

An die
Medienvertreterinnen und -vertreter

Medienmitteilung vom 21.05.2024

Nurissa und die BFH-HAFL revolutionieren die Pausenverpflegung mit nachhaltiger *nuri* Bewertung

Nurissa und die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (BFH-HAFL), haben ein neues Konzept zur Bewertung von Snacks und kalten Getränken entwickelt. Das unter dem Namen *nuri* eingeführte Label kennzeichnet gesündere und nachhaltigere Produkte. Diese Innovation ist ein Ansatz, um die Verpflegung in Unternehmen verantwortungsbewusster zu gestalten.

Seit 1962 bietet Nurissa umfassende Verpflegungslösungen für Unternehmen jeder Grösse an. Nurissa, anerkannter Lieferant von Zwischenverpflegungslösungen, beschreitet heute einen innovativen Weg, indem das Unternehmen seine Snacks und kalten Getränke auf unabhängige Weise bewertet. In Zusammenarbeit mit der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften der Berner Fachhochschule (BFH-HAFL) entwickelte Nurissa exklusiv ein Konzept zur Bewertung von Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekten aller ihrer Snacks und Kaltgetränke. Der Projektleiter der HAFL - Dr. Matthias Meier - erstellte zusammen mit seinem Team ein Bewertungsmodell. «Das Modell besteht aus mehreren Algorithmen, die auf den aktuellsten wissenschaftlichen Erkenntnissen basieren» präzisiert Dr. Matthias Meier. «Konkret: Für ein Produkt werden mehrere Indikatoren zu Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekten berechnet und bewertet. Somit können Konsumentinnen und Konsumenten schnell sehen, wie gesund und nachhaltig das Produkt im Vergleich zu anderen Produkten ist.»

Nuri – change the break

Die neu lancierte *nuri* Bewertung ist ein Beitrag für die Gesundheit und Nachhaltigkeit. Das Label *nuri health* kennzeichnet ein Produkt nach seinen Zutaten und seinem Nährwert. Sie werden durch Bonus- und Malus-Punkte bewertet, zum Beispiel Bonus für Ballaststoffe und Malus für Zucker. Das *nuri planet*-Label bewertet die Nachhaltigkeit eines Produkts anhand der Herkunft seiner Inhaltsstoffe und deren Verarbeitung. Dazu werden drei Einflussbereiche – Klimaerwärmungspotential, lokale Wertschöpfung und das Abholzungsrisiko der Regenwälder - analysiert und bewertet.

Das Sortiment umfasst rund 100 Snacks und Kaltgetränke der Kategorie «Automaten-Verpflegung» und ist jeweils mit den *nuri*-Labels gekennzeichnet. «Wir bieten unseren Kundinnen und Kunden die Möglichkeit, einen gesünderen und nachhaltigeren Snack zu geniessen.», erläutert Joël Pauli.

Teamarbeit

Das *nuri*-Projekt entstand aus Teamarbeit mit mehreren Partnern. Über zwei Jahre lang waren sie unermüdlich engagiert und haben dazu beigetragen, dass aus einer Idee ein Konzept und schliesslich ein Projekt wurde. Die Standortförderung des Kantons Bern (be-advanced) und der Bund (Innosuisse – Swiss Innovation Agency) unterstützen Nurissa bei dieser ökologischen Transformation, welche sie gemeinsam vorantreiben möchten. «Diese Zusammenarbeit ermöglicht es uns, eine verantwortungsvollere Ernährung über unsere Verpflegungsautomaten zu fördern» ergänzt Joël Pauli.

Für weitere Auskünfte:

Joël Pauli

Direktor Nurissa AG

032 344 88 44 / info@nurissa.ch

Dr. Mathias Meier

Dozent für nachhaltige Lebensmittelwirtschaft

Berner Fachhochschule (BFH)

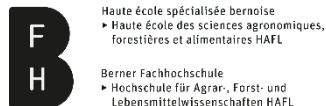
Hochschule für Agrar-, Forst und Lebensmittelwissenschaft HAFL

031 910 22 88 / matthiassamuel.meier@bfh.ch

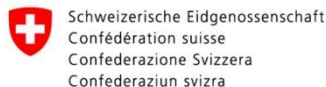
Beilagen:

- Fotos
- Flyer

Projektpartner



Innosuisse - Swiss Innovation Agency



**Annexe au Communiqué de presse du 21.05.24 /
Anhang zur Pressemitteilung vom 21.05.24**



Distributeur avec le concept *Nuri* – Automat mit dem *Nuri*-Konzept

L'équipe du projet / Das Projektteam : Joël Pauli (Nurissa SA), Dr. Matthias Meier (BFH-HAFL),
Nicole Witschi (be-advanced, Eco-fit GmbH), Biagio Longhitano (Nurissa SA)