



LEBENSMITTEL INDUSTRIE

56 JUNI
2025

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

SWISS FOOD RESEARCH

12 | Zukunft der Getränke – nachhaltig und persönlich

DIGITALER PRODUKTPASS

20 | Schlüssel zur Kreislaufwirtschaft

COOP-VERTEILZENTRALE

22 | Bauen bei laufendem Betrieb



«Wir sehen uns als Botschafter für die ganze Branche»

Paolo Spagnolo, Geschäftsführer MoMö-Museum, Möhl AG

zhaw



Studiengang 2025

CAS in

Lebensmittelrecht

Jetzt
anmelden

Life Sciences und
Facility Management

www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht





INDIVIDUELL AUTOMATISIERT – STANDARD WAR GESTERN

02. - 04.09.2025
BERNEXPO-AREAL

SINDEX
THE AUTOMATION FAIR

**JETZT
GRATISTICKET
SICHERN!**





PETER JOSSI
Chefredaktor

Vielfältige Getränke-Landschaft

► In der aktuellen Ausgabe finden Sie eine Reise durch die Welt der Getränke-Kultur – mit einem Einblick in traditionelles Know-how und zeitgemäss erneuerten Technologien.

Die Schweiz ist seit jeher «Öpfel-Nation» – auch ohne Rückgriff auf die Tell-Geschichte. Noch vor wenigen Jahrzehnten waren viele Dörfer von Apfel- und Birnbäumen umgeben, erhalten hat sich diese Tradition in veränderter Weise in den Kantonen Thurgau, St. Gallen und teilweise im Appenzellerland. Die Wahrnehmung für den gehobenen Konsum ist jedoch heute in allen Landesteilen von der Weinkultur und seit einigen Jahrzehnten von einem Revival der Brauerei-Vielfalt geprägt. Paolo Spagnolo will dies ändern. Er ist Geschäftsführer des «MoMö Museums», des Schweizer Mosterei- und Brennereimuseums des innovativen Traditionsunternehmens Möhl AG in Arbon am Bodensee. «Wir wollen mehr natürliche Vielfalt auf die Getränke-karte und in die Verkaufsregale bringen. In der Welt des Unvergorenen, also Apfelsaft und Schorle, bildet derzeit die Reduktion des natürlichen Zuckergehalts eine aktuelle Herausforderung. Im vergorenen Sortiment haben wir das Angebot vom traditionellen «Saft vom Fass» zur einer Cider-Varietät ausgebaut, oft mit niedrigen Alkoholgehalten bis hin zu entalkoholisierten Durstlöschern. Wir wollen die grosse Vielfalt des Cider-Universums aufzeigen, die vielen gar nicht bewusst ist.» Der Faktor Wissensvermittlung nimmt dabei eine grosse Bedeutung ein. Das Vorwissen sei im Vergleich zu anderen Produkten wie Wein, Bier oder auch Schokolade sehr klein, weiss Paolo Spagnolo aus Erfahrung: «Oft müssen wir damit beginnen, klarzustellen: «Nein, Cider wird nicht gebraut – das ist nicht Öpfelbier!»» Schon von Anfang an drehte sich alles darum, Wissen auf eine unterhaltsame Weise mit Genussmomenten zu verbinden. Das war der Ausgangspunkt für den Bau eines zeitgemässen und vielfältig nutzbaren Museumsgebäudes. Die offene Haltung und das Engagement für die ganze Branche zeige Wirkung, betont Spagnolo. «Einige Cider-Hersteller kommen uns regelmässig besuchen, schätzen den Austausch und feiern bei uns sogar ihre Betriebsfeiern.»

In Wädenswil hingegen stehen bis heute die «Kinder» des legendären Rebstocks Nr. 58 – des Urstocks der Sorte Riesling-Silvaner –, auch bekannt als «Müller-Thurgau». Hinter der unscheinbaren Borke verbirgt sich eine spektakuläre Geschichte. Der Rebstock Nr. 58 wurde 1882 von Hermann Müller-Thurgau in Geisenheim (D) gekreuzt und später in Wädenswil vermehrt. Die Winzerin Jacqueline Achermann hat im Auftrag des Vereins «ErlebnisMüllerThurgau» die bewegte Geschichte dieser Rebsorte aufgearbeitet. In ihren Führungen nimmt sie das Publikum mit zu den Ursprüngen der weltweit am weitesten verbreiteten Neuzüchtung des 20. Jahrhunderts.

Swiss Food Research unterstützt zahlreiche Unternehmen in der Schweiz und Europa im Bereich nachhaltige und gesunde Innovation in allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft und ihrer Wertschöpfungskette. Swiss Food Research organisierte an der Glug25 zum dritten Mal das Innovations-Forum und stellte Innovationen rund um die Getränkeherstellung vor. Dort kommen unter anderem neue Technologien zum Einsatz, deren Energie- und Wasserverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Produktionsverfahren deutlich niedriger sein kann.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch



POWTECH TECHNOPHARM

International Exhibition for Process Operations

YOUR DESTINATION FOR PROCESSING TECHNOLOGY.

23. – 25.9.2025 | NÜRNBERG, GERMANY

Erleben Sie hautnah die neuesten Trends und Technologien für die Verarbeitung von Pulvern, Feststoffen und Flüssigkeiten! Nutzen Sie das branchenübergreifende Know-how und Netzwerk für Ihren Geschäftserfolg.

Hier gestalten Branchenprofis gemeinsam die Zukunft.

powtech-technopharm.com

Im Verbund mit



Parallel zur



Ideelle Träger



NÜRNBERG MESSE

5 | 6
JUNI 2025



● **INTERVIEW**

8 Mission: Ciderland Schweiz

● **ORGANISATION + WIRTSCHAFT**

12 Swiss Food Research – Zukunft der Getränke: Nachhaltig, persönlich, innovativ

14 SGLWT – Vielfältiges Netzwerk stärken

● **PRODUKTION + TECHNIK**

16 Rebstock Nr. 58 als Publikumsmagnet

19 Älteste Teemanufaktur der Schweiz

20 Der digitale Produktpass: Ein Schlüssel zur Kreislaufwirtschaft

22 Bauen bei laufendem Betrieb in gewachsenen Strukturen

24 Invented for better – engineered for the future

● **RUBRIKEN**

3 Hors d'œuvre

6 Entrée

11 Carte Blanche – Peter Kuchler ist Präsident von alpinavera

28 Events

33 Marktplatz

34 Bezugsquellen

FOTOS: TITEL: MOMO MUSEUM, MOHL AG | INHALT: MOMO MUSEUM, MOHL AG, LONDON TEA COMPANY LTD, GS1 SWITZERLAND, IE FOOD ENGINEERING

● **IMPRESSUM**

VERLAG

B2B Swiss Medien AG
Lebensmittel-Industrie
Spielhof 14a, 8750 Glarus
Tel. +41 55 645 37 50
verlag@b2bsswissmedien.ch
www.lebensmittelindustrie.com

GESCHÄFTSFÜHRERIN

Petra Zentner, Tel. +41 55 645 37 53
petra.zentner@b2bsswissmedien.ch

CHEFREDAKTOR

Peter Jossi, peter.jossi@b2bsswissmedien.ch

REDAKTION

Petra Zentner

INSERATE

Justine Gisler
justine.gisler@b2bsswissmedien.ch

Cornelia Köster
cornelia.koester@b2bsswissmedien.ch

ABONNEMENTE

Jahresabonnement Print & Digital
Inland: CHF 168.– (inkl. MwSt.)
6 Doppelnummern jährlich
buchhaltung@b2bsswissmedien.ch

LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT

AVD GOLDACH AG, 9403 Goldach
www.avd.ch

COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

34. JAHRGANG ISSN 1420-5939





Build back better – CAS Rebuild Ukraine

► Mit einem Abschlusskolloquium stellten am 7. Mai die Absolvierenden des bereits dritten CAS-Lehrgangs Rebuild Ukraine ihre praxisorientierten Projekte vor. Unsere CAS-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer arbeiteten hart daran, Projekte zu entwickeln, die Hoffnung greifbar machen – vom nachhaltigen Bauen über die Versorgung mit sauberem Trinkwasser bis zur dezentralen Energieversorgung. Die Aufrechterhaltung und

gleichzeitig zeitgemässe Erneuerung der Infrastruktur bilden wesentliche Elemente für die Versorgung der Bevölkerung und die resiliente Leistungsfähigkeit der ukrainischen Wirtschaft.

Der Fachevent zeigte gleichzeitig das sehr vielfältige Netzwerk an ukrainischem und Schweizer Fach-Know how auf. Viele Schweizer Unternehmen und Partnerinstitutionen wirken mittlerweile im Rahmen des Bildungs-

programms mit. Viele davon engagieren sich zudem auf verschiedene Weise direkt vor Ort in der Ukraine. Diese Kooperation entspricht der Ausrichtung der Schweizer Wiederaufbau-Förderung, wie Jacques Gerber, Delegierter des Bundesrates für die Ukraine, in seinem Gratulationswort betonte.

Der CAS Wiederaufbau Ukraine ist eine praxisnahe Weiterbildung. Er richtet sich an geflüchtete Personen aus der

Ukraine, an Ukrainer*innen, die schon länger in der Schweiz leben und an Mitglieder von Hilfsorganisationen, die sich am Wiederaufbau beteiligen werden. Im Herbst 2025 startet bereits die vierte Durchführung des CAS-Lehrgangs.

Information und Anmeldung



Coop Patenschaft unterstützt so viele Bergbauernfamilien wie noch nie

► An der Generalversammlung der Coop Patenschaft für Berggebiete in Muttenz hat Präsident Joos Sutter über die rekordhohen Vergabungen von CHF 10,3 Millionen berichtet. Neu in den Verwaltungsrat gewählt wurden Rebecca Inglin, Betriebsberaterin des Plantahofs, und Lorenz Wyss, ehemaliger CEO von Bell.

Am Freitag, 23. Mai 2025, fand die Generalversammlung der Coop Patenschaft für Berggebiete statt. Präsident Joos Sutter durfte im Coop Tagungszentrum in Muttenz 500 Mitglieder begrüßen und ihnen die Zahlen eines erfolgreichen Geschäftsjahrs 2024 präsentieren. So konnten im

vergangenen Jahr mit insgesamt 1667 Menschen so viele Bergbauernfamilien wie noch



Familie Bürge aus Mosnang (SG) berichtete über ihr Projekt mit der Coop Patenschaft – im Bild mit Verwaltungsratspräsident Joos Sutter und Geschäftsleiter Bruno Cabernard.

nie auf die Unterstützung der Coop Patenschaft für Berggebiete zählen. Unter den 238

unterstützten Projekten befanden sich beispielsweise die Sanierung der Alpe Predasca im Bleniotal TI, die Hofübernahme und Renovation des Wohnhauses für eine Bergbauernfamilie in Mosnang SG oder die Mitfinanzierung eines dringend notwendigen Transporters eines Bio-Mutterkuh und -Schafbetriebs in Obersaxen GR. Mit A-fondsperdu-Beiträgen von über CHF 9 Millionen und Zusagen für zinslose Darlehen in der Höhe von über CHF 1,2 Millionen lagen die Vergabungen im vergangenen Jahr bei total CHF 10,3 Millionen – und damit CHF 1,6 Millionen über dem Rekordjahr 2023.



Dr. René Eisenring, Leiter Lebensmittel und Verpackung SQS.

Lebensmitteltag 2025

► Der Lebensmitteltag ist die führende Schweizer Fachtagung der Lebensmittelbranche. Der LMT im April 2025 fand erneut im Hotel Schweizerhof Luzern mit ausgebuchten Plätzen und spannenden Referaten statt. Die Teilnehmenden erhielten einen Überblick zu ak-

tuellen lebensmittelrechtlichen Entwicklungen in der Schweiz und darüber hinaus. Verschiedene Fachreferate gaben zudem wie jedes Jahr wertvolle Praxisinputs zur Entwicklung der Zertifizierungs- und QM-Systeme – und eine kritische Einordnung dazu.

Lebensmittelrecht-Tagung

► Die 19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung fand am 16. Mai 2025 zum Thema «Zulassungen: Produkte, Anforderungen, internationale Aspekte» statt. Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse!

Die Tagung greift jährlich ein aktuelles lebensmittelrechtliches Thema auf, das von kompetenten Referentinnen und Referenten aus verschiedenen Bereichen beleuchtet wird. Auch mögliche zukünftige Entwicklungen im Lebens-

mittelrecht werden aufgezeigt und diskutiert. Teilnehmende nutzen die Möglichkeit, sich mit Spezialistinnen und Spezialisten aus der Lebensmittelbranche sowie Behörden und Verbänden auszutauschen und zu vernetzen.

SAVE THE DATE: Die nächste Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung ist auf den Freitag, 8. Mai 2026, geplant. Das Thema, das wie immer aktuelle lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Entwick-

lungen beleuchtet, wird später bekanntgegeben. Ein ausführlicher Bericht zu ausgewählten Themen der Tagung erscheint in der Augustausgabe.

Ein ausführlicher Artikel zu ausgewählten Fachthemen aus dem Lebensmitteltag erscheint in der Augustausgabe.



Olivenöle mit Charakter – die Gewinner des «Olive Oil Award Zurich» 2025



Beim 23. Olive Oil Award Zurich wurden über 112 Olivenöle der Güteklasse «extra nativ» aus zehn verschiedenen Ländern bewertet.

► Die 23. Ausgabe des Olive Oil Award Zurich, organisiert von der ZHAW, prämierte die besten «extra nativen» Olivenöle des Jahres. 112 hochklassi-

ge Olivenöle aus 10 Ländern wurden durch das akkreditierte Schweizer Olivenöl Panel (SOP) unter strengen Kriterien objektiv-sensorisch bewer-

tet. Dabei standen Geschmack, Qualität und Vielfalt im Mittelpunkt. Sechs Öle erhielten die Auszeichnung in Gold.

Wie erwartet dominierten die «Big Four» – Spanien, Italien, Portugal und Griechenland – erneut die Länderpreise (Best of «Country»). Erfreulich waren jedoch auch die starke Präsenz und die Qualität von Ölen aus weniger bekannten Anbaugebieten wie Kroatien, Slowenien und den USA. Die besten Öle wurden mit insgesamt sechs Gold-, 20 Silber- und 23 Bronze-Awards prämiert.

PERSONALIEN



Endress+Hauser (Schweiz) AG freut sich, die Ernennung von **Reto Schäublin** als neuem

Verkaufsleiter bekannt zu geben. Der 58-jährige Familienvater bringt eine beeindruckende Erfahrung von 17 Jahren bei Endress+Hauser mit. In dieser Zeit hat er verschiedene internationale Märkte betreut und hat zur globalen Expansion des Unternehmens beigetragen.

