



Pressedienst

DLG e.V., Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt,
Tel: 069/24788-213, Fax: -112; E-Mail: g.oppenhaeuser@DLG.org; Internet: www.DLG.org

Frankfurt am Main,
März 2015

International FoodTec Award 2015 in Silber für Smart Skin Technologies Europe

Auszeichnung für Anlagen und verfahrenstechnische Innovationen der internationalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie – Verleihung auf der Anuga FoodTec 2015 in Köln

(DLG). Die Smart Skin Technologies Europe GmbH (Gammelsdorf / Deutschland / Kanada) ist jetzt von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) zusammen ihren Partnern auf der Anuga FoodTec, der internationalen Fachmesse für Lebensmittel- und Getränketechnologie in Köln, mit dem International FoodTec Award ausgezeichnet worden. Der renommierte Preis wurde in diesem Jahr an 18 Innovationsprojekte aus der internationalen Lebensmittel- und Zulieferindustrie verliehen. Jeweils neun Innovationen erhielten den International FoodTec Award in Gold und den in Silber. Zu den Preisträgern gehören Unternehmen aus Dänemark, Kanada, den Niederlanden, Österreich und Deutschland.

International FoodTec Award in Silber:

Smart Skin Technologies Europe GmbH (Gammelsdorf / Deutschland / Kanada)

„Smart Skin Quantifeel® System“

Mit dem Smart Skin *Quantifeel*® (= Quantified Feeling) System bietet Smart Skin Technologies (www.smartskintech.de) die weltweit erste und führende Echtzeitmesseinrichtung für alle physischen Bewegungsdaten wie Staudruck, Drehung, Drehgeschwindigkeit, Neigung und Erschütterung eines Behälters in Transportsystemen von Abfüll- und Verpackungsanlagen von Getränken sowie Lebensmitteln aller Art. Zu hoher Staudruck ist eine der Hauptursachen von zu hoher Reibung, Behälterbeschädigungen, hohem Anlagen- und Materialverschleiß und Geräuschemissionen sowie schlechter Anlageneffizienz. Das Smart Skin *Quantifeel*® System ist ein Gerät zur kabellosen und positionsverbundenen Echtzeit-Messung von Bewe-

gungsdaten wie z.B. des Behälteroberflächendrucks in Transporteuren einer Verpackungsanlage mit dreidimensionaler Ausrichtung. Das System besteht aus einem mobilen, an die Behälterform angepassten Sensor, einem leistungsstarken Funkmodul und einem Laptop, auf dem die Software des Quantifeel Systems läuft. Das mit der Abfülllinie gekoppelte Sensorgerät selbst ist für jeden Anwendungsfall kundenspezifisch gestaltet, um die Größe und Form der Behälter wiederzugeben, die in der Anlage laufen. Das äußerst einfach zu implementierende Smart Skin *Quantifeel*® System ermöglicht es den Benutzern im Idealfall des permanenten Einsatzes als Qualitätssicherungs- und Instandhaltungstool, Fragen des Staudrucks und der Bewegung der Behälter in Echtzeit zu quantifizieren, zu überprüfen und sofort Korrekturen vorzunehmen. Eine einfache Anpassung der Transporteure sorgt für eine deutliche Entspannung der Druckverhältnisse und damit für vielfältige und nachhaltig positive Effekte hinsichtlich Materialverbrauch, Rüst-/Umstell- und Stillstandszeiten, Geräuschemission, Wirkungsgrad und Anlagen- und Behälternutzung bei attraktivem Return on Investment (ROI) unter Berücksichtigung von Total Costs of Ownership (TCO).

International FoodTec Award

Der International FoodTec Award wird in dreijährigem Turnus vergeben. Er wird von der DLG in Kooperation mit folgenden Fach- und Medienpartnern verliehen: der EFFoST (European Federation of Food Science and Technology) und der Anuga FoodTec, den im Deutschen Fachverlag (Frankfurt a.M.) erscheinenden Fachzeitschriften „Fleischwirtschaft“ und „Fleischwirtschaft international“, den im Verlag Th. Mann (Gelsenkirchen) erscheinenden Fachzeitschriften „European Dairy Magazine“ und „Deutsche Milchwirtschaft“, der im BÜCKER Fachverlag (Bad Breisig) erscheinenden Fachzeitschrift „FOOD Lab - Qualitätsmanagement, Analytik und Nachhaltigkeit“, der im DLG-Verlag erscheinenden Fachzeitschrift „DLG-Lebensmittel“ sowie der im LT Food Medien-Verlag (Hamburg) erscheinenden Fachzeitschrift „Lebensmitteltechnik“.

Die Experten-Jury

Die Auswahl der Preisträger erfolgte durch eine international besetzte Jury, der renommierte Experten verschiedener Fachrichtungen angehören. Diese sind Prof. Dr. Emmerich Berghofer (Universität für Bodenkultur, Wien/Österreich), Prof. Dr. Michael Gänzle University of Alberta in Edmonton (Kanada), Dr. Ir. C.D. (Kees) de Gooijer, Food & Nutrition Delta, Wageningen (Niederlande), Prof. Dr. Dietrich Knorr (Technische Universität Berlin), Prof. Dr. Alexander Kolesnov (Moscow State University of Food Production MGUPP/ Russland), Prof. Dr. Horst-Christian Langowski (Fraunhofer Institut für Verpackungstechnik und Verpackung, Freising-Weihenstephan), Prof. Dr. Helmy T. Omran Suez Canal University, Ismailia (Ägypten) und Prof. Dr.-Ing. Achim Stiebing (Hochschule Ostwestfalen Lippe, Lemgo).