



# LEBENSMITTEL INDUSTRIE 56 JUNI 2024

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

## SWISS FOOD RESEARCH

**10** | Transformation gelingt  
nur gemeinsam

## GLUG25

**14** | Treffpunkt für Brauer  
und Getränkeproduzenten

## PRAXISREPORT

**20** | Zeitgemässe Kälte-  
und Klima-Technologie



**Mathias Oeschger, Geschäftsführer Brauerei Adler AG**

**«Wir sind stolz auf unsere Biervielfalt!»**

| SSP KÄLTEPLANER |

## KÄLTELÖSUNGEN, DIE SINN MACHEN.

In der Lebensmittelindustrie, im Detailhandel und bei der Planung für Logistikbetriebe denken wir die gesamte Kühlkette mit.

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

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



**28. + 29. August 2024**  
**Messe Zürich**



**Gratisticket  
sichern!**  
**Code 1443**



**Gratisticket  
sichern!**  
**Code 1443**



Die Schweizer Fachmesse für Industrieautomation  
[automation-zuerich.ch](http://automation-zuerich.ch)

Die Schweizer Leitmesse für industrielle Instandhaltung  
[maintenance-schweiz.ch](http://maintenance-schweiz.ch)

**Automatisierung, Robotik, Instandhaltung, Digitalisierung:**  
**Das Messe-Duo zur Smart Factory**



PETER JOSSI  
Chefredaktor

# Die Ernährungswende gemeinsam schaffen!

► In der aktuellen Ausgabe finden Sie aktuelle Berichte über die Aktivitäten unserer Partnerorganisationen Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie (SGLWT) und dem Innovationsnetzwerk Swiss Food Research (SFR). In beiden Rubriken stehen diesmal Besuche und Netzwerkanlässe im landwirtschaftlichen Umfeld im Fokus.

Ein Zufall – oder ein Zeichen für das verstärkte Verständnis für den seit Langem proklamierten Blick «fork to fork» und «stable to table» auf die gesamte Wertschöpfungspartnerschaft? Als Bauersohn einerseits, mit meinem Erstberuf als Bäcker-Konditor und die Erfahrung als Lebensmittel-Ing. FH in verschiedensten Funktionen, fällt mir jedenfalls noch immer auf: In Landwirtschaft, Verarbeitung und Forschung ist die wichtige Forderung nach der «Ernährungs-Transformation» zwar angekommen – wird aber noch immer zu wenig wirklich gesamtheitlich gedacht. Die Veränderung ist wohl nur über die konkreten Kooperationen und Erfolgserlebnisse zu erreichen. Dazu können wir in der aktuellen Ausgabe in mehreren Beiträgen Einblick geben.

Durch die Zusammenführung aller Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette bietet die Innovationsgruppe Zukunftsgerichtete Landwirtschaft (IG ZGL) eine lokale Plattform für die Erprobung und Verfeinerung von transformativen Lösungen. Am 24. April versammelten sich 60 engagierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer der SFR-Innovationsgruppe Zukunftsgerichtete Landwirtschaft (IG ZGL) auf dem Erlebnishof der Agrovision Burgrain AG zum zweiten Austausch der Innovationsgruppe zukunftsgerichtete Landwirtschaft (IG ZGL). Während eines inspirierenden Rundgangs wurde anschaulich dargelegt, wie landwirtschaftliche Betriebe ökonomische mit nachhaltigen Perspektiven vereinen und somit einen wesentlichen Beitrag zur Stärkung einer gesunden Landwirtschaft leisten können.

Am Freitag, 31. Mai 2024, trafen sich die SGLWT-Mitglieder zum jährlichen Vernetzungsanlass – diesmal beim Kollektivmitglied «Strickhof» in Lindau ZH. Die Jahresversammlung bot viel Gelegenheit, den «Strickhof» als Kompetenzzentrum in Agrar-, Lebensmittel- und Hauswirtschaft besser kennenzulernen. Als Abteilung des Amtes für Landschaft und Natur (ALN) der Baudirektion Kanton Zürich setzt der Strickhof auf Innovation und Vernetzung. Die aus den Forschungsprojekten gewonnenen Erkenntnisse fliessen direkt in die Bildung und Beratung ein.

Die Müller-Thurgau Stiftung fördert Forschungs- und Entwicklungsprojekte sowie Innovationen zur nachhaltigen Transformation der Food-Systeme. Der Klimawandel, Biodiversitätsverlust, bedrohte Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe, Pestizidprobleme, Ressourcenknappheit, gesunde Ernährung und Landschaftspflege sind grosse Herausforderungen mit zahlreichen Zielkonflikten. Es werden innovative und praktikable Lösungen benötigt. Die Stiftung setzt mit ihren geförderten Projekten Akzente, mit denen die Transformation dynamisiert und praktikable Lösungsansätze seriös geprüft und vorangebracht werden. Stiftungsratspräsident Lukas Bertschinger zeigt die Ziele auf: «Food-Systeme müssen zukunftsfähig und nachhaltig sein. Mit innovativen, machbaren Ideen für alternative Produkte und der Nutzung von Side Streams wollen wir die Bedrohung in eine Chance drehen.»

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



# FACHPACK 2024 >

> LEITTHEMA 2024



TRANSITION  
IN PACKAGING >

AUF DIESE PROGRAMM-HIGHLIGHTS  
DÜRFEN SIE SICH FREUEN:

> FORUM PACKBOX

> FORUM INNOVATIONBOX

SOWIE VIELE WEITERE HIGHLIGHTS.

Bleiben Sie auf dem Laufenden:

> [FACHPACK.DE](https://fachpack.de)

**GEMEINSAM  
VERPACKUNGSKONZEPTE  
VON MORGEN DENKEN >  
24. – 26.9.2024**

EUROPÄISCHE FACHMESSE  
FÜR VERPACKUNG, TECHNIK UND PROZESSE

NÜRNBERG MESSE



## ● INTERVIEW

**8 Brautradition aus dem Glarnerland**

## ● ORGANISATION + WIRTSCHAFT

**10 Swiss Food Research – Transformation gelingt nur gemeinsam**

**12 SGLWT besucht Kompetenzzentrum Strickhof**

**14 GLUG25 – Treffpunkt für Brauer und Getränkeproduzenten**

## ● PRODUKTION + TECHNIK

**18 Müller-Thurgau Stiftung – Transformation praxisfähig machen**

**20 Zeitgemässe Praxis für Kälte und Klima**

**22 Elopak – Emissionen in drei Jahren um ein Drittel gesunken**

**24 PET-Flaschen: Verpackter Zeitgeist**

**26 Recircle – Europaweit Kunststoffverschwendung vermeiden**

## ● RUBRIKEN

**3 Hors d'œuvre**

**6 Entrée**

**30 Carte Blanche – Global Trade: Das sind die Trends**

**32 Marktplatz**

**34 Bezugsquellen**

FOTOQUELLEN: BRAUEREI ADLER AG, SWISS FOOD RESEARCH, HAFL/BFH DOMINIK FÜGLISTALLER, F. ZAUGG KÄLTE- UND KLIMATECHNIK

## ● IMPRESSUM

### VERLAG

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

Justine Gisler  
justine.gisler@b2bswissmedien.ch

Cornelia Köster

cornelia.koester@b2bswissmedien.ch

Olivia Lieberherr

olivia.lieberherr@b2bswissmedien.ch

**33. JAHRGANG** ISSN 1420-5939

### ABONNEMENTE

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

### LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT

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

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



## Coop Patenschaft für Berggebiete mit Vergaberekord

► An der Generalversammlung der Coop Patenschaft für Berggebiete in Muttenz am 24. Mai 2024 berichtete Präsident Joos Sutter über die rekordhohen Vergabungen von CHF 8,4 Millionen. Damit wurden 211 Projekte in der gesamten Schweiz und über 1650 Personen unterstützt, so viele wie nie zuvor. Als neue Verwaltungsrätin gewählt wurde Kathrin Bieri-Straumann, Geschäftsführerin des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands.

Die Coop Patenschaft für Berggebiete ist ein selbstständiges Zewo-zertifiziertes Hilfswerk in Genossenschaftsform, das eng mit Coop zusammenarbeitet. Coop trägt die Administrations- und Personalkosten, sodass jeder Spendenfranken zu 100 Prozent zu den Menschen in den Berggebieten geht. Die Patenschaft setzt sich seit 1942 für bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bergbevölkerung ein.

An der Generalversammlung stellte die Familie Götte aus Wildhaus ihr Projekt auf ihrer Alp Gamplüt vor. Unter den insgesamt 211 unterstützten Projekten fanden sich beispielsweise die Sanierungen eines Bauernhauses in Miglieglia TI,

eines Stalls mit kleinerer Käserei auf einer Alp im Toggenburg SG oder der Cascharia Brigels GR. Mit einer Höhe von CHF 8,4 Mio. lagen die Vergabungen noch einmal CHF 1,3 Mio. über den bereits sehr hohen Beiträgen im Vorjahr. Dies bedeutet ein neuer Rekord.



Familie Götte aus Wildhaus mit Bruno Cabernard (links) Geschäftsleiter und Joos Sutter (rechts) Präsident Coop Patenschaft für Berggebiete.

## Erstmals Olivenöle aus Albanien und Japan beim Olive Oil Award

► Beim 22. Olive Oil Award Zurich wurden insgesamt 102 Olivenöle der Güteklasse «extra nativ» aus zehn verschiedenen Ländern bewertet. Neben Ölen aus den europäischen Hauptanbauregionen Spanien, Italien, Portugal und Griechenland nahmen dieses Jahr auch Teilnehmer aus Kroatien, Tunesien und der Türkei sowie erstmals aus Albanien und so-

gar aus Japan am Wettbewerb teil. Zehn Öle erhielten die Auszeichnung in Gold.

2024 wurden insgesamt zehn Auszeichnungen in Gold – acht nach Spanien, je eine nach Italien und Portugal – sowie 21 Awards in Silber und 26 in Bronze vergeben. Ein Grossteil der Auszeichnungen ging an die zahlenmässig am stärksten vertretenen spanischen, italienischen und portugiesischen Olivenöle. Daneben erhielt aber auch ein Olivenöl aus der Türkei eine silberne Auszeichnung. Zudem konnten zwei Olivenöle aus Tunesien, eines aus Griechenland, eines aus Kroatien sowie das japanische Olivenöl mit einem Award in Bronze überzeugen. Ebenfalls gekürt wurden das beste Olivenöl aus biologischem Anbau (Best Organic) und das beste reinsortige Olivenöl (Best Mono-Variety) – beide Preise gingen nach Spanien.



## Hilcona unterstützt bodenschonende Landwirtschaft in der Schweiz

► Der Liechtensteiner Lebensmittelhersteller Hilcona unterstützt Living Soils Switzerland bei Programmen für regenerative Landwirtschaft. Dabei wird mit sechs Gemüse- und Salatproduzenten schweizweit zusammengearbeitet. Dabei baue man auf den bewährten Living-Soils-Programmen für regenerative Landwirtschaft in ganz Europa auf, heisst es weiter. Themen wie Humusaufbau, Verbesserung der Bodengesundheit, Förderung der Biodiversität und Wasserspeicherkapazität im Boden würden gemeinsam analysiert und Massnahmen besprochen. «Dies hat auch für Hilcona eine hohe Relevanz, da dank resilienteren Anbausystemen die Versorgung mit inländischen Gemüse- und Kartoffelrohwaren in Zukunft sichergestellt werden kann», wird Andreas Messerli zitiert, Leiter von Hilcona Agrar. Unter der Leitung der Earthworm Foundation mit Schweizer Sitz in Nyon VD und zusammen mit Coop, Eisberg in Dällikon ZH und der Unterstützung des Coop Fonds für Nachhaltigkeit wird mit sechs Gemüse- und Salatproduzenten schweizweit zusammengearbeitet.



Engagieren sich für das Living-Soils-Programm.

# 80 Master-Diplome in Life Sciences vergeben

► 38 Frauen und 42 Männer konnten am 3. Mai 2024 im Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ ihren erfolgreichen Master-Abschluss in Life Sciences an der ZHAW in Wädenswil feiern.

Das erfolgreiche 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.

Thomas Ott, Leiter des Instituts für Computational Life Sciences an der ZHAW, hielt die Festansprache. Er nahm Bezug auf die Entwicklung im Bereich der künstlichen Intelligenz und wie wir als Gesellschaft mit der Komplexität in der Welt umgehen können. Daneben wurde jeweils die beste Gesamtleistung in den einzelnen Vertiefungen mit je einem Preis ausgezeichnet – gestiftet durch Roche Diagnostics sowie die Verbände SVAN (Schweizerischer Verband für Angewandte Naturwissenschaften) und SVIAL (Ingenieur-Agronominnen und -Agronomen und Lebensmittel-Ingenieure und -Ingenieurinnen).

## Abschlüsse nach Vertiefungsrichtung

- 22 Personen mit Vertiefung Applied Computational Life Sciences (ACLS)
- 13 Personen mit Vertiefung Chemistry for the Life Sciences (CLS)
- 14 Personen mit Vertiefung Food and Beverage Innovation (FBI)
- 31 Personen mit Vertiefung Pharmaceutical Biotechnology (PB)



ZHAW-Diplomklasse des Masters in Life Sciences mit Studiengangleiter Andreas Hock.

