

Auch in Zukunft backen wir das!

»»» Mit einem starken Netzwerk!

Die Produktion von Brot und Backwaren verlangt mittlerweile neben handwerklichem Können sowie dem Wissen um die Prozesse den intelligenten Einsatz von Maschinen. Wir zeigen Lösungen, wie mit Unterstützung von Automatisierung, Cobots und KI die Prozesse am PoS und in der Produktion trotz Mitarbeitermangels beherrscht und konstante Backergebnisse auf hohem Niveau erreicht werden.



Herausforderungen im Alltag



Qualität

schwankt, wenn die Backwaren zu früh oder verspätet aus dem Ofen genommen werden.



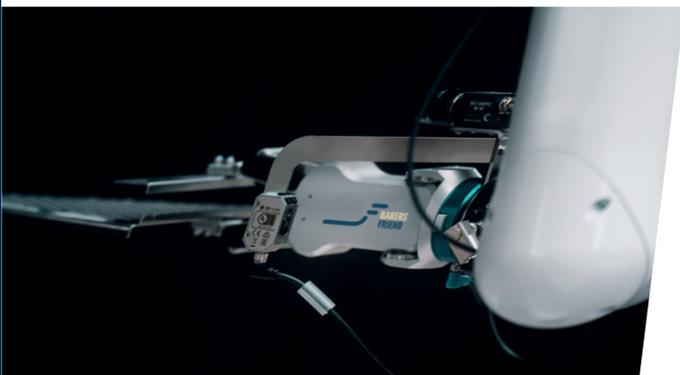
Zeitaufwand

beim Bestücken der Öfen; Situation wird durch aktuellen Personalmangel erschwert.



Erfahrung

des Personals zum Betreiben einer Backnische wird benötigt, um out-of-stock oder Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.



»»» Bakers-Friend von WINNOVATION

Bakers-Friend ist einer der ersten **mobilen Cobots** für die Backstube oder die Produktion und arbeitet direkt mit dem Kollegen Mensch zusammen. Als kollaborierender Roboter, kurz Cobot, wird er ohne Schutzzäune in die bestehenden **Produktionsumgebungen integriert**. Mit einer Traglast von 20 kg **übernimmt** er körperlich **anstrengende Tätigkeiten**.

WINNOVATION

Die WINNOVATION GmbH mit Sitz in Gallmersgarten ist seit 2023 Teil der WIESHEU Gruppe und Experte für Automatisierungslösungen.

WINNOVATION integriert die geeignete Kamera- und Sensortechnologie zum Anlernen und Ausführen der Tätigkeit. Für das Anlernen sind **keine Programmierkenntnisse** notwendig, mit dem Tablet werden Arbeitsabläufe im Drag-and-Drop-Verfahren gespeichert.

bakisto



revolutionisiert das Backen

»»» Backniesche 4.0
Ein System,
drei starke Partner



Die KI des **BakeOff-Moduls** von Wanzl ist in der Lage, zu berechnen, wie viele Backwaren für den momentanen Abverkauf vorbereitet werden müssen. Auf Basis dieser Daten entnimmt der **Cobot** die mit tiefgekühlten Backwaren bestückten Bleche aus dem Kühlsystem und überführt sie in das Beschickungssystem. Von hier an übernimmt das automatische Beschickungssystem **TrayMotion** von **WIESHEU**. Dieses zieht die beladenen

Bleche ein. Nach erfolgreich abgeschlossenem Backprozess befüllt der Cobot dann die vorgegebenen Fächer des Wanzl BakeOff i mit den abgekühlten Backwaren. Unmittelbar daran angebunden wird die KI mit den neuen Bestandsdaten gefüttert und optimiert.

**PILOT
PROJEKT**

Verfügbarkeit
auf Anfrage

WIESHEU

ist Markt- und Innovationsführer beim Backen am PoS.

Die WIESHEU-Backstation in Verbindung mit dem TrayMotion zur automatischen Be- und Entladung des Ofens sorgt für perfekte Backergebnisse mit bakisto.

wanzl

ist der internationale Systempartner des Handels in den Bereichen Retail Systems, Shop Solutions, Material Handling, Access Solutions. Für bakisto wird der Backwarenpräsentier BakeOff i, ausgestattet mit künstlicher Intelligenz, eingesetzt.

FANUC

gehört zu den erfolgreichsten Robotikherstellern weltweit. KI-gesteuerte FANUC-Cobots für schnelle, präzise und reibungslose Abläufe sind ein elementarer Bestandteil von bakisto.



Follow us!

WIESHEU

Schleifwiesenstr. 27 71723 Großbottwar Deutschland
Telefon +49 7148 1629-0 automation@wiesheu.de www.wiesheu.de