



# LEBENSMITTEL INDUSTRIE 718 AUGUST 2023

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

## SWISS FOOD RESEARCH

13 | Winning Teams zeigen Innovationen

## INNOVATION

18 | Pflanzenbasiert mit nachhaltiger Swissness

## PRODUKTION + TECHNIK

24 | Erfolgreiches erstes Jahr: Schweizer Bio-Kakaoverarbeitung



unendlich

# EINZIGARTIG

Galaktisch vielfältig.  
Faszinierend erfolgreich für Sie.



**JETZT TICKET  
SICHERN!**

Mehr Informationen:  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

The logo for the International Bakery and Confectionery Exhibition (iba), featuring the lowercase letters 'iba' in a bold, yellow, sans-serif font. The letter 'a' is stylized with a circular element inside it. The logo is set against a dark blue background within a yellow-bordered box.

**iba**

**2023**  
22.–26.10.  
**Munich**  
[www.iba.de](http://www.iba.de)

**DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI,  
KONFITOREI UND SNACKS**



PETER JOSSI  
Chefredaktor

## Keine Zeit für «böse Überraschungen»

► «Unternehmen brauchen Rechtssicherheit und stabile ordnungspolitische Rahmenbedingungen», solche Sätze stehen in vielen Unternehmensberichten, Strategieleitbildern und Reden. Oft werden rechtsstaatliche Sicherheiten als selbstverständlich vorausgesetzt. Zu oft, wie aktuelle Schlagzeilen zeigen!

«Böse Überraschung für den dänischen Bierbauer Carlsberg und den französischen Lebensmittelhersteller Danone», kommentiert das SRF-Online-Format die De-facto-Enteignung der betroffenen westlichen Unternehmen. Tatsächlich verkündet ein aktuelles Präsidentendekret, der russische Staat werde «vorübergehend» die Anteile von Danone Russia und der Carlsberg-Filiale «Baltika» verwalten. Konkret bedeutet dies: Russland übernimmt die Kontrolle über die russischen Tochtergesellschaften.

«Überraschend?» – Wer sich spätestens seit der Eskalation des russischen Angriffskriegs auf die Ukraine vor über 500 Tagen mit der autoritären Entwicklung des russischen Regimes befasst, kann nicht erstaunt sein. Die Machtelite um Präsident Putin schreitet seit Jahren immer dann zum direkten Zugriff auf strategische Teile der Wirtschaft, wenn dies die autoritäre Staatsräson erfordert. Glaubhafte Quellen bestätigen, was im Fall der westlichen Lebensmittel-Konzerne «strategisch wichtig» heisst: Den schrittweisen Rückzug aus Russland verhindern, den nun auch die letzten sogenannten «westlichen» Konzerne unter Druck ins Auge fassten.

Viele Akteure der Schweizer Lebensmittelbranche haben diese Sorgen nicht. Mit wortwörtlich «vorsorglichen» Massnahmen haben sie frühzeitig reagiert und sich vollständig oder weitgehend aus dem russischen Markt zurückgezogen. Mutige und selbstverantwortliche Entscheide lassen sich heute als wertvolle Reputationspflege verbuchen. Wer weltweit mit der Vorstellung unternehmerisch aktiv sein will, «die

Wirtschaft» müsse sich gegenüber «der Politik» immer «neutral verhalten.» – muss spätestens jetzt erkennen: «Doch die Verhältnisse, sie sind nicht so!» (Bertold Brecht, Dreigroschenoper)

Vor diesem Hintergrund wirkt unser Eingangssatz nun etwas spannender – daher hier nochmals: «Unternehmen brauchen Rechtssicherheit und stabile ordnungspolitische Rahmenbedingungen.» Im heutigen Russland bestehen diese Voraussetzungen seit Jahren nicht mehr. «What else is new? We haven't been living under a stone!» Die weltpolitische Standardweisheit von jenseits des Atlantiks hat für Teile der europäischen Wirtschaftswelt offenbar tatsächlich noch «Newswert».

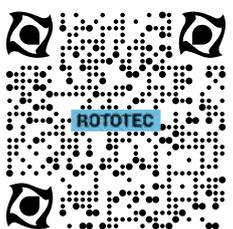
Fazit: Die Verbindung von Ethik und rationaler Unternehmens-Positionierung ist kein «Nice-to-have», sondern ein «Must» für jede seriöse Unternehmensstrategie. Für viele Unternehmen auf der Höhe der Zeit eine Selbstverständlichkeit. Alle anderen stehen vor einer weiteren «Zeitenwende» und dringlich notwendigen Neu-Orientierung. Zur Erinnerung: Der Begriff entstammt aus der früher üblichen Ausrichtung am Orient – zu einer Zeit als der morgendliche Blick in den Osten noch als Quelle der Einsicht und Erkenntnis galt.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch

# DIE RICHTIGE PUMPE MACHT'S



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



[rototec.ch](http://rototec.ch)  
[rototwin.ch](http://rototwin.ch)

**Kontaktieren Sie uns!**

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

**ROTOTEC**

the power of flow



● **INTERVIEW**

**8 Bio-Familia** stellt die Weichen der Zukunft

● **ORGANISATION + WIRTSCHAFT**

**13 Swiss Food Research: Innovation Booster Project Day**

**16 SGLWT** – Ernährungssicherheit dank Partnerschaft

● **PRODUKTION + TECHNIK**

**18 Pflanzenbasiert mit nachhaltiger Swissness**

**22 Die vielseitige Kakaofrucht: Potenzial, Projekte und Nachhaltigkeit**

**24 Erfolgreiches erstes Jahr** – weltweit einzige Bio-Kakaoverarbeitung

**26 Backofentechnik** – From gas to green

● **RUBRIKEN**

**3 Hors d'œuvre**

**6 Entrée**  
Meldungen

**12 Carte Blanche** Die Komplexität der Neuartigkeit

**28 Events**

**32 Marktplatz**

**33 Bezugsquellen**

FOTOQUELLEN: BIO-FAMILIA AG, @TAKE OFF PRODUCTIONS, SPRÜNGLI, BÜHLER GROUP

● **IMPRESSUM**

**VERLAG**

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

**GESCHÄFTSFÜHRERIN**

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

**CHEFREDAKTOR**

Peter Jossi  
peter.jossi@b2bswissmedien.ch

**REDAKTION**

Petra Zentner

**INSERATE**

Olivia Lieberherr  
olivia.lieberherr@b2bswissmedien.ch

Justine Gisler  
justine.gisler@b2bswissmedien.ch

**ABONNEMENTE**

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

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

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

**32. JAHRGANG** ISSN 1420-5939

## Adèle Thorens Goumaz, Präsidentin der Bio Inspecta AG

► Die Ständerätin Adèle Thorens Goumaz wurde anlässlich der Generalversammlung vom 22.06.2023 zur Präsidentin des Verwaltungsrates von Bio Inspecta AG gewählt. Ihr Vorgänger Peter Jossen ging nach 20 Jahren im Verwaltungsrat, davon 15 Jahre als Präsident, in die wohlverdiente Pension. Wir danken Peter Jossen an dieser Stelle für seine grossen Verdienste.

Die Bio Inspecta AG ist Marktführerin für die Inspektion und Zertifizierung von biologisch wirtschaftenden Landwirtschaftsbetrieben und nachhaltig produzierenden Unternehmen im Bereich Verarbeitung und Handel – in der Schweiz. Die Zertifizierung von gesetzlichen Verordnungen, privaten Labels und Standards für Lebensmittel, Bio, Kosmetik, Aquakultur, Klima und mehr, sind die zentralen Fachkompetenzen von Bio Inspecta.

Die erfahrene Politikerin setzt sich seit vielen Jahren für die Interessen der nachhaltigen Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie ein. Wir schätzen es, dass Adèle Thorens Goumaz das Präsidium von Bio Inspecta übernommen hat. Neu in den Verwaltungsrat kommt auch Frau



Elvira Bieri, ehemalige Geschäftsführerin von SGS Société Générale de Surveillance SA Schweiz mit mehreren Standorten in der Schweiz und weltweit.

## Saatzuchtgenossenschaft – über 100 Jahre alt

► Die aus den Krisenjahren von 1918 entstandene St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft hat sich in den letzten hundert Jahren stark gewandelt. Von der ursprünglichen Vermehrung von Getreidesaatgut ist man heute vollständig abgekommen und produziert stattdessen erfolgreich Nischenkulturen. Dazu gehören Grassamen, blaufleischige Kartoffeln, Saatmais, Ölsaaten, Braugerste und weitere spezielle Kulturen. Ausserdem wird seit Jahren ein Sortengarten unterhalten, wo jährlich über 100 alte Kartoffelsorten gepflanzt und wieder vermehrt werden. Die Genossenschaft vereint 65 Bauernfamilien und weitere bäuerliche Produzenten aus der Region St. Gallen und Thurgau.

## Vorstand der ifm-Unternehmensgruppe wird erweitert

► Seit dem 1. Juli 2023 ist der Vorstand der ifm-Firmengruppe erweitert: Dr. Dirk Kristes, der bisher Geschäfts-

führer Operations und Mitglied der zentralen Konzerngeschäftsleitung war, wird die neu geschaffene Vorstandsfunktion

des Chief Operating Officer (COO) übernehmen und zuständig für die Bereiche Kunden- und Produktionslogistik, Einkauf sowie Vorfertigung sein. «Wir freuen uns, dass wir mit Dr. Kristes einen so erfahrenen Fachmann als Verstärkung im Vorstand haben», sagt Michael Marhofer, CEO von ifm. Kristes ist seit 2010 für ifm tätig und hat dabei Führungspositionen in verschiedenen Bereichen innegehabt. Als COO wird er im Vorstand letztendlich die Verantwortung für die Lieferfähigkeit übernehmen. Mit der Verstärkung im Vorstand sieht man sich für die Zukunft gut gerüstet.



# Raffael Payer neuer Chief Marketing Officer bei Emmi

► Raffael Payer wird per 1. Oktober 2023 neuer Chief Marketing Officer und Mitglied der Konzernleitung der Emmi Gruppe. In dieser Funktion wird er Mitglied der Konzernleitung. Er ist ein ausgewiesener Spezialist mit langjähriger, breiter Erfahrung in Marketing- und Führungspositionen. Der Konsumgüterexperte bringt auch internationale Erfahrung in der Markenführung, in der Führung von kommerziellen Teams sowie eine ausgeprägte Leidenschaft für Menschen und Innovation mit.

Zurzeit ist der 41-Jährige als Vice President of Restaurant, Retail & E-Commerce bei der zur Lindt & Sprüngli gehörenden Ghirardelli Chocolate Company in den USA tätig, wo er zuvor als Vice President of Marketing tätig war. Von 2016 bis 2019 war Raffael Payer Marketingleiter für Lindt & Sprüngli in Russland und hielt davor verschiedene Positionen in den Bereichen Marketing und Verkauf bei Mars Schweiz inne. Er verfügt über einen Mas-

terabschluss in Strategie und internationalem Management der Universität St. Gallen (HSG).



## Gründung der St. Galler Öl AG

► Die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft betreibt mehrere innovative Geschäftsfelder, die in der Produktion und Veredelung von landwirtschaftlichen Rohstoffen liegen. Vor zwanzig Jahren wurde mit der Herstellung und Vermarktung von hochqualitativen, kaltgepressten Speiseölen begonnen.

Dieser Bereich wurde nun in die Tochtergesellschaft St. Galler Öl AG überführt. Der bisherige Bereichsleiter Öl, Marcel Buchard, hat die Geschäftsführung der St. Galler Öl AG übernommen. Christoph Gämperli, der «Vater der St. Galler Öle» und Geschäftsführer der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft wird den Ver-

waltungsrat der St. Galler Öl AG präsidieren. Mit der Gründung der St. Galler Öl AG will sich die bäuerliche Organisation für kommende Herausforderungen rüsten.

### ► Informationen



[www.st.galleroel.ch](http://www.st.galleroel.ch)



Christoph Gämperli, der «Vater der St. Galler Öle» und Geschäftsführer der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft, wird den Verwaltungsrat der St. Galler Öl AG präsidieren. ST. GALLER ÖL AG



Der bisherige Bereichsleiter Öl, Marcel Buchard, hat die Geschäftsführung der St. Galler Öl AG übernommen. ST. GALLER ÖL AG



Knuspermuesli werden in einem Bandofen gebacken.

BIO-FAMILIA AG

# Bio-Familia stellt die Weichen der Zukunft

Mit einer neuen Führungsspitze und Klimastrategie wird die optimale Basis für eine weitere erfolgreiche Entwicklung des Obwaldner Traditionsunternehmens gelegt.

► INTERVIEW: PETER JOSSI

**Lebensmittel-Industrie:** Die Bio-Familia AG ist seit Jahrzehnten ein Begriff, bitte geben Sie dennoch einen aktuellen Überblick über Ihre Ausrichtung.

**Daniel Bächler:** Als Müesli- und Bio-Pionierin hat die 1954 gegründete Bio-Familia AG 1959 das erste Bio-Birchermuesli entwickelt. Der erste Direktor Dr. Caspar Arquint wollte ein Birchermuesli herstellen. Dazu holte er die Erlaubnis der Nachfahren von Dr. Bircher-Benner ein. Die Erlaubnis kam unter der Bedingung, dass das Müesli in biologischer Qualität hergestellt wird.

