

ProSweets 2018 stellt sich breit auf

Mit über 300 Ausstellern stellt sich die ProSweets 2018, internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie, gewohnt breit auf. Neben den führenden Anbietern der Zulieferbranche sind erneut zahlreiche kleinere und mittelständische Unternehmen auf der Messe vertreten. Diese sind gerade auch im Hinblick auf Speziallösungen innerhalb der Produktionsabläufe unentbehrlich. Darüber hinaus wird die kommende ProSweets die Bedeutung des Bereichs Packaging + Technology unterstreichen. U. a. realisiert die Koelnmesse zusammen mit dem Fraunhofer Institut und Designern die Sonderchau „**Function meets Design**“. Auch im Vortragsprogramm werden verschiedene Themen aus dem Bereich Packaging von ausgewiesenen Experten behandelt. Im Rahmen der wieder parallel stattfindenden ISM, der weltweit größten Messe für Süßwaren und Snacks, wird darüber hinaus erneut der „**ISM Packaging Award powered by ProSweets Cologne**“ verliehen. (KM)

Seite 2



Sweets & Snacks nachhaltig verpacken

Sustainability und Usability sind die aktuellen Megatrends, wenn es um Verpackungen bei Süßwaren und Snacks geht. Ob knusprige Kekse mit Schokoladenüberzug, knackige Nüsse oder salzige Snacks und Salzgebäck für den kleinen Hunger zwischendurch. (KM)

Seite 4

Anzeige



**Sweet
Ingredients
GmbH**

**Halle 10.1
Stand D-049**

www.sweet-ingredients.de

Convincing Performance Through Technical Quality

Sustainability and usability are the current mega trends, when it comes down to the packing of sweets and snacks. Whether crispy biscuits with a chocolate coating, crunchy nuts or salty snacks and savoury biscuits to still one's in-between meal hunger: As a result of the growing significance of to-go products at the point of sale combined with the ongoing increased demand for sustainably packed alternatives, the snack and sweets industry is betting on eco-friendly and easy to handle packing more than ever. (KM)

Page 16

**For English
Reports See
Page 14 – 19**



Ingredients für Sweets & Snacks

Die ProSweets Cologne, internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie, wird auch 2018 einen Blick in die Zukunft der Branche werfen. Wichtiges Thema beim Verbraucher. (KM)

Seite 8

Anzeige



**Nahtlose Verbindung von Schlauchbeutelmaschine und Robotik
Halle 10.1, Stand F-030/G-031 www.gerhard-schubert.de**

AZO

**Klumpenbrecher:
Auflösen und zerkleinern von Schüttgütern**

Der AZO Klumpenbrecher dient zum Auflösen und Zerkleinern von Schüttgütern, die zu Agglomerat-, Knollen- und Klumpenbildung neigen. Die robuste aber dennoch kompakte Bauweise des Klumpenbrechers sorgt für eine sichere und schonende Zerkleinerung von Klumpen und Knollen. Er ist verschleißarm und energiesparend konstruiert und in verschiedenen Werkstoffen u. Oberflächenausführungen erhältlich. Als Pharma-Ausführung kann das Gerät ohne Werkzeug zerlegt werden und erfüllt höchste Anforderungen an Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit. Der AZO Klumpenbrecher besteht aus einem robusten Gehäuse mit Ein- und Auslauf-flansch, dem Zerkleinerungs-Werkzeug und einem seitlich angeordnetem Getriebemotor.

Halle 10.1, Stand D-059

Fortsetzung von Seite 1

Über 300 Aussteller auf der Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie

Verpackungen spielen im Produktionsablauf von Süßwaren und Snacks eine entscheidende Rolle. Frische und Qualität der teilweise empfindlichen Produkte müssen Teil des

Verpackungskonzepts sein. Die Experten vom Fraunhofer Institut - Einrichtung für Mikrosysteme und Festkörper-Technologien (EMFT) haben einige wichtige Grundvoraussetzungen beschrieben.

So zählen bei Lebensmitteln besonders die sensorischen Eigenschaften, wenn man den Konsumenten fragt. Soft oder crunchy, saftig oder mürbe, cremig oder stückig: Der Konsument erwartet diese Unterschiede immer in Top-Frische. Fraunhofer-Forscherinnen und -Forscher arbeiten an neuen Lösungen, um den Frischegrad von Lebensmitteln und die Verbrauchererwartung schnell und eindeutig bestimmen zu können. Die Herausforderung dabei: Jedes Lebensmittel verhält sich anders und altert unterschiedlich – je nach Lagerungsbedingungen und abhängig von seinen jeweiligen sensorischen Eigenschaften wie Textur und Aroma. Geeignete Nachweisstrategien für solche Veränderungen können also eine höchst komplexe Angelegenheit sein. Zielgerichtete Strategien sind notwendig.

Zudem beeinflussen die individuellen Rahmenbedingungen entlang der Prozesskette die tatsächliche Haltbarkeit

entscheidend. Vom Hersteller bis zum Verbraucher müssen z. B. Lagerbedingungen genau eingehalten werden.

An der Fraunhofer-Einrichtung für Mikrosysteme und Festkörper-Technologien (EMFT) und am Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV arbeiten Experten seit einigen Jahren an intelligenten Sensorsystemen und Methoden zur Erfassung der sensorischen Eigenschaften und des Genusswerts von Lebensmitteln. Sie sollten dem Verbraucher, aber auch dem Hersteller, den Frischegrad und den optimalen sensorischen Zustand von Lebensmitteln „auf einen Blick“ anzeigen.

Ein möglicher Ansatz besteht z. B. in der Integration von Indikatorfarbstoffen in die Verpackung, die durch einen Farbwechsel anzeigen, dass ein Lebensmittel nicht mehr genießbar ist oder die spezifischen sensorischen Anforderungen hinsichtlich Genusswert nicht mehr erfüllt. So haben Wissenschaftler von der Fraunhofer EMFT zusammen mit Kollegen des Fraunhofer-IVV ein entsprechendes Indikatorsystem für Ranzigkeit entwickelt. Grundprinzip der Arbeiten sind Sensormaterialien, die durch Änderung ihrer Eigenschaften die Anwesenheit bestimmter Stoffe anzeigen, die beim Verderb oder bei sensorischen Veränderungen von Lebensmitteln entstehen, die den Genusswert eines Lebensmittels einschränken.

Was ein Genussserlebnis wirklich ausmacht, daran forschen die Wissenschaftler am Fraunhofer IVV. Die Information über den Frischegrad eines Lebensmittels kann z. B. über einen einfachen Farbwechsel ausgelesen werden. Aktuelle Konzepte der Fraunhofer-Entwicklungen betreffen die elektrische Datenausgabe und ihre Digitalisierung. Dadurch ergeben sich für Hersteller von Lebensmitteln, aber auch für die Endkunden neue Möglichkeiten der Vorhersage und auch Nachverfolgung des Zustandes von verpackten Lebensmitteln. (KM)



Anzeige



Gerhard Schubert GmbH

Nahtlose Verbindung von Schlauchbeutelmaschine und Robotik

Auf der ProSweets in Köln wird Schubert erneut seine Kompetenz beim Verpacken von Süßwaren und Snacks in verschiedensten Varianten und Verpackungsformaten unterstreichen.

Dort wird das schnittstellenfrei in eine TLM-Anlage integrierte Schlauchbeutelaggregat Flowmodul präsentiert, das seit der Markteinführung gerade in der Süßwarenbranche große Erfolge feiert. Neben dem Verpacken in Schlauchbeuteln bietet das Unternehmen dieser Branche mit seinem Toploading-Verpackungsmaschinen-System eine fast unbegrenzte Auswahl an möglichen Verpackungsvarianten. Außerdem stellt Schubert die „industrielle Digitalisierung“ mit Themen wie Predictive Maintenance und der unternehmenseigenen Serviceplattform GRIPS.world in den Fokus des Messeauftritts.



Bild: Gerhard Schubert GmbH

Auf der ProSweets zeigt Schubert mit dem Flowmodul ein Schlauchbeutelaggregat, das nahtlos in einer TLM-Verpackungsanlage integriert ist. In Kombination mit der bewährten Roboter- und Bildverarbeitungstechnologie ermöglicht das Flowmodul das hochflexible Verpacken von Snacks und Süßwaren aller Art in Schlauchbeutel. Der Endverpackungsprozess in Kartons kann dabei ebenfalls schnittstellenfrei in einer einzigen TLM-Verpackungsanlage an den Primärverpackungsprozess angeschlossen werden.

Mit dem Flowmodul können kleine Losgrößen, kurze Produktlebenszyklen und eine hohe Produktvielfalt so effizient gehandhabt werden wie nie zuvor. Die Schlauchbeuteltechnologie von Schubert hat sich inzwischen beim Verpacken unterschiedlichster Produkte wie Schokoriegel, Kekse, Kuchen und Schokoladenfiguren bewährt.

Die einheitliche Steuerung, die Bedienerfreundlichkeit, die hochflexible Roboterbeladung, die leistungsfähige Bildverarbeitung und die Tatsache, dass Kunden eine Lösung von einem einzigen Anbieter erhalten, gehören zu den besonderen Vorteilen dieser Automatisierungslösung. Insgesamt erzielt die Technologie beim Verpacken von unterschiedlichsten Produkten neue Bestleistungen im Hinblick auf Platzbedarf, Umstellzeiten und Produktvielfalt. In Köln zeigt Schubert eine Pickerlinie mit fünf F4-Robotern, die Doppelkekse in das Produktzuführsystem eines Flowmoduls legen und in Schlauchbeutel verpackt.

Schubert 4.0

Ein weiterer Ausstellungsschwerpunkt liegt beim Messeauftritt auf der Digitalisierung. Im diesem Zusammenhang präsentiert der Marktführer von digitalen Verpackungsmaschinen seine webbasierte Plattform GRIPS.world, die unter einer einzigen Bedienoberfläche langfristig alle wichtigen Funktionen für die Überwachung und Dokumentation der Maschinendaten vereinen wird. Mit der Vernetzung der TLM-Maschinen über diese digitale Lösung wird Schubert in der Lage sein, die Leistung und Abweichungen von Sollzuständen der Maschinen laufend zu überwachen und damit seine präventiven Serviceleistungen weiter auszubauen. Erklärtes Ziel ist es dabei, ungeplante Maschinenstillstände vollständig zu vermeiden.



