



# LEBENSMITTEL INDUSTRIE 7|8 AUGUST 2024

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

## SWISS FOOD RESEARCH

12 | Geschmackvolle  
Proteinalternativen

## SGLWT-AWARD

14 | Zukunft der Lebens-  
mittel-Emulsionen

## BIO-GETREIDEZÜCHTUNG

18 | 40 Jahre Saatgut-  
Vielfalt

Sandro Kündig, CEO, W. Kündig & Cie AG

# «Enkeltauglich – vom Acker bis auf den Teller!»



Ihr verlässlicher  
Partner in der  
Schweiz  
für Wärme und  
Feuerungstechnik

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



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

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

Armin Heiniger

Büro +41 (0) 43 317 89 15

Mobil +41 (0) 79 886 45 51



**B2B**

# SWISS MEDIEN AG

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

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



Chemie  
Pharma



Food



Healthcare



Kunststoff



MEM



Heime &  
Spitäler



Lebensmittel-  
Industrie



Verpackungs-  
Industrie

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



**PETER JOSSI**  
Chefredaktor

## Mit massvollem Schwung vorwärts!

► «Bemesst den Schritt! Bemesst den Schwung! Die Erde bleibt noch lange jung!», so beginnt der «Säerspruch» des Schweizer Dichters und Novellisten Conrad Ferdinand Meyer. Ein gesunder Ausgleich an schrittweiser Planung und dynamischer Ausführung behält auch im heutigen technisierten Ackerbau Gültigkeit.

Zum Zeitpunkt der redaktionellen «Ernte» der aktuellen Augustausgabe ist ein Grossteil der Schweizer Getreideernte bereits eingebracht – mit Verspätung, aber immerhin mit ein paar heiss-trockenen Tagen unmittelbar zuvor. Eine gute Ernte ist nach einem fast durchgehend nassen Frühling und Frühsommer dennoch nicht zu erwarten. Meldungen zu den Anlieferungen bei den Getreidesammelstellen bestätigen die düsteren Prognosen.

Eine Mangelversorgung müssen wir hier in der Schweiz dank Pflichtlagerhaltung und Importalternativen nicht befürchten. In anderen Weltteilen sieht es bekanntlich anders aus. Grosse Teile Afrikas sind seit Sowjetzeiten abhängig von «strategischen Getreidelieferungen». Namentlich die unabhängige Ukraine kommt dieser Verpflichtung trotz anhaltender russischer Angriffe auf die Schwarzmeer-Häfenstädte nach. Den entsprechenden «Grain Corridor» haben die ukrainischen Streitkräfte mittlerweile in Eigenleistung gesichert.

Das Zwischenfazit der Klima-Fachleute deckt sich mit der Alltagserfahrung: «Wetterextreme haben zugenommen – und diese Entwicklung verstärkt sich weiter!» Während ein wochenlanges Dauertief die Schweiz beherrschte, durchlief die Ukraine wie weite Teile Ost- und Südeuropas zeitweise eine extreme Hitzewelle. Die Auswirkungen auf die Ernte- und Ernährungsentwicklung sind in beiden Fällen vielschichtig – aber auf jeden Fall anspruchsvoll.

Die Getreidesaatgut-Züchtung forscht und arbeitet für diese Zukunft. Die Biosaatgut-Entwicklung der Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk) ist bewusst langfristig ausgerichtet. Dank vier Jahr-

zehnten Aufbauarbeit steht heute für den Biogetreide- und Ackerbau eigenständiges Saatgut zur Verfügung. Der Züchtungsprozess unter realen Bioproduktions-Herausforderungen garantiert ein hohes Mass an Resilienz gegenüber Krankheiten und klimatischen Schwankungen. Diese zukunftsfähigen Qualitätskriterien stossen mittlerweile über die Biobranche hinaus auf Interesse.

Mit der Veränderung der Ernährungsgewohnheiten steigt die Nachfrage nach pflanzlichen Proteinen, Stärke und Nahrungsfasern und geschmackvolle Lebensmittel für die Kundschaft. Ergänzend zur traditionellen Getreidequelle gewinnen Hülsenfrüchte an Bedeutung. Swiss Food Research Innovationsgruppe «Proteins4Future» vernetzt die Wertschöpfungskette der ganzen Ernährungsbranche.

«Vom Glukose-Produzent zum Nebenstrom-Pionier» – so das Ziel der Blattmann Schweiz AG in Wädenswil am Zürichsee – ist seit dem 19. Jahrhundert für die Gewinnung von Gluten und Glukosesirup bekannt. Die Zukunft liegt in der Aufbereitung von Nebenprodukten für die menschliche Ernährung. Als Kompetenzpartner erschliesst das Unternehmen neues Potenzial, mit mehr Swissness und verkürzten Lieferketten. Ein erster Schritt ist erreicht: Seit Ende 2023 ist die Glutenversorgung aus Schweizer IP-Suisse-Weizen und IP-Suisse-Dinkel gesichert.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch

# FACHPACK 2024



**Your Guide for a Packaging Industry in Transition.**

Ein Newsletter der FACHPACK >

**SAVE THE DATE**

**> 24.-26.9.2024  
NÜRNBERG**

**GEMEINSAM  
VERPACKUNGSKONZEPTE  
VON MORGEN DENKEN >**

EUROPÄISCHE FACHMESSE  
FÜR VERPACKUNG, TECHNIK UND PROZESSE



● **INTERVIEW**

**8 W. Kündig & Cie. AG** – Vom Produkt- zum Lösungsanbieter

● **ORGANISATION + WIRTSCHAFT**

- 12 Swiss Food Research** – Geschmackvolle Proteinalternativen
- 14 SGLWT-Award** – Zukunft der Lebensmittel-Emulsionen
- 17 SGLWT** – Fork-to-fork braucht Vernetzung

● **PRODUKTION + TECHNIK**

- 18 Getreidezüchtung** – 40 Jahre Vielfalt
- 20 Blattmann AG** – Vom Glukose-Produzent zum Nebenstrom-Pionier
- 22 Zeitgemässes Monitoring** – Digital und fachkundig
- 24 Patiswiss AG** – Im Dienste der Kundschaft

● **RUBRIKEN**

- 3 Hors d'œuvre**
- 6 Entrée**
- 16 Carte Blanche**
- 26 Events**
- 30 Marktplatz**
- 34 Bezugsquellen**

FOTOQUELLEN: SWISS FOOD RESEARCH

● **IMPRESSUM**

**VERLAG**

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

**GESCHÄFTSFÜHRERIN**

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

**CHEFREDAKTOR**

Peter Jossi  
 peter.jossi@b2bswissmedien.ch

**REDAKTION**

Petra Zentner

**INSERATE**

Justine Gisler  
 justine.gisler@b2bswissmedien.ch

Cornelia Köster

cornelia.koester@b2bswissmedien.ch

Olivia Lieberherr

olivia.lieberherr@b2bswissmedien.ch

**33. JAHRGANG** ISSN 1420-5939

**ABONNEMENTE**

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

**LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT**

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

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

## Öle und Fette: Nutriswiss setzt auf Erkenntnisse aus der Molekularbiologie

► Die Sinneswahrnehmung spielt eine entscheidende Rolle bei der Beurteilung und Akzeptanz von Lebensmitteln. Die Nutriswiss AG als führende Schweizer Spezialistin für Sourcing und Verarbeitung hochwertiger Öle und Fette bezieht kontinuierlich neueste Erkenntnisse aus der Sensorikforschung in Entwicklungsprozesse ein, um dem Markt sensorisch, funktionell und physiologisch optimale Lipide anzubieten.

Oft wird Geschmack auf die Papillen der Zunge und die fünf Grundgeschmä-

cker reduziert. Betrachtet man jedoch die molekularbiologische Ebene, wird anhand zahlreicher Studien deutlich, dass auch verschiedene Rezeptoren und Inhibitoren auf der Zelloberfläche direkt in den menschlichen Stoffwechsel eingreifen und wichtig für die Wahrnehmung von Fetten und Ölen sind. Diese neuen Erkenntnisse berücksichtigt Nutriswiss bei der Entwicklung von Produkten und Prozessen.



NUTRISWISS

## Emmi plant Übernahme von Mademoiselle Desserts

► Emmi hat die Absicht, die französische Firma Mademoiselle Desserts für rund 900 Millionen Euro zu akquirieren und sie mit ihren Dessert-Gesellschaften aus Italien und den USA zu vereinen. Als «Powerhouse» für Premium-Desserts will Emmi eine global führende Rolle einnehmen. Dafür ist die Schweizer Herstellerin von hochwertigen Milchprodukten bereit, rund 900 Millionen Euro zu investieren.



PUNKT4.INFO/EMMI

## Hug AG tritt Klima-Initiative SBTi bei

► Die Hug AG hat sich der globalen Science Based Targets Initiative (SBTi) angeschlossen und verpflichtet sich, bis 2030 seine Treibhausgasemissionen signifikant zu reduzieren. Mit dieser Entscheidung bekräftigt das Unternehmen seine Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft. Das G in Hug steht für Gewissenhaft. So ist das luzernische Unternehmen seit vielen Jahren engagiert im Handlungsfeld Energie & Klima, etwa in Kooperation mit der Energieagentur für Wirtschaft (EnAW), mit welcher Massnahmen zur CO<sub>2</sub>-Reduktion und zur höheren Energieeffizienz umgesetzt wurden. Nun geht die Hug AG einen Schritt weiter und hat sich der Science Based Targets Initiative SBTi – der Initiative für wissenschaftsbasierte Ziele im Klimaschutz – angeschlossen.



HUG AG



Hug AG tritt der Klimaschutzinitiative Science Based Targets (SBTi) bei (lebensmittelindustrie.com)

## Schwieriges erstes Halbjahr 2024 für den Detailhandel

► Das Frühjahr 2024 war nicht nur wettertechnisch durchzogen. Wie die Halbjahresauswertung der Swiss Retail Federation zu den Debit- und Kreditkartentransaktionen darlegt, hat auch der schweizerische Detailhandel mit dunkleren Wolken zu kämpfen. Während das erste Quartal dank einer starken Dynamik im stationären Lebensmittelhandel an die Wachstumsszahlen von 2023 anknüpfen kann, deuten die Zahlen für das zweite Quartal auf stagnierende bis rückläufige Umsatzzahlen hin.

Dem Onlinehandel drohen Umsatzeinbussen, der stationäre Handel verliert an Wachstumssdynamik, und der Einkaufstourismus bleibt herausfordernd. Für die Swiss Retail Federation ist klar: Die Schweiz muss nun rasch ihre politischen Hausaufgaben machen, will sie effektiv gleich lange Spiesse für alle Marktteilnehmer sicherstellen.

# Hiestand & IP-Suisse feiern 30-Jahr-Jubiläum

► Im Jahr 1994 hat die Bäckerei Hiestand die ersten Gipfeli und Brote mit IP-Suisse-Mehl gebacken. Ein Meilenstein für die nachhaltige Landwirtschaft in der Schweiz! Von Mai bis September 2024

feiern Hiestand & IP-Suisse das 30-Jahr-Jubiläum ihrer Partnerschaft mit einem Spezialbrötli, einer Spendenaktion und diversen Kommunikationsmassnahmen.



HIESTAND, IP-SUISSE

# Coop startet Projekt gegen Verschwendung von Frischfleisch

► Coop friert neu Frischfleisch am Tag des Ablaufdatums ein und verkauft es dann 90 Tage lang zum halben Preis. Das Projekt gehört zum Konzept «Verwenden statt Verschenden». Damit setzt sich die Genossenschaft für die Rettung von Lebensmitteln ein.

Coop friert im Rahmen eines Pilotprojekts ausgewählte Fleischwaren am Tag des Ablaufdatums ein, um sie vor dem Wegwerfen zu retten. Das Pilotprojekt gehört zum Konzept «Verwenden statt Verschenden», mit dem die in Basel ansässige Genossenschaft Food Waste entgegenwirken will.



PUNKT4.INFO/ COOP SCHWEIZ

## PERSONALIEN



### ► Johanna Gapaný neu im fenaco-Verwaltungsrat

Am 26. Juni 2024 fand die 31. ordentliche Delegiertenversammlung der fenaco Genossenschaft statt. Die Mitglieder nahmen sämtliche statutarischen Geschäfte an. Als Nachfolgerin von Leo Müller neu in den Verwaltungsrat gewählt wurde die Freiburger FDP-Ständerätin Johanna Gapaný.



### ► Neuer Country Commercial Manager Vandemoortele DACH

Zürich/Schweiz, 26.6.2024: Florian Ganssen übernimmt ab dem 20. Juni 2024 bei Vandemoortele, einem international tätigen Hersteller von Tiefkühlbackwaren sowie Plant-Based Food Solutions, die Position des Country Commercial Managers für

die Vandemoortele DACH-Region. In dieser Position leitet er die Geschäfte für die Länder Deutschland, Österreich und die Schweiz und ist verantwortlich für den strategischen Ausbau und die Weiterentwicklung der DACH-Aktivitäten. Er folgt auf Filip Goethals, General Manager BP Europe & Export aus dem Mutterkonzern in Belgien, der die Position des Country Commercial Managers DACH interimweise übernommen hatte.

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

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



1. August 2024 die Geschäftsführung der CC Holding übernehmen. In der Guma AG wird er neu die Position des Verwaltungsratspräsidenten einnehmen. Markus Graeser wird sein langjähriges Fachwissen und seine Führungserfahrung gleichermassen für das Gesamtwachstum der Holding, ebenso wie



der Guma AG einsetzen. Alen Badzak, bisher Leiter Markt und Mitglied der Geschäftsleitung der Guma AG, wird ab dem 1. August 2024 die Funktion des Geschäftsführers der Guma

AG übernehmen. Alen Badzak ist seit fünf Jahren im Unternehmen tätig und leistete als erfahrenes und engagiertes Geschäftsleitungsmitglied einen wesentlichen Beitrag zum bisherigen Unternehmenserfolg.



# Vom Produkt- zum Lösungsanbieter

Zukunftsfähige Innovation entlang der ganzen Wertschöpfungs-Partnerschaften stehen beim Traditionsunternehmen W. Kündig & Cie. AG im Fokus.

► PETER JOSSI

**Lebensmittel-Industrie: Seit einigen Jahren hat auch mit Ihnen eine neue Generation das Traditionsunternehmen übernommen – was hat sich seither entwickelt?**

**Sandro Kündig:** Unser Unternehmen ist nach wie vor auf vier Pfeilern aufgebaut: 1) Getreide, Hülsenfrüchte, Ölsaaten; 2) Tiefkühlprodukte; 3) Trockenprodukte und 4) Lohnverarbeitung. Wir haben in den Bereichen 1-3 eine Internationalisierung vorgenommen und bieten die Produkte verstärkt nicht nur im DACH-Raum an, sondern auch im erweiterten Ausland.

Wir investieren vermehrt in den Ursprung und haben mittlerweile Mitarbeitende im Baltikum, in Ungarn, Serbien und China stationiert. Diese stellen sicher, dass unsere Partner im Ursprung die gewünschte Qualität einhalten. Dies beinhaltet Vertragsanbauverträge inklusive Vorfinanzierung von Landwirten, Erweiterungen von Zertifizierungen wie etwa Doppelzertifizierungen wie z. B. Fairtrade-Bio-Suisse.

