

interpack
 PROCESSES AND PACKAGING

Halle 14, Stand B 16

MORE THAN MACHINES



Unter diesem Motto präsentieren wir Ihnen auf der Interpack Lösungen mit Mehrwert.

Vier herausragende Neuheiten stehen für neue Verpackungsmöglichkeiten und mehr Ausbeute parat:

SOFTPACK: Die Revolution auf dem Verpackungsmarkt (mehr auf Seite 2)

CUT25/HS: Auf der Überholspur – innovative Lösungen im Grenzbereich

SC 80: Wieder einen Schnitt voraus. Aus Rundlaiben egalisierte Portionsgewichte schneiden

CC 1000: Würfelschneider – die Würfel sind gefallen (mehr auf Seite 2).

EDITORIAL

Liebe Kundin,
lieber Kunde,

der Termin für die Interpack 2008 rückt näher. Unter dem Motto „More than Machines“ sind wir mit mehreren technischen Neuerungen für die Schneide- und Verpackungstechnik auf der Weltleitmesse der Verpackungsbranche vertreten. Dazu möchte ich Sie herzlich einladen.

„More than Machines“ – unsere Ideen und Innovationen sind weit mehr als Maschinen. Wir präsentieren sie Ihnen auf der Messe. Gefragt sind Präzision, Geschwindigkeit, Hygiene und Verfügbarkeit, also Maschinen und Anlagen mit höchster Effektivität. Ein Beispiel dafür ist unser Highspeed-Cutter. Er sorgt im zweispurigen Betrieb für kontinuierlichen Output und erspart Ihnen damit Zwischenspeicher und Riegelwechselzeiten.

Kann man den weichen Frischkäse „Crescenza“ maschinell und straff in Folie einpacken? Können sensible Käseprodukte, wie Schafmilch-Feta, schonend und mit möglichst wenig Verschnitt gewürfelt werden? Die passenden Antworten auf derartige Fragen bietet ALPMA mit marktgerechten und überzeugenden Lösungen für hochwertiges Schneiden und Verpacken. Lassen Sie sich unsere Neuheiten nicht entgehen. Informieren Sie sich auf unserem Messestand. Wir freuen uns, Sie dort zu treffen.

Ihr

Franz Glas
Leiter Geschäftsbereich
Schneide- und Verpackungstechnik

Sicher in die Zukunft – mit der bewährten Doppelspitze in der Geschäftsführung

In der Geschichte unseres familiengeführten Unternehmens haben wir immer auch den Menschen im Blick. Die Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitern und das gemeinsame Schaffen sind auch heute die zentrale Basis für unseren unternehmerischen Erfolg. Dieses Credo liegt unserem neuen Geschäftsführer Rudolf Opitzer besonders am Herzen, der seit Januar 2008 unsere Geschäftsleitung ergänzt. Damit ist zum ersten Mal in der Geschichte des Unternehmens kein Mitglied der Familie Hain in der Geschäftsführung vertreten.

Seit der tragischen Erkrankung von Mathias Hain führte Gisbert Strohn alleine das Unternehmen. Aber ALPMA setzt heute wie gestern auf eine Doppelspitze. Deshalb ergänzt Rudolf Opitzer seit Jahresbeginn unsere Geschäftsleitung. Herr Opitzer war zuletzt Geschäftsführer im Bereich Marketing und Vertrieb bei der Grünbeck Wasseraufbereitung im schwäbischen Höchstädt an der Donau, einem mittelständischen Unternehmen ähnlicher Größenordnung wie ALPMA.

„Bei ALPMA ist der Mensch noch Mensch und keine Nummer. Das hat mir auf den ersten Blick gefallen“, resümiert Opitzer seine ersten Eindrücke bei ALPMA.

Kontinuität verheißt nicht nur die nun wieder doppelt besetzte Firmenspitze: Unter dem Vorsitz von Gottfried Hain bildet auch der Firmenbeirat eine zuverlässige Konstante bei ALPMA und steht der Geschäftsführung mit Rat und Tat zur Seite.



Gottfried Hain (vorne)
mit den Geschäftsführern
Gisbert Strohn (links) und Rudolf
Opitzer (rechts)

...and the winner is:
ALPMA SOFTPACK

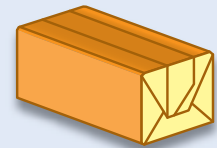
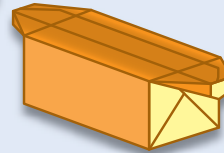
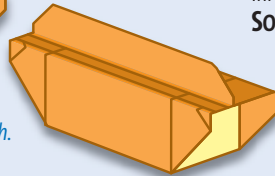
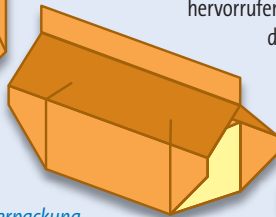
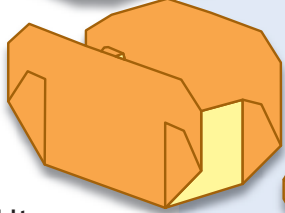
Ausgezeichnet mit dem IF Packaging Award 2008 in der Kategorie Verpackungs-konstruktion und -funktion.