Halle 10.1, Stand F-030/G-031
www.gerhard-schubert.de



**Süßwarenindustrie
mit ausgezeichneten
Berufsaussichten**

In der Ausbildungsplatzbörse des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) haben zahlreiche Mitgliedsfirmen des Verbandes bereits ihre offenen Ausbildungsplatzangebote für das Jahr 2018 eingestellt. Die Unternehmen der Süßwarenindustrie sichern ihren Fachkräftebedarf u. a. durch ein breites Angebot betrieblicher Ausbildungsplätze in unterschiedlichen Berufen. Rund 100 Ausbildungsplätze in insgesamt 15 verschiedenen Ausbildungsberufen sind für das Jahr 2018 derzeit schon online. Neben einer Ausbildung zum Süßwarentechnologen werden z. B. folgende Ausbildungen angeboten: Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Mechatroniker, Maschinen- und Anlagenführer, Elektroniker, Elektroniker für Betriebstechnik, Fachkraft für Lagerlogistik, Industriemechaniker, Industriekaufleute, Duales Studium BWL, Bachelor of Engineering (Fachrichtungen Maschinenbau- bzw. Elektrotechnik) sowie kaufmännische Berufe und zwar jeweils für weibliche und männliche Interessenten. Die BDSI-Ausbildungsplatzbörse gibt Jugendlichen, die in der Süßwarenindustrie einen Ausbildungsplatz haben möchten, frühzeitig einen kompakten Überblick und hilft, die Stellensuche zu erleichtern. Eine Ausbildung in der Süßwarenindustrie ist attraktiv und die Branche ist seit vielen Jahren stabil. (BDSI)

Anzeige



Fortsetzung von Seite 1

Sweets & Snacks

Performance aus technischer Qualität und natürlicher Herkunft überzeugt

Durch die wachsende Bedeutung von To Go-Produkten am Point of Sale bei gleichzeitig anhaltend steigender Nachfrage nach nachhaltig verpackten Alternativen setzt die Snack- und Süßwarenindustrie mehr denn je auf umweltverträgliche und einfach zu handhabende Verpackungen. Auf der ProSweets wird das Thema Verpackung in mehrfacher Hinsicht aufbereitet. Zahlreiche Aussteller aus den Bereichen Verpackungsmaschinen und Verpackungen und Verpackungsmaterialien zeigen ihr Leistungsspektrum sowie Neuentwicklungen. Dazu gehören u. a. Belgian Sweets Design, Robert Bosch GmbH Packaging Technology Division, ESBE Plastic GmbH, Fuji Packaging GmbH, Gerhard Schubert GmbH, M.C. Automations S.r.l., Schur Star Systems GmbH, Sopp Industrie GmbH sowie Theegarten-Pactec GmbH & Co. KG. Auch die neue **Sonderschau „Function meets Design“**, die die Koelnmesse zusammen mit dem Fraunhofer Institut und Designern realisiert, befasst sich intensiv mit den Herausforderungen des Verpackungsdesigns und seiner Bedeutung für den Verbraucher. Darüber hinaus gibt es verschiedene Vorträge zu diesem komplexen Thema im Eventprogramm.



Nachhaltigkeit ist der Trend bei Verpackungen. Nicht bloß Großkonzerne auch mittelständische Unternehmen legen immer mehr Wert auf Sustainability. Dass sich das Engagement für den Erfolg am Point of Sale lohnen dürfte, geht aus einer Umfrage des Beratungsunternehmens Smithers Pira hervor. Denn für die Mehrheit der interviewten Händler und Markeninhaber sind es in erster Linie die Verbraucher, die heute Nachhaltigkeit beim Kauf von Süßwaren voraussetzen. Damit eine Verpackung als nachhaltig gilt, muss sie „recyclabel sein, aus erneuerbaren sowie möglichst leichten Material bestehen, einen geringen ökologischen Fußabdruck haben und biologisch abbaubar oder kompostierbar sein“, fasst Smithers Pira-Experte Adam Page die wichtigsten Aussagen zusammen.

Nachhaltigkeit ist der Trend bei Verpackungen. Nicht bloß Großkonzerne auch mittelständische

Unternehmen legen immer mehr Wert auf Sustainability. Dass sich das Engagement für den Erfolg am Point of Sale lohnen dürfte, geht aus einer Umfrage des Beratungsunternehmens Smithers Pira hervor. Denn für die Mehrheit der interviewten Händler und Markeninhaber sind es in erster Linie die Verbraucher, die heute Nachhaltigkeit beim Kauf von Süßwaren voraussetzen. Damit eine Verpackung als nachhaltig gilt, muss sie „recyclabel sein, aus erneuerbaren sowie möglichst leichten Material bestehen, einen geringen ökologischen Fußabdruck haben und biologisch abbaubar oder kompostierbar sein“, fasst Smithers Pira-Experte Adam Page die wichtigsten Aussagen zusammen.

Recyclebare Trays, Schalen und Blister

Die ausstellenden Unternehmen auf dem Kölner Messegelände greifen Nachhaltigkeitsaspekte entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Verpackung auf und setzen konsequent auf Material-Down-Sizing. Umgesetzt wird diese Strategie mit Verpackungsmaterialien, die sich leicht recyceln lassen und dank geringerer Materialstärken Rohstoffe sparen. Musterbeispiele für echte Kreislaufprodukte sind Faltschachteln aus zertifizierten Forstprodukten. Das Portfolio reicht von Wraparounds für Schokoriegel über Dosen für Stapelchips und Biskuitliner bis zu multifunktionalen Displayverpackungen für Bonbontüten, die eine problemlose Verwertung über das Altpapier gewährleisten. Exemplarisch stehen hierfür die Faltschachteln von Metsä Board, das leichte und stabile Kartonqualitäten durch den Einsatz von Frischfasern garantiert. Das finnische Unternehmen ist durch printcity auf der kommenden ProSweets Cologne vertreten.

Eine weitere spannende Alternative zu klassischen Materialien wie Aluminium und Kunststoff sind Folien aus Cellulose und Biokunststoffen. Nachwachsende Rohstoffe wie Pflanzenstärke aus Mais, Kartoffel oder Weizen aber auch cellulosehaltige Fasern sowie Agrarreststoffe liefern die Ausgangsmoleküle für die Biokunststoffe, die auf dem Markt zunehmend an Bedeutung gewinnen. (KM)

Seite 6

AZO GmbH & Co. KG

Einfülltrichter in Hygienic Design

Der Einfülltrichter in Hygienic Design dient zur Produktaufgabe von staub- und pulverförmigen sowie körnigen Schüttgütern in geschlossene Materialzuführsysteme besonders in Bereichen mit höchsten Hygiene-Anforderungen. Es können Produkte aus Säcken, Kartons, Fässern oder ähnlichen Gebinden aufgegeben werden.

Der Einfülltrichter ist in zwei Edelstahl-Werkstoffen erhältlich und weist je nach Oberflächenausführung Rauhtiefen $< 0,6 \mu\text{m}$ oder $< 0,8 \mu\text{m}$ auf. Die Radien im Innenbereich des Einfülltrichters sind größer als 50 mm und lassen sich rückstandslos reinigen. Die Nass-reinigung erfolgt über einen eingebauten Sprühkopf. Die am Deckel verwendete Dichtung lässt sich bei Bedarf einfach austauschen, da sie nicht eingeklebt ist. Sie besteht aus Silikon und ist metalledetektierbar. Der Einfülltrichter ist geeignet für den Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen in Zone 22 und 2.

Um beim Entleeren von Säcken einen Staubaustritt zu vermeiden, kann eine Besaugung angeschlossen werden, die beim Öffnen des Einfülltrichter-Deckels startet. Der Deckelschalter ist geeignet für sicherheitstechnische Anwendungen bis Performance Level D.

Halle 10.1, Stand D-059



Einfülltrichter im Hygienic Design

Bild: AZO

Anzeige

Sweet Ingredients GmbH

Süßungsmittel als Zuckerersatz: hochwertige Nahrungsmittelzusatzstoffe auf natürlicher Basis



Bilder: (v.l.n.r.) © cmfotoworks - Fotolia.com / © Africa Studio - Fotolia.com / © Esther Hildebrandt - Fotolia.com

Sweet Ingredients ist Ihr beratender Distributeur für Süßungsmittel als Zuckerersatz für kalorienreduzierte Süßwaren und Lebensmittel auf natürlicher Basis, wobei unser Programmschwerpunkt auf niedrig-glykämischen, zahnschonenden Zuckeraustauschstoffen, wie beispielsweise Xylit und Fruktose, oder auch fruchtbasierten Rohstoffen sowie Ballaststoffen liegt:

- kalorienreduzierte Süßungsmittel
- andere Fruchtbasierte Zucker



**Sweet
Ingredients
GmbH**

**Halle 10.1, Stand D-049
www.sweet-ingredients.de**



**Brunner -
immer bestens in Form**

Die Firma Hans Brunner GmbH präsentiert sich auch in diesem Jahr wieder auf der ProSweets in Köln. Das Unternehmen informiert erneut über seine Neuheiten und Weiterentwicklungen.

Schwerpunkte unserer Ausstellung dieses Jahr:

- Vorführungen am Messestand zum Thema „3D Produktentwicklung“

Am 29.01. u. 30.1.18 jeweils

von 11:00 - 11:15 Uhr

3D Produktentwicklung
Hohlfigur

von 11:30 - 11:45 Uhr

3D Produktentwicklung Tafel

von 14:00 - 14:15 Uhr

3D Produktentwicklung
Hohlfigur

von 14:30 - 14:45 Uhr

3D Produktentwicklung Tafel

- Farbige Schminken von Schokoladenartikeln – insbesondere Hohlfiguren
- Neue Formate für Schmink- und Transportrahmen
- EASYTRUFFLER-Sets zur manuellen Herstellung von gefüllten Trüffeln
- 3D Druck von Formkonzepten zur visuellen Darstellung
- Erweiterung des BLUEFLEX® Programms



Bild: Hans Brunner GmbH

Brunner bietet dem Kunden einen einzigartigen Rundumservice, bestehend aus kompetenter Beratung bei Produktentwicklung, der Zusammenarbeit mit Anlagenherstellern, Inhouse-Produktion auf höchstem Niveau und kreativen, exakt umgesetzten Formen. So erhält der Kunde eine maßgeschneiderte Lösung.

Halle 10.1

Stand C-030 / D-031

Fortsetzung von Seite 4

Sweets & Snacks

Verpackungen ganz ohne Makel

Auf der Anlagenseite bedienen die Aussteller der ProSweets die aktuellen Marktanforderungen mit Maschinen, die für die nachhaltige Verarbeitung der unterschiedlichsten



Packstoffe optimiert sind – ein eingespieltes Team aus Maschine und Verpackungsmaterial wird so zu einem echten Wettbewerbsvorteil. Die LTM-DUO von LoeschPack beispielsweise ermöglicht alle Arten des Falteinschlags von Schokoladentafeln und verpackt bis zu 180 Tafeln pro Minute in biologisch abbaubarer Folie. Dank des zweistufigen Aufbaus faltet und verschweißt die Anlage die Folie exakt -und ohne Makel – was in der Praxis zu einem Ergebnis führt, das in Haptik und Optik mit Aluminiumfolie vergleichbar ist.

Ob es um nachhaltige Materialien oder Verpackungsmaschinen für Schokolade, Bonbons oder salzige Snacks geht: Das internationale Messeparkett der ProSweets Cologne bietet reichlich professionelle Unterstützung und weist den Weg zum carbon neutral packaging. Unter diesem Motto fassen die Unternehmen ihr ökologisches Handeln zusammen, mit dem sie über Klimaschutzprojekte Emissionen ausgleichen und so für die CO₂-neutrale Wertschöpfung sorgen.