In der Lohnverarbeitung bieten wir neben der klassischen Keimreduzierung weitere Dienstleistungen an wie Sieben und Vermahlen, optische Sortierung, Vorratsschutz-Behandlung oder Metall-Dedektierung. Vermehrt investierten wir in die Erfüllung pharmazeutischer GMP-Standards.

« Enkeltauglich – vom Acker bis auf den Teller!

**Sandro Kündig, CEO,  
W. Kündig & Cie AG**

**Sie betonen das Commitment zu Nachhaltigkeit, Innovation und Sicherheit – wie wirkt sich dies auf die konkrete Praxis aus?**

Unsere Vision 2030 lautet: Enkeltaugliche Ernährung vom Acker bis auf den Teller. Wir möchten mit unseren Partnern ein nachhaltiges Lebensmittelsystem garantieren, welches auch noch für die nächste und übernächste Generation zur Verfügung steht.

Wir haben uns dazu verpflichtet, dass wir unseren CO<sub>2</sub>-Ausstoss bis zum Jahr 2030 um 50 Prozent reduzieren. Seit einigen Jahren kompensieren wir jegliche CO<sub>2</sub>-Emissionen unserer Unternehmen und produzieren in Thüringen mit Energie aus erneuerbaren Energien. Mit verschiedenen Projekten erzielen wir konkrete Reduktionen. So haben wir im Zwiebel-Anbau in Zusammenarbeit mit einer darauf spezialisierten Plattform den Pflanzenkohle-Einsatz integriert. Zusammen mit unseren Partnern forcieren wir verschiedenste Projekte, von der Reduzierung von Emissionen, der Erhöhung der Bioflächen bis zur Optimierung der Sozialstandards.

**Welche Bedeutung nimmt dabei Bio-Qualität ein?**

Bio hat nach wie vor einen sehr hohen Stellenwert in der Kündig Gruppe. Wir sind schon seit den 80er Jahren Mitglied bei Bio-Suisse und Demeter. Wir konnten in den letzten fünf Jahren unseren Bio-Anteil von circa 50 Prozent auf knapp 70 Prozent erhöhen und dies in einem kurzfristig rückläufigen Markt. Wir sind davon überzeugt, dass eine regenerative Land-

wirtschaft die Lösung sein muss, um ein nachhaltiges Ernährungssystem aufrechtzuerhalten. Weiter fokussieren wir uns vermehrt auf Doppelzertifizierungen, da dies von einigen Kunden verlangt wird.

#### **Welche neuen Aktionsfelder stehen bezüglich der Dienstleistungen bei der Veredelung im Vordergrund?**

Im Bereich der Lohnverarbeitung ist es uns gelungen, bei medizinischem Cannabis eine alternative Behandlungsmöglichkeit gegen mikrobiologische Verunreinigungen zu gewährleisten. Bisher wird das auf dem Markt mit Gammastrahlen vorgenommen, denn die Schwierigkeit besteht darin, dass die Wirkstoffe bei einer Hitzebehandlung aktiviert werden und danach die Wirkung nicht mehr gewährleistet ist. Uns ist es nach mehreren Jahren Forschung gelungen, diesen Prozess mit Satttdampf zu vollziehen und bieten da eine natürliche Alternative auf dem Markt.

#### **Stehen die Behandlungen auch für Kundenbetriebe zur Verfügung?**

Ja, selbstverständlich. Vor einigen Jahren hat sich unsere Dienstleistung vor allem auf die Biosteril-Dampfung beschränkt. Die Dampfung ist nach wie vor ein Kernelement unserer

Dienstleistung, und wir bieten diese unter GMP oder auch 5-Log-Standards an. Wir haben viel in die Ausreinigung von physikalischen Fremdkörpern investiert. Mit dem «Kündig Food Safety Tower» bieten wir eine Lösung an, welche getrocknete Rohwaren reinigt, optisch sortiert, metalledetektiert und röntgt. Weiter bieten wir auch Lösungen im Bereich Mahlen, Granulieren und Vorratsschutzbehandlung an. Wir übernehmen dabei den vollständigen Prozess, von der Verzollung bis hin zur Verarbeitung und Endverpackung. Des Öfteren übernehmen wir sogar die Logistik direkt zum Kunden und vom Kunden. Das Interessante daran ist, dass wir jegliche getrocknete Rohstoffe vor Ort verarbeiten, auch solche welche wir selber nicht verkaufen. Konkret verarbeiten wir zum Beispiel Vanille, Pfeffer, Kapuzinerkresse. Dies macht den Alltag äusserst spannend, und wir lernen tagtäglich von neuen Produkten dazu. Die Kunden stammen mittlerweile aus ganz Europa, und unser Kompetenzzentrum in Thüringen ist geografisch optimal gelegen, denn es liegt in der Mitte Europas. ▶▶

◀◀ Wir möchten mit unseren Partnern ein nachhaltiges Lebensmittelsystem garantieren – auch für die nächste und übernächste Generation!



Teamleiter Mark Müller bei den Landwirten im Ursprung auf Besuch.



Vom klassischen Produkthanbieter zum kompletten Lösungsanbieter.



Kündig setzt Standards mit dem Kündig Food Safety Tower.

►► **Unternehmen Sie gezielte Massnahmen zur Innovationsförderung?**

Ja, wir haben ein Team aufgebaut, das sich neusten Produktinnovationen widmet. Wir bieten dies nun auch als Dienstleistung an, als Volservice alles aus einer Hand, vom Productsourcing bis hin zur Markteinführung. Unser Fokus liegt auf Private Label und Projekten mit Retailern aus ganz Europa.

« Bio hat einen sehr hohen Stellenwert in der Kündig Gruppe. Unser Bio-Anteil stieg innert der letzten Jahre von rund 50 Prozent auf knapp 70 Prozent – trotz zeitweise rückläufigen Marktes.

Unsere Innovationsabteilung setzt sich mit Neuheiten am Markt auseinander und versucht diese mit unseren Rohstoffen zu realisieren. Die Neuheiten stellen wir unseren Kunden vor und werden gemäss ihrer Bedürfnisse konkretisiert. Immer öfters treten unsere Partner mit ihren Ideen bzw. Umsetzungsaufträgen an uns. Wir übernehmen

dann die Beratung entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

**Sie engagieren sich im Foodward-Bildungsprogramm und in weiteren Innovations-Kooperationen...**

Wir sind teil des «Foodward Pioneer Programms» für zukunftsfähige Ernährungssysteme. Mit engagiert sind rund zehn Unternehmen, welche unterschiedliche Funktionen entlang der Wertschöpfungskette einnehmen. Der Fokus liegt einerseits in der Förderung von Start-ups in Form von Know-how oder finanziellen Mitteln. Neu wurde die «Pioneer Inno-

vation Challenge» lanciert. Die von den Unternehmen gestellten Aufgaben werden in diesem Rahmen von Forschenden, Start-ups und Studierenden gelöst.

**Sie verfügen über eigene Vertragsanbau-Projekte im Baltikum – was sind hier die Ziele und die Zukunftsperspektiven?**

Wir arbeiten bei einigen Vertragsanbauprojekten mit einem Zeithorizont von 3–5 Jahren und garantieren dabei die Vorfinanzierung. Im Baltikum steht u. a. der Dinkelanbau nach Bio Suisse- und Demeter-Anforderungen im Vordergrund. Ein weiteres Projekt betrifft den Anbau von Gelberbsen oder Ackerbohnen in Bio-Qualität. Vermehrt nehmen wir die Endkunden mit ins Boot, um Projekte dieser Art gemeinsam voranzutreiben. Kooperationsprojekte betreiben wir zudem in Bolivien, in enger Kooperation mit Bio Suisse- und Fairtrade-anerkannten Anbauprojekten. Den Bäuerinnen und Bauern garantieren wir gemäss den Anforderungen ein faires Einkommen. Es ist schön, zu sehen, was wir da gemeinsam mit den lokalen bäuerlichen Gemeinschaften alles entwickeln konnten.

**Verbindet sich damit auch das Ziel der Re-Europäisierung der Lieferkette?**

Wir haben uns vorgenommen, bis zum Jahr 2030 über 50 Prozent unserer Rohstoffe aus einem Umkreis von 1500 km zu sourcen (Startpunkt: Deutschland, Thüringen). Im Bereich der Getreide, Leguminosen und Saaten sehen wir grosses Potenzial, dies innerhalb von Europa auszubauen. Im Tiefkühlseg-

ment beziehen wir schon jetzt einen Grossteil der Rohstoffe innerhalb dieses Umkreises, nur die tropischen Früchte holen wir aus Übersee. Beim Trockengemüse ist die Herausforderung grösser, da die Preissensitivität in diesem Markt sehr hoch und China nach wie vor ein wesentlicher Player in diesem Segment ist. Nichts desto trotz haben wir verschiedene Projekte in Europa lanciert, unser Steckenpferd ist die bayrische Trockenzwiebel, wir vermarkten erfolgreich seit über einem Jahrzehnt die deutsche Zwiebel. Je nach Ernte fällt der Ertrag zwischen 800 und 1500 t aus (getrocknet).

Wir planen hier Jahr für Jahr mit den Landwirten und haben in den letzten Jahren auch mit der Bio-Produktion gestartet und streben nun eine Zertifizierung gemäss Bioland- und Naturland-Standard an und sollten spätestens im Jahr 2025 so weit sein.

Vielen Dank für das Gespräch!



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



Sandro (CEO) und Marc Kündig (CBDO).

**Brabender**  
A brand of **Anton Paar**

**Anton Paar**



Besuchen Sie  
unseren Stand B241  
an der ILMAC  
in Lausanne!



## Entdecken Sie unser vielseitiges Portfolio für die **Lebensmittel-Analyse**

**Viskosimeter, Mühlen & Extruder**

### **ViscoQuick:**

Kompaktes digitales Drehmoment-Viskosimeter für die Mehl- und Stärkemessung mit einzigartiger Abkühlungsfunktion bis unter 20 °C

### **MT-CA:**

Bestimmung der Rohmaterialfeuchte verschiedener Pulver und Feststoffe in einem Messbereich von >0.1 % und bis zu 99.9 % Feuchtegehalt

### **FarinoGraph:**

Effizientes und flexibles Analysegerät zur Bestimmung der Wasseraufnahme von Mehl und der rheologischen Eigenschaften von Teig

### **Grosse Auswahl**

an Mühlen und Extruder zur Vorbereitung Ihrer Proben im Labor- und Versuchsmaassstab

# Geschmackvolle Proteinalternativen

Für Lebensmittel-Innovationen bieten professionelle Tastings von Prototypen einen entscheidenden Erfolgsfaktor für Start-ups.

► PETER JOSSI, CORINNE STÄMPFLI

Das zehnte Treffen der Innovationsgruppe Proteins-4Future, organisiert von Swiss Food Research, fand am 23. Mai 2024 im Technopark in Zürich statt und versammelte Akteure entlang der Wertschöpfungskette der Lebensmittelbranche. Das Treffen diente als Plattform für den Austausch von Wissen und die Erforschung von Kooperationsmöglichkeiten. Der Austausch zeigte das breite Spektrum rund um das Themenfeld Proteinalternativen.

## Vielfältige Proteinquellen für die Zukunft

Vier aufschlussreiche Präsentationen von Forschung und Start-ups beleuchteten zukünftige Risiken und Chancen im Bereich Proteine. Am bekanntesten sind bisher pflanzenbasierte Proteine aus Ackerkulturen, die im Schweizer Anbau bisher in erster Linie als Fut-

terkulturen verbreitet sind. Zunehmend an Bedeutung gewinnt zudem die Gewinnung von Proteinquellen aus Mikroalgen und Pilzkulturen oft in die Kombination mit Fermentationsprozessen.

Das eidgenössische Forschungsnetzwerk Agroscope entwickelt in Zusammenarbeit mit Forschern und Inge-

nieuren die passenden Technologien, um Mikroalgen auf die schnellste und energieeffizienteste Weise zu kultivieren und eine optimierte Proteinkonzentration pro Hektar zu erzielen. Die Walliser Hochschule HES-SO präsentierte eine Metastudie, die potenzi-

elle Gesundheitsrisiken beim Verzehr von pflanzlichen Fleischalternativen untersucht. Die Studie beleuchtet chemische, mikrobiologische und ernährungsbedingte Überlegungen und fordert mehr Forschung und Vorsicht bei der zukünftigen Produktion pflanzlicher Analoge. Innovationen in diesem Bereich werden verstärkt auf Qualität und Sicherheit der Produkte abzielen. Die Entwicklung pflanzlicher Alternativen sind zunehmend auch für Milch- und Eiprodukte gefragt, sowohl als Verarbeitungszutaten als auch als Endprodukte.

Dr. Neena Gupta-Biener, Gründerin von VIFFFF, stellte ihr eigenes Produkt vor, eine teigähnliche, vegane pflanzenbasierte Innovation. VIFFFF zielt darauf ab, Nahrung als Medizin zugänglich zu machen, insbesondere für Menschen mit Diabetes Typ 2, Adipositas und gastrointestinalen Problemen. Das Produkt stabilisiert den Blutzuckerspiegel und ist frei von Allergenen, insbesondere von Soja und Erbsenprotein. Die Zutaten werden direkt vom Bauernhof bezogen, und das Endprodukt ist umweltfreundlich verpackt.

Luyas Ansatz nutzt Nebenströmen aus der Lebensmittelproduktion, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und gleichzeitig ein gesundes, nahrhaftes und schmackhaftes Produkt zu produzieren. Luyas erstes Produkt sind Nuggets auf Basis von Okara (Nebenprodukt bei der Herstellung von Tofu) und Kichererbsen, die fermentiert werden. Die Herausforderung besteht in der Skalierung der Fermentation und der Standardisierung der Okara-Qualität, die stark von den Tofu-Produzenten abhängt.

«Ich fand es sehr spannend, sich direkt mit anderen Produzenten messen zu können und Feedback von einem interessierten Publikum zu erhalten.

Patrick Marxer, CEO Das Pure



Tasting-Session mit Start-up-Produkten. SWISS FOOD RESEARCH

## Events

### Agro Food Innovation Forum, 10. September 2024, INNOSpace, Bern Wabern



Die sechste Ausgabe des Agro Food Innovation Forums trägt den Titel «Perspective matters»! Und weist den Weg aus dem Silodenken hin zu einem zukunftsgerechtem Ernährungssystem.

### Processed Food im Fokus, 26. September 2024, Kraftwerk Zürich



Der Fachevent der SATW im Rahmen des Future Food Market beleuchtet Chancen, Herausforderungen und Perspektiven für unsere Gesundheit

## Tastings als Erfolgsfaktor für Start-ups

In einer dynamischen Welt der Lebensmittelindustrie müssen Start-ups auch agil handeln: innovative Ideen entwickeln, testen und sich mit Marktstrategien und Patentrechte auseinandersetzen. Swiss Food Research steht den Start-up-Unternehmen in dieser Phase begleitend zur Verfügung. Als Teil des Unterstützungsangebots organisierte Swiss Food Research im Rahmen des zehnten Treffens der Innovationsgruppe Proteins-4Future erstmals die Verkostung innovativer Produkte von Mitglieder-Start-ups. Als Gastro-Kooperationspartner konnte dabei die Genossenschaft ZFV gewonnen werden. Ihre Expertise und ihr Erfahrungsschatz stellte sicher, dass die professionellen Anforderungen und Erwartungen mit einfließen als wichtige Voraus-

« Das wertvolle Feedback des fachkundigen Publikums der Tasting-Session hat uns geholfen, zu verstehen, was bereits sehr gut ist und woran wir noch arbeiten können.

