

Gemeinsam das Ernährungssystem erneuern



Aussteller am
Future Food Market.
SWISS FOOD RESEARCH

Im ersten Quartal 2022 organisierte **Swiss Food Research** bereits mehrere Vernetzungs- und Förderanlässe. Auf dem Weg in post-pandemische Zeiten etabliert sich eine bedarfsorientierte Mischung an Präsenz- und Online-Durchführung.

► PETER JOSSI

Erfolgreicher erster Future Food Market

Während zweier Tage fand, am 11. und 12. März 2022, in Zusammenarbeit mit und in den Räumlichkeiten von «dieCuisine» erstmals der «Future Food Market» statt. Der Anlass wurde unterstützt von der Standortförderung des Kantons Zürich und ist Teil der Innovations-Dienstleistungen von Swiss Food Research von der «Idee in den Markt».

Der als «Pop-up-Event» konzipierte Future Food Market wurde seinem Namen gerecht. Teilnehmende Start-ups-GründerInnen erhielten die Gelegenheit, im direkten Austausch mit Fachleuten und KonsumentInnen ihre Beiträge für die zukunftsfähige Transformation des Ernährungssystems vorzustellen. 80 Prozent der Firmen schätzten ihre Teilnahme als wertvoll bis sehr wertvoll

ein und möchten bei der nächsten Durchführung wieder mitmachen. Die Mehrheit hat zwischen 4 und 10 wichtige Business-Kontakte geknüpft und zwischen 10 und 50 neue KonsumentInnen im direkten Gespräch erreicht.

Attraktive Bühne für Fachaustausch

«Der Name «Future Food Market» sagt alles, hier trifft sich die geballte Innovation im Foodsektor», bringt Anne Richter von «Knecker» ihr Feedback auf den Punkt. «Der Event bot für mich eine tolle Bühne, um mit Kunden in Kontakt zu treten», so das Fazit von Remo Tschan Scholz, der sein Unternehmen «Herr Vegara» vorstellte. Gleichermassen positiv fällt der Rückblick von Ana Mihelić, «Alver World»: «Die Veranstaltung war eine hervorragende Gelegenheit, sich mit Gleichgesinnten auszutauschen, die an einer Vielzahl von Projekten arbeiten

– von Innovationen im Bereich Lebensmittel und Getränke bis hin zu Projekten, die sich auf einen nachhaltigeren Planeten konzentrieren. Es war eine sehr inspirierende Erfahrung, daran teilzunehmen.»

«Der Future Food Market war ein grossartiger Ort, um neue potenzielle B2B-Kunden zu treffen und neue Geschäftspartnerschaften zu schliessen», fasst Simone Schneider-Ameko von «Back to Roots» ihre Erfahrungen zusammen und ergänzt: «Es war auch eine Umgebung, in der wir Erfahrungen mit unseren Kollegen entdecken und austauschen konnten.» Simone Schneider-Ameko, Back to Roots

