



LEBENSMITTEL INDUSTRIE

9|10 OKTOBER
2025

FACHMAGAZIN FÜR DAS MANAGEMENT DER NAHRUNGSMITTEL- UND GETRÄNKEINDUSTRIE

SGLWT-AWARD

14 | Längere Haltbarkeit
mit gepulsten Feldern

SWISS FOOD RESEARCH

16 | New Roots: Käse-
tradition neu interpretiert

NEUE ALPKÄSEREI RIGI

24 | Vorausschauende
Planung und Wetterglück



«Erfolgreiche Forschung
ist stets Teamarbeit!»

Hans-Peter Bachmann, wissenschaftlicher Projektleiter, Agroscope



Der Biofilm

die unsichtbare Gefahr!

ab Seite 20

LEITMESSE FÜR
INDUSTRIELLE INSTANDHALTUNG

maintenance

26. – 27. NOVEMBER

ZÜRICH 2025



GRATIS EINTRITT



SCANNEN SIE FÜR EIN KOSTENLOSES MESSETICKET DEN BARCODE ODER
GEBEN SIE DEN CODE 1400 AUF DER WEBSEITE EIN!
WWW.MAINTENANCE-SCHWEIZ.CH

CO-LOCATED SHOWS

 **PUMPS
& VALVES**  **AQUA**

by EASYFAIRS



**FACHMESSE FÜR INDUSTRIELLE
PUMPEN, ARMATUREN & PROZESSE**
26. & 27. NOVEMBER 2025 | MESSE ZÜRICH



GRATIS EINTRITT



SCANNEN SIE FÜR EIN KOSTENLOSES MESSETICKET DEN
BARCODE ODER GEBEN SIE DEN CODE 1401 AUF DER WEBSEITE EIN!
WWW.PUMPS-VALVES.CH

CO-LOCATED SHOWS

 **maintenance**  **AQUA**

by EASYFAIRS



PETER JOSSI
Chefredaktor

Neue Wurzeln schlagen!

► Hans-Peter Bachmann ist wissenschaftlicher Projektleiter bei Agroscope. Im Brancheninterview gibt er Einblick in aktuelle Forschungsthemen mit Praxiswirkung. Einer seiner Schwerpunkte ist die Rohmilchverarbeitung. «In einer Literaturübersicht haben wir die aktuellen Ergebnisse aus der Forschung zusammengefasst und die positiven Effekte und die Risiken eingeordnet. Heute wissen wir, dass die Mikroben im Darm viele Wirkungen auf den Menschen haben. Sie beeinflussen sogar unsere psychische Gesundheit.»

Die jahrzehntelange, manchmal sogar jahrhundertelange Erfahrung bei der Herstellung von Rohmilchprodukten ist von unschätzbarem Wert. Mit den «Entdeckungsreisen zu Rohmilchprodukten» in sieben ausgewählte Käsereien wurde versucht, diese Erfahrung zu dokumentieren, zu verstehen und wissenschaftlich einzuordnen. «Persönliche Kontakte sind dabei der Königsweg, da das gegenseitige Vertrauen eine wichtige Grundlage ist», betont Hans-Peter Bachmann.

Auf der Rigi konnte im Sommer 2025 eine neue und leistungsfähige Käserei die Produktion aufnehmen. «Auf 1450 m ü. M. eine Alpkäserei zu bauen, ist mit grossen Herausforderungen verbunden», betont Adrian Kaufmann (Verwaltungsrat der Alpkäserei Rigi First AG). Der Alpsommer ist kurz und der Erschliessungsweg ist nur mit Kleintransportern befahrbar.

Im Frühling 2024 lag lange Schnee auf der Parzelle, was den geplanten Baubeginn verzögerte. Der Spatenstich konnte daher erst am 16. Mai 2024 erfolgen. Die Materialzufuhr war die grösste Herausforderung. Adrian Kaufmann zieht ein insgesamt sehr positives Fazit: «Alles in allem: ein Geniestreich, in 13 Monaten diese Infrastruktur unter diesen Rahmenbedingungen bereitzustellen!»

Wie wichtig eine zeitgemässe Infrastruktur für Verarbeitung und Logistik ist, zeigt auch ein Blick ins Wallis. Nach der Schliessung der Rhonemühle Gebr. Augsburg AG in Naters (GARN) ist die Zukunft für das Walliser Roggenbrot AOP nun gesichert. Am 1. Juli 2025 weihte die Groupe Minoteries SA (GMSA) die Moulin du Valais SA in Riddes (VS) ein. Die Anlage verbindet durch ihre in der Schweiz einzigartigen Granitmahlsteine traditionelles Handwerk mit Technologie und zeichnet sich durch moderne Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit aus.

«New Roots» verbindet jahrhundertalte Traditionen mit den Möglichkeiten modernster Lebensmitteltechnologien. Was in einer Chalet-Küche im Berner Oberland begann, hat sich zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt. «Unsere pflanzlichen Käse entstehen in den Schweizer Alpen nach Methoden, die an das Handwerk traditioneller Käsereien erinnern», betont Alice Fauconnet und präzisiert: «Durch Reifung und Veredelung fördern wir die Entwicklung komplexer Aromen auf natürliche Weise. Freddy Hunziker ergänzt: «Diese einzigartige Kombination erlaubt es uns, das Erbe zu bewahren und gleichzeitig die Grenzen des Käses neu zu definieren.»

peter.jossi@b2bswissmedien.ch



01

Servicemodul – Personal- und Betriebshygiene

- Fachberatung
- Reinigungs- und Hygienekonzepte
- Personal- und Hygieneschulungen
- Hygiene-Audits
- Individuelle Jahrespläne

02

Servicemodul – Sicherheit

- Sicherheits-Schulungen
- Ausbildung für Reinigungsverantwortliche
- Ausbildung für Chemikalienverantwortliche
- Beschriftungen
- Sicherheits-Audits
- Fachgerechte Entsorgung von Reinigungs- & Desinfektionsprodukten

03

Servicemodul – Monitoring

- Überwachung der Reinigungsanlagen
- Konzentrationsbestimmung
- Chemische-/Mikrobiologische Kontrollen
- Rückstandsanalysen
- Optimierung der Reinigungsprozesse

04

Servicemodul – Anwendungstechnik

- Investitionsabsicherung
- Inbetriebnahmen
- Funktionsoptimierungen
- Konformität
- Technikum



● **INTERVIEW**

8 Agroscope – Grosse Leidenschaft für fermentierte Lebensmittel

● **CARTE BLANCHE**

12 Kathrin Bieri, Geschäftsführerin Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband

● **ORGANISATION + WIRTSCHAFT**

14 SGLWT-Award – Längere Haltbarkeit von Proteinlösungen durch gepulste elektrische Felder

16 Swiss Food Research – New Roots: Schweizer Käsetradition trifft moderne Technologien

19 7. Agro Food Innovation Forum

● **PRODUKTION + TECHNIK**

23 Elopack – Klimafreundlicher Giebelkarton

24 Alpkäserei Rigi – Vorausschauende Planung und Wetterglück

27 Neue Walliser Roggenmühle – Herkunft braucht Verarbeitung und Logistik

● **RUBRIKEN**

3 Hors d'œuvre

6 Entrée

30 Events

34 Marktplatz

38 Bezugsquellen

FOTOS: TITEL: CÉCILE STÄGER, AGROSCOPE INHALT: AGROSCOPE, NEW ROOTS, COOP PATENSCHAFT BERGGEBIETE, SCHWEIZERISCHE VEREINIGUNG DER AOP/IGP

● **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





2025 starten wiederum über 600 neue Studierende an der ZHAW in Wädenswil

► Am 8. September 2025 haben die neuen Bachelorstudierenden an der ZHAW in Wädenswil ihre Einführungswoche begonnen. Diese sogenannte «Startwoche» am Departement Life Sciences und Facility Management findet vor dem offiziellen Semesterbeginn statt und bildet den Einstieg in die insgesamt sieben Bachelor-Studiengänge: Applied Digital Life Sciences, Biomedizinische Labordiag-

nostik, Biotechnologie, Chemie, Facility Management, Food Science sowie Umweltingenieurwesen.

Insgesamt 414 angehende Bachelor-Studierende konnten Diyana Petrova, stellvertretende Departementsdirektorin, und Michael Kleinert, Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, am ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management in Wädenswil begrüßen.

Am meisten Teilnehmende verzeichnet der Studiengang Umweltingenieurwesen mit 127 Neueintritten, gefolgt vom Studiengang Biomedizinische Labordiagnostik mit 78 Studieneulungen.

Nebst den Bachelor-Studierenden verzeichnet das Departement Life Sciences und Facility Management diesen Herbst auch 156 neue Studierende in den Master-Studiengängen Life Sciences, Real Es-

tate & Facility Management sowie Umwelt und Natürliche Ressourcen. Weitere 34 haben einen dieser Master-Studiengänge bereits im Frühlingsemester begonnen. Zudem sind im Frühling auch 21 Master-Studierende in Preneurship for Regenerative Food Systems gestartet. Damit haben 2025 mit 211 Eintritten so viele Studierende wie noch nie einen Master-Studiengang in Wädenswil begonnen.

Newsletter der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht ZHAW Wädenswil

► **Fisch und Meeresfrüchte im Fokus: So lässt sich die Menge an Mikroplastik im Essen nachweisen**

Wie viel Mikroplastik steckt in Fisch und Meeresfrüchten, die auf unseren Tellern landen? Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Max-Rubner-Instituts haben Methoden aus der Umweltanalytik weiterentwickelt, um sie für die Untersuchung von Mikroplastik in Fisch und Meeresfrüchten nutzbar zu machen.^[1]

► **«High Protein»-Lebensmittel mehr Schein als Sein?**

Wer heutzutage einkaufen geht, kommt fast nicht an

«High Protein»-Produkten vorbei. Ob Müesli, Riegel oder Brotaufstrich; plötzlich ist alles «High Protein». Das Kantonale Labor Zürich hat 15 Produkte untersucht und festgestellt, dass deren Versprechungen nicht immer gehalten werden. Es wurden sowohl der Proteingehalt wie auch die Kennzeichnung geprüft. Zusätzlich wurde untersucht, ob die Produkte nicht deklarierte Allergene enthalten. Es wurden dabei gezielt Proben aus Onlineshops bestellt. Im Warenkorb landeten dabei unter anderem Proteinriegel, Protein-Chips, Müesli und Granola, Teigwaren aus Hülsenfrüchten und Brotaufstriche.^[2]

► **Zuckergehalt in verarbeiteten Lebensmitteln sinkt weiter**

Am 21. August 2025 verpflichteten sich 21 Schweizer Lebensmittelunternehmen freiwillig, den Zucker in ihren Lebensmitteln und Erfrischungsgetränken weiter zu reduzieren. Im Beisein von Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider haben sie die «Erklärung von Mailand» erneut unterzeichnet und neue Reduktionsziele vereinbart. Dieser Weg ist wirkungsvoll: Joghurts, Quark, Milchmischgetränke, Frühstückscerealien und Erfrischungsgetränke enthalten heute deutlich weniger Zucker als noch vor zehn Jah-

ren, als die «Erklärung von Mailand» begründet wurde. Beim Salz konnte das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) erneut keine Reduktionsziele mit der Lebensmittelbranche vereinbaren.^[3]

[1] idw – Informationsdienst Wissenschaft

[2] Kantonales Labor Zürich

[3] BLV – Medienmitteilung vom 21.8.2025

Branchenorganisation Milch beschliesst befristete Massnahmen

► Der Vorstand der Branchenorganisation (BO Milch) hat am 29. August auf die besondere Lage auf dem Schweizer Milchmarkt reagiert und umfangreiche Massnahmen zur Marktstabilisierung beschlossen. Insgesamt werden für die kommenden neun Monate bis zu 16 Mio. Franken für die Stützung von Exporten freigegeben. Damit sollen Exporte von 2000t Butter und 2000t Rahm ermöglicht werden. Zusätzlich wird auch der Export von Schokolade, Biscuits und anderen milchhaltigen Nahrungsmitteln unterstützt. Der

Schweizer Milchmarkt war bis vor Kurzem in einem gesunden Gleichgewicht. Die Milchprodukte sind im In- und Ausland gut nachgefragt. Der Entscheid der USA, auf den 7. August 2025 Importe aus der Schweiz mit zusätzlichen 39% Zöllen abzustrafen, trifft auch den Schweizer Milchmarkt. Die Branche rechnet damit, dass ein grosser Teil der bisher rund 100 Mio. kg Milch, welche in Form von Käse und als Bestandteil von Schokolade in die USA exportiert wurden, gefährdet sind. Im besten Fall wird diese Milch nicht mehr produziert.

Gut besuchter Tag der Nahrungsmittelindustrie



► Der diesjährige Tag der Nahrungsmittelindustrie im Hotel Bellevue in Bern widmete sich einer komplexen und vielschichtigen Frage und verbuchte einen Rekord an Teilnehmenden.

150 Teilnehmer:innen kamen nach Bern und lauschten gespannt den Ausführungen der verschiedenen Referierenden und Bundesrat Guy Parmelin, der sich ebenfalls die Zeit genommen hatte, um sich mit einer Grussbotschaft an die Anwesenden zu wenden.

Das Fazit der Tagung zur zentralen Frage «Wer ist verantwortlich für eine gesunde Ernährung? Die Industrie, der Handel oder die Konsument:innen?» lautete: «Der Weg zu einer gesünderen Ernährung kann nur gemeinsam umgesetzt werden.» (Zitat Petra Gössi, fial-Präsidentin, Ständerätin)

Der nächste Tag der Schweizer Nahrungsmittelindustrie findet am Mittwoch, 19. August 2026, erneut in Bern statt.

PERSONALIEN



Die gebürtige Ostschweizerin arbeitet seit 2013 bei Agroscope und den Vor-

gängerinstitutionen. Derzeit leitet sie den Bereich «Methodenentwicklung und Analytik» und ist Mitglied der Geschäftsleitung. **Corinne Jud Khan** folgt auf Eva Reinhard, die in Pension geht.



Bundesrat Guy Parmelin hat **Peter Lehmann** zum stellvertretenden Delegierten für wirtschaftliche Landes-

versorgung ernannt. Der Leiter der Sektion Vorratshaltung im Bundesamt für wirtschaftliche Landesversorgung (BWL) übernimmt seine neue Funktion am 1. Oktober 2025.

Bell mit Wachstum trotz Marktumfeld

► Die Bell Food Group behauptet sich in anspruchsvollem Marktumfeld und wächst organisch weiter. Im 1. Halbjahr erhöhte sich der Absatz um 2,8 Prozent auf 293,6 Millionen kg. Dank diesem Mengenwachstum in der gesamten Gruppe stieg auch der Nettoerlös organisch um 4,4 Prozent auf CHF 2,4 Milliarden. Der EBITDA konnte um 5,4 Prozent auf CHF 159,7 Millionen gesteigert werden. Der EBIT mit CHF 66,2 Millionen (+3,6%) und der Halbjahresgewinn mit CHF 45,7 Millionen (+0,7%) übertrafen beide den Vorjahreswert. «Die starke

Performance im ersten Halbjahr unterstreicht unsere Leistungsfähigkeit in einem intensiven Wettbewerbsumfeld», sagt CEO Marco Tschanz.

2,8
Prozent

Im 1. Halbjahr erhöhte sich der Absatz um 2,8 Prozent auf 293,6 Millionen kg.

Neue Branchenvereinbarung

► Per 1. September 2025 ist eine neue Branchenvereinbarung über die kostenpflichtige Abgabe von Plastiksäcken im Detailhandel in Kraft getreten. Mit ihr verpflichten sich zum Start grössere Mitgliedsunternehmen der Swiss Retail Federation Plastiksäcke an der Kasse nur gegen ein Entgelt abzugeben oder sogar ganz auf deren Abgabe zu verzichten. Die Vereinbarung steht sämtlichen Detailhandelsunternehmen zur Mitunterzeichnung offen – von der kleinen Boutique bis zum Grossverteiler.

Dank zwei in den Jahren 2016 und 2019 abgeschlossenen Branchenvereinbarungen konnte der Verbrauch an Einwegplastiksäcken sowie Plastiktragetaschen im Detailhandel massiv reduziert werden. Mit einem Rückgang von 88 bzw. 65 Prozent wurden die gesetzten Zielwerte bei Weitem übertroffen. Der Verbrauch hat sich auf tiefem Niveau eingependelt – die Konsument:innen und Konsumenten wurden erfolgreich sensibilisiert und erreicht. Das bis anhin durchgeführte jährliche Monitoring und die alten Branchenvereinbarungen wurden somit obsolet.