**Anik Thaler, CEO Fabas Foods AG**

setzung für den Markterfolg. Küchenchef Ivan Sculati und sein Team haben mit Mustern der Start-ups getüftelt und verschiedene kreative Rezepte ausprobiert, die den Teilnehmenden und den Start-ups bei der Degustation präsentiert wurden.



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



**Corinne Stämpfli**, Communication Manager  
Swiss Food Research

## Sechs Start-ups präsentieren Innovationen



**Das Pure:** Ökologische Produktion von Miso, Shoyu und den leckeren Linsen-Tempeh. An der Degustation wurde ein Erbsen-Mais-Tempeh vorgestellt.



**Fabas:** Pflanzliches Protein aus der Schweiz: Hummus, Falafel & Burger aus lokal und nachhaltig produzierten Zutaten. Ihr Hauptprototyp zur Degustation war Joghurt.



**Eggfield:** Pflanzliche Ei-Alternativen basierend auf einer Mischung von Hülsenfrüchten, pflanzlichen Proteinen und natürlichen Stärken. Die Produkte verfügen über schäumende, emulgierende, bindende und gelierende Eigenschaften und können so das Ei in einer Vielzahl von Rezepten und Anwendungen ersetzen. Hier ging es in der Degustation um einen neuen Wähen-Guss.



**Yumame Foods:** Gesunde und nachhaltige Lebensmittel auf der Basis von Pilzen und Fermentation.



**Luya:** Protein aus ganzen Bio-Hülsenfrüchten – traditionell fermentiert und ohne Zusatzstoffe. Degustation von Nuggets mit veganen Saucen.



**VIFFFF:** Einzigartiger Herstellungsprozess aus traditionellen asiatischen und europäischen Fermentationszyklen, die für Geschmack und Benefits sorgen, mit hohem Eiweissgehalt und einem niedrigen glykämischen Index. Degustation von drei Sorten VIFFFF.

Packaging & Processing of

**FOOD**



Sicher. Nachhaltig.  
Aus einer Hand.

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

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

**MULTIVAC**

# Zukunft der Lebensmittel-Emulsionen

2023 erhielt Martina Bernaschina den SGLWT-Preis für ihre hervorragende Masterarbeit an der ETH Zürich. Im folgenden Artikel gibt sie eine zusammenfassende Übersicht.

► MARTINA BERNASCHINA

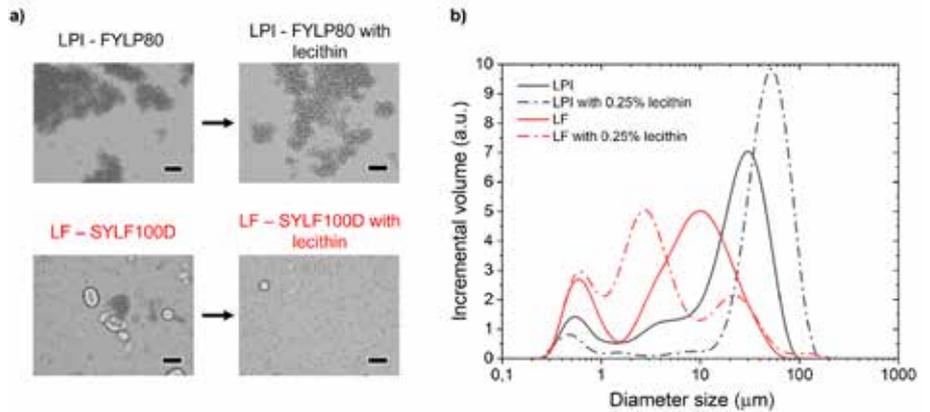
In einer Zeit, in der Nachhaltigkeit und Gesundheit von entscheidender Bedeutung sind, sucht die Lebensmittelindustrie stets nach neuen Wegen, um die Bedürfnisse der Verbraucher zu erfüllen. Im Rahmen meiner Masterarbeit habe ich das Potenzial von Linsenproteinen als wirksame Stabilisatoren für Lebensmittel-Emulsionen untersucht. In der Studie wird untersucht, wie verschiedene Arten von Linsenproteinen in Kombination mit Lecithin die Formulierung von Emulsionen verbessern können, was spannende Möglichkeiten für die Lebensmittelindustrie bietet.

Emulsionen sind Mischungen aus zwei nicht mischbaren Flüssigkeiten wie Öl und Wasser. Sie werden in vielen Lebensmitteln verwendet, von Dressings bis zu Speiseeis. Es ist jedoch eine Herausforderung, diese Mischungen stabil zu halten, damit sie sich nicht mit der Zeit entmischen. Verschiedene Verbindungen, darunter Tenside wie Lecithin, Partikel, Proteine oder Polymere, können zur Stabilisierung von Emulsionen verwendet werden.

## Die Kraft der Linsenproteine

Hülsenfrüchte, insbesondere Linsen, gehören aufgrund ihres hohen Proteingehalts, ihrer breiten Akzeptanz und ihrer geringen Kosten zu den attraktivsten pflanzlichen Produkten zur Stabilisierung von Emulsionen. Die meisten Forschungsarbeiten haben sich jedoch auf Lebensmittel auf Soja- und Erbsenbasis konzentriert, während Linsenproteine relativ wenig Beachtung gefunden haben. Linsenproteine bieten mehrere Vorteile: Sie haben im Vergleich zu Sojaproteinen ein geringeres allergenes Potenzial, einen höheren Ballaststoffgehalt und einen niedrigeren Fettgehalt als Erbsen und Kichererbsen. Ausserdem werden Linsen weltweit angebaut, was sie zu einer nachhaltigen und leicht zugänglichen Option macht.

Die Studie, die am Nestlé-Forschungszentrum und der ETH Zürich durchgeführt wurde, untersuchte, wie verschiedene Arten von Linsenproteinen – Linsenproteinisolat (LPI), Linsenproteinkonzentrat (LPC) und Linsenmehl (LF) – Emulsionen stabilisieren. Das Hauptziel war, zu ver-

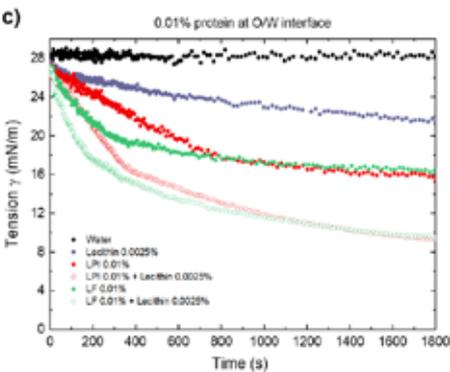


(a) Mikrostruktur und (b) Partikelgrößenverteilung von Emulsionen, die mit LF oder LPI (10%wt oil, 1,00%wt protein) und mit Zusatz von 0,025%wt Lecithin hergestellt wurden, nach Homogenisierung bei 20 bar. Massstabsbalken = 25 μm.

stehen, wie diese Proteine mit Lecithin interagieren und wie dies die Emulsionseigenschaften beeinflusst.

## Emulgierende Wirkung von Lecithin

Die Untersuchungen zeigten, dass verschiedene Linsenproteinquellen Emulsionen stabilisieren können, wobei sich jede Art unterschiedlich auf die Emulsionsstruktur auswirkt. Linsenproteinisolat erzeugte Emulsionen mit grossen Aggregaten und kleinen Tröpfchen, während Linsenproteinkonzentrat und Linsenmehl zu einer weniger aggregierten Struktur, aber etwas grösseren Tröpfchen führten. Diese Variabilität verdeutlicht das Potenzial, die Emulsionseigenschaften durch die Kombination verschiedener Linsenproteine auf die gewünschten Ergebnisse zuzuschneiden.



Dynamische Grenzflächenspannungsmessungen von LPI, LPI mit Lecithin, LF und LF mit Lecithin an der O/W-Grenzfläche (Öl-in-Wasser) mit 0,01%wt Protein.

Die Zugabe von Lecithin als zusätzlicher Emulgator verbesserte die Stabilität dieser Emulsionen weiter. Lecithin reduzierte die Aggregation und verringerte die durchschnittliche Tröpfchengrösse, insbesondere in Emulsionen, die mit Linsenmehl stabilisiert wurden. Diese Verbesserung war bei Emulsionen auf der Basis von Linsenproteinisolat weniger ausgeprägt, was wahrscheinlich auf den teilweise denaturierten Zustand von LPI zurückzuführen ist, der seine Löslichkeit und Wechselwirkung mit Lecithin beeinträchtigt.

Messungen der Oberflächen- und Grenzflächenspannung zeigten, dass Linsenproteine allein die Grenzflächenspannung verringern, wobei Linsenmehl schneller adsorbiert als Linsenproteinisolat. Die Zugabe von Lecithin verbesserte die Adsorptionsrate für beide Proteindispersionen, ohne die Kurvenform zu verändern, was auf ein ähnliches Adsorptionsverhalten wie ohne Lecithin hindeutet. Dies deutet auf die Bildung eines oberflächenaktiven Protein-Lecithin-Komplexes und gemischter Grenzflächen hin, was auf synergistische Wechselwirkungen zwischen Lecithin und Linsenproteinen schliessen lässt.

## Viel Potenzial für die Lebensmittelindustrie

Die Ergebnisse dieser Studie unterstreichen das Potenzial von Linsenproteinen, insbesondere von Linsenmehl, als wirksame Stabilisatoren für Lebensmittel-Emulsionen. Linsenmehl stellt mit seinem hohen Ballaststoffgehalt und seinem niedrigeren Fettgehalt eine attraktive Option

für die Entwicklung gesünderer Lebensmittel dar. Ausserdem entspricht die Verwendung von Linsenmehl anstelle von stärker verarbeiteten Proteinisolaten dem Bedarf der Industrie an kostengünstigen und nachhaltigen Zutaten. Linsenmehl muss weniger verarbeitet werden, behält mehr von der natürlichen Proteinstruktur bei und ist aus lokalen Quellen leicht erhältlich, was es zu einer nachhaltigeren und wirtschaftlicheren Wahl macht.

Interessanterweise wurde festgestellt, dass mit Linsenmehl hochwertige Emulsionen mit feinen Tröpfchen hergestellt werden können, was auf das Potenzial der Verwendung weniger verarbeiteter Formen von Linsenproteinen hinweist. Dieser Ansatz senkt nicht nur die Verarbeitungskosten, sondern unterstützt auch die ökologische Nachhaltigkeit.

Die synergistische Interaktion zwischen Linsenproteinen und Lecithin eröffnet neue Möglichkeiten für die Entwicklung stabiler Emulsionen auf Pflanz-

basis. Diese Kombination macht sich die natürlichen Eigenschaften von Linsenproteinen und die stabilisierende Wirkung von Lecithin zunutze, um innovative Lebensmittelprodukte zu schaffen, die der wachsenden Nachfrage nach pflanzlichen, gesunden und nachhaltigen Zutaten gerecht werden.

### Wichtige Erkenntnisse für Praxisanwendungen

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Zukunft von Lebensmittelemlusionen durch die Einarbeitung von Linsenproteinen vielversprechend aussieht. Dieser innovative Ansatz verbessert nicht nur die Emulsionsstabilität, sondern steht auch im Einklang mit der Umstellung der Industrie auf pflanzliche und nachhaltige Zutaten. Die Ergebnisse dieser Studie ebneten den Weg für spannende Entwicklungen bei der Formulierung von Lebensmitteln. Auch wenn diese Arbeit interessante grundlegende Erkenntnisse liefert, ist ein

umfassenderes Verständnis der Wechselwirkungen zwischen Proteinen und Emulgatoren erforderlich.



**Martina Bernaschina**, Doktorandin in Lebensmittelverfahrenstechnik und nachhaltiger Innovation, Berner Fachhochschule BFH und Universität Kopenhagen UCPH.



Lentil Protein Stabilized Emulsion – Impact of Lecithin Addition on Emulsions Properties.

### Quellen

Bernaschina, Martina, Martin E. Leser, Hans Joerg Limbach, Peter Fischer, and Armand Roucher. «Lentil Protein Stabilized Emulsion – Impact of Lecithin Addition on Emulsions Properties.» Food Hydrocolloids 147 (February 2024): 109337.



28. + 29. August 2024  
Messe Zürich



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

Gratisticket  
sichern!  
Code 1443



Gratisticket  
sichern!  
Code 1443



Die Schweizer Fachmesse für Industrieautomation  
automation-zuerich.ch

Die Schweizer Leitmesse für industrielle Instandhaltung  
maintenance-schweiz.ch



CARTE BLANCHE



**MARA KESSLER**

Head of Marketing & Sales,  
Crowd Container AG

# Crowd Container – Lebensmittelhandel neu denken!

► Die heutige Lebensmittelindustrie ist von einer komplexen und oft intransparenten Lieferkette geprägt, die zulasten von Produzenten und der Umwelt geht. Intensive landwirtschaftliche Praktiken haben vielerorts die Böden erschöpft und die Biodiversität verringert. Der übermässige Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln schadet der Natur und der Gesundheit der Menschen. Viele Produzenten sehen sich mit unfairen Handelspraktiken konfrontiert. Supermarktketten und Zwischenhändler drücken die Preise, sodass Produzenten oft nicht kostendeckend produzieren können. Dies erschwert es ihnen, in nachhaltige Anbaumethoden zu investieren und ihre Betriebe langfristig zu sichern. Die fehlende Transparenz im konventionellen Lebensmittelhandel erschwert es Konsumenten, informierte Kaufentscheidungen zu treffen und den Wandel hin zu nachhaltiger Landwirtschaft zu fördern.

Gesunde Böden, unverfälschter Geschmack und Transparenz – dafür stehen wir bei Crowd Container ein. Unser Ziel ist es, eine direkte und faire Verbindung zwischen Konsumenten und Produzenten zu schaffen. Mittels Sammelbestellungen bringen wir erntefrische und sorgfältig verarbeitete Lebensmittel direkt vom Hof auf den Teller. Unsere Produkte stammen aus regenerativer Landwirtschaft, die gesunde Böden und Biodiversität fördert. Transparente Kostenstrukturen und Lieferketten sorgen dafür, dass jeder Rappen fair verteilt wird – von der Saat bis auf den Tisch. Diese Transparenz schafft Vertrauen und ermöglicht es Konsumenten, bewusste Entscheidungen zu treffen.

Seit unserer ersten Container-Sammelbestellung aus Kerala 2016 dürfen wir Jahr für Jahr eine grössere Crowd mit unseren Köstlichkeiten aus aller Welt beglücken. Über 712000 Menschen haben wir 2023 mit unseren Botschaften zu nachhaltiger Produktion und Ernährung erreicht. 182 Tonnen Lebensmittel wurden letztes Jahr über uns bestellt und mehr als 131 Hektar zukunftsfähige Landwirtschaft ermöglicht.

