

NEWS & TRENDS

70

YEARS


ALPMA

ALPMA


MARTIN HAIN
Vorsitzender des
Firmenbeirats

*Liebe ALPMA Kunden,
liebe Geschäftsfreunde,*

Mitte September durften wir mit zahlreichen geladenen Gästen aus der Politik, aber vor allem mit vielen von Ihnen, unseren Kunden und Geschäftsfreunden, das 70-jährige Bestehen unserer ALPMA feiern. Mut und Weitblick zeichneten meinen Großvater Gottfried Hain senior aus, der nur zwei Jahre nach Ende des zweiten Weltkriegs die Firma gründete. Mein Vater übernahm nach seiner technischen und technologischen Ausbildung die Firma und brachte sie mit Geduld und Ausdauer aber vor allem mit guten Ideen in vielen Bereichen so weit voran, dass die Entwicklung zum heutigen Weltunternehmen möglich wurde. Nun liegt es an meiner Generation, die Geschicke des Unternehmens von Seiten der Inhaber-Familie zu begleiten. So freute es mich natürlich, dass auch alle Gesellschafter an der Feier teilnehmen.

Eine wichtige Rolle als Bindeglied zwischen der operativen Geschäftsführung durch Herrn Strohn und Herrn Eberle einerseits und den Gesellschaftern andererseits nimmt der Firmenbeirat ein. Dessen Vorsitz habe ich vor fast fünf Jahren übernommen und leite dieses Gremium auch bei allen zwischenzeitlich anstehenden Beratungen und Entscheidungen. Dabei ist ein sehr vertrauensvolles Verhältnis gewachsen, das von gegenseitigem Respekt und Anerkennung geprägt ist.

Somit bin ich für die nächsten 70 Jahre der ALPMA sehr zuversichtlich und freue mich, diese Zukunft mit innovativen Ideen für Ihre Produkte und mit individuellen Lösungen für Ihre Aufgaben auf gewohnt professionelle ALPMA-Weise begleiten zu dürfen.

Mit einem herzlichen Gruß

Ihr



*Als Festrednerin begrüßten
Martin Hain und Gisbert Strohn
Bayerns Wirtschaftsministerin Ilse Aigner (v. l.)*

70 JAHRE ALPMA: Tausende Besucher aus aller Welt beim Jubiläumswochenende. Eine vielbesuchte Geburtstagsfeier als Highlight des Jubiläumsjahres – zum 70-jährigen ALPMA-Jubiläum luden wir Gäste aus der ganzen Welt und unsere Mitarbeiter zu Feierlichkeiten am Hauptstandort in Rott am Inn ein. Der breiten Öffentlichkeit bot ein Tag der offenen Tür Einblicke in die Produktion und Technologie, die ALPMA zum Weltmarktführer gemacht hat. Zu den Feierlichkeiten strömten tausende Besucher.

Am Freitag standen mehrere hundert geladener Gäste aus Wirtschaft, Medien und Politik im Mittelpunkt. Umrahmt von Grußworten und einer Festrede von Bayerns Wirtschaftsministerin und stellvertretender Ministerpräsidentin Ilse Aigner, blickte Gottfried Hain, Sohn des Gründers der heutigen ALPMA, auf die

Anfänge des Unternehmens und dessen rasante Entwicklung zurück. Was in den 1940ern als Werkstatt im Hinterhof der Molkerei Alpenhain begann, entwickelte sich in wenigen Jahrzehnten zu einem Weltunternehmen. Gleich geblieben sind die Begeisterung für neue Erfindungen, Technologien und innovativem Maschinenbau, die Gottfried Hain senior in den Anfängen der Unternehmensgeschichte vorlebte: Sie prägen bis heute die ALPMA-Unternehmenskultur und sind Basis für unseren zukünftigen Erfolg.



Dipl.-Ing. Gottfried Hain, Sohn des Gründers der heutigen ALPMA, erläutert den geladenen Gästen die Meilensteine des Unternehmens



Ilse Aigner im Gespräch mit den langjährigen ALPMA-Mitarbeitern

Die Geschäftsführer Frank Eberle und Gisbert Strohn skizzierten die jüngste Firmengeschichte des Familienunternehmens, das nicht zuletzt dank seiner knapp 800 Mitarbeiter in der Gruppe in den zurückliegenden Jahrzehnten zum weltweiten Marktführer für Käsertechnik avanciert sei, wie jüngst die „Wirtschaftswochen“ attestierte. „Auch wenn Europa nach wie vor der größte Absatzmarkt für Käse in all seiner Vielfalt ist, so sind wir doch zwischenzeitlich rund um den Erdball aktiv“, unterstrich Frank Eberle. „Spannende Projekte betreut ALPMA derzeit etwa in Amerika, Australien und Japan.“ Starkes Wachstum verzeichne neben Nordamerika besonders auch Indien. Dort werde mit hauseigenen Komplettsystemen erstmals der indische Paneer-Käse vollindustriell gefertigt.

