

No. 3 / 2021, Cologne
#prosweetscologne

ProSweets Cologne fixe le cap pour la transformation numérique du secteur de la confiserie et du snacking

Les fournisseurs de technologies misent sur des systèmes modulaires, la conception hygiénique et la maintenance prédictive

De la pâtisserie fine à la réglisse en passant par les bonbons, les solutions innovantes avec lesquelles les entreprises de l'industrie de la confiserie et du snacking peuvent réagir à la demande grandissante de saveurs différentes, au point de vente, sont à l'honneur à ProSweets Cologne. La diversité et l'individualité appliquées aux produits saisonniers sont les « spécifications » qui guident les fabricants. Mais la productivité est tout aussi importante. Celui qui veut rester compétitif ne peut plus faire l'impasse sur l'automatisation et la numérisation de ses procédés.

Des arômes inattendus, des textures nouvelles, des aspects inhabituels ou encore des saveurs surprenantes sont plus demandés que jamais dans le secteur des grignoteries. Il n'est donc pas étonnant que les fabricants de confiseries et de snacks complètent régulièrement leurs gammes de produits par de délicieuses nouveautés, ce qui signifie diversité croissante d'une part, pression accrue des coûts, d'autre part. Pour réussir dans le monde des affaires, il faut que la production soit à la fois flexible et économiquement performante. À ProSweets Cologne, aux heures d'ouverture normales, les fournisseurs de technologies montrent comment il est possible de réaliser une automatisation en continu à l'aide de la numérisation. Du pesage des matières premières au conditionnement en fin de ligne en passant par le dosage, ils proposent un vaste portefeuille de technologies. Par ailleurs, il en résulte un large éventail de scénarios d'utilisation dans la gestion de la qualité. C'est ainsi que les unités et les installations peuvent par exemple détecter si un cycle de nettoyage s'est déroulé correctement. En outre, il est possible aujourd'hui d'individualiser plus que jamais la production de confiseries.

Unités et installations modulaires

Les possibilités offertes par la numérisation permettent de concevoir des produits mais aussi des emballages de plus en plus originaux. Les lignes de fabrication de tablettes et les machines de coulée de dernière génération sont de parfaits exemples. Elles sont conçues pour la réalisation d'un éventail aussi large que possible de bouchées chocolatées, de barres et de tablettes pleines ou fourrées. Du fait de leur flexibilité, les nouveaux concepts de machines s'adressent en particulier aux fabricants qui, d'emblée, prévoient une extension ultérieure de leurs unités et installations. Grâce à leur conception modulaire, elles permettent de passer progressivement à un niveau supérieur d'automatisation ou de performance, jusqu'à l'intégration plug-and-play d'un robot qui permet de peindre dans des moules les



ProSweets Cologne
30.01. - 02.02.2022
www.prosweets.com

Your contact:
Peggy Krause
Tel.
+49 221 821-2076
Fax
+49 221 821-3544
e-mail
p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

parties colorées de figurines creuses ou de décorer des chocolats. Les différents composants agissent comme des unités intelligentes qui communiquent entre elles au sein d'un réseau multisite.

Page

2/4

Optimisation des performances en temps réel

Par conséquent, d'autres outils comme le Condition Monitoring (surveillance de l'état de fonctionnement) ou la maintenance prédictive font leur apparition dans le secteur de la confiserie, d'où la progression du concept d'industrie 4.0. Contexte : les unités et les installations de production et d'emballage sont de plus en plus souvent équipées de capteurs intelligents qui surveillent en temps réel les paramètres critiques de systèmes mobiles et pneumatiques ou encore les vibrations des moteurs. L'objectif est d'améliorer l'efficacité globale de l'équipement (Overall Equipment Effectiveness ou OEE). Toutes les données importantes de fonctionnement et de performance s'affichent aussi bien sur le terminal de commande que sur une tablette ou un smartphone. Ajoutons à cela un accès rapide aux fonctions de diagnostic et de télémaintenance, si bien que les temps d'arrêt non planifiés des machines appartiennent au passé. Au lieu de cela, la maintenance prédictive permet de planifier les mesures d'entretien - de manière proactive et sans que l'OEE en pâtisse.

Emballage sûr et efficace

Les systèmes modulaires avec leurs composants standardisés ont leur place jusque dans les opérations de contrôle qualité. Le processus d'emballage est dans ce contexte un point névralgique car tout retard peut rapidement entraîner un arrêt complet de la production. Lors de l'emballage, chaque bouchée chocolatée est prélevée individuellement par un robot pick-and-place et déposée avec délicatesse dans des barquettes ou des cornières en U (U-boards). Des scanners 3D avec reconnaissance d'images vérifient au préalable la position et l'orientation. Les robots ont besoin de ces informations pour exécuter les mouvements nécessaires à la saisie des produits avec précision. Après quoi, les produits sont à nouveau scannés en trois dimensions. Et ce n'est pas tout : un système de vision moderne permet en outre de vérifier la forme, le volume, la couleur et le degré de dorage de doubles biscuits fourrés, par exemple. Finalement, une trieuse pondérale vérifie le poids des produits finis avant que n'intervienne un détecteur de métal. Ces opérations garantissent que seuls des produits irréprochables et prêts à la vente parviendront au consommateur.

S'adapter aux technologies et aux processus numériques

Précisément en matière d'automatisation, les fournisseurs de technologies mettent donc la barre très haut dans l'industrie de la confiserie et du snacking. ProSweets Cologne est la bonne adresse pour ceux qui veulent s'adapter à l'évolution dans ce domaine. Du 30.01 au 02.02.2022, le salon des fournisseurs exercera à nouveau sa fonction d'éclaireur en montrant la voie à suivre pour opérer la transformation numérique. Les solutions pour la maintenance préventive des unités et des installations ainsi que les services pour réduire le plus rapidement possible les temps improductifs des machines ne sont pas les seuls à être mis en avant. La conception hygiénique joue également un rôle clé. Elle contribue à la sécurité alimentaire et augmente également la productivité, car elle réduit les coûts de nettoyage et d'entretien de même que les temps de changement de format. Ici, l'accent est mis

sur les constructions en inox sans cadre et facilement accessibles. Ce sont surtout les composants des dispositifs d'enrobage, de décoration ou de refroidissement, en contact avec les produits, dont les surfaces doivent être lisses, ce qui permet d'obtenir des résultats de nettoyage optimaux. On empêche ainsi les résidus de produits d'adhérer, résidus dans lesquels des micro-organismes nocifs sont susceptibles de se multiplier. La prochaine édition de ProSweets Cologne qui aura lieu en 2022 et la plateforme numérique ProSweets @home dont elle l'accompagnera donneront d'autres aperçus des dernières évolutions en matière de conception hygiénique.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse joue un rôle de premier plan à l'échelon international dans la tenue de salons dédiés à l'alimentation et de manifestations consacrées à la transformation de denrées alimentaires et de boissons. Anuga de même que le Salon international de la confiserie (ISM) et Anuga FoodTec se sont imposés comme des références mondiales. A Cologne mais aussi sur d'autres marchés en pleine croissance à travers le monde, comme par exemple ceux du Brésil, de Chine, de Colombie, d'Inde, d'Italie, du Japon, de Thaïlande et des Emirats arabes unis, Koelnmesse organise et assure le déroulement de salons de l'agroalimentaire et de la technologie alimentaire aux contenus différents, qui mettent l'accent sur certains aspects des choses. Le fait d'opérer dans le monde entier permet à Koelnmesse de proposer à sa clientèle, sur différents marchés, des manifestations sur mesure garantissant le déploiement d'une activité internationale qui s'inscrit dans la durée.

Plus d'informations sur: <http://www.global-competence.net/food/>

Remarque à l'attention des rédactions:

Des photos de ProSweets Cologne sont disponibles dans notre base iconographique sur www.prosweets.com - rubrique « News » ou www.prosweets.com/imagedatabase

Complément d'information: <http://www.prosweets.com/Pressinformation>

En cas de reproduction, merci de nous adresser un justificatif.

ProSweets Cologne sur le Web Social:

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

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

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Peggy Krause
Communications Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Cologne
Germany
Tel +49 221 821-2076
Fax +49 221 821-3544
p.krause@koelnmesse.de
www.koelnmesse.com