Transparente Lieferketten und faire Entlohnung der Produzenten, basierend auf dem Prinzip des «bottom-up pricings», sind Kernelemente unseres Schaffens. Die auf lange Frist ange-

legte Zusammenarbeit mit unseren Produzenten auf drei Kontinenten beruht auf dem gemeinsamen Verständnis einer zukunftsfähigen Landwirtschaft und dem Drang, den Status quo im Lebensmittelhandel herauszufordern.

Ein Drittel aller Umweltbelastungen sowie rund 15 Prozent aller CO<sub>2</sub>-Emissionen pro Kopf sind auf die Ernährung zurückzuführen. Lebensmittelproduktion und -handel sind daher ein wichtiger Schlüssel in Anbetracht der globalen Herausforderungen unserer Zeit. Wir brauchen eine zukunftsfähige, klimapositive Landwirtschaft. Kleinräumiger Anbau fördert die Vielfalt von Arten und Sorten, was zu höherer Resilienz und besserer Risikoabfederung von Produktionssystemen führt. Wenn Bodengesundheit und Kreislaufschliessung im Zentrum stehen, schont das Ressourcen und vermindert den CO<sub>2</sub>-Ausstoss. Innovativen Kleinproduzenten, die mutig solch zukunftsweisende Anbauformen praktizieren, ist der Marktzugang aufgrund der Kleinmengen und nicht standardisierten Produkte im konventionellen Handel erschwert. Hier setzt unser Direkthandelsmodell an: Sammelbestellungen ermöglichen die notwendige Transparenz in Anbau, Lieferketten und Preisen, damit Konsumenten informierte Kaufentscheidungen treffen und so ihren Beitrag zum Klimaschutz leisten können.

Crowd Container zeigt, dass ein anderer Lebensmittelhandel möglich ist: Basierend auf Transparenz, direkten Beziehungen und kostendeckender Entlohnung können wir ein System schaffen, das die Umwelt schützt und soziale Gerechtigkeit fördert. Die Ernährungswirtschaft steht vor grossen Herausforderungen, aber auch vor grossen Chancen. Gemeinsam können wir den Lebensmittelhandel neu denken, der für alle Beteiligten – von den Produzenten bis zu den Konsumenten – fair und nachhaltig ist. Crowd Container ist bereit, diesen Weg weiterzugehen und lädt alle ein, Teil dieser Bewegung zu werden.

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

# Fork-to-fork braucht Vernetzung

Wertschöpfungsübergreifende Kooperationen gewinnen an Bedeutung. Die SGLWT-Jahresversammlung beim Kollektivmitglied «Strickhof» vertiefte die Vernetzung mit Blick auf diese Zielsetzung.

► PETER JOSSI

Am Freitag, 31. Mai 2024, trafen sich die SGLWT-Mitglieder zum jährlichen Vernetzungsanlass – diesmal beim Kollektivmitglied «Strickhof» in Lindau ZH. Die Jahresversammlung bot viel Gelegenheit, den «Strickhof» als Kompetenzzentrum in Agrar-, Lebensmittel- und Hauswirtschaft besser kennenzulernen. Präsident Marc Lutz zieht ein erfreuliches Fazit: «Neben den lehrreichen Fachreferaten und der Führung durch den «Strickhof», konnte ich viele spannende Gespräche führen. Ich bin einmal mehr begeistert, wie wir es mit unseren Treffen immer wieder schaffen, verschiedene Generationen von Fachpersonen im Bereich der Lebensmittelwissenschaften zu vernetzen.»

## Lösungsansätze für vielfältige Herausforderungen

Im Verlauf der Versammlung führte Prof. Dr. Achim Walter, Leiter des Institute of Agricultural Sciences und Professor für Kulturpflanzenwissenschaften der ETH Zürich in das Themenfeld «KI für die Pflanzen der Zukunft» ein. Das Anwendungspotenzial ist bereits heute gross und bietet zur Bewältigung der aktuellen Herausforderungen vielfältige Lösungsansätze. «Die Wasserversorgung im Klimastress» – Dr. Andreas Peter, Leiter Qualitätsüberwachung, Wasserversorgung Zürich, zeigte das Spannungsfeld im Bereich der Grundversorgung für Bevölkerung und Wirtschaft auf. Eine besondere Herausforderung stellen die raschen Veränderungen und teilweise extremen Schwankungen zwischen Hitzeperioden und Stark-Niederschlägen dar.

## Praxisorientierte Bildung vom Feld bis zum Teller

Einen spannenden Einblick in die vielfältigen Strickhof-Aktionsfelder bot Matthias Zürcher, Vizedirektor und Mitglied der Geschäftsleitung. Befragt zur Zielsetzung «From farm to fork» konkretisiert er, was dies für die Praxis heisst: «Wir bieten tatsächlich Bildungsgänge vom Feld bis zum Teller an. Damit sind wir einzigartig in der Schweiz, weil wir also von Landwirten,

Obstfachleuten, Winzern, Weintechnologen, Lebensmitteltechnologien bis zu Facility Management und Maintenance und Gesundheitsberufen in Winterthur alles anbieten.» Eine besondere Bedeutung komme der Höheren Berufsbildung, vor allem mit den höheren Fachschulen (HF) zu, erläutert Matthias Zürcher: «Wir positionieren uns als «Transformatoren» zwischen Wissenschaft und Praxis, auch aufgrund der sehr engen Zusammenarbeit mit der ETH. Die Absolvierenden der HF verfügen über eine maximale «Employability» und sind auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt. Wir fokussieren in der Ausbildung auf unternehmerische Kompetenzen.»

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

## Zukunftsgerichtete Nutztierforschung

Im Rundgang am Nachmittag konnten sich unsere Mitglieder ein Bild vom AgroVet-Strickhof machen. Hier wird die universitäre Bildung und Forschung im Bereich der Agrar- und Veterinärwissenschaften durch die Kooperation zwischen «Strickhof», ETH-Zürich und Universität Zürich mit den praktischen Bedürfnissen der Landwirtschaft verknüpft. Bei AgroVet-Strickhof wird zukunftsgerichtete Forschung im Bereich der Nutztiere betrieben und gelehrt.

## Veranstaltung

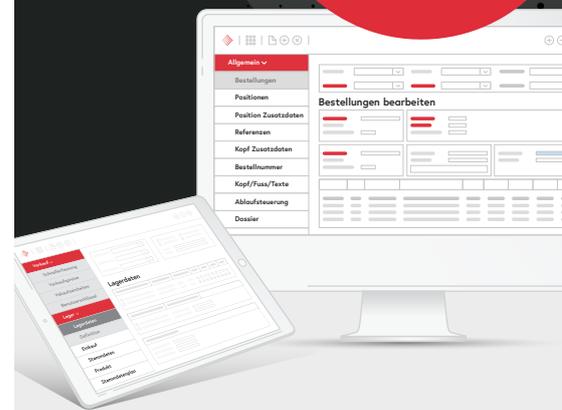


«Processed Food: Chancen, Herausforderungen und Perspektiven für unsere Gesundheit» – Donnerstag, 26. September 2024

# Auftragssoftware schafft Mehrwert

Abacus Auftragsbearbeitung – die Software für integrierte Auftragsbearbeitung & Lagerverwaltung

Abacus Forum  
Produktionsplanung &  
-steuerung  
24.10.2024  
physischer Event  
jetzt anmelden  
abacus.ch/forum-pps



## Ihr Nutzen mit Abacus Auftragsbearbeitung

Die Auftragsbearbeitung bildet das Herzstück der integrierten Abacus Business Software.



Weitere Informationen finden Sie unter:  
[abacus.ch/auftragsbearbeitung](https://abacus.ch/auftragsbearbeitung)

# Bio-Getreidezüchtung – 40 Jahre Vielfalt

Die Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk) feiert 2024 ihr 40-jähriges Bestehen. Dank der jahrzehntelangen Aufbauarbeit steht heute für den Biogetreide- und -ackerbau eigenständiges Saatgut zur Verfügung.

► PETER JOSSI

Die gzpk steht für «Bio von Anfang an» vom Acker bis zum Teller ein. Die Entwicklung eigenständiger Saatgut-Sorten leistet dazu die wortwörtliche Grundlage. Der Erfolg aus rund vier Jahrzehnten ist beachtlich. Heute haben in der Schweiz und mehreren EU-Ländern zehn Winterweizen-, neun Dinkel-, eine Emmer- und eine Triticalesorte erfolgreich die Züchtungsphase bestanden. Damit stehen sie für die professionelle Saatgutvermehrung und den Getreideanbau der Verarbeitungsbranche zur Verfügung. Gleichzeitig stehen die ersten Sommererbsensorten im Prozess der Sortenregistrierung. Züchtungsprogramme für Mais und über das Getreidespektrum hinaus für die Ackerkulturen Lupine, Platterbse, Kichererbse sind in Entwicklung. Mit Blick auf den steigenden Bedarf an pflanzlichen Proteinalternativen auch für die menschliche Ernährung stossen diese Kulturen auf starkes Interesse.

Diese Sorten bringen speziell für den Biolandbau Vorteile, da sie bestens darauf vorbereitet sind, Ertrag und Qualität aus den Nährstoffen zu bilden, die ihnen aus dem Hofkreislauf zur Verfügung stehen. Während der in die Hofkreisläufe eines biologisch bewirtschafteten Betriebs integrierten Züchtungsarbeit werden die Pflanzen selektiert, die sich als robust und ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Hilfsmittel gegen Krankheiten und klimatische Ver-

änderungen erweisen. Diese zukunftsfähigen Qualitätskriterien stossen mittlerweile über die Biobranche hinaus auf Interesse.

## Wichtig für die ganze Biobranche

Den Bedarf an eigens für den biologischen Landbau gezüchteten Sorten erkannte Peter Kunz bereits 1984 als einer der damals noch wenigen «Bioniere». Heute ist diese Erkenntnis ebenso flächendeckend in uns vielfältig gereift wie das entwickelte Biosaatgut selber.

Die breite Anerkennung zeigte sich bei der gzpk-Jubiläumsfeier am 22. Juni 2024. Rund 240 Besuchende fanden den Weg nach Feldbach ZH am Zürichsee. Im Zucht- und Versuchsgarten in unmittelbarer Nähe hier zu Sommerbeginn eine Vielfalt an Getreiden und Leguminosen zu bestaunen. An zahlreichen Food-Ständen konnten die Verarbeitungsprodukte vom Brot bis zum Bier verkostet werden. «Die Getreidezüchtung Peter Kunz steht für Sortenvielfalt, für eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur», sagte Susanne Eberhard, Vizepräsidentin des Vereins für biologisch-dynamischer Landwirtschaft in ihren Grussworten im Verlauf der Feier. Die Gratulation seitens Bio Suisse übermittelte Vorstandsmitglied Josef Bircher. Als Geburtstagsgeschenk der Saatgutorganisation Sativa Rheinau AG überbrachte Amadeus Zschunke als Geschäftsleiter zusammen mit Saatgutfachmann Florian Hutter einen Feigenbaum als Symbol für Wohlstand und Fruchtbarkeit.

## Vermehrung und Verbreitung

Ein wichtiges Tätigkeitsfeld von Sativa ist die Vermehrung und Verbreitung hochwertiger Getreidesorten aus biologisch-dynamischer Züchtung und Vermehrung. Der Handel von Getreidesaatgut ist in der Schweiz und in der EU streng reglementiert. Sativa hat den Status einer «Vermehrungsorganisation» (VO), was zum Anbau und Handel mit Getreidesaatgut berechtigt. Biohöfe in der ganzen Schweiz bauen das Saatgut im Auftrag von Sativa an. In unseren Anlagen in Rheinau wird es gelagert, gereinigt, Qualitätsprüfungen unterzogen und vermarktet.

## Die nächsten 40 Jahre im Blick

«Was wir hier in 40 Jahren am Zürichsee geschaffen haben, ist ein Juwel an Vielfalt – das bezieht sich nicht nur auf unsere Kulturen und Sorten, sondern auch auf die Menschen bei der gzpk», so Monika Baumann, Co-Geschäftsleiterin. Seit 2001 wächst das Team stetig. Heute sind an zwei Standorten ins-



Triticale-Feldrundgang im Frühling 2024 mit Rachel Müller von gzpk. GZPK

gesamt 21 Personen tätig. Im Feld erklärte Weizenzüchter Michael Locher, wie sich der Weizen in den letzten Jahrzehnten entwickelt hat. Er zeigte Unterschiede zwischen Weizensorten aus verschiedenen Epochen der Züchtungsgeschichte und aus verschiedenen Selektionsumwelten – darunter lang- und kurzstielige, ertragsreiche und -arme, krankheitsanfällige und -tolerante Sorten.

### Triticale – mehr als Futtergetreide

Beim Feldgang fielen neben Weizen, Emmer, Dinkel auch die Triticale-Zuchtparzellen auf. Als Kreuzung von Weizen und Roggen als Futtergetreide gezüchtet,



Brot zum 40-Jahr-Jubiläum der gzpk – ein Geschenk der Biobäckerei Lehmann. GZPK

wächst seit einigen Jahren das Interesse, aus dieser Spezialkultur Brotsortimente und weitere eigenständige Lebensmittel zu entwickeln. Im Frühling 2024 trafen sich Fachleute aus der Züchtung, Anbau und der Bioverarbeitung ebenso in Feldbach zum Triticale-Netzwerktag. Erste Triticale-Zuchtlinien liefern Qualitätsanalysen zur Backfähigkeit. Thomas Wiesmann von der biologischen Backstube Sundaram berichtete über seine Erfahrungen mit dem Getreide. Seine Versuche konnten auch gleich verkostet und untereinander und mit dem Triticale-Brot der Biobäckerei Lehmann verglichen werden.

Als erstes Fazit zeigt sich: Triticale ist vom Feld bis auf den Teller ein eher unkompliziertes Getreide. Der mit der Netzwerktagung lancierte Wertschöpfungskreis und der praxisorientierte Fachaustausch diente somit als Anfang für vielfältige Kooperationen.



Als Geburtstagsgeschenk übergab die Sativa Rheinau AG (Saatgutvermehrung und Handel) einen Feigenbaum. (V.l.n.r.) Monika Baumann, Amadeus Zschunke, Florian Hutter und Herbert Völkle. GZPK

## Sensoren für mehr Effizienz

Smarte Sensorlösungen für sichere und ressourcenschonende Lebensmittelproduktion

### Präzise. Bewährt. Clever.

Eine nachhaltige Lebensmittelproduktion erfordert sichere Systeme mit hoher Effizienz. Die smarten Sensoren von Baumer mit ihren schnellen Reaktionszeiten sowie zuverlässigen und genauen Messwerten ermöglichen es Ihnen, Prozesse zu optimieren und damit Energie, Zeit und Medien zu sparen.

Wir bieten Ihnen alle Prozesssensoren aus einer Hand. Angefangen bei Durchfluss und Füllstand, Flüssigkeitsanalyse, bis hin zu Druck und Temperatur.

