

VITZNAU



DAS
M R
GEN Neuro
Culinary
Center

cereneo
CENTER FOR NEUROLOGY
& REHABILITATION

dasmorgen.ch

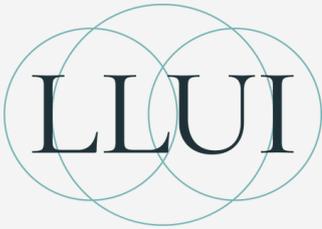


Meet Your Taste

19. & 20. April 2024

DAS
M R
GEN Neuro
Campus
Hotel

Organisation



**DAS
M R
GEN** Neuro
Culinary
Center

cereneo
CENTER FOR NEUROLOGY
& REHABILITATION

Das LLUI ist ein neu gegründetes, nicht gewinnorientiertes, unabhängiges Forschungsinstitut mit Sitz in Vitznau, Luzern. Es beschäftigt ein interdisziplinäres Team von Forschern, die motiviert sind, die Lücke zwischen Theorie und Praxis zu schliessen.

lui.org

Lake Lucerne Institute AG

Rubistrasse 9
6354 Vitznau
info@lui.org

Entwicklungszentrum für visionäre Gastronomie: Die Neuro Culinary Center AG (NCC) schafft Innovationen in der Hotellerie und Gastronomie durch die Weiterentwicklung von Produkten, Prozessen und Präzision im kulinarischen Bereich.

dasmorgen.ch

Neuro Culinary Center AG

Markus Arnold (CEO)
m.arnold@n-c-c.ch

cereneo ist eine Schweizer Neurorehabilitationsklinik, die innovative und personalisierte Behandlungen für Patienten mit Schlaganfall, Parkinson, traumatischen Hirnverletzungen und anderen neurologischen Erkrankungen anbietet.

cereneo.ch

cereneo clinic Hertenstein

Hertensteinstrasse 162
6353 Weggis

cereneo clinic Vitznau

Seestrasse 18
6354 Vitznau

info@cereneo.ch

Wissenschaftler



Gabriella Morini



Tilo Hübl



Yiannis Mavrommatis



Paolo Gasparini



Beverly Tepper



Gregor Hasler



Hannelore Daniel



Christian Sina



Andreas Luft

BEVERLY TEPPER

Dr. Beverly Tepper ist Direktorin des Graduiertenprogramms und Professorin im Fachbereich Lebensmittelwissenschaften an der Rutgers University, wo sie das Labor für sensorische Bewertung leitet. Ausserdem ist sie Mitbegründerin und Leiterin des Center for Sensory Sciences & Innovation (CSSI) in Rutgers.

YIANNIS MAVROMMATIS

Dr. Yiannis Mavrommatis ist ausserordentlicher Professor und Kursleiter des MSc Nutrition and Genetics. Er ist ausserdem Leiter der Forschungsgruppe für Ernährung und Genetik, die er 2015 ins Leben gerufen hat, und Leiter des Bereichs Forschung und Unternehmen für Allied Health and Life Sciences.

PAOLO GASPARINI

Prof. Paolo Gasparini, MD, Facharzt für klinische und Labor-Hämatologie und für medizinische Genetik. Er ist Professor für medizinische Genetik an der Universität Triest, Direktor der komplexen Struktur der medizinischen Genetik und Direktor der Abteilung für fortgeschrittene Diagnostik am IRCCS maternal-infantile Burlo Garofolo in Triest. Er verfügt über langjährige Erfahrung in der Erforschung der molekularen Grundlagen von Erbkrankheiten und genetischen Risikofaktoren für quantitative und komplexe Merkmale. Er ist Autor von etwa 500 Originalveröffentlichungen in nationalen und internationalen Fachzeitschriften.

CHRISTIAN SINA

Prof. Dr. med. Christian Sina (geb. 1976) ist Internist und Gastroenterologe. Von 2014 – 2018 war er Oberarzt und W2 Professor für Immunität und Metabolismus gastroenterologischer und hepatischer Erkrankungen in der Abteilung für Gastroenterologie an der Medizinischen Klinik 1, Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, Campus Lübeck (UKSH). Seit 2018 ist er W3 Professor und Lehrstuhlinhaber für Ernährungsmedizin sowie Gründungsdirektor des gleichnamigen Instituts an der Universität zu Lübeck und dem UKSH.

