

Süß verpackt, ist halb verführt

Kategorie: [? Interpack](#), [Anlagen & Komponenten](#), [Food](#), [Verpacken & Kennzeichnen](#)

Erschienen am: 15. Januar 2020

Welch wichtigen Einfluss Verpackungen auf die Entscheidung des Konsumenten am Point of Sale (PoS) haben, zeigt sich vortrefflich im Segment der Süß- und Backwaren. Kaum eine andere Branche profitiert so stark vom Saisongeschäft, das maßgeblich von der Verpackung lebt. Anlässe für bunte Sondereditionen gibt es zahlreiche: Muttertag, Valentinstag, Ostern, Thanks Giving, Weihnachten oder Halloween. Markeninhaber und Verpackungsproduzenten übertreffen sich von Jahr zu Jahr mit neuen Produkt-, Geschmacks- oder Designideen, die der Kunde fordert. Denn, Abwechslung steht ganz oben auf der Wunschliste der Konsumenten. Neue innovative Produkte in den Markt zu bringen, ist einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren in der Branche.

Erfolgsfaktor: Neue Vielfalt

Der deutsche Schokoladenhersteller Ritter Sport hat das erkannt. „Bei den Schokoladenkonsumenten ist es ähnlich wie beim Weintrinker. Im Laufe des Lebens erfährt der Geschmack einen Reifeprozess. Entsprechend müssen wir dafür sorgen, dass unser Produkt spannend bleibt und dem Verbraucher eine große Bandbreite an Geschmacksvariationen anbieten. Schließlich ist die bunte Vielfalt unser Markenkern“, fasst Ritter Sport Geschäftsführer und Supply-Chain Manager Asmus Wolff zusammen.

Food Pairing lautet ein Trend der Süßwarenbranche und meint damit die Kombination von unterschiedlichen Zutaten wie beispielsweise Schokolade mit Matcha und Cranberry, die multisensorische Geschmackserlebnisse beim Verzehr hervorrufen soll. Variationen von Texturen und Einschlüssen bei Süßwaren und Backwaren sowie verschiedene Verpackungsgrößen und -typen haben nicht nur zu einer größeren Produktvielfalt im Supermarktregal geführt, sondern auch zu einem deutlich komplexeren Produktionsprozess. Süß- und Backwarenhersteller und Verpackungsspezialisten müssen folglich in der Lage sein, Konsumentenwünsche zu antizipieren und in die Produktionsplanung und Lieferung einzubeziehen.

Reaktionsschnell und anpassbar

Dafür braucht es moderne Technologien und Anlagen, die dem Anspruch an Smart Manufacturing gerecht werden. Was die Branche hierzu an neuen Innovationen bereit hält, werden die über 1.000 Aussteller im Bereich Süß- und Backwaren bei der kommenden interpack vom 7. bis 13. Mai 2020 in Düsseldorf zeigen. Direkt hinter dem neuen Südeingang der Messe Düsseldorf können die Fachbesucher in der neuen Halle 1 und den Hallen 3 und 4 die Lösungen und Angebote aus dem Portfolio der Süß- und Backwarenbranche kennenlernen und sich über die neuesten Trends der Branche informieren.

Bei zunehmender Produktvielfalt verkürzen sich die Lebenszyklen der Produkte und Losgrößen sinken. Demzufolge müssen Maschinen und Anlagen reaktionsschnell und flexibel sein. Gefragt sind kurze Umrüstzeiten, einfache Produkt-, Mengen- und Formatwechsel wie auch modulare Konzepte, mithilfe derer Produktions- und Verpackungslinien nach Bedarf neu kombiniert oder erweitert werden können.

Anlageneffizienz verbessern

Eine komplette Neuentwicklung wird der Spezialist für Verpackungsmaschinen Theegarten-Pactec zur interpack 2020 präsentieren. „Die neue Verpackungsmaschine vereint zehn verschiedene

PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>

Verpackungsarten in einem Erzeugnis und wird eine neue Benchmark im Bereich Primärverpackungen setzen“, kündigt Marketing und PR-Chef bei Theegarten-Pactec Steffen Hamelmann an. „Durch den einfachen Austausch von für die jeweilige Verpackungsart spezifischen Modulen kann die Maschine leicht zwischen unterschiedlichen Einschlagarten umgestellt werden. Darüber hinaus erhöht die neu entwickelte Maschine auch die maximale Ausbringung deutlich: von etwa 1.200 verpackten Produkten pro Minute auf 1.800 Produkte pro Minute – immer in Abhängigkeit von Produktgröße und Verpackungsstil.“

Erstmalig wird der Weltmarktführer im Segment der Primärverpackungen von kleinstückigen Süßwaren auf der interpack 2020 neue Pfade bestreiten und eine Lösung für das Sekundärverpacken vorstellen. Denn in der Vergangenheit hat die hohe Leistung der Maschinen oft zu Problemen an der Schnittstelle zur nachgelagerten Verpackung geführt. Die neue Anlage ist speziell für die direkte Anbindung an die Primärverpackungssysteme von Theegarten-Pactec konzipiert worden und soll so zu einer Effizienzsteigerung des Gesamtsystems aus Erst- und Zweitverpackung führen.

