



Getränke + Lebensmittel Herstellung

Inhaltsstoffe | Technik | Logistik



Charakteristische Geschmacksprofile *für Ihre Getränke*

Erfüllen Sie den Verbraucherwunsch nach natürlichem und authentischem Geschmack. Nutzen Sie dafür die Lösungen von Symrise. Wir unterstützen Sie gern mit dem besten Geschmack aus der Natur. Wählen Sie frei aus unserer Palette. Sie reicht von 95/5-Aromen bis zu 100 % Geschmack aus natürlicher Quelle, hergestellt von unseren „Fruitinitas“.

Unsere Experten nutzen dafür beste natürliche Rohstoffe und schonende Verarbeitungstechnologien. So erhalten Verbraucher authentischen Geschmack aus der Natur in Bestform.



Das Erzeuger-Informationssystem erleichtert die Zusammenarbeit zwischen Molkereien und Milcherzeugern (Bild: GUS Holding).



Auf dem von Hubl gefertigten Gehäuse können keine Flüssigkeiten stehen bleiben und der Bildschirm ist leichter abzulesen (Bild: Dausch).

QR-Code auf der Maschine scannen, um schnellen Zugriff auf Maschinendokumentation, Betriebsanleitungen, Kundendienst, Schulungsvideos sowie Teile- und Zubehörkataloge zu erhalten.

Die zweite Stufe wird für die neueste Reihe von IoT-verbundenen Trockeneisstrahlsystemen »Aero2 PCS 60«, »PLT 60« und »i3 Micro Clean 2« angeboten. Damit erhalten Anwender Zugang zu den oben genannten Diensten sowie zu Echtzeit-Systemdaten und Analysen wie Trockeneisverbrauch, durchschnittliche Förderraten, tägliche Laufzeit etc. Anwender erhalten zudem auch vorkonfigurierte und angepasste monatliche Nutzungsberichte, Datenexport für Geschäftsanalyseplattformen, einen Diagnosemodus für eine effizientere Fehlersuche und vorbeugende Wartungserinnerungen mit zurückliegenden Serviceaufzeichnungen.

Mit dem dritten und umfangreichsten Angebot erhalten Anwender zusätzlich Zugriff auf den »First-Response-Support« des Herstellers, der über Fernzugriff den Support zu erweiterten Öffnungszeiten bietet. Diese Abonnementstufe umfasst laut Hersteller auch virtuell geführte Reparaturen und Service über Augmented Reality sowie die umfassende Garantieverlängerung auf bis zu drei Jahre.

(www.coldjet.com)

Kollaborations-Software

GUS Holding GmbH 50933 Köln

Mit der neuen Version des Erzeuger-Informationssystems (EIS) stellt die GUS-Group-Tochter Sopra eine Softwarelösung vor, die die Kommunikation und Zusammenarbeit zwischen Molkereibetrieben und Milcherzeugern automatisiert sowie digitalisiert. Das über jeden Internetbrowser nutzbare

System ist dabei auf die administrativen Abläufe und Geschäftsprozesse der Milchwirtschaft zugeschnitten.

Über das Internetportal der Software können Molkereien und ihre Milchlieferanten alle Informationen austauschen, die zuvor meist telefonisch, per Fax oder E-Mail erfolgten, z. B. beim Milchmengenmanagement, für Festpreise und bei Nachhaltigkeitsprogrammen. Des Weiteren sind über das System Angaben zur täglichen und monatlichen Anlieferung möglich, und auch die Milchgeldabrechnungen sind abgelegt. Weitere Statistikdaten oder Downloads von Dokumenten sind ebenfalls möglich. Molkereien können das System nutzen, um ausgewählten Milchlieferanten Zugriffe auf exklusive Inhalte und Informationen zu geben. Die Daten werden visuell dargestellt, sodass Anwender einen schnellen und aktuellen Überblick über ihre wichtigsten Kennzahlen erhalten. Die Darstellung der Daten sowie die Auswertungen lassen sich nach Bedarf einrichten.

Der Anbieter erhofft sich vom System auch eine Stärkung der Bindung zwischen den Molkereien und den Erzeugerbetrieben, da erstere ihren Lieferanten und Partnern mehr Service bieten können, indem sie ihnen neben der Vereinfachung des Tagesgeschäfts auch wertvolle Mehrwertinfos und -dienste zur Verfügung stellen.

