



## Foodwaste, Mikrobentee, Schnelltest

Ein Zwei-Minuten-Pitch vor dem Plenum und ein Stand im Foyer: Diese Plattform nutzten am Brennpunkt Nahrung fünf Start-ups, um ihre Produkte vorzustellen. **Kitro** hat sich zum Ziel gesetzt, die Lebensmittelabfälle im Gastgewerbe zu reduzieren. Ein intelligenter Abfallerwerber wägt und analysiert sämtliche Lebensmittelabfälle, die während eines Tages in der Gastküche weggeworfen werden. Das System gibt den Gastronomen einen Überblick über Menge und Zusammensetzung ihrer Lebensmittelabfälle. Basierend darauf können sie Portionsgrößen oder Einkäufe optimieren, produzieren weniger Foodwaste und sparen somit Geld. Die Produkte von **Edapro** erlauben es Landwirten, selber einen Mikrobentee aus indigenen Mikroorganismen herzustellen, der mit herkömmlichen Feldspritzen ausgebracht wird. Die Mikroben stärken die Abwehrkräfte der Pflanzen und erhöhen die Bodenfruchtbarkeit, dadurch kann der Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln reduziert werden.

Das Start-up **Nemis** bietet eine neue Analyse-methode, die es ermöglicht, innerhalb von einem Tag schädliche Mikroorganismen zu erkennen. Kern der Methode ist ein Molekül, das aufleucht,



tet, sobald es mit dem gesuchten Erreger in Kontakt kommt. Bisher wurde ein Test für die Erkennung von Listerien entwickelt, wie Marketingchefin **Franziska Gartenmann** erklärte. Dieser wird derzeit getestet und soll gemäss Entwicklungsschef **Lukas Tanner** in der zweiten Hälfte 2020 auf den Markt kommen. Das Ziel ist ein Test, der mehrere wichtige pathologische Erreger erkennen kann. *mos/wvy*