

NEWS & TRENDS



PRÄZISE TEILEN

Bel Leerdammer setzt auf Schneidemaschine von ALPMA



DR. HEINRICH STEPHAN
Geschäftsbereichsleiter
Käsereitechnik

Liebe Kunden,

wie viele andere Unternehmen auch, kann die ALPMA Käsereitechnik in diesem Jahr auf einen sehr guten Auftragseingang zurückblicken. Dies ist zum einen der guten gesamtwirtschaftlichen Lage zuzuschreiben, zum anderen aber auch der erfolgreichen Integration des ehemaligen Servi-Doryl-Maschinenprogramms.

So konnte vor wenigen Wochen die dritte Bassine-Linie durch ALPMA verkauft werden, die im nächsten Jahr in der Türkei in Betrieb gehen wird. Wir stellen ferner fest, dass die Projekte größer werden, d. h. der Konzentrationsprozess in den Käsereien schreitet weiter voran. Darüber hinaus hat ALPMA das Spektrum an einfachen und kleinen Lösungen für seine Kunden weiter ausgebaut. Der Bedarf dafür entsteht überwiegend außerhalb Westeuropas und kann von ALPMA genauso abgedeckt werden wie die Anfrage nach einem Koagulator höchster Leistung.

Am Markt wird auch verstärkt die Fähigkeit von ALPMA für Lieferungen aus einer Hand und die Sicherheit bei Abwicklungen von Projekten honoriert. Unser Fokus ist und bleibt der Käse und unser oberstes Gebot die Kundenzufriedenheit; diese ist die Grundlage für langfristigen Erfolg auf Kunden- und Lieferantenseite.

Ihr

Prozesstechnik

Käsereitechnik

Schneidetechnik

Verpackungstechnik

Die Deutschen essen gerne Schnittkäse, besonders gerne kommt ihnen Leerdammer auf den Tisch. Die Geschichte des Leerdammers beginnt im frühen 20. Jahrhundert:

1914 erwarb der Niederländer Cees Boterkooper eine kleine Käserei in der Gemeinde Leerdam. Zur gleichen Zeit führte Bastiaan Baars ein Käsegeschäft im Nachbarort. Doch erst 1970 kreuzten sich ihre Wege. Beide Käseliebhaber waren auf der Suche nach neuen Käsesorten – und beschlossen, gemeinsam einen neuen Käse zu entwickeln. Dieser sollte den milden Geschmack eines Goudas mit den großen Löchern eines Emmentalers vereinen. Schon bald brachten sie ihre Neuentwicklung auf den Markt: den Leerdammer. Seinen Namen verdankt die Käsespezialität dem nahe gelegenen Städtchen Leerdam. Seit 2002 gehört Leerdammer zum französischen Käse-rikonzern Bel.

Exakt schneiden trotz Löchern im Käse

Die Löcher sind aber nicht nur das typische Erkennungszeichen von Leerdammer, sondern stellen die Käseverarbeiter auch vor eine große Herausforderung: Die Löcher sind unterschiedlich groß. Das erschwert die genaue und gleichmäßige Portionierung des Käses. Abhilfe schafft hier die im Juli 2010 neu installierte Hochleistungsanlage von ALPMA, eine Kombination des Dichtescanners DS 30 und der Schneidemaschine CUT 30, die an die kundenspezifischen Anforderungen angepasst wurde. Bei dem zu verarbeitenden Käse handelt es sich um bis zu 12 Kilo schwere Blockware, die zunächst in Riegel unterteilt wird. Anschließend erfasst der Dichtescanner die exakten Maße, die Kontur und die Dichteverteilung des Riegels, während die Riegelwaage das genaue Gewicht

ermittelt. Anhand dieser Angaben errechnet der Portionschneider die exakte Schnittbreite. „Unser intelligentes System erlaubt zusammen mit der eingesetzten Ultraschalltechnologie exaktes Schneiden – trotz der Löcher im Käse“, erklärt Johannes Peter, Gebietsverkaufsleiter. Ein weiterer Vorteil ist die nachgeschaltete Portionswaage. Bei Abweichungen vom geforderten Gewicht regelt sie selbstlernend die Schneidemaschine und optimiert so die Ausbeute.

