

Swiss Food Research – Charta für die Ernährungszukunft

Wie viele Organisationen nutzt Swiss Food Research Corona-bedingt aktuell ausschliesslich virtuelle Plattformen – am 6. Oktober 2020 fand die **erste digitale Mitgliederversammlung** statt in Verbindung mit einer Innovationsausstellung.

► PETER JOSSI

Bundesrat Guy Parmelin beehrte die virtuelle Versammlung unter dem Slogan «3 G: Gebot, Genuss und Gefahr» mit einer inspirierenden Rede über die Zukunft der Lebensmittelsysteme. Er besuchte zudem die virtuellen Stände von beispielhaften Innovationen aus dem Mitgliederkreis.

Die Mitgliederversammlung stand unter dem Zukunftstern. «Wir können mit Karola Krell Zbinden, FoodLex und Christoph Denkel, BFH HAFL, zwei neue Vorstandsmitglieder herzlich willkommen heissen», freut sich Swiss Food Research-CEO Dr. Peter Braun, «Martin Hodler, der Swiss Food Research seit 2013 im Vorstand als Visionär begleitet hat, verabschieden wir in Dankbarkeit für die gemeinsame Zeit.»

«One Planetary Health» als Leitziel

Die Generalversammlung begrüsst als wichtigen Traktandenpunkt einstimmig die «Charta für die Entwicklung eines ganzheitlichen und nachhaltig zukunftsgerichteten Ernährungssystems». Die

Charta dient ab sofort als Absichtserklärung und Wegweiser für die Transformation des Ernährungssystems im Rahmen der verschiedenen Projekte und Innovationsgruppen des Branchennetzwerks. Gemeinsam engagieren sich alle Mitglieder*innen von Swiss Food Research leidenschaftlich für innovative Projekte im Einklang mit dem Konzept «One Planetary Health». Dieses beruht darauf, dass die menschliche Gesundheit eng mit jener von Tieren und der Umwelt verbunden ist und es ganzheitlicher Betrachtungen bedarf.

Gemäss diesem Leitgedanken entwickelt und realisiert Swiss Food Research eine Innovationskultur nach den folgenden Grundsätzen:

- Leidenschaft für die Lösungsfindung eines ganzheitlichen und nachhaltig zukunftsgerichteten Ernährungssystems
- Holistische Betrachtungsweise als Grundlage unseres Handelns
- Teilen von State-of-the-art-know-how im Netzwerk

- Neutralität als Grundlage für uneigennütziges Handeln
- Vertraulichkeit im gegenseitigen Respekt von Urheberrechten sowie individuellen Ideen und intellektuellem Eigentum

Diese Grundsätze und Ziele will Swiss Food Research in Zukunft mit zusätzlich verstärkten Vernetzungspartnerschaften erreichen. Dazu wurde mit dem Westschweizer Verein «Cluster Food & Nutrition» das «Suisse Agro Food Leading House» gegründet. Ab 2021 werden die Herausforderungen des Agrar-Lebensmittel- und Ernährungssystems im Rahmen des NTN-Innovation Boosters Swiss Food Ecosystems durch die Innosuisse gefördert. Die konkrete Bearbeitung erfolgt im Austausch mit allen interessierten und innovationsbegeisterten Akteuren der Branche.

MAKEathon – Meat the Future

Unter Einbezug von Studierenden aus der ganzen Schweiz begleitet Swiss Food Research Innovationsprojekte zur Lösungsfindung in Bezug auf Verhaltensänderung beim Essen oder Änderung der Essgewohnheiten und Einsatz alternativer Proteine. Konkret wurde die Thematik Fleischalternativen in einem mit der Design-Thinking-Methode geführten Anlass Ende Oktober 2020. Im



Grusswort von Bundesrat Guy Parmelin an die virtuelle Versammlung.

SWISS FOOD RESEARCH

«MAKEathon – Meat the Future» in Partnerschaft mit EIT Foods und ETH Zürich wurden 7 Lösungsansätze erarbeitet.

«Der MAKEathon war für mich ein Meisterwerk der Zusammenarbeit, das selbst in schwierigen Zeiten mit grossem Erfolg durchgeführt wurde», so das Fazit von Byron Perez, Masterstudent ETH Food Science. Er habe von prominenten Fachleuten selbst lernen können, «wie technologisches Wissen gepaart mit konstruktivem Denken uns zu interessanten konkreten Ideen zur Reduzierung des derzeit nicht nachhaltigen Systems der Fleischproduktion und des Fleischkonsums geführt hat». Die grossartige multidisziplinäre Arbeit seines Teams resultierte in «Altuna!», einem nahrhafteren, nachhaltigeren und sichereren Alternativprodukt aus rohem Thunfisch. Dem Innovationsprojekt wurde im Verlauf der Veranstaltung das höchste Produktinnovationspotenzial attestiert. Entsprechend gross ist die Freude von Byron Perez: «Unser Team ist wirklich begeistert von der Möglichkeit, weiter voranzukommen und hoffentlich einen Beitrag für eine nachhaltigere Lebensmittelzukunft zu leisten.

