

SWISS Pavilion at Anuga - Medienmitteilung (Trend Themen)

SWISS Pavilion zeigt Vielfalt der Lebensmittelbranche

Am **SWISS Pavilion (Halle 3.1/ Stand C-060 – D-067)** präsentieren insgesamt 16 Schweizer Unternehmen auf einer Fläche von über 274 m² eine Leistungsschau der Schweizer Lebensmittelbranche. Ein Blick auf die vertretenden Unternehmen zeigt die grosse Vielfalt der Schweizer Ernährungswirtschaft: bio-familia AG, Continental Coffee SA, Golden Chlorella SA, HACO AG, HPW AG, KM Commodities AG (Nungesser), Micarna SA, Mövenpick Schweiz AG, Petit Zèbre Suisse AG, Pharmalys Laboratories SA, Planted Foods AG, SwissDeCode, Räber AG, Reitzel International (Suisse) SA, Villars Maître Chocolatier SA, Wander AG.

Neben einigen seit Jahrzehnten etablierten Familien- und Traditionsbetrieben zeigt eine Reihe von Start-ups seine Kreationen. Der **SWISS Pavilion** lädt dazu ein, die damit verbundenen Produktgeschichten und die dafür verantwortlichen Fachpersonen kennenzulernen.

Bio-familia AG – 60 Jahre Tradition und exotische Neuheiten

Die bio-familia AG steht seit 60 Jahren für den Schweizer Müesli-Klassiker in verschiedensten Variationen. An der Anuga werden die Neuheiten Simply Müesli Passionsfrucht-Mango und Bio Müesli Apfel Rüebl & Bio Müesli Erdbeere Hagebutte vorgestellt.

Fruchtig-frisch und nur mit Früchten gesüsst – das ist das neue familia Simply Passionsfrucht-Mango. Ganz im Sinne des Produkt-Konzeptes «Einfach. Natürlich. Genussvoll.» werden auch hier wenige, sorgfältig ausgewählte Zutaten schonend zu einem feinen, knusprigen Müesli gebacken. Basis bilden dabei wertvolle Vollkorn-Haferflocken. Die Neuheit orientiert sich an den aktuellen Konsumententrends, hin zu natürlichen und einfachen Produkten mit einer möglichst kurzen Zutatenliste und ist zudem vegan.

Das neue familia Bio Müesli Apfel Rüebl ist nur mit Honig gesüsst und verspricht mit feinsten Apfelstücken und Rüebl-Flocken ein überraschendes Geschmackserlebnis. Dabei wird der Veggie-Trend aufgenommen und die Bio-Konsumenten angesprochen, welche gerne etwas Neues ausprobieren möchten: Fruchtige Erdbeerstücke werden kombiniert mit einer dezenten Hagebutten-Note. Dieses biologische Müesli ist zudem vegan.

Continental Coffee – Qualität und Know-how für Profis

Continental Coffee ist ein Hersteller von Instantkaffee für eine professionellen Kundschaft vor allem in der Hotel- und Cateringbranche sowie Cafés, Restaurants und Take Away-Unternehmen in über 90 Ländern der Welt. Das Sortiment umfasst Kaffeespezialitäten, löslichen Kaffee,

gefriergetrocknete, sprühgetrocknete und agglomerierte Mischungen verschiedener Hersteller auf der ganzen Welt.

Golden Chlorella – Start-up mit Powerfood

«Die Anuga ist das Highlight in unserem Trendkalender 2019. Wir fühlen uns geehrt und sind stolz, Alver, unser Start-up, das tief in der Schweiz verwurzelt ist, am **SWISS** Pavillon von Switzerland Global Enterprise, in Deutschland einem internationalen Publikum präsentieren zu dürfen. Wir sind ebenfalls gespannt darauf, Firmen mit ähnlichen Interessen an dieser wichtigen Trade Show zu treffen. Voller Erwartung freuen wir uns darauf, Teil dieses kreativen und zukunftsweisenden Melting Pots zu sein», fasst Mine Uran, Co-Founder und CEO des Unternehmens Alver Golden Chlorella das Angebot zusammen.

