

FASTER auf der Überholspur zur Lebensmittel-Innovation

Eine Plattform im Kanton Bern (aber nicht nur!) für den Kanton Bern:

FASTER unterstützt

- (i) «impact»-orientierte,
- (ii) skalierbare,
- (iii) technologisch-orientierte Innovationsprojekte/-ideen

FASTER ist ein Forschungs-Accelerator vor allem (aber nicht nur!) für **Startups** und **KMU**

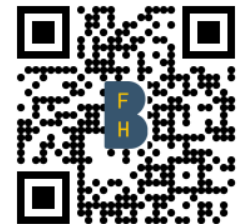
FASTER ermöglicht einen Einstieg in gemeinsame Forschungsaktivitäten



FASTER ermöglicht/erleichtert Innovationsprojekten den Einstieg

den TECHResearch-Accelerator und Forschungsprojekte mit Anlagen, Prozessen und Analytik

von BFH-Infrastruktur durch Innovationsprojekte



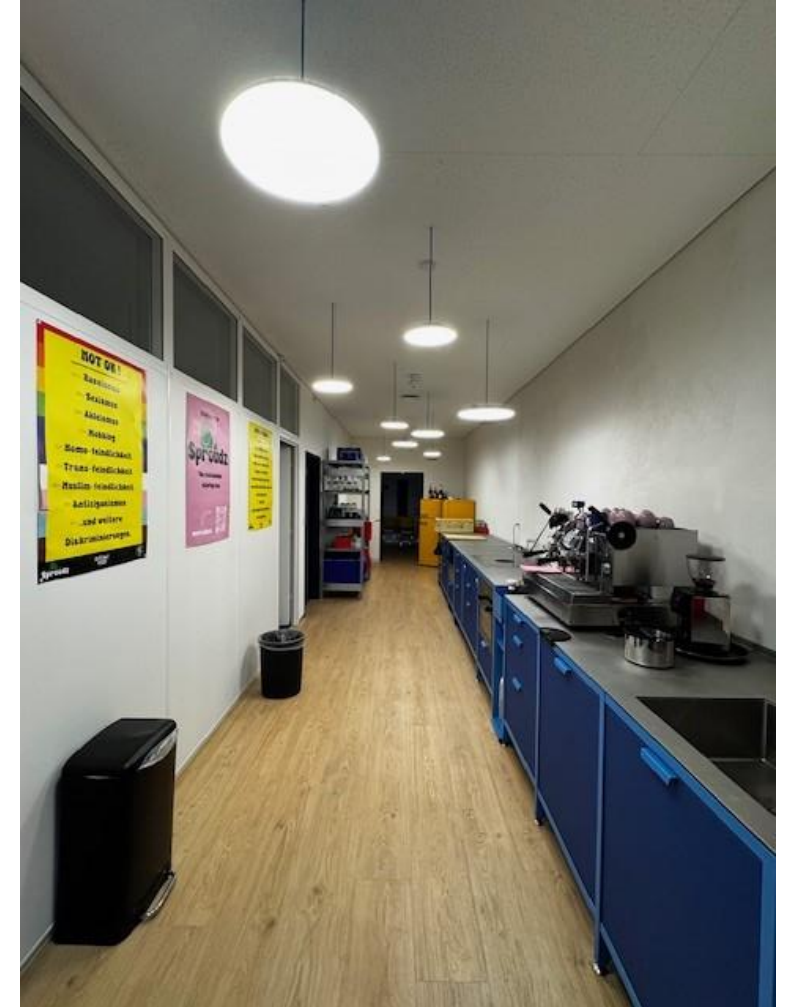
Wichtige Schritte

- Aufbau von Netzwerken zur effektiven Erreichung der Zielgruppe
- Vernetzung mit weiteren Akteuren im Innovationsbereich auf der Angebotsseite
- Steigerung Sichtbarkeit



Startup Plattform für pflanzliche Lebensmittel in Zollikofen

Was ist Sproudz?



Was bietet Sproudz?



Für Food-Startups

- Produktionsräume & Infrastruktur
- Zugang zu Rohstoffen aus der Schweiz
- Wissenstransfer & Fachexpertise
- Gemeinsame Nutzung von Ressourcen
- Unterstützung bei Customer Acquisition
- Einkaufsvorteile durch Netzwerk
- Reduzierte Anfangsinvestitionen
- Skalierbare Produktionskapazitäten
- Teil eines innovativen Ökosystems

Beitrag zur Kreislaufwirtschaft

- Bündelung von pflanzenbasierten Startups
- Kurze Transportwege durch lokale Vernetzung
- Nähe zu landwirtschaftlicher Produktion
- Zusammenarbeit mit HAFL und weiteren Akteuren für neue Technologien & Forschung
- Gemeinsame Ressourcennutzung reduziert den ökologischen Fußabdruck



Herzlichen Dank für die Aufmerksamkeit

Die Zukunft isst Regional
**Von der Wurzel bis
zum Wandel**

Lukas Aeschlimann und Matthias Tobler
Anwenderforum KLV - 3. April 2025



Viele Geschichten.

Ähnliche Botschaft.

