

FOOD IM FOKUS

Agenda

Ort: LIVE Stream

Wann: 8. Februar 2022

Block I: 9.30 Uhr bis 11.30 Uhr

Block II: 13.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Block II: 15.00 Uhr bis 16.50 Uhr



	Titel	Referent
	BLOCK I: Intelligente Komponenten in der Lebensmittelautomation	
9.30	Begrüßung und Vorstellung Neuigkeiten Stäubli Robotics	Dirk Burhenne, Business Development Manager Food Stäubli Robotics 
9.35	Schlüsselkomponente Greifer in der Lebensmittelverarbeitung mittels der additiven Fertigung Q&A	Tobias Henneke, Projektleiter LMD GmbH 
9.55	Robotertechnik in der Lebensmittelindustrie – wie Bildverarbeitung unterstützen kann Q&A	Hans-Hermann Feldkamp, Technical Sales Manager CLK GmbH 
10.15	Vakuumgreiftechnik für die Lebensmittelindustrie – Der DIL HDHF und dessen Anwendungsfelder in der Robotik Q&A	Jens Schröder, Abteilungsleiter Automatisierungstechnik DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. 
10.35	XPlanar: PC-basierte Antriebstechnik für die Maschine der Zukunft Q&A	Felix Schulte, Product Manager XPlanar Beckhoff Automation GmbH & Co. KG 
10.55	Sichere Energieführung im Hygienischen Umfeld Q&A	Sebastian Häbich, Key Account Manager Food & Beverage, Pharma, Packaging Murrplastik Systemtechnik GmbH 
11.15	Zusammenfassung und Ende Block 1	
	BLOCK II: Hygienegerechte und sichere Prozessautomation Best-Practice-Lösungen im Bereich Proteine	
13.00	Anforderungen an die Robotik in der verarbeitenden Lebensmittelindustrie Q&A	Dirk Burhenne, Business Development Manager Food Stäubli Robotics 
13.20	Automatisierte Entbeinungsroboter Q&A	Daniel Gans, Mayekawa Deutschland GmbH 
13.40	Automatisierung in der Petfood Industrie Q&A	Christian Singer, Prokurist / Vertrieb International Singer & Sohn GmbH 

FOOD IM FOKUS

Agenda

Ort: LIVE Stream

Wann: 8. Februar 2022

Block I: 9.30 Uhr bis 11.30 Uhr

Block II: 13.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Block II: 15.00 Uhr bis 16.50 Uhr



	Titel	Referent/-in	
14.00	Adaptive Robotik in der Lebensmittelherstellung – Flexible Lösungen als Chance zum Wandel Q&A	Bastian Ludwig Scheid, Geschäftsführer Malte Voß, Industrial Engineering sionn.engineering GmbH	
14.20	Zusammenfassung und Ende Block II		
	BLOCK III: Hygienegerechte und sichere Prozessautomation Best-Practice-Lösungen aus den Bereichen Molkerei, Gemüse, Süßwaren und Verpackung		
15.00	Roboteranwendungen in der Käseertechnik Q&A	Nadim Harb, Gebietsverkaufsleiter Martin Pöllner, Gebietsverkaufsleiter Alpma Alpenland Maschinenbau GmbH	
15.20	Best-Practice Beispiele aus der Käsefertigung Q&A	Dirk Burhenne, Business Development Manager Food Stäubli Robotics	
15.40	Anwendung von Robotern im Freshcut am Beispiel Avocado Q&A	Benjamin Keske, Projektleitung und Roboterprogrammierung Kronen GmbH	
16.00	Handling verpackter und unverpackter Lebensmittel und Süßwaren – Herausforderungen und Lösungen mit Robotik Q&A	Alexander Hackel, Sales & Business Development KRÖNING – Automation, Inh. Marcus Kröning e.K.	
16.20	Kruse+Sohn feat. STÄUBLI SCARA TS2-80 Q&A	Mario Olliges, Head of Sales and Projects Kruse + Sohn Maschinenbau und Anlagentechnik AG	
16.40	Zusammenfassung und Ende Block III		