Spezialisiert auf komfortable Lösungen

Sustainability ist aber nur ein Megatrend, denn als klassische On-the-go-Produkte werden Snacks und Süßwaren häufig spontan gekauft und sofort verzehrt. Vor allem junge Millennials greifen im Chips- und Süßwarenregal zu Produkten, die praktisch für unterwegs sind. Das Thema Usability ist ein wesentlicher Schwerpunkt bei den Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten in den Unternehmen. Seien es besonders komfortable Wiederverschlussstreifen oder praktische Aufreißhilfen, die mithilfe hochmoderner Technologie realisiert werden.

Ziel ist es, Verpackungen zu entwickeln, die auf die Bedürfnisse der Verbraucher abgestimmt sind. Vom einfachen Becher mit Klemmdeckel bis hin zum Beutel mit Zipper sowie Laserscore und Tearstrip zum einfachen Öffnen – die Aussteller der ProSweets zeigen, was es in diesem Bereich an Neuentwicklungen gibt. Spezialisiert auf komfortable Verpackungen für Snacks und Süßwaren ist das Unternehmen Fuji Packaging, welches in Köln ausstellt. Der Maschinenbauer bietet mit dem Alpha Wrapper eine Lösung, die den Ansprüchen an convenienten Verpackungen Rechnung trägt. Dank der Rapportsteuerung erzeugt die Anlage einseitig gesiegelte Beutel für hauchdünne Minttäfelchen, die sich aus den zarten Packungen leicht entnehmen lassen – das ist nur ein Beispiel von vielen, das zeigt wie die mehr als 300 Aussteller der ProSweets auf die Trends am Markt reagieren.

Auch die parallel laufende ISM zeigt, welche Ideen momentan von den Herstellern bei den Verpackungen von Süßwaren und Snacks umgesetzt werden. Über 1.600 Anbieter aus der ganzen Welt präsentieren auf der ISM ihre Produkte, darunter zahlreiche Innovationen. Innerhalb des „New Product Showcase“ wird auch 2018 wieder der „ISM Packaging Award powered by ProSweets Cologne“ verliehen. (KM)

Loesch Verpackungstechnik GmbH - LoeschPack

Verpackungsanlagen für dichten Falteinschlag und Schlauchbeutel

Auf der ProSweets demonstriert der Verpackungsmaschinenhersteller LoeschPack seine Kompetenz als Systemanbieter für integrierte Verpackungslinien für Schokolade, Kaugummi und Süßwaren.



RCB-HS: Hermetisch dichte Siegelung in Falteinschlagoptik bei einer Leistung von 600 Riegeln pro Minute.

Bild: Loesch Verpackungstechnik GmbH

„Die zunehmende Performance unserer Verpackungsmaschinen und -anlagen ermöglicht es uns, die Effizienz und damit die Wettbewerbsfähigkeit unserer Kunden im hochdynamischen Süßwarenmarkt zu steigern.“, so Geschäftsführer Dr. Thomas Cord. „Auf dem Stand G030/H039 in Halle 10.1 präsentieren wir unsere innovativen Lösungen für hermetisch dichte Falteinschlag- und Schlauchbeutelverpackungen.“

Dicht gesiegelte Schokoladenriegel in Premium Falteinschlagoptik

LoeschPack präsentiert in Köln die neueste Entwicklung auf dem Gebiet der dichtgesiegelten Falteinschlagverpackung, die Packkopfmaschine RCB-HS. Die innovative Entwicklung ist für kleinstückige Schokoladenartikel geeignet und vereint dabei einen hermetisch dichten Packstil mit einer klassischen Falteinschlagoptik. „Zukunftsweisend in diesem Marktsegment“, lobt Dr. Thomas Cord die jüngste Entwicklung aus dem Hause LoeschPack. Der Geschäftsführer des oberfränkischen Maschinenbauers ergänzt: „Die RCB-HS verpackt auf neuartige und innovative Weise Schokoladenriegel, -täfelchen und -napolitains in Premiumoptik und gewährleistet gleichzeitig einen hohen Produktschutz vor Umwelteinflüssen.“

Der Verbraucher erhält Produkte mit verlängerter Haltbarkeit und einem verbesserten Geschmacks- und Texturerlebnis. Präsentiert werden die Schokoladenartikel in hochwertiger Falteinschlagoptik. „Mit ihrer hohen Leistung von bis zu 600 Produkten pro Minute ist die RCB-HS in dieser Kombination einzigartig in der Schokoladenbranche“, unterstreicht Cord. Die Maschine stellt den Falteinschlag in einem Packkopf her und versiegelt das Packmittel umlaufend heiß. Die Heizbacken siegeln stets Folie gegen Folie, was die hohe Dichtheit der Verpackung sicherstellt und eine Beschädigung der Produkte ausschließt. Faltelemente erzeugen anschließend den klassischen Falteinschlag. „Der bewusste Verzicht auf jegliche Leimapplikation zum Verschließen der Packung reduziert die Verschmutzung der Maschine, minimiert die laufenden Kosten und vereinfacht die Maschinenbedienung“, erklärt Cord. Die RCB-HS ist damit konkret auf die Bedürfnisse von anspruchsvollen Schokoladenherstellern zugeschnitten, die ihre Produkte am PoS in Premiumoptik präsentieren möchten, dabei keine Einschnitte hinsichtlich Hygieneanforderungen und einer hohen Anlageneffizienz sowie Formatflexibilität hinnehmen möchten.

Halle 10.1, Stand G-030/H-039

BDSI

Anstieg der Butter- und Eierpreise treiben Kosten für Backwaren

Massiv gestiegene Rohstoffkosten bei Eiern und Eierzeugnissen sowie Butter belasten die Ertragslage insbesondere der Hersteller von Feinen Backwaren, aber auch anderer Süßwaren und Knabberartikel.

Nach Informationen von Markinfo Eier & Geflügel (MEG) übersteigt derzeit die Nachfrage nach Eiern und Ei-Erzeugnissen das Angebot deutlich. Vor dem Hintergrund des Fipronilskandals ist besonders Ware aus den Niederlanden knapp. Bis die vom Lebensmitteleinzelhandel geforderten Qualitäten vollumfänglich erreicht werden und sich das Angebot insgesamt wieder normalisiert, werden nach Einschätzung von MEG noch Monate vergehen. Der Preisindex für Eier von Markinfo Eier und Geflügel (MEG) stieg allein in den beiden vergangenen Monaten um etwa 40 Prozentpunkte an.

Butterpreise befinden sich auf einem Rekordhoch

Die Butterpreise haben sich binnen Jahresfrist nahezu verdoppelt und befinden sich derzeit auf einem Rekordhoch. „Die stark gestiegenen Rohstoffpreise könnten zu Preissteigerungen führen, die tendenziell an den Verbraucher weitergegeben werden könnten. Das entscheidet jedoch allein der Wettbewerb“, sagt Klaus Reingen, Hauptgeschäftsführer des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI).

Aber auch beim Selberbacken zuhause, etwa in der Weihnachtsbäckerei, werden Verbraucher die gestiegenen Preise bei Butter und Eiern zu spüren bekommen, da sie bereits jetzt im Supermarkt für diese Lebensmittel tiefer in ihre Tasche greifen müssen. (BDSI)

5S Schattenwand – Sauberkeit und Ordnung bei den Reinigungsgeräten

Mit der innovativen und äußerst erfolgreichen Schattenwand 5S hat sich Niebling als namhafter Anbieter von farbkodierten Reinigungssystemen längst einen guten Namen gemacht. Seit der Markteinführung wurden bereits über 2500 Shadow Boards nach Kundenwunsch erstellt.



Bild: Niebling Technische Bürsten

Herausragendes Merkmal des Systems ist eine hygienisch unbedenkliche Spezialfolie, auf der Schattensilhouetten des sich im Einsatz befindlichen Reinigungswerkzeugs aufgedruckt sind. Diese Schatten dienen als visuelle Hilfestellung für den Nutzer, um fehlende oder falsch angebrachte Werkzeuge sofort zu identifizieren und damit Kontaminationsrisiken weiter zu minimieren. Um die Anwendungsbereiche der Reinigungswerkzeuge noch besser trennen zu können, ist die Farbpalette der Reinigungswerkzeuge um zwei weitere Farben auf 11 aufgestockt worden. Im Moment befindet sich eine Produktneuheit in der Testphase.

Halle 10.1, Stand A-065

Fortsetzung von Seite 1

Ingredients für Sweets & Snacks

Reduktion und Reformulation durch smarte Lösungen

Weniger künstliche Inhaltsstoffe, weniger Zucker und Fett, dafür mehr Natürlichkeit bei Geschmack, Farbe und Konsistenz bei Süßwaren und Snacks. Um die sensorischen und



ernährungsphysiologischen Eigenschaften auf natürliche Weise anzupassen, nutzen die Hersteller die Möglichkeiten der Ingredients-Zulieferindustrie. Marktführende Unternehmen wie Döhler, GNT und Olam präsentiert sich zur ProSweets Cologne ebenso wie kleinere und mittelständische Unternehmen.

Die ProSweets Cologne findet erneut parallel zur ISM, der weltweit größten und wichtigsten Messe für Süßwaren und Snacks, statt und damit in direktem Umfeld ihres Absatzmarktes.

Eine Verbraucherstudie von Döhler Sensory & Consumer Science kommt zu dem Schluss, dass über die Hälfte der Konsumenten an gesünderen Süßwaren und Snacks interessiert ist und mehr als 60% auf natürliche Inhaltsstoffe Wert legen.

Ein Trend, dem sich auch ein Traditionsunternehmen wie die Feinbäckerei Coppenrath mit ihrer fast 200-jährigen Geschichte nicht verschließt. Sechs zuckerfreie Ganzjahresgebäcke sowie zwei zucker- und gleichzeitig laktosefreie Spekulatius sollen Verbraucher ansprechen, die besonders bewusst genießen. Das Beispiel zeigt: Bei Süßigkeiten, Gebäck und

Knabbereien findet eine stärkere Differenzierung statt als noch vor einigen Jahren. Gesunde Lebensmittel positionieren sich zunehmend durch das, worauf sie verzichten.

Auslobungen wie „zuckerfrei“ und „laktosefrei“ verlassen ihr Nischendasein und werden zum Mainstream. „Gerade Marken profitieren davon, Gesundheit und Naturbelassenheit zu vermarkten“, bestätigt auch Julia Büch, Food and Drink Analystin bei Mintel. Die Branche reagiert auf die Vorlieben der Verbraucher mit Rezepturanpassungen und der Entwicklung neuer Produkte.

Zarter Schmelz für Süßes ohne Zucker

Die Suche nach einer Alternative für Zucker spiegelt ein langjähriges Engagement der Lebensmittelindustrie wider. Die Ingredients-Spezialisten unterstützen die Branche dabei mit funktionellen Kohlenhydraten, die den traditionellen Kristallzucker ohne Qualitätseinbußen ersetzen sollen. Produktentwickler, die sie clever kombiniert mit Pflanzenfasern einsetzen, können so die Kalorien reduzieren und gleichzeitig das Mundgefühl, die Cremigkeit und die Textur verbessern. Ein Paradebeispiel dafür sind die Konzepte von Beneo, die auf dem Zuckeraustauschstoff Isomalt und Inulin basieren, einem natürlichen Ballaststoff aus der Zichorienwurzel.

