



Diam Bouchage investiert 3,6 Millionen Euro in ein neues KI-gesteuertes Verpackungssystem am Industriestandort Céret (66)

Pressemitteilung – 23. April 2026

Die Marke Diam Bouchage, weltweit die Nummer 2 für Korkverschlüsse, modernisiert ihre Verpackungslinien im Rahmen ihres industriellen Modernisierungsplans bis 2030 mit dem Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit ihres französischen Industriestandorts durch Qualität, Reaktionsfähigkeit und bessere Arbeitsbedingungen zu stärken.

Dieses Projekt, das vom Industrieminister Sébastien Martin beachtet und gelobt wurde, integriert künstliche Intelligenz in seinen Betriebsprozess und zeigt erneut die Fähigkeit von Diam Bouchage, massiv in Spitzentechnologien zu investieren, um mit dem französischen Know-how der Marke in mehr als 80 Ländern zu glänzen.

Am 23. April enthüllte das Unternehmen aus Céret seine neue automatisierte Verpackung in Anwesenheit von Pierre Regnault de la Mothe, Präfekt der Region Pyrénées-Orientales, und Hermeline Malherbe, Präsidentin des Départements.

Von der Sichtkontrolle bis zur Roboterautomatisierung: Diam Bouchage innoviert für die Zufriedenheit der Kunden und bessere Arbeitsbedingungen

Seit Januar 2026 ersetzen **drei neue automatisierte Verpackungslinien** die alten manuellen Linien. Bis zu diesem Zeitpunkt prüfte ein Bediener 45.000 Korken pro Stunde visuell. Es wurden dann Chargen von 10.000 Korken zusammengestellt und ein zweiter Bediener verschloss die Beutel und Kartons manuell und verstaute sie auf Paletten.

Dank der drei neuen automatisierten Verpackungslinien werden die Verschlüsse nun in eine **optische Kontrollmaschine** gegeben, die mit künstlicher Intelligenz arbeitet, um ihre **Qualität und Konformität zu überprüfen**. Die Chargen werden direkt von der neuen Absackmaschine bearbeitet, und ein **Roboter schließt die Kartons und verstaute sie selbstständig auf einer Palette**.



Dieses neue Industriewerkzeug bietet drei bedeutende Fortschritte für Diam Bouchage:

- **Steigerung der Kompetenz der Bediener:** Die visuelle Kontrolle war sowohl schwierig als auch ermüdend, und es kam die körperliche Belastung hinzu, Säcke mit Korken von mehr als 10 kg zu tragen. Diam Bouchage hat seine Mitarbeitenden bei der Weiterentwicklung ihrer Position begleitet, damit sie diese neuen Maschinen bedienen können. Drei Mitarbeitende erhielten gerade einen unbefristeten Arbeitsvertrag, um die Steuerung dieser neuen Ausrüstungen zu begleiten. Mit dieser Investition erreicht das Werk in Céret einen Meilenstein in der Robotisierung und der Umwandlung von Wartungsberufen.
- **Signifikante Qualitätssteigerung:** Dank künstlicher Intelligenz blockt dieses Gerät die Möglichkeit eines Eindringlings ab und verschärft gleichzeitig die hohen Anforderungen an die

Lebensmittelsicherheit im Rahmen der FSSC 22000-Zertifizierung¹. Dieser Fortschritt stärkt die Premium-Positionierung von Diam im Bereich der technologischen Korken, indem er die schönsten Weingüter der ganzen Welt begleitet.

- **Reaktivitätsgewinn:** In einem Markt, der zunehmend im Just-in-time-Verfahren arbeitet, können mit dem neuen Verpackungswerkzeug bis zu 3 Millionen Korken pro Tag verpackt werden.

Eine große Investition im Einklang mit der Verankerung von Diam Bouchage in der französischen Industrie

Die Investition in diesen neuen Verpackungsbereich beläuft sich auf **3,6 Millionen Euro**:

„Wir verpacken fast 500 Millionen Korken pro Jahr in unserem Werk in Céret, die in die ganze Welt verschickt werden. Es war daher wichtig, überwiegend französische Ausrüstungen zu verwenden, um uns bei der Automatisierung unseres Verpackungswerkzeugs zu unterstützen. Die Teams sind stolz darauf, sich an der Transformation der Fabrik zu beteiligen, um sich den aktuellen und zukünftigen Herausforderungen zu stellen,“ erklärt François Garcia, Werkleiter von Diam Bouchage in Céret.

„In Fortsetzung dieses Projekts und im Einklang mit unseren Zielen für 2030 sind vier neue Produkte geplant, die in den kommenden zwölf Monaten am Standort Céret auf den Markt gebracht werden sollen. Dies bestätigt das Engagement der Gruppe für seinen Einfluss der französischen, okzitanischen und katalanischen Industrie“, erklärt Eric Feunteun, Generaldirektor von Diam Bouchage.

Über Diam Bouchage

Diam Bouchage ist die Korkenabteilung der französischen Oeneo-Gruppe und weltweit führend bei technologischen Korken aus Naturkork. Diam Bouchage ist der Erfinder des Korkens „ohne Korkgeschmack“ und hat vor 20 Jahren das Diamant®-Verfahren entwickelt. Es nutzt die Eigenschaften von superkritischem CO₂, um flüchtige Verbindungen aus dem Kork zu extrahieren und so allen Diam-Korken eine unübertroffene organoleptische Neutralität zu bieten. Das Unternehmen mit Sitz in Céret in den östlichen Pyrenäen (66) wird von Éricic Feunteun geleitet und beschäftigt 653 Mitarbeitende an drei Produktionsstandorten in Céret in Frankreich, San Vicente de Alcantara in Spanien und Fiaes in Portugal. Es entwirft, produziert und vermarktet Verschlusslösungen für Stillweine, Schaumweine und Spirituosen, die weltweit über ein Netzwerk von mehr als hundert Händlern verkauft werden. Diam Bouchage erzielt zum 31. März 2025 einen Umsatz von 222,5 Millionen € und produziert zwei Milliarden Verschlüsse pro Jahr.

Pressekontakt

Agence la Cerise - Chloé Torz-Dupuis & Bérénice Laconte - lacerise@agencelacerise.com
+33 (0)6 12 28 31 55/+33 (0)7 59 50 78 59
Diam Bouchage – France Auger – auger@diambouchage.com – +33 (0)6 35 07 08 92

¹Die auf ISO 22000 basierende FSSC 22000-Zertifizierung vereint die gemeinsamen Anforderungen von Handel und Industrie an die Lebensmittelsicherheit.