

NEWS & TRENDS



Michael Weber
Bereichsleiter Operations

Sehr geehrte Kunden und Geschäftspartner,

Industrie 4.0, Internet der Dinge, Digitalisierung und Big Data sind nur eine Auswahl an Schlagwörtern, die uns heute im täglichen Geschäftsleben begegnen.

Was steckt dahinter? Welchen Nutzen haben wir davon? Welches Ziel verfolgen wir damit?

Das Ziel ist klar und einfach formuliert: die richtige Information zum richtigen Zeitpunkt zu haben. Nur mit den richtigen Informationen können Sie Entscheidungen schnell und eindeutig treffen. Arbeiten effizienter erledigen und somit den entscheidenden Wettbewerbsvorteil generieren.

Wie Sie ALPMA dabei unterstützen kann und welche Lösung wir für Sie im Bereich Service anbieten, erfahren Sie in der aktuellen Ausgabe der NEWS & TRENDS.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr

MICHAEL WEBER

Prozesstechnik

Käsereitechnik

Schneidetechnik

Verpackungstechnik

 **ALPMA** **SULBANA**

Mozzarella

Schnittkäse

Hartkäse



CUT 32/PLUS

Fein- schliff fürs Flagg- schiff

Der CUT 32 ist das Flaggschiff der ALPMA-Schneidetechnik. Er teilt Käseriegel in grammgenaue Portionen. Blitzschnell, bis zu 120 fixgewichtige Stücke pro Minute.

Sein „großer Bruder“, der CUT 32/HS, schafft dank Doppelspur sogar 240 Portionen.

Auf der FachPack 2019 hat ALPMA nun die Turbo-Variante des Flaggschiffs vorgestellt: **den CUT 32/Plus**.

Seine Pluspunkte? Bis zu 25 Prozent mehr Output – und die intuitive Bedienoberfläche. „Der ALPMA Portionsschneider wird fortwährend weiterentwickelt, so dass er noch präziser, schneller und effizienter wird“, sagt Robert Zösseder, Gebietsverkaufsleiter für Schneide- und Verpackungstechnik bei ALPMA.

DAS GEHEIMNIS HINTER DER HÖHEREN LEISTUNG:

Der CUT 32/Plus reduziert die Wechselzeiten der Käseriegel auf ein Minimum.

Zwischen dem letzten Abschnitt eines Riegels und dem Anschnitt des neuen Riegels geht kaum Zeit verloren. „In der Praxis“, sagt Zösseder, „bedeutet das bis zu 25 Prozent mehr Output an Käsestücken in derselben Zeit“ – ohne Doppelspur und ohne größeren Platzbedarf. Dazu kommt das Plus an Komfort. Die Bedienung des CUT 32/Plus ist intuitiv wie bei einem Smartphone. Sie macht die Nutzung weitgehend unabhängig von der Sprache des Bedieners.

Darüber hinaus dokumentiert und protokolliert der CUT 32/Plus den jeweiligen Bediener, der sich per Passwort oder ID-Chip angemeldet hat.

So kann der CUT 32/Plus die Ursachen einer Störung identifizieren, Parallelen zwischen Störungen erkennen – und schafft die Basis einer erfolgreichen Fehleranalyse.

■ Mehr Infos:

robert.zosseder@alpma.de

OPTIYIELD

Digitales Gedächtnis

Im Sprichwort ist es so, dass viele Köche den Brei verderben. Im Produktionsalltag ist das genauso.

In mehreren Schichten fahren mehrere Mitarbeiter mehrere Käsesorten auf einer Schneidemaschine. Einer dreht hier am Parameter, einer justiert dort ein bisschen – bis keiner mehr weiß, was der andere verändert hat. Die Folge: Falsche Einstellungen führen zu unpräzisen Schnitten. Und jedes Gramm zu viel kostet Geld.

Um dieses Problem zu lösen, hat ALPMA ein digitales Gedächtnis entwickelt: **OPTIYIELD.**



Eine Software, die in Erinnerung behält, welche Maschineneinstellungen bei welcher Käsesorte die besten Schneidenergebnisse bringen. Unser Gehirn vergisst vieles, OPTIYIELD merkt sich alles. Die Software lernt selbstständig aus Daten der Vergangenheit, wertet die Daten aus, optimiert sich selbst – und reguliert dann die Parameter, um die Performance der Maschine auf Top-Niveau zu halten. Dem Bediener nimmt OPTIYIELD die Last der Verantwortung – und hilft der Maschine, immer die richtige Entscheidung zu treffen.

