

Pressemitteilung

2022/38

02. August 2022

KLEVERTEC-Tag „Mit allen Sinnen“

Forschungsexpertise in Lebensmittel- und Verpackungstechnologie vorgestellt

Kempten. KLEVERTEC – das Kompetenzzentrum für angewandte Forschung in der Lebensmittel- und Verpackungstechnologie der Hochschule Kempten öffnete am Donnerstag seine Türen und lud Branchenvertreterinnen und -vertreter sowie Interessierte dazu ein, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. An verschiedenen Erlebnisstationen konnten rund 100 Gäste aus Wirtschaft, Politik und befreundeten Institutionen mehr über das Institut und seine Arbeiten rund um die Haltbarkeit von Lebensmitteln erfahren.



Der KLEVERTEC-Tag stand unter dem Motto „Mit allen Sinnen“, was für die Besucherinnen und Besucher bedeutete, nicht nur zuzusehen, sondern auch mitzumachen. Sie konnten an Geschmacksschulungen teilnehmen oder eine VR-Brille testen, die im Bereich Entwicklung und Konstruktion zum Einsatz kommt. Abwechslungsreiche Erlebnisstationen veranschaulichten die drei Expertisefelder der Forschungseinrichtung Herstellung, Abfüllung und Verpackung: vom hygienegerechten Abfüllen von Eiskaffee über Herstellen von Teig

Pressekontakt:

Dipl. Betriebswirtin (FH)
Sybille Adamer

Telefon 0831 2523-494
Telefax 0831 2523-106
sybille.adamer
@hs-kempten.de

Leitung
Hochschulkommunikation

Hochschule für angewandte Wissen-
schaften Kempten

Postanschrift:
Postfach 1680
87406 Kempten (Allgäu)

Campus:
Bahnhofstraße 61
87435 Kempten (Allgäu)

Telefon 0831 2523-0
Telefax 0831 2523-104
post@hs-kempten.de
www.hs-kempten.de
www.facebook.com/hs.kempten
www.twitter.com/hskempten
www.youtube.com/hskemptentv

in einem „rührerlosen“ Mischsystem (High Speed Tumbler) bis hin zur Packstoffcharakterisierung mit modernsten Methoden wie FTIR-Spektroskopie oder thermomechanische Analyse.

Ein echter Hingucker waren Schokoladenfiguren, deren Gussformen mit Hilfe eines 3D-Druckers nach dem Abbild einzelner Personen hergestellt wurden. Neben diesem Verfahren der Additiven Fertigung wurden mit einem 3D-Scanner und einer Virtual Reality-Brille weitere Methoden der Digitalisierung gezeigt, die Potenziale in der Lebensmittel- und Verpackungstechnologie bieten.

„Das KLEVERTEC-Team ist begeistert, dass der erste KLEVERTEC-Tag auf so großes Interesse gestoßen ist. Dies ist eine hohe Motivation weiterzumachen und den Ausbau der Plattform mit Unternehmen und Institutionen fortzusetzen.“, so die wissenschaftliche Leiterin, Prof. Dr. Regina Schreiber.

KLEVERTEC – ein wichtiger Partner in Sachen Haltbarkeit

Durch Vernetzung von Technologien und Unternehmen verschiedener Branchen und Größenordnungen optimiert KLEVERTEC die Haltbarkeit von Lebensmitteln. In den drei Prozessfeldern Herstellung, Abfüllung, Verpackung betreibt das Institut anwendungsorientierte Forschung und Entwicklung und orientiert sich an Problemstellungen von Industriekunden und Auftraggebern. Insbesondere den zahlreichen regionalen Unternehmen werden ganzheitliche Lösungen angeboten, die ökologisch nachhaltig aber auch ökonomisch sinnvoll für die Unternehmen sein sollen.

Im Jahr 2021 übernahm die Hochschule nach fünfjähriger Forschungs Kooperation mit dem Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung die Gesamtverantwortung für das Kompetenzzentrum, und damit auch den operativen Betrieb. Kompetenzen und Infrastruktur wurden seitdem in allen Bereichen weiter ausgebaut. Das Team besteht aus Professoren und Professorinnen, wissenschaftlichen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen sowie Studierenden aus unterschiedlichen Fakultäten der Hochschule Kempten.

„Ich freue mich, dass sich KLEVERTEC seit Übernahme durch die Hochschule so erfolgreich weiterentwickelt hat. Dafür ist neben dem engagierten Team die fakultätsübergreifende Zusammenarbeit eine wichtige Basis, um gemeinsam mit der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie neue Möglichkeiten, insbesondere im Rahmen der Digitalisierung, voranzutreiben.“, so Hochschulpräsident Prof. Dr. Wolfgang Hauke.

Foto: Am KLEVERTEC-Tag blickten rund 100 Gäste hinter die Kulissen des Kompetenzzentrums für angewandte Forschung in der Lebensmittel- und Verpackungstechnologie. Bildnachweis: Hochschule Kempten