

Nachhaltigkeit ermöglichen

Swiss Food Research ist die Schweizer Plattform der Lebensmittelforschung. Ihr Credo: Die Lebensmittelbranche kann im liberalisierten Markt nur mit qualitativ führenden oder innovativen Produkten konkurrenzfähig sein.

Beatrice Zweifel. Für ein KMU ist es praktisch unmöglich, seine innovativen Ideen allein zu entwickeln. Es fehlt an Geld, Forschungseinrichtungen und vielem mehr. Mit einer Anfrage an Swiss Food Research können Verbindungen zu den geeigneten Forschungsinstituten hergestellt und Anträge für eine finanzielle Unterstützung gestellt werden. «Die Hauptaufgabe unserer Organisation ist, als Plattform zu wirken und die richtigen Leute zusammenzubringen», sagt Hans-Peter Bachmann, Co-Präsident von Swiss Food Research.

Innovationen sind der Weg zu Erfolg

Diese Aussage liegt Swiss Food Research zugrunde. In ihrer Forschungsagenda heisst es: «Für den Nahrungsmittelsektor wird immer entscheidender, die Produkte-Portfolios so zu verändern, dass der Anteil an innovativen Produkten ansteigt.» Swissness und der damit verbundene Gedanke an Qualität, Seriosität und Originalität öffnet zwar den Weg in den Export, ist jedoch kein Garant für Erfolg. Innovative Produkte sind eine Möglichkeit, den Exportanteil zu steigern und so die Chancen aus der Liberalisierung der Märkte zu nutzen.

SATW-Transferkolleg unterstützt KMU

Die Schweizerische Akademie der technischen Wissenschaften (SATW) möchte mit einem Transferkolleg der Industrie, namentlich auch kleineren und mittleren Unternehmen, den Einstieg in die Forschung ermöglichen, ohne dass diese Geld in die Hand nehmen muss. «Was wir brauchen», sagt Hans-Peter Bachmann, «ist eine gute Idee oder ein konkretes Problem. Wir helfen dem Antragssteller, das Ganze einfach auszuformulieren und einen Antrag an die SATW zu stellen. Diese wird, wenn sie den Antrag förderungswürdig findet,

16000 Franken zur Verfügung stellen, um zum Beispiel eine Machbarkeitsstudie, eine Literaturrecherche oder einen Vorversuch zu machen. Aus dem Transferkolleg sollen dann etwa auch weiterführende KTI-Projekte entstehen (KTI = Förderagentur für Innovationen des Bundes).»

Food for Life Switzerland

Swiss Food Research ist die schweizerische Plattform der europäischen Technologieplattform «Food for Life». «Food for Life» ist ein Netzwerk aus Wirtschaft und Wissenschaft. Hauptinitiator ist der europäische Verband der Ernährungs- und Getränkeindustrie (CIAA). Ziel ist, eine Agenda mit langfristigen Forschungs- und Entwicklungszielen zu erstellen.

Als Schweizer Vertreter dieser Plattform wird Swiss Food Research mit ihrer Vision 2020 ebenfalls eine Agenda erstellen, die, so Bachmann, bis Ende April fertiggestellt sein sollte. Diese Agenda beruht auf fünf Handlungsachsen: Traditionelle Lebensmittel, High-Tech-Produkte, Prozesse und Dienstleistungen, Lebensmittel für gesunde Ernährung, Lebensmittel mit hoher Sicherheit und nachhaltige Food Chain. Präsiert wird die Plattform von Fial-Präsident Rolf Schweiger.

Swiss Food Research

Die Plattform Swiss Food Research (www.food-research.ch) wurde im Februar 2008 gegründet. Hans-Peter Bachmann und Jean-Claude Villetaz stehen ihr im Co-Präsidium vor. Silvie



Innovative Ideen sind nicht nur an der Erfindermesse gefragt, sondern auch zum Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Lebensmittelindustrie auf dem liberalisierten Markt. Le salon des inventions ne doit pas avoir l'apanage des innovations; la capacité concurrentielle de l'industrie alimentaire suisse sur le marché libéralisé en dépend également.

Cuperus hat die Aufgabe des wissenschaftlichen Sekretariats übernommen. Swiss Food Research hat zum Ziel, Schweizer Unternehmen die nötigen Ressourcen für ihre innovativen Visionen zur Verfügung zu stellen. Die Plattform hat einen Leistungsauftrag der KTI.

