

NEWS & TRENDS



GISBERT STROHN
Geschäftsführer

Sehr geehrte Kunden und Geschäftspartner,

In einigen Wochen öffnet die Anuga FoodTec in Köln ihre Pforten. Wir alle freuen uns ganz besonders auf diese weltgrößte Messe der Lebensmitteltechnik.

Nach langer Zeit gibt es uns wieder die Möglichkeit, Ihnen in persönlichen Gesprächen unsere neuesten Maschinenentwicklungen und Anlagenkonzepte zu erläutern – neue ALPMA-Entwicklungen, mit denen Sie Ihre Produktion noch effektiver und rationeller gestalten können.

Als besonderes Highlight werden wir Ihnen mit der neuen ALPMA-Eagle-Eye-Inspektionstechnik erstmalig eine Weltneuheit präsentieren, mit der Sie eine automatische Produktionslinie nachhaltig und sicher betreiben können. Seien Sie gespannt – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr

GISBERT STROHN

- Prozesstechnik
- Käsertechnik
- Schneidetechnik
- Verpackungstechnik

- ALPMA** **SULBANA**
- Mozzarella
- Schnittkäse
- Hartkäse

ANUGA FOOD TEC
Besuchen Sie uns in Köln vom 26.04.2022 – 29.04.2022 Halle 4.1, Stand A 028 - A 010

Innovatives Inspektionssystem

Linienkompetenz durch elektronisches Adlerauge

Käse aus dem Karton holen, Folie abziehen, auf die Maschine wuchten. Wer in einer Käserei mit kiloschweren Euroblocks zu tun hat, leistet Schwerstarbeit in Endlosschleife. Erfreulich ist: Inzwischen gibt es ALPMA-Maschinen, die Käseblöcke vollautomatisch aus Karton und Folie holen.

Nur eines kann es mit dem Adlerauge aufnehmen:
Das neue ALPMA Inspektionssystem



Rückrufaktionen aufgrund von Schimmel und Folienschnipseln gehören ab sofort der Vergangenheit an.

Die visuelle Inspektion Ihrer Käseblöcke durch einen Operator mag zwar gut sein, aber es braucht schon ein Adlerauge, um Schimmel und Folienschnipsel auf Dauer zu erkennen. ALPMA hat die Lösung für dieses Problem gefunden: **Das Eagle Eye! ALPMAs innovatives Inspektionssystem mit einer Trefferquote von >99% bietet Ihnen ab sofort die weltweit beste Qualitätskontrolle.**

Weitere Informationen: www.alpma.com/eagle-eye

ALPMA

- Prozesstechnik
- Käsertechnik
- Schneidetechnik
- Verpackungstechnik

ALPMA **SULBANA**

- Mozzarella
- Schnittkäse
- Hartkäse

www.alpma.com

Doch die fortschreitende Automatisierung bringt auch Risiken mit sich. Aufgrund der immer höheren Leistungen können Schimmel oder kleinste, transparente Folienschnipsel durch das menschliche Auge kaum noch wahrgenommen werden und somit leichter in die Produktion gelangen. ALPMA hat mit dem Eagle Eye eine Technologie entwickelt, die vollständig in den automatisierten Gesamtprozess integriert werden kann.

Das elektronische Adlerauge ist ausgestattet mit moderner Kamertechnik und einem selbst entwickelten Beleuchtungssystem, es inspiziert alle Käseblöcke automatisch und vollflächig und sortiert betroffene Ware direkt aus.

Der ausgesonderte Käse gelangt auf diese Weise gar nicht erst in den Handel.



Der Einsatz dieser automatisierten und höchst zuverlässigen Sicherheitstechnik hat sich in umfangreichen Praxistests bestens bewährt. **Fehldetektionen? Fehlanzeige!**

Mehr Infos:

stefan.leitner@alpma.de

*Abhängig von der Partikelgröße

NEUES AUS DER SC-SERIE

**BREAKING
NEWS**

Von der Vollautomatisierung zum Flexiblen

Innovationen für Rundlaibe**Goudafraktion**

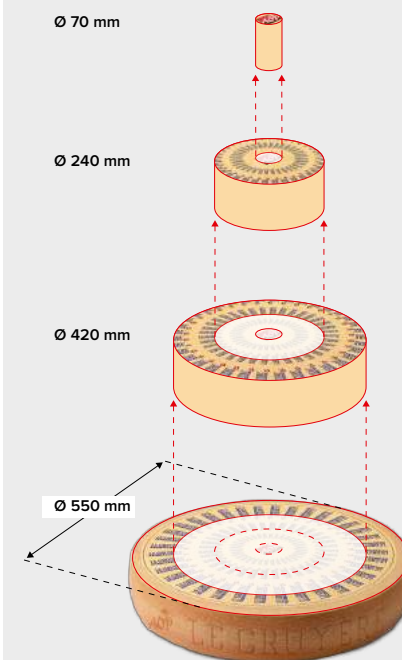
BESTLEISTUNG (Bsp. mit 450 gr):
150 Segmente/min. = 4 t/h geschnitten
 und in die Tiefziehmaschine eingelegt