In seiner neuen Rolle als Verkaufsleiter für die Schweiz wird Herr Schäublin die Position des Unternehmens im Schweizer Markt stärken. Mit seiner umfassenden Expertise und seinem tiefen Verständnis für die Bedürfnisse der Kunden wird er eine Schlüsselrolle bei der Weiterentwicklung und dem Wachstum des Unternehmens spielen.



Michael Grünenfelder, Dr. oec. HSG, ist neuer Leiter Certifications im Swiss Safety Center.

Als erfahrene Führungspersönlichkeit in der Professional-Services-Branche leitete Michael Grünenfelder nationale und internationale Abteilungen als Linienmanager. Ausserdem verfügt er über umfangreiche Erfahrung in der Leitung grosser Projekte und Projektteams für Infrastrukturprojekte (thermische Kraftwerke und erneuerbare Energien). Seine praktische Erfahrung im Bereich der Zertifizierung umfasst zahlreiche Anwendungsfälle zur Prozessoptimierung und zum Aufbau von Managementsystemen nach verschiedenen Standards.



Mission: Ciderland Schweiz

Paolo Spagnolo vom **Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum der Möhl AG** gibt Auskunft zu seiner Tätigkeit und den aktuellen Branchenherausforderungen.

► PETER JOSSI

Lebensmittel-Industrie: Einige Worte zu Ihrer Person, beruflichen Herkunft und Ihrer heutigen Funktion bei Möhl ...

Paolo Spagnolo – Mein Name ist Paolo Spagnolo, seit 2018 nehme ich die Rolle als Geschäftsführer sowie Kurator des Schweizer Mosterei- und Brennereimuseums in Arbon am Bodensee ein. Seit nun knapp 20 Jahren bewege ich mich in der Getränkebranche, anfänglich im Softdrink-Sektor, später durfte ich dann für einen weltweit tätigen Spirituosenkonzern in verschiedenen leitenden Funktionen tätig sein. Heute beinhaltet meine Arbeit im Kern das Etablieren der Cider-Kategorie in der Schweiz. Dazu agiere ich mit meinem Team aus dem MoMö Museum heraus und versuche, durch Führungen, Verkostungen und Präsentationen so viele Leute wie möglich von den Vorzügen des fermentierten Safts, welcher in verschiedensten Formen auftritt, zu begeistern.

Wir führen das Interview im hauseigenen MoMö Museum – wie ist dieses entstanden?

Es galt nach der Jahrtausendwende zwei Themen anzugehen. Für den Neubau wurde als Gebäudehülle eine «Industrie-Schüür» konzipiert,

welche sich perfekt in die Landschaft integriert. Der Neu- und Ausbau hatte einerseits das Ziel, die Lagerkapazitäten an unseren aktuellen Bedarf anzupassen. Gleichzeitig konnten wir das heutige Museum integrieren. Teile der Exponate stammen aus einem Leihvertrag mit der ZHAW in Wädenswil, der Ausbildungsstätte unserer Getränketechnologen. Die Exponate können so einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden.

Bei Möhl hatten wir damals kein Know-how im Ausstellungsbereich und mussten entsprechend vieles lernen. Zusammen mit Christoph Möhl und Cara Meier, welche ihre Abschlussarbeit im Tourismusstudium dem MoMö Museum widmete, konnte ich das Konzept für das Museum mitentwickeln. Daraus entstand der Auftrag an mich, ein Team zu bilden, welches den Betrieb auf entsprechend hohem Niveau betreiben konnte. Ich konnte dabei meine Berufserfahrungen aus der Getränke- und Gastronomiebranche voll einbringen.

Das MoMö Museum soll mehr als ein «Shorley-Land» sein ...

Von Anfang an drehte sich alles darum, die Vermittlung von Wissen auf unterhaltsame Weise mit Genussmomenten zu verbinden. Das war der

Ausgangspunkt für den Bau eines zeitgemässen Museumsgebäudes, das sich für Schulungen und Führungen für ein vielfältiges Publikum eignet.

Das Ziel war es, mehr als eine automatisierte «Drehkreuz»-Ausstellung aufzubauen. Denn ein paar alte Maschinen anzuschauen, deckt die Bedürfnisse nicht mehr. Wir wollen Gastgeber sein, ausgehend von der Tradition – denn das Unternehmen Möhl ging ja ursprünglich aus dem Gasthof Rössli hervor, der noch heute als Wohnhaus der Familie auf dem Firmengelände genutzt wird.

Sie betonen die Bedeutung der Wissensvermittlung – was verstehen Sie darunter?

Der Faktor Wissensvermittlung nimmt eine grosse Bedeutung ein. Das Vorwissen ist im Vergleich zu anderen Produkten wie Wein, Bier oder auch Schokolade sehr klein. Oft müssen wir damit beginnen, klarzustellen: Nein, Cider wird nicht gebraut – das ist nicht «Öpfelbier».

Wir verbinden die Wissensvermittlung bewusst mit Unterhaltung und Genuss! Das Programm mit Hauptsaison von August bis November reicht mittlerweile vom Bienenhaus-Event im Frühling über das selber Mosten für Kinder im Herbst bis zum Schnaps- und Cider-Tasting für Erwachsene. Jeweils angepasst an die Zielgruppe: vom Kleinkind über Schulklassen, interessierte Vereine bis zu Fachleuten aus der Getränkebranche und «gwundrigen» Geniessern.

Sie wollen die Wahrnehmung für die ganze Branche schärfen – wie genau?

Wir investieren viel in diese Arbeit – rund 15 Mitarbeitende sind im Museum beschäftigt, bei rund 90 im Gesamtbetrieb. Wir haben realisiert, dass wir mehr bieten wollen als eine «Marken-Ausstellung» für die eigene Unternehmung. Wir sehen uns als Botschafter für die ganze Branche. Daher «missionieren» wir nicht nur im eigenen Haus, sondern zeigen beispielsweise auch an Fachevents wie «Food Zürich» Präsenz.

Wir wollen die ganze Produktkategorie weiterentwickeln und mehr bieten als ein Möhl-Familienmuseum. Daher finden in unserem Verkaufs- und Gastronomie-Sortiment selbstverständlich Möhl-Produkte, aber auch Spezialitäten kleinerer befreundeter Anbieter Platz.

Unsere offene Haltung zeigt Wirkung: Einige Cider-Hersteller kommen uns regelmässig besuchen, schätzen den Austausch und feiern bei uns sogar ihre Betriebsfeiern.

Wie integrieren Sie Ihre Innovations-Ideen in die konkrete Entwicklung und Produktion?

Einer der Beweggründe für meinen Einstieg bei Möhl: Wir haben vor Ort eine kleine Micro-Anlage zur Entwicklung von Cider-Innovationen sowie eine kleine Destillieranlage für sortenreine Spirituosen. Wir können auf dieser Pilotanlage in Ruhe Neuheiten austüfteln, ohne die eigentlichen Produktionslinien in Anspruch zu nehmen.

Ein grosses Potenzial besteht beispielsweise bei der sortenreinen Verarbeitung nahezu vergessener Apfel- und Birnensorten, um besondere Geschmackserlebnisse aus der Region wiederzubeleben.

Diese Anlagen stehen für eine hohe Experimentierfreudigkeit sowie eine dynamische Arbeit am Markt. Innovation sehe ich aktuell vor allem in der Verbindung der aktiven Menschen der Fachgemeinde und der Bündelung von Ressourcen, welche mich beschäftigt.

Technologisch steht bei Möhl in naher Zukunft der Bau einer neuen Abfüllanlage und der Ausbau von Lagerkapazitäten im Vordergrund.

Welche Bedeutung haben für Möhl die Zielsetzungen Regionalität und Bioqualität und Nachhaltigkeitszielsetzungen allgemein?

Das Obst und die Früchte, die wir verarbeiten, kommen alle aus der Schweiz, meistens aus einem Umkreis von 40km, hauptsächlich aus dem Thurgau, dem Kanton St. Gallen sowie dem Appenzellerland. Das hat Tradition: Drei von vier Mostäpfeln in der Schweiz kommen aus dieser Herkunft.

800 Bauernbetriebe liefern bei uns direkt an oder indirekt via lokale Sammelstellen. Die Bioannahme und Verarbeitung erfolgt jeweils an spezifischen Tagen, um die geforderte separierte Verarbeitung sicherzustellen. Speziell an der Bioverarbeitung ist, dass aufgrund der Anforderungen Bio Suisse/Knospe mit Direktsaft gearbeitet wird, also nicht via die Herstellung von Konzentraten und Rückverdünnung vor der Abfüllung. ▶▶

« Es geht darum, die Wissensvermittlung auf unterhaltsame Weise mit Genussmomenten zu verbinden.





Obstannahmestelle



« Heute beinhaltet meine Arbeit im Kern das Etablieren der Cider-Kategorie in der Schweiz.

Zur Branchenentwicklung: Gibt es Parallelen zur Entwicklung der Kleinbrauereien?

Tatsächlich gibt es hier Parallelen in der Ausrichtung auf mehr Vielfalt und Offenheit für neue Vermarktungswege. Wir stehen aber noch ganz am Anfang. In der Schweiz gab es Stand 2021 über 1200 überwiegend kleine Brauereien. Denen stehen etwas mehr als ein Dutzend hochmotivierter Cider-Hersteller unterschiedlicher Grösse gegenüber.

Wir wollen die grosse Vielfalt des Cider-Universums aufzeigen, die vielen gar nicht bewusst ist. Eine Option liegt beispielsweise in der vermehrten Entwicklung sortenreiner Nischenprodukte. Die Technologie und Prozesssteuerung und das Know-how bei der anspruchsvollen Planung sowie eine hochmotivierte Gruppe von Cider Makers ermöglicht uns, dieser Nachfrage nach Vielfalt Hand zu bieten.

Mit dieser Breite können wir auch die Vielfalt der Produktionsmöglichkeiten aufzeigen, gerade auch für Besuchende, die oft nicht viel davon wissen. Wir wollen eine hohe Diversität, etwa um die Geschmackswelt von süss, sauer, bitter abzubilden. Daraus ergibt sich eine Geschmack- und Genussskultur, die auch auf Vorlieben je nach Alter und Konsumationszeit eingehen kann.

Sie wollen eine Kultur vergleichbar zu Wein und Bier aufbauen - wie?

Die Schweiz ist ja seit jeher eine Öpfel-Nation. Wir fangen nicht bei Null an. Unsere Hoffnung und unser Ziel ist es, die aktuell wachsende Community ins Boot zu holen und stetig weiterzuentwickeln.

Wir wollen mehr natürliche Vielfalt aus der Region auf die Getränkekarte und in die Verkaufsregale bringen - und damit den Markt attraktiver machen. In der Welt des Unvergorenen, also Apfelsaft und Schorle, bildet derzeit die Reduktion des natürlichen Zuckergehalts eine aktuelle Herausforderung.

Im vergorenen Sortiment hat sich das Angebot vom traditionellen «Saft vom Fass» weiter zur internationalen Cider-Varietät ausgebaut, nicht zuletzt auch mit niedrigen Alkoholgehalten bis hin zu entalkoholisierten Durstlöschern.

Wo liegen die Unterschiede zwischen Gastronomie und Detailhandel?

Die Gastronomie durchlebt derzeit einen radikalen Entschlackungs- sowie Veränderungsprozess. Neue Bedürfnisse müssen auf neue Angebote treffen. Jedoch unter Berücksichtigung bewährter bodenständiger Werte. Gäste fordern vermehrt Qualität und Regionalität auf der Karte. Betriebe, die darauf eingehen und mit spannenden Cider-Variationen für Vielfalt neben Bier und Wein sorgen, können sich abheben.

Im Detailhandel findet meist ein harter Kampf um den Regalplatz mit anderen Getränkekategorien statt. Eine Sortimentsvielfalt zu etablieren, bedarf viel Engagement und Erklärungsarbeit. Zudem kommt der Wahl der Verpackung eine grössere Bedeutung zu. Einweg, Mehrweg, Alu-Dosen, vieles ist gegeneinander abzuwägen - je nach Kanal. Bei einer jüngeren Take-away-orientierten Kundschaft hält der Siegeszug der Dose vergleichbar zum Bier an. Dank der hohen Recycling-Quoten sind diese Varianten heute auch ökologisch eine sinnvolle Wahl. Glas-Mehrwegverpackung ist heute auf dem Rückzug, ist aber vor allem im regionalen Kreislauf nach wie vor sinnvoll und beliebt.

Abschliessend - was ist der grosse Vorteil des Cider-Universums im Vergleich zu anderen Angeboten?

Cider ist das Chamäleon der Getränkebranche. Es kann praktisch in alle Konsummomente Einzug halten. Stellen Sie sich vor, jemand packt im vollen Zug die Rotwein-Flasche aus. Eine Dose alkoholfreien Cider? Klar! Cider passt aufgrund der Gebinde- und Geschmacksvielfalt während Brunch, Familienevent, der Tageswanderung, im Bergrestaurant bis zum Apéro und Diner im gehobenen Restaurant überall hinein.

Vielen Dank für den Austausch!



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

CARTE BLANCHE

**PETER KÜCHLER**

Präsident von Alpinavera

Wettbewerbsfaktor Regionalität

► Regionalität liegt im Trend. Jeder Grossverteiler hat bereits regionale Produkte oder bemüht sich, diese anzubieten. So stellt sich die Frage: «Was ist eigentlich regional?» Die Antwort auf die Frage, wie regional definiert wird, ist rechtlich klar. Regionalprodukte sind Güter, die nach den strengen Richtlinien des Gütesiegels «regio.garantie» kontrolliert und zertifiziert sind.

Alpinavera setzt sich seit 2006 für zertifizierte Spezialitäten aus Graubünden, Uri, Glarus und seit 2017 aus dem Tessin ein. Von Beginn an wendet Alpinavera die nationalen Richtlinien für Regionalprodukte an und lässt diese durch q.inspecta/bio.inspecta kontrollieren und zertifizieren. Die Zertifizierung ist Grundlage für Produzenten, um sich von «Localwashing»-Trittbrettfahren abzugrenzen. 559 Alpinavera-Betriebe setzen auf zertifizierte Regionalität und nehmen damit die Hürde der nationalen Richtlinie mit Bravour. Alpinavera vergibt an 3420 Produkte die Marke «regio.garantie», dies im Co-Branding mit der Regionalmarke der beteiligten Kantone und der Alpinavera-Region, deren Abgrenzung der Alpenkonvention entspricht. Die Kunst des KäSENS, des Backens von duftendem Brot und süssem Gebäck sowie Fleischspezialitäten gibt es in dieser Dichte und Meisterlichkeit wie in Graubünden, Uri, Glarus, Tessin und der gesamten Alpenregion selten. Als Zusatzleistung für die ökologische Nachhaltigkeit werden bei Alpinavera die Regionalprodukte mit dem Eco-Score von beelong bewertet.

