

HIGH LIGHT

GRUNWALD® 
Dosieren · Abfüllen · Verpacken



Das Kundenmagazin von GRUNWALD Nr. 44 / September 2019



Editorial	2
Ein ganz besonderes Event: „D' Arge 'nab"	3 + 12
Molkerei Kärntnermilch: „Unsere Milch ist unser Leben" –	
Interview mit Direktor Helmut Petschar	4 – 5
Das richtige Maschinenkonzept für BIGFOOD GmbH	6 – 7
GRUNWALD-FLEXODOS an BÜRGER in Ditzingen geliefert	8 – 9
Mobile Dosieranlage GRUNWALD-FLEXODOS	10 – 11



EDITORIAL



TITELBILD

Das Titelbild entstand Anfang Juli in den Allgäuer Alpen, unweit der deutsch-österreichischen Grenze und des idyllisch gelegenen Bergsees „Schrecksee“. Für unseren Mitarbeiter Artur Mattern war es ein lustiger Moment, als ihm auf über 2.000 Meter Höhe, dicht unterhalb des Gipfels des „Kugelhorns“ auf dem „Jubiläums-Wanderweg“ eine Schafherde entgegen kam. Im Hintergrund des Bildes ist das Tal von „Hinterstein“ und „Bad Hindelang“ zu sehen.

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

GRUNWALD GMBH
Pettermannstr. 9
88239 Wangen im Allgäu/Germany
Phone +49 7522 9705-0
info@GRUNWALD-wangen.de
www.GRUNWALD-wangen.de
GRUNWALD GMBH at [LinkedIn.com](#)

Haben Sie auch das Gefühl, dass in immer kürzerer Zeit etwas Neues heraus gebracht wird? Egal ob Autos, Mode oder Lebensmittelprodukte: was heute aktueller Trend ist, wird morgen vom nächsten Trend überrollt. Das Karussell der kurzfristigen Trends scheint sich immer schneller zu drehen.

In der Nahrungsmittel- und Molkerei-Industrie sind solch schnell wechselnde Trends eine Herausforderung und auch wir Maschinenbauer spüren diese Trends. Nehmen wir als Beispiel die beim Verbraucher beliebten Salate, wie sie in jedem Kühlregal zu finden sind. Die Anfragen nach Maschinen zur Abfüllung von Trendprodukten wie Couscous- und Bulgursalate sind in jüngster Zeit deutlich gestiegen. Salate, die ein interessantes, orientalisches Geschmackserlebnis bieten finden zunehmend ihre Käufer. Auch bei diesem Beispiel lässt sich nicht verlässlich einschätzen, wie anhaltend sich dieser Trend im Kaufverhalten des Endverbrauchers zeigen wird.

Wer auf Abfüll-, Dosier- und Verpackungsanlagen von GRUNWALD setzt, kann sich in Zeiten von geänderten Essverhalten und kurzlebigen Trends beruhigt zurücklehnen. Wir haben längst realisiert, wofür andere noch die technische Lösung suchen: innovative, zukunftsichere Maschinenkonzepte mit minimalem Zeitbedarf zur Umrüstung der Maschinen und für eine enorme Flexibilität in der täglichen Produktion, um jederzeit auf Trends und Vorlieben der Märkte reagieren zu können.

Nehmen wir z.B. die Dosieranlage GRUNWALD-FLEXODOS, über die wir in unserem aktuellen Kundenmagazin ausführlich berichten. Vor über 10 Jahren noch als stationäre Dosieranlage für nicht pumpfähige, rieselfähige Produkte eingesetzt, haben wir sie, dem Trend der Zeit und den Anforderungen der Märkte folgend, weiterentwickelt. Heute ist der neue GRUNWALD-FLEXODOS als fahrbare Dosieranlage für nicht-pumpfähige Produkte erhältlich

und kann mit wenigen Handgriffen in eine GRUNWALD-Abfüllanlage integriert werden. Im Austausch mit der mobilen Dosieranlage GRUNWALD-MOBIFILL sind auf demselben Becherfüller auch pumpfähige Produkte abfüllbar.

GRUNWALD-FLEXODOS – nur ein Beispiel der zahlreichen technischen Weiter- und Neuentwicklungen, die wir in den letzten Jahren geschaffen haben. Becher- und Eimerfüllanlagen mit einem Maximum an Flexibilität, Produktwechsel innerhalb weniger Minuten und den Formatwechsel per Knopfdruck. Auch die Rezepturverwaltung haben wir höchst komfortabel gestaltet, denn auch sie funktioniert per Knopfdruck.

Auf der bevorstehenden Messe **FachPack in Nürnberg (24.–26.09.2019)** stellen wir auf unserem **Messestand in Halle 2, Stand 2-402** die Dosieranlagen FLEXODOS und SEMIDOS sowie die Rundläufer-Becherfüller GRUNWALD-HITPACAKH-019R/1-bahnig und GRUNWALD-ROTARY 20.000/4-bahnig aus.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und informieren Sie gerne über Trends und über den neuesten Stand der Technik unserer hochflexiblen Abfüllanlagen.

