

# NEWS & TRENDS



Gert Schulze  
Bereichsleiter Käseertechnik

## Sehr geehrte Kunden und Geschäftspartner,

in den vergangenen Jahren hat die Milch-wirtschaft einen großen Strukturwandel erlebt. Die Zahl der Milchbetriebe ist gesunken, während die Milchmengen und der Exportanteil bei Milchprodukten kontinuierlich gestiegen sind.

Die Folgen? Die Anforderungen an Haltbarkeit, Qualität und Hygiene nehmen zu. Die Flexibilität bei der Herstellung verschiedenartiger Produkte wird wichtiger. Auch die Forderungen unserer Gesellschaft nach Nachhaltigkeit und einer besseren CO<sub>2</sub>-Bilanz werden lauter.

Dieser Strukturwandel verändert die Bedürfnisse unserer Kunden und macht technologische Weiterentwicklungen nötig, um die Effizienz der Kundenanlagen zu steigern.

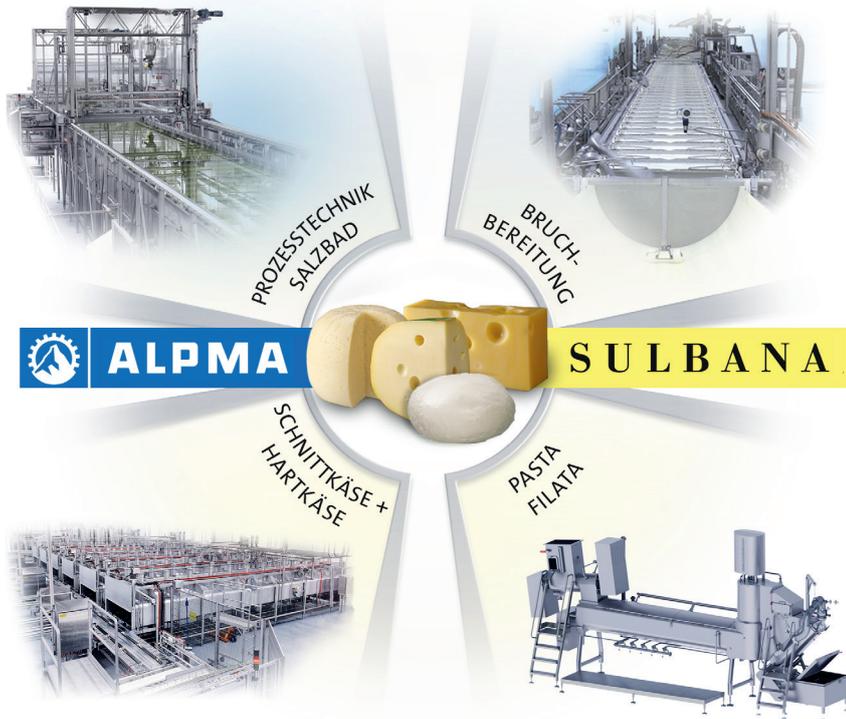
Wie ALPMA auf die Veränderungen reagiert, möchten wir Ihnen in der neuen Ausgabe unserer NEWS & TRENDS zeigen.

Mit einem herzlichen Gruß

- Prozesstechnik
- Käseertechnik
- Schneidetechnik
- Verpackungstechnik



- Mozzarella
- Schnittkäse
- Hartkäse



### ALPMA-SULBANA

## Alle Fäden in einer Hand

Wenn Mozzarella auf der Pizza schmilzt, zieht er herrliche Käsefäden. Manchmal ist es eine Herausforderung, die Fäden zu bündeln und zielstrebig in den Mund zu balancieren. Bei der Mozzarella-Herstellung ist das ganz ähnlich:

Für das beste Geschmackserlebnis müssen die Fäden an der richtigen Stelle zusammenlaufen. Deshalb kombinieren ALPMA und SULBANA ihre Expertisen bei der Käseherstellung und -verarbeitung. Im Januar 2019 hat ALPMA die Anteilsmehrheit des auf Mozzarella und Schnittkäse spezialisierten Anlagenbauers mit Sitz in der Schweiz übernommen.

In den vergangenen Jahren haben sich ALPMA und SULBANA erfolgreich entwickelt – beste Voraussetzungen, um nun gemeinsam Käsereien weltweit bei der Herstellung von Schnitt-, Hart- und Pasta-Filata-Käse zu unterstützen. Ihre jahrzehntelange Erfahrung vereinen beide Unternehmen in diesem Segment unter der Marke ALPMA-SULBANA und bieten somit die umfassendste und technologisch führende Angebotspalette der Branche.

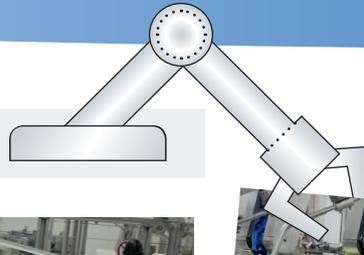
Im Mittelpunkt steht dabei der gesamte Prozess: von der technologischen Beratung über den Anlagenbau bis hin zum Service und digitalisierten Informationsmanagement.

„Die Gelegenheit, das Unternehmen SULBANA innerhalb der ALPMA-Gruppe noch erfolgreicher in die Zukunft führen zu können und im Rahmen der ALPMA-Organisation unsere Kunden unterstützen zu dürfen, bedeutet für SULBANA eine nachhaltige Weiterentwicklung“, sagt Thorsten Kehl, CEO der SULBANA-Group.

Als Kompletthanbieter vereint SULBANA Erfahrung und Kompetenz auf höchstem technischen Niveau – und passt als Spezialist für Pasta-Filata-Sorten und Schnittkäse bestens zur ALPMA-Gruppe.

Gemeinsam beschäftigt die ALPMA-Gruppe künftig mehr als 870 Mitarbeiter an Standorten in Deutschland, Frankreich, der Schweiz, Finnland und Italien und bietet darüber hinaus ein weltweites Netzwerk an Vertriebs- und Serviceniederlassungen.

## Unbegrenzte Möglichkeiten



Ein Roboter ist immer hilfsbereit, immer belastbar, kennt keinen Feierabend. Er arbeitet stets präzise und zuverlässig. Er ist nie krank, er streikt nicht und vergisst nie, sich die Hände zu waschen. All das macht die Robotik so interessant.

In Käseereien reichen die Aufgaben eines Roboters vom Schneiden der Gallerte und dem Transport von Produktionsmaterial über das Leerteile-Handling befüllter Blockformen und Horden bis hin zur Pflege, Lagerung und Verpackung von Käse. Daher setzt ALPMA seit mehr als zehn Jahren erfolgreich auf Robotertechnik.

### Wann lohnt es sich, über den Einsatz von Robotik nachzudenken?

- Wenn es nötig ist, die Produktionsmengen und die Effizienz im Herstellungsprozess zu erhöhen.

- Wenn es darum geht, den Personaleinsatz zu reduzieren, den Mangel an qualifizierten Arbeitskräften auszugleichen oder den Faktor Mensch als Verunreinigungsquelle zu eliminieren.
- Wenn Aufgaben für den Bediener gefährlich sind, nur schwer manuell erledigt oder Produktpezifikationen nicht mit gleichbleibender Konstanz erfüllt werden können.
- Wenn ein einziger Roboter die Funktionen mehrerer Einzelmaschinen übernehmen kann, reduziert dies darüber hinaus die Investitionskosten.

Neben Sechs-Achs-Robotern kommen in ALPMA-Anlagen auch Manipulatoren zum Einsatz. Die von ALPMA selbst entwickelten Manipulatoren in verbesserter Hygieneausführung sind vollständig aus Edelstahl gefertigt und benötigen einen geringeren Bauraum. Je nach Aufgabenstellung

sollte entschieden werden, ob Industrie-Roboter oder Manipulatoren in die Gesamtinstallation integriert werden.

Die ALPMA-Ingenieure sind überzeugt, dass die Möglichkeiten der Robotik in der Lebensmittelindustrie längst nicht ausgereizt sind. Dass Roboter noch robuster, noch zuverlässiger, noch flexibler sein können. Dass Roboter immer neue Fähigkeiten und immer größere Intelligenz entwickeln. Dass Roboter künftig noch leichter programmierbar sind und auf Sprachkommandos reagieren. Deshalb wird die Robotik auch in Zukunft eine wichtige Entwicklungsstrategie für ALPMA sein.

■ Mehr Infos:

gert.schulze@alpma.de

## Ein starker Partner



Die Membranfiltration für Milch und Molke ist eine Kernkompetenz von ALPMA und wird immer bedeutsamer für den Erfolg des Geschäftsbereichs Prozesstechnik.