Interessiert?  
[www.baumer.com/food-and-beverage](http://www.baumer.com/food-and-beverage)



BENS

# Vom Glukose-Produzent zum Nebenstrom-Pionier

Die optimierte Aufbereitung von Nebenprodukten für die menschliche Ernährung schafft neues Wertschöpfungs-Potenzial.



BLATTMANN AG

## ► PETER JOSSI

Die Blattmann Schweiz AG in Wädenswil am Zürichsee steht seit über 168 Jahren für die Gewinnung von Gluten und Glukosesirup aus Mehlen, die in der Lebensmittelindustrie breite Anwendung finden. Heute steht das in der Schweiz einmalige Unternehmen in einem Transformationsprozess wie CEO Dr. Catherine Cunin erläutert: «In einem schwieriger gewordenen Marktumfeld sind wir auf dem Weg vom Glukose-Produzenten zum Nebenstrom-Pionier.»

### Herausforderungen für traditionelle Verfahren

Über Jahrzehnte erwiesen sich die Nachfrage- und Marktstrukturen als ebenso stabil wie die mechanischen Verfahren der Stärkeaufbereitung. Die hergestellten Weizen- und Dinkelproteine werden zur Standardisierung der Mehlqualität vor allem in Backwaren zugegeben und sind vermehrt zur Produktion von vegetarischen Fleischalternativen gefragt. Glukosesirup verhindert die Kristallisation von Zucker, sichert diversen Süßwaren eine lange Haltbarkeit und ist für das Schmelzverhalten von Eiscreme unverzichtbar. Mit Quellstärke können Suppen, Saucen und Cremen verdickt werden.

Die traditionellen Herstellverfahren stehen mit der europäischen Marktintegration und dem «starken Franken» jedoch seit Jahren unter Druck. Als KMU mit 60 Mitarbeitenden produziert die Blatt-

mann Schweiz AG zwar nach wie vor rund 50 Prozent des Jahresbedarfs an Weizenproteinen und Glukosesirup für den Schweizer Markt. Konkurrenzunternehmen in europäischen Nachbarländern stellen die entsprechenden Mengen jedoch in gerademal zwei Wochen her.

### Frühe Fokussierung auf Best Practice

Schon seit den 1990er-Jahren begann die Blattmann Schweiz AG daher mit einer Neuorientierung Richtung Spezialisierung und nachhaltig-schonender Verarbeitung. Das Wachstum der Bio-Sortimente der Verarbeitungskundschaft ermöglichte den fortlaufenden Ausbau der Herstellkapazitäten an Bio-Glukosesirup, Bio-Weizengluten sowie auf Nischenprodukte wie Dinkelgluten, Urdinkelgluten und Weizengluten aus IP-Suisse-Getreide.

Trotz dieser frühzeitigen Spezialisierung bleibt das Marktumfeld schwierig. Dass rund die Hälfte der Produktion exportiert werden kann, ist zwar ein Erfolg. Der starke Kurs des Schweizer Frankens gefährdet jedoch die Rentabilität massiv. Hinzu kommen ungleiche Zölle zwischen EU und der Schweiz, die zu einer direkten Mehrbelastung und Reduktion der Marge führen. Zusätzliche Herausforderungen entstehen aus den steigenden Energiekosten und die zunehmend erschwerte Suche nach Fachkräften.

Neue technologische Innovationen eröffnen nun zukunftsweisende Chancen, für ein umfassend nach-

haltiges Nahrungsmittelsystem einen noch wirksameren Beitrag zu leisten. Marc Kolb, Technical Sales Manager, konkretisiert: «Durch die Herstellung von Glukosesirup ohne das klassische Ionenaustausch-Verfahren reduziert sich beispielsweise die Abwasserbelastung entscheidend.»

### Nebenströme und Innovation weisen den Weg

Ein weiteres Ziel: Mehr Swissness in der Wertschöpfungskette. So ist seit Ende 2023 die Gluten-Versorgung aus Schweizer IP-Suisse-Weizen und IP-Suisse-Dinkel gesichert, was gleichzeitig die Lieferkette verkürzt. Gluten stellt beim Stärkeaufschluss die wichtigste Nebenstrom-Linie dar, mit vielen Verwendungsmöglichkeiten. Das Upcycling sogenannter «Nebenströme» der Lebensmittelindustrie steht für die Sortimentserweiterung generell im Fokus. Ein Optimierungsfeld liegt in der Verarbeitung von Nebenströmen aus der Müllereibranche, aus den Brauereien und Nebenprodukten aus der Kartoffelindustrie. Viele dieser Rohstoffe wurden traditionellerweise in der Futtermittel-Industrie verwertet. Die Nutzung von Nebenströmen für die menschliche Ernährung nimmt immer mehr Fahrt auf. Die Aufbereitung für die Lebensmittelverarbeitung leistet einen Beitrag zur Lebensmittelverschwendung und optimiert zudem die Wertschöpfungsbilanz.

Mit der Veränderung der Ernährungsgewohnheiten steigt zudem die Nachfrage nach pflanzlichen Proteinen, Stärke und Nahrungsfasern. Ergänzend zur traditionellen Getreidequelle gewinnen dabei auch Hülsenfrüchte an Bedeutung. Dafür sind kompetente Verarbeitungspartner mit entsprechendem technologischen Know-how gefragt – und somit neue Aktionsfelder für die Blattmann Schweiz AG.

« Wir benötigen einen offenen Austausch entlang der Wertschöpfungskette von Field to Fork und den gemeinsamen Willen.

**Dr. Catherine Cunin**

### Vernetzung, Leadership – und Mut

Dr. Catherine Cunin weiss aus Erfahrung: «Für die erfolgreiche und wirksame Transformation braucht es verlässliche Partnerschaften und verantwortungsvollen Leadership. Wir benötigen einen offenen Austausch entlang der Wertschöpfungskette von Field to Fork und den gemeinsamen Willen. Die Optimierung der Ökologie und Ressourcen bewahren sich damit langfristig auch ökonomisch.»

Vernetzung und Förderung sei zudem mit Blick auf politische Anreize für eine vermehrt pflanzlich-basierte Ernährungswirtschaft sowie die Innovationsförderung erforderlich: «Es braucht Transparenz, um den richtigen Weg zu finden. Der Zugang zu Förderprogrammen muss für KMU auch gesichert sein.»



## Coupling powers

Pioneering new fields in ultra-trace analysis, the GCMS-TQ 8050 NX triple quadrupole couples the powers of a world-leading GC and a newly designed detector. Both provide outstanding sensitivity at femtogram and even sub-femtogram levels.

### Superior performance of NX technologies

e.g. new flow controller and time management for maintenance

### A wide variety of optional products supports trace analysis

such as autosamplers and inlets

### Comfortable, easy change of accessories

through the advanced, illuminated GC oven



[www.shimadzu.ch/  
coupling-powers](http://www.shimadzu.ch/coupling-powers)

Learn more!



# Zeitgemässes Monitoring – Digital und fachkundig

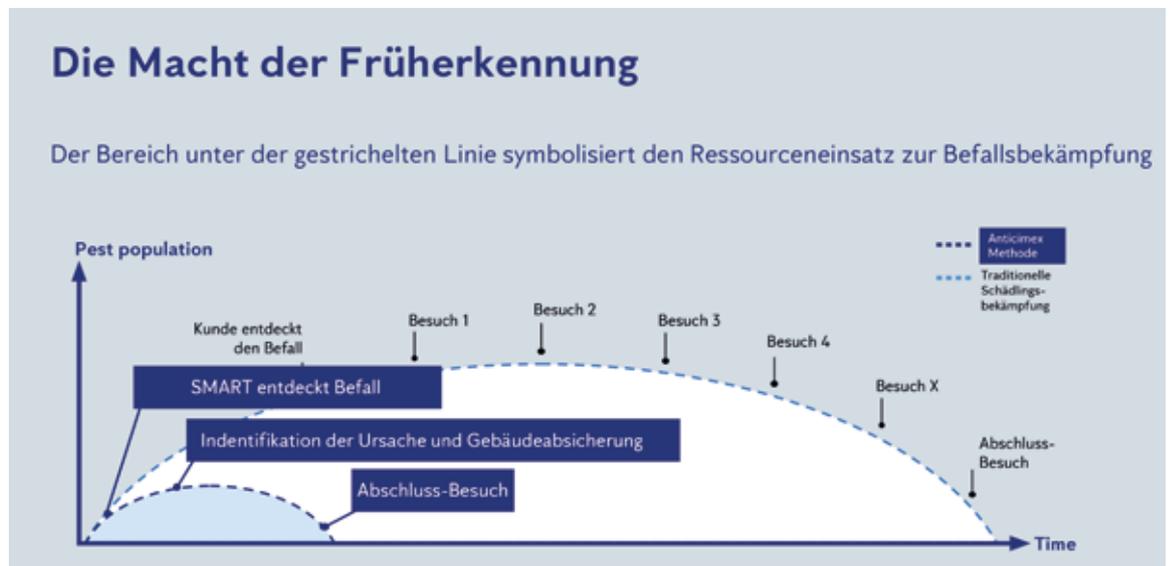
Digitale Monitoringsysteme und intelligent vernetzte Fallen reduzieren den Einsatz von Giftstoffen auf effektive Weise.

► PETER JOSSI

Intelligente Methoden, die anstelle von Giftstoffen auf Überwachungssysteme mit drahtlos vernetzten Fallen setzen, ermöglichen es, sich effizient vor Schädlingen zu schützen und das Risiko eines Schädlingsbefalls auf ein Minimum zu reduzieren. Gleichzeitig leistet man einen wertvollen Beitrag zum Schutz der Umwelt. Der Schweizer Gesetzgeber schränkt den Einsatz von Giftstoffen in der Schädlingsbekämpfung immer mehr ein und passt damit die Anwendungsbeschränkungen an die schon länger gültigen EU-Regelungen an. Seit 2018 sind auch in der Schweiz neue Risikominderungsmaßnahmen (RMM) in Kraft getreten.

## Drahtlos vernetzt, effektiv, praxisnah

Der fall- und kundenspezifische sowie risikoorientierte Monitoring-Ansatz vertieft sich zusätzlich durch neue technologische Möglichkeiten wie Manuel Wegmann, Geschäftsführer Anticimex AG, erläutert: «Dank <Anticimex Smart> können wir eine intelligente Schädlingsbekämpfung rund um die Uhr bieten. Dies ersetzt nicht die Beurteilung durch unsere Experten in den Betrieben selbst. Wir verfügen jedoch über viel genauere Informationen bevor wir überhaupt in die Betriebe gehen.» Anticimex ist in der Schweiz das führende Dienstleistungs-Unterneh-



men für die moderne Schädlingsbekämpfung sowie in der Vogelabwehr. Durch Prävention, neue Technologien und nachhaltige Lösungen erfüllen wir die erhöhten Anforderungen nach gesunden und schädlingsfreien Umgebungen sowohl für Privatpersonen als auch für Unternehmungen.

Dank der lokalen Präsenz in der ganzen Schweiz sind die Anticimex-Spezialisten immer nahe beim Kunden und auch bei Notfällen schnell vor Ort. «Unsere Kernkompetenz und Rolle als Dienstleister für die Unternehmen liegt seit Längerem vor allem in der fachlichen Beratung. Das Hauptziel ist seit jeher, den Schädlingsbefall zu verhindern oder zumindest zu minimieren. Diese Unternehmensphilosophie verfolgen wir seit rund 25 Jahren als sich das Konzept des Integrated Pest Managements (IPM) in der Praxis etablierte», ergänzt Manuel Wegmann.

### Standortgerechte Umsetzung nach Mass

Seit über 175 Jahren veredelt das Unternehmen Oleificio Sabo ausgewählte pflanzliche Rohstoffe zu hochwertigen Ölen für die Lebensmittelbranche und andere Bereiche. Heute sind alle Produktions-Tätigkeiten am Standort in Horn TG zusammengefasst.

Sabine Scholz, Leiterin QM/QS, Oleificio Sabo, zu den Gründen der Kooperation mit Anticimex: «Die Vorteile des SMART-Systems für Oleificio Sabo liegen einerseits in der giftfreien Schädlingsbekämpfung, welche durch uns als Lebensmittelbetrieb, durch unsere Kunden und Zertifizierungsstellen sehr geschätzt wird; andererseits aber auch in der automatisierten ununterbrochenen Überwachung (24/7) kombiniert mit dem Wissen der Experten von Anticimex.»

Ein wichtiger Aspekt für eine wirkungsvolle Prävention von Schädlingen ist eine unabhängige Risikobeurteilung des Betriebs. Dabei wird vor allem das Gefahrenpotenzial für Schädlinge im und ausserhalb des Gebäudes erkannt und bewertet. Entscheidend ist auch die Gefahr der Einschleppung von Schädlingen durch Lieferanten, Mitarbeitende, zugelieferte Rohstoffe, Verpackungsmaterialien und anderes. Aufgrund der Risikobeurteilung wird das individuelle Schädlingsmonitoring aufgebaut. Durch regelmässige und engmaschige Kontrollen kann ein Schädlingsbefall schnell identifiziert und sofort eliminiert werden.

Für den Erfolg in den Betrieben tragen die Unternehmen letztlich die Hauptverantwortung, vor allem bei der Umsetzung der von uns empfohlenen baulichen und arbeitstechnischen Massnahmen. Manuel Wegmann stellt hier eine positive Entwicklung in der Branche fest: «Das Know-how-Niveau der Branche steigt insgesamt erfreulicherweise. Dies ermöglicht eine stetige Verbesserung der Situation, und zudem macht es die Zusammenarbeit interessanter und zielführender.»

### Vorteile Anticimex SMART

- › Permanente Überwachung 24/7 und Schutz rund um die Uhr – an 365 Tagen
- › Transparente Dokumentation: digitale Protokollierung und laufende Analyse
- › Sofortige Intervention und Alarmierung bei Befall
- › Vermeidung kostenintensiver Folgeschäden durch verkürzte Reaktionszeiten
- › Kosteneffizient und zeitsparend aufgrund reduzierter Kontrollintervalle
- › Umweltfreundliche Schädlingsbekämpfung: effizient und wirkstofffrei
- › Kein Kontaminationsrisiko durch Köder und Kadaver
- › Schnell und einfach installiert (plug & play)
- › Modularer Aufbau, kann beliebig erweitert und ergänzt werden



FACHPACK NÜRNBERG: HALLE 6, STAND 6-349

**Logo**<sup>®</sup>

Logo-Plastic AG  
Salinenstr. 63  
CH-4133 Pratteln  
Telefon 061 337 90 90  
mail@logoplastic.ch

www.logoplastic.ch



### So reisen schwere Maschinen.

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



# Im Dienste der Kundschaft

Die Ursprünge der Patiswiss AG sind bis ins Jahr 1905 zurückzuführen. Damals gegründet als Einkaufsgesellschaft des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands, positioniert sich das Unternehmen heute als innovativer, zukunftsorientierter und nachhaltiger Lebensmittelhersteller von Halb- und Fertigfabrikaten im Nuss- und Kernbereich.

