

# HIGHLIGHT



Das Kundenmagazin von GRUNWALD Nr. 62 | September 2025 | Fokus: Feinkostindustrie

## GRUNWALD- ROTARY

Technik, die begeistert!

**PERFEKT.  
DOSIERT.  
GARNIERT.  
PRÄSENTIERT.**

Mehr  
dazu auf  
Seite 4

HAUPTDOSEUR  
FEINKOSTPRODUKT (HUMMUS)

1. NACHDOSEUR  
TOPPING (SOSSE)

2. NACHDOSEUR  
TOPPING (SOSSE /KICHERERBSEN)

3. NACHDOSEUR  
GARNIERUNG (KRÄUTER)

 **FACHPACK** >  
in Nürnberg  
23. - 25.09.2025  
Halle 2 | Stand 535

## Editorial

Die Grillsaison – Hochkonjunktur für unsere Feinkostkunden – neigt sich dem Ende zu. Unter dem Motto „Nach der Saison ist vor der Saison“ informiert die aktuelle Herbstausgabe unseres Highlight-Heftes über technische Lösungen und Anwendungen aus der Feinkostindustrie.

Neben unserem größten Kundenkreis, der Molkereiindustrie, zählt die Feinkostindustrie zu unserem zweitstärksten Absatzmarkt. Hier sind die Anforderungen klar: schnelle Produktwechsel, maximale Flexibilität für zahlreiche Formatumstellungen in der täglichen Produktion sowie kreative und ansprechend dekorierte Produktpräsentationen. GRUNWALD hat bereits 1990 begonnen, dafür neue, flexible Maschinen zu entwickeln.

Nach 35 Jahren Erfahrung im Bau hochwertiger Abfüllanlagen kennen wir die Branche aus dem Effeff. Wir optimieren kontinuierlich bewährte Maschinenteknik und entwickeln zugleich passgenaue Lösungen für völlig neue Abfüllaufgaben. In dieser Ausgabe stellen wir einige unserer marktorientierten, flexiblen Maschinenkonzepte vor. Mit ihnen lassen sich neben klassischen pumpfähigen und nicht pumpfähigen Feinkostsalaten auch Produkte wie Hummus, Dips oder Soßen effizient abfüllen.

Auf den bevorstehenden Herbstmessen (siehe Seiten 4 sowie 18 und 19) präsentieren wir auf der **FachPack in Nürnberg** und der **PPMA Total Show in Birmingham** unter anderem zwei hochinteressante Rundläufer für die Feinkostindustrie. Einer dieser Rundläufer ermöglicht einen Formatwechsel zwischen zwei Becherformen per Knopfdruck. Beide Anlagen verfügen über drei bzw. vier Dosierpositionen, an die sich unsere unterschiedlichen Beistelldoseure (FLEXODOS, MOBIFILL oder SEMIDOS) andocken lassen. Mit diesem Maschinenkonzept lässt sich eine nahezu grenzenlose Produktvielfalt



mit mehrschichtigen Produkten und Garnierungen produzieren.

Ähnlich flexible Konzepte bieten wir auch für die Molkereiindustrie an. Bei einer aktuell im Auftrag befindlichen Abfüllanlage - mit einer Leistung von bis zu 20.000 Bechern pro Stunde - heben wir die Flexibilität auf ein neues, noch nie erreichtes Niveau. Auf dieser Abfüllanlage können 6er-, 4er-, Duo- und Einzelbecher sowie ein zusätzliches Rundformat gefahren werden. Bis zu vier verschiedene Fruchtsorten werden gleichzeitig in Becher abgefüllt, Mischkartons flexibel bestückt und anschließend in Kartonlochsteigen oder Kunststoffkisten gepackt. Die gesamte Abfüllanlage entspricht höchsten Hygieneansprüchen und ist deshalb auch mit einer vollautomatischen Innenraumreinigung ausgestattet.

Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf! Nennen Sie uns Ihre Wünsche und Anforderungen! Wir sind überzeugt, dass wir auch für Sie das passende Maschinenkonzept finden, mit dem Sie heute und in Zukunft hocheffizient, zuverlässig und maximal flexibel produzieren können.

Ihr  
Ralf Müller  
und das GRUNWALD-Team

## Inhaltsverzeichnis

<b>Herzliche Einladung zur FachPack 2025</b> GRUNWALD-Messestand in Halle 2, Stand 535	4
<b>Petri Feinkost</b> setzt bei veganen Frischkäseprodukten auf GRUNWALD-Technik mit $\leq 1\%$ Restsauerstoff	5
<b>Isana Natur-Feinkost</b> Mit GRUNWALD-ROTARY 6.000/3 vielseitig abfüllen und garnieren bei voller Taktleistung	6-7
<b>Wilhelm Brandenburg</b> Becherfüller GRUNWALD-ROTARY 12.000/3 macht den Unterschied	8-9
<b>Kugler Feinkost GmbH</b> Mit GRUNWALD-HITTPAC AKH-059/1 frische Köstlichkeiten schonend abgefüllt und mit viel Liebe zum Detail veredelt	10-11
<b>Taifun Tofu</b> GRUNWALD-ROTARY 20.000/2 mit maßgeschneiderter Technik für die perfekte Abfüllung von Seidentofu	12-13
<b>Werner Lauenroth</b> Scampi professionell und vollautomatisch abgefüllt mit GRUNWALD-Abfüllanlagen	14
<b>GRUNWALD news</b>	15-17
<b>GRUNWALD-Messetermine 2025 – 2027</b>	18-19

### Impressum

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

GRUNWALD GMBH  
Pettermandstr. 9  
88239 Wangen im Allgäu/Germany  
Phone +49 7522 9705-0  
info@grunwald-wangen.de  
www.grunwald-wangen.de



8



12

# GRUNWALD Messeteilnahme

## Perfekt dosiert, garniert und präsentiert

Wir setzen weiterhin auf die robuste und seit vielen Jahrzehnten erprobte, zuverlässige Technik der ROTARY-Rundläufer. In Kombination mit mehreren unterschiedlichen Beistelldoseuren bieten ROTARY-Becherfüller höchste Flexibilität und Effizienz in der Produktion.

