



Application Center.
**Innovation und
Anwendung – der
Added-value für
Ihre Schokoladen-
produkte.**



Innovation, Konzept, Anwendung und Training. **Best Practice in der Schokoladenverarbeitung.**

Tafeln, Pralinen, Riegel oder Hohlfiguren – um die Fertigung Ihrer Produkte langfristig wettbewerbsfähig zu halten, zahlen sich Investitionen in Modernisierung und Betrieb nachhaltig aus. Wer sich mit den Besten messen will, betreibt seine Anlagen stets nah am Optimum – punktgenau und störungsfrei. Dabei warten ständig neue Aufgaben: Wechselnden Konsumententrends flexibel begegnen, Engpässe vermeiden, Wartungsaufwand minimieren. Das Bühler Application Center unterstützt Sie dabei, Ihre Prozesse weiterzuentwickeln, und mit neuen Produkten neue Chancen zu generieren.

Unter hohem Fertigungsdruck bedarf es Prozessen, Anlagen und Bedienern, die Ergebnisse nach Mass liefern. Neuinvestitionen setzen fundierte Entscheidungen voraus – je präziser die Prozessdaten und Parameter definiert werden können, desto besser arbeitet die individuelle Lösung. Unter dieser Prämisse hat Bühler das neue Application Center auf dem Campus in Reichshof eröffnet. Mit dem Ziel, Ihnen eine Versuchsplattform anbieten zu können, die Ihre eigene Fertigung nicht belastet und auf der Ihre Produktionsaufgaben von heute und morgen punktgenau simuliert werden können.

Auf mehr als 400 Quadratmetern steht führende Bühler Giess- und Prozesstechnik zur Verfügung, auf der Ihre etablierten Verfahrensroutinen ebenso Realität werden, wie die Versuchproduktion von Artikeln für anstehende Konsumententests. Der Einsatz voll automatisierter Anlagen und Prozesse sichert dabei die valide Reproduzierbarkeit der Ergebnisse. Die Bandbreite an Serviceangeboten deckt das Entwicklungsspektrum für die Herstellung von Schokoladenprodukten umfassend ab. Die Durchführung der Verfahrenstests setzt kreative Prozesse in Gang, in die alle Beteiligten involviert sind – vom Entscheider bis zum Anwender.

Produktion von Artikelmustern. Realitätsnahes Design von F&E-Produkten für Verbrauchertests.

Anwendung neuer Technologien. Beispielsweise die Anwendung von CoolCore™ anstelle der konventionellen Hülsenbildung – einschliesslich Risikoabschätzung.

Erfassung von Grenzwerten. Tests mit Massen jeder Art, auch mit Ingredienzen, um ihr Verhalten bezüglich Artikelgewicht und Prozessanforderungen zu erfassen.

Produktionstests für externe Bewertung. Nutzung des Application Centers und seiner Kapazitäten für die Herstellung von Schokoladenprodukten jeder Art – Basis für Machbarkeitsstudien, Testmärkte und Konsumentenakzeptanz.



Zuverlässige Lösungen für effizienten Betrieb. **Entwicklung und Umsetzung unter einem Dach.**

Ein faszinierendes Modell für Schokoladenhersteller: Testproduktionen im Industriestandard. Für die Umsetzung definierter Fertigungsaufgaben, Versuche in Kleinserien und die Weiterentwicklung von Anwendungen steht im Application Center immer der aktuelle Industriestandard der Moulding Kompetenz zur Verfügung. Ob massive Tafeln mit Beimischungen oder belüftete Massen, die Infrastruktur setzt den Anwendungen keine Grenzen. Beginnend mit dem Brain Storming in der “creative kitchen” führt der Prozess bis zur Kommissionierung der Artikel.



Das Bühler Application Center stellt die perfekte Trainingsbasis für Prozesse und Bediener dar, um Innovations- und Produktionspläne ergebnisorientiert simulieren zu können. Die Giess- und Formanlage setzt der Produktpalette keine Grenzen: Von massiven Artikeln pur sowie mit Beimischungen wie Nüssen, Trockenfrüchten, Krokant oder Kakaonibs, über gefüllte Artikel mit traditioneller oder CoolCore™ Hülsebildung bis zu One-Shot und marmorierten Produkten. Die Ausbringleistung reicht bis 800 Kilogramm am Tag, produziert unter hygienischen Bedingungen, einschliesslich professionellem Masse-Handling.

Die Labor-Giessmaschine ist nach industriellen Standards belastbar. Sie erfüllt mit halb- und vollautomatischer Fertigung die Anforderungen zur Analyse einzelner Prozessschritte und dient Versuchen der Giess- und Handlingsverfahren verschiedenster Schokoladen- und Nougatmassen. Zudem stehen Anwendungen für Rotationsartikel und belüftete Massen zur Verfügung. Das Equipment für Kühl- und Temperierstudien, Multitherm-Analysen sowie die Anwendung von Rüttlern und Leckwalzen runden das Angebot ab.

Die Ausrüstung ist State-of-the-art und gibt Versuchen zur Produktentwicklung bis zur Dokumentation bestmöglicher Prozesse die passenden Rahmenbedingungen. Auf gleicher Basis nutzt auch das Anwendungstraining die technologische Infrastruktur bis zur Prozessautomation.



Freie Kapazitäten für Testläufe.

Für die Produktion verschiedenster Schokoladenartikel stehen vollautomatisierte Bühler Anlagen zur Verfügung. Prozesse jeder Art können exakt simuliert werden – die Ergebnisse sind verlässlich auf die Eigenfertigung übertragbar.



Anwendungstraining in Kleinserien.

Die praxisnahen Trainings bei der Fertigung kleiner Chargen setzen Lernprozesse beim Produktionsteam in Gang, die neue Ansätze und Verbesserungen entlang der Wertschöpfungskette generieren.



Neue Technologien live erleben.

Interessenspezifisch aufgesetzte Kundentrainings bringen die Vorteile fortschrittlicher Technologien erkennbar zur Geltung. Prozesse werden transparent, Nutzen wird deutlich, der Transfer von Wissen und Kompetenz gelingt.



Entwicklung und Dokumentation.

Start-up der Produktentwicklung in der "creative kitchen", umfassend gecoacht von professionellen Prozessingenieuren. Hier zeigen sich die Ergebnisse strategischer Partnerschaft im Application Center in Bestform.

Partnerschaft und Weiterentwicklung. **Chancen entdecken, Reserven aktivieren.**

Mit überzeugenden Anlagenkonzepten zur Fertigung massiver und gefüllter Schokoladenartikel ist Bühler in vielen Bereichen Technologie- und Marktführer. Dieser Kompetenzvorsprung wird im Application Center voll zugänglich in Szene gesetzt. Die Entwicklung neuer Produkte einschliesslich deren Prozessparameter schneller, sicherer und besser voranzutreiben, ohne dabei eigene Kapazitäten zu belasten, ist das zentrale Argument für die angebotenen Services. Das Angebot beruht auf drei Kernbereichen.

Produkt- entwicklung

Übertragbare Produktionsergebnisse.

Voll automatisierte Laboranlagen stehen für Ihre Produktionstests bereit, um Ihre Lasten und Pflichten valide abbilden zu können. In kleinen Chargen werden die Prozesse in vollem Umfang umgesetzt, äquivalent zu jeder Grossserienfertigung. Ihre Eigenfertigung wird nicht belastet, und dennoch erhalten Sie Ergebnisse, die Sie später 1:1 umsetzen können.

Fortbildung

Wissenstransfer und Übung.

Die Förderung von Fachwissen und Kompetenz der Mitarbeiter ist das wachsende Kapital jedes Unternehmens. Perfektion in der Anwendungsroutine zahlt sich täglich aus. Und so wirken die Bühler Kundentrainings auf zwei Ebenen: bei der effizienten und fehlerfreien Ausführung der heutigen Produktionsaufgaben, und bei der Vorbereitung auf neue Aufgaben bei der Einführung weiterentwickelter Technologien.

Produktion, Mietkapazitäten

Entdecken neuer Möglichkeiten.

Neue Technologien, Prozesse und Komponenten erweitern permanent das Fertigungsspektrum. Im Vorfeld von Investitionsentscheidungen sind fundierte Entscheidungsvorlagen und Prognosen gefragt. Durchgeführt auf eigenen Anlagen können entsprechende Versuche Ihre Kapazitäten auslasten und dadurch aufwendig und teuer werden. Daher zeigt Bühler mit Versuchen auf Anlagenkomponenten die Grenzen individueller Prozesse, um sichere Lösungen individuell zu definieren.



Bühler GmbH

Gewerbeparkstraße 44, 51580 Reichshof
Germany

T +49 (0) 2265 99 88 0
F +49 (0) 2265 99 88 295

consumerfoods@buhlergroup.com
www.buhlergroup.com

CF_4430.17.00.DE|04.17