Gisbert Strohn betonte die Grundlage des Erfolgs: „Stark geworden ist ALPMA weltweit als Technologieführer, der von der Milch bis zur Käseverpackung sämtliche Prozessschritte mit einem hohen Automatisierungsgrad abdeckt. Mit ausgereifter Technik und Komplettlösungen für die gesamte Käseherstellung sind wir inzwischen auf fünf Kontinenten vertreten.“

Bayerns Wirtschaftsministerin Ilse Aigner erläuterte im Rahmen ihrer Festrede: „ALPMA ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition – tief verwurzelt in der Region, aber trotzdem ein Global Player. Das Unternehmen ist ein gutes Beispiel für das, was Bayerns Wirtschaft so stark macht: die gesunde Mischung aus großen Konzernen und kleinen Betrieben, die häufig Weltmarktführer in ihrem Bereich sind. Mit der hohen Ausbildungsquote und zunehmenden Investitionen in die Digitalisierung ist es auch der Mittelstand, der unsere Wettbewerbsfähigkeit langfristig sicherstellt.“ Sie informierte sich beim Werksrundgang über den hochtechnologischen, dennoch in Traditionen verankerten Maschinenbau.

Am Samstag standen die Tore der ALPMA für rund 4.500 Besucher aus der Region offen. Sie erlebten die Funktionsweise von Hochleistungsanlagen und Komplettsysteme des Vorreiters hautnah und informierten sich über das Angebot und die Arbeitsmöglichkeiten bei ALPMA. Ein Highlight der Besichtigungstouren war die Ausbildungswerkstatt, in der Azubis Kugelschreiber individuell nach Wünschen der Besucher lasergravieren. Seinen krönenden Abschluss fand das zweitägige Jubiläumsfest schließlich in einer abendlichen Feier für alle aktiven und ehemaligen Mitarbeiter samt Partnern, die sich bis weit in den Sonntagmorgen hinein zog.

Mehr Infos: www.alpma.de

Tag der offenen Tür

Der Tag der offenen Tür am 16. September in Rott stieß auf ein überwältigendes Interesse – Tausende von Besuchern staunten über die ausgestellten Maschinen und Schneidvorführungen



PREMIUM ESL(L-) MILCH

Eine Frage des Geschmacks



Immer mehr Menschen verzichten auf Laktose und Kohlenhydrate – wegen des guten Gefühls. Der Genuss bleibt oft auf der Strecke. Um Wohlgefühl und Geschmack in Einklang zu bringen, setzt ALPMA auf innovative Membran-Trennverfahren. Der Effekt lässt sich schmecken: Trinkmilch in Premium-Qualität.

Der Schlüssel ist eine kombinierte, vollautomatisch betriebene und in einen Milchpasteur integrierte MF/UF/NF-Anlage. Die MF-Anlage (ESL-Modul) entkeimt die Milch ohne ihre natürlichen Inhaltsstoffe (u.a. Proteine, Vitamine) zu schädigen. Ohne Umwege geht die entkeimte Milch auf eine UF-Anlage, um einen Großteil der Laktose abzutrennen. Das UF-Permeat wird in einer NF-Anlage zu Laktose-Konzentrat aufkonzentriert und aus dem Prozess ausgeschleust, während die meisten milcheigenen Mine-

ralien die Membrane passieren. Schließlich wird das NF-Permeat der in der UF-Anlage aufkonzentrierten Milch inline wieder beigemischt – und die nun laktosereduzierte Milch pasteurisiert.

