



Tina Hauser – zertifizierte Gewürzsommelière, Food-Innovatorin, CEO Appliq food AG. APPLIQ FOOD AG

Trends praxistauglich umsetzen

Naturbelassene Rezepturen spielen für zeitgemässe Produktanwendungen eine wichtige Rolle. **Tina Hauser** unterstützt die Unternehmen bei der Entwicklung der passenden Angebote.

► PETER JOSSI

Tina Hauser ist zertifizierte Gewürzsommelière, Food-Innovatorin und CEO der Appliq food AG. Gewürzwissen liegt ihr im Blut. Die Gewürztradition in der Familiengeschichte Landolt Hauser begann vor über 120 Jahren. Ihr Vater, Bertram Hauser, liess sie schon als Kind an den Vorgängen seiner Produktentwicklung teilhaben.

Aufbauend auf fundierten Ausbildungen im kaufmännischen und handwerklichen Bereich sowie als bildende Künstlerin mit Akademieabschluss, nutzte sie ihr Wissen für ihre Tätigkeiten als Geschäftsführerin, Key Account Managerin und Food-Entwicklerin. Ihre jahrelange Erfahrung in der Praxis gibt ihr die Fähigkeit, kreative Innovationen und systematisches Arbeiten perfekt zu verbinden.

Unterstützung nach Geschmack

Verfügbarkeit, Kostendruck sowie ein sich ständig wandelndes Weltgeschehen und Konsumentenverhalten gehören zu den Herausforderungen für Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Das stellt sie vor die Aufgabe, immer schneller mittels frischer Produktideen und kreativer Rezepturen im Food-Bereich zu agieren. Innovationen mit Geschmack für ihre Kundschaft sind gefragt.

Tina Hauser zu ihrer Rolle: «Meine Aufgabe ist es, die Fachleute der Unternehmen als flexibler Partner bei der Entwicklung von ausgezeichneten, trendigen

Lebensmitteln zu unterstützen. Für jede ihrer Herausforderungen biete ich eine praktische und schnelle Lösung: unabhängig, transparent und mit hohen Qualitätsstandards.» Das Spektrum der Unterstützung reicht je nach Ausgangslage von der konkreten Produktentwicklung bis zu umfassenden Unternehmensstrategien.

Potenzial der Zuckerrübe vollständig nutzen

Appliq food AG erhielt den Auftrag von Agro Marketing Thurgau, neue Ideen für regional angebaute Zuckerrüben zu erarbeiten. Entstanden ist das Projekt «Plan



Star-d'Epices-Variationen – passend für herzhaft und süsse (!) Anwendungen. APPLIQ FOOD AG

Beta», das alternative Einsatzmöglichkeiten von Zuckerrüben in der Lebensmittelproduktion eröffnet. Für das Zuckerrüben-Halbfabrikat bietet die Praxisentwicklung die maximale Ausschöpfung der wertvollen Inhaltsstoffe der Zuckerrübe und die Verwendung für die Humanernährung. Die Zuckerrübe bietet über die Zuckergewinnung hinaus einen Rohstoff mit funktionellen Eigenschaften, einen hohen Anteil an Nahrungsfasern, prebiotische Eigenschaften und zusätzlich technologisch positive und einfache Verarbeitungseigenschaften als Zutat.

Heute wird ein Grossteil der Zuckerrübe als hochverdauliches Futtermittel eingesetzt. In der Schweiz finden derzeit die wertvollen Inhaltsstoffe der Zuckerrübe kaum Anwendung in der Humanernährung. Das Projekt erforschte, wie neben der Süsse die vollständigen Bestandteile funktional und gewinnbringend in der Lebensmittelproduktion genutzt werden können. Das Spektrum möglicher Anwendungsbereiche ist gemäss Agro Marketing-Thurgau gross: Fertigprodukte, Backwaren, Biskuits, Cerealien oder Milchprodukte (Shakes, Müesli, Joghurts). Primär sind Lebensmittelhersteller unterschiedlichster Betriebsgrössen und Sparten Zielgruppen des Projekts. Den interessierten Lebensmittelherstellern ist gemein, dass sie Nahrungsmittel mit funktionalen Ansprüchen herstellen, bei denen Nahrungsfasern eine zentrale Rolle spielen und deren Kundschaft sich bewusst und ausgewogen mit Schweizer Zutaten ernähren wollen.

