

Sweets Processing

published by  SWEETS GLOBAL NETWORK

INGREDIENTS • HYGIENE • TECHNOLOGY • PACKAGING • IT • LOGISTICS

FAIR

*Fi & Hi Europe:
natürliche Zutaten
im Blickpunkt*

*Fi & Hi Europe:
focus on natural
ingredients*

INGREDIENTS

*sp-Portrait
Karamellspezialist
Felix Koch
Offenbach*

*sp portrait
Caramel specialist
Felix Koch
Offenbach*

TECHNOLOGY

*Schluss mit
Biofilmen und
Ablagerungen*

*No chance for
biofilms and
deposits*

PACKAGING

*FachPack 2021:
Neubelebung
der Verpackungs-
branche*

*FachPack 2021:
revival of the
packaging industry*

#wachsfrei



Our best for your goods.

Club der
Confiseries

Genuss vereint



Den
Fachhandel
mit Leidenschaft
stärken ...

verbindend

www.clubderconfiseries.de
service@clubderconfiseries.de

Impressum

sweets processing

11. Jahrgang, Heft 11-12, 1. November 2021

Herausgeber/Verlag:

SWEETS GLOBAL NETWORK e. V.
Grillparzerstraße 38, DE-81675 München
Fon +49 (0) 89/45 76 90 88 - 0
info@sg-network.org

Vorsitzender des Vorstands:

Hans Strohmaier
h.strohmaier@sg-network.org

Chefredaktion/Objektleitung, verantwortlich für den Inhalt:

Dr. Bernhard Reichenbach
b.reichenbach@sg-network.org
redaktion@sweets-processing.com

Redaktion:

Alfons Strohmaier

Fachbeirat:

Ralf Kettner, Somic Verpackungsmaschinen
Markus Leute, LCM Schokoladenmaschinen
Prof. Dr. Reinhard Matissek, TU Berlin
Andréa Pernot-Barry, DataSweet Online
Petra Thiele, GNT Europa

Anzeigen:

Rainer Lapp
r.lapp@sg-network.org

Aboverwaltung:

Ingrid Scherpink
i.scherpink@sg-network.org

Herstellung:

TREND Werbung
DE-99974 Mühlhausen
Fon +49 (0) 36 01 / 48 42 - 0
www.trend-werbung.de

Druck:

Aumüller Druck GmbH & Co. KG
DE-93057 Regensburg
Fon + 49 (0)9 41 / 6 95 40 - 27
anton.mueller@aumueller-druck.de



Anzeigenpreisliste:

Nr. 9, gültig ab 1. Januar 2020

Erscheinungsweise:

alle 2 Monate

Redaktion und Verlag haften nicht für unverlangt eingesandte Manuskripte. Für den Inhalt der Anzeigen ist der Inserent verantwortlich. Das Urheberrecht für angenommene und als solche schriftlich bestätigte Manuskripte liegt ausschließlich bei SWEETS GLOBAL NETWORK e.V.

Liebe Leser,



Wer nicht dabei war, hat etwas verpasst“. Dies war der Tenor bei Ausstellern und Besuchern der Verpackungsschau FachPack 2021, die kürzlich in Nürnberg stattfand, und auf die wir in der Rubrik „Packaging“ zurückblicken. Allem Anschein nach besteht ein erheblicher Nachholbedarf an persönlichen (Messe-)Begegnungen, und die Freude über direkte Kontakte vor Ort war daher überall zu spüren.

Die Freude über die (Wieder-)Aufnahme persönlicher Kontakte dürfte sich auch auf der Zutaten-Messe Fi & Hi Europe 2021 zeigen, die vom 30. November bis zum 2. Dezember in Frankfurt/Main stattfindet. Das Fachevent, über das wir in dieser Ausgabe vorab informieren, rückt natürliche und nachhaltige Produkte in den Blickpunkt.

Auf der Fi & Hi Europe vertreten ist auch die Firma Felix Koch Offenbach Couleur und Karamel GmbH, die wir in unserem sp-Portrait in der Rubrik „Ingredients“ vorstellen. Das Familienunternehmen ist ein renommierter Partner bei der Entwicklung und Herstellung kundenspezifischer Karamellprodukte sowie anderer Erzeugnisse für die internationale Lebensmittelindustrie. Ein weiterer interessanter Beitrag in dieser Rubrik zeigt das Potenzial neuartiger Süßwaren-Ummantelungen auf Basis von Isomalt auf.

Interessantes gibt es auch in der Rubrik „Technology“, wo wir das Problem von Biofilmen und Ablagerungen auf flüssigkeitsführenden Oberflächen, etwa in Rohrleitungen, ansprechen. Die Firma Hasytec hat sich auf dessen Lösung spezialisiert. Mittels eigenentwickelter Ultraschall-Verfahren wird gegen Mikroorganismen vorgegangen, die die Basis für die Ansiedlung der Biofilme und Ablagerungen bilden.

Dr. Bernhard Reichenbach, Chefredakteur

Dear readers,

If you weren't there, you missed out“. This was the tenor among exhibitors and visitors at the packaging show FachPack 2021, which recently took place in Nuremberg/Germany, and which we look back on in the “Packaging” section. By all accounts, there is a considerable pent-up demand for personal (trade fair) encounters, and thus the joy of direct contacts on site was felt everywhere.

The joy of (re)establishing personal contacts should also be evident at the ingredients trade fair Fi & Hi Europe 2021, which will take place in Frankfurt/Germany from 30 November to 2 December. The event, about which we provide advance information in this issue, focuses on natural and sustainable products in particular.

The company Felix Koch Offenbach Couleur und Karamel GmbH, which we present in our sp portrait in the “Ingredients” section, will also be represented at Fi & Hi Europe. The family-owned company is a renowned partner in the development and production of customized caramel products and other products for the international food industry. Another interesting article in this section shows the potential of novel confectionery coatings based on isomalt.

There is also interesting information in the “Technology” section, where we address the problem of biofilms and deposits on surfaces that convey liquids, such as in pipelines. Hasytec company has specialized in its solution. By means of ultrasonic methods developed in-house, they act against microorganisms that form the basis for the settlement of biofilms and deposits.

Dr Bernhard Reichenbach, Editor-in-Chief



12



16



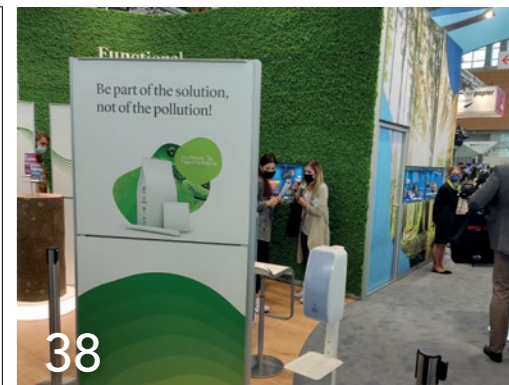
20



28



32



38

News

Dr. Mark Betzold komplettiert Geschäftsführung bei Handtmann 6

Grace Cahalane Product Strategic Manager bei Glanbia Nutritionals 6

Christoph Goppelsroeder neues Mitglied des Verwaltungsrats von Bühler. 6

Rogier van Slijter neuer President EMEA bei Barry Callebaut 6

Fi Global startet „Sample Store“ mit 1-2-Taste 7

Neues Standardwerk beleuchtet Multitalent Lecithin. . 8

WS Warmseiner Spezialitäten übernimmt Eismix-Produktion von Elsdorfer 8

Mettler-Toledo eröffnet Global Centre of Excellence. . 9

Vemag eröffnet Bakery Innovation Center 10

Cardbox Packaging übernimmt Valuepap 10

Fair

ProSweets Cologne 2022 richtet Blick auf nachhaltiges Verpacken 11

Fi & Hi Europe

Natürliche und nachhaltige Produkte im Fokus 12

Hans Kaspar mit maßgeschneiderten veganen Produkten vertreten 14

Ingredients

sp-Portrait: Karamellspezialist Felix Koch Offenbach 16

Kaubonbons und -gummis: Sensorik neu definiert. . . 20

Trockenpflaumen – Quelle für wertvolle Nährstoffe . . 24

Neue Produkt-Reihe für pflanzliche Backwaren 26

Technology

Hasytec: Schluss mit Biofilmen und Ablagerungen . . 28

Süßwarenmarkt mithilfe von Wirkstoffen erschließen. 32

GEA: Leistungsstarke Extruder-Reihe komplettiert. . 34

CiK: Lebensmittel kosteneffizient überwachen. 35

FachPack

Ein rauschendes Fest der Verpackungsbranche 38

KI macht Verpackungsmaschinen schneller 40

Technologien für nachwachsende Packmaterialien . . 42

Verpackungslösungen für Schokoladenprodukte . . . 43

Südpack und SN Maschinenbau kooperieren. 44

Voll recycelbares wachsfreies Bonbonpapier 45

Impressionen von der FachPack 2021 46

Packaging

Zerkleinerungssysteme für Lebensmittelproduktion. . 48

Full-Wrap-Etikettierlösung für Backwaren. 49

ZDS

Inter-Praline: Kongress als digitale Veranstaltung. . . . 50

Service

Impressum. 3

Markt + Kontakte 27, 36, 49

News

Dr Mark Betzold completes Handtmann management team 6

Grace Cahalane Product Strategic Manager at Glanbia Nutritionals 6

Christoph Goppelsroeder new member of Bühler's Board of Directors. 6

Rogier van Slijter new President EMEA at Barry Callebaut 6

Fi Global starts Sample Store concept with 1-2-Taste . 7

New standard reference work on multi-talent lecithin . 8

WS Warmseiner Spezialitäten takes over Elsdorfer's ice cream mix production 8

Mettler-Toledo opens Global Centre of Excellence. . 9

Vemag opens Bakery Innovation Center 10

Cardbox Packaging acquires Valuepap 10

Fair

ProSweets Cologne 2022 focuses on sustainable packaging. 11

Fi & Hi Europe

Spotlight on natural and sustainable products. 13

Hans Kaspar represented with tailor-made vegan products. 15

Ingredients

sp portrait: caramel specialist Felix Koch Offenbach 18

Chewy confectionery with novel sensory appeal 22

Prunes – a natural source of valuable nutrients. 25

New product range for vegan baked goods 27

Technology

Hasytec: put an end to biofilms and deposits 30

Developing the sweets market with active ingredients. 33

GEA: high-capacity extruder range completed 34

CiK: cost-effective monitoring of food 35

FachPack

A bustling celebration for the packaging industry . . . 39

AI makes packaging machines faster 41

Technologies for renewable packaging materials. . . 42

Packaging solutions for chocolate products. 43

Südpack and SN Maschinenbau cooperate 44

Fully recyclable wax-free candy paper 45

Impressions from FachPack 2021 46

Packaging

Shredding systems for food production 48

Full wrap labelling solution for bakery products. . . . 49

ZDS

Inter-Praline: praline congress as a digital event 50

Service

Imprint. 3

Market + Contacts. 27, 36, 49

LCM
Schokoladenmaschinen
MADE IN GERMANY

Temperiermaschinen
Überzugsmaschinen
Kühltunnel
Schokoladenauflöser

LCM Schokoladenmaschinen GmbH · Schlierer Str. 61 · D-88287 Grünkraut-Gullen · Tel. +49 (0)751 - 295935-0 · E-Mail info@lcm.de · www.lcm.de

Soft, crispy, fine taste decoration dragées.

Werner's
Feine Dragées

Hanns G. Werner GmbH + Co. KG
Hafenstraße 9 · 25436 Tornesch · Germany · Phone: +49(0)4122/9576-0
eMail: info@hgw-tornesch.de · www.werners.de



Dr. Mark Betzold

Dr. Mark Betzold

Mit Eintritt von Dr. Mark Betzold als neuem Geschäftsführer für die Bereiche Produktion und Technik (CTO) schließt die Handtmann Maschinenfabrik die Neustrukturierung ihrer Unternehmensführung ab. Mit Dr. Betzold ist das Geschäftsführungsteam vollständig aufgestellt. Die erforderliche Expertise für seine neue Aufgabe im Handtmann-Geschäftsbereich Füll- und Portioniersysteme bringt er mit. Dazu gehören mehr als 15 praktische Berufsjahre mit Führungserfahrung in verschiedenen technischen Funktionen bei der SIG-Combibloc-Gruppe. ■

Dr Mark Betzold

Handtmann Maschinenfabrik completes the restructuring of its corporate management with the arrival of Dr Mark Betzold as the new Managing Director for Production and Technology (CTO). With Dr Betzold, the management team is complete. The graduated mechanical engineer has the necessary expertise for his new task in the Handtmann Filling and Portioning Systems Division. This includes more than 15 practical professional years with management experience in various technical functions at the SIG-Combibloc Group. ■



Grace Cahalane

Grace Cahalane

Mit Grace Cahalane (37) hat Glanbia Nutritionals, der zweitgrößte Hersteller von Premixes weltweit, die Position Product Strategic Manager (PSM) für den Bereich „Riegel und gesunde Snacks“ neu besetzt. Sie ist von Irland aus dafür verantwortlich, das Produktsortiment auf dem EMEA-Markt mit einer zukunftsorientierten Strategie voranzutreiben, neue Geschäftsbereiche zu erschließen und die Innovationspotenziale auszuschöpfen. Grace Cahalane begann ihre Laufbahn bei Glanbia Nutritionals im Rahmen des Absolventenprogramms 2006. ■

Grace Cahalane

Glanbia Nutritionals, the world's second largest manufacturer of premixes, has appointed Grace Cahalane (37) to the position of Product Strategic Manager (PSM) for the "Bars and Healthy Snacks" division. Based in Ireland, Grace Cahalane will be responsible for driving the product range in the EMEA market with a forward-looking strategy, developing new business areas and exploiting the potential for innovation. Grace Cahalane started her career at Glanbia Nutritionals as part of the graduate programme in 2006. ■



Christoph Goppelsroeder

C. Goppelsroeder

Christoph Goppelsroeder (62), ehemaliger Präsident und CEO von DSM Nutritional Products, wurde kürzlich in einer außerordentlichen Generalversammlung einstimmig als neues Mitglied des Verwaltungsrats von Bühler gewählt. Mit seiner Ernennung gewinnt der Verwaltungsrat einen erfahrenen Manager, der in seinen Positionen der Innovation eine entscheidende Rolle gab und die Kundenbedürfnisse in den Mittelpunkt seiner Unternehmen stellte. Christoph Goppelsroeder ist Schweizer Staatsbürger und begann seine Karriere bei The Boston Consulting Group. ■

C. Goppelsroeder

Christoph Goppelsroeder (62), former President and CEO of DSM Nutritional Products, was unanimously elected as a new member of Bühler's Board of Directors at a recent Extraordinary General Meeting. With his appointment, the Board of Directors gains an experienced manager who gave innovation a decisive role in his positions and put customer needs at the heart of his companies. Christoph Goppelsroeder is a Swiss citizen and started his career at The Boston Consulting Group. He retired on 1 April 2021. ■



Rogier van Sligter

R. van Sligter

Der Verwaltungsrat von Barry Callebaut hat Rogier van Sligter per 1. Oktober 2021 zum alleinigen Präsidenten EMEA (Europa, Naher Osten, Afrika) ernannt, nachdem Andrew Fleming beschlossen hatte, sich neuen beruflichen Herausforderungen außerhalb der Barry-Callebaut-Gruppe zuzuwenden. Rogier van Sligter (niederländischer Staatsangehöriger) stieß 2004 als Account Manager zum Unternehmen. Bevor er seine Laufbahn bei Barry Callebaut begann, hatte er bereits bei mehreren Unternehmen erfolgreich in verschiedenen Marketingfunktionen gearbeitet. ■

R. van Sligter

Barry Callebaut's Board of Directors has appointed Rogier van Sligter sole President EMEA (Europe, Middle East, Africa), effective 1 October 2021, following Andrew Fleming's decision to pursue new career opportunities outside the Barry Callebaut Group. Rogier van Sligter (Dutch national) joined the company in 2004 as Account Manager. Prior to starting his journey in Barry Callebaut, he successfully onboarded his career in different marketing roles for various companies. Rogier van Sligter holds a Bachelor degree in International Management. ■

Fi Global startet „Sample Store“ in Kooperation mit 1-2-Taste

Ingredients-Anbieter haben jetzt ganzjährig Zugang zu einem „Sample Store“, einem Mustervertrieb, den Fi Global in Partnerschaft mit 1-2-Taste anbietet – zusätzlich zu dem „Store“, der Ausstellern im Rahmen der Fi Europe Online zur Verfügung steht.

1-2-Taste ist eine B2B-Online-Plattform für Ingredients und stellt ein zusätzliches Angebot zu klassischen Vertriebsmethoden dar. Die Plattform mit Sitz in den Niederlanden ermöglicht Produktentwicklern passende Zutaten zu identifizieren und mit ein paar Klicks Muster für Tests anzufordern. Zudem können Einkäufer online Bestellungen aufgeben. Besonders interessant ist dieses Angebot für kleine und mittlere Unternehmen (KMU), da sie Ingredients zunächst in kleinen Mengen bestellen können, während Hersteller oder Distributeure oft Mindestbestellmengen fordern.

Abonnenten der ganzjährig verfügbaren Plattform können ihren „Sample Store“ durchgehend im Anbieterverzeichnis und News-Portal von Ingredients-Network präsentieren, das monatlich von 40.000 Einkäufern genutzt wird. Ingredients-Supplier können sich auf der Fi-Global-Website für einen eigenen „Sample Store“ registrieren und erhalten Unterstützung bei dessen Einrichtung auf 1-2-Taste. ■

Fi Global launches Sample Store concept with 1-2-Taste

Fi Global is enabling ingredients suppliers to join the online sourcing revolution with a year-round Sample Store platform in partnership with 1-2-Taste – in addition to a dedicated Sample Store for exhibitors at Fi Europe Online.

1-2-Taste is an online B2B food ingredients platform based in the Netherlands that has made its name as a disruptor of traditional ingredient sales methods. The platform allows R&D experts to identify ingredients and obtain samples to try out, and buyers to place orders, without leaving their desks. The concept is especially helpful to small and medium enterprises (SMEs) because they can order ingredients in small quantities that are not commercially viable through traditional sales channels.

The year-round Sample Store concept allows subscribers to have their Sample Store featured on the Ingredients Network directory and news portal, which attracts more than 40,000 unique buyers a month. Suppliers can register for a Sample Store via the Fi Global website. They receive support to set up their branded Sample Store on 1-2-Taste, which can feature up to ten samples. There is also an option for suppliers to sell directly through the Sample Store. ■

SIE SORGEN FÜR GENUSS.

WIR SORGEN FÜR VIELFALT.

pro sweets
COLONGNE

WIR STELLEN AUS:
KÖLN, 31.01. – 02.02.2022
HALLE 10.1 GANG B NR: 009

Flexibel und gewichtsgenau produzieren mit Maschinenlösungen von VEMAG.

VEMAG
baeckerei.vemag.de

Neues Standardwerk beleuchtet das Multitalent Lecithin

Lecithine sind seit langem für ihre emulgierenden und dispergierenden Eigenschaften, aber auch für ihre ernährungsphysiologischen Vorteile bekannt. Mit der steigenden Bedeutung natürlicher Emulgatoren, und Lecithin im Besonderen, wurde eine Aktualisierung der Wissensbasis erforderlich. Das Werk „Phenomenon of Lecithin – Science, Technology, Applications“ gibt nicht nur einen aktuellen Überblick über den Stand der Technik, es greift auch neue Funktionalitäten und Anwendungsbereiche auf.

Das Werk in englischer Sprache betrachtet Lecithin aus wissenschaftlicher, technologischer und anwendungsbezogener Perspektive.

Den Schwerpunkt bilden die zahlreichen Anwendungen von Lecithin in Lebensmitteln wie Schokolade, Backwaren sowie in Lebensmittelemsulsionen, Instantpulvern und Nahrungsergänzungsmitteln.

Für das Werk konnten die Herausgeber 24 renommierte Wissenschaftler und Experten aus acht Ländern gewinnen. Auf 550 Seiten beleuchten die Autoren die unterschiedlichen Facetten des Multitalents Lecithin.



Die Herausgeber Waldemar Buxmann (l.) und Volkmar Wywiol von Sternchemie. (Bild: Sternchemie)
The editors Waldemar Buxmann (left) and Volkmar Wywiol from Sternchemie. (Image: Sternchemie)

New standard reference work on the multi-talent lecithin

Lecithins have long been known for their emulsifying and dispersant properties, as well as their nutritional benefits. They have wide applications and are indispensable in certain areas. With the growing importance of natural emulsifiers, and especially lecithin, it became necessary to update the general knowledge basis. The new book "Phenomenon of Lecithin – Science, Technology, Applications" gives a look not just at the current state of the science, but also at new functions and application areas.

The reference work examines lecithin from scientific, technological and applications standpoints. The primary focus of the book

revolves around the many uses of lecithin in foods like chocolate and baked goods, food emulsions, instant powders and nutritional supplements.

24 renowned and internationally acknowledged scientists and specialists in eight countries worked on the book. On its 550 pages, the experts illuminate the many different facets of lecithin.

WS Warmseener Spezialitäten übernimmt Eismix-Produktion von Elsdorfer

Als strategische Erweiterung seines Produktsortimentes investiert der norddeutsche Milchspezialist WS Warmseener Spezialitäten GmbH, ein Unternehmen der Uelzena-Gruppe, in die Produktion von Flüssigmixen für Softeis und Milchshakes. Dafür übernimmt das Unternehmen die kompletten Produktionsanlagen und das komplette Produktsortiment für die Paradise-Eismixe von der Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH. Nach dem Umzug der gesamten Produktionstechnik von Elsdorf nach Warmsen zum Jahresende soll im Frühjahr 2022 die Produktion und Vermarktung des gesamten Produktsortiments in Warmsen starten.

Die neue Produkt-Reihe umfasst Bag-in-Box-verpackte Flüssigmixe für Softeis, klassisches Streicheis, Frozen Joghurt, Milchshakes und Wassereis und richtet sich in erster Linie an die Kundengruppen Groß- und Fachhandel, Systemgastronomie und Eisdielen. Neben der Marke Paradise können Kunden auch ihr eigenes Branding für die Produkte erhalten.

