

# Einblicke in Themen ausserhalb des eigenen Fachgebietes

Anfang April trafen sich rund 150 Personen aus der Lebensmittelbranche zum Lebensmitteltag im Hotel Schweizerhof in Luzern.

**E**in mittlerweile ungewohntes Bild: Menschen treffen sich real, können sich miteinander unterhalten und essen am selben Tisch. René Eisenring, Bereichsleiter Lebensmittel beim SQS, betonte bei seiner Begrüssung der Teilnehmenden seine Freude darüber, dass man sich wieder persönlich treffen kann. Organisiert wurde der Lebensmitteltag von Bio-Inspecta und der SQS, der Schweizerischen Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme.

Der Lebensmitteltag ist die führende Lebensmittelfachtagung in der Schweiz, an der ganz unterschiedliche Aspekte aus der Lebensmittelindustrie von kompetenten Expertinnen und Experten behandelt werden. Die Teilnehmer erhalten wertvolle Einblicke in Themen ausserhalb ihres Fachgebietes. Zwischen und nach den Referaten haben die Teilnehmenden Zeit und Raum für Networking mit Kolleginnen und Kollegen aus der Lebensmittelbranche. Moderiert wurde der Lebensmitteltag von Fernseh- und Radiomoderatorin Daniela Lager.

## Von Lebensmittelsicherheit bis zur Rückverfolgbarkeit

Als Referent amtierte unter anderen Samuel Flückiger, Geschäftsleitungsmitglied von Rivella. Er ist davon überzeugt, dass eine funktionierende Lebensmittelsicherheitskultur nur mit einer gleichwertigen Unternehmenskultur einhergeht. Im Jahr 2021 wurde Rivella als bester Arbeitgeber ausgezeichnet. «Das macht uns zum einen sehr stolz, und zum andern hat uns diese Auszeichnung gezeigt, dass wir mit unserer Unternehmenskultur auf dem richtigen Weg sind», erklärte Samuel Flückiger.

Er zeigte auf, wie Rivella die Mitarbeitenden zu motivieren versucht. Dazu gehören unter anderem ein wertschätzender Umgang,



Samuel Flückiger, Daniela Lager und Ueli Steiner. (Bilder: Nicolas Kyramarios, managevent.ch)

«Für uns ist es wichtig, dass wir die besten Talente engagieren können. Das setzt jedoch voraus, dass wir als Unternehmen ebenfalls zu den Besten gehören.» Eine Mitarbeiter-Umfrage zeigte auf, dass sich der grösste Teil der Mitarbeitenden mit dem Unternehmen identifizieren kann und sich voll für die Arbeit einsetzt. Das habe zur Folge, dass auch die Qualität der Arbeit sehr gut sei, was sich wiederum auf die Qualität der produzierten Produkte auswirke.



Apero-Riche und die rückverfolgten Eier. (Bilder: Nicolas Kyramarios, managevent.ch)

## Das Bio-Ei rückverfolgen

Ueli Steiner, Geschäftsführer von Bio-Inspecta, zeigte anhand von Bio-Eiern auf, wie man die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln mittels Blockchain sicherstellen kann. Denn das Lebensmittelgesetz verlangt, dass alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen rückverfolgbar sind. Um dies sicherzustellen, arbeitet Bio-Inspecta mit der Applikation World-Trace. Steiner erklärte den Anwesenden, wie die Blockchain-Technologie funktioniert. Die Datenerfassung der verschiedenen Akteure, die in diese Applikation gemacht werden, können nachträglich nicht mehr geändert werden. «Daher ist die Rückverfolgbarkeit der Produkte sicher, und sie lässt sich jederzeit und von überall her nachverfolgen», resümierte Ueli Steiner.

Im Anschluss an die Referate hatten die Teilnehmenden der diesjährigen Lebensmitteltagung die Möglichkeit sich während einem Apéro auszutauschen und Produkte von verschiedenen Lebensmittelanbietern zu probieren.

Daniela Oegerli