

# Desirability als Schlüssel zur Marktreife

Dank der Zusammenarbeit zwischen der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und Swiss Food Research, bietet sich die Möglichkeit von Praxistest für Food Innovationen.

► MARINA HELM, PETER JOSSI

Die Partnerschaft zwischen der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und Swiss Food Research setzt ein bedeutendes Zeichen für die Förderung von Innovationen in der Gastronomie. In einer Branche, die sich stetig wandelt und vor grossen Herausforderungen im Bereich Nachhaltigkeit steht, ermöglicht diese Kooperation den Studierenden, hautnah an aktuellen Food-Trends und -Innovationen mitzuwirken. Durch die direkte Zusammenarbeit mit Start-ups bekommen die Studierenden die Chance, kreative Gerichte aus neuartigen Produkten zu entwickeln, die von innovativen Food-Start-ups wie VegiBoss und Yumame Foods AG präsentiert werden. ►►



NICOLA SZONОВI UND SATW









ERFAHREN SIE MEHR

## Verlässlicher Industriepartner für Speiseöle

- Hochwertige Produktqualität
- Breites Sortiment an raffinierten und kaltgepressten Pflanzenölen
- Marktführer im Bio-Öl Bereich
- Gebindevielfalt



La Cultura della Qualità.

Tel. 091 610 70 50  
sabo1845.ch



NICOLA SZONOVÍ UNDI SATV

►► **Bereichernde Zusammenarbeit**

Eliana Zamprognna von Yumame Foods brachte ihre Begeisterung zum Ausdruck: «Vielen Dank, SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern, für die bereichernde Zusammenarbeit! Eure Begeisterung, Innovationskraft und Kreativität haben uns bei Yumame Foods sehr beeindruckt.» Dieses Feedback unterstreicht die Synergien zwischen beiden Organisationen und zeigt, wie Start-ups von dieser Zusammenarbeit profitieren. Dank dem Netzwerk von Swiss Food Research erhalten die Studierenden an der SHL Zugang zu Projekten, die sich mit den dringlichsten Herausforderungen im Bereich der Ernährungstransformation befassen. Ein besonderes Highlight für die Studierenden ist die Möglichkeit, mit etwas völlig Unbekanntem kreativ zu sein und Projekte von Grund auf neu zu gestalten. Diese Erfahrung fördert nicht nur die Kreativität, sondern auch das unternehmerische Denken – Schlüsselkompetenzen für zukünftige Fachkräfte in der Lebensmittel- und Gastronomiebranche.

Das Ziel der Kooperation ist es, «Food Innovation» fest in der Ausbildung der Hotelfachschule zu verankern und für beide Organisationen eine sichtbare und transparente Zielsetzung zu formulieren. Die SHL bietet eine Struktur, die es ermöglicht, das Thema Innovation sowohl in der Theorie als auch in der Praxis zu integrieren. Swiss Food Research hingegen stellt durch sein Netzwerk den Zugang zu innovativen Projekten bereit, die zur Transformation hin zu einem nachhaltigen Ernährungssystem beitragen.

Die Gastronomie wurde als wirkungsvolles Bindeglied zwischen Innovation und Konsumentenakzeptanz erkannt. Diese Partnerschaft ermöglicht es Start-

ups, das kreative Potenzial der SHL zu nutzen und wertvolles Feedback aus der Gastronomie zu erhalten. Durch die frühe Interaktion mit den Produkten können die SHL-eigenen Küchenchefs und Studierende Ideen entwickeln, die das Marktpotenzial dieser Innovationen erhöhen und zur Akzeptanz nachhaltiger Produkte beitragen.

Diese Kooperation zeigt das Potenzial von gemeinsamen Anstrengungen, um positive Veränderungen in der Lebensmittel- und Gastronomiebranche voranzutreiben und eine Plattform zu schaffen, auf der Kreativität auf Nachhaltigkeit trifft und Innovationen florieren können.

**Start-up**

**Produkte**

Angst	Gartenjäger (Vegane Trockenwurst)
das Pure AG	Fermentierter Camembert
Fabas	Humus aus lokalen Kichererbsen
Vegi Boss	Veganer Döner
Moonchy	Hormonunterstützende Schokolade
	Riegel
Diiszwii	Süsses aus Datteln
Yumetofu	Japanischer Tofu
Tasty Spready	Gofitüre
Cuckoo	Eiscreme
Yumame	Fermentiertes Pilzgericht
Catchfree	Vegane Shrimps
Brewdaz	Liver Cool – Alkoholfreies Bier ohne Zuckerzusatz



## Future Food Market

Die Veranstaltung «Processed Food im Fokus», organisiert von SATW, Swiss Food Research und dem Amt für Wirtschaft des Kantons Zürich, beleuchtete den Trend zu hochverarbeiteten Lebensmitteln im Rahmen der Food 4.0-Initiative. Prof. em. Erich Windhab (ETH Zürich, SATW) eröffnete mit einem Weckruf zur Notwendigkeit nachhaltigerer Nahrungsmittelproduktion und wies darauf hin, dass Übergewicht bald eine grössere Herausforderung darstellen könnte als Mangelernährung.

Spannende Erkenntnisse brachte Dr. Eric Mehner (Agroscope) zur gesundheitlichen Bewertung von Fleisch- und Milchersatzprodukten. Während Fleischalternativen oft positiv bewertet werden, schneiden Milchersatzprodukte durch erhöhten Wasserverbrauch und ungesunde Inhaltsstoffe schlechter ab. Im Start-up-Pitch stellten drei innovative Firmen ihre Produkte vor, darunter Meeresfrüchte-Alternativen, veganes Eis und alkoholfreies Bier.

Mehr zukunftsweisende Produkte konnten am Future Food Market degustiert werden. Insgesamt zwölf Start-ups, die meisten Mitglieder von Swiss Food Research und aus dem Kanton Zürich, stellten ihre Unternehmungen vor und boten ihre neuartigen Produkte direkt am Stand oder am Apéro an. Für die Ausstellende war der Austausch mit interessierten Fachpersonen und dem allgemeinen Publikum sehr unterstützend. Insgesamt hat der Anlass für die Start-ups einen Umsatz von knapp CHF 2000.- generiert. Für den Küchenchef des Kraftwerkes war es ausserdem eine willkommene Gelegenheit, neue Produkte zu testen und mit den Gründerinnen sein direktes Feedback zu teilen. Start-ups und Produkte im Kasten.



SHL MIT YUMAME FOODS



**Marina Helm Romaneschi**  
Marketing & Innovation Strategy,  
Swiss Food Research



**Peter Jossi**  
Chefredaktor Lebensmittel-Industrie



## Mein ERP. Damit habe ich alles im Griff.

Effizienz, Transparenz, Flexibilität – darauf kommt es jetzt an. Die IT ist der Schlüssel dafür. Ob ERP, MES, Rückverfolgung oder intelligente Planungssoftware: das CSB-System ist die Komplettlösung für Lebensmittelbetriebe. Damit können Sie heute Ihre Produktion optimieren und morgen Ihren ganzen Betrieb digitalisieren.

Mehr über unsere  
Lösungen für  
Lebensmittelbetriebe:  
[www.csb.com](http://www.csb.com)