Hans-Peter Bachmann in der Modellkäserei von Agroscope in Liebefeld.

Grosse Leidenschaft für fermentierte Lebensmittel

Hans-Peter Bachmann ist wissenschaftlicher Projektleiter bei Agroscope. Im Brancheninterview gibt er Einblick in aktuelle Forschungsthemen mit Praxiswirkung.

► PETER JOSSI

Lebensmittel-Industrie: Sie engagieren sich u. a. für die Rohmilchverarbeitung – bitte geben Sie einen Überblick...

Hans-Peter Bachmann – In einer Literaturübersicht haben wir die aktuellen Ergebnisse aus der Forschung zusammengefasst und die positiven Effekte und die Risiken eingeordnet. Heute wissen wir, dass die Mikroben im Darm viele Wirkungen auf den Menschen haben: Zusätzlich zu den immunologischen Funktionen, der Produktion von Vitaminen und dem Abbau von Nahrungsfasern besitzen sie metabolische Eigenschaften, die an der Prävention von Fettleibigkeit und Herz-Kreislauf-Erkrankungen beteiligt sind. Sie beeinflussen sogar unsere psychische Gesundheit. Für all diese Funktionen ist eine möglichst breite Vielfalt des im Darm vorhandenen Mikrobioms unerlässlich. Jede Ernährung, die diese Vielfalt begünstigt, fördert damit auch einen guten Gesundheitszustand. Wegen

der grossen mikrobiellen Diversität können sich Rohmilch und Rohmilchprodukte positiv auf die Vielfalt des Darmmikrobioms auswirken.

Wie ergänzen sich bei der Rohmilchverarbeitung traditionelles Fachwissen und neue Erkenntnisse?

Die jahrzehntelange, manchmal sogar jahrhundertelange Erfahrung bei der Herstellung von Rohmilchprodukten ist von unschätzbarem Wert. Mit den «Entdeckungsreisen zu Rohmilchprodukten» in sieben ausgewählte Käsereien wurde versucht, diese Erfahrung zu dokumentieren, zu verstehen und wissenschaftlich einzuordnen.

2023 fand der Kongress der handwerklichen Käserinnen und Käser aus Europa (FACEnetwork) zum ersten Mal in der Schweiz statt und brachte über 200 Teilnehmende aus 15 Ländern nach Grangeneuve. Rohmilch und Rohmilchprodukte waren das Thema dieses Kongresses. Auf dem Programm standen Besuche von handwerklichen Käsereien und Milchbetrieben, praktische



Workshops, Fachvorträge und ein grosses Buffet mit Käsesorten aus Europa. Die Veranstaltung wurde vom Kompetenzzentrum Rohmilchprodukte, einer Partnerschaft zwischen Agroscope und dem Kanton Freiburg, organisiert.

Die enormen Anstrengungen im Bereich der Hygiene bei der Milchgewinnung und die konsequente Kühlung bei der Milchlagerung haben dazu geführt, dass der Umfang und die Vielfalt der Mikrobiota in der Rohmilch stark abgenommen haben. Wir haben deshalb erste wissen-

« Um neue Erkenntnisse zu gewinnen und umzusetzen, beispielsweise über die Bedeutung der Mikrobiota, ist auch öffentlich finanzierte Forschung erforderlich.

schaftliche Grundlagen erarbeitet für eine selektive Anreicherung stabiler mikrobieller Systeme aus der Rohmilch, um damit die mikrobielle Vielfalt wieder zu erweitern, ohne die Sicherheits- und Qualitätsrisiken beim Rohmilchkäse zu erhöhen. Der Selektionsdruck könnte durch Temperatur, pH-Wert, Salzgehalt und Konkurrenz erzeugt werden. Erste vielversprechende Studien wurden in diesem Bereich durchgeführt (Bettera et al., 2023; Dreier et al., 2025).

Im Kompetenzzentrum für Rohmilchprodukte werden verschiedene Fragestellungen aus der Praxis bearbeitet. So werden zum Beispiel weitere HACCP-Konzepte für die Herstellung von

Rohmilchprodukten entwickelt oder wissenschaftliche Abklärungen getätigt, um die Kosten für die externe Analytik zu optimieren.

Die Rohmilchverarbeitung findet vor allem in gewerblichen Betrieben statt. Was ist dabei bezüglich Forschung besonders wichtig?

Rohmilchkäsereien sind kleine, handwerkliche Betriebe, die sich keine eigenen Forschungsabteilungen leisten können. Daher ist öffentlich finanzierte Forschung erforderlich, um neue Erkenntnisse zu gewinnen und umzusetzen, beispielsweise über die Bedeutung der Mikrobiota. Dank öffentlicher Finanzierung werden die Forschungsergebnisse international veröffentlicht, sodass sie der gesamten Käsebranche zur Verfügung stehen und dazu beitragen, die Qualität und Sicherheit von Rohmilchkäse weltweit kontinuierlich zu verbessern. Agroscope kann in diesem Bereich zwei konkrete Erfolge vorweisen. Auf der einen Seite wurde ein Sanierungskonzept entwickelt und im ganzen Kanton Tessin erfolgreich umgesetzt, um die Milchviehherden freizubekommen von *Staphylococcus aureus* Genotyp B, dem wichtigsten Erreger von Euterentzündungen und dem grössten Risiko bei der Lebensmittelsicherheit von Rohmilchkäse. Auf der anderen Seite konnte die Ursache für die Bildung von Histamin bei der Käsereifung ermittelt werden. Histamin reizt die Schleimhäute und wird deshalb als brennend oder stechend wahrgenommen. Bei empfindlichen Personen kann Histamin auch zu gesundheitlichen Beschwerden führen. Beide Beispiele zeigen, ▶▶



Europäisches Käsebuffet im Rahmen der Konferenz über Rohmilchprodukte in Grangeneuve 2023.



Walliser Roggenbrot AOP der Bäckerei Les Artisans in Savièse.



Von oben nach unten: Frisch eingehüllte bis drei Monate gereifte Käse, die gemäss dem neuen Verfahren gereift wurden.



dass beim Rohmilchkäse die Qualität und die Lebensmittelsicherheit wie zwei Seiten der gleichen Medaille sind.

Was ist bei den konkreten Verarbeitungsbedingungen besonders zu beachten?

Für die Herstellung von Rohmilchprodukten braucht es zwingend möglichst frische Milch, die täglich verarbeitet werden muss. Es ist auch unabdingbar, dass die Käserin bzw. der Käser die Milchbäuerinnen bzw. die Milchbauern persönlich gut kennt und ein Vertrauensverhältnis besteht. Auch müssen die Bäuerinnen und Bauern die Tiere gut kennen und tagtäglich eine gewisse Zeit mit ihnen verbringen, um Verhaltensveränderungen, die auf eine Erkrankung hindeuten könnten, frühzeitig zu erkennen.

Die Herstellung von Rohmilchprodukten ist sehr aufwendig und sehr anspruchsvoll. Dazu braucht es Leute mit einer starken Mission für eine nachhaltige Landwirtschaft, regionale Wertschöpfungsketten, handwerkliche Herstellung und genussreiche, gesunde Lebensmittel.

Sie befassen sich auch mit der Verarbeitung von pflanzlichen Proteinen - inwiefern gibt es hier Vergleichbarkeiten?

Wir vertreten bei den pflanzlichen Alternativen bewusst einen nachhaltigeren Ansatz:

- › Rohprodukte, wenn möglich Nebenprodukte, keine Isolate wie Proteinpulver, Öle beziehungsweise Fette. Bei Agroscope arbeiten wir zum Beispiel stark mit Ölpresskuchen
- › Rohstoffe aus der Schweizer Landwirtschaft

- › Handwerkliche Technologie, idealerweise umsetzbar in jeder gewerblichen Käserei ohne grössere Investitionen
- › Mit natürlichen Starterkulturen fermentiert
- › Keine Imitate, sondern eigenständige Lebensmittel mit einem hohen Genusswert im Einklang mit einer gesunden Ernährung

« Persönliche Kontakte sind jedoch klar der Königsweg, da das gegenseitige Vertrauen eine wichtige Grundlage ist.

Pflanzenproteine sind Speicherproteine. Sie sind gut geschützt und werden erst durch das Auskeimen verfügbar. Im Unterschied müssen die Milchproteine für den Säugling möglichst gut verfügbar sein. Dieser fundamentale Unterschied hat einen grossen Einfluss auf die Technologie für die Herstellung der Lebensmittel.

Das neue Reifungsverfahren für Käse, das Agroscope in den letzten Jahren entwickelt und patentiert hat, funktioniert auch für die Reifung von veganen Lebensmitteln. Im Unterschied zum Käse kann das Verfahren bei den veganen Lebensmitteln auch bei der Formgebung eine wichtige Funktion übernehmen. Die Reifung ist bei den veganen Lebensmitteln aktuell noch die grösste Herausforderung und steht im Zentrum der Arbeiten von Agroscope. Facettenreiche Aromen, wie wir sie von den Käsen her kennen, entstehen im Wesentlichen durch die Reifung.

« Wir vertreten bei den pflanzlichen Alternativen bewusst einen nachhaltigeren Ansatz.

Teilweise werden milchwirtschaftliche Infrastrukturen für die Verarbeitung von pflanzlichen Proteinen genutzt – ein Zukunftsmodell?

Es ist nicht meine Kernkompetenz, das zu beurteilen. Ich kann mir jedoch Betriebsgemeinschaften von beispielsweise drei handwerklichen Käsereien vorstellen. Eine Käserei könnte sich auf den Sortenkäse fokussieren, die zweite eine Vielfalt von Käsespezialitäten herstellen und die dritte mit veganen Käsealternativen neue Märkte erschliessen.

Es kann Sinn machen, die veganen Käsealternativen nicht in den gleichen Räumlichkeiten wie die Käse herzustellen, da zum Beispiel einige pflanzliche Rohstoffe zu den Allergenen gehören.

Wie fliessen die Ergebnisse Ihrer Forschung in die Aus- und Weiterbildung ein – auf Berufs- und FH-Ebene?

Aus meiner Sicht hat die Forschung eine Bringschuld. Dabei ist auch wichtig, alle möglichen Kanäle zu nutzen und auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Empfängerinnen und Empfänger einzugehen. Persönliche Kontakte sind jedoch klar der Königsweg, da das gegenseitige Vertrauen eine wichtige Grundlage ist.

Welche weiteren Forschungsthemen sind in diesem Zusammenhang noch interessant?

Wir arbeiten zurzeit an einer Studie über die Authentizität von Walliser Roggenbrot AOP. Es ist faszinierend, die mikrobielle Vielfalt in den Sauerteigen zu entdecken und zu verstehen. Wie beim Rohmilchkäse ist auch das traditionelle Roggenbrot ein Handwerk mit einer unglaublichen Geschichte. Wir haben sogar einen Sauerteig gefunden, bei dem *Lactobacillus helveticus* dominant war. Ein Bakterium, das sonst eher im Käse vorkommt.

Die wissenschaftlichen Fragen zum neuen Käseerfindungsverfahren konnten wir allesamt beantworten. Es konnte ein Textil entwickelt werden, das alle Anforderungen erfüllt. Es machte grosse Freude, dass nun die Käsereien und Textilfirmen die Federführung für die weitere Umsetzung übernommen haben.

Vielen Dank für den Austausch!



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

Buchhinweis

Das erarbeitete Wissen und die gewonnenen Erfahrungen werden auch in die 2. Auflage des Fachbuches «Cheese & Microbes» der amerikanischen Gesellschaft für Mikrobiologie einfließen. Das Buch soll 2027 im Verlag Wiley erscheinen und wird von Catherine Donnelly und Hans-Peter Bachmann co-edited.

LITERATUR: Bettera, L., Dreier, M., Schmidt, R. S., Gatti, M., Berthoud, H., & Bachmann, H. P. (2023). Selective enrichment of the raw milk microbiota in cheese production: Concept of a natural adjunct milk culture. *Front Microbiol*, 14, 1154508. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1154508>

Dreier, M., Bettera, L., Berthoud, H., Fuchsmann, P., Tintrop, L. K., Bachmann, H. P., Guggisberg, D., & Schmidt, R. S. (2025). How raw milk-based adjunct cultures influence microbial diversity in cheese. *International Dairy Journal*, 166, 106249. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2025.106249>

TRAWOSA

IHR PARTNER FÜR FRUCHT-, GEMÜSEPULVER UND FLEISCHPRODUKTE



Alexandra Trittenbass
Product Manager
tel. 071 844 98 43 (direkt)
trittenbass@trawosa.ch

TRAWOSA AG
Poststrasse 15, 9000 St.Gallen
tel. 071 844 98 40
www.trawosa.ch

CARTE BLANCHE



KATHRIN BIERI

Geschäftsführerin Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband

Frauen sind unverzichtbare Akteurinnen in der Land- und Ernährungswirtschaft

► Die Schweizer Landwirtschaft lebt von der Vielfalt ihrer Menschen – und mittendrin stehen die Frauen. Lange Zeit wurden sie auf den Höfen als «mithelfende Ehefrauen» wahrgenommen, heute sind sie Betriebsleiterinnen, Mitunternehmerinnen, Innovatorinnen und politische Stimmen. Von den rund 148800 Arbeitskräften in der Landwirtschaft sind 54732 Frauen – über ein Drittel. 7,3 Prozent sind alleinige Betriebsleiterinnen, weitere 28 Prozent sind als Mitbewirtschafterinnen oder Co-Betriebsleiterinnen tätig. Zudem beteiligen sich viele Frauen aktiv an der Betriebsführung und an den Arbeiten, ohne den Status einer Betriebsleiterin zu haben. Insgesamt leisten Frauen einen massgeblichen Beitrag zur Arbeit und zum Erfolg der 47719 Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz. Sie sind tragende Säulen unserer Land- und Ernährungswirtschaft.

Frauen bringen fundierte Ausbildungen z.B. in Landwirtschaft, Betriebswirtschaft, Ernährung, in handwerklichen oder sozialen Berufen mit. Über 2800 Frauen und Männer haben seit 2002 den Fachausweis «Bäuerin/bäuerlicher Haushaltleiter» abgeschlossen, einige setzen ihre Laufbahn mit höheren Fachprüfungen fort. In der landwirtschaftlichen Ausbildung stellen Frauen inzwischen fast ein Viertel der Lernenden – Tendenz steigend. Damit ist klar: Frauen sind fachlich bestens gerüstet, um Betriebe gleichberechtigt zu führen und weiterzuentwickeln. Ihre Arbeitsfelder sind breit gefächert: von der Produktion über die Verarbeitung, die Direktvermarktung bis zu Buchhaltung, Agrotourismus, Hauswirtschaft und Betreuung. Ohne sie wäre die Schweizer Landwirtschaft ärmer – ökonomisch wie gesellschaftlich.

Doch bestehen strukturelle Defizite. Fast die Hälfte der Frauen ist nicht entlohnt – und hat somit keinen Zugang zu Mutterschaftsversicherung oder zweiter Säule. Vorsorgefragen sind oft ungeklärt, Anerkennung der Arbeiten nicht selbstverständ-

lich. Vereinbarkeit von Familie, Betrieb und Erwerbstätigkeit bleibt herausfordernd. Mutterschaft erschwert Betriebsübernahmen, Vertretungslösungen fehlen. Auch die Anerkennung als Fachkraft ist nicht immer gegeben – Geschäftspartner suchen noch immer «den Chef».

Es hat Fortschritte gegeben: Ab 2027 verlangt die Direktzahlungsverordnung erstmals einen obligatorischen Versicherungsschutz für mitarbeitende Ehepartnerinnen und Ehepartner. Ein wichtiger Schritt, jedoch ein Minimalansatz. Altersvorsorge, Entlohnung und Eigentumsverhältnisse bleiben zentrale Fragen. Rahmenbedingungen müssen so gestaltet werden, dass Frauen in der Landwirtschaft fair entlohnt und abgesichert arbeiten können. Das gilt nicht nur für die Landwirtschaft, sondern auch für Familienbetriebe im Gewerbe, KMU, zum Beispiel in der Verarbeitungsbranche. Alle Geschäftsmodelle mit familieneigenen Mitarbeitenden sind gefordert, die Entlohnung, Versicherung und Vorsorge für Frauen klar zu regeln. Denn Frauen sind längst nicht nur «dabei» – sie sind Mitgestalterinnen. Sie tragen Verantwortung, treffen strategische Entscheidungen, leisten einen wirtschaftlichen Beitrag und sichern mit ihrer Arbeit die Zukunft der Land- und Ernährungswirtschaft.

