

Medienmitteilung vom 2. November 2010

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

## **Lebensmitteltagung zu Produktivität und Nachhaltigkeit**

Das Thema der diesjährige Wädenswiler Lebensmitteltagung am 27. bis 28. Oktober 2010 war „Qualitätsziel: Produktivität und Nachhaltigkeit“. Über 100 Personen aus Wirtschaft und Forschung, aber auch Studierende verfolgten mit grossem Interesse die Ausführungen der namhaften Referenten und Referentinnen aus dem In- und Ausland. Organisiert wurde die Tagung von zwei Instituten der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften: Institut für Angewandte Simulation (IAS) und Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI).

Der Schwerpunkt der Vorträge am ersten Tag lag auf dem Aspekt der Produktivität. Neben Ausführungen zum Total Productive Management (TPM) wurde wiederkehrend die Kennzahl Overall Equipment Effectiveness, kurz OEE als ein Schlüsselindikator, ein so genannter Key Performance Indicator (KPI) an Beispielen der Lebensmittelindustrie diskutiert. Ziel des TPM ist die Steigerung der Anlagenverfügbarkeit. Anschaulich wurden in einem Vortrag die Säulen des TPM erläutert und die Stufen zur Erreichbarkeit der jeweiligen Ziele dargelegt. Immer wieder hörte man von der Wichtigkeit der kontinuierlichen Dokumentation des IST-Zustandes. Wichtig sei auch die Integration der Mitarbeitenden, um eine nachhaltige Produktivitätssteigerung generieren zu können, so einer der Referenten.

### **Klimafreundliche Ernährung geht alle an**

Der zweite Tag stand ganz unter der Thematik der Nachhaltigkeit. Basis aller Vorträge war das so genannte Drei-Säulen-Modell, welches aufzeigt, dass neben der ökologischen auch die ökonomische und soziale Nachhaltigkeit essentiell ist. Verschiedene Praxisbeispiele aus Bäckerei und Brauerei zeigten mögliche Energieeinsparoptionen auf. Nachhaltigkeit bei Lebensmitteln zielt darauf ab, die Ressourcen sinnvoll und effizient einzusetzen ohne eine negative Veränderung bei der Qualität des Endproduktes herbeizuführen. Besondere Aufmerksamkeit genoss der Vortrag zur klimafreundlichen Ernährung von Manuel Klarmann von Eaternity, da dieser Aspekt uns alle täglich tangiert. Denn über eine gezielte Produktauswahl, wie zum Beispiel Einkauf regionaler und saisonaler Waren oder Fairtrade-Produkten, können Konsumentinnen und Konsumenten einen Beitrag zur Nachhaltigkeit liefern.

### **Wiedersehen und Erfahrungsaustausch**

Am Abend des ersten Tages fand bereits zum dritten Mal ein Alumni-Anlass für ehemalige Lebensmitteltechnologiestudierende statt. Zum Abschluss der Tagung führte Cathy Kroll vom Swiss Biotech Net durch das Nutrition Platform Meeting, welches Nachhaltigkeit und die Notwendigkeit eines laufenden Optimierungsprozesses thematisierte.

### **Fachlicher Kontakt:**

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI):

Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, Telefon 058 934 57 09, gant@zhaw.ch

Institut für Angewandte Simulation (IAS):

Prof. Marcel Burkhard, Telefon 058 934 58 01, buma@zhaw.ch