



Start-up Zone powered by Swiss Food Research mit Noriware, Mycrobez und einem Projekt der ETH Zürich. SWISS FOOD RESEARCH

# Erfolg im Verbund

Das Bündeln von **Synergien** kann Start-ups helfen, ein stärkeres Netzwerk aufzubauen.

► CORINNE STÄMPFLI, PETER JOSSI

Die Gründung eines Unternehmens ist keine leichte Aufgabe, der Aufbau eines Start-ups eine besondere Herausforderung. Eine der grössten Hürden ist es, mit einem starken Standbein auf dem Markt Fuss zu fassen. Viele Start-ups haben zwar grossartige Ideen, oft aber auch Schwierigkeiten, die richtigen Ressourcen, Fachkenntnisse und Verbindungen zu finden, um ihre Vision zu verwirklichen. In solchen Situationen kann die Bündelung von Synergien für Start-ups ein entscheidender Faktor sein.

## Bundling synergies

Der Verein Swiss Food Research unterstützt Start-ups in ihrem Weg – von der Idee bis zum Markteintritt. Hierfür bietet

das grösste Innovationsnetzwerk der Schweiz ihren Mitgliedern und auch zukünftigen eine Vielfalt an Dienstleistungen, die auf den jeweiligen Entwicklungsschritt der Firma abgestimmt sind. Das Bündeln von Synergien kann Start-ups helfen, ein stärkeres Netzwerk aufzubauen. Die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen kann ihnen den Zugang zu neuen Märkten und Kunden erleichtern, sie profitieren von wertvollen Beziehungen, Rückmeldungen und Visibilität auf dem Weg zu einer erfolgreichen Markteroberung mit innovativen und transformativen Produkten.

Während in der Anfangsphase Unterstützung bei Förderanträgen, Finanzierungsmöglichkeiten und das Finden von geeigneten Partnern im Vordergrund stehen, sind Start-ups, die bereits ein Pro-

dukt entwickelt haben, froh um mögliche Plattformen, in der das innovative Produkt präsentiert werden kann und mehr Visibilität erreicht. Auch erstes Feedback des Fachpublikums und der Konsumentinnen und Konsumenten ist erwünscht. Mit einem gemeinsamem Auftritt mit weiteren Start-ups an einer Messe oder einem Forum, kann nicht nur Risiko und Aufwand minimiert werden, sondern, und das ist viel wichtiger, Synergien gebündelt und weitere Partnerschaften erreicht werden.

Anfang Jahr hat Swiss Food Research diese Synergieeffekte an zwei Messen gesucht, mit Erfolg!

## Logistics meets Packaging meets Food

Seit 2006 ist die Empack eine feste Adresse in der Schweiz. Mit der 15. Durchfüh-

nung hat sich die Messe zum wichtigsten Branchenevent der Schweizer Verpackungsindustrie entwickelt und zählt zum fixen Highlight für alle Fachpersonen, die sich mit dem Thema Verpackung beschäftigen. Für die Food-Branche ist Packaging zentral. Wie sollen Lebensmittel geschützt werden, welche innovativen Projekte gibt es in diesem Bereich? Swiss Food Research besetzte dieses Jahr eine Start-up Zone an der Empack und gab drei Start-ups die Möglichkeit, ihre innovativen Produkte dem Fachpublikum vorzustellen.

Noriware ist ein im Jahr 2022 gegründetes Schweizer Start-up-Unternehmen, das bei der Bekämpfung der Plastikverschmutzung an vorderster Front steht. Mit einer disruptiven Technologie, die an der ETH Zürich und der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) entwickelt wurde, zielt Noriware darauf ab, das weltweite Plastikproblem auf langfristige und nachhaltige Weise zu lösen. Sie stellen Verpackungsmaterialien auf Algenbasis her, die zu 100% biobasiert sind und innerhalb einer revolutionären Zeit zu 100% zu Hause kompostiert werden können. Während des Kompostierungsprozesses bleibt eine Biomasse zurück, die letztendlich als natürlicher Dünger verwendet wird und zur Bodenqualität beiträgt. «Es war eine tolle Erfahrung, unsere Produkte zum ersten Mal potenziellen Kunden vorzustellen und sie die Produkte fühlen lassen. Ausserdem war es ideal neben Mycrobez und dem protein-basierten Verpackungsstart-up der ETH, unseren Stand zu haben und uns austauschen zu können.», erläutert Jessica Farda, Co-founderin und CEO von Noriware.

Weiter betont Jessica Farda: «Es war insbesondere motivierend, zu sehen, wie viele Leute bereits von uns gehört oder gelesen haben und entschlossen sind, auf eine nachhaltige Alternative zu wechseln. Wir waren fasziniert von der Begeisterung der Besucher als sie unsere Materialien in der Hand hielten und erfuhren, wie es prozessiert wird. Wir haben durch die Empack wichtige Kontakte für später knüpfen können, welche entweder als Kunden dienen oder als Umsetzungspartner wichtig sein können.»

Das Bündeln von Synergien gehört auch für Noriware zu einer der wichtigsten Aufgaben und Herausforderungen. Eine effektive und effiziente Nutzung nimmt eine Schlüsselfunktion ein, vor allem bei der Finanzierung von Projekten.

«Swiss Food Research agiert für das Bündeln von Synergien als wichtiger und kompetenter Partner, welcher ein grosses Netzwerk an Forschungsinstituten anbietet. Eine Mitgliedschaft bietet für innovative Start-ups ein ideales Ökosystem»

Mycrobez, ein junges und leistungsstarkes Innovations-Unternehmen aus dem Herzen Basels, hat sich mit grosser Hingabe der Entwicklung des ersten vollautomatisierten Produktionsprozesses für Myzelkomposite verschrieben. Das Team arbeitet täglich an der Vision, die Verpackungs-, Bau- und Agrarindustrie kreislaufwirtschaftlich zu revolutionieren. Das von Mycrobez entwickelte Myzelkomposit besteht zu 100% aus biologischen Reststoffen und Pilzgeflecht. Es findet Anwendung in drei verschiedenen Industrien: Verpackung, Bau und Landwirtschaft. Durch diese kreisläufige Alter-

native können erdölbasierte Kunststoffe, wie beispielsweise Styropor, vollständig ersetzt werden. Moritz Schiller, CEO von Mycrobez: «Wir konnten in Sachen Neukontakten sowie Visibilität stark von dem Stand an der Empack profitieren. Der Austausch mit Unternehmen, die profitable Kreislaufwirtschaft in ihre Identität aufnehmen wollen, war bereichernd und führte zu diversen spannenden Projektansätzen. Das Bündeln von Synergien ist für Mycrobez seit Gründungstag 1 zentral, um möglichst effizient maximale Wirkung auszuschöpfen. Umso dankbarer sind wir Swiss Food Research für ihr Verständnis und Sensibilität, verschiedene Partnerinnen und Partner an einen Tisch zu bringen und gewinnbringend miteinander zu vernetzen.»



**Peter Jossi**, Chefredaktor  
Lebensmittel-Industrie,  
Lebensmittel-Ingenieur FH



**Corinne Stämpfli**,  
Communication Managerin  
Swiss Food Research



BELTRANS Fördertechnik AG | Altmannsteinstrasse 27  
CH-8181 Höri (ZH) | Tel. +41 56 441 55 66  
info@beltrans.ch | www.beltrans.ch

 **beltrans**  
f o e r d e r t e c h n i k