

Nachrichten

6-7

**Vakuum ist die Anwesenheit
von Nichts**

Mit der Vakuumpkühlung kann die Backwarenindustrie Temperaturen und den Energieverbrauch senken **10**

Veranstaltungskalender

39

Zwei in eins

Um zwei Funktionen in einem Gerät zu vereinen, braucht es ein durchdachtes Konzept **18**

Klein aber oho

Die Lebensmittelbranche setzt auf giftfreie Methoden zur Bekämpfung von Schadnagern **24**

AUS DEN INSTITUTEN

Es bleibt die Hoffnung

Die vergangenen Monate waren für die Schweizer Lebensmittelindustrie von Herausforderungen geprägt. Auch 2017 wird anspruchsvoll, doch die Industrie ist gut darauf vorbereitet **9**

IT (HARD- UND
SOFTWARE)**Digitale Transformation in
Lebensmittelfabriken**

Dank Automatisierung und Digitalisierung lässt sich die Effizienz steigern **12**

«Software muss leben»

Auf die individuellen Bedürfnisse eines Betriebes angepasst, ist ein ERP-System eine grosse Hilfe **14**

MESSTECHNIK

**Dampf soll möglichst heiss
und trocken sein**

Bei der Dampfnutzung gibt es vieles zu beachten, was Nutzer oft nicht wissen **16**

FACHMESSEN

Pumps & Valves

Erstmals stehen Pumpen im Fokus einer Messe **20**

FBK

Die Schweizer Fachmesse für die Backwarenindustrie zeigt ein umfangreiches Programm **23**

INTERVIEW

**Die Welt verändert sich, die
Schweiz auch?**

Das Jahr 2016 hatte einige Überraschungen parat, die ein Branchenleader offen kommentiert **22**

MATERIALFLUSS UND
LOGISTIK**Materialfluss in der
Käseproduktion**

Das Handling schwerer Käselaike verlangt moderne Technik **26**

BRANCHENFOKUS

**Es waren einmal drei kleine
Rentiere ...**

Was wie ein Märchen beginnt, ist die Entstehung einer neuen Produktidee **28**

PANORAMA

**Know-how aus Gümlingen für
Food Safety in Namibia**

Das Hilfsprojekt B360 education partnerships fördert den Aufbau von Fachwissen in Afrika **30**