Schnell, sicher, hygienisch

Die ALPMA Schneidemaschine bietet hohe Flexibilität: Bel Leerdammer kann damit drei Käsevarianten in vier verschiedenen Portionsgrößen (80, 150, 225 und 400 Gramm) fertigen. Ein Sortenspeicher für bis zu 80 Produkte erleichtert dabei das Handling. Auch die Leistungsfähigkeit überzeugt: Je nach Portionsgröße bringt die Maschine zwischen 75 und 115 Portionen pro Minute an die nachgeschaltete Verpackungsmaschine.

Neben der hohen Leistungsfähigkeit der Anlage sorgt vor allem die optimale und kundennahe Projektentwicklung sowie die schnelle Installation für große Kundenzufriedenheit. So wurde die Anlage binnen weniger Monate an die Bedürfnisse des Kunden angepasst und übertraf bereits bei der Inbetriebnahme die vereinbarten Werte bei Gutausbeute und Give-away.

Mehr Infos: johannes.peter@alpma.de



SÜSSES & LECKERES

Geschnitten mit ALPMA Kuchenschneider KS 30

Ohne Tiefkühlkost läuft in deutschen Haushalten fast nichts mehr. Tiefgekühlte Lebensmittel sind beliebt, der Verbrauch nimmt stetig zu. Besonders schätzen Verbraucher die Frische und den Vitamin- und Nährstoffgehalt, der bei tiefgefrorenen Produkten auch nach mehreren Monaten noch sehr hoch ist.

Einer der größten deutschen Produzenten von tiefgekühlten Kuchen und Sahneprodukte/Desserts ist die Firma Erlenbacher Backwaren GmbH (Nestlé). Höchster Qualitätsanspruch und hoher Conveniencegrad zeichnen die Erlenbacher Produkte aus.

erlenbacher
...so backen Meister!



Verbraucherfreundlich, weil mehr als 70 % aller Kuchen bereits vorgeschnitten sind. So lassen sich die einzelnen Stücke ganz einfach nach Bedarf entnehmen. Die restlichen Stücke bleiben in wiederverschließbaren Faltschachteln tiefgekühlt – und dadurch bis zum Verzehr ein unwiderstehlicher Genuss. Beim Portionieren dieser Backwaren kommt die ALPMA Schneidetechnik ins Spiel. ALPMA ist dem Spezialitätenbetrieb aus dem hessischen Groß-Gerau aus zwei Gründen aufgefallen. Zum einen liegt der Fokus der ALPMA

Maschinen auf der Hygiene. Zum anderen wegen der Ultraschallschneidetechnik, die bei ALPMA seit über zehn Jahren erfolgreich im Einsatz ist.

Die in der Projektphase durchgeführten Schneidversuche hatten zum Ziel, das Schnittbild der einzelnen Kuchen-segmente zu optimieren. Die Lösung von ALPMA war ein völlig neuartiges Schneidmesser, welches gerade in der kritischen Kuchenmitte zu einer unglaublichen Verbesserung geführt hat.

Das Ergebnis sind hervorragende Spitzensegmente, egal ob bei Fruchttorten, Käsekirsch- oder Apfelkuchen. Sind die Leckereien mit einer Dekoration versehen, werden diese von einem Kamerasystem erkannt und die Kuchen entsprechend ausgerichtet. Ganz im Sinne des Konditor-meisters, denn das Auge isst ja bekanntlich mit.

Aufgrund der hohen Leistungsanforderung des Kunden wurde die Maschine mit vier parallelen Schneidstationen ausgeführt. In einer Stunde werden bis zu 28.800 Segmente geschnitten. Damit wäre ein ausverkauftes Fußballstadion wie die Allianz Arena in München in Kürze mit Kuchen versorgt.

Erlenbacher hat einen verlässlichen neuen Partner gesucht und in ALPMA gefunden.

Neben der technischen Umsetzung wurde dieser Prototyp genau zum vorgegebenen Termin geliefert. Seitdem schneidet die Anlage im Dreischichtbetrieb zur vollsten Zufriedenheit von Erlenbacher ... und begeistert auch potenzielle Käsekunden!

