

# HIGHLIGHT Nr. 5



Newsletter April 2005



Branchentreff des Jahres  
*The most important trade fair of the year*

## INTERPACK Düsseldorf



- Hocheffizienter Support: GRUNWALD-Ferndiagnose
- GRUNWALD ROTARY 12.000 für Australien
- GRUNWALD FOODLINER ULTRACLEAN 6.000: Ein echter Alleskönner



- *highly-efficient support*  
GRUNWALD teleservice
- GRUNWALD ROTARY 12.000 for Australia
- GRUNWALD FOODLINER ULTRACLEAN 6.000: A real allrounder

**Almauftrieb zur INTERPACK**  
Bald ist es wieder so weit. Am 21. April öffnet die weltweit größte Ausstellung für Verpackungsprodukte und Verpackungsanlagen in Düsseldorf die Pforten. Viele Fachbesucher aus zahlreichen Ländern werden in der 6 Tage dauernden Messe Neuheiten, aber auch bewährte Technik besichtigen.

GRUNWALD ist wieder mit seinem repräsentativen Stand in Halle 13, Stand Nr. 13E29 vertreten. HIGHTECH-Maschinen zwischen GRUNWALD-Alm und Edelweißhütte – ein interessanter Kontrast, der das anspruchsvolle Publikum in der gemütlichen Allgäu-Atmosphäre begeistern wird.

Die Kuh Resi und das Kälbchen Cilly werden zwischen einem 8-bahnigen Längsläufer, einer HITTPAC-Maschine und einer interessanten ROTARY 6.000 mit neuen technischen Details zu sehen sein.

Mit den Allgäuer Schmankerln und einem zünftigen Weizenbier vom Fass wird der GRUNWALD-Stand eine wohlthuende Oase der Entspannung und der Information auf der INTERPACK sein. Unter dem Motto „Wir bringen das Allgäu nach Düsseldorf“ laden wir Sie zu einem Besuch unseres Standes ein. Ein freundschaftliches, informatives Gespräch mit GRUNWALD-Mitarbeitern lohnt sich immer.

Wir freuen uns auf den Almauftrieb und auf das Wiedersehen.

Ihr Edwin Müller

**Let's bring the cattle to the mountain pastures at the INTERPACK**

*It won't be long until the world's largest exhibition for packing materials and packing machines opens its doors on 21 April in Düsseldorf. Many experts from all over the world will view novelties but also proven technology at this 6-day exhibiton.*

*You will find the attractive GRUNWALD stand in hall 13, stand no. 13E29. The HIGHTECH machines are located between the GRUNWALD Alpine pasture and the Edelweiss cottage and provide an interesting contrast, which makes the visitors feel at home in the cosy Allgäu atmosphere.*

*You will see Resi the cow and Cilly the calf between an 8-lane inline filling machine, a HITTPAC machine, and an interesting ROTARY 6.000 with new technical details.*

*The delicacies from the Allgäu and the traditional tapped "weissbier" (top fermented beer) will make the GRUNWALD stand an agreeable oasis of relaxation and information at the INTERPACK. Our motto is "to bring the Allgäu to Düsseldorf" and we invite you to visit our stand . A cordial and informative discussion with the GRUNWALD employees is always worthwhile.*

*We look forward to bringing the cattle to the mountain pastures and to seeing you again.*

Yours

Edwin Müller



Ferndiagnose bei GRUNWALD  
Teleservice at GRUNWALD

# Hocheffizienter Support *Highly efficient service*

Das GRUNWALD-Fernwartungs-System ist eine schnelle, sichere und einfach zu nutzende Kommunikationstechnik, die sofort einsetzbar ist und es ermöglicht, einen einzigartigen, unschlagbaren Kundenservice zu bieten. Mittels Telefonleitung sind wir in der Lage, weltweit auf die Steuerung unserer Maschinen und Anlagen zugreifen zu können.