► PETER JOSSI

Am Produktionsstandort in Gunzgen verfügt die Patiswiss über eine weltweit einzigartige 5-LOG-Pasteurisationsanlage mit integriertem Röstmodul, welche die Reduktion von pathogenen Keimen wie Salmonellen oder E. Coli in landwirtschaftlich geernteten Rohstoffen um 99,999 Prozent ermöglicht. Das Unternehmen leistet damit nicht nur einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit, sondern vereinfacht auch die Einfuhr von Nüssen und Kernen in LOG-restriktierte Länder wie beispielsweise die USA.

Für Lebensmittelbetriebe können Rückrufe nicht nur kostspielig und zeitintensiv sein, sondern unter Umständen auch zu Reputationsschäden führen. Die im Frühjahr 2022 installierte 5-LOG-Pasteurisationsanlage bei Patiswiss ermöglicht durch ein spezielles Verfahren eine Reduktion von pathogenen Keimen ohne dabei die Farbe, den Geschmack, die Optik oder die Nährstoffe zu verändern und liefert damit ein sicheres und geschmacksvolles Produkt für die Weiterverarbeitung.

**Vollautomatisiertes Vier-Kammern-Prinzip**

Der Prozess erfolgt in einem vollautomatisierten Vier-Kammern-Prinzip. Nach dem Vorwärmen in der ersten Kammer folgt das Pasteurisieren mittels trockenem Dampf-Druck-Verfahren, welches unter

anderem elektrisch über Solarstrom betrieben wird. Nach dem Pasteurisieren nutzt die Anlage die vorhandene Grundtemperatur, um beim optionalen Rösten zusätzlich Energie zu sparen. In der letzten Kammer wird das Produkt schliesslich für die Weiterverarbeitung abgekühlt. Die Rohware wird dabei in Behältern auf einer Förderstrecke transportiert, was Beschädigungen am Produkt durch mechanische Einflüsse auf ein Minimum reduziert. Je nach Bedarf kann die Rohware anschliessend karamellisiert, schokoliert, gewürzt oder zu Halbfabrikaten wie Massen, Pasten oder Cremes weiterverarbeitet werden. Die Anlage ermöglicht mit einem Behältervolumen von bis zu einer Tonne auch die Verarbeitung von Lohnaufträgen.

**Vielfältige Dienstleistungen**

Neben der 5-LOG-Pasteurisation werden in der Lohnverarbeitung auch weitere kundenspezifische Aufbereitungsschritte wie Rösten, Fremdkörperreinigung und die Herstellung von Halb- und Fertigfabrikaten inklusive Abpacken und Etikettieren nach Kundenvorgaben angeboten. Die Beschaffung und Anlieferung der Rohware erfolgt dabei jeweils direkt durch den Auftraggeber. Um Allergierisiken und Kontaminationen zu vermeiden, ist der gesamte Betrieb in Gunzgen erdnussfrei.



## INDUSTRIE &amp; SOLAR-CONTRACTING

# Gleichzeitig Energie sparen und die CO<sub>2</sub> Bilanz verbessern

Die Energiepreise steigen seit Jahren und haben einen erheblichen Einfluss auf die wirtschaftliche Lage der grossen Stromverbraucher in der Industrie. Mit dem Solar-Contracting kann die Wettbewerbsfähigkeit eines Unternehmens verbessert werden, während seine Strompreise gleichzeitig gesenkt werden.

## Wie funktioniert das Solar-Contracting?

Das Solar-Contracting basiert auf einem einfachen Prinzip: Wir installieren unsere Photovoltaikanlage an Ihrem Standort. In diesem Rahmen übernehmen wir nicht nur die vollständige Verwaltung, sondern auch die Finanzierung, die Planung und die Ausführung der gesamten Anlage. Bei Freiflächenanlagen oder Carports kümmern wir uns auch um die Zusammenstellung der Unterlagen für die Baugenehmigung. Sie profitieren von einem Strompreis unter dem Marktpreis, der für 25 Jahre fix ist. Das Solar-Contracting ist somit die ideale Lösung, um Ihre wirtschaftlichen und ökologischen Herausforderungen zu meistern.

Das Solar-Contracting kann als «Solar-as-a-service» bezeichnet werden: Sie geniessen alle Vorteile einer Solaranlage, ohne sich um ihre Bewirtschaftung oder um Investitionen kümmern zu müssen.

Pascal Pollak,  
Projektleiter bei Romande Energie

## Warum macht Contracting Sinn für grosse Industriebetriebe?

- › Reduzierung der Stromkosten
- › Fixe Strompreise für 25 Jahre für einen Teil ihres Energiebedarfes
- › Aufwertung Ihres Standorts ohne Investitionskosten
- › Eigenkapital bleibt für das Kerngeschäft verfügbar
- › Beitrag zur nationalen Energieversorgung
- › Eine gewisse Energieunabhängigkeit bei einer Strommangellage

## Wo können Solarmodule montiert werden?

Auf Ihrem Dach: Verwandeln Sie den ungenutzten Bereich in eine Photovoltaikanlage.



Grundsatz des Solar-Contracting

Auf Ihrem Parkplatz: Nutzen Sie Ihre Parkplätze für die Elektrizitätsproduktion.

Auf Ihren Freiflächen: Werten Sie Ihre ungenutzten Freiflächen durch die bodenseitige Einrichtung einer Photovoltaikanlage auf.

Auf der Fassade: Für Gebäude mit einer guten Sonnenexposition empfiehlt sich die fassadenseitige Einrichtung von Solarpaneelen.

## Der Grundsatz des Solar-Contracting

1. Die Solaranlage an Ihrem Standort wird vom Contractor finanziert, ausgeführt und bewirtschaftet.
2. Sie verbrauchen die an Ihrem Standort erzeugte Energie und erzielen auf diese Art und Weise relevante Kosteneinsparungen.
3. Die überschüssige Energie wird in das Netz eingespeist.
4. Ist Ihr Verbrauch höher als Ihre Produktion, wird der zusätzliche Energiebedarf automatisch von Ihrem Elektrizitätsanbieter gedeckt.

## Case study: Holcim arbeitet mit Romande Energie

Holcim hat gemeinsam mit Romande Energie zahlreiche Standorte in der Schweiz im Contracting mit Solarpaneelen ausgestattet. An elf seiner Standorte produziert und nutzt Holcim nun eigene Solarenergie.

- › 10 050 Solarpaneele
- › 18 070 m<sup>2</sup> Dachflächen wurden mit Solarmodulen abgedeckt
- › 450 Tonnen CO<sub>2</sub> werden jährlich vermieden

## Über Romande Energie

Als Partner von Unternehmen in der ganzen Schweiz und als wichtigster Elektrizitätsversorger in der Romandie begleitet Romande Energie Unternehmen mit einer allumfassenden Produkt- und Dienstleistungspalette. Von der Energieanalyse bis hin zur Umsetzung der Massnahmen ist Romande Energie ein verlässlicher Partner, der Ihnen langfristig zur Seite steht. Unser Auftrag ist es, Sie zu beraten und Ihre Energiegewende zu beschleunigen.

Möchten Sie mehr über das Solar-Contracting erfahren? Dann wenden Sie sich an unsere Experten, um Ihre Lage zu analysieren und Ihre Bedürfnisse zu besprechen:



## Markus Vogt

Business Development Manager  
Tel. +41 800 233 825  
solar@romande-energie.ch



Solar-Contracting White Paper



Zur Webseite



# EVENTS

28. BIS 29. AUGUST 2024

## Zwei Messen, ein Ziel: «Fokus auf Zukunftstechnologien»

► Von 28. bis 29. August 2024 verwandeln sich die Hallen 1 und 2 der Messe Zürich in ein Innovations- und Technologiezentrum: Die «maintenance Schweiz 2024» und die «all about automation» präsentieren zeitgleich eine kompakte Wissensplattform, die führende Unternehmen, Verbände und Fachleute aus den Bereichen industrielle Instandhaltung mit Industrieautomation, Robotik und Digitalisierung zusammenbringt. Denn die 16. Auflage der «maintenance Schweiz» findet 2024 parallel mit der «all about automation» statt. Die Fachmessen ziehen mit über 220 angemeldeten Ausstellern und einer breiten Themenpalette wie «Smart Factory», «Predictive Maintenance», «Industrie 4.0» oder Robotiklösungen sowie einem grossen Programm



an Fachvorträgen die Instandhalter und Automatisierer der Schweiz an.

Die Themenschwerpunkte der «maintenance talks» reichen von Predictive Maintenance bis zu Smart Maintenance, mit spannenden Fachvorträgen unserer Messepartner «Energie Zukunft Schweiz» und «data innovation alliance». Highlights dieser Fachmesse sind also nicht nur die technischen Lösungen, sondern auch die Möglichkeiten zum direkten Austausch mit

Experten und Vorreitern der Branche, die ihre Erfahrungen und neueste Entwicklungen teilen. Die «all about automation» zeigt mit einer frischen, neuen Corporate Identity am 28. und 29. August, wie Automatisierungstechnologien die Schweizer Industrieproduktion transformieren. Auf der «Talk Lounge» präsentieren Aussteller konkrete Anwendungsbeispiele, neue Lösungen und Tipps für die Praxis zu den Themen Automation für KMU, Digitale Transformation & IoT,

KI & Maschinelles Lernen, Nachhaltigkeit in der Automation, Robotik & Kollaborative Robotik, Industrielle Kommunikation, Safety & Security sowie Retrofit.

Sichern Sie sich bereits jetzt Ihren kostenlosen Eintritt im Wert von 30 CHF mit dem Gutschein-Code «1477» auf der Website der «maintenance Schweiz» [www.maintenance-schweiz.ch](http://www.maintenance-schweiz.ch) oder der «all about automation» [www.automation-zürich.ch](http://www.automation-zürich.ch).



**Easyfairs Switzerland GmbH**

Kägenstrasse 17  
4153 Reinach BL  
Tel. +41 61 228 10 00  
[www.maintenance-schweiz.ch](http://www.maintenance-schweiz.ch)  
[www.automation-zürich.ch](http://www.automation-zürich.ch)

# Moplast

## Ihr Partner für Verpackungsmaterial



# Grösster Treffpunkt der Chemie- und Life-Science-Branche in der Westschweiz

► Am 18. und 19. September 2024 versammeln sich die Entscheidungsträger aus der gesamten Wertschöpfungskette der Life-Science-Industrie bei der ILMac 2024 in der Expo Beaulieu Lausanne. Das Westschweizer Branchenevent für Chemie, Pharmazie und Biotechnologie bietet eine persönliche Plattform für Inspiration, Networking und Wissenstransfer. Die Aussichten sind exquisit: Mit 180 Ausstellenden auf 5400 Quadratmetern Fläche ist die ILMac Lausanne nahezu ausgebucht. Erwartet werden über 2000 Besucherinnen und Besucher. Die ILMac Lausanne findet alle zwei Jahre alternierend zur ILMac Basel statt, die im Jahr 1959 als Schweizer Fachmesse für die internationale Laboratoriums-, Messtechnik und Automatik in der Chemie gegründet wurde. Inzwischen hat sich die ILMac von der reinen Labormesse zum umfassenden Branchenevent weiterentwickelt. Dies widerspiegelt sich im Leistungsversprechen

«Inspiring the Future of Chemistry and Life Sciences», welches an der ILMac 2024 in Lausanne eingelöst wird.

Für die ILMac Conference wurde in Zusammenarbeit mit den Verbänden Swiss Chemical Society (SCS), Bio Alps und Swiss Biotech Association (SBA) ein qualitativ hochwertiges Programm entwickelt. Nationale und internationale Top-Referenten thematisieren die Trends und Herausforderungen, die aktuell die Branche bewegen. Am ersten Tag geht es um Food Chemistry, am zweiten Tag um das Labor 4.0. Die hochwertige Conference fördert den wissenschaftlichen Transfer und gibt Impulse bei Diskussionen am runden Tisch, den Start-up-Pitches und Präsentationen. Das detaillierte Programm ist im Community-Netzwerk ILMac 365 veröffentlicht und wird laufend aktualisiert. Die ILMac Conference ist im Ticketpreis inbegriffen.

Neu wird die Start-up Area mit Newcomern aus di-

versen Bereichen wie zum Beispiel Biotech, Labortech, Software oder Cybersecurity lanciert. Alle Jungunternehmen präsentieren ihre interessanten Ansätze und Innovationen zusätzlich auf der grossen Konferenzbühne – ein Sprungbrett für die Start-ups und ein Mehrwert für das Publikum. Das Format Job Connect wird erstmals interaktiv gestaltet. In einer exklusiven «Meet & Greet Zone» erhalten Unternehmen die Chance, ihre potenziellen Kandidatinnen und Kandidaten persönlich zu treffen und sich als Arbeitgeber in einem entspannten Umfeld in Szene zu setzen. Im Speakers Corner präsentieren ausstellende Firmen im 30-Minuten-Takt aktuelle Branchenthemen und Produktneuheiten mittels Experimenten, an Roundtables oder Paneldiskussionen – jede Veranstaltung wird professionell moderiert. Das detaillierte Programm ist ebenfalls auf ILMac 365 in der Agenda veröffentlicht.

## ILMac 2024 – Inspiring the Future of Chemistry and Life Sciences.

### Dauer | Öffnungszeiten

18. und 19. September 2024  
von 9.00 – 17.00 Uhr

### Networking Apéro am

18. September 2024  
von 17.00 – 19.00 Uhr

Informationen



# ilmac.

**MCH Messe Schweiz  
(Basel) AG**

Messeplatz 1  
4005 Basel  
Tel. +41 58 206 20 20  
www.ilmac.ch

Besuchen Sie uns im Internet:  
**www.moplast.ch**

0 8 4 8  
M 6 O 6 P 7 L 5 A 2 S 7 T 8

FACHPACK 2024

# Dabei sein ist alles!

► In Europa ist die FACHPACK der zentrale Treffpunkt für die Verpackungsindustrie und ihre Anwender in diesem Jahr. Wenn sie vom 24. bis 26. September im Messezentrum Nürnberg stattfindet, gibt die etablierte Fachmesse gemäss ihrem Leitthema «Transition in Packaging» einmal mehr einen kompakten, aber zugleich umfangreichen Einblick in alle relevanten Themen der Verpackungswirtschaft.

Rund 1400 Aussteller zeigen in elf Messehallen innovative Verpackungslösungen für Industrie- und Konsumgüter der unterschiedlichsten Branchen. Das drängendste

und zeitgleich spannendste Thema in der Verpackungsindustrie ist aktuell die Ende April verabschiedete EU-Verpackungsverordnung PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation). Die FACHPACK gibt auch hier Antworten auf Fragen, etwa zu Recyclingfähigkeit, Wiederverwendbarkeit sowie Rezyklateinsatz in Materialien. Grund genug, bereits jetzt den Messebesuch zu planen und Ende September dabei zu sein.