Auf unserem Messestand in **Halle 2, Stand 535** präsentieren wir neueste Trends und das in der Abfülltechnik **einzigartige Maschinenkonzept** einer Rundläufer-Abfüllanlage mit drei frei kombinierbaren

Beistelldoseuren. Mit diesem leistungsstarken Multitalent werden vor allem die Interessenten und Kunden aus der Feinkostindustrie angesprochen. Ob außergewöhnliches, dekoratives Garnieren, die Kombinationen verschiedener Hummus-Sorten im 3-Kammer-Becher oder das punktgenaue Dosieren von Soßen – mit dieser Anlage wird nahezu jede Idee realisiert. Generell lassen sich aber auch alle gängigen Standardprodukte der Feinkostindustrie effizient, grammgenau und prozesssicher abfüllen.



Besonderes Augenmerk verdient die von uns entwickelte Begasungstechnik. Mit bis zu 42 Takten/Minute werden die Becher bei einem Restsauerstoffgehalt von  $\leq 0,5\%$  -  $1\%$  im Becher vakuumfrei und ohne Einschränkungen bei Qualität und Leistung versiegelt (z.B. 4-bahniger Becherfüller mit bis 10.000 Becher pro Stunde).

Besuchen Sie unseren FachPack-Messestand in **Halle 2, Stand 535!** Wir beraten Sie gerne!

# Zukunftsrezept Vegan – der neue Frischkäse

## Neue Maßstäbe in der Feinkost: Petri Feinkost setzt bei veganen Frischkäseprodukten auf GRUNWALD-Technik mit $\leq 1\%$ Restsauerstoff



Eine der GRUNWALD-ROTARY 6.000-Anlagen bei Petri Feinkost: präzise Abfüllung des veganen Frischkäses bei 42 Takten pro Minute

2023 wurde schließlich die erste ROTARY-Anlage geliefert. Nur kurze Zeit später überstieg die Nachfrage nach "veganem Frischkäse" alle Erwartungen und entwickelte sich zum Verkaufsschlager. In der Folge fiel bald die Entscheidung für die Investition in einen zweiten Becherfüller. Auch bei dieser Investition war für Petri Feinkost klar, dass die Anfrage wieder an GRUNWALD geht. Die zweite Anlage wurde in Rekordzeit gefertigt und installiert. Beide Linien laufen inzwischen im 2-Schicht-Betrieb und produzieren all jene veganen Frischkäsevarianten, die heute in nahezu allen europäischen Supermärkten erhältlich sind.

### Technik, die Frische garantiert

Ein entscheidender Erfolgsfaktor ist dabei das bewährte GRUNWALD-Begasungssystem. Es gewährleistet zuverlässig einen Restsauerstoffgehalt von  $\leq 1\%$  im Becher. Dies garantieren wir bei der vertraglich geforderten, vollen Produktionsleistung von bis zu 42 Takten pro Minute! Diese Vorgaben waren unabdingbar, denn bei solch sensiblen Produkten ist ein kontrolliert niedriger Restsauerstoffwert essenziell, um das Mindesthaltbarkeitsdatum gewährleisten zu können. Es sind Vorgaben, die wir mit unserem vakuumfreien Begasungssystem jederzeit erreichen und die der Schlüssel zur verlängerten Haltbarkeit der Produkte sind.

Wir sind stolz, Petri Feinkost bei diesem richtungweisenden Projekt zu begleiten – und freuen uns auf eine gemeinsame, erfolgreiche Zukunft. ♦



Mit seinem neu entwickelten Produkt „veganer Frischkäse“ setzt Petri Feinkost bewusst einen klaren Unterschied zu herkömmlich produzierten Frischkäsevarianten – im Geschmack, in der Rezeptur und auch mit der Verpackung. Für das „Zukunftsrezept Vegan“ war jedoch ein neues Becherformat und eine leistungsfähige, exakt abgestimmte Abfülltechnik notwendig.

### Vom Konzept zur ersten GRUNWALD-Anlage

2022 nahm Petri Feinkost erstmals Kontakt zu GRUNWALD auf. Die Anfrage bezog sich auf einen Becherfüller mit einer Leistung von rund 6.000 Bechern pro Stunde für das neue Produkt "veganer Frischkäse". Das entscheidende Argument für GRUNWALD war ein überzeugendes Referenzprojekt bei einem Familienbetrieb im thüringischen Suhl.



# ROTARY-Rundläufer für die Welt der Naturfeinkost

**Hummus, Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten - vielseitig abfüllen und garnieren bei voller Taktleistung und  $\leq 1\%$  Restsauerstoffgehalt im Becher**



Dosierung unterschiedlichster Feinkostprodukte mit GRUNWALD-ROTARY 6.000/3-bahnig und GRUNWALD-ROTARY 12.000/2-bahnig

**bio-verde**

Isana Natur-Feinkost ist bio-verde! Das heißt: hochwertige Bio-Feinkost aus Eresing in Oberbayern. Das Unternehmen verbindet handwerkliche Tradition mit modernster Lebensmitteltechnologie. Seit 1983 werden rund 60 % der über 200 Produkte wie z.B. Hummus, Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten, Pesto und Marinaden sowie verschiedene Soßen direkt am Standort verarbeitet.