Mit den ersten Müesli-Exporten verhalf die Bio-Familia AG dem Schweizer Birchermuesli zu Welt- ruhm. Das erste biologische Müesli wurde 1959 produziert, als es noch keine Bio-Richtlinien gab. Stattdessen wurden entsprechende Anbau- und Abnahmevereinbarungen mit Schweizer Bauern gemacht.

Somit förderte Bio-Familia den biologischen Landbau in der Schweiz

Die Mitarbeitenden der Bio-Familia AG setzen sich leidenschaftlich für die Natur und der damit verbundenen nachhaltigen Herstellung von feinsten Müesli-Kreationen für die ganze Familie ein. Alle Müesli werden in Sachseln hergestellt. Die ökologische Nachhaltigkeit liegt der Belegschaft am Herzen – in zahlreichen kleinen Schritten nähert sich die Bio-Familia AG der Vision eines klimapositiven Unternehmens.

**Vor Kurzem erfolgte im Unternehmen ein Wechsel zu einer neuen Co-Leitung. Wer ist neu verantwortlich?**

Die Bio-Familia AG stellte auf Mitte 2023 die Weichen für die Zukunft neu. Peter Odermatt übergab die Geschäftsführung nach insgesamt 15 Jahren im Unternehmen, seit 2009 in der Leitungsfunktion, an Daniel Bächler und Manuel Dubacher in einer Doppelspitze (Co-Leitung). Mit dieser internen Nachfolgelösung rüstet sich die Obwaldner Müesli-Pionierin für die Zukunft.

« Bio-Familia setzt sich ein für die Gesundheit von Natur und Mensch!

**Daniel Bächler, Co-Geschäftsleiter, Bio-Familia AG**



Sachseln: Arbeiten, wo andere Ferien machen. BIO-FAMILIA AG

**Ihr Unternehmen engagiert sich auch bezüglich konkreter Klimaziele – welche Eckpunkte stehen im Vordergrund?**

Seit vielen Jahren engagiert sich die Müesli-Herstellerin aus Sachseln für Nachhaltigkeit. So bezieht das Unternehmen 100 Prozent Ökostrom und setzt sich für Kreislaufwirtschaft bei der Verpackung und fai-

« Ist der Boden gesünder, sind es auch die Menschen.

re Produktionsbedingungen der Rohstoffe ein. Per Anfang 2023 hat sich das Obwaldner Unternehmen eine Klimastrategie verpasst und konkrete Klimaziele festgelegt. So sollen bis 2030 Scope-1- und -2-Emissionen um 42 Prozent sowie Scope-3-Emissionen um 30 Prozent gesenkt werden. Bis 2050 wird zudem das Netto-Null-Ziel verfolgt.



PV-Anlagen auf dem Gebäude der Bio-Familia AG.

BIO-FAMILIA AG

Die Rohstoffe machen den grössten Anteil des Klimafussabdrucks aus. Trotz teilweise kleinen Einkaufsmengen haben einzelne Zutaten eine grosse Auswirkung auf die Ökobilanz.

Der Fokus liegt dabei auf der Verarbeitung von Rohmaterialien wie Getreide, Früchte oder Nüsse und deren Emissionen bei der landwirtschaftlichen Produktion.

Nachhaltige Anbaumethoden werden unterstützt. Ein Beispiel dazu ist die «Regenerative Landwirtschaft».

**Verstärkt setzen Sie auf die «Regenerative Landwirtschaft». Was heisst das für Ihre Praxis genau?**

Die konventionelle Landwirtschaft befindet sich in der Sackgasse. Eine derart intensive Nutzung der Böden zerstört zunehmend das Wachstum gesunder Pflanzen. Es braucht dringend weitere, innovative Lösungen, denn der Bio-Landbau mit einem Anteil von rund 13 Prozent der Schweizer Lebensmittel kann diese enorme Herausforderung alleine nicht lösen. Ein für die Schweiz neuer Ansatz ist die «Regenerative Landwirtschaft», die sich wissenschaftsbasiert auf die Gesundung unserer Böden fokussiert.

Seit 2022 setzt sich Bio-Familia gemeinsam mit dem Verein Agricultura Regeneratio für die «Regenerative Landwirtschaft» in der Schweiz ein. Die Methode ist wissenschaftlich fundiert und Ergebnisse bzgl. Verbesserung der Bodenqualität werden festgehalten. Wir fördern Betriebe, die ihr Getreide in regenerativer Weise anbauen ►►

« Wir haben das Privileg, dort zu arbeiten, wo andere Ferien verbringen.

► und unterstützen sie mit einer Prämie. Das Getreide liefern sie dann wie bisher an ihre Mühle. Im Gegensatz zur Biolandwirtschaft gibt es aber keine separate Lieferkette oder Lagerhaltung.

Damit leistet die «Regenerative Landwirtschaft» einen wichtigen Beitrag für gesunde Lebensmittel, mehr Biodiversität sowie den Klimaschutz. Ist der Boden gesünder, sind es auch die Menschen.

**Physikalische Verarbeitungsmethoden wie die Extrusion sind grundsätzlich «biokompatibel». Die Labelorganisationen stellen jedoch Zusatzanforderungen – wie ist der Stand der Dinge?**

Die Regeln von Bio Suisse bezüglich Extrusion haben sich seit 2021 nicht geändert. Damals hat Bio Suisse die Richtlinien wie folgt konkretisiert: Für Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte, Getreidemischungen und Müesli wurde definiert, dass eine Extrusion bis max. 120 °C und 20 bar generell zugelassen ist (vorher wurde sie fallweise bewilligt). Werden diese Parameter überschritten, dürfen Extrudate nur zu maximal 10 Prozent eingesetzt werden. Damit wollte

« In zahlreichen kleinen Schritten nähert sich die Bio-Familia AG der Vision eines klimapositiven Unternehmens.

Bio Suisse Möglichkeiten eröffnen, ohne gleichzeitig den Grundsatz zu verletzen, dass Knospe-Getreideprodukte so naturbelassen wie möglich sein sollen, gemäss dem Grundsatz «schonende Verarbeitung» beziehungsweise «Minimal Processing». In dem Sinne ist die mit «starken Scherkräften, hohem Druck und hohen Temperaturen arbeitende Extrusion» nur

bedingt mit der Knospe-Philosophie vereinbar. Es ist nicht davon auszugehen, dass diese Regeln in naher Zukunft aufgeweicht werden.

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

Bei den technologischen Neu-Entwicklungen wird ein Fokus auf die Verbesserung unseres Klimafussabdrucks gelegt. So haben sich beispielsweise energieeffizientere Trocknungsprozesse für Früchte bei unseren Lieferanten bzw. deren Verarbeitenden (Reduktion Scope-3-Emissionen) ergeben. Oder es gibt Neu-Entwicklungen im Bereich Verpackungen, die für uns sehr spannend sind. So gibt es die Möglichkeit, flexible Verpackungsfolien aus Monomaterial mit einer Barriere-Schicht zu beschaffen. Monomaterial schafft die Voraussetzungen für eine Kreislaufwirtschaft. Nun gilt es, die technische Machbarkeit dieses neuen Materials auf unseren Anlagen zu prüfen.

All diese Neu-Entwicklungen verfolgen wir für einen möglichen Einsatz bei uns.

Während des Backprozesses des beliebten Knuspermüeslis wird eine grosse Menge an Propangas verbrannt. Momentan werden klimaschonendere Methoden des Backens evaluiert. Zugleich klären wir die Investition in einen Nuss-Röster, welcher grüne Energie nutzt.

**Ihr Unternehmen ist stark in Obwalden und der Zentralschweiz verankert – welche Vorteile entstehen daraus und welche Herausforderungen?**

Obwalden liegt im Herzen der Schweiz. Damit erhalten wir auf die Marke gespiegelt viel Sympathiebonus. Es ist ein Vorteil, die gesunden Produkte in einer Umgebung herzustellen, die ein Postkartensujet sein könnte. Wir haben das Privileg, dort zu arbeiten, wo andere Ferien verbringen. Gleichzeitig zeigen sich Herausforderungen, da wir von der Anreise her in Obwalden nicht dieselbe Reichweite an Arbeitnehmenden erzielen wie beispielsweise Unternehmen im Kanton Zug.

Passend zu unserem Standort und Image beschaffen wir unsere Rohstoffe, soweit möglich und in ausreichender Menge und Qualität vorhanden, aus der Schweiz.

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

Unsere Mitarbeitenden stammen aus diversen beruflichen Hintergründen. In der Produktion sind es häufig Personen aus dem Lebensmittelbereich wie beispielsweise Köche oder Bäcker und Personen mit



Extrusionsanlage produziert Schokolade-Kissen.  
BIO-FAMILIA AG



Nüsse werden nach traditioneller Art geröstet und sorgfältig von Hand verlesen.  
BIO-FAMILIA AG



Daniel Bächler und Manuel Dubacher übernehmen neu die Geschäftsleitung der Bio-Familia.

BIO-FAMILIA AG

einer hohen Affinität zu Lebensmitteln und hohen Qualitätsansprüchen wie etwa Lebensmitteltechnologien.

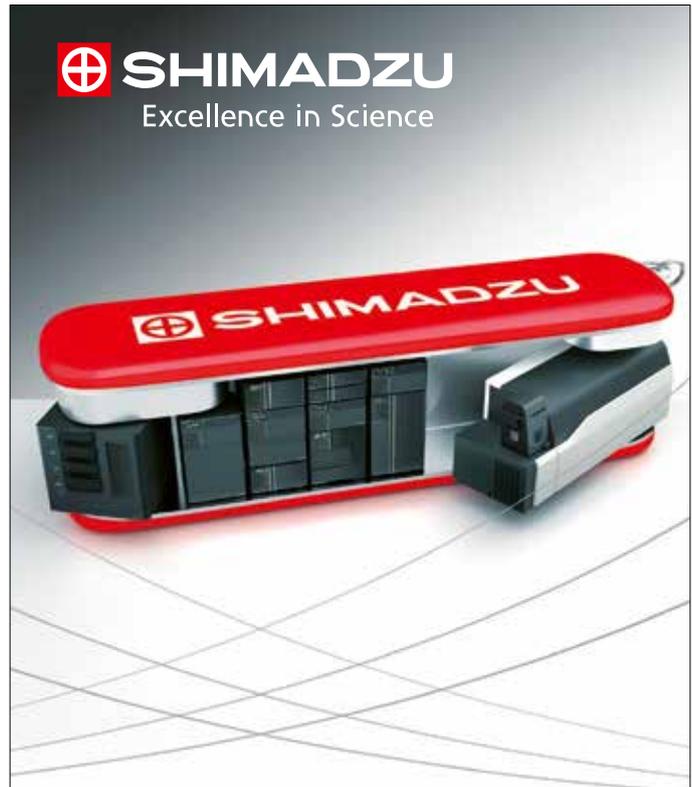
**Finden Sie genügend Fachkräfte? Bilden Sie auch selber Lernende aus, für welche Berufe?**

Es ist auch für uns eine Herausforderung, ausreichend Arbeitskräfte in den unterschiedlichsten Positionen zu finden. Heute sind nicht mehr nur die Fachkräfte-Positionen davon betroffen. Wir bilden Kaufmann/frau EFZ, Lebensmitteltechnologen EFZ sowie Logistiker/in EFZ aus. Wir schätzen es sehr, dass Lernende oft länger im Betrieb tätig bleiben. Gleichzeitig kehren Praktikanten nach deren Studium häufig als Fachkräfte in unser Unternehmen zurück.

Wir richten nicht nur unsere produzierten familia Müesli, sondern auch unser Unternehmen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden aus. So orientieren wir uns am Credo «gesund schaffe» für unsere Mitarbeitenden und ergreifen zahlreiche Massnahmen dazu.



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



# The Swiss Knife of Analytics

Nexera UC allows measurements by liquid chromatography (LC) as well as supercritical fluid chromatography (SFC) on a single system. An increased range of compounds can be analyzed as LC and SFC offer very different selectivities for analytes of interest. Switching between LC and SFC permits rapid screening for optimum separation conditions, resulting in improved analytical efficiency.

- Improved analytical results and efficiency
- Smaller footprint, reduced cost of acquisition
- Automated workflow
- Upgrade of existing LC to SFC functionality



[www.shimadzu.ch/next-era-SFC](http://www.shimadzu.ch/next-era-SFC)



# Die Komplexität der Neuartigkeit

► Aufgrund neuer Trends im Lebensmittelbereich wie Lebensmittel aus fernen Ländern, aber auch Nachhaltigkeitsthemen (neue Proteinquellen, Verwendung von Nebenströmen, Vermeidung von Food Waste) besteht eine Tendenz zu Lebensmitteln, die aus rechtlicher Sicht neuartig sind.

Ziel des Novel-Food-Rechtsrahmens ist es, die Einführung von neuen und innovativen Produkten auf den Markt zu ermöglichen und gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Aus diesem Grund unterliegen die entsprechenden Produkte einem Bewilligungsverfahren. Es ist die Pflicht der Lebensmittelbetriebe, im Rahmen ihrer Selbstkontrolle die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und auch den Novel-Food-Status von entsprechenden Produkten zu evaluieren.

