

Nr. 8 / November 2021, Köln
#prosweetscologne

ProSweets Cologne 2022: Neue Technologien für die Produktion von Süßwaren & Snacks

Zulieferermesse für Süßwaren und Snacks zeigt Vorteile der vernetzten Automation

Kaum eine andere Branche bringt so viele Innovationen auf den Markt, wie die Süßwarenindustrie. Mit neuen Rezepturen, neuen Ingredients und exotischen Geschmacksrichtungen versuchen die Hersteller, das Kaufinteresse zu wecken. Vom 30.01. bis 02.02.2022 können Besucher:innen live auf der ProSweets Cologne erleben, wie flexibel Anlagen sein müssen, um diese kreative Vielfalt im Süßwarenregal zu ermöglichen. Die Aussteller auf dem Kölner Messegelände fokussieren dabei auf intelligente Automatisierungstechnologien, die hohen Wettbewerbsdruck und wechselnde Markttrends wirtschaftlich miteinander vereinen.

Mit Blick auf die ProSweets Cologne 2022 zeigt sich: Automatisierung und Digitalisierung bleiben wichtige Treiber auf dem Weg zu einer effizienten und nachhaltigen Süßwarenproduktion. Dem Anspruch der Branche, in immer kürzeren Abständen neue Süßwaren und Snacks auf den Markt zu bringen, begegnen die Aussteller mit Maschinen, die dank modernster Technologien schnelle Formatwechsel ermöglichen und für eine hohe Leistung auf engstem Raum sorgen. Damit steigern sie die Produktivität und Flexibilität für immer kleinere Losgrößen - ein Trend, der auf dem Kölner Messegelände weiter in diese Richtung geht.

Intelligent und modular automatisiert

Die Anlagen der jüngsten Generation sind vernetzt und folgen einem Plug-and-Produce-Ansatz, der rasche Anpassungen an eine nahezu unbegrenzte Vielfalt von Schokoladenprodukten, Karamellen und Geleewaren bietet - so können Hersteller dem Wunsch der Konsument:innen nach individuellen und saisonalen Süßwaren nachkommen und gleichzeitig die gestiegenen Anforderungen an wechselnde Verpackungsformate erfüllen. Wie leistungsfähig das modulare Konzept moderner Gießanlagen ist, veranschaulicht die ConfecPRO der Winkler und Dünnebieber Süßwarenmaschinen GmbH aus Rengsdorf. Konzipiert wurde die hochflexible Fertigungslinie für die Formgebung gefüllter und massiver Schokoladen, Riegel sowie Pralinen. Sie lässt sich für verschiedene Aufgabenstellung ein- oder zweibahnig, ebenerdig oder über mehrere Etagen auslegen. Ihr dezentrales Steuerungskonzept erlaubt es, weitere Stationen einfach hinzuzufügen, insbesondere wenn Freiplätze eingeplant werden. Eine Anpassung oder eine Erweiterung der Anlage basierend auf den wechselnden Anforderungen der Produzenten ist jederzeit möglich.



ProSweets Cologne
30.01. - 02.02.2022
www.prowsweets.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Telefon

+49 221 821-2076

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

Die süße Seite der Künstlichen Intelligenz

Seite

2/4

Die auf der ProSweets Cologne gezeigten Baukastensysteme reichen bis in die Bildverarbeitung, die sich als Qualitätskontrolle modular in jede Anlage integrieren lässt. Basierend auf dem Einsatz künstlicher Intelligenz (KI) zeigt die Bi-Ber Bilderkennungssysteme GmbH, wie es Deep-Learning-Algorithmen ermöglichen auch solche Inspektionsaufgaben zu automatisieren, die für die klassische Bildverarbeitung zu komplex sind. Das Berliner Unternehmen hat für Schokoladen- und Waffelprodukte eine Lösung umgesetzt, bei der die Kontrolle innerhalb der Gießformen erfolgt. Die Formen enthalten je nach Produkt bis zu 108 Alveolen, die das Prüfsystem segmentieren und auswerten muss, um sicherzustellen, dass sich keine Plastik- oder Metallstücke auf den Produkten befinden. Und auch optische Makel wie ungleichmäßige Beschichtungen werden erkannt. Die KI bewertet jedes Produkt individuell und vergibt Qualitätskennzahlen. Der Bediener kann die Toleranzgrenze einstellen und so entscheiden, wie homogen die Produkte sein müssen und wieviel Ausschuss er zulässt.

