

# Die Schweiz als perfektes Ökosystem für Food Innovationen

Die Lebensmittelbranche steht unter Druck. Durch die heutigen Produktionsketten werden laut UN global 40 Prozent der zur Verfügung stehenden Flächen gebunden, 30 Prozent der Treibhausgase produziert und 70 Prozent des Trinkwasser genutzt. Andererseits sind die heutigen Ernährungsgewohnheiten Quelle für Gesundheitsprobleme in der Gesellschaft. Es gilt also Ernährungssysteme zu entwickeln, mit der die wachsende Weltbevölkerung ausreichend und gesund ernährt werden kann, ohne die Ressourcen über die Massen zu belasten. Die Schweiz könnte hierbei innovative Modelle entwickeln und neue Werte schaffen.

**D**iese Tatsachen sind Treiber für Innovationen auf der ganzen Welt. Mit der Agenda 2030 stellte auch die UN 2016 mit 17 Nachhaltigkeitszielen (SDGs) die Weichen für eine bessere Welt. Die Lebensmittelbranche ist davon wesentlich betroffen. Wie zum Beispiel: Zero Hunger, Zugang zu Trinkwasser, Verantwortungsvoller Konsum und Produktion.

Treiber für Innovationen sind auch die Konsumenten von heute. Mit dem kollektiven Bewusstsein über die Auswirkungen von Konsumentscheidungen auf knapper werdende Ressourcen und der verantwortungsbewusste Konsum für die eigene Gesundheit, setzen kaufkräftige Konsumenten die aktuellen Produktionsmodelle unter Druck.

Die Lebensmittellandschaft in der Schweiz ist prädestiniert dafür, neue Modelle mit internationaler Wirksamkeit zu generieren. Dazu tragen die Nähe und Verfügbarkeit vielfältiger Ressourcen bei. Kurze Wege zwischen weitgefächerten Kompetenzen sind dabei ein starkes Differenzierungsmerkmal für die Innovationskraft der Schweiz.

## Wirtschaftliches Umfeld

Knapp 100'000 Betriebe sind an der Wertschöpfungskette beteiligt von Landwirtschaft bis zur Schnittstelle zum Konsumenten. 11 Prozent aller Beschäftigten in der Schweiz arbeiten für die Branche und generieren 15 Prozent des Bruttoinlandsproduktes. (Quelle: BFS-Unternehmensstatistik, BFS 2019, Land- und Ernährungswirtschaft inkl. Gastronomie)

## Optimale Politische Rahmenbedingungen

Die Förderung wissenschaftlich fundierter Innovationen zur Entwicklung neuer Produkte, Methoden, Prozesse und Dienstleistungen für Wirtschaft und Gesellschaft durch Forschung, insbesondere anwendungsorientierte Forschung, ist im Bundesgesetz SR 420.1 verankert und wird von Innosuisse, der Schweizerischen Agentur für Innovationsförderung, vor allem in der anwendungsorientierten Forschung umgesetzt. Auf engstem Raum bieten mehr als 14 Universitäten, Institute und Fachhochschulen und öffentliche und private Organisationen, wie z.B. CSEM, FIBL,

Agroscope in der Schweiz Zugang zu Forschung in Zusammenhang mit Landwirtschaft, Lebensmittel und Lebensmitteltechnologie.

## Stark entwickelte Landwirtschaft

Die Landwirtschaft ist Kulturgut der Schweiz und bietet seit jeher Grundlagen für vor- und nachgelagerte Betriebe. Sie produziert nicht nur unzählige, verschiedene Lebensmittel, sondern trägt durch ihre ökologische Bewirtschaftungsweise wesentlich zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei.

Neben Grosskonzernen wie Nestlé, Givaudan, Bühler, DSM ist die Schweizer Lebensmittelindustrie stark von KMUs geprägt, die der Entwicklung eine eigene Dynamik verleihen. Die grossen Schweizerhandelsunternehmen sind vertikal in die Lebensmittelbranche integriert und haben damit einen starken Hebel in der Entwicklung der Branche. Eine Position, die eine grosse Verantwortung beinhaltet.

## Gut ausgebildete Fachkräfte

Berufsfachschulen für Gastronomie, Bäcker, Konditor oder Metzger sind oft der Einstieg in die Branche. Bachelor und Masterstudiengänge für Kompetenzen in jedem Bereich der Wertschöpfungskette werden vor allem von ETH, EPFL, Berner Fachhochschule der Hochschule der Westschweiz HES-SO und ZHAW angeboten.

