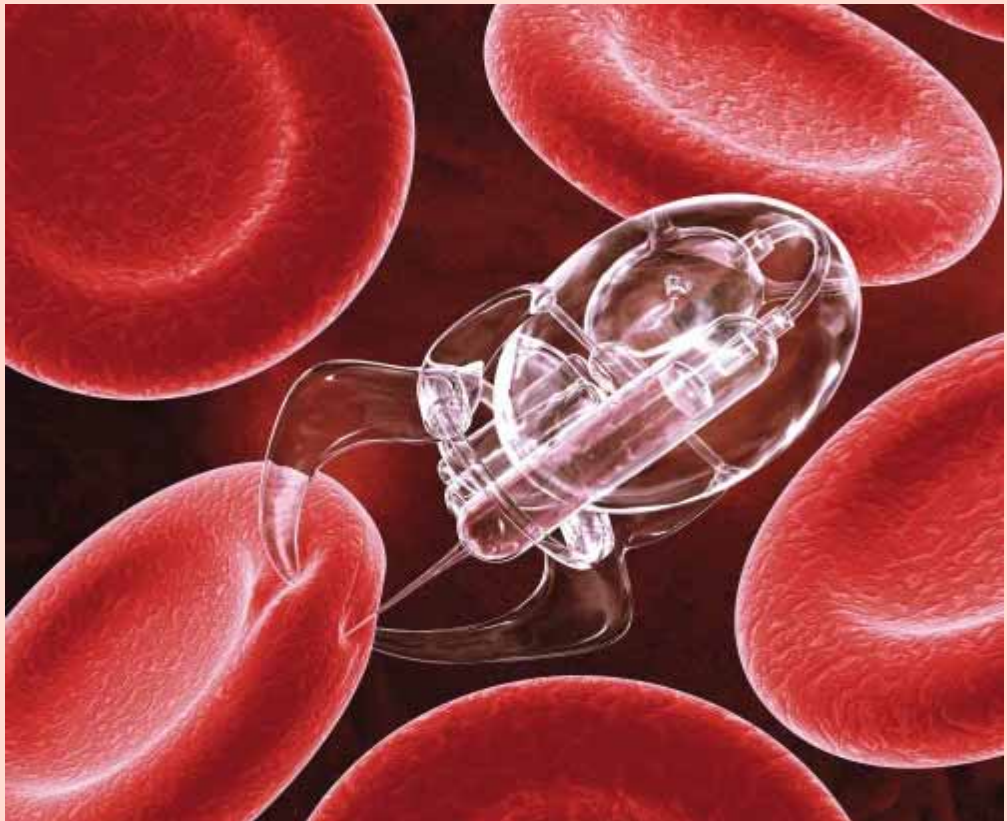


# Excellence in Food

## Nano-Food

### Science-Fiction oder Business Opportunity?

Autoren: Thomas Bratschi, Lars Feldmann, Christian Häfliger, Christoph Meili



#### Inhalt

	<b>Einleitung</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>Nanotechnologie: Status Assessment</b>	<b>6</b>
<b>2.</b>	<b>Strategic Thoughts: Nano als Business Opportunity</b>	<b>14</b>
<b>3.</b>	<b>Zukunftsbild: Der Last-Minute-Discounter</b>	<b>25</b>

# Inhalt

---

Einleitung	3
------------	---

---

1. Nanotechnologie: Status Assessment	6
1.1 Natürliche und künstliche Stoffe	7
1.2 Nanotechnologie in der Food-Branche	7
1.3 Nanotech-Anwendungsbereiche in der Food-Branche	8
1.3.1 Landwirtschaft	
1.3.2 Nano-Pflanzen / Food-Sourcing	
1.3.3 Food-Safety	
1.4 Unklares Chancen- und Risikoprofil der Nanotechnologie	11
1.5 Deklarations- und Regulationslücken bei der Nanotechnologie	12
1.6 Nano-Food: Neue Märkte, Nutzen & Anwendungen	13

---

2. Strategic Thoughts: Nano als Business Opportunity	14
2.1 „Nano-Inside“ - Die „Blackbox Kunde“	
2.1.1 Risikowahrnehmung bei neuen Technologien	
2.2 „Nano Outside“ - Erfolg mit der Nano-Formel	17
2.2.1 Haltbarkeit verlängern - Frische demonstrieren	
2.2.2 Qualität kommunizieren - Verderblichkeit anzeigen	