Wann ist ein Lebensmittel «neuartig»? Gemäss Art. 15 Abs. 1 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV, SR 817.02 [1]) gilt jedes Lebensmittel, das vor dem 15. Mai 1997 weder in der Schweiz noch in einem Mitgliedsstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurde, und das unter eine von 11 Kategorien fällt, als neuartig. Beispiele dieser Kategorien sind Lebensmittel, die aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen bestehen, daraus isoliert oder damit hergestellt wurden (etwa Mycelauszug aus dem Shiitake-Pilz) oder Lebensmittel, bei deren Herstellung ein vor dem 15. Mai 1997 nicht herkömmliches Verfahren angewandt wurde, welches bedeutende Veränderungen der Zusammensetzung oder Struktur bewirkt, die den Nährwert, die Art der Verstoffwechslung oder den Gehalt an unerwünschten Stoffen beeinflussen.

Die Einstufung eines Lebensmittels als Novel Food kann demnach ein komplexer Prozess sein. Ein wesentlicher Faktor ist die Zeitkomponente; der Nachweis, ob ein Lebensmittel vor dem 15. Mai 1997 in der Schweiz oder einem Mitgliedsstaat der EU in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurde, obliegt

in erster Linie dem verantwortlichen Lebensmittelunternehmer. Der Zeitpunkt, vor dem der nennenswerte Verzehr nachgewiesen werden muss, liegt somit mittlerweile über 26 Jahre zurück. Die notwendigen Dokumente zu beschaffen, kann daher schwierig sein, zumal Geschäftsunterlagen gemäss OR oft 10 Jahre aufbewahrt werden.

Die Zuordnung in eine der 11 Novel-Food-Kategorien kann ebenfalls herausfordernd sein. Was ist beispielsweise ein «nicht herkömmliches Verfahren» resp. was sind «bedeutende Veränderungen der Zusammensetzung oder Struktur [...], die den Nährwert, die Art ihrer Verstoffwechslung oder ihren Gehalt an unerwünschten Stoffen beeinflussen»? Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) hat hierzu einen Entscheidungsbaum veröffentlicht [2], dennoch kann der Nachweis der Äquivalenz mit einem bestehenden Prozess schwierig sein, resp. unterscheiden sich Produktionsprozesse immer in Einzelheiten, oder ein und derselbe Produktionsprozess kann sich auf ein Lebensmittel anders auswirken als auf ein anderes.

In der EU existiert seit Kurzem das erste Urteil des Europäischen Gerichtshofs (EuGH) zu diesem Thema. Im zugrunde liegenden Rechtsstreit ging es um die Art der Herstellung der funktionellen Zutat Spermidin. Der Streit sollte die Frage klären, was genau ein «neues Herstellungsverfahren» im Sinne der Novel-Food-Verordnung bedeutet [3].

Ein Lebensmittelunternehmer, der nicht sicher ist, welchen Status sein Lebensmittel hat, das er in den Verkehr zu bringen gedenkt, kann in der Schweiz die zuständige Behörde (BLV) konsultieren («Eintretensabklärung»). Möglicherweise wäre es seitens Behörden sinnvoll, weitere Hilfestellungen anzubieten, wie Konsultationsgespräche vor der Einreichung einer Eintretensabklärung. Insbesondere im Zusammenhang mit den Zielen der Nachhaltigkeit (z. B. neue Proteinquellen) wäre dies wünschenswert.

# Innovation Booster Project Day

«Innovation Booster» – das 2021 eingeführte Förderinstrument der Innosuisse trägt nun Früchte, wie der Event am 5. Juli 2023 bewies.



Winning Teams Innovation Booster Swiss Food Ecosystems. @TAKE OFF PRODUCTIONS



Networking beim Innovation Booster Project Day. @TAKE OFF PRODUCTIONS

► MARINA HELM ROMANESCHI,  
PETER JOSSI

Die insgesamt 17 Innovation Booster engagieren sich in so unterschiedlichen Themenbereichen wie Umwelt, Digitalisierung, Gesundheit oder soziale Innovation. Der Innovation Booster «Swiss Food Ecosystems» fokussiert sich auf das Ernährungssystem entlang der ganzen Wertschöpfungskette. Mit «Open Innovation»-Methoden, startet der Prozess in die Analyse der dringendsten Herausfor-

derungen des Sektors und lädt die Wirtschafts- und Forschungswelt sowie die Politik und Endnutzende ein, zusammen radikale Ideen zu generieren. Das Innovation-Booster-Programm gilt für viele auch als Einsteigerprogramm, zur Entschärfung von Risiken und als Grundlage für Anträge an weiteren Förderprogrammen. Neben einem Funding der Innosuisse, können Projekte auch von Stiftungen und anderen Organisationen, wie der SATW, im Rahmen des Programmes Food 4.0 gefördert werden.

Am 05.07.2023 fand zum ersten Mal der Innovation Booster Project Day in Bern Wabern statt, mit einer Auswahl an präsentierten Projekten. In der Vorbereitungsphase wurden Ideen mit hohem Veränderungspotenzial von Experten aus der Branche begleitet und «gecoached», um diese zu validieren und einen Projektantrag im Wert von bis zu CHF 35000 einreichen zu können. Gemeinsam mit dem Innovation Booster Energy Lab präsentierte der Innovation Booster Swiss Food Ecosystems die ►►



**Verpackungen zur Mehrfachverwendung aus Rezyklat oder biobasiertem Kunststoff im Semadeni Webshop**

[semadeni.com/webshop](https://semadeni.com/webshop)



**ILMAC**  
Halle 1.0  
Stand B101



## Projekt-Statements

### Projekt «TALK»



#### Nigel Wallbridge, CO-Founder Vivent Sarl:

«Innovation-Booster-Projekte haben meist, und das zu Recht, eine Fahrtrichtung, die neue Ideen zu den Kunden bringt. Für einen Implementierungspartner ermöglichte die Zusammenarbeit mit einem talentierten Mathematiker nicht nur ein umfassendes Verständnis des Zielmarktes,, sondern liefert auch wertvolle neue Erkenntnisse.»

### KIDEMIS GmbH



#### Constantin Marakkhov, Mitbegründer und CEO:

«Myzel-Aquafutter aus recycelten industriellen Nebenströmen  
KIDEMIS ist ein Schweizer Food/Feed-Tech-Unternehmen, das Myzel-basierte Fermentation einsetzt, um minderwertige Nebenströme zu verwerten und hochwertiges, nahrhaftes Mykoprotein für verschiedene Industrien zu produzieren. Durch unsere firmeneigene Technologie ermöglichen wir den Zugang zu neuartigen, kostengünstigen, nachhaltigen und hochwertigen Ernährungslösungen.»

### Green Protecta



#### Dr. Mounir Hassani /Gründer von Green Protecta:

DissimiBait: Eine biologische Innovation für eine sichere, gesunde und produktive Lebensmittelversorgung  
«Eine neue innovative Methode zum Schutz hochwertiger Kulturen im Gewächshaus gegen wichtige Schädlinge wie Thripse, Weisse Fliegen und Fruchtfliegen. Die Dissemini-Bait-Technologie basiert auf einem Gerät/einer Falle, das/die das Schadinsekt anlockt, es mit einem spezifischen biologischen Insektizid infiziert und es dann weiter anlockt und andere Individuen derselben Population in der Feldumgebung kontaminieren lässt.»

### BFH-HAFL



#### Jean-Baptiste Luce, wissenschaftlicher Mitarbeiter und Projektleiter an der BFH-HAFL: Kreislaufführung von Aquakulturabfällen mit Larven der Schwarzen Soldatenfliege «Hermetia Illucens»

«Diese innovative Initiative wertet Aquakulturabfälle in der Schweiz mit Larven der Schwarzen Soldatenfliege auf, um Insektenprotein und Kompost zu produzieren. Durch die Zusammenführung von Aquakultur- und Insektensektor entsteht eine Kreislauflösung für den Schweizer Lebensmittelmarkt, die eine effiziente und nachhaltige Proteinquelle für die Zukunft bietet.»

### ProSeed



#### Aurélien Ducrey, Co-Founder:

«ProSeed hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Lebensmittelindustrie zu verändern, indem es Nebenprodukte von Brauereien in wertvolle Zutaten umwandelt. Als fehlendes Bindeglied zwischen Brauereien und Zutatenherstellern bietet ProSeed eine skalierbare und kostengünstige Lösung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Durch die Nutzung des innovativen Geschäftsmodells und der Technologie von ProSeed können Brauereien nun ihre Nebenprodukte in lebensmitteltaugliche Rohstoffe umwandeln, die ProSeed an die Hersteller von Zutaten liefert. Durch die Installation eines eigenständigen Systems von ProSeed können Brauereien zusätzliche Einnahmen erzielen und gleichzeitig die Kosten für die Abfallentsorgung senken.»

### ETH Zürich



#### Neuartige kontinuierliche Schäumungseinheit für robotergestützten 3D-Druck von Lebensmitteln

Johannes Burkard, Lucas Kohler, ETHZ, Doctoral Students Institute of Food Processing:  
«Mit der Teilnahme am Innovation-Booster-Programm haben wir neben dem Fördergeld auch fachliche Unterstützung erhalten, für die wir sehr dankbar sind!»

» Gewinnerteams der vergangenen zwei Jahre und gab einen Ausblick auf die kommenden Monate: «Nach 2,5 Jahren Aufbauarbeit sind wir jetzt in der Phase, in der die verschiedenen Innovation Boosters zusammenarbeiten und wir unterschiedlichste Kompetenzen verbinden», so Peter Braun und ergänzt: «Ein unglaublich wertvolles Netzwerk, was seinesgleichen sucht! Dies erhöht das Potenzial multidisziplinärer Teams und die Kreativität bei der Entstehung radikaler Innovationen.»

Die nächste Gelegenheit beim Innovation Booster Swiss Food Ecosystems einzusteigen, bietet sich am 05.09.2023 mit der Teilnahme am Open Exploration Workshop. Es geht um die Herausforderung bei der ressourceneffizienten Gestaltung unseres Ernährungssystems.

Dieses Mal werden sich auch Innovations-Teams aus dem Innovation Booster Sport & Physical Activity rund um die Frage der Ressourceneffizienz im Bereich Sport und Ernährung befassen.

Kurz vor Redaktionsschluss erhielten wir die Meldung, dass das Team vom Innovation Booster Swiss Food Ecosystems ab 2024 den neuen Innovation Booster Future Food Farming führen wird!



Innovation Booster  
Sport & Physical  
Activity



Zürcher  
Climathon 2023



**Marina Helm Romaneschi,**  
Marketing & Strategy Manager,  
Swiss Food Research



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



## Füllventil GEMÜ F40 mit PD-Technologie

### Präzise, schnell in der Wartung und flexibel im Abfüllprozess

- Pneumatischer und elektrischer Antrieb
- Abfüllverhalten kann auch mit Regeleinheit beeinflusst werden
- Innovative Abdichtung mittels PD-Technologie (plug diaphragm)
- Über 10 Mio. Schaltwechsel möglich
- Einfache und schnelle Wartung
- Kompaktes Design
- Hohe Flexibilität

Ilmac Basel 2023  
Halle 1.0, Stand A200

**GEMÜ**

www.gemu-group.com



Networking der SGLWT-Mitglieder vor dem offiziellen Teil des Mitgliederanlasses bei Syngenta.

SGLWT

# Ernährungssicherheit dank Partnerschaft

Zukunftsfähige Lösungen gemeinsam entwickeln. So die Kernbotschaft von zwei Branchen-Events im Juni 2023.

► PETER JOSSI

Wir erleben den Klimawandel und seine Auswirkungen. Verstärkt und offen gelegt durch die Auswirkungen der Pandemie zeigen sich die Schwierigkeiten des komplexen Netzwerks unserer globalen Handelsströme. In Krisensituationen können sich diese empfindlich auf die Versorgungslage in der Schweiz auswirken, weshalb wir unsere aktuellen Lösungsansätze überdenken und -arbeiten müssen.

## Herausforderungen gemeinsam meistern

Das Future Food Symposium am 13. Juni 2023 brachte Fachleute aus Forschung und Praxis zusammen. Der Event wurde gemeinsam getragen von den Branchenorganisationen SVIAL, Swiss Food Research, der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie (SGLWT) – unterstützt durch die Fachförderung der Schweizerischen Akademie der Technischen Wissenschaften (SATW). Das Future Food Symposium gab eine vielfältige Übersicht zu Erfolgsgeschichten und Lösungsansätze, wie den aktuellen Herausforderungen mittels regiona-

ler Partnerschaften und effizienter Ressourcen- und Energienutzung erfolgreich entgegengetreten werden kann.

Der ziel- und praxisorientierte Blick auf die ganze Wertschöpfungskette erweist sich dabei als entscheidender Faktor. Nachhaltigkeitszielsetzungen sowohl mit Blick auf die Minimierung der Umweltmissionen und gleichzeitig der Synergieeffekte bei der Ressourcennutzung lassen sich nur unternehmensübergreifend und effektiv erreichen und bewerten. Erfolgreiche Wertschöpfungspartnerschaften sind zudem erfahrungsgemäss nur dann erfolgreich, wenn die Verantwortung aller Akteure klar definiert und transparent ersichtlich sind.

## Vielfalt der Lösungsansätze – und Synergien?

Die Mitglieder der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie (SGLWT) trafen sich bereits kurz darauf am Freitag, 23. Juni 2023, erneut zu einem Fachanlass und mit viel Gelegenheit zum Networking. Gastgeber war die Firma Syngenta mit einem eindrucklichen Rund-

gang durch die Forschungsräumlichkeiten in Stein AG. «Einmal einen Blick hinter die sonst verschlossenen Türen von Syngenta zu werfen, war höchst beeindruckend, und obwohl ich schon viel über Pflanzenschutz wusste, sehr informativ», so das Fazit von SGLWT-Präsident Marc Lutz zur Standortwahl der Jahresversammlung 2023.

