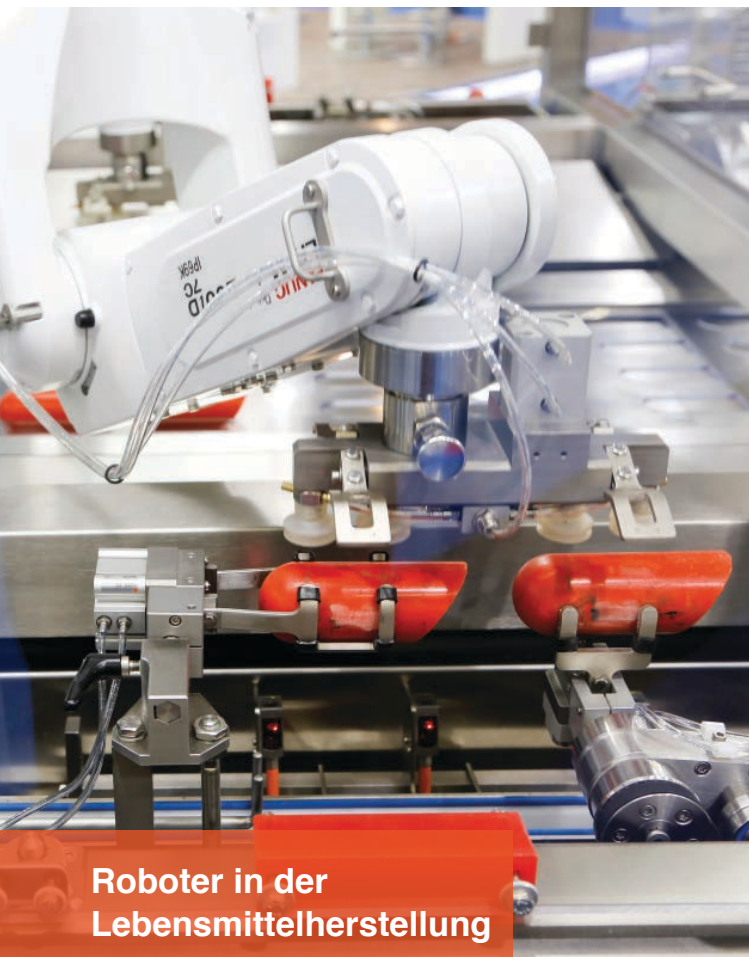


# 5. DLG-Forum FoodTec

23. November 2016 in Frankfurt am Main



## Roboter in der Lebensmittelherstellung

Roboter in KMUs  
entlang der Prozesskette

## 5. DLG-Forum FoodTec

### **Roboter in der Lebensmittelherstellung: Roboter in KMUs entlang der Prozesskette**

Fast Picker, Sechssachser oder Scaras... der Robotermarkt ist weiter auf Expansionskurs. Auch die technologische Entwicklung in der Robotik schreitet rasant voran. Laut Prognosen wird sich der Absatz von Industrierobotern bis zum Jahr 2018 auf rund 400.000 Stück verkaufte Einheiten verdoppeln. Ein wichtiger Wachstumsmarkt ist die Lebensmittel- und Verpackungsindustrie. Dort können Roboter immer komplexere Arbeiten übernehmen.

Durch enorme Entwicklungen bei Greifertechnik, Hygienic Design und intelligenter Bildverarbeitung entsteht ein großes Potenzial für den Einsatz im Bereich der Verarbeitung von Lebensmitteln direkt am Produkt. Roboter können so helfen, die Produktivität zu steigern, Arbeitsunfälle zu reduzieren und bessere hygienische Bedingungen zu realisieren.

Längst sind Roboter auch für kleine und mittelständische Unternehmen (KMUs) wirtschaftlich interessant geworden. Angesichts der zumeist umfangreichen Produktpaletten in den überwiegend klein und mittelständisch strukturierten Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sowie der damit verbundenen Notwendigkeit zur Flexibilität auf verschiedenen Ebenen spielen technische Lösungen, wie sie Roboter bieten, eine immer wichtigere Rolle.

Im Mittelpunkt des 5. DLG-Forums FoodTec: Roboter in der Lebensmittelherstellung stehen deshalb flexible Integrationsmöglichkeiten von Robotern in bestehende Prozesse von KMUs – mit Beispielen aus der Praxis.