Durch das Abtrennen der Laktose im UF/NF-Schritt (L-Modul) ist nur mehr eine sehr geringe Zugabe des Enzyms Lactase nötig, um die Laktose-Reste abzubauen. Das Ergebnis ist Premium ESL (L) Milch mit erstaunlichen Merkmalen:

- deutlich reduzierter Kohlenhydrat-Anteil
- laktosefrei (unter 0,1%)
- natürlicher Geschmack statt der charakteristischen Süße laktosefreier Milch
- mindestens 25 Tage haltbar

Eine typische ALPMA-Lösung, die den Trend zu laktosefreier Trinkmilch mit dem Bedürfnis nach Natürlichkeit und Geschmack vereinbart.

Mehr Infos: gerhard.schier@alpma.de

PANEER

White gold of India



Die Inder essen Paneer ausschließlich warm, mit landestypisch gewürzten Soßen und mit Naanbrot. Als Beilage gibt es Reis oder Gemüse. Früher bereiteten

In Indien dagegen ernähren sich 40 Prozent der Bevölkerung vegetarisch. Weit oben auf dem Speiseplan steht Paneer – eine wichtige Quelle tierischen Proteins für mehr als eine halbe Milliarde Vegetarier.

die indischen Familien Paneer in heimischer Produktion zu, heute kaufen die Menschen ihn immer häufiger im Supermarkt. Mit der wirtschaftlichen Entwicklung des Landes hat auch die industrielle Paneer-Produktion zugenommen.

Paneer ist eine Proteinmasse, die mittels Säurefällung aus Büffel- und/oder Kuhmilch gewonnen wird. Die Bruchbereitung ähnelt der Produktion des italienischen Ricotta-Frischkäses. Das Koagulat wird etwa zehn Minuten nach der Fällung in rechteckige Formen gefüllt, für kurze Zeit gepresst, mit Eiswasser gekühlt, in Portionen oder Würfeln geschnitten und verpackt.

Im Jahr 2016 lieferte ALPMA die erste industrielle Paneer-Anlage an die Firma Parag Milk Foods in die Region um Pune in Westindien. Leistung: eine Tonne pro Stunde. Nun gehen weitere Paneer-Anlagen in Betrieb: in der Metropole Neu Delhi und im Bundesstaat Tamil Nadu in Südindien. Neben der Produktionsanlage kommt auch die Schneidetechnik aus Rott am Inn. Die produzierten Paneerblöcke werden auf ALPMA-Maschinen in Riegel, um danach in fixgewichtige Portionen geschnitten zu werden.

So leistet ALPMA einen wichtigen Beitrag zur Versorgung der indischen Bevölkerung mit tierischem Protein – und sorgt nebenbei für höchsten Genuss.

Mehr Infos: lars.wagner@alpma.de

ZUFÜHRSYSTEM KARUSSELL

Und es dreht sich doch!

Treten Sie näher, es gibt eine neue Attraktion auf dem Jahrmarkt der Möglichkeiten: Das Karussell. Entstapeln, beschicken und stapeln von Weichkäse – all das geht nun schneller, effizienter und sanfter als je zuvor.

Die Anfrage eines großen asiatischen Weichkäse-Herstellers kam im Frühjahr 2015. Der Wunsch: eine neue Komplett-Käserei mit integriertem, vollautomatischem Verpackungsprozess. Das Ziel: Maximale Effizienz, komplette Automatisierung, hohe Kapazität. Diese Herausforderungen bewältigt ALPMA inzwischen in einer einzigen kompakten Anlage.

Wenn sich das Karussell in Bewegung setzt, läuft die Zeit zugunsten des Kunden. Durch das Drehscheiben-Prinzip schafft das Zuführsystem in nur einem Arbeitsgang drei Schritte gleichzeitig. Das Karussell steht für Höchstleistung und Präzision. „Wir schaffen 200 Käse pro Minute“, sagt ALPMA-Gebietsverkaufsleiter Philip Trauboth.

Auf engstem Raum entstapelt es die vollen Horden, stapelt die leeren Horden und beschickt fünf ALPMA-Verpackungsmaschinen parallel: Drei RT 6000, eine MultiSAN und eine MultiSE.

Das Zuführsystem Karussell ist ein Tempowunder mit feinem Fingerspitzengefühl. Die Robotergreifer nehmen die Horde behutsam vom Stapel, saugen den Käse vorsichtig an, legen ihn sanft und zentriert ab – und drücken ihn fast zärtlich auf das Förderband ab.

Das Ergebnis: Die Anlage bleibt sauber, der Käse unbeschädigt. Oder anders formuliert: Das Karussell hat den Dreh raus!

