

22.11.2023 – 08:42 Uhr

Medienmitteilung: Start-ups an der Berner Fachhochschule



Liebe Medienschaffende

Untenstehend erhalten Sie eine Medienmitteilung der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL zu zwei neu angesiedelten Start-ups. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Bettina Jakob

Leiterin Kommunikation

Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL

Berner Fachhochschule ist attraktiv für Start-ups

Damit die Schweiz in der Nachhaltigkeit als auch wirtschaftlich vorankommt, braucht es innovative Ideen. Um Forschung und Wirtschaft zu verbinden, setzt die Berner Fachhochschule auf Entrepreneurship – mit Erfolg: Gleich zwei Start-ups haben sich nun an der BFH-HAFL angesiedelt.

Die einen generieren aus Nebenprodukten der Landwirtschaft Proteinfuttermittel für Fische, die anderen wertvolle Substanzen für die Kosmetik- und Lebensmittelindustrie. Die Start-ups «Kidemis» und «Gaia Tech» haben die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaft HAFL der Berner Fachhochschule BFH in Zollikofen als Standort gewählt, um ihre Forschung für eine nachhaltige Zukunft voranzutreiben.

Möglich machen den Brückenschlag zwischen Wissenschaft und Wirtschaft die Fachstelle «Entrepreneurship» der BFH sowie die Forschenden und die einzigartige Infrastruktur der BFH-HAFL. «Dank der Kooperation mit den Forschenden vor Ort können Ideen zu erfolgreichen Geschäftsmodellen weiterentwickelt werden», sagt Lorenz Probst, Co-Leiter Entrepreneurship Office BFH. Beide Start-up-Projekte reihen sich in die Strategie der BFH ein, Lösungen für die nachhaltige Zukunft zu entwickeln.

Fischfutter-Revolution: Kidemis

Der Wirtschaftszweig der Aquakultur – also die Zucht von Fischen – wächst erheblich und somit der Bedarf an Futter, das bislang kaum nachhaltig produziert wird. Eine Lösung stellt das Start-up Kidemis mit Mykoproteinen in Aussicht. «Mit unserer neuartigen Technologie für die fermentative Umwandlung wollen wir aus minderwertigen Nebenprodukten proteinreiche und funktionale Futtermittel schaffen», so Sean Wassermann, Co-Gründer von Kidemis. Somit werden Ressourcen möglichst lange im Kreislauf gehalten und gehen nicht verloren. Gemeinsam mit der Forschungsgruppe Biokonversion und dem Aquaforum der BFH-HAFL sowie dem Departement Technik und Informatik der BFH arbeitet Kidemis zurzeit intensiv am Produktionsprozess.

Inhaltsstoffe aus Upcycling: Gaia Tech

Auch das Start-up Gaia Tech gewinnt aus Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung – wie etwa aus der Olivenöl- oder Kaffeeproduktion – wertvolle natürliche Substanzen. «Diese können als neuartige, hochwertige Inhaltsstoffe etwa für die Herstellung von Kosmetika oder Lebensmitteln genutzt werden», so Claudio Reinhard, Mitgründer von Gaia Tech. Mit der Ansiedlung und gemeinsamer Forschung am Food Hub der BFH-HAFL will Gaia Tech nun ihre Extraktionstechnologie weiter validieren und sie bereit für den Markteintritt machen.

«Mit innovativen Prozessen, modernster Infrastruktur und kreativen Forschungsteams unterstützen wir Start-ups optimal», fasst Prof. Dr. Elisabeth Eugster, Leiterin des Fachbereichs «Food Science & Management» der BFH-HAFL zusammen.

Die Ansiedlung der beiden Start-ups wurde durch die Zusammenarbeit mit der Standortförderung Bern erreicht.

Kontakt für Medienanfragen

Prof. Lorenz Probst, Co-Leiter Entrepreneurship-Office BFH, lorenz.probst@bfh.ch, +41 31 848 34 07

Prof. Dr. Elisabeth Eugster, Leiterin Fachbereich «Food Science & Management», elisabeth.eugster@bfh.ch, +41 31 910 21 16

Sean Wassermann, Chief Technology Officer at Kidemis GmbH, s.wassermann@kidemis.com

Claudio Reinhard, Mitgründer Gaia Tech, hello@gaiatech.ch

Medieninhalte



Gaia Tech: Co-Founder Enrico Tenaglia im Labor (Bild: Gaia Tech).



Sean Wassermann von Kidemis prüft Kulturen (Bild: Reto Baula).

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100015692/100913692> abgerufen werden.