Mehr Infos: uwe.becher@alpma.de

TRADITIONELLE KÄSESORTEN ...

... jetzt auch in Snackform

Der Markt für Traditions- und Spezialkäsesorten wächst im Bereich Miniportionen und Snackprodukte.

Durch die enge Zusammenarbeit mit drei der größten Molkereien Großbritanniens, MilkLink, First Milk und Dairy Crest, hat ALPMA schnell erkannt, dass es einen Trend weg von industriell verarbeiteten Käsesnacks hin zu traditionellen und natürlichen Rezepten gibt. Als der britische Hersteller von Cathedral City im Juli „Cheddos“, einen Käsesnack für Kinder aus 100 % Cheddar, auf den Markt brachte, fiel die Wahl auf die Schneidekompetenz von ALPMA.



Als Marktführer bietet ALPMA Schneidelinien, die bis zu 200 Miniportionen pro Minute produzieren.

ERFOLGSGESCHICHTE

ALPMA führend bei Twarog

Bereits Anfang der 90er-Jahre hat ALPMA die traditionelle Herstellung des in Osteuropa sehr verbreiteten körnigen Frischkäses "Twarog" (russ. Tvorog) revolutioniert.

Die traditionell übliche Abtrennung des Käsebruchs von der Molke mittels Tüchern mit anschließender Handformung wurde allmählich durch Blockformen abgelöst. Der Schwerpunkt der Aktivitäten lag zunächst in Polen, wo eng mit der Universität in Olsztyn zusammengearbeitet wurde.

Durch den Einsatz von speziell entwickelten Twarog-Blockformen konnten die hygienischen Umstände in der Produktion deutlich verbessert, das Mindesthaltbarkeitsdatum von fünf Tagen auf zwei Wochen erhöht, der Wassergehalt ohne sensorische Beeinflussung im Produkt angehoben und die Ausbeute deutlich gesteigert werden.

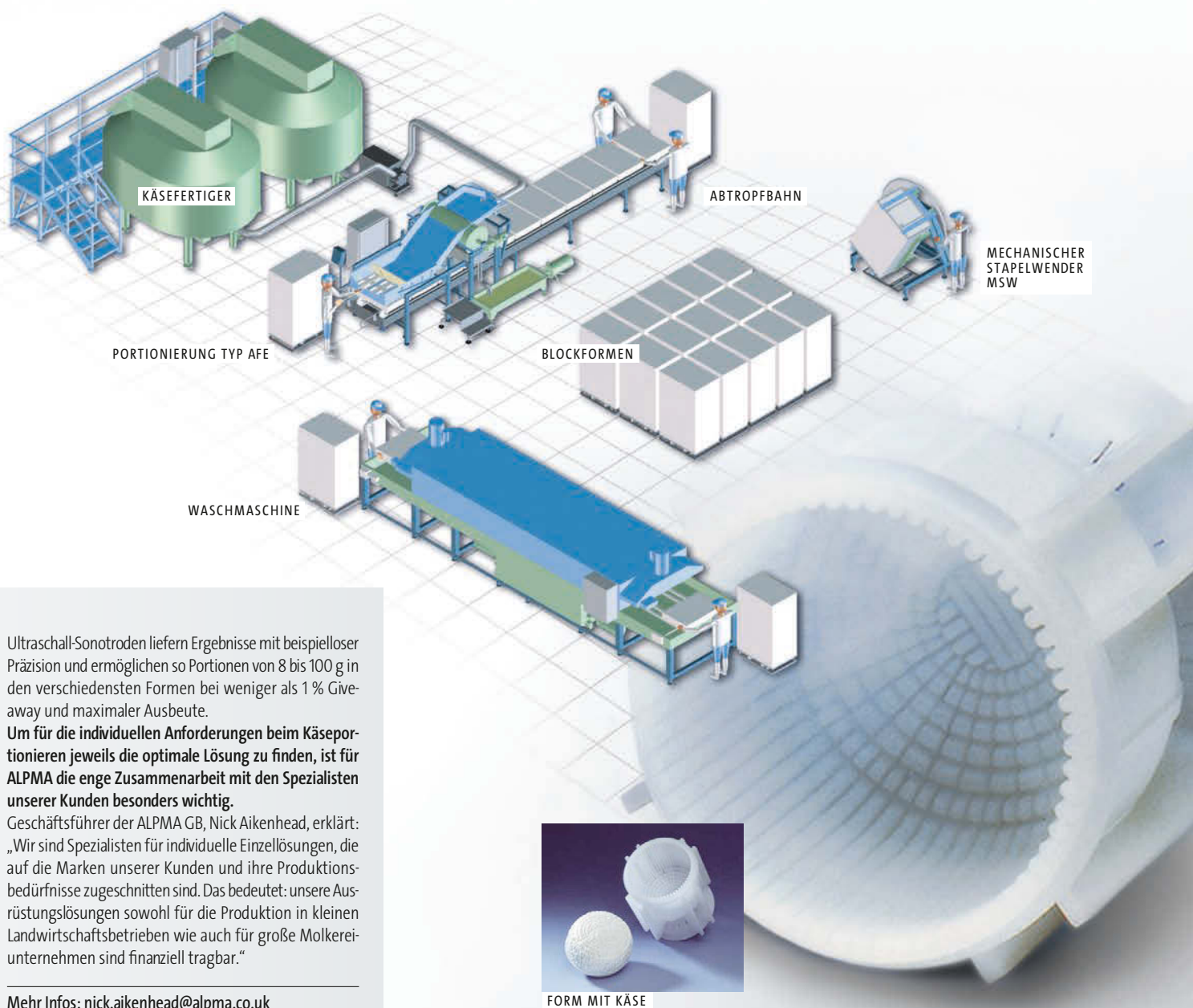
Nachdem erste Anlagen mit einer Leistung von 10.000 bis 30.000 l/d realisiert wurden, wuchsen die Projekte schnell – auch bedingt durch den Zusammenschluss einiger Kleinmolkereien – auf über 100.000 l/d.