Die Vision ist: Frauen werden gleichberechtigte Betriebsleiterinnen sein, ihre Stimme in Agrarpolitik und Verbänden wird selbstverständlich gehört. Sie prägen Geschäftsfelder, stärken die Ernährungssicherheit und tragen dazu bei, dass die Landwirtschaft ein attraktiver Beruf mit Perspektiven bleibt. Damit dieser Wandel gelingt, braucht es politische Rahmenbedingungen, gesellschaftliches Umdenken und ein starkes Netzwerk. Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband steht dafür seit über 90 Jahren ein. Denn: Wer Ernährungssicherheit, nachhaltige Produktion und lebendige ländliche Räume will, muss auch Frauen konsequent stärken.

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

Langfristige Partnerschaft: Nutriswiss bezieht Bio-Kokosfette direkt vom Erzeuger

► Verantwortungsbewusstes und rückverfolgbares Sourcing ist für die Nutriswiss AG der Schlüssel zu hochwertigen Rohwaren, Versorgungssicherheit und nachhaltigem Wirtschaften. Nutriswiss ist beim Sourcing biozertifizierter Rohstoffe an langfristigen Partnerschaften interessiert. Deshalb werden für alle Rohstoffe Lieferketten vom Erzeuger bis zum Werk etabliert. Aus Mosambik bezieht die Spezialistin für massgeschneiderte Speisefette Bio-Kokosfette und -öle direkt vom Erzeuger. Die langjährige und exklusive Zusammenarbeit mit Partnern vor Ort ist die Grundlage für stetige Weiterentwicklung hinsichtlich Qualität und Nachhaltigkeit. Das lokale Unternehmen in Privatbesitz betreibt eine eigene Ölpresse, von der die Nutriswiss über 1000 Tonnen Rohöl pro Jahr beziehen kann, die das schweizerische Bioknospe-Siegel tragen. Dank der engen Zusam-

menarbeit kann Nutriswiss Einfluss auf Rohstoffgestaltung und Qualität nehmen. Die Plantagenbesitzer sind unabhängiger vom Preisdruck des Markts und können sich auf eine Abnahmegarantie verlassen. Noch auf der Plantage begutachtet ein unabhängiger Kontrolleur die Rohware, be-

vor sie in die ISO-Container nach Food-Grade-Standard der Nutriswiss verladen wird. Diese werden verplombt und zum nahe gelegenen Hafen gebracht. Nutriswiss übernimmt den Transport bis in die Schweiz, wo sie erst im Werk in Lyss wieder geöffnet werden. Der Transport wird per Satellit in Echtzeit getrackt und eine Kontamination wird durch die Verplombung sämtlicher Öffnungen ausgeschlossen. Das Rohöl wird analysiert und gemäss den Anforderungen der Nutriswiss-Kunden und -Produkte in Lyss raffiniert.



Die Nutriswiss AG setzt beim Sourcing biozertifizierter Rohstoffe wie Kokosfett auf langfristige Partnerschaften mit den Erzeugern.

 **NUTRISWISS**

Nutriswiss AG

Industriering 30

3250 Lyss

Tel. +41 32 387 48 48

Fax +41 32 387 48 00

info@nutriswiss.ch

www.nutriswiss.ch/de

Wir servieren. Schweizweit.



GEHRIGO Swiss
Gastro
Service

gehriggroup.ch



Pilotprojekt Lebensmittel an der Ingenieurschule in Sitten.

Längere Haltbarkeit von Proteinlösungen durch gepulste Felder

Alix Rouge wurde für ihre hervorragende Bachelor-Arbeit an der HES-SO Valais-Wallis mit dem SGLWT-Preis ausgezeichnet. Im folgenden Artikel gibt sie eine zusammenfassende Übersicht.

► ALIX ROUGE, CORA LAURENT-DE GOL, MICHAEL BEYRER

Den Klimawandel zu dämpfen und auf global nachhaltigere Produktionspraktiken umzustellen, ist dringender denn je. Dabei wird die Senkung des Fleischkonsums als eine Schlüsselstrategie für ein nachhaltigeres und gesünderes Ernährungssystem anerkannt^[1]. Die Produktion von Fleischalternativen, gekoppelt mit umweltfreundlicheren Herstellungsmethoden, kann zu einer deutlichen Reduzierung des ökologischen Fussabdrucks beitragen. Zu den vielversprechenden Proteinquellen gehören u. a. lösliche Erbsenproteine und Mikroalgen wie *Chlorella vulgaris* (CV)^[2]. Diese Quellen sind reich an Proteinen und Nährstoffen und könnten auch als Flüssigextrakte, ohne die heute übliche, energieaufwendige Trocknung und Pulverherstellung, genutzt werden. Dabei müssen jedoch mikrobiologische Kontaminationen beherrscht werden.

Die Behandlung mit gepulsten elektrischen Feldern (PEF) ermöglicht es, bestimmte Lebensmittel zu pasteurisieren, wodurch Nährstoffe und Produkteigenschaften erhalten bleiben und gleichzeitig der Energieverbrauch gesenkt wird^[3]. Kurze Impulse mit hoher elektrischer Feldstärke (zwischen 10–60 kV/cm zur Inaktivierung von Bakterien) werden über einen kurzen Zeitraum (im Milli- oder Nanosekundenbereich) auf das flüssige Lebensmittelsystem appliziert. Das Produkt befindet sich dabei zwischen zwei Elektroden. Die angelegte elektrische Spannung führt zur Beschädigung der Mikroorganismen

bzw. deren Zellmembran. Das für die mikrobielle Inaktivierung verantwortliche Phänomen wird als Elektroporation bezeichnet^[1]. Verschiedene Schweregrade der Zellschädigung sind je nach Exposition möglich.

Im Rahmen eines Innosuisse-Projektes (104.851 IP-LS) haben die Autoren sich u. a. mit der Auswirkung der Proteinkonzentration auf den Inaktivierungseffekt befasst. Die aufgestellte Hypothese lautete: Eine erhöhte Proteinkonzentration hat eine Schutzwirkung gegen die mikrobielle Inaktivierung und die Homogenisierung von Algen begünstigt die Zelldesintegration, wodurch der Gehalt an freiem, löslichem Protein ansteigt und die Schutzwirkung verstärkt wird.

Lösliche Erbsenproteine und homogenisierte Mikroalgen-Dispersionen wurden auf verschiedene Proteinkonzentrationen eingestellt. Leitfähigkeit und pH-Wert der Dispersionen wurden standardisiert. Zur Detektion der Inaktivierung wurden die Dispersionen mit den Bakterien *Pseudomonas guariconensis*, *Pseudomonas trivialis* oder *Erwinia gerundensis* inokuliert. Diese Bakterien wurden ausgewählt, da sie als kritische, psychrophile Kontaminanten in Erbsenprotein^[1] und *Chlorella-vulgaris*-Dispersionen^[3] identifiziert wurden. Die Behandlung erfolgte in einer in-house designten PEF-Zelle unter folgenden Betriebsbedingungen: Spannung von 90 Prozent (entsprechend einer elektrischen Feldstärke von 14,5 kV/cm), Pulsbreite (τ) von 20 μ s, Puls-wiederholffrequenz (f) von 50 Hz, quadratische Puls-Form und die Anzahl der Pulse (n) variierte zwischen 6, 8 und 10.

« Die Behandlung mit gepulsten elektrischen Feldern (PEF) ermöglicht es, bestimmte Lebensmittel zu pasteurisieren, wodurch Nährstoffe und Produkteigenschaften erhalten bleiben.

« Im Forschungs-Fokus stehen die Auswirkungen von elektrischen Feldern auf die techno-funktionellen Proteineigenschaften.

Die erzielten Ergebnisse zeigten zwei Haupttendenzen auf. Einerseits steigt der mikrobielle Inaktivierungseffekt mit zunehmender Pulszahl, unabhängig von der Bakterienart oder dem Substrat. Andererseits verringert eine ansteigende Proteinkonzentration nicht die Wirksamkeit der Inaktivierung und die Homogenisierung der Mikroalgen hat keinen negativen Einfluss auf den Inaktivierungseffekt. In allen Behandlungen wurde die Temperatur unterhalb der kritischen Temperatur einer Proteindenaturierung und der thermischen Inaktivierung der Bakterien gehalten. Damit ist die Methode relevant für die Kontrolle von bakteriellen Kontaminationen, beispielsweise bei der Kühlanklagerung der flüssigen Substrate.

Die Daten werden weiter validiert und der Prozess als kontinuierlicher Prozess ausgelegt. Im Fokus sind auch die Auswirkungen von elektrischen Feldern auf die techno-funktionellen Proteineigenschaften. Vertiefende Informationen können aus Open-access-Publikationen bezogen werden.



Alix Rouge, HES-SO Valais-Wallis



Cora Laurent-De Gol, Doktorandin, HES-SO Valais-Wallis

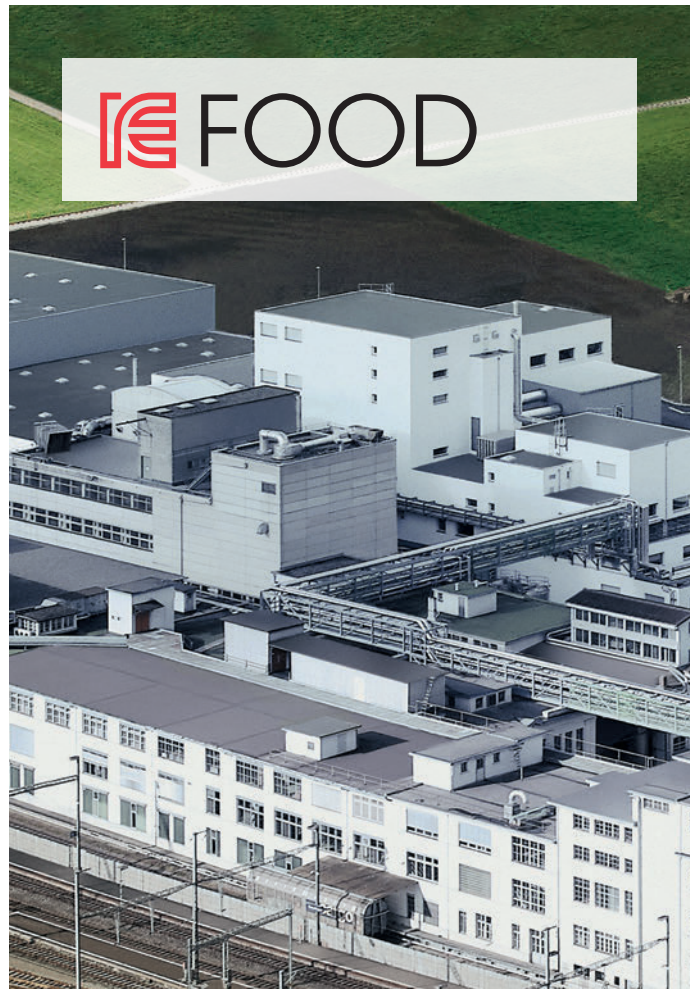


Michael Beyrer, Professor, Responsable du groupe de recherche Sustainable Food Systems, HES-SO Valais-Wallis

[1] Cora De Gol, Nicolas Etschmann, Marcel H. Zwietering, Heidi M.W. den Besten, & Michael Beyrer. Pulsed electric field combined with preheating to preserve mildly extracted pea protein. LWT 214, 117100 (2024). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.117100>

[2] Cora De Gol, Silvia Snel, Ysamar Rodriguez, & Michael Beyrer. Gelling capacity of cell-disrupted *Chlorella vulgaris* and its texture effect in extruded meat substitutes. Food Struct. 37, 100332 (2023). <https://doi.org/10.1016/j.foostr.2023.100332>

[3] Cora De Gol, Ailsa Moodycliffe, Heidi M.W. den Besten, Marcel H. Zwietering, & Michael Beyrer. Pulsed electric field treatment for preservation of *Chlorella* suspensions and retention of gelling capacity. Food Res. Int. 182, 114154 (2024). <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.114154>



Zukunftsmusik für Produktionsbetriebe

Ganzheitliche Lösungen – engineered by IE

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



IN IHRER BRANCHE ZU HAUSE

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



MITARBEITER ALS UNTERNEHMER

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



ALLE EXPERTEN UNTER EINEM DACH

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



SICHERHEIT DURCH GARANTIE

Der Spezialist für Industriebauten.



New-Roots-Produkt

Schweizer Käsetradition trifft moderne Technologien

New Roots verbindet jahrhundertealte Traditionen der alpinen Käsekunst mit den Möglichkeiten modernster Lebensmitteltechnologien.

► PETER JOSSI, JAN BIEHL

Mit New Roots ist 2016 in Thun ein Unternehmen entstanden, das sich als eine der ersten veganen Käsereien weltweit einen Namen gemacht hat. Heute gilt New Roots als Scale-up mit Vorbildcharakter: Eine vegane Molkerei, die Käse-, Joghurt- und Rahmalternativen ausschliesslich auf Basis hausgemachter pflanzlicher Milch entwickelt.

Alice Fauconnet, französische Sozialanthropologin, und der Schweizer Polymechaniker sowie Mountainbike-Meister Freddy Hunziker fanden über die Leidenschaft für die Natur und Tierrechte zusammen. Gemeinsam wollten sie ethisches Leben und kulinarisches Handwerk vereinen.

Die Geschichte von New Roots begann mit einer persönlichen Frage: «Was wäre, wenn wir Käse nach traditionellem Know-how herstellen könnten – jedoch im Einklang mit Tieren und dem Planeten?» Inspiriert von den Traditionen der Schweizer Käseherstellung und angetrieben von dem Wunsch, das Lebensmittelsystem zu verändern, machten sie sich daran, authentische pflanzliche Alternativen zu schaffen. Was als Experiment in ihrer Küche begann, hat sich zu einem Pionierunternehmen entwickelt, dessen Mission es ist, unsere Esskultur zu transformieren – ohne dabei Geschmack, Tradition und die emotionale Verbindung zum Essen zu verlieren.

Von den Alpen auf den europäischen Markt

Was in einer Chalet-Küche im Berner Oberland begann, hat sich in weniger als zehn Jahren zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt. Die Gründer Alice Fauconnet und Freddy Hunziker begannen 2014 mit ersten Experimenten. Inspiriert von traditionellem Handwerk und getrieben von ethischen Überzeugungen kombinierten sie klassisches Schweizer Käserei-Wissen mit der entsprechenden Verarbeitung von pflanzlichen Rohstoffen.

«Unsere pflanzlichen Käse entstehen in den Schweizer Alpen nach Methoden, die an das Handwerk traditioneller Käsereien erinnern», betont Alice Fauconnet und präzisiert: «Durch Reifung und Veredelung fördern wir die Entwicklung komplexer Aromen auf natürliche Weise. Gleichzeitig erforschen wir biotechnologische Lösungen, um Qualität, Nährwert und Nachhaltigkeit weiter zu verbessern.» Freddy Hunziker ergänzt: «Diese einzigartige Kombination erlaubt es uns, das Erbe zu bewahren und gleichzeitig die Grenzen des Käses neu zu definieren.»

Schon 2018 fand ein erstes New-Roots-Sortiment den Weg in die Verkaufsregale von Coop. 2020 folgte der Einstieg in die Migros. Heute produziert das Unternehmen wöchentlich rund 30 000 Käse- und 20 000 Joghurtalternativen und vertreibt sie in über 2000 Läden in der Schweiz sowie in europäischen Nachbarländern.

Vom Handwerk zur Fabrik

Der Weg führte das Team aus einer 40-Quadratmeter-Bäckerei zunächst in einen alten Supermarkt und schliesslich in eine moderne, fossilfreie Fabrik in Oberdiessbach. Dort produziert New Roots heute mithilfe einer CO₂-Wärmepumpe und Strom aus 100 Prozent Wasserkraft – ein Kreislaufsystem, das Nachhaltigkeit und Innovation vereint. New Roots unterscheidet sich von vielen Wettbewerbern, indem es klassische Käsemethoden anwendet. Produkte wie der «Soft White» – ein veganer Camembert – sind handwerklich hergestellt und mehrfach preisgekrönt. Das Sortiment reicht von Ricotta- und Raclette-Alternativen über Fondue bis hin zu pflanzlichen Joghurts und Kochcremes.