GREGOR HASLER

Prof. Dr. med. Gregor Hasler ist Psychiater, Psychotherapeut und Neurowissenschaftler. Er ist Professor für Psychiatrie und Psychotherapie an der Universität Fribourg und Chefarzt der FNPG. Seine Forschungsinteressen reichen vom molekularen Neuroimaging der GABA-Neurotransmittersysteme bei affektiven Störungen bis zu den Auswirkungen von Psychedelika auf die Neuroplastizität. An der LLUI leitet er als assoziierter Professor die Gruppe Neuropsychologie.

HANNELORE DANIEL

Prof. Dr. Hannelore Daniel erforscht die Grundlagen von Nährstofftransportvorgängen im Säugetier auf genetischer, struktureller und funktioneller Ebene sowie die molekularen Grundlagen der Anpassung von Stoffwechselprozessen an Veränderungen in der Zufuhr von Nährstoffen und nicht-nutritiven Inhaltsstoffen der Nahrung sowie Alterungsprozesse.

TILO HÜHN

Prof. Dr. Tilo Hühn ist ausgebildeter Winzer, studierte Önologie, Mikrobiologie, Organisationspsychologie, disruptive Technologien und Digital Business und ist Dozent im Studiengang Lebensmitteltechnologie sowie Leiter des Zentrums Lebensmittelkomposition und -prozessdesign (ZLK) an der ZAHW in Zürich.

Gemeinsam mit seinem Team erstellt, variiert, erweitert und reproduziert er die Informationswege, um funktionale Lösungen für die Food & Beverage-Welt zu erforschen.

GABRIELLA MORINI & CAROL POVIGNA, CHEF

Morini schloss 1989 ihr Studium der Lebensmittelwissenschaften an der Universität Mailand ab; seither hat sie an der Universität Mailand, an der Universität Reading (UK) und an der Colorado State University of Fort Collins (USA) geforscht. Sie war Gastwissenschaftlerin am Schweizerischen Institut für Alternativen zu Tierversuchen in Basel (Schweiz) und am National Institute for Medical Research in London (Vereinigtes Königreich). Seit Januar 2004 arbeitet sie an der Universität für Gastronomische Wissenschaften, wo sie an der Konzeption und Entwicklung des ersten Studiengangs in Gastronomischen Wissenschaften beteiligt war.

ANDREAS LUFT

Prof. Dr. med. Andreas Luft ist Leiter des Schlaganfallzentrums des Universitätsspitals Zürich und der Cereneo Neurorehabilitationsklinik in Vitznau/Luzern. Er betreibt Grundlagenforschung zur Neuroplastizität nach experimentellem Schlaganfall sowie klinische Studien mit besonderem Fokus auf Feedback- und Belohnungsstrategien zur Verbesserung der Bewegungserholung. Er ist Professor an der Universität Zürich und Gastprofessor an der Mohamed Bin Rashid University in Dubai/UAE.

Gastköche



Felix Kattchin



Dennis Puchert



Patrick Mahler



Christoph Schär



Sebastian Lege



Raul Garcia



Christoph Hunziker



Simon Tress



Rene Widmer

Lebensmittelindustrie und Praxis

KOCH, TV-STAR, PRODUKTENTWICKLER



SEBASTIAN LEGE

Sebastian Lege wurde im Oktober 1978 in Bremen geboren und ist ein deutscher Koch, Fernsehdarsteller und Produktentwickler im Lebensmittelsegment. Bekannt ist er für seine Sendungen, in denen er die Tricks der Lebensmittelindustrie aufdeckt.

Nach seiner Ausbildung zum Koch arbeitete er zunächst in verschiedenen Restaurants und machte sich dann als Produktentwickler selbstständig.

Fine-Dining & Personalisierte Ernährung

RESTAURANT FOCUS ATELIER
2 MICHELIN STERNE UND 18 GAULT & MILLAU PUNKTE



PATRICK MAHLER

«Mein Stil? Meine Küche soll offen bleiben für jegliche Inspirationen. Im Mittelpunkt steht das Erlebnis für den Gast.»

Gemeinsam mit seinem Talentteam zaubert Patrick Mahler fantasievolle Gerichte mit einer Vielfalt an Aromen, feinen Kontraste und einer klaren Linie. «Dabei konzentrieren wir uns auf das Wesentliche, nämlich die ausgezeichneten internationalen Produkte und ihren Eigengeschmack».



