



Auszeichnung für Innovationskraft, Verantwortung und Teamgeist

ALPMA erhält den Bayerischen Mittelstandspreis

Große Freude bei ALPMA: Das Unternehmen wurde diesen Sommer mit dem **Bayerischen Mittelstandspreis** ausgezeichnet. Diese renommierte Ehrung würdigt mittelständische Unternehmen, die durch nachhaltiges Wirtschaften, gesellschaftliches Engagement und Innovationsstärke einen besonderen Beitrag zur bayerischen Wirtschaft leisten.

„Diese Auszeichnung ist für uns eine große Ehre – und vor allem eine Bestätigung unseres täglichen Engagements für unsere Kunden und Partner weltweit“, sagt Michael Weber, Geschäftsführer. „Sie zeigt, dass man auch aus einer starken regionalen Verwurzelung heraus international erfolgreich sein kann.“

Der Preis spiegelt die Werte wider, die ALPMA seit jeher prägen: **Innovation, Qualität und Verantwortung**. Ob in der Entwicklung modernster Käsereitechnik, in nachhaltigen Produktionsprozessen oder im partnerschaftlichen Umgang mit

Kunden – ALPMA setzt konsequent auf langfristiges Denken und Verlässlichkeit.

Ein besonderer Dank gilt den **Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern**, deren Einsatz, Know-how und Leidenschaft den Erfolg von ALPMA erst möglich machen. „Diese Auszeichnung gehört unserem gesamten Team“, betont Michael Weber. „Ohne die Kreativität und das Engagement unserer Kolleginnen und Kollegen wäre dieser Weg nicht denkbar.“

Mit dem Bayerischen Mittelstandspreis blickt ALPMA stolz auf das Erreichte – und zugleich motiviert nach vorn: mit neuen Ideen, mutigen Projekten und dem klaren Ziel, gemeinsam mit Kunden und Partnern die Zukunft der Lebensmittelverarbeitung weiter zu gestalten.



Liebe Kundinnen, Kunden und Geschäftspartner,

bei ALPMA richten wir unseren Blick konsequent nach vorn – mit dem Ziel, Ihnen auch in Zukunft beste Qualität, Verlässlichkeit und Innovationskraft „Made in Germany“ zu bieten. Deshalb investieren wir in unseren Standort Rott am Inn: In Kürze starten die Bauarbeiten für eine neue, hochmoderne Montagehalle mit rund 3.500 m² Fläche.

Damit schaffen wir optimale Rahmenbedingungen für effiziente Prozesse, innovative Fertigungskonzepte und eine noch schnellere Umsetzung unserer Kundenprojekte.

Mit diesem Neubau setzen wir ein klares Bekenntnis zum Standort Deutschland und schaffen die Basis, um Qualität, Innovation und Verlässlichkeit langfristig zu sichern. Mehr über das Projekt erfahren Sie auf Seite 4.