Die Möglichkeit der Fernwartung wird bei GRUNWALD bereits seit ca. 10 Jahren eingesetzt. Zwischenzeitlich ist die Fernwartung nicht mehr wegzudenken, da Maschinen und Anlagen immer komplexer und die mechanischen Antriebe zunehmend durch Servoachsen ersetzt werden.

Durch die Fernwartung sind wir in der Lage, die Supportkosten – und damit die Kosten unserer Kunden – zu verringern. Die Effizienz unseres Support-Teams wird wesentlich erhöht.

Viele Anwenderprobleme können bereits beim ersten Anruf gelöst werden. Nach wenigen Sekunden ist unser Service-Mitarbeiter bzw. unser Programmierer mit der Kundenanlage verbunden. Er kann Fragen beantworten und technische Unterstützung geben (z.B. sofortige Hilfestellung bei der Störungssuche) sowie die Einstellparameter der Maschine prüfen.

Es ist so, als würden wir uns direkt beim Kunden an der Maschine befinden. So können wir unsere Kunden auch unterstützen, ohne dass ein Programmierer vor Ort tätig ist. Vorteil für den Kunden: es ent-

stehen keine kostspieligen Reisen oder größere Ausfallzeiten, wenn der Kunde z.B. eine Programmänderung oder -erweiterung wünscht oder Parameter und Daten im Kundenauftrag archiviert werden sollen. Selbst nach dem Austausch von Geräten kann die Programmierung per Online-Verbindung zur Maschine durchgeführt werden und schon kann der Kunde seine Arbeit fortsetzen.

Auf Kundenwunsch können GRUNWALD-Maschinen turnusmäßig geprüft werden. So lassen sich Veränderungen, die durch Verschleiß hervorgerufen werden, frühzeitig erkennen.

Mit dem GRUNWALD-Fernwartungs-System bieten wir unseren Kunden einen unschlagbaren Service. Datensicherheit und Datenschutz wird hierbei groß geschrieben. Jede Verbindung ist mehrfach geschützt (u.a. durch ein Passwort). Dadurch ist gewährleistet, dass die Einwahl in die Kundenmaschine ausschließlich durch autorisierte GRUNWALD-Mitarbeiter erfolgt.

**T**he GRUNWALD teleservice system is a quick, safe and easy communication technology which is immediately available and ensures an unique unbeatable customer service. Via telephone line we are in a position to get access to the control systems of our machines all over the world.

GRUNWALD has been using this teleservice for approximately 10 years. In the meantime the teleservice has become indispensable as the machines have become more and more complicated and



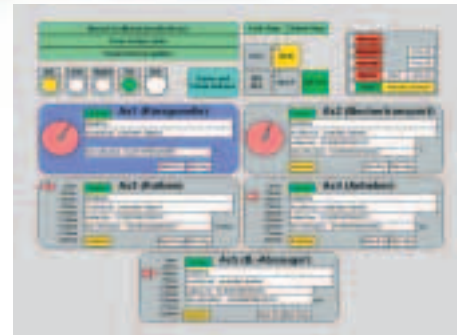
*the mechanical drives have often been replaced by servo motors.*

*Due to the teleservice we are in a position to reduce the service costs - and thus the costs for our customers. Hence, our support team will become considerably more efficient.*

*Many problems can already be solved with the first call. After only a few seconds our service staff or the programmers can log into the machine of the customer. They can answer questions and provide technical support (e.g. immediate help to find faults) as well as check the adjustment parameters of the machine.*

*It is as if we were directly at the customers' site. Thus, we can support our customers even without a programmer being on the spot. Advantage for the customer: This service does not incur high travelling expenses or longer downtimes, e.g. if the customer demands a programme modification or extension or if parameters and data are to be filed on customer's request. Even if components were exchanged the programming can be carried out online and the customer can quickly continue production.*

*If desired GRUNWALD machines can be checked in regular intervals. Thus modifications caused*