Ihr
Ralf Müller
und das GRUNWALD-Team

Foto unten:
GRUNWALD-FLEXODOS in Kombination mit
GRUNWALD-Rundläuferanlage



Ein ganz besonderes Event: „D' Arge 'nab“

oder: „Wir bauen alles – sogar aus Holz“ (Teil 1)

Wir freuen uns, Ihnen an dieser Stelle über ein ganz besonderes Event berichten zu können: das jährlich im Juli vom Lions-Club Wangen-Isny veranstaltete Spaßbootrennen. Eine Veranstaltung, die es in dieser Version wohl nur in Wangen gibt!

Schulen, Vereine und Unternehmen sind aufgerufen, auf selbst gebauten Booten „d' Arge 'nab“ – also die Argen hinunter – zu fahren. Es geht entlang der idyllischen Altstadt, begleitet von zahlreichen Zuschauern, die sich jedes Jahr auf und an dieser Gaudi erfreuen.

Erstmals ist auch ein Boot von Grunwald an den Start gegangen und war sehr erfolgreich! Um es gleich vorab zu verraten – aus dem Stand heraus hat es den 2. Platz belegt! Welch ein toller Erfolg für 8 unserer Auszubildenden und ihres Ausbilders Michael Assfalk, die dieses Boot gebaut und teilgenommen haben.

Das „D' Arge 'nab“-Team

Ein spontaner Gedanke eines Ausbilders und acht spontane junge Leute – so fing es an, kaum mehr als 1 Woche vor der Veranstaltung. Die Zeit drängte also.

Eines war schnell gefunden: das Thema! Das Boot sollte nach dem Motto „Richtfest auf der GRUNWALD-Alm“ gestaltet werden. Ein Floß mit aufgebauter Hütte. Das warf zahlreiche Fragen auf. Wie sieht es am Veranstaltungsort aus? In welcher Höhe spannen sich die Brücken über die Argen? Wie bekommen wir das Boot überhaupt ins Wasser? Welche Größe soll das Boot haben und nicht zuletzt musste Material und Bauweise geplant werden.

Ein Bootsbaubau und viele Ideen

Zunächst wurde der Veranstaltungsort aufgesucht und die Brücken ausgemessen. Schnell war klar: ein abnehmbares Dach muss her! Ideen wurden gesammelt, konstruktiv erfasst und los ging es in der Konstruktion. Zwei gelattete Holzrahmen und 98 dazwischen ge-

klemmte Eimer als Auftriebskörper bildeten die schwimmfähige Basis des Bootes.

Am Montag vor der Veranstaltung (die am Samstag stattfand) wurden die Bretter zugesägt und mit dem Bau begonnen. Sägen, hämmern, abschleifen, den abnehmbaren Aufbau zusammensetzen und Material für das Dach aussuchen, 98 Eimer mit Silikon abdichten... unsere 8 Auszubildenden hatten jede Menge Spaß und alle Hände voll zu tun und zu improvisieren! Mit viel Kreativität und einem enormen Reichtum an Ideen schafften sie es, die Probleme und Aufgaben zu lösen, die während des Bauens ganz unverhofft auftauchten. Unsere Mitarbeiter schauten während der Bauphase immer wieder einmal vorbei und gaben zum Schluss die „wildesten“ Schätzungen ab, wie weit das Boot im Wasser liegen wird oder sagten sogar den Untergang voraus.

Fortsetzung Seite 12 ►►►



Erstes Treffen mit konzeptionellen Überlegungen. Von links nach rechts: Sofie Sauter, Manuel Rast, Ausbilder Michael Assfalk, Matthias Gsell, Nils Nothhaft, Raphael Schöllhorn, Leon Forstenhäusler, Jonas Herz
Foto unten: 3D-Ansicht des Floßes



Foto links: Raphael und Manuel beim Zusägen des Holzes für den Unterbau
Foto oben: der Aufbau beginnt
Foto unten: 98 Eimer werden von Nils, Raphael, Manuel und Leon in den Unterbau eingesetzt





„Unsere Milch ist unser Leben“

8 Fragen an Direktor Helmut Petschar,
Geschäftsführer der Molkerei Kärntnermilch und Präsident
der Vereinigung österreichischer Milchverarbeiter zur „Zukunft der Milch“

INTERVIEW

Die Molkerei Kärntnermilch wurde im Jahr 1928 als Oberkärntner Molkerei in Spittal an der Drau in Österreich gegründet. Seit Anbeginn – so ist dem aktuellen Nachhaltigkeitsbericht 2018 zu entnehmen – ist Kärntnermilch Vorreiter in Sachen Qualität und Innovation.



Die Weiterentwicklung des Bio-Segments war seit jeher ein großes Anliegen. Mit der Produktlinie „Bio Wiesenmilch“ setzt Kärntnermilch heute im Bio-Segment noch höhere Standards und lässt neben der hohen Qualität auch die Umwelt, Energieeffizienz, Klimaschutz und insbesondere den Tier- und Artenschutz in die Milchproduktion mit einfließen. Zudem hat Kärntnermilch die weltweit strengsten Rohmilchkriterien eingeführt.