## Strenge Anforderungen

Ein umfassendes Hygiene- und Allergen-Management, regelmäßige Mitarbeiterschulungen, die IFS-Zertifizierung und ein HACCP-Qualitätsmanagementsystem garantieren höchste Produktsicherheit. Tägliche Laboranalysen und externe Prüfungen sichern die gleichbleibend hohe Qualität.

Die sorgfältige Auswahl biologischer Rohstoffe und die schonende Verarbeitung – oft in Kaltverarbeitung – bewahren den natürlichen Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe der Produkte. Auch an ihre Lieferanten stellt bio-verde höchste Anforderungen in punkto Produktsicherheit, Verarbeitungshygiene und präziser Dosiertechnologie.

Im Jahr 2021 wurde bei Isana Natur-Feinkost der erste 3-bahnige Rundläufer GRUNWALD-ROTARY 6.000 mit den mobilen Doseuren MOBIFILL und SEMIDOS zur Abfüllung von pumpfähigen Produkten (z.B. Hummus) installiert. Die Becherverdeckelung erfolgte damals, aufgrund der Anforderung eines niedrigen Restsauerstoffwertes, über einen nachgeschalteten Traysealer. Ein technischer Durchbruch war das zwischenzeitlich von GRUNWALD entwickelte Begasungssystem für eine

effiziente Produktion mit bis zu 40 Takten pro Minute und einem garantierten Restsauerstoffgehalt von  $\leq 1\%$  im Becher. Dadurch lassen sich Rezepturen mit wenig oder auch ohne Konservierungsstoff umsetzen und damit die Haltbarkeit deutlich verlängern.

Das Begasungssystem war ein entscheidender Grund dafür, dass sich Isana Natur-Feinkost bei der nächsten Anlage für die Verdeckelung mit Siegfolie von der Rolle und für die von uns entwickelte, innovative Begasungstechnik entschieden hat. Letztlich wird der gesamte Prozess auf einer Anlage realisiert – das erleichtert das Handling erheblich.

## Maximale Flexibilität in der Produktion

Isana Natur-Feinkost investierte in den leistungsfähigen, 2-bahnigen Rundläufer GRUNWALD-ROTARY 12.000 mit drei verschiedenen Beistelldoseuren. Dieser Allrounder füllt vollautomatisch pumpfähige und stückige Produkte wie Hummus, Oliven oder getrocknete Tomaten ab und bietet maximale Flexibilität in der Feinkostproduktion.

GRUNWALD überzeugte als verlässlicher Partner mit seinen leistungsstarken Rundläufer-Abfüllanlagen. Die Becherfüller ROTARY 6.000 und ROTARY 12.000 arbeiten hochpräzise, sind maximal flexibel und optimal auf die Anforderungen der Feinkostproduktion von bio-verde abgestimmt.

Mit durchdachter Hygiene-technik, exakter Abfüllleistung und flexiblen Garnierungsmöglichkeiten fügen sich die Anlagen nahtlos in die Produktionslinie ein. Sie leisten damit einen wesentlichen Beitrag zur konsequent gelebten Qualitätsphilosophie von bio-verde.

Wir bedanken uns recht herzlich bei Isana Natur-Feinkost für das entgegengebrachte Vertrauen und die tolle Zusammenarbeit! ♦

## Merkmale des Becherfüllers GRUNWALD-ROTARY 12.000/2-bahnig zur Abfüllung von Feinkostprodukten

- Leistung bis 5.000 Becher/h
- Eintaktstation mit Einlaufband für vorbefüllte Becher
- Hauptfüllstation mit mobilen Füllstationen, Austausch der Füllstationen < 5 Minuten
  - Mobiler Doseur **GRUNWALD-MOBIFILL** für pumpfähige Produkte wie z.B. Hummus, Brotaufstriche, Dips
  - Mobiler Doseur **GRUNWALD-FLEXODOS** für nicht pumpfähige Produkte wie z.B. Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten
- Integrierte Waage
- Mobiler Doseur **GRUNWALD-SEMIDOS** für Produkte wie z.B. Öl, Dressing, Lake
- Folienversiegelung mit Begasungssystem bei garantiertem Restsauerstoffgehalt von  $\leq 1\%$
- Stülpedeckelstation
- Formatflexible Produktion

Flexibler, 2-bahniger Rundläufer-Becherfüller GRUNWALD-ROTARY 12.000 zur Abfüllung von Feinkostprodukten



## Feinkost in Bestform - gemeinsam mit GRUNWALD

Wenn Technik den Unterschied macht: der Becherfüller für leckere Feinkostprodukte



Eine erfolgreiche, gut verlaufene Maschinenabnahme macht einfach Spaß.

Von links nach rechts im Bild: das Abnahmeteam unseres Kunden Wilhelm Brandenburg mit GRUNWALD-Sales Manager Nils Nothhaft



zählt zu den führenden Herstellern von Fleisch- und Feinkostprodukten in Deutschland. Als Teil der REWE Group beliefert das Unternehmen den deutschen Einzelhandel mit hochwertigen Eigenmarkenprodukten. Produziert wird an sechs Standorten mit rund 3.000 engagierten Mitarbeitenden.

