



MILCH SCHOKOLADE TECHNIK

spezial

ISM in Köln nimmt Fahrt auf



Internationaler Treffpunkt der Süßwarenwirtschaft –



Die 42. Internationale Süßwarenmesse (ISM) nimmt Fahrt auf: Die Aussteller aus dem In- und Ausland versprechen auch 2012 eine international breit aufgestellte und hochkarätige Messe. Erneut werden rd. 1400 Anbieter aus der ganzen Welt erwartet, die vom 29. Januar bis zum 1. Februar 2012 in den Kölner Messehallen ein nahezu komplettes Spektrum an Süßwaren und Knabberartikeln zeigen.

Als Partnerland konnte für die kommende ISM Belgien gewonnen werden. Das Heimatland herausragender Schokoladen-, Pralinen- und Gebäckkunst wird sich mit zahlreichen Aktivitäten aus belgischen Unternehmen und Manufakturen profilieren. Eröffnet wird die 42. ISM am ersten Messetag von Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Parallel zur ISM findet erneut die ProSweets Cologne – internationale Zuliefermesse für die Süßwarenwirtschaft – statt. Zusammen decken ISM und ProSweets Cologne die gesamte Wertschöpfungskette in der Süßwarenproduk-

tion zu einem Termin an einem Ort ab – eine weltweit einzigartige Konstellation.

Die ISM ist die weltweit führende Messe für den Handel mit Süßwaren und Knabberartikeln und präsentiert ein umfassendes Angebot an Süßwaren und Knabberartikeln der Warengruppen Schokolade, Zuckerwaren, Feine Backwaren, Knabbererzeugnisse, Eiskrem und Rohmassen. Die präsentierten Artikel sind ausschließlich für den Ladenverkauf bestimmte Endprodukte. Die Eröffnung der ISM durch Bundesministerin Ilse Aigner unterstreicht die Funktion der Messe als führende Handelsdrehscheibe für diese Produkte. Über 80 Prozent der ISM-Aussteller kommen aus dem Ausland. 2011 besuchten 32451 Facheinkäufer aus 144 Ländern die ISM. Der Auslandsanteil lag hier bei 64 Prozent.

Partnerland Belgien

Die ISM präsentiert 2012 Belgien als offizielles Partnerland. Die belgische Beteiligung wird unter der Federführung von Flanders Investment & Trade, Agence Wallonne a l'Exportation et aux Investissements Etrangers und Brussels Invest & Export verwirklicht. Belgien stellt seit vielen Jahren eine der größten Auslandsbeteiligungen auf der Messe. 2011 wurden allein 138 Aussteller aus Belgien zur ISM gezählt. Neben zahlreichen Einzelausstellern, darunter führende belgische Süßwarenhersteller, bietet vor allem der Gemeinschaftsstand der Belgier in Halle 4.2 einen Überblick

über Vielfalt, Leistungsfähigkeit und Exzellenz belgischer Süßwaren-, Backwaren- und Knabberprodukte.

CEO-Lunch

Mit dem CEO-Lunch, dem exklusiven Business-Talk am Messe-Sonntag, bietet die ISM einen hochklassigen Treffpunkt für Entscheider der internationalen Süßwarenwirtschaft. Karl-Heinz Johnen, Geschäftsführer Zentis GmbH & Co. KG., hat zu diesem hochkarätigen Event bereits zugesagt. Moderieren wird erneut der renommierte Fachjournalist Werner Prill (Sonntag, 29. Januar 2012, 13.30 Uhr).

ISM-Party unter dem Motto „Karneval“

Gesellschaftlicher Höhepunkt mit Business-Charakter wird erneut die ISM-Party am Sonntagabend sein. Dieses Mal steht der Event, der Aussteller und Händler auf internationalem Niveau zusammenbringt, unter dem Motto „Karneval“. Eintrittskarten können sowohl von Ausstellern als auch von Facheinkäufern erworben werden.

New Product Showcase

Neue Produkte stehen ebenso im Mittelpunkt wie neue Handelskonzepte. Als zentrale Informationsschau für Neues aus der „süßen Branche“ bietet das „New Product Showcase“ eine hervorragende Plattform, um neue Ideen in attraktivem Ambiente mitten

im Messeboulevard, einem zentralen Schnittpunkt in der ISM, vorzustellen. Journalisten, die die ISM besuchen, wählen daraus die drei besten Produkte, die dann besonders inszeniert werden und so vermehrt Aufmerksamkeit auf sich ziehen können.

