

NEWS & TRENDS



FRANZ GLAS
Bereichsleiter Schneide- und Verpackungstechnik

Sehr geehrte Kunden und Geschäftspartner,

eigentlich hätte hier folgender Satz stehen sollen: Wir freuen uns, Ihnen während der Interpack in Düsseldorf unsere neuesten Entwicklungen zu präsentieren. Doch jetzt bestimmt das Corona-Virus unser Leben und Handeln, die Messe ist abgesagt. Wir bedauern das, haben aber volles Verständnis, da Gesundheit das Wichtigste ist. Nun müssen wir alle gemeinsam unser Bestes tun, um Leben zu schützen und diese Herausforderung zu meistern.

Auch in diesen schwierigen Zeiten können Sie sich auf eines verlassen: ALPMA ist für Sie da. Am Telefon, per E-Mail oder im Videochat: Es bleibt unsere Motivation, den persönlichen Kontakt zu pflegen, uns im direkten Gespräch mit Ihnen auszutauschen. Unsere Ansprechpartner und Gebietsvertreter bleiben immer präsent. Da wir Ihnen unsere Neuheiten derzeit nicht im Rahmen von Messeauftritten präsentieren können, möchten wir dies nun auf den folgenden Seiten tun. Dabei wünsche ich Ihnen viel Vergnügen.

Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder persönlich zu begrüßen. Bis dahin wünsche ich Ihnen, dass Sie alle Herausforderungen bewältigen. Bleiben Sie gesund!

Ihr

Prozesstechnik
Käsertechnik
Schneidetechnik
Verpackungstechnik
ALPMA SULBANA
Mozzarella
Schnittkäse
Hartkäse

BUTTERVERPACKUNG



Frisch, frischer, ALPMA FreshPack

Dieses Geräusch. Dieses leise Knacken! Ein Frische-Versprechen. Dieses Staunen: Keine Fettfinger. Dieser Duft, der das Kopfkino anknipst. Alm, Wiesen, Kühe. Und dann? Dieser Geschmack auf der Zunge. So vertraut, und doch so anders. Ursprünglicher, intensiver, einfach: Buttriger. **Wie kann das sein?**

FreshPack. So heißt die patentierte Lösung, die ALPMA zur Verpackung von Butter entwickelt hat. FreshPack ist die Neuerung einer Methode, die jahrzehntelang unverändert blieb: Das Verpacken von Butter.

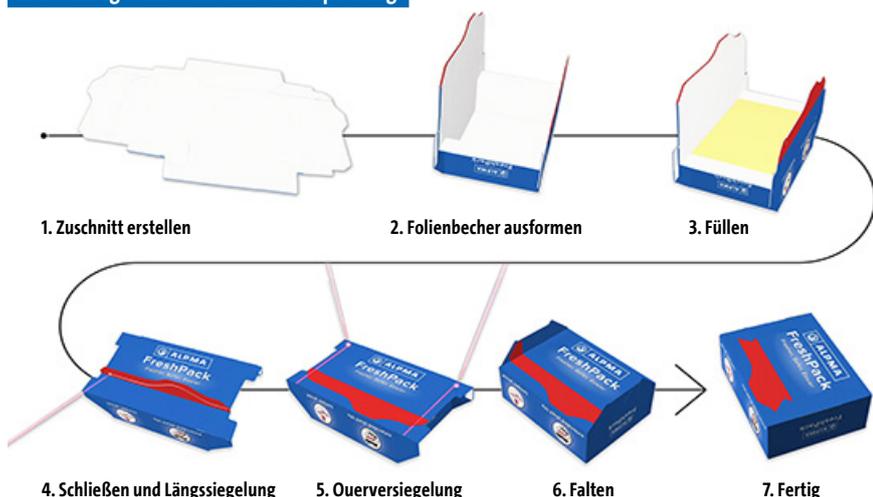
Die herkömmliche, kuvertartige Wickelverpackung ist ein Klassiker mit Schwächen. Nicht versiegelt, nicht optimal geschützt, nicht gerade praktisch, Stichwort: Fettfinger.

„Von unseren Kunden haben wir immer wieder gehört, dass sie nach alternativen Verpackungen suchen“, sagt Franz Glas, ALPMA-Geschäftsbereichsleiter für Schneide- und Verpackungstechnik.