(www.gus-group.com)

Edelstahlbearbeitung

Hubl Edelstahltechnik GmbH 71665 Vaihingen/Enz

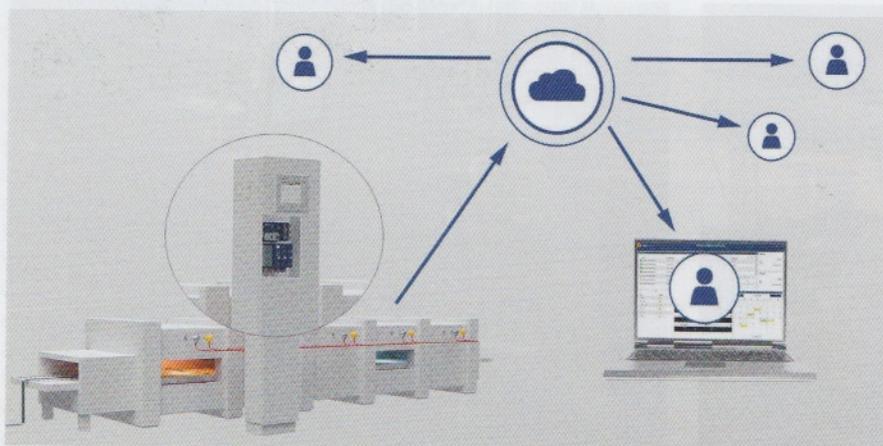
Das Messsystem »Liquiguard Gen3« von Dausch Technologies kann die Inhaltsstoffe moderner Soft- und Energy-Drinks im Abfüllprozess kontinuierlich messen. Für die Gestaltung des Systems wurde extra der Designer Werner Scholpp beauftragt,

um dem Messsystem einen unverwechselbaren, wertigen und soliden Charakter zu geben. Schon die ruhige, glattflächige Gesamtform kombiniert mit edlen Oberflächen aus poliertem und gebürstetem Edelstahl machen das Messsystem zu einem hochwertigen Produkt.

Dass Designer Scholpp mit der Hubl Edelstahltechnik GmbH gleich ein Fertigungsunternehmen mitbrachte, das seine Entwürfe in Edelstahl umsetzen konnte, machte die Sache einfacher. Das Unternehmen bringt langjährige Erfahrung aus der Biotechnologie sowie der Getränke-, Medizin- und Pharmaindustrie mit. Der Edelstahlspezialist wird gern hinzugezogen, wenn es um Edelstahlprodukte höchster Güte für besonders hohe Anforderungen geht. Kunden sind renommierte Hersteller in der Reinraum-, Pharma-, Solar- und Lebensmittelbranche.

Bei der Herstellung des Gehäuses für das neue Messsystem gab es ein paar Herausforderungen. Vor allem muss das V2A-Blech aus 1.4301 austenitischem, säurebeständigem 18/10 Cr-Ni-Stahl verzugsfrei geschweißt werden. Schweißnähte dürfen nicht erkennbar sein, die Spaltmaße müssen exakt eingehalten werden und es dürfen keine Übergänge zu sehen und zu spüren sein – etwa beim Übergang von Blech zu Touchscreen, der sich wie aus einem Guss anfühlen soll. Technisch sind darüber hinaus auch der verborgene Türmechanismus und das Finishing beim Schleifen besondere Herausforderungen. Hinzu kommen die Rundungen der Vorderseite, die schräge Gesamtform und die Hochglanzflächen mit den Bedienelementen sowie die Rückseite mit den Anschlussvorrichtungen. Auch die fehlenden Türgriffe oder Griffmulden sind dem Hygienekonzept und der GMP geschuldet.

Wie gelungen das Ergebnis ist, zeigen die



Die cloudbasierte SCADA-Lösung unterstützt Prozesse mit effizienten Visualisierungs-, Alarm- und Planungsfunktionen (Bild: Jumo).

zahlreichen Kunden, die das Messsystem bereits einsetzen, darunter auch Unternehmen wie Coca-Cola, Pepsico oder MEG. In der Kategorie Qualität konnte das System sogar den »World Wide Coca-Cola Award« gewinnen. (www.hubl-gmbh.de)

Cloudbasierte SCADA-Lösung

Jumo GmbH & Co. KG 36039 Fulda

Der Sensor- und Automatisierungsspezialist Jumo bietet auf dem Modell Software as a Service (SaaS) eine cloudbasierte Anwendungssoftware mit vordefinierter Benutzeroberfläche an. Als IoT-Plattform zur Prozessvisualisierung, Datenerfassung, -auswertung sowie -archivierung ermöglicht die Cloud den weltweiten Zugriff auf Messdaten über gängige Webbrowser. Laut Unternehmensangabe bietet sie hohe Sicherheit und wertvolle Visualisierungs-, Alarm- und Planungsfunktionen. Anwender können mithilfe der »Jumo

Cloud« mehrere verteilte Anlagen, Prozesse oder Standorte in einem Dashboard überwachen und so die Prozesssicherheit erhöhen. Durch professionelle Report- und Exportfunktionen kann der Aufwand für nachweispflichtige Datenerfassungen stark reduziert werden. Durch die ausschließliche Zusammenarbeit mit europäischen Rechenzentren werden laut Anbieter alle DSGVO-Standards erfüllt.

Die Einsatzmöglichkeiten der Cloud reichen von einfachen Alarmmeldungen über Condition-Monitoring bis hin zu kompletten Anlagensteuerungen. Die Cloud ist dabei auf die neue Hard- und Softwareplattform »Jupiter« des Fuldaer Unternehmens zugeschnitten, die das Kernstück des ebenfalls neuen Automatisierungssystems »Varitron« ist.

