

No. 3 / 2021, Cologne  
#prosweetscologne

## ProSweets Cologne indica la strada verso la trasformazione digitale nel settore di prodotti dolciari e snack

**I fornitori di tecnologie puntano su impianti modulari, design igienico e predictive maintenance**

Dalla pâtisserie nobile ai dolciumi, passando per la liquerizia: ProSweets Cologne focalizza l'attenzione sulle soluzioni innovative con cui le aziende del settore dolciario e degli snack possono rispondere all'ampliarsi della varietà di gusti all'interno del punto vendita. Molteplicità e personalizzazione abbinata alla stagionalità sono i parametri che guidano l'azione delle aziende produttrici. Ma anche la produttività è altrettanto importante. Per restare concorrenziali non si può prescindere da automazione e digitalizzazione dei processi.

In uno spuntino si cercano sempre più aromi inattesi, texture inedite, aspetto inusuale o variazioni di gusto sorprendenti. Non c'è quindi da meravigliarsi se le aziende produttrici di dolciumi e snack continuano ad ampliare il proprio assortimento inserendo leccornie innovative, il che implica da un lato maggiore varietà e dall'altro crescente pressione sui costi. Per affermarsi nel business internazionale è indispensabile che la produzione sia al contempo flessibile ed estremamente economica. A ProSweets Cologne i fornitori di tecnologia mostreranno, con la tempistica tipica di una fiera, come sia possibile creare un'automazione continua grazie alla digitalizzazione. Il ricco portfolio include tecnologie che spaziano dalla pesatura delle materie prime al confezionamento a fine linea, passando per la dosatura. Inoltre la gestione della qualità apre vari scenari d'impiego. Gli impianti sono per esempio in grado di riconoscere se un ciclo di pulizia è stato eseguito correttamente. Inoltre oggi è possibile produrre prodotti dolciari estremamente personalizzati.

### Impianti modulari

Le opportunità offerte dalla digitalizzazione consentono di progettare un'immagine originale sia per il prodotto stesso che per la relativa confezione. L'esempio migliore è costituito dagli impianti di modellaggio e dalle dosatrici di ultima generazione, concepiti per modellare un'ampia gamma di tavolette, barrette e praline ripiene o piene. La nuova generazione di macchine all'insegna della flessibilità si rivolge in particolar modo alle aziende che progettano fin dall'inizio un successivo ampliamento delle proprie linee. La struttura modulare agevola un upgrade progressivo a un più alto livello di automazione o potenza, fino all'integrazione plug and play di un robot per la decorazione di figure cave o praline. I singoli componenti agiscono da unità intelligenti che comunicano fra loro in rete.

**Ottimizzazione della performance in tempo reale**



ProSweets Cologne  
30.01. - 02.02.2022  
[www.prosweets.com](http://www.prosweets.com)

Your contact:  
Peggy Krause  
Tel.  
+49 221 821-2076  
Fax  
+49 221 821-3544  
e-mail  
[p.krause@koelnmesse.de](mailto: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](http://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

In parallelo fanno il loro ingresso nel settore dolciario anche altri strumenti quali condition monitoring e predictive maintenance, che spingono sul concetto di Industria 4.0. In generale si nota che sempre più spesso gli impianti di produzione e confezionamento vengono dotati di sensori smart che controllano in tempo reale i parametri critici dei sistemi pneumatici e di movimento o le vibrazioni dei motori. L'obiettivo è incrementare l'efficacia complessiva degli impianti (OEE, Overall Equipment Effectiveness). Tutti i dati principali di esercizio e performance possono essere visualizzati sia sul terminal di comando che su tablet o smartphone. Abbinati a un rapido accesso alle funzioni di diagnosi e telemanutenzione, i fermi macchina imprevisti saranno quindi relegati al passato. La manutenzione predittiva consente infatti di prevedere gli interventi di riparazione in modo proattivo e senza pregiudicare la OEE.

### **Packaging sicuro ed efficiente**

Con i loro componenti standardizzati i sistemi modulari invadono anche il controllo qualità. A questo riferimento un punto nevralgico è costituito dal processo di confezionamento, perchè in questa fase ogni ritardo può causare in tempi brevi uno stop completo della produzione. Nel packaging ogni pralina viene prelevata singolarmente da un robot pick and place e deposta con estrema delicatezza sul vassoio o nel cartone con profilo a U. A monte scanner 3D con riconoscimento dell'immagine ne verificano posizione e orientamento. Solo in presenza di queste informazioni i robot sono in grado di gestire con precisione i prodotti. Dopo ogni presa viene eseguito un nuovo rilevamento 3D del prodotto. Ma non è ancora tutto: grazie a un moderno sistema di visione è possibile anche controllare forma, volume, colore e grado di tostatura, per esempio di biscotti doppi ripieni. Infine i prodotti pronti attraversano una bilancia di controllo e un metal detector per garantire che il consumatore acquisti esclusivamente articoli perfetti e idonei al commercio.

### **Fit per processi e tecnologie digitali**

Proprio in tema di automazione i fornitori di tecnologia alzano l'asticella in riferimento a prodotti dolciari e snack. Chi vuole restare al passo non può mancare a ProSweets Cologne. Dal 30.01 al 02.02.2022 la fiera delle subforniture si riapproprierà del suo ruolo di pioniere della trasformazione digitale. Tuttavia le luci non saranno puntate solo sulle soluzioni di manutenzione preventiva di impianti e servizi volte a eliminare con la massima velocità gli improduttivi fermi macchina; anche al design igienico spetterà un ruolo di primo piano. Esso contribuisce non solo alla sicurezza alimentare, ma incrementa anche la produttività grazie alla conseguente riduzione delle spese di pulizia e manutenzione e dei tempi di cambio formato. A questo riferimento sono essenziali strutture in acciaio inox senza telaio e facilmente accessibili. Per garantire risultati ottimali di pulizia in particolare le superfici dei componenti a contatto con il prodotto di dispositivi di copertura, decorazione o raffreddamento devono essere lisce, in modo da impedire l'accumulo di residui di prodotto in cui possano riprodursi microrganismi dannosi. Alla prossima edizione di ProSweets Cologne 2022 e sulla relativa piattaforma digitale ProSweets @home saranno disponibili altre informazioni sugli ultimi sviluppi in tema di hygienic design.

### **Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:**

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food e

manifestazioni sulla lavorazione di bevande e prodotti alimentari. Fiere come Anuga, ISM e Anuga FoodTec sono leader mondiali consolidati. Koelnmesse organizza fiere del food e della relativa tecnologia non solo a Colonia, ma anche in molti altri mercati emergenti di tutto il mondo, come per esempio in Brasile, Cina, Colombia, Giappone, India, Italia, Tailandia e negli Emirati Arabi Uniti, dedicate a varie tematiche e contenuti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura in diversi mercati, a garanzia di un business sostenibile e di carattere internazionale.

Page

3/3

Ulteriori informazioni: <http://www.global-competence.net/food/>

**Nota per la redazione:**

Il materiale fotografico di ProSweets Cologne è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito [www.prosweets.com](http://www.prosweets.com) alla sezione “News” o [www.prosweets.com/imagetatabase](http://www.prosweets.com/imagetatabase)

Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link <http://www.prosweets.com/Pressinformation>

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

**ProSweets Cologne sul Social Web:**

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

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

**Per eventuali domande rivolgersi a:**

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](mailto:p.krause@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)