«Spezialitätenmacher» der zertifizierten Regionalprodukte kann Alpinavera mit gemeinsamen Massnahmen am Verkaufspunkt wie Degustationen sowie mit gemeinsamen Werbekampagnen unterstützen.

Konsumenten verbinden faire Preise, Tierwohl, kurze Transportwege und den Erhalt des «kulinarischen Erbes der Schweiz» mit den Regionalprodukten. Dies nicht zuletzt, weil die Bauernfamilien das Gesicht der Schweiz, insbesondere der Berg- und Alpengebiete, pflegen. Aus den landwirtschaftlichen

Zutaten erschaffen die «Spezialitätenmacher» regional zertifizierte Bündner, Urner, Glarner, Tessiner und Alpinavera-Spezialitäten zum täglich Geniessen und prägen somit zusammen den Geschmack der Kantone und der alpinen Schweiz.

Der Handel kann sich aus der grossen Vielfalt der regional zertifizierten Spezialitäten sein eigenes Sortiment aufbauen. So ist es möglich, dass er sich von Mitbewerbern abhebt.

Beispielsweise kann sich eine regionale Käserei durch ein breites Sortiment von Eigenprodukten als zuverlässiger Partner für den Handel entpuppen. Der Handel hat die Möglichkeit, langfristige Beziehungen aufzubauen und von der agilen Innovationskraft der «Spezialitätenmacher» zu profitieren. Mittelständische Käsereien und Molkereien stellen regionale Spezialitäten für überregionale oder nationale Sortimente her, da sie bei diesen Volumen weiterhin Lieferfähigkeit bei gleichbleibender Qualität anbieten können. Auf dieser Stufe ist oft eine Kooperation im Sinne der vertikalen Kooperation nicht Integration sinnvoll. Beispielsweise die Herstellung von zertifizierten Halbfabrikaten aus regionalen Zutaten, die zur Zertifizierung des fertigen Regionalprodukts notwendig sind. Regionale Wertschöpfungsketten werden erschaffen und gestärkt. Diese Art Wertschöpfungsketten können auch für neue Eiweissprodukte aufgebaut werden. Die Konsumenten können in ihrer Region und national die von ihnen gesuchten Regionalprodukte kaufen, die sie mit ihren Wurzeln verbinden. Die Partner von Alpinavera sind Botschafter für den wahrhaft echten Geschmack der Alpinavera-Regionen. So wird es den Konsumenten leicht gemacht, dass regional zur ersten Wahl wird.

Zum Schluss eine nicht so futuristische Frage. Ist eine Schokolade oder Avocadomus aus einem Bioreaktor vor Ort ein Regionalprodukt? Hierzu gehen die Meinungen sowohl bei Fachleuten als auch Konsumenten auseinander, auf die kommenden Gespräche kann man gespannt sein – das Ergebnis ist auf jeden Fall offen.

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

Zukunft der Getränke: Nachhaltig, persönlich, innovativ

Swiss Food Research organisierte an der Glug25 zum dritten Mal das **Innovations-Forum** und stellte Innovationen rund um die **Getränkherstellung** vor.

► PETER JOSSI, JAN BIEHL

Swiss Food Research unterstützt zahlreiche Unternehmen in der Schweiz und Europa im Bereich nachhaltige und gesunde Innovation in allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft und ihrer Wertschöpfungskette.

RTD-Produkte, sprich konsumfertige Getränke, sind besonders stark innovationsgetrieben. Swiss Food Research organisierte im Januar 2025 zum dritten Mal das Innovations-Forum. Der Fachevent fand statt im Rahmen der Glug25, des Treffpunkts für Brauer und Getränkeproduzenten.

Die Unternehmen «No normal coffee» mit ihren Kaffees aus der Tube und «YamaSake», die erste Sakebrauerei in der Schweiz, stellten ihre Neuentwicklungen vor. Die Fachleute der Fachhochschule Changins präsentierten ihre Forschungsergebnisse bei der Entwicklung von Technologien, die innovative «No-Alcohol»- bzw. «Low-Alcohol»-Produkte ermöglichen.

Schonend und naturbelassen dank Innovation

Ein aktueller Trend, wenn es um industriell hergestellte Getränke geht, ist der des Low Processing als Folge der kritischen Betrachtung von ultra-processed Food und aus Gründen der Nachhaltigkeit. Hier kommen unter anderem neue Technologien zum Einsatz, deren Energie- und Wasserverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Produktionsverfahren deutlich niedriger sein kann. Verfahren wie Pulsed Electric Field (PEF), High Pressure Pasteurization (HPP) oder Ohmsche Erhitzung erreichen bei tiefen Prozesstemperaturen verlässliche Haltbarmachungsqualitäten. Damit stehen heute Alternativen

oder Ergänzungen zur traditionellen UHT-Behandlung zur Verfügung.

Der Wunsch nach «Minimal Processing»-Lebensmitteln ist die logische Fortsetzung der Transparenz, die der Konsument bereits seit längerem im Bereich der Zutatenliste und Labelings einfordert. Neue Technologiealternativen zu traditionellen Verfahren eröffnen sich damit auch für Bioprodukte, bei denen schon immer eine möglichst natürliche und ressourcenschonende Verarbeitung gefordert war.

Für pflanzenbasierte Alternativprodukte wird in den nächsten Jahren nach einem abflachenden Hype wieder ein solides Nachfrage-Wachstum erwartet. Getränke auf der Basis von Hafer, Soja, Erbse sowie Lupinen und Ackerbohne sind bereits verbreitet. Künftig sind Getränke aus Mikroalgen zu erwarten. Die ernährungsphysiologische Bedeutung reicht durch den hohen Mineralstoffgehalt über diejenige von Proteinen hinaus. Die Proteinqualität, Stichwort Kombination von Leguminosen und Cerealien, wird eine ebenso wichtige Rolle spielen wie die schon länger im Fokus stehende Proteinquantität, also Produkte, die reich an Eiweissen sind.

Gesünder und persönlicher

Der Trend zu gesünderen Produkten hält weiterhin an und wird in den kommenden Jahren auch im Regal immer mehr an Bedeutung erlangen. Die aufstrebende Kategorie des Smart Food bedient hierbei sowohl den Gesundheitsaspekt wie auch die Suche nach einem einfachen Weg, sich gesünder zu ernähren. Es wurde bereits eine Vielzahl an milch- oder pflanzenbasierten, mit Nährstoffen angereicherten Produkten lanciert, welche es erlauben, ungesünderes Fast Food zu ersetzen.

Ein nächster Entwicklungsschritt in diesem Segment wird die personalisierte Ernährung sein, bei der die Zusammensetzung der Produkte variiert je nach Zielgruppe und Kriterien wie Alter und Geschlecht. Functional Food und Health Benefits beeinflussen weiterhin stark den innovativen Charakter von RTD-Produkten. Healthy Ageing und spezifische Health Benefits wie Stressmanagement oder auch die Ermöglichung eines erholsamen Schlafes stehen hier heraus. Hierbei muss es nicht zwingend um Claims gehen, die klinisch überprüft sind, sondern um Zutaten, die dem Konsumenten in diesem Zusammenhang bereits geläufig sind und deren Wirkung bekannt ist (Antioxidantien, Proteine, Mineralien, Vitamine, Polyphenole etc.).





Ein Charge frischer Orangensaft bereit für die HPP-Verarbeitung.

Besser und nachhaltiger durch Protein-Diversifizierung

Die Herausforderungen für Alternativen liegen in der Kombination exzellenter sensorischer Eigenschaften und einem für eine breite Konsumentenbasis erschwinglichen Produkt. Neben komplett pflanzlichen Alternativen können sogenannte Hybridprodukte eine geeignete Brücke darstellen, um traditionsbewusste Konsumenten an Alternativprodukte heranzuführen. Durch die Kombination von Milch mit pflanzlichen Milchalternativen und clevere Produktentwicklung entstehen Produkte, die sowohl sensorisch als auch nutritional nahe am «Original» sind, jedoch einen tieferen CO₂-Footprint abbilden. Als weitere Proteinquelle können langfristig Proteine aus «Precision Fermentation» eine starke Rolle einnehmen. Hierbei werden Mikroorganismen dahingehend verändert, dass sie spezifische Proteine wie z.B. Milchproteine produzieren, die dann in Lebensmitteln eingesetzt werden können.

EIT Food Solutions Programm 2025

Die Challenges von EIT Food Solutions bieten den Rahmen für die Entwicklung von Lebensmittelinnovationen für die nächsten Generationen. Innerhalb des «Sip by sip»-Wettbewerbs erarbeiten Studierende der Universitäten Reading, Aarhus und Campden BRI Konzepte, Businesspläne und Prototypen für minimal-prozessierte Ready-to-drink-Produkte und gestalten so die Zukunft der funktionalen und nachhaltigen Getränke. Begleitet von Swiss Food Research und europäischen Industriepartnern entstehen kreative Lösungen für die Zukunft der Ernährung.



« Die Entwicklung geht Richtung personalisierte Ernährung.



Jan Biehl
Strategic Innovation & Scaling Swiss Food Research



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

GRANOSA TRAWOSA

IHRE PARTNER FÜR BIOLOGISCHE UND KONVENTIONELLE ROHSTOFFE



Brotgetreide, Futtergetreide, Ölsaaten
Senf Saat, Hülsenfrüchte



Keimseen, Pürees und Säfte, TK-Früchte
Nüsse und Kerne, Kräuter und Gewürze

GRANOSA AG
Poststrasse 15, CH-9000 St.Gallen
+41 71 844 98 20, www.granosa.ch



TRAWOSA AG
Poststrasse 15, CH-9000 St.Gallen
+41 71 844 98 40, www.trawosa.ch



Vielfältiges Netzwerk stärken

Am Freitag, 9. Mai 2025, wurde die SGLWT-Gemeinschaft mit rund 80 Teilnehmenden von der **Hug AG** im Luzernischen Malter's empfangen.

► PETER JOSSI

Am Freitag, 9. Mai 2025, wurde die SGLWT-Gemeinschaft mit rund 80 Teilnehmenden von der Hug AG im Luzernischen Malter's empfangen. Marianne Wüthrich Gross, Co-Geschäftsleiterin Operations, gab uns eine kurze Einführung zur Firma Hug. Fabian Hug, Leiter Entwicklung und Qualitätsmanagement, brachte unseren Mitgliedern die Firma, ihre Werte, ihre aktuelle Lage und ihre Zukunft näher.

Beat Bryan und sein Team rundeten den Mitgliederanlass ab. Gruppenweise konnten die Teilnehmenden die Unternehmensräumlichkeiten und eine Auswahl an Produktionslinien besichtigen. Eindrücklich war besonders, einen Einblick in die Kombination aus zeitgemässer Technologie und bewährtem Produktions-Know-how zu erhalten.

Erneuerter Vorstand

Präsident Marc Lutz gab zu Beginn der Versammlung die Ergebnisse der im Vorfeld durchgeführten elektronischen Abstimmung bekannt. Der teilweise erneuerte Vorstand garantiert die noch vielfältigere Gestaltung der Angebote für die Mitglieder. Neben den bewährten Angeboten für langjährige Mitglieder will das Netzwerk in Zukunft noch stärker neue und jüngere Mitglieder ansprechen.

Ein nächstes Highlight erwartet die Mitglieder der SGLWT, wenn am 14. August 2025 Juan-Manuel Benitez-Garcia vom Unternehmen Solar Food Oyi im nächsten Online-TechTalk die innovative Technologie «Proteins out of air by hydrogen fermentation» vorstellen wird.

SGLWT bereit für die Zukunft

Hervé Tayaout Perret gibt als SGLWT-Vizepräsident Einblick in die aktuelle Positionierung und Entwicklungen.



Lebensmittel-Industrie: Verraten Sie uns einige Details zur Ihrer beruflichen Herkunft und aktuellen Tätigkeit.

Hervé Tayaout: Ich habe einen Master in Food Science der ETH und Weiterbildungen (Uni St.Gallen, Insead, IMD) unter anderem in den Bereichen Management, Marketing und Strategieprozesse für die Digitalisierungsentwicklung absolviert.

Ich bekleidete verschiedene Positionen in der Lebensmittel-, Chemie- und Kosmetikindustrie, die letzten 20 Jahre

als CEO und Verwaltungsrat mittlerer und grosser Unternehmungen.

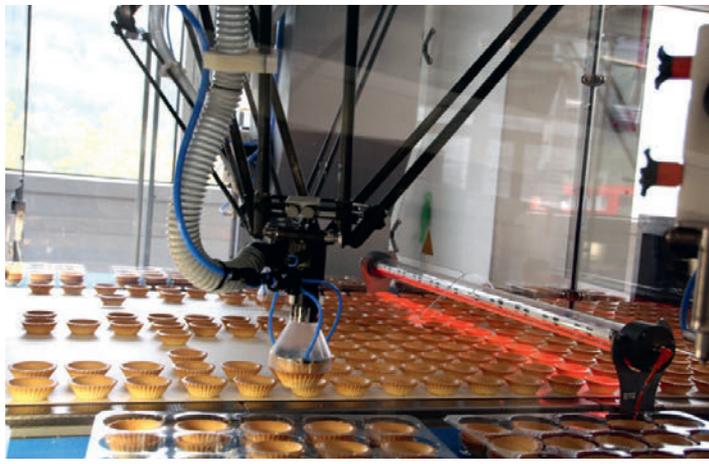
Heute bin ich selbstständiger Unternehmensberater mit den Schwerpunkten Strategie, Organisationsentwicklung und Innovation, ergänzend dazu Interimsmanager.

Was sind Ihre Aufgaben im SGLWT-Vorstand?

Als Vize-Präsident unterstütze ich den Präsidenten und das Vorstands-Team insbesondere in grundlegenden Punkten der SGLWT, so war ich z.B. verantwortlich für den Jahresbericht und habe den Lead der Strategieentwicklung, welche wir in einem coolen Team erarbeiten und bis Ende Jahr fertigstellen werden. Zusätzlich versuche ich generell, wo es meine zeitlichen Ressourcen zulassen, bei diversen Punkten der Gesellschaftsaktivitäten einen Beitrag zu leisten. Die Zusammenarbeit mit diesem Gremium ist menschlich grossartig und fachlich spannend und bereichernd.

Ein paar Gedanken zur Bedeutung des SGLWT-Netzwerks ...

Wir werden nebst den bisherigen Angeboten vermehrt auf zwei Themenbereiche fokussieren: Vernetzung der Mitglieder unserer Branche und Unterstützung bei der Vermittlung von Jobs, insbesondere für jüngere Menschen. Wir werden



hingegen weniger Priorität auf die Vermittlung des aktuellsten Standes der Lebensmittelwissenschaften und -technologien legen.