Im Morgenprogramm lieferten vielfältige Fachvorträge Inputs und Anregungen für die Fachgespräche im Verlauf des Tages und darüber hinaus. David Schaeppi führte durch das Resultat seiner Nachforschungen zum Thema «Welthunger – Na und?». Daniel Bärtschi weckte das Interesse an der teilweise auch in Fachkreisen noch wenig bekannten Thematik «Regenerative Landwirtschaft». Prof. em. Dr. Wilhelm Gruissem informierte uns über den aktuellen Stand seiner Forschungen im Bereich Pflanzenbiotechnologie an der National Chung Hsing University in Taiwan.

Die Fachdarstellungen zeigten viele thematische Synergien auf mit Blick auf die zugrunde liegenden Zielsetzungen und Herausforderungen. In der Praxisumsetzung geht es dabei nicht um ein Entweder Oder. So ergänzen die Erkenntnisse der «Regenerativen Landwirtschaft» beispielsweise die Biolandwirtschafts-Methodik ideal, lassen sich jedoch weit darüber hinaus anwenden. Neue Erkenntnisse der genetischen Pflanzenforschung fliessen längst in die klassische Pflanzenzucht und Anbautechnik mit ein.

Marc Lutz fasst im Rückblick wichtige Erkenntnisse aus dem Fachaustausch zusammen: «David Schaeppi hat mit seinen Ausführungen und seinen packend vorgebrachten Liederbotschaften die Gründe für den Welthunger auf den Punkt gebracht. Wir brauchen mehr «Regenerative Landwirtschaft», davon hat mich Daniel Bärtschi überzeugt. Ein gesunder Boden ist ein wichtiger Schlüssel für eine nachhaltige Landwirtschaft.»

## Informationen



David Schaeppi: World Hunger | Musical Presentation



Daniel Bärtschi «Regenerative Landwirtschaft für eine gesunde Zukunft»



Prof. em. Dr. Wilhelm Gruissem Pflanzenbiotechnologie

## Verkaufskonzept «Allergie-Gütesiegel»



### Warum ein Allergie-Gütesiegel?

#### Marktanteil gewinnen

Sie können neue Zielgruppe erreichen und Ihre Produkte als sicher und kontrolliert positionieren – in der Schweiz sind rund drei Mio. Menschen von Allergien und Intoleranzen betroffen.

#### Bekanntheit

Durch seine schweizweite Bekanntheit hat das Allergie-Gütesiegel einen sehr hohen Erkennungswert.

#### Sicherheit

Eine Zertifizierung mit dem Allergie-Gütesiegel bietet eine grösstmögliche Sicherheit für Ihre Produkte.

#### Interessiert?

Rufen Sie an oder senden eine Mail an Beatrice Zobrist



Tel. +41 31 359 90 08  
beatrice.zobrist@service-allergie.ch



## So reisen Pommes-Chips.

Produktionsanlage für Kartoffelsnacks auf Reisen.

Wir bewegen weltweit die Lebensmittel-, Maschinen- und Pharma-Branche. Industrieumzüge, Maschinenmontagen, Instandhaltung, Schwergutlager. Alles aus einer Hand – weltweit im Einsatz.

BAUBERGER AG | [www.bauberger.ch](http://www.bauberger.ch) | [info@bauberger.ch](mailto:info@bauberger.ch)



Pflanzliche Produkte aus Schweizer Hülsenfrüchten: Hummus, Erbsenfalafel und Bohnenburger von Fabas. FABAS

# Pflanzenbasiert mit nachhaltiger Swissness

Pflanzenbasierte Sortimente erfreuen sich wachsender Beliebtheit – dank neuer Kooperationen vermehrt mit Schweizer Rohstoffen.

► PETER JOSSI

Pflanzliche Ersatzprodukte sind so beliebt wie noch nie. Sie gelten als nachhaltige Alternative zu tierischen Produkten. Die aktuell erhältlichen pflanzlichen Produkte können in puncto Nachhaltigkeit noch nicht die hohen Erwartungen erfüllen. Grund dafür ist das proteinreiche Proteinisolat aus Hülsenfrüchten, auf dem die meisten pflanzlichen Ersatzprodukte derzeit basieren. Die Produktion von Proteinisolat verursacht hohe Emissionen. Proteinisolate sind zudem nur beschränkt funktional, was zur Konsequenz hat, dass die damit hergestellten Produkte oftmals vieler Zusatzstoffe bedürfen, um geschmacklich und in Bezug auf die Textur ansprechend zu sein.

**Ganze Wertschöpfungskette einbeziehen**

Das Schweizer Start-up Fabas lanciert gemeinsam mit Prof. Michael Beyrer und seinem Team von der Fachhochschule Westschweiz in Sion sowie der Gruppe Minoteries SA ein Forschungsprojekt zur Entwicklung eines Rohstoffs für die Herstellung pflanzenbasierter Ersatzprodukte. Die Innosuisse und die Klimastiftung Schweiz unterstützen dieses Projekt, das mit einer Laufzeit von rund 2,5 Jahren angesetzt wurde, unter anderem deshalb, weil der innovative Produktionsprozess ein enormes Potenzial zur Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen hat.

Mit dem innovativen Forschungsprojekt soll ein Rohstoff entwickelt werden, der als Basis für eine neue, verbesserte Generation pflanzlicher Ersatzprodukte genutzt werden kann. Pflanzliche Ersatzpro-

dukte, die halten, was sie versprechen: eine nachhaltigere Alternative zu Fleisch, gleichwertig im Geschmack, möglichst ohne Zusatzstoffe. Aus diesem Grund werden unterschiedliche Interessengruppen entlang der gesamten Wertschöpfungskette aus Landwirtschaft und Privatwirtschaft miteinbezogen, darunter u. a. IP-SUISSE (Anbaukoordination), Hilcona AG (Produktentwicklung) und Emmi Schweiz AG (Produktentwicklung).

### Forschung für die Praxis

Das Team rund um Prof. Michael Beyrer von der Westschweizer Fachhochschule in Sion hat bereits viel Erfahrung bei der Entwicklung von Alternativen zu tierischen Produkten. Die Fachhochschule hat mit diesem Projekt erstmals die Möglichkeit, die vielfältigen Kompetenzen auf lokale Rohstoffe anzuwenden – eine Neuheit in der Schweiz. Prof. Michael Beyrer fasst die Ziele zusammen: «Bei der Innovation von pflanzlichen Produkten sind wir dringend auf nachhaltigere Lösungen angewiesen. Die gewünschten Innovationen sind die Dezentralisierung der Proteinproduktion, ein geringerer Verarbeitungsgrad und verbesserte Funktionalität der Proteine gegenüber konventionellen Isolaten sowie Energieeinsparungen bei Verarbeitung und Transport.» Nach den erfolgreichen wissenschaftlich-experimentellen Analysen im Labormassstab würden nun diese Erkenntnisse erstmals im Pilotmassstab mit Schweizer Landwirtschaftsprodukten überprüft, erläutert Prof. Michael

Beyrer den Stand der Arbeiten. Im Rahmen vertiefender Bachelor- und Masterprojekte seien zudem Kontakte zu weiteren Universitäten entstanden, die für wichtige Aspekte in Mikrobiologie, Proteinverarbeitung und -charakterisierung wichtige Impulse versprechen.

Prof. Michael Beyrer sieht die Schweizer Kooperation als Teil einer grösseren aktuellen Entwicklung: «Im aktuellen Projekt geht es um den Aufbau einer schweizweiten Wertschöpfungskette. Das mit FABAS und GMSA begonnene Vorhaben ordnet sich dort perfekt ein. Darüber hinaus habe ich die grossartige Möglichkeit, in verschiedenen europäischen Kooperationen mitzuwirken, die nachhaltige Lieferketten von der Landwirtschaft, über die Lebensmittelindustrie bis zum Verbraucher fördern. Neben notwendigen wissenschaftlichen und technischen Lernschritten müssen wir schnell in die Anwendung kommen. Zumindest legen das neueste Klimadaten nahe.»

### Fabas – mehr Pflanzenproteine auf Schweizer Teller

Die Fabas Foods GmbH ist ein Start-up aus Zürich mit der Mission, mehr pflanzliche Proteine auf die Schweizer Teller zu bringen. Seit 2021 versorgt Fabas den Schweizer Detailhandel mit Produkten auf Basis von Hülsenfrüchten. Die Rohstoffe für ihre Produkte beziehen sie direkt von den Landwirtinnen ►►





# brennpunkt nahrung

## 7. November 2023

Messe Luzern

UNTER ANDEREN MIT:



**Frank Arendt**  
Chief Procurement Officer  
Migros Industrie



**Dr. Martin Keller**  
CEO fenaco



**Dr. Pasi Vainikka**  
CEO Solar Foods



Globalisierung –  
Abbruch, Umbruch  
oder Aufbruch?

HAUPTSPONSOR



Programm und Anmeldung unter  
[www.brennpunkt-nahrung.ch](http://www.brennpunkt-nahrung.ch)

► und Landwirten aus der Region. Dank dem Projekt mit der Hes-So und GMSA werden sie in Zukunft nicht nur Schweizer Produkte an den Detailhandel verkaufen, sondern auch einen Schweizer Rohstoff für die Herstellung pflanzenbasierter Ersatzprodukte an andere Lebensmittelunternehmen vertreiben.

Dr. Katharina Pälchen, Lebensmitteltechnologin bei der Fabas Foods GmbH, bestätigt das grosse Interesse aus der Industrie: «Wir arbeiten auf Hochtouren an der Kommerzialisierung der Rohstoffe. Um unsere wissenschaftlichen Erkenntnisse lösungsorientiert und anwendungsspezifisch umzusetzen, arbeiten wir eng mit unseren Partnern aus der Industrie zusammen. Mit einem kollektiven Effort wollen wir das regionale Anbaupotenzial von Leguminosen fördern und so die pflanzenbasierte Ernährung voranbringen sowie zu einem gesunden Planeten beitragen.» Gerade während der Erntesaison im Juni sind beispielsweise die Gelberbsen reif und steht das Fabas-Team im besonders engen Austausch mit den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben. «Derzeit gleisen wir die Auswertungen der einzelnen Sortenversuche

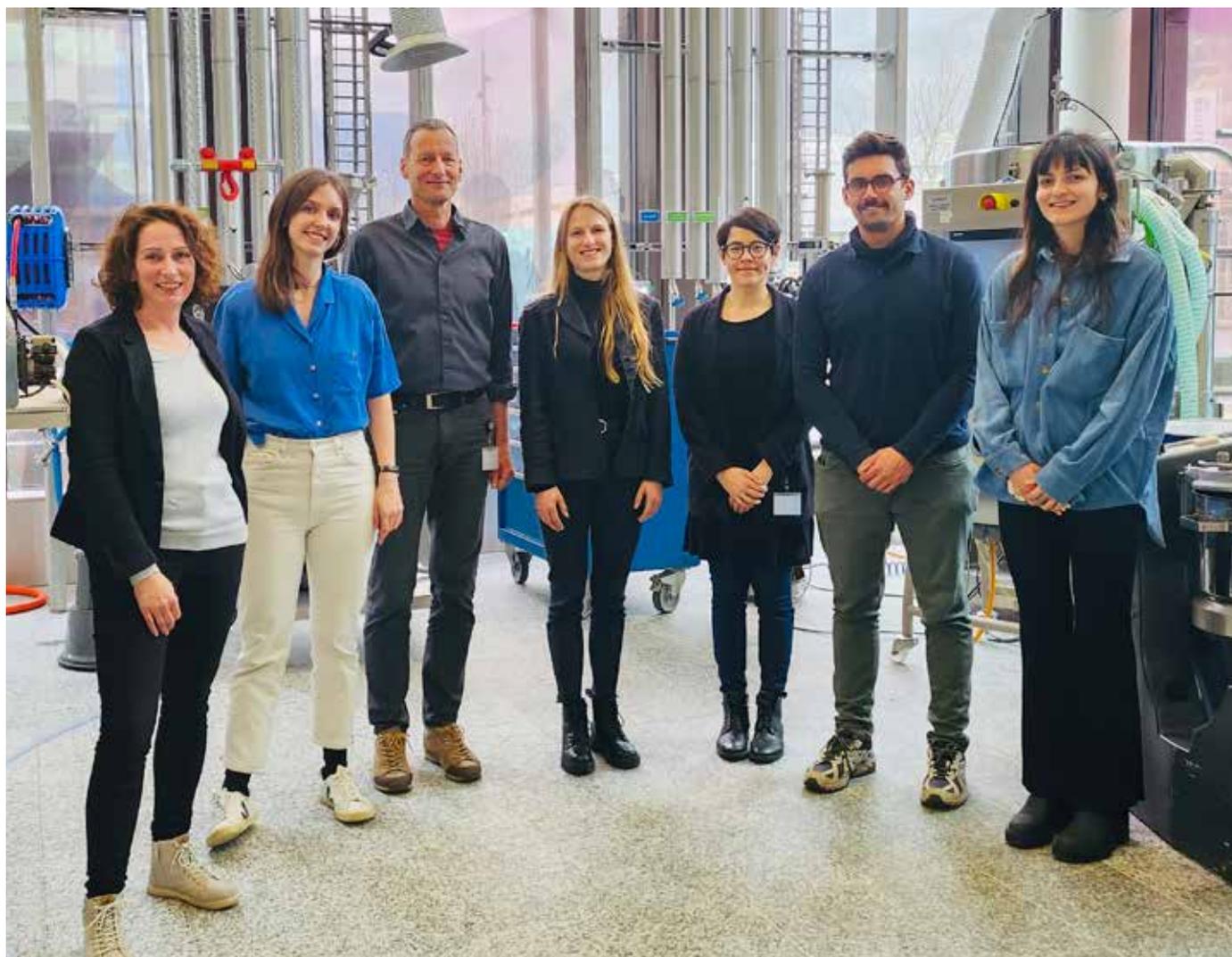


mit unseren Landwirten und gleichzeitig erste Applikationsversuche mit unseren Industriepartnern auf», ergänzt Katharina Pälchen.