Für gewöhnlich werden Membranfiltrationsanlagen in Gesamtprozesse der Milch- und Molkeverarbeitung integriert. Mittlerweile hat ALPMA zahlreiche, hochanspruchsvolle Großprojekte bei namhaften Molkereien in Europa realisiert – erfolgreich und zur großen Zufriedenheit der Kunden.

Um künftig auch den US-Markt bearbeiten und Projekte bei Kunden effektiv und lokal umsetzen zu können, hat sich ALPMA nun

zur strategischen Zusammenarbeit mit einem starken Partner entschieden: **STATCO-DSI**.

Im Rahmen der Partnerschaft werden die Membrananlagen von ALPMA-Spezialisten den spezifischen Anforderungen der USDA-Ausführung entsprechend gebaut und in Betrieb genommen. Mit lokalen Projektingenieuren übernimmt STATCO-DSI vor Ort die Integration der Membrananlage in die vorhandene kundenseitige Installation. In diesem Sinne eine ideale Kombination.

■ Mehr Infos:

vincent.lease@alpma.com,

jordan@statco-dsi.com

**STATCO-DSI PROCESS SYSTEMS** | **ALPMA**

**PROCESS TECHNOLOGY** | **MEMBRANE FILTRATION**

**United expertise in milk and whey processing – Focus on Essentials.**

STATCO-DSI Process Systems and ALPMA to jointly market ALPMA membrane technology to the North American dairy market.

Together, utilizing each other's strengths, North American customers will now have access to ALPMA's full membrane portfolio and STATCO-DSI's extensive integration and service capabilities.

If you have an inquiry, you may contact: [jordan@statco-dsi.com](mailto:jordan@statco-dsi.com) and [vincent.lease@alpma.com](mailto:vincent.lease@alpma.com)

[www.statco-dsi.com](http://www.statco-dsi.com), [www.alpma.com](http://www.alpma.com)

Bekanntgabe der Zusammenarbeit durch Anzeigenschaltungen in Fachmagazinen

# Käse-To-Go



## SNACK LINE

Die »To-Go-Gesellschaft« ist immer auf dem Sprung. Zum Kundentermin, in die Vorlesung, ins nächste Meeting. Nur logisch, dass der Snack im Kleinformaat immer beliebter wird. Der ideale Sattmacher ist handlich und schnell verschwunden. In der Schultasche, in der Lunchbox, im Aktenkoffer – und im Mund. Auch beim Käse geht der Trend zu den sogenannten »Mini Portions«.

Deshalb hat ALPMA Lösungen entwickelt, um Mini-Portionen und Sticks mit ganz verschiedenen Größen, Formen und Gewichten auf der neuen Snack Line zu erzeugen. Die Snack Line ist hochflexibel, hygienisch und im Format werkzeuglos umstellbar. Die Snack Line liefert je nach Snacktyp gewichtsgenau bis zu 600 Portionen pro Minute. Um diese Geschwindigkeit zu realisieren, fährt

sie zweispurig und schafft somit pro Spur und Minute bis zu 300 Portionen. ALPMA bietet auch die passenden Zuführsysteme für die nachfolgenden Verpackungslösungen in eine Schlauchbeutel-Maschine oder Tiefziehenlage.

■ Mehr Infos:

stefan.leitner@alpma.de

## KÄSEINSPEKTION

# Elektronisches Adlerauge



und Schimmel oder Schnipsel können leichter in der Produktion landen. Weil die Vorteile der Vollautomatisierung überwiegen, ist die Rückkehr zur Schwerstarbeit keine Option. Zumal selbst das wachsamste Auge müde wird, selbst der schärfste Blick einen Fehler übersieht.

eines selbst entwickelten Beleuchtungssystems, erzielte ALPMA erstaunliche Ergebnisse. Bei Tests in einem Produktionsbetrieb untersuchte das ALPMA-Inspektionsgerät mehr als 1.500 Käseoberflächen und erzielte eine Trefferquote von 100 Prozent. Fehldetektionen? Fehlalarme?

Die Ergebnisse haben die ALPMA-Konstrukteure so zuversichtlich gemacht, dass sie nun an einem Inspektionsgerät arbeiten, das schon bald alle sechs Seiten eines Käseblocks inspizieren wird. Ende 2019 wird ALPMA das elektronische Adlerauge auf den Markt bringen.