## Eine gesunde Finanzgrundlage und Investitionsbereitschaft

Die Gesamtausgaben für Innovationen von 27,5<sup>8</sup> Mrd. CHF, einschliesslich der Mittel aus dem privaten, öffentlichen und anderen Sektoren, machen die Schweiz im Vergleich zu den Pro-Kopf-Investitionen zum weltweit führenden Innovator. Jährlich werden von Schweizer Unternehmen insgesamt 15<sup>9</sup> Milliarden Franken für die Forschung ausgegeben. Davon gingen bisher 0,5 Prozent<sup>10</sup> in die Lebensmittelindustrie.

Aktuell ist eine Steigerung der Investitionen in Start-Ups zu beobachten. Viele Initiativen zur Förderung von Foodinnovationen entstehen durch einzelne Firmen, Verbände, Netzwerke, Universitäten und

Fachhochschulen, kantonale Bemühungen, Start-Up Unterstützungsprogramme und Private sowie institutionelle Investoren.

## Netzwerke

Bundesweit organisieren sich Segmente in nationalen und regionalen Verbänden, hier werden gemeinsame Interessen vertreten und politische Themen behandelt. Weitere Organisationen verbinden z.B. Grundlagenforschung aus den Instituten mit Anwendungsforschung für die Industrie.

## Interessierte und kaufkräftige Konsumenten

Konsumenten sind sich der Auswirkungen Ihrer Entscheidungen in Bezug auf Ernährungsweisen immer bewusster und bilden eine treibende Kraft im Innovationsökosystem.

## Trends

Mit dem Wissen um die Wirksamkeit von Lebensmittelkonsum auf die Ressourcen-Knappheit entsteht für die gesamte Branche eine neue Sinnhaftigkeit, die sich auch in den aktuellen Trends spiegelt.

## 1. Fleischloser Genuss

Ob als Verzicht, als Pflanzen basierendes Ersatzprodukt oder sogar kultiviertes Fleisch: Dieser Trend entwickelt sich zur neuen Glaubensfrage in der Bevölkerung.

## 2. Anti Food Waste Initiativen

Als Antwort auf den hohen Verlust von 1/3 aller genießbaren Lebensmittel, entstehen Gastronomie konsumentsprechende i.e. «from nose to tail», Bürgerinitiativen wie «food sharings», oder mit Hilfe digitaler Datenverarbeitung eine Konsumentsprechende Produktion.

## 3. Transparenz und Nähe zum Produkt

Als Wunsch nach Herkunftsprodukten und kurzen Wegen lässt Initiativen wie Urban Farming oder Direktvermarktung von Landwirtschaftsbetrieb wachsen.

## 4. Plastikfreie oder keine Verpackung

Um die Umwelt zu schonen sind durch die Klimainitiativen plastikfreie-/wiederverwertbare Verpackungen längst aus der «Öko-Ecke» herausgekommen und

finden in vielen Handelsunternehmen und Haushalten Einzug.

## 5. Lebensmittelsicherheit

Wird als Garantie erwartet und trotzdem ist diese nicht immer vollständig. Neue Technologien ermöglichen Lücken zu schliessen, wie Früherkennungssysteme von Keimen, oder bessere Haltbarmachung und Logistik.

## 6. Gesundheit

Als wertvollstes Gut wird individuelle Gesundheit durch die Verfügbarkeit ausreichender und gesunder Nahrungsmittel gepflegt.

## 7. Genuss

Egal bei welcher Ernährungsvorliebe steht der Genuss und Wohlgeschmack an oberster Stelle und gilt nach wie vor als Anker zukünftiger Esskultur.

Die jüngsten Innovationen, Forschungsprojekte und Initiativen spezialisieren sich auf Antworten für ressourcenschonende Herstellungsverfahren und gesundheitsfördernden Konsum und bilden die aktuellsten Trends ab. Der Fortschritt in der Digitalisierung ermöglicht darüber hinaus vielen Forschungsprojekten einen Quantensprung in der Umsetzung.

Berlin, Israel, Paris, London und die USA galten für Innovations-Scouts als massgebend für neue anwendungsbezogene Projekte. Inzwischen hat auch die Schweiz in ihrem Ökosystem durch Kooperationen zwischen Forschung und Anwendung, zwischen Universitäten und Fachhochschulen, zwischen Experimentier-Küchen und Industrie, Technikern und neuen Zutaten weltrelevante Expertisen aufgebaut z.B. für Alternative Proteine wie Insekten und Algen oder Indoor Pflanzenanlagen für Lebensmittelproduktion, uvm.