Förderagentur für Innovationen des Bundes KTI

Die KTI (www.bbt.admin.ch/kti) fördert seit über 60 Jahren den Wissens- und Technologietransfer zwischen Unternehmen und Forschungsinstitutionen. Sie verknüpft Partner aus beiden Bereichen in Projekten angewandter Forschung und Entwicklung und unterstützt den Aufbau von Start-ups. Sie verfügt über ein Budget von rund 100 Mio. Franken.

Die ersten zehn Monate

Bachmann ist mit dem Resultat der ersten zehn Monate Swiss Food Research sehr zufrieden. «Wir konnten in den Wirtschaftsrat Vertreter wichtiger Firmen gewinnen, zum Beispiel Roland Décorvet von Nestlé. Aber auch Entscheidungsträger der Bühler AG, von Bell, Hochdorf, Migros Genossenschaftsbund, SQTS, DSM und dem Konsumentenforum

sind Mitglieder dieses Rates. «Wir haben bereits mehrere KTI-Projekte eingerichtet, einige weitere sind in der Formulierungsphase. Die ersten Zusagen sollten in den nächsten Wochen eintreffen. Unsere Haupttätigkeit ist zurzeit der Besuch von Firmen, um Projekte zu definieren. Wir werden in den nächsten zwei Jahren 90% der Fial-Betriebe besuchen.»

In drei Jahren selbsttragend

Swiss Food Research ist noch immer in der Aufbauphase. Das Geschäftsmodell steht. Dann gibt es einen Wirtschaftsrat und einen Wissenschaftsrat, in dem Vertreter sämtlicher Lebensmittelforschungsinstituten, der Schweiz Einsitz finden. Die Geschäftsstelle ist besetzt mit Hans-Peter Bachmann, Sylvie Cuperus und Jean-Claude Villetaz. Die Finanzierung läuft einerseits über Mitgliederbeiträge und andererseits über einen Leistungsauftrag der KTI. Leistungsindikatoren sind der Umsatz (Forschungsprojekte), der Erfolg der Projekte und die Zufriedenheit der Kunden. Das Ziel von Swiss Food Research ist, innerhalb von drei Jahren den Break Even erreicht zu haben. Dies sollte mit der Realisierung der Forschungsagenda gut erreichbar sein.

Swiss Food Research

La recherche au service de la durabilité

Dans un contexte de libéralisation des marchés, l'industrie alimentaire suisse ne peut être concurrentielle qu'avec des produits uniques, de qualité supérieure et innovants. Les PME ne sont cependant pas toujours en mesure de développer elles-mêmes leurs idées. C'est l'objectif de Swiss Food Research de jeter des ponts entre la recherche et les entreprises.

L'évolution du portfolio de produits du secteur alimentaire est de plus en plus décisive. La «Swissness», soit la notion de qualité, de sérieux et d'originalité, est la clé de l'exportation, sans constituer toutefois une garantie de succès.

L'Académie suisse des sciences techniques SATW veut ainsi permettre à l'industrie, notamment aux PME, d'avoir accès à la recherche. Elle offre une aide de départ pour les demandes qu'elle estime être dignes d'être soutenues. Swiss Food Research est le prolongement suisse de la plate-forme technologique européenne «Food for life», un réseau économico-scientifique. La branche suisse articule ses activités autour de cinq axes: denrées alimentaires traditionnelles, produits high-tech, processus et services, denrées alimentaires pour une alimentation saine, denrées alimentaires à sécurité élevée et «sustainable Food Chain».

Après 10 mois de Swiss Food Research, son coprésident Hans-Peter Bachmann se dit très satisfait. Des représentants d'entreprises leader sur le marché suisse y participent, au nombre desquelles Nestlé, Bühler AG, von Bell, Hochdorf, la Fédération des coopératives Migros, SQTS, DSM ainsi que les consommateurs. Plusieurs projets sont en bonne voie, les premières libérations devant intervenir sous peu.

La plate-forme en est encore à sa phase de mise en œuvre. Le but est que le projet soit autoporteur d'ici à trois ans. Avec son conseil économique et son conseil scientifique, tous les instituts de recherche en denrées alimentaires de Suisse sont représentés. *bz*



Beatrice Zweifel