


## Ein Feuerwerk an Innovationen – Die neue GourmetPack!



 Nachdem bereits die neue SoftPack auf der Interpack 2008 mit dem iF Award ausgezeichnet wurde und jetzt für den Designpreis der Bundesrepublik Deutschland nominiert ist, hat ALPMA die nächste bahnbrechende Innovation im Verpackungsbereich parat: die GourmetPack. Die Compagnie des Fromages & RichesMonts, einer der renommiertesten Hersteller von französischem Camembert, hebt sein Spitzenprodukt „Le Tendre“ aus der Produktreihe „Cœur de Lion“ mit dieser neuartigen Verpackung aus dem Warenmeer hervor.

Die GourmetPack bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kunden schon am Point of Sale mit einer Kombination von greifbaren Vorteilen zu überzeugen:

- ▶ Durch den transparenten Deckel kommt das makellose weiße Kleid beim ersten Blick voll zur Geltung.
- ▶ Der Konsument nimmt die Käseglocke rechtzeitig vor dem Genuss aus dem Kühlschrank, damit der Camembert sein volles Aroma entfalten kann.
- ▶ Beim Öffnen präsentiert sich der edle Franzose in seinem maßgeschneiderten Rüschenkostüm.
- ▶ Beim Schneiden wird das herrliche weiße Kleid nicht berührt. Der Verpackungsboden dient auch als Käsebrett. Eine saubere Sache.
- ▶ Damit der Weißschimmelkäse aromatisch bleibt, schließt man die Käseglocke einfach und elegant mit einem Handgriff.

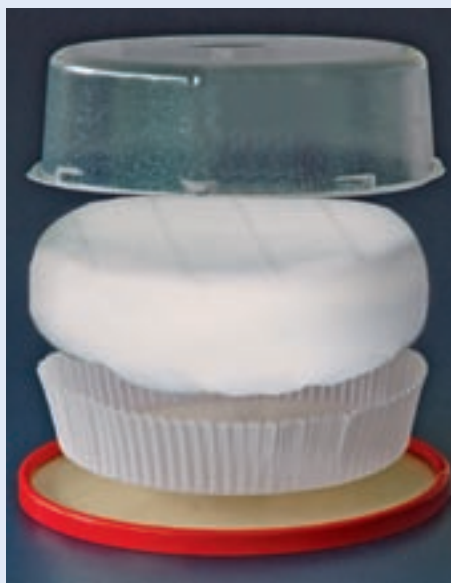
All diese greifbaren Vorteile klingen einfach, aber die automatische Umsetzung in ein Maschinenkonzept forderte die ganze Innovationskraft der ALPMA Ingenieure. Wie Sie es von den konventionellen Faltpackungsmaschinen der SAN-Reihe kennen, werden

die Produkte über hygienische Transportbänder – wahlweise auch über ein Metallsuchgerät und eine Kontrollwaage – zum Herzstück der GourmetPack befördert. Dort wird der Käse in sein Rüschenkleid gewandelt und unter den transparenten Kunststoffdeckel gehoben. Im Auslauf der Maschine wird die gefüllte Glocke auf das Käsebrett geklipst. Um einen höchstmöglichen Automatisierungsgrad sicherzustellen, werden Deckel und Böden automatisch über Magazine der GourmetPack zugeführt.

Neben dem Aufbringen von Etiketten auf die Packungsober- und -unterseite, bietet sich bei der GourmetPack auch die Möglichkeit, ein Qualitätssiegel direkt auf die Käseoberfläche zu spenden.

Mit der GourmetPack zeigt ALPMA aufs Neue ihre Marktorientierung und schafft mit dieser Innovation völlig neue Möglichkeiten für Ihre Marketingabteilungen, sich mit Ihrem Produkt am Point of Sale abzuheben. Läuten Sie neue Zeiten ein!

Mehr Infos: [johannes.peter@alpma.de](mailto:johannes.peter@alpma.de)



### EDITORIAL

Liebe Kundin,  
lieber Kunde,

vor vier Jahren ist unsere News & Trends in der heutigen Form erstmalig erschienen. Basis war unsere bereits damals erfolgreiche französische Kundenzeitung



„Informations“. Ziel von News & Trends war es, unsere Kunden über Neuigkeiten und Interessantes aus dem Hause ALPMA zu informieren. Das Interesse war über den deutschsprachigen Raum hinaus so groß, dass es bald eigene Versionen von News & Trends in unseren weiteren Tochtergesellschaften gab.

