

# dei

LEBENSMITTEL PRODUKTION VERPACKUNG FOOD DESIGN

10-2021

24 TITEL

FÜLLEN, FORMEN,  
SCHNEIDEN

22 IM FOKUS

NAHRUNGSMITTEL-  
MASCHINEN

40 QUALITÄTSSICHERUNG

RISIKEN EFFIZIENT  
MANAGEN

52 FOOD DESIGN

INGREDIENZEN FÜR  
VEGANE BURGER  
UND MEHR

34 TREND

PREDICTIVE  
MAINTENANCE

PROZESSTECHNIK FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

[WWW.PROZESSTECHNIK-ONLINE.DE/FOOD](http://WWW.PROZESSTECHNIK-ONLINE.DE/FOOD)



## Schüttguttechnik kompakt präsentiert SOLIDS REGIO DAYS IN CHEMNITZ



Bild: Easyfairs Deutschland

Schüttguttechnik vor der Haustür der Anwender: Solids Regio Days am 30. November 2021 in Chemnitz

Bei den Solids Regio Days handelt es sich um lokale Fachmessen rund um das Thema Schüttguttechnik im kleinen Format, direkt vor der Haustür der potenziellen Anwender. Premiere feierte das neue Messeformat am 6. Oktober 2021 in Karlsruhe. Die nächsten Solids Regio Days werden am 30. November in Chemnitz stattfinden. „Die hohen Buchungszahlen sowohl in Karlsruhe als auch in Chemnitz zeigen uns, dass wir mit dem neuen, eintägigen Messekonzept auf dem richtigen Weg sind“, freut sich Sandrina Schempp, Head of Processing Cluster vom Veranstalter Easyfairs Deutschland GmbH.

Sie ist des Weiteren davon überzeugt, dass „Aussteller und Fachbesucher einer facettenreichen und zugleich sicheren Präsenzveranstaltung wie den Solids Regio Days entgegenfiebert.“

Ein ausgefeiltes Hygiene- und Schutzkonzept sowie die begrenzte Teilnehmerzahl geben Ausstellern und Besuchern die nötige Sicherheit. So ermöglicht das digitale Lead-Generierungssystem „Touch & Collect“ berührungsfreies Netzwerken. Außerdem sorgen in der Matchmaking-Area ausreichender Platz und Plexiglasscheiben für einen angemessenen Schutz.

## Maschinen unter realen Produktionsbedingungen testen BAKERY INNOVATION CENTER VON VEMAG ERÖFFNET



Bild: Vemag

Im neuen Bakery Innovation Center von Vemag sind Maschinen live und in Aktion zu sehen

Die Vemag Maschinenbau GmbH hat ihr neues Bakery Innovation Center (BIC) in Betrieb genommen. Am Hauptsitz in Verden (Aller) präsentiert das Unternehmen seinen Besuchern einen voll ausgestatteten Produktionsraum für Maschinenvorfürungen und -abnahmen, Kundentests und Schulungen im Bereich Backwaren. Der Produktionsraum ist mit allem ausgestattet, was das Bäckerherz begehrt: Kneten, Teigteilern, Rund- und Langwirker, Gärtschränke sowie Sticken- und Decköfen stehen zur Verfügung. Alle Verarbeitungsschritte erfolgen direkt vor Ort – angefangen bei der Rohstoffauswahl über das Kneten bis hin zum Teigteilen und der Aufbereitung zum finalen Produkt. Die Maschinen von Vemag werden in den Produktionsprozess eingebunden. Besucher können das gesamte Portfolio des Unternehmens unter realen Produktionsbedingungen live und in Aktion erleben – von handwerklichen bis hin zu hochindustriellen Lösungen. Schulungen vor Ort oder in Form von Online-Live-Sessions runden das Programm ab.



Bild: Bühler

### Technologiezentrum für Proteine der Zukunft

Der Schweizer Technologiekonzern Bühler AG und das DIL – Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. haben das Technologiezentrum „Proteine der Zukunft“ in Quakenbrück eröffnet. Es bietet Forschungs-, Test- und Produktionsinfrastruktur für die Entwicklung gesunder Lebensmittel, die nachhaltige Proteine ent-

halten. Das Zentrum ist voll funktionsfähig und bereit, Anfragen von Kunden entgegenzunehmen.



Bild: Multivac

### Multivac baut in Japan

Multivac baut ein neues Multifunktionsgebäude im japanischen Tsukuba. Es umfasst Produktionsflächen, ein Schulungszentrum und Demonstrationsflächen für Maschinen. Die Eröffnung ist für Sommer 2022 geplant.



Bild: SIG

### Pilotanlage für Tech Center

SIG investiert 12 Mio. Euro in eine Pilotanlage für das neue Tech Center Europe, das in der Nähe der SIG-Packungswerke am Standort Linnich entstehen wird. In der Pilotanlage werden moderne Extrusions- und Finishing-Technologien sowie anspruchsvolle Qualitätssysteme und Prüfverfahren zum Einsatz kommen. Die Anlage soll

Ende 2022 in Betrieb genommen werden.



Bild: SMB International

### SMB International mit Doppelspitze

Zum 1. September hat SMB International eine Doppelspitze bekommen. Dr. Arne Dethlefs (links) leitet nun gemeinsam mit dem langjährigen Geschäftsführer Andreas Heckel die Geschicke des System- und Anlagenbauers.