



VERNETZUNG

12 | Kreative Ideen auf dem
1. Agro-Food Innovation Forum

SCHÄDLINGSBEFALL

18 | Digitale Monitoring-
systeme statt Giftstoffe

ZIEL IN SICHTWEITE

22 | Abschied von
fossilen Rohstoffen?

«Wir verstehen Lebensmittel»

Interview mit **Prof. Michael Kleinert**,
Leiter des Instituts für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation (ILGI),
ZHAW Wädenswil



GABLER

ALLESKÖNNER

KÖNNEN GLEICHZEITIG KÜHLEN UND TIEFKÜHLEN. MIETEN SIE KÄLTE!

+41 41 420 45 41 * gabler-container.ch



Interessierte Besucher an der Tischmesse während des Forums.

1. Agro-Food Innovation Forum Neue Plattform zur Vernetzung

Gut 100 Teilnehmende aus Industrie, Forschung und Innovation trafen sich am vergangenen 5. Juni 2018 zum 1. Agro-Food Innovation Forum. **19 Start-ups** präsentierten sich in der Pitching-Session und an der Tischmesse.

► PETER JOSSI

Der erste Forumsanlass dieser Art bot den Mitgliedern von Swiss Food Research und dem Veranstaltungspartner Kompetenz-Netzwerk Ernährungswirtschaft eine gute Gelegenheit, Ideen für neue Projekte und fachliche Partnerschaften zu generieren. Junge Unternehmen und neue Projekte fanden dazu Unterstützung bei Innosuisse, der Nachfolgeorganisation der bisherigen Förderinstitution KTI. Im Rahmen des Forumsprogramms zeigte Innosuisse-Geschäftsführerin Analise Eggimann die geplanten Massnahmen zur Innovationsförderung auf.

Die Zahl an Start-ups und jungen Unternehmen im Agro-Food-Bereich steigt. Viele junge «Entrepreneurs» bereichern, oftmals als Quereinsteiger, mit innovativen Ideen und Konzepten den Ag-

ro-Food-Bereich. Für etablierte Firmen stellt dies oft gleichzeitig eine Herausforderung und eine interessante Kreativitätsquelle dar. Der Weg zur Marktreife ist hart. Die Paarung aus Unbefangenheit des Entrepreneurs und die spezifische Fachkompetenz etablierter Firmen würde den Start-ups einen grossen Fortschritt erlauben. Etablierte Firmen können dabei neue künftige Geschäftspartner finden.

2. Agro-Food Innovation Forum für 2019 in Planung

Dr. Peter Braun trägt als CEO von Swiss Food Research die Hauptverantwortung für das 1. Agro-Food Innovation Forum. Er zieht eine positive Bilanz und plant bereits voraus: «Eine bisher fehlende Plattform zur Vernetzung von Start-ups, Unternehmen und Forschung wurde mit dem Agro-Food Innovation Forum geschaffen. Aufgrund des positiven Feedbacks planen wir für 2019 einen Folgeanlass.» Mit der Integration der Start-ups betreute Swiss Food Research definitiv das internationale Umfeld. Dies zeige sich daran, dass neuerdings als verbindende Sprache Englisch erwünscht sei.

Das Ziel aller zukunftsgerichteten Swiss-Food-Research-Aktivitäten liege darin, Innovationen im Agrar- und im Lebensmittelsektor in ihren verschiedenen Erscheinungsformen sowie auf allen ►►

Innovationspotenzial für die Ernährungsbranche ausschöpfen

Die Innovationskraft der Schweiz erobert im internationalen Vergleich jährlich eine Top-Position. Es wundert nicht bei über CHF 15 Mrd. Forschungsgeldern, die Schweizer Unternehmen für eigene F&E pro Jahr aufwenden. Roland Wehrli von Economiesuisse sprach beim letzten Agro-Food Innovation Forum in Luzern, auch über den überraschend geringen Anteil von 0,5% der für die Nahrungsmittel statistisch ausgewiesen ist, und wies auf das hohe Potenzial hin, welches vor allem von kleinen und mittelständischen Unternehmen

