

HIGH LIGHT



Editorial	2
Mit brandneuer Verpackung 240 Tonnen weniger Plastik	3
„Plug and fill“ – GRUNWALD-FOODLINER 3.000	4 – 5
GRUNWALD-Verdeckler für Hof Butendiek	6 – 7
Gay Lea – eine kanadische Erfolgsgeschichte	8 – 9
Dosierkonzepte für Trockenprodukte	10
Hummus – ein Produkt erobert die Welt	11
GRUNWALD News	12 – 15
The page for your feedback	16



EDITORIAL



TITELBILD

Das Titelbild unserer HIGHLIGHT-Ausgabe ist ein „Blumengruß vom Hochgrat“ und stammt von unserem Mitarbeiter Manfred Rupp. Als leidenschaftlicher Wanderer liebt er die faszinierende Bergwelt unseres Allgäus. Seine Eindrücke von dieser wunderbaren Landschaft fängt er sehr gerne mit seiner Kamera ein. Foto: Manfred Rupp



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 [Linked in](#)

Im März hätten wir für Sie sehr gerne ein herzliches Willkommen auf der **Messe ANUGA FoodTec** in Köln arrangiert. Die Auswirkungen der Corona-Pandemie haben jedoch dazu geführt, dass auch diese Messe verschoben wurde. Sie soll nun vom **26. bis 29. April 2022** und damit, so hofft man, außerhalb des aktuell absehbaren Corona-Risiko-Fensters stattfinden.

Dass alle Messetermine seit Anfang letzten Jahres verschoben oder gar komplett ausfallen mussten, ist nur die „Spitze des Eisberges“ an Veränderungen, die wir seit über einem Jahr erleben. Die Corona-Pandemie führt weitere, mit Sicherheit auch bleibende Veränderungen herbei. Das Verlangen nach Digitalisierung und Nachhaltigkeit sind jetzt verstärkt geforderte Veränderungen, die an Bedeutung weiter zunehmen werden.

Nicht erst seit Corona stehen Nachhaltigkeit und ökologische Verpackungen im Fokus des Verbrauchers. Der Ernährungssektor bekommt einen teils massiven Druck von allen Seiten zu spüren. Auch der Verbraucher selbst übt direkten Druck durch seinen Griff im Kühlregal aus. Und wenn man schon nicht gänzlich darauf verzichten kann, sollen zukünftige, neue Verpackungen nachhaltig, wieder verwendbar und umweltschonend sein. Die Lebensmittel-Verpackung soll darüber hinaus einen hohen Produktschutz bieten und zu

einer verlängerten Haltbarkeit des Produktes führen. Kurzum: Verpackungsindustrie, Verpackungsentwickler aber auch der Maschinenbau sind gefordert, wenn es um die Herstellung, Verarbeitung und das Recycling umweltschonender Alternativen geht.

Altbekanntes – der neue Trend?

Rückblickend haben Grunwald-Abfüllanlagen bereits in den 90er Jahren unter anderem Kartonbecher oder PP-Mono Verpackungen verarbeitet, welche teilweise auch heute als alternative Packstoffe eingesetzt werden. Wir können Ihnen versichern, dass Grunwald hier längst die entsprechende Techniken kennt und einsetzt, um die veränderten, neuen Packstoffe zu verarbeiten. Wie einfach die Umstellung einer Grunwald-Abfüllanlage auf neue Verpackungen sein kann, lesen Sie im nebenstehenden Bericht auf Seite drei.

Neue Verpackung? – wir helfen weiter

Ob es das Umrüsten Ihrer Maschine auf neue Packstoffmaterialien ist oder ob Sie neue Verpackungsideen haben – sprechen Sie uns an! Wir prüfen gerne, ob Ihre bestehende GRUNWALD-Abfüllanlage umrüstbar ist. Solche Umrüstungen sind uns vertraut und konnten bisher in nahezu allen Fällen realisiert werden. Unser Verpackungskompetenz-Team prüft gerne Ihre Wünsche und führt Siegelversuche mit Ihren neuen Packstoffen durch. Als Ihr Partner wollen wir diese Herausforderungen gemeinsam mit Ihnen meistern.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen, Anregungen und den Austausch mit Ihnen.

Bleiben Sie gesund!

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

Erfüllt die Nachfrage nach geschmackvollem Joghurt mit lebenden Kulturen

Brandneue Verpackung und 240 Tonnen weniger Plastik pro Jahr

Seit über 20 Jahren produziert Nomadic Dairy traditionelle Joghurts in kleinen Chargen. Ein sehr schmackhafter, natürlicher Joghurt, der lebende Kulturen enthält und aus frischer Milch der üppigen, grünen Weiden der Grafschaft Donegal gewonnen wird.

Mit der steigenden Nachfrage Schritt zu halten, kommt manchmal einem Jonglierakt gleich. Wir sprachen mit der Produktionsleiterin von Nomadic Dairy, Anne Scanlon, über ihre Ziele, über die Investition in Grunwald-Becherfüllmaschinen, um die Kapazität zu erhöhen und zukünftiges Wachstum zu ermöglichen.

Anne Scanlon: „Im Jahr 2015 wurde bei Nomadic Dairy die erste 2-bahnige Rundläufermaschine Grunwald-Hittpac in Betrieb genommen. Sie produzierte bis zu 5.400 Becher pro Stunde. Bis 2019 wurde in zwei weitere, 3-bahnige Grunwald-Becherfüllmaschinen investiert. Die erste Maschine produziert nun mehrlagigen Joghurt, die beiden neuen Maschinen sind für die Joghurtabfüllung für die neue Top Cap-Verpackung (oat clusters) im Einsatz und erhöhen damit die Produktion auf 12.000 Becher pro Stunde. Nomadic Dairy hat jetzt die Kapazität, um mit der aktuellen und zukünftigen Nachfrage Schritt zu halten.“

Das große Ziel

Die Inhaber von Nomadic Dairy haben ein großes Ziel: den Plastikverbrauch zu reduzieren und das Recycling der Becher zu erleichtern.

Die Ergebnisse und Fakten

Nomadic Dairy hat große Veränderungen vorgenommen! Im Januar 2020 führten sie einzigartiges neues Verpackungsformat für ihre Joghurtverpackung mit Top Cap ein, bestehend aus folgender Packstoffkombination

1. Polypropylen-Becher in neuem Design
2. abnehmbare Kartonhülle
3. FSC-zertifizierter Holzlöffel (der den bisherigen Plastiklöffel ersetzt) und
4. Folienversiegelung, die leicht zu entfernen und zu recyceln ist.