Heike Slotta, Executive Director Exhibitions bei der NürnbergMesse, erklärt: «Um die FACHPACK kommt man in der Verpackungsbranche ein-

fach nicht herum. Dabei sein ist alles! Als wichtigste europäische Fachmesse bringt sie nationale und internationale Verpackungsprofis und Ideensucher in insgesamt elf Messehallen mit bekannten Marktführern, etablierten Mittelständlern und frischen Start-ups zusammen. Ausgestellt werden nicht nur Packstoffe, Packmittel, Packhilfsmittel, Verpackungsmaschinen und Verpackungstechnik. Die dazugehörigen wichtigen Prozesse rund um Automatisierung, Kennzeichnungstechnik, Verpackungsdruck, Veredelung bis hin zur Intra-logistik sind ebenfalls vor Ort in Nürnberg zu erleben.»

Weitere Informationen zur Messe, zum Programm, zu Ausstellern und Produktneuheiten unter [www.fachpack.de](http://www.fachpack.de)



**NürnbergMesse GmbH**  
 Messezentrum 1  
 DE-90471 Nürnberg  
 Tel. +49 911 860 689 69  
[fachpack@nuernbergmesse.de](mailto:fachpack@nuernbergmesse.de)  
[www.fachpack.de](http://www.fachpack.de)

5. SEPTEMBER 2024

# Gesundheits-Experten tauschen sich aus – diskutieren Sie mit



► Die Gesundheitsbranche steht vor grossen Herausforderungen. Die integrierte Versorgung wird oft als das zentrale Heilmittel zur Senkung der Gesundheitskosten bezeichnet. Doch wo stehen wir aktuell, welche Anreize braucht es, und wie werden die Kosten aufgeteilt? Ein Eckpfeiler der integrierten Versorgung ist die digitale Infrastruktur. Welche Fortschritte in der Digitalisierung gibt es in der Schweiz und wo stehen wir im internationalen Vergleich?

Die Herausforderung des Fachkräftemangels hat sich in diesem Jahr nochmals verstärkt. Es gibt jedoch Lösungsansätze, um ihm entgegenzuwirken. Einige klingen in der Tat vielversprechend. Doch greifen sie in der Realität, kommen sie rechtzeitig und reichen sie aus? Die Gesundheitsbranche befindet sich definitiv im Umbruch. Gemeinsam mit unseren Expertinnen und Experten möchten wir Wege diskutieren, Erfahrungen austauschen und Lösungen kreieren. Damit wir dem

Ruf gerecht werden können, eines der weltweit besten Gesundheitssysteme zu haben.

### Expertinnen und Experten geben Einblick

In diesem Jahr freuen wir uns auf viele spannende Referentinnen und Referenten wie beispielsweise Regierungsrätin Natalie Rickli, Linda Nartey (BAG), Enea Martinelli (Spitäler fmi AG), Andrea Rytz (Schulthess Klinik) und vielen mehr. In verschiedenen Keynotes und Podiumsdiskussionen geben die Expertinnen und Experten Einblick in ihren Alltag und Expertenwissen weiter.

Das Forum richtet sich an Entscheidungsträger und -trägerinnen, Fachpersonal und Fürsprecher von Gesundheitsinstitutionen und Leistungserbringern (Spitäler, Heime, Apotheken, Praxen), Versicherern und an die Gesundheitspolitik.

Als Abonnentin oder Abonnent von Heime & Spitäler steht Ihnen ein Spezialpreis zur Verfügung. Weiter verlosen wir fünf Tickets. Bei Interesse melden Sie sich mit dem Betreff Health Verlosung unter [info@fuw-forum.ch](mailto:info@fuw-forum.ch).

Wir freuen uns, Sie persönlich am 5. September begrüßen zu dürfen.



**Finanz und Wirtschaft Forum**  
 Werdstrasse 21  
 8004 Zürich  
 Tel. +41 44 248 58 18  
[info@fuw-forum.ch](mailto:info@fuw-forum.ch)  
[www.fuw-forum.ch/health](http://www.fuw-forum.ch/health)

27. BIS 29. AUGUST 2024

## Gemeinsam Konflikte lösen

► Das Swiss Green Economy Symposium zeigt seit 2013 zweieinhalb Tage, 2000 motivierte Teilnehmer, 250 hochkarätige Referenten, 2 Hauptprogramme und 15 Innovationsforen und 3 begleitete Business Field Trips: Vom 27.-29. August 2024 findet in Winterthur das 12. Swiss Green Economy Symposium statt.

Es ist die umfassendste Konferenz zum Thema Wirtschaft und Nachhaltigkeit in der Schweiz, welche an konkreten Beispielen, wie die Zusammenarbeit von Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und NGOs zu mehr Wohlstand, zum Schutz der Umwelt und zu einem friedlicheren Zusammenleben beitragen kann. Lösungen werden diskutiert und Erfolgsrezepte

geteilt. Das Symposium inspiriert seine Teilnehmenden – Entscheider, Umsetzer und Innovatoren – zu konkretem Handeln.

Das Motto des Swiss Green Economy Symposiums 2024 lautet: «Gemeinsam Konflikte lösen.» Das SGES startet bereits am Nachmittag des Dienstages, 27. August, mit dem neuen Modul SGEX Business Field Trips. Die Unternehmen Burckhardt Compression, Stadler Rail, WinGD und Zimmer Biomed öffnen ihre Türen für die Teilnehmenden und präsentieren ihre Bemühungen für eine nachhaltigere Zukunft.

Am Mittwoch, den 28. August 2024, werden in Keynotes und Podiumsdiskussionen folgende wichtige Themen diskutiert. Die Herausforderungen

und Chancen von Biodiversität oder Batterie Recycling skalieren. Am Nachmittag werden in acht Innovationsforen zentrale Nachhaltigkeitsthemen vertieft und diskutiert, darunter «Digitalisierung für ein nachhaltiges Gesundheitswesen» oder «Nachhaltig investieren und versichern».

Am Donnerstag, den 29. August, werden im Hauptprogramm hochkarätige Fachexperten folgende Themen diskutieren: «Nachhaltig und gesund Bauen und Wohnen» oder «Wie schaffen wir ein wirksames Ökosystem?». Am Nachmittag werden in acht Innovationsforen wiederum brennende Nachhaltigkeitsthemen vertieft diskutiert.

Der dritte Tag des Swiss Green Economy Symposiums wird wie bereits am Mittwoch

mit einem Networking-Apéro ab 17 Uhr ausklingen, begleitet von grossartiger Livemusik. Denn mit Lebensfreude können wir uns viel besser für Nachhaltigkeit engagieren.

**SWISS  
GREEN  
ECONOMY  
SYMPOSIUM  
2023**

**Lifefair GmbH**

Militärstrasse 90  
8004 Zürich

Tel. +41 76 204 35 97

info@lifefair.ch

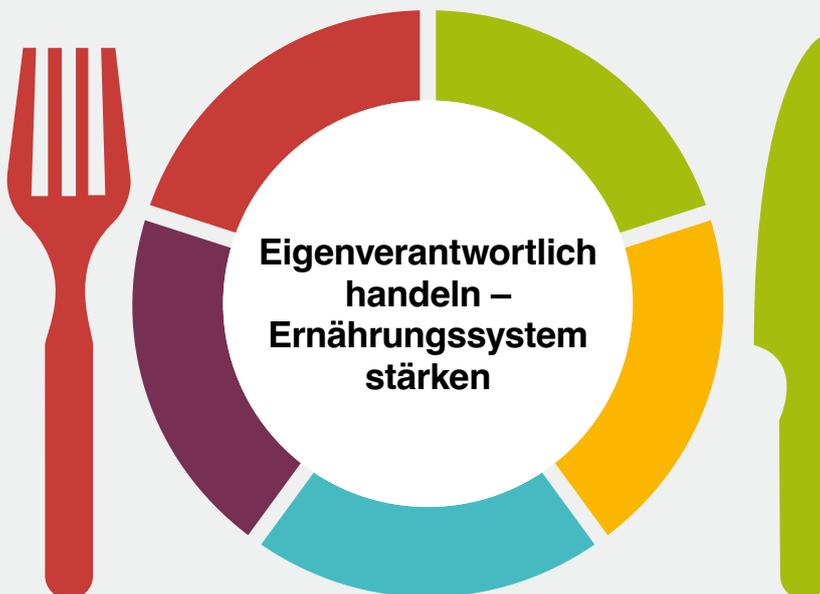
www.sges.ch



**brennpunkt  
nahrung**

**5. November 2024**  
Messe Luzern

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



HAUPTSPONSOR



VERANSTALTERIN

**M** MESSE  
LUZERN

UNTER ANDEREN MIT:



**Albert Rösti**  
Bundesrat



**Ricarda Demarmels**  
CEO Emmi



**Philipp Wyss**  
CEO Coop

## Sicherheitselemente mit Mehrnutzen

► Es gibt unzählige Möglichkeiten Personen, Fahrzeuge und Einrichtungen vor Schäden durch Anfahren oder Schrammen zu schützen. Manche möchten es auf die harte Tour und montieren, ganz klassisch, dicke Metallplanken oder Metallpfosten, um mit viel Stahl der etwaigen Unachtsamkeit entgegenzuwirken.

In der Praxis zeigt sich jedoch: Bei der beschriebenen harten Tour geht immer etwas in die Brüche. Der vermeintliche Schutzwinkel, die ausge-rissene Verankerung, das Flurförderfahrzeug. Im schlimmsten Fall trägt auch der Mitarbeiter Verletzungen davon. Es folgen kostspielige Reparaturen, Montage von neuen Schutzelementen, Betriebsausfälle etc. Diesen unnötigen und veralteten Zustand möchten wir ändern. Man kennt es aus dem richtigen Leben, hart auf hart, der Härtere gewinnt, der der nachgibt, lebt länger.

Anders handhaben wir es mit unseren Rammschutzpro-

dukten, welche die einwirkende Energie, die sich bei einem ungewollten Crash ergibt, abfängt und absorbiert ohne dass ein Schaden an Fahrzeugen, Menschen oder Einrichtungen entsteht. Sämtliche Rammschutzelemente aus unserem Portfolio sind gelagert im Boden verschraubt und absorbieren die Energie nicht nur im Kunststoffteil, sondern auch in den Stahlelementen, welche durch die Verankerung zusätzlich durch einen Gummipuffer nochmals energieauffangend gelagert wird. Diese Kombination aus massiven, gelagerten Stahlelementen und den dazugehörigen Kunststoffteilen erlaubt eine sichere Energieaufnahme von bis zu 29000 Joule. In den meisten Anwendungen genügt ein einzelner gut platzierter Poller oder ein Schockabsorber, welcher verhindert, dass beispielsweise eine Torführung oder ein Regalpfosten beschädigt wird. Ein zusätzlicher Schutz bieten unsere Schutzgeländer, welche



auch als Raumteiler funktionieren, beispielsweise Fussgängerwege von Fahrspuren trennt und dennoch einen vollwertigen Rammschutz darstellen.

Die Konstruktion unserer Elemente sind aus der langjährigen Erfahrung so konstruiert, dass keine Schrauben vorstehen und Schaden an den Fahrzeugen verursachen könnten. Übrigens werden alle Produkte von einem anerkannten Prüfinstitut vollumfänglich getestet und zertifiziert. Auch die Montage der Schutzelemente ist gut durchdacht, so erfolgt diese meist mit nur zwei massiven Schrauben im Boden. Dies ist sehr effizient und spart bei der Umsetzung der Montagearbeiten sehr viel Zeit

und somit auch für Sie eingespart. Die Amortisation unsere Schutzelemente macht sich sofort bemerkbar, da teure Kosten für die Reparatur oder Ersatz an Fahrzeugen oder Betriebseinrichtungen wegfallen. Gerne beweisen wir diesen Effekt bei Ihnen vor Ort oder bei glücklichen Kunden, welche unsere Produkte schon seit Jahren im Einsatz haben.

### FKM AG

#### Lagerorganisation

Bubikerstrasse 37  
8635 Dürnten  
Tel. +41 44 938 80 00  
info@fkm.ch  
www.fkm.ch

**B2B search** Suchen - Finden - Deal

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

# UVC-Entkeimung am laufenden Band

► Die Kurt Heinrich Kemink GmbH & Co. KG in Duisburg hat als Experte in der Fleischverarbeitung und Lieferant für Industrie, Einzelhandel und Gastronomie das oberste Ziel, Hygienestandards in allen Bereichen aufrechtzuerhalten. Mit dem Schweizer UVC-Spezialisten sterilAir hat das Unternehmen einen kompetenten Partner gefunden, um mit UVC-Technologie Hygienelücken erfolgreich zu schliessen. Vor der Zusammenarbeit basierten die Hygienevorkehrungen auf Reinigungs- und Desinfektionsplänen, die nach Betriebsanalysen erstellt wurden. Steigende Anforderungen bewogen das Unternehmen, effiziente UVC-Entkeimungslösungen, speziell für Zerlegebänder zu finden.

Durch den Einsatz von sterilAir Bandentkeimern werden Kontakt- und Schmierinfektionen von Fleischwaren effektiv verhindert. Die durchgehende Entkeimung der Bänder verhindert eine Verschlep-

fung der Mikrobiologie während des Produktionstages. Das Ergebnis ist eine einwandfreie Produktionshygiene, die die Haltbarkeit der Produkte sicherstellt. Die installierten T2018-Bandent-

keimer von sterilAir sind robust und IP69K-geprüft, da sie dem Einsatz von Hochdruckreinigern standhalten müssen. Das Bandentkeimungssystem fügt sich schnell und einfach in vorhandene Betriebssysteme ein, und auch das Austauschen der splittergeschützten UVC-Röhreneinheiten ist in kürzester Zeit erledigt.



## sterilAir AG

Oberfeldstrasse 6  
8570 Weinfelden  
Tel. +41 71 626 98 00  
Fax +41 71 626 98 10  
info@sterilair.ch  
www.sterilair.com

# Fresh Food & Beverage Group

► Caleco AG, Urs Fischer hat für den JOWA-Neubau in Volketswil das Projekt ausgearbeitet. Es wurden zwei separate Wärmeerzeugerlinien geplant. Zum Einsatz kamen Thermoöl-Erhitzer mit Betriebstemperaturen von 275°C und einer Nutzleistung von je 2000 kW. Bei diesen hohen Betriebstemperaturen lag ein zentraler Punkt in der Planung bei der Energieoptimierung! Luftvorwärmer (LUWO) und Abhitze-Kessel wurden bei den beiden Linien dabei unterschiedlich eingesetzt.

Beim «Sommerkessel» wurde der LUWO direkt nachgeschaltet für eine Vorwärmung bei Erdgas von 200°C. Bei Ölbetrieb mit max. 140°C anschliessend Eintritt in den Abhitzekegel und mit ca. 70–80°C Abgastemperatur in die Abgasleitung. Beim «Winterkessel» in umgekehrter Reihenfolge. Zuerst in den Ab-



hitzekegel und danach in den LUWO. Dort ist die Vorwärmung bei beiden Brennstoffen mit max. 100°C geregelt. Aufgrund dieser optimalen Auslegung erreichen wir einen feuerungstechnischen Wirkungsgrad von > 97%!

