



SWISS FOOD RESEARCH

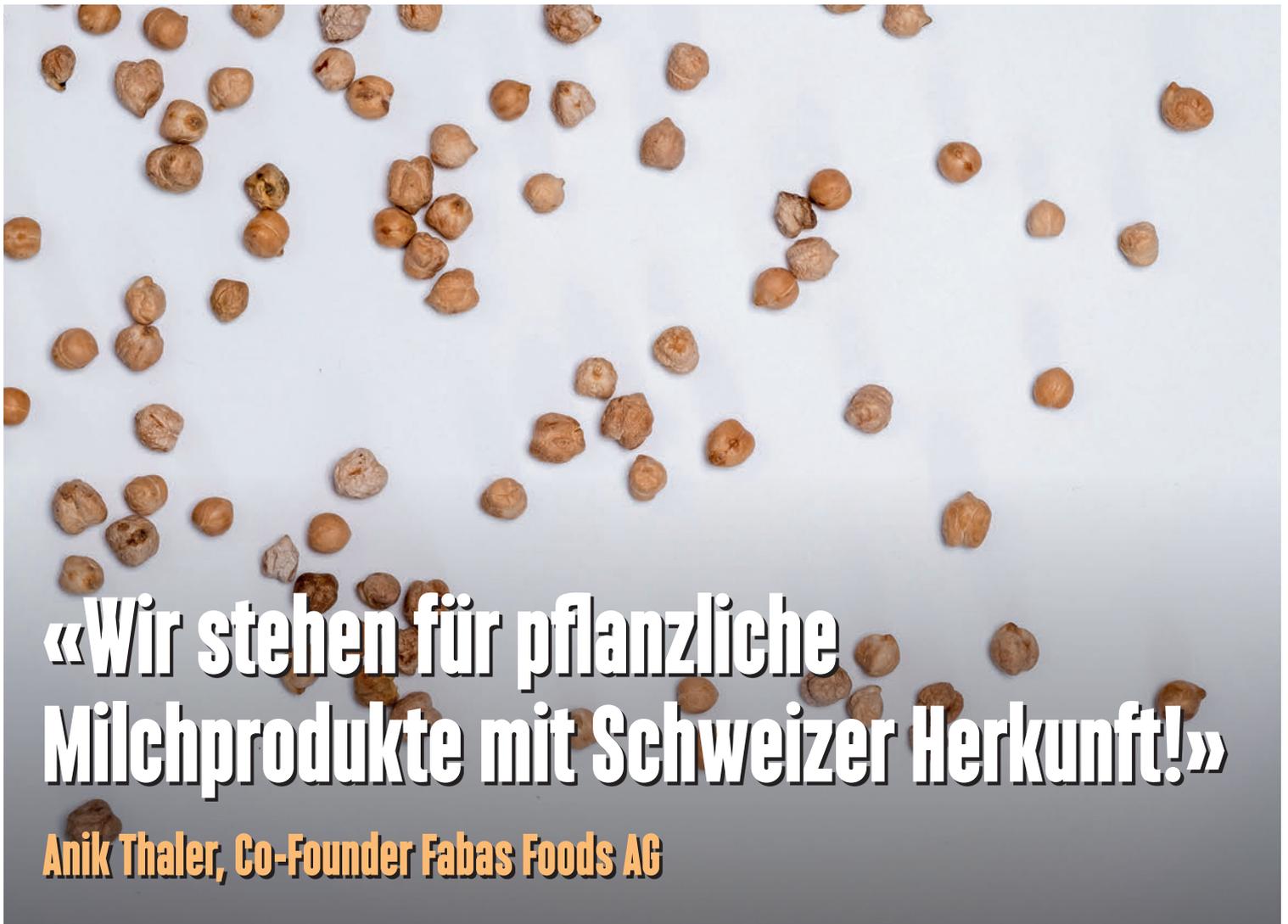
14 | Zukunftsfähige
Kooperationen

PRODUKTION + TECHNIK

20 | Gelati Gasparini –
Genuss mit sozialem Auftrag

PRODUKTION + TECHNIK

22 | Patiswiss –
Im Dienste der Kundschaft



«Wir stehen für pflanzliche
Milchprodukte mit Schweizer Herkunft!»

Anik Thaler, Co-Founder Fabas Foods AG



Compact Line:
Effiziente Prozesse
und hygienische
Messung

Endress+Hauser 
People for Process Automation



INDIVIDUELL AUTOMATISIERT – STANDARD WAR GESTERN

02. - 04.09.2025
BERNEXPO-AREAL

SINDEX
THE AUTOMATION FAIR

**JETZT
GRATISTICKET
SICHERN!**





PETER JOSSI
Chefredaktor

Selber machen!

► «Uns hat gestört, dass viele pflanzliche Produkte ohne Schweizer Eiweisspflanzen hergestellt wurden.» Im Titelinterview schaut Anik Thaler als Co-Founderin auf die Anfänge der Fabas Foods AG zurück. Gleichzeitig zeigt sie die Erfolgskriterien und Zukunftsperspektiven für innovative pflanzliche Lebensmittel mit Schweizer Herkunft auf:

«Es geht nicht nur darum, neue Produkte auf den Markt zu bringen, sondern diese auch qualitativ zu verbessern. Dazu haben wir uns mit verschiedenen Partnern entlang der Wertschöpfungskette zusammengeschlossen.»

Die Versorgung aus der Schweiz sei mittelfristig machbar, ist Anik Thaler überzeugt: «Momentan haben wir eine Warteliste für interessierte Bauern. Die Fläche und Anbaubereitschaft sind also vorhanden. Nun fehlen nur noch die passenden Rahmenbedingungen.» Dieser Forderung schliesst sich in der «Carte Blanche» Dr. Karola Krell Zbinden, Geschäftsführerin der Swiss Protein Association (SPA) an: «Mit denen für tierische Produkte vergleichbare und fördernde Rahmenbedingungen für Anbau und Verarbeitung proteinreicher Rohstoffe in der Schweiz sind nötig, um die Selbstversorgung mit pflanzlichen Proteinquellen zu verbessern und Importabhängigkeiten zu reduzieren.»

Jens Jung stellt an seinen vier «John Baker»-Standorten Brote und Backwaren von Grund auf eigenständig her. «Wir brauchen stärkere sektorübergreifende Kooperationen», betont auch Jens Jung. Für handwerkliche Bäcker und Bäckerinnen gehe es um «Backen mit Absicht». Darunter versteht er über das Handwerk hinaus die Integration von Produkt, Beschaffung und Geschichte vom Ursprung entlang der ganzen Wertschöpfungskette.

Nicht alles ist aus Schweizer Herkunft beschaffbar, wie das Porträt der auf Halb- und Fertigfabrikate spezialisierten Patiswiss AG zeigt. Durch die aktuelle turbulente Weltlage werden verlässliche Kontakte und Lieferpartnerschaften noch wichtiger. Der Trend geht Richtung verkürzte Beschaffungskette, beispielsweise vermehrt aus osteuropäischen Ländern sowie der Türkei als traditionellem Herkunftsland für Haselnüsse.

peter.jossi@b2bswissmedien.ch



brennpunkt nahrung

4. November 2025

Messe Luzern

Programm und Anmeldung unter
www.brennpunkt-nahrung.ch



HAUPTSPONSOR



VERANSTALTERIN



UNTER ANDEREN MIT:



Matthias Wunderlin

Leiter Migros Industrie



Marianne Wüthrich Gross

Co-Geschäftsführerin HUG Familie



Prof. Dr. Jens Südekum

Ökonom, Regierungsberater,
Professor für internationale
Volkswirtschaftslehre



Stefan Wiesner

Geschäftsführer Mysterion



● **INTERVIEW**

8 Fabas: Innovation aus Schweizer Hülsenfrüchten

● **ORGANISATION UND WIRTSCHAFT**

14 Swiss Food Research – Backen mit wertorientierter Absicht

16 SGLWT – TechTalks

18 Wädenswiler **Lebensmittelrecht-Tagung**

● **PRODUKTION + TECHNIK**

20 Gelati Gasparini – Unvergesslich guter Genuss mit sozialem Auftrag

22 Patiswiss – Im Dienste der Kundschaft

26 Bühler – Wo Getreide sein Volumen bekommt

28 Neues Level für die **Fremdkörperdetektion**

● **RUBRIKEN**

3 Hors d'œuvre

6 Entrée

12 Carte Blanche – Dr. Karola Krell Zbinden, Geschäftsführerin Swiss Protein Association

30 Events

34 Marktplatz

38 Bezugsquellen

FOTOS: TITEL: FABAS FOODS AG INHALT: FABAS FOODS AG, ZHAW, PATISWISS, SESOTEC GMBH

● **IMPRESSUM**

VERLAG

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

GESCHÄFTSFÜHRERIN

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

CHEFREDAKTOR

Peter Jossi, peter.jossi@b2bsswissmedien.ch

REDAKTION

Petra Zentner

INSERATE

Justine Gisler
justine.gisler@b2bsswissmedien.ch

Cornelia Köster
cornelia.koester@b2bsswissmedien.ch

ABONNEMENTE

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

LAYOUT, DRUCK & KORREKTORAT

AVD GOLDACH AG, 9403 Goldach
www.avd.ch

COPYRIGHT

B2B Swiss Medien AG, 8750 Glarus

34. JAHRGANG ISSN 1420-5939





Gemeinsames Durchtrennen des Eröffnungsbandes vor der Hygieneschleuse im Ecopark Tivoli.

Menu and More AG bezieht neuen Firmensitz

► Am 22. Juli 2025 hat die Menu and More AG den Betrieb am neuen Standort im Ecopark Tivoli in Spreitenbach aufgenommen. Die nachhaltigste Anbieterin für Kinder- und Jugendverpflegung in der Deutschschweiz zieht damit nach über 85 Jahren aus dem traditionsreichen Gebäude am Sihlquai in der Stadt Zürich aus und wird neu im Kanton Aargau hei-

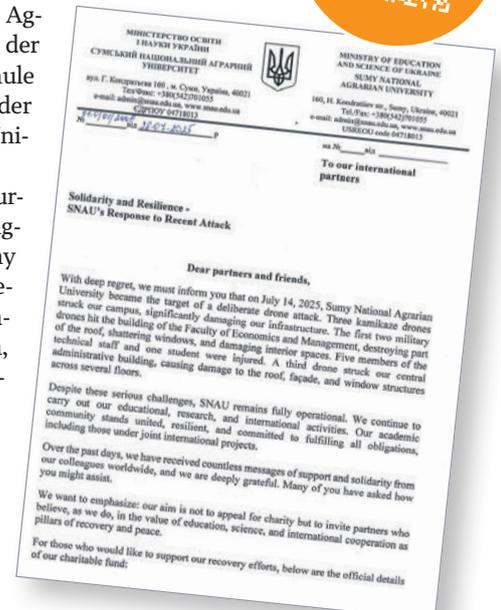
misch. Der neue Firmensitz vereint eine topmoderne Produktionsküche mit offenen, zeitgemässen Arbeitsplätzen. Die verwendete Energie ist vollständig fossilfrei und ermöglicht eine nachhaltige, ressourcenschonende Zubereitung der Kindermenüs. Der Umzug ist ein bedeutender Schritt für das familiär geführte KMU mit starken Werten.

Angriff auf ukrainische Kooperationspartner

► Eine neue gemeinsame Forschungsarbeit untersucht mit neuen Methoden die Auswirkungen der russischen Angriffe auf die ukrainischen Ackerbaugebiete. Die Forschungsarbeit «Assessment of soil cover chemical pollution using satellite data: A case study of Khar'kiv region, Ukraine» entstand in Kooperation mit dem «National Scientific Center – Institute for Soil Science and Agrochemistry Research Named after O. N. Sokolovsky», der «Sumy National Agrarian University», der Berner Fachhochschule BFH-HAFL sowie der Royal Agricultural University (UK).

Am 14. Juli wurde die Nationale Agraruniversität Sumy zum Ziel eines gezielten Drohnenangriffs – drei Drohnen, die nicht nur auf Gebäude, sondern auch auf den Geist unserer akademischen und zivilen Widerstandsfähigkeit abzielten.

Am 17. Juni erlitt Kyiv einen der tödlichsten Angriffe der letzten Monate. Raketen trafen Wohngebiete, zerstörten Häuser, forderten Menschenleben und beschädigten Schulen und Universitäten – darunter die Nationale Universität «Kyiv Aviation Institute», die ebenfalls am Aufbau von Kooperationen mit Schweizer Partnern beteiligt ist.



Detailhandel mit harzigem erstem Halbjahr

► Die Schweizer Detailhandelsbranche blickt auf ein sehr herausforderndes erstes Halbjahr 2025 zurück. Die Swiss Retail Federation rechnet im Rahmen der Halbjahresauswertung zu den Debit- und Kreditkartentransaktionen mit einem Umsatzrückgang der Gesamtbranche von -1,9% gegenüber der Vorjahresperiode. Besonders im stationären Geschäft fällt die Bilanz deutlich negativ aus (-2,2%),

während der Onlinehandel eine leicht positive Umsatzentwicklung verzeichnen kann (+0,8%). Im Weiteren zieht der Einkaufstourismus wieder stärker an. Die politischen und wirtschaftlichen Unsicherheiten, namentlich aufgrund kriegerischer Auseinandersetzungen und geopolitischer Handelskonflikte, belasten auch die Konsumentenstimmung und beeinträchtigen die Binnennachfrage.

Ruf übernimmt Mestemacher

► Die Gesellschafter der Ruf-Gruppe übernehmen die operativen Unternehmen der Mestemacher-Gruppe, eines Bio-bäckerei-Unternehmens mit 40 Jahren Geschichte. Sie werden durch Ruf als selbstständige Einheiten weitergeführt. Die Produkte und Märkte der Mestemacher-Unternehmensgruppe ergänzen das Produktportfolio und die Angebote der Ruf-Gruppe, die sich damit insgesamt breiter aufstellt, heisst es in einer Mitteilung von Mes-

temacher. Die Gesellschafter beider Unternehmen seien in fokussierten konstruktiven Verhandlungen zügig zu dem Ergebnis gekommen, dass dieser Zusammenschluss für beide Unternehmensgruppen optimale Chancen und Aussichten bietet, die Potenziale der Mestemacher-Gruppe weiterzuentwickeln. Der Zusammenschluss erfordert noch die fusionskontrollrechtliche Freigabe. Mit einem Vollzug wird vor Ende August gerechnet.



Historischer Tag für das Walliser Roggenbrot AOP

Am 1. Juli 2025 hat die Groupe Minoteries SA (GMSA) die Moulin du Valais SA in Riddes (VS) eingeweiht. Zahlreiche Gäste aus Politik und Landwirtschafts- und Bä-

ckereiverbänden nahmen an der Einweihung der Mühle teil, die eine zentrale Rolle bei der Herstellung des Walliser Roggenbrots AOP spielen wird. Die Anlage verbindet durch

ihre in der Schweiz einzigartigen Granitmahlsteine traditionelles Handwerk mit Technologie und erfüllt dadurch moderne Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit. Das Walliser Roggenbrot AOP blickt auf eine über 800-jährige Geschichte zurück. Mit dem neuen Standort in Riddes sichert die GMSA seine Zukunft. Rund 120 Hektaren Roggen werden jedes Jahr – ohne Einsatz von Herbiziden – im Wallis angebaut und nach der Ernte wieder vollständig in Partnerschaften gefördert.

80 Jahre Fachschule Richemont

Die Fachschule Richemont in Luzern feiert ihr 80-jähriges Bestehen mit einem vielfältigen Jubiläumsprogramm. Höhepunkt war die Sommerparty vom 28. Juni – ein bunter Mix aus Information, Unterhaltung, kulinarischen Genüssen und persönlichem Austausch. Was 1943 als mutige Idee begann und 1945 Wirklichkeit wurde, habe sich zu einem Kom-



petenzzentrum mit Ausstrahlung entwickelt. Mit der neuen Plattform richemontplus.com wird diese Zukunft aktiv mitgestaltet.

Zum Jubiläum wurde die Chronik der Fachschule durch Markus Tscherrig, langjähriger Chefredaktor des Panissimo und Vizedirektor des SBC, aufgearbeitet. Fries dankte ihm für die umfangreiche und wertvolle Recherche. Zudem wurde ein Kurztrailer, produziert vom Mediamatik-Lernenden Marco Schulz, gezeigt, der die Richemont-Geschichte illustriert.

Startschuss in den Schweizer Alpen für das Innovationszentrum Berglandwirtschaft

Am 13. Juni trafen sich erstmals die Mitglieder des Vereins Innovationszentrum Berglandwirtschaft im Hotel Alpenblick, um zugleich den Kick-off des Projektes zur regionalen Entwicklung zu feiern.

In diesem Projekt arbeiten das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI und das Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen IUNR der ZHAW Hand in Hand mit Agroscope, dem For-

schungsinstitut für biologischen Landbau FiBL sowie lokalen Akteur:innen wie Bergbauer:innen, Produzent:innen und Vertreter:innen der Gastronomie im Safiental.