### Neue Abfülltechnik für mehr Flexibilität

Vor zwei Jahren fiel im Unternehmen die Entscheidung, die Abfüllung kühlpflichtiger Feinkost – darunter Fleischsalat und Grüne Soße – an den Standort Gäufelden zu verlagern. Für diese Umstellung wurden zwei leistungsstarke Abfüllanlagen benötigt.

Gemeinsam mit dem Kunden entwickelte GRUNWALD ein passgenaues Konzept – und erhielt den Zuschlag.

### Zwei Maschinen, ein flexibles System

Im vergangenen Jahr lieferte GRUNWALD zwei 3-bahnige Rundläuferanlagen vom Typ ROTARY 12.000 an das Werk in Gäufelden. Die Besonderheit: auf beiden Maschinen können die gleichen Formatsätze für das Standardformat „Schlachterpackung“ verwendet werden. Darüber hinaus hat Wilhelm Brandenburg einen 1-kg-Formatsatz, der ebenfalls auf beiden Maschinen eingesetzt werden kann. Diese technische Lösung bietet eine hohe Flexibilität in der täglichen Produktion. Wahlweise kann entschieden werden, auf welcher Linie welches Produkt abgefüllt wird. Das schafft Spielraum in der Produktionsplanung und vereinfacht Abläufe.

Wilhelm Brandenburg setzt beim Thema Haltbarkeit auf modernste Technik und höchste Standards. Das eingesetzte GRUNWALD-Begasungssystem garantiert einen

Restsauerstoffgehalt von  $\leq 0,5\%$  -  $1\%$  im Becher bei 35 - 40 Takten pro Minute – eine wichtige Voraussetzung für Frische, Produktsicherheit und eine längere Haltbarkeit.

### MOBIFILL bringt Tempo in den Produktwechsel

Die Produktionsverantwortlichen überzeugte insbesondere unser Maschinenkonzept mit mehreren mobilen MOBIFILL-Dosiereuren. Es wurde gezielt für schnelle Produktwechsel entwickelt. Das komplette Dosiersystem wird mit wenigen Handgriffen werkzeuglos gegen ein bereits gereinigtes und befülltes Dosiersystem ausgetauscht. Ein weiterer Vorteil: die Abfüllanlage ist in weniger als drei Minuten allergenfrei.

Wilhelm Brandenburg verfügt über insgesamt drei MOBIFILL, die je nach Bedarf an beiden Linien eingesetzt werden können. Das gewährleistet in der täglichen Produktion eine maximale Effizienz bei gleichzeitig höchster Produktsicherheit.

Dieser Auftrag war ein rundum gelungenes und höchst interessantes Projekt, das durch die enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit beider Teams erfolgreich realisiert wurde. Wir freuen uns auf die Fortsetzung dieser starken Partnerschaft und weitere gemeinsame Projekte. ♦



Der Blick in die 3-bahnige GRUNWALD-ROTARY 12.000 zeigt den Drehteller bei der Abfüllung von Fleischsalat



# Aller Anfang ist ... die perfekte Abfüllung

**Für die kulinarischen Momente des Lebens - frische Köstlichkeiten schonend abgefüllt und mit viel Liebe zum Detail veredelt**



*GRUNWALD-HITTPAC AKH-059/1-bahnig mit mobilen Doseuren für pumpfähige und nicht-pumpfähige Produkte zur Befüllung von Rundeimern und Rechteckschalen*



Seit 1964 steht Kugler Feinkost GmbH in Parsdorf für Frische, Qualität und ehrliches Essen. Tag für Tag werden mit großer Sorgfalt unverwechselbare Köstlichkeiten aus hochwertigen, möglichst regionalen Zutaten hergestellt. Dabei verbindet das Unternehmen seine Verantwortung und Wertschätzung gegenüber Menschen, Tier, Natur und Lebensmitteln mit einem modernen und hohen Qualitätsanspruch. Mit viel Erfahrung, echter Leidenschaft und einem feinen Gespür für Genuss hat sich Kugler zu einem festen Namen in der Lebensmittelbranche entwickelt. Täglich verlassen zahlreiche Salate, Feinkostprodukte und die verschiedensten Spezialitäten das Werk – frisch zubereitet, für qualitätsbewusste Genießer.

## Eine zukunftsorientierte Entscheidung für höchste Flexibilität und Effizienz

Kugler ist in der Branche bekannt für seine besondere Fähigkeit, individuelle Kundenwünsche flexibel und effizient umzusetzen. Die konsequente Ausrichtung auf höchste Produktqualität zeigt sich auch in den Investitionen des Unternehmens. 2024 nahm Kugler eine neue Abfüll- und Verpackungsanlage von GRUNWALD in Betrieb. Dies war auch eine zukunftsorientierte Entscheidung, um Flexibilität und Effizienz dauerhaft zu sichern.

Der Becherfüller GRUNWALD-HITTPAC AKH-059/1, in Kombination mit den mobilen Doseuren MOBIFILL,

FLEXODOS und SEMIDOS, eröffnet eine enorme Flexibilität, um verschiedenste Produktkonsistenzen (pumpfähig und nicht-pumpfähig) ebenso wie wechselnde Becherformen und -größen mühelos abzufüllen und zu verarbeiten – und all das bei minimalen Umrüstzeiten.

Mit der neuen GRUNWALD-Abfüll- und Verpackungsanlage ist Kugler bestens aufgestellt, um auf aktuelle und künftige Marktanforderungen schnell und zuverlässig reagieren zu können.