Reality Check mit Profi-Auswertung

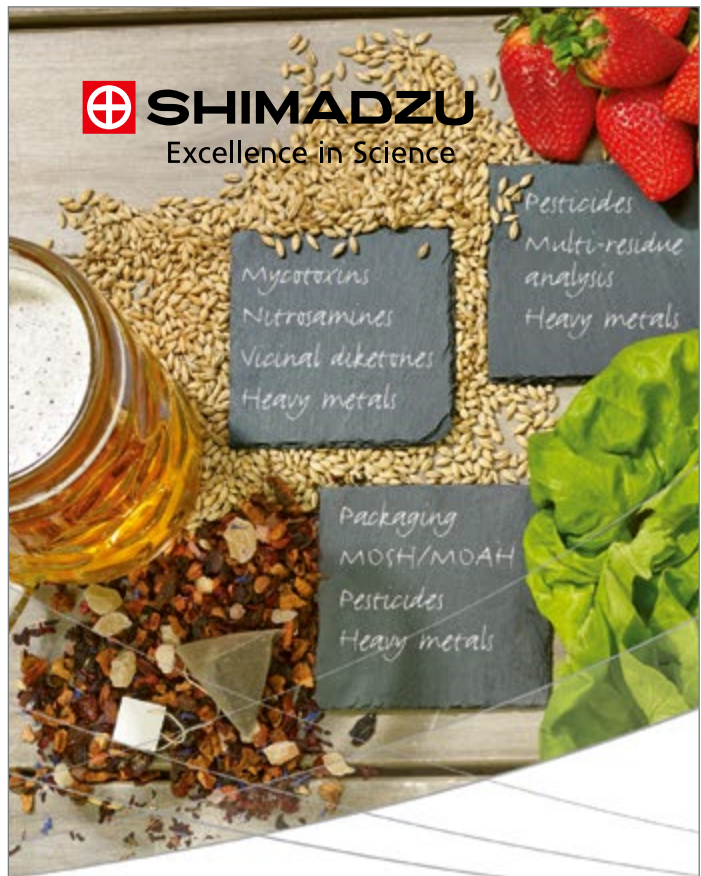
Für Innovationen von Start-ups, Forschungsinstitutionen und Firmen bot der Future Food Market die Gelegenheit mit KonsumentInnen einen «Reality Check» zu machen und die Bedürfnisse abzufragen. Ob im Gespräch, in der Degustation oder durch einen moderierten Workshop. In Zusammenarbeit mit der Firma «SensoPLUS», die sich seit 15 Jahren auf die Bewertung von Lebensmittelprodukten und Dienstleistungen spezialisiert, hatten BesucherInnen die Möglichkeit ihr Feedback digital abzugeben.

Als Ergebnisse erhielten die Ausstellenden konkrete Informationen für die weitere Vorbereitung für den Markteintritt und die Weiterentwicklung von Innovationen, insbesondere zu folgenden Eckpunkten:

- › Qualitatives KonsumentInnen-Feedback zu Produkt und Verpackung
- › Prüfung der Begehrlichkeit und Kaufbereitschaft
- › Durchführung von Anwendungstest und Demonstrationen in der Küche und am Stand
- › Treffen potenzieller Retailer, Gastronomiebetrieben und Industriepartner ▶▶



Remo Tschan Scholz, «Herr Vegara». SWISS FOOD RESEARCH



In food we trust

Both in food safety and food quality – food producers, food designers, processors and consumers have to rely on safe ingredients. As a worldwide leading manufacturer of analytical instrumentation, Shimadzu's complete product range for food & beverage analysis provides trust in food.

Easy identification and quantification

of contaminants such as mycotoxins, dioxins, heavy metals

Cutting-edge analytical systems

such as chromatography, mass-spectrometry, spectroscopy, material testing

Regulatory compliance and quality assurance

assistance through revolutionary technologies such as comprehensive chromatography and hyphenated techniques

Support with expert knowledge

download application handbook free of charge

Download now



www.shimadzu.ch/food-beverages-agriculture



SensoPLUS-Team am Future Food Market.

SWISS FOOD RESEARCH

►► Knapp 500 BesucherInnen bot sich die Gelegenheit zum Kennenlernen neuer Ideen, Forschungsprojekte, Produkte und Trends aus Forschung und Industrie, die für Mensch und Planet gleichermaßen verträglich sind. Dank physischer Durchführung – endlich wieder – gab es die willkommene Möglichkeit zur Degustation innovativer Food-Produkte, ausgerichtet auf die Zielsetzung der «Planetary Health Diet». Ergänzt wurde das Programm durch Vorträge zur thematischen Vertiefung.

AK Schoko – Startschuss in eine neue Ära

Der Fachaustausch in den insgesamt elf Innovationsgruppen lief im ersten Quartal 2022 bereits wieder auf Hochtouren. Am 15. März 2022 wurde die 50. AK Schoko an der ETH am Höggerberg durchgeführt.

