

Smarte Technologien für die Lebensmittelproduktion



29. Oktober 2020

Technology Academy, Hannover Messe, Messegelände / Pavillon 36, 30521 Hannover
oder online unter: <https://www.staubli.com/de/expertenforumfood/>

Zeit	Titel	Referent	Online
ab 09.00	Eintreffen und Registrierung der Besucher Networking		
10.00 - 10.15	Begrüßung – Vorstellung Robotics Division	Maximilian Koch, Stäubli Robotics	PART I
10.15 - 10.40	Form- & Lageerkennung durch 3D-Bildverarbeitung in der Lebensmittelindustrie	Denis Häweling, Schaper Robotics GmbH	
10.40 - 11.05	Pick-Place-Solution – High-End-Bildverarbeitung und Stäubli Robotics	Thomas Wichmann/Stefan Tukac, ISW GmbH	
11.05 - 11.25	Pause Kaffee & Networking		
11.25 - 11.50	Adaptive Robotik in der Lebensmittelherstellung – Corona als Chance zum Wandel	Bastian Ludwig Scheid, sionn engineering GmbH	PART II
11.50 - 12.15	Robotergeführte Handhabung von Gemüse und Pilzen Die DIL HDHF Greiftechnik und dessen Anwendungsfelder in der Lebensmittelrobotik	Alexander Bobe, DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.	
12.15 - 12.40	Vakuumtechnik in der Lebensmittelproduktion Wie smarte Vakuum-Greifer die Prozesse in der Lebensmittelproduktion effizienter gestalten	Stefanie Merz, J. Schmalz GmbH	
12.40 - 14.00	Mittagessen Networking und Besuch Stäubli Demo-Van mit Robotervorführung		
14.00 - 14.25	Reinigung als Grundbaustein der Betriebssysteme	Martin Schwarzkopf, Stockmeier Chemie GmbH & Co. KG	PART III
14.25 - 14.50	Stäubli Roboter für die Anforderungen in der Lebensmittelindustrie	Uwe Müthrath/Dirk Burhenne, Stäubli Robotics	
14.50 - 15.05	Besondere Anforderungen an die Fördertechnik in der Food-Industrie	Mario Olliges, Kruse + Sohn Maschinenbau und Anlagentechnik AG	
15.05 - 15.30	Kollaboration von Robotern mit neuen Antriebstechnologien (XTS, XPlanar) in der Lebensmittelindustrie	Frank Würthner , Beckhoff Automation GmbH & Co. KG	
ab 15.30	Ende der Vorträge Möglichkeit zum Austausch mit mit den Experten der Partnerfirmen und Stäubli		