Käse aus dem Karton holen, Folie abziehen, auf die Maschine wuchten. Wer in einer Käserei mit kiloschweren Euroblocks zu tun hat, leistet Schwerstarbeit in Endlosschleife. Erfreulich ist:

Inzwischen gibt es ALPMA-Maschinen, die Euroblocks vollautomatisch aus Karton und Folie auspacken. Doch die fortschreitende Automatisierung bringt auch neue Risiken mit sich. Früher hatte der Mitarbeiter einen Blick auf etwaigen Schimmel oder Folienschnipsel, die nach dem Auspacken am Käse haften blieben. Heute fehlt dieses Auge –

Die Lösung: Ein Inspektionsgerät, das Käseblöcke automatisch inspiziert – und jeden Makel zu fast 100 Prozent erkennt. Gibt es nicht? **Gibt es doch.**

Über Jahre hinweg hat ALPMA geforscht, um ein Inspektionsgerät zu entwickeln, das Schimmel und Folienschnipsel zuverlässig identifiziert und Alarm schlägt. In Phase eins haben die ALPMA-Konstrukteure zusammen mit Wissenschaftlern und Partnerunternehmen recherchiert. In Phase zwei bauten sie eine Testeinrichtung für den Scan der Käseblöcke. Dank moderner Kameratechnik und



■ Mehr Infos:

franz.glas@alpma.de



Besuchen Sie uns auf  
der FachPack in Nürnberg vom  
24.09.2019 – 26.09.2019  
Halle 1, Stand 341



# ALPMA



# ALPMA

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

SCAN INFO:



FOCUS-MONEY-STUDIE

## Ganz oben



ALPMA setzt Maßstäbe in der Ausbildung – und das nicht nur in der Region und im Freistaat Bayern.

In einer bundesweiten Studie von Deutschland Test, Focus Money und der Universität Hamburg belegt ALPMA in der Branche Maschinenbau den ersten Platz im Wettbewerb „Deutschlands beste Ausbildungsbetriebe“. Die Studie bewertet die 20.000 Unternehmen mit den meisten Mitarbeitern in 93 Branchen. Dabei punktet ALPMA mit einer hohen Ausbildungsquote, hervorragenden Abschlussnoten, persönlicher Betreuung der Auszubildenden und Zusatzangeboten für Azubis. „Wir haben als Ausbildungsunternehmen einen



hervorragenden Ruf“, sagt Manfred Knauer, Ausbildungsleiter für technisch-gewerbliche Berufe bei ALPMA. „Was bei unseren Azubis ankommt, ist die persönliche Betreuung. Das spricht sich natürlich herum. Wir unterstützen unseren Nachwuchs, der von unterschiedlichen Schulen kommt, individuell und legen großen Wert auf Teamgeist und Zusammengehörigkeitsgefühl.“

■ Mehr Infos: [manfred.knauer@alpma.de](mailto:manfred.knauer@alpma.de)

SERVICE ALPMA

## Auf dem Prüfstand

Seit Sommer 2018 hat ALPMA einen eigenen Teststand, um Roboter vor der Auslieferung zu montieren und bei voller Leistung zu testen – auf Herz und Nieren und unabhängig von Hersteller, Typ und Größe.

Auf dem Teststand können komplexe Funktionsabläufe optimiert werden. Alle notwendigen Anpassungen in Mechanik und Funktionsabläufen werden bei der Inbetriebnahme im Haus durchgeführt.

Es wird eine Plattform zum direkten Austausch zwischen allen beteiligten Konstrukteuren und Inbetriebnehmern geschaffen.



Ein weiterer Vorteil: Die Prüfung der Schnittstelle zur SPS.

Die erste In-house-Inbetriebnahme hat ALPMA im November 2018 für einen französischen Kunden durch-

geführt. Dabei gelang es, die Abläufe und Taktzeiten bereits vor der Installation am Einsatzort zu testen, zu optimieren und dadurch Zeit und Kosten bei der Inbetriebnahme vor Ort zu sparen.

Eines ist schon jetzt sicher:

Vom neuen Teststand wird ALPMA als Hersteller ebenso profitieren wie die ALPMA-Kunden.

■ Mehr Infos: [michael.weber@alpma.de](mailto:michael.weber@alpma.de)