Alver Golden Chlorella ist ein Schweizer Start-up, das im September 2016 gegründet wurde. Die Co-Founder sind Mine Uran, CEO (zuvor R&D Manager Proteine bei Nestlé, 20 Jahre wissenschaftliche Forschung nach dem idealen Protein aus nicht tierischen Quellen) und Majbritt Byskov-Bridges COO (anerkannte Ökonomin im Bereich der Finanzstrategie). Alver entwickelt und produziert Lebensmittel mit veganem, nachhaltigem Protein. Dieses wird vorrangig aus der Mikroalge Golden Chlorella gewonnen. Alvers Mission ist es, nahrhafte, schmackhafte und gesunde Nahrungsmittel herzustellen, die die wachsende Weltbevölkerung ernähren und gleichzeitig die Umwelt schonen.

2018 wurde Alver mit dem 1.Preis beim Grand Prix Generation Entrepreneur, Schweiz, ausgezeichnet und erhielt ebenfalls den EIT Food Award beim Mass Challenge Acceleration Programm der Schweiz. Die Firma gehörte ebenfalls zu den Finalisten der Agri & Co 2018, Freiburg. 2017 wurde Alver in der Kategorie Best Natural Ingredient bei der Start-up Innovation Challenge in Frankfurt ausgezeichnet.

HACO Group mit Haco AG, Gutschermühle, Ravensbergen

Unabhängig, selbstbewusst und mit rund 1'300 Mitarbeitenden behauptet sich die HACO Group in einem zunehmend globalisierten Markt. Die an der ANUGA 2019 anwesenden Firmen (Haco AG, Gutschermühle, Ravensbergen) sind bekannt für individuelle und innovative Food-Produkte im Getreide- und Fruchtriegelsektor. In Rekordzeit werden für verschiedenste Kundenbedürfnisse massgeschneiderte Produkte und Dienstleistungen entwickelt und weltweit vertrieben. Die Mitglieder der HACO Group finden Sie an der ANUGA 2019 in der Halle 3.1 Stand D-061a. Sie bieten über den ganzen Tag diverse Degustationen von proteinreichen Produkten an. Neuheiten die Sie nicht verpassen dürfen:

- Proteinreiche Riegel für Spitzen- und Breitensportler/innen
- Extrudierte Fruchtriegel: lecker, gesund und vielfältig. Diese auf Früchten basierende Snacks können hervorragend mit Nüssen angereichert und in verschiedenen Formaten produziert werden: Riegel, Mini-Riegel, Bites oder individualisierte Formen.
- Müesli-Mischungen mit kundenspezifischen Auslobungen wie Bio, Proteinreich, ohne zugesetzten Zucker und vieles mehr.

hpw AG – Innovation und Kooperation

Viel Erfahrung weist die hpw AG mit der Belieferung der Lebensmittelbranche mit Trockenfrüchten in Grossgebinden (Bulk) auf. Firmengründer und CEO Hanspeter Werder dazu: «Wir verschiffen weltweit direkt aus Ghana in Containern und Paletten. Die Kunden können bei uns Premium-Trockenfrüchte in individuellen Schnittgrössen nach Wunsch bestellen.»

Die hpw AG zeigt ein breites Sortiment an Früchte-Snacks mit 100%-Fruchtanteil, ohne Zusätze, Zucker und Konzentraten – hergestellt aus Mango, Ananas, Kokos und weiteren tropischen Früchten. Als Neuheiten stellt das Unternehmen Fruchtbällchen und Fruchttrollen vor, die auf der ISM 2019 den «Innovation Award» gewannen. Die Produktion erfolgt durch die Tochterfirma «HPW Fresh & Dry» in Ghana. Die Früchte werden vor Ort angebaut, verarbeitet und abgepackt. Hanspeter Werder zeigt die Qualitätsvorteile auf: «Wir verarbeiten ausschliesslich frische und voll ausgereifte Früchte, die uns 1400 Kleinbauern täglich frisch liefern.» Als grösstes Unternehmen der Region für getrocknete Mangos, Ananas und Kokosnüsse stellen 1000 Mitarbeitende jährlich rund 1800 Tonnen Trockenfrüchte her. Dabei gelten höchste technologischen Standards und strengste Hygiene- und Qualitätsvorschriften (BRC Level AA).