Wir haben diese Entwicklung als Aufgabe aufgegriffen und die verschiedenen Versionen einschließlich der französischen „Informations“ zusammengeführt. Das Ergebnis halten Sie aktuell in Händen: die erste Ausgabe von News & Trends, die in drei Sprachen – Deutsch, Englisch, Französisch – verfügbar ist!

Die Nachfrage nach einer in mehreren Sprachen erhältlichen Zeitschrift News & Trends spiegelt die Entwicklung unserer Branche wider. Zunehmend weiten unsere Kunden ihre Aktivitäten in andere Länder aus. Hierbei werden Sie mit völlig neuen Aufgabenstellungen konfrontiert: Landesspezifische Anforderungen an die Produkte und unterschiedliche Mentalitäten müssen mit dem Bestreben nach einem unternehmensweit einheitlichen Standard, einem gleichen Wissensstand, gleicher Qualität und gleicher Produktivität harmonisiert werden.

Wie können wir Sie bei diesem Prozess unterstützen? Zum einen durch maßgeschneiderte Lösungen, die wir Ihren Bedürfnissen vor Ort anpassen, aber dabei an den Grundpfeilern Hygiene, Ausbeute und Qualität nicht rütteln. Zum anderen durch aktuelle Informationen – übermittelt durch unser weltweites Netz von Vertretungen und durch News & Trends: aktuell, informativ und in der für Sie richtigen Sprache.


Viel Spaß beim Lesen!

Ihr

Rudolf Grotz  
Geschäftsführer



## Robico setzt auf ALPMA Mikrofiltration zur Herstellung von ESL-Milch.

 Die Firma Robico, Polen, installiert zur Verlängerung der Haltbarkeit bei der Milchenteimung modernste ALPMA Membrantechnik-Technologie.

Im Gegensatz zum konventionellen Erhitzungsverfahren (mindestens 127°C) bei dem die Keime abgetötet werden, erfolgt bei diesem bewährten Herstellungsverfahren eine Abtrennung der Keime aus der Magermilch durch Mikrofiltration.

Dadurch bleiben die Molkenproteine, Vitamine und sonstigen Inhaltsstoffe erhalten, und die Milch bietet den Konsumenten

- ▶ **hohe Natürlichkeit**, da Behandlung ohne zusätzliche Hitzeeinwirkung
- ▶ **guten Geschmack** wie bei Frischmilch (ohne Kochgeschmack)
- ▶ **längere Haltbarkeit** (mindestens 14 Tage).

Die ALPMA Anlage bietet dabei doppelten Nutzen: Neben der Keimreduktion mit Mikrofiltration erreicht der Kunde auch eine Qualitätsverbesserung der Milch, sodass sich die Kefirkulturen optimal entwickeln. So lässt sich ein sehr aromatisches, frisches Sauermilchprodukt mit reinem Geschmack herstellen. Robico – als Hersteller von innovativen Premiumprodukten in Polen sehr



*Leszek Cieciora, Robico, Andreas Hiegelsberger, ALPMA Niederlassung LTH Dresden, Andrzej Szczepanski, Direktor Robico (von links nach rechts).*

*Direktor Andrzej Szczepanski erläutert Bischof Zawitkowski die Anlage (Bild unten).*



### ESL-Milch:

ESL = **Extended Shelf Life** (Trinkmilch mit verlängerter Haltbarkeit)

bekannt – nutzt die ALPMA Mikrofiltrations-Anlage deshalb nicht nur für die Herstellung von ESL-Milch sondern auch für die Produktion von Kefir.

Die ALPMA Anlage befindet sich in der Molkerei OSM Krosnowice. Dort wird die ESL-Milch in Glas- und Kunststoffflaschen abgefüllt.