Regio
Food Hub

Von der Wurzel bis zum Wandel
Die Zukunft isst Regional

Geschichten und 40+ Interviews zeigen:
In Bern fehlen die Voraussetzungen für starke regionale Ernährungskreisläufe.

Es fehlt u.a. ...

- die nötige professionelle Infrastruktur für Foodpreneure, Kleinproduzent:innen und Landwirt:innen.
- eine starke und aktiv gestaltete Vernetzung.
- eine gemeinsame Vermarktungsstruktur.
- ein Zugang zu Testmärkten.

Lösungsansatz

**RegioFood Hub
ermöglicht das
gemeinsame
Gestalten regionaler
und regenerativer
Ernährungssysteme.**

Gemeinsam mit den Akteur:innen schaffen wir lebendige Knotenpunkte des Wandels. Dies sind **Ökosystem-, Infrastruktur- und Themenangebote**, die konkrete Bedürfnisse adressieren und gleichzeitig die Transformation des Ernährungssystems vorantreiben.

Das Angebot



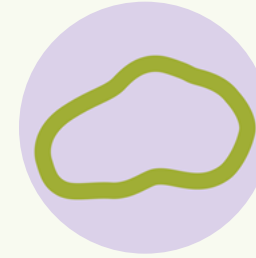
Ökosystem- Ressourcen

- Ökosystem und Wissensaustausch
- Testing & Tasting
- Marktzugänge



Infrastruktur- Angebote

- Test- und Produktionsküchen
- Lager- und Tiefkühlfächen
- Coworking- und Themenräume



Schwerpunkt- Themen

- Regionale Wertschöpfungsketten
- Food Save Kreisläufe
- Proteinvielfalt im Ernährungssystem

Werden wir konkret.

Coworking Day am 28. April

Shared Kitchen Plattform



Wir freuen uns über einen Kontakt

Lukas Aeschlimann

lukas@regiofoodhub.ch

Matthias Tobler

matthias@regiofoodhub.ch

Mehr Infos auf:

www.regiofoodhub.ch

**Regio
Food Hub**

Unsere Partner



Von der Wurzel bis zum Wandel
Die Zukunft isst Regional



circunis.ch

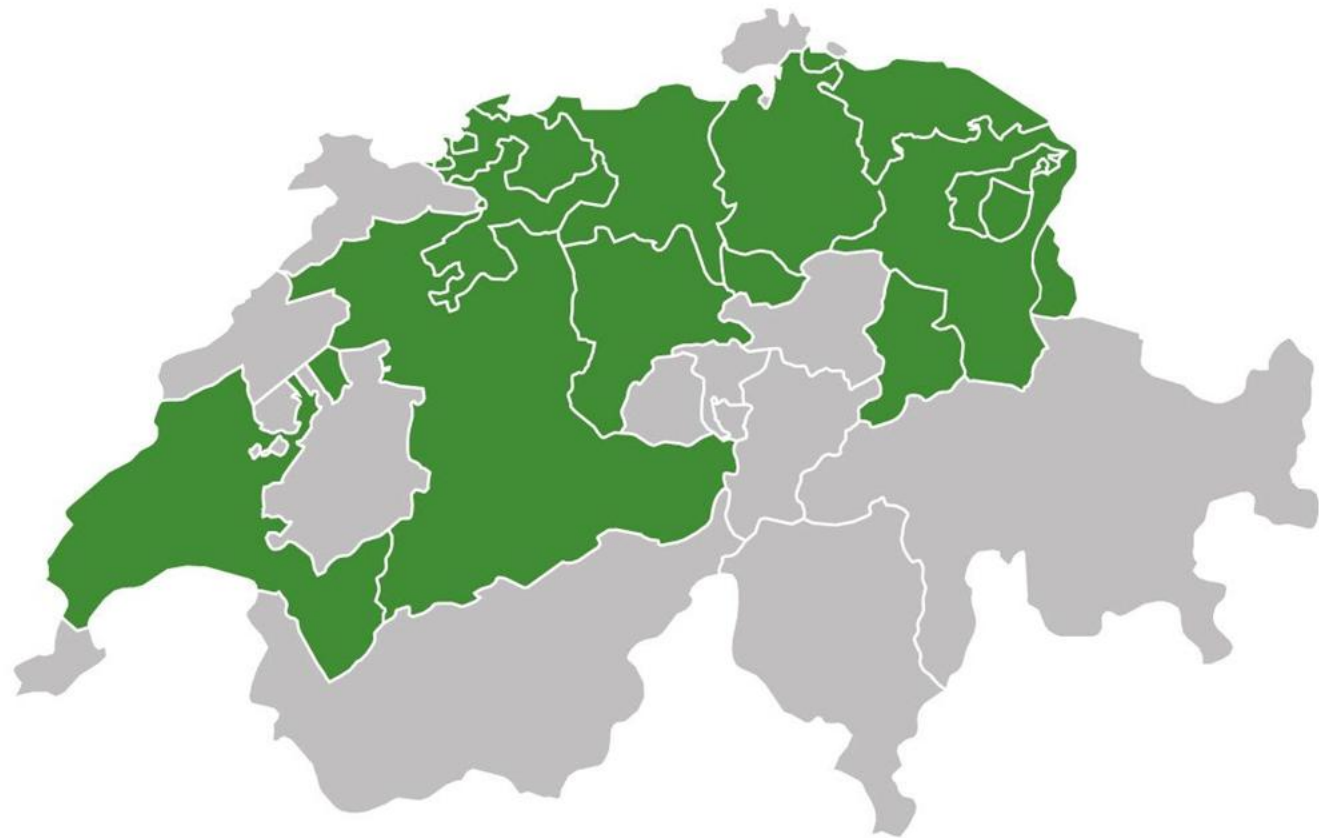
Wir machen es einfach, mit Überschuss zu arbeiten.