Tina Hauser sieht weiteres Innovationspotenzial: «Die neu entwickelte natürliche Zutat eignet sich für Start-up-Unternehmungen, welche bereit sind, technische Investitionen zu tätigen und dieses ganzheitliche Süssungsmittel auf den Markt zu bringen.»

Bioqualität als logische Variation

An der «Biofach Summer Edition» Ende Juli 2022 konnte Tina Hauser zusammen mit der Pasta Premium AG (Bschüssig Teigwaren) eine Pasta-Neuentwicklung präsentieren: Ein biozertifiziertes Instantteigwarengericht mit Flüssigsauce. «Instant-Mahlzeiten mit Flüssigsauce kennt man von Asia-Nudelgerichten, jedoch nicht in westlichen Instant-Mahlzeiten. Meine Marktbeurteilung veranlasste mich, die Auftraggeberin zu motivieren, eigene Cup-Pasta-Produkte zu lancieren.» Die Realisierung der Produkte erfolgte in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung, der technischen Leitung, der Qualitätssicherung sowie dem Verkauf und Marketing.

Die Bioqualität gibt der mit verschiedenen Varianten entwickelten Innovation ausserdem eine zusätzliche Wertigkeit. Der Auftritt an der weltweit renommierten und grössten Biofach-Messe ermöglichte den Aufbau von B2B-Kooperationen für die Lieferung von Klein- bis Grosschargen, in Bio Suisse-, EU-Bio- oder in konventioneller Qualität. Passend zur nachhaltigen Qualität wurde unter der Prämisse «No Plastic» eine neue Verpackung aus Karton mit einem beigefügten Löffel aus Kraftpapier eingeführt.

Tina Hauser zieht das Fazit: «Meine Aufgabe ist es, dass die Produkte zur Firmenphilosophie passen, sich gut in das Sortiment einfügen sowie Eye-Catcher sind. Aktuelle Trends werden direkt mit einbezogen und umgesetzt.»

Vegane Schokoladen-Spezialitäten

Es kommt vor, dass der Kunde effektiv zu seinem Glück gepusht wird. Der Hersteller, welcher Bio-Schokoladen-Spezialitäten herstellt, wurde durch einen von Appliq food erstellten Report auf den Trend zu veganen Bio-Schokoladenspezialitäten aufmerksam gemacht.

«Im Auftrag des Kunden recherchierte ich nach Lieferanten, welche fähig sind, drei Varianten in dunkel, hell und weiss an veganen Schokoladensorten in Bio-Qualität zu liefern», erzählt Hauser. Nach zielgerichteter Suche konnten Lieferanten ermittelt werden, welche alle Kriterien erfüllen. Heute ist der Kunde fähig, mit diesen Rohstoffen verschiedenste Arten an veganen Schokoladen-Spezialitäten in Bio-Qualität herzustellen und konnte sich mit einem Schlag in dieses Trend-Segment hineinkatapultieren.

Informationen

www.appliqfood.ch

«Star d'Epices» – natürliche Geschmacksverstärkung

Appliq food lancierte an der Biofach 2022 zudem eine eigene Produkt-Serie unter der Marke «Star d'Epices». Die schafften es auf den ersten Schlag unter die Top-Ten-Platzierung der stark beachteten «Biofach-Best New Products»-Awards.

Es handelt sich um neuartige Salzstaube, welche als Finish-Salze für den Einzelhandel konzipiert sind. Basierend auf Schweizer Salz, geräuchert mit einheimischem Holz, das Salz hauchfein zermahlen, finden diese Salzspezialitäten auf jeglichen Speisen und sogar in Getränken ihre Anwendung. Sei es auf der Seeforelle, auf dem caramelisierten Chicorée oder auf frisch aufgeschnittenen Orangen. Frische Erdbeeren, bestäubt mit «Smokey Salzstaub», muten an, als wären sie mit Puderzucker bestäubt. Effektiv ist es die salzige Komponente, welche verblüfft im Zusammenspiel mit der frischen Erdbeere. «Salz ist das neue Süsse», so das Motto von Tina Hauser, als erste Schweizer Gewürzsommelière.

Hauser war auch für die neuartige Etikettierung für die «Star d'Epices»-Linie verantwortlich: «Erstmals auf einer Lebensmittelverpackung wird Blindenschrift «Braille» angewendet. Dies kennt man bis anhin lediglich von Medizinal-Verpackungen.»



Zuckerrüben-Muffins gebacken. APPLIQ FOOD AG