Der pure Geschmack

GRILLRESTAURANT SEETERRASSE 15 GAULT & MILLAU PUNKTE



FELIX KATTCHIN

Felix Kattchin liess sich zum Fleischsommelier ausbilden und ist ein echter Grossmeister am Feuer. Den Grill werfen im Sommer viele an aber nur wenige beherrschen den Umgang mit Feuer und Kohle so genial wie «Caveman» Felix Kattchin im Park Hotel Vitznau. Sein Repertoire ist grenzenlos: Black Angus Rind, spanisches Rubia Gallega Rind, Kalbfleisch und alte Kühe aus der Region, Appenzeller Poularden und vieles mehr. Sein Signature: die 16 jährige Omakuh, sechs Monate gereift; drei Monate trocken. Wiederzufinden in verschiedenen seiner Gerichte.



Bio-Spitzenkoch

VIelfÄLTIGER BIO-UNTERNEHMER



SIMON TRESS

Simon Tress ist Deutschlands bekanntester Bio-Koch und offizieller Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg.

Sein Motto: „Respekt vor Mensch, Natur und Tier“.

Simon Tress kocht nicht nur in der Spitzenklasse, er ist auch Kochbuch Autor, geht auf Lesereisen und bietet Kochkurse an. Das Magazin Focus bezeichnete ihn kürzlich als „Jungstar der Foodie-Szene“

Thema Demeter-Pionier und Industrieller.

- Wie geht es weiter mit der Ernährung?

Focus-Immunity- Balance Gerichte

LEITER DIÄTISCHE ERNÄHRUNG - SAVEUR SANTÉ



KRISZTIAN RAB

Krisztian Rab war ehemaliger Leiter Diätküche des Luzerner Kantonsspitals und arbeitet seit 2023 für die Hospitality Visions Lake Lucerne AG als Leiter Diätische Ernährung mit Schwerpunkt Saveur Santé.

Spitzensport und personalisierte Ernährung

OYM KÜCHENCHEF



CHRISTOPH SCHÄR

Christoph Schär ist Küchenchef des einzigartigen Sportzentrum OYM. Im Sportzentrum OYM (On Your Marks) in Cham ZG trainieren Cracks wie das Team des EV Zug, Skistars, Handballerinnen oder Golfer. Das Motto lautet «Athletes powered by science», Athleten gestärkt durch Wissenschaft.

Kulinarisch massgeschneiderte Events

R.C CONCEPTS GRÜNDER



RAUL GARCIA

Raül Garcia war seit Frühling 2021 Junior Sous-Chef bei Patrick Mahler im Fine Dining Restaurant focus ATELIER (18 Punkte Gault&Millau, zwei Sterne Michelin) im Park Hotel Vitznau. Seine Kochlehre absolvierte er im Restaurant Anker in Teufen und durchlief anschliessend ein Stage bei Andreas Caminada und bei Pascal Steffen im «Roots», Basel. 2024 wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit und gründete mit Carl Paulick R.C Concepts.

Bocuse D`or CH Gewinner

SELBSTSTÄNDIGER KOCH & UNTERNEHMER



CHRISTOPH HUNZIKER

Christoph Hunziker lernte sein Handwerk bei Spitzengastronom*innen im Berner Oberland, aber auch durch seine Leidenschaft für Wettbewerbe, an denen er bis heute teilnimmt. Er hat zweimal am Goldenen Koch und viermal an der Schweizer Ausscheidung für den Bocuse d'Or teilgenommen und zweimal gewonnen, was ihm die Teilnahme am Bocuse d'Or Europa und Lyon ermöglichte. Nach seiner Lehre absolvierte er sowohl die Ausbildung zum Diätkoch als auch zum Gastronomiekoch und erhielt als Anerkennung für seine akademische und berufliche Laufbahn ein Diplom als staatlich geprüfter Küchenchef.

Küchenarchitektur

PROREST GASTRONOMIETECHNIK AG



RENE WIDMER

Der Küchenarchitekt steht mit seinem starken Team von Küchendesignern und Planern, sowie seinem administrativen Back Office Team zur Verfügung um Gastrobetrieb nach Wünschen zu realisieren. Das einmalige Netzwerk innerhalb der Gastronomie hilft ihm für nahezu alle Herausforderungen in Bezug auf die Küchen- und Gastroarchitektur und auch die direkte Realisierung im Bau praxisorientierte Lösungen zu finden. Durch die völlige Unabhängigkeit fühlt er sich immer lediglich in der Verpflichtung des Bauherrn. Die Passion und Liebe zur Gastronomie helfen ihm immer die Beste Lösung zu finden.

