



1. Swiss Innovation Forum

Im Rahmen des 1. Swiss Innovation Forums, das am 27. Januar 2006 stattfand, wurden 40 Exponate ausgewählt, die auf der begleitenden Future-Expo ausgestellt wurden. Die Future-Expo ist die Umsetzung eines innovationsfördernden Klimas und bietet Raum für Inspiration und Kreativität. Dies ist gleichzeitig Basis für einen aktiven Austausch zwischen Interessierten und Innovatoren.

PANATURA – natürlich Weizen Vorteig Tradition in der Moderne, Natürlichkeit in der Backwarenherstellung

600 führende Wirtschaftsfachleute nahmen Teil am Forum und interessierten sich rege für die präsentierte Innovation im Food-Bereich. Für so manchen war es erst etwas ungewöhnlich zwischen vielen technischen Innovationen auf Brot zu stossen, aber das Interesse an PANATURA einem natürlichen Weizenvorteig war gross. PANATURA wurde durch die VERIPAN AG entwickelt und durch den schweizer Lizenzpartner Hefe Schweiz in den Markt erfolgreich eingeführt. In vielen Gesprächen wurden Herstellungsmethoden und Zutaten erörtert und diskutiert. Doch am Ende eines jeden Gesprächs war klar: Brot ist fester Bestandteil der Ernährung und der Standbesucher/Konsument wünscht Qualität in Form von Naturbelassenheit, Frische und Authentizität.

VERIPAN AG – Die Ideenschmiede für die internationale Nahrungsmittelindustrie

Erst in guten Händen – dann in aller Munde. Die Ideenschmiede arbeitet auf Grundlage traditioneller Rezepturen und interpretiert diese mit zeitgemässer Technologie. Auf Naturbelassenheit liegt bei allen Entwicklungen ein Hauptaugenmerk. Die Unternehmensbereiche der VERIPAN AG sind: Food Systems, Contract Research und Food Engineering.