WS Warmseener Spezialitäten takes over Elsdorfer's ice cream mix production

As a strategic expansion of its product range, dairy specialist WS Warmseener Spezialitäten GmbH, a company of the Uelzena Group, is investing in the production of liquid mixes for soft ice cream and milkshakes. For this purpose, the company is taking over the complete production facilities and the complete product range for Paradise ice cream mixes from the Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH. After the relocation of the entire production technology from Elsdorf to Warmsen by the end of this year, the production and marketing of the entire product range is scheduled to start in Warmsen in spring 2022.

The new product range includes bag-in-box packed liquid mixes for soft ice cream, classic ice cream, frozen yoghurt, milkshakes and water ice and is primarily addressed to wholesalers and specialist retailers, system gastronomy and ice cream parlours. In addition to the Paradise brand, customers can also get their own branding for the products.



Das neue Global Centre of Excellence für Röntgeninspektion. (Bild: Mettler-Toledo).
The new Global Centre of Excellence for X-ray inspection. (Image: Mettler-Toledo)

Mettler-Toledo eröffnet neues Global Centre of Excellence

Mit einem Tag der offenen Tür eröffnete Mettler-Toledo kürzlich sein neues Global Centre of Excellence für Röntgeninspektion am britischen Standort Royston. Mit dem Neubau legt Mettler-Toledo den Grundstein für das weitere globale Wachstum des Unternehmens im Röntgeninspektionsmarkt.

Niall McRory, Global Key Account Manager bei Mettler-Toledo Produktinspektion, erläuterte: „Wir bündeln in unserem neuen Global Centre of Excellence unsere Forschung und Entwicklung zur Röntgentechnologie sowie unsere Fertigung innovativer Röntgeninspektionslösungen. Die beträchtlichen Investitionen, die wir in die Entwicklung unseres Röntgengeschäfts tätigen, sind Teil unserer strategischen Geschäftsausrichtung, und unsere Kunden werden dadurch künftig von noch mehr Sicherheit bei ihren verpackten Produkten profitieren.“

Am Tag der offenen Tür wurde ein neues Metallsuchsystem vorgestellt. Weitere Highlights waren die Präsentation der jüngsten Kontrollwaagen der C33-Serie mit FlashCell-Wägezellen und Röntgeninspektionssysteme sowie die aktuellsten Lösungen zur visuellen Produktinspektion.

Mettler-Toledo opens new Global Centre of Excellence

Mettler-Toledo recently opened its new Global Centre of Excellence for X-ray inspection at its British site in Royston with an open house day. The new building lays the foundation for Mettler-Toledo's continued global growth in the X-ray inspection market.

Niall McRory, Global Key Account Manager at Mettler-Toledo Product Inspection, explained: "In our new Global Centre of Excellence, we are bringing together our X-ray technology research and development and our manufacturing of innovative X-ray inspection solutions. The significant investment we are making in the development of our X-ray business is part of our strategic business direction, and our customers will benefit from even greater security in their packaged products in the future as a result".

At the open house day, a new metal detection system was unveiled. Other highlights included the presentation of the latest C33 series checkweighers with FlashCell load cells and X-ray inspection systems, as well as the latest solutions for visual product inspection.

Neue Optionen für saubere Grüntöne

EXBERRY® Shade Jade Green und Shade Lime Green werden aus Kurkuma und Spirulina hergestellt und liefern leuchtende Grüntöne für eine Vielzahl von Anwendungen



EXBERRY®
GROWING COLORS

EXBERRY.COM

Vemag Maschinenbau eröffnet Bakery Innovation Center

Von Toastbrot über Pizzateige bis hin zu glutenfreien Teigen und Cookies: Mit seinen Teigportionierern und maßgeschneiderten Vorsatzgeräten bietet Vemag Maschinenbau effiziente Lösungen für die vielseitigen Anforderungen der Backbranche. Diese Expertise nimmt in dem neu eröffneten Bakery Innovation Center (BIC) nun einen eigenen Raum ein. An seinem Hauptsitz in Verden/Aller präsentiert das Unternehmen den Besuchern einen voll ausgestatteten Produktionsraum für Maschinenvorfürungen und -abnahmen, Kundentests und Schulungen.

Der Produktionsraum des BIC ist mit allem ausgestattet, was das Bäckerherz begehrt: Kneten, Teigteilern, Gärschränke sowie Stikken- und Decköfen stehen zur Verfügung. Alle Verarbeitungsschritte erfolgen direkt vor Ort, angefangen bei der Rohstoffauswahl über das Kneten bis hin zum Teigteilen und der Aufbereitung zum finalen Produkt. Die Vemag-Maschinen werden in den Produktionsprozess eingebunden. Besucher können das gesamte Portfolio des Unternehmens unter realen Produktionsbedingungen live und in Aktion erleben – von handwerklichen bis hin zu hochindustriellen Lösungen.

Cardbox-Packaging-Gruppe übernimmt Verpackungsspezialisten Valuepap

Die Cardbox-Packaging-Gruppe mit Standorten in Österreich, Serbien, Tschechien und USA hat das Verpackungsunternehmen Valuepap GmbH erworben. Valuepap produziert bereits seit knapp einem Jahr mit 18 Mitarbeitern am Cardbox-Packaging-Standort in Pinkafeld/Österreich Kartonbecher mit nachhaltigen Barrierebeschichtungen, insbesondere für die Marktsegmente Eis, Honig oder auch trockene Lebensmittel. Der Gründer und bisherige Mehrheitseigentümer Hans Pridal wird künftig innerhalb der Gruppe verantwortlich für den Produktbereich „Nachhaltige Verpackungslösungen“ zeichnen und somit gemeinsam mit dem Cardbox-Packaging-Team für eine reibungslose Integration von Valuepap sorgen.

Mag. Klaus Hockl, Geschäftsführer der Cardbox-Packaging-Holding: „Die Übernahme von Valuepap stellt einen weiteren Meilenstein in der Unternehmensgeschichte dar, denn damit können wir sowohl markt- als auch produktionstechnische Synergieeffekte verwirklichen.“

Vemag Maschinenbau opens Bakery Innovation Center



Vor Ort oder digital – das Bakery Innovation Center bietet alle Möglichkeiten, Kundenprodukte unter realen Produktionsbedingungen zu testen. (Bild: Vemag)
On-site or digital – the Bakery Innovation Center offers every opportunity to test customer products under real production conditions. (Image: Vemag)

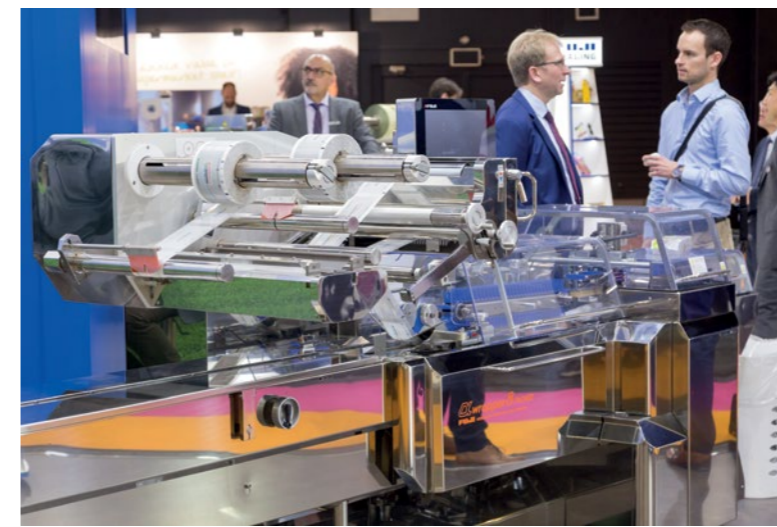
From toast and pizza doughs to gluten-free doughs and cookies: with its dough portioners and customized attachments, Vemag Maschinenbau company offers efficient solutions for the versatile requirements of the baking industry. This expertise now occupies its own space in the newly opened Bakery Innovation Center (BIC). At its headquarters in Verden/Germany, the company presents visitors with a fully equipped production room for machine demonstrations and acceptance, customer tests and training.

The BIC production room is equipped with everything a baker's heart desires: kneaders, dough dividers, proofing cabinets as well as rack and deck ovens are available. All processing steps take place directly on site, starting with the selection of raw materials, through kneading to dough dividing and preparation to the final product. The Vemag machines are integrated into the production process. Visitors can experience the company's entire portfolio live and in action under real production conditions – from artisanal to highly industrial solutions.

Cardbox Packaging Group acquires packaging specialist Valuepap

The Cardbox Packaging Group with locations in Austria, Serbia, the Czech Republic and the USA has acquired the packaging company Valuepap GmbH. Valuepap has already been producing cardboard cups with sustainable barrier coatings, especially for the ice cream, honey and dry food market segments, with 18 employees at the Cardbox Packaging site in Pinkafeld/Austria for almost a year. The company founder and current majority owner Hans Pridal will in future be responsible for the product area "Sustainable Packaging Solutions" within the group and thus ensure a smooth integration of Valuepap together with the Cardbox Packaging team.

Klaus Hockl, Managing Director of Cardbox Packaging Holding: "The acquisition of Valuepap represents another important milestone in our company's history, as it enables us to realize both market and production synergy effects. The cardboard cups are the perfect extension of our product range of sustainable solutions".



Die ProSweets Cologne 2022 bietet ein breites Spektrum an Verpackungslösungen. (Bild: Koelnmesse)
ProSweets Cologne 2022 offers a wide range of packaging solutions. (Image: Koelnmesse)

ProSweets Cologne 2022 richtet Blick auf nachhaltiges Verpacken

Vom 30. Januar bis 2. Februar 2022 rückt die Zuliefermesse ProSweets Cologne in Köln das „Sustainable Packaging“ für die Süßwaren- und Snackindustrie in den Mittelpunkt. Die Branche hat ein großes Interesse daran, auf umweltfreundliche Materialien wie Papier oder recyclingfähige Mono-Folien und darauf abgestimmte Verpackungsprozesse umzustellen.

Im Kampf um die Gunst der Konsumenten am Point of Sale kommt es mehr denn je auf die Verpackung an. Spätestens mit dem „Green Deal“ der EU rückt das recyclingfreundliche Design ins Zentrum von Werbung und Kommunikation – ein Trend, der sich auf der ProSweets Cologne 2022 widerspiegelt.

Das 3R-Prinzip – Reduce, Reuse, Recycle – ist fest in den Strategien der Branche verankert, denn die jüngsten Fortschritte umfassen sowohl Materialeinsparungen als auch den Einsatz neuer Packmittel bis hin zu optimierten Prozessen sowie intelligenten Designs für das Recycling. Ein aktueller Trend in der Verpackungsentwicklung ist dabei unübersehbar: Dort, wo auf Kunststoff verzichtet werden kann, wird inzwischen Papier oder Karton eingesetzt.

Auch die Verpackungsmaschinenbauer stehen vor einer Herausforderung: Sie müssen die technologischen und wirtschaftlichen Aspekte bei Abkehr vom Kunststoff miteinander vereinen. Maßgeschneiderte Baukastensysteme, der konsequente Einsatz von Robotik und die flexible Umrüstung auf neue Packmittel ebnen den Weg zu mehr Nachhaltigkeit. In vielen der gezeigten Verpackungslinien für Süßwaren und Snacks lassen sich mittlerweile sowohl Kunststoff- als auch Kartonverpackungen verarbeiten.

www.prosweets.de

ProSweets Cologne 2022 focuses on sustainable packaging

From 30 January to 2 February 2022, the supplier fair ProSweets Cologne in Cologne/Germany will be placing the focus on "Sustainable Packaging" for the snacks and sweets industry. The industry is extremely interested in switching over to eco-friendly materials such as paper or recyclable mono films and related packing processes.

Packaging is playing a more vital role than ever in the battle to win over the favour of the consumers at the point of sale. Recycling-friendly design will become of key importance in the advertising and communications segment once the EU's "Green Deal" comes into force at the latest – a trend which will be reflected at ProSweets Cologne 2022.

The 3R principle – Reduce, Reuse, Recycle – is firmly anchored in the strategies of the industry, because the latest progress includes both savings in material as well as the implementation of new packing materials as well as intelligent designs for the recycling. A current trend in the packaging development is evident here: In the meantime, paper or cardboard is being implemented instead of plastic where possible.

The packaging machine builders are also faced with a challenge: they have to unite the technological and economical aspects with each other while finding alternatives for plastic. Tailor-made modular systems, the consistent implementation of robotics and flexible retrofitting that allows adaptations to new packaging materials are paving the way towards more sustainability. In many of the presented packaging lines for sweets and snacks, both plastic as well as carton packaging can in the meantime be processed.

Nonpareille und Zuckerstreusel
mit färbenden Fruchtsäften

Werner's®
Feine Dragées

Hanns G. Werner GmbH + Co. KG · Hafenstraße 9 · 25436 Tornesch · Germany · Phone: +49(0)4122/9576-0 · eMail: info@hgw-tornesch.de · www.werners.de

Natürliche und nachhaltige Produkte im Blickpunkt

Die Covid-19-Pandemie hat den Trend zu nachhaltigem Konsum auch in der Lebensmittelbranche verstärkt. Die weltweit führende Zutaten-Schau Fi & Hi Europe 2021, die virtuell ab dem 22. November und als Präsenzmesse vom 30. November bis zum 2. Dezember in Frankfurt/Main stattfindet, spiegelt dies wider.

Die Themenbereiche „Organic“ und „Natural Ingredients“ sind auf Wachstumskurs. Von den erwarteten über 800 Ausstellern sind bereits jetzt mehr als 150 Unternehmen allein für diese Bereiche registriert. Im Vergleich zur Gesamtfläche ist der Bereich „Organic“ um 49 % gewachsen, der Bereich „Natural Ingredients“ um 46 %. Julien Bonvallet, Fi Global Brand Director, merkt an: „Dies ist eine Tendenz, die wir bereits in den vergangenen Jahren verzeichnen konnten und die sich jetzt noch einmal verstärkt hat – durch die Pandemie, aber auch durch die Zusammenlegung von Food ingredients und Health ingredients Europe. Denn bei Zutaten mit gesundem Plus spielte Natürlichkeit schon immer eine größere Rolle.“

Nachhaltigkeit steht auch bei der Agenda der Messe mit Fi Conference, Innovation Hub, verschiedenen Theatern, der Startup Innovation Challenge und den Innovation Awards im

Vordergrund. Zu den behandelten Themen gehören Upcycling, alternative Beschaffungslösungen und effizientere Herstellungsprozesse.


Siska Pottie, Secretary General der European Alliance for Plant-based Foods, spricht zu „Creating a more sustainable future“, während sich Paula Schmidfelden von The Carbon Trust mit der Verringerung des CO₂-Fußabdrucks von Lebensmitteln beschäftigt. Roquette präsentiert Wege in die Praxis pflanzlicher Alternativen in der Case Study „Adapting to rising consumer expectations with a plant-based approach“.

Zu den Unternehmen aus den Bereichen „Natural“ und „Organic“ gehört HoneyGreen+, Lieferant von Bienen-Produkten sowie süßen und funktionellen Inhaltsstoffen natürlichen Ursprungs. Commercial Director Vanessa Morice kommentiert: „Weltweit sind natürliche Lösungen für Gesundheit, Wohlbefinden und Schönheit gefragt. Wir konnten beobachten,

dass Trends, die für die nächsten fünf Jahre vorausgesagt wurden, durch die Pandemie deutlich an Fahrt aufgenommen haben. Darum ist auch der Wunsch nach nachhaltigen Produkten im vergangenen Jahr stark gestiegen. Die Verbraucher suchen nach transparenten Marken und wollen wissen, wie deren Handeln zum Schutz von Gemeinschaft und Umwelt beiträgt.“

Wandel bei Verbrauchern und Unternehmen

Dies bestätigt Innova Markets, Marktanalyse-Unternehmen und Partner der Fi & Hi Europe: Ein Drittel der Verbraucher weltweit erwarten, dass sich die Unternehmen der Branche für Nachhaltigkeit einsetzen, 20 % sind auch bereit, mehr Geld für entsprechende Produkte auszugeben. Im Innova Lifestyle & Attitudes Survey 2020 gaben die Befragten zu Protokoll, dass sie durch Covid-19 vermehrt auf Nachhaltigkeit setzen, etwa durch den Kauf regionaler Produkte, Recycling/Upcycling sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Eine Studie im Auftrag von The Nature Conservancy ergab einen Wandel bei Verbrauchern und Unternehmen – vom Wunsch nach Lebensmitteln, die nicht schädlich sind („do not harm“) hin zu Produkten, die Gutes bewirken („do good“).

Die Veranstalter des Messeduos erwarten insgesamt rund 17.000 Besucher in Präsenz und/oder virtuell. Dabei liegt ein starker Fokus auf für Geschäfte und Networking relevantem Publikum sowie der Qualität der Teilnahme: 72 % der bislang registrierten Teilnehmer verfügen über Budgetverantwortung. 

www.figlobal.com



Die Veranstalter der diesjährigen Fi & Hi Europe erwarten insgesamt rund 17.000 Besucher in Präsenz und/oder virtuell. (Bilder: Informa)
The organizers of this year's Fi & Hi Europe expect a total of around 17,000 visitors in person and/or virtually. (Images: Informa)

Spotlight on natural and sustainable products

Covid-19 pandemic has strengthened the trend towards sustainable consumption in the food industry. The world's leading ingredients show Fi & Hi Europe 2021, which will be held online from 22 November and in person in Frankfurt/Germany from 30 November to 2 December, reflects this shift.

The organic and natural ingredients zones of the trade fair are both on a growth trajectory. With a total of more than 800 exhibitors expected on the show floor, more than 150 companies have already signed up for the natural or organic zones. In terms of floor space, compared to the total show, the organic zone has grown by 49 %. The natural ingredients zone, meanwhile, has grown by 46 %. Julien Bonvallet, Fi Global Brand Director, says: “This trend has been present for a number of years but now has become even more apparent as a result of the pandemic. Furthermore, the combination of Food ingredients and Health ingredients Europe highlights the importance of naturalness in ingredients with health benefits“.

Consumers are looking for transparent brands

Sustainability is also in the foreground on the agenda of the show with the Fi Conference, Innovation Hub, various theaters, the competitions Startup Innovation Challenge and Innovation Awards. It will also address topics such as upcycling, alternative sourcing solutions and more efficient manufacturing processes.

Sessions include “Creating a more sustainable future“, in which Siska Pottie, Secretary General of the European Alliance for Plant-based Foods, will be reviewing the European plant-based market. Also speaking is Paula Schmidfelden, of The Carbon Trust, who will be discussing “Product carbon footprinting & labelling: how to drive decarbonization in the food industry“. Roquette, meanwhile, will be presenting a company case study on




Der Wunsch nach nachhaltigen Produkten ist im vergangenen Jahr stark gestiegen. The desire for sustainable products has risen sharply in the past year.

“Adapting to rising consumer expectations with a plant-based approach“.

One of companies that have already signed up for the natural or organic zone is HoneyGreen+, a supplier of beehive products, natural sweeteners and functional ingredients. Vanessa Morice, Commercial Director at HoneyGreen+, comments: “The world demands natural responses to a global need for health, well-being and beauty. We have already observed how changes triggered by the pandemic have accelerated some of the trends predicted to occur over the next five years. And consumers are looking for transparent brands, as they want to know how their actions can help protect their community and environment.“

These views are confirmed by Fi Europe's business analyst partner, Innova Markets: one-third of con-

sumers worldwide expect companies in the industry to commit to sustainability, while 20 % are also willing to spend more money on such products. In the Innova Lifestyle & Attitudes Survey 2020, respondents indicated that Covid-19 has increased their focus on sustainability, for example, by buying regional products, recycling/upcycling and avoiding food waste. A study commissioned by The Nature Conservancy found a shift among consumers and businesses from wanting food that does not harm to actively seeking out products that do good.

The Fi Global team is expecting a total of about 17,000 visitors in person and/or virtually, with a strong focus on relevant audience for business and networking and the quality of attendance: 72 % of the pre-registered attendees have purchasing power. 



Alle Produkte von Hans Kaspar werden frisch mit ausgewählten Rohmaterialien hergestellt. (Bild: Hans Kaspar)
 All Hans Kaspar products are freshly made with selected raw materials. (Image: Hans Kaspar)

Hans Kaspar mit maßgeschneiderten veganen Produkten vertreten

Die Hans Kaspar AG, 1925 in der Schweiz gegründet, stellte zunächst Margarine, Kochfette und Halbfabrikate für das Bäckereigewerbe her. In den folgenden Jahrzehnten wurde das Angebot kontinuierlich erweitert. Heute bilden die Erzeugnisse des Unternehmens das Herzstück vieler bekannter Markenprodukte vor allem im Eiscreme- und Schokoladenbereich.

Die Schweizer haben sich zum Ziel gesetzt, mit ihren vielseitig einsetzbaren Halbfabrikaten die Kreationen der Lebensmittel- und Süßwarenindustrie zu veredeln. Verführerische Krokants und Hartkaramellen aus erlesenen Zutaten gehören ebenso zu den Spezialitäten des Hauses wie

aromatische Nuss- und Aromapasten oder in Schweizer Schokolade gehüllte Crisps.

Alle Produkte werden frisch mit ausgewählten Rohmaterialien hergestellt. Hierfür kommen ausschließlich hochmoderne Technologien und viel Know-how zum Einsatz. So entstehen Premiumprodukte, ausgerichtet auf die jüngsten Konsumententrends. Anlässlich der Fi Europe 2021 haben die Zutaten-Spezialisten maßgeschneiderte Produkte für die vegane Ernährung sowie zuckerfreie Inklusionen entwickelt.