Dank seiner langkettigen Molekülstruktur bildet er in wasserbasierten Systemen unter Schereinwirkung eine fettähnliche Textur – was bei Milkschokolade hilft, den Fettgehalt ohne weitgehende Einbußen beim Schmelz zu reduzieren. In Kombination mit Isomalt lässt sich der Zuckeranteil um mehr als zwei Drittel verringern. Die Milkschokolade hält den Blutzuckerspiegel niedrig und kann mit der Auslobung „ohne Zuckerzusatz“ vermarktet werden. (KM)

Seite 12

Anzeige



Vernetzen
Sie Ihre Welt
mit unserer Welt



CHOCOTECH: Systemlieferant

Ihr Partner für die Planung bis zur technischen Abnahme aus einer Hand

Ausgestellt wird eine Reihe von Maschinen und Informationen der gesamten CHOCOTECH Zuckerwaren- und Schokoladenprozesstechnik. CHOCOTECH bietet Kochsysteme für Gelee, Fondant, Karamell, Fudge, Hartbonbon, Kaubonbon, Frucht-snacks, Krokant, Riegellinien und belüftete Produkte. Komplettiert wird das Angebot durch die Schokoladenprozessmaschinen Hülseformmaschinen des Typs FROZENSHELL®, Form- Füll- und Dressiermaschinen des Typs PRALIMAT®, Linsenformmaschinen und Überziehmaschinen.



Bild:
CHOCOTECH GmbH

Energieersparnis

Der ECOGRAV® ist eine flexible gravimetrische Verwiegeeinheit mit einem Puffertank und einem integrierten Druckauflöser. Er nutzt die Feuchtigkeit der Glukose um die Kristalle des Zuckers oder der zuckerfreien Zutaten (z.B. Isomalt) ohne oder nur mit geringem Zusatz von Wasser zu lösen. Dieser Prozess spart viel Energie ein. Der ECOGRAV® wird idealerweise zur Herstellung von Hartbonbons, Kaubonbons, Fondants, gekochte Zuckerlösungen für Riegel verwendet und ermöglicht eine Anfangstrockensubstanz vor dem Kochprozess von 90%. Diese Herangehensweise verringert den Energieverbrauch um 30-50%, verglichen mit den bisher üblichen Prozessen, die mit 75-80% Trockensubstanz vor dem Kochen beginnen. Ein weiterer Vorteil des ECOGRAV® stammt von der gravimetrischen Wiegeeinheit, die es ermöglicht Rezepte und Zutaten unkompliziert zu wechseln.

Hartbonbon

Der SUCROMASTER® ist ein Koch und Vakuumiersystem, das nach hygienischen Gesichtspunkten konstruiert wurde. Die Standardversion beinhaltet einen statischen Kocher des Typs SUCROTWIST® oder optional einen dynamischen Kocher des Typs SUCROFILM®, welcher idealerweise für Hartbonbon Massen, die Milch in der Rezeptur beinhalten, verwendet wird. In dem System sind eine Vakuumaustragschnecke und ein speziell konstruierter dynamischer Mischer für die Zugabe von Farbe, Aroma und Säure integriert. Die Hartbonbon Küche kann ebenfalls zur Produktion von laminierten, gefüllten, karamellisierten, zuckerfreien, belüfteten, mehrschichtigen (Mehrfarbig) und pharmazeutischen Bonbons genutzt werden. CHOCOTECH erfüllt zuverlässig alle Qualifizierungen (IQ, OQ & PQ) für pharmazeutische Anwendungen.

Schokolade

Die FROZENSHELL® Anlage wird zur Herstellung von dünnen Schokoladenhülsen verwendet. Diese werden auf einem Kühlkanalband oder direkt in Blisterformen abgesetzt. Zur Füllung der Hülsen kommt eine servoangetriebene Dressiermaschine des Typs PRALIMAT® zum Einsatz. Die CHOCOFORM® PSL wird zur Herstellung von Schokolinsen, -kugeln und -eiern genutzt. Sie ermöglicht einen schnellen Formatwechsel durch das einfache Ein- und Ausfahren der Walzenpaare. Neueste Entwicklungen haben eine Kapazitätserhöhung von über 50% ermöglicht. Hierfür wird eine patentierte Vorkühlwalze eingesetzt.

Halle 10.1, Stand B-030/C-039

Freihandelsabkommen der EU mit Japan schadet der Süßwarenindustrie

Trotz ihrer Exportorientierung wendet sich die deutsche Süßwarenindustrie gegen das geplante Freihandelsabkommen (JEFTA) der Europäischen Union (EU) mit Japan, auf das sich die EU und Japan am 08.12.2017 geeinigt hatten. Der seit 2013 vorbereitete Freihandelspakt zwischen den beiden mächtigen Wirtschaftsräumen soll Zölle und andere Handelshemmnisse abbauen, um Wachstum und neue Jobs zu schaffen. Japan ist nach den USA und China die drittgrößte Volkswirtschaft der Welt und damit ein äußerst interessanter Absatzmarkt für europäische Unternehmen.

Die Süßwarenbranche kritisiert die EU-Kommission insbesondere dafür, dass bei der Ausgestaltung der Ursprungsregeln die Belange und Erfordernisse der verarbeitenden Lebensmittelwirtschaft keine Berücksichtigung finden. „JEFTA zeigt deutlich, dass es der EU-Kommission vor allem um den Schutz des Agrarsektors geht, nicht aber um die Wertschöpfung der Veredelungsindustrie. Daher lautet unser Fazit als stark exportorientierte Branche erstmalig in der gesamten Historie der Freihandelsabkommen der EU: Besser kein Abkommen als eines, das Exporthürden schafft und mühsam erzielte Unternehmenserfolge zu nichtemachen könnte“, sagt Klaus Reingen, Hauptgeschäftsführer im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI). Für die meisten Süßwarenexporteure könnten Zollerleichterungen nicht genutzt werden, wenn die Hersteller keine EU-Herkunftsnachweise (sog. Lieferantenerklärung) für ihre Rohstoffe erhalten. Derzeit ist beim für die Branche so wichtigen Rohstoff Zucker keine flächendeckende Versorgung mit den Lieferantenerklärungen gegeben. (BDSI)

**Molded Fiberglass Tray
Tray Konfekt-
Gummitabletts**

MFG Tray Konfekt-Gummitabletts verfügen über vollständig offene Seiten für eine optimale Luftströmung über das Produkt und ein platzsparendes Stapeldesign, das separate Trockenregale überflüssig macht. Diese Schalen können kontinuierlich bei Temperaturen von -60 bis 250° F (-51 bis 121° C) verwendet werden und können dampfgereinigt oder in der Maschine gewaschen werden. Konturierte Kanten und Ecken beseitigen eingeschlossene Feuchtigkeit oder Rückstände. Die inhärente Festigkeit der Verbundkonstruktion gewährleistet eine solide Stapelung ohne Verzug oder Verbiegen.

Halle 10.1, Stand D-070



Kakaovermahlung in Deutschland zieht im 4. Quartal 2017 wieder an

Die 11 von der Bohne aus arbeitenden Unternehmen in Deutschland, die mit ihren Produktionsstätten am Meldeverfahren teilnehmen, haben im 4. Quartal 2017 insgesamt 98.549,8 t Kakao vermahlen.

Dies bedeutet gegenüber dem entsprechenden Vorjahresquartal ein Plus von 3,8 %.

Vor allem aufgrund der Rückgänge in der ersten Jahreshälfte 2017 sank die Vermahlung für das Gesamtjahr 2017 im Vergleich zum Vorjahr um 1,4 % auf 381.434 t.

Die Europäische Kakaoorganisation (ECA) meldet, dass in Europa im vierten Quartal 353.286 t Rohkakao vermahlen wurde.

Dies entspricht einem Plus von 4,3 % im Vergleich zum Vorjahresquartal.

Im Gesamtjahr 2017 wurden in Europa 1.378.541 t vermahlen. (BDSI)

Schur®Star Systems GmbH

Schur®Star Box Bag - für die gehobene Schokolade

Mit der rechteckigen Bodenkonstruktion steht der Beutel auch mit leichtem Inhalt stabil im Regal und präsentiert auf ideale Art und Weise das Produkt am Point-of-Sale.



Der Schur®Star Box Bag steht vollständig stabil

Bild: Schur®Star Systems GmbH

Der auf Vorder- und Rückseite, sowie an den Seiten und am Boden individuell bedruckbare Beutel gibt dem Produzenten hervorragende Möglichkeiten einer effektiven Produktprofilierung und -differenzierung. In der Druckbildgestaltung bietet hochwertiger Flexodruck allerhand Effekte – z.B. Hochglanz-Lack, Matt-Lack oder metallisierte Druckfarben.

Der Beutel lässt sich auch mit etlichen Features ausstatten, z.B. Laserscore und Tearstrip zum leichten Öffnen oder Zipper für den praktischen Wiederverschluss. Und wie in diesem Fall mit einem Fenster, das dem Verbraucher einen Blick auf das Produkt erlaubt. Das Ergebnis ist eine exklusive und stilvolle Verpackung, auffallend anders.

Halle 10.1, Stand G-018

BDSI

Deutsche Süßwarenindustrie setzt auf nachhaltig zertifiziertes Palmöl

Nachhaltigkeit ist ein zentrales Thema für die deutsche Süßwarenindustrie. Ein verantwortungsvoller und schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen ist eine wichtige Säule, um die Lebensgrundlage künftiger Generationen zu erhalten.

Die Unternehmen der Süßwarenindustrie setzen sich deshalb verantwortlich für den Umwelt- und Artenschutz bei der Palmölproduktion ein, auch wenn Palmöl in der deutschen Süßwarenindustrie im Verhältnis zum Gesamtverbrauch sowohl national (9%) wie auch weltweit (0,2%) in verhältnismäßig geringen Mengen zum Einsatz kommt. Rund 80 % des in der deutschen Süßwarenindustrie verwendeten Palmöls ist bereits heute nachhaltig zertifiziert. Hiermit nimmt die deutsche Süßwarenindustrie eine führende Rolle ein. Das geht aus einer vom Forum Nachhaltiges Palmöl (FONAP) veröffentlichten Untersuchung (2016) von Meo Carbon Solutions hervor, die die Verwendung von nachhaltig erzeugtem Palmöl in Deutschland zum Gegenstand hat.

Viele Unternehmen der deutschen Süßwarenindustrie engagieren sich

unmittelbar als Mitglieder im RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil), arbeiten intensiv bei FONAP mit und/oder haben sich Zielvorgaben aufzuerlegt, künftig zu 100 % auf nachhaltig erzeugtes, zertifiziertes Palmöl umzustellen. Die verstärkte Nachfrage nach nachhaltig erzeugtem und zertifiziertem Palmöl führt langfristig zu Veränderungen der Praktiken im Palmölsektor, insbesondere in den Produktionsländern. Diese erkennen, dass die nachhaltigen Produktionsbedingungen auf lange Sicht wesentliche Kriterien für den Absatz am europäischen Markt bilden.

