

NEWS & TRENDS



MICHAEL WEBER
Leiter After Sales Service

Sehr geehrte Kunden und Geschäftspartner,

ich möchte mich bei Ihnen in meiner neuen Position als Leiter des Service/After Sales der ALPMA Gruppe vorstellen, die ich im Mai hier bei ALPMA übernommen habe.

Meine berufliche Laufbahn im Servicebereich habe ich vor 25 Jahren bei einem internationalen Maschinenbau-Unternehmen als Service-Monteur begonnen. Dort wechselte ich nach fünf Jahren in den Ersatzteil-/Kundenservice und Verkauf und übernahm 2012 die Leitung des Kundenservice After Sales. Diese langjährige, internationale Erfahrung im Kundenservice haben mich sehr geprägt und ich möchte diese gemeinsam mit dem ALPMA-Team an Sie weitergeben.

Die Pandemie stellt für uns alle nach wie vor eine große Herausforderung dar, die es zu meistern gilt. Die Gesundheit und das Leben jedes Einzelnen zu schützen, steht immer noch im Vordergrund. Doch die Rückkehr zur Normalität wird kommen!

Wir sind sicher, dass es uns gemeinsam mit unserem Know-how, unserem höchsten Qualitätsanspruch und Engagement weiterhin gelingen wird, zu Ihrer vollsten Zufriedenheit und Ihrem Erfolg beizutragen.

Ich freue mich sehr darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen. Bleiben Sie gesund!

Prozesstechnik

Käsertechnik

Schneidetechnik

Verpackungstechnik



Mozzarella

Schnittkäse

Hartkäse

ALPMA-SULBANA

Gemeinsam stark

Wenn zwei Unternehmen fusionieren, ist das wie in einer Ehe. Die Beziehung wird funktionieren, wenn die Partner an einem Strang ziehen – und zugleich ihre eigene Persönlichkeit entfalten dürfen. Mehr als zwei Jahre ist es jetzt her, dass ALPMA die Anteilsmehrheit des auf Mozzarella und Schnittkäse spezialisierten Anlagenbauers SULBANA mit Hauptsitz in der Schweiz übernommen hat. Seither bietet ALPMA-SULBANA die umfassendste und technologisch führende Angebotspalette der gesamten Branche – was Kunden weltweit sehr gut angenommen haben. **»Der Fokus lag zu Beginn der Integration ganz deutlich auf der Realisierung gemeinsamer Anlagenprojekte«,** sagt ALPMA-Geschäftsführer GIBERT STROHN über die erste Phase der Fusion. **Nun geht die Erfolgsgeschichte in Phase zwei.**

Ihre Expertisen haben ALPMA und SULBANA von Anfang an kombiniert, um Käsereien bei der Herstellung von Schnitt-, Hart- und Pasta-Filata-Käse bestmöglich zu unterstützen. Im nächsten Schritt wird nun die Organisation an den SULBANA-Standorten in Finnland, Italien und der Schweiz mit dem ALPMA-Firmensitz in Rott am Inn weiter zusammengeführt – mit dem Ziel, die Abläufe optimal zu koordinieren. Hierzu gehört auch eine gemeinsame Software, um die Warenströme zu bündeln.

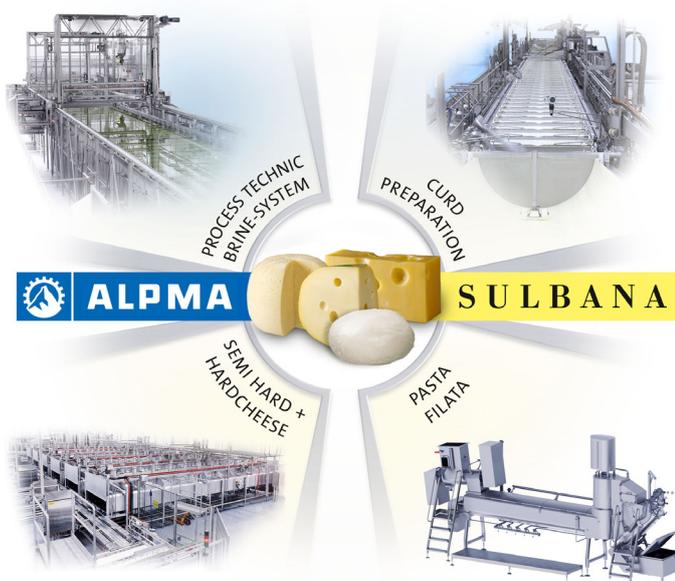
«Unser Anspruch ist es, Technologieführer zu sein. Aber vor allem geht es um Menschen, die wir in eine Veränderung integrieren wollen», sagt GESCHÄFTSFÜHRER STROHN über die Fusion von ALPMA und SULBANA. Er setzt auf die Synergien zweier Unternehmenskulturen, die Schritt für Schritt in einer kollektiven Kultur aufgehen sollen. **«In der Gemeinsamkeit liegt unsere Stärke. Dieses Gemeinsame muss natürlich wachsen»,** sagt STROHN. Die Grundlagen für dieses Wachstum sind nun geschaffen.
→ weiter auf nächster Seite