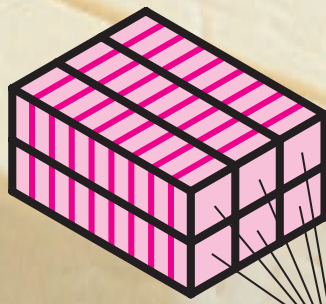
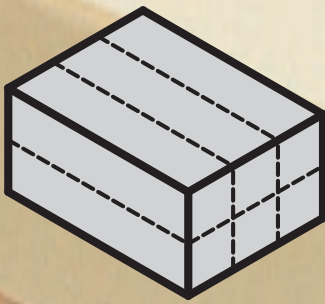
Vom Milchpasteur bis zum Steriltank und Füller wurde die Anlage komplett mit Aseptiktechnik ausgerüstet, um Reinfektionen auszuschließen. ALPMA lieferte zur MF-Anlage diese Steriltechnik und integrierte die ESL-Milch-Anlage in den bestehenden Prozess.

ALPMA hat auch die Rahmstandardisierung geplant und gebaut. Über eine Inline-Messtechnik wird der Rahmfettgehalt ermittelt und automatisch die richtige Rahmmenge in die Milch dosiert.

Nach der erfolgreichen Inbetriebnahme der Anlage wurde diese am 25. April 2008 von Hochwürden Bischof Jozef Zawitkowski feierlich geweiht. Viele geladene Gäste der polnischen Molkereibranche besichtigten dabei die Anlage.

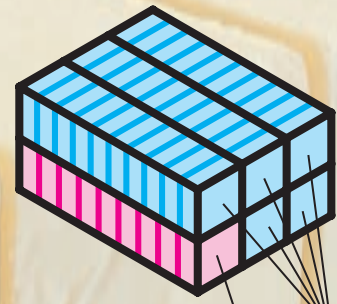
Wir wünschen der Firma Robico viel Erfolg!





9 Portionen je Riegel

**Klassische Riegelteilung:**  
1 Trimmschnitt bei **jedem** Riegel



9 Portionen je Riegel 10 Portionen je Riegel

**Mit verstellbaren Drähten:**  
1 Trimmschnitt bei **einem** Riegel

**Ergebnis: Trimmschnitt-**  
**reduzierung um bis zu 80%**

## Riegelteiler BTS300/C: Tanzende Drähte – irgendwie clever.

Ob eine Schneidelinie wirtschaftlich arbeitet, entscheidet sich bereits bei der Verteilung des Käseblocks. Die exakte Verteilung in Riegel ist Grundvoraussetzung für eine optimale Weiterverarbeitung.

Das neue Highlight aus der ALPMA Blockteilsystem-Baureihe, der BTS300/C, ist der Erfolgsgarant für ergebnisorientiertes Käseaufschneiden.

Im Blockteilschema wird deutlich, wo der Unterschied zwischen konventionellen Riegelteilern und dem BTS300/C liegt. Wir bringen es stark vereinfacht auf einen Nenner: Egal ob Sie vier, sechs oder acht Riegel aus dem Block teilen, Sie haben nur einen Trimmschnitt aus jedem Block.

Doch wie ist das möglich? Konventionelle Riegelteiler teilen den Block mit starren Schneiderahmen in eine feste Anzahl Riegel. Die Käsetoleranzen werden hierbei vollständig ignoriert. An dieser Stelle kommt der ALPMA C-Faktor ins Spiel, der die Drähte zum Tanzen bringt – einfach clever. Aber der Reihe nach. Der BTS 300/C wiegt und scannt den Block zuerst. Jetzt kommt der Clou: Mit verstellbaren Drähten wird jeder Block in gewichtsoptimierte Riegel geschnitten. Der ALPMA C-Faktor zähmt die Käsetoleranzen und erhöht das Schneideergebnis jeder Portions- und Slicerlinie signifikant.

In einer Portionslinie hat der ALPMA CUT 25/M ein leichtes Spiel, die gewichtsoptimierten Riegel ideal in das vorgegebene

Portionsgewicht (von z. B. 200 g) zu schneiden. Der Slicer hingegen liebt die maßgefertigten Riegel vom BTS300/C.

Um wie viel höher könnten mit dieser cleveren Technik wohl Ihre Ausbeutewerte liegen? Ihr Abschnittbehälter kann in jedem Fall mit den „tanzenden“ Drähten des BTS 300/C kleiner werden. Irgendwie clever.

[Mehr Infos: robert.zosseder@alpma.de](mailto:robert.zosseder@alpma.de)



## Einweihung einer Biomilchanlage in Südkorea.



Die Molkerei SangHa produziert seit kurzem auf ALPMA Anlagen Bio-ESL-Milch und Bio-Trinkjoghurt.

