



Medienmitteilung  
Zollikofen, 17. Juni 2024

## **Hallo, ich bin Sproudz! Ein flexibler Produktionshub für Lebensmittel-Startups.**

**In Zollikofen (BE) können Startups aus der Lebensmittelbranche in Zukunft Flächen und Anlagen für die Herstellung ihrer innovativen pflanzenbasierten Produkte mieten. Der schweizweit einzigartige Hub stellt zudem gemeinschaftliche Leistungen etwa in der Beschaffung, im Qualitätsmanagement, in der Logistik oder im Personalwesen bereit. Die Startups erhalten dank «Sproudz» die Möglichkeit, ihre Geschäftsmodelle kosteneffizient zu skalieren. Mit der BakeryBakery AG und der Outlawz Food AG sind bereits zwei Unternehmen an Bord. Sie haben das Hubkonzept mitentwickelt. Für drei bis vier weitere Startups besteht Potenzial. Bereitgestellt wird die Infrastruktur von der fenaco Genossenschaft. Sie will mit Sproudz den Absatz von Lebensmittel-Rohstoffen aus Schweizer Landwirtschaft fördern sowie das Potenzial für die Veredelung von Nebenprodukten ihrer eigenen Verarbeitungsbetriebe besser nutzen.**

Startups bereichern mit innovativen Produkten die Schweizer Lebensmittelbranche. Stark entwickelt haben sie sich zuletzt in der Nische der pflanzenbasierten Sortimente sowie im Bereich des Food-Upcyclings, also der nachhaltigen Aufwertung von Nebenprodukten der Lebensmittelindustrie zu Nahrungsmitteln. Viele dieser Unternehmen arbeiten in Produktionsstrukturen, die zwar den Anforderungen bei der Markteinführung entsprechen, aber nur unzureichende Skalierungsmöglichkeiten bieten. Zugleich lassen sich die für eine effiziente Produktion benötigten industriellen Anlagen in der Regel von einem einzelnen Akteur nicht vollständig auslasten. Daraus resultieren hohe Kosten.

### **Schweizweit einzigartiges Modell**

Der neue Produktionshub «Sproudz» in Zollikofen (BE) will das ändern. Die ansässigen Startups teilen sich – soweit möglich und sinnvoll – die Produktions-, Lager- und Büroinfrastruktur. Je nach Bedarf können die jungen Unternehmen auch weitere Dienstleistungen etwa in der Beschaffung, im Qualitätsmanagement oder im Personalwesen in Anspruch nehmen. Die Kombination aus mietbaren Flächen im Edelforbau, gemeinsam genutzten Produktionsanlagen und gemeinschaftlichen Dienstleistungen ist schweizweit einzigartig. Um das gemeinsame Interesse am Funktionieren des Hubs zu fördern, beteiligen sich die Startups als Minderheitsaktionäre an der Betreibergesellschaft und haben grosses Mitspracherecht.

### **BakeryBakery und Outlawz Food an Bord**

Zwei Startups aus der Region Bern haben sich bereits für einen Umzug ihrer Produktionsbetriebe gegen Ende 2024 nach Zollikofen entschieden. Zum einen die BakeryBakery AG, die erste vegane Bäckerei in der Schweiz mit wachsendem Filialnetz. Zum anderen die Outlawz Food AG, ein Unternehmen, das Fleischersatzprodukte auf der Basis von pflanzlichen Proteinen herstellt. BakeryBakery und Outlawz Food haben bei der Initialisierung des Projekts eine entscheidende Rolle gespielt. Kevin Schmid, Gründer und Hauptinhaber beider Unternehmen, sagt: «Wir sind erfreulich gewachsen. Nun stehen die nächsten Expansionsschritte an. Sproudz bietet uns die idealen Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Entwicklung. Es ist nicht sinnvoll, wenn jedes Startup eine eigene, halbausgelastete Produktion aufbaut. Dank dem Hub können wir unternehmensübergreifend Synergien nutzen. Das ist ressourcenschonend und gibt uns viel Flexibilität. Wir können die benötigten Flächen schrittweise unseren Bedürfnissen anpassen und Dienstleistungen abrufen, die uns fehlen.» Mittelfristig kann Sproudz drei bis vier weitere Partnerunternehmen aufnehmen. Auch eine Zusammenarbeit mit der ebenfalls in Zollikofen ansässigen Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL ist inskünftig denkbar.

### **Lücken in der inländischen Wertschöpfungskette schliessen**

Bereitgestellt wird die Infrastruktur in Zollikofen von der fenaco. Als Agrargenossenschaft ist sie daran interessiert, dass die Startups für ihre Produkte auf Schweizer Rohstoffe zurückgreifen. Heute ist das aus Verfügbarkeits- oder aus Kostengründen häufig nicht der Fall und die jungen Unternehmen weichen auf Importe aus. Michel Nick, der in der Division Lebensmittelindustrie den Fachbereich Innovationen verantwortet, erklärt: «Mit unserem Netzwerk und unserer Erfahrung möchten wir Lücken in der inländischen Wertschöpfungskette schliessen. Gleichzeitig möchten wir Lösungen finden, damit die Kostenstrukturen der Startups die Verwendung von Rohstoffen aus der Schweizer Landwirtschaft zulassen. Sproudz soll hierzu einen Beitrag leisten.» Dank der Kooperation mit Startups will die fenaco zudem das Potenzial für die Veredelung von Nebenströmen der eigenen Produktionsbetriebe besser nutzen.

### **Medienkontakt**

BakeryBakery AG und Outlawz Food AG  
Kevin Schmid  
kevin@outlawz-food.ch, +41 79 239 40 82

fenaco Genossenschaft  
Medienstelle  
media@fenaco.com, +41 58 434 00 35