Roggenfeld, Bergackerbau in der Surselva.

PERSONALIEN

Per 1. Januar 2026 treten mit **Joëlle Hars** und **Silja Stofer** zwei neue Kräfte in die Geschäftsleitung der fenaco Genossenschaft ein. Joëlle Hars übernimmt die Leitung der neu gebildeten Division Energie/Logistik. Sie wechselt von der SBB zur fenaco. Silja Stofer, zurzeit Leiterin Unternehmenskommunikation bei der fenaco, verantwortet in Zukunft das neu formierte Departement Nachhaltigkeit/Entwicklung/Kommunikation.



Die 13. nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone» geht an die Ackermann Artisan Boulanger Sàrl in Grandson (VD). Deren drei Pfeiler – Authentizität, Ausbildung und Kommunikation –, die Top-Qualität der Produkte sowie die gesamte unternehmerische Tätigkeit in allen Facetten überzeugen die Bäckerkrone-Jury. Die Ehrenplätze belegen die Café Gschwend AG in St. Gallen und die Meierbeck AG in Santa Maria Val Müstair (GR).



Stolze Gewinner der Bäckerkrone 2025 – Christophe Ackermann mit seinem Vater Jean-Louis Ackermann.



Anik Thaler (CEO & Co-founder), links, mit Katharina Pälchen (CTO & Co-founder)

Innovation aus Schweizer Hülsenfrüchten

Im Titelinterview erzählt Anik Thaler als Co-Founderin die Erfolgsgeschichte der Fabas Foods AG und zeigt die Zukunftsperspektiven für innovative pflanzliche Lebensmittel auf.

► PETER JOSSI

Lebensmittel-Industrie: Wie und mit welchen Zielen ist euer Unternehmen entstanden?

Anik Thaler – Fabas wurde 2021 gegründet. Damals kamen viele pflanzliche Produkte auf den Markt. Diese haben uns zwar vom Konzept her sehr angesprochen. Beinahe alle wurden jedoch ohne Schweizer Eiweisspflanzen hergestellt. Dies hat uns gestört. Für eine echte Transformation müssen auch die Schweizer Landwirtinnen und Landwirte diese neuen Produkte produzieren können.

Eines unserer Lieblingsprodukte war schon damals Hummus. Wir haben daher kurzerhand eine Schweizer Version entwickelt – mit Schweizer Kichererbsen, mit Sonnenblumenkernen statt Tahini und weiteren Zutaten aus 100 Prozent Schweizer Herkunft. Die Hülsenfrüchte haben wir direkt von unseren Landwirtinnen und Landwirten bezogen. Danach haben wir weitere Produkte wie pflanzliche Burger und Falafel

lanciert. Schlussendlich waren unsere Artikel in rund 300 Läden schweizweit verfügbar.

Schnell haben wir aber gemerkt, dass es nicht nur darum geht, neue Produkte auf den Markt zu bringen, sondern diese auch qualitativ zu verbessern. Die Rohstoffe, welche für pflanzliche Produkte zum Einsatz kommen, sind aus dieser Sicht oft noch unzufriedenstellend.

Zudem gab es kein Unternehmen in der Schweiz, welches Hülsenfrüchte für die weitere Verarbeitung aufarbeitete. So haben wir uns dieser Thematik angenommen, ein Forschungsprojekt mit einer Hochschule gestartet. Jetzt sind wir gerade daran, die Resultate daraus auf den Markt zu bringen.

Wie organisiert ihr euch im Team und in der Geschäftsleitung?

Wir sind ein kleines Team mit aktuell acht Personen. Jede Person hat ihren eigenen Bereich und trägt Verantwortung dafür. Unsere Werte sind entsprechend «einfach mache», sinnbildlich für

unseren hohen Innovationsgrad und «love the unknown», da wir uns oft an der Grenze zwischen bereits Bekanntem und komplett Neuem befinden. Die Geschäftsleitung wird durch meine Mitgründerin Katharina Pälchen und mich formell gestellt.

Wo steht ihr heute – organisatorisch und mit Blick auf eure Zielsetzungen?

Momentan sind wir gerade an der Aufskalierung und Markteinführung unseres ersten Produktes für Verarbeitungsbetriebe – dem Faba Pre-Mix. Dieser kann in der Produktion von pflanzlichen Produkten genau gleich wie Kuhmilch eingesetzt werden. Im Vergleich zu anderen Rohstoffen können damit Produkte mit hohem Proteingehalt, kurzer Zutatenliste und aus lokalem Anbau produziert werden.

Ihr arbeitet oft in Kooperationen und Netzwerken ...

Wir haben früh in unserer Start-up-Geschichte gelernt, dass wir nicht alles selber aufbauen können und müssen. Deswegen haben wir uns mit verschiedenen Partnern entlang der Wertschöpfungskette zusammengeslossen. Mit der Kooperation mit der IP Suisse können wir die lokale Produktion von Eiweisspflanzen sicherstellen. Die Kooperation mit der Groupe Minoteries SA stellt die weitere Verarbeitung der Hülsenfrüchte und Verfügbarkeit sicher. Für die Aufskalierung haben wir zudem einen lokalen Verarbeitungsbetrieb als Partner gewinnen können.

Wir haben auch verschiedene Partner aus der Forschung. Die HES-SO Sion unterstützt uns bei der Prozessentwicklung. Mit der Agroscope und ETH arbeiten wir am Zusammenspiel von Sortenwahl und technologischer Eignung.

Angewandte Forschung, Förderprogramme, Finanzierung – was hat euch beim Aufbau geholfen?

Alle Aspekte waren sehr wichtig für uns. Die Forschung hilft uns, bestimmte Bereiche besser zu verstehen und ermöglicht Zugang zu Infrastruktur. Über Fördermittel wie die von Innosuisse konnten wir dieses Zusammenarbeiten überhaupt finanzieren. Zusätzlich haben wir von verschiedener Seite Unterstützung erhalten – so von Stiftungen und Förderprogrammen, beispielsweise der Klimastiftung Schweiz, «KlimUp» der Stadt Zürich oder zuletzt einem Start-up-Innovationsprojekt von Innosuisse.

Um unser Wachstum zu beschleunigen, haben wir zudem eine Gruppe aus privaten und institutionellen Investoren an unserer Seite, welche uns auf unserem Weg unterstützen. Bis anhin konnten wir so bereits eine Finanzierung von 4,2 Mio. CHF von Stiftungen, öffentlichen Institutionen und privaten Investoren sicherstellen.

Schweizer Ackerbaukulturen haben einen weniger hohen Status als Milch und Fleisch – was muss sich ändern?

Gewisse Kulturen wie Weizen, Ölsaaten oder Zucker erhalten bereits eine grosse Unterstützung. Deswegen können diese Kulturen in der Schweiz angebaut werden. Die Selbstversorgung ist hier grösstenteils genauso sichergestellt wie bei Fleisch und Milch.

Bei Hülsenfrüchten ist dies leider nicht der Fall. Daher wird ein Grossteil des Schweizer Konsums importiert. Grund dafür ist die im Gegensatz zu den oben erwähnten Kulturen fehlende Preisparität mit dem Ausland.

Zudem sind sich Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten Hülsenfrüchte als Grund- ▶▶

«Uns hat gestört, dass viele pflanzliche Produkte ohne Schweizer Eiweisspflanzen hergestellt wurden.»



nahrungsmittel nicht mehr gewohnt, da diese nach dem Zweiten Weltkrieg von tierischen Proteinen verdrängt wurden. Dabei wären lokale Hülsenfrüchte eine wunderbare saisonunabhängige und einfach verfügbare Proteinquelle!

Dieses Thema vorwärtszubringen ist in der DNA von Fabas. Wir merkten aber schon früh, dass wir hier auf Kooperationen setzen müssen. Deswegen haben wir zusammen mit anderen Unternehmen und Organisationen letzten Herbst den Verein Schweizer Hülsenfrüchte gegründet. Dieser hat zum Ziel, den Anbau und Konsum von Schweizer Hülsenfrüchten zu fördern. Mittlerweile zählen wir rund 40 Mitglieder, unter anderem Fenaco, IP Suisse, den Getreideproduzentenverband, Bio Suisse, Angst AG, das Start-up «Das Pure» sowie viele weitere. Eine vollständige Übersicht zu unseren Kooperationen findet sich auf unserer Homepage.

« Wir haben uns mit verschiedenen Partnern entlang der Wertschöpfungskette zusammengeschlossen.

In welchem Verhältnis steht dieser Verein zur Swiss Protein Association – gemeinsame Ziele, Arbeitsteilung?

Wir haben keine direkte Verbindung, sind aber konstant im Austausch. Die Swiss Protein Association setzt sich für jegliche alternativen Proteinquellen unabhängig von der Herkunft ein und ist ein Verband der Verarbeiter. Der Verein Schweizer Hülsenfrüchte setzt sich für Schweizer Hülsenfrüchte ein und hat Mitglieder entlang der gesamten Wertschöpfungskette, wir sehen uns als Branchenverband der Hülsenfrüchte.

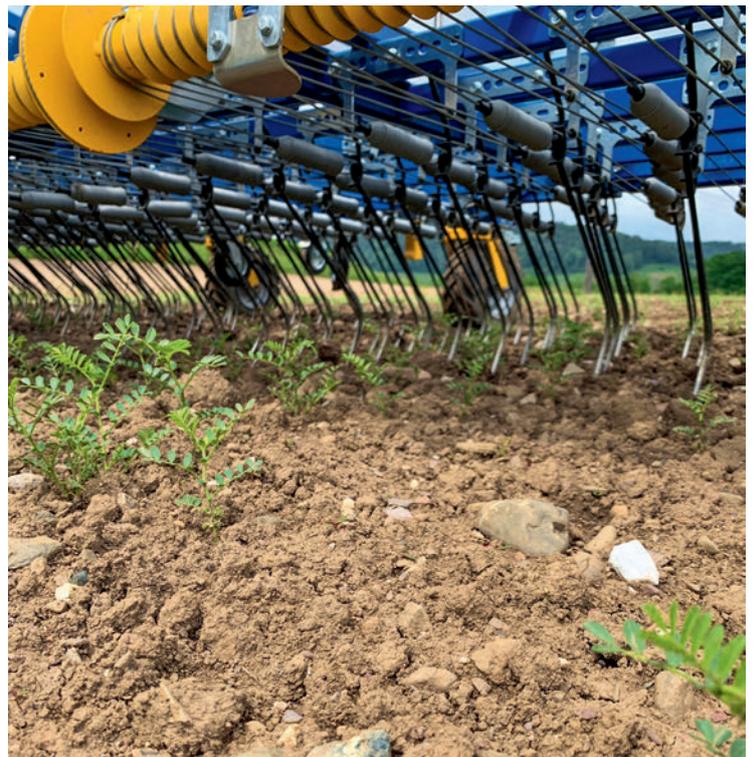
Welche Bedeutung hat für euch Swissness – oder zumindest die europäische Beschaffung aus Anbauprogrammen wie «Donau Soja»?

Ernährung hat nicht nur die Versorgung mit Kalorien zum Ziel, sondern auch einen Aspekt von Verbundenheit und Tradition. Viele Menschen möchten wissen, wo und wie ihr Essen produziert wird. Dafür ist eine lokale Produktion nötig, wo ich nach Feierabend am Erbsenfeld vorbeifahren kann. Diese Verbindung fehlt bei pflanzlichen Produkten oft noch, sie scheinen häufig abstrakt und fremd. Aus unserer Sicht ist deshalb die Akzeptanz tief. Wir sind deswegen überzeugt, dass eine lokale Produktion absolut nötig ist – gerade auch da diese agronomisch sehr gut umsetzbar ist. Hülsenfrüchte binden Stickstoff im Boden, düngen sich sozusagen selber und haben zudem einen hohen Wert für die Biodiversität. Solche Pflanzen brauchen wir auf unseren Feldern dringend mehr!

Die Versorgung aus der Schweiz ist mittelfristig machbar. Es werden ja bereits tausende Tonnen Erbsen und Ackerbohnen für die Tierernährung angebaut. Zudem besteht momentan eine Warteliste für interessierte Bauern. Die Flächen und Anbaubereitschaft sind also vorhanden, nun fehlen nur noch die passenden Rahmenbedingungen. Ohne entsprechende Rahmenbedingungen ist die Produktion in der Schweiz aber sehr schwierig, deswegen hoffen wir da auf die Vernunft der Politik im Zuge der Ernährungsstrategie.

Was sind derzeit eure grössten Challenges?

Momentan sind wir gerade mit der Aufskalierung der Produktion beschäftigt. Die gleiche Qualität wie im Labor in 2-Liter-Batches und auf industriellen Anlagen bei 900 Litern hinzubekommen, war eine grosse Herausforderung. Im Juni 2025 haben wir unseren Scale-up erfolgreich abgeschlossen und arbeiten mit mehreren





Partnern aus der Milchverarbeitung zusammen, um unser erstes Produkt auf den Markt zu bringen. Da wir unsere Produktionskapazitäten weiter ausbauen, sind wir insbesondere auf der Suche nach weiteren Kooperationen mit Molkereien, die ihr pflanzliches Portfolio auf- und/oder ausbauen wollen.

Welche neuen Technologien braucht es für die Verarbeitung eurer Rohstoffe/Produkte?

Wir arbeiten mit Betrieben jeglicher Grösse zusammen, von lokalen Molkereien bis zu grösseren Industriebetrieben.

Für die Herstellung unserer Pre-Mixes verwenden wir Anlagen, welche bereits aus der Milch- und Saftproduktion bekannt sind. Dies erlaubt uns, mit Partnern zu arbeiten und nicht in eigene Infrastruktur investieren zu müssen. Unsere Innovation liegt im Prozess und in der Auswahl der richtigen Komponenten.

Der grosse Vorteil für Milchverarbeiter ist dabei, dass sie unseren Pre-Mix direkt wie Kuhmilch einsetzen können. Dieser ist ebenfalls flüssig und hat eine sehr ähnliche Zusammensetzung auf Makronährstoffebene. Da wir die Proteine nur sehr schonend bearbeiten, sind diese noch funktional und können durch Fermentation zum Beispiel zu cremigen Joghurts oder feinen Glacés verarbeitet werden.

Fachkräfte - was heisst dies für euch - Berufsleute, FH/ETH - und/oder Quereinsteigende?

Momentan haben die meisten in unserem Team einen akademischen Hintergrund. Für uns stehen aber die richtigen Werte im Zentrum. Kommt dazu noch Freude am Thema und etwas Erfahrung hinzu, spielt die Ausbildung eine sekundäre Rolle. Momentan haben wir gerade eine Stelle im Entwicklungsteam offen und freuen uns über Bewerbungen!

Hier sind wir zum Beispiel auch offen für Berufsleute wie Milchtechnologe mit Interesse an pflanzlichen Produkten.

Wo steht ihr in 5 Jahren - und die Branche?

Mit Fabas möchten wir uns als Leader im Bereich hochfunktionaler, lokaler pflanzlicher Proteine positionieren. Dazu wollen wir uns nicht nur in der Schweiz etablieren, sondern auch über die Landesgrenzen hinaus aktiv sein.

Die Branche hat bis dahin hoffentlich das Potenzial von Schweizer Hülsenfrüchten verstanden und die entsprechenden Rahmenbedingungen zur Erreichung der Preisparität geschaffen. Hülsenfrüchte werden nicht mehr als Konkurrenz zu Fleisch und Milch wahrgenommen, sondern als vollwertige und leckere Alternative verstanden.



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



Schnelle Analytik von Lebensmittelproben

Ilmac Basel, Halle 1

Stand C187



Mikrowellentrockner Smart 6

- Feuchte- und Feststoffgehalte in nur 2 min.
- Methoden für Lebensmittelproben im Smart 6 enthalten
- Für alle Probenarten geeignet, von 0,1 bis 99,99 % Feuchte
- Ergebnisse vergleichbar zu Referenzmethoden



Schnell, Kalibrationsfrei und Lösemittelfrei: Fettgehalte in nur 30 s im neuen Oracle

- Das Oracle enthält eine universelle Methode für alle Lebensmittel
- Für Auftragslabors und Produktionskontrolle geeignet
- Methode basiert auf Standard-Methoden und ist abgesichert mit Standard-Referenzmaterialien

CEM GmbH
Carl-Friedrich-Gauß-Str. 9, D-47475 Kamp-Lintfort

+49 (0)2842/9644-0
info@cem.de www.cem.de



Fleisch- und Milchersatz – Alternativen mit grossem Potenzial

► Als Schweizerischer Verband für alternative Proteinquellen vertritt die Swiss Protein Association (SPA) die Interessen von Herstellern und Inverkehrbringern von Alternativen zu Lebensmitteln tierischer Herkunft. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten schätzen heute Tofu, Quorn und weitere pflanzliche Ersatzprodukte oder sogenannte «alternative Proteine». Hersteller bringen diese Produkte unter Marken wie «Planted», «V-Love», «Alpro» oder «The Green Mountain» auf den Markt.