Seit diesem Jahr gehört Hans Kaspar zum norwegischen Lebensmittelkonzern Orkla. Das Unternehmen wird in den Geschäftsbereich Orkla

Food Ingredients integriert und ist Teil der OV Group (ehemals Orchard Valley Foods) und schließt sich Unternehmen wie Candeco, Confection by Design, County Confectionery und Cake Décor an. Die OV Group erweitert damit ihr breites Portfolio an Halbfabrikaten für die internationale Süßwarenindustrie und stärkt ihre Kernkompetenz im Karamellbereich. Die Gruppe bietet die gesamte Bandbreite im Bereich „Confectionery, Ingredients and Decorations“ an: Hart- und Weichkaramellen, Toffees, Butterscotch und Honeycomb sowie innovative Zucker- und Streudekore. •

Fi Europe, Halle 4.1, Stand 41H121
 www.kasparag.ch
 www.ovgrp.com

Hans Kaspar represented with tailor-made vegan products

At the beginning, Hans Kaspar AG, founded in Switzerland in 1925, produced margarine, cooking fats and semi-finished products for the baking industry. In the following decades, the portfolio continuously expanded. Today, the company's products are at the heart of many well-known branded products, especially in the ice cream and chocolate sector.

Hans Kaspar AG has set itself the goal of refining the creations of the food and confectionery industry with its versatile semi-finished products. Seductive brittle and hard caramels made from selected ingredients are

just as much a part of the house specialties as aromatic nut and aroma pastes or crisps wrapped in Swiss chocolate.

Everything is freshly made with selected raw materials. Only ultra-modern technologies and much industry experience is used. This is how premium products are created, that are geared around the latest consumer trends. For the preparation of Fi Europe 2021, the ingredients specialists have developed tailor-made products for the vegan diet as well as sugar-free inclusions.

This year, Hans Kaspar AG joined the Norwegian food company Orkla.

The business will be integrated into the Orkla Food Ingredients division and will be part of the OV Group (formerly Orchard Valley Foods) and will join companies such as Candeco, Confection by Design, County Confectionery and Cake Décor. OV Group is thus expanding its wide portfolio of semi-finished products for the international confectionery industry and strengthening its core competence in the caramel sector. The group offers the full range of "Confectionery, Ingredients and Decorations": hard and soft caramel, toffee, butterscotch and honeycomb as well as innovative sugar and sprinkle decorations. •

www.prosweets.de



Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie

30.01.-02.02.2022

ISM & ProSweets @home



PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY



PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS



RAW MATERIALS AND INGREDIENTS



OPERATING EQUIPMENT AND AUXILIARY DEVICES



Koelnmesse GmbH
 Messeplatz 1, 50679 Köln, Deutschland
 Tel. +49 1806 383 763*, Fax +49 221 821 99 1360
 visitor@prosweets-cologne.de

* (0,20 EUR/Anruf aus dem dt. Festnetz; max. 0,60 EUR/Anruf aus dem Mobilfunknetz)



Die Kokosblütenzucker-Produktpalette von FKO besteht aus Crunch, Krokant, Zucker und Paste. FKO's product range of coconut sugar includes crunch, brittle, sugar and paste.



Damit Endprodukte noch leckerer werden

Seit über 100 Jahren ist die Felix Koch Offenbach Couleur und Karamel GmbH ein renommierter und zertifizierter Partner bei der Entwicklung und Herstellung kundenspezifischer Karamell- und anderer Produkte für die internationale Lebensmittelindustrie. Neu im Programm sind beispielsweise Bio-Kokosblütenzucker oder vegane Karamellpaste.

Von Dr. Bernhard Reichenbach

„Immer auf höchstem Niveau – effektiv und ergebnisorientiert“ lautet das Firmenmotto der Felix Koch Offenbach Couleur und Karamel GmbH (FKO). Diesem Leitsatz verpflichtet, hat sich das 1904 gegründete Unternehmen als Spezialist im Vertrieb und der Entwicklung von Karamellprodukten und Spezialitäten für die gesamte Lebensmittelindustrie einen Namen gemacht. „Dabei legen

wir besonderen Wert auf langjährige Lieferantenbeziehungen sowie einen professionellen Austausch im Hinblick auf Produktneuentwicklungen und Innovationen“, betont Geschäftsführer Felix Koch, der das Unternehmen in dritter Generation leitet.

Zu den Kunden von FKO zählen weltweit führende Lebensmittelhersteller verschiedenster Branchen. Um die Ansprüche der internationalen

Kundschaft zu erfüllen, arbeitet das Unternehmen langjährig mit renommierten Vertriebspartnern weltweit. Hierdurch wird professioneller Service in Bezug auf kulturelle und anwendungsspezifische Besonderheiten der einzelnen Länder sichergestellt.

Das Portfolio des Familienunternehmens beinhaltet qualitativ hochwertige Produkte, die Tradition mit Innovation und modernen Trends verbinden. Im firmeneigenen Application-Center werden regelmäßig neue Anwendungsideen umgesetzt. „Unser Team von 25 Mitarbeitern bildet einen erstklassigen Mix aus umfassendem Know-how, der Neugierde für Innovationen und der Liebe zu Karamell“, führt Felix Koch aus. „Der Schwerpunkt der Einsatzmöglichkeiten liegt bei der traditionellen Süß- und Backwaren- sowie der Eiscreme-industrie. In diesen Bereichen entwickeln die Produkte von FKO ihre Vielfalt und Attraktivität in Bezug auf Geschmack, Konsistenz und Farbe.“

Im Bereich der Süßwaren entfaltet das Karamell- und Toffee-Portfolio als klassische Füllung seinen vollen Geschmack. Für die Schokoladenmassen werden die trendigen „goldenen“ Farben mit karamellisiertem



FKO-Mitarbeiterin bei internen Backversuchen. (Bilder: FKO)
FKO employee during in-house baking trials. (Images: FKO)

Milchpulver erzielt. Aufgrund der gemeinsamen Karamellisation von Milchpulver und Puderzucker verleihen sie den typischen „Dulce-de-Leche“-Geschmack. Und mit den von FKO exklusiv vertriebenen Produkten der französischen Firma Nougat Chabert & Guillot, bekannt durch ihre Montélimar-Nougat-Spezialitäten, lassen sich hochwertige Kreationen mit Mandeln und anderen Nüssen als Inklusion oder Streugut entwickeln.

Backstabile Toffee-Produkte behalten ihre Struktur

In Cookies und feinen Backwaren sorgen die acrylamidfreien Karamellzuckersirupe und Instantkaramelle für eine natürliche braune Färbung. Hierdurch wird sichergestellt, dass die damit produzierten Süßwaren die Acrylamid-Obergrenzen einhalten oder sogar unterschreiten.

Bei American Cookies oder auch klassischen Weihnachtsstollen werden backstabile Toffee-Stücke verwendet, die nach dem Backprozess ihre Struktur behalten. Im Eis-Sortiment lässt sich durch den Einsatz von Kokosnusspulver oder Pistazienpaste die Zugabe von Aromen vermeiden.

Die Karamellstücke und -pasten heben warme und süße Geschmacksnuancen hervor. Ahornzucker und -sirup sind eine sehr gute Veredelung für cremiges Eis. Ebenfalls im Programm ist veganes Kokosnusspulver. Es eröffnet Möglichkeiten, um die klassische Milch in den immer beliebteren veganen Eiskreationen zu ersetzen. Im Molkereibereich, etwa für die berühmte Crème Brûlée oder auch für Creme Catalan, können sowohl flüssige als auch pulverförmige Karamellprodukte zum Einsatz kommen.

Bei Milchshakes und anderen Kaffeespezialitäten sorgen Karamellzuckersirupe und Toffeesaucen neben

optimiertem Geschmack für eine zusätzliche optische Aufwertung. Erwähnenswert bei den Getränken ist der Bereich Instant-Kaffee, wo Instantkaramell und Kaffeepulver einen positiven Synergieeffekt ergeben. Die dunklen, stärker karamellisierten Produkte werden auch in würzigen Anwendungen eingesetzt.

Immer auf der Suche nach neuen Trends und Ideen, entwickelt das Unternehmen Produkte, die sowohl in der Nische als auch im breiten Spektrum ihren Platz finden. Da sich FKO bei Kokosblütenzucker nicht nur auf den Handel konzentrieren möchte, wurde die Produktpalette um Neuheiten aus diesem Rohstoff erweitert.

Erweitertes Portfolio an Karamellpasten

Das Entwicklungsteam des Unternehmens kreierte einen Bio-Kokosblütenzucker-Crunch, der im Bereich Schokolade und Eis als Inklusion eingesetzt werden kann. „Seine Besonderheit liegt nicht nur im außergewöhnlichen Geschmack, sondern auch darin, dass er nicht hygroskopisch ist“, erläutert Felix Koch. „Dies erleichtert die Verarbeitung in der Produktion entscheidend. Es unterscheidet ihn dadurch von allen anderen Crunches am Markt und ist eine echte Innovation.“

Das zweite aus Kokosblütenzucker hergestellte Produkt ist eine Toffee-Paste, ebenfalls in Bio-Qualität, die sich sehr gut eignet für die Schokoladen- und Eisindustrie als Füllung, Topping oder auch zum Einstrudeln. „Beide Produkte auf Kokosblütenzucker-Basis sind in ihrer Art bisher einzigartig im Markt“, versichert der Geschäftsführer.

FKO hat auch sein Portfolio an Karamellpasten erweitert: Hinzugekommen sind eine vegane Karamellpaste und eine Sahnekaramellcreme. Die Paste bedient den stetig wachsenden Markt veganer Produkte und eignet sich zum Füllen im One-Shot-Verfahren ebenso wie zum Verzieren, Aromatisieren oder als Topping. Und dies, wie auch die übrigen Produkte, gemäß dem Firmenmotto auf höchstem Niveau.

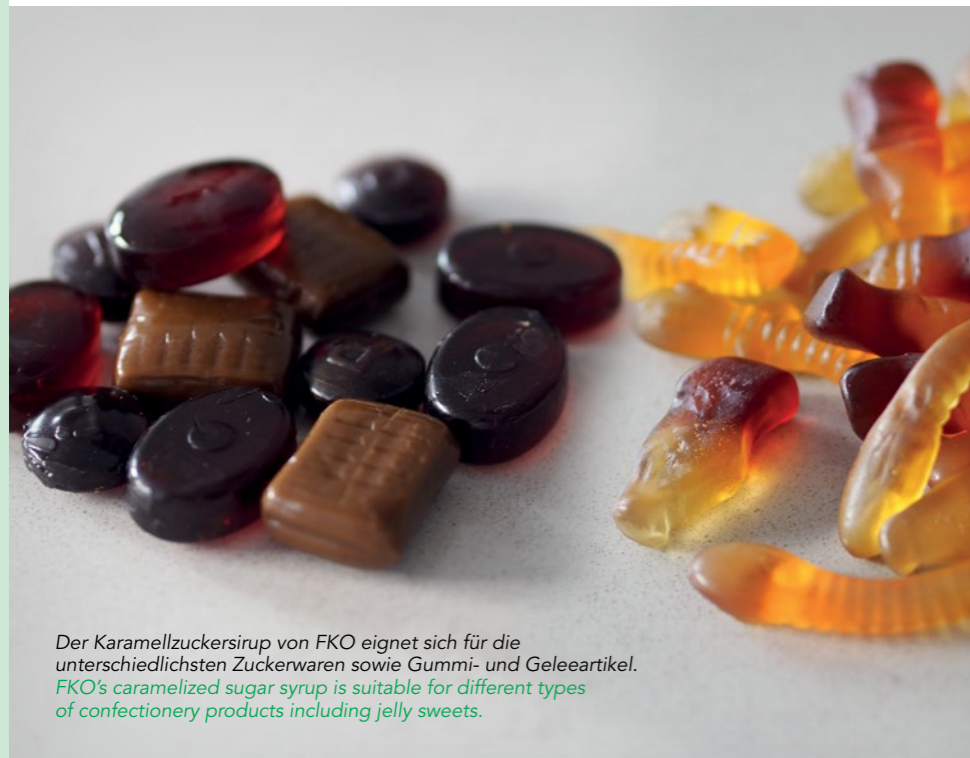
Fi Europe, Halle 4.1, Stand 41F100
www.koch-felix.com



Das Kokosnusspulver für Milcheis ist auch in veganer Qualität erhältlich.
Coconut powder instead of milk for ice cream is available and suitable for vegans.

Making end products even more delicious

For over 100 years, Felix Koch Offenbach Couleur und Karamel GmbH has been a renowned and certified partner in the development and manufacturing of bespoke caramelized sugar and other products for the international food industry. New to its product portfolio are, for example, organic coconut sugar and vegan caramel paste.



Der Karamellzuckersirup von FKO eignet sich für die unterschiedlichsten Zuckerwaren sowie Gummi- und Geleeartikel. FKO's caramelized sugar syrup is suitable for different types of confectionery products including jelly sweets.

By Dr Bernhard Reichenbach

Always at the highest level – efficient and results-oriented – this is the company motto of Felix Koch Offenbach Couleur und Karamel GmbH (FKO). Committed to this guiding principle, the company, founded in 1904, has made a name for itself as a specialist in the distribution and development of caramelized sugar products and specialties for the entire food industry. “We attach great importance to long-standing supplier relationships as well a professional exchange when it comes to new product developments and innovations,” emphasizes Director Felix Koch who is the third generation to head the company.

Among FKO's customers, you will find world-leading food manufactur-

ers from various industries. To meet the requirements of its international customers, FKO has been working with renowned sales partners all over the world for many years. This ensures that the individual countries are provided with a professional service tailored to their cultural and application-specific needs.

The portfolio of the family business includes high-quality products that combine tradition with innovation and modern trends. In the company's own Application Centre, new application ideas are regularly implemented. “Our team of 25 employees forms an excellent mix of comprehensive know-how, innovative curiosity and our love for caramelized sugar,” Felix Koch explains. “The focus of possible appli-

cations is on the traditional confectionery and baking industries as well as the ice cream industry. It's in these areas, that FKO's products develop their diversity and appeal in terms of taste, consistency and colour”.

In the confectionery sector, the caramelized sugar and toffee portfolio develops its full flavour as a classic filling. The chocolate masses get their trendy “golden” colours by adding caramelized milk powder. The joint caramelization of milk powder and icing sugar creates the typical “Dulce de Leche” flavour. And with products from the French company Nougat Chabert & Guillot, known for their Montélimar nougat specialties, which are exclusively distributed by FKO, high-quality creations can be developed with almonds and other nuts as inclusions or sprinkles.

Bake-stable toffee products retain their structure

In cookies and fine-baked goods, the acrylamide-free caramelized sugar syrups and instant caramels add a natural brown colour. This ensures that the confectionery produced with these stays within or even falls below the limits for acrylamide.

When it comes to American cookies or the classic German stollen, bake-stable toffee pieces are used that retain their structure after the baking process. In the ice cream range, the addition of flavourings can be avoided by using coconut powder or pistachio paste.

The caramelized sugar pieces and pastes intensify the nuances of warming and sweet flavours. Maple sugar and syrup are superb refinements for creamy ice cream. FKO's product range also includes vegan coconut powder. It opens up possibilities for



Ohne Zuckerzusatz, nur mit Kokosblütenzucker gesüßt: Low-Cholesterol-Cookies. Low cholesterol cookies – no added sugar and sweetened solely with coconut sugar.

inclusion in the chocolate and ice cream sector. “What's special about it is not only its unique flavour but also that it is not hygroscopic,” explains Felix Koch. “This property makes its processing in production much easier and distinguishes it from all other crunches on the market, which is a real innovation”.

The second product made from coconut sugar is a toffee paste, also organic, which is very suitable for the chocolate and ice cream industries as a filling, topping or also for swirling. “On the market to date, these two products based on coconut sugar are unique in nature,” assures the head of the company.

FKO has also expanded its portfolio of caramelized sugar pastes: a vegan caramelized sugar paste and a creamy toffee sauce have been added. The paste serves the steadily growing market of vegan products and is suitable for filling in the one-shot process as well as for decorating, flavouring or as a topping. Also, just like the other products, all this happens at the highest level in line with the company motto.

substituting classic milk in vegan ice cream creations that are becoming increasingly popular. In the dairy sector, both liquid and powdered caramelized sugar products can be used for the famous crème brûlée or also for crema Catalana, for example.

In milkshakes and other coffee specialties, caramelized sugar syrups and toffee sauces provide an additional visual improvement in addition to optimizing the taste. In the case of beverages, the instant coffee segment is worth mentioning – here, instant caramel and coffee notes produce a positive synergistic effect. The dark brown, colour-intense caramelized sugar products are also used in aromatic applications.

Expanded portfolio of caramelized sugar pastes

Always on the lookout for new trends and ideas, the company is developing products that find their place both in niche areas and in the full spectrum of applications. Since FKO does not want to focus solely on the trade when

it comes to coconut sugar, the product range has been expanded by novelties made from this raw material.

The company's development team has developed an organic coconut sugar crunch that can be used as an



Blick in das Application-Center von FKO. View of the FKO Application Centre.

Kaubonbons und -gummis: Sensorik neu definiert

Geht es nach einer Studie der Food-Anthropologin Caroline Hobkinson, werden in den kommenden 20 Jahren intensive sensorische Erlebnisse bei Verbrauchern im Süßwarensegment noch wichtiger sein als heute. Wie sich dies technologisch umsetzen lässt, erläutert Rudy Wouters. Der Vice President des Beneo-Technology-Centers zeigt auf, welches Potenzial neuartige Süßwaren-Ummantelungen auf Basis von Isomalt besitzen.



Dank transparenter Isomalt-Überzügen ist es nun ohne größeren Aufwand möglich, Verbrauchern verschiedene Kaugummis in einer Charge oder einer Packung zu bieten. (Bilder: Beneo)
Thanks to transparent isomalt coatings, it is now possible to offer consumers different types of chewing gum in one batch or the same pack with little effort. (Images: Beneo)

Vier von fünf Verbrauchern weltweit sagen, dass der Konsum eines Lebensmittels auch ein Erlebnis sein muss, und sieben von zehn sind der Ansicht, dass eine ansprechende Textur Produkte ganz besonders interessant mache. Gerade im Süßwarenbereich, der mehr als alle anderen Segmente vom Genussfaktor profitiert, wollen Hersteller den Verbrauchern immer wieder neue Geschmackserlebnisse bieten. Um diese Ansprüche zu erfüllen, müssen Süßwaren heute nicht nur optisch ansprechend und eben süß sein, sondern gleich mehrere Sinne aktivieren.

Gerade das experimentelle Spiel mit Farben, Designs, Verpackung und Textur ist essenziell, um Verbrauchern die gewünschten Genusslebnisse zu ermöglichen. Gleichzeitig sind es immer auch lebensmittelrechtliche Vorgaben, die ein Umdenken hin zu neuen Zutaten erfordern – wie aktuell durch die Entscheidung der EFSA Anfang des Jahres. Mehrere große Lebensmittelunternehmen setzen nun auf Reisstärke von Beneo als natürliche Alternative zu unerwünschten Lebensmittelzusatzstoffen bei Süßwarenbeschichtungen.

Um zu zeigen, welches Potenzial neuartige Süßwaren-Ummantelungen

auf Basis von Isomalt besitzen, haben Experten des Beneo-Technology-Centers ein Sortiment von Süßwaren und Kaugummis entwickelt. Das Ergebnis ist eine Reihe von Produktkonzepten: ReMix, ein Kaugummi mit transparenter Beschichtung, Mellow Moments, ein ebensolches Kaubonbon, und Rush, ein weiches Minz-Kaubonbon mit sandigem Isomalt-Überzug. „Dank seiner technischen Eigenschaften kann der Zuckeraustauschstoff Isomalt Herstellern helfen, bislang bestehende Herausforderungen im Produktionsprozess zu bewältigen“, ist Rudy Wouters, Vice President des Beneo-Technology-Centers, überzeugt.

Überzug nimmt kein Wasser auf und klebt nicht

Beispiel transparent ummantelter Kaugummi: Die Herstellung von Kaugummis mit unterschiedlichen Farben, Texturen und Geschmacksrichtungen erfordert einen hohen Material-, Energie- und Zeitaufwand – und damit hohe Kosten. Zudem kristallisieren viele Zuckeraustauschstoffe nicht transparent. Die Folge: Jeder Kaugummi muss einzeln in der jeweiligen Farbe dragiert werden. Isomalt, hingegen, ist das einzige Polyol, das transparent kristallisiert. „So können zuckerfreie Kaugummikerne, die sich in Geschmack, Textur, Crunch und Farbe unterscheiden, auf einem Coater und in einer Charge umhüllt werden“, so Rudy Wouters. „Damit bietet sich dem Verbraucher Farb- und Textur- sowie Geschmacksvielfalt in einer Verpackung – wie bei dem neuen Konzept ReMix von Beneo.“



Rudy Wouters verantwortet als Vice President des Beneo-Technology-Centers alle anwendungsbezogenen Projekte von Beneo. As Vice President of the Beneo Technology Center, Rudy Wouters is responsible for all of Beneo's application-related projects.

Isomalt wird aus Saccharose (Zucker) gewonnen und bietet einen milden, zuckerähnlichen Geschmack, der Aromen unterstreicht – ganz ohne Nachgeschmack oder Kühlungseffekt. In Versuchsreihen schufen die Beneo-Technologen eine Reihe von farbigen und aromatisierten Kaugummikernen mit unterschiedlichen Textur- und Knuspererlebnissen. Darüber hinaus konnte das Entwicklerteam auf den Einsatz von Gummi arabicum verzichten, da Isomalt-Überzüge eine elastische Struktur aufweisen. Als Naturprodukt unterliegt Gummi arabicum in Qualität und Preis starken Schwankungen und kann auch zur Gelbfärbung der Beschichtung beitragen.

Beispiel transparente Kaubonbons: Eine weitere Herausforderung besteht darin, weiche Kaubonbons mit einer harten Beschichtung zu überziehen. Mit Mellow Moments konnte das Team des Beneo-Technology-Centers diese Hürde meistern. Dank Isomalt ist der weiche Kern der extrudierten, zuckerfreien Kaubonbon-Pellets sehr stabil, so dass diese auch auf einer Kaugummi-Linie geformt werden können, ohne die Masse bei der Verarbeitung zu zerdrücken. Der Kern wurde mit Isomalt GS dragiert. Außen knackig und innen weich, zeichnet sich das Kaubonbon durch attraktive Texturerlebnisse und eine lange Haltbarkeit aus. „Da Isomalt nicht hygroskopisch ist, nimmt

der Überzug kein Wasser auf und klebt nicht“, weiß Rudy Wouters. „Somit erübrigt sich eine Verpackung als Einzelkaubonbon.“ Ein weiterer Vorteil: Aufgrund der guten Löslichkeit von Isomalt GS lässt sich die Beschichtung zügig und bei niedrigeren Temperaturen verarbeiten – im Produktionsablauf eine immense Zeit- und Energiekostensparnis.