## PERSONALIEN



### ► Daniela Schneeberger neue Präsidentin der Swiss Retail Federation

An der Jubiläums-Mitgliederversammlung 2024 – die Swiss Retail

Federation feiert ihren 85. Geburtstag – haben die Verbandsmitglieder die Baslerbieter FDP-Nationalrätin Daniela Schneeberger zu ihrer neuen Präsidentin gewählt. Sie folgt auf die Bernerin Christa Markwalder, welche das Amt seit 2020 innehatte. Zur Feier des Jubiläums führt der Verband unter dem Titel «Retail Reloaded» eine ganztägige Konferenz zur Zukunft des Detailhandels durch.



### ► Ronen Dimant neuer Managing Director bei Barilla Schweiz

Ronen Dimant übernahm am 13. Mai 2024 als Managing Director

die Leitung von Barilla Schweiz. Der 46-jährige Deutsche verfügt über langjährige internationale Erfahrung in leitenden Marketing- und Sales-Positionen. Ronen Dimant hat seine akademische Laufbahn mit einem Bachelor in Marketing & Advertising am London College of Communication im Jahr 2002 abgeschlossen. Seine berufliche Reise begann er bei Procter & Gamble, wo er Erfahrungen in den Bereichen Brand Management, Trade Marketing und Shopper Marketing sammelte. Im Jahr 2010 wechselte Ronen Dimant zu Barilla Deutschland, wo er als Marketing Manager im Bereich Bakery für Zentraleuropa tätig war.

## fenaco blickt auf solides Geschäftsjahr 2023 zurück

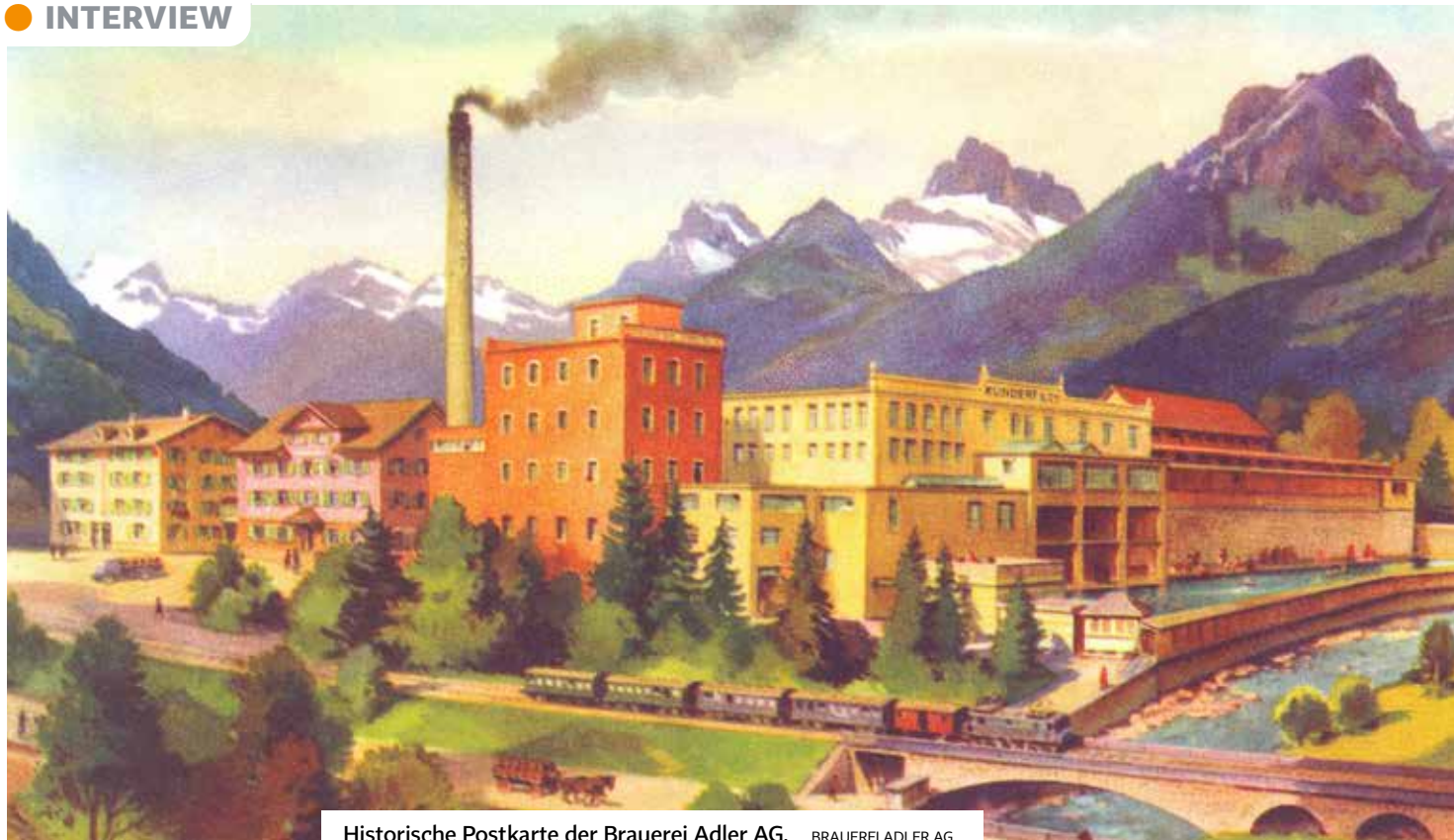
► Die fenaco Genossenschaft erzielte 2023 mit CHF 7,54 Mrd. den zweithöchsten Nettoerlös seit ihrer Gründung vor 30 Jahren. Während die Erlöse in den Geschäftsfeldern Agrar und Energie preisbedingt rückläufig waren, entwickelten sich die Lebensmittelindustrie und der Detailhandel erfreulich. Bemerkenswert ist das Umsatzplus von mehr als 30 Prozent im Geschäft mit intelligenten lokalen Energiesystemen auf der Basis von Solarstrom. Das Betriebser-

gebnis (EBIT) war kostenbedingt ebenfalls rückläufig. Mit CHF 107,0 Mio. fiel es zufriedenstellend aus. An die LANDI und deren Mitglieder, Schweizer Landwirtinnen und Landwirte, vergütete die fenaco total CHF 37,1 Mio. – mehr als je zuvor. Die Eigenkapitalquote stieg markant auf 63,1 Prozent. Insgesamt blickt die Agrargenossenschaft auf ein solides Geschäftsjahr 2023 zurück. Die Erwartungen für das Jahr 2024 sind verhalten positiv.

# 7,54 Mrd.

entspricht zweithöchstem  
Nettoerlös seit  
der Gründung vor  
30 Jahren.





Historische Postkarte der Brauerei Adler AG. BRAUEREI ADLER AG

# Brautradition aus dem Glarnerland

Die Brauerei Adler AG ist im Kanton Glarus ein Wert. Mathias Oeschger gibt als Geschäftsführer Einblick in das Familienunternehmen.

► PETER JOSSI

**Lebensmittel-Industrie:** Geben Sie uns bitte einen kurzen Einblick zur Geschichte und Gegenwart Ihrer Brauerei.

**Mathias Oeschger:** Die Brauerei Adler wurde 1828 in Schwanden gegründet und gehört zu den vier ältesten Brauereien der Schweiz. Sie entstand aus dem Gasthof Adler, gegründet von Major Tschudi, und war schon damals ein zentraler Bestandteil des Dorfes Schwanden. Viele Gasthöfe trugen damals Tiernamen und brauten Bier für den Eigenbedarf, bevor sie es verkauften und andere Gasthöfe belieferten. In Spitzenzeiten zählte das Glarnerland elf Brauereien, eine beeindruckende Zahl für einen Kanton mit heute rund 40 000 Einwohnern.

Nach zwei Generationen in Familienbesitz der Tschudis übernahm meine Familie, die Kunderts, später Oeschgers, die Brauerei. Seit dieser Zeit werden die Gasthöfe, die zur Brauerei gehören, verpachtet statt selbst betrieben. Die Brauerei Adler hat sich kontinuierlich weiterentwickelt. Neben der Bierproduktion betreiben wir einen Getränkehandel, der heute ein wichtiger Bestandteil unseres Geschäfts ist.



**Die heutige Bierlandschaft ist wieder vielfältig – wie positioniert sich die Adler in diesem Umfeld?**

Die heutige Bierlandschaft ist so vielfältig wie lange nicht mehr. Das Interesse an regionalem Bier und Sortenvielfalt spielt Kleinbrauereien wie uns in die Karten. Wir brauen seit mehreren Jahren viele verschiedene Biere und hatten im letzten Jahr 14 verschiedene Sorten im Angebot, darunter Klassiker wie Lager, dunkles Spezialbier, Pilsner, Panaché und Kellerbier sowie moderne Bierspezialitäten wie Witbier, Red Ale, Bockbier, Imperial Stout und Maisbier. Die Kombination aus klassischer und moderner Braukunst kommt bei unseren Kunden gut an.

Historisch waren wir nie stark im Detailhandel vertreten. Unser Fokus liegt auf der Gastronomie, und viele unserer Gastronomen schätzen es, dass unser Bier ausserhalb des Glarnerlands nicht im Detailhandel erhältlich ist. Das macht ihr Angebot spannender, und sie können sich so von anderen Gastrobetrieben abheben. Daher verkaufen wir unsere Produkte überwiegend in Flaschen und Fässern.

**Welche Ausbau-Perspektiven stehen derzeit bezüglich Angebot und Dienstleistungen im Fokus?**

Aktuell planen wir keine Erweiterung unseres Sortiments. Wenn neue Sorten hinzukommen, müssen





Flaschenwaschmaschine. BRAUEREI ADLER AG



Brauereifamilie Oeschger: (v.l. Mathias Oeschger (Geschäftsführer), Roland Oeschger (Verwaltungsratspräsident), Ruth Oeschger (Verwaltungsrätin), Meta Oeschger (Verwaltungsrätin), Marco Oeschger und Irene Oeschger.

BRAUEREI ADLER AG

bestehende weichen. Im nächsten Jahr werden wir zwei neue Sorten einführen, dafür werden zwei andere verschwinden. Unser Fokus liegt stark darauf, mit unseren Gastpartnern ein saisonales Biersortiment zu bieten, damit sie ihren Gästen stets etwas Neues und zur Saison Passendes anbieten können.

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

Unsere Philosophie ist: Dorf > Kanton > Region > Schweiz > Ausland.

Wir kaufen alles, was möglich ist, so nah wie möglich. Fast alle unsere gedruckten Verpackungen werden im Kanton hergestellt, und der Mais kommt aus dem Nachbarkanton. Bei den restlichen Rohstoffen sind wir, wie viele andere, auf das Ausland angewiesen.

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

Technologische Entwicklungen sind ein ständiges Thema. Derzeit investieren wir vor allem in Energieeffizienz. Durch neue Dampferzeuger, Waschmaschinen, Kälte- und Dampfleitungen sowie eine neue Kältemaschine können wir erheblich Energie und Gas sparen. Das erhöht die Effizienz und reduziert die Umweltbelastung. Spannend ist auch, dass die neue Generation von Abfüllanlagen in unserer Grösse sowohl Dosen als auch Flaschen abfüllen kann. In Zukunft könnten Kleinbrauereien somit auch Dosen selbst abfüllen.

#### Welche berufliche Herkunft haben die bei Ihnen Beschäftigten?

In der Produktion arbeiten hauptsächlich Lebensmitteltechnologien mit Spezialisierung auf Bierherstellung, Mechaniker und Braumeister, die in Deutschland ausgebildet werden. Der Rest des Personals besteht aus Verkäufern, Fahrern, Logistikern und Buchhaltern.

#### Finden Sie genügend Fachkräfte?

##### Bilden Sie auch selbst Lernende aus?

Es wird immer schwieriger, passende Brauer zu finden. Wir bilden regelmässig einen Lehrling als Lebensmitteltechnologien mit Fachrichtung Bierherstellung aus. Als Kleinbrauerei decken wir alle Verfahrensschritte ab, die ein Brauer kennen muss. Bei uns ist der Alltag sehr abwechslungsreich, was ideale Bedingungen für einen Ausbildungsbetrieb schafft. Wir sehen es als unsere Aufgabe an, genügend Fachkräfte für die Zukunft auszubilden.

« 1828 in Schwanden gegründet, gehört die Brauerei Adler zu den vier ältesten Brauereien der Schweiz.

**Mathias Oeschger**  
Geschäftsführer  
Brauerei Adler AG

#### Welche Herausforderungen sehen Sie generell für die Brauerei-Branche?

Eine grosse Herausforderung ist die Energieversorgung und die mögliche Mangellage im Frühjahr. Es könnte sein, dass der Strom im Februar und März nicht ausreicht. Eine Drosselung in dieser Zeit wäre eine grosse Gefahr für unseren Betrieb, der sich dann auf die Hochsaison vorbereitet. Steigende Kosten und die sinkende Kaufbereitschaft der Kunden werden besonders Klein- und Spezialbierbrauereien zu spüren bekommen. Der Markt wird sich vermutlich regulieren, und einige Brauereien werden ihr Geschäft aufgeben müssen.

« Wir arbeiten stetig daran, unsere Umweltbelastung zu reduzieren.

Vielen Dank für das Gespräch!



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

# Transformation gelingt nur gemeinsam

Am 24. April versammelten sich 60 engagierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf dem Erlebnishof der Agrovision Burgrain AG zum zweiten Austausch der Innovationsgruppe Zukunftsgerichtete Landwirtschaft (IG ZGL).

