

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 III: 15.00 Uhr bis 16.50 Uhr



	Titel	Referent
	<b>BLOCK I: Intelligente Komponenten in der Lebensmittelautomation</b>	
9.30	<b>Begrüßung und Vorstellung Neuigkeiten Stäubli Robotics</b>	Dirk Burhenne, Business Development Manager Food Stäubli Robotics 
9.35	<b>Schlüsselkomponente Greifer in der Lebensmittelverarbeitung mittels der additiven Fertigung Q&amp;A</b>	Tobias Wagner, Projektleiter LMD GmbH 
9.55	<b>Robotertechnik in der Lebensmittelindustrie – wie Bildverarbeitung unterstützen kann Q&amp;A</b>	Silas Volk, Vertrieb / Business Development CLK GmbH 
10.15	<b>Vakuumgreiftechnik für die Lebensmittelindustrie – Der DIL HDHF und dessen Anwendungsfelder in der Robotik Q&amp;A</b>	Jens Schröder, Abteilungsleiter Automatisierungstechnik DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. 
10.35	<b>XPlanar: PC-basierte Antriebstechnik für die Maschine der Zukunft Q&amp;A</b>	Felix Schulte, Product Manager XPlanar Beckhoff Automation GmbH & Co. KG 
10.55	<b>Sichere Energieführung im Hygienischen Umfeld Q&amp;A</b>	Sebastian Häbich, Key Account Manager Food & Beverage, Pharma, Packaging Murrplastik Systemtechnik GmbH 
11.15	<b>Zusammenfassung und Ende Block 1</b>	
	<b>BLOCK II: Hygienegerechte und sichere Prozessautomation Best-Practice-Lösungen im Bereich Proteine</b>	
13.00	<b>Anforderungen an die Robotik in der verarbeitenden Lebensmittelindustrie Q&amp;A</b>	Dirk Burhenne, Business Development Manager Food Stäubli Robotics 
13.20	<b>Automatisierte Entbeinungsroboter Q&amp;A</b>	Daniel Gans, Mayekawa Deutschland GmbH 
13.40	<b>Automatisierung in der Petfood Industrie Q&amp;A</b>	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 III: 15.00 Uhr bis 16.50 Uhr



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