Mit besten Grüßen

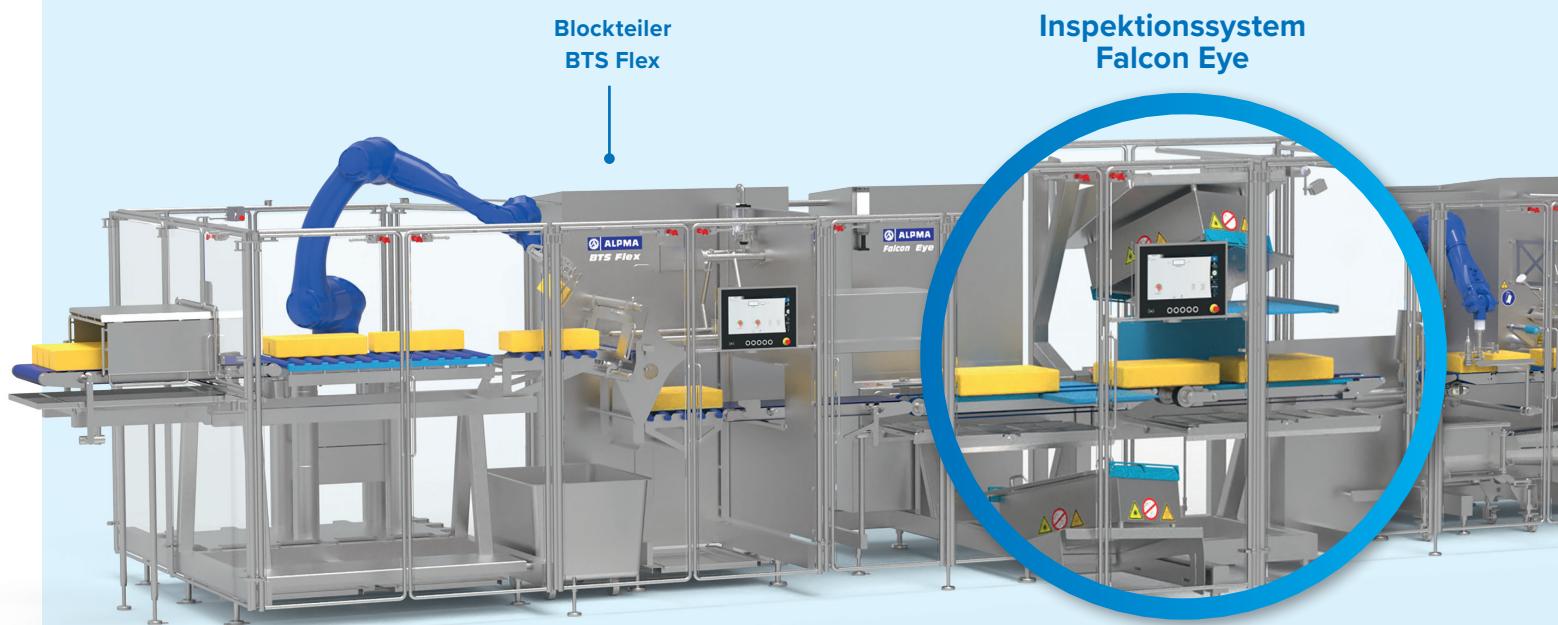
Dr. Johannes Stock
Bereichsleiter Operations



ALPMA



Das neue Inspektionssystem für perfekte Käsequalität



Schwerarbeit war gestern:

Käse aus dem Karton holen, Folie abziehen, auf die Maschine wuchten – dank moderner ALPMA-Technologie übernehmen das heute vollautomatische Anlagen: hygienisch und effizient.

Aber mit der fortschreitenden Automatisierung steigen auch die Anforderungen an die Qualitätskontrolle. Bei hohen Liniengeschwindigkeiten kann das menschliche

Auge kleinste Mängel wie Schimmel oder Folienschnipsel kaum mehr erkennen. Die Lösung: das Falcon Eye.

Das innovative Inspektionssystem von ALPMA integriert sich nahtlos in den Produktionsprozess und überprüft jeden Käseblock – vom 15 kg Euroblock, 20 kg Cheddarblock bis zum 70 kg Großblock – vollflächig und alle sechs Seiten, automatisch und mit einer Leistung von bis zu

acht Blöcken pro Minute.

Ausgestattet mit modernster Kameratechnik und einem eigens entwickelten Beleuchtungssystem erkennt das Falcon Eye Verunreinigungen und farbige Folienreste und sortiert betroffene Ware zuverlässig aus. So gelangt ausschließlich einwandfreie Qualität in den Handel. Bewährte Zuverlässigkeit: In umfangreichen



Update: ALPMA Connect



Digitalisierung im Fokus

Mit dem aktuellen **ALPMA Connect Update** gehen wir einen weiteren Schritt in Richtung digitale Zukunft. Neu hinzugekommen sind verbesserte Funktionen für die **transparente Anlagendaten-Übersicht** sowie optimierte Schnittstellen, die den Informationsfluss noch effizienter machen.