Die SPA setzt sich dafür ein, dass alternative Proteine und vegane Ersatzprodukte ihren Beitrag zu einer nachhaltigeren Welt liefern können. Gemäss der «Planetary Health Diet» sollten pflanzliche Eiweisse mehr als die Hälfte unserer Eiweisszufuhr betragen und auch die Schweizer Ernährungsstrategie 2025–2032 strebt eine Stärkung der nachhaltigeren, pflanzenbasierten Ernährung an. Bei diesem «Protein Shift» für eine nachhaltigere Ernährung können pflanzliche Ersatzprodukte eine Rolle spielen.

Der Weg dahin ist komplex

Es braucht nicht nur geeignete Ackerkulturen und hochwertige Pflanzenproteine, sondern insbesondere Produkte, die von den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten gegessen werden. Dafür entscheidend sind nach wie vor der Geschmack und der Preis. Auch wenn immer mehr Menschen als «Flexitarier» zum Teil auf den Verzehr von tierischen Lebensmitteln verzichten, muss der Masse diese Umstellung noch «schmackhaft» gemacht werden. Die aktuellen Diskussionen, dass diese Produkte «hochverarbeitet» und damit schlecht sein sollen, helfen dabei nicht.

Die laufenden Auseinandersetzungen um die richtige Bezeichnung alternativer Produkte stellt hier eine unverständliche Hürde dar. Lebensmittel aus und mit alternativen Proteinen müssen leicht erkennbar sein. Die Informationen auf der Verpackung sollen Konsumentinnen und Konsumenten

eine bewusste Produktwahl und zweckmässige Verwendung ermöglichen. Dazu gehören auch Informationen mit Bezugnahme auf ähnliche tierische Erzeugnisse. Das Urteil des Bundesgerichts vom 2. Mai 2025 im Fall Planted Foods AG ist in dieser Hinsicht ein Teilerfolg, weil das Bundesgericht Bezeichnungen wie «Planted-Steak» oder «Vegi-Burger» offiziell gutheisst.

Schweizer Hülsenfrüchte wie Erbsen oder Bohnen haben grosses Potenzial, ihre Nutzung für die Produktion von Ersatzprodukten ist jedoch bislang nur im kleinen Rahmen möglich. Eine wirtschaftliche Skalierung in einem langsam wachsenden und unsicheren Markt ist schwierig, weil dafür erhebliche Investitionen, Forschung und Entwicklung nötig sind.

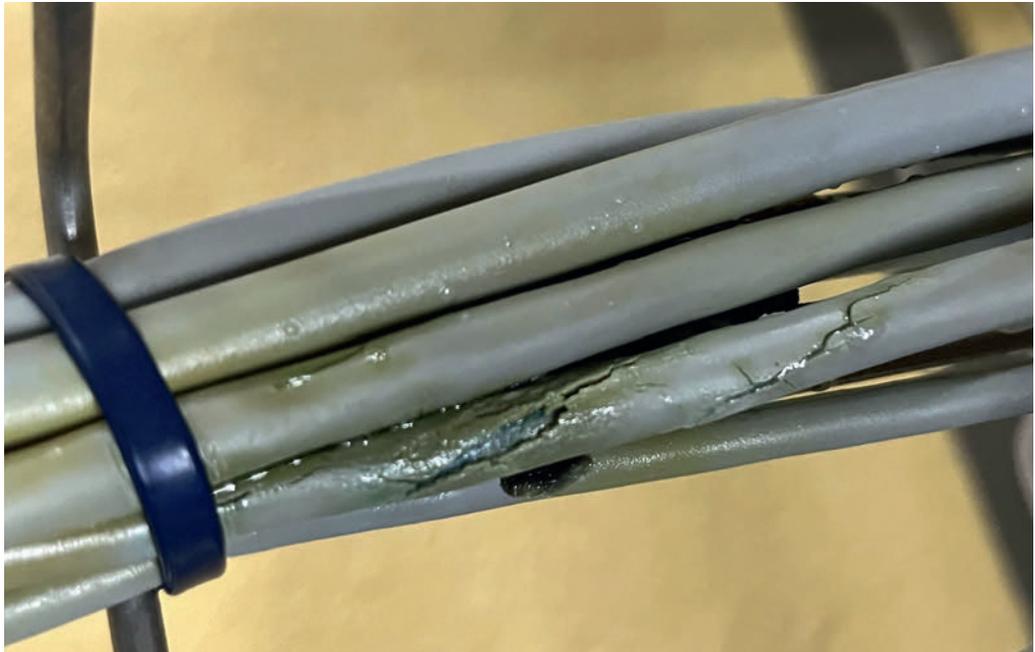
Die Kosten für den Aufbau des Marktes für alternative Proteine können nicht nur von der Privatwirtschaft getragen werden. Mit denen für tierische Produkte vergleichbare und fördernde Rahmenbedingungen für Anbau und Verarbeitung proteinreicher Rohstoffe in der Schweiz sind nötig, um die Selbstversorgung mit pflanzlichen Proteinquellen zu verbessern, Importabhängigkeiten zu reduzieren und die Innovation in der heimischen Züchtung – inklusive moderner Methoden – gezielt zu fördern.

Das fordert ein entsprechendes Umdenken und Handeln von Politik, Gesetzgebung und Verwaltung. Und sonst stellt sich die Frage, ob zumindest neue Innovationen wie kultiviertes Fleisch und Fermentationsprodukte gefördert werden sollten, die ebenfalls einen Weg zu nachhaltigeren Lösungen im Ernährungssystem darstellen können. Viele dieser Produktinnovationen sind aber als «neuartige Lebensmittel» bewilligungspflichtig, was mit entsprechenden Kosten und Hürden verbunden ist. Die Schweiz hat das Potenzial, hier eine Vorreiterrolle für eine Umstellung zu einer nachhaltigeren, pflanzenbasierten Ernährung einzunehmen, ohne dass dies zu Lasten der weiterhin erforderlichen Tierhaltung gehen muss. Diese Chance sollten wir nicht verpassen!!

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

Kabel für Nassbereiche und die Lebensmittelindustrie

► Bei Installationen in feuchten und nassen Räumen in Verbindung mit Ölen und Fetten denkt man an Polyurethankabel, die sich zusätzlich durch eine hohe mechanische Stabilität auszeichnen. Das ist oft – aber leider nicht immer! – eine gute Wahl, auch wenn es sich um die richtige Art von Polyurethan handelt. Man unterscheidet Polyether- und Polyester-Polyurethan. Polyether-PUR ist hydrolyse- und mikrobenebenbeständig, Letzteres nicht. Der Unterschied zeigt sich nach einigen Monaten bis zu einem Jahr: Der Mantel reisst.



Heikel für den Anwender ist, dass sich diese zwei Klassen von Polyurethanen nur durch eine Infrarot-Spektrometrie unterscheiden lassen. Auch lässt die europäische Norm EN 50363-10-2 eine gewisse Beimischung des günstigeren Polyester-PUR zum Polyether-PUR zu. Da PUR ein relativ teurer Werkstoff ist, gibt es denn auch diese «Kostenoptimierer». Nur, wenn die Mantelschäden bei den polyesterbasierten Anteilen beginnen, wird das Endresultat dasselbe sein. Der Anwender, der ein unverschnittenes Polyether-Polyurethan will, braucht also einen vertrauenswürdigen Anbieter, der diese spektrometrischen Untersuchungen regelmässig durchführt und so die Qualität garantieren kann.

Da in der Lebensmittelindustrie aber regelmässig gereinigt wird, um Öl- und Fettrückstände zu entfernen, stellen sich noch weitere Forderungen. Kabeltrassen und Schleppketten werden mit Spezialmitteln ausgeschäumt. Diese können bis zu 5% alkalische Anteile oder Natriumhypochlorit enthalten. Während Hypochloritlösungen wie auch gechlortes Wasser recht schnell zu Kettenbrüchen im Polymer führen, kann PUR einer niedrig konzentrierten alkalischen Lösung bei Raumtemperatur über Jahre widerstehen. Nur bewerben die Hersteller der Reinigungsschäume die Effizienz ihrer Produkte damit, dass

auch nach dem Abwaschen des Mittels ein desinfizierender Film zurückbleibt. Das ist gut und wünschenswert bei Edelfloberflächen, aber für den PUR-Mantel endet das tödlich, weil sich nach dem Verdunsten des Wassers der Alkalianteil im verbleibenden Film so weit aufkonzentriert, dass es zu Kettenbrüchen kommt. Das Schadensbild ist das gleiche wie beim Einsatz des «falschen» Polyester-PUR in feuchter Umgebung, es geht nur schneller.

Nässe, Öle und viele industrielle Reinigungsmittel hält eine sehr gute PVC-Mischung aus (soweit die Mantelwandstärke für den Nassbereich bemessen ist). Allerdings darf man sich bei der Ölbeständigkeit nicht auf die oft auf Datenblättern verwendeten einschränkenden Adjektive wie «weitgehend» oder «erhöht» verlassen; wenn man die genauen Parameter der zugrunde liegenden Prüfung nicht kennt, reicht das vermutlich eben nicht aus. Hinzu kommt, dass pflanzliche Öle und Fette natürliche Mischungen mit vielen Inhaltsstoffen sind, die dann auch noch Überraschungen bereithalten können. In dieser Hinsicht ist das beste PVC-Kabel, das HELUKABEL mit einem breiten Sortiment ab Lager anbietet – die JZ-604 TC –, eigentlich konzipiert für den nordamerikanischen Markt, aber auch speziell zertifiziert für

den Gebrauch in nassen Räumen – selbst bei in den Boden eingelassenen Kabelkanälen, die bei der Reinigung volllaufen – und mit den sehr harten UL-Ölbeständigkeitsprüfungen OIL RES I und II.

Wenn aber die Forderung nach halogenfreien Werkstoffen besteht, kommen wir zu den thermoplastischen Vulkanisaten, bei denen EPDM-Gummi in einer Polypropylen-Phase dispergiert ist. Da diese Materialbezeichnung etwas sperrig ist, bietet HELUKABEL diese Kabel unter den Markennamen KOMPOFLEX® und KOMPOSPEED® an. Der Mantelwerkstoff ist zwar im Vergleich zu einem PUR oder einem hochwertigen PVC wie der JZ-604 recht weich und muss vor mechanischen Beschädigungen geschützt werden, aber bei den chemischen Beständigkeiten ist das (fast) ein Alleskönner, und wenn man den richtigen Abstand einhält, ist auch regelmässiges Dampfstrahlen kein Problem.

Helukabel AG

Oberebenstrasse 41
5620 Bremgarten
Tel. +41 56 418 15 15
contact@helukabel.ch
www.helukabel.ch



John Baker, Bahnhofstrasse, Zürich



John Baker, Helvetiaplatz, Zürich

Backen mit wertorientierter Absicht

Das 17. Treffen der Innovationsgruppe Getreide & Backwaren brachte Fachleute aus Forschung, Getreidezucht und Verarbeitung an der ETH Zürich zusammen.

► PETER JOSSI

«Resilienz und Innovation in der Getreide-Wertschöpfungskette» – mit diesem Fokus vertiefte die Fachgemeinde aus Forschung und Praxis die aktuellsten Erkenntnisse. Die Übersicht zu den vorgestellten Forschungsergebnissen publizieren wir in der November-Ausgabe von «Innovation Food». In dieser Ausgabe geben wir Einblick in die Bäckerei-Praxis von Jens Jung und seinem Unternehmen «John Baker», das seine Brote und Backwaren mittlerweile an vier eigenständigen Standorten von Grund auf herstellt. Als Abschluss der Tagung hatten die Teilnehmenden die Gelegenheit zu einem Augenschein vor Ort im Geschäft an der Zürcher Bahnhofstrasse.

Hohe Schweizer Inlandversorgung

Der Schweizer Getreidemarkt ist relativ stark geschützt – 85 Prozent des Brotgetreides wird aus der Schweiz bezogen. Getreideimporte sind heute zwar gesetzlich nicht mehr so streng reguliert wie in den Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg. Das Ziel der hohen Schweizer Inlandversorgung wird jedoch heute von den Branchenverbänden aufrechterhalten und reglementiert.

Die Preise werden grösstenteils von der DSM (Delegiertenversammlung Schweizer Müller) diktiert, was bedeutet, dass Qualitätsdifferenzierung und Transparenz eher zu strategischen Hebeln werden als Preiswettbewerb. Innerhalb dieser Struktur sind die Mehlsqualitäten – von Industriemehl über IP-Suisse bis hin zu Bio Suisse – mit sehr unterschiedlichen Kosten verbunden: Während Standardmehl um die 60 Franken kostet, liegt der Preis für Biomehl mit 102 Franken fast doppelt so hoch. Dieser Preisunterschied wirkt sich direkt auf die handwerklichen Bäckereien aus, bei denen das Mehl etwa 95 Prozent der Kosten für die Zutaten ausmacht, die jedoch innerhalb einer Preisobergrenze von CHF 5.00 aufgefangen werden müssen.

Wertorientierte Beschaffung und Storytelling

In einem erfrischend bodenständigen und praxisnahen Vortrag vermittelte Jens Jung, Gründer und Chefbäcker von John Baker Zürich, Einbli-

cke aus der Praxis der handwerklichen Bäckerei, wobei er sich darauf konzentrierte, wie Bäckereien eine komplexe und zunehmend unbeständige Mehl-Lieferkette steuern, die von allen möglichen Faktoren im Ökosystem beeinflusst wird. Jungs Vortrag skizzierte die Auswirkungen globaler Herausforderungen wie des Klimawandels und des russischen Kriegs gegen die Ukraine. Diese Voraussetzungen wirken sich zusammen mit verändertem Konsumverhalten und regulatorischen Anpassungen auf die Gestaltung einer wertorientierten Beschaffung aus.

Jung erläuterte, wie John Baker mit dieser Asymmetrie umgeht. Zu den wichtigsten Strategien gehören enge Beziehungen zu den Müllern, eine flexible Rezeptentwicklung, etwa die Anpassung der Hydratations- oder Fermentationszeiten und die Verwendung natürlicher Kompensatoren wie Acerolakirsche zur Verbesserung der Mehlleistung ohne Zusatzstoffe. Jung betonte den Wert eines transparenten Storytellings, also die Vermittlung von Beschaffungsentscheidungen und Nachhaltigkeitswerten an die Kunden als eine Form des Markenwerts.

Zukunftsfähige Kooperationen

Mit Blick auf die Zukunft erwartet Jung eine Zunahme des Vertragsanbaus, um eine gleichbleibende Qualität und herkunftsspezifische Identität zu gewährleisten, sowie eine breitere Verlagerung hin zu neuen resistenten Sorten, die widerstandsfähige Teigreifungsprozesse ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Hilfsmittel unterstützen.

«Wir brauchen stärkere sektorübergreifende Kooperationen», betonte Jung und konkretisierte: «Unter der Koordination der Bäckereifachleute könnten Testplattformen für Sortenversuche zur besseren Quantifizierung geschaffen werden. Aus vertieften Kooperationen dieser Art lassen sich neue Verfahren entwickeln und authentische Produkt-Geschichten erzählen.»

«Für handwerkliche Bäcker», so Jung abschliessend, «bedeutet <Backen mit Absicht> die Integration von Produkt, Beschaffung und Geschichte, so dass jeder Laib nicht nur das Handwerk, sondern den Ursprung und die Produktgeschichte entlang der ganzen Wertschöpfungskette widerspiegelt.»



Jens Jung, Gründer von John Baker

7. Agro Food Innovation Forum – 2030 – 5 years to go

Das Agro Food Innovation Forum, der Jahresanlass von Swiss Food Research, bringt am Montag, 8. September 2025, Fachleute aus Praxis, Forschung und Innovationsförderung zusammen, welche die Zukunft unseres Ernährungssystems gestalten.



► Der Countdown läuft. Mit nur noch fünf Jahren bis zur Erreichung der Ziele der Agenda 2030 ist dieses Jahr ein entscheidender Moment – nicht nur, um Fortschritte zu überprüfen, sondern um unseren Fokus zu schärfen und den Wandel zu beschleunigen. Es ist Zeit für Klarheit, Zusammenarbeit und gezieltes Handeln. Lassen Sie uns analysieren, was funktioniert, mutig auf Herausforderungen zugehen – und die Partnerschaften schmieden, die echte Wirkung entfalten.

Diese Veranstaltung wird unterstützt von: Unseren Stiftungen (Avina, Seedling und Fourfold) sowie von der SATW und dem Amt für Wirtschaft des Kantons Zürich

Keynote-Speaker:

- Prof. Dr. Robert Finger, Departement für Management, Technologie und Ökonomie, ETH Zürich
- Adrian Steiner, CEO Thermoplan
- Martin Jucker, CEO Jucker Farm
- Market Place of Solutions

Mit acht Pitch-Präsentationen von Swiss-Food-Research-Mitgliedern – mit kurzfristigen, mittelfristigen und langfristigen Lösungen, sorgfältig für Sie kuratiert.

- Next-Generation-Projekte gestalten
- Go-to-Market-Herausforderungen
- Market Validation 2.0 – Virtual Shelf



JOHN BAKER, SWISS FOOD RESEARCH

Modernste Prozesstechnologie für die Getränke- und Lebensmittelindustrie

Besuchen Sie uns:
 Halle B5, Stand 339
Drinktec
 15.-19. 09. 2025
 Messe München

BUCHER
unipektin

BUCHER
exzel

BUCHER
denwel

BUCHER
merk



bucherunipektin.com

BUCHER
unipektin

SGLWT-TechTalks

Die virtuellen TechTalks bieten eine regelmässige Gelegenheit zum aktuellen Fachaus-tausch zu ausgewähl-ten Themen.



► PETER JOSSI

Der 18. TechTalk vertiefte 16. Januar 2025 die Thematik «From wood to oil – a new nutrient source?» Mary-Liis Kütt, Marketing & Sales beim estnischen Unternehmen ÄIO stellte die bisher entwickelten Verfahren, Produkte und Prozesse vor. Bei der Holzverarbeitung fallen Holzspäne als Nebenprodukte an. Mithilfe von Biomasse und Präzisionsfermentation hat ÄIO einen Weg gefunden, diese Holzspäne unter Einsatz der Hefe *Cellos* in massgeschneiderte Öle umzuwandeln. Das Verfahren zielt darauf ab, den Einsatz von Palmöl, Kokosfett und tierischen Fetten zu reduzieren. Laut ÄIO haben die fermentierten Öle im Vergleich zu Palmöl einen geringeren Klima-Fussabdruck und können durch die Verwendung lokaler Nebenströme dazu beitragen, die Abholzung der Wälder zu verringern.

Der 19. TechTalk am 10. April 2025 wagte einen Ausflug in die Welt der «immersiven Technologien». Der Sammelbegriff umfasst eine Gruppe von Technologien, welche reale Welten in computergestützte digitale Welten einbetten und/oder diese miteinander fusionieren. Prof. Dr. Alexander Kutter, Leiter der Arbeitsgruppe Immersi-

ve Technologien des KreativInstituts OWL der «Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe», stellte den Nutzen der Technologien Metaverse, Virtual Reality (VR), Extended Reality (XR) und Augmented Reality (AR) vor. Zudem wurden konkrete Fallbeispiele zum Einsatz immersiver Technologien in der Lebensmittelindustrie vorgestellt.



Juan-Manuel Benitez-Garcia, Solar Foods



Philipp Hertz, Arethia AG

Der 20. TechTalk «Potential of Pressure Change Technology (PCT) for non-thermal juice treatments» fand am Donnerstag, 15. Mai 2025, statt. Dieser TechTalk wurde hybrid online und an der ETH Zürich durchgeführt, verbunden mit dem traditionellen «Donnerstagsbier»-Event der Studierenden.

Zeitgleich mit der Publikation dieser Ausgabe erwartet die Mitglieder am 14. August 2025 der 21. TechTalk. Juan-Manuel Benitez-Garcia vom Unternehmen Solar Foods wird die innovative Technologie «Proteins out of air by hydrogen fermentation» vorstellen.

Vormerken: Nächster TechTalk

Am 16. Oktober 2025, zwischen 17.30 und 18.15 Uhr, stellt Philipp Hertz von der Arethia AG im 22. TechTalk aktuelle Entwicklungen zur Thematik «Herstellung und Regulierung von Tabak- und Lebensmittel-Aromen» vor.

COMPUTERGENERIERTES BILD/PZE

Drei nachhaltige Innovationen für die Bäckerei von morgen

Mit innovativen Lösungen vereinfacht GMSA die Prozesse ihrer Kunden und schafft Mehrwert für Konsumentinnen und Konsumenten – für eine leistungsfähige, nachhaltige Bäckerei. Mit drei Neuheiten – Gourmet Vollkorn IPS, Erbse IPS und Braumeister SN – setzt sie neue Masstäbe.



Mischung überzeugt mit ausgewogenem Geschmack, hohem Proteingehalt, Nahrungsfasern und langer Frischhaltung. Die feuchte Krume mit angenehmer Textur ermöglicht kreative Brotkonzepte mit handwerklichem Charakter und funktionellem Mehrwert.

Weitere Informationen



Nachhaltige Lösungen für zukunftsorientierte Backwaren

Mit smarten Lösungen hilft GMSA Bäckereien und der Backindustrie, mehr aus Produkten und Prozessen herauszuholen – wirtschaftlich, ökologisch und genussvoll: bessere Qualität, einfachere Abläufe, geringere Kosten, nachhaltige Rezepte und klare Wettbewerbsvorteile.

Konzentrat Gourmet Vollkorn IPS

Das neue GMSA-Konzentrat für Vollkorn-, Ruch- und Spezialbrote vereint technologische und sensorische Vorteile: hohe Teigausbeute, einfache Verarbeitung, grosse Volumen, saftige Krume und lange Frischhaltung. Die Brote sind reich an Nahrungsfasern, geschmackvoll und entsprechen dem «Clean Label»-Anspruch.

arbeitungseigenschaften und steigert die Effizienz in der Backstube. Es sorgt für hohe Teigausbeute, stabile Fermentation und einfache Anwendung ohne Abbrühen. Die Backwaren überzeugen mit mildem Geschmack, zarter, lockerer Krume und knuspriger Kruste. Zudem kann Milch oder Butter ersetzt bzw. reduziert werden – ideal für Zopf, Brioche & Co.

Granulat Erbse IPS

Das neue Erbsengranulat der GMSA, mit modernster Technologie aus Schweizer Erbsen hergestellt, bietet exzellente Ver-

Assemblage Braumeister SN

Biertreber neu gedacht: GMSA und ProSeed lancieren ein innovatives Biertrebermehl für charaktervolle Brote. Die neue

GMSA

Groupe Minoteries SA

Route des Moulins 31
Case postale 68
1523 Granges-près-Marnand
Tel. +41 26 668 51 11
groupe@gmsa.ch
www.gmsa.ch

Besuchen Sie uns im Internet:
www.moplast.ch

0 8 4 8
M O P L A S T



19. Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung

Die traditionelle Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung am Freitag, 16. Mai 2025, versammelte einmal mehr die Gemeinschaft aus Praxis, Forschung und Vollzugsfachleuten zum aktuellen Austausch.

► PETER JOSSI

Die diesjährige Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung widmete sich dem Thema «Zulassungen» hinsichtlich verschiedener Produkte und Stoffe sowie unter Einbezug internationaler Aspekte. Die Tagungsleiterin und ZHAW-Dozentin Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier präziserte in ihren einführenden Worten das Oberthema «Zulassungen» der Tagung. Dieses sei umfassender zu verstehen als nur in Bezug auf «Bewilligungen». Vielmehr gehe es grundsätzlich um die Verkehrsfähigkeit von Produkten und Stoffen, den Markteintritt und damit zusammenhängende Fragestellungen.

Gelegenheit zum Fachaustausch

Die Wädenswiler Lebensmittelrecht-Tagung richtet sich jeweils an Fach- und Führungskräfte der Lebensmittelbranche, insbesondere aus den Be-

reichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Compliance/Regulatory Affairs/Lebensmittelrecht, Einkauf, Entwicklung und Produktion. Ebenfalls angesprochen sind Lebensmittelverbände, Behörden, Beratungsunternehmen im Bereich Lebensmittelrecht und weitere interessierte Kreise. Wie jedes Jahr standen die Referenten und Referentinnen zur Verfügung, um ihr Fachwissen zu teilen und anregende Diskussionen zu führen. Die Tagung bot einmal mehr die Gelegenheit, persönliche Kontakte mit anderen Experten und Expertinnen und das fachliche Netzwerk zu pflegen und zu erweitern.

Umfassende Regelwerke im Überblick

Adrian Kunz, stellvertretender Leiter des Fachbereichs Recht beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), zeigte eine aktuelle Übersicht zu den Anpassungen von Verordnunganhängen mit Lebensmittelrecht-Bezug. Zu diesem Zweck warf er zuerst einen Blick zurück und erinnerte daran, dass das alte Lebensmittelrecht, in Kraft bis 1. Mai 2017, auf dem sogenannten «Positivprinzip» basierte, d.h. dass nur Lebensmittel verkehrsfähig waren, die in einer Verordnung mit ihrer Sachbezeichnung umschrieben waren. Nicht umschriebene Lebensmittel mussten bewilligt werden. Unter dem aktuellen Lebensmittelrecht, in Kraft seit 1. Mai 2017, wurde eine liberalere Regelung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln eingeführt, indem das «Positivprinzip» abgeschafft wurde; der Paradigmenwechsel fördert die Eigenverantwortung der Marktteilnehmer. Massgeblich ist, dass die Lebensmittel sicher sind und das Täuschungsverbot sowie die übrigen lebensmittelrechtlichen Anforderungen beim Inverkehrbringen beachtet werden.



Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier (2. von rechts) mit den Referierenden.



Christine Siebenrock, Leiterin Qualitätsmanagement/Sicherheit, Gesellschaft für Arbeit und Wohnen, Basel, beleuchtete die Sonderrolle der Verarbeitungshilfsstoffe, insbesondere im Hinblick auf Zulassung und Kennzeichnung. Die Referentin stellte dabei die Erkenntnisse ihrer nebenberuflich an der Juristischen Fakultät Universität Bayreuth erstellten interdisziplinären Dissertation zur Thematik vor.

Für Schweizer Marktteilnehmer, die neuartige Lebensmittel sowohl in der Schweiz als auch in der EU in Verkehr bringen möchten, interessant sein, eine Bewilligung direkt in der EU anzustreben. Dr. Marcel-Antoine Duhs, Teamleiter im Bereich Novel Foods und Food Improvement Agents beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) in Berlin, erläuterte daher das Konsultationsverfahren und die Zulassung von neuartigen Lebensmitteln in der EU, inklusive der administrativen Prozesse.

Weitere Fachbeiträge rundeten das weite Themenfeld ab, über den Rahmen EU-Schweiz hinaus. Dominic Watkins, Partner und zuständig für Global Regulatory Compliance and Investigations bei DWF Law LLP, London, behandelte die Regulierung von Produkten im Vereinigten Königreich (UK) nach dem Brexit. Martin McNeese, McNeese Customs & Commerce srl, Vicenza, führte in das US-amerikanische GRAS-System (Generally Recognized as Safe) ein.

Nächste Tagung: Freitag, 8. Mai 2026

ZHAW-Dozentin Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier blickt bereits voraus: «Gerne organisierte die Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht im ILGI (Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation) der ZHAW diese jährliche Plattform für Lebensmittelrecht-Fachleute. Die nächste Tagung ist auf den Freitag, 8. Mai 2026, geplant. Über das Thema und das detaillierte Programm wird rechtzeitig informiert.»

Kompaktkurs

«Was sind neuartige Lebensmittel (Novel Food) und wie werden sie bewilligt?»



Fachbericht

Ausführlicher Fachbericht
19. Lebensmittelrecht-Tagung
16. Mai 2025



 prodima® mixers



DE-Nürnberg
Halle 1, Stand 1-260

- kostenfreie Mischversuche bei Ihnen
- Möglichkeit, unsere Maschinen für längere Tests zu mieten



Tauchen Sie ein in die Zukunft des Mischens mit Prodima Mixers – Ihr Partner für innovative Mischtechnologie.

Prodima Mixers SA
CH-1025 St-Sulpice / VD
+41 21 691 40 05
www.prodima.ch
info@prodima.ch



of EXPERIENCE
and INNOVATION

Unvergesslich guter Genuss mit sozialem Auftrag

«Gelati Gasparini» – gerade in der Sommerzeit steht der Name für kühlen Genuss mit Tradition, Qualitätsbewusstsein und sozialem Auftrag.

► PETER JOSSI

Gelati Gasparini ist eine Schweizer Glace-Manufaktur mit Sitz in Münchenstein (BL) und stellt Glaces nach traditionellem Handwerk für den Sofort- und Heimkonsum sowie für die Gastronomie in verschiedensten Geschmacksrichtungen her.

Die traditionsreiche Geschichte von Gelati Gasparini begann 1952 in Basel mit der Gründung von Glace Müller. Bereits 1954 war die Geburtsstunde des legendären «Zolli-Cornets», das bis heute für den Zoo Basel hergestellt wird. 1960 war Produktionsstart eines weiteren unverkennbaren Klassikers, des Bananen-Chocolat-Stängels. Später kamen auch Becher, Bidons für die Gastronomie, Bio- und vegane Produkte zum Sortiment.

Als der Gründer Fritz Müller in den 70er-Jahren überraschend ums Leben kam, übernahm sein Bruder die Leitung. 1980 beschloss er jedoch, den Wohnblock samt Glace-Manufaktur zu verkaufen. Pasquale Gasparini, der in der Im-

mobilenbranche tätig war, kaufte das Gebäude samt Glace-Geschäft. Sein Sohn Mario wurde von zwei Käsern aus dem Fribourgerland ins Glacegeschäft eingeführt und war fortan für die Glace-Produktion zuständig. Tochter Diana übernahm den administrativen Teil. Die Angestellten von Glace Müller wurden alle übernommen. Pasquale Gasparini verstarb bereits wenige Jahre später 1983 und Mario führte das Unternehmen weiter.

Trägerschaft mit sozialem Auftrag

Gegen Ende der 90er-Jahre suchte Mario Gasparini einen Partner für sein Unternehmen. Es war ihm wichtig, dass die Manufaktur als solche weiterleben konnte und ein «sozialer Gedanke» gelebt wurde. So kam es, dass die Basler «GAW – Gesellschaft für Arbeit und Wohnen» Gelati Gasparini im November 2002 übernahm. Mario Gasparini blieb dem Unternehmen mit all seinem Wissen bis zu seiner Pensionierung 2021 erhalten und engagiert sich bis heute an ausgewählten Events als Markenbotschafter.

Die Einbettung in den GAW-Rahmen ermöglicht es, Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen eine unterstützende und vielfältige Arbeitsumgebung zu bieten. Aufgrund der vielen Handarbeit können seither zahlreiche Mitarbeitende integriert werden. Das Team besteht derzeit aus 22 Fachmitarbeitenden und 12 Personen auf begleiteten Arbeits- und Ausbildungsplätzen. Für die sommerliche Hochsaison unterstützen zusätzliche temporäre Produktionsmitarbeitende.

Hervorragende Rohstoffe als Grundlage

Basis für die hervorragenden Glaces sind die Rohstoffe. «Wir legen grössten Wert darauf, nur ausgewählte Rohstoffe mit hohen Qualitätsstandards zur Verarbeitung unserer Kreationen zu verwenden», betont Alisa Albiez als QM-Verantwortliche und ergänzt: «Aus diesem Grund beziehen wir, wann immer möglich, die Rohstoffe direkt von Schweizer Produzenten und pflegen mit unseren Lieferanten langfristige Partnerschaften.»

Die Produktionsabläufe unterstehen einem umfassenden QM-System zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und weiterer Anforderungen. Alisa Albiez präzisiert: «Wir arbeiten nach HACCP und GHP. Unsere Produkte werden systematisch von einem akkreditierten Labor untersucht. Unser Unternehmen ist gemäss dem GFSI-anerkannten Food-Safety-Standard FSSC 22000 und ISO 9001:2015 zertifiziert.»

Das Bio-Sortiment erfüllt die Anforderungen der Schweizer Bio-Verordnung, deren Einhaltung ebenfalls regelmässig durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle überwacht wird.





Kompetenzzentrum für Arbeits- und Wohnintegration

Die GAW – Gesellschaft für Arbeit und Wohnen wurde 1987 als Verein in Basel gegründet. Ihr Hauptziel ist die Förderung der Arbeits- und Wohnintegration von Menschen mit Beeinträchtigungen in der Arbeitsleistung und Alltagsbewältigung.

Zu diesem Zweck führt die GAW Betriebe in den Bereichen Detailhandel, Gastronomie, Hauswirtschaft, Konfektionierung und Lebensmittelproduktion.

Sie beschäftigt rund 100 Fachpersonen und betreut rund 220 Mitarbeitende sowie Auszubildende auf begleiteten Arbeits- und Ausbildungsplätzen.



GAW-Angebote
im Überblick

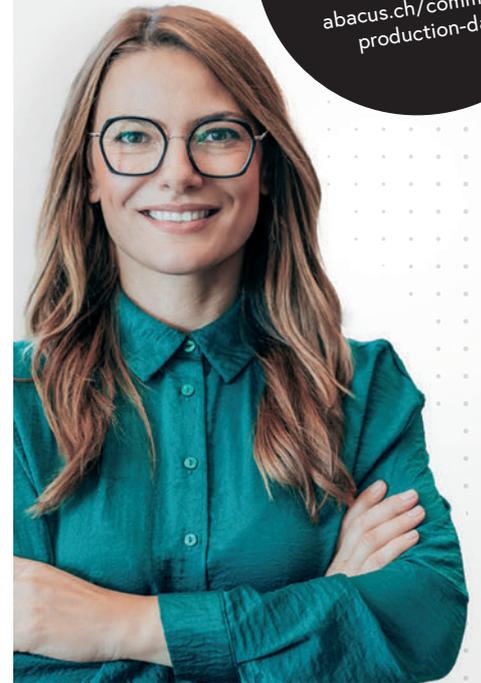


Die durchgängige Softwarelösung für den Handel.

AbaCommerce – die Software für Handelsunternehmen

Experience Day
Commerce & Production
24. September 2025

Jetzt kostenlos anmelden:
abacus.ch/commerce-production-day



Ihr Nutzen mit AbaCommerce

Mit AbaCommerce haben Sie Ihr gesamtes Supply Chain Management im Griff!

Dank unserer Gesamtlösung reduzieren Sie Ihren administrativen Aufwand, steigern die Effizienz Ihrer Geschäftsprozesse und behalten jederzeit die volle Kontrolle über Ihr gesamtes Lieferkettenmanagement.



Weitere Informationen
finden Sie unter:
abacus.ch/abacommerce



Im Dienste der Kundschaft

Die Ursprünge der heutigen Patiswiss AG sind bis ins Jahr 1905 zurückzuführen. Das heute unabhängige Unternehmen wurde damals als Einkaufsgesellschaft des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands gegründet.

► PETER JOSSI

Sandro Ott hat am 1. März 2024 die Position des CEO/Unternehmensleiters der Patiswiss AG übernommen. «Wir bieten alles rund um die Nuss!», fasst er die Kernkompetenz des Unternehmens als innovativer, zukunftsorientierter und nachhaltiger Lebensmittelhersteller von Halb- und Fertigfabrikaten im Nuss- und Kernbereich zusammen. Bezüglich «Nuss» besteht dabei eine wichtige Ausnahme: Um Allergierisiken und Kontaminationen zu vermeiden, ist der gesamte Betrieb in Gunzgen erdnussfrei.

Ein Rundgang durch die Produktionsmöglichkeiten zeigt das hohe und vielfältige Know-how, auf der Grundlage des Handwerks-Wissens, optimiert nach zeitgemässer Industrie-Produktionstechnik und QM-Standards. Im Fokus stehen basierend auf dieser Positionierung kunden-

spezifische Aufbereitungsschritte wie Rösten, Fremdkörperreinigung und die Herstellung von Halb- und Fertigfabrikaten inkl. Abpacken und Etikettieren. Die Verbindung zur gewerblichen Verarbeitungsbranche ist nach wie vor von Bedeutung. Zur Kundschaft gehören jedoch längst auch die Lebensmittelindustrie sowie für ausgewählte Spezialitäten selbst der Detailhandel.

Immer wichtiger: Beschaffungs-Know-how

Der professionellen Beschaffung der Qualitätsrohstoffe und -zutaten kommt seit jeher eine grosse Bedeutung zu. Durch die aktuelle turbulente Weltlage werden verlässliche Kontakte entlang der Lieferpartnerschaften noch wichtiger. Wo möglich geht der Trend Richtung verkürzte Beschaffungskette, beispielsweise vermehrt aus osteuropäischen Ländern sowie der Türkei als traditionellem Herkunftsland für Haselnüsse.



Im Sortiment der Patiswiss AG kommt dem Bioangebot und weiteren Labelqualitäten seit Langem eine grosse Bedeutung zu. Dabei setzt das Unternehmen auf Best Practice auch bei der Biobeschaffung. Ein wichtiger Beschaffungsstandard ist beispielsweise das deutsche Biolabel Naturland. Die Anforderungen gehen bei diesem Standard weit über die gesetzlichen Bioanforderungen der EU- und CH-Bioverordnung hinaus und erfüllen in aller Regel die Bestimmungen des in der Schweizer Vermarktung wichtigen Knospe-Labels von Bio Suisse.

Innovative Pasteurisationsanlage

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 Reputationschäden führen. Die im Frühjahr 2022 instal-

lierte 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 geschmackvolles Produkt für die Weiterverarbeitung.

Voll automatisiertes Vier-Kammern-Prinzip

Der Prozess erfolgt in einem voll automatisierten 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, schokolliert, 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.



Sandro Ott,
CEO Patiswiss AG



KOMPOFLEX JZ-500

**Universalleitung –
robust, flexibel, beständig**

Ideal für die Chemie-, Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Brauereien und Gewächshäuser. Flexibel einsetzbar bei mittlerer mechanischer Beanspruchung – für freie Bewegung in trockenen, feuchten und nassen Räumen sowie im Freien.

Beständig gegen UV, Ozon, Mikroben, Säuren, Wasser, Reinigungsmittel, Öle, Fette und Wachse. Silicon- und cadmiumfrei, lackverträglich und adhäsionsarm.



HELUKABEL® KOMPOFLEX® JZ-500 4G2,5 QMM / 26182 300/500 V CE

helukabel.ch






Materialbahnende kurz vor dem Einlauf in den Spleisskopf. Zur Verdeutlichung ist die Klebefläche für den Spleiss in Weiss dargestellt.

BAHNSPLEISS FÜR MATERIALBAHNEN UND TRÄGERLOSE ETIKETTEN

Einfach intelligent und ohne Abfall

Mit dem hier vorgestellten automatischen Bahnspleiss gehören kostenintensive Stillstände in der Verpackungslinie der Vergangenheit an. Das günstige Preis-Leistungs-Verhältnis macht das System für breite Anwendungsbereiche attraktiv. Nicht zuletzt hilft es den Unternehmen, die strengen Vorgaben der neuen EU-Verpackungsverordnung zuverlässig einzuhalten.

► Für Verpackungs-, Etikettier- und Kennzeichnungsprozesse mit Geschwindigkeiten von mehr als 30 Metern pro Minute ist auch beim Spleissen Automation angesagt. Dem wird wohl niemand in der Fachwelt widersprechen. Denn wenn es beim Bahnspleiss «klemmt», weil beim Wechsel der Materialbahn- oder Etiketten-Rollen händisch eingegriffen werden muss, dann hat dieses Manko erhebliche Auswirkungen auf die ganze Verpackungslinie.

Nun gibt es aber viele Fälle, in denen auch bei sehr viel geringeren Geschwindigkeiten ein händischer Bahnspleiss keine vernünftige Option ist. Denn wenn der Verpackungs- beziehungsweise Produktzuführungsprozess wegen eines Rollenwechsels unterbrochen werden muss, sind entsprechende Produktpuffer erforderlich. Die Produkte, die sich im Puffer befinden, müssen dann erneut in den Verpackungsprozess eingeschleust oder sogar händisch nachetikettiert werden. Dies führt entweder zu einem Mehrbedarf an Personal oder es verringert die Verpackungsleistung der Anlage.

Zusammenspiel von Spleissband und einem flexiblen, robusten Spleisskopf

Wie ein Rollenspleiss für (Schmalband-)Materialbahnen oder trägerlose Etiketten einfach, kostengünstig und effizient gestaltet werden kann, sodass er für eine Vielzahl von Branchen attraktiv ist, zeigt das neue Spleiss-Verfahren der Verpackungstechnik Jetter GmbH.

Herzstück des Spleissprozesses ist das JetSplice®-Spleissband für alle Arten von Materialbahnen (Papier, Aluminium, Kunststoff etc.) sowie für Nassleim-/Heissleim-Etiketten. Mithilfe dieses Spleissbands wird in einem speziellen

Spleisskopf das Ende einer Materialbahn- oder Etiketten-Rolle mit dem Anfang einer neuen Materialbahn- oder Etiketten-Rolle verklebt, ohne dass der Verpackungsprozess auch nur eine Sekunde angehalten werden muss. Nach dem Spleissvorgang hat der Anwender über die gesamte Laufzeit der aktiven Rolle hinweg Zeit, eine neue Rolle bereitzustellen.

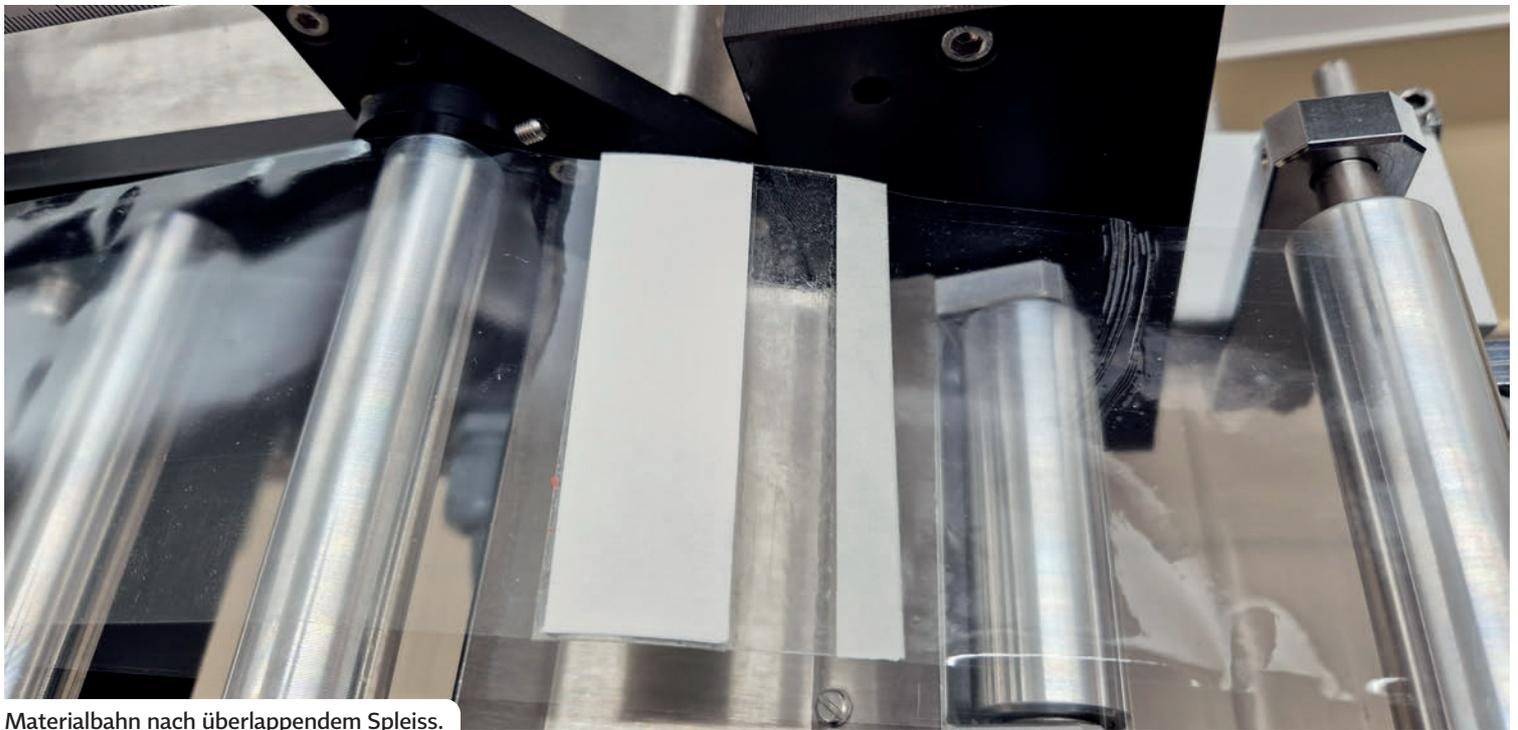
Durch den variabel einstellbaren Spalt am Spleisskopf passt sich das System innerhalb des Verpackungs-, Etikettier- und Kennzeichnungsprozesses automatisch an unterschiedliche Stärken und Materialien (Kunststoff, Aluminium, Papier etc.) der jeweils zum Einsatz kommenden Folienbahn-Rollen beziehungsweise der trägerlosen Etiketten-Rollen an.

Der Spleisskopf kann sowohl in bestehende Bedruckungsanlagen der Schmalbahn- und Converter-Hersteller als auch in Verpackungsanlagen der Verpackungsindustrie integriert werden.

Je nach Anforderung kann ein Spleiss mit Überlappung der Bahnen oder – wo wegen der Dicke der Materialbahnen keine Bahnüberlappung erwünscht ist – auch Stoss an Stoss ausgeführt werden. Im letzteren Fall liegt das Spleissband Z-förmig zwischen der Oberseite der neu bereitgestellten Bahn und der Unterseite der abgearbeiteten Bahn.

Vorteile für Maschinenhersteller und Anwender

Das JetSplice®-Spleissband wird bereits bei der Aufwicklung der Materialbahn- oder Etiketten-Rolle vom Hersteller auf den Rollenkern aufgebracht und darauf befestigt. Neben dem Spleisskopf erfordert das Verfahren eine Vorrichtung zur Aufnahme von zwei Materialbahn- oder



Materialbahn nach überlappendem Spleiss.

Etiketten-Rollen. Die Verpackungstechnik Jetter GmbH liefert dazu eine einfache Lösung, die bei herkömmlichen Maschinen für Packmittelherstellung oder für die Verpackung selbst oder auch die Etikettierung problemlos integriert werden kann, und zwar bei Bedarf auch nachträglich.

Die Verpackungstechnik Jetter GmbH bietet Herstellern solcher Maschinen die Komponenten des Spleissverfahrens in einem Gesamtpaket an oder auch als getrennte Einheiten zur Integration in deren jeweilige Anlagen. Die Gesamtheit der Komponenten besteht aus der Bandabwicklung, dem Spleisskopf sowie einem kleinen Bandpuffer, falls die entsprechende Anlage mit hohen Geschwindigkeiten gefahren wird.

Die Komponenten stehen in drei Standardgrößen für Bandbreiten bis 100 mm, bis 250 mm oder bis 450 mm zur Verfügung, jeweils Ablaufrichtung links oder rechts. Andere Breiten sind mit geringem Mehraufwand ebenfalls möglich. Details zum Materialtransport müssen mit dem jeweiligen Packmittel-, Verpackungsmaschinen- oder Etikettiermaschinen-Hersteller abgestimmt werden.

Die Bahnabwicklung und der Spleisskopf benötigen keine eigene Energieversorgung. Der Antrieb der jeweiligen Maschine ist hier ausreichend. Lediglich bei Bandgeschwindigkeiten ab 50 Metern in der Minute wird unter Umständen ein Abzugsmotor benötigt.

Bereit für die neue EU-Verpackungsverordnung

Das JetSplice®-Verfahren demonstriert, wie man mit einfacher Technik zu optimalen Ergebnissen auf kleinstem Raum kommt; es ist aber auch in Sachen Nachhaltigkeit auf der Höhe der Zeit, indem es die strengen Vorgaben der neuen EU-Verpackungsverordnung (Packaging and Packaging Waste Regulation, PPWR) umsetzt. Die Material- oder Etiketten-Bahnen werden nämlich je nach verwendetem Material mit einem material-



Die Kompassnadel in der Verpackungsindustrie zeigt in Richtung Nachhaltigkeit. Das gilt auch für eine Komponente wie den Bahnspleiss.

Fachpack
Nürnberg
Halle 1
Stand 454/556

identischen Spleissband verbunden, sodass an keiner Stelle des Gesamtprozesses auch nur die geringste Fremdstoff-Untermischung auftritt.

Auf dem Aufwickelkern der Materialbahn oder Etiketten-Rolle wird das Spleissband durch eine Papierfolie verklebt. Wenn die Rolle aufgebraucht ist, kann der Pappkern ohne Probleme nach den Vorgaben der EU-Verpackungsverordnung entsorgt werden. Auch bei mehrfach verwendbaren Kernen (beispielsweise aus Kunststoff oder Metall) entstehen keine Entsorgungsprobleme. In diesen Fällen kann eine semipermanent klebende Folie benutzt werden, die sich bei Aufbrauchen der Bahn- oder Etiketten-Rolle wieder vom Kern entfernen lässt.

Der kleine und robuste Spleisskopf wurde nach konstruktiven Vorgaben der Verpackungstechnik Jetter GmbH vom Verpackungsmaschinen-Spezialisten b+b Automations- und Steuerungstechnik GmbH entwickelt und wird in dessen Betrieb auch gefertigt.

JETSplice®

Verpackungstechnik Jetter GmbH
www.jetsplice.de

Verpackungstechnik Jetter GmbH

Am Weingarten 1
DE-83646 Bad Tölz
Tel. +49 804 179 61 14
info@verpackungstechnik-jetter.com
www.jetsplice.de



Jürgen Höfling
Redaktor,
freier Fachautor

Wo Getreide sein Volumen bekommt

Bühler hat sein neues Puffing Application Center im schweizerischen Uzwil eröffnet. Dort können Lebensmittel- und Futtermittelhersteller auf industrieller Basis innovative, pflanzliche und erschwingliche Produkte entwickeln.

► Das Zentrum stärkt Bühlers Netzwerk von Forschungs- und Trainingszentren und gibt Kunden die Instrumente und die Expertise in die Hand, um gepuffte Getreide- und Hülsenfruchtprodukte schnell und effizient zu testen, zu optimieren und zu skalieren – alles unter einem Dach.

Das Puffen ist ein hydrothermischer Prozess, bei dem durch Wasserdampf und Druck das Volumen von Rohstoffen erheblich vergrößert wird. Die Technologie ist vielseitig und kann für viele Produkte eingesetzt werden – Snacks, konsumfertige Frühstückscerealien, Süßwaren, Backwaren und Milchprodukte. Durch das größere Volumen und die Porosität werden die Produkte leichter und knuspriger. Das Puffen verbessert die Verdaulichkeit, weil es Stärke aufschliesst; die Produkte sind länger haltbar, weil Feuchtigkeit reduziert wird. Zudem werden beim Puffen Nährwerte erhalten, und das Produkt kann einfach mit Vitaminen oder Mineralien angereichert werden.

Um den Kunden dabei zu helfen, das volle Potenzial dieser Technologie zu nutzen, hat Bühler sein neues Puffing Application Center eröffnet, eine Plattform für Innovation, Tests und Produktentwicklung. «Mit diesem Zentrum können wir Kunden weltweit unterstützen – nicht nur im Lebensmittelbereich, sondern auch bei Tiernahrung und Futtermitteln, wo die Nachfrage nach knusprigen, nahrhaften Produkten steigt», sagt Christoph Vogel, Head of Business Unit Human Nutrition bei Bühler. «Es ist eine Chance für die Branche, die Innovation angesichts des wachsenden Drucks auf Margen und Lieferketten nachhaltig und kosteneffizient voranzutreiben.»

Kapazität für jeden Prozess

Die Bühler-Cerex-Puffing-Technologie für Lebensmittel und Futtermittel gibt es in drei verschiedenen Konfigurationen, die unterschiedliche Produktionsanforderungen erfüllen. Das Single-System schafft Durchsätze von 350 bis 500 Kilogramm pro Stunde (kg/h) und ist damit perfekt für die frühe Produktentwicklung und die Produktion in kleinen Mengen. Das Double-System bietet Kapazitäten von 700 bis 1000 kg/h und eignet sich für mittelgroße Betriebe. Für hohe Kapazitätsanforderungen liefert das Quattro-System zwischen 1400 und 2000 kg/h. Im Puffing Application Center steht das Single-System für Versuche und Vorführungen bereit.

Dank des neuen Forschungs- und Trainingszentrums können Kunden im Nu gepuffte Produkte aus vielen Getreide- und Hülsenfrüchten wie Quinoa, Kichererbsen und Urgetreide testen und optimieren. Mit verschiedenen Rohstoffen experimentieren zu können, ebnet den Weg zu Produkten, die den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten nach gesünderen, klar gekennzeichneten Optionen mit weniger Fett, Zucker und Salz sowie einem höheren Protein- und Ballaststoffgehalt entsprechen. «Mit der technischen Expertise und den modernen Anlagen von Bühler können die Kunden Rezepte optimieren und die Produktleistung in grossem Massstab validieren, ohne in eine eigene Forschungs- und Entwicklungs-Infrastruktur investieren zu müssen», sagt Carol Krech, Head of Market Segment Cereals & Snacks bei Bühler.

Alles Nötige unter einem Dach

Das Puffing Application Center ist voll in das Forschungs- und Trainingsnetzwerk von Bühler in Uzwil eingebunden, zu dem auch Einrichtungen wie das Grain Innovation Center, das Flavor Creation Center, das Food Creation Center und das Protein Application Center gehören. Dank dieser einzigartigen Konfiguration können Kunden komplette Produktkonzepte – von gepufften Snackpellets über Müsliriegel bis hin zu Schokoladenanwendungen – in einem einheitlichen Innovationsprozess entwickeln. Sie können Hül-



Um den Kunden dabei zu helfen, das volle Potenzial dieser Technologie zu nutzen, hat Bühler sein neues Puffing Application Center eröffnet, eine Plattform für Innovation, Tests und Produktentwicklung.

senfrüchte zum Reinigen und Sortieren in das Grain Innovation Center von Bühler bringen, sie in der neuen Anlage puffen und die Produkte in den benachbarten Zentren fertigstellen, wodurch der gesamte Entwicklungsprozess optimiert wird.

«Das ist eine einzigartige Gelegenheit für die Kunden, komplette Produktkonzepte an einem Ort zu entwickeln und zu verfeinern, vom Rohstoff bis zur fertigen Anwendung. Indem wir mehrere Technologien und Expertenteams unter einem Dach kombinieren, helfen wir unseren Kunden dabei, Innovationen zu beschleunigen und zugleich Komplexität, Kosten und Markteinführungszeiten zu reduzieren», sagt Carol Krech.

Mehr Abwechslung, weniger Umweltbelastung
Aufbauend auf diesem integrierten Ansatz spielt die Bühler-Cerex-Puffing-Technologie eine wichtige Rolle bei der Optimierung der Produktentwicklung. Sie verbessert die Getreideverarbeitung, indem sie Erträge von über 95 Prozent erzielen kann, Abfall minimiert und ein gleichmässiges Puffen von vielen verschiedenen Getreidesorten gewährleistet. Mit einem um 50 Prozent geringeren Energieverbrauch als vergleichbare Systeme verbraucht sie nur 60 Kilowattstunden (kWh) pro 100 Kilogramm (kg) Produkt, gegenüber 120 kWh. Ausserdem liefert sie einen stabilen, industrietauglichen Puffing-Prozess, der die höchsten Lebensmittelsicherheitsstandards erfüllt.



Dank des neuen Forschungs- und Trainingszentrums können Kunden im Nu gepuffte Produkte aus vielen Getreide- und Hülsenfrüchten wie Quinoa, Kichererbsen und Urgetreide testen und optimieren.



Das Puffing Application Center ist voll in das Forschungs- und Trainingsnetzwerk von Bühler in Uzwil eingebunden.

BUHLERGROUP

Meat Smarter: Protein fuel for the future Score high with Meatless® technology

Mit unseren **texturierten pflanzlichen Meatless®-Zutaten** können Sie schmackhafte hybride und vegetarische Produkte mit **saftiger, authentischer Textur und herrlichem Geschmack** herstellen. Unsere Zutaten lassen sich problemlos mit Fleisch mischen und sorgen gleichzeitig für ein außergewöhnliches Mundgefühl bei hoher Kosteneffizienz.

Folgen Sie uns auf: [in](#) | www.meatless.nl | sales@meatless.nl



Möchten Sie mehr über Meatless® erfahren?
Hier scannen!





Das Metallsuchsystem Varicon + Intuity mit Think-Technologie ermöglicht es, den Produkt-effekt nahezu vollständig auszublenden und extrem hohe Empfindlichkeiten zu erreichen.



Neues Level für die Fremdkörperdetektion

Sesotec bringt Fremdkörperdetektion mit Künstlicher Intelligenz auf ein neues Level und führt Think Technologies für KI-basierte Metalldetektoren und Röntgensysteme ein.

► Sesotec treibt die Integration Künstlicher Intelligenz in der Fremdkörperdetektion weiter voran und bietet die Think-Technologie nun auch für Röntgeninspektionssysteme an – zusätzlich zur bewährten Anwendung in der Metalldetektion. Ziel ist es, die Detektionsgenauigkeit in anspruchsvollen Produktionsumgebungen zu verbessern und Prozesse stabiler und effizienter zu gestalten.

Lebensmittelhersteller stehen vor der Herausforderung, Fremdkörper zuverlässig zu erkennen – bei Produkten mit hohem oder wechselndem Produkteffekt genauso wie bei Anomalien, die mit bloßem Auge erkennbar sind, sich jedoch hinsichtlich der Dichte nur geringfügig vom einwandfreien Produkt unterscheiden. Klassische Inspektionssysteme geraten hier oft an Grenzen. Die Think Technologies adressieren diese Problematik mit KI-gestützten Erkennungsmodellen, die sich an veränderte Produktmerkmale anpassen.

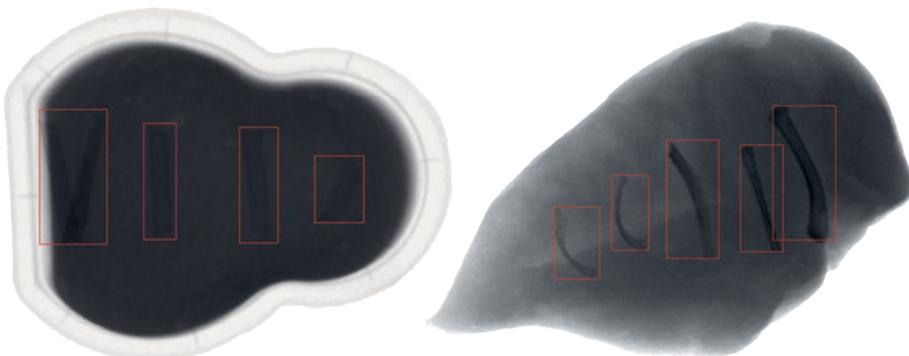
Stabilität und Präzision im Prozess

KI-gestützte Metalldetektoren lernen aus Produktsignalen, erkennen Muster und passen sich an neue Situationen an. Dadurch werden Fehlalarme reduziert, die Erkennungsleistung erhöht und gleichzeitig die Produktivität gesteigert. Typische Anwendungsfelder sind etwa Fleisch- und Wurstwaren in metallischen Verpackungen oder Produkte mit starker Eigenleitfähigkeit (Produkteffekt).

Röntgeninspektion mit KI: Differenzierter Blick ins Produkt

Ein besonderer Fokus liegt auf der Integration von Künstlicher Intelligenz in Röntgeninspektionssystemen. Während herkömmliche Systeme auf Kontrastwerten basieren, analysiert das KI-Modell zusätzlich typische Merkmale von Gutprodukten. Das ermöglicht eine differenziertere Bewertung und eine verbesserte Unterscheidung zwischen akzeptablen Abweichungen und echten Verunreinigungen.

Diese Technologie ist besonders hilfreich bei schwer detektierbaren Fremdkörpern wie Knochensplittern, Knorpel und Kunststoffteilen, wie z. B. Ka-



Kabelbinder in Streichwurst und Knochen in Hähnchenbrust: Das Röntgeninspektionssystem Raycon D+ TX von Sesotec erkennt mit KI-gestützter Think-Technologie Verunreinigungen, die mit herkömmlichen Methoden nur schwer zu detektieren sind.



Auf den ersten Blick ein gewöhnliches Röntgeninspektionsgerät – doch im Inneren des Raycon D+ TX steckt modernste KI-Technologie.

belbindern. Auch bei Produkten mit geringer Dichte oder inhomogener Struktur – wie Frischfleisch oder Käse – liefert das System zuverlässige Ergebnisse. Durch die lernfähige Struktur kann die KI während des laufenden Betriebs weiter optimiert werden, ohne den Produktionsfluss zu unterbrechen.

Mehr Sicherheit und Effizienz im Alltag der Produktion

Für Lebensmittelhersteller bedeutet der Einsatz von KI-basierter Inspektion eine zusätzliche Absicherung im Hinblick auf gesetzliche Anforderungen und Qualitätsstandards. Gleichzeitig lassen sich Prozesse gezielter steuern, Materialverluste verringern und Stillstände vermeiden.

Die auf Künstlicher Intelligenz basierenden Think Technologies stehen für die Weiterentwicklung klassischer Detektion durch lernfähige Algorithmen.

Sesotec auf einen Blick

Die Lebensmittel-, Kunststoff- und Recyclingindustrie steht vor der Herausforderung, Nachhaltigkeit und Profitabilität vereinen zu müssen. Mit intelligenten Technologien und Services zur Fremdkörperdetektion, Materialsortierung und -analyse trägt Sesotec dazu bei, ressourcenschonend und hocheffizient zu produzieren. Seit 1976 entwickelt und baut Sesotec in enger Kooperation mit Kunden in aller Welt Hightech-Systeme für unterschiedlichste Anforderungen, damit Produkte in höchster Qualität mit maximaler Wertschöpfung hergestellt und Verschwendung von Ressourcen vermieden werden können. So lohnt sich nachhaltige und hochwertige Produktion für Mensch, Umwelt und Industrie. Sesotec ist neben seinem Hauptsitz in Deutschland mit insgesamt 13 Auslandsgesellschaften sowie mit über 60 Partnern in allen wichtigen Märkten der Welt vertreten.

15.-19. September 2025
München, Germany

drinktec

Grow with the Flow

Weltaleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie

Erleben Sie das Gesamtangebot für die gesamte Wertschöpfungskette von Rohstoffen bis hin zu Verpackungs- und Logistiklösungen – auch in Aktion. Knüpfen Sie Kontakte zu Branchenexperten, entdecken Sie „The Next Big Thing“ und erhalten Sie wertvolle Einblicke in die Leitthemen:



Data2Value



Lifestyle & Health



Circularity &
Resource Management



Sind Sie bereit?
Jetzt Ticket sichern.

drinktec.com

YONTEX



EVENTS

2.-4. SEPTEMBER 2025

Leinen los für Nachhaltigkeit – Das 13. Swiss Green Economy Symposium

► Erleben Sie vom 2. bis 4. September 2025 das Swiss Green Economy Symposium in Winterthur! Unter dem Motto «Leinen los für Nachhaltigkeit» treffen sich an zweieinhalb Tagen über 2000 motivierte Teilnehmende, 250 Top-Referierende und zahlreiche innovative Unternehmen, um gemeinsam die Zukunft nachhaltiger zu gestalten. Es werden Lösungsvorschläge diskutiert und Erfolgsrezepte geteilt.



und Abkommen schaffen den Rahmen für nachhaltiges Wirtschaften.

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit Entscheidungsträgern, Umsetzern und Innovatoren aus der Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und von NGOs zu vernetzen, neue Impulse zu gewinnen und gemeinsam konkrete Lösungen für eine nachhaltige Zukunft zu entwickeln. Lassen Sie sich inspirieren und werden Sie Teil der Bewegung für eine nachhaltigere Wirtschaft!

Das erwartet Sie:

► **SGEXperience:** Starten Sie am 2. September mit exklusiven Firmenbesuchen – entdecken Sie, wie Unternehmen aus Winterthur und Kemptal sowie der Flughafen Zürich nachhaltige Innovationen vorantreiben.

► **Hauptprogramm und Innovationsforen:** Am 3. und 4. September erwarten Sie in-

spirierende Keynotes und spannende Diskussionen zu aktuellen Themen wie Kreislaufwirtschaft, Mobilität, Biodiversität, gesellschaftliche Verantwortung, Berichterstattung, Klima, Finanzierung, Lieferketten, Digitalisierung, Bildung, Gesundheit und Energie.

Highlights Innovationsforen:

► **IF.02:** Erfahren Sie, wie regenerative Landwirtschaft

Biodiversität und Klimaresilienz stärkt. Unternehmen und Landwirte präsentieren gemeinsam innovative Lösungen für nachhaltige Wertschöpfungsketten.

► **IF.10:** Entdecken Sie, wie die Industrie Biodiversität als Erfolgsfaktor integrieren kann. Unternehmen zeigen, wie sie Biodiversität messen, fördern und nutzen – internationale Partnerschaften

**SWISS
GREEN
ECONOMY
SYMPOSIUM
2025**

Lifefair GmbH
Militärstrasse 90
Postfach 1707
8004 Zürich
info@lifefair.ch
www.sges.ch

DIE MULTITALENTE FÜR UNZÄHLIGE ANWENDUNGEN

- Reduzierte Wartungskosten
- Hohe Leistungsfähigkeit, unabhängig vom Druck
- Bewährte Drehschieber-Vakuumpumpen

info@busch.ag | www.buschvacuum.com



Part of the **BUSCH GROUP**



VACUUM SOLUTIONS

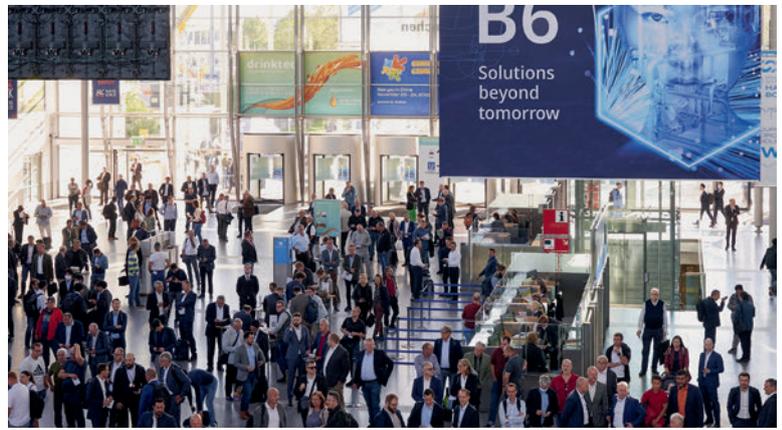
15.-19. SEPTEMBER 2025

Drinktec voll auf Kurs

► Die Weltleitmesse der Getränke- und Liquid-Food-Industrie Drinktec 2025 ist – rund sechs Monate vor Eröffnung – voll auf Kurs. Alle führenden Unternehmen haben sich ihre Flächen für den Weltwirtschaftsgipfel der Branche vom 15. bis 19. September 2025 in München gesichert und arbeiten schon intensiv an ihrem Auftritt. Die Messe richtet sich an alle Hersteller auf den Märkten weltweit und bietet für alle Getränkesegmente in 11 Hallen umfassende Lösungsangebote für die gesamte Wertschöpfungskette.

Alle Besucher – neben dem Mittelstand sind das auch die weltweit präsenten Hersteller von Getränken und Grosskonzerne – nutzen auf der Drinktec den tiefen Einblick in die Technik: Zahlreiche Exponate

im laufenden Betrieb präsentieren die technischen Features der Lösungen im Detail. Zudem werden viele Innovationen und Makrotrends von den Ausstellern dargestellt. Das Produktangebot umfasst alle Prozess- und Produktionsschritte in der Wertschöpfungskette: Rohstoffe und Ingredients, Prozesstechnik für alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke inkl. Milchprodukte und deren Alternativen sowie Liquid Food. Weitere Ausstellungsbereiche sind Abfüll- und Verpackungstechnik inklusive Herstellung und Verarbeitung von PET-Flaschen im kompletten Lebenszyklus. Das Messeprogramm deckt weiterhin Sekundärverpackung und Logistiklösungen sowie Angebote für die Gastronomie und am Point-of-Sale ab.



Das Rahmenprogramm der Drinktec bündelt Impulse aus der Forschung und Wissenschaft und integriert kreative Ideen von Start-ups sowie Themen der Zukunftsforschung. Mit dieser Inspiration und diesen Trends wird die Drinktec 2025 die Entwicklung der Getränke- und Liquid-Food-Industrie und die künftige Marktausrichtung in allen internationalen Märkten entscheidend unterstützen.

Die Leitthemen im Rahmenprogramm:

► Circularity & Resource Management

► Data2Value
► Lifestyle & Health

Ideeller Träger der Drinktec ist der Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen im VDMA e.V.

drinktec

Grow with the Flow

BTO Solutions Schürch AG

Pflanzschulstrasse 3

8400 Winterthur

Tel. +41 44 350 36 02

info@bto-solutions.ch

www.drinktec.com

16.-18. SEPTEMBER 2025

Ilmac Basel 2025

► Die Ilmac Basel 2025 öffnet vom 16. bis 18. September ihre Tore und bringt die Chemie- und Life-Sciences-Branche an einem der führenden Standorte der Welt zusammen. Über 400 Ausstellende aus mehr als 20 Ländern werden ihre neuesten Produkte und Lösungen präsentieren. Das Messeprogramm umfasst bewährte sowie neue Formate, die den Wissensaustausch und das Networking fördern. Zu den Highlights gehört das erweiterte Rahmenprogramm, darunter die Ilmac-Party zum 66. Jubiläum. Die Ilmac zählt zu den wichtigsten und grössten Veranstaltungen für Fachleute der Chemie- und Life-Sciences-Industrie. In diesem Jahr werden über 12000 Besuchende erwartet. Die Messe bietet nicht nur eine Plattform für namhafte Unterneh-

men wie Metrohm, Mettler Toledo, Bruker, Hamilton, Endress+Hauser, Siemens und Agilent, sondern auch für innovative Startups.

Das Rahmenprogramm umfasst insgesamt vier Bühnen, die facettenreiche Möglichkeiten für Wissenstransfer und Networking bieten. Basel ist einer der weltweit führenden Standorte für die Chemie- und Life-Sciences-Branche und ein

zentraler Innovationshub für die pharmazeutische Industrie. Zwei Drittel der gesamten Pharmawertschöpfung werden hier erzeugt, was Basel zu einem der produktivsten Innovationszentren weltweit macht. Die Ilmac hat sich in den letzten Jahren als zentrale Plattform für diese Branche etabliert und trägt mit ihrer Weiterentwicklung massgeblich zur Stärkung der regiona-

len und internationalen Wertschöpfung bei.

Ihren Ursprung hat die Ilmac in der Schweizer Fachmesse für Laboratoriums-, Messtechnik und Automatik in der Chemie, die zum ersten Mal 1959 in Basel stattfand. Heute ist die Messe eine internationale Fachveranstaltung, welche die gesamte Wertschöpfungskette der Chemie- und Life-Sciences-Branche abbildet.



ilmac

INSPIRING THE FUTURE OF CHEMISTRY AND LIFE SCIENCES.



MCH Exhibitions & Events GmbH

Messeplatz 1

4005 Basel

Tel. +41 58 206 20 20

www.ilmac.ch

23.-25. SEPTEMBER 2025

Powtech Technopharm 2025: Innovation, Netzwerk, Nachwuchsförderung

► Nach ihrer regulären Pause kehrt die Powtech Technopharm vom 23. bis 25. September 2025 zurück nach Nürnberg. Die Fachmesse für Technologien zur Verarbeitung von Pulvern, Feststoffen und Flüssigkeiten bietet wegweisende Lösungen und profitiert erneut von der Co-Location mit der Fachpack. Besuchende haben mit ihrem Ticket Zugang zu beiden Fach-

messen. Der renommierte Wissenschaftskongress Partec begleitet die Veranstaltung auch in diesem Jahr.

Der neue Claim «Your Destination for Processing Technology» umschreibt die Ausweitung der Marke auf Powtech Technopharm, die explizit die Pharma- und Life-Science-Industrie miteinschließt. Das Forum Technopharm und der Pavillon «Pharma-in-Focus»

tragen diesen Themen Rechnung. Besucher der Powtech Technopharm greifen darüber hinaus auf das branchenübergreifende Transfer-Knowhow der renommierten Aussteller zu, da die Fachmesse zahlreiche Branchen unter einem Dach vereint.

Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm kombiniert bewährte Formate mit neuen Impulsen.

Im Forum Powtech präsentieren Unternehmen ihre Innovationen für Pulver-, Feststoff- und Flüssigkeitsverarbeitung. Die Sonderschau des VDMA ermöglicht einen praxisnahen Einblick in die «Prozesskette der Schüttgut-Industrie».

Das neue Netzwerk «Women4Processing» bringt Frauen in der Prozesstechnik zusammen, während der Networking Pavilion etablierten Unternehmen und Start-ups eine kompakte Möglichkeit zur Messepräsenz bietet. Live-Explosionen sorgen für spannende Einblicke in Sicherheitsaspekte der Verarbeitungstechnik.

Der Campus Pavilion vernetzt Universitäten, Hochschulen und Studierende mit der Industrie. Erstmals erhalten zwei Wettbewerbe der VDI-Gesellschaft Verfahrenstechnik und Chemieingenieurwesen eine Bühne: der chem-PLANT-Wettbewerb und der ChemCar-Wettbewerb. Der Students' Day sowie vom DSIV organisierte Messerundgänge fördern den Dialog zwischen Studierenden und Fachleuten.



POWTECH  TECHNOPHARM

Nürnberg Messe GmbH

Messezentrum
DE-90 471 Nürnberg
Tel. +49 911 860 60
powtech-technopharm@
nuernbergmesse.de
www.powtech-technopharm.com

28. OKTOBER 2025

Ein Treffen im Herzen der Schweiz

► Die diesjährige Fachtagung des Berufsverbandes Hotellerie Hauswirtschaft findet am 28. Oktober im Stadttheater in Olten statt.

Die Veranstaltung steht nicht nur im Zeichen des gemeinsamen Austausches. Fachleute haben auch die Gelegenheit, viel Spannendes zu erfahren und sich mit Kolleginnen und Kollegen auszutauschen.

Gleich zu Beginn der Tagung um 9.00 Uhr stellen Simon & Josef ihr digitales Housekeeping-Tool vor. Damit können die Gäste innert kürzester Zeit bestimmen, ob und wie sie ihr Zimmer gereinigt haben möchten. Mittels eines QR-Codes haben die Gäste die Möglichkeit, auf einen Fragebogen zu gelangen, über den sie ihre Wünsche anbringen können. Die beiden Unter-

nehmer Raphaël Gaudart und Markus Aeby erklären, wie ihr Tool funktioniert und was ihr Service beinhaltet.

Danach erzählt die Schweizer Triathletin Nicola Spirig aus ihrem Leben und von ihrem Weg zur Weltspitze. Sie zeigt auf, dass man neben einer erfolgreichen Karriere auch eine stolze Mutter sein kann. Mit einem starken Willen und einem Ziel vor Augen lässt sich alles erreichen, da-



von ist die Olympiasiegerin, fünffache Olympionikin und Sportlerin des Jahres überzeugt.

Als dritter Programmpunkt am Vormittag steht die Siegerehrung des Berufswettbewerbs «housekeeper Edition 2025» auf dem Programm. Die drei Finalisten werden würdig geehrt und ihre Arbeiten vorgestellt. Zum Schluss werden die Siegerin oder der Sieger sowie die Ränge verkündet.

Am Nachmittag haben die Teilnehmenden die Gelegenheit, die Stadt am Knotenpunkt der Schweiz besser kennenzulernen. Olten ist viel mehr als nur ein Bahn- und Autobahnknotenpunkt. Beim Stadtrundgang erhalten die Teilnehmenden spannende Informationen über die Stadt und lernen Olten von einer anderen Seite kennen.

Informationen

Datum: Dienstag, 28. Oktober 2025
Ort: Stadttheater Olten
Beginn der Tagung 9.00 Uhr
Kosten: Mitglieder 90.– Franken
Nichtmitglieder 180.– Franken
Anmeldung über www.hotelgastrounion.ch/de/bvhh



Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft Schweiz

Adligenswilerstrasse 29/22
6006 Luzern
Tel. +41 41 418 22 22
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch/de/bvhh/tagung-bvhh

2.-4. SEPTEMBER 2025

Technik, die begeistert – und du mittendrin!

► Vom 2. bis 4. September 2025 wird das Bernexpo-Areal zum Hotspot für Zukunftstechnologien: Die Sindex ist der Schweizer Branchentreffpunkt für industrielle Automatisierung und smarte Produktionslösungen, Trends, Innovationen und Schlüsseltechnologien von morgen und deckt dabei sowohl einzelne Komponenten als auch Gesamtlösungen ab.

Ein Blick in die Zukunft: Rund 180 Ausstellende präsentieren Schlüsseltechnologien, die unsere Industrie nachhaltig verändern – von Automatisierung über Robotik und Digitalisierung bis hin zu künstlicher Intelligenz und nachhaltigen Prozessen. Ob du dich für einzelne Komponenten interessierst oder nach Gesamtlösungen suchst – hier findest du das passende Know-how.



Themenbereiche und Sonderzonen:

- Electronic City
- Swiss Sensor Market
- Swiss Robotics

Freu dich auf inspirierende Keynotes, spannende Podiumsdiskussionen und praxisnahe Live-Demos. Perfekt, um dein Wissen zu erweitern,

dich mit Expertinnen und Experten zu vernetzen und neue Impulse für dein Business zu gewinnen.

Lass dich von smarten Lösungen, nachhaltigen Konzepten und cleveren Systemen inspirieren – und finde heraus, wie du deine Prozesse effizienter und innovativer gestalten kannst.

Themen wie künstliche Intelligenz, Kreislaufwirtschaft und Energieeffizienz stehen im Fokus – ideal, wenn du die nächsten Schritte in Richtung Zukunft gehen willst. Ob spannende Live-Demonstrationen, praxisnahe Vorträge oder interaktive Formate – auf der Sindex bekommst du nicht nur Informationen, sondern echte Einblicke in die Anwendung modernster Technologien.

SINDEX
THE AUTOMATION FAIR

Bernexpo AG

Mingerstrasse 6
3014 Bern

Tel. +41 31 340 11 11

info@bernexpo.ch

www.sindex.ch

23.-25. SEPTEMBER 2025

Fachpack 2025: Pflichttermin für die Verpackungsbranche

► Vom 23. bis 25. September 2025 kommt die Verpackungsbranche wieder in Nürnberg auf der Fachpack, europäische Fachmesse für Verpackung, Technik und Prozesse, zusammen. Erwartet werden gut 1400 Aussteller, verteilt auf 11 Messehallen. Fachbesucher erwartet auch in diesem Jahr neben einer Fülle an Produkten und Services rund um die Verpackung wieder ein spannendes Rahmenprogramm. Der Online-Ticketshop ist bereits geöffnet.

In knapp sechs Monaten wird das Messezentrum Nürnberg wieder zum Place-to-be der europäischen Verpackungsbranche. Die Fachpack 2025 bildet ausstellerseitig einmal mehr die Verpackungswertschöpfungskette ab, kom-

pakt verteilt auf 11 Messehallen. Im Fokus stehen Packstoffe und Packhilfsmittel sowie innovative Lösungen aus der Verpackungstechnologie. Beide Hauptsegmente werden um Verpackungsdruck und -veredelung beziehungsweise Intralogistik ergänzt. Fachbesucher aus allen verpackungsintensiven Branchen dürfen sich die Fachpack 2025 nicht entgehen lassen.

Fachpack-Teilnehmer erwartet auch 2025 ein vielfältiges Begleitprogramm, das man auf keinen Fall verpassen sollte. Im Forum PA stehen zukunftsweisende Themen wie der Einsatz von Künstlicher Intelligenz in Entwicklung und Produktion, Strategien zur Umsetzung der EU-Verpackungsordnung (PPWR),

Kreislaufwirtschaftsmodelle sowie internationale Markttrends im Fokus. Im Ausstellerforum Innovationsbox präsentieren Fachpack-Aussteller wieder ihre Produktneuheiten und Prozessinnovationen in kurzen knackigen Vorträgen.

Zum zweiten Mal an den Start geht das Networking-Event «Women4Packaging». Ziel ist, den Frauen der Branche, Ausstellerinnen wie Fachbesucherinnen, eine Plattform zu geben, auf der sie sich austauschen, voneinander lernen und sich gegenseitig stärken können.

Wieder mit dabei ist auch der Pavillon Alternative Verpackungslösungen in Halle 3,



der innovative Verpackungsmaterialien aus nachwachsenden Rohstoffen thematisiert und neue Entwicklungen bei bewährten Packstoffen zeigt.



Nürnberg Messe GmbH

Messezentrum

DE-90471 Nürnberg

Tel. +49 911 860 60

info@nuernbergmesse.de

www.fachpack.de

UVC-Technologie gegen Schimmel

► Die Rüebliland AG, eine Schweizer Handwerksbäckerei mit mehreren Filialen, hat sich für die Implementierung der innovativen UVC-Technologie von sterilAir entschieden, um die Hygiene ihrer Produktionsräume zu sichern. UVC-Geräte in Gär- und Kühlräumen führten zu bemerkenswerten Ergebnissen: keine Schimmelbildung, verbesserte Luftqualität und reduzierter Reinigungsaufwand.

Schimmel ist ein bekanntes und häufiges Problem, da die feucht-warmen Bedingungen in Bäckereien ein ideales Umfeld für Schimmelpilze bieten. Mikroorganismen gefährden die Produktsicherheit und können wirtschaftliche Schäden verursachen, indem sie Rohstoffe und Endprodukte unbrauchbar machen. Traditionelle Reinigungsmethoden reichen oft nicht aus, um eine vollständige Schimmelbeseitigung zu gewährleisten. Der Einsatz von Chemikalien birgt das Risiko von Rückständen, die die Produktqualität beeinträchtigen.

Gemeinsam wurde ein Konzept zur Bekämpfung von Schimmel entwickelt und in den Gärkammern wurden



UVC-Röhren installiert. Zudem wurde der Verdampfer im Kühlraum ebenfalls mit UVC-Modulen versehen. Dank der modularen E-Serie von sterilAir gelang es, die UVC-Entkeimung in den kompakten Räumen optimal zu positionieren und eine effektive Schimmelbekämpfung zu gewährleisten.

Nach der ersten periodischen Reinigung konnte ein beeindruckendes Ergebnis festgestellt werden: Schimmel

war nicht mehr vorhanden. Der Technikverantwortliche der Rüebliland AG zeigte sich äusserst zufrieden mit den Ergebnissen und berichtete von einer spürbar besseren und frischeren Luftqualität in den behandelten Räumen.

Die erfolgreiche Implementierung der UVC-Technologie von sterilAir unterstreicht die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten dieser innovativen Lösung im Handwerk. Die

Rüebliland AG setzt weiterhin auf die bewährte UVC-Technologie von sterilAir und wird ihre neuen Räumlichkeiten entsprechend ausstatten.

sterilAir AG

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

zhaw

Studiere
Food Science

Erfahre mehr zu unserem
Bachelor in Food Science.