Diese Alternative hat ALPMA nun in einer ganz besonderen Art und Weise entwickelt.

Weiter nächste Seite →

Herstellungsschritte der Frischeverpackung



1. Zuschnitt erstellen

2. Folienbecher ausformen

3. Füllen

4. Schließen und Längssiegelung

5. Querversiegelung

6. Falten

7. Fertig



Im Gegensatz zur klassischen Butterverpackung bietet FreshPack den perfekten Produktschutz. Die Rundum-Versiegelung garantiert Manipulationssicherheit – und schafft damit Vertrauen beim Konsumenten. Darüber hinaus schützt die Versiegelung die Butter

vor Sauerstoffaustausch. „Dadurch hält sich das Aroma wesentlich besser im Produkt“, sagt Franz Glas. „Wenn Sie die Verpackung öffnen, haben Sie ein Dufterlebnis. Sie können riechen und schmecken, dass die Butter frischer ist.“

Man riecht den Unterschied, man schmeckt ihn. Mit anderen Worten: FreshPack erlaubt der Butter, ihren Geschmack komplett zu entfalten. Und löst nebenbei das Frische-Versprechen ein, das die Verpackung bereits beim Öffnen macht. Ratsch! Wie das Marmeladenglas, das beim Öffnen knackt. Wie der Kronkorken, der beim Öffnen zischt. ALPMA ist überzeugt: Schon der Sound der Verpackung muss stimmen. Er verleiht dem Produkt einen Wiedererkennungswert, der sich vom Wettbewerb abhebt.

Einzigartig sind auch die praktischen Komfortflaschen der FreshPack-Lösung. Sie machen es möglich, die Butter schnell und einfach aufzureißen. Fettige Finger? Gehören dank Easy-Opening endlich der Vergangenheit an.

■ Mehr Infos:

franz.glas@alpma.de

REMOTE-SERVICE

Schnelle Hilfe aus der Ferne



Die Fernwartung hat sich etabliert, gehört längst zum Stand der Technik. Blitzschnelle Reaktionszeiten, relativ geringe Kosten – seit Jahren setzt ALPMA auf diese Methode, um im Störfall schnellstmöglich zu unterstützen. Auch wenn die Idee noch die alte ist, haben sich Soft- und Hardware kontinuierlich weiterentwickelt. Hier bietet ALPMA mit dem Remote-Service eine moderne Lösung mit vielen Vorteilen.

Beispielsweise kann durch eine Diagnosefunktion die Funktion der Verbindung regelmäßig geprüft werden. Dies garantiert schnelle Hilfe im Störfall. Ohne unnötigen Zeitverlust.

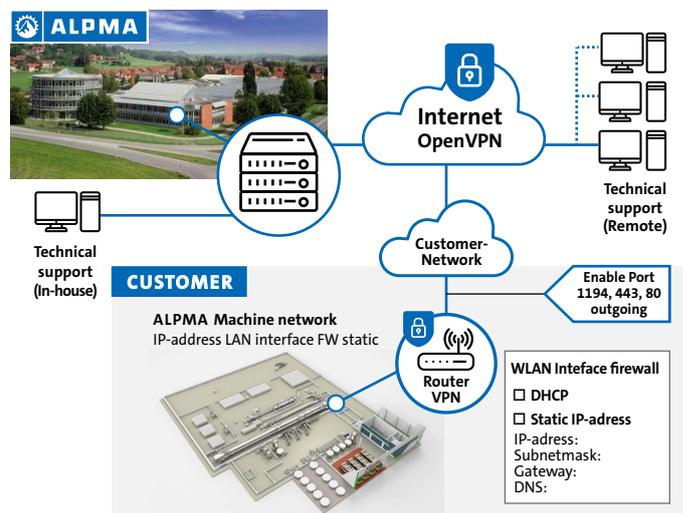
Spezielle Dataloggin-Funktionen für eine noch bessere Fehleranalyse unterstützen die Techniker auf beiden Seiten – und steigern die Effizienz immer weiter. VPN-Verbindungen verhindern unbefugte Zugriffe.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, über gesteuerte Schalter eine Verbindung freizugeben, auch mit Passwortabfrage. Sie entscheiden selbst, wer sich auf Ihre Anlage schalten darf. Und können dank personalisierter Zugänge und transparenter Protokollierung jederzeit nachvollziehen, wer mit Ihrer Anlage zu welcher Zeit verbunden war.