circunis.ch: B2B-Marktplatz für Lebensmittelüberschuss

Wir helfen Unternehmen in der Lebensmittelwirtschaft dabei,

- Lager- und Entsorgungskosten zu sparen
- Überschuss in Produktion und Verarbeitung proaktiv zu bewirtschaften
- ihr Beschaffungswesen nachhaltiger zu gestalten
- mehr Waren im Kreislauf zu halten
- die Ziele des Aktionsplans gegen Lebensmittelverschwendung zu erreichen

Zwischenstand nach 11 Monaten



80 Teilnehmende aus
14 Kantonen und Liechtenstein

≈ 50% sind Anbieter

≈ 30% sind Abnehmer

≈ 15% Anbieter & Abnehmer

≈ 5% Spendenorganisationen

neu seit 11.3.2025



Inseratekategorie

- Überschuss**
- Upcycling
- Spenden

Einträge durchsuchen:

Hauptkategorie

Lagerbedingung

Fertigungsstufe

[Suche](#)[Filter zurücksetzen](#)

Überschuss: 86 Angebote

Sortierung: Nach Publikationsdatum (neuste zuerst)

Anzeige von 1 - 36 von 86

1 2 3 >>

anonymisiert: PLZ / Ort

**Mini Cheescake Frutti Di Bosco Senza Glutine_9 STK ...****360 Stück/CU (CHF)**Publiziert: 8. Oktober 2024
Zuletzt geändert: 23. Oktober 2024Mindesthaltbarkeitsdatum
(MHD): 29.11.2024

Tiefgekühlt (-18 °C oder darunter)

**Galbusera Buoni Così Waffeln mit Kakaocreme 180g****444 Stück/CU (CHF)**Publiziert: 4. Oktober 2024
Zuletzt geändert: 4. Oktober 2024Mindesthaltbarkeitsdatum
(MHD): 25.12.2024

Raumtemperatur (18 bis 22 °C)

**Mini «Cocktail»-Quiches_84 STK pro Karton_S1523 ⁺****4'032 Stück/CU (CHF)**Publiziert: 26. September 2024
Zuletzt geändert: 30. Oktober 2024Mindesthaltbarkeitsdatum
(MHD): 09.01.2025

Tiefgekühlt (-18 °C oder darunter)

**Kalbs Nuss TK ⁺****300 kg (CHF)**Publiziert: 24. September 2024
Zuletzt geändert: 24. September 2024Mindesthaltbarkeitsdatum
(MHD): 01.11.2024

Tiefgekühlt (-18 °C oder darunter)

**Alpenegli Filet mit Haut ⁺****300 kg (CHF)**Publiziert: 24. September 2024
Zuletzt geändert: 24. September 2024Mindesthaltbarkeitsdatum
(MHD): 27.12.2024

Tiefgekühlt (-18 °C oder darunter)

**Lachs Filet "Swiss Alpin" Lostallo TK ⁺****300 kg (CHF)**Publiziert: 24. September 2024
Zuletzt geändert: 24. September 2024Mindesthaltbarkeitsdatum
(MHD): 24.11.2024


Tiefgekühlt (-18 °C oder darunter)



[Home](#) / [Angebote](#) / Bananen ganz

Bananen ganz

5'000 Kilo

Inseratekategorie	Überschuss
Kategorie	Früchte
Unterkategorie	Tropische Früchte
Richtpreis pro Kilo	 anonymisiert: Richtpreis
Herkunftsland	Peru
Grund der Verfügbarkeit	Geretteter Rohstoff / Verarbeiteter Überschuss
Weitere Angaben zur Verfügbarkeit	100% geretteter Rohstoff
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)	09.04.2026
Gesamtmenge	5'000 Kilo
Verpackungseinheit	15kg Karton
Mindestgrösse der Abnahmemenge	15kg
Muster möglich	15kg
Fertigungsstufe	2 – Garfertig
Lagerbedingung	Tiefgekühlt (-18 °C oder darunter)
Art der Verfügbarkeit	Wiederkehrend: Jährlich
Logistik	Abholung möglich, Lieferung möglich

**Anbieter**


Verdunova AG

**Standort der Ware**

Verdunova AG
Simon Frick-Strasse 22
9466 Sennwald
Schweiz

Ansprechperson

Frau Rosina Dürr

 anonymisiert: Telefonnummer**Nachricht an Rosina Dürr**[Nachricht abschicken](#)[Link zum Inserat](#)

Wie kann ich Circunis nutzen?

