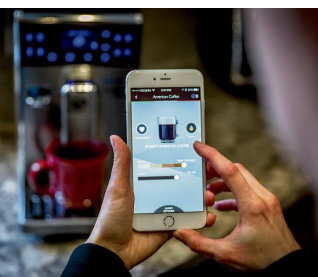
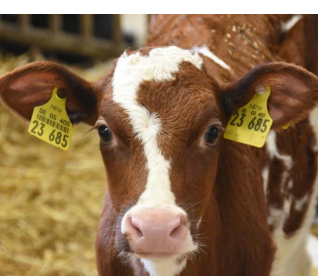


AUS DEM INHALT



Smarter Kaffee

Sich noch vor dem Aufstehen den perfekten Morgenkaffee kochen lassen, ohne dass man das Bett verlassen muss? Intelligente Kaffeemaschinen machen es möglich. Doch was ist an diesen Geräten eigentlich so smart? Eine Brand-Managerin von Melitta erklärt es. **Seite 3**



Onlinehofladen

Auf dem Bielefelder Milchviehbetrieb Strothlücke gibt es niedliche Kälbchen, aber auch Milchprodukte. Der Hof und zwölf weitere Erzeuger aus OWL wagen nun den Schritt ins Internet und verkaufen auf wochenmarkt24.de Produkte. **Seite 8**



Landwirt 4.0

An der Hochschule Ostwestfalen-Lippe ist vor sechs Wochen der bundesweit erste Studiengang „Precision Farming“ gestartet. 20 Studierende lernen unter anderem, wie sie Felder effizienter bewirtschaften können. Was Drogen damit zu tun haben, lesen Sie auf **Seite 8**

„Das Risiko ist das Nichtstun“

Lebensmittel 4.0: Norbert Reichl ist „Sherpa für Lebensmittelbetriebe, die den Berg der digitalen Transformation“ erklimmen wollen. Dort angekommen, sind eine allmorgendliche Urinanalyse und ein Brotaufstrich aus dem 3-D-Drucker nicht ausgeschlossen

Von Monika Dütmeier

Die schlechte Nachricht vorab: Die Brötchen von morgen werden sich auch in Zeiten von Digitalisierung und Smart Food nicht entsprechend der aktuellen Geschmackslage selbst bellegen. „Die Lebensmittel verändern sich nicht stark, aber die Produktionstechnologien dahinter“, erklärt Norbert Reichl. Er ist Geschäftsführer der Food Processing Initiative mit Sitz in Bielefeld. Das Aufgabengebiet liegt von Reichl und seinem Team liegt „zwischen Acker und Handel“. Im Fokus stehen die Prozesse der Lebensmittelverarbeitung. Auch wenn die Brötchen von morgen nicht schlauer sein werden als die von heute, gibt es auch bei diesen Klassikern vom Bäcker einiges, das sich durch innovative Technologien verändert.

IM BRÖTCHEN-GLÜCK

Die Herausforderung dabei kann sich jeder vorstellen, der schon mal um 19.55 Uhr einen Bäcker besucht hat, der um 20 Uhr schließt. „Im besten Fall ist dann noch genau das Brötchen da, das sich der Kunde wünscht. Dann geht er nicht enttäuscht nach Hause oder kauft woanders“, sagt der 50-Jährige. Auf der anderen Seite müssten die Bäcker aber sehr große Mengen wegwerfen, wenn die Regale auch bis zum Anschlag gefüllt sind. Dann werden wertvolle Zutaten verschwendet und dem Bäcker entstehen Kosten, zum Beispiel für Rücktransport und Entsorgung. „Die Herausforderung besteht darin, die optimale Entscheidung zu treffen.“ Und das passiert statt mit einer Kristallkugel mit modernsten Technologien.

DIGITALES BERGSTEIGEN

„Dazu bringen wir Unternehmen und Forschung zusammen“, erklärt er. Seinen Job be-



Das ist gar kein Ufo: Fliegende Pizzen sind ein Ergebnis smarter Entwicklungen bei Lieferung und Produktion von Lebensmitteln. Das Unternehmen Domino's hat die erste Pizza beispielsweise bereits 2016 per Drohne in Neuseeland zugestellt. Ein Lieferroboter rollt bereits über Hamburgs Straßen. FOTO: ISTOCK

schreibt er als eine Art Sherpa, der bei Bergaufstiegen den Weg zum Ziel weist, das Gepäck abnimmt und überlebend wichtige Seilschaften bildet. Ein wichtiger Partner ist für ihn die Hochschule Ostwestfalen-Lippe. Denn dort findet man die Kombination aus dem Institut für Lebensmitteltechnologie NRW und dem Institut für industrielle Informatik. Alles, was man an Know-how in Sachen Lebensmittel und IT braucht, um eine schlaue Lösung für die richtige Menge Feierabendbrötchen zu entwickeln. In diesem Fall war auch ein Start-up-Unternehmen mit von der Partie, das sich

dieser praktischen Frage auf rechnerische Art und Weise angenommen hat. „Dazu wurden Verkaufsdaten aus der Vergangenheit ausgewertet. Auch

Ferienzeiten und das zu erwartende Wetter wird in die Verkaufsprognose mit einkalkuliert, die mithilfe von Algorithmen entstehen.“ Mehrere



Kopf der Initiative: Norbert Reichl. FOTO: MONIKA DÜTMEIER

Die Initiative

◆ Gegründet wurde die Food Processing Initiative 2000 von Unternehmen aus der Branche.
◆ Aktuell hat der Verein 125 Mitglieder aus Industrie, Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen und Branchenorganisationen.