SPITZENWERTE:
> 99% Gutproduktion (mit Hilfe 4-fach
 Mittenausstich-Größen und Optiyield)

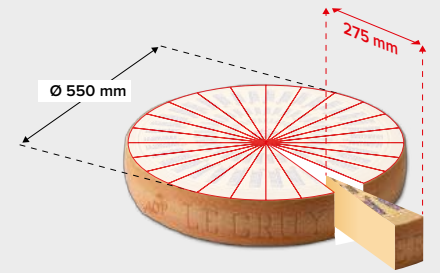
AUTOMATISCHER HÖHENSCHNITT:
 Für kleinere Portionen z. B. 200 g aus
 dem Spezialitäten-Reifelager

**Bergkäsefraktion**

100 G SEGMENT AUS 30 KG LAIB:
 Ein weiterer Innenring macht's möglich,
 dank optimierter ALPMA-Technologie.

CUTTING SCHEMA 30 KG LAIB
Portionsgrößen 95–125 g

Unter Einbindung eines **2. Ultraschall-**
messers können auch Großportionen
 für die Theke geschnitten werden.

**Die flexible Fraktion:**

Häufige Formatwechsel sind dank
Quickchange-Technologie und **intuitiver
 Visualisierung** am Panel ein Kinderspiel.

■ **Mehr Infos:**

robert.zosseder@alpma.de

Nahtlose Übergabe

Vertretung Finnland

Ein großes Dankeschön geht an Stig Nyman von der Vertretung Oy Helge Jansson, der sich im vergangenen Herbst in den wohlverdienten Ruhestand zurückgezogen hat.

Er war über 43 Jahre sowohl für die Geschäftsbereiche Käserei-, Schneide- und Verpackungstechnik und als auch für das Ersatzteilgeschäft zuständig und immer als kompetenter Ansprechpartner respektiert. Wir bedanken uns herzlich für sein Engagement und seinen Einsatz über Jahrzehnte hinweg und wünschen ihm für den neuen Lebensabschnitt alles Gute.


Mit sofortiger Wirkung ist die ALPMA-Tochtergesellschaft SULBANA Oy die neue Kontaktadresse für unsere finnischen Kunden.



Vlnr: Stig Nyman, Uwe Becher, Jukka Myllyniemi

Ansprechpartner ist Jukka Myllyniemi, der auf ein reichhaltiges Hintergrundwissen zurückgreifen kann. Er ist im Markt bestens etabliert und kennt Kunden und Projekte.



 Erfolgsgeschichte wie aus dem Bilderbuch:

Klondike – Erfolgsrezept Familienunternehmen

Die „Klondike Cheese Company“ in Wisconsin ist der Stolz der Familie Buholzer. Nachdem sich 1925 die Schweizer Einwanderer Ernest und Marie Buholzer in Monroe niedergelassen haben, wird dort bereits in vierter Generation hochwertiger Käse produziert. Sechs „Wisconsin Master Cheese Makers“ kümmern sich um die hohen Qualitätsanforderungen im Werk.

Mit der Einführung von Odyssey Feta eroberten die Buholzers schnell den amerikanischen Markt. 2001 lieferte ALPMA eine moderne Anlage mit Koagulator, um der steigenden Nachfrage Rechnung zu tragen. Kontinuierlich hohe Produktqualität und die damit verbundene Kundenzufriedenheit brachte diesem Feta hohe Popularität und starke Zuwachsraten.

Auch mit traditionellem Münster und Havarti machten die Buholzers die Verbraucher vertraut und setzten damit einen neuen Trend. Starke Zuwachsraten machten eine Investition in eine neue Anlage notwendig. Da Bedienpersonal schwer zu finden ist, entschied man sich für einen hohen Grad an Automatisierung. Die vollautomatische Portionierung, Bahnen, Stapler, Wender, Ziehanlage und nicht zuletzt das SULBANA Salzbadsystem brachten eine deutliche Arbeitersparnis.

Mit innovativen Ideen und der guten Zusammenarbeit mit ALPMA konnte die Produktion von Münster und Havarti um ein Vielfaches gesteigert werden.