**Alle wichtigen Anlagenfunktionen können von uns am Bildschirm eingesehen werden. So können wir sehen, wo evtl. Störungen oder Probleme bestehen.**

**All important functions of the machine can be checked on the screen. Thus we can see where possible faults or problems occur.**

*by wear and tear can be detected in good time.*

*With the GRUNWALD teleservice system we offer our customers an unbeatable service. Great value is attached to data saving and data protection. Each line is protected in several ways (among others by a password). Thus it is guaranteed that only authorised GRUNWALD staff can get access to customer's machine.*

FOODLINER ULTRACLEAN 6.000/5

# Ein echter Alleskönner

## *A real allrounder*



Optimale Hygiene und Flexibilität – zwei Anforderungen, die beim Bau einer Becherfüllmaschine schwer zu vereinbaren sind.

Unser langjähriger Kunde, die Firma Luxlait in Luxemburg, stellte uns jedoch diese Aufgabe, da die Firma Luxlait als größter Milchverarbeiter in Luxemburg ein sehr breites Sortiment für das kleine Land Luxemburg anbieten muss, aber trotzdem in Bezug auf Qualität und Restlaufzeiten am europäischen Standard gemessen wird. Um diesen Anforderungen gerecht werden zu können, musste deshalb eine Maschine konstruiert und gebaut werden, die auf der einen Seite höchsten Ansprüchen in Bezug auf Hygiene und Packstoffentkeimung gerecht wird und auf der anderen Seite

durch schnelle Umrüstzeiten zwischen den insgesamt 10 verschiedenen Bechern (Ø 75 und Ø 95 mm, 80 - 500 g) und den mehr als 20 verschiedenen Milchprodukten mit unterschiedlichsten Konsistenzen überzeugt.

Die Maschine wird komplett gekapselt mit Sterilluft überlagert; durch die spezielle Tunnelbauweise wird eine Verwirbelung der Luft und somit das Ansaugen von verunreinigter Fremdluft vermieden. Die Becher werden mit einem Gemisch aus  $H_2O_2$  und erhitzter Sterilluft entkeimt und danach mit erhitzter Sterilluft getrocknet. Die Siegel Scheiben werden mittels hochenergiereicher UV(C)-Strahler unmittelbar vor dem Auflegen bestrahlt und damit sicher entkeimt. Auf der Maschine wird somit eine Keimabtötungsrate von  $10^{-4}$  realisiert.

Becherfüllmaschine GRUNWALD FOODLINER 6.000 in ULTRACLEAN-Ausführung mit  $H_2O_2$ -Becher- und UV-Deckelentkeimung.

Das Transportsystem verfügt über einen Doppelvorgang, d.h. es sind jeweils Formatplatten für die beiden Becherdurchmesser im Wechsel angeordnet. Im Produktionsbetrieb arbeitet die Maschine mit einem Zweifachvorgang. Bei Formatwechsel wird durch den direkt auf dem Kettenrad angeflanschten Servomotor der Formatplattentransport um eine Position vorgezogen, somit wird automatisch das neue Format unter den Stationen positioniert.

Die Siegelstation ist mit speziellen Kombi-Siegelplatten für beide Becherdurchmesser ausgeführt, somit ist ein Austausch von Formateilen an dieser Station ebenso nicht notwendig. Ferner sind alle weiteren Stationen wie Bechersetzer, Platinenmagazine und Stülpedeckelmagazin in

Cup-filling machine GRUNWALD FOODLINER 6.000 in ULTRACLEAN-version with  $H_2O_2$ -cup and UV lid sterilization.

schnell wechselbarer Ausführung gebaut, der Austausch dieser Teile erfolgt sehr einfach in wenigen Minuten. Hierfür wird kein Werkzeug benötigt und, was noch viel wichtiger ist, ein Eingriff in den Sterilbereich der Maschine ist nicht erforderlich.

