



51. Treffen Innovationsgruppe AK Schoko, 15. September 2022, Lindt & Sprüngli (Kilchberg). SWISS FOOD RESEARCH

Echte Lösungen mit Wirkung

Im Jahr 2022 entwickelte sich in den Innovationsgruppen des **Swiss Food Research-**Netzwerkes viel – wieder vermehrt im Rahmen physischer Fachtreffen.

► PETER JOSSI

Nach einer langen Phase weitgehend virtueller Treffen ermöglichte das Jahr 2022 die Rückkehr zu physischen Treffen. Bei allen Vorteilen von virtuellen Tools erweist sich der direkte Networking- und Matchmaking-Austausch letztlich als unschlagbar.

Franco Bargetze, CEO Nutrifly, zu seiner Motivation und den Erfahrungen: «Als junges Start-up profitieren wir durch unsere Mitgliedschaft bei Swiss Food Research von einem breiten und kompetenten Netzwerk der Branche. Vor allem die Meetings der Innovationsgruppe Insekten bieten uns die Möglichkeiten, in direkten Kontakt mit Gleichgesinnten in der Schweiz zu kommen und Kontakte zu knüpfen. Da die Insektenbranche noch sehr jung ist, sind diese Vernetzungen sehr wertvoll und können viel bewegen. Wir konnten auf diesem Weg schon tolle Kooperationen realisieren, neue Partner finden und gehen immer wieder mit wertvollem Input nach Hause.»

«Mit Swiss Food Research sind wir ein Teil eines Netzwerks in der Schweiz, welches den Standort und die Innovations-

kraft aktiv fördert. Dies sind zwei Aspekte, die Thermoplan als Familienunternehmen sehr am Herzen liegen», beschreibt Matthias Widmer, Team Leader Technology & Innovation Center bei der Thermoplan AG, seine Erfahrungen. Er ergänzt: «Die Innovationsgruppe Kaffee ist für uns ein wichtiger Bestandteil des Angebots von Swiss Food Research und bietet uns einen reichhaltigen, fachspezifischen Austausch auf Augenhöhe.»

Marc Cöslin, Application Specialist bei ProXES Technology GmbH, ergänzt: «Als Maschinenhersteller für Lebensmittel möchten wir unserem Kunden nicht nur Edelstahl anbieten, sondern die Applikation in den Vordergrund stellen. Wir versuchen, die wachsenden Herausforderungen der Lebensmittelindustrie durch Innovationen in den Bereichen der ganzheitlichen Verwertung von Lebensmitteln oder der Reduzierung des CO₂-Fussabdrucks voranzutreiben.» Das Swiss Food Research Network biete die Möglichkeit, sich eng mit Forschungsinstituten, etablierten Unternehmen und Start-ups entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu vernetzen und gemeinsam neue Ideen für nachhaltigere Prozesse zu entwickeln.

Das Unternehmen engagierte sich in der Innovationsgruppe Getreide und Backwaren. «Es zeigte sich, wie pragmatisch und wertvoll solche Veranstaltungen für alle Beteiligten sind. Insbesondere die Diskussionsrunden nach den Fachvorträgen und das gemeinsame Netzwerken im Anschluss sind wichtige Impulsgeber für

neue Ideen und gemeinsame Projekte», so das Fazit von Marc Cöslin.

«Swiss Food Research hat uns massgeblich bei der Ausarbeitung der Projektvision und der Anschubfinanzierung unterstützt», so das Fazit von Kim Mishra, Präsident des Vereins Brewdaz, und ergänzt: «Durch die Teilnahme an den Innovationsgruppen konnten wir unser Netzwerk erweitern und spannende Synergien entdecken. Die unkomplizierte Art und praktischen Tipps von Swiss Food Research haben unser Projekt vorwärtsgebracht!»