Puderlos in Form gebracht

Bei Hartbonbons schon lange Standard, können seit kurzem auch Gummi- und Geleeartikel puderlos gegossen werden. Anders als beim traditionellen Stärkegießen in Mogulanlagen kommen dabei weder Trays noch Stempel zum Einsatz, sondern wiederverwendbare Silikon- oder Polycarbonatformen. Der Vorteil: Gelatineprodukte sind nicht länger auf einen Reiferaum angewiesen und benötigen nur noch 20 bis 40 Minuten zum Abkühlen und Ausformen. Die leeren Formen fahren nach einer optischen Kontrolle über eine automatische Wechselstation zurück zur Gießstation und werden erneut befüllt. Der Verzicht auf Puder birgt nicht nur Kostenvorteile und Energieeinsparungen. Er erlaubt auch die Entwicklung innovativer Süßwaren, die bisher so nicht möglich waren. Das Verfahren ist insbesondere interessant für Produkte in Massenfertigung, wie Nutraceuticals oder OTC-Arzneimittel (Over the counter = frei verkäuflich). Letztere machen etwa 40 Prozent des gesamten rezeptfreien Angebotes in Apotheken aus - ein Wachstumsmarkt, auf dem Süßwaren zunehmend die Funktion traditioneller Nahrungsergänzungsmittel übernehmen.

Rundum hygienisch konstruiert

Unablässig für Hersteller, die gesundheitsfördernde Wirkstoffe wie Vitamine, Spurenelemente oder Omega 3-Fettsäuren in OTC-Süßwaren einbringen wollen, ist neben der präzisen Dosiertechnik ein Anlagendesign, das den GMP-Anforderungen (Good Manufacturing Practice) einer pharmazeutischen Produktion genügt. Die Anlagenbauer stellen dies vor zahlreiche Herausforderungen, die es technisch zu meistern gilt - denn Gießanlagen für Gummi- und Geleeerzeugnisse neigen dazu, rasch zu verschmutzen. Neue Maßstäbe setzen die Aussteller der ProSweets Cologne deshalb gezielt beim Hygienic Design. Kamen in jüngster Vergangenheit häufig noch lackierte Komponenten zum Einsatz, so gewährleisten mittlerweile korrosionsfreie Materialien über die gesamte Linie eine einwandfreie und hygienische Produktion. Schlechten Reinigungsmöglichkeiten begegnen die Anlagenbauer mit herausfahrbaren Gießstationen und einem kettenlosem Design, das zusätzlich den Wartungsaufwand reduziert. Alle produktberührten Maschinenteile sind konsequent

aus Edelstahl gefertigt und weisen eine Oberflächenrauigkeit von maximal 0,8 Mikrometer auf. Dank des direkten Anschlusses der Gießmaschine an die Kochanlage lassen sich beide Systeme als Einheit in einem CIP-Kreislauf reinigen. Leichte Zugänglichkeit und gute Einsicht in allen potenziellen Schmutzbereichen tragen zur Erfüllung der hohen hygienischen Anforderungen bei.

Seite

3/4

Hocheffiziente Automatisierung für die Praxis

Wachsende Produktvielfalt auf der einen, steigender Kostendruck auf der anderen Seite - um auf dem Markt erfolgreich zu sein, ist eine ebenso flexible wie maximal wirtschaftliche Produktion gefragt. Auf der ProSweets Cologne erfahren Besucher: innen, was schon heute mit vernetzter Automation möglich ist und welche Vorteile den Süßwaren- und Snackherstellern daraus erwachsen. Die zentralen Themen Digitalisierung und Hygienic Design spiegeln sich auch im umfangreichen Vortragsprogramm und auf den Sonderschauen der internationalen Zuliefermesse wider, die im erneut bewährten Duett mit der ISM vom 30.01. bis 02.02.2022 stattfindet.

Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungstechnologie-Industrie: Die Koelnmesse ist international führend in der Veranstaltung von Messen im Bereich der Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Die Anuga FoodTec und die ProSweets Cologne sind etabliert als weltweite Leitmesse am Standort Köln. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z. B. in Indien, Italien und Kolumbien, weitere FoodTec-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in verschiedenen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährung ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga und ISM sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Weitere Infos: <https://www.prosweets.de/die-messe/branchen-messen>

Die nächsten Veranstaltungen:

ProSweets Cologne - Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie, Köln 30.01. - 02.02.2022

Anuga FoodTec - Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Köln 26.04. - 29.04.2022

Cibus Tec - Exhibition & Conference on Food & Beverage Technologies Trends, Parma 25.10. - 26.10.2022

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>

Seite
4/4

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause
Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821-2076
p.krause@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Sie erhalten diese Nachricht als Bezieher der Pressemitteilungen der Koelnmesse.
Falls Sie auf unseren Service verzichten möchten, antworten Sie bitte auf diese Mail
mit dem Betreff "unsubscribe".