Wir bedanken uns herzlich bei den Verantwortlichen von Kugler Feinkost für das entgegengebrachte Vertrauen und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit – partnerschaftlich, effizient und immer mit Blick auf das, was zählt: Qualität, die man schmeckt. ♦



*Blick auf den Drehteller bei der Befüllung von Rechteckbechern*

*GRUNWALD-FLEXODOS mit Abtropfrinne und Verbindung zur Lakedosierung*

## Merkmale des Becherfüllers GRUNWALD-HITTPAC AKH-059/1 zur Abfüllung von Feinkostsalaten

- Formatflexibel zum Befüllen von Rechteckschalen mit 1 kg und 1,5 kg sowie Rundeimern mit 5 kg
- Leistung bis 2.500 Becher/h
- Eintaktstation für die Verarbeitung vorbefüllter Becher
- Hauptfüllstation mit mobilen Füllstationen, Austausch der Füllstationen < 5 Minuten
  - Mobiler Doseur **GRUNWALD-MOBIFILL** für pumpfähige Produkte wie z.B. Kartoffelsalat, Fleischsalat
  - Mobiler Doseur **GRUNWALD-FLEXODOS** für nicht pumpfähige Produkte wie z.B. Krautsalat, Wurstsalat, Bulgursalat
- Integrierte Waage
- Mobiler Doseur **GRUNWALD-SEMIDOS** für die Dosierung von Salatdressing und Lake.
- Stülpedeckelstation mit integrierter Nachdruckstation



# Abfülltechnik auf den Punkt gebracht

## Warum bei sensiblen Produkten wie Seidentofu jedes Detail zählt



GRUNWALD-Sales Manager Nils Nothhaft (links) mit dem Taifun-Tofu-Team vor der GRUNWALD-ALM



Die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen wächst rasant. Dabei hat sich Seidentofu als vielseitiges Produkt mit großem Potenzial bei den Verbrauchern etabliert.

Mit seiner cremigen, zarten Konsistenz und seinem neutralen Geschmack wird Seidentofu traditionell in der asiatischen Küche verwendet und ist in der heutigen Zeit auch eine beliebte Zutat für moderne Gerichte wie Smoothies, Desserts oder vegane Soßen. Doch hinter diesem Produkt steht ein anspruchsvoller Herstellungs- und Abfüllprozess, der Präzision und technologische Innovation erfordert.

### Das Produkt steht im Fokus

Auch, oder weil wir von GRUNWALD schon sehr viele, unterschiedliche Produkte mit unseren Rund- und Längsläuferanlagen abgefüllt haben, fragten wir genau nach, als die Anfrage von Taifun Tofu vorlag. Es war uns wichtig zu wissen, was Seidentofu auszeichnet, wo-

durch sich Seidentofu vom gängigen Tofu unterscheidet und vor allem, wie Seidentofu hergestellt wird. Denn eines ist klar: nur wer die Produkteigenschaften kennt und versteht, kann eine wirklich passende Abfülllösung entwickeln.

### Die Abfüllung als Teil der Herstellung

Anders als bei vielen anderen Produkten ist die Abfüllung bei Seidentofu kein nachgelagerter Schritt, sondern integraler Bestandteil der Herstellung. Die vorbereitete Sojamilch (der Grundstoff für Seidentofu) wird direkt vor dem Abfüllen mit einem natürlichen Gerinnungsmittel gemischt, in die Schalen dosiert und dann sofort verschlossen und thermisiert. Was sich sehr einfach liest ist alles in allem ein anspruchsvoller Prozess. Für eine kontinuierlich hohe Produktqualität muss technisch alles passen und aufeinander abgestimmt sein.

### Eine alte Anlage wird ersetzt

Die bisher eingesetzte Maschine bereitete Taifun Tofu, führender Hersteller von Seidentofu, zunehmend Schwierigkeiten. Diese führten zu optischen Qualitätsabweichungen, etwa durch das Schäumen der Tofumilch beim Abfüllen.

Mit der neuen Abfülltechnik sollte all dies behoben und eine fortlaufend hohe Produktqualität gesichert werden. Darüber hinaus sollte die Siegelung der Folie peelfähig ausgeführt werden. Auch erwartete man von der neuen Abfüllanlage eine wesentlich höhere Produktionsleistung und eine optimierte Maschineneffizienz. Es galt, ein hochwertiges Produkt professionell abzufüllen, um ein optimales Verbrauchererlebnis zu erreichen.

### Maßgeschneiderte Technik für die perfekte Abfüllung eines sensiblen Produktes

Nachdem wir das Originalprodukt und die Packstoffe erhalten hatten, entwickelten wir in unserem Technikum das passende Dosierkonzept. In Versuchsreihen erzielten wir eine nahezu schaumfreie und kopfraumfreie Abfüllung. Auch das kopfraumfreie Verschließen der Schalen wurde für eine maximal mögliche Taktleis-

tung optimal gelöst, um höchste Prozesssicherheit zu gewährleisten. Das Ergebnis war eine Rundläuferanlage, die exakt auf die Anforderungen von Taifun Tofu zugeschnitten ist.

Die Anlage befüllt stündlich 2.400 Schalen mit 960 kg Sojamilch - grammgenau, schonend, ohne Schaumbildung und ohne Kopfraum im Becher! Diese Effizienz, die konstant hohe Genauigkeit und die zuverlässige Performance sind entscheidende Produktionsvorteile in einer Branche, die durch das Wachstum veganer Produkte zunehmend auf hohe Produktionsvolumen bei gleichzeitigem Qualitätsanspruch setzt.