► PETER JOSSI

Während eines inspirierenden Rundgangs wurde anschaulich dargelegt, wie landwirtschaftliche Betriebe ökonomische mit nachhaltigen Perspektiven vereinen und somit einen wesentlichen Beitrag zur Stärkung einer gesunden Landwirtschaft leisten können.

## Landwirtschaft: Grundlage unserer Ernährung

Die Landwirtschaft braucht Planungs- und Absatzzicherheit – für die Ernte heute wurde die Saat Wochen oder Monate früher gelegt. Zudem kann die Transformation des Ernährungssystems nur miteinander gelingen. Die Innovationsgruppe Zukunftsgerichtete Landwirtschaft (IG ZGL) legt besonderen Wert darauf, dass sowohl die Bedürfnisse der Landwirtinnen und Landwirte als auch die Anforderungen der Landschaft berücksichtigt werden, da deren Synergie für einen nachhaltigen Fortschritt unerlässlich ist. Gemeinsam sollen Hürden diskutiert und Lösungen erprobt werden.

Die Treffen dieser Innovationsgruppe finden jeweils an den Landwirtschaftlichen Berufsschulen statt, welche als zentraler Ankerpunkt und Austausch dienen. Auch das zweite Treffen fand in Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungszentrum «Natur & Ernährung BBZN» statt und wurde von Seedling Foundation unterstützt.

## Integrierte Wertschöpfung an einem Ort

Jürg Emmenegger, Geschäftsleiter der Agrovision Burgrain AG, zu den Zielen: «Zweck und Aufgabe der Stiftung ist es, für landwirtschaftliche Betriebe bessere wirtschaftliche und nachhaltige Perspektiven aufzuzeigen und damit einen Beitrag zur Förderung eines gesunden Bauernstandes zu leisten.»

Laura Spring von der agrarpolitisch progressiv-kritischen Organisation «Vision Landwirtschaft»



Rundgang Erlebnishof Burgrain mit Pächter Andreas Nussbaumer. SWISS FOOD RESEARCH

lobt die Innovationsgruppe Zukunftsgerichtete Landwirtschaft: «Eine Plattform, die innovativen Landwirtinnen und Landwirten ihre Visibilität gibt und den Austausch fördert, ist sehr sinnvoll.»

Auf dem biozertifizierten Landwirtschaftsbetrieb fressen die 60 Kühe Raufutter aus Weidehaltung und hofeigenem Heu. «Die natürliche Haltung senkt Kosten für Futtermittel und auch die des Tierarztes», betonte Pächter Andreas Nussbaumer beim Rundgang durch den Erlebnishof Burgrain.

Das Praxisbeispiel Burgrain beweist auf eindrückliche Weise, was eine integrierte Wertschöpfung an einem Standort bewirken kann. Die Erzeugnisse aus eigener Produktion sind im Hofladen erhältlich und teilweise auch vor Ort in einer Holzofenbäckerei, Fleischmanufaktur sowie der Käserei verarbeitet. Zudem bereitet der hofeigene Restaurationsbetrieb die Lebensmittel zu schmackhaften Menüs auf und bietet sich als attraktiver Treffpunkt an. Natürlich fand auch der Rundgang der Innovationsgruppe hier ihren Abschluss. Nach Präsentationen über Projekte zur regionalen Wertschöpfungssteigerung sowie der Erfahrungsaustausch über diverse Förderinstrumente klang der Austausch bei anregenden Gesprächen beim Apéro aus.



Rundgang Erlebnishof Burgrain. SWISS FOOD RESEARCH



## 6. Agro-Food Innovation Forum – 10. September 2024 (9:00 – 18:00 Uhr)

Dieses Jahr trifft sich die Branche im «INNOSpace» in Bern Wabern zum Austausch neuer Ideen und der Förderung einer nächsten Generation der Zusammenarbeit. Vorgängig an die Veranstaltung findet die Generalversammlung von Swiss Food Research statt.

Silodenken überwinden und zu einer nächsten Generation der Zusammenarbeit und einem zukunftsgerichten Ernährungssystem aufbrechen. Wie erreichen wir das? Indem wir die vielfältigen Perspektiven aller Beteiligten verstehen. Jeder Akteur hat seine eigenen Herausforderungen, und es müssen die Sichtweisen und Hürden aller beteiligten Parteien aufgezeigt werden. Ausserdem braucht es nicht nur einen Brückenschlag zwischen Landwirtschaft und Konsumentinnen und Konsumenten, sondern auch neue Ansätze und Investitionsstrategien, um Innovationen voranzutreiben.

Die Highlights dieser Ausgabe mit hochkarätigen Referenten aus verschiedenen Bereichen sind schon bekannt.

### Innovationsbedeutung: Hürden und Zukunft

- › Perspektive des Schweizerischen Bauernverbands – Francis Egger, SBV
- › Perspektive des FIAL – Karola Krell, FIAL
- › Perspektive des Detailhandels – Julia Baumann, LIDL Schweiz

### What's new?

- › Next Generation Collaboration Start-up & Research – Christoph Denkel, Kidemis und Gaia

### Where are we heading?

- › Impact investments from Foundations in Zürich – Stephan Zacke, Avina Stiftung
- › Swiss Innovation Schemes – Innosuisse
- › Financing common livelihoods – Gregor Erkel, United Sustainability

## Innovationsgruppe Zukunftsgerichtete Landwirtschaft

Durch die Zusammenführung aller Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette bietet die Innovationsgruppe Zukunftsgerichtete Landwirtschaft (IG ZGL) eine lokale Plattform für die Erprobung und Verfeinerung von transformativen Lösungen.

Swiss Food Research freut sich über die rege Teilnahme und das Interesse an einem stetigen Dialog sowie über den Erfahrungsaustausch zwischen innovativen Akteuren im Agrarsektor. Das nächste Treffen findet am 24. Oktober 2024 statt.

Zukunftsgerichtete Landwirtschaft –  
Swiss Food Research  
Über uns ([burgrain.ch](https://burgrain.ch))



Heinz Schmid, Bioschmid GmbH, und Laura Spring, Vision Landwirtschaft. SWISS FOOD RESEARCH

# TRAWOSA

IHR PARTNER FÜR FRUCHT-, GEMÜSEPULVER UND FLEISCHPRODUKTE



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

TRAWOSA AG  
Poststrasse 15, 9000 St.Gallen  
tel. 071 844 98 40  
[www.trawosa.ch](https://www.trawosa.ch)

# SGLWT besucht Strickhof

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

► PETER JOSSI

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

Wie in den Vorjahren erfolgten die Abstimmungen zu den üblichen GV-Geschäften bereits vorab zur Jahresversammlung auf dem virtuellen Weg. Das traktandarische Programm vor Ort konnte sich daher auf die Präsentation der Ergebnisse der GV-Abstimmung beschränken. Umso mehr Zeit stand daher für das vielfältige Fachprogramm zur Verfügung.

Präsident Marc Lutz zieht ein erfreuliches Fazit: «Neben den lehrreichen Fachreferaten und der Führung durch den «Strickhof» konnte ich viele spannende Gespräche führen. Ich bin einmal mehr begeistert, wie wir es mit unseren Treffen immer wieder schaffen, verschiedene Generationen von Fachpersonen im Bereich



Neuer SGLWT-Vorstand: Von links: Heiko Hoffmann, Riccardo Widmer, Alexander von Mérey, Andrea Fischer Lötscher, Horst Adelman, Marc Lutz, Dario Dittli, Marc Zollinger, Marie-Louise Cezanne, Hervé Tayaout Perret. Das Bild wurde an unserer Vorstandssitzung vom 23.5. vom ehemaligen Vorstandsmitglied Patrick Bürgisser gemacht. Es fehlen Barbara Guggenbühl und Wilfried Andlauer.

PATRICK BÜRGISSE

der Lebensmittelwissenschaften zu vernetzen.»

Ein ausführlicher Fachartikel zu den Highlights der Fachreferate erscheint in der August-Ausgabe.

## Vorstandserneuerung

Als Ersatz für unseren zurücktretenden Vizepräsidenten Edouard Appenzeller wurde Hervé Tayaout Perret, Consultant, Management Coach, gewählt. Er wird gemeinsam mit unserem Präsidenten Marc Lutz die zukünftige strategische Ausrichtung der SGLWT schärfen. Als Ersatz für den zurücktretenden Patrick Bürgisser wurde Heiko Hoffmann, Dozent für Lebensmittelchemie und -analytik, Fachgruppenleiter und Mitglied der Fachbereichsleitung Food Science and Manage-

ment an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, einem Departement der Berner Fachhochschule BFH, gewählt. Er wird mit Dr. Wilfried Andlauer, HES-SO Valais/Wallis, Marie-Louise Cezanne ZHAW und Horst Adelman, ETH Zürich, die Gruppe «Universities» innerhalb der SGLWT organisieren.

Zusätzlich in den heutigen Vorstand wurde Marc Zollinger, Fachleiter Lebensmittelanalytik Swiss Quality Testing Services, gewählt. Er wird innerhalb der SGLWT die neue Gruppe «Qualität und Lebensmittelchemie» aufbauen. Ebenfalls zusätzlich in den heutigen Vorstand wurde Alexander von Mérey gewählt. Er wird innerhalb der SGLWT die neue Gruppe «Senior Scientists» aufbauen.



Networking mit Wilfried Andlauer, Dr. Thomas Büeler. SGLWT



Marc Lutz an der Eröffnung des Networking-Anlasses. SGLWT



## Dank an Vizepräsident Edouard Appenzeller

«Die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie SGLWT wäre ohne Edouard Appenzeller noch in der analogen Steinzeit. Er hat in den letzten sechs Jahren in seiner Funktion als Vizepräsident unglaublich viel für die SGLWT geleistet. Seit Beginn hat Edouard Appenzeller viele Impulse gegeben und mit Rat und vor allem Tat immer an der Seite von mir als SGLWT-Präsident gestanden», betont Marc Lutz.

Als erstes Event neben unseren Generalversammlungen stand mit viel Elan die Planung einer Innovationstagung in Bern. Doch leider war die Anmeldezahl auch zwei Wochen vor der Veranstaltung so tief, dass auf eine Durchführung verzichtet werden musste. Gebremst habe dies Edouard nicht, erinnert sich Marc Lutz.

«Er hat sich in der Folge an der Organisation der Future-Food-Symposium Reihe und den Mitgliederanlässen engagiert. Daneben hat er den in die Jahre gekommenen textlastigen Jahresbericht inhaltlich entschlackt und optisch aufgefrischt. Kaum kam Covid 19, hat er für den dringend notwendigen Digitalisierungsschub gesorgt. Fortan fanden die Vorstandssitzungen digital statt. Gemeinsam mit mir als SGLWT-Präsident haben wir dem Vorstand eine agile Struktur gegeben und den Vorstandsmitgliedern Funktionen zugeteilt. Seither haben wir Verantwortliche für die Kommunikation, für Anlässe, aber auch eine Universitätsgruppe und ein Team von Studierenden, die Young Scientists. Auch die Gründung der Tech-Talk-Reihe ging auf Edouards Tatendrang zurück, gemeinsam mit Alessia Delbrück und mir haben wir das neue Format zum Leben erweckt. Und schliesslich hat er dafür gesorgt, dass wir als SGLWT vom Steueramt als gemeinnütziger Verein anerkannt wurden. Egal was lief, Edouard war jederzeit eine wichtige Stütze für mich als Präsident, und er war immer bereit, mit seiner positiven Art anzupacken.»



Verabschiedung von Edouard Appenzeller durch Marc Lutz. SGLWT

### SGLWT



News (sglwt.ch)



Vorstand (sglwt.ch)

## 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 Prozesanlagen.

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



# GLUG25 – Treffpunkt für Brauer und Getränkeproduzenten

Die GLUG, der nationale Treffpunkt für Brauer und Getränkeproduzenten, steht vor ihrer dritten Durchführung und etabliert sich zunehmend als wichtiger Branchenevent.

► Die GLUG25 findet vom 6. bis 7. Februar 2025 statt und verzeichnet bereits jetzt einen sehr guten Anmeldestand. Mit ihrem einzigartigen Konzept bietet die Veranstaltung einen preisbewussten Auftritt für Aussteller und gleichzeitig informative Inhalte für Besucher.

Die GLUG25 besticht durch ihr angenehmes Ambiente, das beste Voraussetzungen für Networking

und fachlichen Austausch bietet. Aussteller und Besucher können sich auf eine Vielzahl an Themen rund um die Getränkeproduktion freuen, darunter Prozesstechnik, Anlagenbau, Abfüllung, Verpackung, Gebinde, Reinigung, Hygiene oder Softwarelösungen. Auch Rohstoffe und Zusatzstoffe gewinnen zunehmend an Bedeutung und sind ein fester Bestandteil des Programms.



v. l. n. r.: Fritz Züger, RabenBrau GmbH, Co-Initiant GLUG; Marcel Kreber, Direktor Schweizerischer Brauereiverband; Veronika Hofmann, Assistentin Marketing, Brauerei Baar AG, Gewinner GLUG Challenge in der Kategorie Lager; Jörg Lenski, Leiter Verkauf, Brauerei Baar AG; Alex Mauerhofer, Brauerei Brauhofer, Gewinner GLUG Challenge in der Kategorie Ale und Aargauer Kantonsbier 2024; Matthias Müller, Leiter Landwirtschaft Kanton Aargau; Christian Rudin, RUUF AG, Co-Initiant GLUG. GLUG

## RUUF AG – Swiss Business Experience

Die RUUF AG, eine kleine und hochspezialisierte Agentur, hat sich auf die Organisation und Durchführung branchenrelevanter Plattformen wie Messen und begleitende Aktivitäten fokussiert. Mit einem klaren Schwerpunkt auf Themensicherheit und individuelle Betreuung, setzt die RUUF AG Massstäbe in der Eventbranche.