Grunwald: Kärntnermilch wird heute als Wegbereiter im Bio-Sektor angesehen. Welche Rolle spielt Milch in Ihrem Leben?

Dir. Petschar: Milch hat für mich persönlich seit Jahrzehnten einen besonderen Stellenwert. Ich bin am elterlichen Bauernhof aufgewachsen und durfte schon in jungen Jahren bei der Stallarbeit aktiv mitarbeiten. Seit vielen Jahren ist es mir ein Anliegen, bei der Verarbeitung und Vermarktung der Milch den richtigen Stellenwert zu geben.

Grunwald: Eine zentrale Aussage in Ihrem Nachhaltigkeitsbericht lautet: „In unserem Betrieb leben wir Qualität jeden Tag“. Wie beginnt für Sie ein guter Arbeitstag?



Grunwald: Kärntnermilch sieht ihre Kunden in der ernährungsbewussten Familie und Konsumenten, die auf nachhaltiges, verantwortungsbewusstes Handeln Wert legen und einzigartige Qualität schätzen. Welchen zentralen Herausforderungen wird sich die österreichische Milchindustrie nach Ihrer Einschätzung zukünftig stellen müssen?

Dir. Petschar: Wir alle leben in einer Zeit, in der die Wertigkeit der Lebensmittel verloren gegangen ist. „Geiz ist geil“-Mentalität ist, was Lebensmittel betrifft, an der Tagesordnung. Die klein strukturierte Milchwirtschaft im Berggebiet ist mit hohen Kosten verbunden. Eine zentrale Herausforderung ist daher die Erhaltung der klein strukturierten Bergmilchwirtschaft und gleichzeitig mit unseren Produkten am europäischen Markt bestehen zu können.

Grunwald: 2018 haben Sie einen GRUNWALD-Rundläufer-Becherfüller mit Doppel-UV-Entkeimung in Ihrer Molkerei installiert. Eine Ultra-Clean-Abfüllmaschine ohne Peroxidentkeimung. Was waren Ihre Beweggründe für diese Kaufentscheidung?



Dir. Petschar: In mehreren persönlichen Beratungen, aber auch bei externen Betriebsbesuchen konnten wir uns von der Leistungsfähigkeit und der Qualität der Anlage überzeugen.

Grunwald: Zum Abschluss drei Kurz- und Knapp-Fragen.

65 % der Wirtschaftsfläche Kärntens werden von jenen Bäuerinnen und Bauern bewirtschaftet, die Kärntnermilch mit – um es mit Ihren Worten zu sagen – weltbestem Rohmilch beliefern. Hatten Sie in der Vergangenheit jemals die Gelegenheit gehabt, selbst eine Kuh zu melken?

Dir. Petschar: Schon des Öfteren, als Kind bin ich am elterlichen Bauernhof aufgewachsen, den mittlerweile mein Bruder weiterführt.

Grunwald: Kommen Sie noch dazu, über Freizeit nachzudenken?

Dir. Petschar: In sehr begrenztem Ausmaß.

Grunwald: Mit welcher berühmten Persönlichkeit würden Sie gerne ein Glas Bio-Wiesenmilch trinken?

Dir. Petschar: Mit Präsident Putin, dann könnte ich ihn auch gleichzeitig fragen, wann es wieder europäische und Kärntner Milchprodukte in Moskau geben wird.

Herzlichen Dank Herr Dir. Petschar für die Zeit, die Sie sich für das Interview genommen haben. Vor allem aber auch für das Vertrauen in Grunwald. Wir sind stolz, mit der Lieferung des Rundläufer-Becherfüllers den Erfolgskurs von Kärntnermilch in partnerschaftlicher Weise begleiten zu dürfen und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit Ihnen.

Fotos von links nach rechts:

Produktvielfalt der Produktlinie „Bio-Wiesenmilch“

Direktor Helmut Petschar, Geschäftsführer der Molkerei Kärntnermilch und Präsident der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter

Blick in die Produktionshalle von Kärntnermilch

Die 2018 gelieferte, 4-bahnige Ultra-Clean-Anlage Typ GRUNWALD-ROTARY 20.000 UC zur Abfüllung von Molkereiprodukten; Leistungen bis ca. 10.000 Becher/Stunde

Blick in den hochmodernen Reiferaum für Käselaibe



Hätten Sie's gewußt?

