

Schaffhausen, 17. Juni 2014

Medienmitteilung

Lebensmittelentwicklung - Märkte, Trends und Technologien

Neue Lebensstile verändern unsere Essgewohnheiten; Lebensmittelpreise sinken immer stärker und die Effizienz in Produktion und Logistik nimmt laufend zu. Am 47. ITS Techno-Apéro vom Montag, 16. Juni 2014 zum Thema Lebensmittelentwicklung sprachen vier Referenten aus Wirtschaft und Wissenschaft vor 140 Teilnehmenden über Märkte, Trends und Technologien in der Lebensmittelentwicklung.

Genauso schnell wie unsere Lebensstile verändern sich auch unsere Ernährungsgewohnheiten. Dies führte in den letzten Jahrzehnten zu einem starken Wandel der Lebensmittelindustrie. Für den Konsumenten am ersichtlichsten wird dies anhand neuer Lebensmittelrends wie Fast Food, Functional Food, Convenience Food, Slow Food oder Health Food. Gleichzeitig stieg die Effizienz in Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und Logistik. Die dadurch sinkenden Erlöse im gesamten Wertschöpfungsprozess führten wiederum zu einer schon beinahe fundamentalen Veränderung der Landwirtschaft und Lebensmittelbranche. Am 47. ITS Techno-Apéro wurden Märkte, Trends und Technologien der Lebensmittelentwicklung betrachtet.

Hochkarätige Referenten aus Wirtschaft und Wissenschaft

Vor diesem Hintergrund hat die Lebensmittelproduktion eine grosse technologische Entwicklung erlebt und wird dies auch künftig weiter tun. Diese wurde von den vier Referenten des 47. ITS Techno-Apéros aus verschiedenen Blickwinkeln beleuchtet. Das erste Referat hielt Prof. Michael Kleinert, Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW in Wädenswil und Präsident von Swiss Food Research. Er sprach über die Qualität von Lebensmitteln am Beispiel von Backwaren. „Wichtigster Aspekt ist und bleibt, dass etwas schmeckt“, so Kleinert. Daneben müssen Lebensmittel zunehmend weitere Eignungswerte erfüllen. Hier spiegelt sich der gesellschaftliche Wandel wider. Beispielsweise gewinnt aufgrund der demografischen Entwicklung der gesundheitliche Aspekt zunehmend an Bedeutung und durch die steigende Mobilität müssen sich Backwaren für unterschiedlichste Verzehrsituationen eignen.

Die Zukunft der Lebensmittelentwicklung

Als zweiter Referent folgte Meiert J. Grootes, CEO der Veripan AG in Matzingen. In seiner Präsentation zeigte er auf, was ein Nahrungsmittelhersteller heute wissen muss. Grossen Einfluss hat heute neben der steigenden Mobilität und der demografischen Entwicklung das Web. Beispielsweise gewinnen die Konsumenten durch Onlineforen immer stärker an Macht und können so Druck auf Lebensmittelproduzenten ausüben. So musste beispielsweise eine amerikanische Firma vier von fünf Produktionsstandor-

ten innerhalb weniger Wochen schliessen, weil ihre Fleischprodukte durch die Online-Petition eines Konsumenten angegriffen wurden. Da sich der Lebensmittelmarkt sehr schnell ändern kann, sind Schnelligkeit und Innovationsfähigkeit für eine nachhaltige Entwicklung im globalen Lebensmittelumfeld elementar. Die Firmen sollten deshalb bestrebt sein, stetig innovative Produkte und Prozesse zu kreieren, so Grootes.

Im Anschluss ging Dr. Peter Braun, Leiter F&E Kakao und Schokolade bei der Bühler AG in Uzwil und CEO von Swiss Food Research vertieft auf Technologietrends und Herausforderungen in der Lebensmittelverarbeitung ein. „Weltweit haben wir genügend Lebensmittel für die gesamte Weltbevölkerung“, so Braun. Doch einerseits bestehe eine ungleiche Verteilung und andererseits gehe rund ein Drittel der Lebensmittel im Produktionsprozess verloren. Gerade mit der wachsenden Weltbevölkerung müsse sich dies unbedingt ändern. Dazu können technologische Fortschritte, wie durch Braun für die Getreideverarbeitung aufgezeigt, beitragen; aber auch jeder einzelne Konsument kann seinen individuellen Beitrag dazu leisten, indem er nur kauft, was auch wirklich gebraucht und konsumiert wird. Weitere Trends und Herausforderungen in der Lebensmittelverarbeitung sind Nachhaltigkeit und Bevölkerungsgesundheit.

Den Abschluss machte Dr. Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft in Weinfelden. Er zeigte Möglichkeiten auf, wie sich die Schweizer Ernährungswirtschaft im globalen Markt positionieren und behaupten kann. „Die wichtigsten Erfolgskriterien von Lebensmitteln sind Geschmack, Qualität und Herkunft“, so Burose. Der Preis stehe erst an vierter Stelle. „Regional ist das neue Bio“, erklärte er weiter. Denn die Lebensmittelproduktion direkt beim Bauern zu erleben schafft mehr Vertrauen als ein Bio-Label.

Nach den Referaten fand parallel zum Apéro eine Ausstellung zum Thema «Lebensmittelentwicklung» statt. Der Netzwerkapéro ermöglichte zudem den direkten Austausch mit anwesenden Experten.

Kontakt für Medien: Nina Schmid, +41 52 674 06 15, nina.schmid@generis.ch

ITS Industrie- und Technozentrum Schaffhausen

Die Dienstleistungen des gemeinnützigen Vereins ITS Industrie- und Technozentrums Schaffhausen haben zum Ziel, die Innovations- und Technologiekompetenz der regionalen Unternehmen zu fördern und konkrete, innovative Technologieprojekte in der Region Schaffhausen zu lancieren. Das ITS wirkt als Vermittler und Unterstützer für innovative Zusammenarbeitsformen, um in der Wirtschaftsregion Schaffhausen positive Impulse zu setzen. Der Verein ITS wird getragen von der regionalen Industrie und der öffentlichen Hand und arbeitet eng mit den Institutionen aus Industrie, Wissenschaft, Verbänden und Politik zusammen. Der Verein ist aber nicht politisch tätig, sondern konzentriert sich auf operative Dienstleistungen für die Lancierung und Umsetzung innovativer Ideen.

Mehr Informationen: www.its.sh.ch