### Flexibles und zukunftssicheres Maschinenkonzept

Die Anlage, ein 2-bahniger Rundläufer Typ ROTARY 20.000, wurde zukunftsorientiert konzipiert. Für die Belieferung von Seidentofu an Gastronomie und Großverbraucher lässt sich der Rundläufer bereits jetzt werkzeuglos und mit wenigen Handgriffen innerhalb zehn Minuten auf die Befüllung von 5-kg-Eimer umrüsten. Für eine zukünftige Produkterweiterung kann der Rundläufer bei Bedarf mit einer Laminarhaube und UV-Packstoffentkeimung auf Ultra-Clean-Standard (LOG 4) aufgerüstet werden.



Blick in den Rundläufer bei der Abfüllung von Seidentofu in 400-g-Schalen

Mit dieser GRUNWALD-ROTARY 20.000 ist Taifun Tofu bestens für aktuelle als auch für künftige Hygieneanforderungen und Produkte vorbereitet.

### Ein Projekt, das rund läuft

Nach enger Zusammenarbeit beider Teams wurde die neue GRUNWALD-Anlage im Frühjahr im Werk in Freiburg installiert und erfolgreich in Betrieb genommen. Seitdem produziert sie Seidentofu in gleichbleibender Qualität – ohne Schaumbildung, kopfraumfrei und mit der gewünscht hohen Produktionsleistung. Die Abfüllung von Seidentofu ist ein Paradebeispiel dafür, wie technologische Innovation traditionelle Prozesse revolutionieren kann. Gemeinsam mit unserem Kunden haben wir eine technische Herausforderung gemeistert – mit viel Know-how, Erfahrung und einem klaren Ziel: die perfekte Abfüllung eines sensiblen Produkts. ♦



GRUNWALD-ROTARY 20.000/2-bahnig für die Abfüllung von Seidentofu in 400-g-Schalen und 5-kg-Eimer

## Feine Technik für köstliche Meeresdelikatessen

### Scampi professionell und vollautomatisch abgefüllt



Eine der in jüngster Zeit gelieferten Abfüllanlagen: GRUNWALD-ROTARY 6.000/2-bahnig mit mobilen Doseuren



Liebhaber maritimer Köstlichkeiten lieben Scampi und Meeresfrüchte. GRUNWALD hat das Know-how und die passende Technik, solch empfindliche Produkte präzise, schonend und vollautomatisch mit unseren Rund- und Längsläuferanlagen abzufüllen. Ob zarte Scampi in cremiger Soße oder handverlesene Riesengarnelen - unsere hochwertigen Abfüllanlagen bieten maßgeschneiderte Lösungen für unterschiedliche Produkthanforderungen. Dass dies so ist, bestätigen unsere langjährigen Kunden. Einer dieser Kunden, der dies durch fortlaufende Investitionen in GRUNWALD-Abfüllanlagen bestätigt, ist Werner Lauenroth in Hamburg. Seine köstlichen Meeresdelikatessen stehen seit der Gründung im Jahr 1968 für höchste Qualität und höchsten Genuss. Dementsprechend hoch sind die Anforderungen auch an seine Lieferanten.

#### Lauenroth - der Fischspezialist aus dem Norden

Unsere langjährige Kundenbeziehung begann im Jahre 2006 mit der Lieferung der ersten Rundläufer-

Abfüllanlage Typ GRUNWALD-HITTPAC AKH-019. Diese Investition war auch einer der Wachstumsmotoren für Firma Lauenroth, da nun die Produkte deutlich schneller, präziser und schonender abgefüllt werden konnten. Gleichzeitig war die Maschinenlieferung auch der Startpunkt für eine Kundenbeziehung, die seit rund 20 Jahren erfolgreich besteht.

Seither sind weitere Rundläufer sowie mobile Beistelldoseuren hinzugekommen, die alle nach wie vor im Einsatz sind. Der Maschinenpark wird stetig erweitert und mit der neuesten Technik ausgestattet, um die Produktionskapazitäten zu erweitern und die Vision und das Versprechen „höchste Qualität für höchsten Genuss“ zu halten und in die Zukunft zu transportieren.

#### Die Abfüllung von Meeresfrüchten - die Königsdisziplin in der Feinkostindustrie

Scampi-Produkte werden häufig auf Basis von Mayonnaise oder Marinaden vollautomatisch abgefüllt. Zudem muss vermieden werden, dass das Produkt während des Abfüllvorgangs beschädigt wird. Bei größeren Garnelen setzen unsere Kunden auf eine Handeinlegestrecke. Hierbei werden die Garnelen sorgfältig von Hand in die Behälter gelegt und dann über ein Eintaktband dem Abfüllprozess zugeführt.

Das von uns entwickelte GRUNWALD-Begasungssystem sorgt auch bei der Abfüllung von Meeresfrüchten dafür, dass der Restsauerstoffgehalt im Becher bei  $\leq 1\%$  liegt - für längere Frische, optimale Produktqualität und verlängerte Haltbarkeit.

Unsere Erfahrung zeigt: Wer mit sensiblen Produkten arbeitet, braucht zuverlässige und robuste Lösungen mit Fingerspitzengefühl. Genau die liefern wir von GRUNWALD - individuell, leistungsstark und kompromisslos in der Qualität.

Wir freuen uns auf weitere, gemeinsame Jahre mit dem Fischspezialisten aus dem Norden! ◆

## GRUNWALD news

### GRUNWALD setzt auf eigenen Solarstrom

Bei GRUNWALD ist das Thema Hitze längst ein wichtiger Bestandteil der Unternehmenskultur. Mit jedem Ausbau unserer Büro- und Produktionsräume haben wir von Anfang an die Arbeitsbedingungen in allen Bereichen unseres Unternehmens fortschreitend optimiert. Alle Räume - Büro, Montage, Fertigung, Konstruktion und Lager - sind seit vielen Jahren voll klimatisiert. Hier bleibt die Hitze draußen und unsere Mitarbeitenden können konzentriert und sicher arbeiten.