Die Leitung des Gesamtbereich Käsertechnik liegt fortan bei den Herren:



Gert Schulze
Konstruktion und Projektmanagement
+49 8039 401-200
gert.schulze@alpma.de

Thorsten Kehl
Verkauf und Vertrieb
+49 8039 401-205
thorsten.kehl@alpma.de



ALPMA-SULBANA vereint den gesamten Prozess: **von der technologischen Beratung über den Anlagenbau bis hin zum Service und digitalisierten Informationsmanagement.**

Als Komplettanbieter bietet ALPMA-SULBANA Erfahrung und Kompetenz auf höchstem technischen Niveau – und ist der Spezialist für vollumfängliche Weichkäsertechnologie, Pasta-Filata-Technologie bis hin zum Schnittkäse. Insgesamt beschäftigt die ALPMA-Gruppe nun mehr als 900 Mitarbeiter an Standorten in Deutschland, Frankreich, der Schweiz, Finnland, Italien und bietet ein weltweites Netzwerk an Vertriebs- und Serviceniederlassungen.

■ Mehr Infos:

gisbert.strohn@alpma.de

ENNSTAL MILCH

Aus DREI: mach EINS

Die Ennstal Milch KG beschäftigt aktuell rund 300 MitarbeiterInnen und steht für Produkte von allerhöchster Güte. Die Rohstoffe dafür liefern Bauern aus der gesamten Region – die Anlagen zur Weiterverarbeitung stammen u.a. aus dem Hause ALPMA. So waren in der Vergangenheit drei U 64 Verpackungsmaschinen im Einsatz, die die hauseigenen mehrfach ausgezeichneten Käsespezialitäten in Form brachten. Nun haben die Ennstaler diese drei Maschinen in den Ruhestand geschickt – **und durch eine einzige neue ALPMA-Maschine ersetzt.**

Aus drei mach eins. Die Maschine, die dies möglich macht, heißt RT 6000. Eine Hochleistungsmaschine, die Segmente aus rundem oder blütenförmigem Käse schneidet, um sie danach in Folie und Dosen zu verpacken.



«Die RT 6000 schluckt die Leistung von drei Maschinen locker weg», sagt ROBERT ZOSSEDER, Gebietsverkaufsleiter für Schneide- und Verpackungstechnik bei ALPMA. Ihre Leistungsfähigkeit trägt die Maschine bereits in ihrem Namen:

6000 Portionen pro Stunde.

Kompakter, hygienischer, kosteneffizienter. Neben dem Faktor Leistung ist das der neue Dreiklang bei der Ennstal Milch KG in Österreich. Weil eine Maschine weniger Platz braucht als drei – und weniger Hände, die Käse auflegen. Weil drei ältere Maschinen mehr Instandhaltungskosten produzieren als eine neue – selbst dann, wenn sie so beharrlich und zuverlässig ihren Dienst tun wie die drei U 64-Verpackungsmaschinen, die jahrzehntlang im Ennstal im Einsatz waren.

Mit der RT 6000 ersetzt die Molkerei in der Steiermark den verlässlichen Klassiker U 64 durch eine hochmoderne, voll automatisierte Maschine mit höchsten Sicherheitsstandards. Zentrieren, Teilen, Vereinzeln, Verpacken, Gruppieren, Eindosen – und das alles auf gerade einmal zweieinhalb Quadratmetern.

Die RT 6000 ist das Multitalent unter den ALPMA-Verpackungsmaschinen. Schnell, kompakt und präzise: Wie ein Uhrwerk bringt die RT 6000 auch Ihren Weichkäse in Bestform.

■ Mehr Infos:

robert.zossedder@alpma.de

ALPMA FreshPack

Butter? Aber sicher!