Neben dem Einsatz der Privatwirtschaft sind aber insbesondere auch geeignete Maßnahmen der Anbauländer zum Schutze der Regenwälder und die konsequente Durchsetzung von Gesetzen für den Umwelt- und Artenschutz erforderlich. Damit der Anteil des Palmölsektors an Entwaldungen möglichst auf ein Minimum reduziert oder auf null zurückgeführt werden kann, wurden mehrere Nachhaltigkeitsinitiativen gestartet - allem voran der RSPO sowie nationalstaatliche An-

sätze der beiden größten Palmöl produzierenden Länder Indonesien und Malaysia. Zahlreiche Stakeholder des Palmölsektors beteiligen sich an diesen Initiativen und entwickeln sie weiter, mit noch klareren und strengeren Kriterien. Ergebnisse sind beispielsweise POIG (Palm Oil Innovation Group) und RSPO Next.

Das Forum Nachhaltiges Palmöl (FONAP) ist ein Zusammenschluss von derzeit 44 Unternehmen, Nichtregierungsorganisationen, Verbänden und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Ziel des FONAP ist es, den Anteil nachhaltig erzeugten Palmöls auf dem deutschen, österreichischen und Schweizer Markt maßgeblich zu Führenden Experten wie Dr. Alain Rival, CIRAD – Centre de coopération international en recherche agronomique pour le développement, South East Island Countries, Jakarta, Indonesien, fordern, die häufig ideologisch geführte Diskussion rund um den Palmölanbau zu versachlichen. Palmöl schlicht zu boykottieren, löse keines der dringenden Probleme, konstatiert Dr. Rival. (BDSI)

Anzeige

Machen Sie unsere Welt zu Ihrer Welt

Zusätzliche Kunden
Trends Innovationen **Erfolg** Social Media
Kontakte **Neue Chancen** Neuheiten
Neue Netzwerke grenzenlose Kundenansprache kleine Budgets
Höhere Reichweite **Nachhaltigkeit**

messe**kompakt**.de



„F-Series“ als Synonym für höchste Schlauch- beutel-Performance

Die Hochleistungs-Plattform F-Series zur Verpackung von Schokolade, Waffeln und Kaugummi in Schlauchbeutel gehört außerdem zu den Loesch-Pack-Exponaten auf der ProSweets. „Unsere Systemlösungen für Schlauchbeutel der F-Series stehen für hohe Leistung, hervorragende Gesamtanlageneffizienz und große Formatflexibilität bei niedrigen Packmittelkosten“, sagt Cord.



Kurze Formatwechselzeiten erlauben eine sehr effiziente Produktion

Bild: Loesch Verpackungstechnik

Kurze Formatwechselzeiten von unter 15 Min. und eine hohe Taktrate bei größtmöglicher Effizienz ergeben Performance in der Produktion: Alle Einstellungen können exakt reproduziert werden und garantieren bereits nach kürzester Zeit den stabilen Lauf der Maschine. Durch den Einsatz intelligenter Prozesstechnik bei den Siegelmodulen entsteht weniger Ausschuss beim Stoppen und Anfahren der Verpackungsmaschine, die F-Series erkennt den vorhandenen Produktvorrat bereits in der Zuführung und passt dazu die Taktgeschwindigkeit und den Siegeldruck an. Diese adaptive Siegeldrucksteuerung stellt einen der zentralen Vorteile der Schlauchbeutelmaschine dar und kommt seit Einführung der Baureihe im Jahr 2015 standardmäßig bei den Längssiegelrollen zum Einsatz. „Ab 2018 steht die Technologie nun auch für die Quersiegelung zur Verfügung und wird unseren Kunden helfen, Maschineneffizienz und Verpackungsqualität noch ein Stück näher ans Optimum zu bringen.“, so Cord.

**Halle 10.1,
Stand G-030/H-039**

Fortsetzung von Seite 8

Ingredients für Sweets & Snacks

Innovative Produktions- verfahren als Erfolgsgarant

Dem Erfolg reformulierter Süßwaren liegen nicht zuletzt innovative Verfahren zu Grunde, die neben Ingredients und Verpackungsmaterialien auf der ProSweets



Cologne im Fokus stehen. Bei gekochten Kaubonbons ist es vor allem die Zuckerbasis, die Produktentwickler vor Herausforderungen stellt. Kaugummis mit ihren trockenen Knetprozessen ermöglichen dagegen ein langanhaltendes Genusserlebnis ohne Kalorien. Candy2Gum von Wacker verbindet beide Welten: Die Technologie ermöglicht Kaubonbons, die im Mund zum Kaugummi werden. Grundlage ist ein Ready-to-use-Premix, der sich vollständig aufschmelzen und homogen in zuckerhaltige wie auch zuckerfreie Bonbonmassen einmischen lässt. Der Rohstoff ermöglicht es, kaugummiartige Süßigkeiten zu kochen und beliebig zu formen – so lassen sich auch wasserbasierte, fetthaltige und natürliche Inhaltsstoffe wie Fruchtsäfte, Kakao oder Kaffee einarbeiten. Zwei Jahre lang haben die Wacker-Techniker intensiv an der richtigen Mischung getüftelt.

Parallel dazu haben Ingenieure des Süßwarenmaschinenbauers Chocotech die Anlagen angepasst. Sie statteten eine Linie auf der Hartkaramellen produziert werden mit einem zusätzlichen Schmelzbehälter samt Pumpe und Durchflussmesser aus. Am Ende durchläuft die abgekühlte Masse eine Cut and Wrap-Anlage, die die Süßwaren in mundgerechte Stücke schneidet und verpackt.

Alternativen aus der Natur

Ob fruchtige Lutscher, sahnige Kaubonbons oder dunkle Schokolade mit Matcha: Die Aussteller der ProSweets Cologne präsentieren eine Fülle natürlicher Alternativen und Aromen für ein perfektes sensorisches Profil von zuckerreduzierten Produkten. Hierzu zählen Fruchtextakte und aus der Stevia-Pflanze gewonnene Steviolglykoside, wie sie beispielsweise Döhler mit MultiSweet Fruit und MultiSweet Stevia anbietet.

Insgesamt werden vom 28. bis 31.1.18 über 300 Unternehmen aus den Bereichen Herstellung, Verpackung und Ingredients in Köln erwartet. Experten erläutern an den Ständen, wie die All-in-One-Ingredientsysteme mit den anderen Rezepturbestandteilen harmonisieren. Hersteller, die ihr Portfolio um zucker- oder fettreduzierte Süßwaren und Snacks erweitern wollen, finden auf dem Messegelände erfahrende Ansprechpartner für die Entwicklung neuer und innovativer Produktideen.

Im Rahmenprogramm der ProSweets Cologne wird die Sonderschau „Ingredients - Reformulation for Sweets & Snacks“ fortgeführt. Die DLG wird erneut Führungen zu verschiedenen Ausstellern aus dem Bereich Ingredients anbieten.

Außerdem stehen auch auf der Speakers Corner wieder Vorträge zum Thema „Reformulation“ auf dem Programm. Federführend ist hier ebenfalls die DLG. Ziel ist es, der Lebensmittelindustrie Hintergrundinformation zur Verfügung zu stellen, die sie bei der Wahl der passenden sensorischen und lebensmitteltechnologischen Anpassungsmaßnahmen unterstützt. Denn sowohl die Europäische Kommission als auch die deutsche Bundesregierung sehen in der Reduktion von Zucker, Fett und Salz wichtige Schritte, um das Ernährungs- und Bewegungsverhalten nachhaltig zu verbessern. (KM)

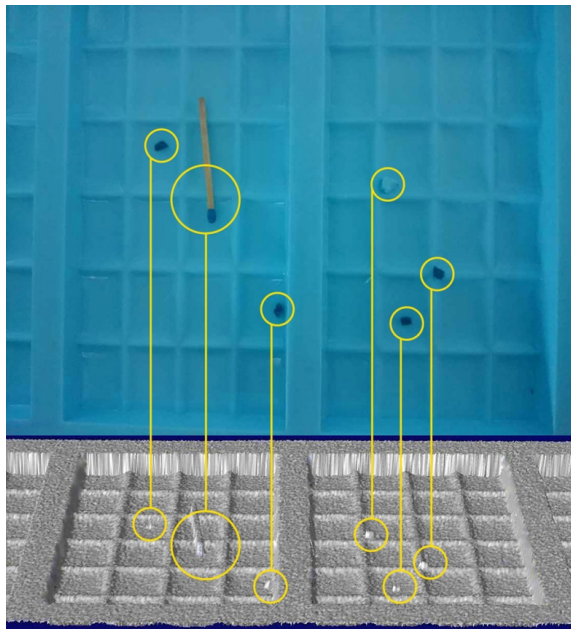
Bi-Ber GmbH & Co. Engineering KG

Süßes formvollendet produzieren

Auf der ProSweets zeigt Bi-Ber Systemlösungen für die optische Formenleerkontrolle und Formbruchkontrolle. Damit sinken in der Süßwarenproduktion Fehlerraten und Ausfallzeiten, weil abgenutzte oder nicht vollständig gereinigte Formen automatisch ausgeschleust werden können. Bi-Ber demonstriert am Messestand ein Reflexsystem zur vollständigen 3D-Erfassung und Überprüfung von Schokoladenformen bis in die Alveolen. Die Eigenentwicklung basiert auf den herkömmlicherweise für die Formbruchkontrolle eingesetzten Lasertriangulationssensoren, erreicht jedoch einen sehr viel flacheren Blickwinkel und signifikant höhere Auflösungen.

Der Experte für 3D-Formbruchkontrolle führt sein neues Reflexsystem zur Detektion kleinster Fremdkörper vor

Bild: Bi-Ber GmbH



Der Systemintegrator bietet komplette PC-basierte Lösungen zur Produktionskontrolle in diversen Varianten und präsentiert diese ebenfalls auf der Messe. Die hygienisch ausgelegten Komplettsysteme mit Touch-Bedienung ermöglichen Überwachungsbreiten bis 1050 mm und bis zu 60 Auswertungen je Minute. Es lassen sich beliebig viele Formtypen einlernen. Für die 3D-Formbruchkontrolle gibt es zudem mehrere neue Softwareerweiterungen, beispielsweise für die externe Visualisierung über einen Client. **Halle 10.1, Stand A-071**

AC Partners

Plastspritzguss für die Lebensmittelindustrie

Die Firma AC Partners widmet sich dem Plastspritzguss mit besonderem Schwerpunkt Lebensmittel- und medizinische/pharmazeutische Industrie. Das umfangreiche Sortiment umfasst u.a. Becher, Gläser, Teller, Besteck sowie diverse technische und Industrieteile.



Das Unternehmen AC Partners begleiten den gesamten Prozess von der Anfangsidee bis zum Endprodukt: von der Entwicklung des Designs und Analyse des technischen Entwurfs der Teile über den 3D-Prototyp und erste Muster. Dadurch kann AC Partners eine ausgezeichnete Qualität gewährleisten.

