



LEBENSMITTEL INDUSTRIE

5|6 JUNI
2026

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

LEBENSMITTELTAG

16 | Treffpunkt der
Fachleute

SWISS FOOD & NUTRITION VALLEY

18 | Ecotrophelia – Von der Idee
zum marktfähigen Produkt

PUREUP

22 | Fruchtgrundstoffe
aus Schweizer Früchten



Dr. Michael Beer, stellvertretender Direktor BLV:

«Es geht darum, einen gemeinsamen
Lebensmittelsicherheitsraum zu schaffen.»

Improve what moves

Kunststoffe für höchste Anforderungen in der Lebensmittelverarbeitung



Lebensmittelechte und FDA-zertifizierte igus®-Polymere für die Lebensmittel- und Verpackungsindustrie sind schmiermittelfrei, temperaturbeständig und korrosionsbeständig. Sie weisen eine äußerst geringe Feuchtigkeitsaufnahme auf und sind beständig gegen Chemikalien, Säuren sowie alkalische und alkoholhaltige Reinigungsmittel. Wartungsfrei und mit bester Verschleissfestigkeit für Ihre Anwendungen.

igus® Schweiz GmbH
Tel. 062 388 97 97
info@igus.ch

igus.ch





POWTECH  **TECHNOPHARM**

International Exhibition for Process Operations

YOUR DESTINATION FOR PROCESSING TECHNOLOGY.

29.9. – 1.10.2026 | 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

Ideelle Träger





PETER JOSSI
Chefredaktor

Harmonisierung und Eigenständigkeit verbinden

► «Im Kern geht es darum, einen gemeinsamen Lebensmittelsicherheitsraum zu schaffen und dasselbe Gesundheitsschutzniveau wie in der EU sicherzustellen», so das Fazit von Dr. Michael Beer, stellvertretender Direktor des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, zur komplexen Thematik «Schweizer Lebensmittelrecht – Auswirkungen der Bilateralen III». Am Lebensmitteltag 2026 gab er dazu eine orientierende Standortbestimmung und Übersicht. Im aktuellen Titelfinterview vertiefen wir für einmal in Zusammenarbeit mit der Zertifizierungsstelle Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS) die konkreten Auswirkungen auf die Praxis der Lebensmittelbranche.

Dr. Michael Beer verweist auf die schon heute weitgehende Harmonisierung des Schweizer Lebensmittelrechts mit den EU-Regelwerken. Gleichzeitig betont er die Eigenständigkeit der einheimischen Behörden und Vollzugsorgane: «Es wird keine <EU-Kontrollure> geben. Der Lebensmittel-Vollzug bleibt national geregelt. Zuständig bleiben weiterhin die Kantone. Für die Betriebe ändert sich in der Praxis fast nichts.»

Als Schwerpunkt der Swiss Food Research-Rubrik dieser Ausgabe finden Sie eine Übersicht zum Spannungsfeld «Novel Food zwischen Innovation und Regulierung». Die Entwicklung sogenannter «Novel Foods» oder neuartiger Lebensmittel gilt als zentraler Baustein für die Zukunft des globalen Ernährungssystems – mit grossen Chancen und Herausforderungen. Nachhaltige Proteinquellen, auf Fermentation basierende Produkte oder neue pflanzliche Rohstoffe versprechen Lösungen für Nachhaltigkeit, Ressourcenknappheit und veränderte Konsumentenbedürfnisse. Gleichzeitig unterliegen manche dieser Innovationen regulatorischen Anforderungen, die besondere Aufmerksamkeit verdienen.

Effektive Innovation lässt sich letztlich weder genau definieren noch regulieren. Am Ausgangspunkt steht jedoch meist eine konkrete Herausforderung – und eine Idee zur Optimierung. So war es auch bei Felix Schwander, Gründer von Pureup: «Unser Ziel ist es, eine Infrastruktur zu schaffen, damit überschüssige Schweizer Früchte wieder selbstverständlich Teil hochwertiger Lebensmittel werden.»

In der Schweiz fallen jährlich rund 2,8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste an, ein relevanter Anteil davon im Bereich Obst und Gemüse. Pureup schliesst hier eine operative Lücke zwischen Tafelobst und Produktion und Verarbeitung, indem es eine flexible Lösung für saisonale Überschüsse bietet. Ziel ist es, diese systematisch zurück in den Lebensmittelkreislauf zu führen, indem sie zu hochwertigen, lagerfähigen Fruchtpürees verarbeitet werden. Diese dienen als standardisierte Zwischenprodukte für die Lebensmittelindustrie, Gastronomie und Weiterverarbeitung.

Gleichzeitig ermöglicht Pureup seinen Kunden, importierte Fruchtgrundstoffe gezielt durch gettete Schweizer Rohstoffe zu ersetzen. Das Unternehmen verarbeitet Früchte dort, wo sie anfallen. Dadurch werden Transportwege reduziert, Verderb wird minimiert und regionale Wertschöpfung gestärkt. Durch die direkte Verarbeitung am Ursprung bleiben gleichzeitig Qualität, Geschmack und Reife optimal erhalten.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch

PPWR, ECMA, EUDR, Innenmass, PET, MAP, Polystyrol, HDPE
Kaschierung, BCT, Siegelrandbeutel, FEFCO, PLA, EVOH
SSCCP, PCR, Design for Recycling, Thermoformen, EPR,
Hotmelt, PLA, Ultraschallsiegeln, Rastermass, WPA,
LCA, Reuse, Compliance, DPP, Pouch, HDPE, OPP ...

**Wenn für Dich die Begriffe bekannt sind,
musst du den QR-Code nicht verwenden!**



Packaging Manager/in mit eidg. Diplom
Grundlagenseminar Verpackung
Verpackungswissen Inhouse
Food Contact Materials
Packaging Safety



SVI

Schweizerisches Verpackungsinstitut SVI



12



16



22



26



● INTERVIEW

- 8 Dr. Michael Beer, stellvertretender Direktor BLV – Schweizer Lebensmittelrecht und Bilaterale III**

● CARTE BLANCHE

- 21 SVIAL – Agro-Food-Führungskräfte hautnah erleben dank «Spotlight Career»**

● ORGANISATION + WIRTSCHAFT

- 12 Swiss Food Research – Novel Food zwischen Innovation und Regulierung**
15 SGLWT – Erweiterte Leitung im Co-Präsidium
16 Lebensmitteltag – Treffpunkt der Fachleute
18 Swiss Food & Nutrition Valley – Von der Idee zum marktfähigen Produkt

● PRODUKTION + TECHNIK

- 22 Pureup – Fruchtgrundstoffe aus Schweizer Früchten**
24 Trapo – Ein starker Baustein in der End-of-Line-Logistik
26 ZHAW – 25 Jahre Olive Oil Award

● RUBRIKEN

- 3 Hors d'œuvre**
6 Entrée
29 Events
30 Marktplatz
34 Bezugsquellen

FOTOS: TITEL: LEBENSMITTELTAG
 INHALT: SWISS FOOD RESEARCH, LEBENSMITTELTAG, PUREUP GMBH, ZHAW

● IMPRESSUM

VERLAG

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

GESCHÄFTSFÜHRERIN

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

CHEFREDAKTOR

Peter Jossi, peter.jossi@b2bswissmedien.ch

REDAKTION

Petra Zentner

INSERATE

Justine Gisler
 justine.gisler@b2bswissmedien.ch

Cornelia Köster
 cornelia.koester@b2bswissmedien.ch



Gedruckt
 in der Schweiz

ABONNEMENTE

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

LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT

AVD GOLDACH AG, 9403 Goldach
 www.avd.ch

COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

35. JAHRGANG ISSN 1420-5939

Coop Patenschaft unterstützt 1500 Menschen in Berggebieten

► An der Generalversammlung der Coop Patenschaft für Berggebiete in MuttENZ hat Präsident Joos Sutter über die Vergabungen von CHF 8,5 Millionen im Jahr 2025 berichtet. Von den 212 unterstützten Projekten profitieren 1500 Menschen in den Berggebieten. Neu in den Verwaltungsrat gewählt wurden Rebecca Veiga, Paul Stöckli und Christian Broggi.

Am Freitag, 22. Mai 2026, fand die Generalversammlung der Coop Patenschaft für Berggebiete statt. Präsident Joos Sutter durfte im Coop

Tagungszentrum in MuttENZ 600 Mitglieder begrüßen und ihnen die Zahlen eines erfolgreichen Geschäftsjahrs 2025 präsentieren. Die Projektunterstützungen erzielten den zweithöchsten Wert in der Geschichte der Coop Patenschaft für Berggebiete: Mit À-fonds-perdu-Beiträgen von über CHF 7,3 Millionen und Zusagen für zinslose Darlehen in der Höhe von über CHF 1,2 Millionen erreichten die Unterstützungsbeiträge im vergangenen Jahr ein Total von CHF 8,5 Millionen. Insgesamt konnten 1500 Menschen auf die Unterstüt-



Familie Siegenthaler aus Röthenbach BE erzählt über das Projekt mit der Coop Patenschaft.

zung der Coop Patenschaft für Berggebiete zählen. Unter den 212 unterstützten Projekten befinden sich beispielsweise die Sanierung der Sennerei Nufenen GR, ein Stallumbau in Mont-Tramelan im Berner Jura, eine Hofübernahme für

eine Bergbauernfamilie in Libingen SG oder die Mitfinanzierung eines dringend notwendigen Zweischmähers eines Milchwirtschaftsbetriebes in Adelboden BE. All diese Projekte waren dringend notwendig.

Waadtländer Weinkeller-Tage 2026

► Die Waadtländer Weinkeller-Tage 2026 verzeichnen Besuchendenrekorde und bestätigen die grosse Begeisterung des Publikums für das Waadtländer Weinbaugbiet. Begünstigt durch sommerliches Wetter während des gesamten Pfingstweekendes zog der Anlass zahlreiche Besucherinnen und Besucher an, die die verschiedenen Weinbauregionen des Kantons erkundeten

und dabei rund 270 teilnehmende Winzerinnen und Winzer persönlich kennenlernten. Besonders aufgefallen ist die ausgeprägte Präsenz der jungen Generationen. Das Office des Vins Vaudois, Initiator des Anlasses, freut sich über die anhaltende Begeisterung, die dieses unverzichtbare Ereignis im schweizerischen Önotourismus-Kalender Jahr für Jahr auslöst.



Drohnenfaat bei Zwischenfrüchten

► Funktioniert die Drohnenfaat von abfrierenden Zwischenfrüchten in stehende Weizenbestände? Dieses Video gibt Einblick in die Ergebnisse aus zwei Versuchsjahren in Süddeutschland. Die Versuche fanden im Rahmen des Praxisforschungsnetzwerks Nutrinet statt. Das FIBL koordiniert den Wissenstransfer im Projekt.

Über zwei Jahre hinweg testeten zehn Betriebe die Drohnenfaat von abfrierenden Zwischenfrüchten in den

stehenden Weizenbestand. In beiden Versuchsjahren verglich das Team die Drohnenfaat mit der betriebsüblichen Drillsaat nach Stoppelbearbeitung. Feldaufgang der Zwischenfruchtmischung, Biomasse der Zwischenfrüchte sowie Biomasse der Beikräuter wurden erhoben. Die Versuche wurden in Baden-Württemberg durchgeführt.



Fenaco überzeugt mit stabilem Geschäftsjahr 2025

► Die Fenaco Genossenschaft war 2025 in einer anspruchsvollen Marktsituation stabil unterwegs. Die breite Aufstellung entlang der Wertschöpfungskette hat dazu beigetragen. Der Nettoerlös sank im Vergleich zum Vorjahr preisbedingt leicht um 1,1% auf CHF 7,21Mrd. Gleichzeitig konnte

das Betriebsergebnis (EBIT) trotz anhaltend hoher Kosten um 3,2% auf CHF 110,6 Mio. gesteigert werden. Die Nettoerlösrendite beträgt 1,5%. Die Eigenkapitalquote stieg weiter auf 66,5%. Die wirtschaftlichen Erwartungen für das Jahr 2026 sind aufgrund der unsicheren Marktlage verhalten.

Erfolgreiche Abkehr von Übersee-Importen

► Im Jahr 2025 stammten fast 98 % der importierten Futtersoja aus europäischem Anbau. Damit ist die Unabhängigkeit von Übersee-Lieferketten nahezu vollständig erreicht. Auch Maiskleber – vor vier Jahren noch zu 90 % aus China – kommt heute aus Europa.

Die Strategie des Soja Netzwerks, die Beschaffung auf kurze, europäische Wege zu konzentrieren, hat im Jahr 2025 einen Höchststand erreicht. Von den insgesamt 266 557 Tonnen importierter Futtersoja stammten 97,8 % (260 722 Tonnen) aus Europa. Mit 152 489 Tonnen (57,2 %) bleibt Italien das be-

deutendste Anbauland. Die Ukraine lieferte trotz der schwierigen Rahmenbedingungen 52 777 Tonnen (19,8 %). Erstmals importierte die Schweiz keine Sojabohnen aus Brasilien. Insgesamt waren 96 % der Soja-Importe nachweisbar nach anerkannten Nachhaltigkeitsstandards zertifiziert.