Lösung für brillantweiße, zuckerfreie Überzüge

Weiche Pfefferminzkaubonbons mit einer sandigen Beschichtung: Nostalgie, altes Handwerk, Bonbons in Papiertüten – all dies wird bei Rush, einer Pfefferminz-Candy-Rezeptur mit geschliffenem Überzug lebendig. Isomalt kam in den Testreihen sowohl im zuckerfreien Kaubonbon selbst als auch im Überzug und für den Schleifeffekt zum Einsatz. „Das Endergebnis ist ein stabiles Kaubonbon mit sehr guter Lagerfähigkeit“, so Rudy Wouters.

In einer patentierten Kombination mit Reisstärke ist Isomalt zudem auch eine Lösung für brillantweiße, zucker-

freie Überzüge. Um ein strahlendes, stabiles Weiß zu erhalten, waren bei Pastillen, Dragees, Schokolinsen oder Kaugummis bislang Zusatzstoffe wie Titandioxid erforderlich. Hier punkten Isomalt und Reisstärke technologisch mit einer sehr guten Stabilität auch bei hohen Lösungs- und Dragiertemperaturen. Sensorisch bietet der Überzug eine blütenweiße Farbe, ohne gelblichen oder gräulichen Schimmer, einen guten Crunch sowie eine glatte Oberfläche ohne Marmorierung, Kanten oder Absplitterungen.

„Mit Isomalt und den innovativen Produktkonzepten von Beneo können Hersteller im Spiel um ungewöhnliche Texturen und Farbeffekte bei Verbrauchern punkten“, versichert Rudy Wouters. „Dank der technologischen Eigenschaften des Zuckeraustauschstoffes ist es problemlos möglich, mit den vorhandenen Produktionsanlagen zu arbeiten, Zeit und Kosten einzusparen und für die experimentierfreudigen Käufer dennoch immer neue sensorische Erlebnisse zu schaffen.“

Fi Europe, Halle 3.0, Stand 30F40
www.beneo.com



Isomalt (l.) wird in einem zweistufigen Prozess aus Saccharose (Zucker) gewonnen. Zunächst wird Saccharose enzymatisch in Palatinose (r.) genannt überführt, welches dann zu Isomalt hydriert wird. Isomalt (left) is obtained from sucrose (sugar) in a two-stage process. First, sucrose is enzymatically converted into palatinose (right), which is then hydrogenated to isomalt.



Strahlend weiße Schokolinsen ohne unerwünschte Additive: Möglich macht's eine patentierte Mischung aus Reisstärke und Isomalt. (Bild: Shutterstock/Guzel Studio)
Brilliant white chocolate lentils with no artificial additives: a patented mixture of rice starch and isomalt makes it possible. (Image: Shutterstock/Guzel Studio)

Chewy confectionery with breakthrough sensory appeal

According to recent research by food anthropologist Caroline Hobkinson, sensory experiences will be vitally important to consumers over the coming 20 years. Here, Rudy Wouters explains how innovative ingredients can overcome technical challenges in order to tap into this trend. The Vice-President of the Beneo Technology Center shows the potential of isomalt for new confectionery coatings.

With four out of five consumers worldwide saying that eating and drinking needs to be an "experience" and seven out of ten consumers globally now agreeing that "texture makes food and beverages a more interesting experience", the sensory satisfaction provided by confectionery is key. Increasingly, manufacturers are looking at ways to provide consumers with new and exciting confectionery experiences. Products need to deliver in terms of visual appeal, while also targeting the other senses.

Experimenting with new confectionery colours, designs, packaging

and textures is crucial to truly tantalize consumers' senses. At the same time, there are always food regulatory challenges that necessitate the rethinking of ingredients – this has also been prompted by EFSA's decision earlier this year. Now, several major food companies are looking towards Beneo's rice starch as a natural alternative to undesired food additives in confectionery coatings.

To create moments of sensory indulgence, experts at the Beneo Technology Center have been working on a range of unique candy and gum applications to demonstrate the

potential of isomalt for new confectionery coatings. These include ReMix, a translucent coated chewing gum, Mellow Moments, a chewy candy, and Rush, a soft, chewable mint with a sanded isomalt coating. "Thanks to isomalt's unique technical characteristics, the sugar replacer can help manufacturers overcome various challenges in the production process", Rudy Wouters, Vice President of the Beneo Technology Center, is convinced.

Example of translucent coated chewing gum: traditionally, creating gums with different colours, textures and flavours requires a lot of resources

in terms of materials, energy, time and cost. Furthermore, if using a sugar replacer that does not crystallize translucently like isomalt, each different gum would need to be coated individually. "However, thanks to the technical properties of isomalt, it is possible to develop unique, sugar-free gum cores that deliver different taste, texture and colour sensations", Rudy Wouters explains. "Then, all that is needed is just one translucent coating, allowing the colourful core to be visible – as demonstrated by Beneo's new ReMix concept".

As isomalt comes from sucrose (sugar), it has a sugar-like, mild taste that enhances subtle flavours but, importantly, no aftertaste or cooling effect. In development trials, different grades of Beneo's isomalt were used in the range of coloured and flavoured gum cores to create various texture and crunch experiences. As isomalt is the only polyol that is translucent when crystallized, it was ideal for coating all of the different chewing gum cores simultaneously, using just one single syrup coating process. Finally, no gum arabic was needed, as isomalt has good elasticity and flexibility after coating. As a natural product, gum arabic is subject to variations in quality and price, and can also contribute to a yellowing of the coating.

Coating layer does not absorb water

Example of translucent coated chewy candy: creating a hard coating with an even surface on a soft chew can also be challenging. The team at the Beneo Technology Center experimented with isomalt to overcome this issue, and the new recipe concept Mellow Moments was created. Extruded, formed and sugar-free, the chewy candy pellets were created using Beneo's isomalt, which also stabilized the candy's core texture. This was then coated with Isomalt GS, ensuring that the resulting chewy candy delivered both a pleasing crunch and excellent shelf life. "Furthermore, as a result of isomalt's good stability, the coating layer does not absorb water, which prevents softening and eliminates the need for individual con-

fectionery wrapping", says Rudy Wouters. In addition, the high solubility of Isomalt GS results in shorter coating times and requires lower temperatures, therefore allowing for savings on energy costs as well.

Alternative for brilliant white, sugar-free coatings

Soft mint chewables with sanded coating: confectionery with a sanded coating provides a natural-looking, artisan-style product. Experts at the Beneo Technology Center created Rush, new recipe concept, to show that creating soft mint chewables with a sanded coating is straightforward when using Beneo's isomalt. Isomalt was used within the Rush chewables to help create the sugar-free chewy candy, as well as to coat the candy core and provide the sanding effect. "The end result is a stable, chewable candy with very good shelf life," notes Rudy Wouters. In addition, the sanding process used on the soft mint chewables can be applied to gum and sugar-reduced chewy candies, too.

Isomalt, in a patented combination with rice starch, is also a natural alternative for brilliant white, sugar-free coatings. Until now, in order to achieve a brilliant, stable white, additives such as titanium dioxide were required for pastilles, coated sugar pills, sugar-shell coated chocolate buttons or chewing gum. Here, isomalt and rice starch are technologically convincing with very high stability, even at high solving and coating temperatures. From a sensory point of view, the coating scores with a brilliant white colour, with no yellow or grey tinge, a good crunch and a smooth surface without marbling, edges or chipping.

"As demonstrated by Beneo's new confectionery concepts, versatile and exciting sensory candies and gums can be created using existing equipment, saving manufacturers both time and money", Rudy Wouters assures. "As consumer demands continue to shift and influence buying patterns across the confectionery sector in both the short- and long-term, it will be the manufacturers prepared to push the sensory boundaries who will give shoppers the excitement they crave".



Ein Überzug, verschiedene Kaugummikerne: Mit Isomalt bieten sich Herstellern ganz neue Möglichkeiten, mit Farbe und Textur zu spielen.
One coating, different chewing gum cores: isomalt offers manufacturers completely new opportunities to play with colour and texture.

Trockenpflaumen – eine natürliche Quelle für wertvolle Nährstoffe

Der Griff zur Süßigkeit ist für viele unverzichtbar. Seit langem warnen Experten vor überhöhtem Zuckerkonsum. Doch ganz auf Süßes zu verzichten, ist auch keine Lösung. Eine gute Alternative sind Trockenpflaumen: Diese schmecken nicht nur gut, sie liefern gleichzeitig gesundheitsfördernde Nährstoffe.



Trockenpflaumen eignen sich sehr gut als Snack oder als Zutat für Riegel oder Backwaren. Prunes are great as a snack or as an ingredient for bars or baked goods.

Wer Wert auf eine ausgewogene Ernährung legt, kann Trockenpflaumen als wertvollen Baustein für mehr Wohlbefinden in Betracht ziehen. Die Früchte enthalten etwa 57 g Kohlenhydrate auf 100 g. Zum Vergleich: Die gleiche Menge Zucker liefert 99,8 g Kohlenhydrate. Ein niedrigerer Kohlenhydratanteil entlastet die Bauchspeicheldrüse, lockt weniger das appetitmachende Hormon Insulin und verhindert immer wiederkehrende Heißhungerattacken.

Trockenpflaumen haben zudem einen niedrigen Glykämischen Index (GI) von 29. Getrocknete Datteln etwa haben einen hohen GI von etwa 100. Je höher der Wert, desto mehr Zucker gelangt innerhalb eines bestimmten Zeitraumes nach dem Verzehr einer definierten Menge des Lebensmittels ins Blut. Der Verzehr von Trockenpflaumen vermindert Blutzuckerschwankungen und somit den Appetit auf Süßes. Ihren niedrigen GI ver-

danken Trockenpflaumen dem Inhaltsstoff Sorbitol und ihrem Gehalt von rund 7 g an Ballaststoffen pro 100 g – das sind 23 % der empfohlenen Tagesmenge.

Eine geregelte Verdauung ist für das allgemeine Wohlbefinden unerlässlich. Da Trockenpflaumen neben Ballaststoffen und Sorbitol auch Polyphenole enthalten, trägt der tägliche Verzehr auf verschiedene Weise zu einer normalen Darmfunktion bei. Im Darm angekommen, sind Ballaststoffe Futter für die dort angesiedelten Mikroorganismen. Ein ausgeglichenes Mikrobiom stärkt nicht nur das Immunsystem, sondern beeinflusst über mehrere Botenstoffe den gesunden Appetit. So sorgt der Verzehr von Trockenpflaumen für langanhaltende Sättigung, was zu einer Reduktion des Verlangens nach weiterem Zucker führt.

Die Früchte enthalten auch Nährstoffe, die Knochenbildung, -struktur, -erhalt oder -abbau beeinflussen, sowie Vitamin B6, Kupfer und Mangan

– Stoffe, die zur normalen Funktion des Immunsystems beitragen. Außerdem sind sie reich an Kalium und Vitamin K.

Wie wichtig eine gesunde Ernährung gerade jetzt ist, zeigt eine Nachricht aus den Niederlanden: Wissenschaftler der Universität Maastricht berichten über einen potenziellen Zusammenhang zwischen dem Vitamin-K-Status und verbesserten Covid-19-Ergebnissen. Die von den Forschern durchgeführte Studie deutet auf einen Zusammenhang zwischen einem niedrigen Vitamin-K-Spiegel und dem beschleunigten Abbau von Gewebefasern hin, darunter auch Elastin, das bei Lungenerkrankungen eine Rolle spielt.

Als Ersatz für Fett und Zucker verwendbar

Trockenpflaumen sind insbesondere wegen ihrer Vielseitigkeit, ihrer saftigen Textur und ihres Geschmacks beliebt. Sie sind bis zu einem Jahr haltbar und können süße sowie herzhaftere Gerichte auf vielerlei Art ergänzen. Sie eignen sich sehr gut als Snack oder als Zutat für Riegel oder Backwaren. Dank ihrer Süße können sie dabei sogar als Ersatz für Fett und Zucker verwendet werden.

Die Trockenfrüchte kommen beispielsweise aus Kalifornien. Die kalifornischen Erzeuger verwenden eine spezielle Pflaumensorte, die sich sehr gut zum Trocknen eignet. Zu erkennen sind die Früchte an ihrer runden, Donut-artigen Form mit einer Delle in der Mitte. Diese entsteht durch das schonende Entsteinungsverfahren, durch das die Pflaumen auch getrocknet saftig und prall bleiben.

www.kalifornischetrockenpflaumen.de

Prunes – a natural source of valuable nutrients

For many, eating sweets is indispensable. Experts have long been warning against overconsuming sugar. Yet, doing completely without sweets is not a solution either. A good alternative are prunes: they do not only taste great; they also provide health-promoting nutrients.

Anyone who attaches importance to a balanced diet can rely on prunes as a valuable element for more well-being. The fruits contain around 57 g of carbohydrate per 100 g. For comparison, the same amount of sugar provides 99.8 g of carbohydrate. A smaller amount of carbohydrate in the daily diet relieves the pancreas, attracts less of the appetite-inducing hormone insulin and prevents recurrent cravings.

Prunes also have a low glycaemic index (GI) of 29. In contrast, dried dates have a high GI of about 100. The higher the measured value, the more sugar enters the blood within a certain period of time after eating a defined amount of the food. Eating prunes prevents fluctuations in blood sugar levels and hence dulls appetite for sweetness. Their low GI is due to the sorbitol content and their high dietary fibre content of 7.1 g per 100 g. That is 23 % of the recommended daily amount.

Suitable substitute for fat and sugar

For general well-being, maintaining digestive health is an important component. Since prunes do not only provide dietary fibre and sorbitol but also polyphenols, their daily consumption contributes in various ways to normal bowel function. In the intestines, dietary fibres are food for the microorganisms settled there. A balanced microbiome not only strengthens our

immune system, but also influences the healthy appetite through several messengers. Thus, eating prunes satisfies the appetite for a longer period of time, which leads to a reduction of the desire for more sugar.

The fruits contain nutrients that influence bone formation, structure, preservation or degradation. They also contain vitamin B6, copper and manganese – substances that contribute to the normal function of the immune system. Furthermore, they are high in potassium and vitamin K.

News from the Netherlands show how important a healthy diet is right now: scientists at Maastricht University report a potential link between vitamin K status and improved Covid-19 results. The study carried out by the Dutch researchers suggests a connection between low levels of vitamin K and the accelerated break-

down of tissue fibres, including elastin, which is involved with pulmonary disease.

People love prunes for their versatility, moist texture and taste. They can be kept in the cupboard for up to one year, and as an ingredient, they can complement sweet and savoury dishes in many ways. They are great as a snack or as an ingredient for bars or baked goods. Thanks to their sweetness, they thereby can even be used as a substitute for fat and sugar.

The dried fruits come, for example, from California. For these prunes, California growers use a special type of plum that is particularly suitable for drying. The prunes can be recognized by their characteristic, donut-like shape with a small dent in the middle that is caused by the gentle stone removal process. It ensures that the dried fruits maintain juicy and soft.



Der Verzehr von Trockenpflaumen sorgt für langanhaltende Sättigung. (Bilder: California Prunes) Eating prunes satisfies the appetite for a long period of time. (Images: California Prunes)



Durch unterschiedliches Kombinieren der Zutaten lassen sich Konsistenz und Textur des Endproduktes wunschgemäß einstellen. (Bilder: Planteneers)
By combining the ingredients in different ways, the consistency and texture of the final product can be adjusted. (Images: Planteneers)

Neue Produkt-Reihe für pflanzliche Backwaren schließt Marktlücke

Die „Plant-based Community“ wächst stetig: Immer mehr Konsumenten wünschen sich eine größere Auswahl an pflanzenbasierten Lebensmitteln. Nach einer europaweiten Verbrauchermfrage von ProVeg International besteht in verschiedenen Segmenten nach wie vor großes Potenzial für pflanzliche Lebensmittel. Hierzu gehören unter anderem Backwaren.

Neben Brot und Brötchen gibt es vor allem bei Kuchen, Torten und Gebäck eine starke Nachfrage. Sowohl Veganer als auch Flexitarien wünschen sich laut ProVeg-Umfrage in Bäckereien und Lebensmittel Einzelhandel eine größere Auswahl an feinen Backwaren auf reiner Pflanzenbasis. Mit der erweiterten fiildBake-Ränge von Planteneers können Backwarenhersteller ab sofort das gesamte Spektrum abdecken – von pflanzlicher Brioche, fluffig weichen Brötchen und Burger Buns über Muffins, Kuchen und Cookies bis hin zu Toppings, Tortenfüllungen und Sahnealternativen.

Gemeinsam mit der Schwestergesellschaft DeutscheBack haben die Pioniere für pflanzenbasierte Produkte attraktive Backmittel, Compounds und Vollmixe entwickelt, die wie ein Baukastensystem angewendet werden können. „Wir bieten dem Kunden verschiedene Anwendungsmöglichkeiten pro Artikel, damit er die einzelnen fiildBake-Produkte so flexibel wie möglich einsetzen kann“, berichtet Michael Pruss, Head of Business Development. „Durch unterschiedliches

Kombinieren der Zutaten in der Anwendung lassen sich zum Beispiel die Konsistenz und die Textur des Endproduktes wunschgemäß einstellen.“

Die Herstellung rein pflanzlicher Brote und Brötchen ist in der Regel zwar kein großes Problem. Dennoch bietet Planteneers mit fiildBake Rice Bread auch hier eine erweiterte Lösung an: Der Vollmix, der sich nicht nur für die Herstellung von Brot und Brötchen eignet, ist zugleich eine ideale Basis für pflanzliche Flammkuchen oder Pizzen. Außerdem ist er glutenfrei und bietet damit einen Zusatznutzen.

Kuchen auch ohne Eier oder Butter möglich

Im Vergleich zu Broten und Brötchen sind feine Backwaren eine weitaus größere Herausforderung. „Auch wenn sie mehlbasiert sind, kommen meist Eier, Butter, Milch oder Milchderivate zum Einsatz. Schokolade ist ebenfalls eine häufige Zutat“, so Michael Pruss. „Hier gilt es, die für das Backen wichtigen Funktionen der verschiedenen tierischen Bestandteile

auch mit pflanzlichen Zutaten zu gewährleisten. Dies ist uns mit den unterschiedlichen fiildBake-Produkten sehr gut gelungen.“

So lassen sich auch ohne Ei weiche Buns im Brioche-Stil herstellen. Alternativ zum Cheesecake entsteht mittels einem High-Convenience-Vollmix ein pflanzlicher Mousse Cake, der hinsichtlich Aroma und Textur sehr gut mit dem Klassiker mithalten kann. Muffins, Cookies, Sand- und Blechkuchen sind mit dem neuen Vollmix von Planteneers auch ohne Eier oder Butter möglich. Die Compounds zur Herstellung pflanzenbasierter Vanillecreme für vielseitige Füllungen oder von pflanzlicher Aufschlagcreme für Kuchen und Torten verleihen den süßen Spezialitäten nicht nur eine individuelle geschmackliche Note, sie sind auch Gefrier-Tau-stabil und eignen sich damit für die Herstellung von Tiefkühlprodukten. Vervollständigt wird die neue fiildBake-Reihe durch pflanzliche Backmittel, eine Puddingcreme-Komposition sowie einen Compound für klassischen Tortenguss, der heiß hergestellt wird. ●

www.planteneers.de

New product range for vegan baked goods

The plant-based community is growing steadily. More and more consumers want more choices in plant-based foods. According to a Europe-wide consumer survey by ProVeg International, there is still great potential for plant-based foods in many categories. These include baked goods.

In addition to bread and rolls, plant-based alternatives for cakes, tortes and pastries are in high demand. According to ProVeg survey, both vegans and flexitarians want more choices of purely plant-based fine baked goods in bakeries and food retail. With the new plant-based range from Planteneers, manufacturers can now offer a vegan product portfolio covering everything from brioches, fluffy soft rolls and burger buns to muffins, cake and cookies, to toppings, fillings and plant-based cream alternatives.

Together with sister company DeutscheBack, Planteneers as pioneers in plant-based products have developed attractive baking agents, compounds and all-in mixes that can be used like a modular system. “We offer customers multiple application possibilities per article, so they can use our fiildBake products with maximum flexibility,” says Michael Pruss, Head of Business Development.

“By combining the ingredients in different ways, for example, the consistency

and texture of the final product can be adjusted”.

Making vegan bread and rolls is normally not a big problem. Fine baked goods represent a much greater challenge. “Even if they’re flour-based, they usually contain eggs, butter, milk or milk derivatives. Chocolate is another frequent ingredient,” says Michael Pruss. “For these products the important thing is to cover all the functions of the animal ingredients using only plant ingredients. We have succeeded very well with the different fiildBake products”.

Thus, it is possible to make soft buns without eggs or butter. As an alternative to cheesecake, there is a high convenience all-in mix for a vegan mousse cake whose taste and texture measure up very well to the classic original. Muffins, cookies, pound cake and sheet cake can be made without eggs or butter using the new complete mix from Planteneers. The compounds for making plant-based vanilla creme for many functions, and for plant-

based whipping creme for cakes and tortes, give sweet baked goods an individual flavour note and are freeze-thaw-stable, and thus suitable for deep-frozen products. The new fiildBake range is rounded out by plant-based baking agents, a pudding creme composition and a compound for a classic cake glaze that is made hot. ●



Backwaren wie Muffins sind mit dem neuen Vollmix auch ohne Eier oder Butter möglich. With the new all-in mix, baked goods like muffins can be made without eggs or butter.

Market + Contacts

INGREDIENTS & ENTWICKLUNG INGREDIENTS & DEVELOPMENT

Aromastoffe / Aromas



Curt Georgi GmbH & Co. KG
Otto-Lilienthal-Straße 35–37
71034 Böblingen / Germany
☎ +49 (0)7031 6401-01
☎ +49 (0)7031 6401-20
✉ curtgeorgi@curtgeorgi.de
www.curtgeorgi.de
Your best partner in flavours!