2008

SOFTPACK – die Revolution auf dem Verpackungsmarkt

Die revolutionäre SOFTPACK wird erstmals auf der Interpack dem Fachpublikum vorgestellt. Dieses einzigartige Verpackungskonzept kombiniert die traditionelle faltverpackung mit einer Längssiegelnaht. Dies ermöglicht es, bisher aufgrund ihrer Forminstabilität „unverpackbare“ Produkte enganliegend zu konditionieren.



Die äußerst weichen Produkte erhalten sozusagen ihre zweite Haut. Im konkreten Fall wird extraweicher Crescenza (siehe Produktsteckbrief) im SOFTPACK abgepackt. Oberste Priorität im SOFTPACK ist die Vermeidung von Lufteschlüssen, welche ansonsten innerhalb kürzester Zeit unerwünschte Verfärbungen am Käse hervorrufen. Das Ergebnis ist eine deutliche MHD-Verlängerung.

Faltverpackung mit Längssiegelnaht – die neue SOFTPACK macht dies erstmals möglich.

Doch das ist noch lange nicht alles. Auch das Maschinenkonzept ist revolutionär. ALPMA realisiert mit der SOFTPACK erstmalig die in der CUT-Serie in Perfektion umgesetzte Balkonbauweise im Bereich der Verpackungsmaschinen. Höchstmöglicher Hygienestandard wird durch das vollständige Washdown-Design sichergestellt.

Das bekannte faltprinzip wird für die SOFTPACK auf den Kopf gestellt, der Drehteller entfällt. Der mit Vakuumbändern zugeführte Folienabschnitt wird aufgrund der ständig austretenden Molke mit Ultraschall verschweißt. Im neuartigen intermittierenden ALPMA Kassettensystem wird die Packung zuerst gestrafft, dann die Längsnaht mit Ultraschall erzeugt und abschließend die klassische Stirseitenfaltung gelegt.

Mit dem SOFTPACK ergeben sich völlig neue Möglichkeiten zur Diversifizierung am Point of Sale. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre innovativen Gedanken und Produkte in Form bringen!

SOFTPACK – mehr als eine Alternative!

Mehr Information: robert.zosseder@alpma.de

Produktsteckbrief Crescenza

Crescenza, auch Stracchino genannt, ist ein frischer Weichkäse, der im angeschnittenen Zustand innerhalb von fünf Minuten zerläuft. Crescenza wird heute ausschließlich aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt und ist in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Qualitäten von weich bis ganz cremig erhältlich.

Alea iacta est – die Würfel sind gefallen!

Was wäre ein griechischer Bauernsalat ohne Fetawürfel? Was wäre italienischer Rotwein ohne Parmigiano? Was wäre Holland ohne Käsesnack? Dem wachsenden Convenience-Trend nach gewürfeltem Käse Rechnung tragend, hat ALPMA erneut eine innovative Schneidelösung auf den Markt gebracht – den Würfelschneider CC 1000. Mit bisher unbekannter Präzision ist der ALPMA Würfelschneider CC 1000 in der Lage, scharfkantige Würfel herzustellen. Dabei ist nicht nur die regelmäßige Form wichtig, sondern auch ein verlustfreies Aufteilen.

Von weichen bis hin zu harten Konsistenzen ist der Würfelschneider universell einsetzbar. Egal, ob mediterran aromatischer Feta, würzig gereifter Appenzeller oder rassisger Blaukäse in Form gebracht werden sollen.

Der CC 1000 kann als Einzelmaschine eingesetzt werden. Eine Integration in bestehende als auch in neu zu projektierende Schneidelinien ist jederzeit möglich. Die ureigene ALPMA Balkonbauweise in Verbindung mit produktschonendem



Handling ist das maschinenbaulich herausragende Merkmal. Kompromisslos sind alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Teile schnell und werkzeuglos zur Reinigung zu entnehmen. Formatwechsel und Änderung der Würfelgröße sind in Rekordzeit möglich.

Der CC 1000 bereitet die Wege für die Ideen Ihrer Verkaufs- und Marketingabteilung. Wie und wohin die Würfel fallen, entscheiden Sie.