Fairtrade-Produkte bleiben in der Schweiz gefragt

► 2025 stieg der Umsatz auf 1,075 Milliarden Franken. Das entspricht einem Plus von 6,3 % gegenüber dem Vorjahr. Der Pro-Kopf-Konsum erhöhte sich auf 119 Franken. Damit bleibt die Schweiz im internationalen Vergleich Spitzenreiterin beim Kauf von Fairtrade-Produkten. Insgesamt generierten die Verkäufe 14,7 Millionen US-Dollar an zusätzlichen Fairtrade-Prämien für Fairtrade-Produzentenorganisationen in Afrika,



Asien und Lateinamerika. Das Wachstum fällt in eine Zeit, in der globale Lieferketten von Unsicherheiten geprägt sind. Besonders bei Kaffee und Kakao waren die Weltmarktpreise zuletzt von hoher Volatilität geprägt. Fairtrade reagierte 2025 mit einer Erhöhung der Fairtrade-Mindestpreise und Fairtrade-Prämien für Kakao. Für Kaffee werden Mindestpreise und Prämien 2026 überprüft und weiterentwickelt.

GMSA – Bio-Vermahlung künftig in Granges-près-Marnand (VD) konzentriert

► Die GMSA entwickelt ihre Produktionsstrukturen gezielt weiter, um ihre Wettbewerbsfähigkeit langfristig zu sichern und Synergien innerhalb der Gruppe besser zu nutzen. In diesem Zusammenhang wird die Steiner Mühle AG in Zollbrück (BE) im ersten Halbjahr 2027 geschlossen. Dieser Schritt ist Teil einer klaren Ausrichtung auf eine stabile und zukunftsfähige Organisation. Das breite Sortiment der Steiner Mühle AG bleibt bestehen und wird innerhalb der GMSA in gewohnt hoher Qualität wei-

terproduziert. Die Bio-Mehle werden künftig auf der Mühle für Spezialmehle in Granges-près-Marnand (VD) produziert, während die übrigen Spezialitäten wie Griess, Flocken und Müslis am Standort Müllheim-Wigoltingen (TG) hergestellt werden. Letzterer wurde 2025 in die Gruppe integriert. Beide Standorte verfügen über die notwendigen Kapazitäten und das Know-how, um die Produktion nahtlos weiterzuführen. Rezepturen, Prozesse, Labels sowie Qualitätsstandards bleiben unverändert.

Die Bündelung der Produktion ermöglicht es, die Zusammenarbeit zwischen den Standorten zu stärken, Abläufe zu vereinfachen und die vorhandenen Produktionskapazitäten gezielter auszulasten. Auch die Logistik wird entsprechend angepasst, sodass Prozesse effizient und zuverlässig bleiben. Für unsere Kundschaft ändert sich dabei nichts: Sie kann weiterhin auf unseren gewohnten Service zählen und ist jederzeit zuverlässig mit Produkten in gleichbleibender Qualität versorgt.

PERSONALIEN



An der Generalversammlung am Freitag, 17. April 2026, wurden **Désirée Keller** (links) und **Céline Küng** (rechts), die beiden Töchter von Andreas Keller, neu in den Verwaltungsrat der Pawi Group gewählt.



Nach über 48 Jahren als Geschäftsführer und Präsident des Verwaltungsrats der Morga AG tritt **Ruedi Lieberherr** (rechts) in den Ruhestand. Die Geschäftsleitung übernimmt **Karin Anderegg** (Mitte), das Präsidium des Verwaltungsrats **Louis Grosjean** (links).



Im Rahmen der Mitgliederversammlung der Swiss Retail Federation wurde die langjährige Direktorin **Dagmar Jenni** feierlich verabschiedet und für ihr grosses Engagement zugunsten des Schweizer Detailhandels gewürdigt. Ihr Nachfolger **Patrick Erny** hielt als neuer Direktor eine Ansprache zu den strategischen Schwerpunkten der kommenden Jahre.

Gemeinsamen Lebensmittelsicherheits- raum schaffen

Dr. Michael Beer, stellvertretender Direktor des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, gab am Lebensmitteltag 2026 eine Standortbestimmung. Im Interview vertiefen wir die komplexe Thematik.



Tagungsmoderatorin Daniela Lager fragt nach ...

► PETER JOSSI, CLAUDIA FURGER

Schweizer Lebensmittelrecht und Bilaterale III – bitte geben Sie uns eine Übersicht.

Im Rahmen der Bilateralen III soll auch ein Protokoll zur Lebensmittelsicherheit unterzeichnet werden. Es geht im Kern darum, einen gemeinsamen Lebensmittelsicherheitsraum zu schaffen, der die Gesundheit von Mensch, Tier und Pflanzen stärkt und den Konsumentenschutz entlang der gesamten Lebensmittelkette erhöht. Für Schweizer Lebensmittelunternehmen wird es in der Praxis dabei keine spürbaren Veränderungen geben, denn das Schweizer Lebensmittelrecht stimmt schon heute zu über 90 Prozent mit dem EU-Recht überein und ist damit bereits grösstenteils harmonisiert.

Warum braucht es dann überhaupt ein neues Protokoll zur Lebensmittelsicherheit?

Das bestehende Landwirtschaftsabkommen regelt den Handel mit lebenden Tieren, Tierprodukten und Lebensmitteln tierischer Herkunft. Das neue Protokoll deckt künftig auch nicht-tierische Lebensmittel sowie die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln ab. Damit wird ein gemeinsamer Lebensmittelsicherheitsraum geschaffen, der den Gesundheitsschutz und die Lebensmittelsicherheit stärkt. Mit den Bilateralen III erhält die Schweiz auch den dringlich erforderlichen verstärkten Zugang und Einbezug in das europäische Informations- und Warnsystem für Lebensmittel.

Wie sieht es aus mit der Eigenständigkeit der Schweizer Agrarpolitik?

Hier bleibt die Schweiz weiterhin eigenständig. Dies ist in den Erwägungen des Änderungsprotokolls zum Landwirtschaftsabkommen so festgehalten.

Und die Importbestimmungen?

Wir sind mit dem bestehenden Landwirtschaftsabkommen bei den tierischen Produkten schon in das EU-System integriert. Bei den pflanzlichen Produkten haben wir spezifische Importbestimmungen, wie z.B. die vor einigen Jahren eingeführte Zertifikatspflicht für Produkte aus Japan nach dem Fukushima-Vorfall, die jeweils mit der EU harmonisiert sind.

Ändert sich etwas bezüglich weiterer spezieller Qualitätsstandards?

Nein, hier wird sich mit dem Lebensmittelsicherheitsprotokoll nichts ändern. Es enthält aber zentrale Ausnahmen zugunsten der Schweiz. Zum Beispiel behält sie ihre hohen Standards bei genveränderten Organismen und beim Tiererschutz bei.

Bezüglich Bioprodukten gilt weiterhin die gegenseitige Anerkennung der Bio-Verordnungen.

Die Schweiz beschränkt saisonal die Importe von beispielsweise Früchten und Gemüse – wird dies auch in Zukunft noch möglich sein?

Ja, denn sowohl die Agrarpolitik als auch der Grenzschutz sind nicht Teil des Lebensmittel-

Informationen

Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV



SQS

Die Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS) ist die führende Zertifizierungsstelle für ISO-Managementsysteme in der Schweiz. Sie auditiert und zertifiziert Organisationen unterschiedlichster Branchen – von Industrie und Handel bis zur Lebensmittelindustrie.



«Es wird keine <EU-Kontrolleure> geben. Der Lebensmittel-Vollzug bleibt national geregelt. Zuständig bleiben weiterhin die Kantone.

sicherheitsprotokolls. Das bestehende Landwirtschaftsabkommen bleibt in Bezug auf die tarifären Vereinbarungen mit der EU unverändert.

Kontrovers wird der vorgesehene Schlichtungs-Mechanismus diskutiert – wie würde dieses Verfahren in der Praxis ablaufen?

Der Gemischte Ausschuss für Lebensmittelsicherheit ist verantwortlich für das ordnungsgemässe Funktionieren des Lebensmittelsicherheitsprotokolls. Im Falle von Schwierigkeiten oder Unstimmigkeiten bei der Auslegung oder

«Für die Betriebe ändert sich in der Praxis fast nichts.

Anwendung des Lebensmittelsicherheitsprotokolls, etwa wenn die Schweiz einen neuen Rechtsakt der EU im Geltungsbereich des Protokolls nicht übernehmen kann oder will, wird dies in diesem Gremium beraten. Gelingt es im Gemischten Ausschuss nicht, eine Lösung zu finden, so kann jede Partei verlangen, dass ein Schiedsgericht nach den festgelegten institutionellen Regeln entscheidet.

Was heisst «einen gemeinsamen Lebensmittelsicherheitsraum schaffen» genau?

Bedeutend ist vor allem, dass die Schweiz künftig Zugang und Einsitz in relevante EU-Gremien erhält, etwa bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA oder bei den EU-Schnellwarnsystemen. Damit erfährt die Schweiz zeitgleich mit der EU von möglichen Gesundheitsrisiken entlang der gesamten Lebensmittelkette und kann schneller reagieren.

Gleichzeitig erhält sie neu ein Mitspracherecht und kann ihre Interessen und Anliegen einbringen, etwa bei Zulassungsverfahren von Pflanzenschutzmitteln.

Stichwort «Schnellwarnsysteme».

Vor Kurzem gab es den europaweiten Rückruf von verunreinigter Babynahrung ...

Dieser Fall zeigt exemplarisch, wie wertvoll und wichtig eine noch engere Zusammenarbeit mit der EU ist. Der direkte Zugang zum EU-Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel, dem sogenannten RASFF, ermöglicht es der Schweiz künftig, Informationen über Gesundheitsrisiken in Produkten in Echtzeit zu erhalten. So können wir schneller agieren, statt zu reagieren.

Müssen Unternehmen bei Lebensmittelkontrollen oder im Kontakt mit Behörden mit Veränderungen rechnen?

Im Alltag wird sich nichts ändern. Das gilt für Lebensmittelunternehmen ebenso wie für Kleinanbieter, Marktstände, Vereinsanlässe oder Hofläden. Wie gesagt ist das Schweizer Lebensmittelrecht schon heute praktisch identisch mit demjenigen der EU. Es gelten weiterhin dieselben Hygienevorschriften und Qualitätsanforderungen.

Die amtlichen Kontrollen von Lebensmittelbetrieben erfolgen heute und auch in Zukunft durch unsere kantonalen Vollzugsbehörden, nicht durch die EU. Die EU-Kommission führt weiterhin Audits zu den nationalen Kontrollsystemen durch. Das gilt für die EU-Mitgliedstaaten, für die Schweiz und auch für andere Drittstaaten. Das ist schon heute Standard.

Gibt es Bereiche, in denen es für Unternehmen einfacher wird?

Ja. Schweizer Unternehmen profitieren vom vereinfachten gegenseitigen Marktzugang, durch den Abbau nichttarifärer Handelshemmnisse sowie administrativer Hürden und Doppelspurigkeiten, und von einer stärkeren Rechts- und Planungssicherheit durch einheitliche Regeln.

Können Sie Praxisbeispiele nennen?

Produkteinführungen auf beiden Märkten, also in der Schweiz und in der EU, werden einfacher und schneller. Weil dieselben Vorschriften gelten, reicht künftig ein einziges Dossier. Gleichzeitig gelten im Sinne der gleichen Regeln auch harmonisierte Kontroll- und Dokumentationspflichten für Unternehmen.

Die Dokumentation der Rückverfolgbarkeit von Produkten ist zentral, aber heute teilweise aufwendig. Wenn künftig alle Informationen in einem gemeinsamen Datensystem mit den Rohstoffen mitwandern, wird der Aufwand kleiner und das System gleichzeitig effizienter.

Welche Auswirkungen ergeben sich für die in der Praxis mit Selbstkontroll- und

Save the Date!

Nächster
Lebensmitteltag:
Donnerstag,
15. April 2027



QM-Systemen wie HACCP, ISO 22000 oder FSSC 22000?

Für Betriebe, die bereits mit solchen Normen arbeiten, wird es operativ keine spürbaren Änderungen geben. HACCP ist sowohl in der EU als auch in der Schweiz gesetzlich vorgeschrieben. ISO und FSSC sind freiwillig, erhöhen aber mit einer Zertifizierung den Marktzugang und die Glaubwürdigkeit der Produkte.

Was läuft aktuell auf Verhandlungs- und Politik-Ebene?

Das Protokoll ist fertig verhandelt und Teil des Gesamtpakets der Bilateralen III. Die politische Diskussion im Parlament ist angelaufen, die Entscheidung von Parlament und Volk stehen aber noch bevor.

Die EU arbeitet derzeit am sogenannten Omnibus-Paket. Ziel ist es, den administrativen Aufwand für Unternehmen zu reduzieren, Berichtspflichten zu vereinfachen und die Wettbewerbs-

«Im Kern geht es darum, einen gemeinsamen Lebensmittelsicherheitsraum zu schaffen und dasselbe Gesundheitsschutzniveau wie in der EU sicherzustellen.

fähigkeit zu stärken. Gleichzeitig muss man feststellen, dass auch das Schweizer Parlament im Lebensmittelrecht in den letzten Jahren etliche neue Regelungen beschlossen hat, die für Unternehmen zusätzlichen Aufwand bedeuten.

Was würde bei einer Ablehnung konkret passieren?

Ehrlich gesagt ist das keine Option. Es gäbe keinen sofortigen Systembruch. Aber es würde ein schleichendes Risiko entstehen. Dazu gehören ein eingeschränkter Zugang zu sicherheitsrelevanten Informationen, mehr regulatorische Hürden im Export in die EU, weniger Rechtssicherheit und langfristig Wettbewerbsnachteile. Besonders für stark exportorientierte Unternehmen der Schweizer Lebensmittelbranche wäre das Risiko relevant.

Es wird oft unterschätzt, wie viel guten Willen die EU der Schweiz in der Vergangenheit entgegengebracht hat. Zum Beispiel stellt die EU aktuell für die Schweiz die Grenzkontrollen für Lebensmittelimporte tierischer Produkte sicher. Für solche Aufgaben haben wir als kleines Land gar nicht die personellen Ressourcen.

Was raten Sie Lebensmittelbetrieben, die die Diskussion um die Bilateralen III mit einer gewissen Unsicherheit verfolgen?

Sich faktenbasiert informieren, kritische Fragen stellen und sich transparente Antworten von den Fachleuten geben lassen, die tatsächlich an den EU-Verhandlungen beteiligt waren.

Vielen Dank für das Gespräch!



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



Claudia Furger, Kommunikation & Storytelling, Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS)



GRANOSA TRAWOSA

IHRE PARTNER FÜR BIOLOGISCHE UND KONVENTIONELLE ROHSTOFFE



**Brotgetreide, Futtergetreide, Ölsaaten
Senf Saat, Hülsenfrüchte**



**Keimsaaten, 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



Novel Food zwischen Innovation und Regulierung

Die Entwicklung sogenannter «Novel Foods» gilt als zentraler Baustein für die Zukunft des globalen Ernährungssystems – mit grossen Chancen und Herausforderungen.

► PETER JOSSI, JAN BIEHL

Die Entwicklung neuartiger Lebensmittel – sogenannter Novel Foods – gilt als zentraler Baustein für die Zukunft des globalen Ernährungssystems. Nachhaltige Proteinquellen, auf Fermentation basierende Produkte oder neue pflanzliche Rohstoffe versprechen Lösungen für Nachhaltigkeit, Ressourcenknappheit und veränderte Konsumentenbedürfnisse. Gleichzeitig unterliegen manche dieser Innovationen regulatorischen Anforderungen, die besondere Aufmerksamkeit verdienen. Besonders in Europa und der Schweiz zeigt sich ein Spannungsfeld zwischen Verbraucherschutz und Innovationsdynamik.

Ein klar definierter, aber schwer greifbarer Begriff

Als Novel Food gelten grundsätzlich Lebensmittel, die vor dem 15. Mai 1997 in der Europäischen Union nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden. Dazu zählen sowohl vollständig neue Produkte als auch Lebensmittel, die durch neue Technologien oder Verfahren hergestellt werden, sowie traditionell konsumierte Produkte aus anderen Weltregionen.

Diese breite Definition führt in der Praxis zu Abgrenzungsschwierigkeiten. Ob ein Produkt tatsächlich als «neu» gilt, hängt nicht nur von seiner Zusammensetzung, sondern auch von Herstellungsverfahren, Verzehrsgeschichte und wissenschaftlicher Evidenz ab. Entsprechend müssen Unternehmen oft umfangreiche Nachweise erbringen, etwa zur bisherigen Nutzung oder zur Sicherheit eines Inhaltsstoffs.

Der regulatorische Ansatz: Sicherheit im Zentrum

Sowohl in der EU als auch in der Schweiz basiert die Regulierung auf klaren Grundprinzipien: Novel Foods dürfen nur dann auf den Markt gebracht werden, wenn sie als sicher gelten, korrekt gekennzeichnet sind und die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschen. In der EU ist darüber hinaus ausdrücklich festgelegt, dass ein Novel Food, sofern es ein anderes Lebensmittel ersetzen soll, im Vergleich dazu nicht ernährungsphysiologisch nachteilig sein darf.

Vor der Markteinführung ist daher ein Bewilligungsverfahren notwendig, das eine umfassende wissenschaftliche Bewertung einschliesst. Diese erfolgt in der EU durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA), in der Schweiz durch das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV). Ziel ist es, potenzielle Risiken frühzeitig zu identifizieren und ein hohes Schutzniveau für Konsumentinnen und Konsumenten sicherzustellen.

Die Schweiz im europäischen Kontext

Die Schweiz orientiert sich dabei stark an der europäischen Regulierung. Ein zentrales Merkmal ist die weitgehende Übernahme der sogenannten Unionslisten: Lebensmittel, die in der EU als Novel Food zugelassen sind, können grundsätzlich auch in der Schweiz in Verkehr gebracht werden, sofern alle Vorgaben eingehalten werden.

Umgekehrt gilt diese automatische Anerkennung jedoch nicht. Produkte, die in der Schweiz entwickelt oder zugelassen wurden, benötigen für den EU-Markt weiterhin eine separate Bewilligung.

Innerhalb des Systems unterscheidet die Schweiz zudem zwischen zwei Kategorien: «neuartige Lebensmittel» mit umfassendem Prüfverfahren (z.B. Lebensmittel mit neuer oder gezielt veränderter Molekularstruktur) und «traditionelle neuartige Lebensmittel», die ausserhalb Europas etabliert sind und daher ein vereinfachtes Zulassungsverfahren durchlaufen können (z.B. Cañihua (Bolivien), Baru-Nuss (Brasilien), Lilienknolle (China), Kakadu-Pflaume (Australien)). Diese Differenzierung soll den Zugang zu bestimmten Produkten erleichtern, ohne die Sicherheitsanforderungen zu senken.

Spannungsfeld von Innovationsdynamik und regulatorischer Realität

Die Bedeutung von Novel Food nimmt zu. Treiber sind unter anderem der Wunsch nach nachhaltigeren Ernährungsformen, die Suche nach neuen Proteinquellen sowie technologische Fortschritte in Bereichen wie Fermentation oder Zellkultur.

Gleichzeitig zeigt sich, dass einige dieser Innovationen genau in jene Kategorien fallen, die streng reguliert sind. Die Zulassungsverfahren sind komplex, zeitintensiv und mit hohen Kosten verbunden. Für grosse Unternehmen mit

entsprechenden Ressourcen ist dies in der Regel bewältigbar. Für Start-ups und kleinere Akteure stellt es jedoch eine erhebliche Herausforderung dar – sowohl was Ressourcen als auch Speed-to-Market angeht.

Ein Blick auf die eingereichten Gesuche zeigt, dass Verfahren teilweise lange dauern oder nicht bis zum Abschluss geführt werden. Dies unterstreicht, dass regulatorische Hürden nicht nur theoretisch bestehen, sondern sich konkret auf die Markteinführung auswirken. Hier liegt die Verantwortung auch bei den einreichenden Unternehmen: je besser und präziser der ursprüngliche Antrag, desto höher die Chancen auf einen zeitnahen, positiven Entscheid.

Ralph Langholz, Leiter Alternative Proteine Elsa Group: «Für Unternehmen sind bei der Novel-Food-Bewilligung klare und realistische Rahmenbedingungen zentral. Sie schaffen Planungssicherheit und ermöglichen Lebensmittelinnovationen den Weg in den Markt.»

Dimitri Zogg – Co-Founder und CTO Cosaic: «Für Cosaic liegt die grösste Herausforderung in der langen und schwer planbaren Novel-Food-Zulassung, die deutlich länger dauert als das US-amerikanische GRAS-Verfahren der FDA. Dies beeinflusst unsere Skalierung, ▶▶

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.

anlagenbau

engineering

modulbau

tankbau

rührsysteme

service

montage

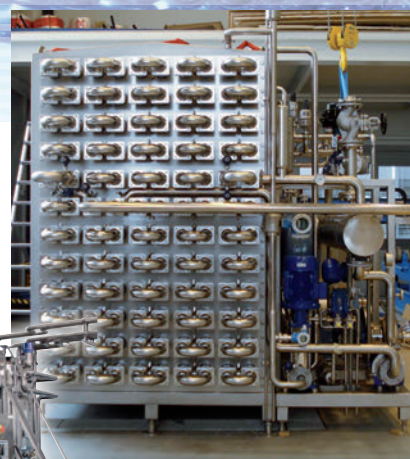
anlagenbau ag

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



Tanklager



Wärmetauscher



Prozessanlage





Stichwort Bilaterale III

Im Rahmen der im politischen Prozess meist «Bilateralen III» Harmonisierungs-Verfahren geht es im Kern darum, einen gemeinsamen Lebensmittelsicherheitsraum zu schaffen, der die Gesundheit von Mensch, Tier und Pflanzen stärkt und den Konsumentenschutz entlang der gesamten Lebensmittelkette erhöht.

Bedeutend ist vor allem, dass die Schweiz künftig Zugang und Einsitz in relevante EU-Gremien erhält, etwa bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA oder bei den EU-Schnellwarnsystemen. Damit erfährt die Schweiz zeitgleich mit der EU von möglichen Gesundheitsrisiken entlang der gesamten Lebensmittelkette und kann schneller reagieren.

Kundenbeziehungen und den Markteintritt erheblich. Klarere, verlässlichere und kürzere EFSA-Zeitpläne sowie regulatorische Sandboxes und offenere Märkte wie die Schweiz und das Vereinigte Königreich wären daher sehr wertvoll.»

Chancen für das Lebensmittelsystem

Trotz dieser Herausforderungen bietet die Novel-Food-Regulierung auch wichtige Vorteile. Sie schafft Vertrauen in neue Produkte, indem sie deren Sicherheit überprüft und klare Anforderungen an Kennzeichnung und Qualität stellt. Gerade bei technologisch komplexen Innovationen wie kultiviertem Fleisch oder mikrobiell hergestellten Inhaltsstoffen ist dieses Vertrauen entscheidend für die gesellschaftliche Akzeptanz.

Darüber hinaus kann ein erfolgreich abgeschlossenes Zulassungsverfahren Unternehmen einen strategischen Vorteil verschaffen. Diese Vorreiterrolle allein schützt jedoch nicht davor, dass zugelassene Produkte potenziell nachgeahmt werden. Das generierte und dokumentierte Wissen rund um die Technologie oder das Produkt, idealerweise abgesichert durch Patente, kann jedoch diesen Mehrwert zusätzlich stärken.

Offene Fragen und zukünftige Entwicklung

Mit Blick auf die Zukunft stellt sich die Frage, wie gut das bestehende System mit der Geschwindigkeit technologischer Entwicklungen Schritt halten kann. Neue Produktionsmethoden, etwa in

der Präzisionsfermentation oder bei zellbasierten Lebensmitteln, stellen die bestehenden Kategorien und Bewertungsprozesse vor neue Herausforderungen. International zeigen sich unterschiedliche Ansätze: Während einige Länder stärker auf beschleunigte Verfahren und innovationsfreundliche Rahmenbedingungen setzen, bleibt Europa vergleichsweise vorsichtig. Auch in der Schweiz wird diskutiert, wie der regulatorische Rahmen weiterentwickelt werden kann, um sowohl Sicherheit als auch Innovationsfähigkeit langfristig zu gewährleisten.

Prof. Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, ZHAW Wädenswil: «Regulatorische Sandboxes werden zunehmend als vielversprechender Ansatz diskutiert, um das Spannungsfeld zwischen hohen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und der Förderung von Innovationen zu entschärfen. Sie würden es Unternehmen und Behörden ermöglichen, frühzeitig unter klaren Rahmenbedingungen zusammenzuarbeiten und regulatorische sowie technische Fragestellungen gemeinsam und praxisnah zu klären. Es geht nicht darum, Sicherheitsanforderungen zu umgehen, sondern durch die frühere Zusammenarbeit den Weg zur möglichen Zulassung zu verbessern.»

Mit Vernetzung und Orientierung Sicherheit schaffen

Damit Innovation im Lebensmittelsektor nicht an Unsicherheit, fehlender Orientierung oder mangelnder Vernetzung scheitert, bringt Swiss Food Research Forschung, Unternehmen und relevante Akteure gezielt zusammen. Novel Food ist dabei ein aktueller Schwerpunkt, der in diesem Jahr bewusst in Innovationsforen und Netzwerkanlässe integriert wird, um Wissen zugänglich zu machen, Fragen frühzeitig zu klären und neue Entwicklungen gemeinsam voranzutreiben.

Die Novel-Food-Regulierung ist ein zentrales Element, das es zu berücksichtigen gilt, wenn es um die Transformation des Lebensmittelsystems geht. Sie bestimmt nicht nur, welche Produkte auf den Markt gelangen dürfen, sondern auch, unter welchen Bedingungen Novel-Food-Innovation stattfindet.

Für die Schweiz bedeutet dies, eine Balance zu finden: zwischen der notwendigen Orientierung an europäischen Standards und der eigenen Positionierung als Innovationsstandort. Entscheidend wird sein, wie es gelingt, regulatorische Klarheit, wissenschaftliche Evidenz und wirtschaftliche Dynamik in Einklang zu bringen.



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



Jan Biehl,
Strategic Innovation & Scaling,
Swiss Food Research

Erweiterte Leitung im Co-Präsidium

Die Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie setzt neu auf ein Co-Präsidium – wir haben nachgefragt.

► PETER JOSSI

Anaïs Seinecke – herzliche Gratulation zu Ihrer Wahl als Co-Präsidentin. Bitte stellen Sie sich kurz vor.

Momentan studiere ich berufsbegleitend an der HAFL in Zollikofen Lebensmittelwissenschaften. Neben dem Studium arbeite ich bei der «Learnflex AG» und bin dort Leiterin der Lernzentrale. Mit dem Lernmanagementsystem LernZentrale bieten wir Online-Schulungen für Mitarbeitende in der Lebensmittelindustrie, der Gastronomie und weiteren Branchen an.

Ich wohne mit meinem Ehemann in Bern und bin sehr gerne draussen unterwegs beim Velofahren oder in der Aare.

Was sind Ihre Ziele, Anliegen und Perspektiven für das Co-Präsidium?

Auf die SGLWT bin ich durch ihre Untergruppe die Young Scientists aufmerksam geworden. Die SGLWT bietet für Studierende und junge Berufseinsteigende wunderbare Chancen, sich zu verknüpfen und die Welt der Lebensmittelindustrie kennenzulernen.

Ich freue mich darauf, mit dem Co-Präsidium gemeinsam mit Marc Lutz die Einbindung von jüngeren Mitgliedern und damit die Vernetzung über Generationen hinweg zu fördern. Die SGLWT wandelt sich, aber der Kerngedanke der Vernetzung der Mitglieder bleibt bestehen. Diesen mitzunehmen und weiterzuent-

wickeln, ist mir ein wichtiges Anliegen. Im Fokus stehen dabei unsere Netzwerk-events, die Zusammenarbeit zwischen den Hochschulen und deren Studierenden und auch unserer Mitgliederkommunikation.

Das Co-Präsidium bietet die Chance, von den langjährigen und wertvollen Erfahrungen von Marc zu profitieren und diese mit neuen Perspektiven zu ergänzen. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit, auf die neuen Ideen, die wir verfolgen und darauf, die Mitglieder der SGLWT noch besser kennenzulernen.

Sind neue Angebote in Entwicklung?

Um die Verknüpfung zwischen den Mitgliedern zu fördern, wird es neue Eventformate brauchen, an denen arbeiten wir. Wir möchten ermöglichen, dass sich die Mitglieder austauschen können und alle Generationen unserer Mitglieder miteinander in Kontakt kommen.

Damit diese Formate zustande kommen und wir auch die SGLWT weiterentwickeln können, beschäftigen wir uns auch mit unserer Struktur und unserer Kommunikation.

Welche Herausforderungen sehen Sie für die Lebensmittelbranche – was kann die SGLWT beitragen?

Von Studienkolleginnen und -kollegen höre ich immer wieder, wie schwierig es

ist, nach dem Studium einen Job zu finden. Dies schreckt junge Leute davon ab, diese Ausbildung zu wählen. Es ist und bleibt eine Herausforderung, junge Menschen zu motivieren, in die Lebensmittelbranche zu kommen und sich dort sinnvoll einzubringen.

Die SGLWT kann hier einen wertvollen Beitrag leisten, indem sie die Studierenden der Hochschulen einbindet, sie vernetzt und die Laufbahn ihrer Mitglieder über das ganze Arbeitsleben hinweg fördert.



« Ich freue mich, künftig gemeinsam mit Anaïs Seinecke die SGLWT in einem Co-Präsidium weiterzuentwickeln. Ich freue mich sehr, dass sie zugesagt hat und bin überzeugt, dass wir gut als Leitungsteam harmonieren werden.

Marc Lutz,
Präsident SGLWT

TechTalk

Der 24. SGLWT – virtueller TechTalk zum Thema «Food processing of unrefined raw materials» findet am 25. Juni 2026 zwischen 17:30 und 18:15 Uhr in englischer Sprache statt.

Weitere TechTalks und Veranstaltungen sind in Planung. Aktuelle Informationen finden sich auf der SGLWT-Homepage. Mitglieder erhalten zudem regelmässige Newsletter-Updates.



Christine Brombach, Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW



Treffpunkt der Fachleute

Der Schweizerhof Luzern bewies sich im April 2026 erneut als herausragender Treffpunkt für Fachleute der Lebensmittelbranche.

► PETER JOSSI

Mit der Trägerschaft von bio.inspecta und SQS gelang es dem Team des alljährlichen Lebensmitteltags, wieder ein vielfältiges und praxisrelevantes Programm zu gestalten. Fachleute aus der Lebensmittelbranche gaben am Lebensmitteltag gleichzeitig Einblick in ihre Praxis und Orientierung zu aktuellen Herausforderungen. Die Vielfalt der Beiträge reichte von neusten Praxiserkenntnissen aus der Lebensmittelsicherheit über kulturelle Einflüsse auf das Hygieneverständnis der Mitarbeitenden bis hin zum Einsatz der Robotik in der Nahrungsmittelproduktion.

Lebensmittelrecht bereits harmonisiert

In seiner Begrüssung zeigte René Eisenring, Leiter Lebensmittel und Verpackung der Schweizerischen Vereinigung für Qualitäts- und Managementsysteme SQS, eine Trouvaille aus den Anfängen des eidgenössischen Lebensmittelvollzugs: Das erste Bundesgesetz von 1907, das damals noch auf nur 16 Seiten Platz fand. Dr. Michael Beer, stellvertretender Direktor am Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, konterte mit einem Augenzwinkern: «Im Gegensatz zu damals kommen heutige Gesetzestexte dafür ohne Alkohol- und Tabakwerbung aus.»

In seinem Referat «Schweizer Lebensmittelrecht – Auswirkungen der Bilateralen III» bot Dr. Michael Beer eine Einordnung des geplanten Protokolls zur Lebensmittelsicherheit: «Mit den Bilateralen III will die Schweiz die Zusammenarbeit mit der EU in diesem Bereich vertiefen. Die Lebensmittelsicherheit ist längst ein grenzüberschreitendes Thema. Im Kern geht es darum, einen gemeinsamen Lebensmittelsicherheitsraum zu schaffen und dasselbe Gesundheitsschutzniveau wie in der EU sicherzustellen. Für die Betriebe ändert sich in der Praxis dabei fast nichts.»

Dr. Michael Beer erinnerte daran, dass die Schweiz schon viele Jahre Erfahrung mit dem autonomen Nachvollzug habe. Daher stimme das Schweizer Lebensmittelrecht schon heute zu über neunzig Prozent mit dem EU-Recht überein und sei damit bereits grösstenteils harmonisiert. Mit den Bilateralen III erhalte die Schweiz jedoch den dringlich erforderlichen verstärkten Zugang und Einbezug in das Europäische Informations- und Warnsystem. Neu sei zudem der sogenannte Gemischte Ausschuss, der bei der Festlegung von Schweizer Sonderregelungen zum Tragen kommen soll.

Lebensmittel-Wahrnehmung im Wandel

Christine Brombach der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW wirkt als Dozentin am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW in Wädenswil. In ihrem Referat «Lebensmittel im Wandel – vom Überlebensgut zum Lifestyle-Objekt» zeigte sie den Wandel der Esskulturen insbesondere in den letzten hundert Jahren auf.

Lebensmittel haben gemäss Christine Brombach in der Schweiz nicht an Bedeutung verloren, sondern ihre Bedeutung verändert. Von der Existenzsicherung habe sich diese hin zu Gesundheit, Identität, Nachhaltigkeit und Lifestyle verschoben. Es zeige sich, dass mehr Information nicht automatisch mehr Ernährungswissen bedeute. Social Media produziere neben Wissen auch Desinformation, Vermarktung und Normdruck.

Als Expertin im Bereich der Ernährungswissenschaften setzt sich Christine Brombach für nachhaltige und gesunde Ernährung ein, wobei ihr Fokus auf «Culinary Practices» liegt, beispielsweise als Autorin und wissenschaftliche Begleitung bei Schulbuch-Projekten wie dem «Klimatopf» (siehe Infobox), einer aktualisier-





Save the Date!
Donnerstag,
15. April 2027

ten Anlehnung an einen Buchklassiker aus der Schweizer Schulküchen-Bildung.

Robotik in der Praxis

Ein weiteres Highlight des Lebensmitteltags stellten die Referate von Adrian A. Koller und Lukas Müller der Hochschule Luzern zum Einsatz von Robotern in der Lebensmittelbranche dar. Sie gingen der Frage nach, welche Potenziale und Grenzen sich für die Lebensmittelsicherheit ergeben, wenn Robotik in der Lebensmittelproduktion eingesetzt wird – von der Heu- bis zur Essgabel.

Kochen für die Zukunft

Wie lässt sich eine zukunftsfähige, gesunde Ernährung in den Alltag integrieren? Diese Frage stellte sich eine Zürcher Schulklasse stellvertretend für ihre Generation. Entstanden ist – in Zusammenarbeit mit dem Haus Hiltl, dem ältesten vegetarischen Restaurant der Welt – der «Klimatopf». Das Herzstück des Kochbuchs sind leicht umsetzbare Rezepte aus aller Welt. Sie werden mit regionalen und saisonalen Zutaten zubereitet und zeigen, wie gut sich Genuss, Gesundheit und Umweltfreundlichkeit verbinden lassen.

Alle Gerichte basieren auf der «Planetary Health Diet» und sind ergänzt mit wissenschaftlichen Nährwert- und CO₂-Berechnungen. Noch nie war es so einfach, klimafreundliches und geschmackvolles Essen auf den Tisch zu zaubern.



LEBENSMITTELTAG NICOLAS KYRIMARIO, 2026

PUMPELÖSUNGEN AUS EDELSTAHL FÜR SCHOKOLADE & ZUCKER

PRODUKTTREIHE M

Vertikaler Ausgang

Horizontaler Ausgang

Integriertes und separates Heizsystem

- Eingebaut in das Pumpengehäuse
- Kein Risiko der Kontamination von Schokolade
- Schnelle Erwärmung
- Optimaler Energieverbrauch
- Öffnen der Pumpe, ohne den Heizkreis abzuschalten



Almatechnik TDF

DIE RICHTIGE MISCHUNG MACHT'S

Massgeschneiderte **hygienische Pumpen- und Mischlösungen** von Fristam für höchste Anforderungen in der **Lebensmittelindustrie**.

Wir sind die offizielle Schweizer Vertretung für Fristam-Pumpen.

Kontaktieren Sie uns: rototec.ch



Rototec AG
Luzernstrasse 224c
3078 Richigen

ROTOTEC
the power of flow

Von der Idee zum marktfähigen Produkt

Mit Ecotrophelia fördert Swiss Food & Nutrition Valley gezielt die nächste Generation von Lebensmittelinnovatoren – und zeigt, wie aus wissenschaftlichen Ideen konkrete Anwendungen entstehen.

► PETER JOSSI

Die Schweiz hat sich als führender Standort für Lebensmittelinnovation etabliert – nicht zuletzt dank eines starken Zusammenspiels von Forschung, Industrie und Unternehmertum. Doch Innovation entsteht nicht von selbst: Sie braucht Talente, die Ideen in die Praxis überführen können.

«Ein zukunftsfähiges Ernährungssystem braucht mehr als Innovation – es braucht Menschen», sagt Christina Senn-Jakobsen, CEO von Swiss Food & Nutrition Valley. Damit rückt sie den entscheidenden Faktor in den Fokus: die nächste Generation von Talenten, die den Wandel aktiv mitgestalten.

Genau hier setzt Ecotrophelia an. Der Wettbewerb bringt Studierende aus verschiedenen Disziplinen zusammen und fordert sie heraus, nachhaltige und marktfähige Lebensmittelkonzepte zu entwickeln. Dabei geht es nicht nur um Kreativität, sondern um die konkrete Anwendung von Wissen – von der Rezepturenentwicklung über Technologie bis hin zur Marktfähigkeit.

«Ecotrophelia ist eine einzigartige Plattform, auf der Studierende ihr Wissen auf reale Herausforderungen im Ernährungssystem anwenden können», erklärt Sandra Galle, Professorin für Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Hochschule für

Bachelorstudien
in Life Sciences
Engineering



Die Ecotrophelia-Schweizerland-Teams zusammen mit Sandra Galle, Professorin für Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Hochschule für Ingenieurwissenschaften der HES-SO Valais-Wallis, den Jurymitgliedern Maria Eugenia Barcos, Robert Mitchell, Kaspar Ninck, Kim Mishra und Yannick Rodari sowie Maëlle Bydlon und Jessica Rebeaud vom Team des Swiss Food & Nutrition Valley.



Das Gewinnerteam Team Sorgood beim Pitch an der Ecotrophelia Switzerland an der Hochschule für Ingenieurwissenschaften der HES-SO Valais-Wallis am 17. April.

Ingenieurwissenschaften der HES-SO Valais-Wallis. «Sie lernen nicht nur zu innovieren, sondern auch, wie man Ideen in den Markt bringt.»

Die Bedeutung solcher Initiativen wächst: Angesichts globaler Herausforderungen wie Klimawandel, Ressourcenknappheit und steigender Gesundheitskosten braucht es Lösungen, die sowohl nachhaltig als auch wirtschaftlich tragfähig sind.

Zusammenarbeit als Brücke zur Praxis

Ein zentrales Element von Ecotrophelia ist die enge Zusammenarbeit mit der Industrie. Unternehmen wie Helbling Technik, Nestlé, Bühler, und Givaudan begleiten die Teams entlang des gesamten Innovationsprozesses – von der ersten Idee bis zur möglichen Skalierung.

solution: Targeted bioproc
hilized food-grade microorg

res Unlocked protein co
ific improved overall di



Diese Zusammenarbeit schafft einen entscheidenden Mehrwert: Studierende erhalten frühzeitig Einblick in reale Anforderungen der Industrie, etwa in Bezug auf Produktion, Skalierbarkeit oder regulatorische Rahmenbedingungen. Gleichzeitig profitieren Unternehmen von neuen Ideen und frischen Perspektiven.