Färbende Lebensmittel Colouring foods



GNT Europa GmbH
Kackertstraße 22
52072 Aachen / Germany
☎ +49 (0)241 8885-0
☎ +49 (0)241 8885-222
✉ info@gnt-group.com

Schulungen & Produktentwicklungen Training & Product developments



D&F Drouven GmbH
Hirzenrott 6
52076 Aachen / Germany
☎ +49 (0)2408 92999-08
✉ info@df-drouven.de
www.df-drouven.de



Die „grünen
Seiten“ für die
Süßwarenindustrie

- kompetent
- objektiv
- unabhängig

Schluss mit Biofilmen und Ablagerungen

Die Firma Hasytec hat sich auf die Vermeidung von Biofilmen sowie organischen und anorganischen Ablagerungen auf flüssigkeitsführenden Oberflächen spezialisiert. Mittels selbstentwickelter Ultraschall-Verfahren wird gegen Mikroorganismen vorgegangen, die die Basis für die Ansiedlung von Biofilmen sowie Ablagerungen bilden.



Die Korbwaschmaschine der Firma Steiskal reinigt mehrere hundert Körbe am Tag.
The basket washing machine from Steiskal cleans several hundred baskets a day.

Das Problem von Ablagerungen in Rohrleitungen, Maschinen und Produktionskreisläufen tritt in vielen Industriezweigen auf. Gerade in den Bereichen der Lebensmittel- und Getränkeproduktion können Biofilme unter anderem die Produktsicherheit negativ beeinflussen.

Mikroorganismen siedeln sich zunächst an Grenzflächen flüssigkeitsführender Oberflächen wie Rohrinneuwänden an. Nach der Festsetzung bildet sich ein Schutzfilm, eine Schleimschicht, die die Keime vor äußeren Einflüssen schützt und deren Resistenzen steigert. Dann beginnt der Belag zu wachsen und sich flächig auszubreiten. Dabei können sich immer wieder Teile des Biofilms lösen und zum Beispiel in das Endprodukt gelangen.

Das neu entwickelte System Intelligent Deposit Protection (IDP) von Hasytec verhindert präventiv die Ansiedlung von Einzellern. Hierfür werden Schallgeber auf die zu schützende Anlage geklebt. Die erzeugten Schallwellen durchdringen das Trägermaterial und breiten sich in den geführten Medien wie Wasser, Emulsionen und Suspensionen aus. Dabei zerstören sie die Zellmembranen einzelliger Lebewesen und vermeiden so deren Ansiedlung. Ein wichtiger Aspekt ist, dass die erzeugten Schallwellen keine Kavitation verursachen. So werden die Anlagen nicht geschädigt oder andere Systeme beeinträchtigt.

Für das IDP-System gibt es zahlreiche, teils sehr unterschiedliche Anwendungsmöglichkeiten, wie das

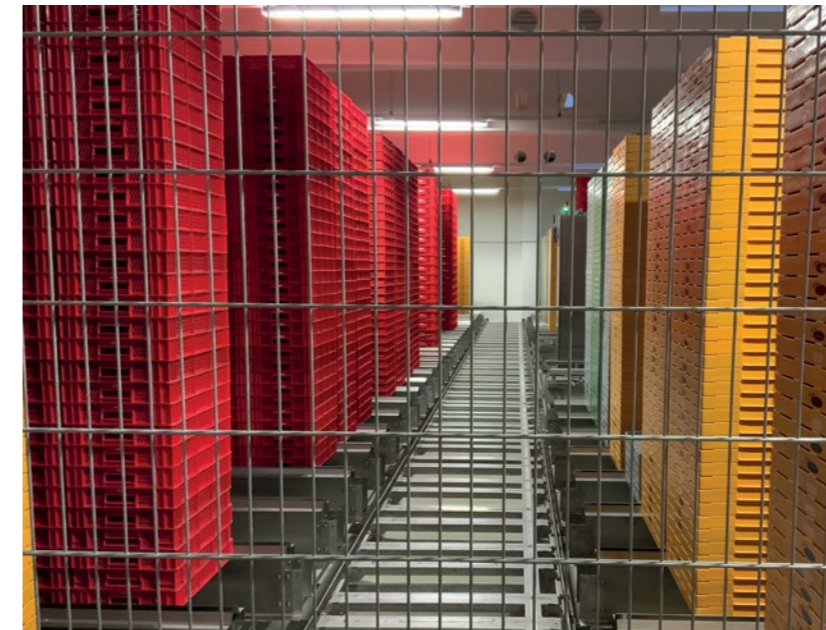
Beispiel einer Korbwaschmaschine aufzeigt, die bei der Firma Steiskal in Schleswig-Holstein im Einsatz ist. Das mittelständische Unternehmen stellt am Produktionsstandort Kiel Brot, Klein- und Feingebäck sowie Snacks für über 60 Filialen her. Die Backwaren werden in Brotkörben zu den einzelnen Geschäftsstellen transportiert. Zur Reinigung der Körbe nutzt das Unternehmen eine Korbwaschmaschine, an der die Ultraschall-Technik installiert wurde.

Betriebs- und Wartungskosten deutlich reduziert

Durch den Einsatz des Systems ließ sich die benötigte Menge an Klarspüler reduzieren. Zudem ist die Keimbelastung deutlich geringer als üblich. Seit der Installation sind auch keine Biofilme und nur noch geringe Mengen an Kalkablagerungen zu finden. Die erzielten Resultate führten zu einer deutlichen Abnahme der Betriebs- und Wartungskosten.

Bei einem namhaften Lebensmittelhersteller, wiederum, ist das System seit Kurzem an einer Blanchierstrecke im Einsatz. Dort verhindert es unter anderem anorganische Ablagerungen. Eine ganz andere Art der Nutzung findet in einem Stahlwerk in Mitteleuropa statt. Dort vermeidet die innovative Technik neben Biofilm auch den Bewuchs durch die in Europa eingeschleppte Zebrauschel in Teilen des Kühlsystems. Dies zeigt, dass es Hasytec wichtig ist, Kundenanliegen zu neuen Standardanwendungen weiterzuentwickeln und neu gewonnene Erkenntnisse in anderen Anwendungsgebieten und Branchen zu berücksichtigen.

Das IDP-System wurde speziell für die Anforderungen der Industrie entwickelt und optimiert. Die Ausbrei-



Nach dem Reinigen werden die Körbe automatisch ins Lager weitergeleitet und kurz darauf neu bestückt. (Bilder: Hasytec/Steiskal)
After cleaning, the baskets are automatically forwarded to the warehouse and shortly afterwards reloaded. (Images: Hasytec/Steiskal)

tung der eingesetzten Ultraschallwellen hängt unter anderem ab von der Dichte des Mediums, den Umgebungstemperaturen sowie dem Feststoffgehalt im Medium selbst. Hieraus ergibt sich für verschiedene Flüssigkeiten, Emulsionen und Produkte eine differenzierte Leistungsanforderung.

Die nun weiterentwickelte IDP-Technik misst autonom die genannten Variablen, erkennt Abweichungen und führt eigenständig benötigte Anpassungen durch, damit stets die optimale Leistung und Frequenz anliegen. Zudem wurden die Leistung des Systems im Vergleich zum Vorgänger um das 3,5-Fache gesteigert und Leistungsdauervariablen integriert, was ein noch breiteres Leistungsspektrum ermöglicht.

Biokorrosion verkürzt Maschinenlaufzeit

Dank des neu integrierten USB-Anschlusses lassen sich zukünftige System- und Software-Updates einfach per Plug & Play aufspielen. Somit lässt sich das System mit bereits geplanten Inhalten erweitern. Außerdem können externe Geräte angeschlossen werden. Darüber hinaus lassen sich fast alle Daten von der Steuerbox bis hin zum einzelnen

Schallgeber auslesen und analysieren. Dazu zählen unter anderem die Laufzeiten, Leistungsanalysen sowie Fehlermeldungen einzelner Komponenten. Durch die erweiterte Fehleranalyse der geschaffenen Schnittstelle, das künstliche Handeln des Systems sowie die Möglichkeit, Updates aufzuspielen, sind die Grundlagen für Industrie 4.0 gelegt.

Kosteneffizienz, straffe Prozessketten und Umweltfreundlichkeit sind nur

einige Faktoren, die in der Lebensmittelindustrie seit jeher einen hohen Stellenwert besitzen. Biofilme, Ablagerungen und daraus resultierende Biokorrosion wirken sich negativ auf die Laufzeit und den Lebenszyklus von Maschinen und Anlagen aus und prägen damit stark die Gestaltung und Planung von Prozessen. Gleichzeitig können diese negativen Einflüsse die Qualität von Produkten mindern, was im schlimmsten Fall zu einem Imageverlust beim Endverbraucher führen kann.

„Biofouling“ hat eine zunehmend wirtschaftliche Bedeutung für Unternehmen verschiedenster Branchen. So verringert Biokorrosion nicht nur die Lebenszyklen flüssigkeitsführender Systeme und macht einen frühzeitigen Austausch von Tanks, Leitungen und Kühlern erforderlich. Gleichzeitig steigen die Betriebskosten durch die erforderlichen Instandhaltungswartungen. Ein zusätzlicher Kostentreiber ist die Abnahme der Effizienz respektive Minderleistung der einzelnen Komponenten, durch die der Gesamtenergiebedarf der industriellen Anlage erhöht wird. Der erforderliche Einsatz von Bioziden und deren Entsorgung ist aus ökologischer Sicht ein nicht minder wichtiger Aspekt. All den genannten negativen Faktoren wirkt das IDP-System effizient entgegen.

www.hasytec.de



Die Schallgeber werden auf die zu schützende Anwendung geklebt. Die ausgesandten Ultraschallsignale durchdringen die Oberfläche, diffundieren in das Medium (etwa Wasser), zerstören die Zellmembran der Einzeller und verhindern die Ansiedlung von Biofilmen.
The sound transducers are glued to the application to be protected. The emitted ultrasonic signals penetrate the surface, diffuse into the medium (such as water), destroy the cell membrane of the protozoa and prevent the settlement of biofilms.

Put an end to biofilms and deposits

Hasytec company has specialized in the prevention of biofilms as well as organic and inorganic deposits on liquid-bearing surfaces. By means of self-developed ultrasonic methods, microorganisms are combated that form the basis for the settlement of biofilms and deposits.

The problem of deposits in pipelines, machines and production circuits occurs in many branches of industry. Especially in the areas of food and beverage production, biofilms can have a negative impact on product safety, among other things.

Microorganisms initially settle on interfaces of liquid-bearing surfaces such as inner pipe walls. After settling, a protective film forms, a slime layer, which protects the germs from external influences and increases their resistance. Then, the coating begins to grow and spread over a wide area. In the process, parts of the biofilm can detach again and again and get into the final product, for example.

The newly developed Intelligent Deposit Protection (IDP) system from Hasytec prevents the settlement of protozoa. For this purpose, sound transducers are glued to the plant to be protected. The sound waves generated penetrate the carrier material and spread through the media being conveyed, such as water, emulsions and suspensions. In doing so, they destroy the cell membranes of unicellular organisms and thus prevent them from settling. An important aspect is that the generated sound waves do not cause cavitation. This means that the machinery is not damaged or other systems are impaired.

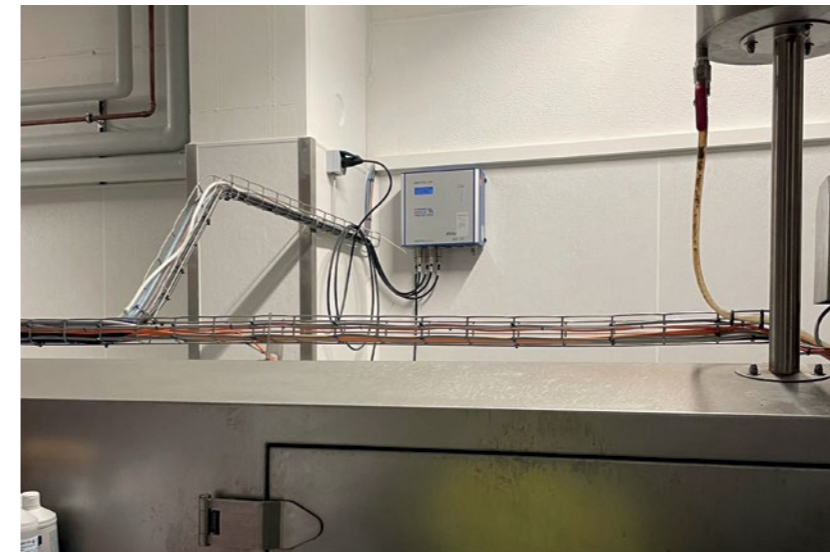
There are numerous, sometimes very different possible applications for

the IDP system, as the example of a basket washing machine used by Steiskal company in Northern Germany shows. The medium-sized company produces bread, small and fine pastries as well as snacks for more than 60 branches at its production site in Kiel. The baked goods are transported to the individual branches in bread baskets. To clean the baskets, the company uses a basket washing machine on which ultrasonic technology has been installed.

By using the system, the amount of rinse aid required has been reduced. In addition, the germ load is significantly lower than usual. Since the installation, there are also no biofilms and only small amounts of limescale



Produktionsleiter Jens Dose (r.) und Sales Manager Fjonn Reinbender stehen auch nach der Inbetriebnahme in regelmäßigem Austausch.
Production Manager Jens Dose (right) and Sales Manager Fjonn Reinbender are in regular contact even after commissioning.



Steuereinheit des IDP-(Intelligent-Deposit-Protection)-Systems.
Control unit of the IDP (Intelligent Deposit Protection) system.

deposits. The results achieved have led to a significant reduction in operating and maintenance costs.

At a renowned food manufacturer, in turn, the system has recently been in use on a blanching line. Among other things, it prevents inorganic deposits there. A completely different type of use takes place in a steel mill in Central Europe. There, the innovative technology prevents not only biofilm but also fouling by the zebra mussel, which was introduced into Europe, in parts of the cooling system. This shows that it is important to Hasytec to further develop customer concerns into new standard applications and to take into account newly gained knowledge in other application areas and industries.

The IDP system was developed and optimized specifically for the requirements of industry. The propagation of the ultrasonic waves used depends, among other things, on the density of the medium, the ambient temperatures and the solid content in the medium itself. This results in differentiated performance requirements for various liquids, emulsions and products.

The IDP technology, which has now been further developed, autonomously measures the aforementioned variables, detects

deviations and independently makes the necessary adjustments so that the optimum power and frequency are always available. In addition, the system's performance has been increased by a factor of 3.5 compared to its predecessor, and power duration variables have been integrated, enabling an even broader performance spectrum.

Biocorrosion shortens machine running time

Thanks to the newly integrated USB port, future system and software updates can be easily installed via plug & play. Thus, the system can be expanded with already planned contents. In addition, external devices can be connected. Furthermore, almost all data can be read out and



Die schwingungsoptimierten Schallgeber der jüngsten Generation werden aus besonders widerstandsfähigem Kunststoff hergestellt. Dadurch können sich die Schallwellen effizienter ausbreiten.
The vibration-optimized sound transducers of the latest generation are made of particularly resistant plastic. This allows the sound waves to propagate more efficiently.

analyzed, from the control box to the individual sound transducer. This includes running times, performance analyses as well as error messages of individual components. The extended error analysis of the interface created, the artificial action of the system as well as the possibility of uploading updates have laid the foundations for Industry 4.0.

Cost efficiency, streamlined process chains and environmental friendliness are just a few factors that have always been of great importance in the food industry. Biofilms, deposits and the resulting biocorrosion have a negative impact on the running time and life cycle of machinery and equipment and thus strongly influence the design and planning of processes. At the same time, these negative impacts can reduce the quality of products, which in the worst case can lead to a loss of image with the consumer.

"Biofouling" has an increasing economic significance for companies in a wide range of industries. For example, biocorrosion not only reduces the life cycles of liquid-carrying systems and makes it necessary to replace tanks, pipes and coolers at an early stage. At the same time, operating costs increase due to the necessary maintenance servicing. An additional cost driver is the decrease in efficiency or reduced performance of the individual components, which increases the overall energy demand of the industrial plant. The necessary use of biocides and their disposal is no less important from an ecological point of view. The IDP system efficiently counteracts all mentioned negative factors.

Den Markt für Süßwaren mithilfe von Wirkstoffen erschließen

Gummi- und Geleeartikel, die Wirkstoffe wie Vitamine und andere Ergänzungsmittel enthalten, werden immer beliebter. In den USA sind die Verkaufszahlen in den Supermärkten seit 2018 deutlich gestiegen. Da es sich abzeichnet, dass Europa nachzieht, bieten sich enorme Marktchancen.

Das Wirkungsspektrum für Gummi- und Geleeartikel ist groß. Neben den häufig verwendeten Vitaminen A, B12, C, D3 und E können Gummi- und Geleeartikel als Träger für Probiotika (Verdauung), Kollagen (Haare, Haut, Nägel), Melatonin (Schlafregulierung) und viele andere Ergänzungsmittel für Gesundheit und Wohlbefinden vermarktet werden. So können sich Marken definieren und durch themenbezogene Produktreihen differenzieren und neue Möglichkeiten ausloten.

Um in diesem Markt zu bestehen, ist jedoch mehr als nur die Zugabe einiger neuer Zutaten erforderlich. Aktive Zusatzstoffe müssen sorgfältig verarbeitet werden, um ihre Wirksamkeit zu erhalten, und sie können in einer Rezeptur Geschmack, Geruch und pH-Wert beeinflussen. Zudem ist eine Kreuzkontamination von Wirkstoffen in Produktionslinien, in denen Rezepturen umgestellt werden, aus Compliance-Gründen zu vermeiden. All diesen Herausforderungen lässt sich mit der richti-

gen Produktionsanlage und Beratung begegnen.

Tanis entwickelt und fertigt seit über 25 Jahren Anlagen für die Süßwarenproduktion. Die Entscheidung des niederländischen Unternehmens, sich auf Gummi- und Geleeartikel zu konzentrieren, hat es in diesem Bereich zu einem weltweit führenden Unternehmen gemacht, das dank seines umfassenden Wissens und seiner Erfahrung komplette Anlagen liefert, bei denen jeder Verfahrensschritt optimiert ist.

Kreuzkontamination kein Problem mehr

Das Anlagendesign ist so ausgelegt, dass es Süßwarenherstellern bestmögliche Ergebnisse sichert. Bezüglich des Kochprozesses, der eine hohe Kontrolle über den endgültigen Feuchtigkeitsgehalt und damit über Qualität und Konsistenz ermöglicht, teilt Tanis gern das Wissen seiner Lebensmitteltechnologien. Kunden können sich beraten lassen und Rezepte und Verfahrensparameter im Labor des Unternehmens und auf der Pilotanlage in dessen

Technikum testen, um optimierte Ergebnisse zu erreichen.

Bei der Herstellung von Süßwaren mit Wirkstoffen sind diverse Besonderheiten zu beachten: So sollten bestimmte hitzeempfindliche Wirkstoffe erst zum spätestmöglichen Zeitpunkt vor dem Gießen hinzugefügt werden, um den Abbau infolge hoher Temperaturen zu begrenzen. Die Tanis-Experten berechnen die Überdosierungsmenge der Vitamine, um den allmählichen Abbau zu kompensieren, sowie die Glukosemenge, die verwendet werden sollte, um dies zu minimieren. Bei der Zugabe von Vitamin C sollte Puffersalz zugefügt werden, um den Säuregehalt auszugleichen.

Eine genaue Dosierung ist für die Herstellung von Süßigkeiten aller Art wichtig. Doch wenn Wirkstoffe verarbeitet werden, ist eine genaue Dosierung kritisch. Da Hochpräzision schon immer eine Spezialität von Tanis war, ist all dies unter Kontrolle: vom Hinzufügen der Zutaten über das Homogenisieren der Mischung bis zum Gießen der Süßigkeiten.

Tanis hat auch das Problem der Kreuzkontamination gelöst: Wirkstoffhaltige Produkte können auch in stärkefreie Kunststoffformen gegossen werden, die leicht auszutauschen und zu reinigen sind. Die Lösung des Unternehmens – das erste stärkefreie System mit hoher Produktionskapazität – gilt auch heute noch im Vergleich zum Wettbewerb als überlegen. www.tanis.com

Das Marktpotenzial von Gummi- und Geleeartikeln, die mit Wirkstoffen versetzt sind, ist enorm. *The market potential of gummies and jellies infused with active ingredients is enormous.*

Developing the confectionery market with active ingredients

Gummy and jelly sweets infused with active ingredients, such as vitamins and other supplements, are gaining a lot of popularity. In the USA year-on-year sales through supermarkets have shown steady and significant increase since 2018. With signs of Europe starting to follow, enormous market opportunities await.

The spectrum of active ingredients which can be incorporated into gummies and jellies is wide. Alongside commonly used vitamins A, B12, C, D3 and E, they can be carriers for probiotics (for digestive health), collagen (for hair, skin, nails), melatonin (sleep pattern regulation) and many more health, energy and wellbeing supplements. This gives brands lots of room to experiment, define and differentiate themselves through themed product ranges.

Participating in the active candies market, however, takes more than just throwing in some extra ingredients. Active additives need to be handled with care to preserve efficacy, and their presence in a recipe can influence characteristics such as flavour, smell and pH value. Also, cross-contamination of active ingredients in production lines where recipes are switched absolutely has to be avoided for regulatory compliance. Fortunately, this can all be taken care of by having the right production line together with the right advice.

Cross-contamination no longer a problem

Tanis has been designing and manufacturing confectionery production equipment for over 25 years. The Netherlands-based company's more recent decision to focus specifically on gums and jellies has seen it become a world leader in this area, utilizing its deep knowledge and expertise to supply complete lines that ensure every stage of the process is harmoniously optimized.

The design of these lines is driven by an enthusiasm for ensuring sweets manufacturers get the very best



Kunden können Rezepte und Verfahrensparameter im Labor von Tanis testen, um optimierte Ergebnisse zu erreichen. (Bilder: Tanis)
In Tanis' laboratory, customers can test recipes and process parameters to achieve optimized results. (Images: Tanis)

results. Alongside its continuous cooking process, which gives high control over final moisture content, and thereby quality and consistency, Tanis eagerly shares its food technicians' knowledge. Customers are offered advice on everything and they can test recipes and process parameters in the company's laboratory and on the pilot plant in its technical centre to correctly setting up lines for optimized results.

When manufacturing active candy, various special considerations must be taken into account: for example, Tanis advises the addition of certain heat-sensitive active ingredients at the last-possible moment before depositing, to avoid damage through prolonged exposure to high temperatures. They are happy to calculate the amount by which vitamins should be overdosed to compensate for

degradation over time, along with the amount of glucose slurry to use to minimize this. They'll also point out the need to add buffer salt if incorporating vitamin C, to balance its sourness.

Accurate dosing is important for making any kind of sweets. But when active ingredients are involved, it becomes critical. As high-accuracy has always been a Tanis specialism, this is all under control: from adding the ingredients to homogenizing the mix to depositing the individual sweets.

Tanis even has covered the cross-contamination problem, through lines which deposit in easily exchangeable and cleanable, non-starch moulds. Having been the first to develop and introduce a high capacity non-starch system, Tanis's solution is still considered superior to others that have since followed.

Leistungsstarke Extruder-Reihe komplettiert

GEA ergänzt seine Extruder-Reihe xTru Twin für die Lebensmittelindustrie um ein neues Topmodell mit besonders hohem Durchsatz: Die xTru Twin 140 ist mit einem fortschrittlichen Profil ausgestattet, wobei die leistungsfähigen Schnecken eine um bis zu 40 % höhere Kapazität bei gleicher Effizienz, Qualität und Stellfläche wie die Vorgängermodelle bieten. Die neue Technik kann auch bei den Mo-

dellen 70, 92 und 112 der GEA-xTru-Twin-Reihe eingesetzt und zudem bei älteren Maschinen nachgerüstet werden, ohne dass dies Auswirkungen auf deren Platzbedarf hätte.

Mit den Extrudern lassen sich verschiedenste Produkte flexibel herstellen – von getreidebasierten Snack-Pellets über ausgestanzte, mehrlagige oder viereckige Erzeugnisse in 2D- und 3D-Formen bis hin zu Frühstückscerealien und vielem mehr. Der xTru Twin 140 kommt dabei auf eine Produktionskapazität von mehr als 3 t Snack-Pellets pro Stunde.

Zur Steigerung der Kapazität wurden bei der neuen Maschine die Querschnittsfläche, Drehzahl und Steigung der Schnecke erhöht, ohne dabei die Grundfläche des Extruders oder die Schneckenlänge zu modifizieren. So können Kunden auch bereits vorhandene Maschinen aufrüsten, ohne ihr Anlagenlayout ändern zu müssen.

Weitere zentrale Elemente der xTru-Twin-Reihe sind ein Highspeed-Vormischer für die optimierte Hydratation des Mehls, ein großer, gewölbter Mischbehälter, der für eine gute Wasseraufnahme unter optimalen Hygienebedingungen sorgt, eine vertikal angeordnete Schnecke für die Teig-zuführung zur Kochschnecke, ein leistungsstarker Motor mit variabler Drehzahl und Sicherheitskupplung, ein doppelstufiges Getriebe mit hohem Drehmoment, das eine hohe Leistungsreserve und viel Sicherheit bietet, sowie ein langer, modularer Zylinder mit gleichlaufenden, voll ineinandergreifenden Doppelschnecken für das optimale Garen von Teig auf Getreidebasis.



Der neue Extruder xTru Twin 140 komplettiert eine leistungsstarke Baureihe. (Bild: GEA)
The new xTru Twin 140 extruder completes a high-performance range. (Bild: GEA)

High-capacity extruder range completed

GEA has rounded out its xTru Twin series of high-capacity extruders for the food industries with the flagship xTru Twin 140. The new top-of-the-range machine is equipped with an advanced profile: powered screws provide users up to 40 % increased capacity with the same efficiency, quality and footprint as previous models. Additionally, this high-capacity technology can be applied to the other models of the GEA xTru Twin extruders, too – models 70/92/112 – and retrofitted to older machines to increase their capacity without changing the floorplan of the factory.

The xTru Twin extruders offer the flexibility to produce a wide range of

products including cereal-based snack pellets die-cut, 2D, 3D, multi-layers, square shape, punched and direct expanded, as well as breakfast cereals and any other extruded food products. The latest xTru Twin 140 has a production capacity of over 3 t of pellets an hour.

To achieve the additional capacity GEA engineers increased the cross-sectional area, rotation speed and pitch of the screws on the new machines while maintaining the extruder footprint and screw length. This also allows customers to upgrade existing machines without buying a new one or changing the plant layout.

Other key features of the xTru Twin range include a high-speed premixer for perfectly hydrating flour, a large, curved mixing vessel that facilitates good water absorption and adhering to the requisite hygiene standards, a vertical forced feeding screw to control the dough's movement into the cooking screw, a powerful, variable speed motor with a safety clutch, and a high-torque, double cascade gearbox that ensures excellent power reserves and safety. With its co-rotating, fully intermeshing twin screws, a modular barrel assists in properly cooking cereal-based dough. All in all, the new technology gives users flexibility to develop new products.

www.gea.com



Der Einweg-Temperatur-Datenlogger EnviroLog mit integriertem USB-Anschluss. (Bild: CiK)
The single use temperature data logger EnviroLog with integrated USB connector. (Image: CiK)

Große Mengen Lebensmittel kosteneffizient überwachen

Neu im Programm von CiK Solutions ist der Temperatur-Datenlogger EnviroLog der Reihe LogTag mit integriertem USB-Anschluss und automatischem PDF-Report, der als kostengünstiger und zuverlässiger Einweg-Datenlogger konzipiert wurde. Der Temperaturlogger EnviroLog EV-16 eignet sich sehr gut, wenn große Mengen an Waren wie etwa Lebensmittel beim Transport kosteneffizient überwacht werden müssen.

Die Datenlogger der Reihe besitzen ein robustes, langlebiges Polycarbon-Gehäuse und können direkt in einen USB-Port eines PCs eingesteckt werden. Hierdurch wird automatisch ein detaillierter PDF-Report erstellt, damit am Zielort einfach und unkompliziert eine Datenauswertung erfol-

gen kann – eine spezielle Software ist nicht erforderlich. Zusätzlich können die Daten optional mit der kostenlosen LogTag-Analyser-Software zur detaillierteren Analyse heruntergeladen werden.

Der EnviroLog misst und speichert Temperaturwerte in Echtzeit in einem Messbereich zwischen -30°C und $+70^{\circ}\text{C}$. Die Batterie-Lebensdauer von etwa sechs Monaten ab dem Aktivierungszeitpunkt und eine Aufzeichnungskapazität bis 16.000 Messwerte sollen sich selbst für Langstreckentransporte sehr gut eignen. Der Logger wird vorkonfiguriert mit branchenüblichen Einstellungen geliefert oder nach Kundenwunsch mit Mindestbestellmenge.

www.cik-solutions.com/envirolog

Cost-effective monitoring of large quantities of food

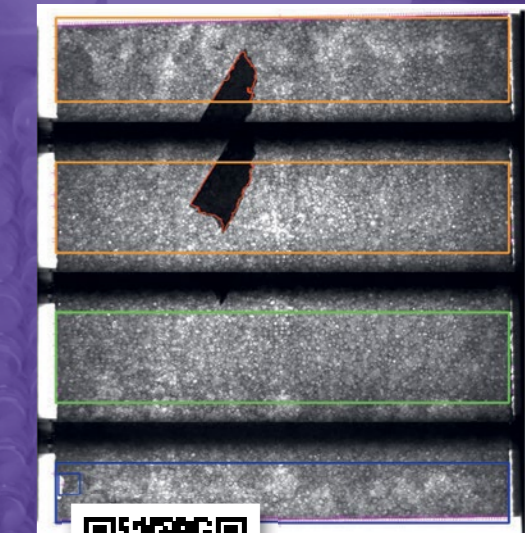
New to the CiK Solutions product range is the EnviroLog temperature data logger from the LogTag series with integrated USB connector and automatic PDF report, designed as a cost-effective and reliable single-use data logger. The EnviroLog EV-16 temperature logger is very suitable when large quantities of goods such as foodstuffs need to be monitored cost-effectively during transport.

The data loggers in the range have a robust, durable polycarbonate housing and can be plugged directly into a USB connector on a PC. This automatically generates a detailed PDF report for simple and easy data

analysis at the destination – no special software is required. In addition, the data can optionally be downloaded for more detailed analysis using the free LogTag Analyzer software.

The EnviroLog measures and stores temperature values in real time in a measurement range between -30°C and $+70^{\circ}\text{C}$. The battery life of about six months from the time of activation and a recording capacity of up to 16,000 readings should be very suitable even for long-distance transport. The logger is delivered pre-configured with industry-standard settings or according to customer requirements with a minimum order quantity.

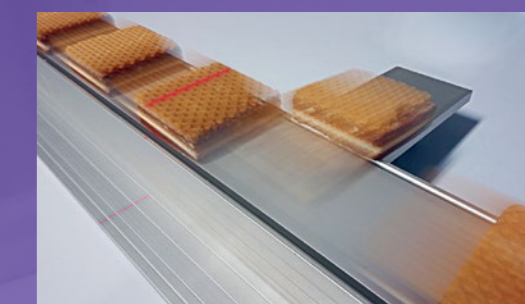
Machine VISION solutions FOR inline inspection in CONFECTIONERY



Inline wafer inspection for 100% quality control



Product inspection in the mould with ViDi Deep Learning



3D profiling at the conveyor before packaging

bi-ber
Bildererkennungssysteme

Bi-Ber GmbH & Co. Engineering KG
An der Wuhlheide 232B · D-12459 Berlin
+49 (0)30 - 8103 222 60 · info@bildererkennung.de

www.bildererkennung.de

Market + Contacts

PROZESSTECHNIK & MASCHINEN
 PROCESS TECHNOLOGY & MACHINES

 Backwarenanlagen und -öfen
 Plants and ovens for baked goods

WALTERWERK KIEL
GmbH & Co. KG
 Projensdorfer Straße 324
 24106 Kiel / Germany
 ☎ +49 (0)431 3058-0
 ☎ +49 (0)431 3058-222
 info@walterwerk.com

 Conchen
 Conches

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH
 95100 Selb / Germany
 ☎ +49 (0)9287 797-0
 info.nft@netzsch.com
 www.netzsch-grinding.com

 Coating-Anlagen
 Coating lines

DRIAM Anlagenbau GmbH
 – Coating Technologie –
 Aspenweg 19-21
 88097 Eriskirch / Germany
 ☎ +49 (0)49 7541 9703-0
 info@driam.com
 www.driam.com

Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH
 Max-Planck-Straße 55
 32107 Bad Salzungen / Germany
 ☎ +49 (0)5222 9847-19
 ☎ +49 (0)5222 9847-22
 Michael.Wolf@wolf-machines.de
 www.wolf-machines.de

 Hygiene- und Reinigungstechnik
 Hygiene and cleaning technology

Mohn GmbH
 Am Stadion 4
 58540 Meinerzhagen / Germany
 ☎ +49 (0)2354 9445-0
 ☎ +49 (0)2354 9445-299
 info@mohn-gmbh.com
 www.mohn-gmbh.com

 Lagertanks und -systeme
 Storage tanks and storage systems

**Apparate- & Behältertechnik
Heldrungen GmbH**
 Am Bahnhof 45
 06577 An der Schmücke / Germany
 ☎ +49(0)34 673 / 954-0
 ☎ +49(0)34 673 / 954-250
 info@behaelertec.de
 www.behaelertec.de

Rinsch Edelstahlverarbeitung GmbH
 Heinrich-Horten-Strasse 8
 47906 Kempen / Germany
 ☎ +49(0)21 52 / 89 32-0
 ☎ +49(0)21 52 / 89 32-12
 mail@rinsch-gmbh.de
 www.rinsch-gmbh.de

 Maschinelle Auflockerung von
 Trockenfrüchten
 Mechanical loosening of dried fruit

Brunner-Anliker AG
 Brunnergässli 1-5
 8302 Kloten / Switzerland
 ☎ +41 (0)44 804 21-00
 ☎ +41 (0)44 804 21-90
 mail@brunner-anliker.com
 www.brunner-anliker.com

 Mogul- & Puderconditionieranlagen
 Moguls, starch conditioning plants

WINKLER und DÜNNEBIER
Süßwarenmaschinen GmbH
 Ringstraße 1
 56579 Rengsdorf / Germany
 ☎ +49 (0)2634 9676-200
 ☎ +49 (0)2634 9676-269
 sales@w-u-d.com
 www.w-u-d.com

 Mühlen für Rohstoffe (Kakao, Nüsse)
 Mills for cocoa beans, nuts, etc.

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH
 95100 Selb / Germany
 ☎ +49 (0)9287 797-0
 info.nft@netzsch.com
 www.netzsch-grinding.com

 Neu- und Gebrauchtmaschinen
 New and refurbished machines

Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH
 Max-Planck-Straße 55
 32107 Bad Salzungen / Germany
 ☎ +49 (0)5222 9847-19
 ☎ +49 (0)5222 9847-22
 Michael.Wolf@wolf-machines.de
 www.wolf-machines.de

 Optische Formenkontrolle 2D/3D
 Optical mould inspection 2D/3D

Bi-Ber GmbH & Co. Engineering KG
 An der Wuhlheide 232B
 12459 Berlin / Germany
 ☎ +49 (0)30 8103 222 60
 ☎ +49 (0)30 8103 222 61
 info@bildererkennung.de
 www.bildererkennung.de

 Reiben für Rework, Nüsse,
 Schokolade, Käse etc.
 Graters for rework, nuts,
 chocolate, cheese, etc.

Brunner-Anliker AG
 Brunnergässli 1-5
 8302 Kloten / Switzerland
 ☎ +41 (0)44 804 21-00
 ☎ +41 (0)44 804 21-90
 mail@brunner-anliker.com
 www.brunner-anliker.com

 Röntgenkontrollsysteme
 X-ray control systems

Ishida GmbH,
 Max-Planck-Straße 2
 74523 Schwäbisch Hall / Germany
 ☎ +49 (0)791 94516-0
 ☎ +49 (0)791 94516-99
 info@ishida.de
 www.ishida.de

 Schokoladentechnik
 Chocolate technology

Aasted ApS
 Bygmarken 7-17
 3520 Farum / Denmark
 ☎ +45 44 34 80-00
 ☎ +45 44 34 80-80
 peter.meyer@aasted.eu
 www.aasted.eu

BSA Schneider Anlagentechnik GmbH
 Grüner Winkel 7-9
 52070 Aachen / Germany
 ☎ +49 (0)241 15 80 65
 ☎ +49 (0)241 15 80 67
 info@bsa-schneider.de
 www.bsa-schneider.de

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH
 95100 Selb / Germany
 ☎ +49 (0)9287 797-0
 info.nft@netzsch.com
 www.netzsch-grinding.com

 Thermische Anlagen
 Tempering machines

Wilhelm Rasch GmbH & Co. KG
Spezialmaschinenfabrik
 Mathias-Brüggen-Straße 9
 50827 Köln / Germany
 ☎ +49 (0)221 95 66 54-0
 info@rasch-maschinen.de
 www.rasch-maschinen.com

Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH
 Max-Planck-Straße 55
 32107 Bad Salzungen / Germany
 ☎ +49 (0)5222 9847-19
 ☎ +49 (0)5222 9847-22
 Michael.Wolf@wolf-machines.de
 www.wolf-machines.de

Market + Contacts

 Überziehmaschinen und -anlagen
 Enrobers and enrobing lines

LCM Schokoladenmaschinen GmbH
 Schlierer Straße 61
 88287 Grünkraut / Germany
 ☎ +49 (0)751 29 59 35-0
 ☎ +49 (0)751 29 59 35-99
 info@lcm.de
 www.lcm.de

 Verpackungssysteme
 Packaging systems

Wilhelm Rasch GmbH & Co. KG
Spezialmaschinenfabrik
 Mathias-Brüggen-Straße 9
 50827 Köln / Germany
 ☎ +49 (0)221 95 66 54-0
 info@rasch-maschinen.de
 www.rasch-maschinen.com

 Wägesysteme
 Weighing systems

Ishida GmbH,
 Max-Planck-Straße 2
 74523 Schwäbisch Hall / Germany
 ☎ +49 (0)791 94516-0
 ☎ +49 (0)791 94516-99
 info@ishida.de
 www.ishida.de

DAS Fachmagazin

 für die Zulieferindustrie der Süß- und Backwaren- sowie der
 Snackbranche behandelt alle Aspekte der Wertschöpfungskette.

THE specialist magazine

 for the supply industry of the confectionery, bakery and snack
 sectors covers all aspects of the value chain.

www.sweets-processing.com



Volle Gänge, gute Stimmung, zufriedene Besucher und Aussteller: Die Verpackungsschau FachPack 2021 war ein voller Erfolg.
Full aisles, good atmosphere, satisfied visitors and exhibitors: FachPack 2021 packaging show was a complete success.

FachPack 2021: Ein rauschendes Fest der Verpackungsbranche

„Wer nicht dabei war, hat etwas verpasst“, so der Tenor von Ausstellern und Besuchern der FachPack, die kürzlich in Nürnberg stattfand. Die Europäische Fachmesse für Verpackung, Technik und Prozesse bot ein Feuerwerk an Innovation und Inspiration für die Verpackungsbranche, und die Freude über persönliche Begegnungen war überall zu spüren.

Rund 24.000 Fachbesucher nutzten die Chance, bei 788 Ausstellern aus 33 Ländern Antworten auf ihre speziellen Verpackungsfragen zu finden. Rund 41 % der Aussteller und etwa jeder dritte Besucher reisten aus dem Ausland an, allen voran aus Österreich, der Schweiz, Italien und den Niederlanden. Der Messezutritt an den Eingängen mit E-Ticket und 3G-Nachweis war unkompliziert und zügig. Das Hygienekonzept hat gegriffen, und die entsprechenden Vorschriften wurden von Ausstellern und Besuchern eingehalten.

Die Aussteller lobten besonders die hohe Qualität des Fachpublikums. Die Ergebnisse einer Besucherbefragung durch ein unabhängiges Institut belegen dies: Rund 90 % der Fachbesucher gaben an, in Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen ihres Unternehmens einbezogen zu sein.

Die Fachschau bot ein breites Angebot entlang der Prozesskette Verpackung für Industrie- und Konsumgüter: angefangen bei Packstoffen und Pack(hilfs-)mitteln über Abfüll- und Verpackungsmaschinen, Etikettier-, Kennzeichnungs- und Identifikationstechnik sowie Verpackungsdruck und -veredelung bis hin zu Palettentechnik, Logistiksystemen und Services.

Leitthema der Veranstaltung war „Umweltgerechtes Verpacken“, und viele Aussteller präsentierten entsprechende Lösungen.

Gern wahrgenommen wurde das Rahmenprogramm: Rund 9.500 Zuschauer verfolgten die 101 Fachvorträge in den Foren Packbox, Techbox und Innovationsbox. Wer einen Vortrag auf der Messe verpasst hat, kann ihn noch bis Jahresende auf dem digitalen Tool myFACHPACK anschauen.

Preise für besonders wegweisende Innovationen

Im Rahmen des Branchenevents wurden alle 52 Gewinner des Verpackungspreises 2021 des Deutschen Verpackungsinstituts e. V. (dvi) geehrt und ausgezeichnet. 15 herausragende Lösungen aus dem Kreis der Verpackungspreisträger erhielten den exklusiven Gold-Award für besonders wegweisende Innovationen rund um die Verpackung. Die Gold-Award-Sieger bei der größten europäischen Leistungsschau rund um die Verpackung stehen für beste Lösungen in den Bereichen Digitalisierung, Funktionalität & Convenience, Gestaltung

& Veredelung, Logistik & Materialfluss, Nachhaltigkeit, Neues Material, Verpackungsmaschinen, Warenpräsentation und Wirtschaftlichkeit.

Die FachPack versteht sich als Wegweiser und möchte der Branche Orientierung bieten. Das neue Leitthema für 2022, „Transition in packaging“, widmet sich daher den starken Strömungen, die derzeit auf die Verpackungsindustrie einwirken. Nicht nur der Gesetzgeber, sondern auch die Verbraucher fordern Nachhaltigkeit – und dies verändert die Branche tiefgreifend. Themen wie Kreislaufwirtschaft, Digitalisierung und E-Commerce schließen sich an. Covid-19 hat den Produktschutz unter Hygienegesichtspunkten in den Blickpunkt gerückt und zudem Bereiche wie Online-Shopping und Home Deliveries noch mehr wachsen lassen. Welches Einkaufsverhalten werden Verbraucher in Zukunft zeigen? All diese Themen sind für die Verpackungsindustrie nicht nur eine Aufgabe, sie bieten auch eine große Chance zur Veränderung.

Die nächste FachPack findet turnusgemäß vom 27. bis 29. September 2022 im Messezentrum Nürnberg statt.

www.fachpack.de

FachPack 2021: a bustling celebration for the packaging industry

“Those who weren’t able to attend definitely missed out.” This was the unanimous view of the exhibitors and also the visitors at FachPack, which recently took place in Nuremberg/Germany. The European trade fair for packaging, technology and processes was brimming with innovation and inspiration for the packaging sector, and the pleasure of being able to meet in person was palpable everywhere.

Around 24,000 trade visitors took the opportunity to find answers to their specific packaging questions at 788 exhibitors from 33 countries. Around 41 % of the exhibitors and one in three of the trade visitors had travelled to Nuremberg from outside Germany, mainly from Austria, Switzerland, Italy and the Netherlands. Access to the exhibition with e-tickets and verification of “3G” status (proof of having been vaccinated, tested, or recovered from Covid) at the entrances was swift and uncomplicated. The hygiene strategy worked, with exhibitors and visitors observing the relevant regulations.

The exhibitors had particular praise for the high quality of the industry professionals. This is backed up by the results of a visitor survey by an independent institute: some 90 % of the trade visitors said they were involved in the purchasing and procurement decisions in their companies.

Awards for particularly pioneering innovations

The trade show covered a comprehensive range of products from the entire packaging process chain for industrial and consumer goods, including packaging materials and accessories, bottling and packaging machinery, labelling, marking and identification technology, packaging printing and finishing systems as well as palletizing technology, logistics systems and services.