Mehr Information: robert.zosseder@alpma.de





Steckbrief Kompaktanlage

Leistung:
ca. 180 Blockformen/h

- Merkmale:
- ▶ abgestimmt auf die Entleerungszeit des Fertigers
 - ▶ Presszeit ca. 20 Sekunden

Eine für alle – die AFE-Kompaktanlage im weltweiten Einsatz

Von Australien und Neuseeland über Mexiko, USA, Europa und Russland bis nach Südafrika – andere Länder, andere Sitten und die verschiedensten Käsesorten. In Tirol und in Sibirien beispielsweise wird mit einer sehr kompakten Käsereianlage auf kleinstem Raum Spitzenkäse hergestellt.

Im schönen Tirol in Österreich produziert unser Kunde „Tirolmilch“ Spezialitäten wie „Milder Inntaler“, „Feiner Tiroler“ und natürlich auch Tilsiter.

In Sayanogorsk tragen die Käse so fremd klingende Namen wie „Rossisky“, „Vitjaz“ oder „Bavarsky Osoby“ (übersetzt: „Der besondere Bayerische“). Aber auch dort gibt es Tilsiter und natürlich Twarog, den klassischen osteuropäischen Quark.

Nach der Bruchbereitung erfolgt die Abfüllung in Blockformen – rationell und volumengenau mit der Abfülleinrichtung AFE.

Im Wender werden die Formen um 180° gedreht. Anschließendes Rütteln lässt die Käse sicher in den Formen nach unten rutschen. Danach sind die Stapel in einer klimatisierten Abtropfzone abgestellt. Von dort werden sie mehrmals abgeholt, gewendet und gerüttelt, bevor sie ins Salzbad eingesetzt werden.

Egal ob in Tirol – sozusagen um die Ecke – oder im fernen Sibirien, die ALPMA Anlagen werden für jeden Kunden individuell geplant und gefertigt. Bei der Endabnahme im Haus werden sie auf Herz und Nieren geprüft, bevor sie auf die Reise gehen. Erfahrene Techniker installieren die Linie vor Ort und begleiten unsere Kunden so lange, bis der Käse ihren Vorstellungen entspricht.

Tirol oder Sibirien – mit ALPMA Käsereianlagen wird überall auf der Welt Spitzenkäse hergestellt.

[Mehr Information: peter.peinelt@alpma.de](mailto:peter.peinelt@alpma.de)

Der Milchpreis steigt – senken Sie mit cleveren Investitionen Ihren Rohstoffeinsatz!



CremaProt™



Koagulator



CUT-Linie



Service

In einer Käserei machen die Kosten für den Rohstoff Milch 80% der Herstellungskosten aus. Jedes Prozent Einsparung wirkt sich sofort positiv auf den Gewinn aus. Hier einige Beispiele für clevere Investitionen, die sich lohnen:

ALPMA CremaProt™: Erzielen Sie eine höhere Wertschöpfung durch Flüssigverwertung Ihrer Molke!

ALPMA Koagulator: So sparen Sie bei jedem Bruchkorn bares Geld, weil sehr geringe Molkestaubverluste die Ausbeute

steigern. Gleichmäßiger Schnitt, präzise Abfüllung und optimale Trockenmasseführung garantieren niedrigste Standardabweichungen der Käsegewichte.

ALPMA CUT-Linie: Schnitt für Schnitt eine höhere Gutproduktion! Mit doppeltem Tempo und modernster Schnittberechnungstechnologie sichern Sie sich Ihre Position im Markt.

ALPMA Service: Steigern Sie die Produktivität Ihrer Anlagen durch regelmäßigen Service!



Ausbildung bei ALPMA startet mit Seminar am Schliersee

Die 17 neuen Auszubildenden bei der ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH in Rott gingen an ihrem dritten Arbeitstag bereits auf Reisen. Während des Einführungsseminars am Schliersee, bei dem sich die „Neuen“ und die Ausbilder näher kennen gelernt haben, wurde auch der Ausbildungsablauf erläutert und die Firma ausführlich vorgestellt. ALPMA setzt nach wie vor auf die Berufsausbildung im eigenen Haus, was sich auch in Zahlen ausdrückt: Derzeit bildet das Unternehmen 56 junge Menschen aus.



4

Für Käsereien und Hersteller von Milchpulver eröffnen sich derzeit lukrative Möglichkeiten. Nach der Änderung der geltenden EU-Richtlinie für Dauermilchprodukte 2001/114/EG darf in Zukunft der Proteingehalt für eingedickte Milch oder Milchpulver standardisiert werden.

Es ist bekannt, dass der Proteingehalt der Milch in den europäischen Ländern sehr unterschiedlich ist und fütterungs- und witterungsbedingt von Süden nach Norden zunimmt. Nach der neuen Richtlinie ist es nun erlaubt, den Proteinüberschuss in der Milch für die Pulverbehandlung auf den neuen Mindestgrenzwert von 34 % TMff einzustellen bzw. zu reduzieren. ALPMA bietet dafür eine technische Lösung, die eine echte **Win-Win-Situation** schafft.