Zu Beginn der Molkerei (1928) gab es ... 140 „Milchtrinkstuben“ in denen die Milch in die mitgebrachte Milchkanne abgefüllt wurde
... 1 Milch-, 1 Käse-, und 1 Buttersorte

Die Molkerei Kärntnermilch hat heute ... 198 MitarbeiterInnen
... 2.300 Mitglieder, von denen mehr als ... 1.160 Mitglieder Milch liefern; davon sind ... 266 Bio-Milchlieferanten
... 400 verschiedene Produkte im Angebot
... 10 Milchsorten
... fast 20 % Bio-Produkte
... ausschließlich regionale Produkte
... längst den Vorteil der Gentechnikfreiheit
... die weltweit strengsten Rohmilchkriterien
... die angelieferte Frischmilch bereits 24 Stunden später im Milchregal stehen
... 6,3 Millionen Euro in ein neues, voll-automatisiertes Logistikzentrum investiert

Täglich werden ... bis zu 380.000 kg Milch angeliefert
... bis zu 800 Paletten mit Milchprodukten und Käse ausgeliefert.
... 80.000 Milchpackungen allein in Kärnten verkauft

Jährlich werden ... ca. 100 Mio. Euro Umsatz erwirtschaftet
... über 120 Mio Kilogramm bester Rohmilch zu hochwertigen Produkten verarbeitet

Kärntnermilch plant zukünftig u. a. ... 35 Tonnen Plastik einzusparen und den ... Anteil der Bioprodukte zu verdoppeln





Packstoff- und Produktwechsel am laufenden Band

Das richtige Maschinenkonzept, um jederzeit marktorientiert und zielgerichtet mit neuen Produkten zu reagieren

Die Bigfood Group entwickelt, produziert und vermarktet vielfältige und leckere Produktlösungen für namhafte Foodservice- und Einzelhandelsunternehmen. Neben dem Fokus auf den Großverbraucherbereich hat sich das Unternehmen erfolgreich im Einzelhandel platziert. Das Portfolio reicht von Dressings, Säften und Käse bis hin zu veganen Produkten und gesunden Snacks.

Zur Unternehmensgruppe gehören Bigfood Produktions GmbH, Hamburger Käselager GmbH, The Go Foods Company, RAWLUTION und der vegane Bereich mit der Marke bedda.

Der Produktionsstandort in Zarrentin wurde nach den strengen Richtlinien des IFS higher level geprüft und Bio zertifiziert.



Unter dem Markennamen „Optimahl“ werden ausschließlich frische und ausgewählte Rohstoffe eingekauft. Diese stammen zu über 95 % aus der Europäischen Union. Alle Produkte werden ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe hergestellt.

„Vielfalt in der Anwendung und Innovation im Markt sind der Maßstab für alle Produkte“
(optimahl.com/philosophie)

Wer Produkte individuell und marktorientiert anbieten möchte, muss auf eine maximal flexible Abfülltechnologie vertrauen können, um jederzeit zielgerichtet auf die Wünsche der Kunden und des Marktes reagieren zu können. Ein reibungsloser Produktionsablauf und maximale Zeitersparnis beim Produktwechsel spielen eine entscheidende Rolle. Schließlich verlangt eine flexible Produktion, dass zahlreiche Produktwechsel und Reinigungen während eines Arbeitstages durchzuführen sind. Hier sind Innovationen aus dem Maschinenbau gefragt, um entsprechend flexibel und kosteninteressant produzieren zu können.

„Optimahl“ Produktvielfalt

Mit ihrer Produktlinie „Optimahl“ liefert Bigfood „maßgeschneiderte Konzepte für den Verbraucher“. Am Standort Zarrentin wird eine enorme Vielzahl frischer, oder wie sie es selber bezeichnen, „optimahler“ Dressings und Dips produziert. Um diese Produktvielfalt in den gewünschten, „optimahlen“ Varianten und marktorientiert anbieten zu können, bedarf es einer entsprechend flexiblen Produktion.

Die passende Innovation zur Abfüllung enorm vieler, verschiedener Produkte in unterschied-

liche Bechervarianten in der täglichen Produktion fand Bigfood in unserem unschlagbaren Duo: die Maschinenkombination einer Rundläufer-Becherfüllanlage mit dem mobilen Dosiersystem MOBIFILL.



Diese Anlagenkombination wird seit vielen Jahren weltweit erfolgreich verkauft und zeigt auch bei diesem Anwendungsfall, der Abfüllung einer großen Anzahl unterschiedlicher, frischer Produkte

- Saucen,
 - Dips,
 - Dressings,
 - Senfcreme,
 - Brotaufstriche,
 - Pestos und
 - Chutneys
- seine Stärke.

„Optimahl“ Abfülltechnik

Eine wirklich einfache Bedienung, eine hohe Maschinenverfügbarkeit und, allem voran, die unübertroffene Format-Flexibilität zeichnen den 4-bahnigen Rundläufer-Becherfüller GRUNWALD-ROTARY 6.000 in Kombination mit der Dosieranlage GRUNWALD-MOBIFILL aus. Die hohe Maschinenverfügbarkeit wird durch ein ganzheitlich aufeinander abgestimmtes Maschinenkonzept erreicht und garantiert eine Leistung bis 12.000 Becher pro Stunde. Die Dosierung ist für ein Volumen von 25 ml - 250 ml ausgelegt.

Das unschlagbare Duo

Bei dieser Maschinenkombination einer Rundläufer-Abfüllanlage mit mobilem Dosiersystem sind gleich zwei mobile MOBIFILL-Dosiersysteme im Einsatz. Das ermöglicht quasi einen „fliegenden“ Produktwechsel. Hierbei wird das zuletzt verwendete Dosiersystem mit wenigen Handgriffen von der Rundläuferanlage abgekoppelt und in eine Reinigungsposition gefahren. Das nächste, bereits vorbereitete und befüllte MOBIFILL-Dosiersystem wird ebenso einfach und schnell an den Rundläufer angekoppelt. Bereits zwei

bis drei Minuten später erfolgt die Abfüllung der nächsten Produktsorte.

Ein weiterer Vorteil ergibt sich daraus, dass alle produktspezifischen Einstellwerte des Doseurs in der Becherfüllanlage abgespeichert sind. So können mehrere Dosiersysteme im Rotationsystem eingesetzt werden und das zeitraubende Nachjustieren oder ein Einstellen der Werte entfällt gänzlich.

Die MOBIFILL-Technik erlaubt einen wirklich blitzschnellen und werkzeuglosen Produktwechsel im realistischen, minimalen 3-Minutenbereich. Dabei ist es egal, ob flüssige oder pastöse Produkte dosiert werden.

Alles im Doppelpack

Wie gelungen dieses Maschinenkonzept umgesetzt wurde, zeigen die technischen Highlights der Rundläuferanlage: Auf dem Drehteller sind die Formatleisten für zwei verschiedene Becherformate fix aufgebaut. Mit der Technik des Doppelvorganges werden sie im Wechsel entsprechend der eingelegten Packstoffe angesprochen.

Die hohe Flexibilität des Becherfüllers findet ihre logische Fortsetzung in den doppelt aufge-

gebauten Stationen:

1. zweifach aufgebauter Bechersetzer
2. zweifach aufgebautes Platinenmagazin
3. Siegelstation in Kombiausführung für beide Formate

Es werden zwei Formate für runde Kunststoffbecher mit einem Durchmesser von 53 mm und 75 mm und mit unterschiedlichen Höhen verarbeitet. Wird Produkt in Becher mit unterschiedlichen Becherhöhen und -formen abgefüllt, sind nur die Packstoffe auszutauschen; der Formatwechsel entfällt.

Vorteile:

1. Formatwechsel per Knopfdruck bei unterschiedlichem Becherdurchmesser
2. Formatwechsel per Knopfdruck auch bei unterschiedlicher Becherhöhe

Alles in allem garantiert dieser Rundläufer aufgrund seines technischen Know-hows eine enorme Flexibilität. Im Zusammenspiel mit seinen mobilen Zusatzausstattungen steht unserem Kunden eine breite Palette von Möglichkeiten zur Verfügung, um die tägliche Produktion in idealer Weise schnell, flexibel und verlässlich durchführen zu können.



Fotos linke Seite:

- eine Auswahl der Produktserie „Optimahl“
- Maschinenabnahme in Wangen mit den Verantwortlichen der Bigfood Group; von links nach rechts: Marco Mumm, Christoph Trunzer (Grunwald), Thomas Löhmann, Bastian Nimtz, Ralf Stelzer

Fotos rechte Seite:

- (Reihe oben von links nach rechts):
- zweifach aufgebauter Bechersetzer
- zweifach aufgebautes Platinenmagazin
- (Reihe unten von links nach rechts):
- Siegelstation in Kombiausführung
- Blick auf den Drehteller der 4-bahnigen Rundläuferanlage mit den im Wechsel angeordneten Formatleisten für zwei verschiedene Becherformate

KONTAKT

Wenn Sie an dieser Rundläufer-Abfüllanlage interessiert sind und hierzu weitere Informationen wünschen oder nach einer Lösung für Ihre Abfüllaufgabe suchen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Weitere Informationen erhalten Sie von:
Christoph Trunzer
Phone +49 7522 9705-250
christoph.trunzer@grunwald-wangen.de

NEW BUSINESS



Als Richard Bürger das Unternehmen 1934 in Stuttgart Feuerbach gründete, um Mayonnaise und Salate zu produzieren, konnte noch niemand die Erfolgsgeschichte des Traditionsbetriebs voraussehen. Nach über 80 Jahren stellt das Familienunternehmen rund 350 Tonnen Lebensmittel am Tag her. BÜRGER wird mittlerweile in der dritten Generation geführt.

An den beiden Standorten Ditzingen und Crailsheim sind mittlerweile über 900 Mitarbeiter in den unterschiedlichen Abteilungen am Produktionsprozess der schwäbischen Spezialitäten beteiligt.

Das bedeutendste Produkt ist nach wie vor die Maultasche: Etwa 2,5 Millionen Stück werden hiervon am Tag produziert. Ob es Zufall ist oder nicht – würde man alle Maultaschen aneinanderlegen, ergibt sich die Strecke zwischen den beiden Standorten Ditzingen und Crailsheim (etwa 110 Kilometer).
www.buerger.de



Das Comeback des Jahres!