Die ALPMA Twarog-Technologie wurde bereits nach kurzer Zeit über die Grenzen Polens hinaus bekannt. ALPMA Linien zur Herstellung von Twarog findet man mittlerweile vermehrt in Russland, Weißrussland und der Ukraine. Gerade nach Russland hat ALPMA kürzlich drei Anlagen an den größten Lebensmittelhersteller des Landes geliefert. Mehr Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.



Traditionell erfolgt die Abtrennung des Käsebruchs von der Molke mittels Tüchern

Mehr Infos: heinrich.stephan@alpma.de



Ultraschall-Sonotroden liefern Ergebnisse mit beispielloser Präzision und ermöglichen so Portionen von 8 bis 100 g in den verschiedensten Formen bei weniger als 1 % Give-away und maximaler Ausbeute.

Um für die individuellen Anforderungen beim Käseportionieren jeweils die optimale Lösung zu finden, ist für ALPMA die enge Zusammenarbeit mit den Spezialisten unserer Kunden besonders wichtig.

Geschäftsführer der ALPMA GB, Nick Aikenhead, erklärt: „Wir sind Spezialisten für individuelle Einzellösungen, die auf die Marken unserer Kunden und ihre Produktionsbedürfnisse zugeschnitten sind. Das bedeutet: unsere Ausrüstungslösungen sowohl für die Produktion in kleinen Landwirtschaftsbetrieben wie auch für große Molkereiunternehmen sind finanziell tragbar.“

Mehr Infos: nick.aikenhead@alpma.co.uk



Blick in die neue Wimm-Bill-Dann-Tvorog-Käserei

VON DER MILCH ZUM KÄSE

Wimm-Bill-Dann nutzt ALPMA Anlagenkompetenz aus einer Hand

Tvorog ist ein im russischsprachigen Raum sehr bekannter traditioneller Käse. Wimm-Bill-Dann ist der größte russische Hersteller von Molkereiprodukten und betreibt über 35 Standorte in Russland, der Ukraine und Zentralasien.