Teilnehmende Betriebe können

- Waren anbieten
- angebotene Waren abnehmen
- Angebote suchen und filtern nach individuellen Kriterien
- Such-Abos erfassen und Benachrichtigungen erhalten
- Anbieter direkt kontaktieren und handeln

Es fällt keine Kommission an.

Sie zahlen nur Ihre Jahresgebühr.

Danke



Olivia Menzi
Geschäftsführerin Circunis


+41 43 456 84 57

olivia.menzi@circunis.ch
circunis.ch/mehr-erfahren

Ermöglicht durch
 **MIGROS**
Pionierfonds

 **Seedling**
FOUNDATION
NURTURE INSPIRE EMPOWER

**Innovationsprojekt
unterstützt von**

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Innosuisse – Schweizerische Agentur
für Innovationsförderung

 **Circunis**

STREAM UP

GROW YOUR FOOD SAVE IMPACT

Lösungsideen für eine nachhaltige Lebensmittelbranche



UAW Mitglieder

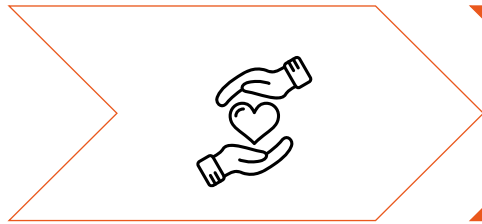


STREAM UP

UAW Mitglieder

<https://united-against-waste.ch/landing/streamup/>

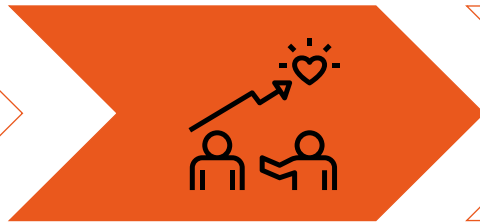
Milestones 2025



Kickoff "StreamUps 2025"

Fokus: Beziehungsaufbau

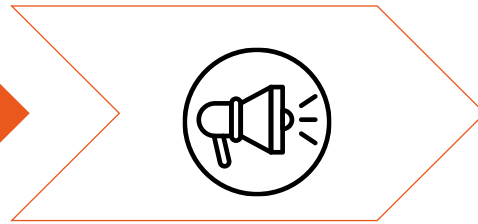
- 10 StreamUps
- 10 Mentor*innen
- Speeddating
- Kochevent
- Community Chat
- Mentor-Match



Mentoring

Fokus: Mentoring

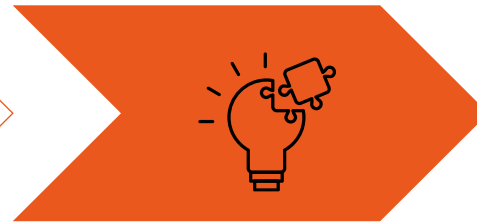
- Regelmässiges Mentoring
- 1:1 Sessions *on demand* (Credits)
- individuelle Fragestellungen
- Türöffner*in
- Zusatzförderung bei Bedarf



Fokus Food Save 28.06.2025

Fokus: Sichtbarkeit

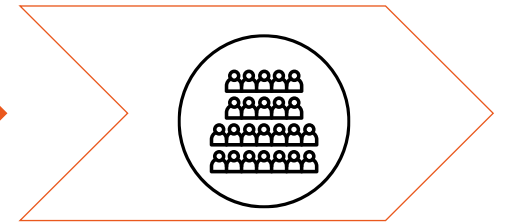
- Vorstellung der Lösungen und deren Impact
- Medienarbeit mit Fachpresse (Fokus auf Lebensmittel-industrie)
- Netzwerken mit 200+ Branchen-expert*innen



Tackling challenges

Fokus:
Schwarmintelligenz

- Community Workshop
- Formulierung von challenges
- Lösungsentwicklung durch Community (Event)
- Follow up Support



Recruiting "StreamUps 2026"

Fokus: 2. Kohorte

- 10 neue StreamUps
- 10 (neue) Mentor*innen
- Community von 20 Alumni

Learnings

- Kick-Off Finanzierung - Stiftung
- Kollaborationen - Hochschulen, Wirtschaft, Verbände
- Mentoring - 11 Mentor*innen aus der Wirtschaft
- StreamUps - 8 StartUps, 2 KMUs, 1 Hochschulprojekt



Challenges

- “Sidestreams - Aus der Nische auf den Teller”
- Zukunftsfähigkeit und Skalierung des Programms
- Lokale Initiativen & globales Publikum
- Rekrutierung “neue” Hochschul-, KMU- und StartUp-Projekte
- Kollaborationspartner - Verarbeitung, Logistik, Systemgastronomie