Doch die Vision geht weiter: Unter dem Leitmotiv «Die Traditionen von morgen erfinden» entwickelt New Roots Produkte, die über die Nachahmung hinausgehen. Die neue Submarke «Yellow Sunshine» steht für eine Zukunft mit ge-

sunden, funktionalen Lebensmitteln, die nicht nur Ersatz, sondern neue Kategorien schaffen.

Rebecca Grunder, Head of Business Development, erläutert die Zielsetzungen: «Mit Yellow Sunshine erweitern wir den Horizont hin zu neuartigen Lebensmitteln wie unseren vielseitigen Lupinenblöcken Lupi, die aus lokal anbaubaren Pflanzen bestehen, sehr nährstoffreich und dank Fermentation leicht verdaulich sind.»

Verantwortung und Zukunft

Das Unternehmen spendet seit 2019 1% seines Umsatzes an Lebenshöfe und unterstützt Landwirte bei der Umstellung auf pflanzliche Landwirtschaft. Zudem arbeitet New Roots zunehmend mit regionalen Rohstoffen wie Schweizer Lupinensamen – ein Schritt zur Stärkung lokaler Wertschöpfung und Reduktion des ökologischen Fussabdrucks. Die Bemühungen bleiben nicht unbeachtet: Zahlreiche Auszeichnungen wie der Swiss Economic Award, die Global Cheese Awards oder zuletzt der Green Business Award 2025 belegen die Innovationskraft und Strahlkraft des Unternehmens.

New Roots demonstriert exemplarisch, wie sich traditionelle Lebensmittelkultur mit neuen Technologien und gesellschaftlichen Erwartungen verbinden lässt. Pflanzliche Alternativen entwickeln sich vom Nischenprodukt hin zu einem relevanten Marktsegment, das von Konsumenten zunehmend eingefordert und von Händlern aufgenommen wird.



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



Jan Biehl, Strategic Innovation & Scaling, Swiss Food Research

Gezielte Förderung und Vernetzung

Auf diesem Weg begleitet Swiss Food Research das Unternehmen New Roots – und insbesondere die Menschen dahinter – mit Rat und Tat, etwa durch die gemeinsame Arbeit an Produktstrategien oder konkrete Entwicklungsprojekte.

In Workshops mit Köchen und Studierenden der SHL Schweizerischen Hotelfachschule wurden Neuentwicklungen auf ihre kreative Anwendung in der Gastronomie geprüft und weiterentwickelt. Zur Begleitung gehören zudem Vernetzungsanlässe wie das diesjährige Treffen der «Innovationsgruppe Bio-conversion». Solche Events ermöglichen das aktive Teilen von Fachwissen. Daraus entstehen Kooperationen, welche die Entwicklung eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems vorantreiben.



Bioconversion –
Swiss Food Research



New Roots – Entwicklung und Produktion.

Reibungslose und transparente Produktion

Abacus Produktionsplanung & -steuerung – die Planungssoftware für Fertigungsunternehmen

Abacus Forum
Produktionsplanung &
-steuerung
26.11.2025
jetzt anmelden
abacus.ch/forum-pps



Ihr Nutzen mit Abacus Produktionsplanung & -steuerung

Mit Abacus Produktionsplanung & -steuerung greifen Sie in Echtzeit auf Stücklisten, Kapazitäten, Arbeitspläne und Produktionsaufträge zu. So planen Sie vorausschauend, vermeiden Engpässe und steigern Ihre Fertigungseffizienz.



Weitere Informationen finden Sie unter:
abacus.ch/pps



Zukunftsfähige Lebensmittelkonzepte durch innovative Forschung und Lehre

Die ZHAW in Wädenswil bietet mit ihrem Master-Studiengang Life Sciences in der Vertiefung Food & Beverage Innovation sowie dem Bachelor-Studiengang Food Science umfassende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten mit CAS/DAS/MAS im Bereich Lebensmittel und Getränke.

► An der ZHAW in Wädenswil am Campus «Future of Food» arbeiten Forschende, Mitarbeitende und Studierende gemeinsam an der Zukunft der Lebensmittel.

Bachelor-Studiengang Food Science: Die Grundlage für eine erfolgreiche Karriere

Der Bachelor-Studiengang Food Science bildet die Grundlage für eine erfolgreiche Karriere in der Lebensmittelbranche. Die Studierenden erwerben umfassende Kenntnisse über sichere, gesunde, genussvolle und nachhaltige Lebensmittel und entwickeln die Kompetenzen, um als Ingenieur:in, Manager:in oder Unternehmer:in tätig zu sein.

Master-Studiengang Life Sciences mit Vertiefung Food & Beverage Innovation: Der Schlüssel zu innovativen Lösungen

Der Master-Studiengang Life Sciences mit der Vertiefung Food & Beverage Innovation wird per Herbstsemester 2026 neu ausgerichtet und bietet dann ein noch stärkeres Profil in Richtung Life Sciences. Drei von vier Vertiefungsmo-

dulen werden vollständig überarbeitet und richten den Fokus noch deutlicher auf wissenschaftliche Tiefe und Innovation in den Lebensmittelwissenschaften. Die neuen Module «Regenerative Food Production», «Food Bioprocessing and microbial consortia with legal aspects» und «Molecular Composition and Transformation of Food» behandeln aktuelle Themen wie nachhaltige Rohstoffe, innovative Verarbeitungstechnologien, mikrobiologische und molekulare Prozesse sowie deren rechtliche Rahmenbedingungen.

Die Studierenden werden fundierte Kompetenzen erwerben, um zukunftsfähige Lebensmittelkonzepte zu entwickeln – von der regenerativen Lebensmittelproduktion über mikrobiell gestützte Herstellungsverfahren bis hin zur Analyse und Transformation auf molekularer Ebene. Damit entsteht eine solide wissenschaftliche Basis für Innovationen, die die Lebensmittel- und Getränkebranche vorantreiben. Durch die Kombination von wissenschaftlichen Grundlagen und praxisorientierter Ausbildung werden die Absolventinnen und Absolventen zu Ex-

pertinnen und Experten der Lebensmittelbranche.

Die Vertiefung Food & Beverage Innovation bietet eine einzigartige Möglichkeit, sich auf die Entwicklung von innovativen Lebensmittelprodukten und -prozessen zu spezialisieren.

Weiterbildung: Lebenslanges Lernen im Bereich «Food»

Neben dem Bachelor- und Master-Studiengang bietet die ZHAW in Wädenswil auch zahlreiche Weiterbildungsangebote im Bereich «Food» an. Diese reichen von kompakten, praxisorientierten Workshops bis hin zu einem intensiven Master of Advanced Studies (MAS)-Programm in Kooperation mit der FBH-HAFL und der Stiftung foodward und ermöglichen es Berufstätigen, ihr Wissen und ihre Kompetenzen kontinuierlich zu erweitern und ihre beruflichen Ziele zu erreichen.

Die ZHAW in Wädenswil ist Ihr Partner für eine erfolgreiche Karriere in der Lebensmittelbranche. Informieren Sie sich über unsere Aus- und Weiterbildungsangebote.



ZHAW Zürcher Hochschule

Life Sciences und Facility Management
Campus Reidbach
Postfach
8820 Wädenswil
Tel. +41 58 934 50 00
Fax +41 58 934 50 01
info.lsfm@zhaw.ch
www.zhaw.ch

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

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

► PETER JOSSI

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.

Zeit für gezieltes Handeln

Entsprechend konkret war das AFIF-Programm 2025 aufgebaut. Nach den Begrüssungs- und Einführungsvoten durch Dr. Wolfram Brück, Präsident, sowie Dr. Lucas Grob, CEO Swiss Food Research, folgten im Tagungsverlauf praxisorientierte Fachinputs aus Forschung und Lehre. Prof. Dr. Robert Finger, ETH, zeigte in seiner Analyse «What Science Says About Transforming Agriculture and Food» auf, welche Eckpunkte es bei der nachhaltigen Erneuerung des Ernährungssystems zu beachten gilt.

Lucius Tamm, bei Agroscope verantwortlich für den Bereich «Research programmes & international collaborations», gab mit seiner Übersicht «Market Place of Hurdles – How to create next generation projects» Einblick in die wichtigsten



Anforderungen für Innovationsprojekte und entsprechende offizielle Förderträge.

Seitens Swiss Food Research gab Leila Pamingle einen Überblick zur Thematik «Go To Market discrepancies». Ergänzend stellte Lucas Grob das Projekt «Market validation 2.0 – virtual Shelf» vor. Mit virtuellen Tools lassen sich dabei die Anforderungen des heutigen Detailhandels besser erkennbar aufzeigen und die Erfolgchancen optimieren.

Market Place of Solutions

Marina Helm Romaneschi, verantwortlich für Marketing & Innovation Strategy im Swiss-Food-Research-Team, regte die Teil-

nehmenden zum aktiven Match-making und direkten Austausch an. Genauso wichtig wie die Präsentation von Lösungen sei es, in der Analysephase die effektiven Problemstellungen zu erkennen, betonte sie mit Blick auf die Erfahrung mit Innovationsprozessen.

Auch diesmal zogen die Pitch-Präsentationen als traditionelles Highlight alle Aufmerksamkeit auf sich. In einem vielfältigen «Market Place of Solutions» stellten acht Swiss Food Research-Mitglieder

ihre vielfältigen Innovationen und Projekte vor. Die Verantwortlichen standen im Tagungsverlauf für den vertieften Austausch und den Aufbau konkreter Kooperationen zur Verfügung.

Konkrete Wirkung erzielen

Seit 2013 hat Swiss Food Research 136 Projekte mit Experten bewertet und mit 610 000 CHF Projekte direkt gefördert. 70% der von Swiss Food Research ausgewählten Projekte wurden in Applikationen und Produkte weiterentwickelt.



Spanntechnik | Normelemente | Bedienteile

HYGIENIC



Große Auswahl an Edelstahlprodukten. Erfüllung höchster Hygieneanforderungen.



kipp.ch



Biofilm – die unsichtbare Gefahr für die Lebensmittelindustrie sichtbar machen

Um den gestiegenen Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden, erweitert die Halag Chemie AG kontinuierlich ihr Portfolio an innovativen Lösungen zur Biofilmdetektion und -entfernung.

► Die Halag Chemie AG, der führende Schweizer Anbieter für hochwirksame Reinigungs- und Desinfektionsmittel, entwickelt und produziert Lösungen für die anspruchsvollen Hygienebedürfnisse der Lebensmittelindustrie. Durch die langjährige, umfassende Praxiserfahrung der Mitarbeitenden profitieren die Kunden von weitreichendem, fundiertem Know-how in den Bereichen industrielle Hygiene und Prozessoptimierung. Die Halag Chemie AG bietet fundierte Problemanalysen sowie massgeschneiderte Beratungskonzepte und praxisorientierte Schulungen an und ergänzt damit ihr Sortiment an hochwirksamen Produkten mit einem umfassenden Dienstleistungsangebot.

«Unsere neuen, zielgerichteten Ansätze für hartnäckige mikrobiologische Probleme legen den Fokus auf die Zerstörung der schützenden EPS-Schicht (extrazelluläre polymere Substanzen) von Biofilmen. Damit wird eine nachhaltige Entfernung und vollständige Reinigung gewährleistet», erläutert Erich Thoma, Leiter des Halag-Beratungsdienstes.

Ein umfassender Ansatz zur Biofilmentfernung in der Lebensmittelindustrie

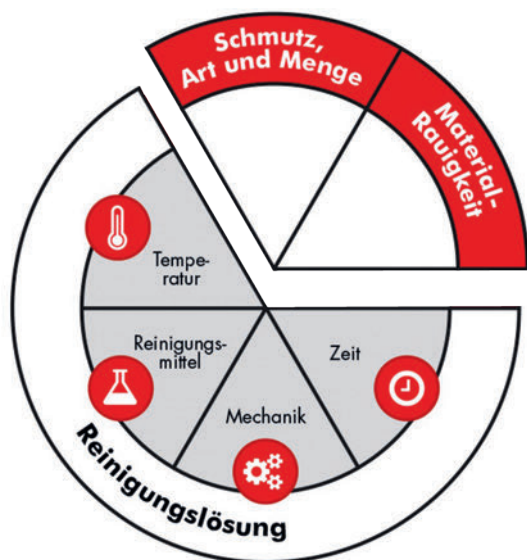
Ein Biofilm ist die häufigste natürliche Lebensform vieler Mikroorganismen und bildet sich typischerweise in feuchten Umgebungen auf Oberflächen. Diese Mikroorganismen umhüllen sich mit einer schützenden Schleimschicht, die sie nicht nur an der Oberfläche haftend macht, sondern sie auch widerstandsfähiger gegen Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden lässt. Zudem sind «gestresste» Biofilme in der Lage, sich an nicht abtötende Bedingungen (z.B. die klassische Reinigung) anzupassen. Diese Eigenschaft erschwert die Entfernung von Biofilmen erheblich und macht sie zu einer besonderen Herausforderung, insbesondere in hygienisch sensiblen Bereichen wie der Lebensmittelindustrie.

Die Risiken sind nicht zu unterschätzen: Biofilme können als Reservoir für pathogene Keime dienen, welche über die konsumierten Lebensmittel auf den Verbraucher übertragen werden können. Neben dem gesundheitlichen Risiko

für die Konsumenten ist der durch Biofilm entstehende wirtschaftliche Schaden immens. Fast 50 Prozent der Lebensmittelrückrufe stehen in Verbindung zu Biofilmen. Zusätzlich haben Biofilme Einfluss auf die Produktionsanlagen, da z.B. der Durchfluss durch eine mit Biofilm kontaminierte Rohrleitung reduziert wird und somit nicht mehr den Erwartungen entspricht.

Um Biofilme effektiv zu entfernen, ist eine Kombination aus mechanischer Reinigung, chemischen Wirkstoffen und kontinuierlicher Überwachung erforderlich. Mit einer Standardreinigung lässt sich ein ausgewachsener Biofilm nicht mehr vollständig entfernen, da die Mikroorganismen durch eine EPS-Schicht (extrazelluläre polymere Substanzen) vor Reinigungs- und Desinfektionsmitteln geschützt sind. Die effektivste Methode zur Reinigung bei Vorhandensein eines Biofilms ist die Enzymreinigung.

Zur Prävention ist es wichtig, regelmässige Hygienekontrollen durchzuführen und die Oberflächenbeschaffenheit zu prüfen. Bereiche mit hoher Feuchtigkeit oder schwer zugängliche Stellen – beispielsweise Förderbänder, Pasteure, Slicer oder Anlagen, die überfahren werden – sind besonders zu überwachen. Anlagen sollten keine rauen oder schwer zugänglichen Oberflächen aufweisen und leicht zu reinigen sein. Die korrekte Anwendung der Reinigungsparameter gemäss dem Sinnerschen Kreis, Schulungen des Personals und ein strukturierter Reinigungsplan sind essenziell, um potenzielle Biofilm-Ansammlungen frühzeitig zu erkennen und zu entfernen.



Erweiterter Sinnerscher Kreis

Der Sinnersche Kreis beschreibt das Zusammenspiel der vier Faktoren Zeit, Mechanik, Chemie und Temperatur, die für einen erfolgreichen Reinigungsprozess entscheidend sind. Eine Anpassung dieser Faktoren kann die Effektivität der Reinigung massgeblich beeinflussen.