In diesem neuen Design sind die Becher nun zu 100 % recycelbar und sparen jährlich 240 Tonnen Kunststoffabfall ein!

Die Investition in die Grunwald-Maschinentechnologien war von großem Nutzen und eine gute Entscheidung, wie Anne bestätigt, denn: „Wir mussten für die neue Becherverpackung keine großen Änderungen an der Joghurtabfüllung und zum Versiegeln vornehmen“. Die neue Verpackung konnte auf den bestehenden Grunwald-Maschinen praktisch sofort weiter verarbeitet werden. Nomadic Dairy hat gerade ein neues Joghurtsortiment auf den Markt gebracht, das zur Immununterstützung mit 100 % des Vitamin D-Bedarfs eines Erwachsenen angereichert ist. GRUNWALD UK freut sich schon heute auf das nächste Produktsortiment in den Geschäftsregalen.

Foto rechts Nomadic Dairy, Joghurt-Hersteller mit Sitz in Donegal, Irland. Eine der am schnellsten wachsenden Joghurtmarken in Großbritannien hat in neue Grunwald-Maschinen und neue Verpackungen investiert.

Foto unten: Die neue, zu 100 % recycelbare Verpackung.



(c) Nomadic Dairy

KONTAKT

Besuchen Sie www.grunwald-uk.com für weitere Informationen zu Abfüllanlagen.



(c) Nomadic Dairy



„Plug and fill“

Flexibilität ohne Ende mit dem Becherfüller
GRUNWALD-FOODLINER 3.000 und
7 verschiedenen, mobilen Doseuren



Produktfotos: © Migros-Genossenschafts-Bund

Convenience Food – ein Marktbereich, der aus der Lebensmittelindustrie nicht mehr wegzudenken ist. Gerade in diesem Bereich spielt die Produktflexibilität, die der Herstellerbetrieb sowohl bei kleinen, als auch großen Chargen zu meistern hat, eine entscheidende Rolle.

Einer der größten Produzenten in der Schweiz ist die Bischofszell Nahrungsmittel AG, die seit vielen Jahren auf die bewährte Technik und Qualität von GRUNWALD-Abfüll- und Verpackungsanlagen setzt.

Als Grunwald von den Projektverantwortlichen mit den Anforderungen für eine neue Abfüllanlage kontaktiert wurde, war das die ideale Situation, die Erfahrungswerte der Kundin (die Bischofszell Nahrungsmittel AG) in Bezug auf das bisherige Abfüllen ihrer Produkte mit den Wünschen und Anforderungen an die zukünftige Maschinenteknologien zu verbinden. Es galt, diese Anforderungen mit technischen Lösungen zu verbessern und in Einklang zu bringen. Die Projektverantwortlichen bei Grunwald haben hier aufgrund der jahrzehntelangen Entwicklungsarbeit und

der Position als Vorreiter und Marktführer im Bereich der Abfüllung von Convenience-Produkten aus dem „Vollen schöpfen können“.

Im Maximum des Machbaren

Auf der Basis einer Längsläuferanlage ist eine hoch flexible, lineare Abfüllmaschine entstanden. Ganz im Sinne von „plug and fill“ ist die Bischofszell Nahrungsmittel AG in der Lage, auf dieser Abfüllanlage eine **Produktpalette von mehr als zwanzig verschiedenen Produkten abzufüllen**. Jedes Produkt unterscheidet sich durch die jeweils andere, unterschiedliche Konsistenz. Die Produktpalette, die auf dem Längsläufer abgefüllt werden kann, umfasst:

- pumpfähige Produkte, welche mit dem GRUNWALD-MOBIFILL abgefüllt werden
- mehrlagige Produkte, welche mit dem GRUNWALD-SEMIDOS als Saucendoseur verarbeitet werden
- bis hin zum GRUNWALD-FLEXODOS für nicht pumpfähige Produkte und dem
- GRUNWALD-Erbsendoseur zur Dekoration mit Kichererbsen.



2-bahniger Becherfüller GRUNWALD-FOODLINER 3.000
mit 4 angekoppelten mobilen Doseuren

Flexibilität ohne Ende

Aufgrund des enorm vielfältigen Angebotes an Food & Convenienceprodukten, das die Bischofszell Nahrungsmittel AG entwickelt, war ein gut durchdachtes Maschinenkonzept erforderlich, mit dem sich maximale Flexibilität in der täglichen Produktion realisieren lässt.

Zentraler Punkt für diese Flexibilität ist die folgende, technische Lösung:

- alle Doseure werden in mobiler Ausführung geliefert
- alle Doseure sind an nahezu allen Positionen des Basis-Längsläufers koppelbar damit der Anwender aus einer sehr großen Variabilität in der Produktpräsentation auswählen kann.

Garantiert allergenfrei abfüllen

Durch das „plug and fill“-Konzept ist jeder Doseur in der tatsächlichen Zeit von 3 bis 5 Minuten ausgetauscht. Das heißt: die Dosiersysteme werden im Rotationsprinzip eingesetzt. Bei Produktwechsel wird einfach das komplette Dosiersystem mit

allen produktberührenden Teilen gegen ein nachfolgendes, bereits gereinigtes Dosiersystem ausgewechselt. Das An- und Abkoppeln erfolgt werkzeuglos mit wenigen Handgriffen. Das zeitraubende Nachjustieren oder Einstellen der Werte entfällt deshalb gänzlich. Weiterer Vorteil: es wird garantiert allergenfrei produziert, denn mit dem Austausch der Dosiersysteme werden logischerweise alle produktberührenden Teile ausgetauscht.

Grunwald-Kunden aus der Feinkostindustrie bestätigten die enorme Flexibilität des „plug and fill“-Konzeptes und berichten, dass durch den Einsatz mobiler Dosiersysteme auf einer Abfüllanlage bis zu 40 verschiedene Produkte in der täglichen Produktion abgefüllt werden.

Die Anlage wurde trotz der schweren Umstände der Corona-Zeit in kürzester Zeit und termingerecht in Betrieb genommen.