Zu dieser geschärften Orientierung gehören u. a. Aspekte und Angebote wie:

- › Leidenschaft für Lebensmittel in Events und Fachgruppen erlebbar machen.
- › Auf unsere diversen Zielgruppen (nach Alter, Lebensphase, Geografie etc.) zugeschnittene Anlässe organisieren.
- › Für Junge im Studium oder kurz danach Einblicke in die Praxis ermöglichen.
- › Zusammenarbeit mit Jobportalen, um

unsere Mitglieder bei der Jobsuche zu unterstützen und zugleich unsere Partnerorganisationen in Industrie und Forschung bei der bestmöglichen Besetzung offener Stellen zu unterstützen.

- › Dazu gehörend: Unser erfolgreiches und beliebtes Format der TechTalks durch Jobtalks ergänzen.
- › Zielgruppengerechte Kommunikation unserer Angebote, um die Reichweite der SGLWT zu vergrössern.
- › Verstärkte Präsenz auf Social Media, mit Schwerpunkt LinkedIn.
- › Verstärkte Fokussierung auf jüngere

Mitglieder in Ausbildung und zu Beginn ihrer Karriere unter weiterer aktiver Pflege und Begleitung unserer langjährigen Mitglieder auch nach Ende des Berufslebens.

- › Vermehrte Zusammenarbeit, wo sinnvoll und für unsere Mitglieder nützlich, mit anderen Organisationen aus der Welt der Lebensmittel, im Inland und Ausland.
- › Und, aber das ist zeitlich noch offen: Wie gelingt es uns, vermehrt schweizweit tätig und präsent zu sein (aktuell sind wir eher D-Schweiz-lastig).

HUG AG, MALTES

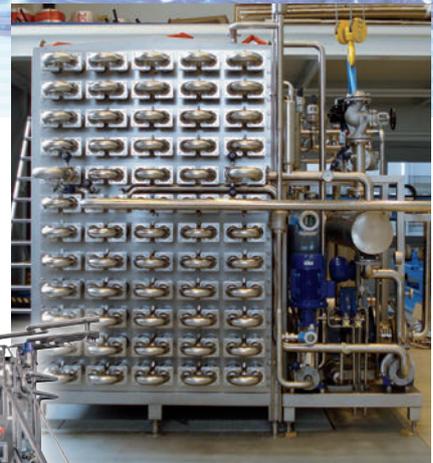
Ihr Partner für Prozesstechnik

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

Oftmals liefern wir diese Anlagen „Turn key“ inkl. Elektrik und Automation 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

www.anlagenbau.ch



Martin Wiederkehr und Jacqueline Achermann erzählten inmitten des Wädenswiler Rebbergs die Geschichte des Urstocks Nr. 58.

Rebstock Nr. 58 als Publikumsmagnet

Zahlreiche Weininteressierte tauchten am 1. Mai ein in die Geschichte der erfolgreichsten **Weisswein-Kreuzung** der Welt.

► In Wädenswil stehen bis heute die «Kinder» des legendären Rebstocks Nr. 58 – des Urstocks der Sorte Riesling-Silvaner – auch bekannt als Müller-Thurgau.

Er sieht aus wie jeder andere. Doch hinter der unscheinbaren Borke verbirgt sich eine spektakuläre Geschichte. Der Rebstock Nr. 58 wurde 1882 von Hermann Müller-Thurgau in Geisenheim (D) gekreuzt und später in Wädenswil vermehrt.

Bewegte Geschichte einer Rebsorte

Die Winzerin Jacqueline Achermann hat im Auftrag des Vereins ErlebnisMüllerThurgau die bewegte Geschichte dieser Rebsorte aufgearbeitet. In ihren Führungen nahm sie das Publikum mit zu den Ursprüngen der weltweit am weitesten verbreiteten Neuzüchtung des 20. Jahrhunderts.

Die direkten Nachkommen des Urstocks Nr. 58 zogen dabei nicht nur passionierte Weinliebhaber und -kennerinnen an, sondern auch Vertreter des Stadtrates von Wädenswil sowie Stadtpräsident und Nationalrat Philipp Kutter, der diesem bedeutenden Stück Innovationsgeschichte seine Aufwartung machte.

Um die Entstehung der Rebsorte ranken sich faszinierende Geschichten, geprägt von wissenschaftlicher Akribie, Irrtum und Entdeckung – denn was als Kreuzung der Sorten Riesling und Silvaner geplant war, entpuppte sich als glückliche Verwechslung: In Genanalysen jüngerer Datums stellte sich heraus, dass die Sorte auf der Kreuzung von Riesling und Madeleine Royal beruht. Über die Ursache dieses Irrtums lässt sich allerdings bis heute nur spekulieren. Fest steht, der Rebstock und seine direkten Nachkommen haben einen besonderen Status als lebendes Kulturerbe in Wädenswil und symbolisieren die Tradition der Rebenzüchtung in der Schweiz und in Deutschland. Keine andere Züchtung erfuhr ein so grosses und noch immer aktuelles Verbreitungsgebiet. Jährlich wird mit der Sorte eine Wertschöpfung von zwei Milliarden Franken erzielt.

Heute weltweit verbreitet

Die Rebsorte ist heute weltweit bekannt und wird vor allem in Europa, aber auch in Japan,



Alternativprogramm für den Nachwuchs: Im Rebhäuschen wurden fantasievolle Weinetiketten gestaltet.



Vor dem Rebhaus in Wädenswil stehen die 12 direkten Nachkommen des «Urstocks».



Der legendäre Stock Nr. 58: Ursprung des Müller-Thurgaus.

den USA und Russland angebaut. Die Bedeutung respektive die Anbaufläche der Rebsorte ist aber gemeinhin rückläufig. Mit der Aufarbeitung der Geschichte verfolgt der Verein ErlebnisMüllerThurgau das Ziel, der Weissweinsorte zu neuem Glanz zu verhelfen. Der Müller-Thurgau hat die besten Voraussetzungen, mit sorgfältiger Erziehung und gezielter Ertragsreduktion, wieder die Beliebtheit zu erlangen, die ihm gebührt. Er entspricht in idealer Weise dem aktuellen Trend zu frischen, fruchtigen und leichten Weissweinen.

Weinbauzentrum Wädenswil

Die Lese der Sorte Müller-Thurgau erfolgt bei schöner Bukettreife und einem Oechslewert von 76 bis 78 Grad. Bei zu hohen Zuckerwerten verliert der Wein sein Muskataroma. Die Trauben werden anschliessend direkt abgebeert und im Stahltank kühl vergoren, was die florale und frisch-fruchtige Primäraromatik verstärkt und die Muskatnuancen optimal zur Geltung bringt. Auf einen biologischen Säureabbau wird in der Regel verzichtet, um die Spritzigkeit des Weines zu erhalten. Nach dem reduktiven Ausbau kommt der Wein in die Flasche und ist oft schon im Frühjahr des Folgejahres genussreif.

Im Rahmen der «Offenen Weinkeller» konnten die Besucherinnen und Besucher im Anschluss an die Führungen beim Weinbauzentrum Wädenswil nebst einem kühlen Glas Müller-Thurgau auch kräftige und komplexe Weine geniessen, die jeden Grillplausch perfekt ergänzen. Was vor über 100 Jahren in Wädenswil begann, ist bis heute Teil einer lebendigen Weinbaukultur.

GEMÜ S40

Das variantenreiche Sitzventil



#LEAP

Einfach, sichtbar, schnell, prozesssicher

- Antriebsauslegung auf Betriebsparameter
- Langlebig, robust und wartungsfreundlich
- Rückwärtskompatibel und leicht zu erweitern
- Condition Monitoring durch integrierte Sensorik

GEMÜ S40 – Präzise Regelung, zuverlässige Performance



GEMÜ

leap.gemu-group.com

Exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr

Effiziente und topmoderne Spülmaschinen sind für einen reibungslosen Ablauf in der Gastronomie unabdingbar. Mit dem Service der Gehrig Group an 365 Tagen im Jahr können Ausfallzeiten Ihrer Geräte auf ein Minimum beschränkt werden.

► Es ist Freitagabend, im Restaurant sind alle Plätze besetzt. Die Küche läuft auf Hochtouren, in der Spülküche stapelt sich das Geschirr. Und genau jetzt passiert es: Die Spülmaschine ist defekt. Geräte streiken bekanntermassen immer dann, wenn man sie am dringendsten braucht. Die Reparatur kann noch ein paar Tage dauern, die Ersatzteile müssen erst noch geliefert werden, und morgen ist das grosse Weihnachtsessen mit 120 Gästen. Wie soll das ohne Spülmaschine funktionieren?

Immer an Ort und Stelle

Mit dem zuverlässigen Service der Gehrig Group sind solche Schreckensszenarien passé. Über 70 Technikerinnen und Techniker garantieren schweizweit schnelle Reaktionszeiten und minimale Ausfallzeiten. Dank des modernen Logistiknetzwerks sind sie immer in Ihrer Nähe und bereit, bei Notfällen an Ort und Stelle zu helfen – und das fast rund um die Uhr. Die sorgfältig durchdachte logistische Planung sorgt dafür, dass Fachkräfte stets in der Nähe sind und passende Ersatzteile zur Verfügung stehen. Um schnellstmögliche Reparaturen zu ge-

◀ Die Marke «Gehrig» ist seit 78 Jahren der Inbegriff für professionellen Service für den Gastro-Bereich. Schweizweit. Ich weiss, dass alle unsere Mitarbeitenden, ob im Büro, im Verkauf oder im Service-Team, mit viel Passion die Anliegen unserer Kundschaft erfüllen. «Gehrig» steht für Zuverlässigkeit und Engagement für die Gastronomen.

Daniel Scheidegger,
CEO Gehrig Group

währleisten, sind die modernen Servicefahrzeuge mit den gängigsten Ersatzteilen ausgestattet. Getreu dem Motto «Von Profis für Profis» werden die Technikerinnen und Techniker kontinuierlich im eigenen Schulungszentrum weitergebildet und durch regelmässige Assessments auf dem neuesten Stand gehalten. Denn für Gehrig stehen maximale Zuverlässigkeit, schnelle Lösungen und ein erstklassiger Service an oberster Stelle. Seit über 78 Jahren schlägt das Herz der Gehrig Group für die professionelle Schweizer Gastronomie und Hotellerie. Und das an 365 Tagen im Jahr.

Zuverlässigkeit und Sicherheit dank carePLUS

Besonders in der Gastronomie und Hotellerie müssen Geräte reibungslos funktionieren, damit das Geschäft rund läuft. Deshalb hat die Gehrig Group Wartungsprogramme entwickelt, die individuelle Anforderungen perfekt erfüllen und dafür sorgen, dass das Risiko eines Defekts erheblich sinkt. Denn das Hauptaugenmerk sollte auf dem liegen, was wirklich zählt: Ausgezeichnete Gastfreundschaft und vollends zufriedene Gäste. Mit carePLUS, der Wartungslösung der Gehrig Group, ist die Betriebssicherheit gewährleistet. Durch regelmässige Wartungen sind böse Überraschungen Geschichte. Bestens geschulte Technikerinnen und Techniker checken sorgfältig die Geräte und tauschen aus, was nötig ist. Mit den verschiedenen Varianten von carePLUS findet jeder seinen idealen Wartungsvertrag und kann von attraktiven Preisnachlässen profitieren. Je länger die Vertragslaufzeit definiert wird, desto höher ist die Rabattstufe. Und wer zusätzlich das cleanPLUS Abo für Reinigungsmittel wählt, erhält 10% Rabatt auf die Wartungsprämie und kann als VIP von Preisvorteilen beim Bezug der Reinigungsmittel und Klarspüler profitieren. Regelmässige Wasserchecks, Messungen und Funktionskontrollen stellen sicher, dass mit maximaler Effizienz gearbeitet werden kann und Ausfälle der Vergangenheit angehören.



Die Techniker der Gehrig Group sind schweizweit an 365 Tagen im Einsatz.

GEHRIG GROUP
Swiss Gastro Service

Gehrig Group AG

Bäulerwisenstrasse 1
8152 Glattbrugg
Tel. +41 43 211 56 56
info@gehriggroup.ch
www.gehriggroup.ch

Älteste Teemanufaktur der Schweiz

Mit der hauseigenen Matcha-Marke «Teishu» bringt London Tea, die älteste Teemanufaktur der Schweiz, hochqualitativen Matcha in die Tassen der Schweizerinnen und Schweizer.

► Der Tee wird direkt aus den Präfekturen Shizuoka und Kagoshima, die als Hochburgen des Grüntees gelten, importiert. Neben den hochwertigen Mischungen können die Kundinnen und Kunden in den Stores in Basel und Zürich auch einen original zubereiteten Matcha-Latte direkt mit in den Zug oder ins Büro nehmen. Täglich werden zudem verschiedene Teesorten im Degustationsauschank präsentiert und die Kundinnen und Kunden zum Probieren eingeladen.

Matcha hat sich vom traditionellen Teegetränk zum globalen Allrounder entwickelt. Das fein vermahlene, grüne Teepulver aus Japan zeichnet sich durch antioxidative Inhaltsstoffe und eine Fülle an Vitaminen und Mineralstoffen aus. Es ist aber

nicht nur gesund, sondern hält auch wach und das länger als Kaffee. Die vielseitige Anwendung von Matcha zeigt sich in den unterschiedlichsten Gebieten von der Verwendung in Getränken bis hin zur Anwendung in kosmetischen Präparaten.

Herkunft und Herstellung: Qualität durch Tradition

Die Qualität des Matchas beginnt beim Anbau. In Japan bieten Regionen wie Kagoshima, Uji, Shizuoka und Nishio dank des idealen Klimas und nährstoffreicher Böden gute Bedingungen für den Anbau von Teepflanzen. Die Ernte erfolgt nach einem sorgfältigen Verfahren. So werden die Pflanzen einige Wochen vor der eigentlichen Pflückung beschattet, um den Chlorophyllgehalt und das Umami-Aroma zu steigern. Nur junge Blätter kommen zur Verwendung. Nach dem Dämpfen und Trocknen werden diese sorgsam zu feinem Pulver vermahlen. Der daraus resultierende Tencha ist die Grundlage für hochwertigen Matcha mit intensivem Geschmack.