Visionär und Unternehmer

CULINARY AGENCY CEO & GRÜNDER



DENNIS PUCHERT

Dennis Puchert ist der kreative Kopf hinter The Culinary Agency, Impulsgeber, Visionär und Unternehmer mit Weitblick. Als jüngster Sternekoch der Schweiz und ehemaliger Chef-Entwickler eines marktführenden und globalen Lebensmittelkonzerns, setzt er neue Maßstäbe im Hinblick auf Qualität, Innovation und Zuverlässigkeit.

Culinary Workshop

PATRICK ZBINDEN



Patrick Zbinden ist ausgebildeter Fachmann für Kulinarik mit Schwerpunkt Lebensmittel-Sensorik. Seit über 20 Jahren leitet er regelmässig Degustations- und Schulungsseminare, welche mitunter in Kooperation mit renommierten Köchen durchgeführt werden. Als firmenunabhängiger Sensoriker ist er für die Durchführung von Degustationstests für verschiedene Medien verantwortlich. Seine Expertise als Jurymitglied ist bei nationalen und internationalen Wettbewerben und Ausschreibungen gefragt. Über die Zukunft unserer Ernährung und Foodtrends insbesondere hält Patrick Zbinden im In- und Ausland Vorträge. Als geladener Gast besuchte er 2015 das Google Food Innovation Lab in Mountain View. Im Rahmen seiner Tätigkeiten zeichnet er als Impulsgeber und Food Scout für diverse Innovationen im Lebensmittelbereich und bei der Entwicklung von Küchengeräten verantwortlich. Seit 1995 publiziert Zbinden als freischaffender Food-Journalist in Zeitungen, Kulinarikmagazinen und Fachmedien Artikel, Interviews und Kolumnen. Kultstatus erreichte Zbinden mit seiner Kochrubrik auf DRS3, die er wöchentlich über 10 Jahre lang (1998-2011) jeweils live präsentierte.

Sponsoren



Est. 1881



PISTOR



Felchlin
SWITZERLAND

Bianchi AG

Wenn heute in der Schweiz feinste Delikatessen von Spitzenköchen aufgetischt werden, ist es wahrscheinlich, dass diese von Bianchi geliefert wurden. Seit 1881 steht unser Familienunternehmen für beste Fisch- und Fleisch- Spezialitäten sowie vegetarische Leckereien und weitere Delikatessen.

Die Bianchi-Familie besitzt eine lange Tradition im Aufspüren von lokalen und internationalen Spezialitäten.



Est. 1881



Reust Gastro AG

Die Reust Gastro AG zählt zu den führenden Gemüse- und Früchtégrosshändlern in Zürich und Umgebung. Zu unseren Kunden zählen Systemverpfleger, Gemeinschafts-Gastronomen, Hotels sowie Restaurants und Delikatessengeschäfte. Wir legen sehr viel Wert auf Frische, Qualität, echten Geschmack und versuchen, wenn immer möglich, die Lebensmittel aus der Schweiz, beziehungsweise von regionalen Produzenten zu beziehen. Bei uns erhalten Sie den bestmöglichen Service. Ihre Fragen, Wünsche oder Anregungen finden bei uns jederzeit ein offenes Ohr.



Illycafé AG

Seit 1939 produziert die Illycafé AG aussergewöhnliche Kaffeemischungen. Mit viel Leidenschaft und langjährigem Wissen. Fair und punkto Qualität kompromisslos. Ob in Bohnen, gemahlen, als Pads, in Kapseln oder sogar in gekühlter Form. Sie entscheiden, wie und wo Sie Ihren Lieblingskaffee geniessen. Zu Hause, im Büro oder im Restaurant. Illycafé liefert an Gastronome, Firmen und Privatkunden.



Pitec AG

Als grösster Gesamtanbieter von Bäckerei- und Gastrotechnik in der Schweiz bieten wir Ihnen alles, was Sie für Ihre tägliche Arbeit brauchen: Maschinen, Anlagen, Gerätschaften, Maschinen- und Anlagenservice und spezielle Dienstleistungen. Zudem können Sie bequem in unserem E-Shop einkaufen. Überzeugen Sie sich von unserem hochwertigen Sortiment. Bei Fragen zögern Sie nicht uns zu kontaktieren - wir freuen uns auf Ihren Anruf!