### GMSA – wichtiges Glied in der Wertschöpfungskette

Die Groupe Minoteries SA (GMSA) ist einer der grössten Schweizer Müllereiunternehmen. 2022 hat die GMSA im Rahmen einer strategischen Neuausrichtung in einen Windsichter zur Herstellung von Proteinkonzentraten investiert und ist damit die erste Anbieterin von Proteinkonzentraten in der Schweiz. Damit die Verarbeitung zu Proteinkonzentraten aus der Ernte 2023 erstmals in der Schweiz möglich sein wird, nimmt die GMSA derzeit eine neue Verarbeitungsanlage in Betrieb, wie Valérie Vincent, Responsable Innovation, bestätigt: «Die Installation der verschiedenen Maschinen für die Herstellung von Pflanzeproteinkonzentrat durch Windsichtung ist am Standort Granges-près-Marnand der GMSA im Gange. Wir werden bereit sein, die Ernte 2023 im Frühjahr zu verarbeiten.»

Valérie Vincent zum Engagement ihres Unternehmens und der Bedeutung für die Branche: «Heu-



Projektbeteiligte (von links: Valérie Vincent [GMSA], Anik Thaler [Fabas], Michael Beyrer [Hes-So], Cora de Gol [Hes-So], Maria Gräfenhahn [Hes-So], Tristan Debonnet [Hes-So], Ailsa Moodycliffe [Hes-So]) FABAS

te fehlt ein Glied in der Wertschöpfungskette des Schweizer Pflanzenproteins. Mit unseren Investitionen tragen wir dazu bei, diese Lücke zu schliessen. Unsere Zusammenarbeit mit der Hes-So und Fabas wird es ermöglichen, qualitativ hochwertige Produkte auf Basis von Schweizer Pflanzenproteinen anzubieten.»



Anlieferung zur Montage bei GMSA, Standort Granges: Erstmals in der Schweiz wird die Herstellung von Pflanzenproteinkonzentrat möglich. GMSA



Inbetriebnahme der Schälmaschine für Hülsenfrüchte bei GMSA, Standort Granges. GMSA

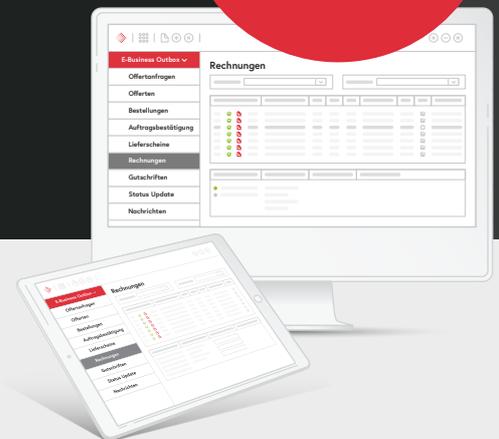
## Ingenieurhochschule / School of Engineering der Hes-So

Das Studienprogramm in Life Technologies und darin enthalten die Lebensmitteltechnologie wurde kürzlich überarbeitet. Nachhaltige Produktionssysteme, IT und Englisch als Unterrichtssprache haben einen deutlich zentraleren Platz bekommen. Die Ingenieurhochschule in Sion ist eine Forschungseinrichtung mit verhältnismässig wenig Studenten. Wir versuchen eine gute Balance zu finden, um für die Transformation nötige Wissensressourcen an die Wirtschaft und Studierenden gleichermaßen weiterzugeben.

# Geschäfts- dokumente automatisiert austauschen

Abacus E-Business/  
E-Commerce – die Software  
für den elektronischen  
Dokumentaustausch

Abacus Forum  
E-Business  
20.09.2023  
Online-Event  
jetzt anmelden  
[abacus.ch/forum-ebusiness](http://abacus.ch/forum-ebusiness)



## Ihr Nutzen mit Abacus E-Business/E-Commerce

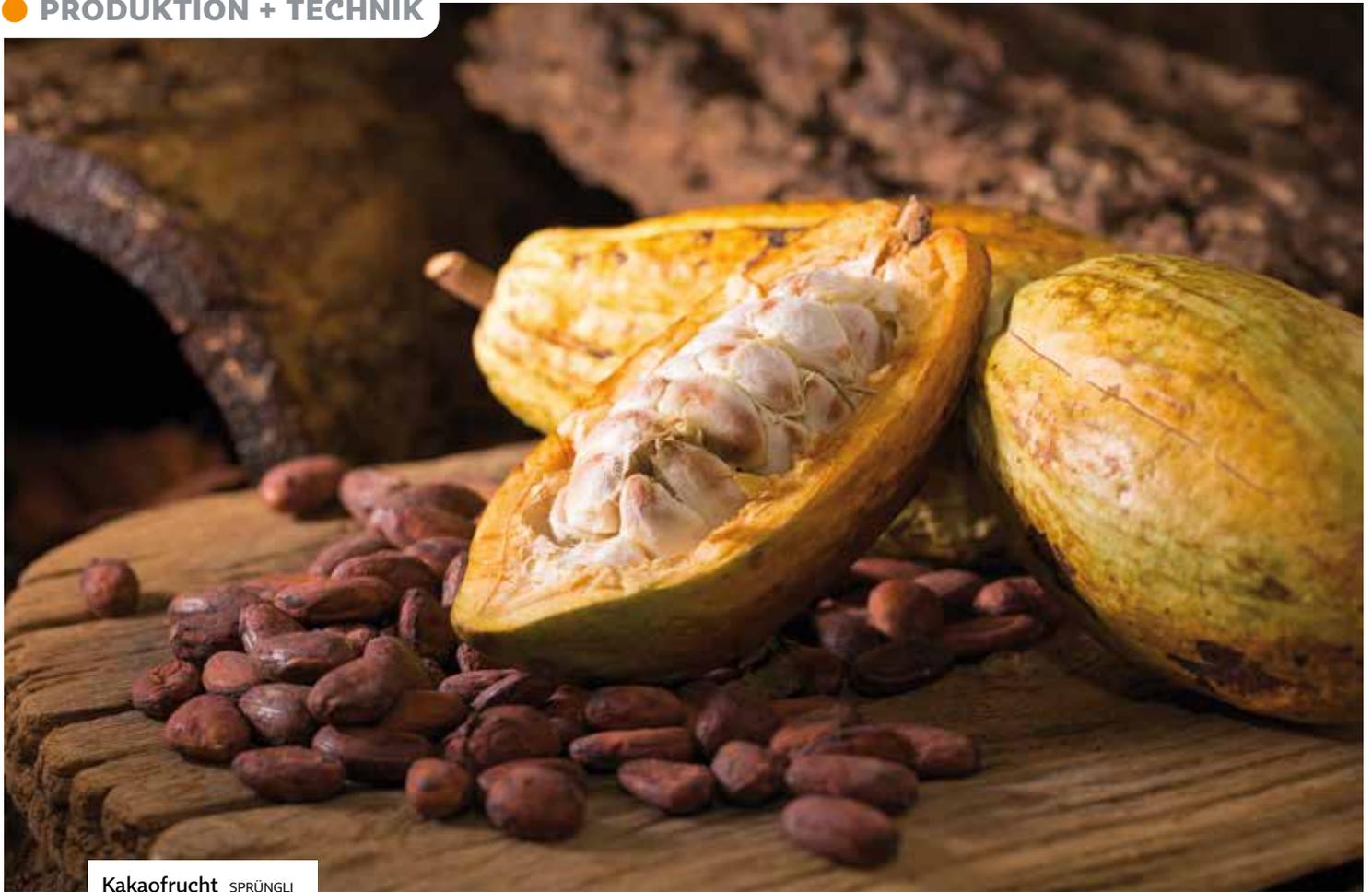
Abacus E-Business gewährleistet einen medienbruchfreien und hochautomatisierten Datenaustausch mit Geschäftspartnern – rund um die Uhr, an sieben Tagen pro Woche.

Digitalisieren Sie mit Abacus E-Business die Prozesse mit Ihren Kunden und Lieferanten und profitieren Sie vom Anschluss an gängige Netzwerke für E-Dokumente. Dies ermöglicht den Versand und Empfang von elektronischen Dokumenten (EDI) inklusive E-Rechnungen. Dadurch profitieren Sie von den Möglichkeiten, Daten mit Ihren Geschäftspartnern papierlos elektronisch auszutauschen und automatisch zu verarbeiten.



Weitere Informationen finden Sie unter:  
[abacus.ch/e-business](http://abacus.ch/e-business)





Kakaofrucht SPRÜNGLI

## VOM URSPRUNG ZUR NACHHALTIGKEIT

# Die vielseitige Kakaofrucht: Potenzial, Projekte und Nachhaltigkeit

Die Kakaofrucht, aus der die weltweit beliebte Kakaobohne gewonnen wird, ist ein bemerkenswertes Geschenk der Natur. Traditionell konzentrierte sich die Nutzung hauptsächlich auf die Kakaobohne selbst, die als Grundlage für die Schokoladenherstellung dient.

### ► PETRA ZENTNER

In den letzten Jahren wurde intensiv geforscht und erkannt, dass die Kakaofrucht weitaus mehr zu bieten hat. Von der Schale bis zum Fruchtfleisch und zum Samen – all diese Bestandteile bergen ein Potenzial, das es zu entdecken und sinnvoll zu nutzen gilt.

#### **Lebensmittel-Industrie: Was verwenden Sie von der Kakaofrucht?**

**Halba:** Wir verwenden meistens nur die Kakaobohnen, testen aber derzeit mit verschiedenen Partnern die Verwendung der Pulpe. Zusammen mit unseren Kakao-Kooperativen führen wir Projekte im Bereich «Dynamischer Agroforst»

durch. Bei diesen Anbaumethoden achten wir darauf, dass die Kakaoschalen ebenfalls verwertet werden. Sie werden beim Aufschlagen der Früchte in der Kakaopflanzung gelassen und gleichmässig verteilt. So werden sie zu wertvollem organischem Dünger.

**Max Felchlin AG:** Wir verwenden Kakaobohnen, die fermentiert, getrocknet und so auch haltbar und lange lagerfähig sind. Seit einigen Jahren verkaufen wir einen Kakaofruchtsaft, der aus der Pulpe der Bohnen hergestellt wird als Handelsartikel. Die Herstellung dieses Kakaofruchtsaftes wird von einer Partnerfirma im Ursprungsland Ghana ausgeführt und in die Schweiz geliefert. Den gleichen Saft verwenden wir auch für

unsere einzigartige Kakaofrucht-Couverture die nur aus Kakaomasse und eben diesem Kakaofruchtsaft besteht.

Zudem verwenden wir einen Teil der Kakaoschalen, die bei uns im Herstellprozess zur Couverture als Abfallprodukt anfallen, zur Herstellung von Papier und Verpackungsmaterial. Der Rest der Schalen geht in die Tierfütterung. Die Hülle der Kakaofrucht bleibt im Ursprungsland und wird als Dünger oder Tierfutter verwertet.

**Läderach (Schweiz) AG:** Für unsere eigenen Produkte verwenden wir aus der Kakaofrucht natürlich die Bohnen, für die Herstellung unserer Couverture sowie das Fruchtfleisch, welches für Pralinéfüllungen verwendet wird. Doch auch die anderen Teile der Kakaofrucht werden in unserer Wertschöpfungskette wo immer möglich nachhaltig wiederverwertet. So verwenden bspw. unsere Kakaobauern die Schale der Bohnen wie auch das Fruchtfleisch als natürliche Düngemittel und können so auf che-

mische Substanzen verzichten. Hier in der Schweiz werden die Schalen der Kakaobohnen zudem an lokale Bauern weitergegeben, die diese als Ergänzung im Tierfutter verwenden.

**Confiserie Sprüngli AG:** Nebst den Kakaobohnen verwenden wir auch den Kakaofruchtsaft. Die Schokolade besteht zu 100 Prozent aus der Kakaofrucht. Verarbeitet werden Edelkakaobohnen und der aus der Kakaofrucht gewonnene süsse Fruchtsaft.

Ausserdem haben wir letzten Herbst die vegane Edelschokolade mit Kakaofruchtsaft lanciert. Wir setzen den natürlich-süssen Saft, der aus dem weissen Fruchtfleisch der Kakaofrucht gewonnen wird, bei der Produktion ein. So entsteht in der Kombination mit sorgfältig erlesenen Edelkakaobohnen aus Venezuela, Ecuador und Bolivien ein innovativer und veganer Schokoladengenuss mit natürlicher Süsse.

