



Fachtagung Lebensmitteltechnologie 2013

(Aktuar, Bruno Guntersweiler) 14.06.2013

Für die diesjährige Fachtagung, reisten eine stattliche Anzahl LMT's nach Dällikon zu der Firma Gastro Star AG. Gastro Star AG ist einer der führenden Anbieter von Fertigsalaten, Gemüse und Früchte. Wir wurden von André Julmi empfangen und in das interessante Gebiet der Frischsalate eingeführt. Auf dem Rundgang haben wir interessante Einblicke in die Herstellung und Verarbeitung der Salate gesehen.



Die Gastro Star AG bietet seit 1972 küchenfertige Salate, Früchte und Gemüse an und beschäftigt über 650 Voll- und Teilzeitangestellte. Seit 1996 ist der Betrieb zertifiziert. Aktuell nach ISO 9001:2008 sowie IFS. Alle Produkte sind portioniert und abgepackt, bereit zur Weiterverarbeitung und / oder zum Verzehr. Das knackige Sortiment umfasst rund 1000 Artikel. Täglich produzieren das Unternehmen über 30 Tonnen Frischprodukte, was einer Menge von 12000 Tonnen Rohprodukt entspricht.

Abnehmer sind Grossverbraucher, Grossverteiler, Wiederverkäufer sowie Systemgastronomie-Betriebe.



Forster Gemüse AG ist ein eigenständiger Partnerbetrieb und stellt die Verbindung zum landwirtschaftlichen Anbau – vom Samen bis zur Ernte.

Im eigenen akkreditierten Betriebslabor (Iso 17025) werten Inhouse-Spezialisten ca. 11000 Untersuchungsaufträge/Jahr aus. So sind schnelle, effiziente und sichere Freigaben für die sensiblen Produkte mit kurzer Haltbarkeit möglich.

Ganzheitlich nachhaltig wird den Ressourcen Sorge getragen. So werden die ca. 500m³ Waschwasser in der hauseigenen Prozesswasseraufbereitung geklärt sowie die täglich anfallenden ca. 25 Tonnen Salat- und Gemüseabfälle kompostiert. Der anfallende biologische Dünger wird auf den Feldern von Forster Gemüse AG eingesetzt.

Die Gastro Star AG besitzt eine eigene Logistikzentrale. Täglich werden mehrere 100'000 Einheiten filialkommissioniert und so für die Kunden bereitgestellt. Dazu gehören 25 eigene Transportfahrzeuge und ein zweistöckiges Kühlager.

Mit Schwarz viva AG besitzt Gastro Star AG einen modernen Schälbetrieb der zusätzlich pasteurisierte Produkte herstellt.

Die Gastro Star AG und die Schwarz viva AG gehören seit 2012 zur Hilcona Gruppe.

Fachreferat; Umgang Primärverpackung hinsichtlich Lebensmittelsicherheit

Nach der interessanten Besichtigung und dem Mittagessen in der betriebseigenen Kantine war das nächste Thema, Umgang mit Primärverpackung hinsichtlich Lebensmittelsicherheit.

Referent, Herr Martin Wohlwend, Leiter Labor.



Gastro Star AG verwendet die verschiedensten Verpackungen, Schalen, Becher und Beutel. Es ist ein grosse Herausforderung für die Produkte bezüglich Haltbarkeit, Lebensmittelsicherheit, Erhalt der produktespezifischen Eigenschaften, das Optimale zu erreichen. Das Abfüllen der Produkt geschieht teils ohne meistens aber unter Schutzatmosphäre wie N_2 , CO_2 , abhängig je nach Produkt.

Der ökologische Umgang und Umweltschutz bei Packmaterial ist natürlich ein Dauerthema. Welche Verpackung soll verwendet werden damit Produktsicherheit und Ökologie optimal bedacht werden.

Ein grosses Thema sind bezüglich der Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit die Konformitätserklärungen. Nicht nur für eine Sorte leerer Schalen muss eine Konformitätserklärung vorhanden sein, es muss von jedem Endartikel gemacht werden. Mit wichtigen Daten wie zB. Zusammensetzung, Migrationsverhalten und Ergebnissen mit Simulanzlösungen. Schlussendlich muss sichergestellt werden, dass von der Verpackung aus keine negativen Einflüsse auf die frischen Produkte ausgehen.

