

Medienmitteilung

SWISS Pavilion – Starker Auftritt für Schweizer Bio-Lebensmittel

Zürich, 22. Januar 2024. Am SWISS Pavilion (Halle 1, Stand 1-427 und 1-435) präsentieren zwölf Schweizer Unternehmen ihre Produkte und Innovationen. 2024 findet die BIOFACH am traditionellen Wintertermin vom 13. bis 16. Februar statt.

Der SWISS Pavilion, organisiert von Switzerland Global Enterprise, bietet auf 180 m2 mit einem zweiteiligen Auftritt erneut eine attraktive Plattform für die vielfältige Schweizer Biobranche.

Dinkel-Zutaten und Pflanzenproteine im Fokus

Die Blattmann Schweiz AG ist als exklusiver Hersteller in der Schweiz auf die Produktion von biologischem Glukosesirup, Quellstärke sowie Weizen- und Dinkelproteinen spezialisiert. Das Blattmann-Team freut sich auf nachhaltige Gespräche und bleibende Eindrücke an der BIOFACH 2024.», betont Karolin Wiezel, Managerin Marketing & FSQR und ergänzt: «Unsere vielseitigen Ingredienzien werden in fast allen Bereichen der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf unser Bio-Dinkel-Portfolio. Der Einsatz von Dinkelgluten ermöglicht beispielsweise im Backwarenbereich die Auslobung "100% Dinkel", was bei der Verwendung von Weizengluten nicht möglich ist.»

Blattmann legt grossen Wert auf kreative und nachhaltige Innovationen, etwa im Bereich «plant based», pflanzliche Proteine und vegan, um der Kundschaft in naher Zukunft individuell angepasste Produkte anbieten zu können, erläutert Karolin Wiezel: «Wir widmen uns intensiv der Weiterentwicklung, um in Zukunft noch mehr Verantwortung zu übernehmen und die Lebensmittelindustrie mit nachhaltig hergestellten Produkten zu unterstützen.»

Früchte und Saft-Konzentrate

Sandra Strehle betont für die FLAGFOOD AG: «Internationalität steht im Zentrum unseres Denkens und Handelns. Wir kennen unsere langjährigen Produzenten und Kunden und sie uns. Flagfood handelt global: Unsere tiefgefrorenen Früchte und Saft-Konzentrate werden auf der ganzen Welt produziert und weltweit geliefert. Von unserem Schweizer Hauptsitz aus agieren wir rund um den Globus, unterstützt durch unsere internationalen Mitarbeiter in den Niederlassungen in Polen, Benelux und China. Wir bleiben in Bewegung, sondieren neue Märkte und pflegen den persönlichen Kontakt zu unseren

Kunden und Produzenten, die wir regelmässig vor Ort besuchen. Dadurch profitieren alle von einem dynamischen Netzwerk und starken Partnerschaften.»

Bio-Schokolade aus Überzeugung

Für Andreas Hasler, CEO HALBA, ist klar: «Bio ist mehr als ein Label oder eine Zertifizierung: Bio steht für eine Überzeugung und Lebensform. Wir bei HALBA möchten mit unseren Produkten den verantwortungsbewussten Umgang mit den natürlichen Ressourcen unterstützen und Verantwortung vom Anbau bis zum Genuss übernehmen. So tragen 90% unserer Schokolade bereits ein Nachhaltigkeitslabel. Deshalb ist die BIOFACH als Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel für uns der ideale Ort, unsere wegweisend nachhaltige Schokolade, innovativen Snacks wie auch Back- & Kochzutaten einem interessierten Fachpublikum zu präsentieren und die Leidenschaft für Bio-Lebensmittel und den Bio-Markt zu teilen.»

Grosse Sortimentsvielfalt für die B2B- und Privat Label-Kundschaft

Erneut ist die Haco-Group mit den beiden Produktkategorien «Custom-Made Snacks» und «Custom Made Culinary Art» an der BIOFACH 2024 präsent. Custom-Made Snacks umfasst die Produktionsfirmen Haco AG (Schweiz) und Gutschermühle GmbH (Österreich), welche ein weites Spektrum an Ideen und Innovationen im Snacking-Bereich präsentieren.

Die stetigen Investitionen in neue Technologien erlauben es, unseren Kunden eine Vielfalt von Produkten anbieten zu können. Speziell ist die kürzlich eingeführte Technologie der Co-Extrusion zu erwähnen, welche es nun erlaubt, Produkte mit zwei verschiedenen Massen herzustellen, beispielsweise Riegel mit Füllung oder zweifarbige Riegel. Die herzhaften Produkte, welche durch der Firma Gautschi Spezialitäten AG unter dem Dach der Haco-Group vertreten sind, reflektieren den heutigen Trend von Frische und Convenience. Von der Flüssigsuppe hin zu Salatsaucen, Deppings, Pestos und viele weitere leckere Produkte repräsentiert die Gautschi Spezialitäten AG eine breite und sehr individuelle Produktpalette, welche von der Gastronomie gleichsam wie vom Einzelhandel geschätzt wird.

Zuverlässigkeit in der nachhaltigen Beschaffung

Die Nungesser AG ist ein führendes Beschaffungs- und Vertriebsunternehmen von diversen Zutaten, Rohwaren und Zusatzstoffe für die Lebensmittel- und Futtermittelindustrie in der

Schweiz, Europa & Afrika. Marco Fischer, CEO Nungesser, erläutert: «Wir sind stolz darauf, dass wir zusammen mit unserem indonesischen Partner Kawanasi exklusiv eine Neuheit direkt von den Gewürzinseln Indonesiens in den europäischen Nussmarkt bringen können. Die Power Nuss «Kenari» ist zu 100% biologisch, nahrhaft und besitzt viele wertvolle Inhaltsstoffe. Die Kenari Nuss bieten wir in vier verschiedenen Geschmackrichtungen an.»

Schweizer Mais-Tortillas und Tortilla-Chips

«Wir sind bereits zum vierten Mal an der BIOFACH mit dabei!», freut sich Christoph Gsell Geschäftsführer der MiAdelita GmbH. Das Unternehmen verbindet authentisches mexikanisches Know-How mit Schweizer Herkunft und handwerklicher Verarbeitung. Nebst dem wichtigen Heimmarkt nimmt der Exportanteil kontinuierlich zu. Christoph Gsell zu seinen Zielen für die BIOFACH: «Unsere Präsenz im Middle East Markt ist bereits gut. Wir sind nun auf der Suche nach Kunden in Europa. In England sind wir bereits erhältlich, wir sehen jedoch auch Potential in den nordischen Ländern, wo der Bio Markt ein ähnlich hoher Anteil hat wie in der Schweiz. Rechtzeitig auf die BIOFACH werden wir unsere Stone Ground Bio Tortilla Chips in einer Kleinpackung (40g) auf den Markt bringen. Wir starten mit Sea Salt und Paprika und hoffen so, für Kunden, welche eine kleine Zwischenverpflegung suchen, eine gute Alternative zu den Kartoffelchips oder anderen Snackprodukten zu bieten. Die BIOFACH ist gleichzeitig auch eine gute Gelegenheit, um Rohstofflieferanten zu treffen und um zu sehen, was es sonst noch auf dem Markt gibt.»

Halb- und Fertigfabrikate nach Mass

Die Patiswiss AG ist spezialisiert auf die Verarbeitung und Veredelung von Nüssen und Kernen zu Halb- und Fertigfabrikaten wie Krokants, Granulate, Pasten, Cremes, Gianduja- und Pralinenfüllungen und bietet unter anderem die Label-Qualitäten Bio Knospe, EU-Bio, Naturland, Halal und Koscher an. Neu im Sortiment ist ein umfassendes Snacking Angebot aus hochwertigen Rohstoffen und natürlichen Zutaten. Die Nüsse und Kernen werden in der eigenen Produktionsstätte in Gunzgen im Kanton Solothurn pasteurisiert, geröstet und anschliessend entweder gesalzen und mit Kräutern und Gewürzen verfeinert oder traditionell im Kupferkessel karamellisiert und schokoliert. Auch die Herstellung nach Kundenrezeptur ist möglich.