GRUNWALD-FLEXODOS – für noch mehr Einsatzbereiche

Die Feinkost-Salate-Industrie hat in den vergangenen Jahren viele neue Trendprodukte auf den Markt gebracht. Neben mayonnaisegebundenen, pumpfähigen Salaten haben nun auch in zahlreicher Auswahl Produkte wie

- Couscous-
 - Bulgur-
 - Flaked Tuna-Salat
 - oder auch traditionelle Produkte
- ihren Platz im Supermarktregal gefunden. Diese Produkte haben eines gemeinsam: **sie sind nicht pumpfähig und können deshalb nicht über einen klassischen Kolbendoseur abgefüllt werden.**

Der feine Klassiker

Eine beliebte und traditionelle, jedoch nicht pumpfähige Spezialität, führt das Unternehmen Bürger in Ditzingen in ihrem Sortiment: den Ochsenmaulsalat. Ein klassischer, fast schon als legendär zu bezeichnender Feinkostsalat, der seit jeher seine Käufer findet. Überlegungen, den Ochsenmaulsalat vollautomatisch abzufüllen birgt das Problem, dass eine gewichtsgenaue Abfüllung bei stückigen Fleischprodukten nicht so einfach ist. Hinzu kommt, dass dieser Feinkostsalat nicht pumpfähig ist.

Der Weg aus dem Dilemma

Bei Erhalt dieser Anfrage war für Grunwald klar, dass diese Abfüllaufgabe nur mit dem GRUNWALD-FLEXODOS optimal gelöst werden kann. Der FLEXODOS ist ein Doseur, der bereits vor mehr als 10 Jahren von Grunwald für die Abfüllung von nicht pumpfähigen Produkten entwickelt wurde.

Damals schien es so, als ob Grunwald mit dieser Entwicklung seiner Zeit voraus gewesen ist. Die Nachfrage nach der vollautomatischen Abfüllung von nicht pumpfähigen Produkten,

die mit dieser speziellen Dosieranlage hätten abgefüllt werden können, war limitiert.

Das Comeback des FLEXODOS

Heute, mehr als 10 Jahre später, haben sich der Markt und die Wünsche der Kunden verändert. Die Anfragen nach der Abfüllung von nicht pumpfähigen Produkten ist gestiegen. Es ist Zeit für ein Comeback des FLEXODOS.

Die Entwicklungs-Ingenieure haben die Dosieranlage konstruktiv überarbeitet, technisch auf den neuesten Stand gebracht und die Handhabung vereinfacht.

- Entstanden ist ein Pardestück einer Becherfüllanlage: Der Becherfüller GRUNWALD-ROTARY 12.000 mit zwei mobilen Doseuren. Eine Kombination von technisch hochwertiger Maschinen zum Abfüllen von
- nicht pumpfähigem Ochsenmaulsalat
 - sowie weitere, nicht-pumpfähige Produkte
 - pumpfähigem, mayonnaisegebundenem Fleischsalat
 - Saucen und
 - Suppen



Und das alles bei sehr kurzen Produktwechselzeiten und kurzen Rüstzeiten an der Maschine, denn der neue, mobile FLEXODOS ist mit wenigen Handgriffen installiert. Er wird ganz einfach in die Dock-In-Station der Becherabfüllanlage eingeschoben, arretiert, an die Becherabfüllanlage angeschlossen – und schon kann die Produktion gestartet werden. Ein unglaublicher Zeitgewinn. Ganz besonders, wenn kleine Chargen produziert werden.

Der Wechsel der Doseure dauert nur etwa drei Minuten. Dadurch, dass alle produktberührenden Teile mit dem mobilen Doseur entfernt werden und der zweite, separat gereinigte Doseur wieder angekoppelt wird, ist die Maschine bereits nach 3 Minuten allergenfrei und wieder produktionsbereit.

Fotos linke Seite: links
Der mobile Schüttgutfüller arbeitet auf der Basis der Volumendosierung. Dieses Funktionsprinzip garantiert bei nicht pumpfähigen Produkten eine produktschonende Abfüllung.

Foto linke Seite, rechts:
GRUNWALD-FLEXODOS mit gekipptem Trichter für eine ergonomische Reinigung ohne Podest

Foto rechts:
Links im Bild GRUNWALD-FLEXODOS für nicht pumpfähige, rieselfähige Produkte in Warteposition;
in der Dock-In-Station der Becherfüllanlage GRUNWALD-ROTARY 12.000 ist der mobile Kolbendoseur für pumpfähige Produkte Typ MOBIFILL angedockt

Der GRUNWALD-FLEXODOS ergänzt perfekt das Lieferprogramm der mobilen Doseure. Er kann alleine oder auch im Wechsel mit anderen Doseuren an GRUNWALD-Rund- und Längsläufermaschinen angedockt werden.

Bürger war mit ihrem Bedarfsfall und den technischen Anforderungen zur produktschonenden Abfüllung ihres Ochsenmaulsalates die Initialzündung für die Weiterentwicklung des FLEXODOS! Eine Aufgabe, die für Grunwald wie auf den Leib geschnitten war.