Bild: AC Partners

AC Partners entwickelt exklusive und maßgeschneiderte Projekte für verschiedenste Geschäftsbereiche und kreieren einzigartige Kunststoffteile bester Qualität. AC Partners fertigt Spritzguss auf der Basis bereits vorhandener Formen oder lässt diese, falls nötig, in der eigenen Technikabteilung gemäß den Anforderungen des jeweiligen Projekts entwickeln. Das Unternehmen garantiert Vertraulichkeit während des gesamten Produktionsprozesses. Bei AC Partners wird größter Wert auf Kundennähe, Unternehmerverantwortung und herausragende Leistungen gelegt. **Halle 10.1, Stand H-090**

BDSI

Dr. Thomas Beer ist neuer Vorsitzender der Landesgruppe Nord

Bei der Mitgliederversammlung der Landesgruppe Nord des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) am 3.11.17 in Lübeck wurde Dr. Thomas Beer, Mitglied der Geschäftsleitung der Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover, für zwei Jahre als neuer Vorsitzender der Landesgruppe Nord gewählt. In dieser Funktion gehört er auch dem BDSI-Präsidium an.



Dr. Thomas Beer neuer Vorsitzender der Landesgruppe Nord des BDSI

Bild: BDSI

Herr Dr. Beer dankte den Mitgliedern der Landesgruppe Nord für das ihm entgegen gebrachte Vertrauen. Er folgt auf Holger Strait, Fa. J. G. Niederegger GmbH & Co. KG, der sich nach 17-jähriger Amtszeit nicht mehr zur Wahl stellte. Die Mitglieder der Landesgruppe Nord wählten Holger Strait zum Ehrenvorsitzenden der Landesgruppe und dankten ihm für sein herausragendes Engagement für die norddeutsche Süßwarenindustrie.

Als Stellvertreter in den Vorstand der Landesgruppe Nord wurden gewählt:

Andreas Copenrath, Fa. Copenrath Feingebäck GmbH, Geeste (Wiederwahl)

Antonie Strait, Fa. J. G. Niederegger GmbH & Co. KG, Lübeck (Neuwahl)

Rainer Vent, Gebr. Jancke GmbH, Hamburg (Wiederwahl) (BDSI)

**Sandvik SGL Technology
Multi Decoration Line**

The Sandvik SGL Technology multi decoration line is our most versatile system of all, with all the capabilities of the specialty production line but additional forming technology. So, as well as medium capacity throughput of industrial chips and chunks in a range of sizes, it also enables the production of decorative and gourmet chocolate products. Like all our steel belt-based, triple pass systems, the specialty production line offers an outstanding combination of control, efficiency and product quality from a system designed to make the best possible use of every square meter of floor space. The products being processed – whether drops, chunks or decorative – are deposited onto a 800 mm steel belt conveyor and transported through the cooling tunnel.

**Hall 10.1,
Booth A-060/B-069**

Advertisement



ProSweets 2018 with a Broad Alignment

With over 300 exhibitors, ProSweets Cologne 2018, the international supplier fair for the sweets and snacks industry, is as usual presenting itself with a broad alignment.



In addition to the leading suppliers from the supplier industry, once again numerous smaller and medium-sized companies are represented at the trade fair. These are particularly essential for special solutions within the production processes. Beyond this, the coming ProSweets Cologne will also underline the significance of the packaging and technology section. Among others, together with the Fraunhofer Institute and designers, Koelnmesse is organising the "Function meets Design" special event. Acknowledged experts will also be addressing various themes from the packaging section in the lecture programme.

In addition, in the scope of ISM, the world's largest trade fair for sweets and snacks, which is being staged parallel once more, the **"ISM Packaging Award powered by ProSweets Cologne"** will be conferred again.

Packing plays a decisive role in the production process of sweets and snacks. The freshness and quality aspects of the in some cases sensitive products have to be integrated into the packing concept. The experts from the Fraunhofer Institute - Research Institution for Modular Solid State Technologies (EMFT) - have described several important basic prerequisites.

The Consumer Always Expects these Differences in Top Fresh Quality

For instance, if one asks the consumers particularly the sensory characteristics count when it comes down to food. Soft or crunchy, juicy or crumbly, creamy or chunky: The consumer always expects these differences in top fresh quality. Fraunhofer researchers are working on new solutions that enable the degree of freshness of foodstuffs and the consumers' expectations to be determined fast and clearly.

The challenge here: Each foodstuff behaves differently and ages differently - depending on the storage conditions and depending on its respective sensory characteristics such as texture and aroma. Suitable detection strategies for such changes can thus be a highly complex matter. Targeted strategies are necessary.

Furthermore, the individual framework conditions across the process chain decisively influence the actual durability. For instance storage conditions have to be precisely adhered to from the manufacturer through to the consumer.

At the Fraunhofer Research Institution for Modular Solid State Technologies (EMFT) and at the Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packing IVV, experts have been working on intelligent sensor systems and methods to record the sensory characteristics and the enjoyment value of foodstuffs for years. They aim to show the consumer, but also the manufacturer, the degree of freshness and the optimum sensory condition of foodstuffs "at a glance". (KM)



Gerhard Schubert GmbH

Flowpack Packaging Machines and Robotics – Working together Seamlessly

At the ProSweets fair in Cologne between 28 and 31 January 2018, Schubert will once again be showcasing its expertise in packaging confectionery and snacks in a wide selection of variants and packaging formats. At the show, the Flowmodul flow-wrapping component, which is seamlessly integrated into a TLM system, will be presented. The innovation has enjoyed great success since its market launch, especially in the confectionery sector. In addition to its top-loading packaging machine system and packaging into flowpacks, the company offers this sector a close to unlimited range of possible packaging variants. Furthermore, Schubert will be focusing on "industrial digitalisation" with topics such as predictive maintenance and the company's own GRIPS.world service platform.



Image: Gerhard Schubert GmbH

At the ProSweets show, Schubert will use its Flowmodul to demonstrate a flow-wrap packaging component which is seamlessly integrated into a TLM packaging system. In combination with proven robotics and image processing technology, the Flowmodul enables the highly flexible packaging of snacks and confectionery of all types of flowpacks. The end-packaging process into cartons can also be seamlessly connected to the primary packaging process, in a single TLM packaging line.

With the Flowmodul, small batch sizes, short product life cycles and extensive product variety can be handled more efficiently than ever before. Schubert's flow-wrap packaging technology has since proven itself in the packaging of a wide range of products such as chocolate bars, biscuits, cakes and chocolate figures.

Unified system control, ease of use, highly flexible robot loading, powerful image processing and the fact that the customer receives a solution from a single vendor are among the unique advantages this automation solution delivers. Overall, when it comes to packaging a wide range of products, the technology achieves unprecedented performance levels in terms of space requirements, changeover times and product variety. In Cologne, Schubert will be presenting a picker line with five F4 robots that place sandwich biscuits into the Flowmodul's product infeed system and which then packs them in flowpacks.

Schubert 4.0

Another focus of the exhibition will be digitalisation. In this context, the market leader in digital packaging machines will be presenting its web-based GRIPS.world platform, which will ultimately combine all important functions for monitoring and documenting machine data via a single user interface. By networking the TLM machines via this digital solution, Schubert will be able to continuously monitor machine performance and any deviations from target status – thereby further expanding its preventive service portfolio. The objective is to entirely avoid unplanned machine downtimes.



Hall 10.1, Booth F-030/G-031
www.gerhard-schubert.com



Hänsel Processing To Make Your Sweet Concepts Come True

Hänsel Processing's installations and machines have the most advanced technology available. They are successfully operated world-wide and about 90% of the company's activities are generated by processing machinery with a focus on any kind of sugar confectionery products:

Hard Candy (centre filled, aerated, laminated, milky, sugar free, medicated, specialities)

Jelly & Fondant (gelatine, agar agar, pectin, gum arabic, starch, fondant crème, bakery fondant, milk fondant, fruit fondant)

Toffee (milk caramel, éclair, fruit candies, chewy candies, caramel layers, specialities)

Bar (foam sugar, candy bars, granola, torrone, halwa)

Nearly the whole range needed for the production of confectionery, from single machines to complete processing lines, is offered.

At the Pro Sweets, new and known customers will be welcome at booth C042 / D043 in hall 10.1.

Managing directors Frank Temme and Heiko Kühn will gladly be at your service, accompanied by their skilled native-speakers sales team as well as by French partner company Proform.

**Hall 10.1,
Booth C-042 / D-043**



Advertisement



Continued from page 1

ProSweets Cologne 2018 Sustainably Packed Sweets & Snacks

At ProSweets Cologne, the international supplier fair for the sweets and snacks industry, the theme packing is being addressed in a number of ways. Numerous exhibitors from the sections packing machines and packing and packaging materials will be presenting their ranges of services and new developments. These include among others Belgian Sweets Design, Robert Bosch GmbH Packaging Technology Division, ESBE Plastic GmbH, Fuji Packaging GmbH, Gerhard Schubert GmbH, Loesch Verpackungstechnik GmbH, M.C. Automations S.r.l., Schur Star Systems GmbH, Sopp Industrie GmbH as well as Theegarten-Pactec GmbH & Co. KG. The new special event "Function meets Design", which Koelnmesse is organising together with the Fraunhofer Institute and designers, focuses intensely on the challenges of packing design and its significance for the consumer. Furthermore, various lectures are being held on this complex theme within the event programme.



Sustainability is the trend in packing. Not only big groups, but also medium-sized companies are placing more and more importance on sustainability. A survey by the consulting company Smithers Pira came to the conclusion that this commitment should pay off at the point of sale. Because for the majority of the distributors and brand owners interviewed it is primarily the consumers, who are demanding sustainability today when purchasing sweets. So that packing is considered to be sustainable, it has to be recyclable, made of renewable and if possible lightweight material, have a low ecological footprint and be either bio-degradable or compostable," is how Smithers Pira expert, Adam Page, summed up the most important statements.

Recyclable Trays, Bowls and Blisters

The exhibiting companies at the Cologne fair grounds are picking up on the sustainability aspects across the entire packing value chain and are consistently relying on material down-sizing. This strategy is being pursued by implementing packing materials that can be easily recycled and which thanks to reduced material thicknesses save raw materials. Examples of samples for real recycling products are foldable boxes made of certified forestry products. The portfolio ranges from wraparounds for chocolate bars to tins for stacked crisps and biscuit liners through to multifunctional display packing for bags of sweets, which guarantee easy recycling via the waste paper cycle. Examples of these include the foldable boxes of Metsä Board, which guarantee lightweight and stable box qualities through the use of fresh fibres. The Finnish company will be represented at the coming ProSweets Cologne by printcity.