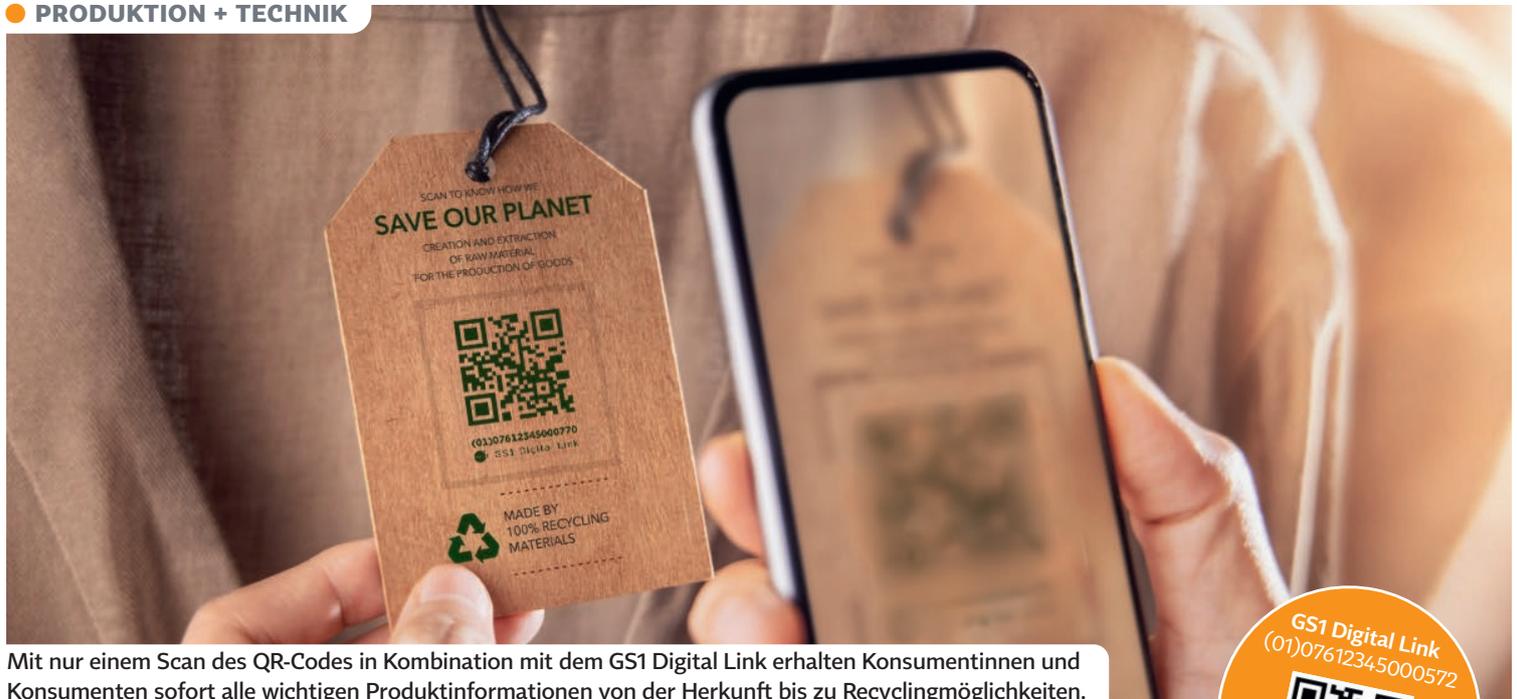


Das Sortiment der hauseigenen Matcha-Marke «Teishu».

sanFRUT

Nüsse | Trockenfrüchte | Lebensmittelrohstoffe

SANFRUT. Und gut ist.



Mit nur einem Scan des QR-Codes in Kombination mit dem GS1 Digital Link erhalten Konsumentinnen und Konsumenten sofort alle wichtigen Produktinformationen von der Herkunft bis zu Recyclingmöglichkeiten.



Der digitale Produktpass: Ein Schlüssel zur Kreislaufwirtschaft

Produkte teilen ihre Informationen meist über Etiketten, Zertifikate oder technische Datenblätter und Stammdatensysteme. In der zunehmend vernetzten und dynamischen Wirtschaft genügt das jedoch nicht mehr.

► JONAS BATT

Unternehmen stehen vor der Herausforderung, detaillierte, vertrauenswürdige und maschinenlesbare Informationen bereitzustellen. Dabei rücken zentrale Fragen in den Fokus: Woher stammen die Materialien? Wie wurde ein Produkt hergestellt? Und wie lässt es sich reparieren, wiederverwenden oder recyceln? Die Antworten auf diese Fragen sollen künftig gebündelt und strukturiert in einem neuen Instrument bereitgestellt werden: dem digitalen Produktpass.

Der digitale Produktpass, kurz DPP, ist ein Schlüsselement der neuen Ökodesign-Verordnung der Europäischen Union. Eingebettet in den European Green Deal, den europäischen Aktionsplan für die Kreislaufwirtschaft, soll er den Weg hin zu einer zirkulären Wirtschaft mit mehr Transparenz, effizienterer Ressourcennutzung und umweltschonenden Geschäftsprozessen ebnen. Ab 2027 soll er in der EU für bestimmte Produktgruppen schrittweise verpflichtend werden. Auch für Schweizer Unternehmen, die ihre Produkte in die EU exportieren, wird der DPP damit relevant.

Zugang zu relevanten Produktinformationen

Im Wesentlichen ist der DPP ein digitaler Datensatz, der je nach betroffener Produktkategorie während des gesamten Lebenszyklus aktualisiert wird. Er kann Informationen von der Herkunft und Herstellung über verwendete Materialien bis hin zu Recyclingmöglichkeiten enthalten. Zugang zu diesen Daten erhält man über einen maschinenlesbaren Code, wie etwa einen

QR-Code, der direkt auf dem Produkt oder der Verpackung angebracht ist. Das eröffnet in der Praxis eine Vielzahl an Möglichkeiten für verschiedene Anspruchsgruppen: Konsumentinnen und Konsumenten können sich über Nachhaltigkeitsaspekte und Inhaltsstoffe informieren, Servicepartner können Wartungsanleitungen abrufen und Behörden erhalten Zugriff auf regulatorisch relevante Daten. Nur so wird Transparenz möglich, denn ohne Transparenz ist eine wirklich nachhaltige Wirtschaft nicht realisierbar.

Für Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet der DPP aber nicht nur Transparenz, sondern auch Empowerment. Sie erhalten die Möglichkeit, ihre Kaufentscheidungen anhand von nachvollziehbaren Kriterien zu treffen. Indem sie zum Beispiel sehen können, woher die Materialien stammen, wie gut ein Produkt recycelbar ist oder unter welchen Bedingungen es hergestellt wurde, können Konsumentinnen und Konsumenten bewusster und umweltfreundlichere Kaufentscheidungen treffen. Dies stärkt das Vertrauen in die Produkte und die Marke und unterstützt gleichzeitig ein nachhaltigeres Konsumverhalten.

Erste Produktkategorien mit einem DPP

Die EU-Kommission arbeitet derzeit intensiv daran, festzulegen, welche Informationen im DPP für welche Produktgruppen verpflichtend werden sollen. Für Batterien wurden die Anforderungen bereits festgelegt. Weitere Produktgruppen mit grossem Potenzial für mehr Nachhaltigkeit sollen schrittweise folgen. Dazu gehören Textilien (ab 2027), Möbel (2028), Reifen (2028),

Matratzen (2029) sowie Baumaterialien wie Eisen und Stahl (beide ab 2026). Ergänzend dazu erhöhen weitere Regulierungen wie die Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR) den Bedarf an detaillierten, strukturierten Produktdaten.

Um die Anforderungen möglichst praxistauglich zu gestalten, findet ein enger Austausch zwischen Politik und Wirtschaft statt. Eine zentrale Rolle spielen dabei auch Standardisierungsorganisationen, die die technischen Grundlagen für eine grenzüberschreitend umsetzbare Lösung zur Verfügung stellen.

Globale Standards als technisches Rückgrat

Ein Beispiel für eine solche Standardisierungsorganisation ist GSI. Die weltweit tätige Not-for-Profit-Organisation entwickelt einheitliche Standards für die Identifikation, Erfassung und den Austausch von Produktdaten entlang der gesamten Lieferkette. Ein Beispiel ist die GTIN, also die weltweit eindeutige Artikelnummer, die hinter fast jedem Barcode steckt und an der Kasse den bekannten «Beep» auslöst. Die GTIN gehört zu den international anerkannten Standards und ist Teil der für den DPP relevanten Norm ISO/IEC 15459-1:2014.

Für den DPP stellt insbesondere der GSI Digital Link zusammen mit dem QR-Code eine zukunftsfähige Lösung dar: Er verknüpft die eindeutige Artikelnummer mit digitalen Informationen im Web, die maschinenlesbar, mehrsprachig und an den jeweiligen Nutzerkontext anpassbar sind.

So liefert ein einziger Code genau die Informationen, die Konsumentinnen und Konsumenten, Händler, Behörden und weitere Akteure jeweils brauchen. In Kombination mit einem QR-Code kann der GSI Digital Link sogar dynamisch aktualisierbare Informationen bereitstellen, ohne dass der Code auf dem Produkt geändert werden muss.

Gemeinsame Datensprache für grenzüberschreitende Nutzung

Die Verknüpfung von Produktinformationen über standardisierte Codes ist jedoch mehr als nur ein technisches Detail. Sie ist eine zentrale Voraussetzung dafür, dass der DPP funktioniert. Nur wenn die Informationen grenzüberschreitend einheitlich lesbar sind, also über Länder, Unternehmen und Systeme hinweg, kann der DPP funktionieren und eingesetzt werden. Denn im Kontext globaler Lieferketten ist eine gemeinsame Datensprache unerlässlich.

Für Unternehmen, die bereits heute auf GSI-Standards setzen, zum Beispiel bei der Produktkennzeichnung oder in der Logistik, ist das ein grosser Vorteil. Sie verfügen bereits über eine stabile Grundlage, auf der sich der DPP mit geringem Aufwand aufbauen lässt.

Rechtzeitige DPP-Umsetzung in der Schweiz lohnt sich

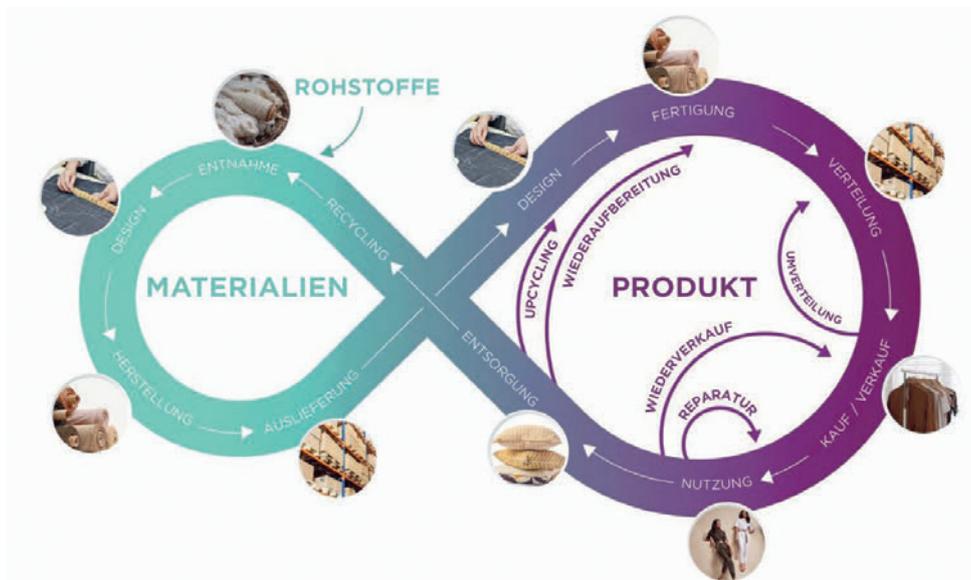
Unternehmen, die den DPP frühzeitig implementieren, sichern sich nicht nur einen Wettbewerbsvorteil auf internationaler Ebene, sondern stellen auch sicher, dass sie den neuen regulatorischen Anforderungen entsprechen. GSI Switzerland begleitet Unternehmen auf diesem Weg. In enger Zusammenarbeit mit Partnern aus Industrie, Handel, Behörden und Technologieentwicklung bringt sich GSI Switzerland aktiv in die Ausgestaltung von Standards und Pilotprojekten ein. Ziel ist es, praktische Lösungen zu schaffen, die wirtschaftlich tragfähig, rechtlich konform und technisch robust sind.



Jonas Batt
Head of Industry Engagement Consumer Goods/Retail, GSI Switzerland

DPP

der digitale Produktpass ist ein Schlüsselement der neuen Ökodesign-Verordnung der Europäischen Union.



Kreisläufe schliessen: Materialien und Rohstoffe werden durch Wiederverwendung und Recycling so lange wie möglich im Kreislauf gehalten, um Ressourcen zu schonen und die Umweltbelastung zu reduzieren.



Logistikanlagen Leergutzentrale.



Anbau mit Rollbehälter Fördertechnik.

Bauen bei laufendem Betrieb in gewachsenen Strukturen

Zunehmende **Kapazitätsengpässe** in der Leergutzentrale (LGZ) der Coop-Verteilzentrale Bern-Brünnen veranlassten das Unternehmen, die **Leergutlogistik** von Grund auf zu erneuern und auszubauen.

► PETER JOSSI

Mit der Planung des komplexen Projekts im dicht bebauten Areal betraute Coop die Industriebau-Spezialisten von IE Food. Für einen Grossverteiler wie Coop bringt Wachstum an der Verkaufsfrent auch logistische Herausforderungen in der Rückwärtslogistik mit sich. Zu diesen zählt die Verarbeitung von Rückläufen wie Leergut, Verpackungen, Abfällen, Ausschuss und weiterem Material. Im Sinne der Nachhaltigkeit und der Schonung von Ressourcen werden diese Rückläufe idealerweise als Wertstoffe recycelt und der Wiederverwertung zugeführt. Der Kreislaufwirtschaft gehört die Zukunft.

In der Coop-Verkaufsregion Bern nahm das Volumen der Wertstoffe in den letzten Jahren massiv zu und brachte die in der Coop-Verteilzentrale Bern-Brünnen angesiedelte Leergutzentrale (LGZ) an ihre Grenzen. Mit der bestehenden Infrastruktur waren die zunehmenden Rücklaufvolumen kaum mehr zu bewältigen. Für die Logistik- und Betriebsverantwortlichen der Coop-Verteilzentrale war klar, dass etwas geschehen musste.

Projektstart mit Vorstudien und Machbarkeitsprüfungen

Grundsätzlich ging es darum, für die Leergutlogistik mehr Raum bzw. Fläche zu schaffen, mit zusätzlichen Rampen die Kapazitäten für die An- und Auslieferung zu erhöhen, das Entladen der LKWs zu

beschleunigen und den Gesamtprozess effizienter und damit wirtschaftlicher zu gestalten. Angesichts der komplexen räumlichen Situation auf dem dicht bebauten Areal bot sich keine einfache Lösung an: Die Leergutzentrale ist in einen eigenen Gebäudekomplex eingebettet und direkt mit dem Hauptgebäude der Verteilzentrale verbunden. Auf dem Areal angesiedelt sind weitere Gebäude, die verschiedenen Zwecken der Verteilzentrale und der Verwaltung der Verkaufsregion Bern dienen.