Bäckereien aus der Region beschreiten diesen Weg mittlerweile.

ALLES IN BEWEGUNG

Angestoßen wurden Entwicklungen wie diese auch durch das Projekt „Lebensmittel 4.0“. Es ist Bestandteil des Konzeptes „OWL 4.0 Industrie, Arbeit, Gesellschaft“, das aus Mitteln des europäischen Fonds für regionale Entwicklung gefördert wird. Ende des Jahres ist Schluss mit der zweijährigen Förderdauer. „In dieser Zeit hat sich mehr verändert, als wir sichfangs erwartet hatten“, sagt Reichl.

ABSOLUTES NEULAND

„Gestartet sind wir 2016 erstmal mit einer Befragung zu digitalen Themen wie der Big-Data-Analyse oder Augmented Reality. Wir wollten wissen, ob diese Technologien überhaupt bekannt sind und ob in der Praxis damit gearbeitet wird.“ Dass Themen wie diese in der Lebensmittelbranche an vielen Stellen noch absolutes Neuland sind, erklärt Reichl so: „Bei den Lebensmitteln ist oftmals der Preis ausschlaggebend. Deshalb sind die Gewinnmargen für die Hersteller gering. Investitionen in neue Technologien werden oft erst dann getätigt, wenn man sich des Erfolgs sicher sein kann.“ Auf großes Interesse bei den Lebensmittelherstellern traf aber Entwicklung, die Produktionsprozesse sichern. Zum Beispiel, um Risiken zu minimieren, die einzelne Zutaten betreffen. Auch Prozesse, bei denen Automatisierungstechnologien wie Roboter zum Einsatz kommen, stießen auf Gegenliebe. „Da stießen zunehmende Personalmangel ein Treiber.“ Lösungen haben Reichl und sein Team in zehn Projekten für die Unternehmen entwickelt – sozusagen in Einzelanfertigung. Beim Beispiel des Sherpas bleibend, hat jeder einen individuellen Berg,

den es zu erklimmen gilt. Denn die Lebensmittelindustrie in der Region ist vielfältig. Mit 189 Unternehmen, 23.986 Beschäftigten und einem Umsatz von 10,4 Milliarden Euro (2016) ist sie eine der stärksten Branchen des Verarbeitenden Gewerbes in OWL. Dazu kommen Betriebe des Lebensmittelhandwerks, Ausrüsterindustrien, Logistikbetriebe, die Agrarindustrie und der Lebensmittelhandel.

KEINE MUSTERLÖSUNG

Das Spektrum der Möglichkeiten reicht von Möglichkeiten der individuellen Zusammenstellungen von Zutaten nach dem Beispiel des Unternehmens MyMuesli über den Einsatz von Sensortechniken bis hin zu Virtual-Reality-Brillen. Mit ihrer Hilfe werden Mitarbeitern visuell einzelne Arbeitsschritte erklärt – international verständlich. Dieser Vielfalt und Stärke folgend, hat die Hochschule OWL den Vorschlag für einen neuen Forschungs-Hotspot bekommen: Derzeit entsteht die Smart Foodfactory, die die optimalen Voraussetzungen schafft, um eine führende Rolle bei der digitalen Transformation in der Lebensmittelindustrie auszubauen.

EINFACH UND SICHER

Und was denkt der Geschäftsführer über die Digitalisierung? „Das einzige Risiko sehe ich darin, in diesen Zeiten nichts zu tun“, sagt er. Für ihn sei die Digitalisierung keine Revolution, sondern die Fortführung einer evolutionären Entwicklung. Es gehe darum, die Prozesse sicherer und einfacher zu gestalten. Möglich hält er dabei vieles. Zum Beispiel, dass auf Basis einer Urinanalyse ein nährwertoptimierter Brotaufstrich aus dem hauseigenen 3-D-Drucker kommt. „Aber die Brötchen muss man weiter selbst bestreichen“, sagt er und lacht.

BIEPULSIV

TICKETS

<https://biepulsiv.eventbrite.de>



19. 01. 2019
RUDOLF-OETKER-HALLE
BIELEFELD

PATRIC HEIZMANN
PAUL MISAR
TOBIAS BECK
SEBASTIAN DIETZ
DR. STEFAN FRÄDRICH