Life Sciences und
Facility Management



Jetzt informieren

CEM auf der Ilmac 2025 Basel

▶ Lebensmittel-Analytik schnell und einfach:

- ▶ Mikrowellen-/Halogen-Trocknungswaage Smart 6 misst in nur 2 min die Feuchte- und Feststoffgehalte
- ▶ Der schnellste Muffelofen der Welt Phoenix Black verascht in wenigen Minuten, was sonst viele Stunden dauert
- ▶ Was unterscheidet den modernen Muffelofen Phoenix Black von klassischen, konventionellen Muffelöfen?
- ▶ Fett-Analysator Oracle misst in nur 30s den Fettgehalt aller Lebensmittel ganz universell und ohne Kalibration

Es sind viele Anwendervorteile, aber vor allem die fünf S-Vorteile:

- ▶ Schnelligkeit
- ▶ Sauberkeit
- ▶ Sicherheit



- ▶ Stromsparend
- ▶ Standortflexibilität

Als Gesamtfettanalyse wurde die ISO 16756 für die Fettbestimmung durch kalibrierfreie NMR als Arbeitsentwurfsmethode für die Prüfung von Milch und Milchprodukten genehmigt. Das Oracle stellt somit eine zuverlässige Alternative

zu den gefährlichen/umweltgefährdenden Extraktionsmethoden dar, die derzeit als Referenz-Analysetechniken verwendet werden.

Seit über vier Jahrzehnten setzt CEM Massstäbe in der Mikrowellentechnologie und entwickelt bahnbrechende Lösungen für die instrumentelle Analytik, Prozesskontrolle,

Life Sciences, Peptid-Synthese sowie chemische und biochemische Synthese.

Entdecken Sie die massgeschneiderten Lösungen von CEM – erfolgreich im Einsatz in zahlreichen Branchen. Finden Sie in unserem Portfolio genau die Lösung, die Ihre Anforderungen erfüllt, oder lassen Sie sich von unseren Experten persönlich beraten. Gemeinsam entwickeln wir eine passgenaue Lösung für Ihre spezifischen Herausforderungen.

CEM GmbH

Carl-Friedrich-Gauss-Strasse 9
DE-47475 Kamp-Lintfort
Tel. +49 284 296 440
Fax +49 284 296 44 11
info@cem.de
www.cem.de

**Ilmac Basel, Halle 1.0
Stand C187**

Compact Line: Effiziente Prozesse und hygienische Messung

▶ Prozesseffizienz steigern: Die Compact Line besteht aus drei Produkten mit drei verschiedenen Messtechnologien – für kontinuierliche Füllstands-, Grenzstands- und Druckanwendungen. Sie bietet hohe Performance und Skalierbarkeit. Die Geräte können in kleinen Lager- und Prozessbehältern mit engen Platzverhältnissen bis hin zu grossen Tanks und Silos eingesetzt werden. Die Compact Line wurde speziell für hygienische Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie entwickelt, wo Kompromisse keine Option sind.

Bei der Entwicklung der neuen Produktlinie standen die Bedürfnisse der Kunden im Vordergrund. So verfügen die

Geräte über eine standardisierte und intuitive Bedienung. Der neue Drucktransmitter Cerabar PMP43 besticht durch eine Vielzahl von Sensorvarianten mit vollverschweissten, hygienischen Prozessanschlüssen. Mit dem Liquiphant FTL43 lassen sich mit der bewährten Vibronik-Technologie Grenzstän-



Die Compact Line bietet hohe Leistung in kompaktem Design und erhöht die Produktivität, Sicherheit und Einfachheit von Prozessen.

de in nahezu allen pumpbaren Flüssigkeiten erfassen. Darüber hinaus präsentiert Endress+Hauser den neuen Freifeld-Radarsensor Micropilot FMR43 mit wahlweise 80 GHz oder 180 GHz Frequenz zur kontinuierlichen Füllstandsmessung. Dank seiner aussergewöhnlichen Leistungsfähigkeit garantiert das Messgerät eine zuverlässige Messung auch unter schnell wechselnden oder turbulenten Prozessbedingungen. Auch die Forderung der Industrie nach noch kleineren Prozesstanks wurde bei der Entwicklung des neuen Geräts berücksichtigt. Neben der bewährten 80-GHz-Technologie kann dank einer 180-GHz-Frequenzoption ein Halb Zoll-Prozessanschluss realisiert wer-

den, der den Einsatz in kleinsten Behältern ermöglicht. Die Vielfalt der Technologien ermöglicht nicht nur den flexiblen Einsatz in unterschiedlichsten Anwendungen, sondern treibt auch die Prozessoptimierung und Standardisierung gezielt voran.

Das 360-Grad-Hygiene-design und die Schutzart IP69 ermöglichen effiziente Reinigung. Alle Technologien haben branchenübliche Zertifikate wie EHEDG, 3-A, EG 1935 und ASME BPE.

Endress + Hauser (Schweiz) AG

Kägenstrasse 2
4153 Reinach BL
Tel. +41 61 715 75 75
info@ch.endress.com
www.ch.endress.com

**Ilmac Basel, Halle 1.0
Stand A150**

Hybridprodukte verbinden Tradition und Innovation

► Der flexitarische Lebensstil boomt. Mehr und mehr Verbraucher reduzieren ihren Fleischkonsum, ohne ganz auf Bratwurst & Co. zu verzichten. Das Angebot an entsprechenden Ersatzprodukten ist gross, reicht aber in Sachen Textur und Geschmack oft nicht an die Originale heran. Deshalb ist sich Niels Hower, Mitglied der Geschäftsführung der Beneo GmbH und Geschäftsführer von Meatless BV sicher, dass «hybride Produkte die nahe Zukunft des Fleischkonsums neu gestalten werden.»

Bei Hybridprodukten werden die tierischen Zutaten in klassischen Fleischerzeugnissen wie Aufschnitt, Hackfleisch oder Würstchen teilweise reduziert und durch pflanzliche

Komponenten ersetzt. Das bringt mehrere Vorteile: Indem gesättigte Fette reduziert werden können, profitiert das Nährwertprofil. Aber auch die Abhängigkeit von schwankenden Fleischpreisen verringert sich. Diese Kombination macht Hybridfleisch attraktiv – aus ernährungsphysiologischer, wirtschaftlicher und auch nachhaltiger Perspektive.

Das Meatless-Portfolio besteht aus texturierten pflanzlichen Zutaten, die aus Rohstoffen wie Ackerbohnen, Reis und Weizen gewonnen werden und einfach in bestehende Rezepturen eingebunden werden können. Sie punkten mit einer hohen Wasserbindungskapazität und Hitzestabilität. So tragen sie dazu bei, Produkte mit



authentischer Saftigkeit, gutem Mundgefühl und gewünschtem Geschmacksprofil herzustellen.

Das Technologiezentrum von Beneo arbeitet aktiv an der Entwicklung von Hybridlösungen für Fleisch- und Fischprodukte. Hybrides Hackfleisch bietet beispielsweise eine breite Palette von Anwendungen wie Burger-Pattys, Frikadellen oder Bolognese-Sauce. Hower schlussfolgert: «Hybridfleisch ist kein Trend – es ist eine strategische Entscheidung, die

schmackhafte, erschwingliche und nachhaltigere Produkte liefert, die den Ansprüchen der heutigen bewussten Verbraucher gerecht werden.»

Beneo GmbH

Maximilianstrasse 10
DE-68165 Mannheim
Tel. +49 621 421 150
Fax +49 421 421 160
contact@beneo.com
www.beneo.com

**Anuga Köln, Halle 1.2
Stand B007-C009**

In Filtration veritas – moderne Weinfiltration als Schlüssel zur Qualität

► Der Spruch in vino veritas lässt sich sinngemäss auch auf die Filtration übertragen: Denn in Filtration veritas liegt ein entscheidender Beitrag zur Reinheit, Stabilität und konstant hohen Qualität

eines Weines. In den vergangenen Jahrzehnten hat sich im Weinbau und in der Weinproduktion in der Schweiz viel bewegt. Dank moderner Verfahren und innovativer Technologien lassen sich heute Spitzenweine herstellen, ohne dabei Geschmack, Farbe oder Charakter zu beeinträchtigen.

Ein zentraler Bestandteil der Weinproduktion ist die Filtration. Sie sorgt für mikrobiologische Stabilität und begleitet den Wein über mehrere Prozessstufen hinweg: von der Grobklärung im Offenkeller

über die Zwischenstabilisierung bis zur Endfiltration vor der Abfüllung. Auch Aspekte wie Tankbelüftung und Wasserqualität bei der Flaschen-spülung (Rinser) sind Teil eines durchdachten und ganzheitlichen Filtrationskonzepts.

Je nach Weinsorte, Produktionsvolumen und Budget kommen unterschiedliche Filtersysteme zum Einsatz. Das Spektrum reicht von klassischen Filterschichten über rückspülbare Filterkerzen bis zu sterilen Membrankerzen. Diese lassen sich mit mobilen Integritätstestgeräten prüfen – ein entscheidender Beitrag zur garantierten mikrobiologischen Sicherheit. Regelmässige Kalibrierungen der Prüfgeräte sind dabei unverzichtbar für präzise Resultate.

Wichtig sind auch die passenden Filtergehäuse. Sie müs-

sen hohen Anforderungen standhalten und aktuellen gesetzlichen Richtlinien entsprechen. Die Sefiltec AG konstruiert und fertigt diese selbst und kann spezifische Kundenwünsche flexibel umsetzen. So entstehen massgeschneiderte Lösungen nach Druckgeräterichtlinie DGRL 2014/68/EU.

Mit langjähriger Erfahrung unterstützt die Sefiltec AG ihre Kunden bei der Auswahl und Optimierung von Weinfiltrationssystemen, inklusive mobiler Testanlagen. Eine Anfrage lohnt sich immer, denn wer bei der Filtration investiert, profitiert doppelt.

Sefiltec AG

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



Filtrationslösungen für mikrobiologisch stabile Weine – ein entscheidender Beitrag zur konstant hohen Weinqualität.

Standardprodukte neu definiert

► Die R. Nussbaum AG in Trimbach hat durch die Zusammenarbeit mit Blaser Swissslube eine neue Dimension der Schmierstoffberatung erfahren – mit messbarem Erfolg.

Die 1903 gegründete R. Nussbaum AG ist ein Familienunternehmen in vierter Generation. Es entwickelt, produziert und vertreibt Armaturen, Installationssysteme und Dienstleistungen für die Haustechnik, insbesondere in den Bereichen Sanitär und Heizung.

Eine gute Beratung beginnt mit einer sorgfältigen Analyse

Die Fachleute von der R. Nussbaum AG und Blaser Swissslube haben sich die Anwendungen und Herausforderungen vor Ort genauer angeschaut und massgeschneiderte Lösungen von Produkten und Dienstleistungen erarbeitet. Ein besonderer Fokus lag dabei auf dem Betrieb der Schraubenkompressoren. Hier erwies sich Foodoil SVS 46 als die technisch und wirtschaftlich optimale Lösung.

Vielseitige Vorteile durch den Wechsel auf Foodoil SVS 46

Bei der R. Nussbaum AG hat man durch den Wechsel auf das Blaser-Produkt Foodoil SVS 46 gleich mehrere Vorteile: Durch den Einsatz dieses synthetischen Produkts ergeben sich deutlich längere Standzeiten als beim zuvor eingesetzten Mineralölprodukt, und es verfügt über eine erheblich höhere thermische Belastbarkeit. Die Umstellung auf das neue Produkt konnte bedenkenlos mit Restmengen von Mineralölen erfolgen, und es erfüllt die Anforderungen nach VDL. Durch die NSF-H1-Listung sowie Kosher- und Halal-Zertifizierung ist das Produkt ideal für den Einsatz im Lebensmittelbereich. Ein weiterer Vorteil ist, dass beim Einsatz von Foodoil SVS 46

die Systemsauberkeit kaum zu übertreffen ist und weder Dichtungen noch Lacke im System angegriffen werden.

Service, der über das Produkt hinausgeht

Während und nach der Umstellung steht Blaser Swissslube seinen Kunden mit verschiedensten Servicedienstleistungen zur Seite. Hierzu gehören unter anderem Ölanalysen, um die Einsatzzeit des Öls zu erhöhen und somit die Servicekosten zu reduzieren. Adrian Wernli, Leiter Instandhaltung bei der R. Nussbaum AG in Trimbach, sieht auch in anderen Bereichen, wo Schmierstoffe eingesetzt werden, noch enormes Einsparpotenzial. «Unsere Servicekosten konnten durch die verlängerten Wechselintervalle reduziert werden. Da Blaser Swissslube mir alles aus einer Hand liefern kann, wird die interne Komplexität massiv vereinfacht.» «Die Nähe und persönlichen Beziehungen zu unseren Kunden ermöglichen es uns, gezielt nachzufragen und die jeweils passende Lösung zu finden. Dadurch, dass wir alles aus einer Hand liefern, erleichtern wir den Kunden den Beschaffungsprozess», meint Max Aerni, Leiter Verkauf industrielle Produktion der Blaser Swissslube.

Fazit: Eine starke Lösung für die Industrie

Ob mit dem Foodoil SVS 46 oder dem Kompressorenöl SVS 46 für Anwendungen ohne Lebensmittelanforderungen: Blaser Swissslube bietet leistungsstarke Produkte – individuell angepasst, effizient im Betrieb und sicher im Einsatz.

Blaser Swissslube AG

Winterseistrasse 22
3415 Rüegsauchachen
Tel. +41 34 460 01 01
contact@blaser.com
www.blaser.com



Adrian Wernli, Leiter Instandhaltung bei der R. Nussbaum AG, und Max Aerni von Blaser Swissslube.



Für Adrian Wernli ist der Einsatz von Foodoil SVS 46 beim Betrieb der Schraubenkompressoren die richtige Wahl.

Dreamteam für Schüttguthandling



BFM®

×

CinchSeal®

staubdicht

wartungsfrei



swissfilter



FACHPACK NÜRNBERG: HALLE 6, STAND 6-349

Logo®

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

www.logoplastic.ch

BEZUGSQUELLEN

ABSAUGETECHNIK

Kärcher AG

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

KÄRCHER

ANLAGENBAU

Andy Anlagenbau AG

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



Minebea Intec Switzerland AG

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

ANLAGEN FÜR LEBENSMITTELINDUSTRIE

Anlagenbau AG

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



Baminox AG

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



ANTRIEBSTECHNIK

Elektromotorenwerk Brienz AG

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



BERATUNG IN LEBENSMITTEL- RECHT UND -SICHERHEIT

Lerex Lebensmittelrecht & Engineering

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

CHEMISCHE PRODUKTE

Kärcher AG

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

KÄRCHER

CO-PACKING

Dima Service AG

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



CRAFTING A WORLD OF TASTE

NovaTaste Switzerland AG

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



DÜSEN

Spraying Systems Switzerland AG

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



FILTRATION

G. BOPP + CO. AG

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



FRUCHTSAFT-KONZENTRATE

Golden Fruits GmbH

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



GESCHMACKSGEBENDE COMPOUNDS

Hügli Nahrungsmittel AG

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



GLEITRINGDICHTUNGEN

CORTech AG

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



INDUSTRIELLE AUTOMATION

Tophinke Automation & Gebäudetechnik AG

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



KÄSEREIANLAGEN

Hostettler & Co AG

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



LABOR

SQTS Swiss Quality Testing Services

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



LAGERSYSTEME

FOCO Lager- & Fördertechnik AG

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



LEBENSMITTELARMATUREN

HANS KOHLER AG

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



LEBENSMITTELPUMPEN

Gysi Pumpen AG

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



LEBENSMITTEL- VERPACKUNGEN

SWISS PAC AG

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

SWISSPAC

LEBENSMITTEL- ZUSATZSTOFFE

Brenntag Schweizerhall AG

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

B BRENNTAG

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

hädener

ROHSTOFFE

LOGISTIK

HKS Fördertechnik AG

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

HKS Fördertechnik AG 

LOHNPACKER

Proderma AG

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

proderma

PROZESSOPTIMIERUNG

IE Food Engineering

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

IE FOOD

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

ALOWAG AG

Rototec AG

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

ROTOTEC

the power of flow

REINIGUNGSGERÄTE

Kärcher AG

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

KÄRCHER

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

RATEX AG

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

R RATEX AG

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

BRUNOX

SCHMIERSTOFFE NSF H1,3H,HT1

MOTOREX AG

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



SCHOKOLADEN- SPEZIALITÄTEN

Hobako AG

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

HOBAKO

SCHÜTTGUTTECHNIK

J&E MAIER AG

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



SIEBUNG

G. BOPP + CO. AG

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

BOPP

VENTILE

GEMÜ Vertriebs AG

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

GEMÜ

VERPACKUNGSANLAGEN

Multivac Export AG

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

M MULTIVAC

WAAGEN

Sulser Waagen GmbH

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

S ULSER

WAAGEN 

Swiss Waagen DC GmbH

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

SWISSWAAGEN.ch

WÄRMETAUSCHER

DENIOS AG

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

DENIOS

UMWELTSCHUTZ & SICHERHEIT

WASSERSPENDER

Kärcher AG

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

KÄRCHER

Inspiring the Future of Chemistry and Life Sciences.

16. – 18. SEPTEMBER 2025
MESSE BASEL | HALLE 1.0

Be inspired,
be there!



[ILMAC.CH](https://ilmac.ch)

ilmac•

INSPIRING THE FUTURE OF
CHEMISTRY AND LIFE SCIENCES.