Bei ersten Kunden ist die ALPMA-Software bereits mit großem Erfolg im Einsatz. Anders formuliert: OPTIYIELD ist keine Vision, sondern Realität. „*Wir können für jeden einzelnen Kunden herausarbeiten, wie OPTIYIELD die Produktion verbessern kann*“, sagt Franz Glas, ALPMA-Bereichsleiter für Schneide- und Verpackungstechnik.

■ Mehr Infos:
franz.glas@alpma.de

KONTINUIERLICHE BRUCHBEREITUNG

Technologie, die sich auszahlt



Eine neue Käserei zu bauen, kostet Geld. Wer auf die richtige Technologie setzt, kann aber auch Kosten sparen. Höchste Effizienz und hervorragende Prozessqualität sorgen dafür, dass sich die kontinuierlichen Bruchbereitungsverfahren von ALPMA schon binnen weniger Jahre amortisieren können.

Viele Käsereien setzen bei der Bruchbereitung auf Käsefertiger, die im diskontinuierlichen Betrieb arbeiten. Die Käsefertiger werden mit Milch befüllt, Kulturen und Lab hinzu dosiert. Nach Ablauf der Koagulationszeit wird die Gallerte geschnitten und der Bruch entleert.

Das Problem: Je größer der Fertiger, umso länger dauert das Entleeren. Die Folge: Prozesskonstanz und Prozessqualität sinken.

Dagegen setzt ALPMA auf kontinuierliche Bruchbereitung – und schafft Vorteile:

1. Kleinere Batchgrößen.
2. Hohe Flexibilität für verschiedene Käsesorten.
3. Höchste Ausbeute.
4. Konstante Produktqualität aufgrund durchgängiger Prozesskontrolle für jeden einzelnen Batch.

5. Optimales Schneideverfahren der Gallerte mit definierter Geometrie der Bruchkörner.
6. Optimale Chargenverfolgung über die kleinen Batches.
7. Mehr Hygiene durch kontinuierliche Reinigung der produktberührten Teile.

ALPMA liefert also sieben Gründe, die für eine kontinuierliche Bruchbereitung sprechen. Und zwei Systeme, die dieses Versprechen einlösen:

- die **einzigartige ALPMA-Koagulator-Technologie**
- das **Bassine-System**

Beide Systeme hat ALPMA detailliert im Kundeneinsatz analysiert – und noch mehr Argumente gesammelt, die für die kontinuierliche Bruchbereitungstechnologie sprechen: hoher Automatisierungsgrad, niedrige pH-Wert-Schwankung, geringe Standardabweichung in der Trockenmasse, weniger Staub und Fett in der Molke, hohe Ausbeute, mehr Leistung durch Konzentration des Eiweißes.

Die ALPMA-Technologie garantiert höchste Produktqualität. Und gibt Ihnen Sicherheit, dass Ihre Investition sich auszahlt.

■ Mehr Infos:
gert.schulze@alpma.de

Hand in Hand

Das könnte der Leitspruch sein für die Partnerschaft zwischen ALPMA und der niederländischen Käserei Rouveen Kaasspecialiteiten. Denn Hand in Hand haben die zwei Traditionsunternehmen vor ein paar Jahren ein Großprojekt verwirklicht: die Integration der ALPMA-Schnittkäseportionierung FORMATIC.

Nun haben ALPMA und Rouveen Kaasspecialiteiten ein weiteres Kapitel ihrer erfolgreichen Zusammenarbeit aufgeschlagen – und in den Niederlanden eine ALPMA RO High^{TS}-Anlage mit integriertem RO-Polisher zur Aufkonzentrierung von Molke in Betrieb genommen.

Die Anlage konzentriert Süßmolke aus der Käserei in einem einzigen Arbeitsschritt von 5,5 Prozent auf 28–30 Prozent Trockenmasse. 35.000 Liter pro Stunde, bis zu 700.000 Liter pro Tag. Das spart rund 70 Prozent der Transportkosten und reduziert den CO₂-Ausstoß durch LKW-Versand. So leisten



ALPMA und Rouveen Kaasspecialiteiten einen nachhaltigen Beitrag für die gemeinsame Umwelt.