Projekt Team



Sonja Maurer

Fokus: Impact & Hochschulen
sonja.maurer@foodways.ch



Tatjana Nebel

Fokus: Industrie & Innovation
tatjana.nebel@foodways.ch



Markus Hurschler

Initiator
markus.hurschler@foodways.ch



Philip Moser

Marketing & Kommunikation
philip.moser@foodways.ch

Swiss Food Research



From Idea to Success

Guiding, Catalysing, Connecting & Boosting
the Agro-Food & Nutrition Innovation Ecosystem

supported by the foundations



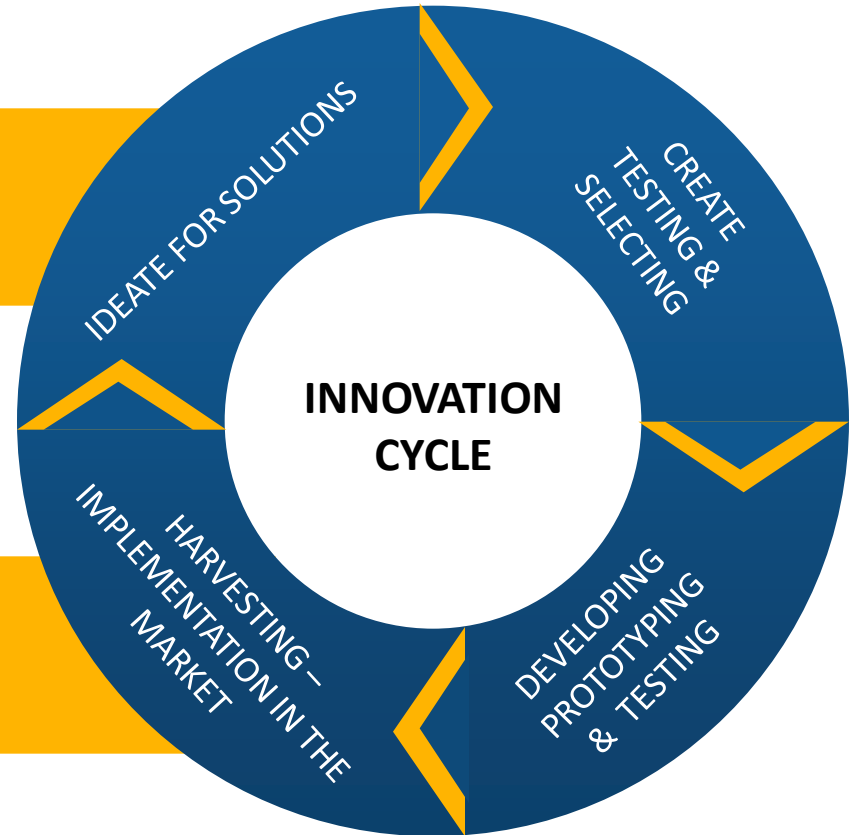
why: the virtuous cycle of innovation

Identify the Challenge & understand the Problem

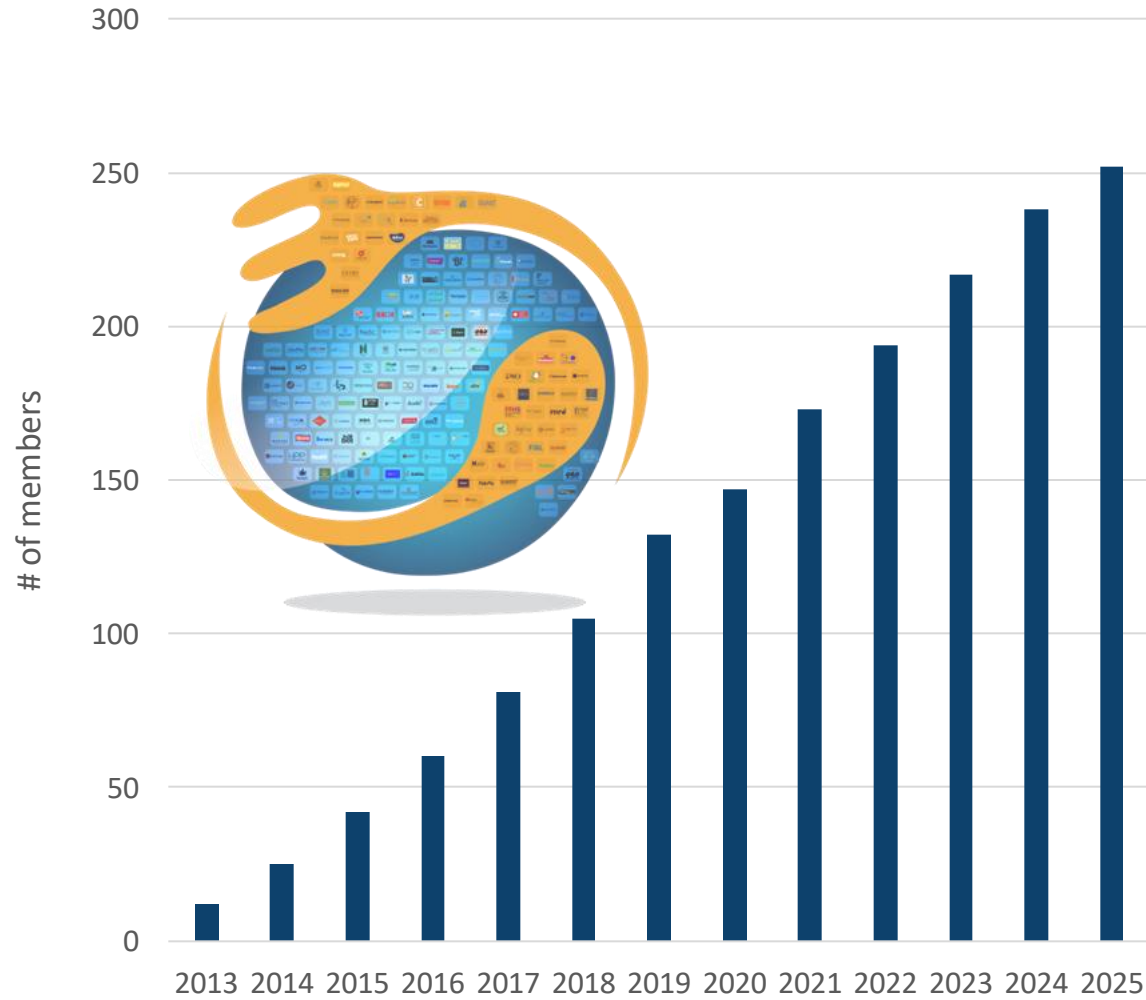


DEFINE THE OPPORTUNITY

VALORIZE



who: the interconnected agri-food ecosystem



Members – 1.1.2025

252 members

3 Foundations

38 Research organisations

22 GOV / NGO Organisations

189 Companies

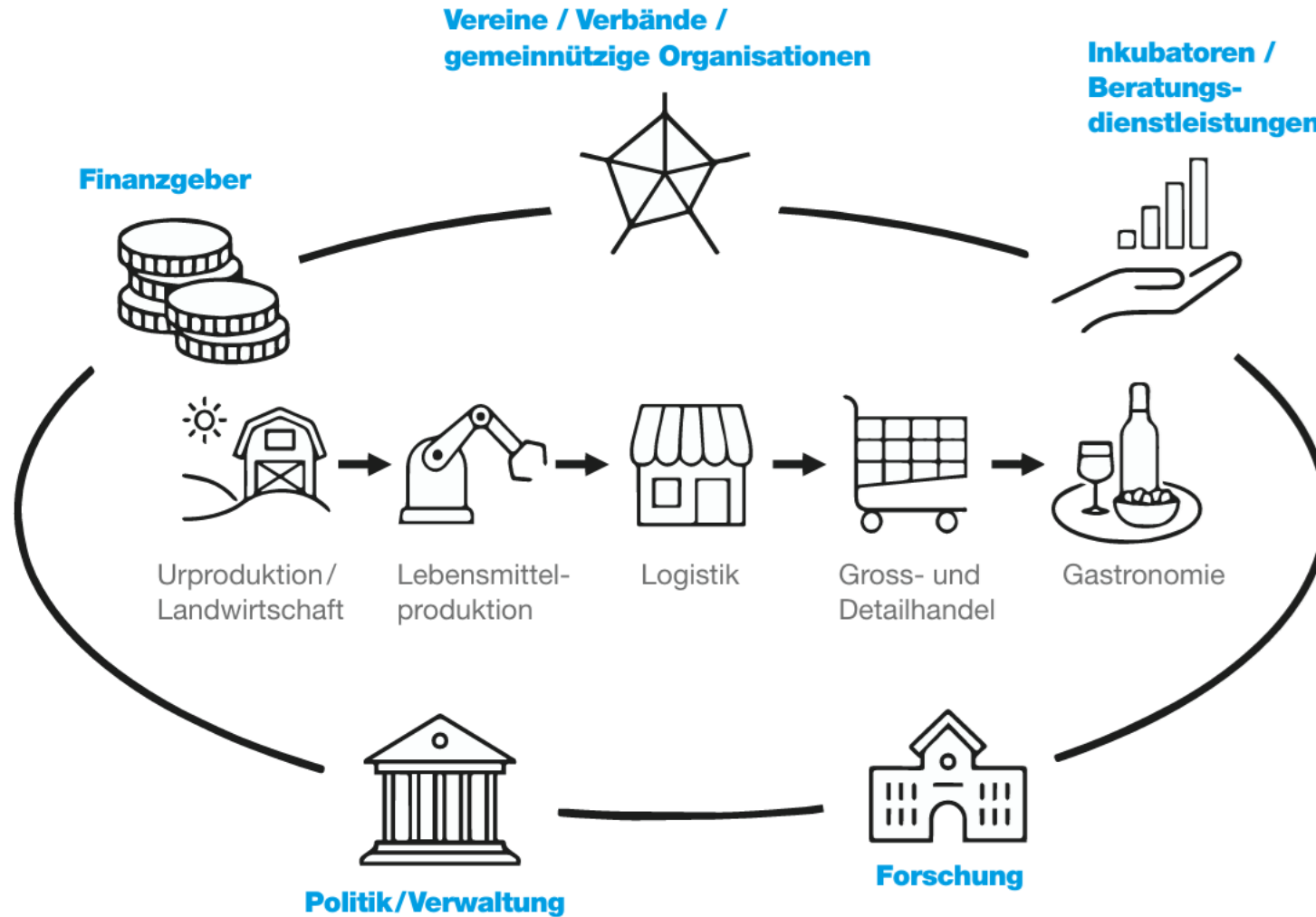
➤ 100 Start Ups

➤ 17 Large sized enterprises

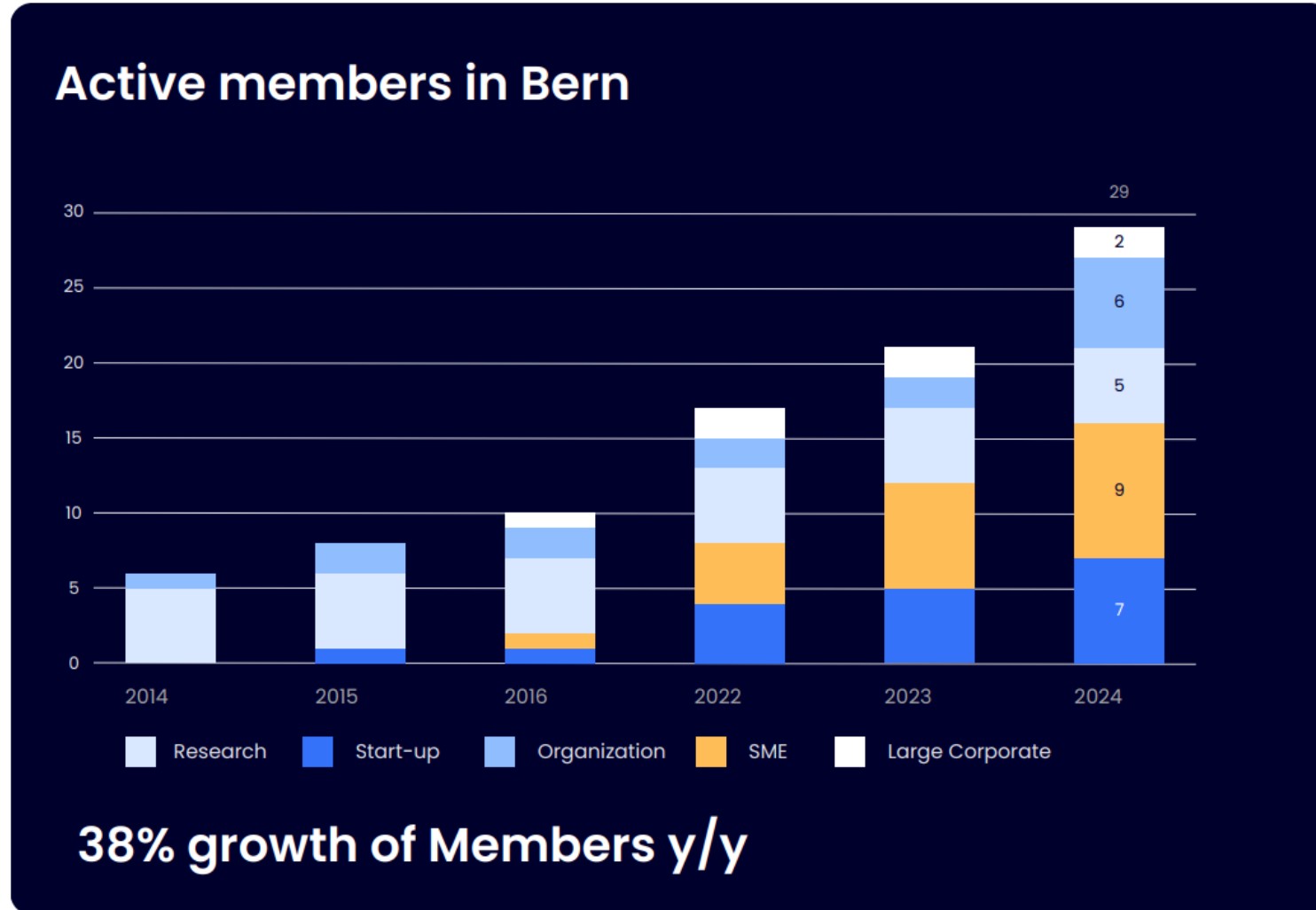
➤ 72 Small and medium sized enterprises

Neutral | Confidential | Independent

how: across the whole value chain



SFR: Agro-Food Ecosystem Kanton Bern 2014-2024



Direct coachings
2 SMEs helped with
Innovation in

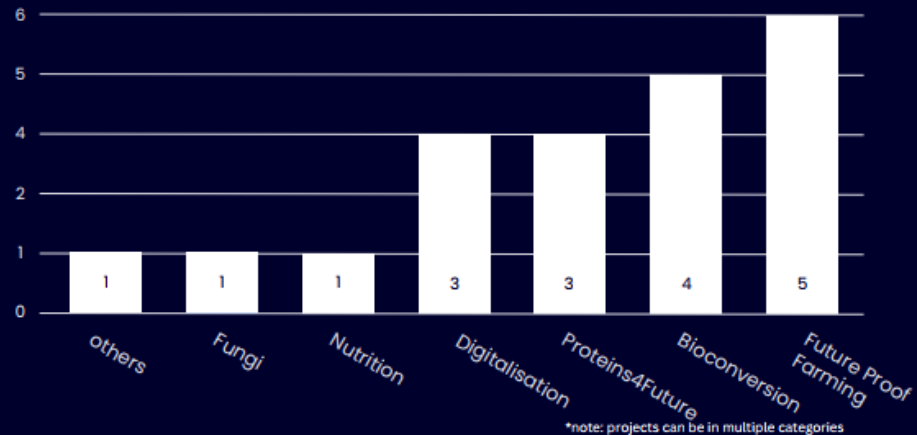