Die Abfüllung der unterschiedlichen Produkte erfolgt über zwei CIP-reinigungsfähige Dosierstationen. Der Vordoseur, mit dem vorwiegend Fruchtzubereitungen für unterlegte Produkte gefüllt werden, wird pneumatisch angetrieben und ist wahlweise zuschaltbar. Als Hauptdoseur wird der EHEDG-zertifizierte Doseur Typ EASYCLEAN eingesetzt. Dieser Doseur überzeugte bereits viele unserer Kunden durch sein hygienisches Design und die einfache Reinigbarkeit. Um den Anforderungen der Firma

Luxlait entsprechen zu können, wurde dieser Doseur mit einer zusätzlichen Neuentwicklung ergänzt. Um die vielen verschiedenen Produkte von Crème Fraîche und Naturjoghurt in flüssiger Konsistenz bis Fruchtjoghurt und Quarkzubereitungen mit Stücken in pastöser Konsistenz tropffrei und gewichtsgenau abfüllen zu können, ist der Einsatz von unterschiedlichen Füllventilen erforderlich. Da ein manueller Wechsel zu zeitaufwändig wäre und dies außerdem einen Eingriff in den Hygienebereich bedeuten würde, musste eine Lösung gefunden werden, um diesen Wechsel automatisch zu vollziehen. Wir haben schließlich zwei Reihen Füllventile, einmal Füllventile für flüssige Produkte und einmal Stößelventile für pastöse Produkte mit stückigem Anteil, unter dem Doseur aufgebaut. Bei Produktwechsel erfolgt der Austausch der Füllventile nun vollautomatisch über zwei pneumatische Antriebe.

Durch den zusätzlichen Einsatz von Servomotoren für den Antrieb der Dosierkolben sowie der Anhebebewegung unter der Dosierstation kann produktspezifisch für jedes Produkt eine entsprechende Füll- bzw. Anhebekurve erzeugt und im Produktmenü abgespeichert werden.

Mit dieser Lösung hat GRUNWALD gezeigt, dass ein hoher Hygienestandard mit Packmittelentkeimung und flexible Produktion und Produktvielfalt durchaus vereinbar sind. Dies ist in der heutigen Zeit umso wichtiger, da der Handel auf der einen Seite immer längere Restlaufzeiten fordert, auf der anderen Seite die Lebenszyklen der Produkte immer kürzer werden und somit die schnelle Einführung neuer Produkte für die Lebensmittelproduzenten eine immer wichtigere Rolle spielt.

**A**n optimum of hygiene and flexibility - two requirements which are difficult to combine when producing a cup filling machine. Luxlait in Luxemburg, who has been our customer for many years, gave us this task.

*Luxlait, the biggest milk producer in Luxemburg, has to offer a very wide range of products for the small country of Luxemburg. But as far as quality and shelf life is concerned it is judged by the European standards. In order to meet these requirements we had to design and manufacture a machine which on the one hand meets the highest demands of hygiene and sterilisation of the packing materials and on the other hand convinces by a quick change-over time for the 10 different cups in total (Ø 75 and Ø 95 mm, 80–500 g) and the more than 20 different dairy products with different consistencies.*

*The completely encapsulated machine is overlaid with sterile air. Due to the special tunnel-shaped design the swirling of air and thus the suction of contaminated air is avoided. The cups are sterilised by a mixture of H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> and heated sterile air and then dried with heated sterile air. The seal lids are irradiated by means of high-level UV(C-) radiators and are thus safely sterilised before being placed on the cups. A sterilisation rate of 10<sup>-4</sup> is reached with this machine.*

*The transportation system has a double advance feed, i.e. cup slats for both cup diameters are assembled alternately. During production two cup slats are advanced simultaneously. In case of a format change the servo motor which is directly flanged on the chain wheel advances the cup slat conveyor by one position. Thus cup slats of the new format are automatically positioned under the stations. The sealing station is equipped with special universal sealing plates for both cup diameters. That means exchanging format parts is also not necessary at this sta-*