ISM Chocolate Master – The art of sweet temptation

Die Begegnung mit Chocolatiers der Spitzenklasse ist besonders für die Fachleute aus der Schokoladenbranche interessant und setzt neue Impulse. Erstmals boten 2011 zwei Meister der Pralinenkunst dem ISM-Publikum einen Einblick in ihr Können. Die Maitre Chocolatier Axel Hanf und Lothar Buss demonstrierten

Brasilien: Neue visuelle Identität

In den letzten zehn Jahren hat Brasilien seine Süßwarenexporte verdoppelt, die Zahl der Abnehmermärkte ausgebaut und hat sich zum drittgrößten Hersteller dieser Produkte weltweit entwickelt. Zwischen 2000 und 2010 sind die Exporte für Bonbons, Schokolade und Erdnüsse von 152 Millionen US-Dollar auf 304 Millionen US-Dollar gestiegen.

Um diese Ergebnisse zu feiern, tritt die ABICAB, in Partnerschaft mit Apex-Brasil (Brasilianische Agentur für Wirtschafts- und Exportförderung), mit einer neuen visuellen Identität der Branche auf der ISM 2012: Die 22 Unternehmen der Branche werden 40 neue Produkte auf der ISM-2012 präsentieren, und stellen traditionelle und typisch brasilianische Aromen vor.

Zu den Produktneuheiten gehört eine enorme Vielfalt von tropischen Aromen, wie z.B. Bonbons mit einheimischen Nussarten, Kirschen, Passionsfrucht, Mango, Kokos und Banane, dazu kommen neue Versionen der traditionellen Aromen wie Mandarine, Limette, Orange und grüner Apfel. Zu den Produktneuheiten gehören Kaffeebonbons und solche mit Geschmack nach Zitronenmelisse, natürlicher Minze ohne Farbstoffe, Maisirup und Erdnüsse mit natürlichen Farbstoffen. *Halle 2.2, Stand F024*

Handwerkskunst und Schokoladendesign auf höchstem Niveau live vor den Zuschauern, die auch Fragen stellen und selbstverständlich probieren konnten. Für 2012 steht ähnlich hochkarätige Chocolatier-Kunst auf dem Programm.

Sonderschau der Köln International School of Design

Schon mehrfach konnten die Studierenden der Köln International School of Design die ISM-Aussteller und Besucher mit ihrer unkonventionellen Herangehensweise an das Thema „Süßwaren“ begeistern. Auch 2012 sind außergewöhnliche Ideen zu erwarten, wenn sich die Studieren-

„Das süße Herz Deutschlands“

Seit dem 27. November und noch bis zum 15. April präsentiert das Sächsische Industriemuseum Chemnitz die Sonderausstellung „Das süße Herz Deutschlands“.

Mit von der Partie ist die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft mit einer kleinen Foyer-Präsentation zum Berufsbild „Fachkraft für Süßwarenwirtschaft“.

Zusammen mit den sächsischen Ausbildungsbetrieben Kathleen Schokoladenfabrik GmbH Oderwitz, Halloren Schokoladenfabrik AG Delitzsch und Goldeck Süßwaren GmbH Leipzig soll den jugendlichen Ausstellungsbesuchern der attraktive Ausbildungsberuf schmackhaft gemacht werden.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts und mit der Herstellung der ersten Milchsokolade der Welt durch die Firma Jordan und Timaeus 1839 in Dresden entwickelte sich Sachsen zum „süßen Herz Deutschlands“.

Der erste Verband deutscher Schokoladenhersteller war der sog. „Dresdner Verband“, der auch das erste „Reinheitsgebot“ für Schokolade einführte.

Mit der Sonderausstellung würdigt das Industriemuseum die Bedeutung dieses Wirtschaftszweiges für das Land Sachsen.



den der aktuellen Klasse unter Leitung von Prof. Jenz Großhans unter dem Motto „Süßwaren als Geschenk“ mit der Materie befassen und ihre Entwürfe für die Sonderschau gestalten.

www.ism-cologne.de

www.prosweetscologne.de

DMK gründet DMK Eis GmbH

Seit Januar 2012 verkauft DMK Eis unter eigenständigem Dach: Mit der im Sommer 2011 angekündigten Ausgliederung der Eissparte in die neu gegründete Gesellschaft DMK Eis GmbH macht Deutschlands größtes Molkereiunternehmen DMK Deutsches Milchkontor GmbH (DMK) einen wichtigen strategischen Schritt, um seine Position als Eishersteller im internationalen Wettbewerb weiter auszubauen und zu stärken.