Wir freuen uns auf die nächste Fachtagung mit reger Beteiligung.

Der Aktuar, Bruno Guntersweiler

Protokoll Sektionsversammlung ANWW Sektion Lebensmitteltechnologie

14.06.2013 15:00 – 16:10

- Begrüssung der verbleibenden 14 Personen.
- Stimmzählerin M. Nussli
Mit Freuden wurde angemerkt, dass wir eine gut gemischte Fachgruppe sind, Frauen/Männer aber auch von den unterschiedlichsten Branchen
- Das Protokoll der Sektionsversammlung 2012 Emmen wurde verdankt und gutgeheissen.
- Das Hochschulspektakel Wädenswil ist in der Planung gut gediehen. Am 20. Sept. 2013 ab 16:00 Uhr wird in dem schon bereitgestellten Zelt des Oktoberfestes am Seeplatz das Fest stattfinden. Unser Alumni wird einen Stand mit zwei Tischen mit Äpfel und Sauserdegustation (Kinder/-Weiber/-Männersauser) führen. Mit Rolldisplay und Flyer wird Werbung gemacht und auf den Stand die Aufmerksamkeit geleitet. Das Ziel ist, jedes Jahr ein solches „Spektakel“ durchzuführen.
- Direktor Hilber hat ein Buch mit dem Titel Momentaufnahmen herausgegeben, auch unser Alumni wurde neben den anderen Alumnis der ZHAW vorgestellt.
- Studentenzahlen an der ZHW, momentan sind es ca. 1500 Studierende, Zugänge pro Jahr ca. 60, Abgänger ca. 40.
- Pläne Standort Reidbach vergrössern, 2017 sollen die ersten neuen Gebäude bezugsbereit sein.
- Ideen für ein Weinbauzentrum mit Museum in Wädenswil werden diskutiert.
- Info aus der Branche LMT von Remi
Ab diesen Sommer startet die Ausbildung LMT mit der offiziellen Bezeichnung EFZ. Das bedeutet im 1. Lehrjahr einen Block weniger Schule dafür im 2. und 3. Lehrjahr mehr. Zweck, Quereinstieg für LM-Praktiker im 2. Lehrjahr zum LMT. In Zukunft müssen die LMT-Lernenden den eigenen Laptop mit in die Schule bringen.
Diesen Sommer sind 125 LMT's, davon 29 Fachrichtung Convience mit der Ausbildung fertig geworden.
- An der Fachgruppenkonferenz 16.05.13 wurde beschlossen dass die Lernenden im 3. Lehrjahr und die folgenden 2 Jahre vom Beitrag für unser ANWW befreit sind.
- Die Alumnis, ANWW/ZHAW leben nebeneinander, Alumni ZHAW ist noch im Aufbau.
- Tugba hat die Werbebotschaft für unseren Verein die auf Flyer an den Mann/Frau gebracht und ebenfalls auf der Homepage steht, kurz vorgetragen. Das Vereinsjahrbüchlein zum 70. wurde in Farbe abgegeben.
- Ideal für unseren Verein ist die Tatsache, dass Tugba als Geschäftsstelle (ANWW) im Grüental ihren Posten hat, somit sind wir recht nahe am Puls der Schule.
- Ein Vortrag über Nanotechnologie noch im laufenden Jahr ist vorgesehen.
- Die USB-Stic's werden nicht am Hochschulspektakel an Jedermann abgegeben, stattdessen an alle Mitglieder und die Lernenden, ebenfalls an andere potentielle Vereinsmitglieder.
- An der letzten Fachgruppenkonferenz ist M. Nussli für B. Guntersweiler eingesprungen.
- Es sind alle Anwesenden mit dem Veröffentlichen von Bildern einverstanden.
- Jahresrechnung 2012 wurde genehmigt und verdankt.
- Das Mittagessen unserer Fachtagung wurde von der Firma Gastrostar AG offeriert.
- Gedenkminute zu Ehren von Ralph Bartsch. Für seine Beerdigung wurde ein Kranz spendiert.
- Seit Anfang März ist Tugba für die Geschäftsstelle des ANWW zuständig.

Der Aktuar, Bruno Guntersweiler