



Degustation von innovativen Start-up-Produkten (Nectariss und UpGrain). AGRO-FOOD INNOVATION FORUM

# Optimale Förderung bis zur Vermarktungsreife

Eine zahlreiche Fachgemeinde folgte Ende August der Einladung von Swiss Food Research zum **«Agro-Food Innovation Forum»** auf dem «The Valley»-Gelände und nutzte den «physischen» Anlass zur willkommenen Vernetzung jenseits der Zoom-Screens.

## ► PETER JOSSI

Das in früheren Jahren bereits mehrfach durchgeführte «Agro-Food Innovation Forum» bietet eine professionelle Austauschplattform für die Weiterentwicklung und das Scale-up von Ideen. Unternehmen, Forschungseinrichtungen, Organisationen, Start-ups und Entrepreneure haben die Möglichkeit, Potenziale zu erschliessen und ihre Ideen voranzutreiben.

### Vernetzung und Fachbegleitung nach Mass

Nach der Begrüssung durch Swiss Food Research-Präsident Fabian Wahl, zeigten Peter Braun als Geschäftsleiter des Netzwerks gefolgt von Nadine Oggier-Lacroix von der in der Westschweiz verankerten Partnerorganisation «Cluster Food & Nutrition» einen orientierenden Überblick zu den Dienstleistungen und Schwerpunkten der mittlerweile vielfältigen Förderinstrumente für eine zukunfts-

gerichtete und innovative Schweizer Ernährungswirtschaft. «Egal in welchem Entwicklungsstadium eine Innovation steht, wir helfen Ihnen sie weiterzuentwickeln!», fasst Peter Braun eine der Hauptaufgaben von Swiss Food Research zusammen.

Weitere wichtige Fachinputs präsentierte Nadja Kolb, Switzerland Global Enterprise unter dem Slogan «Cross Border Opportunities». Dr. iur. Karola Krell Zbinden (Food Lex) erinnerte unter dem Titel «Legal Aspects for Innovation» daran: Beim Geschäftsaufbau und Neulancierung von Produktneuheiten müssen stets die rechtlichen Rahmenbedingungen im Auge behalten werden. Durch ihre Tätigkeit für verschiedene Fachverbände in der Lebensmittelbranche konnte sie bei ihren Ausführungen auf vertiefte Praxiserfahrungen zurückgreifen. Weitere Fachinputs zeigten auf, welche Klippen es beim Aufbau der Produktion und der erfolgreichen Vermarktung zu umschiffen gilt.



Dr. Peter Braun,  
Geschäftsführer  
Swiss Food Research  
AGRO-FOOD INNOVATION FORUM

### The Valley – Neubelebung einer Industrielegende

Der Tagungsort «The Valley» ermöglichte einen Einblick in die vielfältige Neubelebung der im Volksmund noch immer als «Maggi-Fabrik» bekannten Industrielegende in der Talenge von Kempththal kurz vor Winterthur. Mittlerweile haben sich rund 100 Unternehmen in den Backsteingebäuden des weit-

läufigen Industrieareals angesiedelt, davon zahlreiche Start-up-Unternehmen der Lebensmittelbranche. In unmittelbarer Nähe entsteht nun auch die von Givaudan, Bühler und Migros gegründete Pilotanlage für kultiviertes Fleisch.

Lukas Böni, Mitbegründer von «Planted», hat den Weg vom Start-up zum erfolgreichen KMU be- ►►

Rundum die beste Lösung

peyer  
MARKING

## Hitachi UX-Serie – das kosteneffiziente Ink Jet Drucksystem für höchste Ansprüche.



zuverlässig  
langlebig  
effizient

Jetzt informieren!



peyer marking ag | CH-8957 Spreitenbach | T +41 56 201 41 00 | www.peyer-marking.ch

## Start-ups

### Gourmagine

- › **Gourmagine (Digimeals AG)**  
Dienerstrasse 7, CH-8004 Zürich  
www.gourmagine.ch  
«Einfache Rezepte mit saisonalen Produkten von lokalen Geschäften. Nachhaltiges Kochen mit feinen Zutaten war noch nie einfacher.»

### fyn.food

food to trust

- › **fyn food GmbH**  
Zürcherstrasse 47, CH-8953 Dietikon  
www.fynfoods.ch  
«Food to trust: 100% lokale, pflanzliche und rückverfolgbare Lebensmittel.»

### Haelixa

- › **Haelixa AG**  
Kempthpark 4, CH-8310 Kempththal  
www.haelixa.com  
«Transparenz ist unsere DNA. Wir bieten innovative Lösungen zur physischen Kennzeichnung, Rückverfolgung und Authentifizierung von Produkten vom Hersteller bis zum Einzelhandel und schaffen so Transparenz entlang der gesamten Lieferkette.»



- › **isense AG**  
Brandschenkestrasse 76, CH-8002 Zürich  
www.isensegroup.com  
«Globaler digitaler Aromen-Hub. Wir spezifizieren den Geschmack von Aromen, wir leiten die Auswahl von Aromen mit Daten und Analysen und wir bieten eine bessere Kauf- und Verkaufserfahrung mit dem ersten globalen digitalen Aromen-Hub.»



- › **Knecker GmbH**  
Weinmannngasse 40b, CH-8700 Küsnacht  
www.knecker.com  
«Protein vom Bäcker – Ein Snack, proteinreich wie Fleisch, aber 100% vegan, der nur aus natürlichen Zutaten, ohne Zucker und ohne Konservierungsstoffe gebacken wird.»