#### Haben Sie Projekte über die künftige Verwertung der ganzen Kakaofrucht?

**Halba:** Wie bereits erwähnt, testen wir gerade mit einigen Partner-Kooperativen die Verwendung der Pulpe. Die Verwendung der ganzen Frucht halten wir für nicht sinnvoll. Würde man die gesamte Frucht aus der Kakao-Pflanzung entfernen, müssten im Gegenzug viel mehr Nährstoffe anders zugeführt werden. Da die meisten Kakao-Pflanzungen auch noch biologisch zertifiziert sind, erachten wir eine organische Düngung durch die aufgeschlagenen Kakaoschoten für eine sehr gute und nachhaltige Alternative.

**Sprüngli:** Der Kakaofruchtsaft wird ein spannender Rohstoff für uns bleiben. Durch das Verwenden der ganzen Kakaofrucht kreieren wir Produkte, die sich durch pure Natürlichkeit und höchste Qualität auszeichnen – darüber hinaus wird ein nachhaltiges Wirtschaften und den Kakaobauern, mit dem Verkauf des Fruchtsafts, eine zusätzliche Einnahmequelle ermöglicht.

#### Was machen Sie betreffend Nachhaltigkeit rund um den Rohstoff der Kakaofrucht?

**Halba:** Bei der Verarbeitung der Kakaobohnen fallen Kakaoschalen als Abfall an. Diese werden von uns zu 100 Prozent wiederverwertet. Kakaoschalen sind unter anderem mineralhaltig und können als zusätzlicher hochwertiger Nährstofflieferant dienen. So finden sich die entstandenen Kakaoschalen in unterschiedlichen Produkten wieder, wie beispielsweise in Gartenmulch als organischer Dünger oder in Kakaoschalentee für den typischen Schokoladengeschmack. Die Kakaobohnen erfüllen hierdurch das Prinzip der Kreislaufwirtschaft – bei ihrer Verarbeitung entsteht kein Abfall, da 100 Prozent der gerösteten Kakaobohne verwertet werden.

**Felchlin:** Da wir den Kakao aus kleinbäuerlichen Strukturen beziehen, unterstützen wir die Kakaobauern in der Erhaltung der vorhandenen Mischkulturen (Biodiversität). In der Manufaktur sind wir laufend daran, unsere Prozesse zu optimieren und z. B. die Abwärme aus der Kakaoröstung zu nutzen (Heizung im Bürogebäude oder Erzeugung von

Dampf). Im Weiteren sind wir mit unseren Kunden daran, den Kakaobauern die uns ihren Kakao verkaufen, eine Grundversicherung der Krankenkasse zu finanzieren. In einigen Ländern funktioniert das bereits und wird nun laufend ausgebaut.

**Sprüngli:** Wir legen grossen Wert auf nachhaltige und faire Produktion. Dafür sind wir bereit, faire und über dem Markt übliche Preise zu bezahlen.

Beim Thema Nachhaltigkeit legt Sprüngli nicht nur Wert auf seine Rohstoffe und deren Produktion, sondern setzt auch direkt bei den Menschen an, welche die Edelkakaobohnen für die Schokolade anbauen. Als Hauptpartner der Projekte «Salama Mateza» und «Akwaaba» übernehmen wir für Kakaobauern und deren Familien in Madagaskar sowie Ghana die Krankenversicherungsbeiträge. Damit werden direkt jene Kakaobauern unterstützt, welche Kakao für uns anbauen. Ausnahmsloser Zugang zum Gesundheitssystem und bei Krankheiten nicht in der Existenz bedroht zu werden, hat einen grundlegenden und nachhaltigen Einfluss auf die Lebensqualität der Menschen. In Zukunft werden wir dieses Engagement auch auf weitere Länder, aus denen wir Kakao beziehen, ausweiten.



**Petra Zentner**  
Fachjournalistin, EMBA, Geschäftsführerin von B2B Swiss Medien AG

Packaging & Processing of

# FOOD

Sicher. Nachhaltig.  
Aus einer Hand.

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

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

# Erfolgreiches erstes Jahr – weltweit einzige Bio-Kakaoverarbeitung



Pronatec Swiss Cocoa Production verarbeitet Bio-Kakaobohnen zu Masse, Butter und Pulver. PRONATEC AG

Ein Jahr nach der Eröffnung der neuen Kakaoverarbeitungsanlage blickt die Schweizer Grosshändlerin und Produzentin von Bio- und Fair-Trade-Lebensmittelrohstoffen Pronatec AG auf eine positive Einführungsphase zurück.

► PETER JOSSI

In ihrer Anlage in Beringen bei Schaffhausen verarbeitet Pronatec ausschliesslich Bio-Kakaobohnen. Das ist nicht nur in der Schweiz einzigartig, sondern auch weltweit ein Novum. Schon im ersten Jahr zeigt sich durch die reine Bio-Verarbeitung eine deutliche Abnahme der Rückstands-Thematiken.

## Ethisch, rückverfolgbar – gefragt auch bei Nicht-Bio-Kunden

Eine Produktionsanlage für Kakaomasse, -butter und -pulver im Hochlohnland Schweiz zu eröffnen, erfordert Mut und unternehmerischen Weitblick. Pronatec, seit über 45 Jahren tätig im Handel mit biologisch angebauten und fair gehandelten Lebensmittelrohstoffen wie Kakao, Zucker, Vanille und Gewürzen, setzt in ihrer neuen Bio-Kakaofabrik auf eine getrennte Verarbeitung jeder einzelnen Bohnen-Charge (Chargentrennung) und eine hohe Flexibilität, die es ermöglicht, auch kleine Produktions-Slots nach Kundenwunsch zu verarbeiten. Eine firmenkontrollierte Wertschöpfungskette bis in die Kakao-Ursprungsländer garantiert eine volle Rückverfolgbarkeit.

## Messbare Abnahme der Rückstände

Mit ihren zertifizierten Kakaohalbfabrikaten beliefert Pronatec die Lebensmittelbranche, Schokoladenhersteller sowie die Kosmetikindustrie. In diesem ersten Jahr wurden die Produkte laut Pronatec AG am Markt gut aufgenommen. Das grosse Interesse auch seitens konventioneller Lebensmittelproduzenten kam dabei eher überraschend. «Der Bedarf nach rückstandsfreien, rückverfolgbaren Produkten

mit Nachweis, dass ohne Kinderarbeit produziert wurde, nimmt zu», so David Yersin, CEO und Inhaber.

Bezüglich Rückständen gibt es bereits eine erste positive Bilanz: Pronatec kann bei ihren Kakaohalbfabrikaten eine deutliche Reduktion der Pestizidrückstände verzeichnen. «Seit wir nicht mehr bei Drittverarbeitern im Ausland produzieren lassen, welche auch konventionelle Bohnen verarbeiten, sind unsere Rückstände deutlich zurückgegangen», so Samuel Hanimann, Leiter Qualitätsmanagement bei Pronatec. Über das Tochterunternehmen Yacao in der Dominikanischen Republik hatte Pronatec stets grossen Einfluss auf Bohnenanbau und -qualität. Nun ist auch die Verarbeitung ganz in der Hand von Pronatec und kann gezielt optimiert werden.

## Kostensparnis dank Flüssiglieferung

Ein Angebot, das kundenseitig auf grosses Interesse stösst, sind die Flüssiglieferungen von Masse und Butter. Dank In-House-Labor und 72h-Lagertanks kann die Ware bereits vor Auslieferung umfassend auf Einhaltung der Parameter gemäss Spezifikation geprüft werden. Die Flüssiglieferung überzeuge viele Kunden aufgrund ihrer Energie- und Kosteneffizienz, so Yersin.

## Ambitionierte Zukunftspläne

Trotz des herausfordernden Wirtschaftsumfelds und der Einbrüche im Bio-Fachmarkt plant Pronatec bereits im Herbst den Einbau einer zweiten Kugelmühle zur Herstellung von Feinmasse für die Schokola-

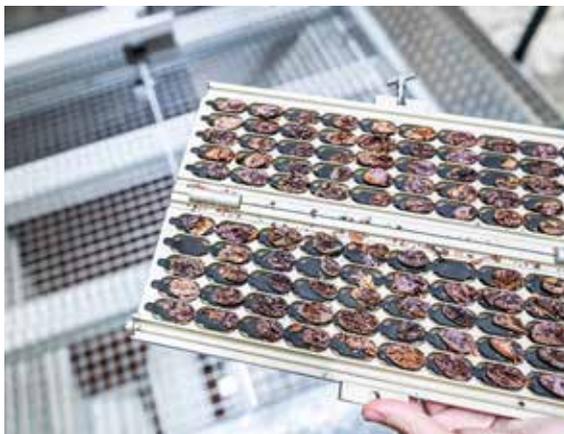
denindustrie. Zusätzliche Lagertanks sind ebenfalls ein Thema: «Die Unregelmässigkeit der Kundenbestellungen ist eine Knacknuss für unsere Produktionsplanung. Immer wieder kommt es zu Peaks, die wir durch zusätzliche Lagertanks abfedern möchten», fasst David Yersin eine der aktuellen Herausforderungen zusammen.

### Nachhaltigkeit weiterhin eines der wichtigsten Anliegen

Schon bei der Planung der Anlage wurden sämtliche Prozesse auf Energieeffizienz und Umweltfreundlichkeit ausgelegt. «Dass wir nur Bio machen würden, war eine grundlegende Entscheidung. Doch Nachhaltigkeit geht für uns viel weiter als das», so Yersin. Seit März 2023 werden beispielsweise rund 80 Prozent der Kakaobohnen von den EU-Ankunftshäfen umweltfreundlich per Schiff rheinaufwärts bis Basel weitertransportiert. Von dort ist es nur noch eine kurze Strecke per Lkw bis zum neuen Pronatec-Lagerstandort in Eggingen, Deutschland – welcher mit Strom aus Solar- und Wasserkraft betrieben wird – und von dort über die Grenze bis zur Kakaoverarbeitung.



Schweizer Bio- und Fair-Trade-Pionier David Yersin, CEO und Inhaber der Pronatec AG. PRONATEC AG



Eine präzise Analyse der Kakaobohnen im internen Labor sorgt dafür, dass jedes Lot optimal verarbeitet werden kann. PRONATEC AG



## SAVE THE DATE Food Automation Day

● 13. & 14.09.2023



# Stöcklin

Home of Intralogistics



Stöcklin Logistik | [www.stoecklin.com](http://www.stoecklin.com)

# From gas to green

Für Industrieöfen ist die Beheizung mit Gas noch immer üblich. Die Elektrifizierung bietet eine Alternative, wenn Strom aus nachhaltigen Quellen verwendet wird.

► PETER JOSSI

Seit mehr als 100 Jahren liefern wir Komplettlösungen für die Herstellung von Backwaren – aus einer Hand, vom Korn bis zum Endprodukt. Wir können Ihnen dabei helfen, innovative Rezepte zu entwickeln, Prozesse zu optimieren und eine Produktion rund um die Uhr sicherzustellen.

Angespannte Lieferketten, steigende Energie- und Rohstoffpreise sowie die Auswirkungen des russischen Kriegs gegen die Ukraine haben sich auf die Unternehmen ausgewirkt. Mit Blick auf den Rohstoffmangel investieren Länder und Unternehmen in neue Lösungen, um ihre Produktivität und Selbstversorgung zu verbessern. Gleichzeitig interessieren sich immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten weltweit für Gesundheit und Nachhaltigkeit und wählen ihre Lebensmittel bewusster aus.

Um die Unternehmen einen Schritt näher in Richtung einer nachhaltigen Produktion zu bringen, bietet Bühler ein



Turbu E. – Ofeneinlass BÜHLER GROUP

Retrofit-Paket an. Dieses hilft dabei, die gegenwärtigen auf herkömmliche Art beheizten Öfen auf elektrische Energie umstellen können.

### Was gilt es, bei der Umstellung konkret zu beachten?

Lebensmittel-Industrie befragte Ricarda Granabatter, Marketing & Communication Consumer Foods bei Bühler.

### Lebensmittel-Industrie: Liegen konkrete finanzielle und ökologische Kennzahlen zu den Vorteilen der Umstellung vor?

Die finanziellen Kennzahlen sind von mehreren Faktoren abhängig, daher kann hier keine genaue Zahl genannt werden. Der finanzielle Gewinn entsteht während des Betriebs und ist abhängig von Stromkosten, von gegebener Infrastruktur für die Strombereitstellung und unter anderem auch von etwaigen staatlichen Subventionen. Nichtsdestotrotz ist der ökologische Vorteil klar gegeben.

Mit unserem Turbu E – die elektrische Alternative zum IFC-Ofen – sind bis zu 8 Prozent Energieeinsparungen möglich, und der Backprozess kann gänzlich emissionsfrei erfolgen. Mit unserer elektrischen Variante des DGF-Tunnelbackofens, dem DirectBake E, können bis zu 23 Prozent Energieeinsparungen erzielt werden, und es kann ebenso gänzlich emissionsfrei gebacken werden. Gemessen werden diese Werte anhand von spezifischen Endprodukten bei einem spezifischen Messaufbau, das bedeutet die Einsparungen und Kennzahlen sind abhängig vom jeweiligen Produkt, das auf dem Ofen gebacken wird, und von der Länge des Ofens.