Recyclable Trays, Bowls and Blisters

A further exciting alternative to classic materials such as aluminium and plastic are films made of cellulose and bioplastics. Regrowing raw materials such as plant starch made of maize, potatoes or wheat, but also fibres containing cellulose as well as agricultural remnants provide the source molecules for the bioplastic, which is gaining increased significance on the market. (KM)

Page 17

Bosch Shows Jelly Equipment at ProSweets 2018

At ProSweets, Bosch Packaging Technology will showcase its testing equipment for jelly production, including medicated and functional gummies, such as cough lozenges, omega-3 and mineral-enriched products, as well as other supplemented jellies. On display will be the laboratory depositor, which enables jelly producers to accurately test new products while quickly ramping up production of tested recipes to an industrial scale. As a first, the lab depositor will be equipped with a removable spraying unit for starchless automatic depositing. For effective processing and depositing of jelly candies, Bosch presents its upgraded Rapidsolver BLK 2500 BR. Manufacturers benefit from Bosch's extensive knowledge in medicated confectionery, plus its years of experience in the pharmaceutical sector as well as its complete system solution offerings; from raw material weighing and dosing, primary, secondary right through to end-of-line packaging. **Hall 10.1, Booth F-010**



Continued from page 16

ProSweets is Satisfying the Current Market

Packing without a flaw on the machinery front, the exhibitors of ProSweets are satisfying the current market requirements with machines that are optimised for the sustainable process of a wide range of packing materials - in this way a coordinated team comprising of the machine and the packing material becomes a true competitive edge. (KM)

Advertisement

Sweet Ingredients GmbH

Sweetener as a Sugar Replacement: Our Contribution to Your Recipe for Success



Image: (f.l.t.r.) © cmfotoworks - Fotolia.com / © Africa Studio - Fotolia.com / © Esther Hildebrandt - Fotolia.com

Our product range helps you to optimise production processes and product results in many different ways. As an advisory sales partner and distributor for well-known manufacturers, we offer you an extensive range of ingredients such as Xylitol or Fructose as well as sugars based on fruit with added value. Our range focuses on two main areas:

- calorie reducing sweeteners
- other sugars based on fruits



**Sweet
Ingredients
GmbH**

Hall 10.1, Booth D-049
www.sweet-ingredients.de



Norevo Effects and Efficiency!

Facing the challenges of the international confectionery market, it requires creativity, courage and the right ingredients to design products, capable to perform in a fast-moving, saturated market environment. Norevo's effect coatings enable the creation of flavour or optical effects inside or on the surface of pan-coated products.



Image: NOREVO GmbH

Effect Coatings

Sour, salty, shimmering or all together. Our new Confectionery Performers extend the range of effect coatings and offer completely new possibilities to create innovative and exciting pan-coated products.

Quick Sour is a souring agent for dragees and provides an intense and stable sour impact around the dragee center or on its surface.

New: Quick Acid is a souring Agent for surface application on gums and jellies. Creates an intense and long-lasting sourness while preventing hydrolysis.

Quick Pearl creates a pearl shine effect on the surface of sugar- or chocolate-coated dragees. Available in gold, silver, red and other colors.

New: Quick Flash is a powder blend to incorporate a pungent, salty taste into hard and soft-panned goods.

Efficient Products and Processes

At ProSweets 2018 Norevo also focusses on the optimization of products and processes. We support our customers to increase product quality and process efficiency, especially in the production of pan-coated products.

Hall 10.1, Booth D-40/E-41

Brunner - Always in Perfect Shape

This year, the company Hans Brunner GmbH will be again exhibiting at the trade fair ProSweets in Cologne. We are looking forward to your visit at our stand in order to inform you about our new articles and developments.



Image: Hans Brunner GmbH

Brunner offers its customers an unique full service, consisting of expert advice at the product development stage, partnership with machinery manufacturers, in-house production of the very highest technological level and creation of precisely realised moulds. In this way, the customer gets a tailor-made solution.

Our Main Points of this Year's Exhibition:

- Presentations at our stand regarding "3D product development"
On Monday, 29th of January and Tuesday, 30th of January 2018
from 11:00 - 11:15 3D product development **hollow figurine**
from 11:30 - 11:45 3D product development **tablet**
from 14:00 - 14:15 3D product development **hollow figurine**
from 14:30 - 14:45 3D product development **tablet**
- Colour decoration of chocolate articles – especially of hollow figurines
- New sizes for decoration & transportation frames
- EASYTRUFFLER-Set for manual production of filled truffle balls
- 3D print of mould concepts for visual demonstrations
- Extension of our BLUEFLEX® System

Hall 10.1, Booth C-030 / D-031

Schur®Star Systems GmbH

Schur®Star Box Bag - To Complement a Superior Selection

The box-shaped bottom construction allows Schur®Star Box Bag to stand completely stable, irrespective of weight and contents. No matter whether displayed upright or lying, the bag – being printable on all five sides – offers excellent opportunities of a visually striking look. Superior flexographic printing offers additional differentiation options.



The Schur®Star Box Bag stands completely stable

Image: Schur®Star Systems GmbH

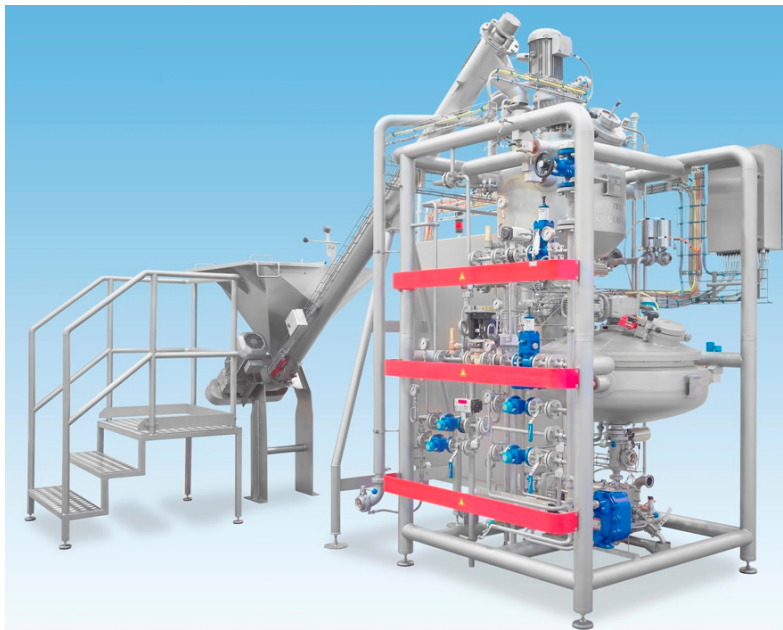
The characteristic bottom construction is combinable with a large range of features: A window to give a glimpse of the contents, a zipper to offer reclosability, tearstrip and laserscoring to ease opening – to mention a few. In this case, the combination with a carton header gives an exclusive and stylish pack, prominently different.

Hall 10.1, Booth G-018

CHOCOTECH

A System Supplier for Process Lines for the Confectionery Industry

On display will be a range of equipment and information on the complete range of candy and chocolate processing equipment. CHOCOTECH offers complete cooking systems for Jelly, Fondant, Caramel, Fudge, Hard Candy, Chewy Candy, Fruit Snacks, Krokant, Barline Kitchens and Aeration Systems. On the chocolate processing side they offer the Frozenshell® line with Pralimat® Depositing, Lentil Forming and Enrobing.



ECOGRAV®

Image:
CHOCOTECH

Energy Saving

The ECOGRAV® is a flexible gravimetric weighing unit with a buffer tank and an integrated continuous dissolver which uses the moisture of the glucose (corn syrup) to dissolve the crystal sugar (or sugar free ingredient i.e. Isomalt) without having to add any or little water, thus saving a lot of energy.

The ECOGRAV® is ideal for hard candies, chewy candies, fondants, cooked sugar solutions for bars and allows a dry solids level of up to 90% to be achieved prior to cooking. This approach substantially reduces the energy required compared to starting the cooking process at 75 – 80% dry solids, offering energy savings of 30 to 50%. Another advantage of the ECOGRAV® system stems from the flexibility of a gravimetric weighing system, which enables easy recipe and ingredient changes.

Hard Candy

The SUCROMASTER®, is an hygienically designed cooking and vacuum system for sugar or sugar free hard candy. The standard system is designed with a static cooker type SUCROTWIST® or optionally with a dynamic cooker type SUCROFILM®, which is ideal for hard candies which contain milk in the recipe.

The system comes with a vacuum extraction screw and a specially designed dynamic mixer for adding colour, flavor and acid into the cooked mass. The hard candy kitchen is also designed for; laminated, center filled, caramelized, sugar free, aerated, layered (multi-colour) and medicated hard candy. CHOCOTECH also supports the IQ, OQ & PQ documentation for pharmaceutical applications.

Chocolate

FROZENSHALL® a system for continuously depositing thin chocolate shells on a belt without using moulds. PRALIMAT® a servo depositor for filling shells. CHOCOFORM® PSL (drop line) for a quick roll-in roll-out product format change which is ideal for manufacturing chocolate centers such as lentils, balls and eggs unit for lentils, balls and eggs with or without inclusions. The latest design includes a patented pre-cooling system of the chocolate mass, which increases throughput by over 50%.

Hall 10.1, Booth B-030/C-039

AC Partners

**Plastic Injection,
Specialized in Pro-
ducing Plastic Items
for Food Sector**

AC Partners has been in business of plastic injection, specialized in producing plastic items for Food & Beverage sector, as well as Medical and Pharmaceutical industry.

Our production includes plastic Bowls, Cups, Glasses, Plates, some Cutlery and also a variety of technical and industrial pieces.



Image: AC Partners

AC Partners monitors the progress of all process from the initial idea to the final production. We develop the design and the technical conception of the pieces, as well as the 3D prototype and first samples, to ensure the excellence of the required quality.

We develop exclusive and customized projects for a wide range of business sectors, creating unique and high-quality plastic pieces.

AC Partners can inject from existing moulds or, if necessary our technical department can develop a new one, according to the requirements of your project. We ensure confidentiality during the entire process.



Image: AC Partners

AC Partners keeps its mission, with the same focus on the client, corporate responsibility and people excellence. Hence, we have grown, based on technological innovation, design and differentiating methods.

Hall 10.1, Booth H-090

Bühler AG Industrielles Über- ziehen von Produkten

Der einfache Start ins industrielle Überziehen von Produkten. Die ChoCoat Favorit 420 ist die kleinste verfügbare Überziehmaschine im Portfolio.

Die Maschine ist sehr kompakt und mit den neusten Eigenschaften versehen, die eine leichte Reinigung und Wartung gewährleisten. Zudem ist das Gerät optional fahrbar.

Der ChoCoat Favorit eignet sich für alle Schokoladen und Compounds, aber auch für Schokoladen mit niederem Fettgehalt sowie anderer Überzugsmassen. Der ChoCoat ist die perfekte Maschine, die zudem auch für den Mehrschichtbetrieb geeignet ist.

**Halle 10.1,
Stand B-060 / C-069**

BDSI-Landesgruppe Bayern

Frau Dr. Laura Krainz-Leupoldt wird neue Vorsitzende

Bei der Mitgliederversammlung der Landesgruppe Bayern des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) am 19.10.17 in Nürnberg wurde Dr. Laura



Krainz-Leupoldt, Geschäftsführende Gesellschafterin der Fa. PEMA Vollkorn-Spezialitäten Heinrich Leupoldt KG und der Leupoldt Lebkuchen-Manufaktur KG, für zwei Jahre als neue Vorsitzende der Landesgruppe Bayern gewählt. In dieser Funktion gehört sie auch dem BDSI-Präsidium an.

Frau Dr. Krainz-Leupoldt dankte den Mitgliedern der Landesgruppe Bayern für das ihr entgegen gebrachte Vertrauen. Sie folgt auf Perry Soldan, Fa. Dr. Soldan, der sich nach über 10-jähriger Amtszeit nicht mehr zur Wahl stellte.

Dr. Laura Krainz-Leupoldt

Bild: PEMA KG, BDSI

Die Mitglieder der Landesgruppe Bayern wählten Perry Soldan als Ehrenvorsitzenden der Landesgruppe und dankten ihm für sein herausragendes Engagement für die bayrische Süßwarenindustrie.