The supporting programme proved highly popular: about 9,500 audience members followed the 101 expert presentations in the Packbox,

Techbox and Innovationsbox forums. Anyone who missed a presentation at the trade fair can still view it on the myFACHPACK digital tool until the end of the year.

As part of this special industry event, all 52 winners of this year’s Packaging Award of the German Packaging Institute (dvi) were additionally introduced and honoured. 15 top packaging solutions that stand out from among the winners were honoured with the exclusive Gold Award for particularly ground-breaking innovations around packaging. The Gold Award winners at Europe’s biggest showcase for packaging achievements represent the very best solutions in nine different categories: Digitalization, Functionality & Convenience, Design & Processing, Logistics & Material Flow, Sustainability, New Material, Packaging Machinery, Presentation of Goods, and Economic Efficiency.

FachPack sees itself as a signpost and wants to offer orientation to the industry. The new guiding theme for 2022, “Transition in packaging”, is therefore dedicated to the strong currents that are currently impacting the packaging industry. Not only legislators, but also consumers are demanding sustainability – and this is changing the industry profoundly. Topics such as the circular economy, digitalization and e-commerce follow suit. Covid-19 has brought product protection into focus from a hygiene perspective and has also seen areas such as online shopping and home deliveries grow even more. What kind of shopping behaviour will consumers show in the future? All these topics are not only a task for the packaging industry, they also offer a great opportunity for change.

The next Fachpack will take place in the Exhibition Centre Nuremberg in its usual sequence from 27 to 29 September 2022.



Leitthema der FachPack 2021 war „Umweltgerechtes Verpacken“, und viele Aussteller präsentierten entsprechende Lösungen.
The leading theme of FachPack 2021 was “Environmentally friendly packaging”, and many exhibitors presented corresponding solutions.

Künstliche Intelligenz macht Verpackungsmaschinen schneller

Weltpremiere feierte auf der Verpackungsmesse FachPack 2021 die Schubert-Motion-Technik des Verpackungsmaschinenherstellers Schubert. Die auf künstlicher Intelligenz (KI) basierende Software optimiert die Bewegungen von Robotern und damit deren Leistung.

Der Verpackungsmaschinenhersteller Schubert präsentierte auf der Verpackungsmesse FachPack 2021 erstmals Roboter mit Schubert-Motion-Technik. Diese Software basiert auf dem Einsatz künstlicher Intelligenz (KI) und optimiert die Bewegungen der Roboterarme auf Schnelligkeit und reduziert Schwingungen. Auf einer Kundenmaschine, einer Kombination aus Schlauchbeutelmaschine und Kartonierer, zeigten die F2-Roboter live am Messestand, welches Potenzial die Leistungssteigerung im realen Verpackungsprozess hat.

Für das Unternehmen ist Schubert Motion ein entscheidender Schritt hin zu einer neuen Art der Roboterprogrammierung. Bisher müssen Bewegungen aufwendig parametrisiert und an der Maschine manuell auf Leistung

gebracht werden. „Mit der Software entfällt ein Großteil dieser Aufwände“, erklärte Abteilungsleiter Michael Döring. „Die Roboter fahren nahezu automatisch mit hoher Leistung, und Produkte und Prozesse können sofort in den Fokus rücken.“

Weniger Schwingungen am Roboter

Bislang wurden Roboter so programmiert, dass sie möglichst kurze, gerade Wege fahren. Dies ist physikalisch gesehen jedoch nicht die beste Lösung, denn die mechanischen Belastungen an Armen und Gelenken vergrößern sich durch abrupte Beschleunigungs- und Bremsmanöver. Eine leicht geschwungene

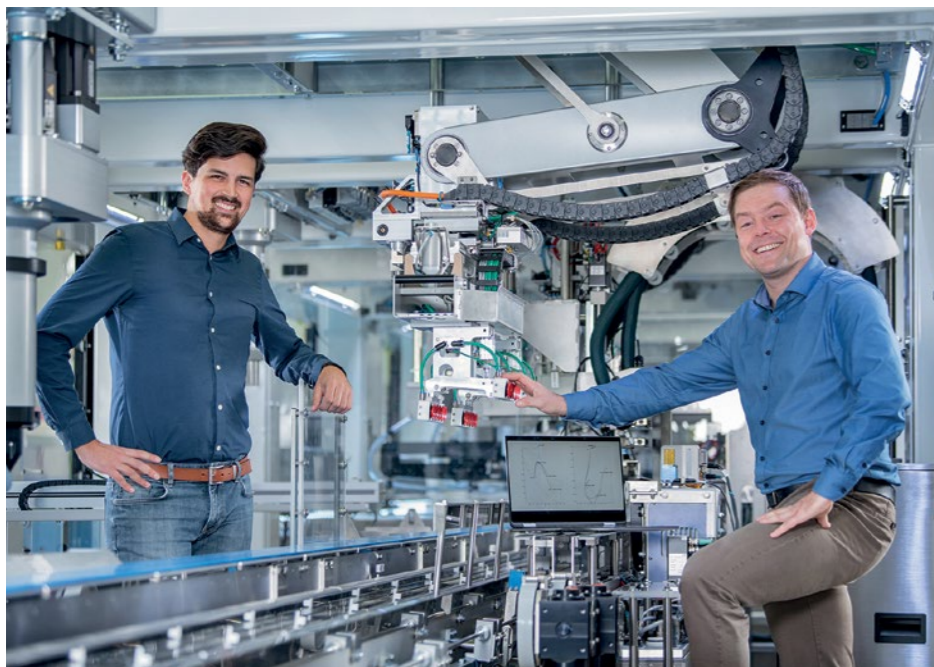
Bahn, hingegen, ermöglicht sanftere Geschwindigkeitsänderungen und dadurch paradoxerweise schnellere Abläufe.

Ein weiterer Vorteil ist, dass sich durch die organischeren Bewegungen die Schwingungen am Roboter und in der Maschine reduzieren lassen. Das gesamte System wird dadurch weniger belastet. Dies kommt der Prozessgenauigkeit, der Produktschonung sowie der Langlebigkeit der Anlage zugute und verspricht somit den Schubert-Kunden erhebliche Vorteile. Michael Döring erläutert: „Mit unserer Software können wir zukünftig gezielt auf einzelne Schwingungsursachen wie zum Beispiel weiche Geschossböden eingehen und trotzdem schnell produzieren.“

Welchen Unterschied die neue Programmierung mit Schubert Motion ausmacht, zeigt schon eine einzige Zahl: Mit optimierter Steuerung arbeitet derselbe Roboter im Durchschnitt rund 20 % schneller – ohne manuelles Nachjustieren. Folglich können Verpackungsmaschinen durch die Software von Schubert Motion mit deutlich höheren Taktzahlen betrieben werden und Hersteller ihre Produktion effizient steigern.

Zusätzlich zur Roboteroptimierung wollen Michael Döring und sein Team in Dresden jetzt auch die Themen Predictive Maintenance und Simulation vorantreiben. Der Ausbau des Standortes Dresden schreitet also weiter voran. Die Rahmenbedingungen bei Schubert Motion sind sehr gut für interessierte Entwickler und für wegweisende digitale Innovationen im Bereich Robotik: eine überzeugende Technologie, ein neues Büro nahe der Technischen Universität Dresden und nicht zuletzt ein hochqualifiziertes und engagiertes Team.

www.schubert.group



Michael Döring (r.), Leiter Schubert Motion in Dresden, und Florentin Rauscher, Entwicklungsingenieur für optimale Steuerungen, zeigten auf der FachPack 2021 erstmals Roboter mit Schubert-Motion-Technik. Michael Döring (right), Head of Schubert Motion in Dresden, and Florentin Rauscher, Optimization and Control Engineer, showing robots featuring Schubert Motion technology for the first time at FachPack 2021 trade fair.

Artificial intelligence makes packaging machines faster

The Schubert Motion technology from packaging machine manufacturer Schubert celebrated its world premiere at FachPack 2021 packaging trade fair. The artificial intelligence (AI)-based software optimizes movements of robots and thus their performance.

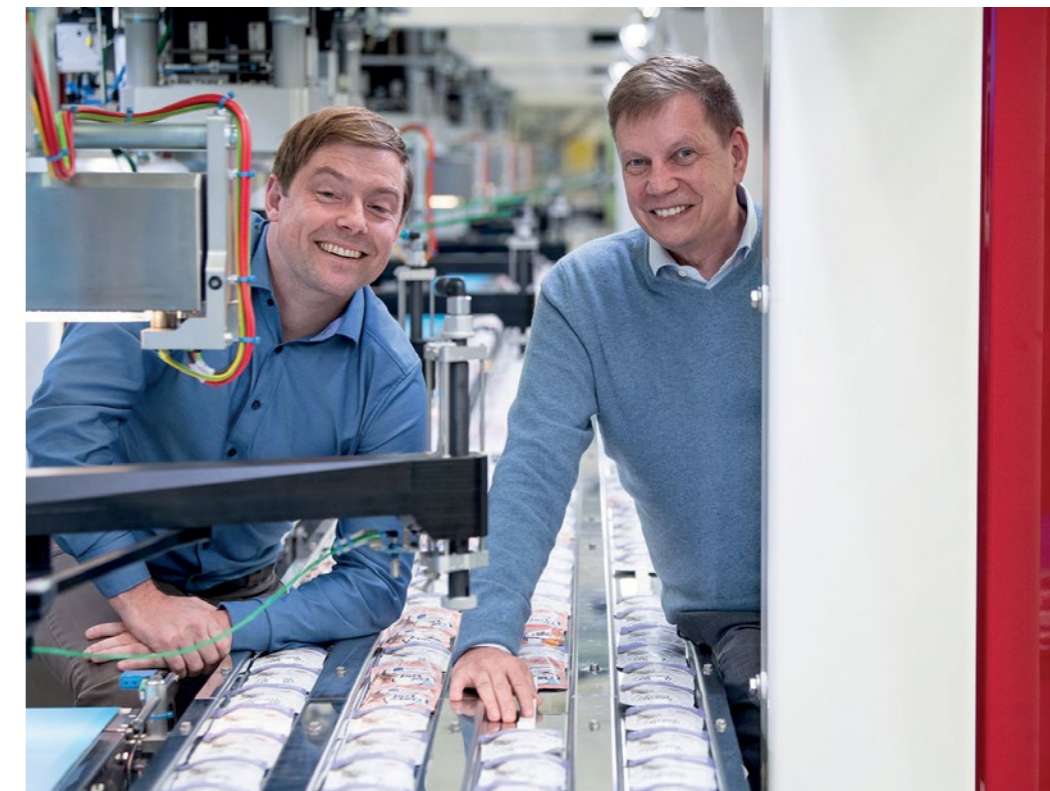
For the first time at FachPack 2021 trade fair, packaging machine manufacturer Schubert presented robots featuring Schubert Motion technology. This software is based on the use of artificial intelligence (AI) and optimizes the movements of the robot arms in terms of speed, while reducing vibrations. At a customer's machine, a combination of a flow-wrapper and a cartoner, the F2 robots demonstrated the increased performance potential in the real packaging process live at the exhibition booth.

For the company, Schubert Motion represents a decisive step towards a new type of robot programming. Until now, movements had to be parameterized in a complex manner and manually tuned on the machine. "With the new software, a large part of this effort is eliminated", explained Department Head Michael Döring. "The robots run almost automatically at high performance levels, and products and processes can be focused on immediately".

Reduced vibrations on the robot

Until now, robots have been programmed to travel the shortest possible straight paths. This is not the best solution from a physical point of view, however, since the mechanical loads on arms and joints are increased by abrupt acceleration and braking manoeuvres. A slightly curved track, on the other hand, allows for smoother changes in speed and therefore, paradoxically, faster processes.

A further advantage is that the more organic movements reduce vibrations on the robot and in the machine. Thus, the entire system is



Michael Döring (l.), Leiter der Dresdner Abteilung Schubert Motion, und Ralf Schubert, Geschäftsführender Gesellschafter bei Schubert. (Bilder: Schubert) Michael Döring (left), Head of the Schubert Motion division in Dresden, and Ralf Schubert, Managing Partner at Schubert. (Images: Schubert)

subjected to less stress, which benefits process accuracy, product protection and system longevity – promising considerable advantages for Schubert customers. Michael Döring explains: "In the future, with our software we will be able to specifically address individual causes of vibration, such as soft floors, and still produce quickly".

A single figure highlights the advantage the new programming with Schubert Motion delivers: with optimum control, the same robot can work on average around 20 % faster – without manual readjustment. Thanks to the Schubert Motion software, packaging machines can be

operated at significantly higher cycle rates, enabling manufacturers to efficiently increase their production.

In addition to robot optimization, Michael Döring and his team in Dresden/Germany now also want to drive forward the topics of predictive maintenance and simulation. The expansion of the Dresden site is therefore making progress. The environment at Schubert Motion is excellent for interested developers and for pioneering digital innovations in the field of robotics: a convincing technology, a new office close to the Technical University of Dresden and, last but certainly not least, a highly qualified and committed team.

Syntegon präsentiert Technologien für nachwachsende Verpackungsmaterialien

Syntegon präsentierte in Nürnberg seine nachhaltigen Verpackungstechnologien. Am Stand fertigte ein integriertes System, bestehend aus einer vertikalen Schlauchbeutelmaschine des Typs SVE 3220 DZ und einem Sammelpacker des Typs Elematic 2001 WAH, Standbodenbeutel aus wiederverwertbarem Papier und verpackte diese in Versandkartons. Neben dem Einsatz von Monomaterialien für alle gängigen Beutelformate ermöglicht die SVE 3220 DZ die Verarbeitung von Papier, um Produkte in Kissen-, Blockboden- oder Doy-Beutel mit einer Standhöhe von bis zu 311 mm zu verpacken. Damit eignet sie sich für die Ver-

packung von Süß- und Backwaren, Keksen sowie Pulverprodukten. Auch der integrierte Sammelpacker zeichnet sich durch die Verwendung von Materialien auf Basis nachwachsender Rohstoffe aus: Er verarbeitet Voll- und Wellpappe unterschiedlicher Qualität – sogar besonders nachhaltige Grasfaserwellpappe. „Die Elematic 2001 WAH verarbeitet selbst gebogene Zuschnitte und reduziert den Ausschuss damit erheblich“, erläuterte Bernd Bruckert, Vertriebsleiter für das Elematic-Portfolio. „Bis zu 100 verschiedene Verpackungsdesigns sind möglich. Von einfachen Trays bis hin zu regalfertigen Trays mit Stülper-

Sammelpacker bietet maximale Flexibilität.“ Für eine bessere Recyclingfähigkeit von Sekundärverpackungen sorgt auch der Kartonaufrichter Kliklok ACE: Er kann Schachteln entweder mit Leim oder – dank Lockstyle-Verfahren – auch komplett leimfrei, und damit umweltschonender aufrichten. Zudem ist der Kliklok ACE mit neuer, spezieller Ultraschalltechnik verfügbar. Das Lockstyle-Verfahren ermöglicht auch die leimfreie Formung von Papiertrays mit Gefache. So können Hersteller konventionelle Plastiktrays für Kekse oder Riegel durch umweltschonende Papiertrays ersetzen. www.syntegon.com

Syntegon presents technologies for renewable packaging materials

In Nuremberg, Syntegon presented its sustainable packaging technologies. At the booth, an integrated system consisting of a SVE 3220 DZ vertical form, fill and seal machine and an Elematic 2001 WAH case packer produced stand-up pouches from recyclable paper and packed them in shipping cartons. In

addition to the use of mono materials for all common bag formats, the SVE 3220 DZ enables the processing of paper in order to pack products in pillow, block-bottom or doy bags with a stand-up height of up to 311 mm. This makes it suitable for packaging confectionery and bakery products, biscuits and powdered products.

The integrated case packer is also characterized by the use of materials based on renewable raw materials: it processes solid and corrugated board of different qualities – even particularly sustainable grass-fibre corrugated board. “The Elematic 2001 WAH processes even curved blanks and thus significantly reduces waste,” explained Bernd Bruckert, Sales Manager for the Elematic portfolio. “Up to 100 different packaging designs are possible. From simple trays to shelf-ready trays with inverters – the case packer offers maximum flexibility”.

The Kliklok ACE case erector also ensures better recyclability of secondary packaging: it can erect cartons either with glue or – thanks to the lockstyle process – completely glue-free, and thus in a more environmentally friendly way. In addition, the Kliklok ACE is available with new, special ultrasonic technology. The Lockstyle process also enables glue-free forming of paper trays with compartments. This enables manufacturers to replace conventional plastic trays for biscuits or bars with environmentally friendly paper trays.

Neben geleimten Formen verschließt der Kartonaufrichter Kliklok ACE Schachteln auch leimfrei mit dem Lockstyle- oder Ultraschallverfahren. (Bild: Syntegon)
In addition to glued forms, the Kliklok ACE carton erector also closes cartons without glue using the lockstyle or ultrasonic process. (Image: Syntegon)



SACMI Packaging & Chocolate: Verpackungslösungen für Schokoladenprodukte

Aufbauend auf ihrer verstärkten Präsenz im deutschsprachigen Raum, zeigte die Firma SACMI Packaging & Chocolate neue Modelle von Schlauchbeutel- und Wickelmaschinen, die auf die aktuellen Marktanforderungen zugeschnitten sind: Hochleistung, Vielseitigkeit und Umweltfreundlichkeit. Vorgestellt wurde das Spitzenmodell der neuen horizontalen Schlauchbeutelmaschinenreihe JT Advance, die unter der Marke OPM produziert und vermarktet wird. Die umfangreiche Konfigurierbarkeit macht die Baureihe zu einer geeigneten Lösung für Produkte wie Schokoladen- und

Müsliriegel, Snacks und Pralinen, die eine hohe Ausbringungsleistung von bis zu 150 m Folie pro Minute erfordern. Niedrige Betriebskosten, minimierter Bedienungsaufwand und vereinfachte Wartung sind mit kürzeren Umrüstzeiten kombiniert. Darüber hinaus führte das Unternehmen unter der Marke Carle & Montanari ein komplettes Sortiment an traditionellen Verpackungsmaschinen vor. Im Mittelpunkt des Messeauftritts stand die neuentwickelte Wickelmaschine für Doppel-

dreh-Einschlag H-1K, eine Weiterentwicklung der Serie Y871, die für ihre Geschwindigkeit, Robustheit und Zuverlässigkeit bekannt ist. Die H-1K bietet dank des servomotorisch gesteuerten Antriebsprofils der Eintaktscheibe eine hohe Effizienz und mehr Leistung als bisherige Lösungen. Mit dem „Adjustable Pitch“-Feature für frei wählbare Produktdimensionen und -abstände geht die Verpackungsmaschine über die herkömmlichen mechanischen, auf Nocken basierenden Prinzipien hinaus und bietet eine große Vielseitigkeit für die Verpackung sehr unterschiedlicher Produkte. Anwender können die H-1K bei Bedarf neu kalibrieren. So lässt sich zum Beispiel eine ursprünglich für die Verpackung von rechteckigen Gelees angeschaffte Maschine zu einem späteren Zeitpunkt auf ein hinsichtlich Größe und Eigenschaften völlig anderes Produkt wie kleine, kugelförmige Bonbons umstellen. www.sacmi.com



Die neue H-1K-Wickelmaschine für Doppeldreh-Einschlag verpackt flexibel sehr unterschiedliche Produkte. (Bild: SACMI)
The new H-1K wrapping machine for double twist wraps flexibly packs of very different products. (Image: SACMI)

SACMI Packaging & Chocolate: packaging solutions for chocolate products

Building on its increased presence in the German-speaking region, SACMI Packaging & Chocolate showcased new models of form, fill and seal machines as well as wrapping machines tailored to current market requirements: high performance, versatility and environmental friendliness.

The top model of the new horizontal form, fill and seal machine series JT Advance, which is produced and marketed under the OPM brand, was presented. The extensive configurability makes the series a suitable solution for products such as chocolate and cereal bars, snacks and pralines, which

require a high output of up to 150 m of film per minute. Low operating costs, minimized operating effort and simplified maintenance are combined with shorter changeover times.

The company also demonstrated a complete range of traditional packaging machines under the Carle & Montanari brand. The focus of the trade fair presentation was the newly developed wrapping machine for double twist wrapping H-1K, a further development of the Y871 series, which is known for its speed, robustness and reliability.

The H-1K offers high efficiency and more power than previous solu-

tions thanks to the servo-motor controlled drive profile of the single-cycle disc. With the “Adjustable Pitch” feature for freely selectable product dimensions and distances, the packaging machine goes beyond conventional mechanical, cam-based principles and offers great versatility for packaging very different products. Users can recalibrate the H-1K as needed. For example, a machine originally purchased for packaging rectangular jellies can be converted at a later date to a product that is completely different in terms of size and properties, such as small, spherical sweets.

Südpack und SN Maschinenbau mit gemeinsamer Verpackungslösung vertreten

Südpack und SN Maschinenbau präsentierten in Kooperation eine vielseitige, PE-basierte Lösung für das Verpacken unterschiedlicher Produkte in Beuteln. Das voll recyclingfähige Verpackungskonzept war auf der

Form-Füll-Siegel-Maschine FME 50 am Stand von SN Maschinenbau zu sehen.

Speziell für das Verpacken in Beutel mit Zipperverschluss sind PE-basierte Materialstrukturen interessant, denn hierfür sind entsprechende Zippersysteme auf PE-Basis verfügbar, die einfach und prozesssicher in einen Flach- oder Standbodenbeutel eingebracht werden können. Südpack hat daher seine Produktfamilie Pure Line ausgebaut: Neben den recyclingfähigen PP-basierten Monomaterialien umfasst das Sortiment nun auch Lösungen aus PE. Die Folienstruktur bietet die Eigenschaften, die für das effiziente und sichere Verpacken insbesondere von Lebensmittelprodukten in Standbodenbeuteln erforderlich sind. Typische

Anwendungen sind etwa Nüsse und Snacks.

Die PurePE-Folie kann zudem mithilfe der von Südpack neuentwickelten SPQ-(Sustainable-Print-Quality)-Technik bedruckt werden. Diese soll durch ihren niedrigen CO₂-Fußabdruck Maßstäbe im Flexodruck setzen und wurde kürzlich mit dem Deutschen Verpackungspreis prämiert.