### Was sind die wichtigsten Massnahmen, welche Bühler-Technologien/Services kommen dabei zum Einsatz?

Unser Portfolio an elektrischen Alternativen umfasst unsere Tunnelbacköfen Tur-



Turbu E

# Moplast

## Ihr Partner für Verpackungsmaterial



BÜHLER GROUP



Auswahl an leckeren Endprodukten, die mit Bühler-Öfen gebacken werden können.

BÜHLER GROUP

bu E, DirectBake E und Hybrid E – die Kombination aus beiden zuvor genannten Öfen. Diese Öfen sind als neue Maschine oder als Retrofit erhältlich. Beim Retrofit – einem unserer zahlreichen Serviceprodukte – werden die Gasbrenner durch elektrische Heizstäbe ersetzt. Aufgrund unserer 105 Servicestationen weltweit, können wir unsere Services in Landessprache anbieten. Passend zum Thema Nachhaltigkeit können wir weitere Serviceprodukte anbieten, wodurch wir unseren Kundinnen und Kunden helfen, ihren ökologischen Fussabdruck zu verbessern. Hierzu zählt das Energy Efficiency Improvement (kurz EEI) bestehend aus Oven Performance Optimization (OPO) und Energy Consumption Monitoring (ECM), welche wir selbstverständlich auch als einzelne Services separat anbieten.

**Mit welchen Umbau- und Einführungszeiten ist zu rechnen?**

Für die Retrofits beider Tunnelbacköfen muss mit einer Installationszeit von etwa 2-3 Tagen pro Ofenmodul gerechnet werden. Um das Bedienpersonal der Öfen entsprechend auf die neue Maschine einzuschulen, bieten wir massgeschneiderte Trainings an.

gischerweise keine Gaszuführungen benötigt, und der Ofen kann mit weniger Komponenten betrieben werden. Dies erleichtert den Unterhalt des Ofens.



**Welche Umstellungen ergeben sich im Betrieb?**

Je nach Ofentyp ergeben sich unterschiedliche Umstellungen und Vorteile im Betrieb. Dabei müssen bei der Endproduktequalität keine Kompromisse eingegangen werden. Die Temperatur und Feuchtigkeit kann grundsätzlich besser reguliert werden, die Kontrolle über den Backprozess verbessert sich. Zudem werden lo-

Besuchen Sie uns im Internet:

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

0	8	4	8			
M <sub>6</sub>	O <sub>6</sub>	P <sub>7</sub>	L <sub>5</sub>	A <sub>2</sub>	S <sub>7</sub>	T <sub>8</sub>



# EVENTS

30. AUGUST 2023

## Fial-Tag der Nahrungsmittelindustrie

► 30. August 2023: «Kreislaufwirtschaft: Schweizer Nahrungsmittelindustrie als First Mover oder Follower?»

Nach mehrjähriger Pause findet erstmals wieder ein Fial-Tag der Nahrungsmittelindustrie statt, der dem aktuellen Thema der Kreislaufwirtschaft als Teilaspekt nachhaltiger Ernährungssysteme gewidmet ist. Der Schwerpunkt liegt auf einer durch Prof. Bernard Lehmann moderierten Paneldiskussion mit Teilnehmenden aller Stufen der Wertschöpfungskette von der Urproduktion über die Nahrungsmittelindustrie bis zum Detailhandel.

Die halbtägige Veranstaltung findet im Hotel Bellevue Palace in Bern statt. Das detaillierte Programm finden Sie auf unserer Website unter <https://www.fial.ch/veranstaltungen/>.

Anmelden können Sie sich über die Fial-Website oder direkt unter <https://www.fial-events.ch/tdn-2023> oder unter dem nachfolgenden QR-Code. Anmeldungen können nur elektronisch entgegengenommen werden, und die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

Anmeldeschluss ist der 11. August 2023.



Anmeldung

### Programm

Mittwoch, 30. August, 9.30 – ca. 14.30 Uhr  
Hotel Bellevue Palace, Kochergasse 3–5, 3011 Bern

- 9.00 Eintreffen, Kaffee und Gipfeli, Registrierung  
9.30 Begrüssung und Gedanken zur «neuen» Fial  
Nationalrätin Petra Gössi, Präsidentin der Fial  
9.50 Einführung ins Thema: Kreislaufwirtschaft als Teilaspekt nachhaltiger Ernährungssysteme (Arbeitstitel)  
Prof. Bernard Lehmann, UN Committee World Food Security  
10.20 Kreislaufwirtschaft aus Sicht des Verarbeiters (Arbeitstitel)  
Gerold Schatt, Head Group Sustainability, Emmi Group  
10.50 Paneldiskussion  
Moderation: Bernard Lehmann  
Teilnehmer:  
► NR Markus Ritter, Präsident Bauernverband  
► Christof Züger, CEO/Delegierter des VR Züger Frischkäse AG  
► Eugenio Simioni, CEO Nestlé Schweiz AG  
► Matthias Wunderlin, Leiter Departement Marketing und Mitglied der Generaldirektion MGB  
11.50 Schlusswort  
Dr. Lorenz Hirt, Geschäftsführer der fial  
12.00 Stehlunch



## Ihr Partner für Fördertechnik

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

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

28. SEPTEMBER 2023

# Food Packaging Forum

► Verpassen Sie nicht diese einzigartige Veranstaltung im Bereich Lebensmittelverpackungen und Gesundheit, um sich über die neuesten Entwicklungen in Wissenschaft, Wirtschaft und Regulierung zu informieren und um Perspektiven und Erfahrungen auszutauschen! Diese jährlich stattfindende Veranstaltung bringt eine vielfältige Gruppe von in-

ternationalen Stakeholdern aus Regierung, Industrie, Lebensmitteldienstleistung, Einzelhandel, Wissenschaft, Zivilgesellschaften und mehr zusammen. Die Veranstaltung wird in einem hybriden Format abgehalten, das es den Teilnehmenden ermöglicht, entweder persönlich in Zürich oder online teilzunehmen und sich an den Diskussionen zu beteiligen.

Wir laden Sie ein, am Donnerstag, den 28. September, an einem Tag mit aufschlussreichen Vorträgen, Podiumsdiskussionen und Networking unter dem Thema «Sichere und nachhaltige Lebensmittelverpackungen: Wo stehen wir heute?». Die Diskussionen während des Tages werden sich mit den jüngsten Fortschritten in Wissenschaft, Politik und Praxis in Bezug auf Lebensmittelkontaktmaterialien und Gesundheit befassen. Ausserdem wird untersucht, wo wir stehen und was noch zu tun ist, um sichere und nachhaltige Lebensmittelkontaktmaterialien und -artikel in der realen Welt zu erreichen. Wie in den vergangenen Jahren sind Vernetzung und offene Diskussion wichtige Bestandteile der Veranstaltung. Der Workshop 2023 wird in-

formelle Gelegenheiten zum Kennenlernen und Diskutieren bieten. Weitere Informationen über die digitale Plattform und darüber, wie man virtuell an der Veranstaltung teilnehmen kann, werden den angemeldeten Teilnehmenden einige Wochen vor dem Workshop mitgeteilt.

Das volle Programm sowie Details zu den Referierenden und Diskussionsrunden finden Sie auf [FoodPackagingForum.org/workshop](https://FoodPackagingForum.org/workshop).



Food Packaging Forum WORKSHOP 2023

**SICHERE UND NACHHALTIGE  
LEBENSMITTELVERPACKUNGEN:  
Wo stehen wir heute?**

- Experten Vorträge
- Diskussionen
- Networking und mehr

28. September 2023  
Zürich & online

Mehr Informationen & Registrierung



**Food Packaging Forum  
Foundation**  
Staffelstrasse 10  
8045 Zürich



**Inspiring the Future  
of Chemistry  
and Life Sciences.**

26. – 28. SEPTEMBER 2023  
MESSE BASEL

**Jetzt  
kostenfreies  
Ticket  
sichern!**

PrioCode:  
**media-ilmac23**



[ILMAC.CH/FREE-TICKET](https://ILMAC.CH/FREE-TICKET)

**ilmac.**

LEFA 2023

# Der neue Branchentreffpunkt

► Vom 18. bis 22. November 2023 findet in der Messe Basel die neu lancierte Lefa als Bestandteil der Hospitality-Plattform Igeho statt. Die Lefa ist der neue Branchentreffpunkt für das lebensmittelverarbeitende Gewerbe der Schweiz. Sie integriert die Fachmesse für Fleischwirtschaft (ehemals Mefa) und ist fester Bestandteil der Igeho 2023.

Messeleiter Benjamin Eulau zum neuen Konzept: «Wir sind dem vielseitigen Wunsch von Ausstellenden und Besuchenden nach der Mefa 2017 nachgekommen, Kräfte weiter zu bündeln und neben der Fleisch- auch die weitere Lebensmittelverarbeitung mit der Bewirtung und Beherber-



gung im Rahmen der Igeho zu verschmelzen. Das Ausstellerangebot spricht Branchen-Profis und Entscheider aus fleischverarbeitenden Betrie-

ben, Bäckereien, Konditoreien, Betrieben der Käse- und Milchverarbeitung, Getränkeproduktionen und Convenience-Food-Anbieter an.»

Fachbesucherinnen und Fachbesucher haben die Möglichkeit, mit zahlreichen Unternehmen direkt in Kontakt zu treten. Dies einerseits auf der Fläche der Lefa, beispielsweise mit Ausstellern wie Josef Koch AG, Neumeyer AG, Geser-ALPINA GmbH, Flury Schlachttechnik GmbH, Skin Packing SA oder schlaraffenland.shop AG. Andererseits sind zahlreiche Unternehmen auf der Fläche der Igeho präsent (beispielsweise Pacovis AG oder Pistor AG), welche direkt das lebensmittelverarbeitende Gewerbe belie-

fern. Auch Fachtage und interessante Talks werden während der Lefa 2023 stattfinden. Der persönliche Austausch, Networking und die Entdeckung von Neuheiten werden im Vordergrund stehen.

lefa

**MCH Messe Schweiz (Basel) AG**  
Messeplatz 1  
4005 Basel  
Tel. +41 58 206 20 20  
www.lefa.ch  
www.igeho.ch

ILMAC BASEL 2023

# Neue digitale Angebote und Live-Formate

► Diesen Herbst kommen vom 26. bis 28. September 2023 an der ILMac in Basel sowohl führende Anbieter der Branche wie Agilent, Endress+Hauser, Integra, Mettler Toledo, Metrohm, Siemens und Skan wie auch innovative Start-ups zusammen, um ihre Lösungen, Innovationen und Produktneuheiten den rund 10 000 erwarteten Fachbesuchenden aus der Schweiz und der DACH-Region zu präsentieren. Es werden 400 Aussteller erwartet. Neue Inhalte wie die Start-up-Area, die Ausstellung «Labor der Zukunft», der Bereich «Job Connect» und ein Speakers Corner ergänzen bewährte Formate wie den Kongress ILMac Conference und die bereits zum dritten Mal parallel stattfindenden Pharma Logistics Days und machen ILMac zu einer hocheffizienten Wissens- und Networkingplattform für die Chemie- und

Life Science Branche. «Die Region Basel ist ein weltweit führender Life Science Hub. Unser Anspruch ist es aktiv zum Wachstum und zur Förderung des Standorts beitragen, indem wir diesem Industriesektor vor Ort mit ILMac die Plattform bieten, welche die nötigen Impulse in das Ökosystem Gesundheitswirtschaft sendet und kontinuierliche Innovation ermöglicht», sagt Roman Imgrüth, CEO MCH Exhibition & Events.

Das Programm des wissenschaftlich getriebenen Kongressformats «ILMac Conference» macht die Teilnehmenden fit für die Zukunft. Der dreitägige Kongress ermöglicht einen effizienten Wissenstransfer und überzeugt mit einer grossen Themenvielfalt und hochkarätigen Speakern. Im Fokus stehen dieses Jahr wichtige Branchenthemen wie «Lab Digitalization»,

«Chemical Technologies» und «New Biotech Methods». «ILMac Conference» wird in Zusammenarbeit mit Swiss Chemical Society, Swiss Biotech Association und dem Schweizerischen Verband Diplomierter Chemiker FH (SVC) organisiert. «Als Partnerin von ILMac begleitet und unterstützt die SCS die Veranstaltung seit über 60 Jahren. Basel bietet als wichtiger Standort der laborbasierten Forschung in der Schweiz optimale Voraussetzungen für eine erfolgreiche Messe», so David Spichiger, Geschäftsführender Direktor, Swiss Chemical Society.

Die Laborlandschaft befindet sich in einer Transformationsphase. Angesichts der wachsenden Digitalisierung werden im zukünftigen Labor verschiedene Prozesse und Strukturen einer umfassenden Neubetrachtung unterzogen. Der Ausstellungsbereich



«Labor der Zukunft» bietet den ILMac-Teilnehmenden ein interaktives Erlebnis eines Labors von morgen mithilfe von Augmented und Virtual Reality.

ilmac•

**MCH Messe Schweiz (Basel) AG**  
Messeplatz 1  
4005 Basel  
Tel. +41 58 206 20 20  
info@messe.ch  
www.ilmac.ch

5.-7. SEPTEMBER 2023

## Gemeinsam mehr Wirkung erzeugen

► Zweieinhalb Tage, 2000 motivierte Teilnehmer, 250 hochkarätige Referenten, zwei Hauptprogramme und 16 Innovationsforen: Vom 5. bis 7. September 2023 findet in Winterthur das 11. Swiss Green Economy Symposium statt. Es ist die umfassendste Konferenz zum Thema Wirtschaft und Nachhaltigkeit in der Schweiz. Im Fokus steht in diesem Jahr die zentrale Frage: Wie können wir durch verbesserte Zusammenarbeit noch schneller und effektiver Wirkung erzielen, damit sich gemeinsam anpacken lohnt.