Dazu Luke Buholzer, Vice President of Sales: *„Die gelieferten Anlagen haben unsere hohen Erwartungen mehr als erfüllt, die Fertigungsqualität ist hervorragend. Beim Salzbad entschieden wir uns zum ersten Mal für SULBANA, da dieses System für unsere Anforderungen am besten geeignet war. Das neue Salzbadsystem hat uns die schwere Arbeit des manuellen Betriebs abgenommen. Es wird seither keine Sole mehr verschüttet, was im Hinblick auf unsere Abwasseraufbereitungsanlage sehr wichtig ist. Die Zusammenarbeit mit ALPMA - SULBANA war eine großartige Erfahrung. Von der Planung bis zur Installation verlief alles reibungslos!“*

Ron Buholzer sagt rückblickend, dass die Zusammenarbeit mit seinen Eltern und Brüdern und jetzt mit der nächsten Generation das Erfolgsrezept des Unternehmens ist. Nun liegt es an der jüngeren Generation, neue Projekte aufzubauen und voranzutreiben, wie die neue Markenkäselinie „Buholzer Brothers“. Bestehend aus preisgekröntem Münster-, Brick- und Havarti-Käse wird diese Linie wesentlich zum Wachstum des Familienunternehmens beitragen.

Gerade aufgrund der stolzen Familiengeschichte steht fest, dass das Ansehen und das Vermächtnis der Buholzers immer mit der Qualität des Käses verbunden sein wird.



Pressereinrichtung nach der Portionierung

■ Mehr Infos:

ruedi.bucher@alpma.de



Nachfolge geregelt

Neue Geschäftsbereichsleitung Prozesstechnik



Wir sagen danke an Gerhard Schier, den wir im Dezember nach über 21 Jahren bei ALPMA in seinen wohlverdienten Ruhestand verabschiedet haben. Gerhard Schier hat in seiner Rolle als Geschäftsbereichsleiter Prozesstechnik wesentlich zur erfolgreichen Entwicklung des Bereiches Prozesstechnik und unserer Niederlassung, der LTH Dresden, beigetragen.

Wir bedanken uns für seinen wertvollen Einsatz und seine Verbundenheit zu ALPMA!



Wir freuen uns, dass wir in Daniel Kontny einen sehr erfahrenen Nachfolger finden konnten. Er hat bei GEA Brewery Systems in über 20 Jahren mehrere Karrierestufen durchlaufen und war zuletzt bei der Firma Werner&Pfleiderer in leitender Funktion tätig.

Daniel Kontny hat seinen Hauptdienstszitz in Dresden.

Wir wünschen ihm viel Freude bei seinen neuen Aufgaben.

 Vollautomatische Prozessanlage

Neue „intelligente“ Fabrik für Ausnutria B.V.

Für das neue, eindrucksvolle Ausnutria B.V. Pulverwerk in Heerenveen realisierte ALPMA eine komplette UF-WPC Produktionslinie zur Verarbeitung von Ziegensüßmolke zu hochwertigem WPC.



Ein besonderes Augenmerk wurde seitens Ausnutria auf die digitale Vernetzung aller automatisierten Komponenten auf Basis des IoT gelegt.

Ausnutria strebt für alle neuen Produktionsanlagen eine "Lights Out Manufacturing Unit" an, d.h. eine weitestgehend vollautomatische Prozessanlage.

Das Herzstück ist eine UF-Anlage, die für ein automatisches Anfahren und Produzieren ausgelegt ist. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden der Produktverlust und Wasserbedarf minimiert.

Das von der ALPMA Prozesstechnik schlüsselfertig gelieferte Projekt umfasst nicht nur die UF-Anlage, sondern auch das komplette prozesstechnische Umfeld.

A step ahead – mission completed, dank einer sehr partnerschaftlichen Zusammenarbeit zwischen den Projektteams von Ausnutria und ALPMA Prozesstechnik.

■ Mehr Infos:

ralf.bruch@alpma.de
wietze@jongsmasolutions.com



MESSE HIGHLIGHT
ALPMA FreshPack – die erste versiegelte Butterverpackung.
Höchste Lebensmittelsicherheit auf der einen, hohe Convenience für den Verbraucher auf der anderen Seite: Mit der innovativen FreshPack-Lösung stellt ALPMA das bisherige Konzept der Butterverpackung auf den Kopf.



Besuchen Sie uns auf der Anuga FoodTec in Köln, in Halle 4.1, Stand A 028 – A 010

HERAUSGEBER:
ALPMA
Alpenland Maschinenbau GmbH
Alpenstraße 39–43
83543 Rott am Inn
Deutschland

VERANTWORTLICHER:
Gisbert Strohn

REDAKTION:
Agnes Betzl
sowie alle Mitarbeiter
der Fachbereiche

GESTALTUNG:
Ulrich Roppel

