

Luzern, 6. Oktober 2023

Medienmitteilung der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern

## **Swiss Food Research und SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern und schließen sich für innovatives Pilotprojekt zusammen**

Das führende Schweizer Innovationsnetzwerk Swiss Food Research und die renommierte SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern starten mit dem neuen Semester ein spannendes Pilotprojekt zur Produktentwicklung nachhaltiger und zukunftsorientierter Lebensmittel. Ziel dieser Partnerschaft ist es, die Innovation in der Schweizer Lebensmittel- und Gastgewerbebranche zu fördern und jungen Unternehmen bei der Produktentwicklung einen iterativen Prozess mit Küchenchefs und sensorisch versiertem Publikum zu bieten.

### **Praxisnahe Erfahrungen und Wissensaustausch**

Ein zentraler Aspekt des Pilotprojekts wird die enge Zusammenarbeit von ausgebildeten Küchenchefs und Studierenden der SHL, Innovationsexpert:innen von Swiss Food Research und Start-Ups sein. Dies ermöglicht den Studierenden nicht nur praxisnahe Erfahrungen, sondern fördert auch den Wissensaustausch zwischen Bildungseinrichtung und jungen Unternehmungen. Ausserdem zeigt die Zusammenarbeit das Engagement beider Institutionen für Innovation und Exzellenz.

### **Userzentrierte Entwicklung von innovativen Lebensmitteln**

Gemeinsam werden Küchenchefs der SHL und Mitglieder von Swiss Food Research neue Lebensmittelprodukte entwickeln, die der Anwendung und den Bedürfnissen in der Gastronomie entsprechen. Die Kooperation ermöglicht auch Marktforschung mit sensorisch versiertem Publikum, um sicherzustellen, dass die entwickelten Produkte den Bedürfnissen und Wünschen der Verbraucher:innen entsprechen. Die erste offizielle Veranstaltung im Rahmen der Zusammenarbeit findet am 23. Oktober 2023 statt, wenn die Gründerinnen von Vegiboss an die SHL kommen und die Studierenden des ersten Semesters ein Menü aus ihren Produkten kreieren lassen.

### **Wegweisend für die nächsten Generationen**

«Diese Zusammenarbeit zwischen der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und Swiss Food Research ist wegweisend für die nächste Generation», sagt Josef Jans, Director of Business Development & Innovation an der SHL. «Sie wird nicht nur unseren Studierenden wertvolle Praxiserfahrungen bieten, sondern auch dazu beitragen, die Schweiz als Innovationsführer im Lebensmittel- und Hospitality-Sektor weiter zu etablieren.» Und Lucas Grob, CEO von Swiss Food Research, fügt hinzu: «Wir sind begeistert von der Möglichkeit, unsere Expertise und die der SHL unseren Mitgliedern zur Verfügung zu stellen, um nachhaltige Entwicklungen schneller im Markt etablieren zu können.»