hier zu schöpfen sei. Dabei ist zu beachten, dass das F&E-Budget von Nestlé statistisch anderweitig erfasst ist. Neben starken Budgets sind Megatrends, wie sie im deutschen Zukunftsinstitut seit Jahren beobachtet werden, Treiber von Innovationen. Für die Megatrends Gesundheit, NEO-Ökologie, Sicherheit und natürlich über allem die Digitalisierung sind bereits jede Menge neuer Ideen und Entwicklungen auf

dem Agro-Food-Markt sichtbar. Mit den Megatrends werden die Bedürfnisse der Konsumenten z.B. nach mehr Authentizität, Natürlichkeit, Ökologie und andere gruppiert. Aus einem Hype entstehen auch nachhaltige Angebote. So z.B. beim Thema Proteine, die zur Ernährungskategorie aufgestiegen sind. Hanni Rützler schreibt in ihrem jüngsten Food Report 2019: «Proteine erfüllen aber nicht nur ernährungsphysiologische,

sondern als Lebensmittelbausteine auch eine technologische Funktion, da sie die Eigenschaften von Lebensmitteln entscheidend beeinflussen.» Der Hunger nach Proteinen aus pflanzlichen Quellen wird weiter steigen, genauso wie die Suche nach alternativen Naturprodukten und neuen technischen Verfahren, die eine Gewinnung von Proteinen aus anderen Rohstoffen ermöglichen.

QUELLE: SWISS FOOD RESEARCH

4 Fragen an ...



Ronald Herculeijns
Sales & Marketing
Swiss Alpine Fish AG

1. Sie präsentierten Ihr StartUp-Unternehmen am 1. Agro-Food Innovation Forum. Welchen Mehrwert und Nutzen ergeben sich für Sie aus der Arbeit in der Swiss-Food-Research-Innovationsgruppe?

Ronald Herculeijns: Das Netzwerk von Swiss Food Research konnten wir in der Vergangenheit effizient nutzen. Swiss Food Research organisierte ein Meeting mit einer Expertengruppe. In der Folge wurde der Research Call «Microalgae for Fish Feeds» genehmigt und mit CHF 10 000 finanziell unterstützt.

2. Welchen Stellenwert nimmt aus Ihrer Sicht bzw. aufgrund Ihrer Unternehmenserfahrung die überbetriebliche Innovationsforschung ein?

Sie nimmt einen hohen Stellenwert ein. So hatten wir schon sehr fruchtbare Meetings mit den Innovationsgruppen «Aquakultur» und «Insekten».

3. Wo sehen Sie die Grenzen dafür?
Ich sehe keine Grenzen für die Innovationsforschung in diesem Rahmen.

4. Wie können insbesondere gewerbliche Unternehmen/KMU aus solchen Netzwerken einen konkreten Nutzen ziehen?

Kleine Start-ups mit geringen finanziellen Ressourcen können gerade von solchen Netzwerken profitieren, wo Erfahrungen ausgetauscht werden.

Erleben Sie uns live:
28.-30. AUGUST 2018 BERN
MASSGEBEND IN TECHNOLOGIE
Stand A12 - Halle 2.2

40 Jahre
Kompetenz in
Sensortechnik
1978 - 2018

**Für optimale Temperaturen
in Ihren Prozessen.**

Modular oder „All - in - one“

Nur eine exakte Prozesstemperatur gewährleistet eine konstante Produktqualität. Deshalb Temperatursensoren von ifm: Hohe Genauigkeit, schnelle Ansprechzeit, übersichtliches Rot - Grün - Display, einfache 3 - Tasten Bedienung und weite Temperaturbereiche zeichnen unsere Lösungen aus. Ob als Anzeige- und Auswerteeinheit (Typ TR) für externe Pt-Sensoren oder als „All - in - one“-System (Typ TN) mit integriertem Messfühler und verschiedenen Prozessanschlüssen: Wir schaffen Sicherheit in Ihrer Applikation.

www.ifm.com/ch/tn-tr ifm-Service-Telefon 0800 88 80 33

Swiss Food Research – Innovation Groups

www.swissfoodresearch.ch/innovationsgruppen

Veranstaltungsübersicht

07.-09.09.2018

Open Food Data meets Smart Kitchen Hackdays
<https://food.opendata.ch/#hackdays>.

25.09.2018

IG Aquakultur/Aquaculture

02.10.2018

IG Insekten/Insectes

25.10.2018

IG Getreide und Backwaren / Céréales et produits de boulangerie

13.11.2018

IG Verpackung/Emballages

15.11.2018

IG Digitalisierung/Numérisation

► Ebenen und in allen Phasen zu unterstützen. «Mit dem Agro-Food Innovation Forum leisten wir einen Beitrag dazu. Wir bringen fachliche Kompetenzen zusammen und stärken das Innovationsökosystem», so das Fazit von Dr. Peter Braun.

Neue Innovation Groups – neue Forschungsfelder

Im ersten Halbjahr 2018 hat Swiss Food Research grosses Innovationspotenzial in der Agro-Food-Branche angestossen. 200 Personen aus der Branche haben an den 6 Treffen der aktiven Innovationsgruppen teilgenommen und arbeiten an neuen Ideen. Das Innovationsnetzwerk umfasst mittlerweile über 100 Akteure aus Start-ups, Unternehmen und Forschungsinstituten.

Swiss Food Research setzt mit 3 neuen Innovationsgruppen im Herbst 2019 weitere Schwerpunkte auf die Möglichkeiten, bekannte oder neue Rohstoffe anders zu verarbeiten und damit höhere Qualitäten und mehr Sicherheit bei der Haltbarmachung zu erlangen.

Die «IG Rethink fermentation» untersucht Möglichkeiten zur Fermentierung neuer Produkte wie Getreide oder generell pflanzlicher Produkte. Mit der Perspektive auf eine breitere und bessere Nutzung von Zutaten identifiziert die Gruppe relevante und weiterführende Themen auch in Zusammenarbeit mit den anderen Innovationsgruppen. Die «IG Non-thermic preservation methods» verfolgt mit der Zielrichtung «Less heat, new quality» die praxisreife Weiterentwicklung von Technologien wie HPP,

» Eine bisher fehlende Plattform zur Vernetzung von Start-ups, Unternehmen und Forschung wurde mit dem Agro-Food Innovation Forum geschaffen. Aufgrund des positiven Feedbacks planen wir für 2019 einen Folgeanlass.

Dr. Peter Braun, CEO Swiss Food Research

PEF, E-Beam, UV, Plasma. Zudem finden Schutzkulturkonzepte vermehrt Einzug in die Schweizer Lebensmittelverarbeitung. Diese Verfahren bieten neue Möglichkeiten für Nichtthermische Inaktivierungsverfahren. Wo und wie diese Verfahren nutzbringend eingesetzt werden können, steht im Vordergrund der Arbeit in dieser Gruppe.

Auf die Bedürfnisse der flexitarischen, omnivorischen, vegetarischen und veganen Ernährung richtet sich die «IG Innovative protein sources and applications» aus. Im Fokus steht die Erforschung und Entwicklung neuer Proteinquellen und innovativer Verfahrenstechniken zur ganzheitlichen Nutzung der Rohstoffe mit hohem Proteingehalt. Dabei werden sowohl pflanzliche wie auch tierische Rohstoffe betrachtet: geschmacksneutrale Hanf- oder Algenprodukte mit High Moisture Extrusion und deren Weiterentwicklung ohne Extruder oder Grillkäse 2.0, um einige Beispiele zu nennen.



Prof. Michael Kleinert, Präsident Swiss Food Research, begrüsst die Teilnehmenden.

3 Fragen an...



Olivia Keller

Projektmanagerin
sfs Sustainable Food Systems GmbH

1. Was sind Ihre wichtigsten Erkenntnisse aus dem 1. Agro-Food Innovation Forum – welche Zukunftsprojekte ergeben sich daraus?