So wurde beispielsweise im Vorfeld des Wettbewerbs ein Coaching-Tag bei Nestlé Research & Development in Lausanne organisiert. Dort arbeiteten die Teams direkt mit Expertinnen und Experten aus der Industrie zusammen und konnten ihre Konzepte unter realistischen Bedingungen weiterentwickeln.

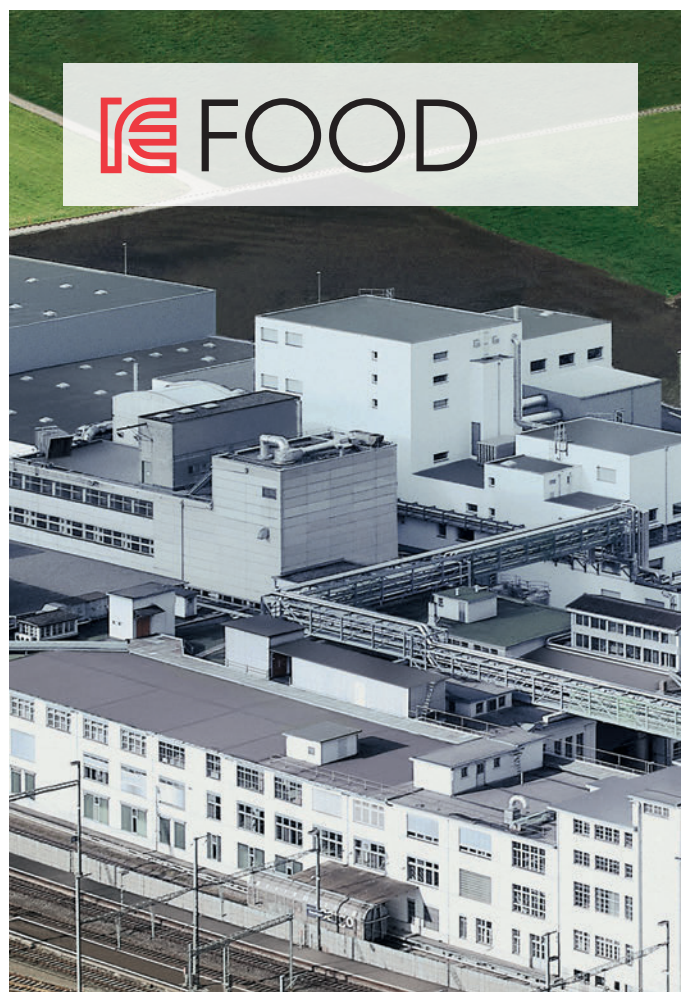
Das Ergebnis: Lösungen, die nicht im Labor stehen bleiben, sondern das Potenzial haben, tatsächlich umgesetzt zu werden.

Drei Ansätze, ein Ziel: nachhaltige Innovation

Die diesjährigen Finalisten zeigen exemplarisch, wie vielfältig praxisnahe Innovation im Ernährungssystem aussehen kann:

- Team Appy entwickelte ein Apfelgetränk mit funktionalen Perlen aus Apfeltrester und adressiert damit die Verwertung von Nebenströmen in der Lebensmittelproduktion.
- Team Sorgood setzte auf ein fermentiertes Getränk auf Basis von Sorghum – einer klimaresilienten Kulturpflanze mit grossem Potenzial für zukünftige Ernährungssysteme.
- Team Tams präsentierte einen ballaststoffreichen Snack aus Zutaten mit niedrigem glykämischen Index sowie Nebenprodukten und griff damit zentrale Themen wie Gesundheit und Kreislaufwirtschaft auf.

Alle drei Projekte verbindet ein klarer Fokus auf Umsetzbarkeit: Sie berücksichtigen nicht nur Nachhaltigkeit und Ernährung, sondern auch Produktionsprozesse, Konsumentenbedürfnisse und Marktpotenziale. ▶▶



Zukunftsmusik für Produktionsbetriebe

Ganzheitliche Lösungen – engineered by IE

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



**IN IHRER BRANCHE
ZU HAUSE**

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



**MITARBEITER
ALS UNTERNEHMER**

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



**ALLE EXPERTEN
UNTER EINEM DACH**

IE Food Zürich

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



**SICHERHEIT DURCH
GARANTIE**

Der Spezialist für Industriebauten.



Das Gewinnerteam Team Sorgood beim Pitch an der Ecotrophelia Switzerland an der Hochschule für Ingenieurwissenschaften der HES-SO Valais-Wallis am 17. April.

Robert Mitchell, Head of Food Science bei Bühler. «Solche Formate bereiten die nächste Generation darauf vor, reale Herausforderungen im Ernährungssystem zu lösen.»

Mit der Teilnahme am europäischen Wettbewerb Ecotrophelia Europe erhält das Gewinner-Team zudem die Möglichkeit, seine Innovation auf internationaler Bühne zu präsentieren – und weitere Schritte Richtung Kommerzialisierung zu gehen.

« Ein zukunftsfähiges Ernährungssystem braucht mehr als Innovation – es braucht Menschen.

Christina Senn-Jakobsen,
CEO, Swiss Food & Nutrition Valley

Vom Wettbewerb in den Markt

Den ersten Platz belegte das Team Sorgood. Die Jury überzeugte insbesondere die Kombination aus Innovationsgrad, Nachhaltigkeitswirkung und Marktpotenzial.

Das Siegerprojekt zeigt exemplarisch, wie traditionelle Rohstoffe neu gedacht werden können: Sorghum, bislang wenig genutzt, könnte künftig eine wichtige Rolle in der Entwicklung nachhaltiger, pflanzenbasierter Produkte spielen.

Doch der Wettbewerb ist nur der Anfang. Auch nach dem Finale werden die Teams durch Industriepartner weiter begleitet, um ihre Konzepte zu verfeinern und konkrete Wege in den Markt zu prüfen.

«Es ist beeindruckend, wie schnell die Studierenden tragfähige Konzepte entwickeln», sagt

Talente als Schlüssel für die Transformation

Initiativen wie Ecotrophelia machen deutlich: Die Transformation des Ernährungssystems hängt nicht nur von Technologien ab, sondern vor allem von Menschen, die diese Technologien anwenden und weiterentwickeln.

Für Swiss Food & Nutrition Valley ist die Förderung solcher Talente ein zentraler Hebel. Denn nur wenn es gelingt, Wissen, Kreativität und unternehmerisches Denken zusammenzubringen, können Innovationen ihre Wirkung entfalten – in der Schweiz und darüber hinaus.

Ecotrophelia zeigt, wie dieser Transfer gelingen kann: von der Idee zur Anwendung, vom Studium in die Praxis – und vom lokalen Wettbewerb in globale Märkte.

HES-SO VALAIS-WALLIS, NESTLE



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



Agro-Food-Führungskräfte hautnah erleben dank «Spotlight Career»

► In einer Welt voller durchgetakteter Terminkalender bleibt der ehrliche Austausch oft auf der Strecke. Mit dem neuen Format «Spotlight Career» schafft der SVIAL genau dafür Raum: Ein kompakter Lunch-Talk, der Führungspersönlichkeiten mit den Branchenprofis von heute und morgen zusammenbringt. Das Konzept ist bewusst einfach gehalten: 60 Minuten via Teams, keine Aufzeichnung, keine Hochglanzpräsentation. Im Zentrum steht nicht das Unternehmen, sondern die Person dahinter. Wie verlief der Weg zur Führungsrolle? Welche Entscheidungen waren prägend? Welche Zweifel, Wendepunkte oder Herausforderungen blieben hängen?

Der limitierte Rahmen mit maximal 25 Teilnehmenden schafft einen geschützten Raum für einen offenen Dialog. Nach einem moderierten Einstieg folgt eine direkte Fragerunde mit dem Publikum – ehrlich, spontan und auf Augenhöhe. Genau jene Einblicke also, die man in keinem Geschäftsbericht findet.

Den Auftakt machten Guido Egli (ehem. CEO Hero Schweiz & Mövenpick, ehem. Direktor Marketing Emmi) sowie Miriam Baumann-Blocher (CEO Läderli Huus AG). Diskutiert wurde über Innovation, Führung und unternehmerische Verantwortung. Guido Egli betonte: «Veränderung verlangt Innovation und gelebten Change.» Miriam Baumann-Blocher sprach über den Spannungsbogen zwischen Risiko, Mut und Verantwortung in Führungspositionen.

Weiter geht es am 20. August mit Daniel Lutz, Geschäftsführer der Bio Familia AG. Kaum ein anderes Unternehmen hat das Schweizer Frühstück so geprägt wie bio-familia. Im Gespräch wird Daniel Lutz nicht nur über das Unternehmen sprechen, sondern auch seinen persönlichen Weg vom ersten Bewerbungsgespräch bis zu den ersten 100 Tagen als CEO skizzieren.

Den Abschluss des Jahres bilden Marianne Wüthrich Gross und Fabian Hug von der Hug AG, Markus Bigler (CEO Bigler AG, Vizepräsident FIAL) sowie Christoph Speck (CEO Centravo Holding).

Hinter dem Format «Spotlight Career» steht der SVIAL, der Verband der Ingenieur-Agronomen und -Agronomen sowie Ingenieur-Lebensmitteltechnologien und -technologen. Mit über 1500 Mitgliedern verbindet der Verband Alumni, Fachpersonen und Stu-

dierende entlang der gesamten Agro-Food-Wertschöpfungskette. Dabei setzt der SVIAL nicht nur auf digitale Formate: Ob zwischen 60 000 Käselaiben im Sbrinz-Keller, in der Produktion der Grether Pastillen oder künftig bei Planted, Sproudz oder Zweifel – der Verband schafft Begegnungen zwischen Praxis, Wissenschaft und Industrie.

2026 feiert der SVIAL zudem sein 125-jähriges Bestehen. Gegründet wurde der Verband ursprünglich als «Verband der Lehrer an den landwirtschaftlichen Schulen» mit dem Ziel, die landwirtschaftliche Bildung in der Schweiz zu harmonisieren. Über die Jahrzehnte prägten zahlreiche Persönlichkeiten aus Wissenschaft, Politik und Praxis den Verband und die Schweizer Agro-Food-Landschaft – darunter etwa Bundesrat Friedrich Traugott Wahlen, bekannt durch die «Anbauschlacht» während des Zweiten Weltkriegs, oder heute Bundesrat Albert Rösti.

Das Jubiläumsjahr steht sinnbildlich für die Rolle des SVIAL: Menschen, Wissen und Praxis über Generationen hinweg zu verbinden.

Spotlight Career

Anmeldung und weitere Informationen siehe QR-Code in der Grafik



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



Felix Schwander Pureup GmbH (rechts) mit Claude Winter, Leiter Bereich Innovation, Division Lebensmittelindustrie & GF Sproudz (links).



Fruchtgrundstoffe aus Schweizer Früchten

«Pureup» ist ein junges Schweizer Lebensmittelunternehmen, das sich auf die Verwertung überschüssiger, einwandfreier Früchte spezialisiert hat.

► PETER JOSSI

Ausgangspunkt ist ein konkretes Problem: In der Schweiz fallen jährlich rund 2,8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelverluste an, ein relevanter Anteil davon im Bereich Obst und Gemüse. Pureup schliesst hier eine operative Lücke zwischen Tafelobst und Produktion und Verarbeitung, indem es eine flexible Lösung für saisonale Überschüsse bietet.

Zurück in den Lebensmittelkreislauf

Ziel ist es, diese systematisch zurück in den Lebensmittelkreislauf zu führen, indem sie zu hochwertigen, lagerfähigen Fruchtpürees verarbeitet werden. Diese dienen als standardisierte Zwischenprodukte für die Lebensmittelindustrie, Gastronomie und Weiterverarbeitung. Das Unternehmen verarbeitet Früchte dort, wo sie anfallen. Dadurch werden Transportwege reduziert, Verderb wird minimiert und regionale Wertschöpfung gestärkt. Gleichzeitig ermöglicht Pureup seinen Kunden, importierte Fruchtgrundstoffe gezielt durch gerettete Schweizer Rohstoffe zu ersetzen.

Die Früchte waren ursprünglich für den Tafelobstkanal bestimmt, können jedoch aufgrund von Kalibergrossen, optischen Normen oder eingeschränkter Transportfähigkeit häufig nicht mehr im vorgesehenen Absatzkanal verkauft werden, obwohl sie sich in perfektem essreifem Zustand befinden. Genau dort setzt Pureup an: Die Früchte werden unmittelbar vor Ort übernommen, gewaschen, püriert, pasteurisiert und tiefgekühlt. Durch die direkte Verarbeitung am Ursprung können Qualität, Geschmack und Reife optimal erhalten bleiben, gleichzeitig werden unnötige Transportwege und Verluste vermieden.

Felix Schwander, Gründer von Pureup, fasst zusammen: «Unser Ziel ist es, eine Infrastruktur zu schaffen, damit überschüssige Schweizer Früchte wieder selbstverständlich Teil hochwertiger Lebensmittel werden.»