Für die Entwicklung neuartiger Lebensmittel gibt es also keine besseren Voraussetzung als ein gut vernetztes Ökosystem in dem Vielfalt der Treiber für Innovationen ist.

<sup>8</sup>Quelle: OECD 2017,  
<sup>10</sup>Quelle: Economie Suisse

TEXT MARINA HELM-ROMANESCHI

## BRANDREPORT SWISS FOOD RESEARCH

# Ein schweizweites Netzwerk für den Fortschritt

Die Erwartungen an Innovation sind heute sehr hoch. Nicht nur sollen sie das wirtschaftliche Wachstum fördern, sondern auch Lösungen für die grossen Weltkrisen wie Klimawandel, Hunger & Fehlernährung oder Ressourcenknappheit bieten. In der Schweiz sind wir mit dem vorhandenen Ökosystem in der glücklichen Lage, alle Zutaten für bedeutende Innovationen zur Verfügung zu haben.

**D**och für eine «disruptive» Entwicklung der Schweizer Nahrungsmittelbranche ist es wichtig, sich innerhalb des Ökosystems schweizweit zu vernetzen und dadurch die Möglichkeiten zu potenzieren.

Swiss Food Research ist als das nationale Innovationsnetzwerk im Agro-Food Bereich ein aktiver Treiber und spannt die Fäden schweizweit und darüber hinaus, um passende Akteure zusammenzubringen. Mit einer Anschubfinanzierung der Innosuisse und Beiträgen seiner Mitglieder aus Forschung, Industrie, Handel, Start-Ups und Organisationen schafft Swiss Food Research Raum für den Austausch.

«Wenn sich Vielfalt gemeinsam entfalten kann, entstehen neue Denkmuster und die besten Ideen. Wir laden Teilnehmende im Agro-Food-Ökosystem dazu ein, mit uns zusammen einen vitalen Organismus zu gestalten!», so Swiss Food Research CEO Peter Braun.

Swiss Food Research sieht sich in der Rolle, Plattformen bereit zu stellen, auf denen sich die Akteure und



**Peter Braun**  
CEO, Swiss Food Research

Kompetenzen begegnen, damit ein vitales, schweizweites Innovations-Ökosystem zu einem aktiven Organismus wird. 18 Mal im Jahr finden die Treffen der Innovationsgruppen statt. Forscher, Entwickler und Changemaker treffen sich zu Diskussionsrunden über technologische Neuerungen rund um Themen u.a. wie Verpackung, Digitalisierung, Insekten, Aquakultur, Proteine der Zukunft.

Hier entstehen Ideen zwischen Forschung und Anwendung, die sich direkt in ein Projekt mit finanzieller Unterstützung überführen lassen. Dieses Jahr waren es 24!

## Finanzierungshilfe

Damit Ideen zu marktreifen Projekten heranwachsen, ermöglicht Swiss Food Research über seine Research Calls Forschungsprojekte frühzeitig auf Opportunitäten und Potenziale prüfen zu lassen und/oder weiterführende Finanzierungen zu ermöglichen.

So entstehen klare Differenzierungsmerkmale im Markt und für die Marktstellung der Schweiz im internationalen Umfeld, gepaart mit den besten Werten, für welche die Schweizer Wirtschaft bekannt ist: Zuverlässigkeit, Technologie, Spitzenqualität aber auch Natur, Tradition und Ursprünglichkeit.

Zunehmend finden sich Start-Ups im Markt, die durch eine Fokussierung auf technologische Alleinstellungsmerkmale und Flexibilität, als Treiber für grosse Innovationen, neue und nachhaltige Wirtschaftsmodelle entwickeln.

Am 16. Juni 2020 findet zum dritten Mal das «Agro Food Innovation Forum» statt. Seit 2019 in Partnerschaft mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

und dem Cluster Food & Nutrition mit nationaler Wirksamkeit. «Das Agro Food Innovation Forum» ist der Marktplatz der es Start-Ups ermöglicht, fachliche Kompetenzen für eine erfolgreich Entwicklung und Potentialschöpfung zu treffen.

Swiss Food Research ist das nationale Innovationsnetzwerk, das die Branche entlang der Wertschöpfungskette verbindet und dabei alle Akteure einbezieht. So entsteht ein dynamisches Innovations Ökosystem, in dem die Verbindung der Vielfalt zur gemeinsamen Stärke wird.

Weitere Informationen:  
[www.swissfoodresearch.ch](http://www.swissfoodresearch.ch)

