

## Pressemitteilung

2021/34

17. August 2021

### Projekt „Food-Fill“ geht in die nächste Phase

Go-live der Version 2 des nachhaltigen Abfüllautomaten

**Kempten. Das Ziel des Projekts „Food-Fill“ an der Hochschule Kempten ist es, verpackungsfreies Einkaufen von kühlpflichtigen Lebensmitteln im Handel zu ermöglichen. Mit dem 3D-gedruckten Abfüllautomaten ist dieses Ziel in greifbarer Nähe. Nach seiner ersten erfolgreichen Bewährungsprobe letztes Jahr, fand nun der zweite Test im PurNatur, dem Naturkostladen der Bahnhof Apotheke Kempten, statt.**



Mit Hilfe des Automaten können gekühlte Produkte wie Frischkäse und Joghurt in Selbstbedienung abgefüllt werden. Bei seinem Go-live im PurNatur konnten die Testesserinnen und -esser eigenständig sowie unkompliziert einen Joghurt abfüllen. Hierbei ist vor allem die Hygiene besonders wichtig, wie Prof. Dr.-Ing. Schreiber erklärt: *„Der Verbraucher möchte eine hygienische Abfüllung haben und einen sauberen Automaten. Darin lag eine große Herausforderung. Aber das Hygienekonzept haben wir baulich gut umgesetzt und wir sind sehr stolz darauf.“*

#### Pressekontakt:

Dipl. Betriebswirtin (FH)  
Sybille Adamer

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

Leitung  
Hochschulkommunikation

Hochschule für angewandte Wissenschaften 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

Der Apparat und das Konzept überzeugten, die Resonanz im PurNatur war durchweg positiv. Das erfreute natürlich die Studierenden und Mitarbeitenden, die sich in den letzten Jahren diesem Projekt gewidmet hatten und für die es nun ein besonderer Moment ist, die eigene Arbeit im Laden zu sehen. Gekühlten Joghurt genießen und das nahezu verpackungsfrei. Beim Testessen werden erst einmal Waffelbecher dafür verwendet. Zukünftig sind Pfandgläser eine ideale Lösung oder die Kundschaft bringt eigene Behältnisse mit. Dadurch könnte auf eine Verpackung verzichtet und Müll vermieden werden.

### **Gemeinsam für die Nachhaltigkeit**

Der erste Gedanke an einen nachhaltigen Abfüllautomaten kam Projektleiterin Prof. Regina Schreiber bei einem Besuch in einem Unverpackt-Laden 2017. Alle Produkte konnten dort in Selbstbedienung ohne Verpackung dosiert werden, mit Ausnahme von gekühlten Milchprodukten, wie Frischkäse und Joghurt. Dafür gab es schlicht noch keine hygienische Lösung.

Um diese Idee in die Tat umzusetzen, entwickelten Studierende, beginnend im Studiengang Lebensmittel- und Verpackungstechnologie, zusammen mit wissenschaftlichen Mitarbeitenden sowie Professoren und Professorinnen den Automaten am hochschuleigenen Forschungsinstitut KLEVERTEC. Mittlerweile haben über 50 Studentinnen und Studenten unterschiedlicher Fachrichtungen aus den Fakultäten Maschinenbau, Informatik und Betriebswirtschaft zusammen an „Food-Fill“ gearbeitet. *„Dieses Projekt verdeutlicht das Motto der Hochschule ‚Kompetenz durch vernetzte Vielfalt‘“*, erläutert Hochschulpräsident Prof. Dr. Wolfgang Hauke, der diese hervorragende Zusammenarbeit sehr lobt. Besonders spornte es die Studierenden an, für das gesellschaftliche relevante Thema Nachhaltigkeit mit Technologie interdisziplinäre Lösungen zu finden. Diese Teamarbeit wurde im Herbst 2019 mit dem VDMA-Hochschulpreis „Bestes Maschinenhaus 2019“ belohnt, einem der renommiertesten Lehrpreise für Ingenieurwissenschaften in Deutschland. Die Praxisnähe und das interdisziplinäre Arbeiten überzeugten die Jury.

Der Apparat mit einem Fassungsvermögen von fünf Litern wurde im Mai 2020 fertiggestellt und feierte noch im selben Monat seine Premiere. Damals konnte erst einmal nur Frischkäse dosiert werden, aber nun wurde die Abfüllung weiterentwickelt, sodass auch andere Produkte, wie zum Beispiel Joghurt, so verfügbar sind. Erfreulich für alle Beteiligten ist auch, dass für das Projekt ein Industrialisierungspartner gewonnen werden konnte. Ebenso wurde im Juli 2021 eine internationale Patentanmeldung veröffentlicht und die Konzeption eines Multi-Fill-Systems ist in vollem Gange.

Seit der Idee von Prof. Schreiber ist das Projekt „Food-Fill“ stets gewachsen und eröffnet einen neuen Weg ganz im Sinne der Nachhaltigkeit. Es bleibt

spannend, wohin dieser Weg noch führen wird. Die Vorbereitungen in Richtung Industrialisierung laufen bereits auf Hochtouren und das Projektteam freut sich darauf, dass Food-Fill hoffentlich vielen Verbraucherinnen und Verbraucher weitere Möglichkeiten für ein verpackungsfreies Einkaufen von kühlpflichtigen Produkten ermöglicht.

Weitere Details zum Forschungsinstitut siehe [www.klevertec.de](http://www.klevertec.de)

*Foto: Der nachhaltige Abfüllautomat des Projekts „Food-Fill“ stand zum Testen im Naturkostladen PurNatur. V. l. n. r.: Prof. Dr. Wolfgang Hauke, Präsident der Hochschule Kempten, Dietmar Wolz, Inhaber Pur Natur, Prof. Dr. Regina Schreiber, Wissenschaftliche Leitung KLEVERTEC, Christian Zeberle, Wissenschaftlicher Mitarbeiter KLEVERTEC, Oliver Hauser, Wissenschaftlicher Mitarbeiter KLEVERTEC, Pit Schulenburg, Student Game Engineering an der Fakultät Informatik, Ana Castro, Studentin Lebensmittel- und Verpackungstechnologie an der Fakultät Maschinenbau. Bildnachweis: Hochschule Kempten*

Gefördert durch:



WIPANO

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages