

Nahrungsmittelmaschinen: Wir schaffen Nachhaltigkeit.



an initiative of



BLUECOMPETENCE

Food Processing Machinery

Engineering a better world

BLU**e**COMPETENCE: Die Nachhaltigkeitsinitiative des VDMA.

Engineering a better world: mit innovativen Maschinen und Anlagen unsere Welt nachhaltiger gestalten.

Mit innovativen Technologien die Umwelt schützen, unsere Ressourcen schonen, die Lebensqualität verbessern und dabei effizienter wirtschaften: Dafür steht BLU**e**COMPETENCE, die Nachhaltigkeitsinitiative des VDMA.

Denn erst fortschrittliche Maschinen, Anlagen und Produktionsprozesse machen weltweit Nachhaltigkeit möglich. So tragen die teilnehmenden Unternehmen mit gebündeltem Know-how wesentlich zur Bewältigung ökonomischer, ökologischer und sozialer Herausforderungen bei.

BLU**e**COMPETENCE ist das internationale Markenzeichen für die nachhaltigen Lösungen des Maschinen- und Anlagenbaus – über das gesamte Spektrum maschineller Anwendungen.



Nahrungsmittelmaschinen:

Sparsamer Einsatz von Rohstoffen und Energie durch intelligente Systeme.

Der VDMA-Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen ist Teil der **BLUeCOMPETENCE** Initiative. Ein möglichst geringer Einsatz von Rohstoffen und Energie sowie umweltschonende Verfahren sind Grundvoraussetzungen für alle Produktionsbetriebe. Durch intelligente Systeme mit höchster Ressourceneffizienz sorgen unsere Mitglieder für energieeffiziente und ressourcenschonende Lösungen, die sowohl Energie als auch Material einsparen und damit Kosten senken.

Der Rohstoff ist das Wertvollste in der gesamten Produktionskette. Ein verantwortungsbewusster Umgang mit diesen landwirtschaftlichen Erzeugnissen und umweltschonendes Wirtschaften hat einen hohen Stellenwert bei unseren Mitgliedsunternehmen. Konsequenterweise wurden in den letzten Jahren Potentiale für mehr Nachhaltigkeit im Betriebsablauf und in den Produktionsprozessen erschlossen und neue umwelt- und ressourcenschonende Lösungen realisiert.

Intelligente Systeme mit höchster Ressourceneffizienz

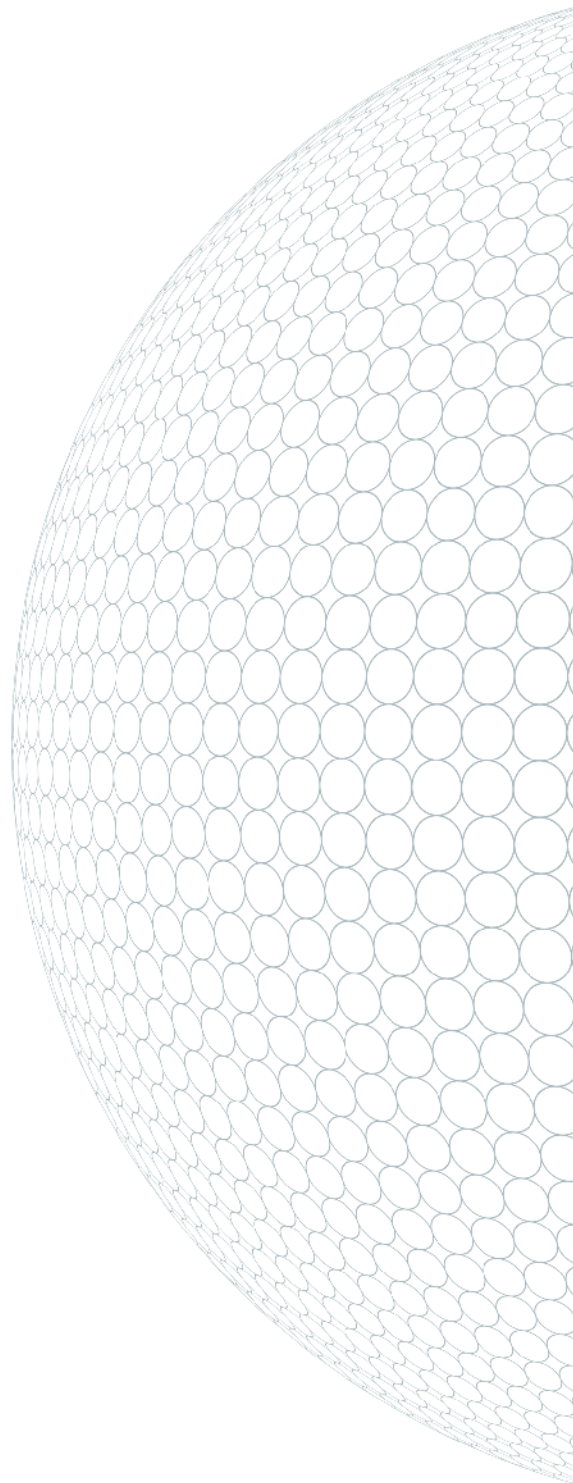
Innovative Systeme unterstützen die Hersteller von Nahrungsmitteln bei einem sparsamen Verbrauch von Energie und Betriebsstoffen. Zum Beispiel konnte der Gasverbrauch bei Waffelbackanlagen durch ein neues Heizungssystem gesenkt werden. Neue Backplatten machen die Anlagen ökonomischer: Ihr neues Design bringt einen besseren Wärmeertrag und verkürzt die Aufheizphase.

Intelligente Steuerungen zeigen bei Backöfen an, welche Etage wie viel Zeit benötigt, um für ausgewählte Backprogramme backbereit zu sein. Damit ist es für die Bediener ganz einfach, die Etage mit der kürzesten Aufheizzeit auszuwählen und so schnell und gleichzeitig energiesparend auf die Kundennachfrage zu reagieren.

Verringerter Wasserverbrauch bei der Getränkeherstellung, Nutzung von Prozesswärme und Wasserkreislaufführung sorgen in der Getränketechnik für eine positive Energiebilanz. Durch den Einsatz effizienter Komponenten sank z. B. der Primärenergieeinsatz eines Sudhauses um deutlich mehr als die Hälfte. Gleiches gilt für den Wasserverbrauch einer Brauerei, der von oftmals zweistelligen Werten jetzt bei etwa fünf Liter und weniger pro Liter Bier liegt.

Rohstoffe – Grundlage jeder Produktion

Rückführungssysteme zur Erhöhung der Ausbeute oder Puffertanks für Produktionsunterbrechungen sind beispielsweise bei der Verarbeitung von Fruchtsäften im Einsatz, um mit möglichst geringem Verlust zu produzieren. Mit effizienten Dekantern und Austragungssystemen zum Beispiel bei der Verarbeitung von Früchten können hochwertige Reststoffe einer weiteren Nutzung zugeführt werden: bei der Herstellung von Lebensmittelzusatzstoffen, zur Nutzung als Tierfutter oder als Brennstoff.



VDMA
Nahrungsmittelmaschinen
und Verpackungsmaschinen
Lyoner Straße 18
60528 Frankfurt am Main
Monika Mages
Telefon +49 69 6603-1395
Fax +49 69 6603-2395
nuv@vdma.org
www.bluecompetence.net