Das 50. Treffen des AK Schoko war auch der Startschuss in eine neue Ära. Prof. Dr. Erich Windhab, der per 1. August 2021 in den Status «ETH-Emeritus» eintrat, gab bekannt, dass die zukünftige Ausrichtung des AK-Schoko durch Swiss Food Research erfolgen wird. «Wir sind stolz darauf, diese wichtige Austauschplattform im Bereich Kakao & Schokolade zu übernehmen», freut sich Lucas Grob, Innovation Manager von Swiss Food Research.

Im Hybrid-Modus wurden folgende Themen präsentiert und diskutiert:

- Kontrolle der Lipidkristallisation und -rheologie über mehrere Längenskalen hinweg, Dr. Kim Mishra – Food Process Engineering, ETHZ
- Sensorische Wahrnehmung von Süsse durch 3D-Food-Printing von Schokolade, Johannes Burkard, Food Process Engineering, ETHZ



Ana Mihelić, «Alver World». SWISS FOOD RESEARCH



Anne Richter, «Knecker». SWISS FOOD RESEARCH

- › Funktionelle Fettbestandteile aus der Fermentation und ihr Potenzial in pflanzenbasierter Milchschokolade, Tomas Turner, Cultivated Bioscience
- › Vorstellung des Gemeinschaftsprojekts SYMUS (SNF) der ETHZ, BFH und ZHAW, Prof. Dr. Erich Windhab
- › Einfluss verfahrenstechnischer Parameter und der Rohstoffe auf den frischen Milchgeschmack in Schokolade, Yvonne Guckenbiehl, Fraunhofer Institut

Auch in Zukunft geht diese Innovationsgruppe den verschiedenen, zentralen Fragestellungen des Themengebiets von Kakao und Schokolade nach und

hilft somit der Branche sich stetig weiterzuentwickeln. Der Einbezug von und Austausch mit internationalen Gruppen ist dabei wichtig und stärkt die Branche. Die in der Lenkungsgruppe vorbereiteten Themenfelder werden im Rahmen von Sitzungen den Teilnehmenden aus den Bereichen Wirtschaft und Forschung vorgestellt und gemeinsam diskutiert. Daraus entstehen dann wieder neue, innovative Vorhaben, die nicht nur die Projektpartner sondern auch in Summe den ganzen Bereich weiterbringen. In der Innovationgruppe Kakao und Schokolade wird dieses Rezept seit Jahrzehnten erfolgreich angewandt.

Innovation Schweizer Agro-Food-System

Swiss Food Research – Networking Event Series

Die Networking Event Series powered by Innosuisse bringen innovative Köpfe aus Forschung, Wirtschaft und Gesellschaft zu einem Thema zusammen. Die Treffen der elf Innovationsgruppen finden im Rahmen der Networking Event Series statt.

- › www.innosuisse.ch/inno/de/home/be-connected/networking-events-series.html
- › www.swissfoodresearch.ch/de/Innovationsgruppen/

NTN Innovation Booster

NTN Innovation Boosters sind ein Förderinstrument der Innosuisse. Sie haben zum Ziel, auf nationaler Ebene Teams aus Hochschulen, Industrie, Wirtschaft und Gesellschaft zusammenzubringen, um sich auf spezifische Innovationsthemen zu fokussieren und die Generierung und Erprobung dedizierter Innovationsansätze zu stimulieren. In den 18 aktiven NTN entwickeln Akteure entlang der gesamten Wertschöpfungskette eines Themas in interdisziplinären Ideation-Teams transformative Lösungsideen, für Prozesse, Produkte oder Dienstleistungen.

- › www.swissfoodecosystems.ch

INSPIRATIONEN UND TIPPS FÜR BÄCKER-PROFIS.



WORKSHOP N° 1

Bekömmlichkeit durch Fermentation und Langzeitführung
22. Juni 2022



WORKSHOP N° 2

Geschmack durch Kühlung mit Hefe plus
14. September 2022



WORKSHOP N° 3

Sauerteig einfach hergestellt und eingesetzt
18. Mai oder 12. Oktober 2022



Ein Raum für Begegnungen und Fortschritt.
Die Location kann auch gemietet werden.

DETAILS & ANMELDUNG:
hefe.ch/backstudio