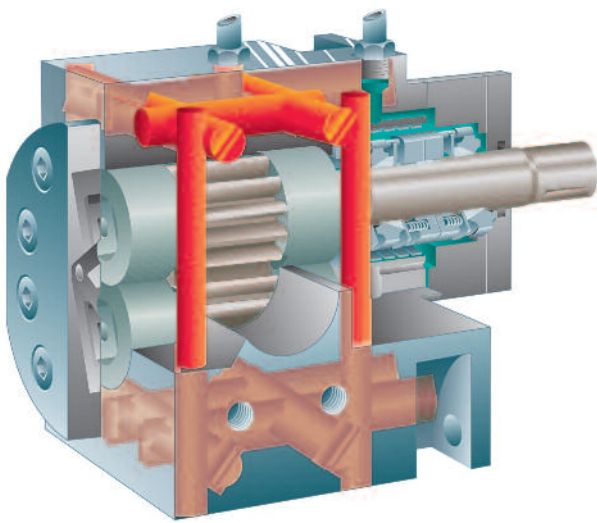
Als 100%ige Tochter des Molkereikonzerne agiert das neue Unternehmen DMK Eis GmbH mit der Sicherheit eines starken Konzerns im Hintergrund. Auf der anderen Seite ermöglicht diese neue Formation die volle Konzentration auf den Ausbau des internationalen Eisgeschäfts. „Als selbstständiges Unternehmen kann sich die Sparte besser entwickeln. Konzernseitig erhoffen wir uns dadurch eine zukunftssträchtige Verwertungsmöglichkeit milchbasierter Rohstoffe“, so Rolf Janshen, Geschäftsführer Vertrieb bei DMK und fortan auch Geschäftsführer der DMK Eis GmbH.

Frédéric Dervieux, ehemals Direktor der DMK-Eissparte ist künftig als Geschäftsführer der DMK Eis GmbH verantwortlich für das operative Geschäft.

Beheizte Pumpen im Einsatz für die süße Versuchung

Philip Hauri, Oberglatt, Schweiz

Für die speziellen Anforderungen an die optimale Förderung von Medien zur Herstellung von Schokoladenerzeugnissen bringt die Maag Pump Systems AG mit



Schnitt durch eine Therminox Zahnradpumpe. Rot eingefärbt sieht man die Heizkanäle.

Zahnradpumpen gehören in die Kategorie der rotierenden Verdrängerpumpen und haben die typische Eigenschaft bei gleicher Drehzahl verschiedene Drücke zu erreichen. Sie fördern das Medium mithilfe der Zahnzwischenräume. Die Maag Pump Systems AG ist seit über 80 Jahren Anbieter von Zahnradpumpen, sowie ganzen Systemlösungen, die sich für Anwendungen mit höchsten Anforderungen eignen, wie z.B. hochviskose, temperatursensible, abrasive oder korrosive Medien bei hohen Temperaturen, Austrittsdrücken und/oder tiefen Zulaufdrücken. Die Maag Pumpen Familie besteht aus einem sehr umfangreichen und flexiblen Baukastenprinzip, das durch jahrzehntelange Erfahrung aus der Praxis entstanden ist. Die Einzelteile, wie z.B. Dichtungen, Lager, Zahnrä-

der usw. sind komplett austauschbar und gewährleisten somit einen schlanken Unterhalt.

Therminox® Pumpen

Die Pumpen der Baureihe Therminox® sind besonders robuste, langlebige und beheizbare Produkte aus rostfreien Materialien, die für Prozesse in der Schokoladherstellung zum Einsatz kommen. Die Materialien umfassen gehärtete Zahnradwellen aus Edelstahl 1.4112 und Gehäusematerialien aus

1.4435. Die Baureihe umfasst Pumpen mit Förderraten von 0.1 bis 2400 l/min, maximale Viskositäten von bis zu 4'000'000 mPas, Temperaturen von bis zu 320°C, sowie Drücke bis zu 200 bar.

Die Grundkonstruktion der Pumpen besteht durch ihre Einfachheit, bestehend aus einer angetriebenen und einer getriebenen Zahnradwelle, welche in Gleitlagern geführt werden. Die herausgeführte Antriebswelle wird je nach Anwendungsfall mit unterschiedlichen Dichtungstypen ausgerüstet. Der Einfachheit der Konstruktion stehen die Komplexität der optimalen Abstimmung und Auswahl der richtigen Einzelteile, sowie der Materialien und dessen Paarungen gegenüber. Zusätzlich ist die Auswahl der richtigen Toleranzen und eine präzise mechanische Fertigung sämt-

licher Pumpenteile für die Erreichung einer hohen Effizienz und eines genauen konstanten Fördervolumens entscheidend. Jeder Anwendungsfall wird mit einer speziellen Software berechnet und die Pumpe dementsprechend optimal ausgelegt. Neben der Pumpe bietet Maag Pump Systems gesamte Pumpenaggregate an, das heisst komplette kundenspezifische Einheiten mit Pumpe, Motor und Zubehör.

Verhinderung von Überhitzung

Die Herausforderungen in der Förderung von Schokolade bestehen vor allem in der Verhinderung unzulässiger Überhitzung durch Reibung und somit einer Degradierung und/ oder Karamellisierung der Masse. Durch Überhitzung veränderte und in der Pumpe verbleibende Rückstände können auf Dauer zur Blockierung führen und unerwünschte, harte Partikel vor allem in den Lagern eine erhöhte abrasive Wirkung verursachen. Die von Maag Pump Systems AG einsetzbaren Pumpen bieten genau für diese Herausforderungen eine Lösung.

Der beheizbare Pumpentyp Therminox® ist mittels kundenseitig zur Verfügung stehendem Prozessdampf oder -flüssigkeiten auf die gewünschte Temperatur heiz- oder kühlbar. Die im Pumpengehäuse optimal integrierten Heizkanäle gewährleisten eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur über die gesamte Pumpe. Eine konstante Temperatur während des Prozesses gewährleistet eine gleichbleibende Produktqualität und verhin-

dert unerwünschte Temperaturentwicklungen aufgrund von Reibungswärme. Liegt kein Prozessdampf oder -flüssigkeit vor, bietet Maag auch Pumpentypen an, welche mittels elektrischen Heizpatronen beheizt werden können, mit dem Nachteil, dass nicht aktiv gekühlt werden kann.

Schmierfilm für die Gleitlagerung

Das hydrodynamische Gleitlager wird bei Zahradpumpen durch das geförderte Medium selbst geschmiert. Das heisst, dass das Medium durch den entstehenden Druck im Betrieb in die Räume zwischen Lager und Welle gedrückt wird. Durch das integrierte Rückführsystem entsteht ein ständiger aber kleiner Fluss von „Material“ auf die Saugseite der Pumpe und gewährleistet somit einen Schmierfilm

für die Gleitlagerung. Die Stabilität des Schmierfilms ist vor allem durch die Viskosität gegeben. Das heisst je höher die Viskosität je stabiler ist der Schmierfilm. In der Tendenz sinkt die Viskosität durch die Temperaturerhöhung im Gleitlager und erschwert die Bildung eines stabilen Schmierfilms. Diese unzulässige Temperaturerhöhung wird durch eine gute Wärmeleitfähigkeit des Lagermaterials, einem angepassten Lagerspiel sowie der fluidmechanisch optimalen Ausgestaltung des Lagerflusses durch Schmiernuten und Strömungsübergänge eliminiert. Das eingesetzte Lagermaterial aus Silizium-Carbid besitzt neben einer hohen Resistenz gegen abrasive Partikel auch eine gute Notlaufeigenschaft. Als ein lebensmitteltauglicher Werkstoff ist er deshalb auch für Reinigungszyklen mit dünnflüssigen Medien gut einsetzbar.



Gleitlager mit speziellen Schmiernuten und Strömungsübergängen

Als Dichtungstyp wird eine einfache Gleitringdichtung mit einem Silizium-Carbid-Gleitring verwendet. Dieser Dichtungstyp ist einfach in der Handhabung und sehr zuverlässig im Betrieb.



Foto: pixelio

www.deutsche-molkerei-zeitung.de

Cross Media Angebot

Ihre Banner-Werbung mit Klickverfolgung Printanzeige in der zum Sonderpreis

Ansprechpartnerin

Ines Schilling

Tel.: 0831/57142-18

E-Mail: i.schilling@ava-verlag.de