*tion. In addition all other stations such as cup setters, lid magazines and snap-on lid magazines were designed in a quick-change version so that the parts can be exchanged easily within only a few minutes. Tools are not required and, what is even more important, an intervention into the sterile area of the machine is not necessary.*

*The different products are filled via two CIP-cleanable filling stations. The pre-filler, which is mainly used for filling fruit preparations for products with layers, is driven pneumatically and can be switched on and off as required. The main filler is an EHEDG-certified filler type EASYCLEAN. Due to its hygienic design and the fact that it is easy to clean this filler has already convinced many of our customers. In order to meet the requirements of Luxlait an additional new development was added to this filler. The drop-free and weight-accurate filling of a large number of different products – ranging from crème fraîche to natural yoghurt in liquid consistency to fruit yoghurt and quark preparations with pieces in pasty consistency – is guaranteed by the use of different filling valves. As a manual exchange would be too time-consuming and would mean an intervention into the hygienic area a solution had to be found to exchange these filling valves automatically. Finally we assembled two rows of filling valves under the filler, one row of filling valves for liquid products and one row of filling valves for pasty*

*products with pieces. In case of a product change the filling valves are exchanged fully-automatically by means of two pneumatic drives.*

*Due to the fact that the cup lifting station is driven by a servo motor the lifting movement for each product can be optimised and stored. The cup lifting station is automatically adjusted to different cup heights by selecting the cup material on the operator panel.*

*With this solution GRUNWALD gave evidence that a high hygienic standard is absolutely compatible with the sterilisation of the packing material and a flexible production and product diversity. Nowadays this is even more important as on the one hand the retail market demands longer and longer shelf lives and on the other hand the life cycles of the products become shorter and shorter. Therefore launching new products on the market quickly is of major importance to the food producers.*

## INFOS

Mehr Infos zu dieser Anlage und zu unseren vielfältigen Lösungen im Bereich der Becherfüllmaschinen ...

*For further details on this machine and our various solutions in the field of dosing machines ...*

**Martin Rädler**  
**Telefon / phone**  
**+49 75 22 97 05-220**

Eines der bekanntesten Fotomotive Australiens – der Ayers Rock südlich von Alice Springs.

*One of the most famous photographic attractions of Australia – the Ayers Rock south of Alice Springs.*



Zufriedene Gesichter bei der Maschinenabnahme: Chris Tassios, Direktor Chris' Greek Dips mit Verkaufsleiter Anton Alt und Bernd Bernhart, Mitarbeiter der Endmontage.

*Delighted faces on the occasion of the pre-delivery inspection: Chris Tassios, Managing Director of Chris' Greek Dips with our Sales Manager Anton Alt and Bernd Bernhart, the employee responsible for the final assembly.*

Mit der Übernahme des HITTPAC-Lieferprogramms im Jahr 1999 und der damit verbundenen Fortführung der Zusammenarbeit mit der HITTPAC-Vertretung für Australien konnten zwischenzeitlich in den zurückliegenden Jahren mehrere GRUNWALD HITTPAC-Becherfüllmaschinen für Dips, Feinkostsalate und Molkereiprodukte nach down under geliefert werden.

Wie im Highlight Nr. 3 bereits berichtet, hatte Chris' Greek Dips

ROTARY 12.000 für Australien  
*ROTARY 12.000 for Australia*

## Chris' Greek Dips Die führende Produktmarke in down under *The leading brand down under*

als führender Diphersteller in Australien und langjähriger HITTPAC-Kunde anlässlich der Total Show im April 2003 in Birmingham den Auftrag über eine 4-bahnige Rundläufer-Becherfüllmaschine GRUNWALD ROTARY 12.000 für Dips und Feinkostsalate erteilt, welche im November 2004 erfolgreich in Betrieb genommen werden konnte.