IP
Process
Product
Business

SFR: Agro-Food Ecosystem Kanton Bern 2024

Knowledge Transfer

5 Innovationgroup meetings held
>160 participants

15 projects initiated
for 12 stakeholders in Bern



Network

100 participants
@ Agro Food Innovation Forum
– Perspective matters



Innovation Booster

234'000 CHF awarded
to 6 projects from Bern



Team



Dr. Lucas Grob

Managing Director



Marina Helm-Romaneschi

Marketing & Strategy



Corinne Stämpfli

Communication



Jan Biehl

Innovation & Scaling



Helene Renaux

Innovation Manager



Leila Pamingle

Innovation Manager



Fabian Bättig

Innovation Manager



Berner Fachhochschule
Haute école spécialisée bernoise
Bern University of Applied Sciences

Kreislaufforum: Rolle der Vernetzung in Bezug auf eine funktionierende Kreislaufwirtschaft

Ursula Kretzschmar, Fachbereichsleitung Food Science & Management

Ziele der Vernetzung im Foodsystem für eine funktionierende Kreislaufwirtschaft



Netzwerke ermöglichen **ganzheitliche** und **nachhaltige Lebensmittelproduktion** durch **Bündelung von know how** und **Infrastruktur**

- ▶ Rohstoffbeschaffung u -aufbereitung
- ▶ Produktentwicklung
- ▶ Vermeidung/Nutzung von Nebenströmen
