

26.01. 2022

Selectum und Bühler kreieren einen innovativen, gesunden, CO2-neutralen Snack

Von PPS



Bild Rechte

Bühler AG

(Wolkersdorf / Österreich, Uzwil / Schweiz)(PPS) **Das österreichische Start-up Selectum und der Schweizer Technologiekonzern Bühler haben gemeinsam eine neue, gesunde Snack-Kategorie geschaffen - kleine, knusprige Waffelkissen mit einem cremigen Dip im Inneren. Selectum hat diesen innovativen Snack Ende 2019 unter dem Markennamen Paddies erfolgreich auf den Markt gebracht. Paddies haben eine um 90 Grad gedrehte, mundgerechte Form und werden dank der Induktionsbacktechnologie von Bühler zu 100% CO2-neutral hergestellt.**

«Ich wollte ein neues Produkt mit der aktuellsten Waffeltechnologie auf den Markt bringen. Ich stellte mir einen innovativen, gesünderen Snack vor. Ein Snack, der glutenfrei, palmölfrei, nicht frittiert, mit 40% weniger Fett als Chips und Nachos und obendrein mit einem hohen Proteingehalt ist», sagt Camilo Wolff, CEO und Gründer der Selectum GmbH. «Um dieses Produkt zu entwickeln habe ich mich an Bühler gewandt, da ich wusste, dass sie das Know-how und ein technisches Labor für

Produktentwicklungsversuche haben.» Zusammen mit den Expertinnen und Experten des Bühler Wafer Innovation Centers in Leobendorf entwickelten Wolff und sein Team eine völlig neuartige Rezeptur für einen Snack mit einer Creme im Inneren, der den Kauf eines separaten Dips überflüssig macht.

Auf der Suche nach der perfekten Mischung

Selectum und Bühler führten Produktentwicklungsversuche durch und werteten die Ergebnisse im technischen Labor des Bühler Wafer Innovation Centers aus. Es bietet Start-ups wie Selectum spezielle Dienstleistungen an, mit voller Unterstützung von der Ideenfindung bis zum Einsatz des Produkts in der Produktionslinie.

Camilo Wolff hatte genaue Anforderungen an seinen Snack, der reich an Proteinen und Nährstoffen sein sollte. Er verbrachte fast ein Jahr mit Hunderten von Versuchen und Verkostungen im Bühler Wafer Innovation Center, um den Teig und die Creme zu entwickeln. Richard Haubenberger, Food Technologist im Bühler Wafer Innovation Center, sagt: «Die erste Herausforderung bestand darin, die richtigen Zutaten zu finden. So arbeiteten wir mit verschiedenen Stärken wie glutenfreier Weizenstärke, Reisstärke oder Maisstärke. Wir haben uns mit Reismehl und Kichererbsenmehl beschäftigt, das den Vorteil eines höheren Proteingehalts hat. Es war eine Herausforderung die richtigen Rohstoffe zu finden. Aber dank unserer Erfahrung und der Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten haben wir die richtigen Zutaten für die beste Rezeptur gefunden.»

Das Labor ist mit den neuesten Technologien von Bühler, verschiedenen Lösungen für Teig- und Mehlmischung, Backen und Cremeveredelung ausgestattet. Es bietet die Dienste von Lebensmitteltechnologinnen und -technologen, Schulungskurse und sogar virtuelle Versuche an.

Mit null Emissionen produziert

Ein weiterer wichtiger Faktor für Camilo Wolff war, dass Selectum seine Paddies nachhaltig produziert. Eine der Lösungen von Bühler im Wafer Innovation Center ist die Induktionstechnologie, die derzeit im Waffelofen Franz Haas EWB eingesetzt wird und den Kunden eine CO₂-freie Produktion ermöglicht.

Emanuel Hoeckner, Product Manager bei Bühler, sagt: «Das induktive Heizsystem hat viele Vorteile. Die Produktion mit diesem neuen Heizsystem ist nicht nur CO₂-neutral, sondern komplett CO₂-frei.» Der EWB-Induktionsofen wird zu 100% mit elektrischer Energie betrieben und verbraucht kein Gas. Daher wird kein CO₂ in die Atmosphäre ausgestossen. Der EWB-Induktionsofen hat auch generell eine höhere Energieeffizienz. Mit dem optionalen Power Pack von Bühler für den EWB-Induktionsofen haben die Kundinnen und Kunden die Möglichkeit, die Output-Kapazität zusätzlich zu erhöhen, um somit die Produktionsleistung perfekt an die jeweiligen Kundenwünsche anzupassen.

Bühler hat den EWB-Induktionsofen mit einer speziellen Beschichtung für den Backring modernisiert, um dem höheren Salzgehalt und den niedrigeren pH-Werten des neuartigen Waffelteiges gerecht zu werden. Diese neue Beschichtung des Backrings ermöglicht es Bühler, mit neuen Arten von Zutaten und Rezepten zu arbeiten und damit die Bandbreite des Kundenstammes für Waffelröllchen zu erweitern.