Aktuell betreut die RUUF AG mehrere bedeutende Projekte, darunter:

- **CHEESEAFFAIR 2025:** 3. und 4. Februar 2025, Alte Reithalle Aarau  
Nationale Handelstage für Schweizer Käse. [www.cheeseaffair.ch](http://www.cheeseaffair.ch)
- **GLUG25:** 6. und 7. Februar 2025, Alte Reithalle Aarau  
Der nationale Treffpunkt für Brauer und Getränkeproduzenten, der im Februar 2025 zum dritten Mal stattfindet. [www.glug.swiss](http://www.glug.swiss)
- **GLUG deguFESTIVAL:** 8. Februar 2025, Alte Reithalle Aarau  
Das GLUG deguFESTIVAL steht für trendige Getränke für Handel, Gastronomie und Gourmets. [www.degufestival.ch](http://www.degufestival.ch)
- **WOW. Erlebnistage Modellbau:** 23. – 25. Mai 2025, Umweltarena Spreitenbach  
Ein Event, das Modellbau-Enthusiasten zusammenbringt und sowohl Ausstellungen als auch Workshops bietet. [www.wow.swiss](http://www.wow.swiss) (coming soon)

Durch diese vielfältigen Projekte beweist die RUUF AG ihre Kompetenz und ihr Engagement, hochwertige und thematisch fokussierte Veranstaltungen zu schaffen, die sowohl Ausstellern als auch Besuchern einen echten Mehrwert bieten. Weitere Informationen zur RUUF AG und ihren Projekten finden Sie unter [www.ruuf.ch](http://www.ruuf.ch).



«Unser Ziel ist es, eine Plattform zu bieten, die den gesamten Getränkektor abdeckt und sowohl kleine Craft-Produzenten als auch grosse industrielle Hersteller anspricht. Das positive Feedback und der starke Anmeldestand zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind», sagt Christian Rudin, Veranstalter der GLUG.

Neben einer umfangreichen Ausstellung erwartet die Besucher ein abwechslungsreiches Programm mit Fachvorträgen und Workshops, die aktuelle Trends und Entwicklungen in der Branche beleuchten. Der Fokus liegt dabei auf praxisnahen Lösungen und innovativen Ansätzen, die den Teilnehmern wertvolle Impulse für ihre tägliche Arbeit liefern.

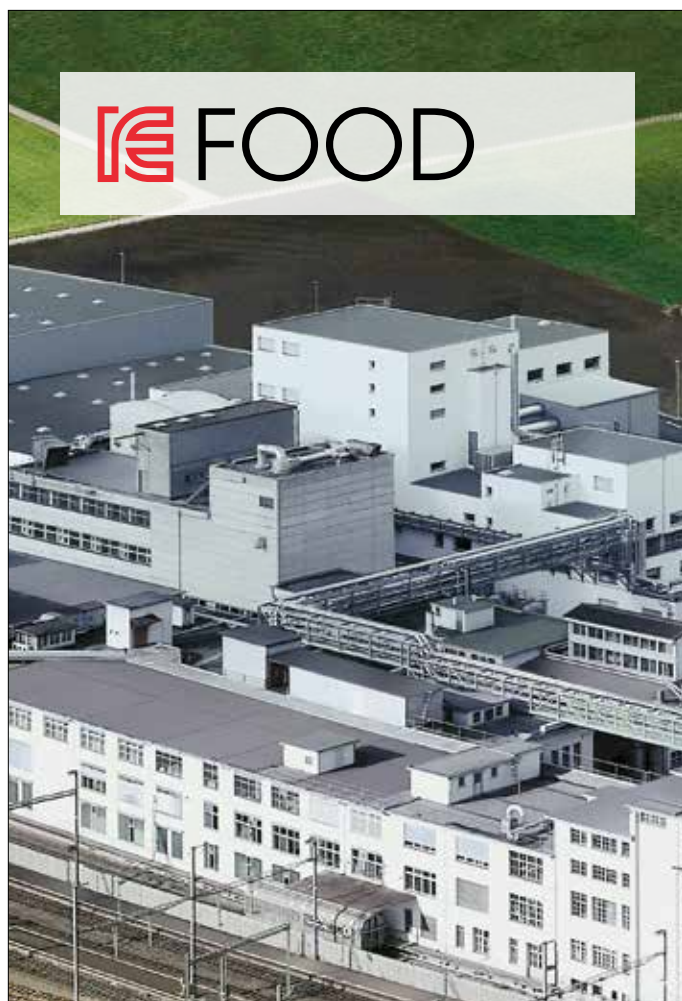
Die dritte GLUG verspricht, ein bedeutendes Event für alle Akteure der Getränkeproduktion zu werden. Nutzen Sie die Gelegenheit, Teil dieser dynamischen Veranstaltung zu sein, und sichern Sie sich Ihre Teilnahme. Weitere Informationen und Anmelde-möglichkeiten finden Sie unter [www.glug.swiss](http://www.glug.swiss).



GLUG in der alten Reithalle. GLUG



Forum im Stall. GLUG



## Zukunftsmusik für Produktionsbetriebe

Ganzheitliche Lösungen – engineered by IE

Wie bekommen Produktionsbetriebe ihre Zukunft unter den sich laufenden verändernden Rahmenbedingungen in den Griff? Mit dem IE Masterplan hält die IE Food Engineering eine qualifizierte Antwort bereit.



**IN IHRER BRANCHE  
ZU HAUSE**

Wir vereinen die Kompetenzen aus Produktionsprozessen, Logistik, Industriebau und Infrastruktur – von der Masterplanung bis zur Realisation Ihres Investitionsprojekts.



**MITARBEITER  
ALS UNTERNEHMER**

Wie immer Ihre Ausgangslage ist – wir haben die ganzheitliche, massgeschneiderte Lösung für Sie.



**ALLE EXPERTEN  
UNTER EINEM DACH**

### IE Food Zürich

T +41 44 389 86 00  
[zuerich@ie-group.com](mailto:zuerich@ie-group.com)  
[www.ie-group.com](http://www.ie-group.com)



**SICHERHEIT DURCH  
GARANTIE**

**Der Spezialist für Industriebauten.**

# Langlebig und sicher: Industriesauger für anspruchsvolle Umgebungen

Kärcher erweitert sein Produktportfolio um ein neues Mitglied: den mobilen und leistungsstarken Industriesauger IVM 60/36-3 H ACD. Das robuste Gerät wurde gemäss der internationalen Sicherheitsnorm IEC 60335-2-69 konstruiert und erfüllt die besonderen Anforderungen, die an Industriesauger für den sicheren Umgang mit brennbaren Stäuben und Feststoffen gestellt werden. Mit einer Leistung von 3,6 kW im Wechselstrom-Antrieb, die durch drei Hochleistungsturbinen bereitgestellt wird, ermöglicht der IVM 60/36-3 H ACD eine einfache, sichere und zuverlässige Aufnahme von brennbaren Stäuben bis zur Staubklasse H. In der Lebensmittelverarbeitung ist der Industriesauger vielseitig einsetzbar und bestens geeignet zum Absaugen verschiedener Materialien wie beispielsweise Mehl, Zellulosestaub, Nahrungsergänzungs- und Suppenpulver sowie Gewürze.

## Innovatives Filtersystem: leistungstark, zeitsparend und verschleissfrei

Das Kernelement des IVM 60/36-3 H ACD ist ein zweistufiges Filtersystem, wodurch Stäube der Staubklasse H sicher abgeschieden werden. Ein verschliessbarer Saugstutzen, kombiniert mit der «Pull and Clean»-Filterabreinigung, steigert die Betriebseffizienz und vereinfacht die Abreinigung des Sternfilters.

In der ersten Filterstufe des Industriesaugers filtert ein 2,0-m<sup>2</sup>-PTFE-M-Sternfilter. Die zweite Stufe besteht aus einem H-Patronenfilter mit 3,5 m<sup>2</sup> Filterfläche. Die «Pull and Clean»-Filterreinigungstechnologie von Kärcher ermöglicht die Reinigung des Filters durch einfaches Ziehen und Schliessen. Dabei werden etwa 80 Prozent der am Filter anhaftenden Stäube entfernt. Im Vergleich zu herkömmlichen mechanischen Systemen wie dem Filterrüttler ist die «Pull and Clean»-Filterreinigungstechnologie zeitsparend und komfortabel.

## Komfort und Sicherheit

Industriestaubsauger benötigen eine Mindestluftgeschwindigkeit von 20 m/s, um eine sichere Aufnahme brennbarer Stäube zu gewährleisten. Um diese sicherzustellen, ist der IVM 60/36-3 H ACD mit einer Volumenstromüberwa-

chung versehen, die jederzeit durch ein Manometer kontrolliert werden kann.

Der optional einsetzbare Sicherheitsfiltersack ermöglicht eine staubfreie Entleerung, welche gerade bei gefährlichen H-Stäuben absolut empfehlenswert ist und somit Bedienerkomfort und Sicherheit erhöht.

## Mobil und langlebig: der Industriesauger mit robustem Edelstahlbehälter

Die Mobilität und Langlebigkeit des IVM 60/36-3 H ACD tragen dazu bei, den vielfältigen Anforderungen der modernen Industrie gerecht zu werden. Das einphasige Gerät hat drei separat einschaltbare Turbinen und kann im intermittierenden Betrieb typische Reinigungsaufgaben für mehrere Stunden am Tag übernehmen. Je nach Saugmedium können die Turbinen individuell zugeschaltet werden. Das Gerät arbeitet durch die



## IVM 60/36-3 H ACD

|                               |                                                |
|-------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Spannung</b>               | 1 Ph/220–240 V/50–60 Hz                        |
| <b>Aufnahmeleistung</b>       | 3,6 kW                                         |
| <b>Luftleistung</b>           | Bei DN 50 (3 m): 367 l/s                       |
| <b>Vakuum</b>                 | 150 mbar/15 kPa                                |
| <b>Sammelbehältervolumen</b>  | 60 l                                           |
| <b>Effektive Filterfläche</b> | 2,0 m <sup>2</sup> (M), 3,5 m <sup>2</sup> (H) |
| <b>Abmessungen</b>            | 1020 L x 680 B x 1650 H                        |
| <b>Gewicht ohne Zubehör</b>   | 73 kg                                          |
| <b>Arbeitsgeräusch</b>        | 79 dB(A)                                       |
| <b>Produktlaunch</b>          | 01.01.2024                                     |



Der Industriesauger nutzt einen 3,6-kW-Wechselstromantrieb und ermöglicht die Einzelsteuerung seiner drei Turbinen.





Der grosszügige 60-Liter-Sammelbehälter ist für einen einfachen Transport in einem fahrbaren Gestell integriert.



Der neue Industriesauger IVM 60/36-3 H ACD von Kärcher zeichnet sich durch seine robuste Bauweise und effiziente Absaugleistung für Stäube und Feststoffe bis Klasse H aus.

individuelle Zuschaltung der einzelnen Turbinen jederzeit energieeffizient. Der 60-Liter-Sammelbehälter besteht aus säurebeständigem Edelstahl, das Fahrgestell aus robustem Stahl. Dies trägt zur Langlebigkeit des Geräts bei und unterstreicht seine Zuverlässigkeit.

Der Industriesauger ist mit dem leitfähigen Industriesaugerzubehör von Kärcher in DN 40 und DN 50 kompatibel und stellt so eine flexible und ganzheitliche Lösung für zahlreiche Industriereinigungsbedürfnisse dar. Das Zubehör hat die Fähigkeit, statische Ladungen sicher per Erdungskabel und leitfähigen Materialien abzuleiten und besitzt bruch sichere Eigenschaften.

# KÄRCHER

## Kärcher AG

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

# MAKE IT SUPREME MAKE IT BECKER.



O-SERIE



U5-SERIE



PUMPSTÄNDE

## JE EFFIZIENTER, DESTO FRISCHER...

Die innovativen Vakuumpumpen und Pumpstände von Becker garantieren das schnelle und effiziente Verpacken von Fleisch, Wurst, Käse und Backwaren unter Vakuum und/oder Schutzatmosphäre.

Sie können sich voll und ganz auf den Geschmack Ihrer Produkte konzentrieren.

Finden Sie hier Ihre passende Lösung:  
[www.becker-international.com/ch](http://www.becker-international.com/ch)



 **BECKER**

# Transformation praxisfähig machen

Die Müller-Thurgau Stiftung fördert Forschungs- und Entwicklungsprojekte sowie Innovationen zur nachhaltigen Transformation der Food-Systeme.