Nach der erfolgreichen Zusammenarbeit mit ALPMA beim Bau der Käserei im Jahr 2002 setzte der südkoreanische Produzent selbstverständlich auch bei der neuen Molkereitechnik auf die starke Allianz mit ALPMA – mit Erfolg! Seit der Inbetriebnahme im Mai 2008 wird die Produktionsleistung kontinuierlich gesteigert.

*Chae-Moon Lim, Managing Director SangHa mit dem ALPMA Team Philip Trauboth, Gerhard Schier und Do-Jin Chung, Youngwoo Trading Co. (von rechts nach links).*



**Messevorschau:**



Paris, Frankreich  
17. - 20. November 2008  
[www.ipa-web.com](http://www.ipa-web.com)



Köln, Deutschland  
10. - 13. März 2009  
[www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de)



Parma, Italien  
27. - 30. Oktober 2009  
[www.fiereparma.it](http://www.fiereparma.it)



Nürnberg, Deutschland  
29.09. - 01.10.2009  
[www.fachpack.de](http://www.fachpack.de)



Chicago, USA  
28. - 31. Oktober 2009  
[www.worldwidefood.com](http://www.worldwidefood.com)

**Impressum:**

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

Tel.: 08039/401-0  
Fax: 08039/401-396  
Mail: [news@alpma.de](mailto:news@alpma.de)  
Web: [www.alpma.de](http://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

## Gute Ideen sind oft einfach, flexibel – und aus Edelstahl.

Baukastensysteme aus rostfreiem Edelstahl sind im ALPMA Maschinenbau schon langjährig und geübt. Jetzt profitieren auch Sicherheitseinrichtungen von dieser Idee: ALPMA produziert nun auch modulare Sicherheitszäune komplett aus Edelstahl!

Das System wurde speziell für die Nassbereiche in der Lebensmittelindustrie entwickelt und besteht aus Gitter- und Eckmatten, Pfosten und verschiedenen Türen. Vor allem die einfache Montage und die Langlebigkeit des Systems sorgen für ein hervorragendes Kosten-Nutzen-Verhältnis.

Die Vorteile liegen auf der Hand:

- ▶ einfach zu montieren
- ▶ flexible Kombination aller Einzelteile
- ▶ einstellbare Bodenfreiheit
- ▶ einfache Anpassung an Bodengefälle
- ▶ gute Wiederverwendung aller Teile bei Umbauten
- ▶ leicht zu reinigen
- ▶ erfüllt alle einschlägigen europäischen Sicherheitsnormen
- ▶ extrem haltbar und langlebig

*Die Breite der Gittermatten kann angepasst werden.*

**Mehr Infos:**  
[robert.gerer@alpma.de](mailto:robert.gerer@alpma.de)



## Was ist der Unterschied zwischen 92% und 93%? Ganz einfach: X-tausend Euro zusätzlicher Ertrag!

Jeder Prozentpunkt, um den Sie die Produktivität Ihrer Anlage steigern, ist viel Geld wert. Wie viel genau, lässt sich jetzt leicht ausrechnen.

Nehmen wir ein Beispiel: Sie produzieren derzeit 27.600 kg Weichkäse pro Tag. Mit nur einem Prozent Produktivitätssteigerung erhöhen Sie Ihre Jahresproduktion um 78.000 kg – ohne Mehrarbeit oder zusätzlichen Personaleinsatz! Wie Sie zu dieser zusätzlichen Produktionsmenge kommen?

Ganz klar: mit dem ALPMA Service! Die regelmäßige Instandhaltung durch erfahrene ALPMA Techniker senkt Ihre Produktionsrisiken und erhöht die Verfügbarkeit Ihrer Maschinen.

**Eine Steigerung um einen Prozentpunkt ist mit dem ALPMA Service immer drin, das versprechen wir Ihnen!** Meistens holen Sie mit ALPMA sogar noch mehr heraus. Professioneller Service zahlt sich eben aus.

Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns. Sie erhalten innerhalb von 24 Stunden ein individuelles Angebot über unsere Serviceleistungen.

**Mehr Infos:** [herbert.wunder@alpma.de](mailto:herbert.wunder@alpma.de)