ALPMA ECO CLEAN ist eine innovative Anwendung zur Optimierung von CIP-Systemen in der Lebensmittel- und Prozessindustrie. Durch den Einsatz eines fortschrittlichen Algorithmus verbessert ECO CLEAN die Effizienz der Reinigungsprozesse, senkt Kosten und maximiert die Verfügbarkeit der Anlagen.

Gleichzeitig arbeiten wir bereits an den nächsten Erweiterungen: Dazu zählen unter anderem intelligente Auswertungen, ein noch nutzerfreundlicheres Dashboard sowie erweiterte Servicefunktionen.



Herstellung von Skyr und proteinreichem Joghurt



Praxistests überzeugte das System durch höchste Erkennungsgenauigkeit – Fehldetektionen? Fehlanzeige.

Falcon Eye sorgt für Sicherheit in hochautomatisierten Schneidelinien.

■ Mehr Infos:

robert.zosseeder@alpma.de

So können durch intelligente Assistenzsysteme Supportanfragen schneller und effizienter bearbeitet werden.

Damit setzen wir unseren Weg konsequent fort, die Digitalisierung in der Käse- und Lebensmittelproduktion praxisnah und kundennah voranzutreiben – für mehr Effizienz, Transparenz und Zukunftssicherheit.

■ Mehr Infos:

markus.bruckner@alpma.de



Ein langjähriger Kunde setzt erneut auf ALPMA-Technologie und erweitert mit einer zweiten Ultrafiltrationsanlage seine Produktpalette um Skyr und proteinreichen Joghurt. Die erste Anlage produziert seit Jahren zuverlässig Frischkäse – ihre hohe Prozesssicherheit, einfache Bedienung und exzellente Produktqualität legten den Grundstein für eine langfristige Partnerschaft.

Die **neue Linie** wurde speziell für **moderne, gesundheitsbewusste Milchprodukte** konzipiert und innerhalb weniger Monate geplant, gefertigt und installiert. Dank enger Zusammenarbeit zwischen Kunde und Engineering-Team verlief die Inbetriebnahme reibungslos. Heute überzeugt die Produktion durch Stabilität, Effizienz und hohe Ausbeute. Unsere UF-Technologie ermöglicht die Herstellung von Skyr und proteinreichem Joghurt mit optimaler Konsistenz und Qualität. Durch präzise Steuerung der Filtrationsprozesse lassen sich

Proteingehalt, Textur und Geschmack gezielt an Marktanforderungen anpassen. Die modulare Bauweise der Anlage erlaubt flexible Erweiterungen und schnelle Anpassungen an neue Rezepte – ein klarer Vorteil in einem dynamischen Marktumfeld. Zudem sorgt das bewährte Steuerungskonzept für maximale Prozesssicherheit, einfache Bedienung und lückenlose Rückverfolgbarkeit.

Mit dieser Investition ist der Kunde bestens auf die Zukunft vorbereitet: steigende Nachfrage nach funktionalen Milchprodukten, höhere Anforderungen an Effizienz und Nachhaltigkeit – all das lässt sich mit der UF-Technologie ideal umsetzen. Für ALPMA bestätigt dieses Projekt einmal mehr: Technologie muss nicht nur funktionieren, sondern begeistern und Kunden befähigen, ihre Visionen zu realisieren.

■ Mehr Infos:

sebastian.gaar@alpma.de



Pasta Filata

Moderne Käsespezialitäten für Molkereischule Kempten

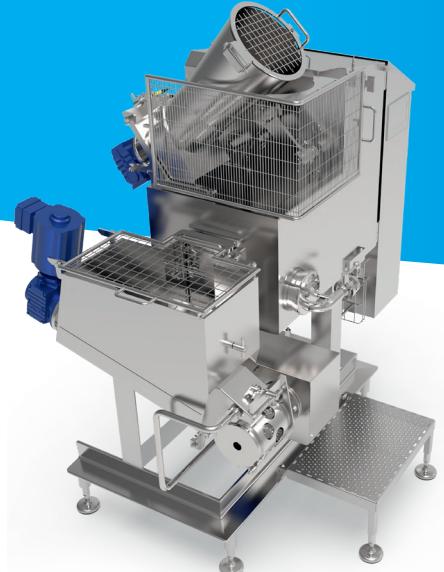
Die Molkereischule Kempten erweitert ihre praxisnahe Ausbildung um eine zukunftsweisende Komponente: ALPMA hat der Schule eine moderne Maschine zur Herstellung von Mozzarella zur Verfügung gestellt. Mit der Piccola25, der kleinsten Mozzarella-Maschine im Lieferportfolio, können nun unter realistischen Bedingungen Mozzarella-Kugeln in Batches von 15 bis 25 kg hergestellt werden.

Das kompakte System kombiniert Schnetzen, Schmelzen, Kneten und Ausformen in einem Arbeitsgang – ein echtes All-in-one-Konzept. Damit erreicht die Anlage eine Stundenleistung von rund 100 kg, was ideale Voraussetzungen für den praxisorientierten Unterricht bietet.

Ein weiterer Vorteil der Anlage ist ihre Flexibilität in der Produktgestaltung: Die Ausformungsgröße kann unkompliziert durch den Wechsel der Kunststofftrommel angepasst werden.

Aktuell produziert die Molkereischule Kugeln mit einem Gewicht von 125 gr, doch auch andere Formate sind problemlos realisierbar. So können die Lernenden die Vielfalt moderner Pasta-Filata-Produkte praxisnah kennenlernen und die unterschiedlichen Prozessparameter direkt erproben.

Die neue Anlage ergänzt das bestehende Ausbildungsangebot, das sich bislang auf klassische Standardsorten konzentrierte,



um eine wichtige Facette: die Herstellung von Pasta Filata, also gezogenen Käsesorten wie Mozzarella.

Davon profitieren nicht nur die angehenden Molkereifachleute, sondern auch Meisterschüler und Techniker, die sich auf den neuesten Stand der Technik bringen wollen.

■ Mehr Infos:

martin.poellner@alpma.de



Neubau am Standort Rott

Klares Bekenntnis zum Standort Deutschland

Mit großer Freude können wir bekannt geben, dass vor einigen Tagen auf dem Gelände unserer ehemaligen Parkflächen der Spatenstich für ein bedeutendes Bauprojekt erfolgt ist: den Neubau einer modernen Montagehalle. Bereits im vergangenen Jahr wurden neue Parkplätze für die Mitarbeitenden fertiggestellt und damit die Fläche für die aktuelle Baumaßnahme freigemacht.

Im ersten Bauabschnitt entsteht eine hochmoderne Montagehalle mit rund 3.500 m² Fläche. Diese neue Halle wird energetisch und technisch höchsten Standards entsprechen und so konzipiert sein, dass künftig alle ALPMA-Maschinen in voller Bauhöhe montiert werden können. Dadurch erhöht ALPMA ihre Montagekapazitäten spürbar und verbessert die Flexibilität in der Produktion – ein deutlicher Nutzen für Kunden weltweit.

Mit diesem Neubau setzen wir ein klares Zeichen für die Zukunft von ALPMA: Wir investieren bewusst und nachhaltig in unseren Standort Rott am Inn und bekennen uns damit eindeutig zum Produktions- und Industriestandort Deutschland.

Ein besonderer Dank gilt an dieser Stelle



unseren Gesellschaftern, die dieses wichtige Projekt ermöglichen und damit den Weg für weiteres Wachstum und Innovation ebnen.

■ Mehr Infos:

johannes.stock@alpma.de



ALPMA

Herausgeber:

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

Verantwortlicher:
Frank Eberle

Redaktion:
Agnes Betzl, sowie alle
Mitarbeiter der Fachbereiche

Gestaltung:
Stefanie Eder

Kontakt:

contact@alpma.de
www.alpma.de

