

Obst-Reifegrad von außen bestimmbar

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik und Kronen GmbH haben Lösung entwickelt



DIL-Mitarbeiter Thorsten Lameyer mit einem Prototyp des Vibrationsförderers. Foto: DIL

Der Reifegrad von Obst, insbesondere aus den Tropen, ist oft nicht von außen erkennbar. Technologen und Wissenschaftler des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik e. V. Quakenbrück, kurz DIL, und der Kronen GmbH aus Kehl als Produzent von Prozessanlagen für die Obst-, Gemüse- und Salatverarbeitung, haben nun ein Verfahren entwickelt,

mit dem sich der Reifegrad beispielsweise von Kiwis, Avocados oder Mangos von außen bestimmen lässt. Sie präsentieren es auf dem Innovationstag Mittelstand des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) am 23. Juni in Berlin.

Entwickelt wurde ein technisches Verfahren zur Erkennung der Frucht-reife, das bei der Vorsortierung, Pro-

duktbehandlung und Nachsortierung eingesetzt werden kann. „Dank des am DIL und bei Kronen entwickelten Vibrationsförderers kann der Reifegrad der Früchte mithilfe maschinellen Lernens über ihr Vibrationsverhalten ermittelt werden. So ist es möglich, einen optimalen Verarbeitungszeitpunkt zu finden und das Überlagern von Produkten zu verhindern oder zumindest zu minimieren beziehungsweise nicht zum Verzehr geeignetes Obst auszusortieren“, erläutert Jens Schröder, Abteilungsleiter Automatisierungstechnik des DIL. Der Vibrationsförderer ist für den industriellen Einsatz in einer Gesamtanlage mit automatischer Zu- und Abführung bei gleichzeitiger Sortierung des Obstes konzipiert.

Die durch das Zentrale Innovationsprogramm Mittelstand (ZIM) des BMWK geförderte Neuentwicklung soll zur Versorgung mit guten Produkten und gleichzeitig zur Bekämpfung der Verschwendung aufwendig importierter Waren beitragen. Die Nachfrage nach Obst aus dem tropischen Raum wird sich absehbar weiter erhöhen. Importeure, Logistiker und der Lebensmitteleinzelhandel müssen ihre Abläufe entsprechend optimieren und auch hier für Nachhaltigkeit sorgen. Gerade der Reifegrad von Früchten stellt alle Glieder der Versorgungskette vor Herausforderungen. Liegt doch beim Reifen von Obst, gerade aus den Tropen, eine hohe Heterogenität vor, weshalb die Chargen in unterschiedlichem Zustand an die Endkunden ausgeliefert werden.

Seit 2015 wurden mit dem ZIM mehr als 4.000 einzelbetriebliche Forschungs- und Entwicklungsprojekte und knapp 21.000 Kooperationsvorhaben angestoßen. Der Zutritt zum Innovationstag am Donnerstag, 23. Juni, 10 bis 16 Uhr, Tschalkowskistraße 49, 13156 Berlin-Pankow, ist frei. (cs)

Impulsgeber: Mochi-Eis. Foto: Getty



Mochi-Eis rettet den Eis-Umsatz

Ein größeres Angebot von Premium-Eis im 500-Milliliter-Becher, bei Multipacks für Stieleis sowie Mochi-Eis haben 2021 dazu geführt, dass der Umsatz im Vergleich zum Absatz (minus 7 Prozent auf 537,6 Millionen Liter, 2020: 577,6) weniger stark rückläufig sind. Mit 7,9 Kilogramm Pro-Kopf-Verbrauch bleibt Speiseeis „attraktiv und gerade in Krisenzeiten weiterhin hoch im Kurs“, so der E.I.S. Eis Info Service.



Trends

Freier Kopf

Ein freier Tag für mentale Gesundheit: Pernod Ricard Deutschland will mit der internen „Mental Health Week“ das Thema mentale Gesundheit sichtbar machen. In der Gesundheitswoche gab es für alle Mitarbeiter Inspiration in Form einer Speaker-Session sowie hilfreiche Tipps zur mentalen Gesundheit. Am 28. April, dem Welttag für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, blieben die Rechner in Köln dann komplett aus und die Telefone stumm. Der Spirituosenhersteller schenkt seinen Mitarbeitern einen zusätzlichen freien Tag. Bereits 2020 hat das Unternehmen eine eigene Initiative mit dem Namen „Taking Care of Each Other“ lanciert, um für das Thema in den eigenen Reihen zu sensibilisieren und aufzuklären. (kss)

Spargel mit Speck aktiv am PoS bewerben

In Deutschland wird Spargel ab etwa Mitte April gestochen. Um Endverbraucher während der Spargelsaison am Point of Sale auf eine gängige Kombination aufmerksam zu machen, ist die 100-Gramm-Packung des Original Südtiroler Speck g.g.A. von Mera-



