

30.11. 2023

Das Flavor Creation Center von Bühler läuft auf Hochtouren für Kunden

Von PPS

(Uzwil)(PPS) Das Flavor Creation Center, das Teil des kürzlich erweiterten Innovationszentrums von Bühler im schweizerischen Uzwil ist, läuft jetzt auf Hochtouren. Das Zentrum vereint das bewährte Know-how von Bühler beim Rösten und Vermahlen von Kakao- und Kaffeebohnen sowie bei der Verarbeitung von Malz und Nüssen, um innovative Geschmackserlebnisse und zukunftsfähige Produkte zu entwickeln. Mit einer hochmodernen Infrastruktur und einem integrierten Netzwerk von Anwendungs- und Trainingszentren können Kundinnen und Kunden unter einem Dach neue Rezepte entwickeln und neue Prozesse testen.

Das Flavor Creation Center, in dem seit 2013 Kaffee und seit 2022 Kakao und Nüsse verarbeitet werden, wurde modernisiert und renoviert und ist nun als Teil des Innovationszentrums von Bühler im schweizerischen Uzwil in Betrieb. Die Eröffnung von vier Application & Training Centers (ATCs) – Flavor Creation Center, Food Creation Center, Protein Application Center und Energy Recovery Center – in Ergänzung zu den bestehenden ATCs, wie etwa dem Extrusion Application Center, ist ein Meilenstein in den Bestrebungen von Bühler, Kundinnen und Partner dabei zu unterstützen, ein nachhaltigeres Lebensmittelsystem zu schaffen.

Das Zentrum präsentiert die bewährte Expertise von Bühler in den Bereichen Produktinnovation, Technologie- und Prozessvalidierung, Prozessoptimierung sowie Aus- und Weiterbildung. Zusammen mit den anderen Anwendungs- und Trainingszentren haben Kundinnen und Kunden hier die einmalige Gelegenheit, sich

neue und alternative Technologien entlang der Wertschöpfungskette anzuschauen, um die beste Lösung für ihre Anwendung zu finden, vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt.

«Das Flavor Creation Center ist der perfekte Ort, um Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaopulver und Kakaobutter zu verarbeiten, Kaffee zum perfekten Aroma zu rösten und Nüsse zu Pasten zu verarbeiten», sagt Skeljzen Nesimi, Head of Product Management and MarCom, Chocolate and Coffee bei Bühler. Die Verarbeitung, das Rösten und Vermahlen von Kakaobohnen, Nüssen und Kaffee sind nun an einem Ort vereint, um innovative Geschmacksrichtungen und hochwertige Produkte herstellen zu können. Die technologischen Lösungen für Kakao umfassen das Reinigen, Schälen, Alkalisieren und Rösten (Batch- und kontinuierliche Röstung) mit hochwertiger Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver als Ergebnis.

Für die Kaffeeverarbeitung stehen den Kunden verschiedene Rösttechnologien wie Tangential- und Trommelröster zur Verfügung. Diese Lösungen unterstützen sie bei ihrer Suche nach dem besten Geschmacksprofil, der besten Verarbeitungszeit und der schönsten Farbe. Mit Blick auf die Trends für gesunde Ernährung bietet das Flavor Creation Center auch eine neue Vermahlungstechnologie an, die Pulsar-Mühle, mit der Nüsse und Samen zu glatten und schmackhaften Pasten vermahlen werden können.

Spielplatz für Innovationen

Tatsächlich ist die Produktinnovation ein Grundstein des Flavor Creation Center; verschiedene Rösttechnologien können angewendet werden, um zu beurteilen, wie sich diese auf Aroma, Geschmack und physikalische Eigenschaften auswirken. «Die Kundinnen und Kunden können neue Geschmacks-, Röst- oder Vermahlungsprofile für ihre Produkte ausprobieren», sagt Skeljzen Nesimi. Mit einer hochmodernen Infrastruktur können sie neue Rezepte entwickeln, neue Verfahren ausprobieren, verschiedene Maschineneinstellungen und -konfigurationen testen, unterschiedliche Technologien vergleichen und den Einfluss der Rohstoffe auf die fertigen Produkte analysieren.

«Wir unterstützen unsere Kundinnen und Kunden auch bei Beschaffungsprozess, damit sie herausfinden, welche Lösung unter Berücksichtigung ihrer Techniken und Prozesse definierte Ergebnisse liefern kann und ihren Geschmackserwartungen und

Produktanforderungen entspricht», fügt Nesimi an. «Sie wollen zum Beispiel wissen, ob sie ein Produkt bei einer niedrigeren Temperatur oder in kürzerer Zeit rösten können, um die Effizienz zu verbessern und trotzdem die gleiche Qualität zu erhalten. Wir unterstützen sie bei ihrer Kaufentscheidung.»