Das Konzept:

Mit einer UF-Anlage wird die Milch im Proteingehalt aufkonzentriert und anschließend in einer Käserei – oder zur Herstellung von anderen Milchprodukten – profitabel eingesetzt. Das dabei anfallende UF-Permeat wird nach der UF eventuell in einer RO-Anlage auf ca. 18 % TM aufkonzentriert und dann zum Trockenmilchwerk geliefert. Dort wird die Milch vor der Trocknung mit dem UF-Permeat auf den minimal zulässigen Proteingehalt eingestellt.

Die Gewinner:

Die Käserei kann das hochwertige Proteinkonzentrat optimal nutzen und mit den bekannten Vorteilen in der Käserei einsetzen. Der Milchpulverhersteller kann seine Rohstoffkosten deutlich reduzieren, indem er einen Teil der erforderlichen Milchtrockenmasse durch UF-Permeat ersetzt.

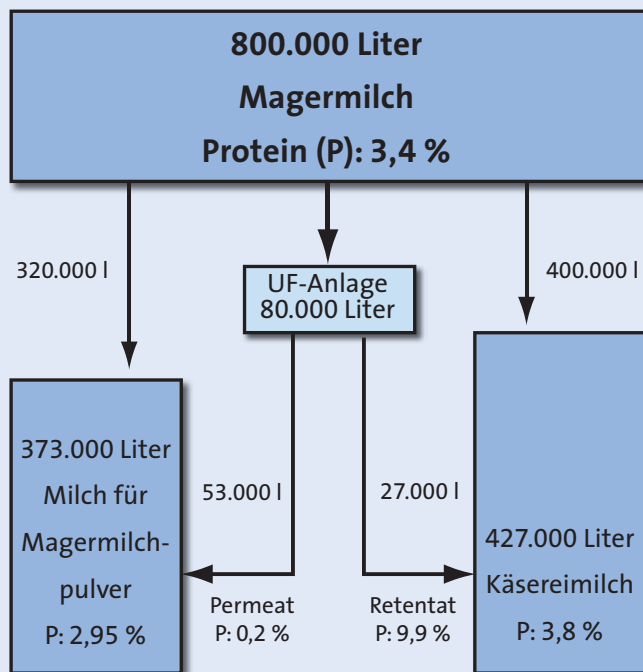
In den letzten Monaten stieg die Nachfrage nach UF-Permeat erheblich. Berechnungen haben ergeben, dass sich die Investition in eine UF-/RO-Anlage bereits nach wenigen Monaten rechnet – **rechnen Sie mit ALPMA!**

Mehr Information: gerhard.schier@alpma.de



UF-Anlage zur Aufkonzentrierung von Magermilch in einer Käserei

Protein- und Massenbilanz



Stressfrei starten: Ein Koagulator-Upgrade macht es möglich



Bei langen ALPMA Koagulatoren war das Anfahren bislang häufig nur mit reduzierter Leistung möglich. Der Grund: Der dünne Wasserfilm zwischen Band und Wanne war beim Produktionsbeginn des Koagulators ungleichmäßig

Kleine Ventile – große Wirkung: In der sequenziellen Unterwassersteuerung helfen sie dem Koagulator zu einem stressfreien Start und voller Leistung von Anfang an.

ausgebildet. Dadurch rutschte das Band auf der Antriebstrommel. Große Koagulatoren wurden beim Starten deshalb nur stufenweise befüllt, was jedoch Zeit- und Leistungsverluste bedeutete.

ALPMA Techniker haben nun eine wirkungsvolle Lösung für diese Problematik entwickelt. Bei der neuen, sequenziellen Unterwassersteuerung regulieren jetzt Ventile über die ganze Länge des Koagulators den Wasserdruck zwischen Band und Wanne.

Ein so ausgerüsteter Koagulator kann sofort mit vollen Zellen und somit mit voller Leistung angefahren werden.

Das bedeutet mehr Käseproduktion in derselben Zeit!

Die ersten Anlagen wurden bereits erfolgreich aufgerüstet. Profitieren auch Sie von dieser Innovation!

Mehr Information: herbert.wunder@alpma.de

Impressum:

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

Tel.: 080 39/401-0
Fax: 080 39/401-396
Mail: news@alpma.de
Web: www.alpma.de

Vi.S.d.P.: Gisbert Strohn
Redaktion: Sabine Eisner u. d. Mitarbeiter der Fachbereiche
Gestaltung und Realisierung: KOMMA Werbeagentur
84453 Mühldorf am Inn