Olivia Keller: Für uns war es bestätigend zu sehen, dass im Agro-Food-Sektor nicht nur ein grosses Interesse an Produktinnovationen besteht, sondern auch am übergreifenden Thema der Nachhaltigkeit in der Lieferkette und an diesbezüglichen Innovationen in der Bewertung, Kommunikation und Strategieentwicklung. In vielen fruchtbaren Gesprächen mit Vertretern der Branche von anderen Start-ups bis zu Verbänden diskutierten wir Erfahrungen aus der Praxis, mögliche Entwicklungsrichtungen bis hin zu konkreten gemeinsamen Forschungs-Projekten.

2. Welchen Mehrwert und Nutzen ergeben sich für Sie aus der Arbeit in einer der Swiss-Food-Research-Innovationsgruppen bzw. falls dies bisher nicht der Fall ist, welche Themen würden Sie speziell interessieren?

Wir würden uns sehr über eine Arbeitsgruppe zum nachhaltigen Lieferkettenmanagement freuen, da Innovation in diesem übergreifenden Thema wohl viele – wenn nicht alle – Swiss-Food-Research-Mitglieder betreffen und interessieren dürfte.

3. Welchen Stellenwert nimmt aus Ihrer Sicht bzw. aufgrund Ihrer Unternehmenserfahrung die überbetriebliche Innovationsforschung ein? Wo sehen Sie die Grenzen dafür?

Wir sind als Spin-off des Forschungsinstituts für biologischen Landbau sehr eng mit forschenden Institutionen verbunden und sehen uns als Beratungsunternehmen an der Schnittstelle zwischen Forschung und Praxis. Die überbetriebliche Innovationsforschung ist aus unserer Sicht unerlässlich, um unternehmensübergreifend die Grundlagen für Innovationen zu schaffen und allgemeingültige Lösungsansätze entwickeln und weiterentwickeln zu können. Die Grenzen zeigen sich dort, wo betriebsindividuelle Lösungen gefordert sind. Idealerweise werden diese aber durch die überbetriebliche Forschung gefördert und möglich gemacht.



Wir verstehen, dass einfache Auswahl und schnelle Lieferung von entscheidender Bedeutung sind.

**KURZFRISTIG
+ LANGLEBIG**

Sie werden mit langlebigen und hochwertigen Qualitätsinstrumenten für Ihre Anwendung versorgt.

Widerstandsthermometer für hygienische Anwendungen

iTHERM TM401

Sauber und kostengünstig

- Für hygienische und aseptische Anwendungen in Behältern und Rohrleitungen wie z. B. in Reinigungs- und Sterilisationsprozessen
- Prozesssicherheit durch schnelle Ansprechzeit und hohe Langzeitstabilität
- Flexibler Einsatz dank PC-programmierbarem Messumformer



ab **98,- CHF**
11-35 Stück

| iTHERM TM401 (Anschlusskopf Alu) | | Preis/Stück in CHF | | |
|----------------------------------|---|--------------------|-------|-------|
| Ausgang | Prozessanschluss | 1-3 | 4-10 | 11-35 |
| Pt100 mit Drahtenden | Kugeleinschweißmuffe, fest; Dichtung 316L | 128,- | 115,- | 105,- |
| | Metallisch dichtend, G1/2" | 120,- | 108,- | 98,- |
| 4...20 mA | Kugeleinschweißmuffe, fest; Dichtung 316L | 196,- | 177,- | 161,- |
| | Metallisch dichtend, G1/2" | 188,- | 169,- | 154,- |

Die Preise sind gültig für die Schweiz, in CHF/Stück, zzgl. der ges. MwSt. Preisänderungen vorbehalten. Es gelten die Verkaufs- und Lieferbedingungen von Endress+Hauser (Schweiz) AG.

 Ausführliche Information:
www.e-direct.endress.com/tm401

Endress+Hauser (Schweiz) AG
Kägenstrasse 2
4153 Reinach
Tel. +41 61 715 7575
e-direct@ch.endress.com
www.e-direct.endress.com

Endress + Hauser 

People for Process Automation