



Fachtagung Lebensmitteltechnologie 2014

(Aktuar, Bruno Guntersweiler) 18.08.2014

Die diesjährige Fachtagung durften wir am 27.06.2014 bei der Midor Meilen durchführen. Ein Industrieunternehmen das Biscuit, Eiscreme und andere Köstlichkeiten produziert, war als solches schon ein interessantes Ziel.

Wir wurden von Jost Zentner begrüsst. Nach Informationen, Fakten und Zahlen über den Betrieb, wurden wir hygienekonform eingekleidet und los ging es auf den Produktionsrundgang. In den Bereichen Backwaren und Eiswaren hatten wir interessante Einblicke in die Produktion und deren Spezialitäten.

Die Midor Meilen ist seit 1928 ein Produktionsbetrieb der Migros.



Schrittweise wurden die Produktion und das Betätigungsfeld erweitert.

1928, Übernahme Alkoholfreie Weine AG durch die Migros / **1929**, Namensänderung in Produktion AG Meile
1930, Aufnahme Biskuitsfabrikation / **1949**, Beginn der Eiswarenfabrikation / **1950**, Start Fasnachtschüechli
1966, Auslagerung der Schokoladenproduktion zu Chocolat Frey AG / **1969**, Übernahme der Waffelfabrikation von der Jowa AG / **1974**, Aufnahme der Pulverfabrikation (Creme- und Puddingpulver, Backzutaten)
1979, Neubau Verwaltungs- Gebäude / **1983**, Eröffnung neues Eiscreme- Fabrikations- Gebäude
1985, Einstieg ins Exportgeschäft / **1996**, Namensänderung in Midor AG / **2009**, Auslagerung Apéro-Nüsse zu Delica AG, **Aktuell**, Einführung IPDS.



Zahlen und Fakten zur Midor

- Nettoumsatz 2013: CHF 219 Mio.
- Biskuits, Eiscreme, Dessertpulver, Apérogebäcke und Fasnachtschüechli
- 340 Artikel Migros (inklusive Saison- und Sell-Out Artikel)
- 255 Artikel Export
- 110 Artikel Grosshandel
- Innovation, ca. 70 neue Produkte/Jahr
- 630 Mitarbeitende (Vollzeitstellen)
- 25 Lernende über sieben verschiedene Berufszweige



Nach dem Betriebsrundgang wurden wir von Jost Zentner über **IPDS (Interaktives-Produktions-Daten-System)** in der Midor informiert.

Ziele von IPDS:

Papierlose Weitergabe von Informationen, aktive Führung der Belegschaft durch den Prozess, Kontrolle Einsatzmengen, Chargen usw., Buchungskontrolle, Mengen (Soll/Ist), Reduktion von Fehler durch zentral abgelegte Weisungen, Anleitungen, Produktionsdaten, usw.

Systemlandschaft basiert auf SAP. Als wichtige Schnittstelle dient das SAP angelehnte Tool, SAP-M-Line zu Daten wie, Prozessline-System, Daten der Anlagen-Steuerungen usw.

Durch IPDS können alle wichtigen Daten zeitnah aktuell abgerufen werden.

Sein 2012 läuft das Projekt IPDS bei der Midor, bis es reibungslos läuft, werden noch ein zwei Problemanalysen notwendig sein.



12:30 Uhr war Mittagessen in der Firmeneigenen Mensa angesagt. Ein Dankeschön an die Verantwortlichen der Midor für die Einladung zum feinen Zmittag.

Forschung und Bildung in Wädenswil

Herr Prof. M. Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) durfte uns nach dem Mittagessen als Publikum übernehmen. Schläfrigkeit hatte bei den Zuhörern keine Chance, da der Vortrag interessant und mit Drive vorgetragen wurde.

Die Aufgaben von ILGI sind, Ausbildung der Studenten, angewandte Forschung, Weiterbildung und Dienstleistungen.

Das Institut beschäftigt momentan rund 87 Personen.

Das Tätigkeitsfeld von ILGI ist in folgende Schwerpunkte eingeteilt:

Technologie und Verpackung (Bäckereitechnologie), Mikrobiologie, Ernährung/ Konsumverhalten, Sensorik, Qualitätsmanagement / Food Safety, Getränkeforschung, Aromaforschung, Nachhaltigkeit und Energie.

Uns wurden einige Projekte aus der Forschung vom ILGI vorgestellt.

Das Entkoffeinieren von Tee, hoch interessant. Das Abbilden von Weinbergen mit Fahrzeug und Drone für die Bestimmung des idealen Erntezeitpunktes.