Welche Herausforderungen der Wunsch der Konsumenten nach mehr Vielfalt bei der Fertigung mit sich bringt, weiß Ralf Schäffer, Vertriebsleiter und Mitglied der Geschäftsleitung beim Hersteller von Spezialmaschinen für die Süßwarenindustrie Sollich KG ganz genau. „Bei der Vielfalt der Süßwarenprodukte ist eine Serienfertigung der Maschinen fast nicht möglich. Die Herausforderung liegt darin, bei zunehmender Automatisierung und schnellem Wandel, flexibel zu bleiben“, erklärt Schäffer. Kundenwünsche sowie die besonderen Anforderungen des Produktes werden beim Familienunternehmen Sollich berücksichtigt und können sogar in eine komplette Neukonstruktion münden. Gleichzeitig müssen kurze Lieferzeiten eingehalten werden.

Markt für Süßwarenmaschinen

Das Segment des Süßwarenmaschinenbaus zeichnet sich durch eine hohe Spezialisierung und erhebliches verfahrenstechnisches Know-how aus. Starke Schwankungen im Auslandsgeschäft sind für die Branche nicht ungewöhnlich, da es stark von Großprojekten abhängig ist. 2018 lag das Gesamtvolumen der Süßwarenmaschinen im internationalen Außenhandel laut Angaben des Verbands Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e. V. (VDMA) bei 972 Millionen Euro. Führend im Exportgeschäft sind deutsche Anlagenhersteller. Sie besitzen 35 Prozent Marktanteil. Auf Platz zwei folgen die Niederlande mit einem Marktanteil von 16 Prozent und Italien liegt mit 14 Prozent auf Rang drei.

Bereits seit 2016 verzeichnen deutsche Süßwarenmaschinenproduzenten einen deutlichen Zuwachs bei Lieferungen nach Afrika sowie in den Nahen und Mittleren Osten. Hier hat aufgrund der Globalisierung insbesondere die Bedeutung an Schutzverpackungen für höherwertige Süßwaren zugenommen, die auf die besonderen Bedürfnisse der meist anspruchsvollen klimatischen Verhältnisse zugeschnitten sein müssen. Neben der Optik der Verpackung steht hierbei die hermetisch dichte Packung für einen optimalen Produktschutz im Vordergrund. Unternehmen wie Theegarten-Pactec arbeiten derzeit daran, dass neben den gängigen Schlauchbeuteln zukünftig auch andere attraktive Verpackungsarten ausreichend Schutz für die Produkte in tropischen Klimazonen ermöglichen.

Schutz und Hygiene

Ein Thema, das die Süßwaren- wie auch die Backwarenbranche nachhaltig prägt, sind sichere und hygienische Produktionsbedingungen. Unter dem Stichwort Hygienic Design werden Maschinen und Anlagen hinsichtlich der hohen Ansprüche an eine einwandfreie Herstellung und unter Einhaltung internationaler Normen und Richtlinien entwickelt. Hierbei werden insbesondere Ecken und Hohlräume bei der Konstruktion vermieden, in denen sich Produktreste, Mikroorganismen oder Schmutz ansammeln können. So wird der Reinigungsaufwand reduziert, Stillstandzeiten verkürzt und Materialverschwendung minimiert. Gleichzeitig nimmt die Produktivität der Anlagen zu. Sogenannte CIP (Cleaning in Place)

PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>

Verfahren haben in den letzten Jahren an Popularität gewonnen. Spezielle CIP Sensoren melden hier, wann eine Maschine gereinigt werden muss. So können unnötig umfangreiche Reinigungsprozesse vermieden werden und dadurch Wasser, Reinigungsmittel und Energie und gleichzeitig Kosten eingespart werden.

Insbesondere bei Bäckereiwaren gelten strenge Hygienebedingungen. Denn Backwaren – und Brot im Speziellen – stellen einen idealen Nährboden für Schimmelpilze dar. Bildet sich Schimmel, handelt es sich immer um eine Rekontamination, da alle Backwaren den Backofen keimfrei verlassen.

Durch spezielle Verfahren und die richtige Verpackung kann die Haltbarkeit von Backwaren verlängert werden, so dass industriell verpacktes Brot je nach Sorte bis zu drei Wochen haltbar wird. Großbäckereien nutzen bei Kleingebäckarten wie vorgebackenen Brötchen den Atmosphären austausch in Schlauchverpackungen für eine verlängerte Haltbarkeit. Hierbei wird der Sauerstoffgehalt in der Verpackung durch sauerstofffreie Gase ersetzt.

Ein anderes Verfahren ist die Pasteurisierung. Dabei wird über einen längeren Zeitraum die Backtemperatur im Ofen konstant bei 75 Grad Celsius gehalten. Bei diesem Vorgang kommen in der Regel handelsübliche Polyethylenbeutel mit Clipverschluss zur Anwendung. Dieser vermeidet zu starken Überdruck und dadurch ein Aufblähen des Beutels bei dem Pasteurisierprozess. Gleichzeitig ist er leicht zu öffnen und zu verschließen.

Die Lebensmittelsicherheit wird zukünftig aufgrund der weiter zunehmenden Globalisierung und deutlich komplexeren Wertschöpfungsketten sowie der veränderten Konsumgewohnheiten der Verbraucher weiter an Bedeutung gewinnen. Auch der Klimawandel wird Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit nehmen. Das gilt besonders für die Orte, an denen Temperaturänderungen im Zusammenhang mit Produktion, Lagerung und Verteilung von Lebensmitteln, die Risiken für die Lebensmittelsicherheit verändern. Diese Faktoren wie auch das steigende Bevölkerungswachstum bringen neue Herausforderungen für die globale Lebensmittelsicherheit mit sich. Umso stärker stehen Lebensmittelproduzenten und -verarbeiter in der Verantwortung, sichere und nachhaltige Lebensmittel zu produzieren.

So werden auch Bäckereimaschinen dank Digitalisierung und Automatisierung immer effizienter und flexibler in der Anpassung für den gestiegenen Außer-Haus-Verzehr bei Backwaren und Snacks. Als Folge der veränderten Einkaufs- und Essgewohnheiten und der Zunahme bei Single-Portionsverpackungen ist auch die Produktion von Bäckereimaschinen weltweit gestiegen. So lag der Umsatz im internationalen Außenhandel bei Bäckereimaschinen inklusive nicht elektrischen Backöfen) laut VDMA-Angaben im Jahr 2018 bei über 2,7 Milliarden Euro. Italien ist mit einem Anteil von 31 Prozent der größte Hersteller und Exporteur von Bäckereimaschinen inklusive Pastamaschinen. Mit elf Prozent Marktanteil liegen die deutschen Maschinenproduzenten auf Platz zwei und die Niederlande mit sieben Prozent auf Rang drei.

Nachhaltige Lösungen

Die nachhaltige Herstellung und Verpackung von Süß- und Backwaren ist einer der Schwerpunkte, die alle Industrieteilnehmer weit oben auf ihre Agenda stellen. Denn angesichts des Bevölkerungswachstums auf fast 10 Milliarden Menschen im Jahr 2050 und der zunehmenden Klimaerwärmung, sind Lösungen dringend gefragt – und bereits vorhanden, wie auf der interpack 2020 zu sehen sein wird.

So bietet der Weltkonzern Bühler unter anderem die industrielle Müllereilösung Mill E3 an. Dank dem Rohrförderer TUBO, dem integrierten Vermahlungssystem und dem modularen Schleusentisch benötigt diese 30 Prozent weniger Platz und 10 Prozent weniger Energie, während sie gleichzeitig den Ertrag um mehrere Prozent steigert. Neue Backöfen wie der Franz Haas SWAKT-Eco für Flach- und Hohlwaffeln sind zudem in der Lage den Gasverbrauch um bis zu 30 Prozent und die Emissionen um bis zu 90

PROZESSTECHNIK-PORTAL

Das Fachportal für die gesamte Prozessindustrie
<https://www.prozesstechnik-portal.com>

Prozent zu verringern.

Dass die Industrie bereit ist, Verantwortung zu übernehmen und Teil der Lösung für eine nachhaltige Welt zu sein, in der Lebensmittelverschwendung und -verluste auf ein Minimum reduziert werden, hat unter anderem Bühler im Jahr 2019 im Rahmen seiner Networking Days 2019 gezeigt. So machte CTO Ian Roberts deutlich: „Wir müssen das Verhalten als Branche, als Unternehmen und als Einzelperson radikal verändern.“ Deshalb hat sich das Unternehmen entschieden, die Nachhaltigkeitsziele zu erhöhen und um den Aspekt Wasser zu erweitern. Die nächste Generation der Prozesslösungen von Bühler soll 50 Prozent sparsamer sein. Das heißt: 50 Prozent weniger Energie, 50 Prozent weniger Wasser verbrauchen und 50 Prozent weniger Abfall produzieren.

Damit geht Bühler innerhalb der Süß- und Backwarenbranche als gutes Beispiel voran. Um die weltweiten Klimaziele zu erreichen, braucht es solch nachhaltige Lösungen. Dafür müssen digitale Technologien noch intensiver genutzt und Partnerschaften mit Kunden, Lieferanten und Start-Ups erfolgreich etabliert werden.

Autorin: Melanie Streich