

Nr. 3 / 2021, Köln
#prosweetscologne

ProSweets Cologne als Wegweiser für die digitale Transformation in der Süßwaren- und Snackbranche

Technologieanbieter setzen auf modulare Anlagen, hygienegerechte Designs und Predictive Maintenance

Von edler Pâtisserie über Bonbons bis zu Lakritze: Die ProSweets Cologne rückt innovative Lösungen in den Mittelpunkt, mit denen die Unternehmen der Süßwaren- und Snackbranche auf die wachsenden Geschmacksrichtungen am Point of Sale reagieren können. Vielseitigkeit und Individualität, gepaart mit saisonalen Artikeln sind die Maßgaben, an denen sich die Hersteller orientieren. Doch genauso wichtig ist die Produktivität. Wer wettbewerbsfähig bleiben will, kommt um die Automatisierung und Digitalisierung seiner Prozesse nicht mehr herum.

Unerwartete Aromen, neuartige Texturen, ungewöhnliche Optiken oder überraschende Geschmacksvariationen sind beim Naschen gefragter denn je. Kein Wunder also, das die Süßwaren- und Snackproduzenten ihre Sortimente regelmäßig um innovative Leckereien erweitern - und das heißt: Wachsende Vielfalt auf der einen, steigender Kostendruck auf der anderen Seite. Um im internationalen Geschäft erfolgreich zu sein, ist eine ebenso flexible wie maximal wirtschaftliche Produktion gefragt. Die Technologieanbieter auf der ProSweets Cologne zeigen in normalen Messezeiten, wie mithilfe der Digitalisierung eine durchgängige Automatisierung geschaffen werden kann. Das umfassende Portfolio beinhaltet Technologien vom Wägen der Rohstoffe über die Dosierung bis hin zur Verpackung am Linienende. Darüber hinaus ergeben sich im Qualitätsmanagement vielfältige Einsatzszenarien. So können die Anlagen beispielsweise erkennen, ob ein Reinigungszyklus korrekt eingehalten wurde. Zudem lassen sich Süßwaren heute so individuell wie nie produzieren.

Anlagen aus dem Baukasten

Die Möglichkeiten der Digitalisierung erlauben es, sowohl die Produkte selbst als auch die Verpackungen zunehmend origineller zu gestalten. Bestes Beispiel dafür sind die Eintafelanlagen und Gießmaschinen der jüngsten Generation. Sie sind konzipiert für die Formgebung eines größtmöglichen Spektrums gefüllter und massiver Pralinen, Riegel und Tafeln. Mit ihrer Flexibilität adressieren die neuen Maschinenkonzepte speziell die Hersteller, die eine spätere Erweiterung ihrer Anlagen von Beginn an einplanen. Dank des modularen Aufbaus ermöglichen sie schrittweise Upgrades auf einen höheren Automatisierungsgrad oder eine höhere Leistungsstufe - bis hin zur Plug-and-Play-Integration eines Roboters, der das Schminken von Hohlfiguren oder Dekorieren von Pralinen erlaubt. Die einzelnen Komponenten agieren dabei als intelligente Einheiten, die in einem



ProSweets Cologne
30.01. - 02.02.2022
www.prowsweets.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Telefon

+49 221 821-2076

Telefax

+49 221 821-3544

E-Mail

p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Postfach 21 07 60
50532 Köln
Deutschland
Telefon +49 221 821-0
Telefax +49 221 821-2574
info@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)

Oliver Frese

Herbert Marnier

Vorsitzende des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeisterin Henriette
Reker

Sitz der Gesellschaft und
Gerichtsstand: Köln
Amtsgericht Köln, HRB 952

Netzwerkverbund miteinander kommunizieren.

Seite

2/4

Performance in Echtzeit optimieren

Damit einhergehend halten weitere Werkzeuge wie Condition Monitoring oder Predictive Maintenance Einzug in die Süßwarenbranche, die das Konzept der Industrie 4.0 weiter vorantreiben. Hintergrund: Die Produktions- und Verpackungsanlagen werden zunehmend mit smarten Sensoren ausgerüstet, die kritische Parameter von Bewegungs- und Pneumatiksystemen oder Motorvibrationen in Echtzeit überwachen. Ziel ist es, die Gesamtanlageneffektivität (OEE, Overall Equipment Effectiveness) zu steigern. Alle wichtigen Betriebs- und Leistungsdaten lassen sich sowohl auf dem Bedienterminal als auch auf einem Tablet oder Smartphone anzeigen. Gepaart mit einem schnellen Zugriff auf Diagnose- und Fernwartungsfunktionen gehören ungeplante Maschinenstillstände damit der Vergangenheit an. Stattdessen ermöglicht eine vorausschauende Wartung die Planung von Instandsetzungsmaßnahmen - proaktiv und ohne die OEE zu beeinträchtigen.