All das macht den Remote-Service noch schneller und professioneller. **ALPMA – Technik in sicheren Händen.**

Die wichtigsten Vorteile:

- + Betriebssystemunabhängiger Zugang
- + Spezielle Data-Login-Funktion für Aufzeichnungen zur Fehlersuche mit Alarmierung
- + Nur ein Router für verschiedene ALPMA-Anlagen
- + Keine Konfiguration des Kunden-Routers nötig
- + Transparente Protokollierung aller Verbindungen zwischen ALPMA-Techniker und Maschine durch personalisierte Zugänge
- + Über einen Schalter oder ein Passwort am Bildschirm kann der Zugang jederzeit an- und abgeschaltet werden



■ Mehr Infos:

michael.muster@alpma.de

FONTERRA MANUFACTURING



Operation am offenen Herzen

Wenn Wietze Jongsmas über das Projekt Fonterra spricht, klingt er wie ein Chirurg. „Wir mussten sieben Operationen am offenen Herzen durchführen“, sagt der niederländische ALPMA/LTH-Vertreter. Die Projektteams haben es in enger Zusammenarbeit geschafft, die Verarbeitungskapazitäten für Molke massiv zu erhöhen – und zeitgleich den Betrieb im Fonterra-Werk in Heerenveen am Laufen zu halten. Dank haargenauer Planung und chirurgischer Präzision ist es gelungen, den Herzschlag der Produktion zu beschleunigen, ohne den Molke-Kreislauf zu unterbrechen.

EIN RIESENERFOLG.

Seit dem Jahr 2015 arbeitet Fonterra mit der Käserei Royal A-Ware zusammen, die in Heerenveen Käse produziert. Die Molke, die bei der Produktion entsteht, verarbeitet Fonterra in seinem Werk direkt neben der Royal A-Ware-Käserei unter anderem zu Anfangsmilch für Säuglinge und Nahrungsmitteln für Sportler. Als Royal A-Ware im Jahr 2018 beschloss, eine Mozzarella-Fabrik mit einer Jahreskapazität von 45.000 Tonnen zu bauen, stand auch Fonterra vor einer Herausforderung: Die eigenen Kapazitäten rasch erhöhen, um den gewaltigen Strom an neuer Molke zu bewältigen. „Wir wussten genau, wann die zusätzliche Molke verarbeitet und entsprechend vorbereitet werden musste“, sagt Diana Krabbe, General Manager Operations bei Fonterra Europe & Africa. „Aber der Prozess selbst war ziemlich schwierig, da alles rechtzeitig erledigt werden musste und wir die neuen Kapazitäten ohne Unterbrechung in die bestehende Verarbeitungsumgebung integrieren mussten.“



V. l. n. r.: Johan Hoeksma, Diana Krabbe, Mike Toplis, Wietze Jongsmas

Fonterra schrieb das Projekt aus und die Bewerber präsentierten ihre individuellen, schlüsselfertigen Lösungen. „Wir gehen nie davon aus, dass unsere Gegenüber verstanden haben könnten, was wir meinen oder brauchen, wir stellen sicher, dass es ein wirkliches Verständnis gibt“, sagt Johan Hoeksma, Projektleiter bei Fonterra. Dieses Verständnis sah Fonterra am Ende bei ALPMA/LTH. Dank präziser Planung war der 30 x 30 Meter Fonterra-Neubau rechtzeitig fertig, als ALPMA/LTH im September 2019 die neue Molke-Verarbeitungsline in sieben Lastwagen nach Heerenveen schickte. Jeder Lastwagen musste exakt zur richtigen Zeit ankommen, ein Kran hob die Lieferungen in das neue Gebäude auf dem Dach des Fonterra-Werks. **Eine Herkulesaufgabe.**

