

Branchenfokus •**Backwarenindustrie**Verpackungstechnik für
Brotspezialitäten

Leitsystem für die Waffelproduktion

Automatisieren • MSRCodeleser in Speiseeis-
Verpackungsmaschinen

IPCs bei Iglo

Automation im Internet einkaufen

Handling • Transport

Trommelmotoren für CIP-Verfahren

Servotechnik in Füllmaschinen

Analytik

Mycotoxin-Analytik mit LC-MS/MS

Amaranth-Mehl

Anlagenbau und Komponenten

Röntgeninspektionssysteme

Digitale Optimierung der OEE

*Zutatenliste zum
Kennzeichnen von Backwaren*

- Tintenstrahldrucker
- Laserbeschrifter
- Thermotransfer-
Direktdrucker
- Etikettiersysteme
- Etiketten

Mit bester Empfehlung von **BLUHM**
systeme**Titelstory: Bluhm Systeme****Top Leistung
für das beste Rezept**Passende Kennzeichnungssysteme
für vielfältigste Backwaren

Seite 16-17



Tintenstrahldrucker



Laserbeschrifter



Thermotransfer-Direktdrucker



Etikettiersysteme



Etiketten

Neue Fachmessen für Pumpen und Komponenten

Mit zwei neuen Fachmessen für industrielle Pumpen, Armaturen und Prozesse startet Easyfairs ins Messejahr 2017. Parallel zu den etablierten Fachmessen für Instandhaltung in Zürich und Dortmund ergibt sich für die Branche ein wertvoller neuer Treffpunkt mit klar umrissenem



Fokus. So rechnet der Veranstalter mit großem Zuspruch bei Ausstellern und Fachbesuchern. In Dortmund werden bis zu 3.500 und in der Schweiz bis zu 2.500 Fachbesucher erwartet. „Nach den Erfolgen der Pumps & Valves in Antwerpen und Rotterdam sehen wir für Deutschland und die Schweiz großes Potenzial für diesen fokussierten Branchentreff“, ist Siegbert Hieber, Geschäftsführer von Easyfairs Deutschland, überzeugt. Die parallele Veranstaltung verspricht zahlreiche Synergien. „Aussteller

sowie Fachbesucher zeigen großes Interesse an diesem bisher so nicht vorhandenen Angebot“, berichtet Hieber. Die Veranstaltung wird im Februar 2017 in Zürich und im März 2017 in Dortmund, parallel zur maintenance, stattfinden.

Easyfairs Deutschland GmbH

Tel.: +49 89/1271650
deutschland@easyfairs.com
www.easyfairs.com

Lebensmitteltag Sensorik 2016



Der diesjährige Lebensmitteltag Sensorik der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) findet am 29. September 2016 in Kronberg statt. Er steht unter dem Leitthema „Von der Idee zum Markterfolg – sensorische Methoden in der Praxis“. Die Anforderungen an Genuss- und Qualitätsprofile von Lebensmitteln steigen kontinuierlich. Um ihnen gerecht zu werden und sich im Wettbewerb um die Gunst der Verbraucher zu behaupten, benötigen Unternehmen ein Set an sensorischen Testmethoden, Instrumenten und Strategien, mit denen sie in der alltäglichen Praxis effizient arbeiten können. Im

Rahmen der Tagung informieren Experten über Entwicklungen, Erfahrungen und Lösungswege sensorischer Methoden in der Praxis. Im Rahmen des Lebensmitteltags wird auch der „DLG-Sensorik Award 2016“ für herausragende Forschungsarbeiten von Nachwuchswissenschaftlern vergeben. Das vollständige Programm und aktuelle Informationen sind im Internet unter www.dlg.org/lebensmitteltag_sensorik.html veröffentlicht.

DLG e. V.

Tel.: +49 69/24788-0
info@dlg.org
www.dlg.org

Salzseminar für Profis und Amateure

Das Deutsche Gewürzmuseum im oberfränkischen Kulmbach bietet am 22. Oktober 2016 ein Salzseminar für Fachleute aus der Lebensmittelbranche und Hobbyköche mit



Ingo Holland an. Der Gewürz- und Salzexperte ist Sternekoch, Buchautor, Gewürzhändler und Meister des Geschmacks. Teilnehmer lernen die verschiedensten Sorten von Salz und deren Eigenschaften kennen. Sie erfahren, wie die unterschiedlichen Salze perfekt eingesetzt und kombiniert werden und welche Mengen und Zusätze tatsächlich gut und wichtig für eine gesunde Ernährung sind. Eine Unterscheidung der Salzarten steht ebenso auf dem Programm wie deren Gewinnung und Aufbereitung sowie der Einsatz in der Küche zu Hause und in der Gastronomie. „Salz ist nicht gleich Salz. Es

ist zwar kein Gewürz, aber trotzdem zum Würzen unentbehrlich. Das Seminar ist daher auch etwas ganz Besonderes“, erklärt Geschäftsführerin Sigrid Daum. „In unserem Gewürzmuseum ermöglichen wir einen sinnorientierten Zugang zu Themen rund um Gewürze, Speisen und Getränke.“

Deutsches Gewürzmuseum

Tel.: +49 9221/805-14
kulmbacher-moenschhof@kulmbacher.de
www.kulmbacher-moenschhof.de

Deutschlands Fruchtsafthersteller öffnen ihre Türen



Unter dem Motto „Besuch Deiner Saftladen“ findet am 17. und 18. September 2016 ein Tag der offenen Tür statt, zu dem Fruchtsaft-Keltereien die Verbraucher in ganz Deutschland einladen. Besucher können hautnah erleben, wie die Früchte in die Flasche kommen. Initiiert wird diese Aktion vom Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF) im Rahmen der von der EU geförderten Kampagne „Natürlich mit Saft!“. Die Bandbreite der Betriebe reicht von der kleinen familiengeführten Kelterei bis zum international agierenden Markenunternehmen. Die Vorstellung des seit über 100 Jahren

unveränderten Herstellungsprozesses steht bei allen Betrieben im Mittelpunkt: Obst waschen, pressen, filtern, pasteurisieren, abfüllen – fertig! Das Kernziel der Aktion formuliert der Präsident des VdF, Klaus-Jürgen Philipp, so: „Wir Fruchtsafthersteller wollen den Verbrauchern die heimische Saftkultur, die lange Tradition und die Stärken des Naturproduktes Fruchtsaft wieder ein Stück näherbringen.“

Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V.

Tel.: +49 228/9546-00
info@fruchtsaft.de
www.natuerlich-mit-saft.eu