In jüngster Zeit überdenken Start-ups und einige etablierte Hersteller konventionelle Produkte und experimentieren mit alternativen Rohstoffen wie Gerste, Johannisbrot oder Hafer, um Schokolade und Kaffee bohnenfrei herzustellen. Bühler unterstützt diese Unternehmen nicht nur bei der Suche nach den richtigen Verfahren und geeigneter Ausrüstung, sondern hilft ihnen auch dabei, Rezepte zu entwickeln. «Indem wir unser Know-how und unsere Infrastruktur mit den wissenschaftlichen Erkenntnissen unserer Hochschul-Partner kombinieren, können wir unsere Kundinnen und Kunden dabei unterstützen, konkrete Ergebnisse zu erzielen, Veränderungen zu beschleunigen und die Zukunft der Lebensmittel zu gestalten», sagt Skelzen Nesimi.

Synergieeffekte beschleunigen

Die Zusammenarbeit mit den anderen Anwendungs- und Trainingszentren in Uzwil sorgt für erweiterte Wertschöpfungsströme bei fertigen Produkten. Das Flavor Creation Center arbeitet mit dem Chocolate Application Center zusammen, um Schokoladenmasse aus Kakao und Brotaufstriche aus Nusspasten herzustellen. Es arbeitet mit dem Team des Food Creation Center zusammen, um Müsli- und Schokoriegel herzustellen. Im Energy Recovery Center werden Kakaoschalen genutzt, um Energie zu gewinnen. Ein weiteres Highlight des Anwendungszentrums ist die Aus- und Weiterbildung: Bis Oktober 2023 haben mehr als 4000 Kundinnen und Kunden (sowohl Anfänger als auch erfahrene Fachleute) an einer Vielzahl von Schulungen zu Rohstoffen, zur Einrichtung von Anlagen, zu Technologien und Dienstleistungen teilgenommen.

Über die Organisation:

Über Bühler

Bühler verfolgt das Ziel, Innovationen für eine bessere Welt zu schaffen. Dafür beabsichtigt das Unternehmen, die Bedürfnisse von Wirtschaft, Mensch und Natur in Einklang zu bringen. Als wichtiger Lösungspartner für die Lebensmittel- und Mobilitätsindustrie hat Bühler eine Strategie entwickelt, um die Treibhausgasemissionen in seinen Betrieben bis 2030 um 60% zu reduzieren

(Greenhouse Gas Protocol, Scopes 1 & 2, Basisjahr 2019). Das Unternehmen hat sich darüber hinaus verpflichtet, bis 2025 skalierbare Lösungen anzubieten, die Energie, Abfall und Wasser in den Wertschöpfungsketten seiner Kunden um 50% reduzieren. Milliarden Menschen kommen täglich mit Technologien von Bühler in Kontakt, um ihren Grundbedarf an Lebensmitteln und Mobilität zu decken. Zwei Milliarden Menschen essen täglich Lebensmittel, die auf Anlagen von Bühler hergestellt wurden. Eine Milliarde Menschen reisen in Fahrzeugen, deren Teile mit Technologien von Bühler produziert wurden. Unzählige Menschen tragen Brillen, benutzen Smartphones und lesen Zeitungen und Zeitschriften. Sie alle werden mit Prozesstechnologien und -lösungen von Bühler hergestellt. Dank dieser globalen Relevanz ist Bühler in der einzigartigen Lage, die heutigen Herausforderungen in nachhaltige Geschäftsfelder zu verwandeln. Bühler trägt dazu bei, die Welt sicher zu ernähren. Und das Unternehmen leistet seinen Beitrag zum Klimaschutz, indem es Lösungen herstellt, die zu energieeffizienteren Autos, Gebäuden und Anlagen führen.

Bühler investiert jährlich bis zu 5% des Umsatzes in Forschung und Entwicklung. Im Jahr 2022 erwirtschafteten rund 12'700 Mitarbeitende einen Umsatz von CHF 3,0 Milliarden. Das Schweizer Familienunternehmen ist in 140 Ländern auf der ganzen Welt aktiv und betreibt ein globales Netzwerk von 105 Servicestationen, 30 Produktionswerken und Anwendungszentren in 23 Ländern.

buhlergroup.com

Pressekontakt:

Dalen Jacomino Panto, Media Relations Manager
Bühler AG, 9240 Uzwil, Schweiz
Telefon: +41 71 955 37 57
Mobil: +41 79 900 53 88
E-Mail: dalen.jacomino_panto @ buhlergroup.com

Katja Hartmann, Media Relations Manager
Bühler AG, 9240 Uzwil, Schweiz
Mobil: +41 79 483 68 07
E-mail: katja.hartmann @ buhlergroup.com

Kategorie

Industrie & Bau & Immobilien

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/das-flavor->

creation-center-buehler-laeuft-hochtouren-fuer-kunden