Bakery Innovation Center
BIC

Innovations for a **better world.**

BÜHLER

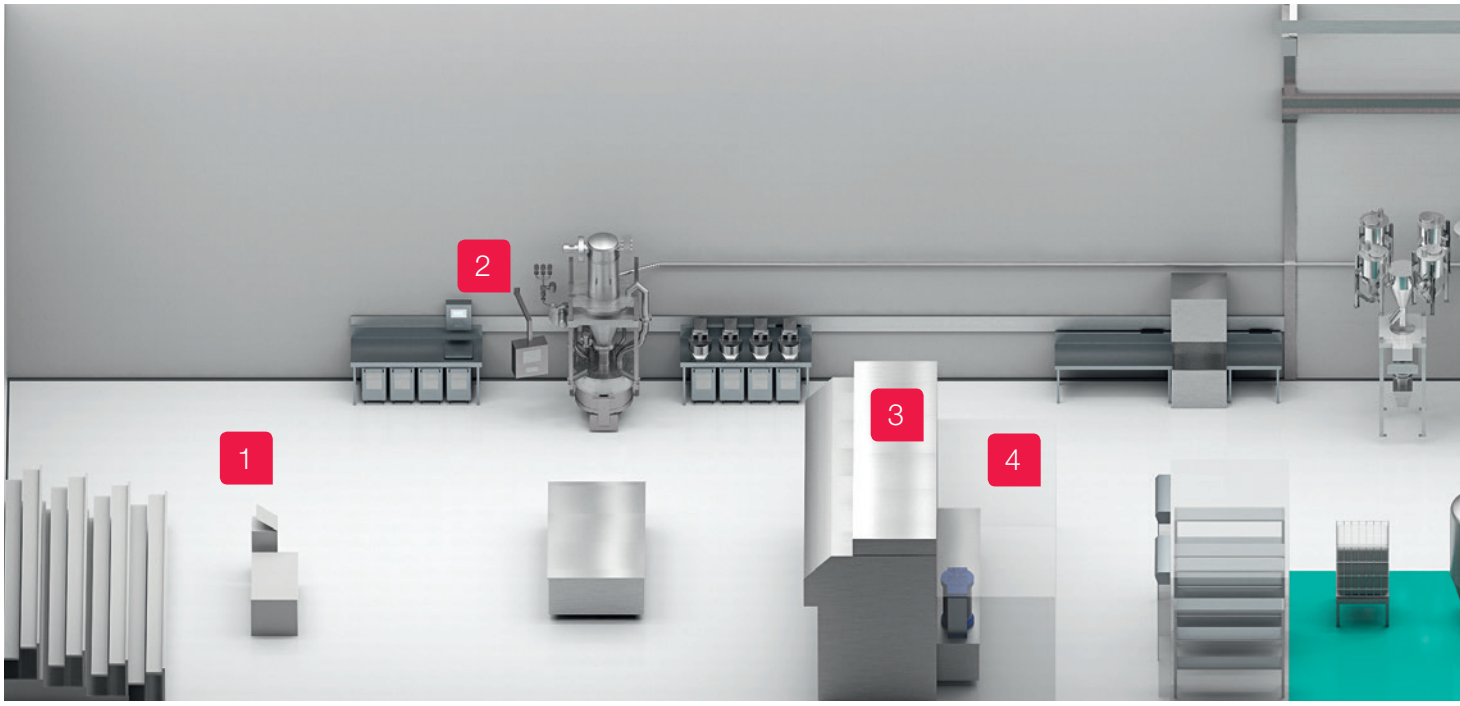
Bakery Innovation Center
Einzigartiges Kompetenzzentrum für Ausbildung und Anwendung vom Korn zum Brot

Im Bakery Innovation Center lassen wir unsere Kunden von unserer Erfahrung profitieren. Ob Produktentwicklungen oder praxisnahe Weiterbildung – nutzen Sie unser Wissen und unsere Infrastruktur für Ihre Projekte und den Mehrwert Ihrer Produkte.

