

19.12.2022 – 10:01 Uhr

## 4. Future Food Symposium: Partnerschaften zahlen sich aus!

### 4. Future Food Symposium: Partnerschaften zahlen sich aus!

Am 3. Februar 2023 findet bereits zum vierten Mal das Future Food Symposium statt. Das diesjährige Thema sind Partnerschaften und wie diese zur Lösung von aktuellen und künftigen Herausforderungen beitragen können. Die vielfältigen Präsentationen aus der Praxis bieten Inspiration und Ansporn, die Herausforderungen anzupacken.

Die aktuellen globalen Krisen wie Klimawandel, Pandemie oder Energieverknappung führen uns täglich unzählige Abhängigkeiten vor Augen. Mit der Bildung von klugen Partnerschaften können manche Probleme besser gelöst werden. Am Future Food Symposium wird deshalb aufgezeigt, wie den aktuellen Herausforderungen mittels regionaler Partnerschaften und effizienter Ressourcen- und Energienutzung erfolgreich entgegengetreten werden kann.

Auf dem vielfältigen Programm des Future Foods Symposiums stehen Referate von Fachexperten und verschiedene Praxisbeispiele:

- Archiv für Agrargeschichte: Ein Blick zurück könnte lehrreich sein, daher wird Agrarhistoriker Peter Moser die Verbindungen und Partnerschaften der Landwirtschaft zur Nahrungsmittelindustrie im 20. Jahrhundert unter die Lupe nehmen.
- Cultured Food Innovation Hub: In diesem von Givaudan, Migros und Bühler gegründeten Hub werden in der Pilotanlage Produkte aus kultiviertem Fleisch entwickelt. Die Expertise dieser drei Partner birgt ein grosses Potenzial und mit der eingesetzten Technologie werden Ressourcen gespart.
- GreenState AG: Sie setzt auf modulare, vertikale Landwirtschaft mit optimierter Beleuchtung, Temperierung und Wasserverbrauch, um die lokale Lebensmittelversorgung zu fördern und Ressourcen effizient zu nutzen.
- Hängry Food: Das Start-Up von drei Studierenden der ZHAW will gegen die Verschwendung wertvoller Ressourcen antreten. Seine Ready-to-Eat-Produkte bestehen aus geretteten Lebensmitteln und Nebenströmen der Lebensmittelindustrie.
- McKinsey & Company: Das international tätige Beratungsunternehmen ist bekannt für ihre detaillierten Analysen. Sie werden uns Konsumententrends und das Konsumentenverhalten anhand einer aktuellen Studie präsentieren.
- Upgrain: Der Biertreber, ein Nebenprodukt aus der Bierherstellung, wird in hochwertige, nährstoffreiche Fleisch- und Milchersatzprodukte, Backwaren oder Snacks verarbeitet. Gemeinsam mit der Brauerei Locher sorgt Upgrain dafür, dass diese wertvollen Rohstoffe im Lebensmittelkreislauf bleiben.
- fenaco und das World Food System Center ETH Zürich: Die Forschungsinitiative im Bereich Smart Sustainable Farming soll interdisziplinäre und lösungsorientierte Forschung anstossen; die ersten Projekte in diesem neuen Forschungscluster an der Schnittstelle von Landwirtschaft, nachhaltigen Produktionssystemen, Robotik und künstlicher Intelligenz werden bald anlaufen.

Wir sind gespannt auf die Beiträge und freuen uns über zahlreiche Anmeldungen bis zum 31. Januar 2023 via SVIAL-Homepage: [www.svial.ch](http://www.svial.ch).

Der Anlass wird vom SVIAL zusammen mit Swiss Food Research SFR und SGLWT Schweizerische Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaften und -Technologie) organisiert und von der SATW (Schweizerische Akademie der technischen Wissenschaften) finanziell unterstützt.

Kontakt:

Marcel Anderegg, Geschäftsführer SVIAL, Tel. 031 910 50 75 oder  
031 910 50 62 (direkt), [m.anderegg@svial.ch](mailto:m.anderegg@svial.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100900385> abgerufen werden.