### lowimpact food

- › **lowimpact food SA**  
Route de la Petite-Glâne 20,  
CH-1566 St-Aubin – AgriCo  
www.lowimpactfood.ch  
«Eine nachhaltige Proteinquelle.»



### Lumartix SA

- › **Lumartix SA**  
Rue de l'Ouriette 131, CH-1170 Aubonne  
www.lumartix.com  
«Brillant denken – Plasmalampen, die das Sonnenlicht imitieren.»



### NECTARISS

NOVEL NATURAL FLAVOURS

- › **NECTARISS SARL**  
Avenue de Senachèle 9, CH-1009 Pully  
www.nectariss.com  
«Lebensmittel und Geschmacksrichtungen, die nachhaltig, aber auch exotisch und gewagt sind, angefangen bei Trüffelpilzen!»

### potiio

- › **potiio GmbH**  
Lindenbachstrasse 54, CH-8006 Zürich  
www.potiio.ch  
«Einzigartiges Trinkflaschendesign für weniger Zucker und vollen Genuss»



### Resili AG

• CIRCULAR ECONOMY SOLUTIONS •

- › **RESILI AG**  
Eichenweg 28, CH-3185 Schmiten  
www.resili.ch  
«Lösungen für die Kreislaufwirtschaft – Filtration von Abwasser zur Wiederverwendung.»

### sfs

Sustainable Food Systems

- › **Sustainable Food Systems GmbH**  
Ackerstrasse 113, Postfach 219,  
CH-5070 Frick  
www.sustainable-food-systems.com  
«Unser Fokus: Nachhaltigkeit in den Agrarlieferketten»



- › **Tellement Facile SA (Hempfy)**  
Rue de Veux-Village 11, CH-1266 Duillier  
www.hempfy.com  
«Innovative Lebensmittel und Getränke aus Cannabispflanzen.»



- › **THE VERY FOOD CO**  
c/o Arnaud Delacour, Dorfstrasse 49,  
CH-8037 Zürich  
www.theveryfood.co  
«Tierfreie Zutaten, die in der täglichen Küche verwendet werden.»

### UpGrain

- › **UpGrain AG**  
Rämistrasse 46, CH-8001 Zürich  
www.upgrain.ch  
«Innovatives Upcycling-Verfahren zur Gewinnung von Proteinen und Fasern aus Biertrübern.»



- › **VEGE'TABLES**  
Rue des Terreaux 7, CH-2000 Neuchâtel  
www.vege-tables.com  
«Wissenschaftlich fundierte Smart-Food-Beratungsdienste, Schulungen und Ressourcen.»



- › **WHEYCATION**  
c/o wood & field GmbH, Tägernastrasse 52,  
CH-8645 Jona  
www.wheycation.ch, www.molke-shake.ch  
«Wir werten Molke, das Nebenprodukt der Käseproduktion, mittels Fermentation auf und geben ihr neue Verwendung als innovatives Lebensmittel.»



Networking im geschichtsträchtigen «Maggi-Areal».

AGRO-FOOD INNOVATION FORUM

» reits geschafft. Im Rahmen der Tagung konnten die TeilnehmerInnen einen Blick auf die auf dem Valley-Gelände eingerichtete Produktionshalle werfen. In unmittelbarer Nähe können die pflanzenbasierten Fleischersatz-Erzeugnisse in einem trendigen Restaurationsbetrieb verköstigt werden.

### Neue Start-ups auf dem Sprung

Im Fokus des «Agro-Food Innovation Forum» standen die 16 Start-ups. Die grosszügigen Industriehallen boten ausgiebigen Platz für den Austausch mit der vielfältigen Fachgemeinde. Das Tagungsprogramm räumte zudem viel Zeit für die direkte Vernetzung auf dem Marktplatz

der Innovationen und den Verkostungspausen ein. Am Nachmittag erhielten die Neu-UnternehmerInnen zudem die Chance, vor dem versammelten Publikum ihre Geschäftskonzepte und Produktinnovationen vorzustellen.

### Schweizer Agro Food-Systems

**Swiss Food Research**  
[www.swissfoodresearch.ch](http://www.swissfoodresearch.ch)

**Innosuisse**  
 Schweizerische Agentur für Innovationsförderung  
[www.innosuisse.ch](http://www.innosuisse.ch)



### 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](mailto:contact@swissfoodresearch.ch)

- › [www.swissfoodresearch.ch/de/](http://www.swissfoodresearch.ch/de/)
- › [www.swissfoodresearch.ch/de/uber-uns/executives-team/](http://www.swissfoodresearch.ch/de/uber-uns/executives-team/)
- › [www.swissfoodresearch.ch/de/innovationsgruppen/](http://www.swissfoodresearch.ch/de/innovationsgruppen/)



IHR PARTNER FÜR FRUCHT- UND GEMÜSEPULVER, -FLOCKEN, -CRUNCHIES, -KONZENTRATE



Alexandra Trittenbass, Product Manager  
 tel.+41 71 844 98 43  
[trittenbass@trawosa.ch](mailto:trittenbass@trawosa.ch)

TRAWOSA AG  
 Poststrasse 15, CH-9000 St.Gallen  
 tel. +41 71 844 98 40, fax. +41 71 844 98 49  
[www.trawosa.ch](http://www.trawosa.ch)