

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 17. November 2006

Lebensqualität mit Lebensmitteln

Lebensqualität wird wieder ganzheitlich verstanden und beeinflusst so auch die Qualität von Lebensmitteln. Nicht Standards und Normen sondern Kreativität und Mut zur Veränderung stehen dabei im Vordergrund. An der Wädenswiler Lebensmitteltagung vom 16. und 17. November 2006 diskutierten Fachleute über aktuelle und künftige Produktinnovationen. Rund 150 Personen haben an den beiden Tagen teilgenommen.

Die Veränderungen der gesellschaftlichen Werte sind oft Auslöser für Produktentwicklungen. Während in den 90er Jahren Aspekte der Lebensmittelsicherheit im Vordergrund standen, sind es heute Herausforderungen im Bereich der gesunden Ernährung. Doch die Zukunft wird sich mit neuen Themenkomplexen beschäftigen müssen. Fragen nach der „äusseren“ Qualität eines Produktes, nach der Herstellungsart, nach der Umweltverträglichkeit drängen in den Vordergrund. Auch der soziale und gesellschaftliche Nutzen will nachgewiesen sein. Ziel der Tagung war, die Veränderungen der Gesellschaft als Chance für Produktinnovationen wahrzunehmen und sie zu nutzen. Referentinnen und Referenten aus Unternehmen (BINA, Knorr, Masterfood, Migros u.a.) und Forschungsanstalten (Hochschule Wädenswil HSW, Agroscope Changins-Wädenswil ACW) sowie von Verbänden (Schweizerische Milchproduzenten, Slow Food Schweiz) und Behörden (Bundesamt für Gesundheit BAG, Institut für geistiges Eigentum IGE, Kommission für Technologie und Innovation KT), informierten aus erster Hand.

Innovationen und ihre Motoren

Innovationen beeinflussen unsere Gesellschaft. Oder ist es die Gesellschaft, die Innovationen ermöglicht? Einerseits sind es Patente und Preise wie zum Beispiel der Prix d'innovation agricole suisse, die Innovationen ermöglichen. Andererseits lösen verändertes Konsum- und Ernährungsverhalten Innovationen aus. Aber auch Reisen in andere Länder und die damit verbundenen kulinarischen Erlebnisse beeinflussen die Schweizer Lebensmittelindustrie. Die Abteilung Lebensmitteltechnologie der Hochschule Wädenswil (HSW) kennt diese Herausforderungen und versteht sich als Unterstützung und Motor für Innovationen. Zusammen mit Unternehmen entstehen dann aus Forschungsergebnissen wettbewerbsfähige Produkte und Dienstleistungen. Sei es in der Getränketechnologie, der Lebensmitteltechnologie im Allgemeinen beziehungsweise im Bereich von Food Safety & Quality im Speziellen.

((Ende des Textes; 2381 Zeichen inkl. Leerschläge und Titel))

Vorträge der Referentinnen und Referenten können unter www.lebensmittel.ch oder www.iqfs.ch eingesehen werden.

Fachliche Fragen beantworten:

Jacqueline Javor Qvortrup, Dozentin Lebensmitteltechnologie, Hochschule Wädenswil, j.javor_qvortrup@hsw.ch

Thomas M. Lüthi, Leiter Institute for Quality & Food Safety, Hochschule Wädenswil, t.luethi@hsw.ch

Medienrückfragen:

Birgit Camenisch, Corporate Communications, Hochschule Wädenswil, Tel. 044 789 99 54, b.camenisch@hsw.ch