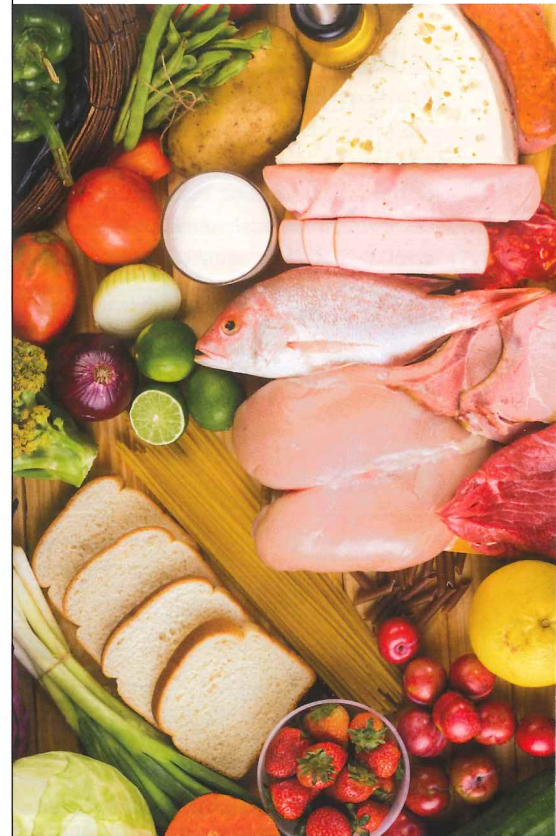


BÜHLER

Nachhaltigkeit durch Technologie

Digitale Lösungen, um Lebensmittel sicherer zu machen, Energie zu sparen und Abfälle zu vermeiden sind wichtige Kernthemen der Schweizer Lebensmittel-Profis von Bühler. Die Digitalisierung leistet einen deutlichen Beitrag zum Ziel, den Energieverbrauch und Abfälle in der Nahrungskette bis 2020 um 30 Prozent zu reduzieren. „Nach wie vor verdirbt ein Drittel aller Lebensmittel oder kommt nie beim Konsumenten an“, erklärte Johannes Wick, CEO des Geschäftsbereichs Grains & Food. „Mit digitalen Lösungen arbeiten wir gezielt daran, die Nahrungsherstellung nachhaltiger und sicherer zu machen“, so Wick. Anlässlich der Ipack-Ima-Messe stellte Bühler neue Lösungen für die Lebensmittelproduktion vor. Mit Innovationen wie der neu entwickelten Sensortechnologie für die Herstellung von Pasta oder

dem intelligenten Zonda-Röster für Kakaobohnen und Nüsse zeigt das Unternehmen, wie digitale Lösungen die Lebensmittelsicherheit steigern und den Energieverbrauch senken. „Die Digitalisierung ist ein wichtiger Treiber bei unserem Ziel, den Energieverbrauch und die Lebensmittelverluste bei der Herstellung um 30 Prozent zu senken“, sagt Ian Roberts, CTO von Bühler. Mit smarten Automatisierungslösungen können Kunden den Verwaltungsaufwand für die Rückverfolgbarkeit und die Überwachung vom Materialeingang bis zum Verladen um bis zu 80 Prozent reduzieren. Das Potenzial der Digitalisierung für neue Lösungen in der Lebensmittelindustrie ist enorm: Bühler hat 2017 bereits zehn digitale Lösungen auf dem Markt eingeführt, weitere 50 digitale Lösungen werden zurzeit entwickelt. ■



ALLGEMEINE BAU CHEMIE

Edel-Fleischerei neu ausgekleidet

Sehr zufrieden mit den Boden- und Wandkonzepten der Allgemeinen Bau Chemie (ABC) zeigte sich der Salzburger Fleischer Hans Mache. Betriebsküche, Umkleidekabinen sowie die Hygieneschleusen wurden mit den jeweils passenden Materialien modernisiert und auf eine lange störungsfreie Betriebszeit optimiert. „Das ist sehr schnell gegangen“, freute sich Mache, „innerhalb von drei Tagen war alles fertig.“ Zum Einsatz kam am Boden der ABC LebensmittelTERRAZZO, der als spezialisiertes Bodensystem alle funktionalen und gestal-

terischen Anforderungen in der Produktion, Verarbeitung, Lagerung und Logistik von Lebensmitteln erfüllen kann. Der Boden wird dicht ausgeführt, ist mechanisch hoch belastbar und rutschhemmend sowie beständig gegen Öle, Fette und Chemikalien. Die Wände wurden mit ABC JOKER INDU hygienisch und belastbar beschichtet. Die JOKER INDU-Beschichtung bietet hohe Festigkeit und ist flüssigkeitsdicht und porenfrei. Zur leichteren Reinigung ist sie Hochdruckreinigerfest. Durch ihren mehrschichtigen Auftrag mit gewebearmierten Zwischenschliffen wird eine spezielle Oberflächenstruktur mit geringer Fleckanfälligkeit erreicht. Mit der zusätzlichen ABC JOKER BakFREE Beschichtung wurden zudem eine hohe antibakterielle Wirksamkeit und ein erweiterter Schutz vor Bakterienkontamination garantiert.

„Erstklassige Materialien sind wichtig, aber ebenso wichtig ist die gute Verarbeitung. Das hat mit ABC sehr gut geklappt“, erzählt Hans Mache, der weiß, wo man sicherheits halber nachschauen muss. „Den Profi erkennt man nicht zuletzt an der sauberen Verarbeitung in den Ecken und Kanten.“



Hans Mache und Ing. Manfred Greiss von ABC freuen sich über das gelungene Projekt

www.abc.co.at

Wie viel versteht
Ihre Software von
Lebensmitteln?
Unsere eine ganze Menge.

Branchenspezifische Prozesse, Integration von Maschinen und Anlagen, Monitoring und Reporting, Rückverfolgbarkeit, Qualitätsmanagement und vieles mehr. Das CSB-System ist die Unternehmenssoftware für die Lebensmittelbranche. Es deckt als Komplettlösung ERP, FACTORY ERP® und MES ab. Und dazu sind Best-Practice-Standards schon enthalten.

Sie möchten ganz genau wissen, warum Branchenführer auf CSB setzen?

www.csb.com