Am Puls der Zeit

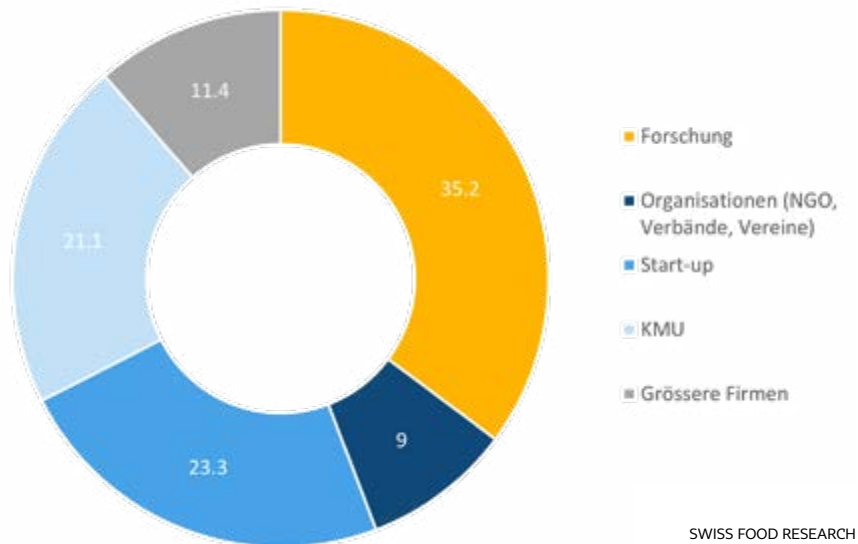
Der Austausch von Wissen über Projekte und Anwendungen fördert vielfältige und nachhaltige Lösungen, welche schlussendlich den Wandel unseres Agrar- und Ernährungssystems prägen und vorantreiben können. In den Treffen der Innovationsgruppen von Swiss Food Research werden Projekte vorgestellt, die sich in einem frühen Entwicklungsstadium befinden – in diesem vertraulichen Rahmen ist man am Puls der Zeit und erhält in «real time» eine Übersicht aktueller Projekte in den für die Lebensmittelbrancherelevanten Bereichen, die einen Schritt Richtung Transformation wagen.»

Das Vorstellen eines Projektes, einer innovativen Idee an weitere Fachleute aus Forschung und Industrie, wird hochgeschätzt und als inputreiche Vernetzungsplattform wahrgenommen. Andere Projekte mussten vielfach ähnliche Hürden überwinden, und so kommt es zu wertvollem Austausch, Ratschlägen und Empfehlungen. Nicht zuletzt durch die Einbindung aller Innovationsgruppen untereinander und in das gesamte Swiss Agro Food Ecosystem werden neue Ansätze und Lösungen für Wirkung und Wandel angeregt.

Neue Ansätze für Lösungen, Wirkung und Wandel

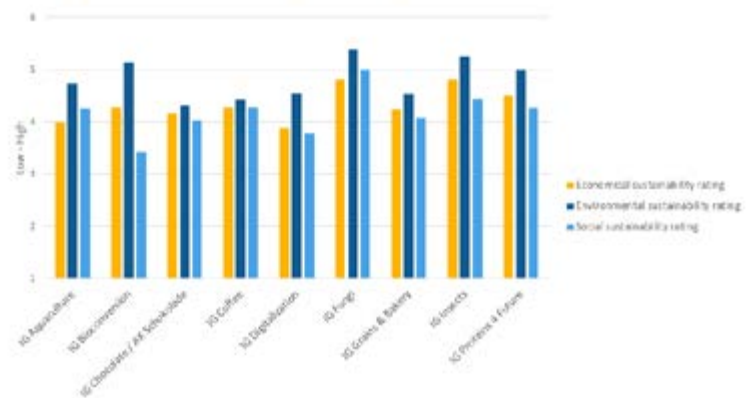
Durchgeführte Umfragen bei den Teilnehmenden der Innovationsgruppen haben ergeben, dass die vorgestellten Projekte und Innovationen mit disruptivem Potenzial vor allem in den Bereichen Fungi, Insekten, Proteins4Future vorhanden sind. In den Bereichen «Commodity» wie Kaffee oder Schokolade wird ein verhältnismässig geringeres disruptives Potenzial gesehen. Spannend ist auch die Einschätzung von Innovation in Bezug auf soziale, wirtschaftliche und ökologische Nachhaltigkeit und Wirkung.

Bei Fungi ist die «environmental & social sustainability» sehr hoch, weil hier



SWISS FOOD RESEARCH

How would you rate the impact of your innovation?



SWISS FOOD RESEARCH

Wirkungsmöglichkeiten bereits am Anfang der Wertschöpfungskette erkannt werden. Bei der Innovationsgruppe Insekten gewinnt, trotz Marktdurchbruch, auch die «environmental sustainability» an Bedeutung. Wer nimmt an diesen Treffen teil? Die Resultate der Umfrage zeigen einen guten und wichtigen Mix an Forschung und Start-ups und eine ansprechende Teilnahme von KMU und Grossbetrieben (Large Corporates).

Informationen



NES | Innovationsgruppen
(swissfoodresearch.ch)



Kontakt & Team
(swissfoodresearch.ch)



SWISS FOOD RESEARCH