Kirschenanlage zur vollfaktoriellen Prüfung der Wirkung von regenerativen Methoden auf Bodenfruchtbarkeit, Baumleistung und Fruchtqualität. ZENTRUM EBENRAIN/FIBL

## ► PETER JOSSI

Der Schwerpunkt der Förderprojekte liegt auf Wertschöpfungsketten mit Spezialkulturen wie Obst, Gemüse, Trauben, Beeren, Nüssen, Medizinal- und Gewürzpflanzen und ihre Verarbeitungsprodukte. Diese Kulturen sind entscheidend für eine erfolgreiche Transformation, da sie wertschöpfungsstark, ressourceneffizient, vielfältig, gesund und imageprägend sind. Die Stiftung schreibt Projektthemen aus und unterstützt die besten Einreichungen. Gefördert werden Beiträge zur innovativen und nachhaltigen Rohstoffproduktion sowie die Verarbeitung zu hochwertigen Produkten.

### Side Streams und Kreislaufwirtschaft

Der Klimawandel, Biodiversitätsverlust, die bedrohte Wettbewerbsfähigkeit der

Betriebe, Pestizidprobleme, Ressourcenknappheit, gesunde Ernährung und Landschaftspflege sind grosse Herausforderungen mit zahlreichen Zielkonflikten. Es werden innovative und praktikable Lösungen benötigt. Die Stiftung setzt mit ihren geförderten Projekten Akzente, mit denen die Transformation dynamisiert und praktikable Lösungsansätze seriös geprüft und vorangebracht werden.

Ein ebenfalls wichtiges Thema ist die Kreislaufwirtschaft. Die aktuelle Projektausschreibung sucht Antworten auf die Frage: «Gibt es nachhaltige und alternative Produkte aus Weinreben und ihren Side Streams, die für Weinbaubetriebe in der Schweiz wirtschaftlich sind?» Dies wird hochaktuell, da Alkohol von der WHO neu als grundsätzlich gesundheitsschädigend eingestuft wird, was ganze Wertschöpfungsketten bedroht. «Food-

Systeme müssen zukunftsfähig und nachhaltig sein. Das Kulturgut Weinbau und die damit verbundenen Existenzen werden infrage gestellt durch die neue Alkoholeinstufung der WHO. Mit innovativen, machbaren Ideen für alternative Produkte und die Nutzung von Side Streams wollen wir die Bedrohung in eine Chance drehen», sagt Stiftungsratspräsident Lukas Bertschinger.

### Unabhängig, mutig, ganzheitlich, praxisnah

Die Stiftung legt Wert auf praxistaugliche, ganzheitliche Nachhaltigkeit und vergisst dabei die Wirtschaftlichkeit nicht. Sie ist gemeinnützig, unabhängig und fördert anwendungsorientierte Forschung (keine Grundlagenforschung). Sie arbeitet interdisziplinär, effizient und agil. Der Projektantragsprozess ist ein-





Das RL-Fruit-Projektteam: vier Institutionen, sechs Personen (v. l. Thomas Schwizer, Agroscope, Versuchs-Pflegearbeiten; Franco Weibel, Ldws. Zentrum Ebenrain, Projektleitung; Monica Widmer und Martin Keller, BioSA.swiss, EM-Präparate; Else Bühnemann-König und Bernhard Stehle, FiBL, wissenschaftliche Leitung Bodenanalytik)

ZENTRUM EBENRAIN/FIBL



Pixelfarming – das Team Agrarökologie der HAFL untersucht hier verschiedene Mischkultursysteme. HAFL/BFH DOMINIK FÜGLISTALLER

fach und qualitativ hochwertig. Die Müller-Thurgau Stiftung fasst geförderte Projekte in Förderinitiativen zusammen. Bei grösseren Donationen besteht die Möglichkeit, die Zielrichtung der Projektaus-schreibung mitzubestimmen. Das Beste unter den eingereichten Projekten kann dann gefördert werden. Die Stiftung organisiert und begleitet die Ausschreibung sowie die Umsetzung und informiert über die Ergebnisse nach Bedarf auch im Rahmen passender Anlässe.

«Wir können nun dank der Förderung der Müller-Thurgau Stiftung deutlich Erfolgsversprechender die Möglichkeiten für weitere Fördergelder angehen», sagt Dr. Franco Weibel vom Ebenrain-Zentrum BL und Projektleiter regenerativer Obstbau.

## SGLWT



Projektübersicht  
Müller-Thurgau Stiftung



Projekt Nachhaltige Früchte  
und Gemüse



Projekt Nachhaltiger Wein



Müller-Thurgau Stiftung



## Besser, wenn's da trocken bleibt!

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

Hier erfahren Sie mehr!  
[www.condair.ch](http://www.condair.ch)



 **condair**

# Zeitgemässe Praxis für Kälte und Klima

Kältesysteme, Klimaanlage und Wärmepumpen – zeitgemässe Praxislösungen müssen gleichzeitig die technologischen Aspekte und ökologischen wirtschaftlichen Anforderungen erfüllen.

► PETER JOSSI

Das Unternehmen F. Zaugg AG aus Thun ist einer der auf Kältesysteme, Klimaanlage und Wärmepumpen spezialisierten Anbieter. Die Einsatzgebiete in der Lebensmittelbranche und bezüglich der konkreten Praxisanforderungen sind vielfältig. Michael Reichle Geschäftsführer der F. Zaugg AG: «Unser erfahrenes Team arbeitet mit Leidenschaft daran, Ihnen massgeschneiderte Lösungen zu bieten, die höchsten Qualitätsstandards entsprechen und gleichzeitig die Umwelt schonen.»

## Käserei-Neubau mit nachhaltiger Best Practice

In Zäziwil wurde für die Käserei Eyweid AG ein neuer Milchverarbeitungsbetrieb erbaut. Das Ziel der Bauherrschaft war, alle Prozesswärme der Milchverarbeitung sinnvoll zu speichern und zu nutzen. So wurde die Firma Zaugg von Anfang an in die Planung der Kälteanlage miteinbezogen. So konnten perfekt auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmte Anlagen gebaut werden.

## Fossilfreie Vegan-Käserei

Für die Firma New Roots AG von Freddy Hunziker wurde der alte Standort in Thun zu klein. In Oberdiessbach fand sich die geeignete Lokalität, um eine professionelle, den heutigen Anforderungen gewachsene, vegane Lebensmittelproduktion zu bauen.

Guido Keller, Leiter Installation/Service F. Zaugg AG: «Durch die Zusammenarbeit mit Jenni Energietechnik AG, welche die verwendeten Speicher produzieren, und HP. Hardegger AG, welche die Steuerung für die komplette Produktion stellten, konnte ein Energiesystem entwickelt werden, welches ohne fossile Brennstoffe betrieben wird. Mittels CO<sub>2</sub>-Wärmepumpe wird nachhaltig Wärme und Kälte für den Betrieb erzeugt.»

Installiert wurde eine CO<sub>2</sub>-Anlage für vier Lagerkühlräume, ein Glykol-Speicher für Prozesswasser (–6 °C) sowie ein Speicher für das Betreiben der Klimatisierung der verschiedenen Prozess-Wärmetauscher und -Kühler.

Gemäss den kundenspezifischen Anforderungen wurde eine Kühl- und Abwärmenutzungssteuerung aufgebaut. Der 40 000 l grosse Speicher lässt sich bedarfsgerecht mit Wasser von 6–100 °C beschicken. Die Kühlstellen gewährleiten eine optimale Lagerung und Versorgung der Produkte, was zu einer reibungslosen Ablauforganisation beiträgt. Die erzeugte Wärme wird zum Pasteurisieren, Heizen etc. benutzt. New Roots kann sich darauf verlassen, dass die veganen Lebensmittel stets frisch und in bester Qualität zur Verfügung stehen, um den Kunden ein erstklassiges Produkt zu bieten.

## Dank CA-Lager bleiben die Äpfel knackig

Äpfel gibt es hier in der Schweiz das ganze Jahr durch. Doch das war nicht immer so. Früher hat die







«Grossmamma» eben Öpfelschnitt getrocknet oder Öpfelmues gemacht, um die Äpfel auch später noch geniessen zu können. Denn einfach so, im Keller gelagert, waren auch die Äpfel irgendwann schrumpelig.

Seit den 1970er-Jahren gibt es eine Art «Kühlräume+» mit «Controlled Atmosphere» (CA). Die zeitgemässen CA-Lager sind heute luftdicht verschlossene Kühlräume mit stark stickstoffgesättigter Luft. So wird auch die Alterung verzögert, und die Äpfel bleiben länger frisch. Je nach Sorte schafft man durch die CA-Lagerung eine Verzögerung von 2 bis 5 Monaten.

Nils Rosser, Leiter Technik Planung F. Zaugg AG, zur Ausgangslage: «Für Messerli's Bio Obst aus Kirchdorf konnten wir ein kundenspezifisches CA-Obstkühlager mit Spezial-Kühlräumen für bis zu 98 Tonnen Äpfel einrichten. Das Unternehmen ist die erste Adresse für bestes Obst aus der Region.»

#### Traditionsconfiserie mit neuer Kältetechnologie

Im Gebäude einer früheren Druckerei an der Industriestrasse 12 im Uetendorfer Selve-Areal fand die Traditionsconfiserie Steinmann aus Thun den ide-

alen Raum, um ihre Produktion, einen Laden und ein Restaurant anzusiedeln und zudem in die neuesten kältetechnischen Technologien zu investieren. Die Confiserie Steinmann AG beschäftigt total gut 90 Personen. Die Produkte, Torten, Pralinés, Gipfeli und anderes, werden ausschliesslich in den verschiedenen Steinmann-Geschäften verkauft. Es gibt fünf Prozesskammern, in denen zum Beispiel Torten gekühlt oder Teige gehen gelassen werden können. Weil vieles programmiert werden kann, braucht es entsprechend weniger Überwachung. Durch grosse Fenster fällt Tageslicht ein, und in der Konditorei-abteilung herrscht ein angenehmes Klima, dank der zugfreien Klimatisierung mittels Textilschläuchen.

Die Kälteanlagen funktionieren mit dem natürlichen Kältemittel CO<sub>2</sub>. Die Technikzentrale sowie alle Räume mit kältemittelführenden Leitungen und Komponenten werden mittels Gassensoren überwacht und alarmieren im Notfall visuell und akustisch.

#### Käserei Eyweid AG – Factsheets Übersicht Installationen

- 1 Eiswasserbassin mit über 800 m Kupferrohr
- 3 2er-Verbund-Kälteanlagen
- 1 Jenni Energiespeicher, um die Enthitzungsenergie zu speichern 55–65 °C (Vorwärmen Brühwasser)
- 1 PWT AWN 40 °C für Vorwärmung Brauchwarmwasser
- 1 Rückkühler auf dem Dach, wenn nicht alle Abwärme benutzt werden kann
- Verbundkälteanlage für zwei grosse Pluskühlräume (2/4 °C), Klimatisierung Salzbad 8 °C, Klimatisierung Grünlager 8–12 °C
- Diese Anlage wurde mit einem Abwärmenutzungs-plattenwärmetauscher ausgerüstet und am Rückkühlsystem angeschlossen
- Luftgekühlte kleine Anlage für den Verkaufsladen, davon werden eine Stufenkühlvitrine, ein Butterfass, zwei Eigenbau-Altholz-Möbel gekühlt



Übersicht Praxisanwendungen



#### SICHERHEITS- UND BETRIEBSAUSSTATTUNG FÜR DAS ARBEITEN UNTER HOHEN HYGIENESTANDARDS

- Produkte aus hochwertigem Edelstahl
- Lösungen zur gesetzeskonformen Lagerung von Stoffen wie Methanol, Pflanzenölen, Fruchtsäuren oder Reinigungsmitteln
- Lebensmittelechte Behälter für optimalen Produktschutz
- Produkte für Reinigung, Dekontamination und Desinfektion



[WWW.DENIOS.CH/SICHERHEIT-LEBENSMITTEL](http://WWW.DENIOS.CH/SICHERHEIT-LEBENSMITTEL)

# Elopak-Emissionen in drei Jahren um ein Drittel gesunken

Das weltweit tätige Verpackungsunternehmen Elopak hat für das Jahr 2023 seinen ersten kombinierten Jahres- und Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht. Demnach hat das Unternehmen seine direkten Scope-1- und Scope-2-Emissionen seit 2020 um 33 Prozent reduziert.



Das in Norwegen ansässige Unternehmen Elopak konnte seine direkten Scope-1- und Scope-2-Emissionen seit 2020 um 33 Prozent senken.

## ► ASTRID NÄSCHER

Einsparungen konnten auch bei den wichtigsten Quellen von Treibhausgasemissionen realisiert werden wie beim Strom- und Erdgasverbrauch sowie bei der Abfallverbrennung. Die Emissionen der Elopak-Abfüllmaschinen wurden im vergangenen Jahr um 29 Prozent gesenkt. Der durchschnittliche CO<sub>2</sub>-Fussabdruck eines Elopak-Kartons ist von 23,9 g CO<sub>2</sub>-Äqivalent (CO<sub>2</sub>e) im Jahr 2022 auf 23,3 g CO<sub>2</sub>e gesunken. Damit ist Elopak auf dem besten Weg, seine direkten Emissionen bis 2030 um 42 Prozent zu senken und bis 2050 Netto-Null-Emissionen nach den Kriterien der Science Based Targets Initiative (SBTi) zu erreichen.

«Wir haben uns dazu verpflichtet, den höchsten ökologischen, sozialen und ethischen Standards zu folgen und bis 2050 ein Unternehmen mit Netto-Null-Emissionen zu werden. Diese Entwicklungen verdeutlichen unser Engagement für dieses Ziel», kommentiert Elopak-CEO Thomas Körmendi.