Es war eine besondere Herausforderung, die Anlage aus Platzgründen auf einer Bühne aufzustellen. Dank der hervorragenden Zusammenarbeit mit dem technischen Projektteam unseres Kunden konnte die Anlage maßgeschneidert gebaut werden und pünktlich in Betrieb gehen.

Entsprechend zufrieden äußerte sich Rouveen Kaasspecialiteiten-Geschäftsführer Klaas Hoske über die Neuinstallation und die Partnerschaft mit ALPMA: **„Eine wunderbare Anlage, die uns bereit macht für die Zukunft.“**

■ Mehr Infos:

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



Teamfoto (vlnr):
Teun Blaak (Proces Technologist), Jan Kin (Project Manager),
Jaco Blankespoor (Operations Manager)

Wir gratulieren dem Käse-Champion

Wer an Green Bay denkt, der denkt an Sport. Und an Käse. Viermal hat das Team der Green Bay Packers bereits den Super Bowl gewonnen, die US-Meisterschaft im American Football. Die Fans tragen Hüte in Käse-Optik, um ihren Stolz auf den Heimatstaat Wisconsin zu demonstrieren. Das hat mit dem wichtigsten Wirtschaftsfaktor der Region zu tun. Wisconsin gilt als Milchammer der Vereinigten Staaten.



Kein Zufall also, dass in Green Bay alle zwei Jahre der US Championship Cheese Contest stattfindet, die nationale Käse-Meisterschaft – im Wechsel mit den World Championships. Im Wettbewerb waren heuer etwa 2.500 Käse, eingeteilt in rund 100 Klassen. Eine Experten-Jury kürte den Siegerkäse. Zur Jury gehört als Assistant Chief Judge unser erfahrener ALPMA-Technologie: Josef Hubatschek.

Den Titel des Grand Champion 2019 holte der „Baby Swiss“ des langjährigen ALPMA-Kunden Richard Guggisberg. Sein Schnittkäse wird mit ALPMA-Blockformen in Ohio produziert. Dazu gab es Goldmedaillen für vier weitere Käse, die auf ALPMA-Koagulatoren hergestellt werden. ALPMA sagt: Congratulations!



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

SCAN INFO:



APSYS 4.0

Gesucht und gefunden

JETZT AUSPROBIEREN
 QR-Code scannen und
 Demoaccount testen



NEU

Um das Höchstmaß an Verfügbarkeit Ihrer Maschinen zu gewährleisten, macht ALPMA den nächsten Schritt in die Zukunft. APSIS 4.0 heißt der neu konzipierte elektronische Ersatzteilkatalog, der den Zugang zu Ersatzteilen und zugehörigen Informationen noch einfacher, schneller und sicherer macht.

APSYS 4.0 ist ein Online-Tool, das auf allen modernen Endgeräten funktioniert: PC, Tablet, Smartphone. Ohne Plug-ins. Ohne Datenträger. Ohne Installation.

Noch nie war es einfacher, die richtigen Ersatzteile zu identifizieren. Selbsterklärende Oberfläche, intuitive Bedienung, moderne 3D-Technologie: APSIS 4.0 bringt Sie blitzschnell und treffsicher zum gesuchten Objekt.

Navigieren Sie sich auch ohne Teilenummer durch das digitale Abbild Ihrer Anlage, hin zur richtigen Maschine und zum richtigen Ersatzteil. Ist das Teil identifiziert, kann es durch die integrierte Webshop-Funktion direkt in den Warenkorb gelegt werden. Und: Mit APSIS 4.0 schafft ALPMA Transparenz. Alle Informationen zu Preisen und Verfügbarkeiten stehen online zur Verfügung.

Neben den klassischen Funktionen eines Ersatzteilkataloges hat ALPMA auch die Anlagendokumentation in APSIS 4.0 eingebunden. So können Sie unmittelbar auf das aktuelle Bedienungshandbuch zugreifen. Auch technische Informationen und Wartungshinweise stehen zur Verfügung.

APSYS 4.0 hebt die ALPMA-Servicequalität auf ein neues Level, vernetzt die Realität mit virtuellen Inhalten – und setzt den Weg in Richtung Industrie 4.0 konsequent fort. **Kommen Sie mit!**