Parallel zur Cloud wurde »Smartware SCADA« entwickelt, das auf der Cloud basiert. Die SCADA-Lösung ermöglicht komfortablen Zugriff auf Messdaten über gängige Webbrowser und bietet Funktionen zur Prozessvisualisierung sowie zur Aus-

wertung und Archivierung der erfassten Daten. Die Visualisierung erfolgt mithilfe eines Editors mit integriertem Animations- und Test-Tool sowie vektorbasierten, selbstskalierenden Prozessbildern. Die cloudbasierte SCADA-Lösung ist somit eine skalierbare und performante Digitalisierungsplattform, die Herstellungs- und Arbeitsprozesse mit effizienten Visualisierungs-, Alarm- und Planungsfunktionen unterstützt. Als mandantenfähiges System verfügt sie über individuell einstellbare Nutzerrechte. Die Sicherheit ist laut Anbieter durch eine durchgängige Verschlüsselung mit möglicher Zwei-Faktor-Authentifizierung nach aktuellem Stand der Technik gewährleistet. (www.jumo.net)

Servietten und Bestecktaschen

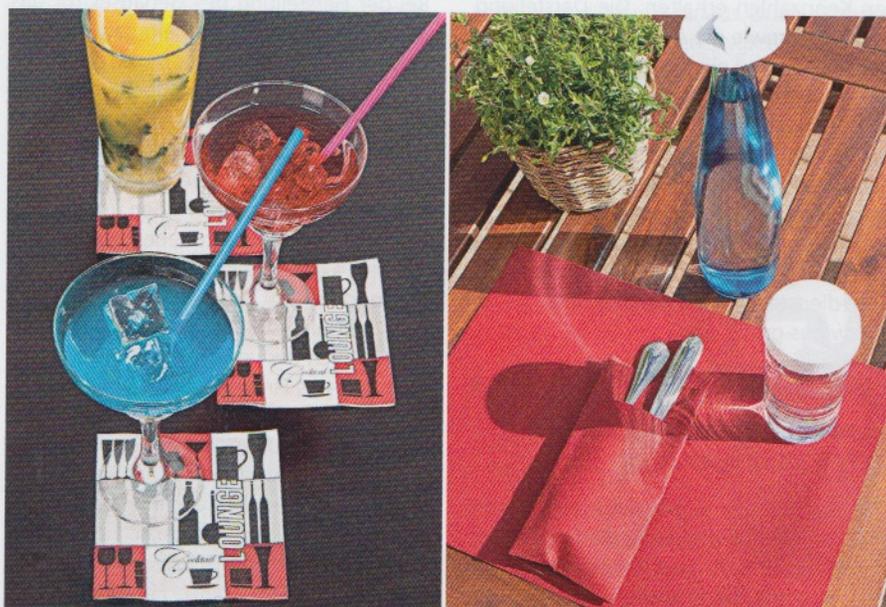
Mank GmbH 56307 Dernbach

Dass es bei Servietten auf die Größe ankommt und gerade für den Lounge-Bereich oder die Bar das kleinere Maß punktet, zeigen die Cocktailservietten von Mank Designed Paper Products aus dem Westerwald. Mit den handlichen Abmessungen von 24 x 24 cm und vielen ausgewählten Dekoren passen sie sich den Anforderungen der Szenegastronomie an. Die Cocktailservietten werden als hilfreiches Accessoire zu Fingerfood ebenso gern eingesetzt wie beim kleinen Snack zwischendurch. Durch die breite Designauswahl und erweiterte Farbstellungen können Gastgeber individuell auf die Ansprüche ihrer Kunden eingehen.

Ergänzt wird das Angebot für trendbewusste Gastronomen durch die »Pocket Napkin«. Diese Serviette, die durch ihre neuartige Faltung und Schlitzung gleichzeitig zur Bestecktasche wird, verhindert zuverlässig den Kontakt des Bestecks mit dem Tisch. Zusätzlich haben Gäste die Gewissheit, dass sie bei der Nutzung den Mund hygienisch mit der sauberen Innenseite der Serviette reinigen. Verantwortungsbewusste Gastgeber bestücken die Serviette mit dem Besteckgriff nach oben, sodass Gäste ohne Umgreifen Zugriff auf Messer, Gabel und Löffel haben.

Insbesondere die Möglichkeit, Bestecksets in der ruhigeren Phase für die Stoßzeit vorzurüsten, sprechen laut Anbieter für diese Form der Serviette. Diese Anforderungen erfüllen auch die schützenden Flaschen- und Gläserabdeckungen des Unternehmens. Die jüngst entwickelten »Flaschen Caps« sind daher nicht nur durch die Anforderungen im Zuge der Corona-Pandemie für die Betreiber von Gastronomie und Hotellerie ein nützliches Accessoire.

(www.mank.de)



Die handlichen Cocktailservietten können den Anforderungen angepasst werden, Bestecktaschen ermöglichen die Vorrüstung von Bestecksets (Bild: Mank).