# Roboter in der Lebensmittelherstellung

**Programm: Mittwoch, 23. November 2016**

---

10:00 Uhr **Begrüßung und Einführung**  
Prof. Dr. Michael Doßmann, DLG e.V., Frankfurt am Main

---

10:05 Uhr **DLG-Innovation Award „Junge Ideen“**  
Preisträger 2016

---

## **Themenkreis 1: Roboter und Hygiene**

---

10:20 Uhr **Hygienische Anforderungen beim Einsatz von Robotern**  
Dr. Helmut Steinkamp, LUFA Nord-West, Institut für Lebensmittelqualität, Oldenburg

---

10:40 Uhr **Roboter in der Lebensmittelfertigung unter hygienischen Bedingungen**  
Michael Fraede, KUKA Roboter GmbH, Gersthofen

---

11:00 Uhr **Roboterschutzhülle und Systeme im Lebensmittelbereich**  
Mathias Hohmann, RPS GmbH, München

---

11:20 Uhr **Diskussion**

---

11:30 Uhr **Leichtbau-Roboter für die Mensch-Roboter – Kooperation, Einsatz und Nutzen**  
Michael Fraede, KUKA Roboter GmbH, Gersthofen

---

12:00 Uhr **Mittagspause**

---

## **Themenkreis 2: Roboterintegration in den Prozess**

---

13:00 Uhr **Integration von Robotern in bestehende Lebensmittelanlagen – Lokalisation von Potenzialen und Erschließungsaufwand über die gesamte Prozesskette**  
Prof. Dr.-Ing. Matthias Weiß und Sylvia Knebelberger, Hochschule Hannover

---

13:30 Uhr **Roboter-Palettierung in KMUs: Vorbehalte, Chancen und Lösungen**  
Sebastian de Man, de Man Automation + Service GmbH & Co. KG, Borgholzhausen

---

14:00 Uhr **Kooperierende Roboter**  
Detlev Dahl, IIS UG, Meinerzhagen

---

14:30 Uhr **Diskussion**

---

14:45 Uhr **Kaffeepause**

---

## **Themenkreis 3: Praxisbeispiele zum Einsatz von Robotern**

---

15:15 Uhr **Roboter im direkten Einsatz bei Lebensmitteln**  
Martina Düngfelder, Stäubli Tec-Systems GmbH Robotics, Bayreuth

---

15:45 Uhr **Innovative Roboterlösungen für die Nahrungsmittelindustrie**  
Manfred Hilger, Mitsubishi Electric Europe B.V., Ratingen

---

16:15 Uhr **Aus der Entwicklung: Roboter für die Spargelernte**  
Dr.-Ing. Holger Raffel<sup>1</sup> und Dr.-Ing. Adrian Leu<sup>2</sup>, Universität Bremen - <sup>1</sup>Bremer Centrum für Mechatronik, <sup>2</sup>Institut für Automatisierungstechnik

---

16:45 Uhr **Abschlussdiskussion**

## Veranstaltungshinweise

### **Teilnahmebedingungen:**

Die Teilnahmegebühr für den 23. November 2016 beinhaltet die Teilnahme an den Fachvorträgen, die Tagungsunterlagen, die Getränke und Speisen in den Pausen. Die Teilnahme am Abendessen am Vorabend der Veranstaltung geben Sie bitte separat an.

### **Teilnahmegebühr:**

- 5. DLG-Forum FoodTec: 350 Euro (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)
- Abendessen am 22. November 2016: 40 Euro inkl. 19 % MwSt.

*Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50 Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.*

**Anmeldung:** [www.DLG.org/VeranstaltungenLM](http://www.DLG.org/VeranstaltungenLM)

Anmeldeschluss: 1. November 2016

### **Veranstaltungsort:**

DLG e.V.

Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main  
[www.DLG.org](http://www.DLG.org)

### **Hotelempfehlung:**

Hotel Rödelheimer Hof

Eschborner Landstraße 146

60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 153947-100, Fax +49 69 153947-177

[hotel@roedelheimer-hof.de](mailto:hotel@roedelheimer-hof.de)

Stand: August 2016; Änderungen vorbehalten



**Köln, 20.–23.03.2018**

Internationale Zuliefermesse für die  
Lebensmittel- und Getränkeindustrie



**DLG e. V.**

**Fachzentrum Lebensmittel**

Eschborner Landstraße 122 • 60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-311 • Fax +49 69 24788-8311

[U.Mikosch@DLG.org](mailto:U.Mikosch@DLG.org) • [www.DLG.org](http://www.DLG.org)