



Einladung zum

Technologietag

Nachhaltige Rohstoff-Automation in der Nahrungsmittelherstellung

- Die Zukunft der Ernährung •
- Rohstofflogistik in modernen Produktionsanlagen •
- Rohstofflogistik aus Steuerungssicht •
- Retrofit macht fit für die Zukunft •

Mittwoch, 24. November 2022 in Osterburken



Technologietag in unserem Kundencenter

Vorsprung sichern mit einem zuverlässigen Partner

Seit über 70 Jahren sind wir international in der Welt der Automatisierungstechnik für Rohstoffe, Schüttgüter und Flüssigkeiten zuhause. In dieser Zeit haben wir den technologischen Fortschritt durch zahlreiche Neuentwicklungen maßgeblich geprägt.

Ihnen, unseren Kunden, ein zuverlässiger Partner zu sein, war und ist dabei immer unser größtes Anliegen.

Dazu gehört für uns auch der intensive Erfahrungsaustausch im Dialog mit Ihnen, den wir als Gastgeber beim Technologietag in den Mittelpunkt stellen. Unser Kundencenter bietet mit seinem Schüttgutlabor, der umfangreichen Ausstellung und dem Versuchszentrum für Rohstoff-Automation einen optimalen Rahmen für praxisnahen Wissenstransfer, von dem wir alle in unserer täglichen Arbeit profitieren können. Und dafür, dass der Technologietag spannend, informativ und kurzweilig wird, bürgt auch unser Anspruch: **Wir bringen's auf den Punkt.**



Nachhaltige Rohstoff-Automatation in der Nahrungsmittelherstellung

Laut Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE) war der Megatrend des vergangenen Jahres nicht „vegan“, „proteinreich“ oder ein neuer enthusiastischer Geschmack, sondern die nachhaltige Entwicklung der Lebensmittelproduktion. Was bedeutet dieser Trend für Sie als Hersteller von Lebensmitteln? Wie wird die Zukunft unserer Ernährung aussehen? Erfahren Sie mehr darüber von Denise Loga, Nachhaltigkeitsexpertin mit dem Themenschwerpunkt „Future Food“ und Mitglied des ICA-Beirats.

Welchen Beitrag leistet die Rohstoff-Automatation zur Nachhaltigkeit – **Produktsicherheit, Vermeidung von Lebensmittel- und Ressourcenverschwendung, effektives Allergenhandling, Anlagenmodernisierung und Digitalisierung** – Das sind nur einige Themen, die an diesem Technologietag beleuchtet werden.



Vorabend 23. November 2022

19:30 Uhr

Get-together mit Abendessen mit Referenten und Teilnehmern im Hotel Prinz Carl in Buchen

Programm am 24. November 2022

08:30 – 09:00 Uhr **Check-in und Begrüßungskaffee**

09:00 – 09:30 Uhr **Begrüßung** durch den Geschäftsführer Rainer Zimmermann
Vorstellung der Moderatorin Denise Loga

09:30 – 10:10 Uhr **Keynote: Die Zukunft unserer Ernährung.** Mit Diskussion
Referentin: Denise Loga

10:10 – 10:50 Uhr **Rohstofflogistik in modernen Produktionsanlagen** mit Schwerpunkt Reinigungsfreundlichkeit und Vermeidung von Kreuzkontamination und Allergenverschleppung. Mit Diskussion
Referent: Andreas Eibner, Michael Stahl AZO GmbH + Co. KG

10:50 – 11:20 Uhr **Kaffeepause**

11:20 – 12:00 Uhr **Rohstofflogistik aus Steuerungssicht** mit den Spannungsfeldern Allergenhandling, Chargentrennung und Kontaminationsvermeidung. Moderne mobile Bedienkonzepte – Information dort, wo sie gebraucht wird. Mit Diskussion
Referent: Hendrik Langner, AZO GmbH + Co. KG



-
- 12:00 – 12:15 Uhr** **Zusammenfassung** durch die Moderatorin
-
- 12:15 – 13:15 Uhr** **Gemeinsames Mittagessen und Kaffee**
-
- 13:15 – 14:45 Uhr** **Ausführlicher Betriebsrundgang** mit interessanten Einblicken in die moderne AZO Fertigung, das Versuchscenter für Rohstoff-Automation und das Labor für Rohstoff-Analytik
-
- 14:45 – 15:00 Uhr** **Rückkehr ins Kundencenter und Kaffeepause**
-
- 15:00 – 15:40 Uhr** **Retrofit macht fit für die Zukunft.** Anlagenmodernisierung am Praxisbeispiel Harry-Brot in Ratingen. Chancen beim Einsatz von 3D-Scan-Technologie. Mit Diskussion
Referenten: Simon Balles, Nikolai Kehl AZO GmbH + Co. KG
-
- 15:40 – 16:20 Uhr** **Logistik intelligent steuern, wie Software zum wichtigen Enabler wird**
Mit Diskussion
Referent: SYNAOS GmbH
-
- 16:20 – 16:30 Uhr** **Diskussion** der Beiträge im Kontext des Keynote Vortrags
-



Die Referenten



Denise Loga

Denise Loga ist Nachhaltigkeitsexpertin mit dem Themenschwerpunkt „Future Food“. Sie sitzt im ICA-Beirat, berät Start-ups und hat drei Unternehmen mitbegründet.

Ihr Antrieb ist es, Unternehmen dabei zu unterstützen, sich effektiv auf den spannenden Markt von morgen vorzubereiten und neue Wege aufzuzeigen, wie komplexe Herausforderungen in gewinnbringende Chancen umgewandelt werden können.

Gemeinsam mit ihrem Team befähigt sie Menschen und Organisationen dazu, deren Potenziale effektiver zu nutzen und sich zukunftsfähiger aufzustellen.

Moderatorin und Keynote Speakerin



Andreas Eibner

Head of Sales
AZO®Food

AZO GmbH + Co. KG



Michael Stahl

Head of Sales
AZO®Vital

AZO GmbH + Co. KG



Hendrik Langner

Senior Engineer
Vertrieb, Beratung,
technische Auslegung

AZO GmbH + Co. KG



Simon Balles

Engineering
AZO®e&s

AZO GmbH + Co. KG



Nikolai Kehl

Projektierung
AZO®Food

AZO GmbH + Co. KG

SYNAOS

SYNAOS GmbH



Online-Anmeldung unter

<https://www.azo.com/de-de/news-messen/anmeldung-technologietag>

Fakten

Termin

24. November 2022

Anmeldung

bis zum 17. November 2022

Ansprechpartner

Alois Billigen, Leiter Marketing und Dokumentation,
Tel. +49 6291 92 207 Alois.Billigen@azo.com
Simone Bangert, Marketing,
Tel. +49 6291 92 515 Simone.Bangert@azo.com

Veranstaltungsort

AZO GmbH + Co. KG Tel. +49 6291 92 0
Rosenberger Str. 28 azo-group@azo.com
74706 Osterburken www.azo.com

Get Together

19:30 Uhr im Hotel Prinz Carl in Buchen

Hotels

Für eine Übernachtung empfehlen wir die Hotels [Prinz Carl](#) und [Reichsadler](#) in Bunchen.
Dort sind Zimmerkontingente für Sie unter dem Stichwort „AZO“ reserviert. Die Zimmerbuchung sowie die Kosten für die Übernachtung übernehmen Sie bitte selbst.

**Technologietage bei AZO
immer ein Gewinn**



AZO.

AZO GmbH + Co. KG D-74706 Osterburken Tel. +49 6291 92 0 Fax +49 6291 92 9500 azo-group@azo.com www.azo.com