

Automatisierung und Robotereinsatz: Ein Effizienzpotential für die Backwarenproduktion

VDB Forum Ost 2013 – wieder ein großer Erfolg!

Das diesjährige VDB Forum Ost wurde vom Vorsitzenden der VDB Landesgruppe Berlin-Brandenburg Hartmut Grahn im IGV eröffnet.

Thema der diesjährigen Veranstaltung:

„Automatisierung und Robotereinsatz: Ein Effizienzpotenzial für die Backwarenproduktion!“

Dabei wurde zunächst auf die gute Zusammenarbeit mit dem IGV und der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin verwiesen. Das Zusammenwirken dieser drei Organisationen hat es ermöglicht, dass bereits das achtzehnte Forum Backwaren stattfinden konnte.

Die Veranstaltung war mit über 110 Besuchern auch in diesem Jahr wieder sehr gut besucht.

Wie bereits im Vorjahr wurde auch dieses Jahr die Alfred-Kühn-Vorlesung mit Unterstützung der Berlin-Brandenburger-Gesellschaft für Getreideforschung am



Auditorium

Vortag gehalten. Damit wurde erneut eindrucksvoll deutlich, dass Berlin - Brandenburg alljährlich eine Reise für die Vertreter Backbranche wert ist.

In diesem Jahr folgt im Oktober mit der Verleihung des Eberhard Paech-Preises ein weiteres Highlight der Backbranche in Berlin.

Alfred Kühn-Vorlesung 2013
Rüdiger Jank, Kuchenmeister GmbH, Soest

Zum Stand der Technik der Automatisierung und des Robotereinsatzes bei der Backwarenproduktion

Herr Jank von der Firma Kuchenmeister hat als Mann aus der Praxis mit zahlreichen Beispielen aus der betrieblichen Praxis gezeigt, welche Möglichkeiten der Automatisierung und des Robotereinsatz bereits heute genutzt werden. Ein Team von 60 In-

genieuren und Technikern hat durch viele individuelle Anwendungen und durch die Verwendung von inzwischen 40 Robotern in Soest gezeigt, dass Automatisierung auch in der Backbranche Einzug gehalten hat. Er ist dabei auch auf die Belange der Mitarbeiter durch die Automatisierung eingegangen.



Herr Flöter und Herr Kaiser

Die Herren Eckard Flöter von der Technische Universität Berlin und Dr. Heinz Kaiser vom IGV/VDB, LG Berlin/Brandenburg moderierten die diesjährige Forumsveranstaltung.

Weihenstephaner Standards – herstellerunabhängige Maschinenintegration.

Um eine einheitliche Sprache zwischen den Prozessebenen sicher zu stellen, wurde von Herr Flad von der UNI München die Weihenstephaner Standards (WS) „Eine MES Schnittstelle für alle Maschinen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie“ vorgestellt.



Herr Flad

In seinem Vortrag hat Stefan Flad die Vertreter der Backbranche eingeladen diese Standard auch in der Backbranche ein zu führen. Seine Einladung ist überwiegend auf Zustimmung im Auditorium und bei den Referenten gestoßen.

Produktionssteigerung durch Automatisierung

Seitens Stefan Knauf von der Firma Mitsubishi Electric wurde erläutert, dass die Überwachung mittels Sensorik eine zentrale Option bietet, den Ausfall durch mierte vorausschauende Wartung weitgehend zu



Herr Knauf

vermeiden. Als Ausblick zeigte er einen Roboter, der individuelle Schriftzüge auf Torten zur Dekoration aufbringen kann. Auch auf den vorherrschenden und sich verstärkende Fachkräftemangel kann damit reagiert werden.

Neue automatische Steinofenkonzepte für die Brot- und Kleingebäckherstellung



Herr Wagner

Jörg Wagner von der Kaak Group stellte in seinem Vortrag die automatisierten Steinofenkonzepte für die Brot- und Kleingebäckherstellung vor. Er konnte aufzeigen, dass ein hohe Produktqualität mittel Langzeitführung und entsprechender Ofentechnik automatisiert werden können, um so die Produktqualität und damit die Wertschöpfung zu erhöhen.

Automatisierung der industriellen Herstellung von Croissants

Peter Leimeister u. Josef Hoos von der Firma Fritsch konnten am Beispiel der Automatisierung der industriellen Herstellung von Croissants bis zum Biegen der Croissants mit Robotern detailliert und eindrucksvoll beschreiben, welche Aspekte zu beachten sind. Nur Anlagen, die technisch ausreichend flexibel auf die schwankenden Eigenschaften von Teigband und Teigling reagieren können, sind der Lage einen störungsfreien Produktionsablauf zu gewährleisten.



Herr Leimeister und Herr Hoos

Nur Anlagen, die technisch ausreichend flexibel auf die schwankenden Eigenschaften von Teigband und Teigling reagieren können, sind der Lage einen störungsfreien Produktionsablauf zu gewährleisten.

Hygienische Handhabung von Backwaren durch Robotertechnik: ein neues Greifkonzept

Bernhard Hukelmann vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) konnte den Zuhörern ein neues Greifkonzept zur hygienischen Handhabung von Backwa-

ren durch Robotertechnik vorstellen. Vor den Augen des Auditoriums konnte der vom DIL entwickelte Greifer mit wenigen Handgriffen ohne Werkzeug zerlegt werden. Praktischer geht es nicht! Roboter sind aus seiner Sicht nur „dumme“ Koordinatenanfahrmaschinen“ die erst durch entsprechende Sensorik (häufig Kamerasysteme) und z.B. Greifwerkzeuge für eine sinnvolle Anwendung genutzt werden können. In

einem Video hat Herr Hukelmann gezeigt, wie mit einem vom DIL entwickelten Greifer mit Dekorzucker dekorierte Berliner Pfannkuchen umgesetzt werden können ohne sie zu beschädigen oder die Dekorzuckerschicht ab zu tragen.



Herr Hukelmann

Schlusswort und Dank durch den VDB Präsidenten



Herr Behringer

Günther Behringer als Präsident der VDB bedankte sich in seinem Schlusswort für die gute Organisation des Forums und für die Klasse der gehörten Vorträge.

Günther Behringer betonte besonders die sich wandelnden Arbeitsbedingungen – hervorgerufen vor allem auch durch Automatisierung in vielen Herstellungsprozessen. Waren Mitarbeiter der Backbranche früher stärker als

Mitarbeiter aus anderen Branchen von Berufskrankheiten und Unfälle betroffen, so konnte dies durch die Veränderung deutlich verbessert werden.

Den Referenten ist es mit ihren hervorragenden Vorträgen gelungen, die Vielschichtigkeit der Automatisierung sehr praxisnah aufzuzeigen.

(Linster)