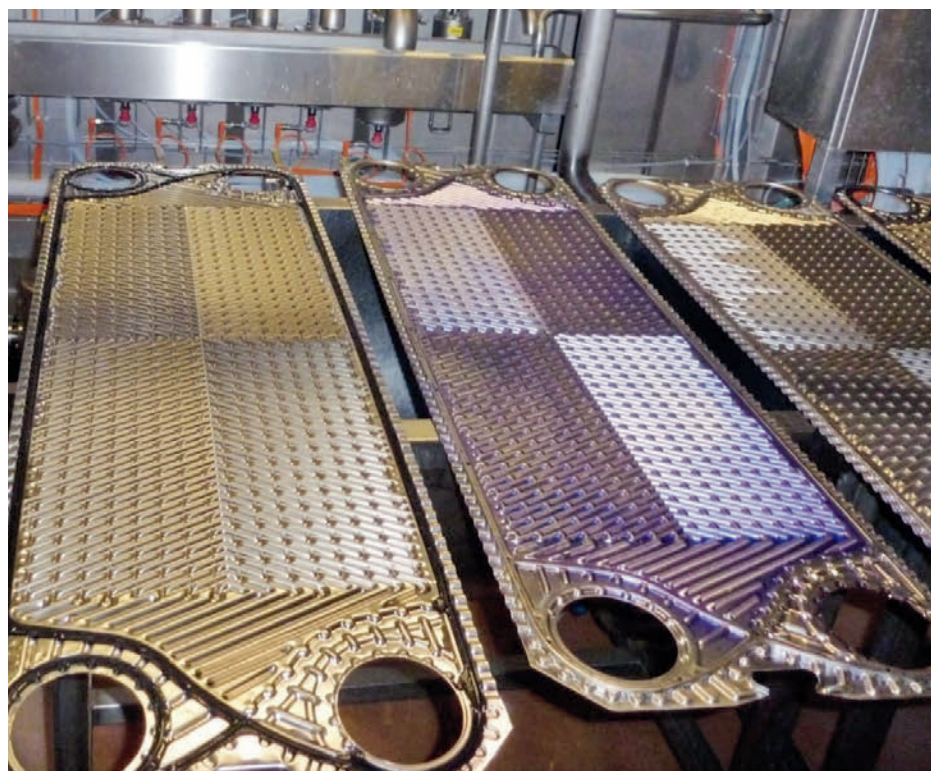
Fachliche Expertise und Lösungsansatz der Halag Chemie AG

Die Halag Chemie AG gilt als Expertin im Bereich der Biofilmdetektion und -entfernung und bietet einen umfassenden Ansatz, der von der präzisen Detektion bis hin zur Erarbeitung einer massgeschneiderten, wirksamen Lösung reicht. Mithilfe moderner Erkennungstechniken und einer detaillierten Bestandsaufnahme kann der Zustand der betroffenen Flächen und Systeme gezielt analysiert werden. «Unsere Fachspezialisten entwickeln auf dieser Basis ein individuell angepasstes Reinigungskonzept. Nach der Biofilmentfernung erfolgt eine abschliessende Verifizierung des Ergebnisses, um sicherzustellen, dass alle hygienischen Standards eingehalten und Oberflächen vollständig dekontaminiert wurden», ergänzt Dr. Hansruedi Mürner, Leiter Halag Services.

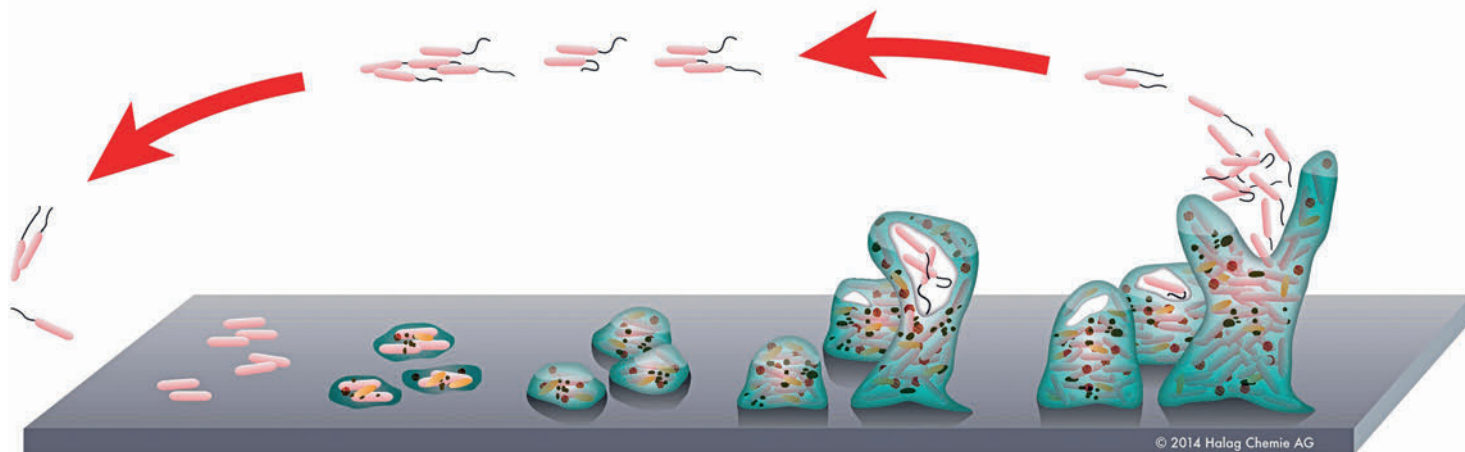


Was sind Biofilme?

Bakterien, Pilze und Algen werden meist als einzelne isolierte Teilchen dargestellt und untersucht. In der Realität leben diese Organismen aber grossmehrheitlich in Symbiose in gemischten, feuchten Zusammenlagerungen. Biofilme sind allgegenwärtig. Mehr als 99 Prozent aller Mikroorganismen der Erde leben zusammengelagert unter einer selbst gebildeten Schutzschicht. In wässriger oder feuchter Umgebung können alle Arten von Oberflächen besiedelt werden. ▶▶



Biofilmnachweis am Pasteur.



© 2014 Halag Chemie AG

Die fünf Phasen des Biofilms.

Die 5 Phasen von Biofilmen

Die Entwicklung eines Biofilms erfolgt in fünf aufeinanderfolgenden Phasen:

Von der anfänglich reversiblen Ansiedelung und der stabilen Anlagerung über die Bildung einer Schutzschicht (EPS) bis zur Reifung und schliesslich der Verbreitung.

1. **Reversible Ansiedelung:** Mikroorganismen heften sich locker an die Oberfläche.
2. **Irreversible Anlagerung:** Eine stabile Verbindung mit der Oberfläche entsteht.
3. **Bildung der EPS-Schicht:** Mikroorganismen scheiden Schutzsubstanzen aus.
4. **Reifung:** Der Biofilm verdichtet und entwickelt sich weiter.
5. **Aussendung:** Einzelne Mikroorganismen werden freigesetzt und besiedeln neue Bereiche.

Effiziente Biofilmentfernung durch enzymatische Verfahren

Ein zentraler Bestandteil unserer Biofilm-Beseitigungsstrategie ist der Einsatz von Enzymen. Enzymatische Reinigungsmethoden bieten eine gründliche und tiefenwirksame Lösung, da sie die widerstandsfähige Schleimschicht (EPS) eines Biofilms gezielt angreifen und zersetzen. Dadurch werden auch die tiefer liegenden Mikroorganismen freigesetzt und können nachhaltig entfernt werden. Die Halag Chemie AG bietet einen Biofilm-Detektionskit an, der durch eine blau-violette Färbung auf Oberflächen das Vorhandensein von Biofilmen sichtbar macht. Zusätzlich setzen die Spezialisten enzymatische Reiniger ein, die gezielt die Biofilm-Matrix angreifen und entfernen.

Diese Methode wird sowohl im Cleaning-in-Place (CIP)-Verfahren als auch bei der Schaumreinigung eingesetzt und hat sich besonders bei hartnäckigen Biofilmen als wirksam erwiesen.

Langfristige Lösungen durch Ursachenanalyse und Prävention

«Das Auftreten von Biofilmen kann oftmals als Symptom eines tiefer liegenden Problems verstanden werden», erläutert Erich Thoma weiter. «Unzureichendes <hygienic design> oder in-

effiziente Reinigungsprozesse werden häufig als Grundursache für auftretenden und wiederkehrenden Biofilmbefall identifiziert. Ohne die Beseitigung der Ursachen ist es nur eine Frage der Zeit, bis ein Biofilm erneut auftritt. Langfristige Lösungen setzen daher auf eine präzise Ursachenanalyse und gezielte Präventionsmassnahmen, damit das Problem nachhaltig gelöst wird. Durch präventive Massnahmen wie Investitionen in hygienische Designs und optimierte Reinigungsprozesse lassen sich wiederkehrende Kontaminationsrisiken vermeiden.

Mit ihrer umfassenden Expertise in der Erkennung, individuellen Lösungsentwicklung und zuverlässigen Biofilmentfernung bietet die Halag Chemie AG eine vollständige Unterstützung zur Aufrechterhaltung höchster Hygienestandards in der Lebensmittelproduktion. «Die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit ist unser Auftrag. Daher tragen wir dazu bei, das Risiko von mikrobiologischen Kontaminationen bei unseren Kunden auf ein Minimum zu reduzieren und langfristige, erfolgreiche Hygienekonzepte in der Lebensmittelindustrie erfolgreich umzusetzen. Der unmittelbare Kundennutzen liegt auf der Hand:

- › Eliminierung hartnäckiger Verkeimungsherde,
 - › Erhaltung oder Steigerung der Produkt-Mindesthaltbarkeitsdaten,
 - › Erhöhung der Energieeffizienz bei Wärmeaustauschern»,
- erläutert Erich Thoma.



Halag Chemie AG

Weiernstrasse 30
8355 Aadorf
Tel. +41 58 433 68 68
info@halagchemie.ch
www.halagchemie.ch

NordseeMilch setzt auf Pure-Pak Mini

Ein klimafreundlicher Giebelkarton ermöglicht die Plastikeinsparung um bis zu 80 Prozent.

► Die NordseeMilch eG hat ihr Sortiment um die umweltfreundlichen Pure-Pak-Mini-Kartons von Elopak erweitert. Dank einer neu installierten Abfüllmaschine werden am Molkereistandort in Witzwort ab sofort frische Sahne und Kakaomilch in die handlichen Giebelkartons abgefüllt. Während «NordseeMilch Schlemmersahne» und «Watt'n Kakao» im Halbliter-Pure-Pak Mini mit wiederverschliessbaren Pure-TwistFlip-Verschlässen in den Handel kommen, hat sich die Molkerei-Genossenschaft bei der «NordseeMilch Schlagsahne» für die 200-ml-Variante mit Easy Opening (ohne Schraubverschluss) entschieden. Durch den Verzicht auf den Drehverschluss reduziert sich der Kunststoffanteil hier um 80 Prozent gegenüber einem herkömmlichen Kunststoffbecher.

Mit dem Ziel, ihre Verpackungskonzepte möglichst nachhaltig zu gestalten, setzt die NordseeMilch eG auf eine neue Gebindeform: Ab September 2025 werden die Schlemmersahne 500 g, die Schlagsahne 200 g und die Kakaomilch 500 ml im handlichen Pure-Pak Mini von Elopak verkauft.

Mit seinem kleineren Bodenformat in der Dimension 57×57 mm ist der Pure-Pak Mini spürbar schlanker als der Standard-Pure-Pak mit 70×70 mm Bodenformat. Dabei überzeugt auch er mit der ikonischen Giebelkarton-Silhouette, ist vollständig recycelbar und bietet optimalen Produktschutz.

Ohne Drehverschluss für minimalen Kunststoffeinsatz

Die Schlagsahne 200 g ist nicht nur ein neues Produkt im NordseeMilch-Sortiment, sondern auch die erste Sahne überhaupt, die in Deutschland in dieser Grösse im Pure-Pak Mini vertrieben wird. Gleichzeitig setzt NordseeMilch bei der Schlagsahne auf eine drehverschlussfreie Variante mit Easy Opening, die den Plastikanteil der Verpackung auf ein Minimum reduziert. Um Verbraucherinnen und Verbrauchern den Einstieg in die Easy-Opening-Lösung zu erleichtern, druckt NordseeMilch neben einer erklärenden Skizze einen QR-Code auf den Kartongiebel. Der Code führt zu einem Erklärvideo auf der Webseite und vernetzt die Verpackung mit der digitalen Markenwelt.

«Für uns zählen nicht nur Qualität, Zuverlässigkeit und Innovation zum

Kern unserer Markenidentität, sondern auch Engagement für Tierwohl und Umweltschutz», so Christoph Bossmann, Geschäftsführer der NordseeMilch. «Neben besonders schonenden Herstellungs- und Weiterverarbeitungsverfahren fühlen wir uns der Region verpflichtet und setzen uns mit der bewussten Wahl der Verpackung aktiv dafür ein, das Plastikaufkommen zu verringern.»

Vorteile in der Logistik

Im Vergleich zu runden Bechern passen aufgrund der eckigen Form rund 18 Prozent mehr Pure-Pak-Gebinde auf eine Palette. Für den Handel bedeutet das eine optimierte Regalnutzung und Markendarstellung: Die Giebelform ermöglicht eine lückenlose Frontpräsentation, verbessert die Sichtbarkeit im Kühlregal und erleichtert das Handling im Markt. Zudem ist der Mini-Karton stabil, stapelbar und weniger anfällig für Leckagen – auch das wirkt sich positiv auf die Prozesse entlang der Lieferkette sowie auf die Verbraucherakzeptanz aus.

Stephen Naumann, Vice President Elopak, kommentiert: «Wir pflegen seit über 20 Jahren eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit NordseeMilch. Ich freue mich, dass wir diese Erfolgsgeschichte nun mit der Installation der neuen Maschine und dem Verkaufstart der drei Produkte im Pure-Pak Mini fortsetzen können.»



+
FF FREI FÖRDERTECHNIK

REINIGUNGSFREUNDLICH. HYGIENISCH. EFFIZIENT.

Massgeschneiderte Förderlösungen
für höchste Ansprüche
in der Lebensmittelindustrie.

Besuchen Sie unsere neue Website,
jetzt mit Onlineshop!

www.ffag.ch



Vorausschauende Planung – und Wetterglück

Im Rahmen der «1.-August-Aktion 2025» unterstützen Coop und die Coop Patenschaft für Berggebiete die Alpkäserei Rigi First beim Bau einer neuen Käserei.

► PETER JOSSI

Vor sieben Jahren wurde das Projekt Alpkäserei Rigi ins Leben gerufen: Zehn Bauernfamilien gründeten damals die Alpkäserei Rigi First. Um die Alpwirtschaft für kommende Generationen überlebensfähig zu machen, investierten sie in eine neue Alpkäserei; dadurch kann die wertvolle Alpenmilch direkt auf der Alp zu Käse und weiteren hochwertigen Milchprodukten verarbeitet werden und die Milch muss für die Weiterverarbeitung nicht mehr ins Tal transportiert werden. Dank der Unterstützung aus der 1.-August-Aktion von Coop und der Coop Patenschaft für Berggebiete ist die Zukunft der Alpkäserei gesichert.

Bei der ebenfalls durch die 1.-August-Aktion 2025 geförderten Bio-Sennereigenossenschaft Nufenen in Graubünden steht die Sicherung von Existenzen im Fokus: Die Sanierung des Käsekellers sowie der Bau einer Anlage, die dem Käserei-

Nebenprodukt Schotte das Wasser entzieht. Dadurch kann die Wertschöpfung gesteigert und der Transport von Schotte – die vor Ort nicht verwertet werden kann – vermieden werden, was wiederum die damit verbundenen Emissionen reduziert. Diese Investitionen schaffen Perspektiven für die 22 Bergbauernfamilien und deren Mitarbeitende.

Vorausschauende Bauplanung als Erfolgsfaktor

«Auf 1450 m ü.M. eine Alpkäserei zu bauen, ist mit grossen Herausforderungen verbunden», betont Adrian Kaufmann (Verwaltungsrat der Alpkäserei Rigi First AG).

Der Spätsommer ist kurz und der Erschliessungsweg ist nur mit Kleintransportern befahrbar.

Im Frühling 2024 lag lange Schnee auf der Parzelle, was den geplanten Baubeginn verzögerte. Der Spatenstich konnte daher erst am 16. Mai 2024 erfolgen. Die Materialzufuhr war die grösste Herausforderung. So mussten die Holz- und Stahlelemente entlang der kurvigen Bergstrasse transportiert werden. Eine Herausforderung war auch die genügend schnelle Anlieferung von Beton.

«Wir hatten jedoch riesiges Wetterglück, dass der erste Schnee erst Ende November 2024 fiel, als wir das Dach bereits fertiggestellt und die Unterlagsböden zum Trocknen eingebaut hatten», ergänzt Adrian Kaufmann im Rückblick auf die Bauphase.

Während den Wintermonaten waren die Zimmerleute je nach Witterung mit der Fassade oder mit dem Innenausbau beschäftigt. Als Voraussetzung dafür wurde dank vorausschauender Planung des Bauleiters im Herbst sämtliches Material hochgeführt.