Spezifische Zutaten für die zeitgemässe Bioverarbeitung

Martin Soukop zeigt als technischer Leiter die vielseitigen Anwendungen und Neuentwicklungen der SWISSGUM AG im Schweizer Tägerwilen auf: «Nach einer Stagnation

im Jahr 2022 zeigt der Trend nach Bio-Produkten wieder einen verstärkten Anstieg. Zur Verbesserung der Struktur und Textur bieten wir für die verschiedensten Lebensmittelbereiche neue Stabilisierungssysteme an. Anwendungsbeispiele sind Speiseeis, Milchprodukte, vegane alternative Milchersatzprodukte, Feinkost, Backwaren und Fruchtzubereitungen. Diese neuen Stabilisierungssystemen sind sowohl für Bio- und vegane Sortimente einsetzbar. Die Angebote sind zudem gluten-frei, plant-based und frei von Palmfett verfügbar. »

Bei aufgeschlagenen Lebensmitteln wie Eiscreme, Milcheis oder Milchdesserts war ein sehr hoher Lufteinschlag bisher nur bedingt möglich, da die dafür einsetzbaren Emulgatoren für die Bioverarbeitung nicht zulässig sind. Dafür ist nun eine biokompatible Lösung im Angebot, wie Martin Soukop ergänzt: «Wir freuen uns, dass wir für diese Anforderungen nun durch unsere spanische Mutterfirma Lasenor Emul hochwertige Bio-Lecithine auf Soya- und/oder Sonnenblumenbasis anbieten können.»

Bio Suisse und ICB im SWISS Pavilion

Am SWISS Pavilion werden wiederum Bio Suisse und ihre Tochterfirma «International Certification Bio Suisse» ICB mit Fachpersonen insbesondere aus Zertifizierung, Import sowie Verarbeitung und Handel anwesend sein. Der Stand ist Drehscheibe und Anlaufstelle für Exporteure und Kontrollstellen, aber auch Produzentinnen und Produzenten sowie viele Schweizer Importeure, die Lizenznehmer von Bio Suisse sind.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! SWISS Pavilion | Halle 1 | Stand 1-427, Stand 1-435

Die Aussteller im SWISS Pavilion an der BIOFACH 2024:



s-ge.com/exhibitors-biofach

Medienkontakt

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich

s-ge.com

Christine Moser

Corporate Relations + Communications

+41 44 365 50 69

cmoser@s-ge.com

Switzerland Global Enterprise

Switzerland Global Enterprise (S-GE) ist die offizielle Schweizer Organisation für Exportförderung und Standortpromotion. Mit einem einzigartigen globalen Netzwerk unterstützt S-GE jährlich über 5'500 Schweizer Unternehmen bei ihrem internationalen Geschäft und innovative ausländische Firmen auf ihrem Weg zu einer Ansiedlung in der Schweiz. Dabei handelt S-GE seit 1927 im Auftrag des Bundes sowie der Kantone für eine starke Schweizer Aussenwirtschaft und für Wohlstand in der Schweiz.

Als private Non-Profit-Organisation mit über 2'000 Mitgliedern und rund 200 Mitarbeitenden unterstützt S-GE ihre Kunden in allen Schweizer Landesteilen sowie in rund 130 Märkten: An 22 Standorten betreibt S-GE eigene Teams (Swiss Business Hubs), welche insgesamt 45 Länder abdecken. Die Swiss Business Hubs sind in die Auslandsvertretungen des Eidgenössischen Departements für auswärtige Angelegenheiten EDA integriert. In vielen weiteren Ländern ist S-GE über die jeweiligen diplomatischen Schweizer Vertretungen oder über das eigene globale Partnernetzwerk - zum Beispiel mit bilateralen Handelskammern, Branchenverbänden oder lokalen Experten – präsent und unterstützt Schweizer Unternehmen vor Ort effizient und wirkungsvoll.