Für die Auslegung und Umsetzung der Brennereinheiten in Ausführung «DUO BLOCK» hat Urs Fischer die PSB Feuerungstechnik AG beauftragt, in Abstimmung mit der Bauherrschaft (Bei Begehung einer Referenzanlage konnten wir alle Beteiligten vollstän-

dig überzeugen). Für die Luftvorwärmung von 100°C beim Winterkessel sind die von PSB eingesetzten Dreizler-Brenner standartmässig ausgerüstet. Beim Sommerkessel waren die geforderten 200°C aufgrund technischer Gegebenheiten nur im Erdgasbetrieb dauerhaft möglich. Für den Einsatz des sekundären, flüssigen Brennstoffs, wurde eine zweite Mischeinrichtung bereitgestellt, die in wenigen Minuten durch den technischen Dienst gewechselt werden kann - Problem elegant

gelöst. (Öllanzen, Dichtungen etc. bei Öl vertragen max. 140°C). Die Temperaturbegrenzungen werden mittels Umstellkappen/Bypässe in der SPS von EMCO AG sichergestellt. Alle Grenzwerte der LRV werden bei beiden Anlagen sehr gut eingehalten, respektive unterschritten.

JOWA ist seit einiger Zeit erfolgreich am Produzieren ihrer Köstlichkeiten. Wir danken Urs Fischer und der Bauherrschaft für ihr Vertrauen. PSB-Dreizler ist für solche Herausforderungen und optimale Lösungen der richtige Partner.

## PSB Feuerungstechnik AG

Bahnhofstrasse 16  
8864 Reichenburg  
Tel. +41 848 939 939  
www.psb-feuerungstechnik-ag.ch

# Nutriswiss AG will bis 2030 klimaneutral produzieren



► Dank enger Kooperation mit den Partnerunternehmen GZM Extraktionswerke AG und Swiss Ecovalor AG in der Centravo-Gruppe kann die Nutriswiss heute bereits auf einen weitgehend CO<sub>2</sub>-neutralen Energie-Mix mit hoher Versorgungssicherheit zugreifen. Ressourcen effizient zu nutzen und umweltfreundlich zu produzieren, ist Bestandteil des Mission Statements der Nutriswiss AG. Das betrifft auch die Energiestrategie, die unter anderem auf

nachhaltigem Prozessdampf aus Reststoffen basiert. Die GZM Extraktionswerk AG stellt Tiermehl der Kategorie 1 her, das aus veterinärrechtlichen Gründen ausschliesslich thermisch verwertet werden darf. Das geschieht in der benachbarten Wärme-Kraft-Kopplungsanlage der Swiss Ecovalor AG. Im Kessel der Anlage wird Dampf mit 70 bar Druck erzeugt, der über eine Turbine verstromt wird. Nach der Turbine wird der Dampf auf kurzem Wege di-

rekt an die Nutriswiss AG und weitere benachbarte Centravo-Tochterunternehmen geliefert. Im Jahr 2023 wurden von der Anlage rund 2600 MWh Strom ins Netz und etwa 35000 MWh Wärme an Kunden im Industriegebiet Lyss Nord abgegeben.

Die Nutriswiss bezieht ausser Prozessdampf auch Strom aus der Wärme-Kraft-Kopplung (WKK). Allein durch den Dampf konnten im Jahr 2023 rund 1600 t CO<sub>2</sub> eingespart werden. Zusätzlich erhält Nutriswiss Heiss- und Warmwasser von der GZM. So können nochmals über 200 t CO<sub>2</sub> eingespart werden. Lediglich Prozesswärme für die Fettraffination, die aufgrund des benötigten Temperaturniveaus nicht über den Dampf bereit-

gestellt werden kann, erzeugt Nutriswiss selbst. Tierfett der Kategorie 1 ist das zweite energiereiche Produkt der GZM. Es wird zu Biodiesel weiterverarbeitet und von Swiss Ecovalor unter dem Namen «ecodiesel» über eine werkseigene Tankstelle abgegeben. Die gesamte Lkw-Flotte der Nutriswiss-Logistik nutzt ca. 80 Prozent ecodiesel. So leisten nachhaltige Fette einen Beitrag zur Produktion und zum CO<sub>2</sub>-neutralen Transport nachhaltiger Fette und Öle.

## Nutriswiss AG

Industriering 30  
3250 Lyss  
Tel. +41 32 387 48 48  
Fax +41 32 387 48 00  
info@nutriswiss.ch  
www.nutriswiss.ch

# Verpackungsmaterial – so kommen Ihre Produkte sicher an

► Als Experte für Verpackungsmaterial verstehen wir die Sorgen unserer Kunden. Wer Waren lagert oder transportiert, riskiert Schäden oder Verschmutzungen. Defekte Ware beim Kunden verursacht Ärger, hohe Kosten und schädigt das Vertrauen. Unsere Hauptaufgabe ist es, hochwertiges Verpackungsmaterial anzubieten, das Ihr Versandgeschäft optimiert.

Investieren Sie in hochwertige Verpackungsmaterialien, um die Sicherheit Ihrer Produkte zu gewährleisten. Unser breites Sortiment bietet für jede Ware das passende Material. Empfindliche Produkte wie Lebensmittel, Flaschen und Gläser erreichen den Empfänger in einwandfreiem Zustand. Unsere Lebensmittelverpackungen eignen sich hervorragend für den Transport.

Kennzeichnen Sie gut verpacktes Versandgut zusätzlich mit Warnetiketten und Warnbändern. Sichern, kontrollieren und adressieren Sie das Versandgut sorgfältig. Neben Verpackungsmaterial bieten wir auch praktisches Büromaterial wie Sichthüllen und Zeigetaschen an. Bestellen Sie alles bequem online bei Moplast.

Verpackungsmaterialien aus Papier und Karton sind umweltfreundlich und bieten viele Anwendungsmöglichkeiten. Luftpolsterfolie aus recyceltem Material schützt Ihre Waren beim Transport optimal. Auch Versandtaschen aus Plastik sind in verschiedenen Grössen und Varianten erhältlich.

Der Onlinehandel boomt und erfordert ausreichendes Verpackungsmaterial. Moplast



bietet bis zu 4000 Paletten an Verpackungslösungen und die Möglichkeit zur Individualisierung. Sprechen Sie uns an, um mehr über Material- und Druckanpassungen zu erfahren. Individuell gestaltetes Verpackungsmaterial steigert den Wiedererkennungswert Ihres Unternehmens und trägt zur Umsatzsteigerung bei.

Mit Moplast haben Sie einen Partner, der Sie mit ei-

nem breiten Sortiment unterstützt. Unser Komplettangebot bietet Ihnen alles, was Sie für Ihr Büro, Lager oder Ihre Versandabteilung benötigen.

## Moplast Kunststoff AG

Lausenerstrasse 22  
4410 Liestal  
Tel. +41 61 926 86 00  
info@moplast.ch  
www.moplast.ch

# Höchster Verbraucherschutz mit präziser Rückstandsanalytik

► Bis 2050 wird die Weltbevölkerung voraussichtlich 9 Milliarden Menschen betragen, und die Nahrungsmittelproduktion muss verdoppelt werden. In der Landwirtschaft werden deshalb viele Pestizide eingesetzt, um Pflanzen vor Umweltschädlingen wie Unkraut (Herbizide), Insekten (Insektizide) und Pilzen (Fungizide) zu schützen. Diese chemischen und biologischen Wirkstoffe verbessern den Ertrag, allerdings können auch nach der Ernte giftige Pestizidrückstände in den Pflanzen verbleiben. Daher ist es wichtig, Lebensmittelprodukte zu testen, um ihre Eignung für den menschlichen Verzehr sicherzustellen. Generell ist die Analyse von Lebensmitteln und Lebensmittelprodukten aufgrund ihrer komplexen Matrix anspruchsvoll und

vielschichtig. Es sind qualitative und quantitative Analysen mit spezifischen Trennungsmethoden, empfindlicher Detektion. Die Referenzlaboratorien der Europäischen Union (EURL) sind die Behörden für Pestizidrückstandsanalysen (siehe Verordnung [EG] Nr. 882/2004). In Europa befassten sich insgesamt vier Referenzlabore mit verschiedenen Teilbereichen der Pestizidanalytik. Das EURL für Pestizidanalytik von Obst und Gemüse befindet sich in Almeria, Spanien (EURL-FV).

Der präzise Nachweis von Pestiziden ist entscheidend für die Verbrauchersicherheit und die Qualität der Lebensmittel. Das Nexera SFC System mit CO<sub>2</sub> als mobile Phase und Kopplung an das leistungsstärkste Tandem-Massenspektrometer von Shi-



madzu, das LCMS-8060NX, bietet eine perfekte Lösung für die Pestizidanalytik mit der nötigen Robustheit und hohen Empfindlichkeit, um genaue und qualitativ hochwertige Analysen-Ergebnisse der komplexen Proben zu generieren. Dabei erfüllt sie alle Anforderungen von DG SANTE/11813/2017 und der neuesten Aktualisierung von DG SANTE/11312/2021(V2) seit Januar 2024. Im EURL-FV in Almeria, Spanien, wird das Shimadzu SFC-MS/MS zur Bestimmung von Pestizidrückständen in Obst und Gemüse

eingesetzt. Hier werden z. B. Tomaten, Lauch und Orangen oder Gewürze wie roter und schwarzer Pfeffer nach den Anforderungen der GD SANTE/11813/2017 auf Pestizidrückstände analysiert.

## Shimadzu Schweiz GmbH

Hofackerstrasse 40B  
4132 Muttenz BL  
Tel. +41 61 717 93 33  
info@shimadzu.ch  
Uwe Oppermann  
Shimadzu Europa  
uo@shimadzu.eu  
www.shimadzu.ch

## Verbesserte Textur und Geschmack

► Careful 360C und Potex – die Lösung für verbesserte Textur und Geschmack in fettarmen Zubereitungen.

Lyckeby Careful 360C – eine neue funktionelle Stärke in unserem Clean-Label-Sortiment. Das Produkt wurde entwickelt, um Fett in fettarmen Mayonnaisen und Dressings zu ersetzen. Es bietet eine hohe Viskosität sowie ein angenehmes Körper- und Mundgefühl. Mayonnaise ist aufgrund ihres hohen Fettgehalts

ein delikates und ansprechendes Produkt, da das Fett eine entscheidende Komponente ist, die sowohl für eine feste Textur als auch für ein glattes und cremiges Mundgefühl sorgt.

Die Verbraucher wünschen sich gesündere Produkte mit weniger Fett und weniger Kalorien, gleichzeitig aber auch den ausgewogenen Geschmack und die Textur. Lyckeby Careful 360C wird als Stärke deklariert, was für den Verbraucher

erkennbar und transparent ist.

Die Funktionalität der Stärke wurde für Mayonnaisen und Dressings entwickelt, bei denen eine Toleranz gegenüber hohen Scherkräften und einem niedrigen pH-Wert wichtig ist. Die Stärke eignet sich für eine frühe Zugabe in der Herstellung der Mayonnaise, wo sie zusammen mit anderen trockenen Zutaten in der Wasserphase aufgelöst wird. Während der Verarbeitung wird eine hohe Viskosität aufgebaut, die für eine reichhaltige und cremige Textur sorgt.

Lyckeby Careful 360C ist eine vielseitige und effektive Zutat für die Herstellung von fettarmer Mayonnaise und Dressings, die sowohl gesund als auch lecker sind. Potex-Kartoffelfasern haben eine einzigartige Fähigkeit, grosse Mengen Wasser zu binden.

Diese Eigenschaft führt zu einer höheren Ausbeute und mehr Saftigkeit bei verarbeiteten Fleischanwendungen und pflanzlichen Alternativen. Potex kann auch Öl und Fett absorbieren und innerhalb der Fasermatrix halten. Diese Fähigkeit sorgt für eine homogene Textur und verhindert das Austreten von Flüssigkeit beim Kochen und Lagern. Durch die Zugabe kann auch die Klebrigkeit einer Hackfleischmischung oder eines Teigs verringert werden.

## TRAWOSA AG

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



# BEZUGSQUELLEN

## ABSAUGTECHNIK

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

## KÄRCHER

## ANLAGENBAU

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



## ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

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



## ANTRIEBSTECHNIK

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



## BERATUNG IN LEBENSMITTEL- RECHT UND -SICHERHEIT

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

## CHEMISCHE PRODUKTE

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

## KÄRCHER

## CO-PACKING

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



## CRAFTING A WORLD OF TASTE

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



## DÜSEN

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



## FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

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



## GLEITRINGDICHTUNGEN

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



## GESCHMACKSGEBENDE COMPOUNDS

**Hügli Nahrungsmittel AG**  
B2B Food Industry  
Bleichestrasse 31  
9323 Steinach  
Tel. +41 71 447 29 68  
marketingfi@huegli.com  
www.huegli.com



## INDUSTRIELLE AUTOMATION

**Tophinke Automation &  
Gebäudetechnik AG**  
Ziegeleihof 7  
6280 Hochdorf  
Tel. +41 41 910 54 55  
contact@tophinke.ch  
www.tophinke.ch



## KÄSELAGERUNG

**I.E.C. AG**  
Hirsrütiweg 663  
4303 Kaiseraugst  
Tel. +41 61 816 96 60  
Fax +41 61 816 96 69  
iecag@realag.ch  
www.iecag.ch



## LAGERTECHNIK

**FOCO Lager-  
und Fördertechnik AG**  
Weidenstrasse 2  
4147 Aesch  
Tel. +41 61 756 26 00  
Fax +41 61 756 26 56  
info@foco.ch  
www.foco.ch



## LEBENSMITTELARMATUREN

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



## LEBENSMITTELPUMPEN

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



## LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

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



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



## LOGISTIK

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



## LOHNPACKER

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



## MECHANISCHE INSTANDHALTUNG

### BECK Industrieservices GmbH

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



## NORMELEMENTE

### ELESA SWITZERLAND SA

Alleestrasse 25  
2503 Biel/Bienne  
Tel. +41 32 365 54 50  
Fax +41 32 365 83 08  
info@elesa.ch  
www.elesa.com



## PROZESSOPTIMIERUNG

### IE Food Engineering

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



## PUMPEN

### Alowag AG

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



## PUMPEN

### HänyTec AG

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



### Rototec AG

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



## REINIGUNGSGERÄTE

### Kärcher AG

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



## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

### RATEX AG

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



## SCHMIERMITTEL NSF-H1-ZULASSUNG

### Brunox AG

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



## SCHMIERSTOFFE NSF-H1, 3H, HT1

### MOTOREX AG

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



## SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN

### Hobako AG

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



## SCHÜTTGUTTECHNIK

### J&E MAIER AG

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



## VAKUUMLÖSUNGEN

### Busch AG

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



## WAAGEN

### Sulser Waagen GmbH

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



## WASSERSPENDER

### Kärcher AG

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



**NEU**

## Abonnement - Online & Print

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

Mit einem Abonnement verpassen Sie  
keine News und Trends mehr.

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

B2B Swiss Medien AG · Lebensmittel-Industrie  
verlag@b2bsswissm Medien.ch  
www.lebensmittelindustrie.com

Raffiniert veredelt



Palmfrei

Omega 3

Sensorik-  
kompetenz

Tailor made

Pestizidfrei

Infant  
formula

Schokolade

Fragen Sie uns -  
rufen Sie uns an:  
+41 32 387 48 48  
[nutriswiss.ch](https://www.nutriswiss.ch)