Neben der bautechnischen betont Kaufmann zudem die Finanzplanung und die gute loka-





Susanne Giger, Verwaltungsrätin Coop, Präsidentin Regionalaussschuss Zentralschweiz-Zürich, Christian Rüttimann, Leiter Verkaufsregion Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Petra Steimer-Rickenbacher, Regierungsrätin Kanton Schwyz, und Joos Sutter, Präsident Coop Patenschaft für Berggebiete (von links) gratulieren Rigi-Käser Basil Imlig (3. von links) und Oswald Schnüriger, Bauer und Präsident Alpkäserei Rigi First (3. von rechts) zur Scheckübergabe auf der Rigi.

le Verankerung als wichtige Erfolgsfaktoren: «Glücklicherweise konnten wir sehr viel Goodwill aus der Bevölkerung und bei der Coop Patenschaft abholen, sodass die Finanzierung relativ schnell gewährleistet werden konnte.»

Erfolgreicher Produktionsstart

In der zweiten Hälfte Mai 2025 war Alpauffahrt, doch die Käserei war noch nicht betriebsbereit. Am 22. Juni 2025 konnte jedoch die erste Milch angenommen und anschliessend erfolgreich verkäst werden. Die Käsereieinrichtungen standen zwar bereits im Frühling bereit. Es dauerte jedoch noch einige Wochen, bis diese eingebaut und auf den spezifischen Produktionsprozess eingestellt waren. Auch galt es bei der Käsertechnik abzuwägen, welche Einrichtungen respektive Automatisierungen für die vier Alpsommermonate nötig und sinnvoll waren.

Adrian Kaufmann zieht ein insgesamt sehr positives Fazit: «Alles in allem: ein Geniestreich, in 13 Monaten diese Infrastruktur unter diesen Rahmenbedingungen bereitzustellen!»



Coop sichert Zukunft von Bergkäsereien

Mit der Aktion zum Nationalfeiertag hilft Coop seit 2001 den Menschen in den Berggebieten auf ganz besondere Weise: Von jedem verkauften Produkt der 1.-August-Aktion geht ein Teil des Verkaufserlöses an die Coop Patenschaft für Berggebiete. Dieser Betrag wird von Coop anschliessend verdoppelt. Mit dem Betrag von insgesamt 675 000 Franken konnten mit der Bergkäserei auf der Rigi und einer Modernisierung im Bündnerland zwei Projekte realisiert werden.

Seit über 80 Jahren setzt sich die Coop Patenschaft für Berggebiete für bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bergbevölkerung ein. Jeder gespendete Franken fliesst vollumfänglich in Selbsthilfeprojekte im Schweizer Berggebiet. Coop übernimmt sämtliche administrativen Kosten. Im letzten Jahr konnten 238 Projekte und über 1600 Menschen mit insgesamt 10,3 Millionen Franken unterstützt werden.



Coop Patenschaft für Berggebiete

ALPKÄSEREI RIGI FIRST AG, COOP PATENSCHAFT BERGGEBIETE



238.464 Stunden Wartungszeit ... wofür? Für Flaschenabfüllung

In Deutschland fallen jedes Jahr bei Flaschenabfüllanlagen* 238.464 Stunden Wartungszeit an, um die Lagerbuchsen in Abfüllanlagen, Transportbändern und Etikettiermaschinen nachzuschmieren. Erfahren Sie, wie die Krones AG auf schmierfreie Gleitlagertechnik setzt.

* (Manufacturing Technology Institute MTI und Werkzeugmaschinenlabor WZL der RWTH Aachen, „Ökologiebewertung des Einsatzes von Kunststoffgleitlagern“, Aachen 2023)

igus.ch
/Schmierfreiheit
Tel. 062 388 97 97 info@igus.ch



Produktion Eberle Spezialitäten AG

Ideale Gesamtlösung für Produktionsbetriebe

Die Eberle Spezialitäten AG mit Sitz in Gossau SG veredelt seit 1974 hochwertige Käsekreationen und stellt in sorgfältiger Handarbeit Konfitüren und Latwergen her.

► Bereits seit über 20 Jahren setzt das Unternehmen auf die Abacus Software – seit 2023 auch in der Produktionsplanung und -steuerung. Alle Geschäftsprozesse sind somit nahtlos in der Abacus Software abgebildet. Im Interview erzählt Sebastian Naef-Niederer, wie die Eberle Spezialitäten AG durch die Abacus Software von durchgängigen und digitalisierten Prozessen profitiert.

Eberle Spezialitäten AG

Welche Rolle spielt Abacus in Ihrem Unternehmen?

Sebastian Naef-Niederer: Abacus ist unser zentrales System für sämtliche Geschäftsprozesse. Wir nutzen es für die gesamte Auftragsabwicklung, Produktionsplanung und -steuerung, Lagerbewirtschaftung, für Einkauf, Verkauf, E-Business, CRM sowie Finanzen, Lohn und HR. Besonders wichtig ist für uns die durchgängige Abbildung des ganzen Produktionsprozesses – von der Rezeptur über Etiketten bis hin zur Rückverfolgbarkeit und Auslieferung. Auch der elektronische Datenaustausch (EDI) ist vollständig gewährleistet.

Warum haben Sie sich für die Einführung der Abacus Produktionsplanung und -steuerung entschieden?

SN: Abacus war bei uns bereits vor der Einführung der Produktionsplanung

und -steuerung (PPS) in vielen Bereichen im Einsatz und wir waren damit sehr zufrieden. Die Entscheidung für das PPS-System fiel, weil unsere bestehende Access-Datenbank zunehmend an ihre Grenzen stiess und die Rückverfolgbarkeit nicht gewährleistet war. Zusätzlich wollten wir den IFS-Food-Standard umsetzen, was nur mit einer professionellen Produktionslösung möglich ist. Mit dem Abacus PPS-System können wir unsere Produktionsprozesse modernisieren, Varianten und Rezepturen genau abbilden und sämtliche Abläufe digital steuern. Zudem können wir nun unsere gesamten Prozesse in einer einzigen Software abwickeln.

Welche konkreten Vorteile bringt Ihnen Abacus im Alltag?

SN: Wir profitieren enorm von der durchgängigen Digitalisierung: Mengen werden gemäss den Rezepturen automatisch berechnet, Chargen sind vollständig rückverfolgbar und Audit-Dokumentationen lassen sich schnell und einfach erstellen. Auch die Verknüpfung von Wareneingang und Buchhaltung spart uns viel Zeit und vermeidet Fehler.

Was hat sich durch die Gesamtlösung im Unternehmen verändert?

SN: Früher war vieles papierbasiert, beispielsweise Rezeptberechnungen, Lagerführung, Auftragsabwicklung und vieles mehr. Heute läuft alles zentral und digital

über Abacus. Das macht unsere Prozesse deutlich effizienter und ermöglicht ein hohes Qualitätsniveau.

Wie verlief die Zusammenarbeit mit Ihrem Abacus-Partner bei der Einführung der Produktionsplanung?

SN: Die Zusammenarbeit mit der bsb.info.partner AG ist sehr gut. Über Empfehlungen sind wir auf sie aufmerksam geworden und wurden dann bei der Einführung der PPS-Software hervorragend begleitet. Auch bei komplexen Themen ist die Unterstützung stets sehr professionell und lösungsorientiert.

Welche Abacus-Funktionen nutzen Sie besonders intensiv?

SN: Besonders zentral sind für uns die EDI-Anbindung, die eine automatisierte und effiziente Auftragsübermittlung an unsere Geschäftspartner ermöglicht, sowie die Rezeptlogik, mit der Mengenberechnungen und mehrstufige Stücklisten exakt abgebildet werden können. Ebenso wichtig ist die vollständige Chargenrückverfolgbarkeit, die in der Lebensmittelproduktion unabdingbar ist und uns grosse Sicherheit und Transparenz gewährleistet.

« Mit Abacus können wir alle Produktionsschritte von A bis Z nachverfolgen.

Sebastian Naef-Niederer
Leiter Personal, Finanzen und IT
bei der Eberle Spezialitäten AG

Wie viele Mitarbeitende arbeiten mit Abacus und in welchem Umfang?

SN: Etwa 15 Mitarbeitende nutzen Abacus täglich. Wir verwalten über 3000 Artikel im Produktstamm und verarbeiten jährlich mehr als 80 000 Produktionsaufträge.

Würden Sie Abacus als Gesamtlösung für einen Produktionsbetrieb weiterempfehlen?

SN: Ja, ich würde Abacus definitiv weiterempfehlen.



Abacus Research AG

Abacus-Platz 1
9300 Wittenbach
Tel. +41 71 292 25 25
info@abacus.ch
www.abacus.ch



Neu eröffnete Moulin du Valais SA in Riddes (VS).

Herkunft braucht Verarbeitung und Logistik

Regionalität bildet bei Lebensmitteln oft ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Ebenso wichtig wie die landwirtschaftliche Herkunft ist die zeitgemässe Infrastruktur für Verarbeitung und Logistik.

► PETER JOSSI

Ein klassisches Beispiel für ein Lebensmittel mit geschützter Ursprungsbezeichnung (GUB) ist Walliser Raclette AOP. Die Anforderungen sind in einem behördlich anerkannten und regelmässig unabhängig zertifizierten Pflichtenheft definiert. Genau definiert sind die Berg- und Alpkäsereien, welche Walliser Raclette AOP herstellen und mit dem Zusatz AOP vermarkten dürfen. Das Pflichtenheft legt zudem das Herstellungsverfahren im traditionellen «Chupferchessi» fest, aus Rohmilch, die zweimal täglich frisch in die Käserei geliefert werden muss. Die Verfütterung von siliertem Futter an die Kühe ist verboten. Die Käselaibe werden

auf der Järbseite mit der regionalen Herkunftsbezeichnung gekennzeichnet. Jeder frisch hergestellte Laib erhält eine Kaseinmarke, welche die wichtigsten Produktionsdaten enthält. Die Laibe werden auf Rottannenbrettern gelagert. Die Reifung des Walliser Raclette AOP dauert mindestens drei Monate.

Legendäre Ursprungsgeschichte

Der Ausdruck Raclette stammt aus einem einheimischen Dialekt. 1874 wurde der Käse offiziell so benannt. Schon um 1574 wurde im Wallis Käse geschmolzen. Der Ursprung des Walliser Raclettes wird als Legende erzählt: An einem trüben, nebligen Tag arbeiteten ein paar Winzer bei beissender Kälte in ihren Rebbergen. Zur

Mittagszeit kramten sie Brot, Käse und Wein aus ihren Säcken, entfachten ein Feuer und liessen sich ringsherum nieder. Einer von ihnen sehnte sich nach einer warmen Speise. Da er kein Kochgerät bei sich hatte, kam er auf die Idee, seinen Käse über dem offenen Feuer zu braten – das Raclette war geboren.

Neustart für regionale Müllerei

Die Herkunftslegende erwähnt bereits die traditionellen Walliser Klassiker: Käse, Wein – und Roggenbrot. Das klassische Walliser Roggenbrot AOP gehört zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Es wird aus mindestens 90 Prozent Roggenmehl hergestellt, ohne Zusatzstoffe, mit überlieferten heute wieder sehr zeitgemässen ►►



Studiere Food Science

Life Sciences und
Facility Management



Jetzt informieren

Erfahre mehr zu unserem Bachelor in Food Science.



Teigreifungs- und Gärverfahren, tief verwurzelt in der Landwirtschafts- und Backtradition des Kanton Wallis.

Im Gegensatz zu den in vielen dezentralen Kleinkäsereien hergestellten Walliser Raclette AOP erfordert das Walliser Roggenbrot AOP eine andere Logistik und Arbeitsteilung. Es braucht eine regionale Walliser Mühle. Lange Zeit war dies durch die Rhonemühle Gebr. Augsburger AG in Naters (GARN) sichergestellt.

Zeitweise war die Zukunft der regionalen Roggenvermahlung unsicher auch nach der Übernahme durch die Groupe Minoterie SA (GMSA), zumal

der Produktionsstandort Naters aus verschiedenen Gründen aufgegeben werden musste.

Neubeginn in Riddes

Nun ist die Zukunft für das Walliser Roggenbrot AOP gesichert. Am 1. Juli 2025 weihte die Groupe Minoterie SA (GMSA) die Moulin du Valais SA in Riddes (VS) ein. Zahlreiche Gäste aus Politik und Landwirtschafts- und Bäckereiverbänden 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 zeichnet sich durch mo-

derne Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit aus.

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 im Kanton verarbeitet. Damit wird die lokale Wertschöpfung gestärkt und nachhaltige Partnerschaften werden gefördert. Das Mühlenprojekt wurde in nur 14 Monaten realisiert. Die Investitionskosten beliefen sich auf CHF 6,4 Mio.

Die Moulin du Valais SA ist die einzige Steinmühle dieser Grösse in der Schweiz.



SRH Fernhochschule – The Mobile University

Lebensmittelmanagement und -technologie (B.Sc.)

Jetzt flexibel online studieren!

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

Leidenschaft fürs Leben.

Mehr Infos finden Sie hier:

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



Sie verarbeitet bis zu einer Tonne Getreide pro Stunde, darunter Roggen, aber auch reinen Dinkel, Emmer und alte Weizensorten. Das langsame Mahlen auf den sechs grossen Mühlsteinen aus Granit, welche ein Gesamtgewicht von 18 Tonnen haben, bewahrt den vollen Geschmack und alle Nährstoffe des Getreides. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Sortiment an Mehlen mit traditionellem Charakter und authentischem Aroma.

Mit der Moulin du Valais SA setzt die GMSA auf die Erhaltung der traditionellen Müllerei mit einer starken regionalen Verankerung. Die GMSA und die Vereinigung Walliser Roggenbrot AOP danken allen Akteuren der Branche, den Landwirten und Bäckern sowie der Gemeinde Riddes und dem Kanton Wallis für ihre wertvolle Unterstützung.

Groupe Minoteries SA (GMSA)

Als traditionsreicher Schweizer Lebensmittelkonzern verarbeitet und vermarktet die Groupe Minoteries SA (GMSA) Getreide und Lebensmittelrohstoffe für industrielle und gewerbliche Partner und bietet vielfältige Dienstleistungen an.

Die GMSA als einziges börsenkotiertes Mühlenunternehmen in der Schweiz beschäftigt 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (in Vollzeitäquivalenten). Die Gruppe hat ihren administrativen und juristischen Hauptsitz in Granges-près-Marnand, Gemeinde Valbroye (VD). Die GMSA ist heute schweizweit verankert. Sie betreibt sechs Produktionsstandorte in Granges-près-Marnand (VD), Goldach (SG), Stein am Rhein (SH), Zollbrück (BE), Müllheim Wigoltingen (TG) und Riddes (VS) sowie ein Silo in Schwarzenbach (SG). Die GMSA verarbeitet Rohstoffe, die hauptsächlich aus der Schweiz stammen.

Geschützte Herkunft

Die Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP wurde am 24. Februar 1999 mit folgenden Zielen gegründet:

- › Den Schweizer Konsumenten die Grundlagen von AOP und IGP zu erklären
- › Den Produzenten je ein AOP- und IGP-Logo anzubieten
- › Alle von den geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben profitierenden Branchenorganisationen in einem Forum zu vereinigen
- › Interessenvertretung der AOP-IGP sowie der Sortenorganisationen

Die Vereinigung wird von den Branchenorganisationen finanziert, welche ein eingetragenes AOP- oder IGP-Produkt besitzen oder deren Gesuch zurzeit in Bearbeitung ist. Zudem wird die Vereinigung durch ihre Passivmitglieder getragen. Ein Teil der Promotionsaktivitäten wird von der Eidgenossenschaft im Rahmen der Absatzförderung der Landwirtschaft subsidiär finanziert.

Zum Newsletter anmelden
Bleiben Sie auf dem Laufenden!



Vo
Sie k
den.




So können Sie vom Allergie-Gütesiegel profitieren

Marktanteil gewinnen

 Sie erreichen neue Zielgruppen in einem stark wachsenden Markt. In der Schweiz sind mehr als drei Millionen Menschen von Allergien und Intoleranzen betroffen.

Geprüfte Sicherheit

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

Markenwahrnehmung

 Mit dem Allergie-Gütesiegel positionieren Sie Ihre Marke als allergenoptimiert und Ihr Unternehmen als verantwortungsbewusst und kundenorientiert.