Wir danken unserer langjährigen Kundin Bischofszell Nahrungsmittel AG für das erneut entgegen gebrachte Vertrauen und über die sehr gute Zusammenarbeit. Wir freuen uns, dass wir mit diesem Projekt die Möglichkeit aufgreifen konnten, unsere technischen Neuheiten in dieses Projekt einfließen lassen zu können.

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

INFO

Die Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA) wurde 1909 gegründet und ist eine führende Herstellerin von Convenience- und Fruchtprodukten sowie Fertiggerichten und Getränken für Einzelhandel, Industrie, Grossverbraucher sowie für den Export. Aktuell produzieren rund 1.000 Mitarbeitende mit verschiedensten Herstellungsverfahren über 1.000 Produkte für den täglichen Genuss. Durch eine schonende und nachhaltige Verarbeitung und durch den Einsatz modernster Maschinen und Anlagen, garantiert BINA höchste Produktqualität ihrer Produktpalette.

Verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln über die gesamte Wertschöpfungskette ist ein Grundsatz der Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA). Bereits seit Jahren werden im Rahmen der Klima- und Energiepolitik die kontinuierliche Senkung des CO₂-Ausstosses und der Verbrauch von Strom und Wasser verfolgt sowie klare Umweltziele in die Produktionsprozesse integriert. Dazu gehört eben auch, dass die verarbeiteten Rohstoffe überwiegend aus der Schweiz stammen.

Foto:
Firmengebäude BINA in Bischofszell, Schweiz





INFO



Wie Käthe, Sultan und Kuno auf Hof Butendiek zu ihrem Deckelchen kommen

Der GRUNWALD-Verdeckler für den Käse mit Charakter

Hof Butendiek ist mehr als ein Hof. Es ist ein echter Familienbetrieb. Alle, die auf dem „BIO-Hof am Deich“ arbeiten, teilen die Leidenschaft für guten Käse und die Liebe zur ökologischen Landwirtschaft.

Rund 180 bunt gefleckte Kühe tummeln sich artgerecht auf den sattgrünen Wiesen. Sie werden nach den strengen Bioland-Richtlinien gehalten. Für die Verantwortlichen auf Hof Butendiek gilt: Artgerechte Tierhaltung ist der Schlüssel zu tierisch guten Käseprodukten.

Wer in der Hofkäserei arbeitet, ist leidenschaftlicher Käseliebhaber. Man arbeitet Hand in Hand und sorgt so für eine ganz besondere Handwerksqualität. Hergestellt werden Frisch- und Schnittkäse. Die Produkte des Frischkäsesortiments tragen so klangvolle Namen wie „Sultans Freude“, „Scharfe Käthe“ oder „Kuno“. Sie gehören in vielen Bioläden zu den Lieblingsprodukten des Frischkäsesortiments. hof-butendiek.de

In unserer über 60-jährigen Firmengeschichte haben wir immer wieder festgestellt: Kilometer trennen nicht. Niemals! Ein beliebter Treffpunkt, um Kilometer zu überwinden und um sich zu begegnen, sind und bleiben Fachmessen. Deshalb sind wir seit vielen Jahren mit unserem Messestand – unserer Grunwald-Alm – auch auf der FachPack in Nürnberg, der europäischen Fachmesse für Verpackungen, Prozesse und Technik.

Willkommen in Nürnberg

Im September 2019 bekamen die Besucherinnen und Besucher der Fachpack in 12 Messehallen das geballte Angebot von Innovationen und Trends aus der Verpackungsbranche zu sehen. Einer der 1.591 Aussteller war Grunwald. Einer der rund 44.000 Fachbesucher waren Niklas Bruns mit seinem Vater Jürgen Bruns. Sie waren aus Stadland, aus dem hohen Norden, unten rechts am Jadebusen, angereist, um sich auf der Messe allgemein über Packstoffe und Endverpackungen zu informieren.

Zunächst war es das aussergewöhnliche Design des Grunwald-Messestandes, das ihnen in der Messehalle aufgefallen war und dann kam die Frage auf: was machen die eigentlich? Schnell folgte ein erstes Kennenlernen auf dem Messestand und in einem allgemeinen Gespräch erhielten die beiden Informationen zu Unternehmen und Lieferprogramm. Währenddessen holte Herr Bruns einen mit Frischkäse gefüllten Becher aus der Tasche und meinte, dass man auf Hof Butendiek einen Verdeckler für diesen Becher mit Originalitätsverschluss benötigen würde. Das bisherige, manuelle Verschließen sei für die Mitarbeiterinnen in der Produktion sehr mühsam.

Einladung an den Deich

Obwohl das automatisierte Verschließen der mit Frischkäse befüllten Becher zu diesem Zeitpunkt – im September 2019 – noch nicht

oberste Priorität hatte, sandten wir unser Angebot für einen Verdeckler umgehend zu. Ganz klar, dass wir uns über die wenig später erfolgte Einladung auf Hof Butendiek gefreut hatten, um dieses Angebot zu besprechen.

Dann ging's zügig weiter. Anfang 2020 erhielten wir den Auftrag und das Vertrauen für den Bau eines passgenauen, 2-bahnigen Verdecklers. Das Kundenkonzept sah vor, stündlich bis zu 3.600 vorbefüllte Becher vollautomatisch in den Drehteller ein zu takten und mit den Stülpedeckeln mit Originalitätsverschluss zu verdeckeln.

Wenn alles Hand in Hand geht

Unsere Produktionsabläufe hielten wir so kurz wie möglich, denn die Anlage war doch eine große Hilfe und Unterstützung in der Produktion von Hof Butendiek.

Der Fertigstellungstermin war verlässlich und fest vereinbart, sodass Jürgen Bruns und Maike Cornelius-Bruns im August spontan einen Termin für die Vorabnahme vereinbaren konnten, als sie mit Ihrem Wohnmobil durch das Allgäu und am Bodensee unterwegs waren. Und weil man auch auf Hof Butendiek Hand in Hand arbeitet und auf die Handwerksqualität besonderen Wert legt, war es für die leidenschaftlichen Käseliebhaber wichtig zu sehen und zu erfahren, dass das vollautomatische Verschließen der hochwertigen Frischkäseprodukte genauso verlässlich funktioniert, wie die Handwerksarbeit. Guter Käse braucht echtes Handwerk – und dessen Verpackung die zuverlässige Technik von Grunwald.

Wir bedanken uns bei Familie Bruns für das entgegengebrachte Vertrauen und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!



Foto oben:
Blick in die vollautomatische Verschließanlage GRUNWALD-HITPAC AKH-019RE/2-bahnig. Für eine zukünftig erweiterte Nutzung wurde ein Freiraum zum Aufbau einer Öldosierung konstruktiv eingeplant.
Im Bereich der Stülpedeckelstation ist die Schutzverkleidung ausgeschachtet. Somit ist ein Nachlegen der Packstoffe ohne Maschinenstopp bequem möglich.

Foto links: die Verschließanlage mit einem verlängertem Abtransportband. Leistung: bis 3.600 Becher/Stunde.



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:
Christoph Trunzer
Phone +49 7522 9705-250
christoph.trunzer@grunwald-wangen.de



© Gay Lea Foods

Gay Lea

– eine flexible Lösung für eine komplexe Anfrage aus Kanada

INFO

Gay Lea Foods Co-operative Limited („Gay Lea Foods“) ist ein führendes kanadisches Milch- und Lebensmittel verarbeitendes Unternehmen, das einerseits für seine, von der Genossenschaft inspirierten Werte, aber auch für seine hochwertigen, innovativen und preisgekrönten Milchprodukte und Zutaten bekannt ist.

1958 in Ontario, Kanada gegründet, arbeiten Landwirte, Aktionäre und Mitarbeiter von Gay Lea Foods seit mehr als 62 Jahren zusammen, um dem Bedarf eines jeden Mitglieds Rechnung zu tragen, zur nachhaltigen Entwicklung der Gemeinden beizutragen und um sicherzustellen, dass Gay Lea Foods gut aufgestellt ist, um sich als innovatives, marktorientiertes und nachhaltiges kanadisches Lebensmittelunternehmen zu positionieren.

Die Genossenschaft ist die erste ihrer Art, die eine amtlich zugelassene Haltung von Milchkühen und Milchziegen betreibt und beide Milcharten zu einem Sortiment an Produkten verarbeitet, die den Kunden und Verbrauchern das Geschmackserlebnis wie vom Bauernhof bietet.

Von der Gay Lea Foods Website:

„Unser Engagement für Innovation und Entwicklung hochwertiger Produkte erlaubt es uns, auf die sich ändernden Geschmäcker der Verbraucher zu reagieren und den Markt für kanadische Kuh- und Ziegenmilch zu vergrößern.“ www.gaylea.com

Gay Lea Foods produziert eine Vielzahl von Molkereiprodukten für den Einzelhandel, die Gastronomie und die verarbeitende Industrie wie z. B.

- Butter
- Käse
- Streichfähige Butter
- Sauerrahm
- Hüttenkäse
- cremiger Hüttenkäse
- Joghurt
- Schlagsahne
- laktosefreie Milch
- Milchpulver
- spezielle Inhaltsstoffe.

Grunwald arbeitete erstmals vor fünfzehn Jahren mit der kanadischen Kooperative zusammen, als diese in einen FOODLINER 6.000 für ihren Standort in Guelph, Ontario, investierte. Die Längsläufer-Becherfüllmaschine wurde für die Abfüllung von streichfähigen Butterprodukten in Rechteckbecher eingesetzt und hat seit deren Markteinführung 2005 eine zuverlässige und konstante Leistung erbracht.

Ende 2018 kam die Genossenschaft auf Grunwald zu, als sie auf der Suche nach einer weiteren, speziellen Becherfüllmaschine für einen anderen Standort in Toronto, Ontario, waren.

Dieses Mal sollte in eine Hochleistungs-Becherfüllmaschine für Hüttenkäse, weicher Hüttenkäse, Sauerrahm und Joghurt, mit einem Füllvolumen bis zu 1 kg und einer Produktionsleistung von bis zu 320 Bechern/Minute investiert werden. Die gewünschte Maschine musste in Ultra-Clean-Ausführung sein, einschließlich UV(C)-Packstoffentkeimung und einem Reinlufttunnel.

Die einzigartigen Anforderungen und die geforderte Flexibilität, um mehrere Produkte und Packstoffformate verarbeiten zu können, machten dieses Projekt enorm komplex und erforderten eine lange Projektierungsphase. Es fanden mehrere Projektgespräche vor Ort in Kanada und auch im Grunwald-Werk in Wangen statt. Dazu kamen einige Referenzbesuche bei Grunwald-Kunden.

Nachdem die technische Ausstattung in allen Details geklärt war, erhielt Grunwald im Sommer 2019 den Auftrag über die Längsläufer-Becherfüllanlage Typ FOODLINER 30.000 UC, 8-bahnig und in Ultraclean-Ausführung.

Die wichtigsten Ausstattungsdetails im Überblick:

- Bevorratungssystem für Becher
- Bevorratungssystem für stapelfähige Stülpedeckel
- Bevorratungssystem für nicht stapelfähige Stülpedeckel
- Automatische Zuführung der Stülpedeckel mit einer garantierten Leistung von 320 Deckel/Minute
- Einzelservoantriebe für Vor- und Hauptdoseur in Verbindung mit integrierter Inline-Verwiegung
- Hauptdoseur mit Prozessanbindung an verschiedene Produktzuführsysteme
- Wahlweise Verarbeitung von vorgestanzten Alu-Siegelplatinen sowie
- Verarbeitung von Kunststoff-Siegelfolien (Mylar) von der Rolle
- UV(C)-Packstoffsterilisation für Becher, Platinen und Folie von der Rolle
- Thermische Dichtheitskontrolle
- Einfache und effektive Tunnelreinigung

Dieser 8-bahnige FOODLINER 30.000 UC ist eine äußerst flexible Becherabfüllanlage und für alle bei Gay Lea Foods denkbaren Produktionsanforderungen ausgestattet. Es ist ein technisch anspruchsvoller und leistungsfähiger Längsläufer, mit dem Gay Lea Foods für die aktuellen, aber auch für die Abfüllung und Verpackung künftiger Molkereiprodukte bestens ausgestattet ist.

Nach einer Projektlaufzeit von 14 Monaten wurde die Maschine nach einem erfolgreich bestandenen Factory Acceptance Test (FAT) im Herbst 2020 nach Kanada versandt. Die Becherfüllanlage wurde zwischenzeitlich von Grunwald-Servicetechnikern installiert und in Betrieb genommen. Seither konnte Gay Lea Foods seine Kapazitäten im Bereich der Abfüllung und Verpackung sowie im Hygienebereich kräftig steigern.

Unser Dank gilt dem Gay Lea Foods Projektteam für die vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

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

Foto linke Seite:
GayLeaFoods

Foto unten: der 8-bahnige Becherfüller
GRUNWALD-FOODLINER 30.000 UC im
Produktionsraum von Gay Lea Foods



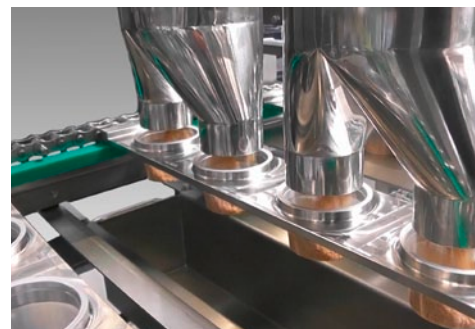
© Gay Lea Foods

NEW BUSINESS

Dosierkonzepte für Trockenprodukte



4-bahnige Hochleistungs-Längsläufermaschine
GRUNWALD-FOODLINER 6.000 mit Mehrkopfwage für Waschcapseln



Wir sind nicht nur Spezialisten für das Abfüllen und Versiegeln von pumpfähigen Produkten, sondern seit längerem auch für die Abfüllung und Versiegelung von rieselfähigen Trockenprodukten.

Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung und Diversifikation des Maschinenportfolios kann Grunwald seinen Kunden auch flexible Konzepte für die Abfüllung von Trockenprodukten durch die Integration von verschiedenen Dosier- und Wiegekonzepten in seine Rundläufer- und Längsläuferanlagen anbieten.

Grunwald liefert innovative Becherfüll- und Verschleißmaschinen für nicht pumpfähige Trockenprodukte. In enger Partnerschaft arbeiten wir mit verschiedenen, ausgewählten Anbietern von Dosiersystemen zusammen, welche dieselbe Qualität, Zuverlässigkeit und Verfügbarkeit garantieren, wofür Grunwald-Anlagen am Markt bekannt sind. Die Kooperation mit diesen Anbietern ermöglicht es uns, verschiedene Rezepturmischungen von Trockenprodukten grammgenau abzufüllen

und die Anforderungen an Produktrezeptur und Produktpräsentation zu erfüllen, um letztlich den Endverbraucher zum Kauf zu veranlassen.

Allein in den vergangenen 12 Monaten lieferte Grunwald eine Längsläuferanlage mit Mehrkopfwage für Waschcapseln sowie eine Rundläuferanlage mit Schneckendoseur in Kombination mit einem servogesteuerten Grunwald-Doseur für mikrowellenfähige Fertiggerichte und „Porridge“. Zum Jahresende wurde eine Hochleistungs-Längsläuferanlage ausgeliefert, die mit zwei Mehrkopfwagen und einem Schneckendoseur für Pulverprodukte arbeitet. Hier wird mit verschiedenen Rezepturen ein mehrschichtiges Fertiggericht hergestellt, das der Endverbraucher nur noch mit heißem Wasser zubereiten muss.

Informieren Sie uns jederzeit gerne, wenn Sie die Entwicklung neuer Produkte oder Produktrezepturen planen, damit wir Ihnen die neueste und geeignetste Abfülltechnologie anbieten können.

Fotos links, oben und in der Mitte:
Mehrkopfwage, aufgebaut auf einem Becherfüller
GRUNWALD-ROTARY 12.000/4-bahnig zur Abfüllung von Cerealin in top caps in unterschiedlichen Mischverhältnissen
Photo unten: 4-bahniger servoantriebener Schneckenpulverfüller auf einem Längsläufer-Becherfüller GRUNWALD-FOODLINER

KONTAKT

Weitere Informationen erhalten Sie von:
Anton Alt
Phone +49 7522 9705-210
anton.alt@grunwald-wangen.de



Wohl kaum ein anderes Produkt ist in der Beliebtheitsskala des Verbrauchers so stark gestiegen wie Hummus. Vor wenigen Jahren war diese orientalische Köstlichkeit noch ein veganes Nischenprodukt, das nur in speziellen Feinkostgeschäften zu finden war. Heute ist Hummus ein „must have“-Produkt in den Kühlregalen der Lebensmittelgeschäfte. Weltweit erfährt der Verkauf der kleinen Kichererbsen ein sensationelles Wachstum und ein Ende ist nicht abzusehen. Dies belegen zum einen die Verkaufszahlen. Zum anderen aber auch die regen Anfragen nach geeigneten Abfüll- und Verpackungsanlagen, die wir seit Jahren erhalten. Und weil Hummus für viele ein Sommerprodukt ist, wird sich der Trend in der bevorstehenden Grillsaison sicherlich fortsetzen.

Grunwald hat diesen Trend von Anfang an begleitet und die entsprechenden Abfüll- und Verpackungsanlagen an Hersteller von Feinkostprodukten in Europa, nach Australien und Ozeanien, in den nahen Osten sowie in die USA geliefert. Jede ausgelieferte Maschine dokumentiert letztlich eine besondere Erfolgsgeschichte. Es sind die Geschichten von Grunwald-Kunden, die durch marktorientiertes Handeln, Modernisieren der Prozessanlagen und durch die Weiterentwicklung ihres Produktportfolios am Erfolg von Hummus teil haben.

Garnieren wie ein Weltmeister

Mit der Kombination von Grunwald-Abfüllanlagen und mehreren, schnell austauschbaren, mobilen Doseuren bietet Grunwald ein Maschinenkonzept an, dessen Flexibilität nahezu unbegrenzt ist und zudem

Hummus – ein Produkt erobert die Welt

GRUNWALD-Becherfüller geben dem Trendprodukt ein neues Gesicht

eine variantenreiche Garnierung ermöglicht. Je nach gewünschtem Produktbild werden die Doseure in die dock-in-Station der Abfüllmaschine eingeschoben. Hier eignet sich z.B. die servogesteuerte Kolbendosierung Typ Semidos für die pumpfähigen Hummusprodukte in Kombination mit einem Vibrationsdoseur für trockene Gewürze und Kräutermischungen. Oder der Wunsch nach einer genau abgezählten Zudosierung von Kichererbsen. Auch diese besondere Herausforderung haben wir längst gelöst. Die hierfür speziell entwickelte Dosieranlage – unser „kleiner Erbsenzähler“ – garantiert ein einheitliches Produktbild mit gleich bleibender Garnierung. Zudem ist durch die eingesetzte Technik generell sichergestellt, dass kein Becher ohne Garnierung die Maschine verlässt, denn das Auge des Verbrauchers ist kritisch.

Die richtige Abfülltechnik, damit Produkte ganz groß raus kommen

Für ein perfektes Dip-Erlebnis gestalten unsere Kunden ihre Hummusprodukte mit verschiedenen Garnierungen und hohem Wiedererkennungswert wie z.B.

- Präzises Aufstreuen verschiedener Trockenkräuter und Gewürze
- Dosierung genau abgezahlter Kichererbsen
- Toppings mit Gemüse-mischungen auf Ölbasis
- Gestaltung unterschiedlicher Produktbilder und Logos
- Mittige Dosierung pumpfähiger Gemüse-Dips, auf Wunsch auch bis zum Becherboden

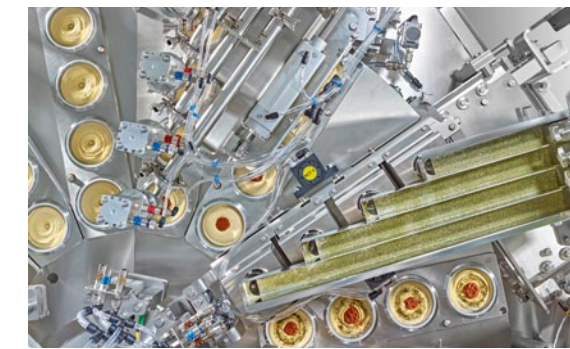
Ein interessanter Aspekt für den Verkaufserfolg der Hummusprodukte ist, dass die erzeugten Dekore auch bei dieser vollautomatischen Abfüllung individuell und wie handgemacht aussehen. Die genannten Optionen zum Garnieren der Hummus-Produkte garantieren wir bei Produktionsleistungen bis ca. 10.000 Becher/Stunde.



Abfüllung verschiedener Hummusprodukte
in 3-Kammerbecher



Unser „kleiner Erbsenzähler“ garantiert ein
einheitliches Produktbild mit gleich bleibender
Garnierung



Mittige Dosierung von Dips mit Kräutergarnierung

Wenn Sie hierzu weitere Informationen wünschen freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

GRUNWALD NEWS



– unser neues Verkaufsbüro für die Tschechische und Slowakische Republik



Herzlich willkommen **Jindřich Pokorný** in der Grunwald-Familie! Dem einen oder anderen Kunden und Interessenten wird **Herr Ing. Jindřich Pokorný** bereits bekannt sein, denn er ist für uns seit Januar 2021 als **Area Sales Manager** für die **Tschechische und Slowakische Republik** tätig.

Herr Pokorný tritt schrittweise die Nachfolge unseres langjährigen Vertreters **Jaroslav Filip** an, der sich seit Ende des vergangenen Jahres im Ruhestand befindet.

Für alle bisher nach Tschechien und in die Slowakei gelieferten Maschinen ist Herr **Jaroslav Filip** während des Jahres 2021 weiterhin Ihr vertrauter Ansprechpartner für die Ersatzteilversorgung, bei Anfragen sowie für Ihren Bedarf an Service.

Herr Filip hat die Daten und Informationen zu den einzelnen Projekten an Herrn Pokorný übergeben und sodass eine nahtlose Übergabe garantiert ist.

An dieser Stelle bedanken wir uns herzlich bei Jaroslav Filip für seine engagierte und vertrauensvolle Zusammenarbeit während der vielen, erfolgreichen Jahre und wir wünschen ihm alles Gute und viel Gesundheit für seinen neuen Lebensabschnitt.

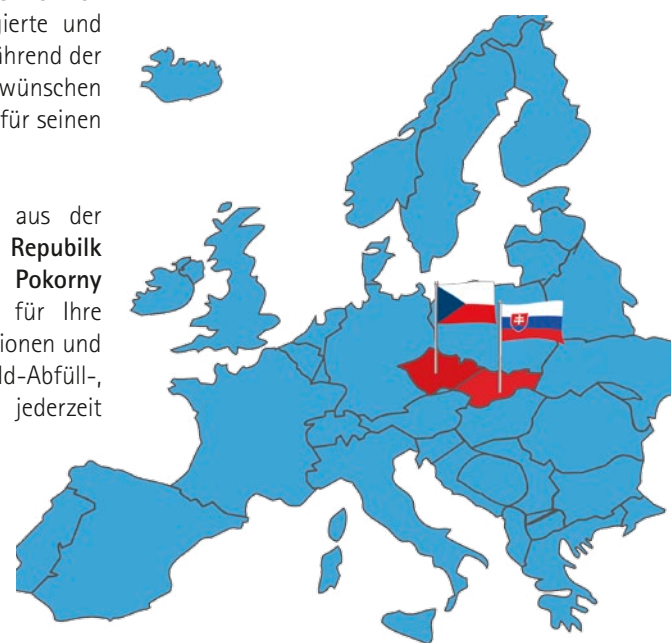
Bei allen Neumaschinenprojekten aus der **Tschechischen und Slowakischen Republik** steht Ihnen **Herr Ing. Jindřich Pokorný** als kompetenter Ansprechpartner für Ihre Anfragen, für ausführliche Informationen und für Ihre Beratung rund um Grunwald-Abfüll-, Dosier- und Verpackungsanlagen jederzeit gerne beratend zur Seite.

Wir freuen uns sehr, dass Herr Pokorný unser Grunwald-Team ergänzt und wünschen ihm viel Erfolg.

Zeitgleich hat sich auch hausintern bei Grunwald eine Veränderung ergeben: seit Januar 2021 wechselt die Vertriebsverantwortung für die **Tschechische und Slowakische Republik** von Ihrem bisherigen Ansprechpartner **Martin Rädler** zu **Stefan Sacher**.

Stefan Sacher betreut seit mehr als acht Jahren die Nachbar-Vertriebsgebiete wie z.B. Österreich und Ungarn. Er steht Ihnen für Fragen und für Informationen zu Grunwald-Becher- und Eimerabfüllanlagen in enger Zusammenarbeit mit unserem Ansprechpartner vor Ort, Herrn Jindřich Pokorný, jederzeit gerne zur Verfügung.

Das neue Grunwald-Verkaufsteam der **Tschechischen und Slowakischen Republik** betreut Sie in gewohnt kompetenter und zuverlässiger Weise und freut sich auf die Zusammenarbeit.



Ing. Jindřich Pokorný
Area Sales Manager
Mobil +420 725 102 239
jindrich.pokorny@grunwald-cz-sk.com
GRUNWALD CZ-SK
Merhautova 154
CZ-613 00 Brno, Tschech. Republic
www.grunwald-cz-sk.com



Stefan Sacher
Sales Manager
Phone +49 7522 9705-260
Mobil +49 172 2894818
stefan.sacher@grunwald-wangen.de
GRUNWALD GMBH
D-88239 Wangen im Allgäu/Germany
www.grunwald-wangen.de

Neue GRUNWALD-Vertretung für Australien und Neuseeland

Das Grunwald-Team freut sich über die Zusammenarbeit mit PerForm Packaging Solutions als Vertretung für Australien und Neuseeland.

Mit über 30 Jahren Erfahrung in den Bereichen Fertigung, Verpackungsmaterialien und Verpackungsanlagen hat sich PerForm Solutions auf die Lieferung von Verpackungsanlagen für Lebensmittel, Getränke und Haushaltsprodukten spezialisiert.

Die Kernkompetenz von PerForm Packaging Solutions besteht in der Konzeptionierung kompletter Abfülllinien für die Lebensmittelindustrie – von der Abfüll- und Verschleißanlage über Sekundärverpackungen bis hin zur Palettierung wie z.B.:

- Case- und Traypacker,
- Horizontale, sekundäre Kartonverpackung,
- Mehrfachverpackungen durch Kartons, Schrumpfen und Banderolieren,
- Pick and Place Robotersysteme.

Die Partner von PerForm Packaging Solutions sind einige der führenden europäischen Hersteller von Verpackungsmaschinen, darunter Kliklok UK, Meypack GmbH Deutschland, PAKER Group France und PWR Pack aus den Niederlanden.

Zu ihren Kunden gehören einige der weltweit größten Lebensmittel- und Getränkehersteller, darunter Kraft Heinz, Unilever, Lactalis, Ausnutria, Campbell-Arnotts, Bega, Danone, Chobani und Nestle.



Chris Baudinette Geschäftsführer PerForm Packaging Solutions

Chris ist Maschinenbauingenieur mit über 30 Jahren Erfahrung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

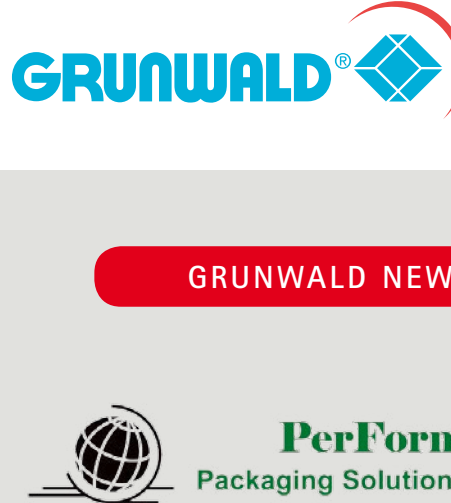
„Wir freuen uns sehr über die Möglichkeit, mit einem so angesehenen Unternehmen wie Grunwald zusammenzuarbeiten. Da wir seit vielen Jahren mit anderen deutschen Lieferanten von Verpackungsanlagen zusammenarbeiten, wissen wir, welches Qualitätsniveau zu erwarten ist und wir freuen uns darauf, unsere Kunden in Australien und Neuseeland mit den hochwertigen Dosier- und Abfüllanlagen von Grunwald zu unterstützen.“

Jason Valente Technischer Verkaufsleiter

Jason ist elektrischer Automatisierungsingenieur mit über 15 Jahren Erfahrung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

„Die Partnerschaft mit Grunwald ermöglicht es uns bei PerForm, komplette Verpackungslösungen anzubieten. Entweder als Einzelmaschinen oder als Teil schlüsselfertiger Anlagen, die den Anforderungen moderner Produktionsumgebungen entsprechen.“

Für viele Anwendungen bieten wir bereits Mehrfachverpackungen und Kartonverpackungslösungen an, so dass wir mit der Aufnahme von Grunwald in unser Portfolio unseren Kunden Lösungen vom Füller bis hin zum Palettierer anbieten können, was äußerst spannend ist.“



PerForm Packaging Solutions Pty Ltd
Chris Baudinette
Tel. +61 404 480 512



PerForm Packaging Solutions Pty Ltd
Jason Valente
Tel. +61 498 992 564

PerForm Packaging Solutions Pty Ltd
Mitcham Australia
info@performps.com.au
performps.com.au

GRUNWALD NEWS

Ausbildung erfolgreich abgeschlossen

Die Ausbildung von jungen Fachkräften hat bei Grunwald seit jeher einen hohen Stellenwert. Vor allem in der aktuell schwierigen Zeit der Corona-Pandemie ist es wichtig, jungen Leuten eine berufliche Perspektive zu eröffnen. Ein Grund mehr für uns, zu unserer Verantwortung zu stehen und weiterhin qualifizierte und vielschichtige Ausbildungen anzubieten. Hiervon profitieren beide Seiten, denn wir sichern uns damit die qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von morgen. Das dies gelingt, zeigen die Berichte auf dieser Seite über drei weitere junge Mitarbeiter:innen, die vor kurzem ihre Ausbildung bei Grunwald erfolgreich abgeschlossen haben.

Den Gesellenbrief erhalten

Markus Hirscher (Foto links) und **Leon Forstenhäusler** haben im Januar ihre 3,5-jährige Berufsausbildung erfolgreich abgeschlossen und ihren Gesellenbrief erhalten. Herzlichen Glückwunsch zur bestandenen Ausbildung!

Während ihrer Ausbildungszeit wurden sie von ihren Ausbildern Michael Assfalk und Dietmar Sinz engagiert begleitet und von den Kollegen jederzeit unterstützt.

Markus wurde übernommen und arbeitet jetzt als Mechatroniker in der Abteilung Elektro-Schaltschrankbau, dessen Leiter Simon Maurus ihn herzlich im Team willkommen hieß.