Verarbeitung ab Sortieranlage

Die Zusammenarbeit mit dem Unternehmen «Inoverde» ermöglicht einen sehr direkten und effizienten Zugang zu Schweizer Früchten in hoher Qualität. Pureup verarbeitet überschüssige Schweizer Früchte direkt neben der Sortieranlage von Inoverde. Organisatorisch funktioniert dies eng abgestimmt mit den Sortier- und Warenflüssen vor Ort. Sobald ersichtlich wird, dass bestimmte Chargen nicht mehr für den Frischmarkt geeignet sind, können diese kurzfristig abgenommen und verarbeitet werden. Gerade bei essreifen Früchten ist diese Geschwindigkeit entscheidend, da sie oft nicht mehr transportfähig sind und unmittelbar verarbeitet werden müssen. Dadurch entsteht ein flexibles System, das sich stark an saisonalen Überschüssen orientiert und vorhandene Ressourcen besser nutzt.

Die Kooperation mit «Based» ist über das Innovations-Netzwerk von «Sproudz» (Fenaco) entstanden. Based ist ein junges Getränke-Start-up aus Bern, das mit Leidenschaft zeigt, wie moderne Erfrischung heute aussehen muss: Handgemachte Eistees und Limonaden, die mit Achtsamkeit auf Natürlichkeit und einem bewusst niedrigen Zuckeranteil produziert werden. «Mit Based konnten wir den Gedanken «de la terre à la table» perfekt umsetzen», so das positive Fazit von Claude Winter, Leiter Bereich Innovation, Division Lebensmittelindustrie & GF Sproudz (siehe Infobox).

Simon De Carvalho, Co-Founder Based, ergänzt: «Was uns an diesem Projekt begeistert, ist die Geschwindigkeit und Einfachheit der Zusammenarbeit. Schweizer Start-ups können gemeinsam unglaublich viel bewegen. Die ersten Reaktionen zeigen zudem, dass starke Produkte heute mehr brauchen als guten Geschmack – eine authentische Geschichte und echte Herkunft schaffen einen zusätzlichen Mehrwert für die Konsumentinnen und Konsumenten.»

Ursprünglich mit einem Matcha Iced Tea gestartet, hat sich das Team darauf spezialisiert, in-

Brücke zwischen Start-up-Welt und Schweizer Agrar- und Lebensmittelindustrie

Pureup ist ein Teil von Sproudz, einem von der Fenaco Genossenschaft getragenen Produktions- und Innovationshub für Food-Start-ups im Bereich pflanzenbasierte Lebensmittel.



Innovation Food
(Mai/2026) – Brücke zur Start-up-Welt

novative Geschmackserlebnisse zu schaffen, die eine Brücke schlagen: Mit authentischen Sorten wie der Schwiizer Quitte oder dem neuesten Projekt, der Gretteti Chriesi Limonade, bringt Based den unverfälschten Geschmack vom Land direkt in den urbanen Raum.

In der Zusammenarbeit mit Pureup wird nun die Gretteti Chriesi Limonade realisiert. Als Basis dienen überschüssige Schweizer Kirschen, die durch die agile Infrastruktur von Pureup vor der Biogasanlage gerettet wurden. Based nutzt seine Expertise in der Getränkeinnovation, um daraus eine Limonade zu kreieren, die höchsten Ansprüchen an Design und Geschmack gerecht wird. Durch diese Partnerschaft entsteht ein Getränk, das unmittelbar Food Waste reduziert und zeigt, wie aus landwirtschaftlichen Überschüssen hochwertige Konsumgüter mit einer starken regionalen Story werden können.

Vielfältige Einsatzperspektiven

Die Anwendungen der Pürees sind sehr vielfältig. Aktuell bestehen bereits Kooperationen mit unterschiedlichen Partnern aus Lebensmittelindustrie und Gastronomie. Gemeinsam mit Based wurde beispielsweise eine Sommerlimonade auf Basis der Fruchtpürees entwickelt. Gleichzeitig verarbeitet Til Szabó im Restaurant Concordia die Pürees sowohl in süßen als auch in salzigen

Gerichten. Zudem gibt es zahlreiche Anfragen im Bereich Konfitüren und Backkonfitüren. Die Pürees eignen sich besonders gut für Molkereiprodukte, Getränke, Desserts, Backwaren oder Saucen, da sie ohne lange Zwischenlagerung verarbeitet werden und geschmacklich eine hohe Qualität aufweisen.

Kommunikation und Sensibilisierung

Ein zentraler Punkt bleibt dabei die Kommunikation gegenüber Endkonsumentinnen. Der Begriff «Food Waste» löst häufig noch das Bild von verdorbenen Lebensmitteln aus. Die Realität sieht jedoch anders aus: Die Früchte, die Pureup verarbeitet, sind qualitativ hochwertig und befinden sich im perfekten Reifezustand. Sie entsprechen lediglich optisch oder logistisch nicht mehr den Anforderungen des klassischen Frischmarkts. Mehr Transparenz und ein besseres Verständnis entlang der gesamten Wertschöpfungskette sind deshalb entscheidend. Wenn Überschüsse sinnvoll weiterverarbeitet werden, profitieren alle Beteiligten, von Landwirtinnen über Handel und Verarbeitung bis hin zur konsumierenden Kundenschaft. Kooperationen mit dem Detailhandel bestehen derzeit noch nicht direkt, Pureup ist jedoch in einigen Projekten dabei und ist daran, viele Produkte zu entwickeln mit ausgewählten Partnern auch im Detailhandel.





**all about
automation**



Gratisticket für
Automatisierer:
Code 1411
automation-zuerich.ch


Jetzt anmelden!
26. + 27. August
Messe Zürich



LEITMESSE FÜR
INDUSTRIELLE INSTANDHALTUNG
maintenance
ZÜRICH



Gratisticket für
Instandhalter:
Code 1406
maintenance-schweiz.ch




MODERNE PALETTIERTECHNIK IM HYGIENIC DESIGN

Ein starker Baustein in der End-of-Line-Logistik

Trapo hat in vier Werken eines europäischen Fleisch- und Charcuterieherstellers automatisierte Lösungen für das Palettieren und Depalettieren von E2- und C2-Kisten umgesetzt.

► VERA SEBASTIAN

Bei Millionen Konsumentinnen und Konsumenten sorgt die international höchst erfolgreiche Unternehmensgruppe mit hochwertigen Erzeugnissen und zahlreichen, bekannten Top-Marken jeden Tag für vielfältige Genussmomente. Qualität, Tradition, Innovation und unternehmerischer Mut prägen die Geschichte des Traditionshauses seit den Anfängen vor mehr als 150 Jahren. Jetzt war es Zeit, an insgesamt vier Schweizer Standorten die End-of-Line-Logistik auf ein neues Level zu heben, um den stetig steigenden Anforderungen der Branche in Bezug auf Geschwindigkeit, Flexibilität und Prozesssicherheit gerecht zu werden.

Erklärter Wunschpartner für das Automatisierungsprojekt: die Trapo GmbH, renommierter und weltweit agierender Systemintegrator mit umfassendem Portfolio, hoher Fertigungstiefe und jahrzehntelanger Projekterfahrung bei der Automatisierung von Produktion, End of Line und Intralogistik. Vor allem in versorgungssichernden Branchen wie der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sorgen die hochmotivierten Experten aus dem Münsterland bei ihren Kunden mit der Integration einzelner Maschinen wie auch mit komplexen Gesamtanlagen für effiziente, stabile und vor allem zukunftsichere Materialflüsse.

Die Herausforderung

In den vier Schweizer Werken müssen hohe Durchsätze bei Standardaufträgen ebenso zuverlässig bewältigt werden können wie unterschiedliche Warenströme, variierende Kistentypen, nicht sortenrein ankommende Kisten im Mischbetrieb sowie priorisierte Expressaufträge. Auch künftige Mengensteigerungen sollten bei der Entwicklung eines neuen Konzeptes eingeplant werden.

War allein schon diese Zielvorgabe recht ambitioniert, sah sich Trapo zusätzlich mit der Aufgabe konfrontiert, standortspezifische Unterschiede in der Depalettierung zu berücksichtigen, während das Palettierprinzip in den vier Werken möglichst identisch ausgeführt werden sollte, um insbesondere Bedienung, Wartung und zukünftige Erweiterungen zu vereinfachen.

Das Anlagenkonzept

Trotz unterschiedlicher räumlicher und prozessualer Rahmenbedingungen haben es die Automatisierungsexperten letztlich geschafft, ein leistungsfähiges End-of-Line-Konzept in Edelstahlausführung zu realisieren, das allen Anforderungen des Kunden (auch in puncto Lebensmittelsicherheit) gerecht wird – und das zudem in wirtschaftlicher Hinsicht punktet. Denn die modulare Lösung erlaubt eine passgenaue Ausrichtung auf die unterschiedlichen Standortbedingungen, ohne auf bewährte Standardkomponenten zu verzichten. Für die präzise Abstimmung der Leistungsanforderungen mit den vorgegebenen Platzverhältnissen wurde die komplette Palettierung und Depalettierung im Vorfeld CAD-basiert ausgelegt.

Die Palettierung erfolgt an allen vier Standorten mittels leistungsstarkem Lagenpalettierer. Um auch bei Expressaufträgen und hohen Taktleistungen eine konstant hohe Performance sicherzustellen, kann der Lagenpalettierer auch zwei Lagen gleichzeitig palettieren. Eine in der Zuführung integrierte Stapeltechnik ermöglicht dabei das Doppeln der Kisten – und unterstützt einen stabilen, kontinuierlichen Materialfluss. Je nach Standort stehen ein oder zwei Palettierplätze für Standard- und Expressware zur Verfügung.

Im Unterschied zum einheitlichen Palettierkonzept kommen beim Depalettieren unterschiedliche Lösungen zum Einsatz – von der De-

palettierung einzelner Kistenstapel bis hin zur vollautomatisierten, lagenweisen Depalettierung mit zusätzlicher Separation. Grundsätzlich werden dabei ganze Paletten mit leeren Kisten depalettiert und über ein- oder mehrspurige Vereinzelungen den Folgeprozessen zugeführt. Dadurch lassen sich wie gewünscht die unterschiedlichen Warenströme parallel und priorisiert bearbeiten.

Standortspezifische Umsetzung bei der Depalettierung

An insgesamt zwei Standorten erfolgt die Depalettierung über einzelne Kistenstapel, die manuell von der Palette gezogen und der automatisierten Fördertechnik übergeben werden.

An Standort 3 führte Trapo eine vollautomatische lagenweise Depalettierung ein, bei der jeweils zwei Lagen gleichzeitig geklemmt und abgelegt werden. Ein nachgeschaltetes Handling trennt die Lagen weiter, sodass vier Kisten über Fördertechnik auf zwei Spuren verteilt werden. Ergänzt wird die Anlage durch einen grösseren Palettenbahnhof.

Die Depalettierung am Standort 4 folgt grundsätzlich demselben Prinzip wie an Standort 1, wurde jedoch aufgrund der spezifischen Gegebenheiten dahingehend modifiziert, dass in einem speziellen Verfahren vier Kistenstapel gleichzeitig an der Leerkistenpalette geklemmt und angehoben werden können. Nach dem Herausfahren der Palette werden die Stapel abgesetzt, über einen Verfahrwagen separiert und weitergefördert.

Trotz dieser unterschiedlichen Depalettierungsprozesse profitieren also alle Standorte von einem gemeinsamen Grundkonzept, das eine hohe Verfügbarkeit und eine gleichbleibende Prozessqualität sicherstellt. Ein weiterer Vorteil: Trapo-Palettierer und -Depalettierer sind für einen kontinuierlichen Betrieb ausgelegt. Zusätzlich tragen Energieeffizienz, reduzierte Geräuschkentwicklung und eine komfortable Bedienung zu ei-

nem reibungslosen Einsatz und zu einer hohen Akzeptanz bei den Anwendern bei.

Starke Performance, starke Effekte

Im Hochleistungsbetrieb verarbeitet die Anlage bis zu 2032 Kisten pro Stunde. Damit deckt das System sowohl maximale Durchsätze als auch flexible Betriebszustände ab – etwa bei wechselnden Auftragsprofilen oder saisonalen Spitzen.

Gerade unter den spezifischen Anforderungen der Fleischindustrie – mit hohem Zeitdruck, standardisierten Ladungsträgern und wechselnden Warenströmen – bietet das vollautomatische Palettieren und Depalettieren «Made by Trapo» im Ergebnis: einen gleichbleibend effizienten Prozess mit schnellerer Auftragsabwicklung, hoher Flexibilität, Zuverlässigkeit und Betriebssicherheit sowie dank intelligenter Handhabungstechnik auch mit maximaler Präzision, Konsistenz und Stabilität im Materialfluss.

Gesteuert und überwacht werden die Prozesse an den verschiedenen Standorten durch die Trapo-Software. So lassen sich Abläufe perfekt koordinieren sowie alle Einzelschritte im Palettier- und Depalettierprozess nachverfolgen und dokumentieren. Die Software liefert zudem wertvolle Einblicke, die zur Optimierung der Logistikprozesse und Anlagenverfügbarkeit (OEE) genutzt werden können.

Durch die Automatisierung der Palettenhandhabung entfällt nicht zuletzt die Notwendigkeit für das Personal, schwere Hebevorgänge und sich wiederholende Tätigkeiten auszuführen. Dies trägt zu einem sichereren und nachhaltigeren Arbeitsumfeld bei und senkt darüber hinaus auch das Unfallrisiko.