Aufgrund einer stetig gestiegenen Nachfrage nach frisch zubereiteten Dips ohne Konservierungsstoffe und einem überproportionalen Wachstum in den zurückliegenden Jahren hatte sich der Firmengründer und Geschäftsführer Chris Tassios entschieden, in eine neue Becherfüllmaschine mit hoher Leistung bis max. 200 Becher/Min. bei größtmöglicher Flexibilität zu investieren. Mit der 4-bahnigen Rundläufermaschine ROTARY 12.000 mit zwei Doseuren, einer Becherkopfraumbegasung in Kombination mit Laminarhaube konnten wir den Kundenwünschen in Hinblick auf Leistung, Produktpräsentation, Hygiene und Produkthaltbarkeit bei Restsauerstoffwerten unter 2 % in vollem Umfang entsprechen.

Neben der Produktqualität und Produktvielfalt möchte sich Chris' Greek Dips künftig auch in der Produktpräsentation von seinen Mitbewerbern unterscheiden. Mit einer zusätzlichen Dosierstation auf der ROTARY 12.000 können die verschiedenen Dips bei Bedarf mit pumpfähigen Toppings mit einem unterschiedlichen Erscheinungsbild garniert werden. Die zusätzliche Dosierstation ist in herausziehbarer Ausführung konzipiert und kann sehr schnell und einfach gegen eine Kammer-schieberdosierung oder Vibrationsdosierung für schüttfähige oder rieselfähige Produkte ausgetauscht werden. Mit der neuen ROTARY 12.000 ist unser Kunde Chris' Greek Dips im Hinblick auf eine weiterhin steigende Nachfrage und geforderte Produktflexibilität bestens gerüstet.

### Firmengeschichte

Chris' Greek Dips ist Australiens führender Hersteller von Dips auf Kichererbsenbasis. Der Markenname „Chris“ ist die führende Dipmarke auf dem australischen Markt im Hinblick auf Qualität, Frische und Produktinnovation. Das Geheimnis der seit Jahren stetig gestiegenen Nachfrage ist die Verwendung von ausschließ-

lich frischen Zutaten, traditionell gutbürgerlichen Rezepten und der Vermeidung von Konservierungsstoffen.

Chris' Greek Dips beschäftigt am Standort in Thomastown im Einzugsgebiet von Melbourne ca. 120 Mitarbeiter und ist vollständig HACCP-zertifiziert. In den zurückliegenden 4 Jahren wurden die Produktionsräume und Kühl-lagerkapazitäten stetig erweitert, um der steigenden Nachfrage gerecht werden zu können.

Die Lieferung dieser vollmechanischen Becherfüllmaschine ROTARY 12.000 an Chris' Greek Dips sowie die in den zurückliegenden Jahren nach Australien gelieferten GRUNWALD HITTPAC-Maschinen sind ein Indiz dafür, dass in down under aufgrund der großen geographischen Entfernung großer Wert auf eine solide, robuste und zuverlässige Maschinenteknik aus dem Hause GRUNWALD gelegt wird.

**D**ue to the take-over of the HITTPAC machinery programme in 1999 and the continued cooperation with the HITTPAC agency in Australia, several GRUNWALD HITTPAC cup filling machines for dips, delicatessen salads and dairy products have been supplied to customers down under in the past few years.

As already reported in Highlight no. 3 Chris' Greek Dips, the leading dip producer in Australia and a HITTPAC customer of many years' standing, placed an order for a 4-lane rotary cup filling machine GRUNWALD ROTARY 12.000 for dips and delicatessen salads on the occasion of the Total Show in Birmingham in April 2003. This machine was successfully commissioned in November 2004.

Due to a continuously increasing demand for fresh dips without preservatives and an above-average growth in the past few years the founder and managing

director of Chris' Greek Dips, Mr. Chris Tassios, decided to purchase a new, highly flexible cup filling machine with a high capacity of up to a maximum of 200 cups/min. This 4-lane rotary cup filling machine ROTARY 12.000 with two fillers, a head-space gas injection in combination with a laminar cabinet could fully meet the customer's requirements with regard to speed, product presentation, hygiene and product shelf life on the basis of a remaining content of oxygene of less than 2 %.