#### Nachhaltige Energieversorgung

Das gesamte Unternehmen, unsere Heiz- und Kühlanlagen (Erdwärme, Luftwärmepumpen) sowie unsere hochmodernen Produktionsmaschinen in Fertigung und Montage werden klimaneutral mit selbst erzeugtem Solarstrom aus unserer eigenen Solaranlage betrieben. Auf den Flachdächern unserer Hallen sind auf 4.500 qm 600 kWp (Kilowatt-Peak) Solarmodule mit einer Leistung von 600.000 kWh installiert. Mit dieser nachhaltigen Energieversorgung sparen wir jährlich 154.000 kg CO<sub>2</sub>. Bildlich dargestellt entspricht dies 6.850 ausgewachsenen Bäumen.

Auch unsere firmeneigenen Elektroautos werden mit unserem selbst erzeugten Solarstrom versorgt. Dafür

### Neue, 4-bahnige Low-Level-Bevorratung für Eimer mit Henkel

Ein weiterer Fortschritt in der Abfülltechnik unserer GRUNWALD-Eimerfüller: die vollintegrierte, 4-bahnige „Low-Level“-Bevorratung für Eimer mit Henkel und einer verlängerten Bevorratungszeit von bis zu 12 Minuten! Die bodennah konstruierte Bevorratung spart Zeit beim Nachfüllen und entlastet Ihr Bedienpersonal.

Von uns speziell entwickelt, für einen reibungslosen und effizienten Abfüllprozess in der modernen Nahrungsmittel- und Molkereiindustrie. Ergonomisch, wirtschaftlich und durchdacht!

Fragen Sie uns gerne an. Wir haben auch für Sie die beste Lösung für Ihre Abfüllaufgabe. ◆



stehen zehn Ladepunkte zur Verfügung, die auch von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern während der Arbeitszeit zum Aufladen der Akkus ihrer Elektroautos und E-Bikes genutzt werden können. Wird mehr Solarstrom produziert, als wir selbst verbrauchen, wird der Überschuss in das öffentliche Netz eingespeist. Während des ganzen Jahres können wir nahezu autark und unabhängig produzieren. Für unsere Kunden bedeutet unsere Unabhängigkeit vor allem eins: die Gewissheit, auch in herausfordernden Zeiten zuverlässig und termingerecht beliefert zu werden.

Wir finden, das ist gelebte und echte Nachhaltigkeit - und damit so viel mehr als nur irgendwelche, theoretischen Umweltzertifikate auf dem Papier. ◆



## Azubiausflug 2025 nach Regensburg

### Ein Blick hinter die Kulissen der Molkerei Bayernland



Im vergangenen März erlebten unsere Auszubildenden des dritten Lehrjahres zwei ereignisreiche Tage in Regensburg. Auf Einladung der Molkerei Bayernland erhielten die jungen Leute interessante Einblicke in moderne Produktionsverfahren und verbrachten gleichzeitig eine abwechslungsreiche Zeit in der Domstadt.

Der Besuch bei unserem langjährigen Kunden Bayernland stellte ein besonderes Highlight dar. Während einer informativen Führung bekamen die Auszubildenden spannende Einblicke in die Produktionsprozesse von Molkereiprodukten wie Frischkäse, Joghurt oder Butter. Was den Besuch besonders spannend machte: Bayernland setzt bereits seit Jahren auf Maschinen aus dem Hause GRUNWALD. Damit bot sich den Azubis die be-

sondere Gelegenheit, GRUNWALD-Maschinen im laufenden Betrieb zu sehen und gleichzeitig mehr über die vor- und nachgelagerten Prozesse der GRUNWALD-Maschinen zu erfahren und live zu sehen. Im Ergebnis konnten sie die Rolle unserer Technik im Herstellungsprozess und deren Einfluss auf die Qualität der Endprodukte hautnah erleben.

Eine spannende Stadtführung durch Regensburg sowie ein Workshop zum Thema "Nachhaltigkeit" im Energiebildungszentrum "um:welt" rundeten den Ausflug ab.

An dieser Stelle nochmals ein herzliches Dankeschön an Bayernland für die freundliche Einladung und die informativen und spannenden Einblicke in die Abläufe und Herausforderungen der modernen Molkerei. ◆



Erinnerungsfoto von Stefan und Kilian nach der Besichtigung der Produktion. Die Aufnahme zeigt die beiden außerhalb des Produktionsbereichs – noch in der vorgeschriebenen Hygienekleidung, die während der Führung getragen werden musste. In den Händen halten sie stolz Produkte von Bayernland als Andenken an den Besuch.



Gruppenfoto der Auszubildenden, Studierenden und Ausbildungsverantwortlichen von GRUNWALD vor der Molkerei in Regensburg

## Euer Fleiß hat sich gelohnt!

### Herzlichen Glückwunsch zur bestandenen Prüfung!

Moritz, Stefan und Jakob haben es geschafft! Mit großer Freude gratulieren wir drei unserer Auszubildenden zum erfolgreichen Bestehen ihrer Abschlussprüfung zum Gesellen im Mechatronik-Handwerk!