Pistor AG

Wir sind Ihre unabhängige Schweizer Grosshandels-Partnerin für Bäckerei-, Gastro-, Heim- und Spitalbedarf und unterstützen Sie persönlich entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Wir bieten Ihnen eine umfassende Produktauswahl (Food und Non-Food) in bedingungsloser Qualität, Beratung von Fachexperten aus Ihrer Branche und eine zuverlässige Lieferung direkt in Ihre Lagerräume.

Mit unseren praxisorientierten Dienstleistungen und unserem schweizweit einzigartigen Spezialisten-Netzwerk können Sie Ihre Aufwände reduzieren und Kosten sparen. So bleibt Ihnen mehr Zeit für Ihr Kerngeschäft.

PISTOR



Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Effizienter kochen, besser essen.

Wir revolutionieren Ihre Küche - Glückliche Köche, höhere Qualität der Speisen, bessere Rendite: Kennen Sie einen Gastrobetrieb, der sich nicht darüber freut? Von uns erhalten Sie eine Kochsystemlösung, die in Ihrer Küche vermutlich nicht alles, aber einiges verändern wird. Wir begleiten Sie von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Und, ganz wichtig: Wir stehen dafür ein, dass Ihre Wünsche Realität werden.



Max Felchlin AG

Seit mehr als einem Jahrhundert ist Felchlin eines der führenden Unternehmen in der Herstellung von edelster Schweizer Schokolade und Halbfabrikaten. Vom Cacao-Anbau bis zur Veredlung: Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit stehen für die Nischenproduzentin aus der Zentralschweiz im Fokus. Sei es in ihrer direkten Zusammenarbeit mit Cacaobauern vor Ort, den namhaften B2B-Kunden und Partnern rund um den Globus sowie bei allen Unternehmensprozessen.

Felchlin
SWITZERLAND



Preis Sponsor Fachjury Startup Wettbewerb

Neutrass AG

Als neutraler und unabhängiger Versicherungsbroker lösen wir alle Versicherungs-,
Vorsorge- und Finanzfragen einzig und allein im Sinne des Kunden - kompetent,
vertrauensvoll und zuverlässig.

Ob als Unternehmer, als selbständig Erwerbender oder als Angestellter: Es ist klug,
sich bei Fragen zu Sicherheit und Risiko, zu Versicherung und Vorsorge auf
professionelle Beratung zu stützen. Gefragt sind gute Lösungen.

Es lohnt sich, in finanziellen Belangen vorausschauend zu agieren. Sich dabei
rechtzeitig Klarheit über die Risikoszenarien, die individuelle Risikobereitschaft und
die objektive Risikofähigkeit zu verschaffen. Und daraus die eigenen Ziele
frühzeitig zu definieren und entsprechend zu handeln. Wir unterstützen Sie dabei.



Vielen Dank an unsere Sponsoren!



Startups

Culinu

 **nuuro**
Find your Food match



ALPINA+SANA

 **sallea**



culti>ated
BIOSCIENCES

goodBytz

supernatural

fabas

**LAKESIDE
VALLEY**
— DISTILLERY —



upgrain

catchfree



REBELES 0.0%

Willkommen in der rebellischen Welt von REBELS 0.0%, wo der Geist der Innovation auf die Essenz des Aufstands in jedem Schluck trifft. Unsere gänzlich alkoholfreien REBELS 0.0% RUM, GIN, AMARETTO, SPRITZ, WHISKEY & APERITIF ALTERNATIVES sind von den Klassikern inspiriert und die perfekte raffinierte Basis für Ihre Lieblings-Longdrinks & Cocktails.

Christof Tremp
Founder and CEO
christof@rebels00.com
Website: rebels00.com

FREEING THE SPIRIT OF SPIRITS

fabas

Combining academic know-how with industrial experience

Das Zürcher Start-Up Fabas macht Lebensmittel aus Bohnen und Erbsen. Alle Rohstoffe für die Lebensmittel bezieht Fabas direkt von den Landwirt:innen, mit denen sie auch einen engen persönlichen Kontakt pflegt. Bei Fabas ist ausnahmslos alles pflanzenbasiert, lokal angebaut und 100 % rückverfolgbar.