Wir bedanken uns an dieser Stelle bei allen Verantwortlichen von Bürger, für das Vertrauen in unsere Leistung und unsere Entwicklungsarbeit.



KONTAKT

Wenn Sie hierzu weitere Informationen wünschen oder nach einer Lösung für Ihre Abfüllaufgabe suchen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Weitere Informationen erhalten Sie von:
Stefan Sacher
Phone +49 7522 9705-260
stefan.sacher@grunwald-wangen.de

GRUNWALD-FLEXODOS

Die Dosieranlage zur Abfüllung nicht pumpfähiger Produkte



Der GRUNWALD-FLEXODOS ist mit modernster Elektronik und neuester Technik ausgestattet. Die Anzahl der Bauteile wurde so gering wie möglich gehalten, damit auch diese mobile Dosieranlage schnell und mühelos gereinigt werden kann. Seine kompakte Bauweise und der damit verbundene, geringe Platzbedarf ist ein weiterer, wichtiger Vorteil.

Einsatzmöglichkeiten

Der mobile Schüttgutfüller arbeitet auf der Basis der **Volumendosierung**. Dieses Funktionsprinzip garantiert bei nicht pumpfähigen Produkten eine gewichtsgenaue und produktschonende Abfüllung.

Wie bei allen mobilen GRUNWALD-Dosieranlagen ist auch der neue FLEXODOS mit wenigen Handgriffen installiert. Er wird ganz einfach in die Dock-In-Station der Becherabfüllanlage eingeschoben, arretiert, an die Becherabfüllanlage angeschlossen – und schon kann die Produktion gestartet werden.

Funktion

Die Produkte werden aus dem befüllten Trichter über die Produktförderschnecke der Dosierkammer zugeführt. In der Becherfüllanlage wird der in die Becherzelle entstapelte Becher angehoben. Nach der Volumenmessung wird das Produkt aus der Dosierkammer in den angehobenen Becher ausgestoßen. Hierdurch erfolgt eine optimale Produktverteilung im Becher.

Das große Plus der Kombination von Becherfüllanlage und mobilem FLEXODOS ist die **einfache Umrüstung** der Becherfüllanlage und der in **weniger als 5 Minuten durchgeführte Produktwechsel**. Die mobile Dosieranlage ist mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug an- und abgekoppelt. Sind zwei mobile Dosieranlagen im Einsatz ist die Abfüllanlage durch den Austausch der kompletten Dosierung in weniger als 5 Minuten allergenfrei.

Die Reinigung des FLEXODOS kann unabhängig von der Maschine und außerhalb des Produktionsraumes erfolgen. Dies sind Vorteile, die ein hohes Maß an Flexibilität und eine reibungslose, zeitsparende Fortführung der Produktion sicherstellen!

Nutzungsflexibilität

Häufige Produkt- und Formatwechsel für eine größere Produktvielfalt in der täglichen Produktion bei gleichzeitig hoher Maschinenverfügbarkeit und eine einfache Handhabung der Abfüllanlage. Dies sind mit die wichtigsten Kriterien, die uns von der Lebensmittelindustrie für die Investition in neue Abfüll- und Verpackungsanlagen genannt werden.

GRUNWALD bietet hierfür eine geradezu ideale Lösung für den individuellen Bedarf eines jeden Kunden: die Kombination von GRUNWALD-Becherfüllanlagen mit der mobilen Abfülltechnologie des GRUNWALD-MOBIFILL und des GRUNWALD-FLEXODOS!

Der große Vorteil dieser besonders hohen Nutzungsflexibilität besteht darin, dass **beide mobile Dosieranlagen 1:1 austauschbar sind!** Das heißt, dieselbe Dock-In-Station kann von beiden Dosieranlagen genutzt werden – ohne Umbau und ohne langwierige technische Installationen. Damit können auf GRUNWALD-Becherfüllanlagen sowohl pumpfähige als auch nicht pumpfähige Produkte abgefüllt werden. Diese hohe Nutzungsflexibilität eröffnet eine enorme Erweiterung der Produktvielfalt und ist für viele Kunden ein wichtiges Investitionskriterium.

Produkte

Der neue GRUNWALD-FLEXODOS wird für die einfache und zuverlässige Abfüllung einer breiten Palette **nicht pumpfähiger Produkte** eingesetzt.

Nachstehend eine Auswahl dieser Produkte:

- Trendprodukte
z.B. Bulgur, Couscous, Quinoa
- Feinkostsalate
z.B. Nudel-, Karotten-, Bohnen-, Linsen-, Herings-, Thunfisch-, Hirtensalat
- Gemüse aller Art
z.B. Erbsen, Bohnen, Linsen, Mais, geraspelte Karotten
- Beilagen für Fertiggerichte
z.B. Reisprodukte mit verschiedenen Beimischungen, Kartoffelstücke.