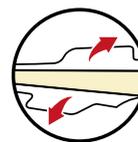
Originalitätsverschluss



Aromaschutz



Längere Haltbarkeit

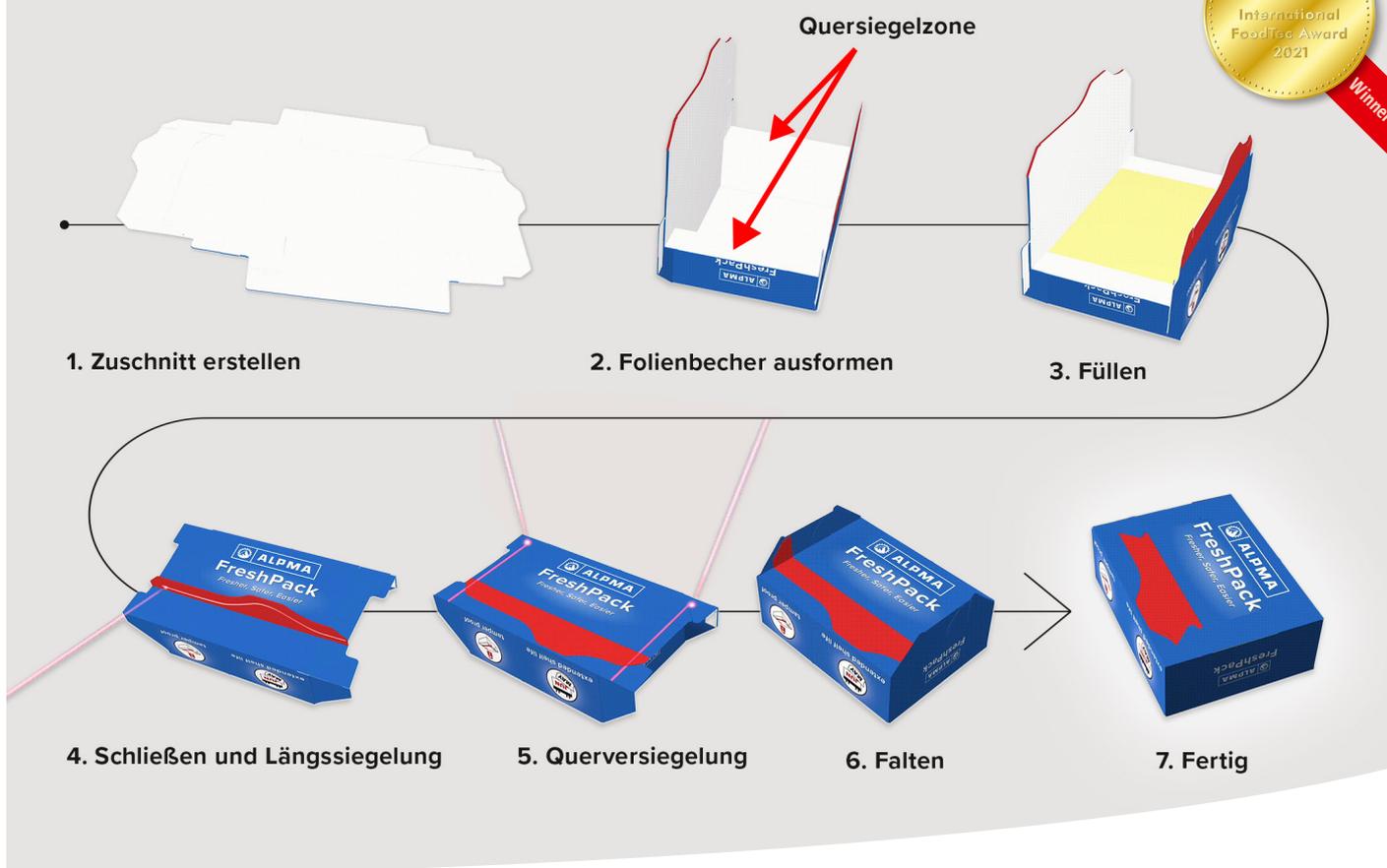


Einfaches Öffnen

Praktisch jedes Produkt im Supermarkt ist versiegelt. Nur der Butterblock nicht. Mit der innovativen Verpackung FreshPack von

ALPMA bekommt Butter die Sicherheit, die sie verdient – und mit ihr der Handel, der sich kein Hygiene-Risiko erlauben kann.

Herstellungsschritte der Frischeverpackung



Bei manchen Ideen fragt man sich im Rückblick: Warum ist niemand früher darauf gekommen? Wieso ist die Idee nicht längst Standard? **FreshPack ist so eine Idee.**

Es ist ja so: Die richtige Verpackung schützt Lebensmittel vor Schmutz und Bakterien. Ein winziger Keim kann den Ruf des Herstellers maximal beschädigen – und das Image des Händlers. Praktisch jedes Produkt im Supermarkt ist versiegelt. Umso erstaunlicher, dass der Schutz eines frischen Lebensmittels jahrzehntelang unverändert blieb: die Verpackung von Butter.