Bei uns dreht sich alles um Bohnen aus der Schweiz. Klingt unsexy, ist aber lecker und zudem gut für die Landwirtschaft. Bohnen sind nämlich nicht nur gesunde Proteinbomben, sie leisten auch noch einen wertvollen Beitrag für die Bodengesundheit! Zudem arbeiten wir an einem neuartigen Verfahren der Proteinextraktion aus Hülsenfrüchten, um dieses Verarbeitungsschritt nicht nur lokaler sondern auch gesünder & weniger ressourcenintensiv zu machen.

Anik Thaler

Founder

anik@fabas.ch

Website: www.fabas.ch / www.fabassolutions.ch



Wissenschaftsbasiertes Operating System für
Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung.
Durch automatisierte Prozesse und digitale
Ernährungsberatungsfeatures können
Gemeinschaftsverpfleger mit Nutzung unseres
Operating Systems bares Geld sparen: ein
durchschnittliches Pflegeheim bis zu 30TEUR
p.a., und gleichzeitig alle wichtigen
Gesundheitsstandards einhalten bzw. sich den
Ernährungsberater sparen. Unser Tool
ermöglicht es Gemeinschaftsverpflegern, ohne
ernährungswissenschaftliche Expertise ein
gesundes, auf Zielgruppen angepasstes,
Essensangebot zu machen und ist leicht /
intuitiv nutzbar.

culinu GmbH
www.culinu.eu

Gründer
Max Werner
+49 177 6577874
max.werner@culinu.eu

Julian Obermeier
+49 177 5510578
julian.obermeier@culinu.eu

**Empowering
efficient food
service for
better health
and well-being.**



catchfree bietet Verbraucher*innen eine rein pflanzliche Alternative für ihr Lieblings-Seafood. Unsere Produkte überzeugen mit großartigem Geschmack, Textur, Aussehen und gesunden Nährstoffen – genau wie das tierische Vorbild, jedoch ganz ohne Haken.

Severin Eder & Eduard Müller

+41 (0) 78 233 1688

eduard@catchfree.ch

www.catchfree.ch

**Seafood
without a catch**

goodBytz

USPs:

-System ist modular anpassbar hinsichtlich der verwendeten Kochgeräte, als auch der Grösse

-System kann eigenständig von Köchen mit neuen Rezepturen und Zutaten gefüttert werden

-System kann sowohl voll-automatisiert Speisen zubereiten und an den Gast übergeben, als auch als Assistenz-System genutzt werden, welches die Fähigkeiten von Köchen amplifiziert

hello@goodbytz.com

www.goodbytz.com

**What we do:
The Art of
Cooking –
Powered By
Robots**



Nuuro ist eine von KI betriebene App, die darauf ausgelegt ist, Ernährungsauswahl zu vereinfachen und zu personalisieren. Sie bietet in Echtzeit auf individuelle Gesundheitsprofile und Vorlieben abgestimmte Mahlzeitempfehlungen, die jederzeit und überall zugänglich sind.

Nuuro AG

Claudia Hilti

claudia@nuuro.com

www.nuuro.com

**Your personal
AI nutritionist,
anywhere
anytime**

Nachhaltiges Upcycling – Die Kraft der Kreislaufwirtschaft

Wir wollen Lebensmittelverschwendung reduzieren und einen wertvollen Rohstoff zurück in die Lebensmittelbranche bringen.

Um dies auf die nachhaltigste Weise zu tun, haben wir eine Technologie für das Upcycling von Biertreber entwickelt.

Wir trocknen und fraktionieren die beim Brauprozess übriggebliebene Gerste und erhalten so protein- und ballaststoffreiche Pulver mit niedrigen Kohlenhydrat Werten. Im Vergleich zu anderen pflanzlichen Proteinen und Ballaststoffen weisen unsere Pulver ausserdem einen 90% geringeren ökologischen Fussabdruck auf.

Die Pulver sind vielseitig einsetzbar und können unter anderem Produkte wie Müsliflocken, süsse und herzhaft Backwaren, Pasta, Snacks oder Fleischersatzprodukte mit wertvollen Proteinen und Ballaststoffen anreichern.