## Nachhaltigkeit zielgerichtet erreichen

2023 hat Elopak bereits zum 15. Mal einen systematischen Nachhaltigkeitsbericht erstellt. Im selben Jahr wurde das Unternehmen von der Nachhaltigkeitsberatung Position Green mit einem A+ Score für die ESG-Berichterstattung ausgezeichnet. Damit gehört es zu den besten 5 Prozent der Unternehmen, die am besten auf die Einführung der europäischen Nachhaltigkeitsberichtsstandards (ESRS) vorbereitet sind.

Der kombinierte Bericht zeigt neben den erreichten Nachhaltigkeitszielen, dass Elopak trotz erheblicher wirtschaftlicher und geopolitischer Herausforderungen im vergangenen Jahr gute finanzielle Ergebnisse erzielen konnte. Der organische Umsatz des Unternehmens stieg um 9,4 Prozent auf 1,13 Mrd. Euro, und die bereinigte EBITDA-Marge betrug 15,1 Prozent.

Darüber hinaus hat Elopak im vergangenen Jahr 166 neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eingestellt – so viele wie noch nie in einem einzigen Jahr.



Sobald die Produktion im neuen Werk in Little Rock, Arkansas, in der ersten Hälfte des Jahres 2025 anläuft, werden weitere Einstellungen folgen.

Thomas Körmendi ergänzt: «2023 ging es insbesondere darum, unser nachhaltiges Wachstum voranzutreiben. Ich bin all unseren Kolleginnen und Kollegen, Kunden, Lieferanten und Partnern für die fantastische Zusammenarbeit und die im Laufe des Jahres erzielten Ergebnisse dankbar.»



ELOPAK



**Astrid Näscher**  
Marketing Director Europe North & India, Elopak

## Informationen



Kombinierter Jahres- und Nachhaltigkeitsbericht 2023



Science Based Targets Initiative (SBTi)



SBTi-Standards und Leitlinien

## SIE BRAUEN, WIR FÖRDERN

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

**rototec.ch**  
**rototwin.ch**

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

**ROTOTEC**  
the power of flow



## So reisen schwere Maschinen.

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



# PET-Flaschen: Verpackter Zeitgeist

Plastik gilt als Industrie-Werkstoff der Neuzeit, ist darüber hinaus als Getränkeverpackung auch ein Material, das aktuellen Lifestyle-Bewegungen entspricht.



Für den zeitgemässen Geschmack: PET-Flaschen sind nicht nur handlich und robust, sondern nach Gebrauch auch gut wiederverwerten – damit bringen sie die Zukunft der Kreislaufwirtschaft voran. ALPLA

► DOMINIC FIEL

Leichte PET-Flaschen für den urban-mobilen Mitnahme-Konsum sind bei richtiger Entsorgung zugleich nachhaltig – denn die gebrauchten Flaschen lassen sich wiederverwerten. Einerseits drückt sich in Trends ein Lebensgefühl aus, andererseits beeinflussen sie unser Verhalten. Daraus entstehen kurzfristige Hypes bis zu langfristigen Strömungen. Vor allem im Konsum. Was wiederum Auswirkungen auf Material und Design von Verpackungen hat – schliesslich vermitteln sie den ersten Eindruck des Produkts.

## **Trendiger Lebensstil: Leicht, mobil und nachhaltig**

Forschungseinrichtungen, wie beispielsweise das Zukunftsinstitut in Frankfurt/Main, beschreiben Megatrends, welche die Lebensstile von Konsumenten bestimmen – darunter etwa Urbanisierung, Mobilität und Neo-Ökologie. Drei Trends, die auch für Getränkeverpackungen relevant sind. Hinter urbanem Genuss steht insbesondere einfacher und unbeschwer-

ter To-go-Konsum. Verstärkt durch den Trend zur Mobilität, der hier vor allem die flexible und schnelle Verfügbarkeit von Produkten meint, wie Fast Food und Snacks. Dazu legt der Neo-Ökologie-Trend den Schwerpunkt auf achtsames und umweltbewusstes Handeln. Insgesamt lässt sich der moderne und urbane Lebensstil als leicht, mobil und nachhaltig charakterisieren. Was heisst das nun für Getränkeverpackungen?

## **Modernes Drumherum: Plastik, Glas oder Aluminium?**

Vor allem PET-Flaschen spiegeln den beschriebenen Lifestyle wider – sie repräsentieren den urbanen Mitnahme-Konsum, sind leicht, mobil und nachhaltig. Ihre Stabilität trotz des geringen Gewichts macht PET-Flaschen zum bequemen, hygienischen und bruch sicheren Begleiter für eine bewegliche Gesellschaft, die unterwegs geniessen will. Zugleich leisten die Flaschen mit ihrem niedrigen CO<sub>2</sub>-Ausstoss bei Herstellung und Transport sowie der guten Wiederverwertbarkeit einen wesentlichen Beitrag zu Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft.

## **Wie sieht das bei anderen Getränkeverpackungen aus?**

Aluminiumdosen stehen zwar auch für ein leichtes, mobiles und damit urbanes To-go-Produkt, doch das Gewinnen des Rohstoffs – Bauxit – und die anschließende Herstellung des Leichtmetalls per Elektrolyse gelten als problematisch: Nötig sind viel Strom und ein hoher Einsatz an Chemikalien, darüber hinaus werden giftiger Rotschlamm und gasförmiges Fluorid emittiert, die ungefiltert zu Umweltzerstörungen führen. Selbst das Recycling ist laut Verbraucherzentrale Hamburg extrem aufwendig, weil Verbundstoffe getrennt und bei der Wiederverwertung zum gewonnenen Sekundär-Aluminium extra neues Aluminium hinzugefügt werden muss.

Glas hingegen ist schon aus Gewichts- und Sicherheitsgründen für den unbeschwerten Mitnahme-Genuss nicht geeignet. Für Trendsetter mag das Material auch etwas zu traditionell sein – Glasflaschen wurden ja bereits schon im Mittelalter verwendet –, aber es lässt sich heute gut recyceln, falls es sortenrein ist. Zudem braucht die Glasherstellung rund 1400 Grad Celsius Hitze, heisser als die Lava aus einem Vulkan, was zu einem enormen Aufwand und hoher ökologischer Belastung führt.

## **Passen am besten zum Lifestyle: Flaschen aus PET**

Gegenüber Glas sparen PET-Flaschen schon bei Produktion und Logistik aufgrund ihres niedrigen



Schmelzpunktes mit 260 Grad Celsius und des geringen Gewichts von 20 bis 30 Gramm pro Flasche jede Menge Energie und Emissionen ein. Kunststoff beflügelt darüber hinaus Materialeffizienz, Recyclingtechnologien und Kreislaufwirtschaft. Auch die thermische Verwertung von nicht oder nicht mehr recyclingfähigen Kunststoffen gilt als nachhaltig: Die dabei erzeugte Wärme wird hierzulande im neuen Gebäudeenergiegesetz (GEG) sogar erneuerbarer Energie gleichgestellt. Und wer PET-Flaschen korrekt entsorgt, vermeidet Müll und handelt achtsam. In diesem Zusammenhang kommt eine Studie der Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung (GVM) zu dem Schluss, dass bis zu 20 Prozent mehr Verpackungen in Umlauf kämen, würden 10 Prozent der Kunststoffverpackungen durch andere Materialien ersetzt. Das wird folglich kein Trend.



**Dominic Fiel**  
Alpla Head of Corporate Marketing & Communications

## Plastic is fantastic

Bei «Plastic is fantastic» geht es um die Beziehung zwischen dem Menschen und einem der elementarsten Bausteine der Zivilisation:



Verpackungsmaterial aus PET



Materialeffizienz von Packstoffen im Vergleich

Kunststoff. Die Initiative will mit sachlichen Beiträgen die Wertschätzung erreichen, die dem vielseitigen Material angemessen ist.

Der österreichische Spezialist für Kunststoffverpackungen Alpla hat «Plastic is fantastic» ins Leben gerufen, weil das Unternehmen an den Werkstoff glaubt. So engagiert sich Alpla bereits in der dritten Generation für nachhaltige Verwertungslösungen und ist darüber hinaus Pionier bei der Entwicklung neuer Bio-Kunststoffe. Was Plastik so fantastisch macht, zeigt auch das neue Video «Plastic is fantastic» auf Youtube.

## Informationen



Lebensstile zu den wichtigsten Megatrends der 2020er



Leichtes Aluminium vermeiden was geht

## GEMÜ P40, D40 und S40

mit Stellungsrückmelder GEMÜ 12A0



#LEAP

## Neue Plattformgeneration

Lean. Effective. Agile. Platformized. – das Versprechen für innovative, plattformbasierte Ventile:

- Systemübergreifende Schnittstellen für mehr Flexibilität
- Optimale Anpassung an Betriebs- und Anlagenverhältnisse
- Elektrifizierter, intelligenter und vernetzter als je zuvor

Entdecken Sie die Zukunft der Ventiltechnik.



**GEMÜ**

[leap.gemu-group.com](http://leap.gemu-group.com)

# Europaweit Kunststoffverschwendung vermeiden

Mit dem Ziel, Strategien zur Verringerung von Verpackungsabfällen zu entwickeln, ist in Tampere, Finnland, soeben das Forschungsprojekt «STOPP» gestartet worden.

► JEANNETTE MORATH

Unter den 14 Forschungspartnern aus sieben Ländern befindet sich auch das Berner KMU Recircle AG, das als führende Schweizer Anbieterin von Mehrwegverpackungen für die Lebensmittelbranche bekannt ist. Das Schweizer KMU ist einer der 14 Forschungspartner im Projekt «STOPP».

## Forschungsprojekt «STOPP»

Europa verschwendet jährlich nicht weniger als zehn Millionen Tonnen Kunststoffe. Durch den Einsatz von zirkulären Verpackungen könnte diese enorme Menge an Abfall drastisch reduziert werden. Die Idee hinter zirkulären Verpackungen besteht darin, den Lebenszyklus von Verpackungen zu verlängern, indem sie wiederverwendet, recycelt oder in den Pro-

duktionskreislauf zurückgeführt werden. Mit der STOPP-Initiative soll diese Herausforderung direkt angepackt werden: Sie hat zum Ziel, den Einsatz von kreislauffähigen Kunststoffverpackungen im Lebensmittelbereich zu fördern und damit Abfälle und deren negative Auswirkungen auf die Umwelt bis 2030 signifikant zu reduzieren. STOPP ist eine europäische Initiative, die darauf abzielt, die Wertschöpfungskette für Lebensmittelverpackungen durch die Förderung nachhaltiger Lösungen zu revolutionieren. Das Konsortium für die Initiative untersteht der Leitung durch das Forschungsinstitut VTT. Die weiteren Mitglieder sind die Universität Vaasa, das Nationale Institut für Chemie Sloweniens, das Nationale Institut für Biologie Sloweniens, ReMONDIS Recycling, HSY (Umweltdienste der Region Helsinki), GreenDelta, Sustainable Innovations, Plastics Recyclers Europe, Ekokumppanit, Pirkanmaan Jätehuolto, Veolia, Braskem und dem Berner KMU Recircle.

## Recircle als Praxispartnerin

Im Projekt werden während dreier Jahre 14 Partner aus sieben Ländern eng zusammenarbeiten. Angestrebt werden konkrete Lösungen, die zur Umsetzung der EU-Nachhaltigkeitsziele beitragen. Das Projekt wird von der Europäischen Union im Rahmen des Forschungs- und Innovationsprogramms Horizon Europe und vom Schweizer Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) mitfinanziert. Am Projekt sind Akteur:innen der Wertschöpfungskette beteiligt, von der Kunststoff- und der Lebensmittelindustrie bis hin zu den Konsument:innen.

Auch Aufklärungsarbeit soll geleistet werden. Als spezifische Massnahmen nennen die Initiant:innen:

- Erforschung der Verwendung von Kunststoffen bei der Verpackung von Lebensmitteln
- Analyse der Auswirkungen von Kunststoffabfällen auf Ökosysteme
- Schaffung eines nachhaltigen, breit anwendbaren Geschäftsmodells
- Massnahmen zur Förderung des Recyclings
- Durchführung einer Kund:innenbefragung

Für die Markttests ist das Berner KMU Recircle verantwortlich. Dank der innovativen Marktbearbeitung, Expansionsstrategie, der hochwertigen Produkte und langjähriger Erfahrung ist Recircle ein idealer Praxispartner für das STOPP-Projekt. Ursina Haslebacher, bisher Projektmanagerin in den Bereichen Produktentwicklung und Kommunikati-



Durch den Einsatz von zirkulären Verpackungen könnte diese enorme Menge an Abfall drastisch reduziert werden. RECIRCLE



on vertritt Recircle nun im Projektteam von STOPP. Das Projekt spiegelt in hohem Mass die Vision von Recircle wider. Da Horizon-Projekte oft eine enorme Strahlkraft innerhalb der EU haben und man sich so sehr nahe bei den Entscheidungstragenden der Politik bewegt, erhofft sich Recircle mehr Aufmerksamkeit für die Thematik. Die STOPP-Initiative ist in Teilprojekte aufgeteilt. «Momentan geht es um die Aufgleisung und Organisation innerhalb der Projektgruppen, aber ich freue mich darauf, wenn bald die inhaltliche Arbeit losgeht», erklärt Ursina Haslebacher. Sie ist ebenso wie Jeannette Morath, «neugierig, zu welchen Erkenntnissen man gelangen wird».