Die Mehlverarbeitung und die Bäckereitechnologie gehören seit Jahrzehnten zu unseren Kernkompetenzen. Aus diesem Grund stellen wir unseren Kunden im weltweit einzigartigen Bakery Innovation Center BIC das gesammelte Wissen entlang der gesamten Wertschöpfungskette zur Verfügung.

Unter dem Slogan «Vom Korn zum Brot» vermitteln unsere Spezialistinnen und Spezialisten das Bühler-Wissen. Im Fokus steht stets das Zusammenspiel von richtigem Rohstoffeinsatz und innovativen Technologien.

Einzigartige Infrastruktur



1

Auditorium

Modernste Präsentationseinrichtung zur Schulung von bis zu 32 Personen

2

Automation

Anlagensteuerung WinCos® und Maschinensteuerungen zur Live-Demonstration

3

Gären & Backen

Professionelle Backeinrichtung für repräsentative Endprodukte

4

Analyse

Backlabor mit Analysemöglichkeiten von Roh-, Zwischen- und Endprodukten

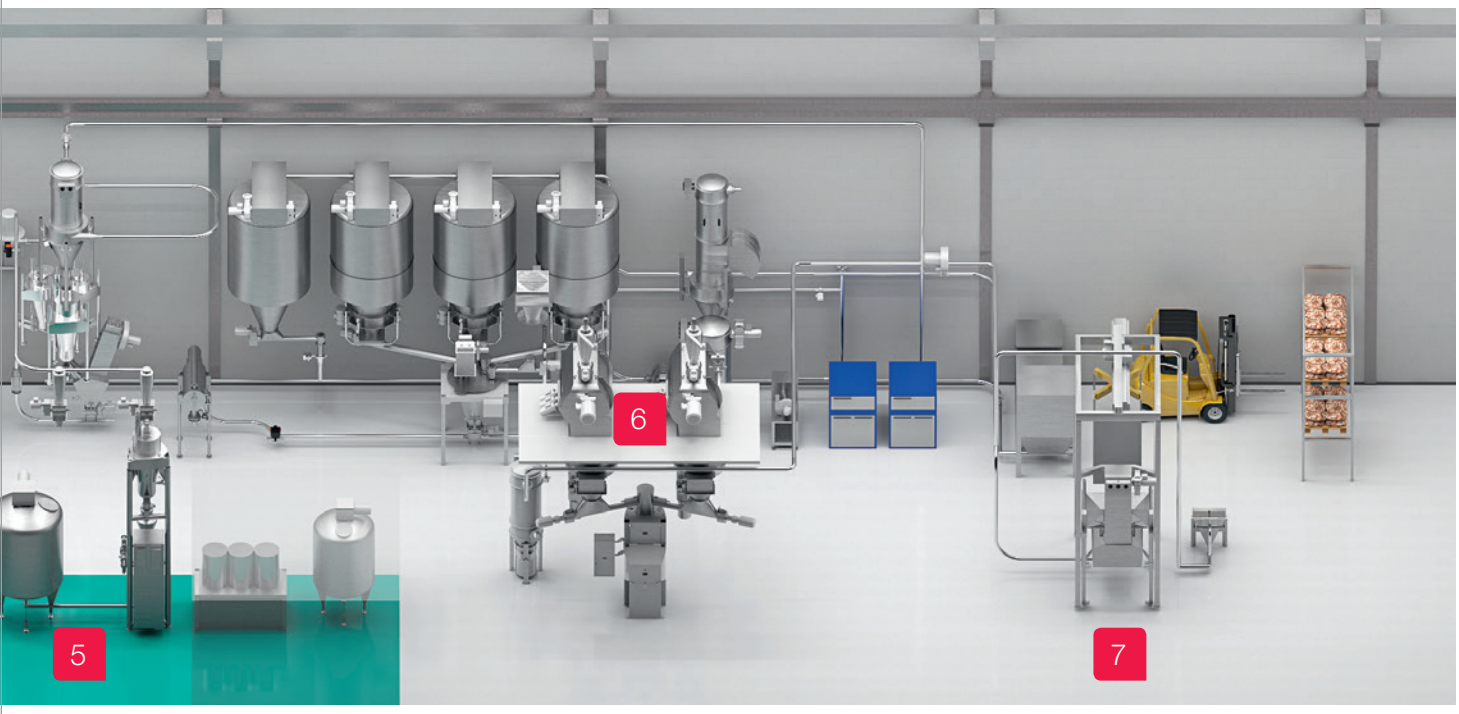
BIC Dienstleistungen

Product and Process Development

Plant and Process Optimization

Training Courses

Raw Material Quality Service



5

Teigbereitung

Produktion und Fermentation von Vorteigen mit modernsten Technologien

6

Mischen

Komplette Mischerei für Vor- und Fertigmischungen z.B. für Brot, Dessert oder Gewürze

7

Handling

Vollautomatische Rohmaterialbereitstellung für alle Prozesse

Product and Process Development
Optimale Produkte, verbesserte Prozesse

Entwicklung neuer Produktkonzepte und effizienter Produktionslösungen mit Know-how und Know-why.

Verbrauchertrends und Marktveränderungen führen auch in der Müllerei- und Bäckereibranche zu ständigen Herausforderungen. Dank ihres internationalen Netzwerks kennen unsere Experten die jüngsten Trends und unterstützen Sie bei der Entwicklung neuer Produktkonzepte und effizienter Produktionslösungen. Abseits vom Tagesgeschäft können Sie sich auf Ihre Ideen für neue Produkte fokussieren oder modernste Anlagen für Ihren Prozess testen.

