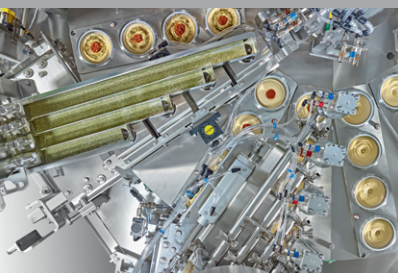


# HIGH LIGHT



**16 Seiten  
EXTRA STARK!**



Editorial	2
Maßgeschneiderte Abfülltechnik für Kraft Heinz	3 - 5
Höchste Hygienestufe ohne Verwendung von Peroxid	6 - 7
Wenn Essen zur Kunstform wird	8 - 9
Univer vertraut auf das Ultraclean-Konzept von GRUNWALD	10 - 11
Molkerei Fuchs 5. 0 - wir gehen in die Zukunft	12
Kompakte und flexible Abfüllanlage für Direktvermarkter	13
GRUNWALD-NEWS	14 - 15
Nachruf Neil Muncey	16





## EDITORIAL



Die weltweite Krise durch die COVID-19-Pandemie ist für GRUNWALD, für Sie und für all unsere Partner-Unternehmen eine noch nie dagewesene Herausforderung. Wir werden alles Erforderliche veranlassen und gemeinsam dafür Sorge tragen, dass unsere Arbeitsabläufe sichergestellt sind und die Produktion bei uns und bei unseren Kunden aufrechterhalten wird, damit in dieser schwierigen und kritischen Zeit die Lebensmittelversorgung weiterhin gewährleistet ist. Soweit es unsere Verantwortung, unsere Fürsorgepflicht und die Vorgaben der Behörden wie z.B. vorhandene Einschränkungen im Reiseverkehr erlauben, reisen unsere Servicetechniker unter strengsten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen zu unseren Kunden, um notwendige Servicearbeiten an Ihren Maschinen vorzunehmen.

In Zeiten, in denen Abstand zum Nächsten das Gebot der Stunde ist um uns alle zu schützen, sind Ihre Ansprechpartner bei GRUNWALD weiterhin persönlich, jedoch „aus der Ferne“ für Sie erreichbar – entweder telefonisch, per Email oder auch per Videokonferenz.

**Bitte melden Sie sich gerne bei uns, wenn wir Sie unterstützen können. Wir sind weiterhin gerne für Sie da!**

Auch wenn 2020 ein schwieriges und außergewöhnliches Jahr ist, so werden wir die geplanten Schritte unternehmen, um unseren Standort in Wangen weiterhin zu sichern. Dazu gehört, das im vergangenen Jahr hinzu gekaufte Betriebsgelände zu bebauen und nutzbar zu machen. Interne Prozesse werden weiterhin neu gestaltet und neue digitale Systeme integriert. Mit diesen Investitionen sind wir sicher, weiterhin eine verlässliche und termintreue Auftragsabwicklung zu gewährleisten. Denn es sind unsere Kunden, die seit jeher im Mittelpunkt unseres Tun und Denkens stehen. Diese ausgeprägte Kundenorientierung ist uns wichtig – und das soll auch so bleiben.

#### Die nächste UC-Maschinen-Generation

Auch unsere Entwicklungsarbeit geht weiter! Unsere jüngste Entwicklung ist die nächste Ausbaustufe unseres Ultraclean-Hygiene-Konzeptes. Mehr Informationen hierzu lesen Sie auf den Seiten 6 und 7.

Wir wünschen Ihnen alles Gute und bleiben Sie bitte gesund!

Ihr  
Ralf Müller  
und das **GRUNWALD-Team**



## TITELBILD

Die Löwenzahnblüte im Allgäu ist in jedem Frühjahr aufs Neue ein schönes Naturschauspiel.

Das Foto zeigt den Blick über gelbe Wiesen, hinauf zu einer bewaldeten Bergkette in einem wunderschönen Tal in der Nähe von Isny im Allgäu.

Foto: Marlies Hodrius

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  
GRUNWALD GMBH at [LinkedIn](#)

## Maßgeschneiderte Abfülltechnik für KraftHeinz

### GRUNWALD-ROTARY XXL – Technologie mit hohem Zukunftspotenzial



Kraft Heinz Company, besser bekannt als Heinz Ketchup ist heute in über 40 Ländern vertreten und führend in der Lebensmittelindustrie. Eigentlich nicht weiter verwunderlich, schließlich stellt das Unternehmen seit über 150 Jahren einige der beliebtesten Produkte her. Das bekannteste von ihnen ist vermutlich Heinz-Tomato-Ketchup.

Weniger bekannt dürfte sein, dass Kraft Heinz nicht nur Produkte an Endverbraucher, sondern auch an Verbraucher im Foodservice, an Großhandel, die verarbeitende Industrie sowie an Küchen und Großverbraucher liefert. Hierfür werden die Produkte in Eimergebinde abgefüllt.

#### Rund und perfekt konzipiert

Zunächst erhielten wir von H.J. Heinz France S.A.S. eine Anfrage für die flexible Befüllung verschiedener Eimerformate. Der Eimerfüller sollte Ketchup, Saucen sowie Mayonnaise in verschiedenen Rezepturen abfüllen.

Als wir unseren Ansprechpartnern das Maschinenkonzept des Rundläufer-Eimerfüllers GRUNWALD-ROTARY XXL vorstellten, erkannte man recht schnell dessen Vorteile im Hinblick auf Formatflexibilität, Platzbedarf sowie einer höheren Leistung im Vergleich zu einem 1-bahnigen Längsläufer bei:

- **3 l-Eimer**  
ca. 1.200 Eimer/h (bis zu 20 Eimer/Min.)
- **5 l-Eimer**  
ca. 1.000 Eimer/h (bis zu 16,6 Eimer/Min.)
- **10 l-Eimer**  
ca. 600 – 720 Eimer/h (bis zu 12 Eimer/Min.)

abhängig von der Leistung der Produktförderpumpe, der Produktkonsistenz, dem verbleibenden Kopfraum im Eimer und den Eimerpackstoffen.

Ein weiterer Vorteil im Vergleich zu einer vergleichbaren Längsläuferanlage ist natürlich auch der deutlich geringere Platzbedarf dieses Rundläufers bei einer Standfläche von ca. 2,75 x 2,65 m (ohne Bevorratungen, Abtransportband und Schaltschrank).

Die Leistungsmerkmale und das Zukunftspotenzial dieses Rundläufer-Maschinenkonzeptes überzeugte die Verantwortlichen von H.J. Heinz France S.A.S. und führte schließlich zum Auftrag. Wir konnten sozusagen eine „Doppelhochzeit“ feiern, denn nahezu zeitgleich erhielten wir einen weiteren Auftrag für einen vergleichbaren Rundläufer-Eimerfüller zur Lieferung an den Standort in den Niederlanden.

#### GRUNWALD-ROTARY XXL – der Rundläufer-Eimerfüller mit großem Zukunftspotenzial

Die gesamte Entwicklungs- und Projektzeit war von einer vertrauensvollen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit sowie der Erfahrung und der fachlichen Kompetenz unserer Ansprechpartner bei H.J. Heinz France S.A.S. geprägt. Das bestehende Maschinenkonzept wurde auf die speziellen Kundenanforderungen angepasst und für eine maximale Flexibilität und einen minimalen Personalaufwand weiter entwickelt. ▶





STRATEGY PROJECT  
PLANNING  
TEAMWORK  
TECHNOLOGY  
IDEAS  
FINANCE  
INNOVATION  
MARKETING  
QUALITY



Die Fotos oben zeigen die beiden, an Kraft Heinz Company gelieferten Rundläufer-Eimerfüller GRUNWALD-ROTARY XXL

Durch innovative Ideen und Know-how in der Produktentwicklung sind hoch interessante Neuentwicklungen entstanden, von denen GRUNWALD-Kunden künftig profitieren werden und die wir nachstehend kurz vorstellen:

**Der kombinierte 3-fach-Schutz für garantierte Produktsicherheit**

Rückrufaktionen durch Fremdpartikel im Produkt sind ein Horrorszenario für jeden Lebensmittelproduzenten. Die Angst ist berechtigt, denn aufgrund statischer Aufladung der Eimerinnenflächen konnten eventuell noch vorhandene Fremdpartikel oft



nicht restlos aus den Eimern entfernt werden. Mit dem von GRUNWALD neu entwickelten Konzept ist dieses Szenario Vergangenheit. Die zusätzliche Station ist eine absolute Neuentwicklung. Ihre technische Anwendung beruht auf der genialen Idee der „Eimer-ionisation mit kombinierter Partikelabsblaskstation“ und Wenden der Eimer um 180°.

Diese Neuentwicklung garantiert eine 100%ige Produktsicherheit, denn sie bietet 3-fachen Schutz. Jeder einzelne Eimer wird in der Abfüllanlage vor der Befüllung bei

voller Taktleistung gewendet, ionisiert und ausgeblasen.

Durch die Eimer-ionisation wird die statische Aufladung neutralisiert und eventuell vorhandene, kleinste Partikel wie z.B. Staub ausgeblasen. Durch das anschließende Wenden des Eimers um 180° werden Fremdkörper jeder Größe garantiert restlos entfernt, denn sie fallen einfach heraus.

Was sich hier ganz einfach liest, ist letztlich eine äußerst verlässliche und absolut störungsfrei arbeitende Innovation, für die keine Formatwechselteile und folglich auch keine Umrüstzeiten benötigt werden.

**Neuentwicklung „Automatische Eimer- und Stülpedeckelbevorratung“**

Aufgrund erreichbarer Bevorratungszeiten von 20 – 25 Minuten kann die Anlage bei minimalem Personalbedarf gefahren werden.



Die niedere Beladehöhe der Bevorratungen ermöglicht darüberhinaus eine Maschinenbedienung ohne Verwendung von Bedienpodesten.

**Optimierte Produktzuführung**

Die Regelung der CIP-/SIP-fähigen Produktförderpumpe mit Pufferbehälter über die Wiegezone der GRUNWALD-ROTARY XXL garantiert



- eine konstante Produktzuführung,
- eine maximale Produktionsleistung sowie
- eine optimale Gewichtsgenauigkeit (0,1 % Standardabweichung).

In welcher Entfernung die kundenseitige Prozessanlage zur Eimerlinie platziert ist, spielt in diesem Fall keine Rolle

**Universelle Eimertransportleisten**

Das Konzept der universell einsetzbaren Transportleisten ist auf bis zu drei unterschiedliche Eimerdurchmesser ausgelegt. Für diesen Rundläufer-Eimerfüller bedeutet dies, dass 3-, 5- und 10-Liter-Eimer ohne Wechsel der Transportleisten befüllt werden können.



Weitere Vorteile dieses Konzeptes sind eine maximale Drehtellergeschwindigkeit und eine damit einhergehende erhöhte Produktionsleistung im Vergleich zu dem bekannten Schiebeleistentransport bei Längsläuferanlagen.

**Weitere Zusatzausstattungen für die Modellreihe GRUNWALD-ROTARY XXL:**

- mechanische oder thermische Dichtheitskontrolle
- motorisch höhenverstellbare Sprüheinrichtung für Alkohol bzw. Konservierungsstoffe
- Laminarhaube
- UV(C)-Entkeimungssysteme für Eimer, Siegfolien und Stülpedeckel (≥ LOG4)

GRUNWALD agierte bei diesem Maschinenauftrag als „Turnkey-Supplier“ und lieferte neben der Eimerlinie und der Produktzuführung auch die nachfolgende Kontrollwaage und Etikettieranlage.

Dank der effizienten und vertrauensvollen Zusammenarbeit mit dem Projektteam von H.J. Heinz France S.A.S. und der tatkräftigen Unterstützung durch ALPMA FRANCE während der Projekt- und Inbetriebnahmephase konnte dieser Auftrag termingerecht und zur vollen Kundenzufriedenheit abgeschlossen werden.

**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:  
**Anton Alt**  
 Phone +49 7522 9705-210  
[anton.alt@grunwald-wangen.de](mailto:anton.alt@grunwald-wangen.de)



## Höchste Hygienestufe ohne Verwendung von Peroxid

### Das moderne GRUNWALD-Entkeimungsverfahren für die Molkerei der Zukunft



1- bis 2-bahniger Rundläufer Typ GRUNWALD-ROTARY XXL; vollautomatische Eimerfüll- und Verschleißanlage in Ultra-Clean-Ausführung für 1-, 5- und 10-Liter-Eimer

Die Umwelt schonen, mehr Ökologie in der Lebensmittelproduktion, ein stärkeres Angebot natürlicher Produkte, die Vermeidung chemischer Zusatzstoffe – die Liste der Forderungen von Verbraucher und Organisationen ist lange und könnte fortgesetzt werden. Überdies verlangt der Handel für seine Produkte – und hierbei auch für hoch empfindliche Produkte der Molkerei- und Nahrungsmittelindustrie – längst außergewöhnlich lange Haltbarkeiten.

Solch lange Haltbarkeiten können nur dann erreicht werden, wenn die Produkte unter garantiert höchster Hygienestufe abgefüllt werden und Verfahren zum Einsatz kommen, mit denen die Packstoffe (Becher, Eimer, Deckel und Folien) beim Abfüllprozess zuverlässig entkeimt werden.

Den Entwicklungsingenieuren von GRUNWALD sind solche Forderungen längst bekannt, schließlich nimmt die Entwicklung von Dosier- und Abfülltechniken bei GRUNWALD von jeher einen hohen Stellenwert ein. Eine zuverlässig hohe Produktsicherheit und die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygienevorschriften sind deshalb mit die wichtigsten Punkte bei der Entwicklung neuer Maschinen.

#### Ultra-Clean-Technologie für erhöhte Anforderungen

Mit dem vor vier Jahren entwickelten, zertifizierten und peroxidfreien Entkeimungsverfahren hat GRUNWALD neue Maßstäbe im Bereich der Hygiene gesetzt. Unser

Ultra-Clean-Hygienekonzept erfüllt alle Forderungen zur Einhaltung höchster Hygienestufen in der Produktion der Molkerei- und Lebensmittelindustrie. Modernste Maschinenteknik gewährleistet eine zuverlässig hohe Produktsicherheit und vereint größtmögliche Flexibilität mit höchster Leistung und dem Reduzieren von Betriebskosten bei gleichzeitig maximalem Hygiene-Standard.

Das von GRUNWALD entwickelte Hygienekonzept arbeitet **peroxidfrei** und berücksichtigt deshalb in hohem Maße vor allem auch die Gesundheit der Maschinenbediener.

Der größte Vorteil dieses garantiert verlässlichen und zertifizierten Entkeimungsverfahrens besteht darin, dass es **komplett chemikalien-, also peroxidfrei** arbeitet und keinerlei Auswirkungen auf Umwelt und Mitarbeiter hat. Auch das Problem der Überdosierung von Chemikalien ist damit gelöst!

Die Pulsed-Light-Hochleistungs-UV(C)-Entkeimung wurde von mehreren, unabhängigen deutschen Instituten getestet und in seiner Wirkung bestätigt. Es wird bescheinigt, dass es sich bei der UV(C)-Entkeimung um eine gesundheitlich unbedenkliche Alternative eines hoch-modernen und wirtschaftlichen Entkeimungsverfahrens handelt, das ohne Einsatz von Peroxid zuverlässig arbeitet und höchste Sterilisationsraten garantiert.

#### Ultra-Clean-Entkeimung für Becher- und Eimer

Das Pulsed-Light-Hochleistungs-UV(C)-Entkeimungsverfahren für Becherfüllanlagen hat sich in den vergangenen Jahren bestens bewährt. Zwischenzeitlich wurde es von uns weiter entwickelt und ist mittlerweile auch auf Rund- und Längsläufer-Eimerfüller zur Verarbeitung von Eimergrößen bis 20 Liter

einsetzbar. Für Eimer von 1 bis 10 Liter wird eine Sterilisationsrate von mind. LOG4 garantiert. Zudem ist das Verfahren generell zur Entkeimung aller in der Lebensmittelindustrie gängig verwendeten Becher und Platinen nutzbar.

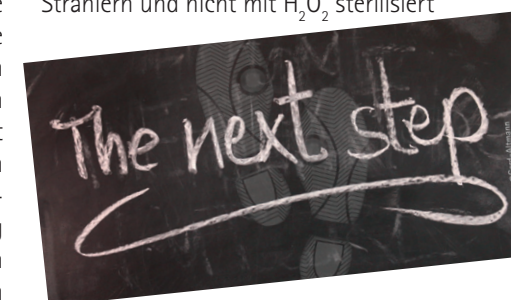
#### Peroxidfreie Maschinen seit 2019

Die Vorteile überwiegen und wir sind davon überzeugt, dass es im Grunde nur ein Entkeimungsverfahren gibt, das mit gutem Gewissen eingesetzt werden kann: die Pulsed-Light-Hochleistungs-UV(C)-Entkeimung. Die Zahl jener Kunden, die sich für die gesundheitlich unbedenkliche Alternative dieses hoch-modernen und wirtschaftlichen Entkeimungsverfahrens entschieden haben und es längst erfolgreich einsetzen, steigt stetig. Der Grund hierfür liegt nicht nur darin begründet, dass wir seit Januar 2019 Becher- und Eimerfüllanlagen aus Überzeugung ausschließlich mit dem peroxidfreien Hygienekonzept bauen. Vielmehr sehen sowohl wir, als auch unsere Kunden die Pulsed-Light-Hochleistungs-UV(C)-Entkeimung als DIE richtungsweisende Technologie der Zukunft.

Nimmt man die Anforderungen nach einer modernen und flexiblen Produktion, die

Gesundheit der Maschinenbediener und die Reduzierung der Betriebskosten in den Fokus der Investitionsbedingungen, erweist sich eine Ultra-Clean-Abfüllanlage mit peroxidfreiem Hygienekonzept als zukunftssichere Investition.

Zentraler Punkt dieses, von GRUNWALD entwickelten Hygienekonzeptes ist das garantiert verlässliche Entkeimungsverfahren der Pulsed-Light-Hochleistungs-UV(C)-Entkeimung. Es garantiert nachweislich eine Entkeimungsrate von Bechern, Eimern und Platinen von mind. LOG4. Bei diesem Verfahren werden die Packstoffe mit gepulsten UV(C)-Strahlern und nicht mit H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> sterilisiert



#### Die nächste GRUNWALD-Ultra-Clean(UC)-Maschinen-Generation

Unsere Entwicklungsingenieure haben jetzt die nächste Ausbaustufe des GRUNWALD-Ultra-Clean(UC)-Konzeptes umgesetzt:



#### GRUNWALD-FOODLINER 20.000 UC

Der 10-bahnige Längsläufer-Becherfüller als intelligente Abfüll- und Verpackungsanlage

- in Ultra-Clean(UC)-Ausführung mit peroxidfreiem Hygienekonzept
- mit maximalem Hygiene-Standard bei gleichzeitig höchster Leistung (Sterilisationsrate  $\geq$  LOG 4 bei 40 Takten/Min.)
- mit vollautomatischer Tunnelreinigung
- mit größter Flexibilität.
- Modernste, voll integrierte Industrie-4.0-Lösung gewährleistet maximale Prozess-Sicherheit, um Produktionsausfälle komplett zu vermeiden.

Gerne hätten wir Ihnen diese Innovation auf der Messe interpack 2020 im Mai vorgestellt. Jedoch wurde die Messe aufgrund der weltweiten Coronavirus-Infektionen auf den Termin 25.02. – 03.03.2021 verschoben.

Die Auslieferung an unseren Kunden erfolgt im Spätsommer. Während dieser Zeit kann der GRUNWALD-FOODLINER 20.000 UC – wenn Reisen wieder möglich sind – in unserem Werk besichtigt werden.

#### KONTAKT

Weitere Informationen erhalten Sie von:  
**Stefan Sacher**  
 Phone +49 7522 9705-260  
[stefan.sacher@grunwald-wangen.de](mailto:stefan.sacher@grunwald-wangen.de)

Foto links:  
 Die nächste Ultra-Clean-Maschinengeneration:  
 GRUNWALD-FOODLINER 20.000 UC  
 in 10-bahniger Ultra-Clean-Ausführung  
 mit integriertem Steigenpacker für  
 Molkereiprodukte





## Wenn Essen zur Kunstform wird

### Von der Kunst, Essen zu formen und Ernährung als eine Art Kunst zu betrachten

#### INFO

Deldiche, beheimatet in Ternat in Belgien ist eine „food company“, die einst das Konzept und den Markt für mediterrane Delikatessen entdeckte. Seit der Gründung 1990 ist man bestrebt, sich von den „anderen“ abzuheben. Dies zeigt sich in der Leidenschaft und der Liebe zu Köstlichkeiten, dem Anspruch an eine hohe Qualität der Produkte, an die Qualität der Produktion und als ausgezeichnete Lieferant ihrer Kreationen. Es ist die unermüdliche Suche nach aktuellen Trends im Markt und nach neuen Ideen für ihre Produkte, für ihre Kunstformen, die Deldiche auszeichnet.

#### Deldiche und die Kunst des Kochens

Essen ist das Fundament von Deldiche. Nein, es ist nicht nur Essen. Es sind Delikatessen. Leckere Köstlichkeiten, die in ganz Europa gekauft werden können. Frisch muss alles sein und von hoher Qualität. Vertrieb, Produktion, und die Entwicklung eigener Kreationen – alles kommt aus einer Hand. Jedes Deldiche-Produkt wird als „Traumprodukt“ bezeichnet, das für jeden Küchenkünstler geeignet ist, weil es die „Kunst des Kochens“ unterstützt, um ein köstliches Meisterwerk, eine eigene Kunstform zu kreieren.

[www.deldiche.be](http://www.deldiche.be)

Deldiche ist einer der größten Produzenten für führende Einzelhändler in Belgien. Das Unternehmen beliefert einige der besten Delikatessengeschäfte in Belgien und in den Niederlanden. Hauptsächlich frischer Humus, Pesto, Tapenaden sowie Deli-Dips und Aufstriche werden zubereitet. Diese Delikatessen erfreuen sich in der modernen Küche steigender Beliebtheit.

Deldiche – in Belgien längst ein bekannter Markenname für mediterrane Delikatessen. Der Erfolg des Unternehmens liegt vielleicht darin, dass sowohl das Essen, als auch die Art und Weise der Zubereitung als eine Kunstform betrachtet wird. Nach der Philosophie des Unternehmens ist Kochen ein „Malen mit Zutaten“.

Um der steigenden Nachfrage nach ihren Delikatessen nachzukommen, wurde die Produktion kräftig erweitert und jüngst in eine vollautoamtische Rundläuferabfüllanlage investiert – ein 4-bahniger GRUNWALD-Becherfüller Typ ROTARY 20.000.

In Zusammenarbeit mit unserer belgischen Vertretung Decatech NV in Herentals wurde 2019 die zweite Abfüllanlage an Deldiche geliefert. Der neue Becherfüller mit seiner

äußerst flexiblen Maschinentechologie, garantiert, dass die qualitativ hochwertigen Delikatess-Produkte – in diesem Fall Hummus in all seinen zahlreichen Variationen – in der gewünscht hohen Produktionsleistung, mit einer enormen Produktflexibilität produziert und geliefert werden können. Nebenbei bemerkt: mit diesem Rundläufer verfügt Deldiche über die größte und leistungsstärkste GRUNWALD-Feinkostlinie auf dem Belgischen Markt.

#### Garnieren wie's gefällt

Die 4-bahnige GRUNWALD-Rotary 20.000 in Kombination mit mehreren mobilen Beistelldoseuren ermöglicht eine Vielzahl unterschiedlicher Garnierungen und Abfüllungen.

Die Hauptfüllstation selbst – ein 4-bahniger GRUNWALD-MOBIFILL – ist ebenfalls ein mobiler Doseur. Damit ist auch mit der Hauptfüllstation ein besonders schneller Produktwechsel möglich: das komplette Dosiersystem wird ganz einfach gegen ein nachfolgendes, bereits gereinigtes und befülltes Dosiersystem ausgetauscht. Das An- und Abkoppeln erfolgt werkzeuglos mit wenigen Handgriffen.

Ein weiterer Vorteil: durch den Austausch des kompletten Dosiersystems mit allen produktberührenden Teilen wird die GRUNWALD-Abfüllanlage in weniger als fünf Minuten allergenfrei.

Vier mobile, von GRUNWALD entwickelte, Kolbendoseure Typ GRUNWALD-SEMIDOS VT, sowie die seit vielen Jahren bewährte Dosieranlage für das Garnieren mit trockenen Gewürzen und Kräutern können mit der Maschine gekoppelt werden.

Die Reihenfolge der Garnierungen ist frei wählbar. In die beiden Freiräume des Becherfüllers wird je nach gewünschtem Produktbild ganz einfach jeweils ein mobiler Beistelldoseur eingeschoben oder nach Bedarf ausgetauscht. Damit wird sehr einfach, schnell und flexibel eine variantenreiche Garnierung der Produkte erreicht.

Das Hummusprodukt kann sehr flexibel und in gewünschter Häufigkeit durch eine Änderung in der Reihenfolge der Garnierung verändert werden.

Dass die servogesteuerte Hauptdosierung auch für andere Feinkostprodukte eingesetzt, die Abfüllanlage mit mehreren Schnellwechselsystemen (z.B. Siegelplatten, Formatleisten, Stülpedeckelstation) ausge-

stattet ist und durch die Verwendung neuester Technik sehr schnell auf andere Becherformate umgerüstet werden kann, wird von unseren Kunden bei GRUNWALD-Rundläuferanlagen ohnehin vorausgesetzt.

#### Die passende Maschine und der passende Service für GRUNWALD-Kunden

Gerade einmal 80 km von Deldiche entfernt, befindet sich unsere Vertretung Decatech in Herentals. Mit nahezu 40 Jahren Erfahrung in der Lebensmittel-Industrie und durch die jahrelange Zusammenarbeit mit uns, bietet Decatech dem belgischen GRUNWALD-Kunden einen raschen und erfahrenen Kundendienst an. Das Decatech-Team ist kompetenter Ansprechpartner bei technischen Fragen und unterstützt gerne telefonisch und vor Ort, denn Service ist keine Kunst.

Fotos linke Seite:  
Hummus – eine Art Kunst

Blick in die GRUNWALD-ROTARY 20.000 während des Abfüllens und Garnierens von Hummus

Fotos auf dieser Seite:  
Teil- und Gesamtansichten der 4-bahnigen Abfüllanlage GRUNWALD-ROTARY 20.000

#### MASCHINENDETAILS

Mit der GRUNWALD-ROTARY 20.000 und ihren mobilen Dosieranlagen bieten wir eine äußerst flexible und mit über 10.000 Bechern pro Stunde auch sehr leistungsstarke Abfüllanlage an. Damit ist es möglich, sich jederzeit an die sich verändernden Anforderungen des Marktes anzupassen.

Maße: 2.300 x 2.300 mm  
4- bis 6-bahnig  
ca. 12.000 – 18.000 Becher pro Stunde

2 x 3-bahnig bis 2 x 4-bahnig  
ca. 15.000 – 20.000 Becher pro Stunde  
je nach Produkt und Packstoff  
Dosierbereich: 10 – 1.000 ml

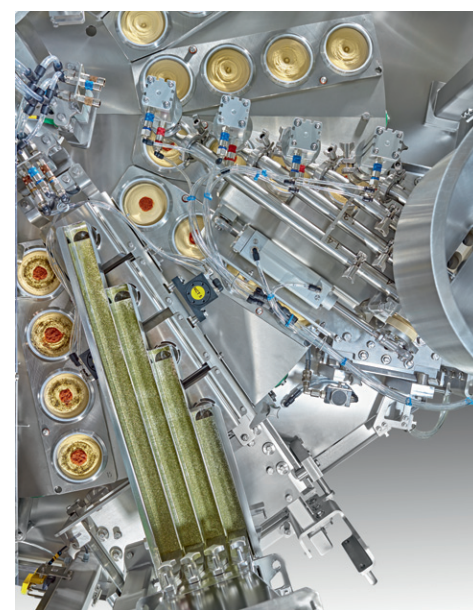
#### KONTAKT

Weitere Informationen erhalten Sie von:  
**Christoph Trunzer**  
Phone +49 7522 9705-250  
[christoph.trunzer@grunwald-wangen.de](mailto:christoph.trunzer@grunwald-wangen.de)

Decatech NV  
B-2200 Herentals / Belgium  
Phone +32 14 28 65 00  
[www.deca.be](http://www.deca.be)



©Deldiche







## Univer® in Ungarn vertraut auf das Ultraclean-Konzept von GRUNWALD

### INFO

Die Univer-Gruppe mit Sitz in Kecskemét, wurde 1948 gegründet und ist heute ein bedeutender Lieferant in der Lebensmittelindustrie und Handelspartner in Ungarn. Univer ist in verschiedenen Produktkategorien wie Mayonnaise, Senf, Ketchup und anderen Gewürzen Marktführer und mit 1.300 Beschäftigten ein bedeutender Arbeitgeber in Kecskemét.

Der Name Univer steht vor allem für typisch ungarische Produkte und damit für beliebte und somit sogar unverzichtbare Zutaten der ungarischen Küche. Die Produktpalette beinhaltet Mayonnaise, Senf, Ketchup Salatdressings und Saucen sowie Premium-Konfitüren, Säfte und Tomatenprodukte aber auch zucker- und allergenfreie Babynahrung. Entwicklung und Innovation spielt seit jeher eine herausragende Rolle. In einigen Bereichen der ungarischen Lebensmittelindustrie leistete Univer echte Pionierarbeit – z.B. mit der im Jahr 1975 erstmalig in Ungarn erhältlichen ready-to-use Mayonnaise. Mehrfach ausgezeichnet haben einige der ungarischen Produkte bereits heute das Zeug zur Legende. [www.univer.hu](http://www.univer.hu)

Foto rechte Seite oben:  
1-bahnige Eimerabfüllanlage FLEXLINER XL-UC mit

Foto rechte Seite unten:  
Blick in den Ultraclean-Hygienebereich der Eimerabfüllanlage FLEXLINER XL-UC links im Bild die zweifach pulsed light Hochleistungs-UV(C)-Eimerentkeimung mit einer garantierten Entkeimungsrate von mind. LOG 4

Fotos links:  
Beispiele der Univer Produktpalette für den Gastro-Bereich

Ketchup, Senf, Mayonnaise und zahlreiche andere Saucen sind Produkte, die weltweit angeboten werden, jedoch überall auf der Welt unterschiedlich schmecken. Das liegt an der Verwendung der regionalen Zutaten und den vielfältigen, oft geheimen Rezepturen. Eine teils Jahrzehnte lange Erfahrung im Herstellungsprozess und die oftmals über Generationen gehütete Auswahl der Zutaten krönen diese Saucen zu Premiumprodukten ihrer Sparte.

#### Feines aus Ungarn

Wer heute den ungarischen Lebensmittelbereich bezüglich Ketchup, Senf, Mayonnaise und vieler weiterer Saucen und Dressings betrachtet, wird immer auf den Namen Univer stoßen.

Seit mehreren Jahren liefert Univer kleinste Portionspackungen an verschiedene Restaurantketten – gewichtsgenau und verlässlich mit der Technologie von GRUNWALD befüllt. Wir sind stolz darauf, das Erfolgsunternehmen Univer seit vielen Jahren zu unseren Kunden zählen zu dürfen.

Seit 2019 werden bei Univer nun auch Eimer mit verschiedensten Volumina auf einer

GRUNWALD-Ultraclean-Eimerabfüllanlage befüllt und an den Gastro-Bereich geliefert. Die Produktion erfolgt unter höchster Hygienestufe. Deshalb werden alle Eimer mit Hochleistungs-UV(C)-Strahlern entkeimt. Die von GRUNWALD speziell entwickelte Eimerentkeimung mittels gepulster UV(C)-Strahler (Pulsed Light) garantiert auch für 10 kg-Eimer eine Entkeimungsrate von mindestens LOG4.

Die an Univer gelieferte Ultraclean-Eimerabfüllanlage GRUNWALD-FLEXLINER XL-UC ist mit zwei Eimerbevorratungsmagazinen ausgestattet. Die Vorteile dieses 1-bahnigen Längsläufers sind seine erhöhte Bevorratungszeit sowie die Möglichkeit, den Packstoffwechsel auf Knopfdruck durchzuführen. Mit der im Handling vereinfachten und teilerweiterten Siegelstanze ist ein Formatwechsel mit wenigen Handgriffen durchgeführt. Das Konzept der Ultraclean-Ausstattung sieht auch für die Siegelstanze einen gepulsten UV(C)-Strahler vor und garantiert letztlich auch hier eine Abtötungsrate von mindestens LOG4.



#### Ultraclean Hygienebereich – „foreign body protection“

Univer aus Kecskemét setzt seit jeher in seiner Produktion auf den neuesten Stand der Technik. Modernste Produktionstechnologien anzuwenden bedeutet für die Verantwortlichen, die Effizienz in der Fertigung zu steigern, die Produktpalette zu erweitern und ihre Produkte wie Mayonnaise, Senf, Ketchup und Salatdressing ohne Konservierungsstoffe mit langer Haltbarkeit herzustellen. Dies sind Anforderungen, die der GRUNWALD-Eimerfüller FLEXLINER XL-UC zu 100 % erfüllt.

Der Längsläufer ist auf der gesamten Länge mit einer speziellen Hygienezone ausgestattet. Wie bei den Ultraclean-Becherabfüllanlagen wird auch bei dieser Ultraclean-Eimerabfüllanlage



eine sehr hohe Produktionssicherheit erreicht, denn hier sind keine Kleinteile wie z.B. hängend montierte Schrauben im Bereich der offenen Eimer vorhanden. Die Gefahr, dass Fremdkörper in das Produkt gelangen und kostspielige Rückrufaktionen drohen, ist somit eindeutig ausgeschlossen. Die **technischen Risiken werden vermieden und die Produktionssicherheit erhöht.**

Wir sind stolz, dass Univer in die Ultraclean-Technologie und das Know-how von GRUNWALD vertraut. Mit diesem Eimerfüller ist man in Kecskemét für die Eroberung weiterer Märkte bestens gerüstet, denn das Maschinenkonzept sieht eine Nachrüstung für die Befüllung von Eimern bis 18 kg vor.

Wir bedanken uns für das entgegen gebrachte Vertrauen und wünschen unserem Partner weiterhin viel Erfolg.

### 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](mailto:stefan.sacher@grunwald-wangen.de)







## Molkerei Fuchs 5.0 – wir gehen in die Zukunft

### Die nachhaltige Molkerei für Milchprodukte in der Ostschweiz!

#### INFO

Vielleicht waren Sie schon einmal am Bodensee und haben dabei die kleine Stadt Rorschach auf der Schweizer Seite des Bodensees, etwa gegenüber der deutschen Bodenseestadt Friedrichshafen, entdeckt. Mit seinen 9.347 Einwohnern ist Rorschach flächenmäßig die kleinste Gemeinde im Kanton St. Gallen. Seit 1883 hat hier die Molkerei Fuchs, ein familiengeführtes Traditionsunternehmen, mit 67 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern seinen Sitz.



Pro Jahr werden im „Fuchsbau“ aus 24 Millionen Litern regionaler Milch Butter, Joghurt, Buttermilch, Milch, Quark, Molke-Drinks und weitere Frischmilch-Spezialitäten hergestellt, abgefüllt und über die eigene Logistik ausgeliefert. Die Molkereiprodukte sind aufgrund ihrer Qualität und Frische nicht nur in der Region, sondern weit in der Schweiz



bekannt.

#### Molkerei Fuchs 5.0

Zum 1. Januar 2020 hat Dominik Fuchs in 5. Generation die operative Führung des Unternehmens übernommen. Patrick Fuchs, seit bald 40 Jahren aktiv im Unternehmen, wird sein Stellvertreter. Er wird weiterhin ausgewählte Projekte und Aufgaben betreuen, jedoch sein Pensum reduzieren. [www.fuchsmilch.ch](http://www.fuchsmilch.ch)

Im Jahr 2015 lieferten wir erstmalig einen 2-bahnigen Rundläuferbecherfüller Typ GRUNWALD-HITTPAC AKH-059 an die Molkerei Fuchs in Rorschach. Ganz klar, dass wir uns über den zweiten, in 2018 erteilten Auftrag zur Lieferung einer Rundläuferanlage sehr gefreut haben. Zeugt es doch von höchster Zufriedenheit mit der gelieferten Anlage und unseren Serviceleistungen, wenn unsere Kunden zum „Wiederholungstäter“ werden.

Solch vertrauenswürdige und treue Beziehungen sind für uns wichtig, denn es geht nicht nur um die Lieferung von Maschinen. Für GRUNWALD geht es auch um die Zeit nach der Lieferung. Unsere Zuständigkeit geht weiter – in Bezug auf Service, Qualität und Kundenzufriedenheit.

Die neue Rundläuferanlage sollte erneut eine GRUNWALD-HITTPAC AKH-059 sein mit der gleichen technischen Ausstattung. Jedoch sollten mit dem neuen Rundläufer auch fasrige Früchte abgefüllt werden können.

Da wir seit vielen Jahren den Fokus vor allem auch auf die Entwicklung unterschiedlicher Dosiertechniken legen, konnten wir hierfür recht schnell grünes Licht geben und die entsprechende, technische Lösung anbieten.

Als Familienunternehmen freuen wir uns ganz besonders, das Familienunternehmen Molkerei Fuchs in die Zukunft begleiten zu dürfen. Gerne sind wir mit dabei, wenn im „Fuchsbau“ Neues ausprobiert wird. Wir unterstützen die Fuchse weiterhin sehr gerne mit unserem Wissen und Know-how.

Danke für das erneut entgegengebrachte Vertrauen in uns und in die GRUNWALD-Technologie. Wir wünschen weiterhin viel Erfolg und freuen uns auf eine weitere, partnerschaftliche Zusammenarbeit.



Fotos oben:  
Blick in den „Fuchsbau“, wie sich die Molkerei Fuchs gerne selber nennt und auf die zwei Rundläuferbecherfüller Typ GRUNWALD-HITTPAC AKH-059

Foto links:  
Gehen in 5. Generation gemeinsam in die Zukunft: Dominik und Patrick Fuchs

#### 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](mailto:stefan.sacher@grunwald-wangen.de)

## Damit liegen Sie richtig – GRUNWALD-HITTPAC AKH-019

### Kompakte und flexible Abfüllanlage für Direktvermarkter

Ein erhöhtes Gesundheitsbewusstsein und der Wunsch vieler Verbraucher, ihre Lebensmittel direkt beim Erzeuger kaufen zu können, verstärkt seit Jahren den Trend zu naturnah erzeugten Lebensmitteln. Nicht erst seit gestern haben die Landwirte gelernt, über den Eigenbedarf hinaus auch für die Märkte zu produzieren, trifft doch die Direktvermarktung den Wunsch des Verbrauchers nach ökologisch, regional und naturnah erzeugten Lebensmitteln.

Die Anforderungen an den Direktvermarkter sind gestiegen, die Rahmenbedingungen sind vielschichtig. Der Kunde im Hofladen ist gut informiert und kritisch – er erwartet Produkte in erstklassiger und wohlschmeckender Qualität. Eine vielfältige Produktpalette sowie eine Abwechslung und Erweiterung der Produktvarianten wird gerne gesehen. Letztendlich ist die Professionalisierung ein wichtiger Schritt zur Kundenbindung. Auch der Direktvermarkter muss auf die Wünsche der Kunden flexibel reagieren, um in der Konsequenz den Absatz zu sichern.

#### Klein, kompakt und zuverlässig

Die Becherfüll- und Verschließanlage Typ GRUNWALD-HITTPAC AKH-019 ist die vollautomatische Lösung für die vielfältigen Abfüllaufgaben des Direktvermarkters. Egal ob

Molkereiprodukte, Feinkostsalate oder Fleischprodukte abzufüllen sind: diese sehr kompakte und modular gebaute Rundläuferanlage ist eine effektiv arbeitende und universell einsetzbare Maschine.

GRUNWALD-Kunden schätzen die einfache Bedienung, die optimale Zugänglichkeit und die schnelle Umrüstung dieses Rundläufers auf verschiedene Produkte und Packstoffe.

#### Eine Vielzahl von Eigenschaften und Ausstattungsmöglichkeiten machen diese kompakte Rundläuferanlage unschlagbar:

- automatische Verarbeitung der Packstoffe
- Antriebsbereich ist spritzwassergeschützt
- CE-konforme Schutzverkleidung
- Verarbeitung von verschiedenen Kunststoff-Gebinden mit unterschiedlichen Verschlussarten
- unterschiedliche Füllventile für die Abfüllung von pastösen und flüssigen Produkten
- Dosiervolumen bis 2 kg möglich
- schonender, schwappfreier Bechertransport
- tropffreies und genaues Abfüllen
- rascher Produktwechsel ohne Produktverlust



- schnelle Reinigung der Dosierstation
- schneller werkzeugloser Formatwechsel
- Hygieneausführung für keimarmes Befüllen und Verpacken

Zahlreiche Ausstattungsmöglichkeiten und weitere Zusatzausrüstungen sind erhältlich oder können jederzeit nachgerüstet werden. Die Rundläuferanlagen erreichen in 1-, 2- oder 3-bahniger Version Produktionsleistungen von ca. 2.500 bis ca. 7.500 Becher pro Stunde.

#### KONTAKT

Sprechen Sie mit uns und nennen Sie uns Ihre Wünsche. Wir beraten Sie jederzeit gerne. Unsere Mitarbeiter werden für Sie eine interessante und optimale Lösung für Ihre Abfüllaufgabe ausarbeiten.





## Auslandssemester an der University of South Wales

### Nils Nothhaft berichtet über sein Auslandssemester im Rahmen des Dualen Ingenieurstudiums

GRUNWALD-NEWS



Im Rahmen meines dualen Studiums als Wirtschaftsingenieur bei GRUNWALD konnte ich die Möglichkeit nutzen, das 5. Semester im Ausland zu studieren. Dabei ging es für mich für 4 Monate an die University of South Wales in Treforest, ca. 15 Meilen nördlich von Cardiff. Durch dieses Auslandssemester kann ich meinen deutschen Studienabschluss mit dem englischen Double Degree als Bachelor of International Business Management verbinden.



Anfang September ging es für mich in Wales mit der International Welcome Week los. In dieser ersten Woche werden die neuen internationalen Studenten in Systeme, Strukturen und Vorlesungen der Universität eingeführt. Durch die zahlreichen Veranstaltungen während dieser Woche konnte ich sehr leicht erste internationale Kontakte knüpfen und gleichzeitig meine Englischkenntnisse aktivieren.



Die Vorlesungen, die selbstverständlich in Englisch gehalten werden, haben meinen Horizont als Wirtschaftsingenieur-Student erweitert und internationalisiert. So wurden in den Vorlesungen die Theorien, Modelle und strategischen Grundlagen für die Arbeit in und den Kontakt zwischen internationalen Unternehmen behandelt. Weiterhin wurde das globale Arbeitsumfeld internationaler Unternehmen bearbeitet, auf die kulturellen Aspekte der internationalen Zusammenarbeit eingegangen sowie die strategische, internationale Entscheidungsfindung thematisiert. Dabei konnte ich an der University of South Wales das akademische Arbeiten und damit die strategische theoretische Herangehensweise an Probleme vertiefen. Dadurch hat sich das Auslandssemester als ideale Ergänzung zum praktisch orientierten Studium an der DHBW herausgestellt.



Zugleich konnte ich dabei durch das Halten von Präsentationen, dem Schreiben wissenschaftlicher Arbeiten und dem Verfassen der mit dem Double Degree

verbundenen Bachelorarbeit meinen englischen Sprachschatz erweitern. Neben dem gewonnenen fachlichen Mehrwert hat das Auslandssemester auch meinen persönlichen Horizont erweitert. So gaben mir zahlreiche Ausflüge nach Cardiff, an die walisische Küste und den Breacon National Park sowie viele weitere Orte in Großbritannien die Möglichkeit, Land und Leute kennen zu lernen.

Während der vier Monate in Wales entstand sehr schnell ein internationaler Freundeskreis. Durch gemeinsame Aktivitäten wie gemeinsames Kochen von landestypischen Gerichten (z.B. meine Kässpätzle) erhielten wir gegenseitige Einblicke in die Kulturen verschiedener Länder. Weiterhin konnte ich durch die gemeinsame Zeit in Wales weltweite Kontakte und, so hoffe ich, Freundschaften fürs Leben knüpfen.

An dieser Stelle möchte ich mich nochmals bei allen bedanken, die bei GRUNWALD für die Ausbildung verantwortlich sind und mich so großartig bei meinem Auslandssemester unterstützt und mir diese geniale (Auslands-)Erfahrung ermöglicht haben.

Fotos von oben nach unten:

Vor dem Hauptgebäude der University of South Wales

Kässpätzle-Essen mit Kommilitonen aus ganz Europa

Besuch von Cardiff Castle

Sonntagsausflug an den Strand von Barry

Wanderung im Breacon Nationalpark

## Gemeinsam am Start

### Zwei Abteilungen unter neuer Leitung

GRUNWALD-NEWS

Zum Jahresbeginn hat sich in den Abteilungen **Schaltschrankbau** und **Programmierung** eine Änderung ergeben. Beide Abteilungen sind unter neuer Leitung. Der Führungsstab wurde an die nachfolgende Generation überreicht.

In der Abteilung Schaltschrankbau hat **Simon Maurus** die Leitung übernommen. Er ist Nachfolger von **Herbert Holzer**, der am 5. März 2020 das seltene Jubiläum einer 30-jährigen Betriebszugehörigkeit feiern konnte.

Als Nachfolger von **Andreas Gotsch** leitet **Pascal Mayer** die Abteilung der Programmierer. Es ist ein schöner Zufall, dass auch Andreas Gotsch nur wenig später, nämlich am 02. April 2020, sein 30-jähriges Betriebsjubiläum feiern konnte.

#### Zwei Generationen im Team

Um einen fließenden Übergang in beiden Bereichen zu schaffen, sind Herbert Holzer und Andreas Gotsch weiterhin im Unternehmen tätig. Beide unterstützen die jungen Kollegen in ihrer Funktion als stellvertretende Abteilungsleiter.

Eine gute Konstellation und ein Gewinn für unsere Kunden, aber auch für die Kolleginnen und Kollegen, denn jetzt ist seit Jahresbeginn ein Team hochqualifizierter Ansprechpartner am Start, das gemeinsam professionellste Arbeit leistet. Alle profitieren von den Stärken und Kompetenzen einer jeden Generation, wenn sich das fachliche Wissen beider Generationen mit den Erfahrungswerten der langjährigen Berufstätigkeit der älteren Generation verbindet. Freuen Sie sich mit uns auf ein Team, in dessen Mittelpunkt ihrer Arbeit die Zufriedenheit des Kunden steht.

#### An dieser Stelle herzlichen Glückwunsch an Herbert und Andreas

Wir sind stolz, solch langjährige Beschäftigte in unseren Reihen zu wissen. Wir danken Euch für Eure langjährige Treue zu GRUNWALD. In drei gemeinsamen Jahrzehnten sind zwei starke und freundschaftliche Verbindungen in unserer GRUNWALD-Familie entstanden. Ihr gehört zu jenen Mitarbeitern, die unser Unternehmen mit aufgebaut haben. Mit Eurer Kompetenz und Eurem Engagement seid ihr ein Grundstein unseres Erfolges.



Jetzt ist die junge Generation am Start - und bildet zusammen mit den Kollegen der älteren Generation ein prima Team.

Von links nach rechts im Bild: Simon Maurus, Herbert Holzer, Pascal Mayer, Andreas Gotsch



**NACHRUF**

**GRUNWALD UK**   
 Dosing · Filling · Packing

Blankney Grange Unit 1, Longwood Lane, Blankney, Lincoln, UK, LN4 3BD

10 March 2020

**The passing of Neil Muncey.**

We were sadly informed by our German colleague over the weekend that Neil Muncey sadly passed away.

Neil was the first UK salesperson for Grunwald in 1995 and set up Grunwald UK in 2001, successfully selling and delivering Grunwald UK's first 75 machines.

Neil retired and sold the business in 2015 to the current management team leaving great foundations for the successful business it has become.


We at Grunwald UK send condolences to Neil's family.

 [www.grunwald-uk.com](http://www.grunwald-uk.com)
 [info@grunwald-uk.com](mailto:info@grunwald-uk.com)  
[accounts@grunwald-uk.com](mailto:accounts@grunwald-uk.com)
 Registered Office:  
18 Northgate, Sleaford,  
Lincolnshire, UK, NG34 7BJ
 +44 (0) 1529 414999

Registered in England No. 03903433  
 VAT Registration No. 780 1944 21

In dankbarer Erinnerung  
 an  
**Neil Muncey**



und in tiefem Respekt für  
 seine Leistungen für  
**GRUNWALD** 

*Es war großartig, dass wir Neil über 20 Jahre als Vertriebsleiter für Großbritannien bei uns hatten. Seitdem ist so viel passiert: Neil gründete seine eigene Firma GRUNWALD UK und hat in all den Jahren erfolgreich GRUNWALD-Becherfüllmaschinen verkauft. In all den Jahren unserer Zusammenarbeit hatten wir große Erfolge und gleichzeitig verbesserten wir in dieser Zeit unsere Englischkenntnisse.*

*Während all der Jahre verstand Neil auf brillante Weise, die technischen Lösungen und Innovationen, die GRUNWALD anbietet, um den Anforderungen der Kunden an Becherfüll- und Verschleißmaschinen gerecht zu werden, vorzustellen und zu erklären. Derweil blieb er seiner Philosophie „Rabatt ist ein Schimpfwort“ treu und leistete dementsprechend einen wertvollen Beitrag zur positiven Entwicklung und zum Wachstum von GRUNWALD.*



*Auch hat Neil es verstanden, rechtzeitig die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft von GRUNWALD UK zu stellen, indem er schon frühzeitig die Verantwortung seinen Führungskräften übertragen hat.*

*Wir werden uns immer gerne an Neil erinnern, an unsere erfolgreiche und vertrauensvolle Zusammenarbeit, seine wichtigen Weichenstellungen im Vertrieb in Großbritannien und die schönen Partys und Events, die wir zusammen mit ihm gefeiert haben.*

In Erinnerung an Neil  
 Ralf, Anton und das **GRUNWALD-Team**