**Jeannette Morath**  
Gründerin und Geschäftsleiterin Recircle

## Informationen

### Recircle

Recircle ersetzt Einwegverpackungen durch wiederverwendbare, hochwertige, ökologischere Mehrwegverpackungen und vertreibt diese im Pool-System. Hergestellt werden die Produkte in der Schweiz. Im August 2016 startete Recircle mit 24 Partnerbetrieben, sechs Jahre nach Markteintritt machen bereits rund 2000 Unternehmen im Schweizer Netzwerk mit. Konsumierende bestellen ihr Take-away-Essen in Recircle-BOXen oder ihr To-go-Getränk in ISY-Cups und kaufen diese, oder sie leihen das Geschirr pfandfrei über die Recircle-App aus. Die Recircle-Produkte können immer wieder befüllt, bei den Partnerbetrieben im Netzwerk getauscht oder zurückgegeben werden. Recircle bietet eine breite Palette an Mehrwegverpackungen für den Take-away-Bereich an, sowohl für Gastronomiebetriebe, die Teil des Recircle-Netzwerks sind, als auch für Unternehmen, die ihr Abfallaufkommen reduzieren möchten. Die Netzwerkprodukte sind auberginefarben/transparent, und das Sortiment umfasst BOXen für verschiedene Menüs in diversen Formaten, zum Beispiel auch für Pizza, ein Besteckset und doppelwandige Becher für Getränke, Suppen und vieles mehr. Recircle bietet zudem Produkte in anderen Farben zum Verkauf an, unter anderem den neuen wiederverwendbaren Automatenbecher OTY, um auch ausserhalb der Gastronomie Verpackungsabfall zu reduzieren.



Forschungs- und Innovationsprogramm  
Horizon Europe



Recircle vermittelt Kooperationen

## DIE RICHTIGE PUMPE MACHT'S



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



Kontaktieren Sie uns!

info@rototec.ch  
+41 31 838 40 00  
www.rototec.ch

**ROTOTEC**

the power of flow

## FKM® Lagerorganisation

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ordnung und Transparenz in Ihre Lagerbewirtschaftung bringen



### ORIENTIERUNG



Orientierungstafel  
Lagerplatz-Etikette  
Blocklagerbeschriftung  
Gebinde-Etikette  
Bodenmarkierung  
Gefahr- und Fluchtwegbeschilderung  
Gebäudebeschriftung

### SCHUTZSYSTEME



Schutzgeländer  
Schutzgelenk-Barrieren  
Rammstutz-Sperre  
Säulenschutz  
Rammstutz-Poller  
Anfahrerschutz rund  
Ständerschutz

### INFORMATION



Taschen  
Scannerschiene  
Magnet-C Profile  
Paletten-Beschriftung  
Magnetfolie / Zuschnitte

### Dienstleistungen



Kostenlose Analyse  
Reinigung  
Montage  
Umzugslogistik  
Installation

**NEUHEIT!**

Anrempeln kann ja positiv sein...  
In der Logistik führt dies aber meistens zu Sach-, Geräte- oder gar Personen-Schäden. Wir haben die Lösung, dass solche Rempelen mit dem Stapler zu keinen Folgen führen. Mit Energiedämpfenden Rammstutz- und Fahrbahn-/Personenweg-Abgrenzungen vermeiden Sie Schäden und Kosten an Fahrzeugen oder Installationen, wie Regalen oder Gebäudewänden und Säulen. Die Investitionskosten sind im Nu amortisiert. Reparatur- und Unterhaltsarbeiten fallen weg. Das Tagesgeschäft wird nicht unterbrochen.

FKM AG Lagerorganisation - 8635 Dürnten - 044 938 80 00 - www.fkm.ch



## NOVATASTE ÜBERZEUGT MIT KREATIVEN LÖSUNGEN

# Für jeden das Richtige

Wie der Geschmack in die Wurst und das Fleisch kommt, weiss ein guter Produzent. Aber warum schmeckt es mit fast einem Drittel weniger Salz genauso gut? Wie wird eine vegane Bratwurst knackig? Und wie schneiden meine Produkte im Nutriscore gut ab? Die Profis von NovaTaste Schweiz wissen das. Und noch viel mehr!



► Kersten Lenz und Timo Rödel kennen die Trends der Lebensmittelindustrie. Kein Wunder, denn als Key Account Manager versorgen sie schweizweit ihre Kunden schon heute mit den Lösungen, die morgen dringend gebraucht werden. «Natürlich wandeln sich die Wünsche der Konsumenten laufend, und das verändert die Anforderungen unserer Kunden», erklärt Kersten Lenz. «Doch über all die Jahrzehnte unverändert geblieben ist die Erwartung, dass unsere Lösungen höchste Qualität und beste Ergebnisse liefern. Und das tun sie auch!», ergänzt Kollege Timo Rödel.

### Mehr als ein Trend: Clean-Label-Produkte

Gerade die Kunden in der Fleischproduktion haben Bedarf an Produkten, die

ihren Traditionen entsprechen und ihre Authentizität bewahren. Gleichzeitig suchen viele nach Ideen, die ihren Kundenstamm erweitern und langfristig sichern. Das NovaTaste-Sortiment bietet beispielsweise beliebte Klassiker in Bioqualität, ohne Glutamat oder Phosphate und Rezepturen, die ohne E-Nummern auskommen. «Gerade in allen Aspekten von Clean Label hilft uns die jahrelange Erfahrung mit Industriebetrieben, die wir selbstverständlich auch an Handwerksbetriebe weitergeben», sind die beiden Schweizer Key Account Manager sicher. Ebenso werden in Zusammenarbeit mit dem kompetenten Team an Produktentwicklern und Fachberatern Lösungen für Themen wie Salzreduktionen oder nitrit- und nitratfreie Umrötung angeboten.

### Fleischlose Vielfalt

Es gibt viele Wege, mit gutem Gewissen zu geniessen. Inzwischen bietet NovaTaste zahlreiche schmackhafte pflanzliche Fleischalternativen an, die den herkömmlichen Spezialitäten in puncto Genuss in nichts nachstehen. Innovative Produkte machen es Produzenten einfach, ihren Kunden eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren anzubieten. Die beiden neuen Produkte **Vegane Bratwurst fein** und **Vegane Majo** sowie der Klassiker **Vegan Burger** überzeugen mit 100% pflanzlichen Zutaten, hervorragendem Geschmack und kinderleichter Produktion.

### Vielseitig und praktisch

Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels und des steigenden Kostendrucks sind viele Lebensmittelproduzenten auf



der Suche nach einfachen, sicheren und hochwertigen Convenience-Lösungen. Hier bedient NovaTaste beispielsweise mit seiner Vielzahl an einzigartigen Marinaden und Saucen ein stetig wachsendes Segment.

Kunden haben bei NovaTaste eine breite Auswahl an einfach zu verarbeitenden Ölmarinaden in unterschiedlichen Sorten. Dieses Jahr sicherten sich zwei weitere neue Varianten eine breite Fangemeinde: **Grilled Chicken** ist die neue Geschmacksrichtung im Primolio-Sortiment. Die auf Pflanzenöl basierenden Marinaden umhüllen das Grillgut gleichmässig und bieten so Geschmack und Schutz in einem. **Grilled Chicken** enthält nur natürliche Aromen und punktet mit einer feinen Rauchnote. **Café de Paris** heisst der Neuzugang in der Reihe der Pure-Oil-Marinaden. Die Pure-Oil-Marinaden punkten mit unverfälschtem Geschmack und schenken dem Grillgut mithilfe von Rapsöl eine appetitliche Optik. Sie kommen nicht nur ohne zugesetztes Palmöl und gehärtete Fette aus, sondern enthalten ausschliesslich natürliche Aromen.

#### Wissen und Beratung als höchstes Gut

Die durchdachten Produkte aus dem NovaTaste-Portfolio stehen nicht nur für hervorragenden Geschmack, sondern auch für verlässlich hohe Qualität sowie gutes Gelingen und einfache Anwendung. Denn die Traditionsmarken Mühlehof-Gewürze, WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse sind seit Jahrzehnten ein starker Partner des Handwerks und der Industrie. «Unser geballtes Wissen kommt natürlich unseren Kunden zugute», sind sich Kersten Lenz und Timo Rödel einig. «Wir wissen, worauf es bei der Herstellung von Wurst- und Fleischwaren, Fertigprodukten sowie fleischlosen Alternativen ankommt. Bei uns findet jeder Betrieb alles, was er benötigt, um hochwertige Lebensmittel herzustellen!»

Und dieses Wissen wird nicht nur in Workshops oder Präsentationen vermittelt. Der Vertrieb kommt gemeinsam mit den Fachberatern mit hilfreichen Praxistipps in den jeweiligen Produktionsbetrieb. So unterstützen die kreativen Metzgermeister, Lebensmitteltechnologen und Anwendungstechniker von NovaTaste mit effizienten und individuell zugeschnittenen Produktlösungen. Auch hier sind Kersten Lenz und Timo Rödel überzeugt: «Durch den direkten Kontakt erzeugen wir den maximalen Erfolg für unsere Kunden.»



  
**NovaTaste**

**NovaTaste Switzerland AG**

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

CARTE BLANCHE



**JOHANNES HANGL**

Senior Director Solution Consulting bei e2open

# Global Trade: Das sind die Trends

► Der weltweite Handel befindet sich in einem ständigen Wandel. Unternehmen müssen Schritt halten, die neuesten Prozesse und Vorschriften kennen und rechtzeitig darauf reagieren. e2open, ein Anbieter einer vernetzten Supply-Chain-Plattform, hat die Trends identifiziert, die den globalen Handel in den letzten Monaten geprägt haben, und wirft einen Blick auf das, was uns in der Zukunft erwartet.

Die aktuellen geopolitischen Spannungen beeinträchtigen den globalen Handel und die Logistik. Als Folge des Konflikts zwischen der Ukraine und Russland und des anhaltenden Handelsstreits zwischen den USA und China haben viele Länder zum Beispiel Sanktionen und strengere Ausfuhrkontrollen eingeführt. Ausserdem greifen die Huthi-Rebellen in letzter Zeit immer wieder Handelsschiffe im Roten Meer an und stören so den globalen Handel. Es liegt nun an Unternehmen, Massnahmen zu ergreifen, um mit den geopolitischen Spannungen umzugehen. Eventuell müssen sie die eigene Supply-Chain-Strategie überdenken, Bezugsquellen in anderen Regionen in Betracht ziehen und alternative Transportwege wählen.

Die Zahl der regionalen Handelsabkommen nimmt weiter zu. Nach Angaben der Welthandelsorganisation (WTO) gibt es aktuell 361 Vereinbarungen, die mehr als die Hälfte des globalen Handels regeln. Aus der Sicht von Experten hat das erhebliche Auswirkungen auf die Weltwirtschaftsordnung, die zukünftig nicht mehr von allen Staaten gemeinsam bestimmt wird. Stattdessen gewinnen bilaterale Handelsabkommen, neue Interessensphären und Strategien zur Durchsetzung der eigenen staatlichen Interessen an Bedeutung. Für Unternehmen kommt es darauf an, Technologien zu implementieren, die unabhängig von der Situation ein optimales Supply-Chain-Management ermöglichen.

Seit einigen Jahren setzen Länder weltweit Massnahmen zur Modernisierung des globalen Handels um. Dazu gehören beispielsweise die regelmässigen Aktualisierungen der Zollsoftware ATLAS, die in Deutschland zur Automatisierung der Zollabwicklung und zur internen Vorgangs-

bearbeitung dient. Im Jahr 2024 nimmt die digitale Transformation des globalen Handels weiter an Fahrt auf und verursacht grosse Veränderungen über alle Lieferketten hinweg. Der Grund: Regierungen und Unternehmen planen, die Vorteile von Lösungen auf der Basis künstlicher Intelligenz (KI) und anderer Technologien zu nutzen, um ihre Flexibilität, Resilienz und Wettbewerbsfähigkeit zu steigern. Investitionen in entsprechende Technologien nehmen weiter zu. Daher besteht für Unternehmen potenziell Handlungsbedarf, damit sie den Anschluss nicht verlieren.

In das Bewusstsein der Menschen rückt auch immer mehr die Frage nach der Verantwortung von Unternehmen und den gesetzlichen Vorgaben, die damit einhergehen. Vor dem Hintergrund der Klimakrise und der Missachtung von Menschenrechten spielt der Umgang mit Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility eine zentrale Rolle. Fachleute für den globalen Handel und Compliance müssen den Themen zukünftig mehr Aufmerksamkeit schenken. Regierungen, Partner und Kunden fordern bereits umfassende Transparenz über die Lieferketten, eine Rückverfolgbarkeit und insgesamt ein hohes Mass an Verantwortung. In Verbindung mit weiteren neuen Vorgaben treibt das in den kommenden Jahren die Einführung passender digitaler Lösungen voran, die Abhilfe versprechen.