Vera Sebastian,
Inhaberin Redakon

Anlagendaten

- › End-of-Line-Automatisierung für die Fleischindustrie (Schweiz)
- › Verarbeitung von E2- und C2-Kisten im Mischbetrieb
- › Vollautomatisches Palettieren und standortspezifisches Depalettieren
- › Einheitliches Palettierprinzip über mehrere Standorte
- › Ein oder zwei Palettierplätze für Standard- und Expressware
- › Integrierte Stapel-/Entstapeltechnik (> 15 Kisten)
- › Leistung: bis 2032 Kisten/h

Automatisierte Palettier- und Depalettierprozesse für E2- und C2-Kisten im Mischbetrieb: Trapo optimierte die Intralogistik in vier Werken eines europäischen Fleischverarbeiters.





Im 25. Projektjahr des Olive Oil Award – Zurich wurden 98 Olivenöle der Güteklasse «extra nativ» bewertet. Fünf Öle erhielten Gold, 27 Silber und 24 Bronze.

25 Jahre Olive Oil Award – Zurich

Die ZHAW hat am 22. Mai 2026 die Gewinner des «Olive Oil Award – Zurich 2026» bekanntgegeben.

► PETER JOSSI

Im 25. Projektjahr wurden insgesamt 98 native Olivenöle extra aus zehn Herkunftsländern und -regionen vom akkreditierten Swiss Olive Oil Panel sensorisch bewertet. Fünf Öle erhielten Gold, 27 Silber und 24 Bronze.

Der Olive Oil Award – Zurich gilt als wissenschaftlich fundierte Orientierungshilfe für Produzenten, Handel sowie Konsumentinnen und Konsumenten. Gerade in einer Zeit, in der Klimawandel, schwierige Erntebedingungen und steigende Anforderungen an Transparenz und Qualität die Olivenölbranche stark beschäftigen, gewinnt eine unabhängige Qualitätsbewertung weiter an Bedeutung.

Orientierung durch Wissenschaft

Der Olive Oil Award – Zurich unterscheidet sich grundlegend von klassischen Olivenöl-Wettbewerben: Statt einer traditionellen Jury aus Fachleuten bewertet seit 2002 ein trainiertes sensorisches Fachpanel die eingereichten Olivenöle. Das Swiss Olive Oil Panel (SOP) ist nach ISO 17025 akkreditiert und vom International Olive Council (IOC) anerkannt.

Die wissenschaftliche Systematik des mehrstufigen Beurteilungsverfahrens im Rahmen des

Olive Oil Award – Zurich legt den Grundstein für höchste Qualität der sensorischen Daten/Ergebnisse und trägt somit zur Förderung von Qualität, Vertrauen und Transparenz im internationalen Olivenölmarkt bei. Die Entwicklung der Qualität von Olivenölen ist dabei über Jahrzehnte hinweg systematisch zu beobachten, vergleich-

« Seit 25 Jahren verbinden wir wissenschaftliche Präzision mit sensorischer Methodik und schaffen damit Vertrauen – sowohl für Produzenten als auch für Konsumentinnen und Konsumenten.

Annette Bongartz,
ZHAW / Swiss Olive Oil Panel

bar mit einem Qualitätsmonitoring. Die Analysen zeigen, dass die Qualität der eingereichten Öle in den vergangenen Jahren insgesamt stabiler geworden ist. Gleichzeitig nutzen Produzenten und Inverkehrbringer die Erkenntnisse des SOP zunehmend zur aktiven Qualitätssteuerung.



Der Erfolgsfaktor: nicht nur normkonform, sondern qualitativ differenziert. Während die gesetzlich vorgeschriebenen Paneltests nach EU- und IOC-Standards primär der Klassifizierung von «extra nativem» Olivenöl dienen, erweitert das Swiss Olive Oil Panel die Bewertung mit dem eigens entwickelten Harmonie-Index um eine differenzierte und objektivierbare sensorische Gesamtbetrachtung. Neben Fehlerfreiheit fließen dabei insbesondere die Ausgewogenheit und Balance (Zusammenspiel von Fruchtigkeit, Bitterkeit, Schärfe) sowie die Reinheit und aromatische Komplexität eines Olivenöls in die Beurteilung ein. Damit schafft der Olive Oil Award – Zurich eine wissenschaftlich fundierte Grundlage zur Differenzierung verschiedener Qualitätsniveaus innerhalb der höchsten Klassifizierungsstufe «extra nativ».

Future of Olive Oil Summit – Zurich Edition

Anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums des Olive Oil Award – Zurich fand am 22. Mai 2026 an der ZHAW in Wädenswil auch erstmals der «Future of Olive Oil Summit – Zurich Edition» statt. Ins Leben gerufen wurde der «Future of Olive Oil Summit» im November 2025, damals in Athen, als das Event die Erstdurchführung der 360°-Olive-Oil-Sommelier-Ausbildung, verantwortet vom International Olive Oil Network (IOON), ergänzte.

Die Veranstaltung am 22. Mai 2026 brachte erneut internationale Expertinnen und Experten aus Sensorik, Wissenschaft, Gastronomie und Produktion zusammen. Unter dem Leitthema «The New Rituals of Taste» diskutierten die Teilnehmenden über die Zukunft von Qualität, Gesundheit, Nachhaltigkeit und Vertrauen im internationalen Olivenölmarkt. «Vertrauen wird zur wichtigsten Währung im globalen Olivenölmarkt. Der Summit schafft eine Plattform, um Wissenschaft, Markt und Konsumenten enger miteinander zu verbinden», sagt Spyros Tsevas vom IOON.

Olive Oil Award – Zurich 2026 – Zahlen, Fakten und Gewinner

Am Wettbewerb 2026 nahmen 98 Olivenöle aus 10 verschiedenen Ländern/Destinationen teil. Neben drei Vertretern aus der Europäischen Union waren dies insbesondere Einreichungen aus Griechenland, Italien, Jordanien, Kroatien, Portugal, Spanien, Südafrika, Tunesien sowie den Vereinigten Staaten von Amerika.

Vergeben wurden insgesamt 5 Awards in Gold, 27 in Silber und 24 in Bronze. ▶▶



Die «Gold»-Gewinner 2026

- ▶ Goya Unico Premium Extra Virgin Olive Oil
- ▶ Finca Badenes
- ▶ Fontclara – Argudell
- ▶ Pago Francisco Gomez Picual
- ▶ Monini Mono Cultivar Coratina Bio



Spyros Tsevas, International Olive Oil Network (IOON)

« Vertrauen wird zur wichtigsten Währung im globalen Olivenölmarkt.

Der Summit schafft eine Plattform, um Wissenschaft, Markt und Konsumenten enger miteinander zu verbinden.

Spyros Tsevas,
International Olive Oil Network IOON

Die Resultate bestätigen die insgesamt hohe Qualität der eingereichten Öle – trotz schwieriger Produktionsbedingungen in vielen Herkunftsregionen.

Bei den Sonderpreisen konnten in der Rubrik «Best of Country» dieses Jahr nur 2 Länderpreise vergeben werden. Einer ging nach Spanien (n=34 eingereichte Olivenöle) und einer ging nach Italien (n=33 eingereichte Olivenöle). Griechenland und Portugal konnten – anders als in den Vorjahren – aufgrund der geringen Anzahl an Registrationen (<10) leider nicht mit einem Länderpreis bedacht werden. Erfreulich war aber zu sehen, dass sowohl Tunesien als auch Jordanien mit länderspezifischen je 5 bzw. 4 Anmeldungen erfreulich grosse Präsenz zeigten. In der Kategorie der Sonderpreise wurden weiter je ein «Best Organic»- und ein «Best Mono-Variety»-Olivenöl ausgezeichnet.

Auch der Konsumententest «Public OLIO» lieferte wieder wertvolle Einblicke in die aktuellen Präferenzen der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten und ergänzte die sensorischen Bewertungen des Swiss Olive Oil Panels um die marktrelevante Perspektive der Endkonsumentinnen und -konsumenten. Insgesamt 12 Olivenöle erlangten den begehrten Publikumspreis.



Annette Bongartz, ZHAW / Swiss Olive Oil Panel

Die «Public Olio»-Gewinner 2026

- › Bonsalpo
- › Di Bennardo Monti Iblei DOP Bio
- › DGF Olio di Oliva
- › Goya Extra Virgin Olive Oil
- › Seleção – Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos
- › Filippo Berio Classico
- › Filippo Berio Fruttato
- › San Giuliano L'Originale
- › Jordan Bio Olivenöl – nativ extra
- › Arvolea
- › Selezione San Gastone Regina
- › Pago Francisco Gomez Lecciana

Platzierung	Land	Name des Olivenöls
30	ES	Goya Unico Premium Extra Virgin Olive Oil
41	ES	Finca Badenes
60	ES	Fontclara – Argudell
85	ES	Pago Francisco Gomez Picual
92	IT	Monini Mono Cultivar Coratina / Bio EVOO



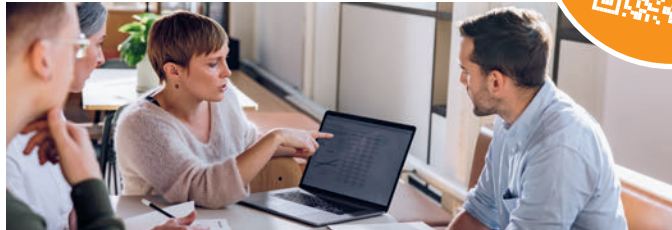
EVENTS

2026

Strategische Exzellenz für die Führung von morgen

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

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



entsteht die Grundlage für dauerhafte Transformations- und Zukunftsfähigkeit.

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

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

Angesichts des zunehmenden Veränderungsdrucks gewinnt die Fähigkeit, Wandel

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



**SWISS
EXCELLENCE
FORUM**
Network to Success

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

ADOBE STOCK



SRH Fernhochschule – The Mobile University

Lebensmittelmanagement und -technologie (B.Sc.)

Jetzt flexibel online studieren!

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

**Leidenschaft
fürs Leben.**

Mehr Infos finden Sie hier:

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



Langlebig und sicher: Industriesauger für anspruchsvolle Umgebungen



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

► Mit dem Industriesauger IVM 60/36-3 H ACD bietet Kärcher eine leistungsstarke Lösung für den sicheren Umgang mit brennbaren Stäuben und Feststoffen. Das robuste Gerät wurde gemäss der internationalen Sicherheitsnorm IEC 60335-2-69 entwickelt und erfüllt die hohen Anforderungen für das sichere Absaugen brennbarer Stäube bis zur Staubklasse H. Mit einer Leistung von 3,6 kW, bereitgestellt durch drei Hochleistungsturbinen, eignet sich der Industriesauger besonders für die Lebensmittelverarbeitung. Materialien wie Mehl, Zellulosestaub, Nahrungsergänzungs- und Suppenpulver oder Gewürze lassen sich zuverlässig aufnehmen.

Im Zentrum steht ein innovatives zweistufiges Filtersystem. In der ersten Stufe sorgt ein PTFE-M-Sternfilter mit 2,0 m² Filterfläche für die Vorabscheidung, in der zweiten

Stufe übernimmt ein H-Patronenfilter mit 3,5 m² Filterfläche die sichere Feinfiltration. Unterstützt wird das System durch die «Pull and Clean»-Filterabreinigung. Durch einfaches Ziehen und Schliessen werden rund 80 Prozent der am Filter haftenden Stäube entfernt. Gegenüber klassischen mechanischen Reinigungssystemen spart dies Zeit und reduziert den Verschleiss.

Für zusätzliche Sicherheit verfügt der IVM 60/36-3 H ACD über eine Volumenstromüberwachung. Die vorgeschriebene Mindestluftgeschwindigkeit von 20 m/s kann jederzeit über ein Manometer kontrolliert werden. Optional sorgt ein Sicherheitsfiltersack für eine nahezu staubfreie Entleerung – insbesondere bei gefährlichen H-Stäuben ein wichtiger Beitrag für Bedienschutz und Komfort.

Auch bei Mobilität und Langlebigkeit überzeugt das

Gerät. Der 60-Liter-Sammelbehälter aus säurebeständigem Edelstahl sowie das robuste Stahl Fahrgestell machen den Sauger widerstandsfähig für den industriellen Dauereinsatz. Die drei separat zuschaltbaren Turbinen ermöglichen einen energieeffizienten Betrieb, da die Leistung je nach Anwendung individuell angepasst werden kann.

Der Industriesauger ist zudem mit leitfähigem Zubehör in DN 40 und DN 50 kompatibel. Dieses leitet statische Ladungen sicher ab und bietet dank bruchstärker Eigenschaften zusätzliche Sicherheit im industriellen Einsatz.

Kärcher AG

Industriestrasse 16
8108 Dällikon
Tel. +41 (0) 8448 508 68
info.ch@kaercher.com
www.kaercher.ch



HOCHLEISTUNG IN JEDER EBENE

Gebideförderanlage mit Staplern und Aufzug, bis zu 2400 Gebide/h, für die Genossenschaft Migros Luzern.



Mehr zur effizienten Anlage erfahren!



FREI FÖRDERTECHNIK

www.ffag.ch

Zuverlässige Filtration für alkoholfreien Wein



► Die Nachfrage nach alkoholfreien Weinen wächst kontinuierlich – gleichzeitig steigen die Anforderungen an Qualität, Stabilität und Haltbarkeit. Standardlösungen stossen dadurch an ihre Grenzen. Eine aktuelle Anwendung zeigt, wie entscheidend die richtige Filtration für ein sicheres Endprodukt ist.