«Proteins4Future» – Alternative Proteinquellen für die Praxis

Die nachhaltige Versorgung mit Proteinen ist eine der grössten Herausforderungen. Die Bereitstellung von attraktiven Alternativen in einem «Fleischland» mit entsprechend sozialisierten Konsumenten*innen ist der Königsweg. Es benötigt neue Produkte und Technologien, um attraktive und genussvolle Alternativen zu Fleisch zu schaffen. Seien es rein pflanzliche Produkte oder Produkte mit reduziertem Fleischanteil – das Spektrum ist so breit wie die Präferenzen der Konsumenten*innen. Insbesondere im Bereich der Verarbeitungstechnologien eröffnen sich hier neue Wege für neue Prozesse. Die Kombination mit anderen Technologien wie HPP oder auch Fermentation schafft neue Möglichkeiten.

Fragen der Rohstoffe, deren Verfügbarkeit und Kultivierbarkeit, z.B. in der Schweiz, sind genauso wichtig wie Prozesstechnologien und Produktentwick-

lung. Den Einfluss auf die Ernährung und die Gesundheit gilt es dabei ebenso zu beachten. Der wichtigste Aspekt ist aber die Akzeptanz der Verbraucher*innen. All diese Aspekte kommen in der Innovationsgruppe Proteins4Future zum Tragen.

Innovationsgruppen

Die vom Innovationsnetzwerk Swiss Food Research organisierten Innovationsgruppen schaffen einen vertraulichen Rahmen zur Entwicklung technologischer Neuerungen und der daraus entstehenden Produktinnovationen. Über eher traditionelle Branchenbereiche hinaus lanciert Swiss Food Research regelmässig auch neue Innovationsgruppen mit Fokus auf die Praxisanwendung neuer Technologien einerseits sowie zur zeitgemässen Weiterentwicklung traditioneller Lebensmittel-Verarbeitungsverfahren andererseits.

Das vielfältige Angebot an Innovationsgruppen erstreckt sich über folgende Themen: Digitalisierung, Verpackung, Getreide und Backwaren, Kaffee, Aquakultur, Insekten, alternative Proteinquellen, nicht thermische Haltbarmachung und Biokonversion. Die Gruppen bieten eine Plattform für Teilnehmende aus Forschungsinstituten, Firmen und für Fachexperten, um zu aktuellen Forschungs- und Anwendungsfragen trend- und bedarfsorientierte Innovationen zu kreieren. In vertraulichem Rahmen werden aktiv Informationen über Innovationen und Forschungsprojekte ausgetauscht, projektfähige Ideen erarbeitet, Fachkompetenzen zusammengebracht und Marktentwicklungsperspektiven geschaffen. Pro Jahr erwachsen aus diesen Innovationsgruppen zwischen 15 und 20 Projekte. Mehr als 150 Firmen und Organisationen sind in den bestehenden neun Innovationsgruppen aktiv.

Die Nutzung virtueller Plattformen und innovativer digitaler Applikationen vergrössert den Wirkungskreis der Innovationsgruppe in Bezug auf Teilnehmende und konkrete Projektentwicklungen. Für das kommende Jahr plant Swiss Food Research den Ausbau virtueller Netzwerkformate.

Innovationsgruppen

Innovationsgruppen zu folgenden Themen gibt es bereits für:

- Getreide und Backwaren
- Verpackung
- Insekten
- Aquakultur
- Kaffee
- Digitalisierung
- Fermentierung
- Nichtthermische Inaktivierungsverfahren
- Alternative Proteinquellen und deren Anwendung

Weitere Innovationsgruppen sind im Aufbau auf Anregung und im Austausch mit Mitgliedern und Partnern von Swiss Food Research.

➤ www.swissfoodresearch.ch/de/innovationsgruppen/



Swiss Food Research

c/o ETH Zürich
Lab of Food Process Engineering
Schmelzbergstrasse 9
8092 Zürich
Tel. +41 76 799 17 02
contact@swissfoodresearch.ch

- www.swissfoodresearch.ch/de/
- www.swissfoodresearch.ch/de/uber-uns/executives-team/
- www.swissfoodresearch.ch/de/innovationsgruppen/

Schwergutlager.