Um das anspruchsvolle Projekt auf den Weg zu bringen, beauftragte Coop die IE mit der Erarbeitung von Vorstudien, die durch eine nach allen Seiten offene Herangehensweise verschiedene Optionen aufzeigen sollten. Nach eingehender Prüfung mehrerer Planungsvarianten fiel der Entscheidung, den Ansatz «Erweiterung LGZ Richtung Garage» auf dem angestammten Areal weiterzuverfolgen.

Eine Rochade als Schlüssel zur Lösung

In enger Zusammenarbeit mit den Betriebsverantwortlichen von Coop wurde ein Konzept entwickelt, das die Bauherrschaft überzeugte. Die Idee bestand darin, das freistehende alte Garagengebäude an der nördlichen Seite der bestehenden Leergutzentrale zurückzubauen und den Garagenbetrieb in ein nahe stehendes Werkstattgebäude umzusiedeln. Die dadurch frei werdende Fläche würde es ermöglichen, das Gebäude der Leergutzen-

trale mit einem Anbau zu versehen. Der zweite Schwerpunkt des Projekts bestand darin, die bestehende Leergutzentrale von Grund auf zu erneuern, sie von den historisch entstandenen kleinteiligen Strukturen zu befreien und mit dem neuen Anbau zu einer funktionellen Einheit zu verschmelzen. Mit dieser Rochade war das Grobkonzept für die Umsetzung des Projekts festgelegt.

Die Verknüpfung von Alt und Neu war auch eine architektonische Herausforderung. Gefragt war ein Konzept, in dem der Anbau als architektonische Dominante dem neu entstehenden Gebäudeensemble ein eigenständiges Erscheinungsbild verleihen würde.

Durchdachtes Nebeneinander verschiedener Prozesse

Unter besonderer Beachtung der Schnittstelle zwischen dem Bestand und dem Neubau entwickelten die IE-Planer gemeinsam mit den Verantwortlichen für den Betrieb ein optimales Prozesslayout für die Integration und die sinnvolle Auslegung der verschiedenen Materialflüsse. Dabei lag die planerische Herausforderung darin, der unterschiedlichen Beschaffenheit des angelieferten Guts wie Klappboxen, Karton, PET und Folien, Glas, Abfälle, Biomasse und weiteren Wertstoffen Rechnung zu tragen. Nach der Sortierung müssen diese zum Teil bearbeitet und dann getrennt den Zwischenlagerbereichen zugeführt werden.

Erneuerung der Anlagen und Teilautomatisierung

Die Bauherrschaft nahm den Um- und Neubau der Leergutzentrale zum Anlass, die Betriebseinrichtungen zu erneuern und folgte dem Vorschlag, Teilprozesse so weit wie möglich zu automatisieren. Bestehende Anlagen wurden revidiert und teilweise durch Neuanschaffungen ersetzt. Die Ausmusterung und Auffrischung älterer Anlagen sowie die Inbetriebnahme des erneuerten Anlagenparks wurden in zeitlich präzise aufeinander abgestimmten Etappen abgewickelt.

Keine Unterbrüche im laufenden Betrieb

Klare Vorgabe der Bauherrin war, dass der Um- und Neubau der Gebäudeinfrastruktur bei laufendem Betrieb erfolgen musste. Dies auch an den Spitzenzeiten wie Weihnachten, Ostern und Pfingsten, in denen die Materialrückläufe regelmässig in die Höhe schnellen. Dank einer durchdachten Etappierung der ineinandergreifenden Teilprojekte lief die Verarbeitung der Rückläufe während der Bauzeit praktisch störungsfrei weiter. Nachdem der Betrieb in den fertiggestellten Anbau verlagert worden war, konnte die umfassende Sanierung des Bestandsgebäudes vorgenommen werden. Dazu zählte auch die Erneuerung der haustechnischen Anlagen.

Ein Industriegebäude mit Charakter und Ausstrahlung

Im August 2024 wurde die von IE Food als GP begleitete innere und äussere Erneuerung der Leergutzentrale termingerecht abgeschlossen. Die Bauherrschaft ist mit der Projektleitung und dem Resultat rundum zufrieden. Die Mitarbeitenden haben die neuen Prozessabläufe in

kurzer Zeit verinnerlicht und wissen die durch die Teilautomatisierung und die Aufwertung des Arbeitsumfelds bewirkte deutliche Verbesserung der Arbeitsqualität zu schätzen.

Die Architektur des neuen Anbaus zeigt eindrücklich, wie Funktionalität ästhetisch überzeugend und überraschend umgesetzt werden kann. Mit der hellen, durch Licht- und Schatteneffekte belebten Fassade und der optischen Leichtigkeit scheint der vorgelagerte «Rucksack» zu schweben. Mit ihrem charaktervollen Erscheinungsbild widerspiegelt die neu erstandene Leergutzentrale das Image von Coop als zukunftsorientiertem Unternehmen, das einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen hohe Priorität einräumt.

Erneuerung Leergutzentrale Coop-Verteilzentrale Bern

Facts & Figures

Entwicklung Vorstudien: 2019
Start Bau- und Betriebsplanung: 2020
Baubeginn: April 2021
Fertigstellung: August 2024
Geschossflächen Neubau: ~ 5200 m²
Geschossflächen Umbau: ~ 4900 m²

Leistung IE Food

Projektführung als Generalplaner
Vorstudien, Konzeptstudien, Bauprojekt,
Ausschreibungen und Realisation

Kontakt IE Food

Rainer Pirkelmann, Geschäftsführer IE
Food Engineering, Wiesenstrasse 7,
8008 Zürich
www.ie-group.com, zuerich@ie-group.com



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



 **condair**



Kombi-Fördertechnik Obergeschoss.

Invented for better – engineered for the future

Von einer bahnbrechenden Innovation zu einem integrierten Verpackungssystem: **SIG feiert 70. Jahrestag der Bag-in-Box-Erfindung.**

► In diesem Jahr feiert SIG den 70. Jahrestag der Erfindung von Bag-in-Box, einer bahnbrechenden Innovation, die zu einem festen Bestandteil des SIG-Verpackungsportfolios geworden ist. Ursprünglich 1955 vom amerikanischen Chemiker William R. Scholle als sicherere, kostengünstigere und bequemere Lösung für den Transport und die Lagerung von industriellen Flüssigkeiten entwickelt, fand Bag-in-Box schnell Einzug in verschiedenen Branchen, insbesondere in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Nach der Übernahme von Scholle IPN im Jahr 2022 hat sich Bag-in-Box zu einem vollständig integrierten Verpackungssystem im SIG-Portfolio entwickelt.

SIG ist mit Bag-in-Box-Produktionswerken auf fünf Kontinenten weltweit führend in der Herstellung von Bag-in-Box-Verpackungen und liefert weltweit integrierte Systeme. Mit einem einzigartigen Portfolio, das auch aseptische Kartonpackungen, Kartonpackungen für gekühlte Getränke sowie Standbeutel mit Verschlüssen umfasst, hat sich SIG zu einem bedeutenden Akteur im Bereich der globalen Lebensmittel- und Getränkeverpackungen für eine Vielzahl von Produktkategorien, Vertriebskanälen und Anwendungsbereichen entwickelt.

Verpackungsinnovation wird zum Industriestandard

Jahrzehntelange Erfahrung und fundierte Branchenkenntnisse haben die Bag-in-Box-Innovation aus dem Jahr 1955 zu einem integrierten Verpackungssystem für Gastronomie, Einzelhandel und industrielle Anwendungen gemacht. Es umfasst Folien, Verschlüsse und patentiertes Füll-Equipment. Die Systeme wer-

den unter anderem für Produktkategorien wie Wein und Spirituosen, Postmix-Sirup, Saft, Milchprodukte, Speiseöl, Bier, verarbeitete Früchte, Wasser und Foodservice-Anwendungen sowie für Non-Food-Kategorien wie Farben und Lacke, Reinigungsmitteln, Wäschepflege und Agrarchemikalien eingesetzt.

Die Entwicklung von Bag-in-Box im Laufe der Jahre spiegelt die sich verändernden Verbrauchergewohnheiten und Trends sowie die Anforderungen der Industrie wider. Dabei waren die Erfinder von Bag-in-Box bei der Weiterentwicklung des Systems immer einen Schritt voraus. In den 1950er-Jahren war das Unternehmen das erste, das formgepresste Fitments an Beuteln anbrachte, um eine effizientere Befüllung zu ermöglichen. In den 1960er-Jahren wurden automatische Bag-in-Box-Abfüllanlagen sowie Lösungen für Milchprodukte und Wein entwickelt. In den 1970er-Jahren baute das Unternehmen die Reichweite weiter aus, indem es für die Lebensmittelindustrie die ersten aseptischen Beutel und Abfüllanlagen für säurehaltige Produkte und Bag-in-Box-Verpackungen für die Ausgabe von Postmix-Sirupen in der Getränkeindustrie auf den Markt brachte.

In den 1980er- und 1990er-Jahren war das Unternehmen Vorreiter bei der Entwicklung von Beuteln, die für säurearme, aseptische Produkte der Milchindustrie geeignet waren und entwickelte Hochgeschwindigkeits-Füllmaschinen mit Endlosbahnen für Bag-in-Box-Verpackungen. In den 2000er-Jahren wurde mit der Markteinführung spezieller Barrierefolien für Wasser in Bag-in-Box-Verpackungen und Aseptik-geeigneter Füllanlagen für säurearme wie auch säurereiche Produkte ein weiterer Meilenstein gesetzt. Die 2020er-Jahre sind geprägt von der Entwicklung recyclingfähiger Folien für Bag-in-Box-Anwendungen und der Anerkennung durch die APR (Association of Plastic Recyclers) für die Erfüllung der höchsten Kriterien für Recyclingfähigkeit gemäß dem APR Design Guide for Plastics Recyclability für die SIG-Bag-in-Box-Verpackungen für Wasser und Getränke wie Postmix-Sirup. SIG entwickelte ausserdem eine Reihe von Anschlussfitments, mit denen sich Beutel von SIG nahtlos in Lebensmittel- und Getränkespender integrieren lassen und die betriebliche KPIs im Foodservice weltweit deutlich verbessern.

Effizienz und Flexibilität steigern

Die Bag-in-Box-Lösungen von SIG bieten Kunden verschiedenster Branchen eine Vielzahl von Vorteilen. Ob für den Foodservice, den Einzelhandel oder industrielle Anwendungen – die Verpackungssysteme gewährleisten Produktintegrität, eine effiziente Dosierung und operative Flexibilität. Mit eigens entwickelten Barriermaterialien, die die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln bewahren, sorgen die Lösungen von SIG für Produktschutz und Komfort.



In diesem Jahr feiert SIG den 70. Jahrestag der Erfindung von Bag-in-Box, einer bahnbrechenden Innovation, die zu einem festen Bestandteil des SIG-Verpackungsportfolios geworden ist.

Samuel Sigrist, CEO von SIG: «Wir sind sehr stolz darauf, eine so vielfältige und dynamische Lösung in unserem SIG-Portfolio zu haben und Mitarbeitende zu beschäftigen, die sich mit Leidenschaft für unsere Verpackungssysteme einsetzen. Das heutige Unternehmen SIG vereint das Fachwissen so vieler herausragender Menschen, die es uns ermöglichen, zu wachsen und Innovationen zu entwickeln. In diesem Jahr feiern wir nicht nur den 70. Jahrestag der Erfindung von Bag-in-Box, sondern auch die vielen Chancen, die wir für die Zukunft sehen.»

Basierend auf dem Leitsatz «invented for better – engineered for the future» liegt einer der Schwerpunkte von SIG bei Bag-in-Box-Lösungen auf der intelligenten Dosierung (Smart Dispensing) im Foodservice. Mit der «Connector»-Technologie ermöglicht SIG ihren Kunden weltweit die einfache Anbindung ihrer Produkte an führende Dispenser-Technologien für Lebensmittel und Getränke. Die sterilen, geschlossenen Dispenser-Systeme von SIG minimieren das Risiko einer Produktverunreinigung und verlängern die Haltbarkeit der Produkte auch nach dem Öffnen. Darüber hinaus reduzieren die hohen Entleerungsraten des Systems – bis zu 99% – Lebensmittelabfälle und verbessern die Kosteneffizienz.

Commitment zur Nachhaltigkeit

Mit der jüngsten Markteinführung recyclingfähiger Grossgebinde-Beutel für Wasser in Australien leistet SIG in der Branche weiterhin Pionierarbeit für kreislauffähige Verpackungslösungen. Das Bag-in-Box-Verpackungsmaterial SIG Terra RecShield verzichtet vollständig auf Aluminium und ersetzt es durch eine einzigartige Polymerzusammensetzung, wodurch die gesamte Verpackung recyclingfähig ist.

«Innovation macht niemals Halt», sagt Glenn Wiechman, Vice President, Global Business Line – Bag-in-Box bei SIG. «Nach 70 Jahren als Pionier im Bag-in-Box-Sektor stellen wir die Weichen für eine noch nachhaltigere Zukunft, reduzieren den CO₂-Fussabdruck und arbeiten auf ein kreislauffähiges Verpackungssystem hin. Unsere Bag-in-Box-Lösungen werden heute von Millionen von Verbrauchern weltweit als Teil ihres Alltags genutzt. Von der Verpackung von Obst und Gemüse über die hygienische Ausgabe von Speisen in Restaurants, Schulen und Krankenhäusern bis hin zum Genuss eines Glases Wein oder eines leckeren Milchshakes – mit unseren einzigartigen Lösungen sind wir immer mit dabei.»

Anlässlich dieses Jubiläums bleibt SIG dem Engagement für die Weiterentwicklung der Bag-in-Box-Technologie für die nächste Generation treu und sorgt damit weltweit für nachhaltige, effiziente und leistungsstarke Verpackungslösungen. Bereits heute zeichnen sich Bag-in-Box-Verpackungen durch ein hervorragendes Verhältnis von Produkt zu Verpackung aus, was bedeutet, dass mit sehr wenig Material eine grosse Menge an Produkt verpackt werden kann. Das ultimative Ziel ist es, die Umweltvorteile von Bag-in-Box, wie den geringen Materialverbrauch und die geringe CO₂-Bilanz, zu erhalten und gleichzeitig jede Verpackung leicht recycelbar zu machen.



Cleverere Lösungen im Industriebau

Ganzheitliche Lösungen – engineered by IE

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



IN IHRER BRANCHE
ZU HAUSE

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



MITARBEITER
ALS UNTERNEHMER



ALLE EXPERTEN
UNTER EINEM DACH

IE Food Zürich

T +41 44 389 86 00
zuerich@ie-group.com
www.ie-group.com



SICHERHEIT DURCH
GARANTIE

Der Spezialist für Industriebauten.



Gefahrstofflager mit zertifiziertem Brandschutz bei der FFB-Group (Migros Industrie).