Apart from product quality and product diversity Chris' Greek Dips also want to distinguish themselves from their competitors as far as the future product presentation is concerned. Due to an additional filling station on the ROTARY 12.000 the different dips can be garnished with different pumpable toppings, if required. This additional filling station is designed in a slide-in-slide-out version and can very easily and quickly be exchanged for a chamber filler or vibratory filler for free flowing-products or products which are able to trickle. Due to this new ROTARY 12.000, our customer Chris' Greek Dips will be ideally prepared for the continually increasing demand and the necessary product flexibility.

#### **Company history**

Chris' Greek Dips is Australia's leading producer of dips on a chickpea basis. The brand "Chris" is the leading brand of dips on the Australian market with regard to quality, freshness and product innovation. The secret of the continually increasing demand is the use of very fresh ingredients, traditional home-style recipes and the fact that no preservatives are used.

Chris' Greek Dips has approx. 120 employees at its location in Thomastown in the catchment area of Melbourne and is fully HACCP certified. In the past 4 years the production rooms and cooling area capacities have



constantly been expanded in order to meet the continuously rising demand.

The delivery of the fully-automatic cup filling machine ROTARY 12.000 with mechanical drives for Chris' Greek Dips as well as the GRUNWALD HITTPAC machines supplied to Australian customers in the past few years provide evidence of the fact that customers down under attach great value to the solid and reliable machine technology of GRUNWALD especially because of the enormous geographic distance.

Die ROTARY 12.000 kurz vor der Fertigstellung. Die noch nicht montierte Schutzverkleidung erlaubt einen ungehinderten Blick auf die beeindruckende Technik, die in diesem Rundläufer steckt.

The ROTARY 12.000 shortly before its completion. The missing protective cover allows an unrestricted view to the impressive technology in this rotary filling machine.

#### **INFOS**

Mehr Infos zu dieser Anlage und zu unseren vielfältigen Lösungen im Bereich der Becherfüllmaschinen ...

For further details on this machine and our various solutions in the field of dosing machines ...

**Anton Alt**  
Telefon / phone  
+49 75 22 97 05-210

## GRUNWALD-Technik GRUNWALD Technology

# Kompetenz auf Abruf! Competence on call!

Mit Andreas Gotsch und Klaus Bobinger stellen wir Ihnen wieder 2 leitende Mitarbeiter aus dem Bereich Technik vor, die unsere Kunden im In- und Ausland beraten und unterstützen.

**Andreas Gotsch**, gebürtig in Leipzig, zählt ebenfalls zu unseren langjährigen Mitarbeitern. Er begann bereits 1990 als Abteilungsleiter „Elektro und Programmierung“.

Als Dipl.-Ing. Gerätetechnik (TH) sowie durch seine langjährige Berufstätigkeit im Bereich Elektronik und Programmierung, besitzt Andreas Gotsch ein fundiertes technisches Wissen. Er trug maßgeblich zur Entwicklung unserer servogesteuerten Abfüll-, Dosier- und Verpackungsmaschinen bei.

Herr Gotsch ist für unsere Kunden und unsere Mitarbeiter in Technik und Vertrieb ein wichtiger Ansprechpartner, wenn es um die Lösung komplexer Aufgabenstellungen sowie die Unterstützung bei technischen Fragen geht.

In seiner Freizeit geht er gerne mit seiner Frau und seinen beiden Kindern (6 und 4 1/2 Jahre) segeln oder skifahren. Seine Liebe zum Trachtenanzug zeigt seine Integration ins Allgäu.