UpGrain AG

+41 79 327 07 38

info@upgrain.ch

www.upgrain.ch





Cheers

Innovation trifft Tradition: Wir entwickeln Ihr Getränk, von der Idee bis zum fertigen Produkt. Mit über 1000 Pflanzen aus aller Welt haben wir weltweit die grösste Datenbank. Über eine eigene Software sehen wir die Aromaentwicklung voraus und können so gezielt, vollumfängliche Geschmackserlebnisse erschaffen. Ob mit Alkohol oder Alkoholfrei, der Geschmack zählt!

Erleben Sie heute die Welt unserer alkoholfreien Spirituosen und vergleichen Sie dieselben Rezepte 1:1 einmal mit und einmal ohne Alkohol.

Marcel Amann
CEO
+41787330020
marcel.amann@lakesidevalley.ch
lakesidevalley.ch



ALPINA+SANA

Revolutionäre Ernährungspflege

AlpinaSana, entstanden an der ETH & HSG, widmet sich einer oft übersehenen Herausforderung im Gesundheitswesen: der Mangelernährung. Bis zu 32 % der Krankenhauspatienten und über 50 % der älteren Personen in Altenheimen leiden unter Mangelernährung, hauptsächlich aufgrund unzureichender Nahrungsmittelüberwachung und der geringen Akzeptanz der derzeitigen Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (FSMP). Mit der Einführung eines vollständig autonomen, auf KI basierten Lebensmitteltrackers und eines patientenzentrierten FSMP zielt AlpinaSana darauf ab, Mangelernährung effektiv zu erkennen und zu behandeln, um so deren soziale und wirtschaftliche Auswirkungen zu reduzieren. Unsere Mission ist es, eine der größten Freuden des Lebens wiederherzustellen: den Genuss von Essen.

Robert Schreiber

Postdoctoral Researcher and Project Manager

robert@alpinasana.ch

www.alpinasana.ch



Ein einzigartiger Geschmack, geboren in der Schweiz

Wir lieben unseren Ruthensis und genau das merkt man ihm auch an. Unsere Passion ist es, die Natur gut zu behandeln und ihr dabei das Beste abzugewinnen - ein Produkt, so rein und unbehandelt wie möglich. So erzeugen wir ein Gewürz von allerhöchster Qualität.

Trachsel Plant Art
+41 78 241 21 87
www.plantart.ch

supernatural

Frisch gepresste Nusscreme mit Impact

100% Nüsse rein.

100% Nusscreme raus.

Die Maschinen sind bereits Kult und supernatural als Love Brand überzeugt B2B Kunden auf der ganzen Welt. Ehrlich, einfach und extrem lecker – mehr braucht es nicht um das Erlebnis frischer Nusscreme anzubieten, übrigens auch mit Schokolade oder gefriergetrockneten Früchten. Palmfett, Zucker und unnötige Zusatzstoffe überlassen wir der Food Industrie. Jeder der zapft, generiert automatisch Impact für Klimaschutz und seine eigene Ernährung.

Amelie Sperber

CMO + Founder

amelie.sperber@supernatural.com

www.supernatural.com

CREAMY. DAIRY-FREE. SOLUTION.

Wir bauen eine Welt auf, in der milchfreie Milchprodukte die bessere Wahl für alle sind. Milchalternativen sind weltweit aufgrund ihrer gesundheitlichen und ökologischen Vorteile auf dem Vormarsch, schaffen es jedoch nicht, die breite Öffentlichkeit zu überzeugen.

Warum? Sie erreichen nicht die Konsistenz und das Mundgefühl von Milchprodukten. Wir möchten diese Lücke schliessen!

Cultivated Biosciences verbessert das Mundgefühl von milchfreiem Käse, Joghurt und mehr, indem es eine einzigartige cremige Fettzutat für die Lebensmittelindustrie entwickelt, die durch Fermentation gewonnen wird.

Johanna Kuhn
Founders Associate
hello@cultivated.bio
www.cultivated.bio



sallea

Adding the third dimension to cells.

Unsere Gesellschaft ist stark abhängig von der herkömmlichen Viehzucht zur Produktion tierischer Proteine, was sowohl schwere ökologische als auch ethische Konsequenzen hat. Bei sallea zielen wir darauf ab, dieses Problem zu lösen, indem wir die Kultivierung von hochwertigen, texturierten Ganzen Schnitten mit Hilfe unserer Gerüste ermöglichen.

Simona Fehlmann
co-Founder of sallea AG
simona.fehlmann@sallea.ch
www.sallea.ch