- ▶ Reduktion von Foodwaste
- ▶ Produktion vom Versuch, über Pilotplant bis zur Grossproduktion
- ▶ Forschung, Innovation
- ▶ Verpackung
- ▶ Logistik
- ▶ Recht
- ▶ Marktzugang u.a.

Welche Akteure gibt es im Kanton Bern ein paar Beispiele:



- ▶ Urproduktion/ Landwirtschaft
- ▶ Lebensmittelproduktion

Bigler AG Fleischwaren, Cuenin AG, Emmi Langnau AG, Emmi Schweiz; Ernst Sutter AG, Frigemo AG, Gautschi AG, Groupe Minoteries SA, HACO SA, Kadi AG, Kentauer AG, Le Patron Orior Menu AG, Mérat AG, Mineralquelle Adelboden, Mühle Burgholz AG, Narida AG, Nestlé Suisse AG, Olo Marzipan, Omanda AG, Pepsi CO Beverages Switzerland GmB, Schweizer Zucker AG, Stadtmühle Schenk AG, Wander AG, Zweifel Chips & Snacks AG ua.

Welche Akteure gibt es im Kanton Bern:



- ▶ Startups
Bakery bakery, Outlawz,
Vif4, Kidemis, Luya
u.a.
- ▶ Logistik
- ▶ Gross- und Detailhandel
- ▶ Gastronomie, Hotellerie

- ▶ Verbände
 - ▶ Branchenverbände Bsp. Dachverband Schweizer Müller
 - ▶ Berner Bauernverband
 - ▶ Berner MO Bio Suisse u.a

Welche Akteure gibt es im Kanton Bern ein paar Beispiele:



- ▶ Inkubatoren/Innovationsförderung:
 - ▶ Kanton
 - ▶ SwissFood Research
 - ▶ Innovations-Manufaktur BFH
- ▶ Inkubatoren/Start up Förderung:
 - ▶ Standortförderung Kanton Bern
 - ▶ be advanced
 - ▶ Entrepreneurship BFH HAFL

Welche Akteure gibt es im Kanton Bern:



- ▶ Forschung
 - ▶ Agroscope Landwirtschaftliche Forschungsanstalten
 - ▶ BFH - HAFL Hochschule für Agrar-, Forst-und Lebensmittelwissenschaften
- ▶ Politik und Verwaltung
 - ▶ blw
 - ▶ Amt für Landwirtschaft
 - ▶ Standortförderung

Welche Akteure gibt es im Kanton Bern:



- ▶ Importeure, Handel, Gastronomie, Hotellerie
- ▶ Rechtsdienstleister
- ▶ Vereine Bps. Ecocircular
- ▶ Kleinakteure mit Einzelprojekten zu spezifischen Themen wie Foodwaste, Recycling
- ▶ Finanzgeber

Was sind die aktuellen Herausforderungen in der Vernetzung



- ▶ Akteure müssen im Kreislauf/ganzheitlich denken
- ▶ Übersicht der Akteure
- ▶ Wissen über die Dienstleistungen
- ▶ Akteure zusammenbringen
- ▶ Synergien sehen und nutzen

Workshop: Vernetzung im Foodsystem was braucht es im Kanton Bern?



- ▶ Welche Angebote braucht es/fehlen?
 - ▶ Wie kann man diese verbessern?
- > Diskussion in 2 Gruppen
-> Zusammenführung der Resultate
-> Festlegung von Massnahmen

Kontakt



Ursula Kretzschmar

Leiterin Fachbereich Food Science & Management
BFH HAFL

ursula.kretzschmar@bfh.ch

+41 31 848 30 23