

Gesunde, fleischlose Ernährung

ifm-Sensorik sichert die Qualität von
veganen Fleischersatzprodukten



Unser Kunde:
**Hersteller von veganen
Fleischersatzprodukten**

Die Nachfrage nach veganen und pflanzlichen Fleischersatzprodukten steigt kontinuierlich – das zeigt schon der Blick ins Supermarktregal.

Obwohl das Start-up erst vor wenigen Jahren gegründet wurde, konnte es sich bereits als Marktführer in der Herstellung von Lebensmitteln auf Pflanzenbasis etablieren. Das Unternehmen möchte die Auswirkungen unserer Ernährung auf Gesundheit, Tierwohl und Umwelt positiv beeinflussen. Im Gegensatz zu vielen anderen Erzeugnissen bestehen die Produkte daher nur aus wenigen, dafür aber gesunden Zutaten und bieten authentischen Fleischgeschmack.

Der Schlüssel zu dieser hohen Produktqualität liegt nicht zuletzt in einer zuverlässigen Produktion.



Die Herausforderung:

Der Vormarsch pflanzenbasierter Lebensmittel sorgt dafür, dass sich immer mehr Unternehmen auf den Markt trauen. Doch nicht alle Ersatzprodukte sind gleich: Je nachdem, wie sie produziert, verarbeitet und konsumiert werden, können sie Vor- und Nachteile für Gesundheit und Umwelt haben. Die Produkte reduzieren zwar den klimaschädlichen Fleischkonsum, können aber bei übermäßigem und unüberlegtem Verzehr zu einem Mangel an Nährstoffen führen, die nur in tierischen Produkten enthalten sind. Viele Lebensmittel der Branche sind zudem stark verarbeitet und mit vielen Zusatzstoffen versetzt. Damit entsprechen sie nicht den Empfehlungen einer ausgewogenen und gesunden Ernährung.

der Entwicklung der Produkte bis zur Marktreife baute das Unternehmen dafür einen komplett neuen Produktionsstandort, der den hohen Ansprüchen an die Lebensmittelqualität gerecht werden musste.



Die Lösung – warum ifm?

ifm wurde bereits sehr früh in der Planungsphase mit einbezogen. Gemeinsam mit dem Kunden, den beauftragten Ingenieurbüros und der Inbetriebnahme wurde ein Entwurf für eine moderne und vernetzte Produktionsstätte erarbeitet. So entstand ein zukunftssicheres, auf IO-Link basierendes Verdrahtungskonzept. Es ermöglicht die Automatisierung von allen relevanten Prozessen wie z. B. Mahlen, Zerkleinern, Blanchieren, Kochen und Verpacken.

Aufgrund der hohen Nachfrage nach den Produkten des Unternehmens war es sehr wichtig, möglichst schnell mit der Produktion beginnen

zu können. Durch den Einsatz einer Komplettlösung von ifm, bestehend aus Verdrahtung, Sensorik und Steuerung, konnten die Vorlauf- und Konstruktionszeiten signifikant verkürzt und die Anlage deutlich schneller in Betrieb genommen werden.

Die ifm-Lösung bietet die einfache Auswertung der individuellen OEE-Kennzahlen, sowie Real-Time-Maintenance. ifm unterstützte den Kunden außerdem mit Schulungen und technischem Service. So ist es nun möglich, die steigende Nachfrage nach pflanzenbasierten Produkten zu bedienen und damit einen Beitrag zu einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung zu leisten.

Ergebnisse:

- Sicherstellung der Ernährungsspezifikationen, Qualitäts- und Sicherheitsstandards
- Zukunftssicheres Verdrahtungs- und Automatisierungskonzept
- Einfache Auswertung von RTM und OEE
- Kürzere Inbetriebnahmezeiten ohne eigene Engineering-Abteilung



Unser Kunde ist dazu übergegangen, pflanzliche Lebensmittel nur aus wenigen, regionalen und gentechnikfreien Zutaten herzustellen. Von



Reduzierte Inbetriebnahmezeit



Real Time Maintenance



Nachhaltige, hochqualitative Produkte



ifm.com