«Auf jeder Wertschöpfungsebene stehen für uns Fairness und Nachhaltigkeit im Zentrum», betont Hanspeter Werder und konkretisiert: «Alle Mitarbeitenden haben einen Arbeitsvertrag, erhalten faire Löhne und zwei warme Mahlzeiten pro Arbeitstag». Mit Blick auf die ökologische Nachhaltigkeit zeigt Hanspeter Werder einige Praxisleistungen auf: «Wir verwenden alles von unseren Früchten. Mit den Kokosnussschalen und Mangosteinen heizen wir unsere Trocknungsöfen. Ananas- und Mangoschalen nutzen wir für die betriebseigene Biogasanlage. Einen wichtigen Beitrag leisten zudem unsere Solarpanels und ein nachhaltiges Wassermanagement.»

«Nungesser» - Handelsmarke der Schweizer KMC Group

«Mit dem ständigen Ausbau unserer Partnerschaften im Ursprung sowie der kontinuierlichen Optimierung unserer Lieferketten, verbessern wir unsere Zuverlässigkeit und wollen dadurch eine attraktive Wahl für unsere Kunden in der europäischen Lebensmittelindustrie sein,» so

Marco Fischer, CEO von Nungesser.

Nungesser ist die Handelsmarke der Schweizer KMC Group, ein familiengeführtes Beschaffungsunternehmen mit einer Geschichte von über 40 Jahren. Nungesser ist spezialisiert auf die nachhaltige Beschaffung von Saaten und Nüssen sowie anderen Spezialitäten direkt aus dem Ursprung, von wo es für zahlreiche Verarbeitungsbetriebe die Vertretung ist. Durch ihre Beschaffungskompetenz fokussiert sich Nungesser auf Kontraktssicherheit, Transparenz, Preis-Leistungs-Verhältnis, Termintreue, Nachhaltigkeit und soziales Engagement. Mit diesen Stärken beliefert Nungesser die Backwaren- und Müsliindustrie, die Schokoladenindustrie sowie zum Teil den Lebensmitteleinzelhandel.

Nungesser baut das Bio-Saaten- und Bio-Nuss-Sortiment gezielt weiter aus. Neu vertreten sie einen Bio-Saaten (Bio-Sonnenblumenkerne, Bio-Leinsaat) Verarbeitungsbetrieb aus der Slowakei und können dadurch das Bio-Angebot neben der langjährigen Partnerschaft in Afrika (Bio-Sesam, Bio-Chia) weiter abrunden. Zudem hat das Unternehmen im Verlaufe der letzten Monate die Zuverlässigkeit gegenüber den Kunden weiter stark erhöht. Neu verfügt Nungesser auch in Holland, Polen und Schweden über Lagerkapazität, damit es zuverlässig und termintreu die Abmachungen gegenüber den Kunden in ganz Europa erfüllen kann.

Räber AG – Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche und Bäckereimarmeladen

Die Teilnahme an der ANUGA 2019 soll ermöglichen, bestehende Kunden und weitere Importeure zu erreichen, um die weltweite Präsenz der Marke «Räber» zu erhöhen. Die Räber AG, ein traditionelles Schweizer Familienunternehmen aus Küsnacht am Rigi, nimmt zum sechsten Mal an der ANUGA teil. Präsentiert werden Konfitüren, Gelees, Fruchtaufstriche und Bäckereimarmeladen, die in den hauseigenen Produktionsstätten in kleinen Chargen hergestellt werden. Ein breites Sortiment an Frühstücksportionen und Grossgebinden ist für Hotels, Restaurants, Spitäler, Heime und Fluggesellschaften erhältlich.

Sortimentsneuheiten sind «Royale» mit der Beigabe von Safran, dem «König der Gewürze», der ein verführerisches, angenehmes Aroma erzeugt und verschiedene gesundheitliche Wirkungen haben sollen. Am Stand kann ein weiteres Sortiment von Fruchtaufstrichen mit 100% Frucht-Einwaage degustiert werden. Durch den Verzicht auf Haushaltszucker (Saccharose) sind diese Sorten weniger süß, haben weniger Kalorien und sind auch für Diabetiker geeignet. Die besten Früchte werden aber auch in der hauseigenen Brennerei verwendet. Mit einer Tradition von mehr als 140 Jahren werden hier klare, edle Obstbränden wie z.B. «Kirsch» und die feine «Vieille-Linie» wie z.B. «Vieille Prune» nach herkömmlicher Rezeptur gebrannt.