Ausgezeichnete Leistungen unserer Auszubildenden Milena Schneider

In der letzten Ausgabe unseres HIGHLIGHT-Kundenmagazins (Nr. 48 / Dezember 2020) berichteten wir von unserer Auszubildenden **Milena Schneider**. Anfang Februar hat sie ihre Ausbildung (Industriekauffrau mit Zusatzqualifikation Internationales Management sowie den Fremdsprachen englisch und spanisch) mit Bravour bestanden! Ihre herausragenden, schulischen Leistungen wurden von der Berufsschule mit einem Preis ausgezeichnet! Darüber hinaus wurde Milena im Laufe ihrer 2,5-jährigen Ausbildung für ihre TOP-Leistungen mit den von Grunwald gezahlten Zeugnisprämien finanziell kräftig belohnt!

Es freut uns ganz besonders, dass wir Milena in ihrer Wunschabteilung die Arbeitsstelle der Verkaufsassistentin anbieten und sie übernehmen konnten.

An dieser Stelle ein nochmaliges „Herzlich Willkommen im Grunwald-Team“! Viel Freude und Erfolg, Milena!



Leon wurde ebenfalls übernommen. Die Kollegen der Fertigungsabteilung freuen sich, ihn als Zerspanungsmechaniker weiterhin im Team zu haben.



Industriekauffrau mit Zusatzqualifikation – eine Berufsausbildung mit interessanten Auslandsreisen

Wer bei Grunwald den Beruf zur „**Industriekauffrau bzw. Industriekaufmann mit Zusatzqualifikation Fremdsprachen**“ erlernt, kann sich auf zwei mehrwöchige Auslandsaufenthalte freuen. Unsere Mitarbeiterin **Milena Schneider** erhielt im Rahmen ihrer Ausbildung die Möglichkeit, nach Irland und Spanien zu reisen. Mit ihrem nachfolgenden Bericht gibt uns **Milena** einen Einblick, wie spannend Berufsausbildung sein kann.

Meine erste Reise: 3 Wochen Irland

Im ersten Ausbildungsjahr reiste ich zusammen mit anderen Auszubildenden meiner Berufsschulklasse für drei Wochen nach Dublin. Dort wohnte ich bei einer Frau und ihrer 7 Jahre alten Tochter. Mein Praktikum absolvierte ich im Wisdom Centre, eine Einrichtung, die Besprechungsräume verschiedener Größen vermietet. Ich durfte zum Beispiel die Besprechungsräume für die Workshops vorbereiten und die Teilnehmer empfangen. Dadurch hatte ich Kontakt zu den unterschiedlichsten Leuten, was mir sehr viel Spaß bereitete.

An den Wochenenden erkundeten wir Dublin. Das legendäre Guinness Storehouse durfte hierbei nicht fehlen. Auf Empfehlung der Arbeitskollegen unternahmen wir auf der Halbinsel Howth einen „cliffs walk“ – eine mehrere Kilometer lange Klippenwanderung, die trotz des typischen windigen und kalten Wetters sehr eindrucksvoll war.

Meine zweite Reise: 3 Wochen Spanien

Im zweiten Ausbildungsjahr reiste ich gemeinsam mit den Schüler:innen des Spanischkurses. Unser Aufenthalt begann mit einem Wochenende in Madrid. Hier war sightseeing angesagt. Zunächst ging es vom Plaza Mayor zur Einkaufsstraße Gran Via. Abends erlebten wir eine typisch spanische Flamencoshow.

Nach diesem Wochenende fuhren wir weiter nach Cuenca zu den Gastfamilien. Hier wohnte ich bei einer Familie mit einem zwölf Jahre

alten Sohn. Ich wurde umgehend und sehr herzlich in deren Familienleben integriert und erlebte eine richtig tolle Geburtstagsfeier bei deren Oma – mit mehreren Dutzend Personen, viel Musik und den beliebten, spanischen Tapas.

Mein Praktikum bei einem kleinen Familienbetrieb war etwas außergewöhnlich – nicht nur wegen der Arbeitszeit von 10 – 13 Uhr. Hier wurden vor allem Ernährungsberatungen durchgeführt und Menschen auf ihrem Weg in ein gesundes Leben unterstützt.

Für mich ungewohnt war die spanische Siesta bis 17 Uhr! Erst danach ging es weiter. An den Werktagen traf ich mich mit den anderen Auszubildenden meines Spanischkurses in der Sprachschule. Hier unterrichtete uns eine Spanierin von 17 Uhr bis 20 Uhr – manchmal war es ein langer, anstrengender Tag. Ich erlebte in Spanien, dass das Familienleben „im kleinen Restaurant an der Ecke gegenüber“ statt findet. Deshalb besuchte meine Gastfamilie, kaum dass ich von der Sprachschule zuhause war, mit mir zusammen oft ihre Lieblingsbar, um mir auch ihre Freunde vorzustellen. So hatte ich wirklich zahlreiche Gelegenheiten, mich von morgens bis in den späten Abend auf spanisch zu unterhalten.

An den Wochenenden erkundeten wir Schüler:innen gemeinsam die Stadt Cuenca oder fuhren nach Valencia, liehen uns dort Fahrräder, um die Stadt zu erkunden oder gönnten uns eine typisch spanische Paella am Strand.

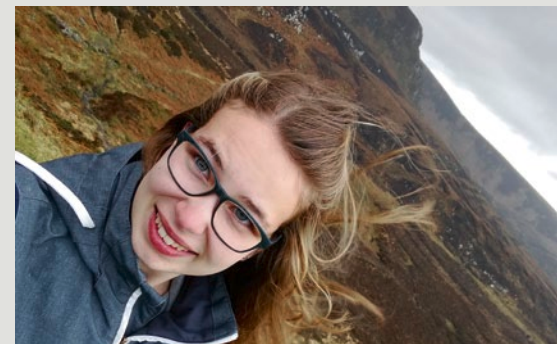
Durch die beiden Auslandsaufenthalte konnte ich meine Sprachkenntnisse wirklich ausbauen. Interessant war auch, andere Kulturen kennen zu lernen.

Nachdem ich meine Ausbildung abgeschlossen habe, trete ich die Stelle der Vertriebsassistentin an. Hier kann ich meine Sprachkenntnisse – deutsch, englisch, spanisch – sehr gut anwenden.

GRUNWALD NEWS



Fahrradtour in Valencia zum Meeresmuseum L'Hemisfèric



In Dublin auf dem „cliffs walk“



Blick auf die Stadt Cuenca



In Cuenca auf Erkundungstour

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:

Firma:

Postleitzahl | Ort:

Land:

E-Mail:

Telefon:
