

Nr. 5 / Mai 2020, Köln  
#anugafoodtec

## Hochflexible Maschinen sorgen für die individuelle Verpackungs- und Abfüllprozesse im Lebensmittel- und Getränkektor

**Anuga FoodTec 2021 zeigt auf die Food- und Beveragebranche zugeschnittene Lösungen**

Den immer komplexeren Marktanforderungen durch höhere Lebensmittelvielfalt und individuellen Verpackungsformaten setzen die Maschinenhersteller auf der Anuga FoodTec 2021 das Thema Flexibilität entgegen. Von der Zuführung und Gruppierung der Produkte, über das Befüllen, Verschließen und Etikettieren von Kartons bis hin zur Palettierung - maximale Leistung und höchste Prozessstabilität erreichen Lebensmittelproduzenten erst durch eine vollumfängliche Digitalisierung der Maschinen- und Roboterfunktionen. Die modernen Verpackungsmaschinen, die auf dem Kölner Messegelände zu sehen sind, beherrschen die unterschiedlichsten Spielarten der Primär- und Sekundärverpackung. Die Anuga FoodTec, internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, zeigt vom 23. bis 26. März 2021 Lösungen für alle Produktionsschritte und Fertigungsstufen - von der Ernte bis Endprodukt im Handelsregal oder in der Gastronomie.

### Convenience Food schonend abgepackt

Gefragt sind kurze Umrüstzeiten, einfache Produkt- und Formatwechsel wie auch Konzepte, mithilfe derer sich ganze Linien für Convenience Food nach Bedarf neu kombinieren oder erweitern lassen. Insbesondere Suppen, Fertiggerichte, Wurstprodukte und Baby-Food nehmen im Lebensmitteleinzelhandel einen großen Stellenwert in diesem Marktsegment ein. Hinzu kommen Konfitüren, Smoothies und pürierte Früchte-Snacks. Herzstück der hierfür im Bereich Filling & Packaging auf der Anuga FoodTec gezeigten Linien sind integrierte Waagen, Slicer und kompakte Traysealer oder Thermoformer, die sich für ein breites Spektrum an Produkten eignen. Sie sind darauf ausgelegt, Schalen, Trays und viele weitere Formate zu verarbeiten. Ausgestattet mit innovativen Begasungstechnologien können sie empfindliche Lebensmittel oder solche, die heiß abgefüllt werden, schonend unter modifizierter Atmosphäre (MAP) verpacken.

### Automation kleiner Losgrößen

Doch egal, um welches Lebensmittel es geht: Das vollautomatische Portionieren und Einlegen in die Verpackungen erfordert Hightech. Produzenten, die viel Leistung auf wenig Platz unterbringen müssen oder mehr Beweglichkeit beim Produkthandling benötigen, kommen um spezialisierte Pick-and-Place-Roboter nicht herum. Die modernen Knickarm-, Scara- und Deltakinematiken, die auf der Anuga FoodTec 2021 präsentiert werden, sind in der Lage, Produkte bei hoher Geschwindigkeit abzupacken. Die Roboter können die Würstchen oder Fischstäbchen jedoch nicht nur



Anuga Food Tec  
23.03. - 26.03.2021  
[www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de)

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
Christine Hackmann

Telefon  
+49 221 821-2288

Telefax

E-Mail  
[c.hackmann@koelnmesse.de](mailto:c.hackmann@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](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://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

vom Band aufnehmen und in Trays ablegen. Parallel dazu übernehmen sie Aufgaben, die bisher End-of-line-Systemen zur Qualitätskontrolle vorbehalten waren und sortieren beispielsweise beschädigte Produkte ohne manuelles Eingreifen aus. Gleichzeitig geben sie eine Rückmeldung an nachgelagerte Siegelmaschinen oder Etikettierer, die so direkt auf die erkannten Abweichungen reagieren können.

Seite

2/3

### **Hand in Hand mit dem Roboter**

Ziel der Konstrukteure ist es, das Einsatzfeld der Roboter in der Lebensmittelindustrie bis hin zum echten Cobot zu erweitern. Hinter dem Begriff verbergen sich kollaborative Leichtbaurobter, die den Mitarbeitern bei den Palettierungs- und Verpackungsprozessen kleiner Losgrößen zur Hand gehen sollen. Eine typische Aufgabe ist beispielsweise das Einsetzen von Saft-Pouches in die Kette eines Kartonierers. Mittels Sensortechnik registrieren sie die Bewegungen der Personen in ihrer Umgebung und sind damit ausreichend gesichert, um bei den Arbeiten zu assistieren, ohne jemanden zu verletzen. Der Verzicht auf bauliche Schutzeinrichtungen wie Lichtgitter, Käfige oder Barrieren spart Kosten und sorgt für flüssigere Arbeitsabläufe zwischen Arbeiter und Roboter. Das hat zur Folge, dass auch mittelständische Lebensmittelproduzenten einen Cobot dort einsetzen können, wo die Automatisierung mit einem traditionellen Roboter für sie wirtschaftlich nicht sinnvoll ist.

### **Greifer aus dem 3D-Drucker**

An der Schnittstelle zwischen Roboter und Lebensmittel stehen die Greifer. Es liegt in der Natur der Sache, dass es hier nicht die Eine-für-alles-Lösung geben kann. Die Form, Ausrichtung, das Gewicht und die Abmessung des zu handhabenden Lebensmittels beeinflussen die Konstruktion. Sollen beispielweise empfindliche Früchte beim Greifen nicht zerdrückt werden, kommen Vakuumtechnik und weiche Saugstutzen ins Spiel. 3D-gedruckte Werkzeuge bieten vor dem Hintergrund dieser Herausforderungen ganz neue gestalterische Freiheiten. Zahlreiche Verpackungsmaschinenbauer und Robotik-Anbieter widmen sich auf der Anuga FoodTec 2021 dieser Thematik. Der Vorteil der additiven Fertigung für die Konstruktion liegt in der nahezu grenzenlosen Formgebung. Ein weiterer Aspekt: Roboterwerkzeuge aus Hochleistungskunststoffen, die für den Lebensmittelkontakt zugelassen sind, benötigen keine Schmiermittel und sind somit praktisch wartungsfrei.

### **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, den Vereinigten Staaten 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:**

ProSweets Cologne - Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und  
Snackindustrie, Köln 31.01. - 03.02.2021

ISM - Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, Köln 31.01. - 03.02.2021

**Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der Anuga FoodTec finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet  
unter [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de) im Bereich „News“.

Presseinformationen finden Sie unter [www.anugafoodtec.de/Presseinformation](http://www.anugafoodtec.de/Presseinformation)

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

**Anuga FoodTec bei facebook:**

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

**Anuga FoodTec bei twitter:**

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

**Ihr Kontakt bei Rückfragen:**

Christine Hackmann  
Kommunikationsmanagerin

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Deutschland  
Telefon: +49 221 821-2288  
Telefax: +49 221 821-3544  
[c.hackmann@koelnmesse.de](mailto:c.hackmann@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://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".