Besonders stolz sind wir auf die überdurchschnittlichen Leistungen der Jugendlichen während ihrer gesamten Ausbildungszeit. Jeder konnte mit einem beeindruckenden Notendurchschnitt seine Ausbildungszeit um ein halbes Jahr auf drei Jahre verkürzen. Alle drei haben ihre Prüfungen und ihr Fachgespräch vor einem Prüfungsausschuss souverän gemeistert und damit den Grundstein für ihren weiteren beruflichen Weg gelegt.

Wir wünschen den engagierten und talentierten jungen Fachkräften alles Gute für ihre erfolgreiche Zukunft! ◆



Von links nach rechts: Moritz, Stefan und Jakob freuen sich über die bestandene Prüfung

### Kuuuh-le Neuigkeiten auf vier Rädern!

Ab sofort rollt der GRUNWALD-Microlino durch das Allgäu – weiß, kugelig, retro und mit so viel Charme, dass selbst die Kühe auf der Weide kurz das Kauen vergessen. Unser kleiner, „elektrischer Allgäuer“ ist ideal für kurze Strecken und flinke Besorgungen. Er steht auch unseren Mitarbeitenden zur Verfügung.

Und weil wir auf Technik und Stil achten, haben wir dem Stadtfliker eine exklusive GRUNWALD-Verkleidung verpasst: ein Kuhmotiv mit Charakter und mit witzigen Sprüchen wie „**Muuuh-t zum Wechsel!**“ und „**Kuuuh-le Jobs warten auf Dich!**“. Eine klare Botschaft mit einem Augenzwinkern für "Wir suchen Nachwuchs mit Drive!"

Der Microlino kombiniert Retro-Design mit modernster Technik, fährt rein elektrisch und kommt mit einer ikonischen Fronttür daher, die an alte Zeiten erinnert. Aber unter der Haube steckt zukunftsfähige E-Mobilität



mit bis zu 180 km Reichweite. Für seine Ladepause parkt unser Microlino direkt am Firmeneingang neben seiner Ladestation. Diese ist genauso stylisch - in Form eines Vogelhäuschens und charmant eingebettet zwischen Büschen und Blumen. ◆

# GRUNWALD-Messetermine 2025 – 2027

## GRUNWALD ist weltweit vor Ort - wir freuen uns auf die persönlichen Gespräche

Ob in Deutschland oder weltweit – in diesem und den kommenden zwei Jahren sind wir auf mindestens zehn führenden Fachmessen präsent. Damit sind wir ganz oft auch in Ihrer Nähe! Wir freuen uns, Sie vor Ort in Ihrem Land persönlich kennenzulernen und mit Ihnen ins Gespräch zu kommen.

Ob aktuelle Trends in der Abfüll- und Verpackungswelt, technische Highlights oder die neuesten Entwicklungen für die Lebensmittel- und Molkereiindustrie – tauschen Sie sich gerne persönlich mit unserem Team aus. Gemeinsam finden wir auch für Ihre Aufgabenstellung die passende Lösung.

**FachPack**  
 Europäische Fachmesse für Verpackung, Technik und Prozesse  
 von 23. - 25. September 2025  
 Nürnberg, Deutschland  
**Halle 2 | Stand 535**



**PPMA TOTAL SHOW**  
 Britische Veranstaltung für Verarbeitungs- und Verpackungsmaschinen  
 23. - 25. September 2025  
 Birmingham, UK  
**Stand H40**



**GULFOOD MANUFACTURING**  
 Weltweit führende Veranstaltung für Lebensmittel- und Getränkehersteller, führende Zulieferindustrie und technologische Vorreiter  
 4. - 6. November 2025  
 Dubai, Vereinigte Arabische Emirate  
**Hall 2 | Stand B2-18**



**andinapack**  
 Fachmesse für die Lebensmittel- und Verpackungsindustrie in Lateinamerika  
 4. - 7. November 2025  
 Bogota, Kolumbien



**prod&pack**  
 Das B2B-Highlight für Verarbeitung und Verpackung  
 18. - 20. November 2025  
 Lyon, Frankreich  
**Stand 6-G66**



**INTERPACK**  
 Weltleitmesse für Packmittel und Packstoffe  
 7. - 13. Mai 2026  
 Düsseldorf, Deutschland  
**Hall 6 | Stand B01**



**PACKEXPO**  
 Internationale und branchendefinierende Messe für die Verpackungs- und Verarbeitungsindustrie  
 29. September - 1. Oktober 2025  
 Las Vegas, Nevada USA  
**South Hall Lower | Stand 11060**



**INTERNATIONAL FOOD CONTEST**  
 in Verbindung mit hi Tech & Industry Scandinavia  
 30. September - 2. Oktober 2025  
 MCH Herning, Dänemark



**PACKEXPO**  
 Internationale und branchendefinierende Messe für die Verpackungs- und Verarbeitungsindustrie  
 18. - 21. Oktober 2026  
 in Chicago, USA



**ANUGA FoodTec**  
 Internationale Leitmesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.  
 23. - 26. Februar 2027  
 in Köln, Deutschland



## **Absender**

---

---

---

Bei Änderungen bitte zurücksenden an:  
reply@grunwald-wangen.de  
Fax: +49 7522 9705 999

## **GRUNWALD-HIGHLIGHT**

Bitte informieren Sie uns über Änderungen, damit wir Ihre Daten aktuell halten können.

- unsere Adresse hat sich geändert
- der Ansprechpartner hat sich geändert
- weitere(r) Ansprechpartner
- Wir möchten das GRUNWALD-HIGHLIGHT zukünftig in digitaler Version (PDF) erhalten.

Name | Vorname:

---

Position/Berufsbezeichnung:

---

Firma:

---

Postleitzahl | Ort:

---

Land:

---

E-Mail:

---

Telefon:

---