Das Herzstück des Fonterra-Projekts ist eine neue **ALPMA RO High^{TS}**-Anlage mit integriertem RO-Polisher. Bereits im November 2019 konnte die erste Mozzarella-Molke verarbeitet werden. Mit perfekter Planung und Teamgeist konnten Fonterra und ALPMA/LTH gemeinsam die Herausforderung meistern, „ohne die laufende Molke-Verarbeitung und seine hohe Qualität zu beeinträchtigen“, sagt Johan Hoeksma. Sein Fazit:

„ALPMA/LTH hat sich weit über das normale Niveau hinaus engagiert. Sie haben die Dinge beim ersten Mal richtig gemacht, was bei Projekten nicht immer der Standard ist.“

■ Mehr Infos: wietze@jongsmasolutions.com, gerhard.schier@alpma.de



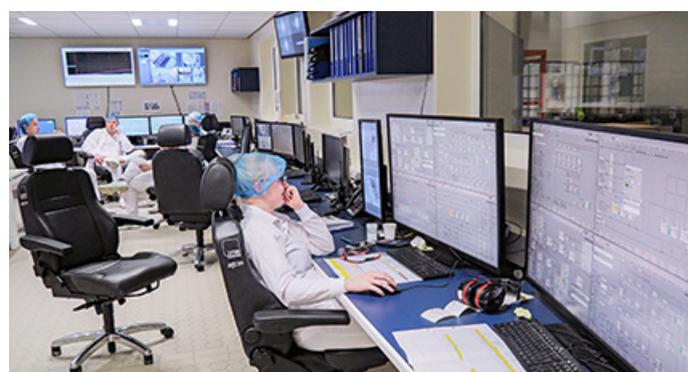
Feedeinheit mit CIP/Permeat - Tank



Neuer Ventilknoten Molketanklager



Stufen der RO/NF Anlage



Zentrale Schaltwarte Molkenverarbeitung

Ein Rekordmann geht

Es ist jetzt 44 Jahre her, dass eine Innovation den Käsemarkt verändert, ja revolutioniert hat: Der ALPMA-Koagulator, der kontinuierlich wie ein Fließband die Milch zu Käsebruch verarbeitet. In 44 Jahren wurden mit ALPMA Koagulatoren nicht nur sehr viel Käsebruch produziert, sondern auch viele Rekorde. Zuletzt vor zwei Jahren, als ALPMA im US-Bundesstaat Wisconsin den bisher längsten Koagulator installiert hat: 83 Meter. Der Koagulator ist eine Erfolgsgeschichte. Ein Mann, der diese Geschichte mitgeschrieben hat, wurde im Dezember in den Ruhestand verabschiedet: **Otto Estermann**.

Auch Herr Estermann hat Superlative produziert. Allein seine Betriebszugehörigkeit ist rekordverdächtig: knapp 50 Jahre.

Als Monteur in der Käsereitechnik hat er alle Koagulatoren mitaufgebaut, die über die Jahrzehnte hinweg das ALPMA-Werk in Rott verlassen haben. Derzeit steht Koagulator Nummer 97 in der Montagehalle. Nun also hat der immer freundliche, immer zuverlässige Rekordmann das Unternehmen verlassen, das er mitgeprägt hat. Die ALPMA-Geschäftsführung und seine Kollegen werden ihn vermissen und wünschen ihm alles erdenklich Gute.



V. l. n. r.: Karsten Möller, Gisbert Strohn (GF ALPMA), Otto Estermann, Michael Löw, Frank Eberle (GF ALPMA)

NACHHALTIGKEIT

ALPMA stellt auf Öko-Strom um

Am 1. Januar 2020 hat die ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH auf **100 Prozent regenerativ erzeugten Strom umgestellt** – ein Schritt auf dem Weg in eine klimaneutrale Zukunft. Der Öko-Strom für den ALPMA-Hauptsitz in Rott am Inn kommt aus dem rund 15 Kilometer entfernten Rosenheim – vom Rosenheimer Landwerk. Das Landwerk, das zu den Stadtwerken Rosenheim gehört, vermarktet unter anderem den Strom aus kleinen Biogasanlagen. Mit der Entscheidung für Öko-Strom aus Rosenheim unterstützt ALPMA aktiv die Energiewende in der Region.



Eine Dienstleistung der
Stadtwerke Rosenheim

■ Mehr Infos:

peter.thaller@alpma.de

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