Unternehmen stehen auch bei der digitalen Transformation des globalen Handels vor grossen Herausforderungen. Das umfasst zum Beispiel die Einhaltung rechtlicher Vorschriften, die Standardisierung von Prozessen, die Interoperabilität zwischen den Systemen, die Cybersicherheit und den Datenschutz. Erfolg setzt daher die proaktive Wahl der richtigen IT-Infrastruktur voraus. Sie muss Unternehmen dazu befähigen, alle Anforderungen zu erfüllen, die festgelegten strategischen Ziele zu erreichen und die Konkurrenz abzuhängen.

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





# EVENTS

5. UND 7. NOVEMBER 2024

## Swiss-Tour der Verpackung

► Die Verpackungs-Event GmbH bietet eine neuartige Plattform für Veranstaltungen in der Verpackungsbranche, die es sich zum Ziel gesetzt hat, Fachleute aus der Schweiz zusammenzubringen, um Innovationen zu fördern, Wissen auszutauschen und wichtige Branchenthemen zu diskutieren. Es bietet sich eine einzigartige Gelegenheit, die neuesten Trends und Technologien kennenzulernen und wertvolle Kontakte zu knüpfen.

Die bietet sich bei der Swiss-Tour der Verpackung beim Rendez-vous Emballage am 5. November 2024 in Granson in der Westschweiz und beim Rendez-Vous Verpackung am 7. November 2024 in Emmenbrücke in der Zentralschweiz. Diese exklusiven Events bieten eine einzigartige Gelegenheit, die Welt der

Verpackung hautnah und persönlich zu erleben.

Die ausstellenden Firmen präsentieren interessierten Kunden und Besuchern neue Produkte, Maschinen, Materialien und Dienstleistungen aus der Verpackungsbranche. Im persönlichen Dialog können Kunden-Lieferanten-Beziehungen vertieft und gestärkt werden.

Es besteht ab sofort für alle Firmen der Verpackungsbranche die Möglichkeit, sich einen Platz mit einer Teilnahme zu sichern. Ein Grossteil der Firmen, welche im vergangenen November ausgestellt haben, werden auch wieder an Bord sein.

Beide Events versprechen unvergessliche Erlebnisse für Fachbesucher und Interessierte gleichermaßen. Von 10.00 bis 16.00 Uhr öffnen sich die



Rendez-Vous Emballage: Dienstag, 5. November 2024, Westschweiz. VERPACKUNGS-EVENT GMBH



Rendez-Vous Verpackung: Donnerstag, 7. November 2024, Mittelland. VERPACKUNGS-EVENT GMBH

Tore zu einer Welt voller Innovationen, Inspirationen und Netzwerkmöglichkeiten.

**Eckdaten:** Kostenloser Eintritt, Catering, ausreichend Parkplätze

**Rahmenprogramm:**  
Frau Monica Egli, CEO Lockcon, Betrugssichere Verpackungslösungen, referiert zum Thema «**Innovative Verpackungslösung eines Start-ups mit Welterfolg**».



**Verpackungs-Event GmbH**

Schleipfweg 18  
9473 Gams  
+41 81 740 43 50  
info@verpackungs-event.ch  
www.verpackungs-event.ch  
www.rendez-vous-emballage.ch

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 Kartонieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

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



## Anton Paar – breit gefächertes Angebot für die Lebensmittelanalyse



TwinLab-Doppelschneckenextruder: Eine Stand-alone-Lösung zur Nahrungsmittelextrusion im Labor- und Pilotmassstab.

► Durch die Übernahme von Brabender erweitert sich das Anton-Paar-Portfolio mit Instrumenten für die Lebensmittelindustrie. Ob schnelle Viskositätsbestimmungen von Mehl und Stärke, Feuchtigkeitsbestimmungen von Le-

bensmitteln oder flexible Extrusionslösungen für den Labor- und Versuchsmassstab – für jede Anwendung gibt es die passende Lösung.

Mit dem Brabender Farinograph bestimmen Kunden aus der Back- und Mühlenindust-

rie die Wasseraufnahme von Mehl sowie die rheologischen Eigenschaften von Teig. Der ExtensoGraph-E ermittelt die Dehnungseigenschaften sowie das spätere Backverhalten von Teig, und mit dem Gluto-Peak können präzise Schnelltests zur Bestimmung der Glutenqualität durchgeführt werden. Auch die Bewertung der Stärkeeigenschaften sowie der Enzymaktivität ist mit dem AmyloGraph-E problemlos möglich.

Mit einem Jahrhundert an Erfahrung bietet Brabender, jetzt Teil von Anton Paar, eine Reihe von Labormøhlen für die präzise Probenvorbereitung. Diese Rotor-, Schrot- und Schneidmøhlen werden für verschiedenste Analysen in der Lebensmittelindustrie eingesetzt und produzieren Labormøhle unterschiedlicher Feinheit aus verschiedenen Getreidesorten und Feststoffen.

Wussten Sie, dass auch TwinLab-Extruder für die Prozess- und Materialentwicklung neuerdings zum Anton-

Paar-Portfolio gehören? Mit diesen Instrumenten testen Sie Produktinnovationen und neue Formulierungen. Über die benutzerfreundliche MetaBridge-Bediensoftware werden alle Schritte dokumentiert und umfassende Diagramme aus den aufgezeichneten Messparametern erstellt.

Alles in allem können Sie als Kunde von Anton Paar nun alle Aspekte Ihres Produktionsprozesses optimieren – von der Qualitätskontrolle der Rohstoffe, der Formulierung, der Forschung und Entwicklung bis hin zur Herstellung, Zusammensetzung und Qualitätskontrolle des Endprodukts.

### Anton Paar Switzerland AG

Pulverhausweg 13  
5033 Buchs AG  
Tel. +41 62 745 16 80  
Fax. +41 62 745 16 81  
info.ch@anton-paar.com  
www.anton-paar.com

## ENERGIEKOSTEN EINSPAREN

Erfahren Sie mehr über Ihr Einsparpotential. Wir zeigen Ihnen gerne persönlich unsere neuen individuellen Lösungen. Lassen Sie sich von unseren Experten beraten.

info@busch.ag | www.buschvacuum.com

BIS ZU  
**50 %**

**U  
BUSCH**  
VACUUM SOLUTIONS



# Wartungsplaner verwaltet Produktions-Prüftermine

► Egal, ob Maschinen, Geräte oder Stapler: Unternehmen der Lebensmittelindustrie sind gesetzlich verpflichtet, Betriebsmittel, regelmässig zu prüfen, um einen durchgängig hohen Arbeitsschutz gewährleisten zu können. In der Inventarsoftware (<https://www.inventarsoftware.de>) werden die Assets zunächst mit der mobilen Inventar-App inventarisiert. Neben der Büroeinrichtung werden auch die Betriebsmittel, die gewartet und geprüft werden, aufgenommen. Mit einem Wartungsplaner erhalten Sie eine praktische Hilfestellung für alle Prüf- und Wartungstermine. Alle Prüfgegenstände werden mit den relevanten Daten erfasst. Mit wenigen Klicks kön-

nen nun Wartungsfristen gepflegt und kontrolliert werden. Nicht zuletzt sorgt die Erinnerungsfunktion dafür, dass kein Prüftermin verpasst wird. Unternehmen der Lebensmittelindustrie können den Aufwand mit dem richtigen Software-Tool schnell, rechtssicher und effizient bewältigen. Auch alle anderen Betriebsmittel wie beispielsweise Fahrzeuge, Leitern und Tritte, Regale sowie elektrische Geräte können in abgebildet werden. Werden Prüftermine nicht vorbereitet, kann es schnell zu Chaos führen.

Der Wartungsplaner (<https://www.Wartungsplaner.de>) von Hoppe entwickelte sich zu einem echten Marktführer. Die Software wird immer mehr zu



einer Standard-Lösung im Bereich des Wartungsmanagements, wie die Namen der zufriedenen Kunden belegen. Neben dem Schweizer Unternehmen Egli's frische Küchenkräuter oder das Kühlhaus Neuhaus nutzen auch zahlreiche Unternehmen aus dem Mittelstand das Tool.

**HOPPE**  
**Unternehmensberatung**  
Beratung für Informationsmanagement  
Seligenstädter Grund 8  
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)

## Ausbau der CC Holding und Führungswechsel in der Guma AG

► Die Corsin Camenisch Holding (kurz CC Holding) und mit ihr die Guma AG, einer der führenden Schweizer Spezialisten in der Herstellung von flüssigen Lebensmitteln, stehen vor einem wichtigen Schritt in ihrer Unternehmensentwicklung.

Die CC Holding, Muttergesellschaft der Guma AG und weiterer Unternehmen im Food-Bereich, verzeichnet ein erfreuliches Wachstum. Dieses erfordert zusätzliche Managementkapazitäten. Markus Graeser, bisher Geschäftsführer der Guma AG, wird per 1. August 2024 die Geschäftsführung der CC Holding übernehmen. In der Guma AG wird er neu die Position des Verwaltungsratspräsidenten einnehmen. Markus Graeser wird sein langjähriges Fachwissen und seine Führungserfahrung gleichermassen für das Gesamtwachstum der Hol-

ding, ebenso wie bei der Guma AG, einsetzen.

Alen Badzak, bisher Leiter Markt und Mitglied der Geschäftsleitung der Guma AG, wird ab dem 1. August 2024 die Funktion des Geschäftsführers der Guma AG übernehmen. Alen Badzak ist seit fünf Jahren im Unternehmen tätig und leistete als erfahrenes und engagiertes Geschäftsleitungsmitglied einen wesentlichen Beitrag zum bisherigen Unternehmenserfolg. Er wird die Stabilität und den Fortschritt des Unternehmens sicherstellen und die Umsetzung der langfristigen Strategie vorantreiben.

Corsin Camenisch bleibt unverändert alleiniger Inhaber der CC Holding. Sein Fokus wird weiterhin die Betreuung der bestehenden und die Akquisition von neuen Beteiligungen im Food- und Start-up-Bereich sein. Markus Graeser

meint dazu: «Die Neuorganisation kommt zum richtigen Zeitpunkt, unser Unternehmen entwickelt sich planmässig. Nach 18 Jahren in der Guma AG kann ich nun neue strategische Aufgaben in der Holding übernehmen, um die vorhandenen Synergien und Potenziale auszuschöpfen. Es ist eine hervorragende Gelegenheit, dass wir für die

Schlüsselposition des Geschäftsführers auf kompetente und bewährte Leute wie Alen Badzak setzen dürfen, um das Wachstum der Guma AG weiter zu sichern.» Die Guma AG wird damit ihre Kontinuität und Innovationskraft als unabhängiges Produktionsunternehmen durch bewährte Kräfte weiter stärken.



**PROPAC**

**Verpackungen für die  
Landwirtschaft und für Hofläden**



Feldstrasse 80  
CH-8180 Bülach  
Tel. +41 (0)44 851 00 80  
[info@propac.ch](mailto:info@propac.ch) · [www.propac.ch](http://www.propac.ch)

# BEZUGSQUELLEN

## ABSAUGTECHNIK

### Kärcher AG

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

### KÄRCHER

## ANLAGENBAU

### Bertsch Schweiz AG

Business Center  
Flughafenstrasse 11  
9423 Altenrhein  
Tel. +41 78 311 88 09  
bertschschweiz@bertsch.ch  
www.bertsch.ch



## ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

### Anlagenbau AG

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



## ANTRIEBSTECHNIK

### Elektromotorenwerk Brienz AG

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



## BERATUNG IN LEBENSMITTEL- RECHT UND -SICHERHEIT

### Lerex Lebensmittelrecht & Engineering

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

## CHEMISCHE PRODUKTE

### Kärcher AG

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

### KÄRCHER

## CO-PACKING

### Dima Service AG

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



## CRAFTING A WORLD OF TASTE

### NovaTaste Switzerland AG

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



## DÜSEN

### Spraying Systems Switzerland AG

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



## FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

### Golden Fruits GmbH

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



## GLEITRINGDICHTUNGEN

### CORTech AG

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



## INDUSTRIELLE AUTOMATION

### Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

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



## KÄSELAGERUNG

### I.E.C. AG

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



## LAGERTECHNIK

### FOCO Lager- und Fördertechnik AG

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



## LEBENSMITTELARMATUREN

### HANS KOHLER AG

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



## LEBENSMITTELPUMPEN

### Gysi Pumpen AG

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



## LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

### Brenntag Schweizerhall AG

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



### Hädener Rohstoffe GmbH

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



## LOGISTIK

### HKS Fördertechnik AG

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



## LOHNPACKER

### Proderma AG

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



## MECHANISCHE INSTANDHALTUNG

### BECK Industrieservices GmbH

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





## PROZESSOPTIMIERUNG

### IE Food Engineering

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



## PUMPEN

### Alowag AG

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



## PUMPEN

### HänyTec AG

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



### Rototec AG

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



## REINIGUNGSGERÄTE

### Kärcher AG

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



## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

### RATEX AG

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



## SCHMIERMITTEL NSF-H<sub>1</sub>-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-H<sub>1</sub>, 3H, HT1

### MOTOREX AG

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



## SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

### Hobako AG

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



## SCHÜTTGUTTECHNIK

### J&E MAIER AG

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



## VAKUUMLÖSUNGEN

### Busch AG

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



## WAAGEN

### Sulser Waagen GmbH

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



## WASSERSPENDER

### Kärcher AG

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



NEU

## Abonnement Online & Print



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

Mit einem Abonnement verpassen Sie  
keine News und Trends mehr.

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



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

# KÄRCHER



# MAXIMALE HYGIENE UND EFFIZIENZ.

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