---

3. Zukunftsbild	25
3.1 Der „Last-Minute-Discounter“ 2015	25

---

Anhang	29
--------	----

---

Verfasser	31
-----------	----

---

# Einleitung - Excellence in Food



Kürzlich hat Kellogg`s auf der Rückseite einer deutschsprachigen Toppas-Packung die Vorzüge der Nanotechnologie (NT) beschrieben. Anstelle von mehr oder weniger interessanter Werbung, Wettbewerbsfragen oder Produktinformationen, fanden sich da plötzlich Neuigkeiten aus Wissenschaft und Technik. Was war geschehen? NT wird seit Jahren in den Medien als „cutting-edge“-Technologie bezeichnet. Wissenschaftler, Investoren und Industriefirmen interessieren sich seit längerem für neuartige Anwendungen. Und jetzt sollten offenbar Müesli-Konsumenten beim Frühstück über die Möglichkeiten der Technologie aufgeklärt werden. Denn ohne Zweifel: Es handelt sich bei der NT nicht um irgendeine Technologie.

Sie gilt gemeinhin als eine der "Mega-Technologien" dieses Jahrhunderts und es scheint, als ob sie in den nächsten Jahren auch die Food-Branche auf den Kopf stellen könnte.

## Weshalb eine Ausgabe „Excellence in Food“ zum Thema Nanotechnologie?

Als wir uns dem Thema Nanotechnologie & Food angenommen haben, sahen wir schnell, dass dieses Thema bisher noch von niemandem aus einer Marketingperspektive angegangen wurde. Nach ersten Gesprächen mit unserem Nano-Fachpartner Christoph Meili war jedoch klar, dass NT in vielen Bereichen des Foodbusiness bereits zur Realität geworden ist. Natürlich ist aber auch noch vieles im Zusammenhang mit NT reine Science Fiction. Gerade jedoch die unerschöpflichen Möglichkeiten, die für künftige Nano-Applikationen denkbar sind, machen das Thema für einen Nano-EIF spannend. Der Anspruch von EIF ist es, sich Gedanken über strategische Weichenstellungen für zukünftiges Wachstum zu machen. Und das gelingt nur, wenn auch derzeit Undenkbares gedacht wird.

Wir beschäftigen uns bereits heute mit NT, weil wir wissen, dass neben den realen Implikationen dieser Technologie auch die Auseinandersetzung mit hypothetischen Möglichkeiten und Marktchancen durch NT ein wichtiges Element im Strategiefindungsprozess einer Food-Company ist.

Denn das Nachdenken über eine neue Technologie erfordert:

- dass man Klarheit über bestehende Markt-Mechanismen gewinnt und gleichzeitig deren Wert einschätzt indem man Möglichkeiten und Grenzen erkennt
- dass man die Entwicklung innovativer Produkt- und Angebotsformen nicht nur vor dem Hintergrund des heute Machbaren sieht.
- dass man zukünftige Kunden- und Konsumentenwünsche aus einer Vogelperspektive betrachtet und nicht aus der Optik des Daily Business.



# Excellence in Food - Bestellformular

**FAX** Formular an ++41 (0)1 451 66 97

**POST** Formular an **b&f concepts GmbH**  
**Weinbergstrasse 47, CH-8802 Kilchberg**

**Internet** [www.stomachcompetence.ch/eif](http://www.stomachcompetence.ch/eif)

**Fragen? ++41 (0)44 451 66 72**

- Ich bestelle die dritte Nummer Excellence in Food „**Nano-Food. Science-Fiction oder Business Opportunity?**“ zum Preis von CHF 240 (für übriges Europa Euro 155). 31 Seiten, Ringbindung.

## Lieferadresse

Firma \_\_\_\_\_  
Titel / Funktion \_\_\_\_\_  
Abteilung \_\_\_\_\_  
Vorname \* \_\_\_\_\_  
Nachname \* \_\_\_\_\_  
Strasse / Postfach \* \_\_\_\_\_  
Postleitzahl / Stadt \* \_\_\_\_\_  
Land \* \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_

5

Herausgeber



Content-Partner



## Rechnungsanschrift

Firma \_\_\_\_\_  
Abteilung \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Nachname \_\_\_\_\_  
Postleitzahl / Stadt \_\_\_\_\_  
Land \_\_\_\_\_

\* =notwendige Angaben