Mehr Infos: philip.trauboth@alpma.de

Das Zuführsystem KARUSSELL mit der Faltverpackungsmaschine MultiSAN und der Eindosung MultiSE im Linienverbund



IMPRESSUM

Herausgeber:

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

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

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

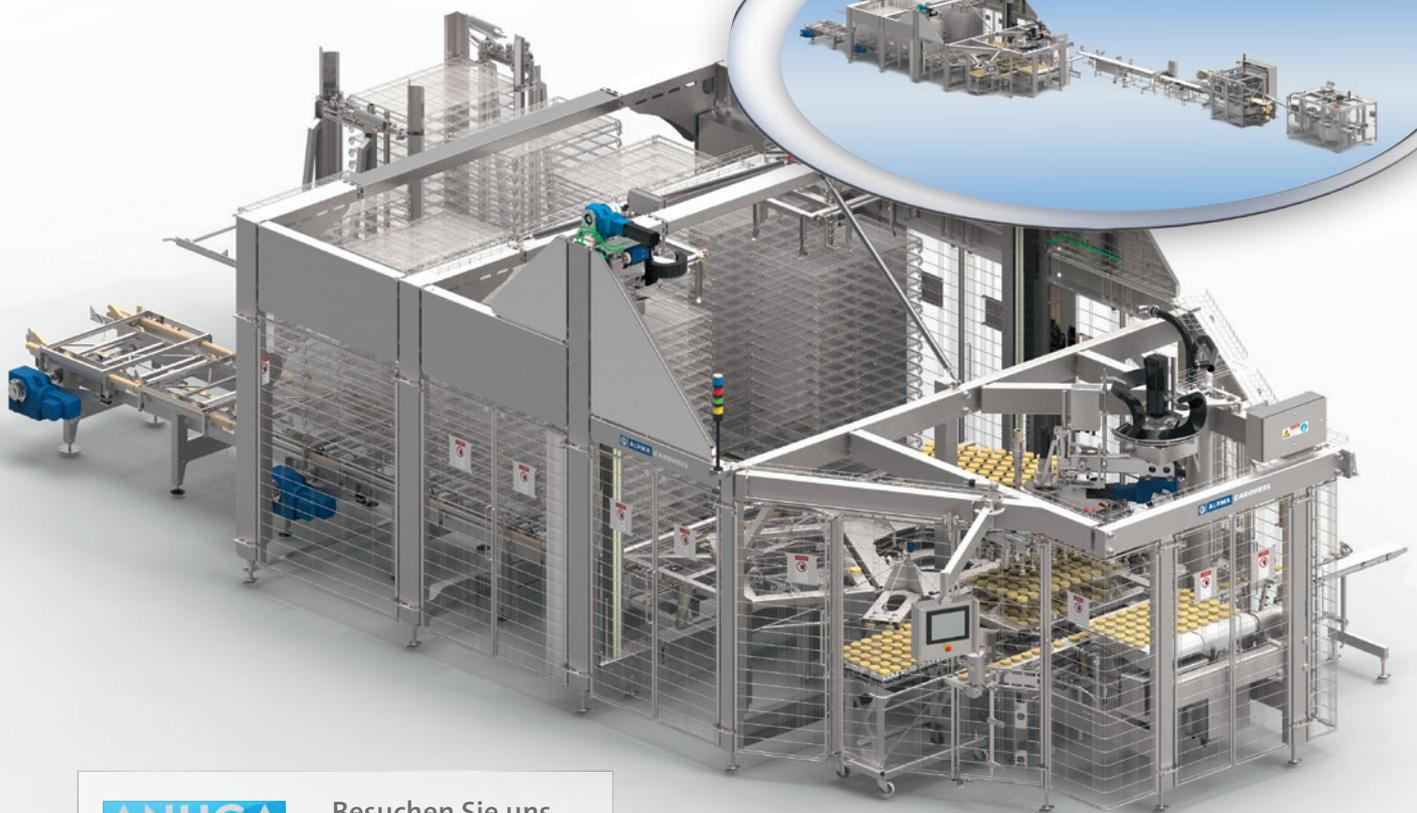
V. i. S. d. P.:
Gisbert Strohn

Redaktion:

Agnes Betzl
sowie die Mitarbeiter
der Fachbereiche

Gestaltung:

Schell&Partner
Kommunikation,
München



Besuchen Sie uns
in Köln,
20. – 23. MÄRZ 2018
Halle 10.2
Stand E90