In den Supermarktregalen in ganz Europa

Paddies, eine einzigartige Kombination aus Reis- und Kichererbsenmehl, sind jetzt in drei Geschmacksrichtungen erhältlich – Käse, Toffee und Erdnussbutter, alle mit einem Dip im Inneren. Das Selectum-Werk in Wolkersdorf, Österreich, produziert rund 1,5 Millionen 30-Gramm-Packungen pro Monat.

Die Paddies sind bereits in den Regalen der Supermärkte Billa und Spar in Österreich erhältlich und werden in Deutschland, Italien, Finnland, Spanien, Ungarn und Polen verkauft. «Ich bin sehr stolz auf das Produkt. Wir sind als Start-up in den Markt gegangen und verkaufen unsere Produkte bereits international. Vor zwei Jahren war es nur eine Idee. Bühler war auf dem ganzen Weg eine super Unterstützung und ein wichtiger Partner», sagt Camilo Wolff.

Das Labor des Wafer Innovation Centers ist mit den neuesten Technologien von Bühler, verschiedenen Lösungen für Teig- und Mehlmischung, Backen und Cremeveredelung ausgestattet. Klicken Sie hier, um mehr über das Wafer Innovation Center in Leobendorf, Österreich, zu erfahren.

Über die Organisation:

Über Bühler

Bühler verfolgt das Ziel, Innovationen für eine bessere Welt zu schaffen. Dabei berücksichtigt das Unternehmen die Bedürfnisse von Wirtschaft, Mensch und Natur. Als wichtiger Lösungspartner für die Lebensmittel- und Mobilitätsindustrie hat sich Bühler verpflichtet, dass seine Kunden in ihren Wertschöpfungsketten bis im Jahr 2025 jeweils 50% Energie, Wasser und Abfall einsparen können. Milliarden Menschen kommen täglich mit Technologien von Bühler in Kontakt, um ihren Grundbedarf an Lebensmitteln und Mobilität zu decken. Zwei Milliarden Menschen essen täglich Lebensmittel, die auf Anlagen von Bühler hergestellt wurden. Eine Milliarde Menschen reisen in Fahrzeugen, deren Teile mit Technologien von Bühler produziert wurden. Unzählige Menschen tragen Brillen, benutzen Smartphones und lesen Zeitungen und Zeitschriften. Sie alle werden mit Prozesstechnologien und -lösungen von Bühler hergestellt. Dank dieser globalen Relevanz ist Bühler in der einzigartigen Lage, die heutigen Herausforderungen in nachhaltige Geschäftsfelder zu verwandeln. Bühler trägt dazu bei, die Welt sicher zu ernähren. Und das Unternehmen leistet seinen Beitrag zum Klimaschutz, indem es Lösungen herstellt, die zu energieeffizienteren Autos, Gebäuden und Anlagen führen.

Bühler investiert bis zu 5% des Umsatzes in Forschung und Entwicklung. Im Jahr 2020 erwirtschafteten rund 12'500 Mitarbeitende einen Umsatz von 2,7 Milliarden Schweizer Franken. Das Schweizer Familienunternehmen ist weltweit in 140 Ländern tätig und hat ein globales Netzwerk von 100 Servicestationen, 33 Produktionswerken und Anwendungszentren an 24 Standorten.

buhlergroup.com

Über Selectum

Die 2019 gegründete Selectum GmbH unter der Leitung von Geschäftsführer und Gründer Camilo Wolff kreiert und produziert leckere und gesunde Snacks in der eigenen Produktionsstätte in Wolkersdorf bei Wien/Österreich. Das Konzept der Snack-Kissen mit Füllung bietet sowohl bei der knusprigen Hülle als auch bei der Füllung eine große Vielfalt und ist damit der perfekte Private Label Snack. Neben der eigenen Snackmarke Paddies bietet Selectum auch Lohnherstellung an.

Markeninhaber können die Produktkategorie der Snack-Kissen mit Füllung an den Geschmack ihres Landes anpassen und einen innovativen und gesunden Snack mit geringem Risiko auf den Markt bringen.

selectum.at

Pressekontakt:

Burkhard Böndel, Head of Corporate Communications
Bühler AG, 9240 Uzwil, Schweiz
Telefon: +41 71 955 33 99
E-Mail: burkhard.boendel @ buhlergroup.com

Dalen Jacomino Panto, Media Relations Manager
Bühler AG, 9240 Uzwil, Schweiz
Telefon: +41 71 955 37 57
E-Mail: dalen.jacomino_panto @ buhlergroup.com

Kristina Benkotic, Marketing
Selectum GmbH, Marie Curie Strasse 8, 2120 Wolkersdorf, Österreich
E-mail: kristina.benkotic @ selectum.at

Kategorie

Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/selectum-und-buehler-kreieren-einen-innovativen-gesunden-co2-neutralen-snack>