Beispiele

– Entwicklung von «free-from»-Produkten
– Produkttests mit unterschiedlichen Führungsarten von Vorteig
– Entwicklung von Vor- und Fertigmischungen

Plant and Process Optimization
Zukunftsweisende Technologien für Ihre Prozesse

Einzigartiges Technikum mit innovativen Anwendungstechnologien und Produkten vom Korn bis zum Brot.

Das BIC bietet Ihnen eine einzigartigen Testumgebung mit modernsten Anlagen. Der modulare Aufbau erlaubt es, massgeschneiderte Technologien und Anlagenkonzepte für Ihre Anwendung zu testen. Das Spektrum reicht von der Rohstofflagerung über die Förderung und Dosierung bis zur Verarbeitung. Hierfür ist das Center mit neuester Technologie und Automationstechnik ausgestattet und erfüllt gleichzeitig höchste Hygieneanforderungen.

Beispiele

- Evaluation von Mischgüten
- Vorteig- und Hydratationsversuche
- Dosier- und Verwiegetests mit verschiedenen Produkten
- Anlagenautomation mit WinCos

Raw Material Quality Service
Wertschöpfung dank Wissensvorsprung

Eine Mehlstandardisierung mittels ausgewählter Backmittel ermöglicht konstante Prozessbedingungen und damit eine hohe Qualität der Endprodukte.

Nutzen Sie unser Fachwissen und profitieren Sie von unserer Beratungsdienstleistung Raw Material Quality Service, um die Wertschöpfung Ihrer Produkte zu steigern. Der Schwerpunkt liegt auf der Analyse von Mehlqualitäten und deren produktspezifischem Einsatz.

Training and Courses
Massgeschneidertes Wissen für Ihren Erfolg

Das Bakery Innovation Center bringt Sie auch in Sachen Wissen weiter. Unsere Weiterbildungsangebote reichen vom standardisierten Ausbildungsmodul bis hin zu kundenspezifischen Spezialtrainings für jeden Wissensstand und Fokus.

Bühler AG

CH-9240 Uzwil
Schweiz

T +41 71 955 11 11
F +41 71 955 66 11

buhlergroup.com/bic

Flyer Bakery Innovation Center de 05/17