 **Setzen Sie auf geprüfte Sicherheit, für Ihre Kundschaft und Ihr Unternehmen.**

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin mit Beatrice Zobrist 



Rufen Sie direkt an: +41 31 359 90 08
oder senden Sie eine E-Mail an
beatrice.zobrist@service-allergie.ch
www.service-allergie.ch




**WIR SIND DIE SPEZIALISTEN
FÜR KÄLTETECHNIK.**

Dabei sind wir der führende Anbieter für umweltfreundliche Lösungen mit dem natürlichen Kältemittel CO₂.

Truttmann AG
Bodenachermatte 2
6260 Reiden

 info@truttmannag.ch
 +41 62 797 47 77
 www.truttmannag.ch



EVENTS

4. NOVEMBER 2025

Brennpunkt Nahrung gibt Impulse zur Fachkräftesicherung

► Am Dienstag, 4. November 2025, bringt die Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung bei der Messe Luzern die Schweizer Land- und Ernährungsbranche zusammen. Unter dem Motto «Talente von heute für die Ernährung von morgen» steht die Frage im Zentrum, wie die Branche für kommende Generationen attraktiv bleibt.

Wie findet die Schweizer Agro-Food-Branche die Talente, die sie morgen braucht? Wie wird sie als Arbeitgeberin für die Generation Z attraktiv? Und wie gelingt es, innerhalb von Landwirtschaft, Industrie, Gastronomie und Detailhandel als Arbeitgebermarke hervorstechen?

Mit diesen Fragen beschäftigt sich die diesjährige Ausgabe von Brennpunkt Nahrung. In praxisnahen Einblicken aus der Branche erhalten die Besuchenden wertvolle Impulse,



sei es aus der Landwirtschaft, der verarbeitenden Industrie, dem Detailhandel oder der Gastronomie. Als Referentinnen und Referenten mit dabei sind unter anderen Marianne Wüthrich Gross (HUG Familie), Matthias Wunderlin (Migros Industrie), Stefan Wiesner (Mysterion), Yannick Blättler

(Neoviso) und der Ökonom Prof. Dr. Jens Südekum.

Ergänzt wird das Konferenzprogramm durch die Breakfast Session, in der Führungskräfte im kleinen Kreis zusammenkommen. Zudem gibt der Start-up Innovation Corner jungen Unternehmen die Möglichkeit, sich dem

Fachpublikum direkt vorzustellen und ihre Ideen zu diskutieren. Insgesamt versammelt Brennpunkt Nahrung rund 300 Teilnehmende aus allen Bereichen der Branche. Die Fachkonferenz bietet Orientierung zu einem der drängendsten Themen der Zukunft sowie die Gelegenheit zur persönlichen Vernetzung mit Entscheidungsträgerinnen und -trägern.



Messe Luzern AG
Horwerstrasse 87
6005 Luzern
Tel. +41 41 318 37 00
info@messeluzern.ch
www.brennpunkt-nahrung.ch

Rundum beeindruckend

Die neue Generation des hygienischen Drucksensors PG1 für steht für eine klare, zeitgemäße Werte-Kommunikation. Die mehrfarbige LED-Anzeige mit frei konfigurierbarer Einstellung der Sollbereiche sorgt für eine übersichtliche und eindeutige Manometer-Visualisierung von Druck an der Anlage. Ebenfalls können Druck sowie die Mediumtemperatur (dauerhaft bis 150 °C!) als Digitalwert angezeigt werden. Für dauerhaft zuverlässige Messergebnisse sorgt die von ifm bekannte, robuste frontbündige Keramikmesszelle. Ziemlich runde Sache, oder? ifm – close to you.



sensors. software. solutions. ifm.com



26.-27. NOVEMBER 2025

Messtrio für die Industrie präsentiert Trends und Synergien

► Nach zwei Jahren findet vom 26. bis 27. November 2025 endlich wieder das Messtrio für die Industriebranche mit 210 ausstellenden Firmen und Partnern in der Messe Zürich statt.

Die Schweizer Fachmesse für industrielle Instandhaltung «maintenance Schweiz» ist der Treffpunkt für Instandhaltungsprofis und bietet den Fachbesuchern eine einzigartige Möglichkeit, sich über Anlageninstandhaltung, Ersatzteile, Smart Maintenance, Arbeitssicherheit sowie die neuesten technischen Lösungen, Produkte, Trends und Technologien der industriellen Instandhaltung zu informieren. Auf der PUMPS & VALVES, der Fachmesse für

industrielle Pumpen, Armaturen und Prozesse, präsentieren führende Unternehmen ihre innovativen Pumpensysteme und Ventiltechnik, die den Energieverbrauch reduzieren. In Synergie mit der Parallelmesse «AQUA Suisse», der Schweizer Fachmesse für kommunales und industrielles Wassermanagement, erwarten Sie geballter Wissenstransfer und effizientes Networking.

Die Schweizer Industriebranche sieht sich mit zahlreichen Herausforderungen und Trendthemen konfrontiert. Gemeinsam mit unterstützenden Branchenverbänden wie SVGW, Swissmem, GOP oder fmpro und unseren zahlreichen Ausstellern präsentieren

wir Ihnen Lösungen an zwei kompakten Tagen voller Business, Networking und Know-how an einem Ort.

Wir laden Sie herzlich ein, unser Messtrio zu besuchen und an diesem bedeutenden Branchenevent teilzunehmen. Sichern Sie sich noch heute ein Ticket und profitieren Sie von drei Fachmessen und zahlreichen Fachreferaten zu aktuellen Themen aus den Branchen. Nutzen Sie diese Gelegenheit zum Networking mit führenden Unternehmen, Start-ups und Experten.

Sichern Sie sich bereits jetzt Ihren kostenlosen Eintritt im Wert von 30.- CHF mit dem Gutschein-Code «1403» auf der von Ihnen gewünschten Messe.



PUMPS & VALVES
FACHMESSE FÜR INDUSTRIELLE PUMPEN, ARMATUREN & PROZESSE

LEITMESSE FÜR INDUSTRIELLE INSTANDHALTUNG
maintenance

AQUA
THE FUTURE OF WATER MANAGEMENT

Easyfairs Switzerland GmbH

Kägenstrasse 17
4153 Reinach BL
Tel. +41 61 228 10 00
www.maintenance-schweiz.ch
www.pumps-valves.ch
www.aqua-suisse-zuerich.ch

CONFERENCE **DIGITAL TRANSFORMATION**

BEYOND-I 2025 AI: FROM EXPERIMENTATION TO IMPLEMENTATION

11 November 2025
Forum St. Peter, Zurich

Further Information and Registration:
www.fuw-forum.ch/ai



SPEAKER

Dr. Ann Aerts Head Novartis Foundation
Phillip Pisa Corporate AI Strategy Lead Roche
Adam Riley Head of International Wealth BlackRock Systematic
Dr. Mark Steiner COO Region Europe LGT Private Banking
Chris Wright Head of Information Technology and CIO Nestlé Group

TOPICS

Use cases: Experts present AI use cases from industry, life sciences and the financial sector.

Digital transformation: How digital transformation is fundamentally changing not only technologies, but also mindsets and business models.

Change management: With a focus on stakeholders and corporate structure.

THE TARGET GROUP

The forum is tailored for board members, CEOs, as well as risk officers, CISO, CIO and CSO executives across various sectors (large companies and SMEs), and senior IT developers. The event warmly welcomes representatives from both the private sector and research domains. Engaging personalities from the realms of business, industry, politics, and society at large are also valued participants in this dynamic forum.

FINANZ und WIRTSCHAFT FORUM
INSEL DER AUFMERKSAMKEIT

COOPERATION PARTNER



MEDIA PARTNER



5.-8. NOVEMBER 2025

Branchentreffpunkt transport.ch rückt näher

► Die 13. Ausgabe der Messe transport.ch, der Schweizer Fachmesse für Nutzfahrzeuge und Automobil-Werkstattbedarf, öffnet in den vier Tagen vom 5. bis 8. November 2025 erneut ihre Tore. Die gute Nachricht für alle Besucher: Hallen und Aussengelände sind durch 250 Aussteller, die über 800 Marken vertreten, erneut ausgebucht. Im Jahr 2023 strömten 43149 Besucherinnen und Besucher nach Bern – ein neuer Rekord.

Die Nachfrage nach der transport.ch ist in der Branche ungebrochen. «Das Interesse der Aussteller war erneut grösser als die Fläche, die wir für Stände zur Verfügung stellen konnten», erläuterte Jean Daniel Goetschi, CEO der Expotrans AG, und fährt fort: «Auch wenn wir

nicht allen Wünschen nachkommen können, so haben wir mit dem erneuerten Hallenkonzept und den Aussengeländen doch sämtliche Möglichkeiten ausgereizt, um sicherzustellen, dass unsere Partner gute Präsentationsmöglichkeiten haben.» Die Besucher dürfen sich somit auf eine gelungene Mischung aus Produkt- und Leistungsschau, auf zahlreiche Attraktionen und etliche technolo-

gische und unternehmerische Premieren freuen.

Das Rahmenprogramm der transport.ch 2025 ist vielfältig. So wird am 5. November 2025 neben Workshops und Fachveranstaltungen erneut das Konferenzprogramm des Mobility-Forums unter dem Motto «Was treibt uns morgen an» stattfinden. Auch Dominique Kolly, VR-Präsident der Expotrans AG, ist davon überzeugt, dass der breite An-

satz der transport.ch spannende Einblicke für jeden Besucher bereithält. Er sagt: «Ob Sie nun mit Transport, Nutzfahrzeugen, Garagen, Werkstätten, dem Aftermarket oder dem Karosseriebau zu tun haben, ist die transport.ch 2025 als bedeutendster Event der Branche ein Pflichttermin im Kalender.»

Der Vorverkauf für die Besucher-Tickets startet im September 2025.



transport.ch

Expotrans SA

Rue de Prachaboud 6
1661 Pâquier-Montbarry
Tel. +41 26 916 15 05
communication@expotrans.ch
www.transport.ch

15.-19. NOVEMBER 2025

60 Jahre Igeho – Branchentreffpunkt mit Zukunftsvisionen in Basel

► Die Igeho 2025, die wichtigste Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care in der Schweiz, findet vom 15. bis 19. November in Basel statt und feiert zugleich ihr 60-jähriges Jubiläum. Schon Monate vor dem Start verzeichnet die Messe einen ausgezeichneten Buchungsstand mit mehr Aus-

stellern als 2023 und dem Ziel, über 50 000 Besucherinnen und Besucher anzuziehen. Die Messe wird von wichtigen Branchenverbänden unterstützt, darunter die Hotel & Gastro Union, Gastro Suisse, der Schweizer Kochverband, Cafetier Suisse und weitere Partner, die den nationalen Stellenwert des Events unterstreichen.

Das Rahmenprogramm ist vielfältig und reicht von der beliebten Kocharena, in der Spitzenköchinnen und -köche ihr Können live demonstrieren, über Wettbewerbe in den Bereichen Pâtisserie, Cocktails und Spiritu-

osen bis hin zu Symposiumsformaten und Preisverleihungen. Mit dem Igeho Rising Star Award und einem Startup-Wettbewerb im Food-Tech-Bereich rückt auch die Förderung von Nachwuchstalenten und Innovation in den Mittelpunkt. Zudem werden die Cheminée Chats erneut als Plattform für Podiumsgespräche und Live-Podcasts zu zukunftsweisenden Themen wie Digitalisierung, Künstliche Intelligenz oder Servicequalität etabliert.

Besondere Aufmerksamkeit erhalten die Sonder-schauen. Die Barwelt wird mit Degustationen, Masterclasses und Diskussionen rund um Spirituosen ins Zentrum gerückt. Mit dem Konzept «Hotel Utopia» wagt die Messe einen Blick in die Zukunft der

Branche, in der Themen wie Robotik, KI, Nachhaltigkeit und neue Genusswelten erlebbar gemacht werden. Ergänzt wird dies durch Fachgespräche, einen eigens produzierten KI-Film und kulinarische Erlebnisse in Kooperation mit der Hotelfachschule Thun.

So zeigt die Igeho 2025 eindrucksvoll, dass sie weit mehr ist als eine Produktschau.



Igeho

Berufsverband Hotellerie & Hauswirtschaft Schweiz

Messeplatz 10
4005 Basel
Tel. +41 58 206 20 20
info@messe.ch
www.igecho.ch

26.–27. OKTOBER 2026

Der neue Treffpunkt für die Lebensmittelproduktion

► Die Schweiz hat eine neue Fachmesse: Novafood. Vom 26. bis 27. Oktober 2026 wird sie bei der Messe Luzern zum Treffpunkt für Fachpersonen aus der Lebensmittelproduktion. Die Novafood ist ein Projekt der Messe Luzern AG und Christian Rudin von der RUUF AG.

Im Fokus steht die integrierte Lebensmittelproduktion, welche ökologische, ökonomische und soziale Aspekte umfasst. Die Messe deckt die gesamte Informations- und Wertschöpfungskette der Branche ab. Sie bietet Expertinnen und Experten eine Plattform, um sich auszutauschen, neue Produkte kennenzulernen und konkrete Lösungen zu diskutieren.

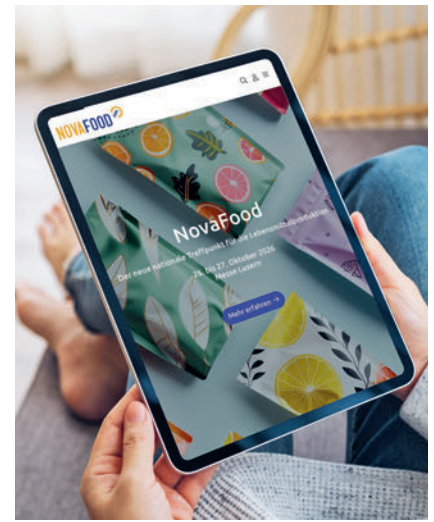
Die Lebensmittelproduktion ist ein zentraler Wirtschaftszweig, steht jedoch vor grossen Herausforderungen wie veränderten Konsumbedürfnissen, steigenden Rohstoffpreisen und wachsendem Nachhaltigkeitsdruck. Die Novafood schafft hier Raum für Dialog und Innovation.

Als B2B-Plattform richtet sich die Messe an Verantwortliche aus Entwicklung, Produktion und Einkauf. Aussteller präsentieren Lösungen von Technik und Rohstoffen bis Marketing und Verkauf. Zielgruppen sind Hersteller von verarbeiteten Lebensmitteln, vegetarischen oder veganen Produkten sowie Fleisch-, Teig- und Süsswaren.

Die Messe setzt auf kompakte, fixpreisige Komplettstände, die persönliche Begegnungen fördern. Im Vordergrund stehen Netzwerke und Wissenstransfer, nicht Quadratmeter. Dieses Format hat Projektleiter Christian Rudin bereits bei anderen Messen erfolgreich umgesetzt.

Novafood kombiniert Live- und Online-Präsenz: Aussteller bleiben dank Content-Live-Marketing das ganze Jahr sichtbar. So wird die Messe zur Inspirationsplattform weit über die Veranstaltung hinaus.

Mit der Novafood bündeln die Messe Luzern AG und Ruuf AG ihre Expertise. Beide sind in der Lebensmittelbranche stark vernetzt und erfahren in



der Organisation erfolgreicher Formate. Gemeinsam wollen sie eine zukunftsorientierte Plattform für Austausch und Zusammenarbeit schaffen.

NOVAFOOD 

RUUF AG | swiss business experience

Buckhauserstrasse 35
8048 Zürich
Tel. +41 44 401 17 17
www.novafood.swiss

27. NOVEMBER 2025

Von der Nische zum Mainstream: Strategien für mehr Bio

► Das Bio-Symposium 2025 am 27. November 2025 in Luzern ist eine bedeutende Plattform, um den Bio-Sektor in Richtung Mainstream zu stärken. Anhand eines klar strukturierten Tagesprogramms – bestehend aus fachlichen Inputs, Podiumsdiskussionen und praxisnahen Workshops – bietet die Veranstaltung Raum für Austausch, Inspiration und konkrete Lösungsentwicklung. Organisiert von führenden Institutionen der Biobranche,

schafft das Symposium einen wichtigen Rahmen, um den Wandel hin zu einer nachhaltigeren Lebensmittelproduktion aktiv mitzugestalten.

Die zweijährlich stattfindende Tagung Bio-Symposium richtet sich an alle Akteure der Schweizer Biobranche – von Landwirten und Landwirtinnen über Verarbeitung, Handel und Forschung bis hin zu Konsumenten und Konsumentinnen und Verbänden. Sie bietet eine zentrale Plattform zum Informationsaus-

tausch, zur Diskussion aktueller Themen sowie zum Aufbau und zur Pflege eines starken Netzwerkes innerhalb der Branche.

Das Symposium wird von einer starken Allianz organisiert, zu der das FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau), Bio Suisse, Bio Inspecta, das BBZN (Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung Landwirtschaft), bionetz.ch, Swiss Organics sowie Demeter gehören.

Im Zentrum der Veranstaltung steht 2025 das Motto «Von der Nische zum Mainstream: Strategien für mehr Bio». Die Tagung zielt darauf ab, die Vorteile und das Potenzial des Biolandbaus zu beleuchten – aus wissenschaftlicher, gesellschaftlicher und politischer Perspektive. Neben inspirierenden Impulsen werden auch praxisnahe Lösungen und Zukunftsperspektiven vermittelt.

Am Morgen bietet das Symposium spannende Vorträge zu den zentralen Vorteilen und Potenzialen des Bio-Sektors, während am Nachmittag vertiefende Podiumsdiskussionen und praxisorientierte Workshops stattfinden, in denen die Teilnehmenden gemeinsam konkrete Lösungsansätze und Zukunftsaussichten erarbeiten.



BIO 
SYMPOSIUM

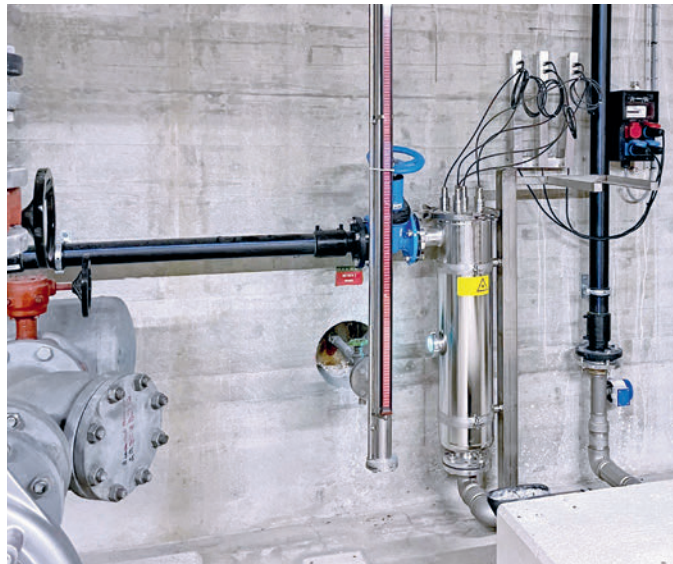
**FiBL Schweiz –
Forschungsinstitut für
biologischen Landbau**

Ackerstrasse 113
5070 Frick
Tel. +41 62 865 72 72
info.suisse@fibl.org
www.bio-symposium.ch

Ohne Chemie: Einwandfreies Eis- und Prozesswasser mittels UVC-Entkeimung

► Das Werk der Emmi Schweiz AG in Ostermundigen ist spezialisiert auf die Herstellung von Milchprodukten, insbesondere verschiedener Joghurtspezialitäten. Emmi legt dabei höchsten Wert auf Qualität und Hygiene in allen Produktionsprozessen sowie die Sicherheit der hergestellten Lebensmittel. Mit UVC-Installationen der Steril Air AG ist es Emmi gelungen, eine chemiefreie Lösung zur Wasseraufbereitung zu etablieren, die nicht nur ökologisch nachhaltig ist, sondern auch Kosteneinsparungen bringt.

Die Inbetriebnahme des sterilAir AQD-ST im Eiswassersystem im Jahr 2021, bei dem kontinuierlich ein Teil des Beckeninhalts mit UVC entkeimt wird, zeigte bereits nach kurzer Zeit eine positive Wirkung: Die Keimbelastung nahm sukzessive ab. Neben der gesteigerten Wasserqualität bedeutete die



Umstellung auch eine Entlastung beim Unterhalt des Eiswasserbeckens.

Nach Installation eines weiteren AQD-ST im Rückkühlwassersystem im Jahr 2023 zeigten Wasserproben auch hier eine deutliche Reduktion

der Keimbelastung – trotz Betrieb der Rückkühler in den warmen Sommermonaten. Die Investition in die zweite UVC-Anlage führte auch zu messbaren Einsparungen bei den Betriebskosten. Zugleich konnte Emmi den Unterneh-

menszielen im Bereich Umwelt und Nachhaltigkeit gerecht werden.

Diese Erfolge mit UVC-Entkeimung haben Emmi dazu bewogen, die Nutzung dieser Technologie weiter auszubauen. So kommt zwischenzeitlich auch eine Steril Air-Anlage zur Bekämpfung von Legionellen in einem Warmwasserkreislauf zum Einsatz. Diese Erweiterung zeigt das Vertrauen und die Bereitschaft von Emmi, innovative Lösungen zu fördern, die sowohl betriebswirtschaftlich als auch ökologisch überzeugen.

sterilAir AG

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

FRITSCH
Bakery Technology

MULTIVAC
Packaging

MULTIVAC
Slicing

TVI
Portioning

Everything. From one source.

Eine durchgängige Vernetzung ist unsere Lösung, mit der Sie Kosten und Personalbedarf spürbar reduzieren. Und jeder kann unsere Linien zum Verarbeiten und Verpacken einfach und sicher bedienen.

MULTIVAC

Intelligente Kohlenhydratbausteine für die moderne Lebensmittelproduktion

► Kartoffelstärke, Maisstärke, Dextrose und Maltodextrin – vier Zutaten, die aus dem Alltag der Lebensmittelindustrie nicht wegzudenken sind. Sie stehen exemplarisch für die funktionellen Eigenschaften moderner Kohlenhydratkomponenten, die weit mehr leis-

ten als nur Energie zu liefern. Kartoffelstärke überzeugt durch ihre natürliche Herkunft, ihr hohes Quellvermögen und ihre geschmacksneutrale Wirkung. Sie wird bevorzugt in Saucen, Suppen oder Backwaren eingesetzt – für perfekte Konsistenz und Stabilität.

Maisstärke hingegen punktet mit ihrer feinen Struktur und guten Verarbeitbarkeit. Ob in Fertiggerichten, Snacks oder Tiefkühlprodukten – ihre Anwendungsmöglichkeiten sind ebenso vielseitig wie wirtschaftlich attraktiv.

Dextrose (Traubenzucker) dient nicht nur als schneller Energielieferant, sondern auch als Fermentationssubstrat oder Maillard-Reaktionspartner für gebräunte Krusten und appetitliches Aussehen. Ihre Süßkraft ist mild, die Wirkung technologisch wertvoll.

Maltodextrin, der Allrounder unter den Kohlenhydraten, sorgt für Volumen, Textur und eine verbesserte Löslichkeit. Besonders in Instantprodukten, Sportnahrung oder als Trä-

gerstoff für Aromen entfaltet es seine Wirkung.

In Kombination oder einzeln eingesetzt, ermöglichen diese Zutaten massgeschneiderte Lösungen für Produktentwickler – funktional, effizient und immer im Einklang mit den steigenden Anforderungen an Qualität, Natürlichkeit und Effizienz.

Ihr Produkt verdient die besten Zutaten – setzen Sie auf vielseitige Stärke-Komponenten mit Zukunft.



TRAWOSA AG

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

Hygienische und sichere Produkte für die Lebensmittelverarbeitung

► Kipp entwickelt Produkte, die nicht nur hochwertig und funktional sind, sondern auch den strengen Vorgaben der FDA entsprechen. Gerade in der Lebensmittelverarbeitung ist dies entscheidend, um die Gesundheit der Verbraucher zuverlässig zu schützen und höchste Hygienestandards einzuhalten.

Die Kantenschutz- (K2238) und Kantenschutzdichtprofile (K2239) aus blauem, FDA-konformem Silikon mit integrierter Edelstahlklammer schützen empfindliche Kanten, entschärfen Gefahrenstellen und dichten hygienisch ab. So werden Verletzungsrisiken minimiert und gleichzeitig Barrieren gegen Staub, Schmutz, Feuchtigkeit und andere Einflüsse geschaffen. Das eingesetzte Material (Härte 60° Shore A) ist von -50 bis +200 °C beständig und bietet ein breites Einsatzspektrum.



Ob Kantenschutzprofile, Gummipuffer oder T-Griffe – KIPP stellt seinen Kunden ein breites Portfolio an FDA-konformen Norm- und Bedienteilen zur Verfügung.

Für Maschinen, Anlagen und Oberflächen bietet Kipp FDA-konforme Gummipuffer (K2233, K2234, K2235) in mehreren Ausführungen – wahlweise mit Innen- oder Aussenge-

winde. Sie absorbieren zuverlässig Stöße, verlängern die Lebensdauer von Geräten und erfüllen die Anforderungen in hygienesensiblen Bereichen. Das blaue Silikon mit 55° Shore

A ist zwischen -30 und +180 °C nutzbar.

Die T-Griffe (K1515) aus poliertem Edelstahl 1.4404 verbinden ergonomisches Handling mit hygienischem Design. Dank der glatten Oberfläche können sich keine Ablagerungen bilden, was Reinigung und Desinfektion erleichtert. Die Griffe sind in Varianten mit Innen- oder Aussengewinde erhältlich und lassen sich zusätzlich mit Dicht- und Unterlegscheiben aus der Hygienic-USIT-Reihe (K1491) kombinieren.

HEINRICH KIPP WERK GmbH & Co. KG

Heubergstrasse 2
DE-72172 Sulz am Neckar
Tel. +49 745 479 30
info@kipp.com
www.kipp.com

Erleben Sie die Zukunft hybrider Fleischprodukte auf der Fi Europe 2025



► Probieren Sie selbst, wie gut hybride Anwendungen schmecken können! Bei Meatless entdecken Sie, wie Sie saftige Burger oder Fertiggerichte mit hybriden Hackfleischprodukten entwickeln können – ideal für Bolognese-Saucen, Ragù oder Pasta-Füllungen. Meatless hat seinen Erfolg mit zahlreichen Produkteinführungen im Einzelhandel und in der Gastronomie in ganz Europa bewiesen und sich als

zuverlässiger Partner für hybride Produktinnovationen etabliert.

Angesichts steigender Fleischpreise und wachsender Verbraucherwünsche nach gesünderen und erschwinglichen Alternativen bieten hybride Hackfleischprodukte einen cleveren Weg in die Zukunft. Indem ein Teil des Fleisches durch unsere texturierten, pflanzlichen Zutaten ersetzt wird, erzielen Hersteller die gleiche fleischige Textur und den authentischen Geschmack – bei geringeren Kosten und mit verbessertem Nährwertprofil. So lässt sich der Anteil an gesättigten Fettsäuren reduzieren, ohne geschmackliche Einbußen in Kauf nehmen zu müssen.

Hybrides Hackfleisch trifft zudem den Nerv der Zeit: Fast die Hälfte der jungen Europäer reduziert bereits ihren Fleischkonsum, möchte aber trotzdem nicht auf Fleischgeschmack und -textur verzichten. Mit den Hybridlösungen von Meatless finden Sie die ideale Balance zwischen Genuss und Erschwinglichkeit.

Unsere pflanzlichen Texturate aus Reis und lokal angebauten deutschen Ackerbohnen wurden speziell für Fleisch- und Fischanwendungen entwickelt. Dank neutralem Geschmack, natürlicher Farbe und hervorragender Leistung unter sauren, gefrorenen oder wiedererwärmten Bedingungen lassen sie sich nahtlos in Ihre Rezepturen integrieren.

Unser Team an Anwendungsexperten unterstützt Sie von der Konzeptentwicklung bis zur Produktion.

Besuchen Sie Meatless auf der Fi Europe 2025, probieren Sie unser Hybrid-Menü und überzeugen Sie sich selbst: Weniger Fleisch. Gleicher Genuss. Mehr Möglichkeiten.

Besuchen Sie uns an Stand 40C40 bei Beneo.

Beneo GmbH

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

Automatisierung fasziniert. Mit jeder neuen Facette.

Die SPS zeigt sie alle. Seit 1990 ist die SPS das Zuhause der Automatisierung. Der Ort, an dem sich Expertise entfaltet, Netzwerke wachsen und Ideen beflügelt werden. Vom Start-up bis zum Global Player – hier entsteht Fortschritt aus Vielfalt, Know-how und echter Umsetzungskraft. Für alle, die weiterdenken und vorangehen.

Bringing Automation to Life

mesago

sps

25. – 27.11.2025
NÜRNBERG

Mehr Einblick – hier:



Unfold the
world of
automation

34. internationale Fachmesse
der industriellen Automation

Messe Frankfurt Group

Standard für Allergie-Gütesiegel

► Setzen Sie auf geprüfte Sicherheit, für Ihre Kundschaft und Ihr Unternehmen. Mit einer Zertifizierung Ihrer Produkte oder Dienstleistungen nach diesem Standard setzen Sie, als Unternehmer, ein starkes Zeichen für Qualität und Verantwortung.

Sie helfen Menschen mit Allergien und Intoleranzen durch eine transparente und geprüfte Kennzeichnung und senken zugleich das Risiko für Ihr Unternehmen. Denn ein verantwortungsvoller Umgang mit Allergenen reduziert die Wahrscheinlichkeit von Produktrückrufen oder Vorfällen erheblich. Das bedeutet: mehr Vertrauen und weniger Haftungsrisiken – mitunter sogar einen positiven Einfluss auf Ihre Betriebshaftpflichtversicherung.

In der Schweiz sind über drei Millionen Menschen von

Allergien und Intoleranzen betroffen – der Markt reagiert. Speziell für diese Zielgruppe hergestellte Produkte erleben einen Aufschwung. Mit jährlichen Wachstumsraten von bis zu 20 Prozent gehört dieses Segment zu den dynamischsten im Lebensmitteleinzelhandel. (Quelle: SRF Panorama Juni 2025)

Eine Zertifizierung mit dem Allergie-Gütesiegel kann zudem ein Alleinstellungsmerkmal sein. Ihre Marke wird als verantwortungsbewusst und kundenorientiert wahrgenommen. Sie entsprechen der Nachfrage von Betroffenen und haben die Möglichkeit, neue Kundinnen und Kunden zu gewinnen.

Statistiken zeigen, dass das Allergie-Gütesiegel für Betroffene besonders wertvoll ist: Es ist in vielen Lebensbereichen anzutreffen, leicht erkennbar



und bietet einen echten Mehrwert. Es stellt geprüfte Zusatzinformationen wie beispielsweise «ohne Milch» bereit und gibt die Gewissheit, dass die wichtigen Angaben auf den Verpackungen zusätzlich kontrolliert wurden.

Haben Sie Fragen? Rufen Sie Beatrice Zobrist unter +41 31 359 90 08 an oder senden Sie

eine E-Mail an beatrice.zobrist@service-allergie.ch (www.service-allergie.ch).

SAS Service Allergie Suisse SA

Scheibenstrasse 20
3014 Bern
Tel. +41 31 359 90 09
info@service-allergie.ch
www.service-allergie.ch



SCHWEIZER FACHMESSE FÜR NUTZFAHRZEUGE UND AUTOMOBIL-WERKSTATTBEDARF



13.
Branchen-
treffpunkt

SALON SUISSE DES VÉHICULES UTILITAIRES ET DE L'ENTRETIEN AUTOMOBILE

**05. - 08. NOV. 2025
BERNEXPO**

13^e
Rendez-vous
de la branche









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

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



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



SCHMIERMITTEL NSF H1 ZULASSUNG

Brunox AG

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



SCHMIERSTOFFE NSF H1,3H,HT1

MOTOREX AG

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



SCHOKOLADEN- SPEZIALITÄTEN

Hobako AG

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



SCHÜTTGUTTECHNIK

J&E MAIER AG

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



SIEBUNG

G. BOPP + CO. AG

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



VENTILE

GEMÜ Vertriebs AG

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



VERPACKUNGSANLAGEN

Multivac Export AG

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



WAAGEN

Sulser Waagen GmbH

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



Swiss Waagen DC GmbH

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

SWISSWAAGEN.ch

WÄRMETAUSCHER

DENIOS AG

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



WASSERSPENDER

Kärcher AG

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





brennpunkt nahrung

4. November 2025
Messe Luzern

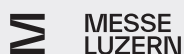
Programm und Anmeldung unter
www.brennpunkt-nahrung.ch



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