**Klaus Bobinger** begann 1985 als Maschinenschlosser im Bereich Kundendienstmontage und hat nahezu die gesamte Maschinenentwicklung – vom Beginn der Überholung von Gebrauchsmaschinen bis heute zum hochmodernen Maschinenbauunternehmen – miterlebt. Als Industriemeister übernahm Herr Bobinger 1990 die Aufgabe als Abteilungs-

leiter der Endmontage. Er ist verantwortlich für Aufbau, Inbetriebnahme und pünktliche Auslieferung aller Maschinen. Herr Bobinger verfügt über ein umfangreiches technisches Wissen und langjährige Erfahrung.

Seit dem Jahr 2000 ist er zusätzlich für die Ausbildung unserer Auszubildenden im Bereich Technik verantwortlich

Herr Bobinger ist verheiratet und hat 3 Kinder. Seine Leidenschaft gehört dem Fußball. Ein weiteres Hobby ist die Jagd, verbunden mit der Waldbestandspflege seines Jagdrevieres und der Erholung in der Natur.

*In this Highlight we would once again like to introduce two senior executives from our technical departments who provide our customers at home and abroad with technical support.*

**Andreas Gotsch**, born in Leipzig, has also been working with GRUNWALD for many years. In 1990 he joined GRUNWALD as head of the Electrical and Programming Department.

*Due to his qualification as a graduate engineer for equipment technology (TH – Technical University) as well as due to his professional experience in the field of electronics and programming Andreas Gotsch has a well-founded technical knowledge. He considerably contributed to the development of our servo-driven filling, dosing and packing machines.*

*Mr. Gotsch is an important contact for our customers as well as for his colleagues from the Technical and Sales Department when*

*problems occur or technical information has to be provided.*

*In his leisure time he likes to go sailing or skiing with his wife and his two children (6 years and 4 and a half years). He loves wearing suits in the traditional style of the Allgäu which shows his integration into this landscape.*

**Klaus Bobinger** joined GRUNWALD in 1985 as a mechanical engineer and customer service engineer and witnessed nearly the complete development of GRUNWALD machines – from the initial overhauling of second-hand machines up to the development into the ultra-modern engineering company of today.

*He has been Head of the Department for the Final Assembly since 1990 and is responsible for the assembly, commissioning and punctual delivery of all machines. Mr. Bobinger has a well-founded technical knowledge and many-years' experience. Since the year 2000 he has also been responsible for our technical trainees.*

*Mr. Bobinger is married and has 3 children. Football is his passion. Another hobby is hunting which includes taking care of the forest in his hunting district. He also likes to recover in the nature.*

**Kontakt / Leiter Elektroabteilung, Programmierung**

*Contact / Head of Electrical Department, Programmer*

**ANDREAS GOTSCH**

Tel./phone +49 7522/9705-700

Fax +49 7522/9705-701

andreas.gotsch@grunwald-wangen.de

**Kontakt / Abteilungsleiter Endmontage**

*Contact / Workshop Manager*

**KLAUS BOBINGER**

Tel./phone +49 7522/9705-600

Fax +49 7522/9705-601

klaus.bobinger@grunwald-wangen.de



Andreas Gotsch (oben) und Klaus Bobinger (unten)

Andreas Gotsch (above) and Klaus Bobinger (below)

### Impressum

HIGHLIGHT ist eine aktuelle Information für Kunden, Interessenten und Partner der HERBERT GRUNWALD GMBH und erscheint 3 Mal jährlich. Redaktion: Marlies Hodrius

### Publisher's imprint

HIGHLIGHT is topical information for customers, potential customers and partners of HERBERT GRUNWALD GMBH and is published three times a year.

Editorial Department:  
Marlies Hodrius

© 04/2005 Alle Rechte vorbehalten. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung von:

### HERBERT GRUNWALD GMBH

Pettermandstraße 9  
D-88239 Wangen im Allgäu  
Telefon +49 75 22 97 05-0  
Telefax +49 75 22 97 05-9 99  
info@grunwald-wangen.de

www.grunwald-wangen.de