
pest control

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



## SCHMIERMITTEL NSF-H1-ZULASSUNG

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



## SCHMIERSTOFFE NSF-H1, 3H, HT1

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



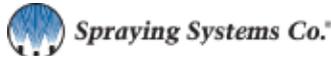
## SCHÜTTGUTTECHNIK

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



## SPRÜHSYSTEME

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



## VAKUUMPUMPEN

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



## VAKUUMLÖSUNGEN

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



## WAAGEN

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



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



## Swiss Waagen DC GmbH

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



## WASSERSPENDER

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

**KÄRCHER**

## LI **LEBENSMITTEL INDUSTRIE**

Ausgabe August 7/8 2023

**Anzeigenschluss:** 21. Juli 2023

**Erscheinungstermin:** 11. August 2023

Können wir Sie beraten? Dann melden Sie sich über

Tel. +41 55 645 37 50 oder

verlag@lebensmittelindustrie.com

# Am Puls der Branche

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

Mit einem Abonnement verpassen Sie keine News und Trends.

**B2B Swiss Medien AG**  
**Lebensmittel-Industrie**

verlag@lebensmittelindustrie.com  
www.lebensmittelindustrie.com



**LI **LEBENSMITTEL  
INDUSTRIE****



# Wer Digitalisierung sagt, wird auch moneo sagen

## Füllstände komfortabel und mit neuer Präzision überwachen.



### Schaffen Sie Ihren Mehrwert

Daten, Werte, Signale, Nullen und Einsen – was Sensoren via IO-Link an die IT-Ebene schicken, ist erstmal nicht mehr als genau das. Mit moneo generieren Sie daraus Informationen, Handlungsgrundlagen, Mehrwert. Kurz: nachvollziehbare Aussagen.

Erleben Sie weniger böse Überraschungen und mehr Transparenz in Ihren Produktionsprozessen: Halten Sie die Füllstände mehrerer Tanks im Blick – einzeln oder als Gesamtmenge. Mit der nie dagewesenen Präzision des neuen Drucksensors PI und dem mehrstufigen Alarmsystem von moneo sind Sie jederzeit exakt über alle prozessrelevanten Tanklevel informiert.

Sparen Sie Nerven, Kosten, Ressourcen. Setzen Sie auf eine IIoT-Softwarelösung, die Sie dabei unterstützt, Ihre Anlagen effizient zu betreiben. Setzen Sie auf moneo.



### Ready to perform.

Mit dem neuen Drucksensor PI erfassen Sie Druckverläufe mit einer Auflösung von rund 20.000 Schritten. So haben Sie beispielsweise auch Füllstände in Tanks mit Kopfdruck bis ins letzte Detail im Blick.

**ifm** – close to you!