REITZEL - würzige Essiggurken und mehr seit über 100 Jahren

Seit seiner Gründung im Jahr 1909 in Aigle-Schweiz hat REITZEL eine Mission, wie Sandra Anchise, Key Account Manager bei der Reitzel International (Suisse) SA betont: «Die Welt der Gurken «würziger» zu gestalten! Seit über 100 Jahren nutzen wir unser Know-how, um unser Geschäft ständig zu erneuern und der «Beizenspezialist» zu werden. Das Unternehmen produziert in der Schweiz, in Frankreich und in Indien und ist mit den Marken HUGO REITZEL, BRAVO HUGO und HUGO in den Bereichen Einzelhandel, Gastronomie und Bio weltweit präsent. Unser Sortiment umfasst neben Essiggurken auch Jalapenos, Baby Corns und Paprika.» Sandra Anchise ergänzt: «Wir kontrollieren unsere Lieferkette vom Saatgut bis zur Gabel und stellen sicher, dass unser Qualitätsanspruch bei allen unseren Produkten zum Tragen kommt.»

Wander AG – Klassiker Caotina und Ovomaltine

Die Wander AG wird an der diesjährigen Anuga wiederum das Schokoladenpulver von Caotina und die Brotaufstriche von Ovomaltine und Caotina ausstellen. Produktneuheiten zeigt das Unternehmen keine. «Wir werden aber an der Messe das erste Mal ein grösseres Gebinde (2.5kg Kübel) von Ovomaltine Crunchy Cream präsentieren», informiert Tobias Lütolf in seiner Funktion als Export Manager der Wander AG und ergänzt: «Damit wollen wir unsere Position im Food Service stärken. Ein solches Gebinde hilft unseren Partnern im Horeca-Bereich Ovomaltine Crunchy Cream als Topping von Crêpes, Waffeln oder ähnlichem effizienter einzusetzen. Zudem kann nun Ovomaltine Crunchy Cream auch besser als Zutat für Kuchen oder Patisserie verwendet werden.»

Petit Zèbre Suisse AG - Food-Kreationen in Bioqualität und mehr

«Always Choose Organic» - der Name der Produktlinie der Petit Zèbre Suisse AG bringt die Kernwerte des Unternehmens auf den Punkt: Qualitativ hochwertigen, nahrhaften und unterhaltsamen Bio-Lebensmitteln. Dahinter steht ein Team von Ernährungsexperten. Die in der Schweiz entwickelten Lebensmittel wurden speziell für die Bedürfnisse jedes Entwicklungsstadiums von Babys und Kleinkindern entwickelt. Amber Gao ergänzt als Brand Manager: «Unsere Mission ist es, jetzt gesunde Essgewohnheiten zu entwickeln, damit sie ein Leben lang Bestand haben.»

Mövenpick Schweiz AG – bringt mehr «Premium» ins Verkaufsregal

Natürlich präsentiert die Schweizer Traditionsmarke auch ihre zeitlosen Klassiker aus Kaffee, Schokolade, Joghurts, Puddings und Konfitüren. «Wir tun nichts Aussergewöhnliches, wir sind bloss erfolgreich, weil wir ganz gewöhnliche Dinge ganz aussergewöhnlich tun. Und das schon seit 71 Unternehmensjahren. Aber bei weitem noch nicht in ausreichend vielen Ländern», fasst Steffen Rutter, Leitung Geschäftsentwicklung Mövenpick Schweiz AG die Schwerpunkte den Auftritt an der Anuga zusammen.

Mit «Mövenpick Sparkling Coffee» präsentiert das Unternehmen Getränkeinnovation aus trendigem Cold Brew Coffee, verfeinert mit erfrischenden und natürlichen Früchten sowie prickelnder Kohlensäure. Nicht zuletzt wegen seinem geringen Zucker- und Kaloriengehalt stellt die Neuheit mit seinen vier verschiedenen Geschmacksrichtungen eine echte Alternative zu herkömmlichen, trinkfertigen Kaffeegetränken und koffeinhaltigen Softdrinks dar. Die Traditionsmarke präsentiert sich «refreshingly different» und baut so die jahrelange Erfolgsgeschichte von Mövenpick Caffè Freddo weiter aus.

Mit Mövenpick Haselnuss Creme bringt das Unternehmen mehr «Premium» ins Regal der süssen Cremes. Ein besonders hoher Nussanteil aus ganzen, gerösteten Nüssen geben dieser Frühstücksinnovation einen einzigartigen Geschmack. Für das gute Gewissen werden die drei Geschmacksrichtungen ohne Palmöl und ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen kreiert.

Micarna SA – «Pop-Bugs» als alternative Proteinquellen im Mittelpunkt

An der diesjährigen Anuga präsentiert sich die Micarna mit ihren Pop-Bugs-Produkten im Schweizer Pavillon und mit zwei Top-Innovationen im Rahmen der Sonderausstellung «Taste 19». Zudem zeigt das Schweizer Traditionsunternehmen auf, welche Möglichkeiten uns alternative Proteinquellen bereits heute in unserer kulinarischen Vielfalt bieten und wieso Insekten eine nachhaltige Alternative zur klassischen Fleischproduktion darstellen.

«Dass sich unsere kulinarischen Gewohnheiten verändern, ist nicht neu. Die Globalisierung, aber auch technische und agronomische Entwicklungen bieten uns heute eine Vielfalt an Genussmomenten, welche für frühere Generationen schlicht nicht denkbar gewesen wären. Sie stellen uns aber auch vor nie dagewesene Herausforderungen: Klimaerwärmung, Food-Waste, Verpackungsmüll und eine wachsende Weltbevölkerung», so Micarna.

Villars Maître Chocolatier SA – Regionale Milkschokolade

Villars Maître Chocolatier SA präsentiert unter dem Slogan «Les Laits Suisses» ein Degustierset in einer umweltfreundlichen Kartonbox mit Schokoladen-Spezialitäten mit Milch aus den

Schweizer Regionen Berner Oberland, Fribourg und Luzern. Präsentiert wird die Neuheit in Form der klassischen 100g-Tafeln.

Die Schokoladenfabrik Villars liegt in einer für die hohe Qualität der Milch berühmten Region und verwendet ausschliesslich Milch aus dem Umland. Die saftigen freiburgischen Weiden sorgen für die ausserordentliche cremige Konsistenz der Milch und den unverkennbaren Geschmack, der die Schokoladenkreationen ihre Einzigartigkeit verleiht.

Über Switzerland Global Enterprise

Switzerland Global Enterprise (S-GE) begleitet Unternehmen Kunden auf dem Weg in neue Märkte. S-GE fördert im Auftrag von Bund (Staatssekretariat für Wirtschaft SECO) und Kantonen Export und Investment und hilft Kunden, neues Potenzial für ihr internationales Geschäft zu realisieren und damit den Wirtschaftsstandort Schweiz zu stärken. Als Betreiber eines globalen Experten-Netzwerkes sowie als vertrauter und starker Partner von Kunden, Kantonen und der Schweizer Regierung bildet S-GE die erste Schweizer Anlaufstelle für Internationalisierungsfragen.

Die Schweizer Aussteller an der Anuga 2019

Halle 3.1

<u>Firma</u>	<u>Website</u>	<u>Stand-Nr.</u>
bio-familia AG	www.bio-familia.com	D-061
Continental Coffee SA	www.continental.coffee	D-068
Golden Chlorella SA	www.alver.ch	C-064a
Haco AG	www.haco.ch	D-061a
HPW AG	www.hpwag.ch	C-060
Micarna SA	www.micarna.ch	D-067
Mövenpick Schweiz AG	www.moevenpick.com	D-065
Nungesser	www.nungesser.com	D-064
Petit Zèbre Suisse AG	www.petitzebre.ch	C-064
Pharmalys Laboratories SA	www.pharmalys.ch	C-066
Planted Foods AG	www.planted.ch	C-066a
Räber AG	www.raeberswiss.ch	C-062a
Reitzel International (Suisse) SA	www.groupe-reitzel.com	D-062
SwissDeCode Sàrl	www.swissdecode.com	D-063a
Villars Maître Chocolatier SA	www.villars.com	D-060
Wander AG	www.ovomaltine.com / www.caotina.ch	C-062

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SWISS Pavilion | Halle 3.1 | Stand No. C-060 – C066a / D-060 – D-067

SWISS Cheese Pavilion | Halle 10.1 | Stand No. B-021 – B-041 / C-020 – C-040 / D-040

Weitere Informationen:

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich

www.s-ge.com

Silvana Giger

PR + Multimedia Manager

Tel. +41 44 365 55 12 | Fax +41 44 364 19 57

media@s-ge.com