Das nachhaltige Folienkonzept von Südpack wurde auf der energieeffizienten und bedienfreundlichen horizontal arbeitenden Beutelverpackungsmaschine FME 50 präsentiert. Die jüngste Neuheit von SN Maschinenbau ist eine flexible und kompakte, intermittierend arbeitende Rundläufer-Verpackungsmaschine zum Herstellen von 3- und 4-Rand-Siegel- sowie Standboden- und Bodenfaltbeuteln. Die Beutel werden über kompatible Dosiergeräte mit Produkten unterschiedlicher Konsistenz befüllt und verschlossen. Es können konventionelle Folien wie auch viele moderne, recyclingfähige Materialien wie die PurePE-Folie von Südpack mit bis zu 100 Takten pro Minute verarbeitet werden.

www.suedpack.com
www.sn-maschinenbau.com



Das nachhaltige Folienkonzept von Südpack wurde auf der Beutelverpackungsmaschine FME 50 von SN Maschinenbau vorgeführt. (Bild: Südpack)
Südpack's sustainable film concept was demonstrated on the FME 50 pouch packaging machine from SN Maschinenbau. (Image: Südpack)

Südpack and SN Maschinenbau represented with a joint packaging solution

Südpack and SN Maschinenbau collaborated to present a versatile, PE-based solution for packaging different products in pouches. The fully recyclable packaging concept was on show on the FME 50 form-fill-seal machine at the SN Maschinenbau booth.

PE-based material structures are particularly interesting for packaging in bags with zipper closures, since corresponding PE-based zipper systems are available for this purpose, which can be easily and process-safely inserted into a flat or stand-up pouch. Südpack has therefore expanded its

Pure Line product family: in addition to the recyclable PP-based monomaterials, the range now also includes solutions made of PE. The film structure offers the properties required in particular for the efficient and safe packaging of food products in stand-up pouches. Typical applications include nuts and snacks.

The PurePE film can also be printed using the SPQ (Sustainable Print Quality) technology newly developed by Südpack. This is said to set standards in flexographic printing with its low CO₂ footprint and was recently awarded the German Packaging Award.

Südpack's sustainable film concept was presented on the energy-efficient and user-friendly FME 50 horizontal pouch packaging machine. The latest innovation from SN Maschinenbau is a flexible and compact, intermittently operating rotary packaging machine for producing 3- and 4-rim sealed pouches as well as stand-up pouches and bottom-folding pouches. The pouches are filled and sealed with products of different consistencies via compatible dosing devices. Conventional films as well as many modern, recyclable materials such as Südpack's PurePE film can be processed.

Schur Flexibles stellt voll recycelbares wachsfreies Bonbonpapier vor

Mit dem neuen PaperTwister(re), der erstmals auf der FackPack 2021 vorgestellt wurde, zeigen die Verpackungsspezialisten von Schur Flexibles, wie sich Design for Recycling und sehr gute Prozessfähigkeit auch bei papierbasierten Verpackungskonzepten in Einklang bringen lassen. Der PaperTwister(re) ist laut Anbieter das erste Bonbonpapier komplett ohne Wachs – dies soll Vorteile für den Verpacker sowie beim Recycling bringen.

Wachspapiere sind ein bewährtes Verpackungsmaterial in der Süßwarenbranche. Sie gelten jedoch in einigen Ländern als nicht recyclingfähig. Nach aufwendiger Entwicklungs-

arbeit hat Schur Flexibles nun eine recyclingfähige Lösung ohne Wachs auf den Markt gebracht. Beim PaperTwister(re) erhöht eine spezielle Imprägnierung die Stabilität und Flexibilität des Papiers. Die Innenseite ist mit einem Release-Lack versehen, der das Anhaften der Bonbons am Papier verhindert, ohne den Papier-Recyclingprozess negativ zu beeinträchtigen. Das neue Bonbonpapier bietet eine sehr gute Maschinengängigkeit und erlaubt Verpackungsgeschwindigkeiten von bis zu 1.800 Stück pro Minute. Mit dieser Leistung steht es normalen Wachspapieren in nichts nach.

PaperTwister(re) ist die erste Twisterverpackung, die vollständig

wiederverwertet werden kann. Dank speziell entwickelter wasserlöslicher Imprägnierung kann das Papier problemlos im Altpapier recycelt werden. Die aufbereiteten Fasern lassen sich auch mit der Imprägnierung wieder zu Recyclingpapieren verarbeiten.

Mit dem PaperTwister(re) erfüllt der Hersteller die Kundenwünsche nach Verpackungsmaterialien aus nachwachsenden Rohstoffen und Recyclingfähigkeit im Papierstrom. Die Recyclingfähigkeit wird von einem externen Institut überprüft. Interne Pulpingtests wurden mit sehr positivem Ergebnis abgeschlossen.

www.schurflexibles.com

Schur Flexibles introduces fully recyclable wax-free candy paper

With the new PaperTwister(re), which was presented for the first time at FackPack 2021, the packaging specialists at Schur Flexibles show how design for recycling and excellent processability can also be harmonized in paper-based packaging concepts. According to the provider, the PaperTwister(re) is the first candy paper completely without wax –

bringing along advantages both for the packer and for recycling.

Waxed paper is a long-established packaging material in the confectionery industry. However, in some countries they are not considered recyclable. After extensive development work, Schur Flexibles is now launching a recyclable solution without wax. With the PaperTwister(re),

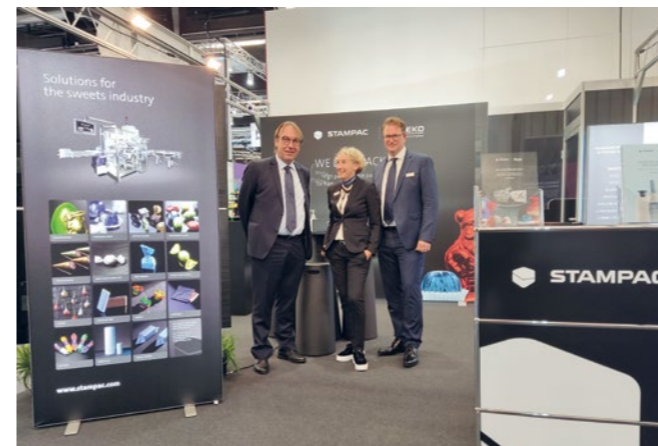
a special impregnation increases the stability and flexibility of the paper. The inside is coated with a release lacquer which prevents the sweets from sticking to the paper, but without negatively affecting the paper recycling process. The new candy paper also shows very good machinability and allows packaging speeds of up to 1,800 pieces per minute. With this performance, it is in no way inferior to normal waxed papers.

PaperTwister(re) is the first twist wrapper that is fully recyclable. Thanks to the specially developed water-soluble impregnation, the paper can be easily recycled in the paper waste. The recycled fibres can also be reprocessed with their impregnation into recycled paper.

With the development of the PaperTwister(re), the producer meets customer demands for packaging materials made from renewable raw materials and recyclability in the paper stream. Currently, the recyclability is being tested by an external institute. Internal pulping tests have already been completed with very positive results.



Der PaperTwister(re) eignet sich zum Verpacken einer Vielzahl an Süßigkeiten und ist auf allen gängigen Twist-Wrap-Maschinen einsetzbar. (Bild: Schur Flexibles)
The PaperTwister(re) is suitable for packaging a wide range of sweets and can be used on all common twist-wrap machines. (Image: Schur Flexibles)



1 Dienst Verpackungstechnik bietet kundenspezifische Lösungen – auch für komplette Verpackungslinien.
Dienst Verpackungstechnik offers customized solutions – also for complete packaging lines.

2 Esbe Plastic ist Spezialist für tiefgezogene Kunststoffverpackungen, etwa für Pralinen.
Esbe Plastic is a specialist in thermoformed plastic packaging, for example for pralines.

3 Nachhaltigkeit ist auch für den Folienanbieter Horn & Bauer Group ein wichtiges Anliegen.
Sustainability is also an important concern for film supplier Horn & Bauer Group.

4 Die Firma Kremers Verpackungsmaschinen befasst sich mit allen Verpackungen rund um Beutel und Beutelverschluss.
Kremers Verpackungsmaschinen company deals with all packaging around bags and bag closures.

5 Multipond gehört zu den weltweiten Vorreitern bei Mehrkopfwagen für die Verpackungsindustrie.
Multipond is one of the global pioneers in multihead weighers for the packaging industry.

6 R. Weiss Verpackungstechnik informierte über seine Unirob-Verpackungslösungen für Produkte wie Süß- und Backwaren.
R. Weiss Verpackungstechnik provided information on its Unirob packaging solutions for products such as confectionery and baked goods.

7 Rovema produziert Verpackungssysteme, die den komplexen Ansprüchen moderner Kreislaufwirtschaft gerecht werden.
Rovema produces packaging systems that meet the complex requirements of modern circular economy.

8 Stampac liefert Verpackungsmaschinen für hochwertig umhüllte Schokoladenprodukte.
Stampac supplies packaging machines for high-quality wrapped chocolate products.

9 Flexible Verpackungen aus Papier, Folien und Verbundmaterialien sind das Metier des Schweizer Familienunternehmens Varipack.
Flexible packaging made of paper, films and composite materials is the profession of the Swiss family company Varipack.

10

Zerkleinerungs- und Absaugsysteme für die Lebensmittelproduktion

Die Themen Abfallwirtschaft sowie die generelle Handhabung von Abfall und Rework in Produktion und Konfektionierung nehmen bei vielen Unternehmen einen immer größeren Stellenwert ein. Ausschließlich mit der Konstruktion, Herstellung und Weiterentwicklung eigener Produkte im Bereich Zerkleinerungstechnik, Absauganlagen und Anlagenbau beschäftigt sich das Aalener Recycling und Technologie Center – kurz ARTECC GmbH – als OEM.

Zerkleinerungstechnik und Absauganlagen von ARTECC werden im Bereich der Lebensmittelproduktion überall dort eingesetzt, wo Verpackungs- oder Etikettierabfall entsteht und dieser automatisiert von den Anlagen abgenommen werden muss, ohne dabei die Produktion selbst zu beeinflussen oder gar Lebensmittel verunreinigen zu müssen. Sowohl bei Verpackungs- und Wickelmaschinen als auch bei Etikettierern bietet das Unternehmen

individuelle technische Lösungen, die auf unterschiedliche Anforderungen zugeschnitten sind.

Die Kernkompetenz des Unternehmens liegt in den eigenentwickelten Zerkleinerern. Zu deren Vorteilen gehören eine sehr hohe Schnitt- und

Durchsatzleistung sowie einfache Reinigung und Wartung. Durch geringe Einbaugrößen eignen sich die Systeme für viele Anwendungen. Ein wesentlicher Vorteil ist die Einstellmöglichkeit der Messer bei laufendem Betrieb. Dies vermeidet Zusatzkosten für den Ausbau des Zerkleinerers und den damit verbundenen Stillstand der Produktion.

Die Anlagen in Edelstahl-Ausführung werden auch dort eingesetzt, wo das HACCP-Konzept umgesetzt werden muss. In Verbindung mit einem Rework im Produktionsprozess lassen sich hohe Einsparungspotenziale generieren. Individuelle Planung, Konfiguration und Bau der Anlagen werden ergänzt durch einen weltweiten Service, Reparatur- und Schleifdienst für Zerkleinerungssysteme (auch für Fremdfabrikate) sowie Umbauten und Modifikationen bestehender Anlagen.

www.artecc.de



Mobile Zerkleinerungs- und Absauganlage von ARTECC. (Bild: ARTECC)
Mobile shredding and extraction system from ARTECC. (Image: ARTECC)

Shredding and extraction systems for food production

The topics of waste management and the general handling of waste and rework in production and packaging are getting increasingly important for many companies. The Aalen Recycling and Technology Centre – ARTECC GmbH for short – deals exclusively with the design, manufacture and further development of its own products in the field of shredding technology, extraction systems and plant engineering as an OEM.

Shredding technology and extraction systems from ARTECC are used in the field of food production wherever packaging or labelling waste is produced and has to be automatically

removed from the production systems without affecting production itself or even having to destroy food. For packaging and wrapping machines as well as for labellers, the company offers individual technical solutions tailored to different requirements.

The company's core competence lies in the shredders it has developed in-house. Their advantages include a very high cutting and throughput capacity as well as easy cleaning and maintenance. Small installation sizes make the systems suitable for many applications. A significant advantage is that the knives can be adjusted

during operation. This avoids additional costs for dismantling the shredder and the associated production standstill.

The systems in stainless steel design are also used where the HACCP concept has to be implemented. In combination with a rework in the production process, high savings potentials can be generated. Individual planning, configuration and construction of the plants are complemented by a worldwide service, repair and grinding service for shredding systems (also for third-party products) as well as conversions and modifications of existing plants.

Full-Wrap-Etikettierlösung für Backwaren in Klappschalen

Ob Kleingebäck, Muffins, Donuts, Tortenstücke oder ganze Kuchen: Multivac definiert mit dem Full Wrap Labelling das Etikettieren von Backwaren in Klappschalen neu. Der Transportband-Etikettierer L 310 ist eine effiziente Lösung zur C- und D-Etikettierung, die ein sicheres Verschließen der Klappschalen auf einer oder beiden Seiten ermöglicht und gleichzeitig Maßstäbe in puncto Nachhaltigkeit setzen soll.

Backwaren in transparenten Klappschalen werden üblicherweise von einer Kartonbanderole umschlossen. Mit dem flexiblen, leistungsstarken L 310 hat Multivac eine Lösung entwickelt, die den Materialeinsatz deutlich reduziert: Im Vergleich zu einer

Kennzeichnung mit Kartonbanderole ist mit einem Full-Wrap-Etikett eine Materialeinsparung von bis zu 70 % möglich. Dies ist ressourcenschonend, bedeutet weniger Gewicht entlang der gesamten Logistikkette und trägt zu einer besseren CO₂-Bilanz bei.

Das robuste Modell mit seinen servogetriebenen Andrückbürsten ermöglicht eine automatisierte C- und D-Etikettierung von bis zu 120 Packungen pro Minute bei Etikettenbreiten von bis zu 500 mm. Der L 310 kann nicht nur ein einfaches Deckel-etikett aufbringen, sondern auch ein Etikett in C-Form über drei Seiten der Packung oder in D-Form über alle vier Seiten.

www.multivac.com

Full wrap labelling solution for bakery products in hinged trays

Whether biscuits, muffins, doughnuts, small cakes or whole gateaux, Multivac's full wrap labelling is redefining the labelling of bakery products in hinged trays. The L 310 conveyor belt labeller provides an efficient solution for C labelling and D labelling, and it enables the hinged tray to be securely sealed on one or both sides, as well as setting the benchmark in terms of sustainability.

Bakery products in transparent hinged trays are usually sleeved with a cardboard banderol. With its versatile

and high-output L 310 conveyor belt labeller, the company has developed a solution, which significantly reduces material usage. When compared with a cardboard banderol, a full wrap label gives a material saving of up to 70 %. This is not only resource-saving, it also means less weight throughout the entire logistics chain, as well as contributing to a better CO₂ balance.

This robust model with its servo-driven press-on brushes makes automated C and D labelling of packs possible at speeds of up to 120 packs per minute, and it can take a label width of up to 500 mm. In addition to being able to apply just a simple top label, the L 310 can apply a label in a C shape over three sides of the pack or in a D shape over all four sides.



Der Etikettierer L 310 eignet sich für ein breites Spektrum an Packungsformen. (Bild: Multivac)
The L 310 labeller is suitable for a wide variety of different pack shapes. (Image: Multivac)

Market + Contacts

DIENSTLEISTER SERVICES

Berater / Consultants



Curt Georgi GmbH & Co. KG
Otto-Lilienthal-Straße 35–37
71034 Böblingen / Germany
☎ +49 (0)7031 6401-01
☎ +49 (0)7031 6041-20
✉ curtgeorgi@curtgeorgi.de
www.curtgeorgi.de
Your best partner in flavours!

VERPACKUNGSLÖSUNGEN PACKAGING SOLUTIONS

Verpackungskarton / Packaging board, card board



Metsä Board Deutschland GmbH
Solmsstraße 8
60486 Frankfurt am Main / Germany
☎ +49 (0)69 719 05-0
☎ +49 (0)69 719 05-169
✉ germany.sales@metsagroup.com
www.metsaboard.com



Stora Enso Deutschland GmbH
Grafenberger Allee 293
40237 Düsseldorf / Germany
☎ +49 (0)211 581 2464
✉ faltkarton.de@storaenso.com

Verpackungsmaschinen / Packaging machines



Hugo Beck Maschinenbau GmbH & Co. KG
Daimlerstr. 26–32
72581 Dettingen an der Erms
☎ +49 (0)7123 7208-0
☎ +49 (0)7123 87268
✉ info@hugobeck.de
www.hugobeck.com

Inter-Praline: Hochkarätiger Pralinen-Kongress als digitale Veranstaltung

Auch mit dem Kongress Inter-Praline (8. bis 9. Dezember 2021) geht die ZDS neue Wege, um in diesen Zeiten flexibel auf die besonderen Erfordernisse zu reagieren: Die Veran-

staltung findet in diesem Jahr in digitaler Form statt.

Ebenso wie bei der Präsenzveranstaltung kommen auch bei der digitalen Version des Kongresses die spannenden Themen, die hochkarätigen Referenten und das Networking nicht zu kurz. So wird beispielsweise Laurine Franchi von der Firma Cargill in ihrem Vortrag darüber sprechen, wie sich die langfristigen Auswirkungen von Covid-19 auf die Verbrauchertrends auswirken werden, und welche Überlegungen Lebensmittel- und Getränkehersteller für ihre zukünftige Portfoliostrategie anstellen sollten.

Peter Désilets, Geschäftsführer und Mitbegründer der Pacoon GmbH,

wird die jüngsten Verpackungstrends sowie Marketing- und Strategiebeispiele aus vielen Branchen vorstellen. Zudem wird er die neuesten Entwicklungen nachhaltiger Verpackungen aufzeigen sowie Ansätze zur Strategiefindung und Verpackungsentwicklung präsentieren.

Aurélie Saglio, die im Bereich Forschung und Entwicklung bei Valrhona tätig ist, wird dabei helfen, die Struktur von Ganache zu verstehen. Ihr Vortrag befasst sich mit der Rolle der Zutaten für die Ganache-Textur, deren Wechselwirkungen und insbesondere der Rolle des Kakaos. Die Teilnehmer tauchen in die Mikrostruktur der Ganache ein und erhalten einen Einblick in die Verbindung zwischen Zutaten, Mikrostruktur und Textur.

Damit auch das Networking bei der diesjährigen Inter-Praline nicht zu kurz kommt, können die Teilnehmer mit Hilfe einer virtuellen Lounge mit ihrem Avatar Kontakte knüpfen, sich im Raum bewegen und Personen zu einem Video-Call einladen. Die Referenten stehen in gewohnter Weise nach jedem Vortrag für Fragen und Diskussionen zur Verfügung.

www.zds-solingen.de



Der digitale ZDS-Kongress Inter-Praline verbindet spannende Themen, namhafte Referenten und Networking. (Bild: ZDS)
The digital ZDS congress Inter-Praline combines exciting topics, renowned speakers and networking. (Image: ZDS)

Inter-Praline: high-class praline congress as a digital event

With the Inter-Praline congress (8 to 9 December 2021), the ZDS again is breaking new ground in order to react flexibly to the special requirements in these times: this year, the event will take place in digital form.

As with the face-to-face event, the digital version of the congress will, of course, feature exciting topics, high-profile speakers and networking, too. For example, Laurine Franchi from Cargill will talk in her presentation about how the long-term impact of Covid-19 will affect consumer trends, and what food and beverage

manufacturers should consider for their future portfolio strategy.

Peter Désilets, Managing Director and Co-founder of Pacoon GmbH, will share the latest packaging trends as well as marketing and strategy examples from many industries. He will also highlight the latest developments in sustainable packaging and present approaches to strategy development and packaging development.

Aurélie Saglio, who works in research and development at Valrhona, will help understand the structure of ganache. Her presentation will focus

on the role of ingredients in ganache texture, their interactions and, in particular, the role of cocoa. Attendees will dive into the microstructure of ganache and gain insight into the connection between ingredients, microstructure and texture.

To ensure that networking is not neglected at this year's Inter-Praline, participants will be able to use a virtual lounge to make contacts with their avatar, move around in the room and invite people to a video call. The speakers will be available in the usual way after each presentation for questions and discussions.



SWEET RESTART

17th – 19th November 2021
The Ritz-Carlton Hotel, Berlin

21st INTERNATIONAL

SWEETS BUSINESS FORUM



Sponsored by:



The 21st Sweets Business Forum is supported by:



SWEETS GLOBAL NETWORK e. V.

Grillparzerstraße 38 • 81675 München • Germany

Fon +49 (0) 89/45 76 90 88-0 • www.sg-network.org • info@sg-network.org



THE LIGHTLINE CARTONPACKER

NO MORE REASON TO PUT DECISIONS ON ICE.

PRO SWEETS / COLOGNE

30.01. - 02.02.2022

HALL 10.1 / STAND F-030-G-031

WELCOME



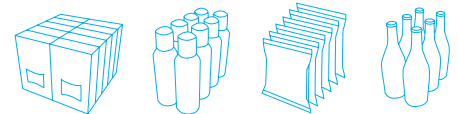
The lightline machines from Schubert can be delivered **quickly** and **are exceptionally attractive in terms of price**. With the preconfigured machines, customers can adapt more flexibly to market trends and significantly shorten their time-to-market.

The **LIGHTLINE CARTONPACKER** consists of a single compact machine frame, and packs boxes, cans, bags or bottles into cartons and trays with or without a lid, wrap-around cartons and RSC cartons. It offers an affordable and **space-saving possibility** to automate packaging processes with the **most efficient technology on the market** while ensuring the highest availability and packaging quality.

The world's leading FMCG and private label manufacturers rely on Schubert.

www.schubert.group

WHAT WOULD YOU LIKE TO **PACK**?



WHAT **TYPE OF CARTON** SHOULD IT BE?