FreshPack. So heißt die Lösung, die ALPMA entwickelt hat, um der Butter die Sicherheit zu geben, die sie verdient – und mit ihr dem Handel, für den ein Imageschaden auch finanziellen Schaden bedeutet. Erst recht dann, wenn Produkte der Eigenmarke betroffen sind.

Hinsichtlich ihrer Innovation, Nachhaltigkeit und Effizienz wurde diese Butterverpackung nun von der DLG und ihren Fachpartnern

zum Jahresanfang mit dem International FoodTec Award in Gold ausgezeichnet.

Die herkömmliche Wickelverpackung für Butter ist ein Klassiker mit Schwächen. Die Masse kann zwischen den Falten austreten und unappetitliche, fettige Kleckse bilden.

Was die Rundum-Versiegelung von ALPMA noch garantiert: Manipulationssicherheit. Zudem schützt FreshPack die Butter fast hermetisch vor Sauerstoffaustausch. »So hält sich das Aroma wesentlich besser im Produkt. Wenn Sie die Verpackung öffnen, haben Sie ein Dufterlebnis«, sagt FRANZ GLAS, Geschäftsbereichsleiter Schneide- und Verpackungstechnik. Ein Duft, der das Kopfkino anknipst. Alm, Wiesen, Kühe. Und dann? Dieser Geschmack. So vertraut. Und doch so anders. Ursprünglicher, intensiver, **einfach: buttriger.**

■ Mehr Infos:

franz.glas@alpma.de

Der 100. Koagulator geht auf Reisen!

Vor 52 Jahren revolutionierte die bahnbrechende Entwicklung des Koagulators die kontinuierliche Käseherstellung und ist noch heute das Flaggschiff des ALPMA-Lieferprogramms.

Das Hochleistungssystem verarbeitet bis zu 50.000 Liter Milch pro Stunde – bei bester Qualität und optimaler Ausbeute. Der Koagulator ist die weltweit einzige kontinuierliche Käsebruchbereitungsanlage.



Das präzise Schneiden des Käsebruchs sowie dessen schonende Verarbeitung sorgen für höchste Prozesskonstanz mit geringsten Verlusten. All diese Vorteile stärken nachhaltig die Wettbewerbsfähigkeit unserer Kunden.

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist die individuelle Anpassungsfähigkeit an die Technologie und Anforderungen des Kunden. Für ALPMA als Sondermaschinenbauer für die Lebensmittel- und Käsereitechnik eine Selbstverständlichkeit ...

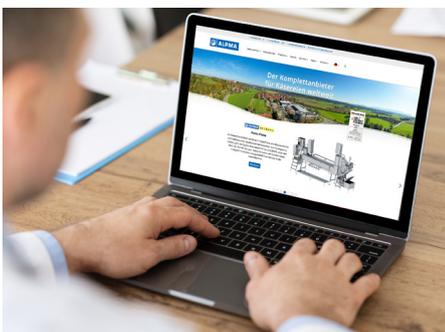
Nun verlässt der 100. Koagulator in Kürze unsere Montagehallen und macht sich auf die Reise zu einem namhaften Kunden in den Süden.

Wir möchten uns an dieser Stelle bei unseren Kunden für das langjährige Vertrauen bedanken. Ebenso bei allen Mitarbeitern, die an der Entstehung und Weiterentwicklung des Koagulators beteiligt waren und damit zum Erfolg des Unternehmens ALPMA beigetragen haben.

■ Mehr Infos:

gisbert.strohn@alpma.de

Dürfen wir vorstellen? Unsere neue Website!



Kunden, der Markt und Unternehmen verändern sich rasant. Dieser Dynamik folgt die ALPMA-Gruppe mit einer neuen Website, die ab sofort online ist. ALPMA läutet damit als führendes Unternehmen des Maschinen- und Anlagenbaus für die Käserei- und Lebensmittelindustrie unter gleichbleibender Adresse, aber mit benutzerfreundlichen Inhalten eine neue, digitale Ära der Kommunikation für Käseilösungen ein.

In enger Zusammenarbeit mit der Ausbildungs- und HR Abteilung wurde auch die Karriere-seite neu gestaltet, mit der sich ALPMA (www.alpma.de/karriere) als attraktiver und weltoffener Arbeitgeber präsentiert.

Informativer, moderner und natürlich »responsive«. Unter www.alpma.de erfahren Sie, was uns bewegt und was wir bewegen! **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

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