Als Stellvertreter in den Vorstand der Landesgruppe Bayern wurden wiedergewählt:

- Hüseyin Alkan, Frankonia Schokoladenwerke GmbH, Veitshöchheim
- Dr. Klaus Karg, Dr. Klaus Karg KG, Schwabach
- Thomas Luger, Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Ludwigsstadt
- Hermann Ottmüller, Frankonia Schokoladenwerke GmbH, Veitshöchheim
- Gerhard Schemm, FRONERI Schöller GmbH, Nürnberg
- Dr. Markus Straubinger, Max Weiss Lebkuchenfabrik Neu-Ulm GmbH, Nürnberg (BDSI)

Impressum | Imprint

messe**kompakt**.de

EBERHARD print & medien
agentur gmbh

Anschrift	EBERHARD print & medien agentur GmbH Mauritiusstraße 53 56072 Koblenz / Germany	Tel. 0261 / 94 250 78 Fax: 0261 / 94 250 79 HRB Koblenz 67 63	info @ messekompakt . de www.messekompakt.de IHK Koblenz/Germany
Geschäftsführer	Reiner Eberhard	eberhard @ messekompakt . de	
Redaktion	Thorsten Weber (tw) (V.i.S.d.P.) Erika Marquardt	redaktion @ messekompakt . de marquardt @ messekompakt . de	
Verkaufsleitung	R. Eberhard	anzeigen @ messekompakt . de	

Bilder/Logos/Texte

AC Partners Ltd., AZO GmbH + Co. KG, Bi-Ber GmbH & Co. Engineering KG, Bühler AG, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI), CHOCOTECH GmbH, EBERHARD print & medien agentur gmbh (epm), Hänsel Processing GmbH, Hans Brunner GmbH, Koelnmesse GmbH (KM), Loesch Verpackungstechnik GmbH, Molded Fiberglass Tray Co., Niebling Technische Bürsten GmbH, NOREVO GmbH, PEMA Vollkorn-Spezialitäten Heinrich Leupoldt KG (PEMA KG), PrintCity GmbH & Co. KG, Robert Bosch Packaging Technology GmbH, Sandvik SGL Technology B.V., Schur@Star Systems GmbH, Archiv

Haftungsausschluss

Die EBERHARD print & medien gmbh prüft Werbeanzeigen von Ausstellern bzw. sonstigen Inserenten in diesem ePaper nicht und haftet unter keinerlei rechtlichen, insbesondere nicht unter wettbewerbsrechtlichen Gesichtspunkten für den Inhalt sämtlicher in diesem ePaper veröffentlichten Werbeanzeigen. Das gleiche gilt für die veröffentlichten redaktionellen Berichte sowie für die redaktionell gestalteten Anzeigen unter dem Namen des jeweiligen Ausstellers (Firmenname/Verfasser wird in den einzelnen Berichten aufgeführt); diese Einträge hat das einzelne Unternehmen / der jeweilige Aussteller (Halle, Stand) eigenverantwortlich veranlasst.

Gemäß Urteil vom 12.5.1998 | Landgericht Hamburg weisen wir darauf hin, dass wir keinerlei Einfluss auf die Gestaltung noch auf die Inhalte der auf unserer Homepage und ePaper gelinkten Seiten haben. Des Weiteren distanzieren wir uns von den Inhalten aller von uns gelinkten Seiten. Ebenso machen uns deren Inhalte nicht zu eigen und lehnen jegliche Verantwortung dafür ab.

Disclaimer

EBERHARD print & medien agentur gmbh accepts no liability for statements by exhibitors or the content of advertising. EBERHARD print & medien agentur gmbh does not examine the advertisements by exhibitors and other advertisers in this ePaper and is not liable under any aspect of law - and particularly the law on competition - for the content of any advertisements published and editorial advertisements in this ePaper. The same applies to the entries listed under the names of the respective exhibitors (hall, booth); these entries have been actuated by the respective exhibitors on their own authority.

Gerichtsstand Koblenz / Germany

Die PrintCity Allianz gibt ihr Debüt auf der ProSweets 2018

Die PrintCity Allianz präsentiert sich zum ersten Mal auf der ProSweets in Köln. Zusammen mit dem Allianz Mitglied Metsä Board stehen Verpackungskonzepte, deren effektive Umsetzung und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt.



Die neue **Candy Box** glänzt sowohl durch ihre Form als auch durch ihre optischen und haptischen Effekte. Sie ist nach den hohen europäischen Lebensmittelverordnungen produziert und zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Form, praktische Öffnungs- & Schließmechanismen, nachhaltige Materialien und attraktive Veredelungen aus.

Bild: PrintCity

„Function Meets Design“

Zum ersten Mal auf der ProSweets dabei ist die PrintCity Allianz. Dafür hat sich die Allianz zu einem Stand in der Sonderschau Packaging „Function meets Design“ entschieden.

„Diese Überschrift passt perfekt zu unseren Projekten, mit denen wir dem Markt gesamtheitliche Lösungen präsentieren wollen“ begründet dies Rainer Kuhn, Geschäftsführer der Allianz. „Wir verstärken mit diesem Engagement den direkten Kontakt zu Markenartiklern und wollen so den Dialog entlang der gesamten Wertschöpfungskette vorantreiben.“

Differenzierung am Point of Sales und darüber hinaus

In gemeinschaftlichen Projekte stellt die Allianz stellt dar was eine Verpackung dazu beitragen kann, ein Produkt am Point of Sales attraktiv zu machen und auch darüber hinaus beim Kunden noch lange nachwirkt. Beispiele und Muster zeigen innovative Konstruktionen, praktische Öffnungs- und Schließmechanismen, nachhaltige Materialien und attraktive Veredelungen. So die neue Candy Box, die sowohl durch ihre Form als auch durch ihre optischen und haptischen Effekte glänzt.

Kartonqualitäten und Vortrag zur Nachhaltigkeit

Als Partner der Print City präsentiert Metsä Board, ein führender europäischer Hersteller von Premium-Frischfaserkarton, sein Angebot an Verpackungskartonqualitäten speziell für die Süßwaren- und Snackindustrie. Das Sortiment umfasst Faltschachtelkarton, Foodservice-Karton und weißen Kraftliner aus Frischfaser. Die Qualitäten sind leichtgewichtig und effizient in der Verarbeitung und treffen mit sensorischer Reinheit und ausgeglichener Nachhaltigkeitsbilanz höchste Anforderungen der Branche.

In ihrem Vortrag Pur genug für den Verzehr – Nachhaltigkeit bei Metsä Board berichtet Katja Tuomola, Product Safety Manager bei Metsä Board, über die Anforderungen an Faltschachtelkarton bei sensiblen Produkten wie Schokolade und Süßigkeiten. Außerdem zeigt sie auf die Wichtigkeit einer engen Zusammenarbeit innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette bei der Verpackung von Lebensmitteln sowie der Schaffung eines sicheren Lebenszyklus von Materialien mit Lebensmittelkontakt.

Der Vortrag findet am 30.1.18 von 11:00 bis 11:45 Uhr in der Speakers Corner statt.

Halle 10.1, Stand H-050 / J-059

Fortsetzung von Seite 2

ProSweets mit umfangreichem Rahmenprogramm

Lagerungsprozesse können bei verschiedenen Lebensmitteln sehr unterschiedlich ablaufen. Es wird auch zukünftig keine Universalsensor- und Detektoreinheit geben, die allgemeingültig für alle Lebensmittel eingesetzt werden können. Veränderungsprozesse ergeben sich z. B. schon bei verschiedenen Fettbestandteilen. Die eigentliche Herausforderung für die Forschenden besteht also darin, für verschiedene Lebensmittel eine individuelle Verderbs- bzw. Qualitätsanalyse durchzuführen und daraus geeignete Nachweismethoden abzuleiten.

Im Rahmenprogramm der ProSweets werden darüber hinaus auch auf der „Speakers Corner“ Vorträge zu Verpackungsthemen u. a. von der Fachplattform Confectionerynews.com angeboten. Auch auf der Expert-Stage der begleitenden ISM ist Verpackung ein Thema. Speziell das Marktforschungsinstitut Innova Market Insights wird hier interessierten Zuhörern beider Messen den aktuellen Status-Quo sowie zukunftsweisende Verpackungen vorstellen.

Weitere Themen auf der ProSweets

Ingredients: Sie bleiben ein wichtiges Thema, das u. a. von führenden Unternehmen wie Döhler, GNT und Olam kompetent dargestellt wird. Erneut wird die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) Führungen über die Messe anbieten. Die erfolgreiche Sonderschau „Ingredients“ wird fortgeführt und bietet Unternehmen des Ingredients-Spektrums ein attraktives Beteiligungsmodell.

Als ideale Träger unterstützen die ProSweets Cologne der Bundesverband der Deutschen Süßwaren-Industrie e.V., Sweets Global Network e.V., die DLG e.V. und die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft. (KM)

Norevo – Effects and Efficiency!

Effekt Coatings: Sauer, salzig, glitzernd oder alles zusammen. Die neuen Confectionery Performers erweitern die Range der Effekt Coatings und bieten völlig neue Möglichkeiten innovative und neuartige Drageeprodukte zu kreieren.

Quick Sour ist ein Säuerungsmittel für Dragees, welches einen intensiv sauren und stabilen Effekt im Inneren oder an der Oberfläche des Dragees erzeugt.

Neu: Quick Acid ist ein Säuerungsmittel zur Oberflächenbehandlung von Gummiartikeln. Es erzeugt einen langanhaltenden, intensiv sauren Geschmack und verhindert Hydrolyse.

Quick Pearl erzeugt einen Perlglanzeffekt auf der Oberfläche von Zucker- oder Schokoladendragees. Verfügbar in Gold, Silber, glitzernd Rot und weiteren Farben.

Neu: Quick Flash ist eine Pulvermischung zum Einbringen eines intensiv salzigen Geschmacks in Hart- und Weichdragees.

Effiziente Produkte und Prozesse

Auf der ProSweets 2018 wird es außerdem um die Optimierung von Produkten und Prozessen gehen. Das Unternehmen berät und unterstützt seine Kunden dabei die Qualität der Endprodukte und die Effizienz der Produktionsprozesse zu steigern. Vor allem im Bereich von Dragee werden verspricht die Anwendung von Gummier-, Dragier-, und Glanzmitteln sowie der neuesten Entwicklung **Quick Shell**³⁷.

Halle 10.1, Stand D-040 / E-041



Bild: NOREVO GmbH

Anzeige

Informieren Sie sich bereits heute
über **PRODUKTNEUHEITEN**
VON MORGEN

messe**kompakt**.de

➔ „messe**kompakt**.de NEWS“
informieren Sie schon vor
Messebeginn über die **neuesten**
Entwicklungen, Neuheiten &
Trends der Branche.

➔ „messe**kompakt**.de NEWS“
ist auch iPhone, iPad und Co. kompatibel
sowie immer und **überall abrufbar.**

FOLLOW ME

ISM 2018 | Anuga FoodTec 2018 | VeggieWorld München 2018
analytica 2018 | AACHEMA 2018 | emballage Paris 2018
veganfach 2018 | BrauBeviale 2018 | ANUGA 2019