Sicher und effizient verpackt

Die Baukastensysteme mit ihren standardisierten Komponenten reichen bis in die Qualitätskontrolle. Eine neuralgische Stelle ist hier der Verpackungsprozess, denn jede Verzögerung kann in kurzer Zeit einen kompletten Produktionsstopp nach sich ziehen. Beim Verpacken wird jede Praline von einem Pick-and-Place-Roboter einzeln aufgenommen und im wahrsten Sinne des Wortes mit "Feingefühl" in die Trays oder U-Boards abgelegt. 3D-Scanner mit Bilderkennung prüfen zuvor Position und Ausrichtung. Nur mit diesen Informationen sind die Roboter in der Lage, die Produkte exakt anzusteuern. Nach jedem Griff werden die Waren erneut dreidimensional erfasst. Doch nicht nur das: Zusätzlich lassen sich Form, Volumen, Farbe und Bräunungsgrad, beispielsweise von gefüllten Doppelkeksen, mit einem modernen Visionsystem überprüfen. Abschließend durchlaufen die fertigen Produkte eine Kontrollwaage und einen Metalldetektor. So ist gewährleistet, dass nur einwandfreie und verkaufsfertige Waren bis zum Verbraucher gelangen.

Fit für die digitalen Technologien und Prozesse

Gerade in Punkto Automation legen die Technologieanbieter die Messlatte in der Süßwaren- und Snackindustrie also hoch. Wer hier Schritt halten möchte, ist auf der ProSweets Cologne genau richtig. Vom 30.01 bis 02.02.2022 übernimmt die Zuliefermesse wieder die Funktion eines Wegweisers für die digitale Transformation. Im Fokus stehen aber nicht nur Lösungen für die präventive Wartung der Anlagen und Serviceleistungen, die unproduktive Maschinenzustände möglichst schnell beheben. Auch das hygienegerechte Design spielt eine zentrale Rolle. Es trägt nicht nur zur Lebensmittelsicherheit bei, sondern steigert auch die Produktivität, weil sich dadurch Reinigungs- und Wartungsaufwand verringern und die Zeiten für Formatwechsel verkürzen. Der Fokus liegt hier auf rahmenlose und gut zugängliche Konstruktionen aus Edelstahl. Es sind vor allem die produktberührten Komponenten der Überzieh-, Dekorier- oder Kühlvorrichtungen, die für optimale Reinigungsergebnisse glatte Oberflächen besitzen müssen. So wird ein Anhaften von Produktresten verhindert, in denen sich schädliche Mikroorganismen vermehren können. Weitere Einblicke zu den neuesten Entwicklungen beim Thema Hygienic Design wird es auch zur kommenden ProSweets Cologne 2022 sowie auf der

begleitenden digitalen Plattform ProSweets @home geben.

Seite

3/4

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen und Veranstaltungen zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Messen wie die Anuga, die ISM und die Anuga FoodTec sind als weltweite Leitmesse etabliert. Die Koelnmesse veranstaltet nicht nur in Köln, sondern auch in weiteren Wachstumsmärkten rund um die Welt, z. B. in Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und den Vereinigten Arabischen Emiraten Food- und FoodTec-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges und internationales Business garantieren.

Weitere Infos: <http://www.global-competence.net/food/>

Die nächsten Veranstaltungen:

Wine & Gourmet Japan - Internationale Fachmesse und Konferenz für Wein, Bier,

Spirituosen, Gourmet Lebensmittel und Bar, Tokio 21.04. - 23.04.2021

ANUFOOD China - Führende Fachmesse für Lebensmittel und Getränke für die Region Süd-China, Shenzhen 21.04. - 23.04.2021

Alimentec - International food, beverage and hospitality trade fair, Bogotá 08.06. - 11.06.2021

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der ProSweets Cologne finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter www.prosweets.de im Bereich „News“ oder unter

www.prosweets.de/Bilddatenbank

Presseinformationen finden Sie unter www.prosweets.de/Presseinformation

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

ProSweets im Social Web:

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>

<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821-2076

Telefax: +49 221 821-3544

p.krause@koelnmesse.de