Fazit

Alles in allem ist der neue GRUNWALD-FLEXODOS ein Schüttgutfüller, der in seiner 1- oder 2-bahnigen Bauweise mit einem optimalen Handling und einer hervorragenden Leistung überzeugt. Seine enorme Flexibilität und Funktionalität, vor allem aber die unübertroffen kurzen Produktwechselzeiten zeichnen diese mobile Dosieranlage aus.



MASCHINENDETAILS

GRUNWALD-FLEXODOS

Der zuverlässige Schüttgutfüller für das schonende Abfüllen

- nicht pumpfähiger Produkte,
- trockener Produkte,
- rieselfähiger Produkte.

Ausführung: 1- oder 2-bahnig
Leistung: produktabhängig bis ca. 42 Takte pro Minute und Bahn

*Fotos linke Seite (oben):
Mobile Dosieranlage GRUNWALD-FLEXODOS in
2-bahniger Ausführung
(unten): Produktbeispiele*

*Foto rechte Seite
Blick in und auf die Dosierkammer des 2-bahnigen
GRUNWALD-FLEXODOS während der Abfüllung von
geraspelten Karotten*

KONTAKT

Wenn Sie hierzu weitere Informationen wünschen oder nach einer Lösung für Ihre Abfüllaufgabe suchen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

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



Ein ganz besonderes Event: „D' Arge 'nab"

oder: „Wir bauen alles – sogar aus Holz" (Teil 2)

Der Test und ein Boot ohne Kapitän

Am Donnerstag war die Hauptarbeit, der Schwimmkörper selbst, gebaut! Nach der Devise „sicher ist sicher" packten unsere Auszubildenden ihr Boot auf einen Hänger und unternahmen den Belastungs- und Schwimmtest an einem nahe gelegenen Weiher. Zur Freude aller zeigte sich: das Boot schwimmt ganz hervorragend!

Am Freitagabend vor der Veranstaltung, während des Grunwald-Sommerfestes, ergab sich spontan die Idee zu einer Wette. Die Jugendlichen boten Ralf Müller an, dass er auf dem Spaßboot mitfahren müsse, wenn alle, am Bau Beteiligten auf der Musikbühne die Grunwald-Hymne singen. Gesagt – gewettet – und am Samstagfrüh gegen 1.30 Uhr gesungen! Ab jetzt hatte das Azubi-Team einen weiteren Mann an Bord: ihren Kapitän Ralf Müller!

„D' Arge 'nab"

Das Event und die Fahrt selbst zu beschreiben, bedarf keiner Worte. Welch ein Spaß das war, zeigen die Bilder auf dieser Seite.

Neben einer 10-köpfigen Besatzung war auch eine von Hand zu bedienende Feuerspritze an Bord. Damit wurde vor vielen Jahrzehnten tatsächlich Feuer gelöscht. An diesem Tag hatte die Spritze den Azubis andere, gute Dienste erwiesen: die Azubis versorgten an diesem warmen Julitag die Zuschauer mit viel frischem Argenwasser und für eine teilweise recht nassee Abkühlung.

Gratulation für diesen Erfolg

Es war einfach großartig, was unsere Azubis in wenigen Tagen gemeinsam erarbeitet und auf die Beine gestellt haben. Wir freuen uns, dass sie gleich mit der ersten Teilnahme den zweiten Platz ergattern konnten. An dieser Stelle unsere Gratulation an das tolle und engagierte Team.

Selbstverständlich hoffen wir auf eine Fortsetzung, wenn es im Juli 2020 wieder heißt: „D' Arge 'nab".

Daten und Fakten zum Projekt

- 8 Auszubildende arbeiten abteilungsübergreifend
- 1 gemeinsames Projekt
- 7 Arbeitstage Ideen sammeln, konstruieren, bauen, testen
- 7 Tage gemeinsam Spaß haben
- 1/2 Arbeitstag „Jungfernfahrt"
- 1/2 Arbeitstag aufbauen, dekorieren und präsentieren des Bootes zum Sommerfest

Daten zum Spaßboot

- 2 x 4 Meter groß
- 280 kg Leergewicht
- Platz für 9 Personen und 1 Kapitän
- abbaubares Almdach
- Tisch/Bankhalterung
- angetrieben mit 4 Paddeln
- 98 Eimer abgedichtet und eingebaut



Foto oben: Der Unterbau ist auf den Hänger verladen, gleich geht's los zum Schwimmtest.
Foto unten: Test erfolgreich bestanden! Das Boot trägt alle 9! Trockene Füße haben Raphael, Leon, Nils, Maximilian, Sofie, Manuel, Jonas, Markus und Matthias.



Foto oben: Kapitän und Bootsbauer warten auf den Start; im Bild Ralf Müller und Sofie Sauter
Foto unten: endlich geht's los! Es darf kräftig gepaddelt werden!



Foto oben: während ihrer Fahrt versorgen unsere Azubis die Zuschauer mit frischem Argenwasser
Foto unten: zufrieden mit dem erreichten 2. Platz sind (von links nach rechts): Nils, Manuel, Jonas, Maximilian, Raphael, Leon, Sofie.