Das Swiss Green Economy Symposium zeigt seit 2013 an konkreten Beispielen, wie die Zusammenarbeit von Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und NGOs zu mehr Wohl-

stand, zum Schutz der Umwelt und zu einem friedlicheren Zusammenleben beitragen kann.

Das Motto des Swiss Green Economy Symposiums 2023 lautet: «Gemeinsam mehr Wirkung erzielen». Wie können wir gemeinsam Ziele umsetzen, anstatt nur darüber zu diskutieren? Wie können wir unsere Worte in die Tat umsetzen? Das Swiss Green Economy Symposium bietet eine umfassende Plattform, um diese Fragen zu diskutieren, Ideen auszutauschen und Partnerschaften zu fördern.

Am Mittwoch, den 6. September, werden folgende wichtige Fragen diskutiert: Wie können Daten und Technologien zur Förderung der Nachhaltigkeit beitragen? Wie kön-

nen wir gleichzeitig Energieversorgungssicherheit und CO<sub>2</sub>-Netto-Null erreichen? Welche Fortschritte bringen innovative Partnerschaften? Am Nachmittag werden in acht Innovationsforen zentrale Nachhaltigkeitsthemen vertieft und diskutiert, darunter Smart-City-Initiativen in Städten und Gemeinden, nachhaltige urbane Logistik und Kreislaufwirtschaft bei Batterien.

Am Donnerstag, den 7. September, werden im Hauptprogramm folgende Themen diskutiert: Wie erreichen wir eine umfassend nachhaltige Landwirtschaft? Wie werden wir uns zukünftig gesund und nachhaltig ernähren? Wie bringen wir die Kreislaufwirtschaft und die Dekarbonisierung voran? Am Nachmittag

werden in acht Innovationsforen wiederum brennende Nachhaltigkeitsthemen vertieft diskutiert.

**SWISS  
GREEN  
ECONOMY  
SYMPOSIUM  
2023**

**Lifefair GmbH**  
Militärstrasse 90  
8004 Zürich  
Tel. +41 76 204 35 97  
info@lifefair.ch  
www.sges.ch

22.-26. OKTOBER 2023

## iba 2023: Wer wird Backweltmeister?



► Die besten Bäcker aus zwölf Ländern wetteifern beim «The iba.UIBC.CUP of Bakers» in München um die Goldmedaille. In gläsernen Schaubackstuben in Halle A4 stellen sie sich auf der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks der besonderen Herausforderung und einer fachkundigen Jury.

Mehlige Hände, der Geruch nach frischem Teig und

eine Leistungsschau auf Top-Niveau: Das erwartet die Besucher beim «The iba.UIBC.CUP of Bakers» im Oktober auf der iba. Die Verbände haben ihre Kandidaten für den internationalen Wettbewerb benannt. In Zweier-Teams stellen sich zwölf Nationen der Herausforderung auf der Messe. Mit dabei sind die besten Bäcker aus Peru, Japan, Frankreich, China, Griechenland, Deutsch-

land, Korea, Island, Mexiko, Brasilien, Chile und Italien.

Der Cup fordert nicht nur Kreativität, sondern auch höchste Handwerkskunst. Dem Einfallsreichtum der Teilnehmer sind keine Grenzen gesetzt: Unter dem Motto «The Animal World» kreieren die Zweier-Teams in gläsernen Schaubackstuben Brot, Klein-, Party und Plundergebäck sowie ein Showpiece. Die ultimative Herausforderung ist es, unter Zeitdruck essbare Kunstwerke zu schaffen. Die Wettbewerbe starten am Sonntag, Montag und Dienstag (22. bis 24. Oktober) jeweils um 8 Uhr in den voll ausgestatteten Schaubackstuben in Halle A4. Je vier Teams treten jeden Tag zeitgleich gegeneinander an. Die Besucher der iba sind herzlich eingeladen, das herausragende Können der Wettbewerbs-Teilnehmer live

mitzuerleben. Um 13 Uhr gibt es eine erste Bewertung von Plunder sowie Klein- und Partygebäck, um 16 Uhr folgt die Bewertung des Brotes durch die Jury. Die Preisverleihung findet dann am Dienstag, den 24. Oktober, um 17.30 Uhr im iba.FORUM statt.



**BTO Solutions Schürch AG**  
Pflanzschulstrasse 3  
8400 Winterthur  
Tel. +41 44 350 36 02  
info@bto-solutions.ch  
www.iba-tradefair.com

## Massgeschneiderte Lösungen aus pflanzlichen Rohstoffen

► Ideen gibt es viele. Erfolgreich umgesetzt werden wenige. Gesucht sind exzellente Partner mit Umsetzungskompetenz.

Gesamtlösungen zwischen Feld und Teller – dafür steht die GMSA. Als exzellenter Partner der Industrie und des Gewerbes. Mit ausgewiesenen Fachleuten, erfahrener Entwicklungsabteilung, einer um-

fassenden Infrastruktur und Umsetzungskompetenz lösen wir gemeinsam mit unseren Kunden die unterschiedlichsten Herausforderungen und sorgen so für ein gesünderes, einfacheres und nachhaltigeres Leben.

Die GMSA kreiert, entwickelt und liefert Produktlösungen pflanzlicher Herkunft in den Bereichen Backwaren,

Müesli, Paniermehle, Extrudaten wie auch der Verarbeitung von Leguminosen in verschiedenen Labels. Wir engagieren uns stark im Thema Nachhaltigkeit und investieren im Bereich der pflanzlichen Proteine mit Herkunft Schweiz. Im Fokus stehen Produkte aus Ackerbohnen und gelben Erbsen aus IP SUISSE-Anbau. Für die Lebensmittelindustrie als Rohstoffe zur Herstellung von Fleischersatz oder extrudiert unter der Marke Protaneo werden wir dem wachsenden Bedürfnis nach pflanzenbasierten Nahrungsmitteln gerecht.

Nahrungsmittel stehen nebst der reinen Ernährung auch für Genuss und einen gesunden und bewussten Lifestyle. Nebst den modernen Innovationen werden auch viele Emotionen durch traditionelle Verfahren und Urprodukte geweckt. Vor allem im Bereich der Backwaren verfügen wir

über grosse Erfahrung im Anbau von alten Getreidesorten wie auch bei der Herstellung mit traditionellen Verfahren. Mit unserem entwickelten GMSA-Sauerteiggesamtkonzept sparen Kunden Zeit und profitieren von einer kompetent begleiteten Umsetzung durch unsere Sauerteigprofis. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und unser Wissen, und kontaktieren Sie uns für eine spannende Zusammenarbeit.



Roman Stucki, Verkaufsleiter Industrie, und Ramona Ammann, Müllerin.

### Groupe Minoteries SA

Route des Moulins 31  
1523 Granges-près-Marnand  
Tel. +41 26 668 51 11  
groupe@gmsa.ch  
www.gmsa.ch



## Ihr Partner für Fördertechnik

IBAG Fördertechnik AG | Altmannsteinstrasse 27  
CH-8181 Höri (ZH) | Tel. +41 44 860 55 50  
info@ibag.biz | www.ibag.biz

The logo for IBAG Fördertechnik AG, featuring a stylized infinity symbol followed by the lowercase letters 'ibag' in a bold, blue font. Below the main text, the words 'foerdertechnik' are written in a smaller, lowercase font.

# Präzision, schnelle Wartung und mehr Flexibilität im Abfüllprozess

► Die stetig steigende Vielfalt an Getränken, flüssigen Nahrungsmitteln und Pharmazeutika stellt Anlagenbetreiber und Anlagenbauer vor grosse Herausforderungen. Hersteller setzen bei der Behälterform immer mehr auf individuelle Lösungen, um sich von der Konkurrenz abzuheben.

Der Ventilspezialist Gemü reagiert auf die gestiegenen Anforderungen und bringt eine innovative Füllventil-Plattform auf den Markt. Sie basiert auf der Gemü-PD-Technologie. Dieses neue Dichtkonzept besteht aus einer hochbeständigen Konus-Membrane (PD) aus modifiziertem PTFE (TFMTM). Dies ermöglicht eine hermetische Trennung der Antriebsteile vom Produktbereich, sehr hohe Schaltwechselzahlen sowie eine äusserst präzise Dosierung. Gleichzeitig ist die Wartung durch das patentierte Patronen-Ersatzteilsystem einfach und schnell durchzuführen – lange Stillstandzeiten gehören damit der Vergangenheit an. Die Ventile sind FDA- und USP-Class-IV-konform und erfüllen die Anforderungen an das «Hygienic Design» und die Lebensmittel-Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.

Die Gemü-Füllventil-Plattform besteht derzeit aus einem pneumatisch betätigten Füllventil Gemü F40 und einem elektromotorisch betätigten Füllventil Gemü F60. Durch die elektrische Steuerung des in Echtzeit ansteuerbaren Füllventils Gemü F60, wird zukünftig das Ein- und Umstellen der Füllanlage bei einem Medium- oder Füllbehälterwechsel erheblich vereinfacht. Durch das exakte Abfahren von frei programmierbaren Füllkurven kann

für jedes Medium und Füllgefäss die optimale Mengensteuerung und Abfüllgeschwindigkeit realisiert werden. Über einen Controller lässt sich das elektromotorische Füllventil direkt in die softwaregestützte, zentrale Maschinensteuerung der Abfüllanlage einbinden. Somit ist es besonders für den Einsatz in Linear- oder Rundfüllern, das Abfüllen von Arzneimitteln oder das Befüllen von Infusionsbeuteln geeignet.



## GEMÜ Vertriebs AG

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

ILMAC Halle 1.0 Stand A200

## BEZUGSQUELLEN

### ABSAUGTECHNIK

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

### KÄRCHER

### ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

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



### ANTRIEBSTECHNIK

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



### BERATUNG IN LEBENSMITTEL- RECHT UND -SICHERHEIT

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

### CHEMISCHE PRODUKTE

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

### KÄRCHER

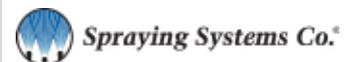
### CO-PACKING

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



### DÜSEN

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



### ETIKETTIERWAAGEN

**Hofmann Servicetechnik AG**  
Gaswerkstrasse 33  
4900 Langenthal  
Tel. +41 62 923 43 63  
Fax +41 62 922 72 19  
info@hofmann-servicetechnik.ch  
www.hofmann-servicetechnik.ch



### FLEISCHBEARBEITUNGS- MASCHINEN

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



### FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

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



**FUNKTIONELLE  
WÜRZMISCHUNGEN**

**FRUTAROM Savory  
Solutions Switzerland AG**

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



**GLEITRINGDICHTUNGEN**

**CORTEch AG**

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



**INDUSTRIELLE AUTOMATION**

**Tophinke Automation &  
Gebäudetechnik AG**

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



**KÄSELAGERUNG**

**I.E.C. AG**

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



**KOMPRESSOREN**

**KAESER KOMPRESSOREN AG**

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

**LABORWAAGEN**

**Christen Waagen AG**

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



**LAGERTECHNIK**

**FOCO Lager-  
und Fördertechnik AG**

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



**LEBENSMITTELARMATUREN**

**HANS KOHLER AG**

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



**LEBENSMITTELPUMPEN**

**Gysi Pumpen AG**

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



**LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE**

**Brenntag Schweizerhall AG**

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



**Hädener Rohstoffe GmbH**

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



**LOGISTIK**

**HKS Fördertechnik AG**

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



**LOHNPACKER**

**Proderma AG**

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



**LÜFTUNGSREINIGUNG**

**tiventa AG**

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



**MIKROSKOP**

**Swiss Waagen DC GmbH**

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



**MILCHSAMMELTECHNIK**

**Jansky & Partner AG**

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



**PROZESSOPTIMIERUNG**

**IE Food Engineering**

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



**PUMPEN**

**Alowag AG**

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



**HänyTec AG**

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



**Rototec AG**

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



**REINIGUNGSGERÄTE**

**Kärcher AG**

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



**KWS Stapler AG**

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



## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

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

**insektol**  
pest control

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



## SCHMIERMITTEL NSF-H1-ZULASSUNG

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



## SCHMIERSTOFFE NSF-H1, 3H, HT1

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



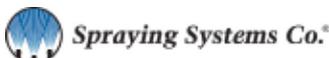
## SCHÜTTGUTTECHNIK

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



## SPRÜHSYSTEME

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



## VAKUUMPUMPEN

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



## VAKUUMLÖSUNGEN

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



## WAAGEN

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



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



## Swiss Waagen DC GmbH

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



## WASSERSPENDER

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

**KÄRCHER**

# Am Puls der Branche

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

Mit einem Abonnement verpassen Sie keine News und Trends.

## B2B Swiss Medien AG Lebensmittel-Industrie

verlag@lebensmittelindustrie.com  
www.lebensmittelindustrie.com



**LI LEBENSMITTEL  
INDUSTRIE**

# 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)