Gefahrstofflager-Grossprojekt in der Schweizer Lebensmittelindustrie

► Im Rahmen eines erfolgreich durchgeführten Grossprojektes zur Gefahrstofflagerung bei der Fresh Food & Beverage Group (kurz FFB-Group) in Bischofszell (TG) konnte DENIOS Schweiz zahlreiche Herausforderungen meistern, um eine sichere und effiziente Lösung für das Unternehmen der Migros Industrie und dessen Mitarbeitende zu schaffen.

Dabei waren sowohl einige logistische als auch sicherheitstechnische Anforderungen zu bewältigen, um eine optimale Lagerung unterschiedlicher Flüssigkeiten und Feststoffe zu gewährleisten.

Die vorbildliche Haltung der FFB-Group zur Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften rund um das Thema Gefahrstofflagerung sowie das hohe gemeinsame Bewusstsein für Sicherheitsstandards ermöglichten die präzise Umsetzung in enger Zusammenarbeit.

Die Herausforderungen

Das Projekt setzte auf eine zentrale Lagerung aller Gefahrstoffe im Innenbereich

des Firmengeländes, um dort kurze Produktionswege zu ermöglichen. Dies erhöht sowohl die Effizienz als auch die Sicherheit, da die relevanten Gefahrstoffe nun schnell und ohne lange Transportwege für die Produktion bereitgestellt werden können.

Die Möglichkeit zur gleichzeitigen Lagerung von Stoffen verschiedener Lagerklassen in einem Raum wurde präzise geplant. Die Einhaltung strenger gesetzlicher Vorgaben musste sichergestellt werden. Sicherheitsmassnahmen wie Brandschutz und Explosionsschutz sollten gezielt eingeplant werden, um gefährliche Reaktionen zu verhindern und um die Raumsysteme den Anforderungen der unterschiedlichen Gefahrstoffklassen anzupassen.

Um gleich mehrere Brandschutzcontainer im Innenbereich unterbringen zu können, musste zudem eine Wand entfernt werden, um die Örtlichkeiten für die Raumsysteme zugänglich zu machen. Diese bauliche Massnahme erweitert den Raum, ohne die Gebäudesicherheit zu ge-

fährden, und erleichtert den Lagerprozess erheblich.

Die gesamte Anlage zur Gefahrstofflagerung sollte des Weiteren in die bestehende Brandmeldeanlage integriert werden, um im Falle eines Brandes oder einer Gefahrensituation sofort Alarm auszulösen. Die FFB-Group forderte hierzu gezielte Massnahmen, die eine schnelle Gefahrenabwehr ermöglichen und die Sicherheit von Mitarbeitenden und Umwelt erhöhen.

Der Auftraggeber wünschte ausserdem ein intelligentes Warnmeldesystem, das die Gefahrstofflagerung kontinuierlich überwacht und frühzeitig Leckagen sowie Temperatur- oder Druckveränderungen erkennt. Im Falle eines Problems soll das System sofort einen Alarm auslösen, um eine schnelle Intervention zu ermöglichen und um proaktive Sicherheitsmassnahmen ergreifen zu können.

Die Lösung

Für die sichere Lagerung der Gefahrstoffe kamen insgesamt acht Brandschutzcon-



tainer von DENIOS zum Einsatz, sechs vom Typ RFP 815.30 und zwei vom Typ RFP 315.30. Diese Raumsysteme bieten geprüften und zertifizierten Brandschutz mit entsprechender ETA-Zulassung und erfüllen dadurch höchste Sicherheitsstandards.

Neben der Anbindung an die kundeneigene Brandmeldeanlage wurde DENIOS connect, das digitale Condition Monitoring für Gefahrstofflager, integriert. Vernetzte Sensoren überwachen permanent den Zustand der Lagerräume. Kommt es zu einer Störung, meldet das Monitoring-System ein Gefahrensignal in Echtzeit. Im Falle von Alarm oder Störmeldungen wird somit eine schnelle Reaktion ermöglicht.

Für die Lagerung der entzündlichen Flüssigkeiten wurden die Raumsysteme ausserdem in spezieller EX-Ausführung mit elektrisch-mechanischen Brandschutzklappen installiert, um im Falle eines Brandes eine schnelle Abdichtung zu gewährleisten.

Des Weiteren wurden zur sicheren Lagerung von Peroxiden zusätzliche Druckentlastungsmassnahmen sowie Heiz- und Kühlaggregate (Klimaanlagen) integriert, um die Temperatur stets im sicheren Bereich zu halten. Für die Lagerung von Säuren und Laugen wurde ergänzend eine Einlegewanne aus Kunststoff (PE-Inliner)

installiert, um eine sichere Auffangmöglichkeit im Falle von Leckagen zu bieten.

Alle diese umfassenden Massnahmen gewährleisten eine sichere, effiziente und normgerechte Lagerung der verschiedensten Gefahrstoffe auf dem Firmengelände des Lebensmittelherstellers.

Kundennutzen

Das umgesetzte Projekt bietet dem Betrieb von Migros Industrie zahlreiche Vorteile, welche sowohl die Effizienz als auch die Sicherheit steigern. Durch die kurzen Produktionswege wird der Materialfluss optimiert, was die Arbeitsabläufe deutlich vereinfacht und die Gesamtproduktivität des Nahrungsmittelunternehmens erhöht.

Besonders hervorzuheben ist der zertifizierte Brandschutz von 90 Minuten, der in Kombination mit der Anbindung an die Leitstelle und an das permanente Condition Monitoring von DENIOS eine schnelle und gezielte Reaktion im Notfall ermöglicht, wodurch die Sicherheit von Mitarbeitenden und Betrieb erheblich verbessert wird.

Die Raumsysteme wurden so integriert, dass der verfügbare Platz maximal ausgenutzt wird, wodurch zusätzliche Lagerkapazitäten geschaffen und die Raumausnutzung effizient gestaltet werden

konnte. Das fertige Lagersystem zeichnet sich durch eine einfache Inbetriebnahme aus, sodass die FFB-Group schnell von der neuen Lösung profitieren konnte.

Zudem erfüllt das Projekt alle Anforderungen des Planers und des Auftraggebers, was zu einer hohen Akzeptanz und zu durchweg positiven Rückmeldungen führte. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Raumsysteme problemlos mit dem Stapler bestückt werden können, was den logistischen Aufwand minimiert und den Betrieb weiter vereinfacht.

DENIOS.
UMWELTSCHUTZ & SICHERHEIT

DENIOS AG

Gass 5
5242 Lupfig
Tel. + 41 56 417 60 60
Fax +41 56 417 60 61
info@denios.ch
www.denios.ch



EVENTS

24.-27. JUNI 2025

Wo KI-Robotik den Herzschlag der Industrie bestimmt

► Robotik und Automation zeigen sich vom 24. bis 27. Juni 2025 auf der Automatica in München so verdichtet wie nie. 770 Aussteller aus 40 Ländern präsentieren marktreife Technologien, flankiert von einem Programm, das alle Schlüsseltrends – KI, Industrial Metaverse, Mobile Robotik – praxisnah und interaktiv präsentiert.

360°-Blick auf Automation und Robotik: Ein Netz von Info-Hotspots, Panels und Workshops vermittelt den gesamten Lebenszyklus automatisierter Produktion. Sonder-schauen wie «Connected Machines» (B5) demonstrieren Interoperabilität via OPC UA/umati, «Smart Maintenance+» (B6) zeigt KI-gestützte In-

standhaltung samt virtueller Reise ins SAP-Kraftwerk, und «Photonics meets Robotics» (A3) macht First-Time-Right-Produktion greifbar. Ergänzend führen VDMA-Guided-Tours zu Best-Practices rund um KI.

Mobile Robotik und Serviceroboter: In «Mobile Robots in Production: Mesh-Up» (B4) orchestriert eine VDA-5050-Leitsteuerung zehn AGVs/AMRs verschiedener Hersteller – ein Gamechanger für Bestandsanlagen. Die «Service Robotics Arena» (A4) demonstriert Einsatzfelder von Klinik bis Baustelle, inklusive Humanoid G1 und Roboterhund Go2, und zeigt, wie No-Code-Programmierung Einzug hält.



munich_i Hightech-Summit: Am 24. Juni analysieren Vordenker von Google, Microsoft, Meta, Nvidia u.a. die Zukunft KI-gestützter Robotik. Netzwerkformate wie «Spotlight India» und die «Automatica Innovation Bridge» verknüpfen Start-ups, Industrie und Investoren beim Tech-Breakfast.

Neu: Schwerpunkt Healthtech. Der «Medtec-Live Healthtech Pavilion» (A4) und der zweitägige «Medtec-Summit» (B4) beleuchten Anwendungen von Herz-OP bis Laborautomation, ergänzt durch Guided Tours.

Bewährte Formate wie Machine Vision Pavilion, Start-up Arena mit Odense Investor Summit, AI.Society sowie der

Nachwuchs- und Karrieretag (27. Juni) runden das Angebot ab.

Fazit: Wer den Puls der Automation spüren, Talente treffen und fundierte Produktionsentscheidungen treffen will, findet in München das dichteste Angebot an Robotik- und Automationskompetenz!!!



June 24–27, 2025 | Munich

BTO Solutions Schürch AG

Pflanzschulstrasse 3
8400 Winterthur
Tel. +41 44 350 36 02
www.automatica-munich.com/de



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

Melden Sie sich noch heute für den Newsletter an.



Chemie
Pharma



Food



Healthcare



Kunststoff



MEM



Heime &
Spitäler



Lebensmittel-
Industrie



Verpackungs-
Industrie

B2B Swiss Medien AG - Spielhof 14a - CH-8750 Glarus - Tel. +41 55 645 37 53 - www.b2bswissmedien.ch

SWISS EXCELLENCE FORUM

Verpackungsindustrie – Innovationsstärke und Zukunftskompetenz

► Die Lebensmittelindustrie steht vor enormen Herausforderungen. Strengere Umweltauflagen, sich wandelnde Konsumentenbedürfnisse und technologische Disruption stellen etablierte Geschäftsmodelle auf den Prüfstand. Gleichzeitig verschärft sich der Fachkräftemangel, während die Anforderungen an Qualität, Nachhaltigkeit und Innovationsfähigkeit steigen. Dazu kommen höhere Kosten für Personal, Rohstoffe sowie steigende regulatorische und produktespezifische Anforderungen, die sich auf die Ertragssituation auswirken. Investieren Sie genug in die Innovation und Ihre Zukunftskompetenzen, um langfristig konkurrenzfähig zu bleiben?

In diesem Umfeld entscheidet die Kompetenz Ihrer Führungskräfte über Erfolg oder Misserfolg. Nur wer strategisch plant, effizient führt und die Ressourcen optimal einsetzt, ist langfristig erfolgreich. Sind Ihre Führungskräfte optimal auf diese Herausforderungen vorbereitet?

Das Swiss Excellence Forum begleitet Unternehmen der Lebensmittelindustrie auf ihrem Weg in die Zukunft. Mit unseren Führungsseminaren legen Sie den Grundstein für eine sinn- und wirkungsorientierte Unternehmensführung.

► «Executive Excellence» für das Top-Management, ab 16. Sept. 2025

► «Operational Excellence» für das mittlere Management, ab 21. Okt. 2025

► Zukunftskompetenzen für Verwaltungs- und Stiftungsräte/innen, 6. Nov. 2025

Nutzen Sie unsere Erfahrung, um Ihr Unternehmen auf Erfolgskurs zu bringen. Denn klar ist, der Veränderungsdruck nimmt weiter zu. Wer frühzeitig handelt, verschafft sich einen Wettbewerbsvorteil. Wir unterstützen Sie dabei, Ihre Strategie zu schärfen, die Führungskräfte zu entwickeln und die Effizienz und Qualität der Prozesse zu steigern.

Sind Sie bereit, die Zukunft aktiv zu gestalten? Kontaktieren Sie uns und fordern Sie uns zum Dialog. Wir freuen uns, Sie bei der Erreichung Ihrer unternehmerischen Ziele zu unterstützen.

SWISS EXCELLENCE FORUM
Network to Success

SWISS EXCELLENCE FORUM

Kompetenzzentrum für wirkungs- und zukunftsorientierte Unternehmensführung
Allee 1B 6210 Sursee
swiss@excellence-forum.ch
www.swiss-excellence-forum.ch



PROPAC

Verpackungen für die Landwirtschaft und für Hofläden



Feldstrasse 80
CH-8180 Bülach
Tel. +41 (0)44 851 00 80
info@propac.ch · www.propac.ch



Almatechnik TDF
Offizieller WILDEN Vertriebspartner Schweiz

WILDEN

Saniflo™-Serie
Einfach. Zuverlässig. Effizient.



FDA
EC 1935/2004
USP CLASS VI
CE
3

Unschlagbar in der Getränkeverarbeitung



BFM® Flexible Verbinder
staubdicht
hygienisch



Filterkerzen
zuverlässig
bis 0.2 µm

swissfilter




Kompaktes Nachläufermodell: Mehr Produktivität, weniger Verbrauch

► Mit der Scheuersaugmaschine B 50 W hat Kärcher ein Nachläufermodell im Portfolio, welches trotz kompakter Bauform über einen 50-Liter-Tank verfügt. Das Volumen des Wassertanks und die damit einhergehende Reichweite liegen somit um 25 Prozent höher als bei vergleichbaren Maschinen. Zudem punktet die B 50 W mit einem smarten Bedienkonzept, welches die Anpassung von Einstellungen sowie die Bedienung im Einsatz mit dem Smartphone erlaubt. Zudem verfügt die Maschine über einen langlebigen Lithium-Ionen-Akku sowie innovative Eigenschaften wie die geschwindigkeitsabhängige Dosierung von Wasser und Reinigungsmittel, was bis zu 50 Prozent Ressourcen einspart.

Zahlreiche Innovationen machen die B 50 W zu einer nachhaltigen, für den Anwender in der Handhabung angenehmen Lösung. Über den Pro-

duktlebenszyklus hinweg senkt der langlebige Lithium-Ionen-Akku Ressourcenverbrauch und Betriebskosten. Zudem wird durch den strömungsoptimierten Saugbalken ein verbessertes Trocknungsergebnis erzielt. Hierfür reicht der B 50 W sogar ein schwächerer Saugmotor als der im Vorgängermodell verbaut (250 statt 500 W). Sie erreicht mit weniger Watt ein noch besseres Absaugergebnis. Ebenso nachhaltig sind die geschwindigkeitsabhängige Dosierung von Wasser und das neue DOSE-System, welches Reinigungsmittel exakt dosiert. Die Auto-Rinse-Funktion ermöglicht die kontaktfreie Reinigung des Schmutzwassertanks und das Auto-Fill-System das einfache Befüllen des Frischwassertanks mit Auto-Stopp-Funktion.