Ein Projekt das in Südfrankreich und New Zealand's Weinbergen am Laufen ist. Der Rebenvollernter mit Dekanter. Der Traubenmost wird mit fahrenden Tank-Lastwagen direkt auf dem Feld in einen mit gepumpt.



Ein weiteres wichtiges Thema in der Forschung vom ILGI, der demographische Wandel.

Wir werden immer älter, es entsteht eine gewichtige Altersgruppe ü65 ü80 usw. Die heutigen „Goldenager“ sind eine potente Käufergruppe die man immer mehr beachtet.



Rolling Stones: Die 68er kommen!

50 plus bestimmen in Zukunft über Produkte, Dienstleistungen, Abstimmungen und Wahlen.

Wer nicht mit der Zeit geht, *geht mit der Zeit!*

Entwicklung unserer Gesellschaft bezüglich Food, wird in Wädenswil ständig angeschaut und hinterfragt. Das Thema: Funktionalität von Verpackung, das unter anderem von einem „Seniorenpanel“ getestet, wird. Themen aus der Vergangenheit und Gegenwart, Bio-Läden, BSE, Molekulare Gastronomie, 3-D-Druck von Lebensmitteln usw.

Das Brotaromarad von M. Kleinert haben wir thematisiert. Wie beschreibe ich den Brotgeschmack. In diesem sensorischen Feld wurden in Wädenswil Einige aus der Backwarenbranche geschult. Damit man Brotgeschmack nicht einfach mit „gut“ sondern mit etwas mehr Kreativität und differenzierter beurteilen kann.

Wir freuen uns auf die nächste Fachtagung mit ebenso hoher Beteiligung.

Der Aktuar
Bruno Guntersweiler

Protokoll Sektionsversammlung ANWW Sektion Lebensmitteltechnologie

27.06.2014 13:45 – 15:30 Uhr

- Begrüssung der verbleibenden 28 Personen.
- Stimmzählerin Karolin Wiezel
- Das Protokoll der Sektionsversammlung 2013 Gastro-Star wurde verdankt und gutgeheissen.
Remi weist darauf hin, dass alle Daten, Protokolle und Bilder auf <http://www.alumni-netzwerkwaedenswil.ch/> einzusehen sind.
Tugba hat angeregt, dass es gewünscht ist, Anregungen zum Jahresbericht aber auch allgemein, einzubringen.
Es sind noch ein paar Franken in der Kasse, die uns erlauben nach der Versammlung etwas trinken zu gehen.
- Mitglieder/Neumitglieder-Zahlen für unsere Fachgruppe sind erfreulich hoch.
- Kleinere Investitionen durch den Hauptverein mussten getätigt werden für: Rolldisplay, Zeitstrahl-Plakat, USB-Sticks, Stammdatenpflege.
- Das Hochschulspektakel Wädenswil 2014 steht an, am 19.09.2014 ab 16:00 Uhr ist auf dem Seeplatz in Wädenswil einiges los. Am Stand des ANWW darf man Äpfel und Sauser degustieren. Mit Rolldisplay und Flyer wird Werbung gemacht und auf den Stand die Aufmerksamkeit gelenkt.
- Rabatt- Angebote von 5% von der ZHAW und Strickhof für Weiterbildungskurse, ebenfalls bei der Bäckereibranche Schweiz .
- Fachgruppenübergreifende Anlässe, wie Reisen und Fachtagungen können von Mitgliedern aus anderen Fachgruppen besucht werden. Fachgruppe LMT wird voraussichtlich im 2015 eine Fachreise ca.3 Tage in die Türkei veranstalten.
- Alle Anwesenden sind mit dem Veröffentlichen von Bildern auf unserer Homepage einverstanden.
- Die Jahresrechnung von Remi wurde einstimmig verdankt.
Infos Bezüglich der Kassen der einzelnen Fachgruppen wurden an die Anwesenden weiter gegeben. Aus rechtlichen Gründen müssen die Fachgruppen-Nebenkassen in die Hauptkasse des Gesamtvereins integriert werden. Dies ist in Arbeit durch die Geschäftsstelle.
- Remi hat bezüglich der jetzigen Situation des Vereins mit dem guten Einvernehmen zur ZHAW im Grüental, ebenfalls die positive Situation, da Tugba die Geschäftsstelle (ANWW) führt, informiert.
- Unter dem Abschlusspunkt Verschiedenes wurde eine Umfrage gestartet, hat die Fachtagung gefallen? Durchwegs positive Feedbacks sind zurückgekommen. Ebenfalls die eine oder andere Anregung. Die Tagung hat gelebt und war ein voller Erfolg!!
- Die Idee, einen halben Tag die Innovation für Lebensmittel und Getränke Institut (ILGI) in Wädenswil anzuschauen, wurde diskutiert, Details folgen.

