



Frankfurt am Main,
5. Dezember 2025

International FoodTec Award 2027 Ganzheitliche Vernetzung: Automatisierung und KI im Fokus

**Interview mit zwei Experten der Jury des renommierten Technologiepreises der DLG –
Anmeldungen bis 4. Mai 2026 unter: www.foodtecaward.com**

Automatisierung, Digitalisierung und KI unterstützen inzwischen nahezu alle Bereiche der Lebensmittelverarbeitung. Insbesondere die Verpackungsbranche profitiert von den vielfältigen Innovationen der Robotik und von neuen Packstoffen. Zwei Experten geben zu aktuellen Entwicklungen und zur „Nachhaltigen Produktivitätssteigerung“ ihre Einschätzungen: Prof. Dr.-Ing. Peter Burggräf, MBA, Professor an der Universität Siegen, Fakultät IV, Department Maschinenbau, Lehrstuhl für International Production Engineering and Management und Prof. Dr. Markus Schmid, Professor an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen in der Fakultät Life Sciences, Leiter des Sustainable Packaging Institutes (SPI). Als Mitglieder der internationalen Experten-Jury des International FoodTec Awards, der 2027 auf der Anuga FoodTec in Köln verliehen wird, bewerten sie technologische Innovationen mit Blick auf Praxisnutzen, Effizienz und Nachhaltigkeit. Bewerbungen für den renommierten Technologiepreis der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) sind bis zum 4. Mai 2026 möglich.

Welche Bedeutung haben Innovationspreise für Ihren Bereich?

Prof. Dr.-Ing. Peter Burggräf:

Innovationspreise machen technische Neuheiten und Weiterentwicklungen sichtbar. Wir stehen in Deutschland vor der großen Herausforderung, den Sprung in ein neues Innovationszeitalter zu schaffen. Innovationspreise helfen dabei, den Blick auf neue Technologien und Möglichkeiten in Zukunftsmärkten zu richten. Das stimuliert den Fortschritt innerhalb der Branchen und stößt im besten Fall einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess an. Diesen Prozess möchte ich mitgestalten und bringe daher gerne meine Expertise als Jury-Mitglied beim International FoodTec Award ein.

Prof. Dr. Markus Schmid:

Für mich sind Innovationspreise wie der IFTA ein wichtiges Signal an die Branche und an die Gesellschaft: Sie machen sichtbar, was technologisch möglich ist, und fördern Vertrauen in neue Lösungen. Gerade in der Verpackungstechnik sehen wir, wie Innovationen Produktschutz, Nachhaltigkeit und Convenience verbinden. Solche Entwicklungen treiben wir auch am SPI in verschiedenen Projekten voran – und genau diese Sichtbarkeit unterstützt ein Preis auf internationaler Ebene.

Die DLG hat aktuell den Fortschrittsbegriff „Nachhaltige Produktivitätssteigerung“ in den Diskurs gebracht. Was bedeutet dies für den Bereich der Automatisierung und Digitalisierung?**Prof. Dr.-Ing. Peter Burggräf:**

Nachhaltige Produktivitätssteigerungen in der Lebensmittelverarbeitung sind heute ohne Digitalisierung und Automatisierung kaum noch denkbar. Denn sie unterstützen ein transparentes und nachhaltiges Food Supply Chain Management. Dies beginnt bereits bei der Produktions- und Absatzplanung. KI-gestützte Vorhersagemodelle auf Basis von Wetterdaten, Konsumverhalten und früheren Erfahrungswerten ermöglichen eine bedürfnisorientierte Produktionsplanung. Automatisierte Maschinen und Anlagen fördern die Nachhaltigkeit, indem sie Ressourcen schonen und CO₂-Emissionen reduzieren.

Zudem helfen Sensoren und intelligente Prozesssteuerungen dabei, eine Überproduktion und Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Darüber hinaus entlasten IT-gestützte Qualitätskontrollen Fachkräfte und optimieren die Qualitätssicherung. Qualitätsmängel können so frühzeitig erkannt und behoben werden. Die Automatisierung kann insbesondere auch körperlich belastende oder gefährliche Tätigkeiten übernehmen und so die Arbeitssicherheit erhöhen. Beide, also die Digitalisierung und Automatisierung, sorgen letztlich für eine Effizienzsteigerung in allen Bereichen und ermöglichen eine präzise und fehlerfreie Produktion sowohl bezogen auf die Quantität der Mengenplanung als auch auf die Qualität der Endprodukte. Und wenn man nun noch die technischen Möglichkeiten der Kreislaufwirtschaft in der Fertigung berücksichtigt, ergeben sich weitere nachhaltige Produktivitätssteigerungen in der Lebensmittelverarbeitung.

Prof. Dr. Markus Schmid:

Nachhaltige Produktivitätssteigerung heißt für mich, Effizienzgewinne immer mit Ressourcenschonung und Kreislauffähigkeit zu verknüpfen. Automatisierung und Digitalisierung sind hier entscheidende Hebel – sei es durch Predictive Maintenance, smarte Rückverfolgbarkeit oder KI-gestützte Prozessoptimierung. Am SPI arbeiten wir z. B. in Projekten wie KIOptiPack, Bio-suPPack oder PLAMINPACK genau an solchen Fragestellungen: Wie lassen sich neue

Materialien und digitale Prozesse so kombinieren, dass Produktivität und Nachhaltigkeit im Sinne einer nachhaltigeren kreislaforientierten Bioökonomie Hand in Hand gehen?

Welche Technologien erwarten Sie bei den Anmeldungen bzw. den Anwärtern für den Innovationspreis in der Lebensmitteltechnologie in Ihrem Bereich?

Prof. Dr.-Ing. Peter Burggräf:

Willkommen sind alle Technologien, die die Automatisierung und damit auch die Steuerungs- und Regeltechnik sowie die Informationsverarbeitung weiter voranbringen.

Dazu gehören beispielsweise Software-Programme und KI-Modelle oder intelligente Sensoren, die in der Produktion eingesetzt werden können – um etwa Maschinen und Anlagen zu automatisieren, zu kontrollieren und ggf. Störungen eigenständig oder in Zusammenarbeit mit Fachkräften zu beheben. Sehr gespannt bin ich darüber hinaus auf Lösungen, die die erhobenen Daten nutzen, um KI-Systeme zu trainieren und, die so die intelligente und automatisierte Produktionssteuerung noch weiter vorantreiben.

Prof. Dr. Markus Schmid:

Ich rechne mit einer großen Bandbreite – von Robotik-Lösungen im Pick-&-Place-Bereich über intelligente Förder- und Logistiksysteme bis hin zu smarten Verpackungen mit integrierter Sensorik. Besonders spannend wird es dort, wo Automatisierung, Digitalisierung und neue Materialien zusammenspielen. Wir sehen in unseren Projekten, dass die Industrie zunehmend an ganzheitlichen Konzepten arbeitet: Materialien, Prozesse und Kreislaufstrategien werden vernetzt und Wertschöpfungskettenübergreifend gedacht. Genau solche ganzheitlich gedachten Lösungen erwarte ich auch bei den Bewerbungen um den Innovationspreis.

Weitere Informationen: DLG e.V., Fachzentrum Landwirtschaft & Lebensmittel, Bianca Schneider-Häder, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main, Telefon +49 69 24788-360, IFTA@DLG.org und online unter: www.foodtecaward.com

Presse-Kontakt

Regina Hübner

Pressereferentin

+49 69 24788-206

R.Huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 31.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihrem Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org