Der sehr robust konstruierte Orbitalkopf O51 besteht aus hochwertigem Metall und gewährleistet bei der Unterhalts- und Grundreinigung mit 1600

Orbitalbewegungen pro Minute beste Ergebnisse. Der O51 ist zudem führend in puncto Nachhaltigkeit: Er verbraucht 25 Prozent weniger Wasser im Vergleich zu gängigen Scheibenbürstenköpfen und bietet die Möglichkeit der chemiefreien Reinigung. Geringe Vibrationen sowie eine Hoch-

klappfunktion zum Pad- und Bürstenwechsel sorgen für komfortables Arbeiten.

Kärcher AG

Industriestrasse 16
8108 Dallikon
Tel. +41 44 846 66 09
julian.sigrist@kaercher.com
www.kaercher.ch



B2B search Suchen - Finden - Deal

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

Energiekosten optimieren

► Haben Sie sich schon einmal gefragt, was eine Tonne Dampf wirklich kostet? Die heute dafür nötige Energie schlägt mit 120–130 Franken je Tonne zu Buche; inklusive Kapital- und Betriebskosten sind es über 240 Franken. Jede unbemerkte entwichene Dampf- wolke belastet also direkt Ihr Budget und Ihre CO₂-Bilanz. Wer effizient wirtschaften will, prüft deshalb nicht nur sein Dampfnetz, sondern vor allem die unscheinbaren Kondensatableiter – sie sind die einzige Schnittstelle zwischen Dampf und Kondensat.

Unsere Serviceerfahrung zeigt, dass rund 24 Prozent aller Kondensatableiter undicht sind und permanent Dampf verlieren. Das muss nicht sein! Mit einer periodischen Kontrolle durch die Spezialisten von ZAG Engineering vermeiden Sie Verluste und senken Emissionen. Wir prüfen mit modernen Ultraschall- und Temperaturmessgeräten alle Fabrikate, orten Leckagen sekunden-schnell und übergeben Ihnen einen klaren Prüfbericht mit praxisnahen Handlungsempfehlungen.

ZAG Engineering wurde 1996 in Oeschgen AG gegründet, ist offizieller Vertreter von TLV Armaturen Schweiz und Generalimporteur der JUMAG-Dampferzeuger. Unser interdisziplinäres Team vereint Ingenieure, Schweisser und Servicetechniker unter einem Dach. Das Portfolio reicht von der Planung kompletter Dampfkesselanlagen über



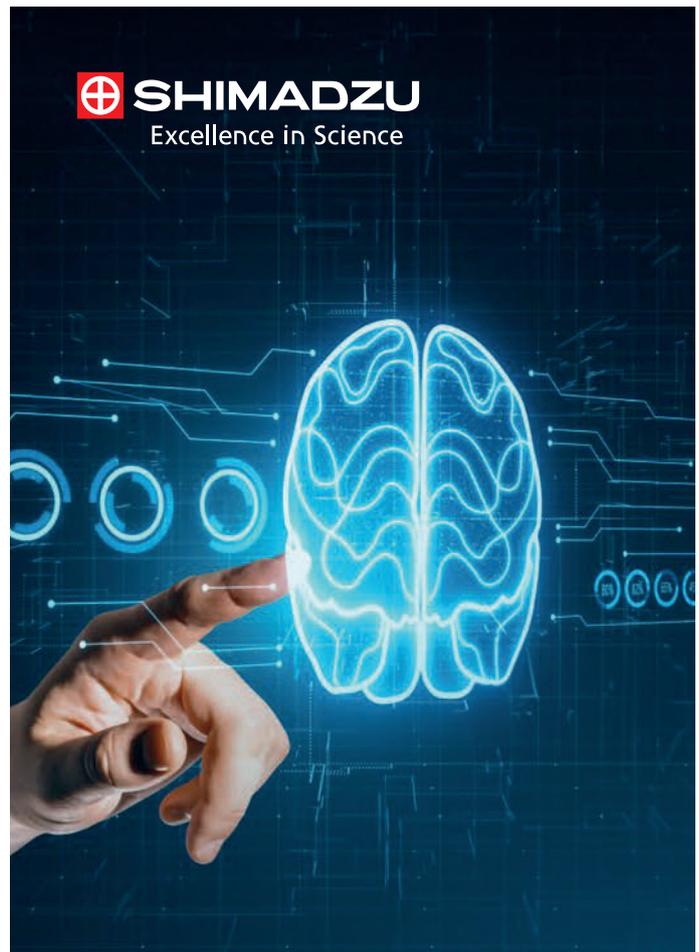
Rohrleitungsbau und Automation bis zu Wartung, Ersatzteilservice und der Vermietung mobiler Dampfsysteme bis 560 kg/h. Kunden aus Lebensmittel-, Getränke-, Chemie- und Textilbetrieben sowie vielen Anlagenbauern im gesamten DACH-Raum vertrauen auf unser Know-how.

Über 350 realisierte Projekte, ISO-zertifizierte Abläufe und ein 24/7-Pikettdienst belegen unsere Kompetenz und Einsatzbereitschaft. Optimieren auch Sie Ihre Energiekosten, erhöhen Sie die Anlagenverfügbarkeit und erreichen Sie Ihre Klimaziele – effizient, transparent und partnerschaftlich.

Vereinbaren Sie jetzt Ihren Termin: +41 62 866 16 88. Wir machen Dampf – damit Ihr Budget nicht verheizt wird!

ZAG Engineering AG

Bollistrasse 18
5072 Oeschgen
Tel. +41 62 866 16 88
info@z-ag.ch
www.z-ag.ch



Switch to next-level intelligence

Experience unmatched reliability and efficiency with the Nexera LC-40 and the LCMS-2050. Both are userfriendly, versatile, and durable. Plus, their advanced analytical intelligence streamlines your workflow for more productivity and confidence.

Nexera LC-40

Intelligent process automation ensures ease of use and delivers superior, more efficient results.

LCMS-2050

High performance in a compact design, including Combi source (ESI + APCI) and Mass-it™ function



[www.shimadzu.ch/
next-level-intelligence](http://www.shimadzu.ch/next-level-intelligence)



Natürlich umami



► Pilze sind mehr als nur eine Zutat – sie sind echte Multitalente in der modernen Küche. Mit ihren Pilzlösungen bietet «diana food» ein breites Portfolio natürlicher Inhaltsstoffe,

das authentischen Umami-Geschmack mit vielfältiger Funktionalität verbindet.

Ob in der Variante sauteed, poached oder blanched – die Pilzkonzentrate und -pulver

aus dem «diana food»-Sortiment sorgen für aromatische Tiefe, natürlichen Geschmack und echte Genussmomente. Die Produkte basieren auf hochwertigen Rohstoffen und werden durch schonende Verfahren wie Wasserextraktion und Trocknung gewonnen, wodurch Geschmack, Farbe und Nährstoffe optimal erhalten bleiben.

Für diese Highlights im Pilzportfolio sorgen:

► Pilzsaftkonzentrate

► Pilzsaftpulver

Intensiv, würzig und perfekt für herzhaftere Anwendungen. Verschiedene Geschmacksnoten: von mild und gekocht bis herzhaft gebraten.

Einsatzbereiche reichen von Suppen, Saucen und Brühen über pflanzenbasierte Fleischalternativen bis hin zu Gewürzmischungen und Fertiggerichten. Auch in Clean-Label-Kon-

zepten überzeugen die Pilzprodukte mit ihrer Natürlichkeit und Transparenz – ganz ohne versteckte Zusatzstoffe.

Mit den Pilzlösungen von «diana food» bringen Hersteller authentischen Geschmack und sensorische Tiefe in jede Rezeptur. «diana food» setzt dabei auf eine nachhaltige und rückverfolgbare Beschaffung, höchste Qualitätsstandards entlang der gesamten Lieferkette sowie langjährige Partnerschaften. Das Ergebnis: Pilzzutaten, die nicht nur schmecken, sondern auch das Vertrauen der Verbraucher gewinnen.

TRAWOSA AG

Poststrasse 15
9000 St. Gallen
Tel. +41 71 844 98 43
trittenbass@trawosa.ch
www.trawosa.ch

Effizienz steigern, Kosten senken: Das neue Sitzventil Gemü S40

► Mit dem pneumatischen Sitzventil Gemü S40 bietet Gemü eine zukunftsweisende Lösung für Anlagenbauer und -betreiber. Das optimierte Design ermöglicht eine schnelle Montage, reduziert Wartungsaufwand und sorgt für zuverlässigen Betrieb.

Ein zentrales Merkmal ist der obenliegende Steuerluftanschluss, der vollständig ins Ventildesign integriert wurde, was Zeit spart, da kein Ausrichten des Antriebs erforderlich ist. Durch die einheitliche Schnittstelle können Automatisierungskomponenten schnell aufgebaut und nachgerüstet werden – ideal für flexible Anlagekonzepte. Das Sitzventil S40 ermöglicht eine einfache Wartung. Verschleisssteile sind schnell und sicher austauschbar. Die zentrale Überwurfmut-



ter erlaubt diese auch im eingebauten Zustand. So wird der Wartungsaufwand minimiert und die Anlagenverfügbarkeit maximiert. Der Antrieb ist rückwärtskompatibel zu bestehenden Gemü-Sitzventilkörpern.

Für eine hohe Betriebssicherheit wurde das Gemü S40 mit einer optischen Statusanzeige ausgestattet, die durch ein Schauglas zusätzlich vor

Schmutz und Reinigungsflüssigkeiten schützt. So bleibt das Ventil als Anlagenkomponente zuverlässig funktionsfähig, was die Prozesssicherheit erhöht. Mit seinem robusten Design und der flexiblen Einsetzbarkeit ist es ein zentraler Bestandteil der innovativen Produktgeneration von Gemü – für maximale Effizienz und Flexibilität im Anlagenbau.

Das Gemü S40 ist Teil der LEAP-Produktgeneration, die für «Lean. Effective. Agile. Platformized.» steht. Diese umfasst auch Gemü-Typen D41, D40, P40 und I2A0, den intelligenten Stellungsrückmelder, der dank moderner Kommunikationsschnittstellen und integrierter Sensorik zur Betriebsüberwachung eine einfache Automatisierung und eine platzsparende Nutzung ermöglicht.

Weitere Details zu den neuen Produkten finden Sie unter: leap.gemu-group.com

GEMÜ Vertriebs AG

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

Zusammenarbeit setzt neue Massstäbe

► Die Schweizer Unternehmen Suter Inox AG und Hans Kohler AG setzen neue Massstäbe im Küchenbau: Gemeinsam lancieren sie die erste aus «Green Steel» gefertigte Edelstahl-Arbeitsplatte sowie Spülen und Becken, die ebenfalls aus diesem besonderen Edelstahl in der Schweiz gefertigt werden. Diese Innovation unterstreicht das Engagement beider Firmen für das Thema Nachhaltigkeit und eine umweltfreundliche Produktionsweise.

«Green Steel» bezeichnet Stahl, der unter Einsatz erneuerbarer Energien und moderner Technologien mit deutlich reduziertem CO₂-Ausstoss produziert wird. Durch den Einsatz dieses umweltfreundlichen Materials wird der ökologische Fussabdruck erheblich verringert, ohne Kompromisse bei Qualität und Design einzugehen.

Durch die Zusammenarbeit von Suter und Kohler entstehen Produkte, die durch ihr Design und ihre Funktionalität bestechen sowie höchste ökologische Standards erfüllen. Dabei wird



Marco Borter, CEO von Hans Kohler AG, und Attila Castiglioni, Co-CEO von Suter Inox AG.

im gesamten Herstellungsprozess auf nachhaltige Komponenten gesetzt. Lanciert werden die neuen Produktausführungen der Suter Inox AG unter dem Namen «Green Line».

Die neuen Küchenarbeitsplatten vereinen die Vorteile von «Green Steel» mit der bewährten Qualität und dem Designanspruch von Suter. Kohler agiert dabei als Lieferant der

fläche für die Küchenabdeckung sowie ausgewählte Spülen- und Beckenmodelle. Die Produkte sind langlebig und pflegeleicht sowie wieder vollständig recycelbar. Mit dieser Entwicklung setzen die beiden Unternehmen ein starkes Zeichen für die Zukunft des nachhaltigen Küchenbaus in der Schweiz.

HANS KOHLER AG

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

Suter Inox AG

Schachenstrasse 20
5116 Schinznach-Bad
www.suter.ch

Mise en place
für die Zukunft.
Seit 60 Jahren.

Igeho
60

15. – 19. 11. 2025
MESSE BASEL
IGEHO.CH

BEZUGSQUELLEN

ABSAUGETECHNIK

Kärcher AG

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

KÄRCHER

ANLAGENBAU

Andy Anlagenbau AG

Mühlestrasse 5
3177 Laupen
Tel. +41 31 741 46 92
Fax +41 31 741 46 97
contact@andy-anlagenbau.ch
www.andy-anlagenbau.ch



Minebea Intec Switzerland AG

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

ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

Anlagenbau AG

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



Baminox AG

Bollstrasse 43A
3076 Worb
Tel. +41 31 832 05 00
Fax +41 31 832 05 04
info@baminox.ch
www.baminox.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.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



FILTRATION

G. BOPP + CO. AG

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



FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

Golden Fruits GmbH

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



GESCHMACKSGEBENDE COMPOUNDS

Hügli Nahrungsmittel AG

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



GLEITRINGDICHTUNGEN

CORTech AG

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



INDUSTRIELLE AUTOMATION

Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

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



KÄSEREIANLAGEN

Hostettler & Co AG

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



LABOR

SQTS Swiss Quality Testing Services

Lenzenstrasse 16
8953 Dietikon
Tel. +41 58 577 11 11
info@sqts.ch
www.sqts.ch



LAGERSYSTEME

FOCO Lager- & Fördertechnik AG

Weidenstrasse 2
4147 Aesch BL
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- VERPACKUNGEN

SWISS PAC AG

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

HKS Fördertechnik AG 

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



PROZESSOPTIMIERUNG

IE Food Engineering

Wiesenstrasse 7
8008 Zürich
Tel. +41 44 389 86 00
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



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.ch



SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

RATEX AG

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



SCHMIERMITTEL NSF H1 ZULASSUNG

Brunox AG

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



SCHMIERSTOFFE NSF H1,3H,HT1

MOTOREX AG

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



SCHOKOLADEN- SPEZIALITÄTEN

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



SIEBUNG

G. BOPP + CO. AG

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



VENTILE

GEMÜ Vertriebs AG

Lettenstrasse 3
6343 Rotkreuz
Tel. +41 41 799 05 55
Fax +41 41 799 05 85
vertriebsag@gemu.ch
www.gemu-group.com



VERPACKUNGSANLAGEN

Multivac Export AG

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



WAAGEN

Sulser Waagen GmbH

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



Swiss Waagen DC GmbH

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



WÄRMETAUSCHER

DENIOS AG

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



WASSERSPENDER

Kärcher AG

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



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)