2010 begann das Unternehmen mit der Installation einer neuen Produktionslinie für geformten Tvorog als Premium-Produkt.

Da man mit drei vorhandenen ALPMA Installationen bereits positive Erfahrungen gemacht hatte, entschied sich Wimm-Bill-Dann auch bei seiner vierten Tvorog-Produktionsanlage im russischen Issilkul (in der Nähe von Omsk), wieder für den bayerischen Systemanbieter. Dank der guten Geschäftsbeziehungen wurde auch die Installation einer zusätzlichen Hüttenkäse-Linie und der dafür benötigten gesamten Milchvorbereitungs- und Wasserpumpenanlagen von ALPMA bezogen.

Nachdem der Umbau des ersten Gebäudeteils abgeschlossen war, wurde im Februar 2011 mit dem Aufbau der Milchvorbereitungsanlagen begonnen.

Nach einer längeren Installationsphase und sechswöchigen Abnahmetests, die in enger Zusammenarbeit zwischen ALPMA und Wimm-Bill-Dann durchgeführt wurden, konnte die Produktion im Juli 2011 erfolgreich gestartet werden.

Die Anlage ist für die Produktion von Hüttenkäse und Tvorog aus einer täglichen Menge von jeweils 60 und 45 Tonnen Milch ausgelegt. Die Milchvorbereitungslinie hat eine Maximalleistung von 200 Tonnen Milch pro Tag, sodass eine Produktionssteigerung jederzeit möglich ist. Der ausschlaggebende Faktor für die Auftragsvergabe an ALPMA war für Wimm-Bill-Dann vor allem die Möglichkeit, die gesamte Produktionsausrüstung von der Milchannahme über die Bruchbereitung bis hin zu den Blockformen von einem einzigen Lieferanten zu beziehen.

Folglich bekam Wimm-Bill-Dann während der gesamten Projektentwicklung alle Informationen aus einer Hand. So wurden die Informationen bei einem Ansprechpartner gebündelt und zwischen den Geschäftsbereichen eng kooperiert.

Darüber hinaus übernahm ALPMA während der Installations- und Abnahmephase die Kontrolle aller Verbindungspunkte der Anlage innerhalb der Produktionslinie, sodass sich der Kunde bei der Realisierung des Projekts nur um die Anbindung an die Versorgungs- und Verpackungssysteme kümmern musste. Dadurch konnte die Abnahme termingerecht abgeschlossen werden und die Käseproduktion plangemäß anlaufen.

Mehr Infos: anton.hilger@alpma.de

KUNDENDIENST ITALIEN

Serviceeinsatz bei IGOR



Großes Lob gab es seitens unseres langjährigen Kunden IGOR, Italien, für den ALPMA Wartungseinsatz im Juli in dessen neuem, hochmodernem Gorgonzola-Werk in Novara.

Unter der Leitung von Robert Zieringer und Martin Schober bildeten 17 ALPMA Mitarbeiter eine starke Mannschaft, die dank bester interner Vorbereitung und vorangegangener Absprachen mit dem Kunden hervorragende Wartungsarbeiten leistete.

Die Komplimente aus der IGOR-Geschäftsleitung gingen von „Die Gruppe war sehr gut organisiert“ bis hin zu „Es ist alles wirklich super gelaufen, perfekt, pünktlich“. Der nächste Kundendienst ist für Februar 2012 geplant. Die Montage der Anlagenerweiterung soll nach den bisherigen guten Erfahrungen wieder mit derselben Mannschaft aus Mechanikern und Elektrikern absolviert werden.



Vor dem IGOR-Werk in Novara: Tony Porpiglia, Christian Holthausen, Robert Zieringer, Maurizio Dipoli, Rino Violante und Maurizio Leonardi (v. l. n. r.)

Mehr Infos: rudolf.knauer@alpma.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

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

Telefon: +49 8039 401-0
Fax: +49 8039 401-396

E-Mail: news@alpma.de
Website: www.alpma.de

V. i. S. d. P.: Gisbert Strohn

Redaktion: Agnes Betzl
sowie die Mitarbeiter der
Fachbereiche

Gestaltung: Schell&Partner
Kommunikation, München