Ein führendes Weingut aus der deutschen Weinregion Rheinland-Pfalz stellte 2025 fest, dass im alkoholfreien Wein trotz Filtration Hefen der Gattung *Zygosaccharomyces* nachgewiesen wurden. Diese gelten als besonders widerstandsfähig und können selbst bei hohem Zuckergehalt, erhöhter Säure und moderaten Alkoholanteilen überleben. Gerade alkoholfreie Weine bieten daher ein erhöhtes Risiko für Nachgärung, Trübungen und verkürzte Haltbarkeit.

Das Weingut testete daraufhin verschiedene Vorfilter und Membranfilter unterschiedlicher Anbieter. Ein 0,45-Mikron-Filter brachte nicht den gewünschten Erfolg. Erst der Praxistest mit dem BEVPOR-PS-Membranfilter von Parker mit 0,2 Mikron Abscheiderate führte zur stabilen Lösung. Über drei Monate wurden rund 3,5 Millionen Liter alkoholfrei-

er Wein ohne nachweisbare Kontamination filtriert. Anschliessend entschied sich der Kunde für den dauerhaften Einsatz zur mikrobiellen Endstabilisierung.

Als Vertriebspartner von Parker unterstützt die Sefiltec AG Kunden bei solchen Herausforderungen ganzheitlich – von der Filterauswahl über Teststellungen bis zur Umsetzung. Neben hochwertigen Filtrationstechnologien bietet Sefiltec auch eigene Engineering- und Fertigungskompetenz. Am Standort Höri entstehen kundenspezifische Filtergehäuse, mehrstufige Filtrationseinheiten oder fahrbare Anlagen inklusive Verrohrung und Instrumentierung.

Gerade bei sensiblen Anwendungen wie alkoholfreien Getränken zeigt sich: Die Kombination aus bewährter Filtrationstechnologie, Engineering-Know-how und kundenspezifischen Lösungen ist entscheidend für Qualität, Produktsicherheit und langfristigen Markterfolg.

Sefiltec AG

Haldenstrasse 11
8181 Höri
Tel. +41 (0) 43 411 44 77
info@sefiltec.com
www.sefiltec.com



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




Tentamus[®]
Helvetia

**Ihr Partner für
Lebensmittelsicherheit**





Mikrobiologie

Salmonellen, Listerien,
Cronobacter spp., STEC,
etc.



Rückstandsanalytik

Pestizide, Schwermetalle
und Kontaminanten



Qualitätssicherung

Verlässliche Analytik für
Ihre Produktsicherheit

**Laboranalytik, auf die Sie sich
verlassen können.**

- ✓ 7 Tage die Woche für Sie da
- ✓ 365 Tage im Jahr im Einsatz
- ✓ Ergebnisse jederzeit online

**Jetzt Beratung
anfragen!**

Tentamus Helvetia GmbH
Turbistraße 10
6281 Hochdorf, Switzerland
Tel.: +41 41 508 76 34
info.ch@tentamus.com
www.tentamus.com



B2B search Suchen - Finden - Deal



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



Automation und Intralogistik für hygienische Lebensmittelprozesse

► Die Frei Fördertechnik AG entwickelt Automations- und Fördertechniklösungen, die speziell auf die Anforderungen der Lebensmittelindustrie zugeschnitten sind. Das Unternehmen kombiniert langjährige Erfahrung im Anlagenbau mit moderner Robotik und Intralogistik, um Produktions- und Verpackungsprozesse effizienter und hygienischer zu gestalten.

Am Anfang jedes Projekts steht eine detaillierte Analyse der bestehenden Produktions- und Materialflüsse. Mit Hilfe digitaler Simulationsmodelle werden Anlagenkonzepte bereits in der Planungsphase virtuell dargestellt und optimiert. Dadurch lassen sich Förderstrecken, Taktzeiten und Schnittstellen frühzeitig aufeinander abstimmen und die spätere Integration in beste-



Intralogistiklösungen steigern die Effizienz und Prozesssicherheit in hygienekritischen Produktionsbereichen.

hende Produktionsumgebungen effizient umsetzen.

Die realisierten Anlagen decken ein breites Spektrum intralogistischer Aufgaben ab. Dazu gehören automatisierte Lösungen für Palettieren, Depalettieren, Kommissionieren, Pick-and-Place-Anwendungen sowie Verpackungs- und Förderprozesse. Durch den Einsatz moderner Robotik lassen sich manuelle Tätigkeiten reduzieren, Prozessstabilität

erhöhen und gleichbleibend hohe Qualitätsstandards sicherstellen.

Gerade in der Lebensmittelverarbeitung spielt das Anlagendesign eine zentrale Rolle. Edelstahl-Förderbänder und reinigungsfreundliche Konstruktionen erfüllen die hohen hygienischen Anforderungen und ermöglichen den sicheren Transport von verpackten und unverpackten Lebensmitteln sowie von Schütt- und Stück-

gütern. Gleichzeitig tragen durchdachte Anlagenkonzepte dazu bei, Reinigungs- und Wartungsaufwand im laufenden Betrieb zu reduzieren.

Als Generalunternehmerin begleitet die Frei Fördertechnik AG ihre Kunden über den gesamten Projektzyklus hinweg – von der Konzeptentwicklung über Engineering und Umsetzung bis hin zu Wartung und Service. Ein persönlicher Ansprechpartner sorgt dabei für eine koordinierte Projektabwicklung und eine langfristig zuverlässige Anlagenverfügbarkeit.

Frei Fördertechnik AG

Schwarzbachstrasse 26
3113 Rubigen
Tel.+41 (0) 31 720 56 56
info@ffag.ch
www.ffag.ch

Effiziente, zuverlässige und hygienische Lösung

► Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung gehören zu den hygienisch sensibelsten Prozessen und erfordern höchste Sauberkeitsstandards, insbesondere beim Fördern von Produkten. Die von Wilden entwickelte Saniflo Hygienic-Series wurde speziell für niedrigsäurehaltige, pasteurisierte und proteinhaltige Medien konzipiert und bietet eine besonders effiziente, zuverlässige und hygienische Lösung. Im Zentrum

steht das Pro-Flo-SHIFT-Luftverteilungssystem, das den Luftverbrauch deutlich reduziert und gleichzeitig höhere Förderleistungen ermöglicht. Der einfache Zugang zum Luftventil für die Zustandsprüfung, ohne die Pumpe ausser Betrieb nehmen zu müssen. Zudem erlaubt das blockierfreie Design eine einfache Wartung ohne aufwendige Demontage.

Druckluft-Membranpumpen gelten als besonders sicher

und schonend, da sie Flüssigkeiten ohne Kontakt mit rotierenden Teilen fördern und so Beschädigungen empfindlicher oder hochwertiger Medien verhindern. Die Pure-Fuse-Membranen zeichnen sich durch eine einteilige, klebstofffreie Membrankonstruktion aus, wodurch ein sicherer und sauberer Produkttransfer ohne Toträume gewährleistet wird. Sie bieten eine höhere Lebensdauer, geringere Wartungskosten und reduzieren das Risiko von Kontaminationen und Leckagen. Gleichzeitig sind sie leistungsfähiger und kostengünstiger als herkömmliche PTFE-beschichtete Membranen. Ein weiterer Vorteil ist das Clean-in-Place-Design, das eine schnelle und gründliche Reinigung ohne Ausbau der Membranen ermöglicht. Dadurch werden

Stillstandzeiten reduziert und strenge Hygienestandards zuverlässig eingehalten.

Die Pumpen sind vielseitig einsetzbar und können auch für nicht lebensmittelbezogene Anwendungen genutzt werden. Die Standard-Ersatzteile und Kits von Wilden erleichtern die Wartung und reduzieren den Ersatzteilbedarf. Insgesamt führt dies zu höherer Effizienz, geringeren Kosten und einer verbesserten Wirtschaftlichkeit, wodurch die Saniflo Hygienic-Series eine optimale Lösung für die Lebensmittelverarbeitung darstellt.

Almatechnik TDF AG

Rebgasse 2
4314 Zeiningen
Tel. +41 (0) 61 853 09 09
info@almatechnik-tdf.ch
www.almatechnik-tdf.ch



Natürliche Vitamin-C-Power mit Acerola

► Acerola eröffnet Herstellern die Möglichkeit, natürliche Vitamin-C-Quellen gezielt in moderne Lebensmittel- und Supplementkonzepte einzubinden. Als eine der vitamin-C-reichsten Früchte unterstützt Acerola Produktpositionierungen, die Natürlichkeit, Funktionalität und Clean Labelling überzeugend miteinander verbinden. Aufgrund des hohen natürlichen Vitamin-C-Gehalts eignet sich die Frucht besonders für Anwendungen in den Bereichen Energy & Vitality, Immunkfunktion und allgemeines Wohlbefinden.

Verfügbar als Pulver in konventioneller sowie teilweise auch in EU-Bio-Qualität und mit unterschiedlichen Vitamin-C-Gehalten, deckt das Portfolio verschiedene Anforderungen in der Produktent-

wicklung ab. Für die Lebensmittelindustrie ist Acerola insbesondere deshalb interessant, weil natürliches Vitamin C in unterschiedlichen Matrixsystemen eingesetzt werden kann, zum Beispiel in Instant-Getränken, Fruchtzubereitungen, Nahrungsergänzungsmitteln und weiteren funktionellen Anwendungen. Auch in Mehlmischungen und Backwaren lässt sich Acerola im Rahmen von Food-Protection-Konzepten nutzen, etwa zur Unterstützung spezifischer Stabilitätsanforderungen.

TRAWOSA AG

Poststrasse 15
9000 St. Gallen
Tel. +41 (0) 71 844 98 40
info@trawosa.ch
www.trawosa.ch



brennpunkt nahrung

3. November 2026

Messe Luzern

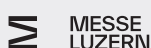
Programm und Anmeldung unter
brennpunkt-nahrung.ch



HAUPTSPONSOR



VERANSTALTERIN



UNTER ANDEREN MIT:



Miriam Richter
Leiterin Direktion Food & Frische & Mitglied der Geschäftsleitung Migros Supermarkt AG



Michael Feitknecht
Vorsitzender der Geschäftsleitung fenaco



Andreas Schürmann
Analytic Consultant
Retail Schweiz NielsenIQ

BEZUGSQUELLEN

ABSAUGTECHNIK

Kärcher AG

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

KÄRCHER

ANLAGENBAU

bawaco ag

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



Minebea Intec Switzerland AG

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

ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

Anlagenbau AG

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



Baminox AG

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



ANTRIEBSTECHNIK

Elektromotorenwerk Brienzen AG

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



BERATUNG IN LEBENSMITTEL- RECHT UND -SICHERHEIT

Lerex Lebensmittelrecht & Engineering

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

CHEMISCHE PRODUKTE

Kärcher AG

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

KÄRCHER

CO-PACKING

Dima Service AG

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



CRAFTING A WORLD OF TASTE

NovaTaste Switzerland AG

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



DICHTUNGEN

poesia holding ag

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

ENTKALKUNGSANLAGEN

UVC-Service

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

FILTRATION

G. BOPP + CO. AG

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



FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

Golden Fruits GmbH

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

●●●GoldenFruits●●●●●●●●

GESCHMACKSGEBENDE COMPOUNDS

Hügli Nahrungsmittel AG

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



GLEITRINGDICHTUNGEN

CORTech AG

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



INDUSTRIELLE AUTOMATION

Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

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



KÄSEREIANLAGEN

Hostettler & Co AG

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



LABOR

SQTS Swiss Quality Testing Services

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



LAGERSYSTEME

FOCO Lager- & Fördertechnik AG

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



LEBENSMITTELARMATUREN

HANS KOHLER AG

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



LEBENSMITTELPUMPEN

Gysi Pumpen AG

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



LEBENSMITTEL- VERPACKUNGEN

SWISS PAC AG

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

SWISSPAC

LEBENSMITTEL- ZUSATZSTOFFE

Brenntag Schweizerhall AG

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



Hädener Rohstoffe GmbH

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



PROZESSOPTIMIERUNG

IE Food Engineering

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



PUMPEN

Alowag AG

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



Rototec AG

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

ROTOTEC

the power of flow

REINIGUNGSGERÄTE

Kärcher AG

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

KÄRCHER

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

RATEX AG

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



SCHMIERMITTEL NSF H1 ZULASSUNG

Brunox AG

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



SCHMIERSTOFFE NSF H1, 3H, HT1

MOTOREX AG

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



SCHMIERSTOFFE NSF H1, 3H, HT1, A1

ADDINOL Lube Oil GmbH

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



SCHÜTTGUTTECHNIK

J&E MAIER AG

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



SIEBUNG

G. BOPP + CO. AG

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



VENTILE

GEMÜ Vertriebs AG

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



VERPACKUNGSANLAGEN

Multivac Export AG

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



VERPACKUNGSMASCHINEN

ULMA Packaging GmbH

Schweiz

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



WAAGEN

Sulser Waagen GmbH

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



WÄRMETAUSCHER

DENIOS AG

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



WASSERSPENDER

Kärcher AG

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

KÄRCHER

NEU

Abonnement - Online & Print

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

Mit einem Abonnement verpassen Sie keine News und Trends mehr.

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



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



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)