Passt gut zu Spargel: Original Südtiroler Speck. Foto: R&S

no Speck im Zeitraum vom 1. April bis zum 24. Juni mit einem passenden Störer „Perfekt zu Spargel“ versehen. Dieser zusätzliche Service bietet eine weitere Verzehranregung und soll Impulskäufe generieren. Der Original Südtiroler Speck g.g.A. wird seit mehr als 30 Jahren nach traditionellem Rezept im Südtiroler Naturns produziert. Da der Merano Speck ohne Schwarte nach Deutschland geliefert wird, ist er ein guter Partner für die leichten Spargelstangen. Vertrieben werden alle Produkte von Merano Speck für Bedientheken und SB-Regal über die R&S Vertriebs GmbH aus Essen. (jh)

Viel Geschmack – wenig Alkohol: die Weinaperitif-Serie Vinn



Weinaperitif Vinn. Foto: Birkenhof

Vinn, die Weinaperitif-Serie von der Birkenhof-Brennerei, soll an die mediterrane Lebenskunst „Savoir Vivre“ erinnern. Dazu wurde ein frisch-fruchtiger Pinot Blanc ausgewählt und für Vinn white mit Destillaten und Mazerten frischer Zitronen und Kräutern wie von Basilikum und Thymian kombiniert und mit einem Hauch Wermut und Wacholder feinerherb abgeschmeckt. Vinn red basiert auf dem gleichen Pinot Blanc. Hier wurden vollreife Himbeeren mit aromatischen, intensiven Kräutern und

Pomeranzen kombiniert – für einen kraftvollen, kräuter-würzigen Nachhall.

Die Inspiration zu Vinn brachte Jonas Klöckner, Destillateurmeister und Young Craft Distiller of the year (2020), aus seinem Studium in Geisenheim mit. Die Aperitife haben mit 18 Volumenprozent einen niedrigen Alkoholgehalt. „Beide sind pur auf Eis sehr gut, aber auch mit einem herben Tonicwater oder einem trockenen Prosecco“, so Klöckner. Erhältlich im gut sortierten Handel und unter www.birkenhof-brennerei.de.



Der Hersteller Zimmermann bietet ein Gewinnspiel an. Foto: Zimmermann

Zimmermann mit Promotion

Bis Ende Juni 2022 bieten die Fleischwerke Zimmermann ein Gewinnspiel auf vielen 100- und 125-Gramm-Schinkenpackungen. Zu gewinnen gibt es unter anderem zehn Vitalis Compact Dampfgarer. Die Promotion ist ein Blickfang im SB-Schinkenregal und wird mit umfassenden Online- und Social-Media-Aktivitäten begleitet.



Bifi wird 50: Das Jubiläum wird mit Aktionen gefeiert. Foto: Jack Link's

Bifi: Snack wird 50 Jahre alt

Das 50-jährige Jubiläum von Bifi wird mit vielen Kommunikationsmaßnahmen gefeiert.

Den Salamisnack Bifi gibt es seit 1972. Das amerikanische Unternehmen Jack Link's, Eigentümer der Marke Bifi, nimmt dies zum Anlass, ganzjährig und kanalübergreifend mit diversen Kommunikationsmaßnahmen das Jubiläum zu feiern. Zu den Aktionen im Rahmen des Markenjubiläums zählen eine landesweite ganzjährige Roadshow, diverse größere Gewinnspiele sowie auffällige PoS-Deko-Elemente.

„Wir möchten 50 Jahre Bifi groß feiern“, so Geschäftsführer Jan Pieter Schretlen und führt neben dem Jubiläum einen weiteren Grund an, denn „der Umsatz von Bifi und Peperami hat

sich verdoppelt“. Ab April 2022 geht ein aufwendig gebrandeter Bifi Food Truck vom Headquarter in Amsterdam aus auf die Reise quer durch Deutschland. Der Auftakt dieser Roadshow markiert gleichzeitig den Beginn der Feierlichkeiten, die sich über Q2 und Q3 des Jahres erstrecken. Am PoS werden die ersten Aktionen ab KW 17 starten. Zudem stehen in diesem Jahr weitere Bifi-Produktlaunches im Veggie-Segment an. Für den Beginn der zweiten Jahreshälfte und zum Launch weiterer Veggie-Produkte sind weitere Kommunikationsmaßnahmen und eine große Markenkampagne eingeplant. (jh)

Nachhaltige Mandeln

Mit Veracruz Almonds kommt ein neuer Player mit zukunftsweisender Rohware auf den deutschen Markt: Das portugiesische Unternehmen bietet Mandeln an, die nach eigener Aussage nachhaltig, wassersparend und durchgehend rückverfolgbar produziert werden. Dafür haben CEO David Cavalho und sein Partner Filipe Rosa ihre Farm nach neuestem Standard „smart“ organisiert: Sie bauen in Portugal per QR-Code rückverfolgbare Mandeln an, die sie in eigener Anlage in Kreislaufwirtschaft in jeglicher Form für Snacks, Pralinen, Riegel und Backwaren verarbeiten. Die Mandeln sind für Unternehmen direkt vom Erzeuger erhältlich. (win)