

# HIGH LIGHT

**GRUNWALD®**   
Dosieren · Abfüllen · Verpacken



Das Kundenmagazin von GRUNWALD Nr. 52 / April 2022

# GRUNWALD-ALM



**ANUGA  
FOOD  
TEC**  


## Halle 7.1 - Stand B010



Editorial  
Jetzt treiben wir es bunt! Folienversiegelung für Farbeimer  
Neuentwicklung! Es muss nicht immer vakuumiert werden  
Johma – eine spannende Erfolgsgeschichte  
Abfüllung von Milchersatzprodukten mit Swirl  
ANUGA FoodTec 2022: Meet and greet bei GRUNWALD  
Die neue GRUNWALD-Website  
Die Seite für Ihre Rückmeldung

2  
3 – 5  
6 – 7  
8 – 9  
10  
11  
11  
12





## EDITORIAL



Dank unseres Rekord-Auftragsbestandes zum Jahreswechsel sind wir mit viel Elan und voller Motivation in das Jahr 2022 gestartet. Nach wie vor gelingt es unserem hoch engagierten Team sowie unseren langjährigen Partnern unter der sich weiter zuspitzenden Situation der Material-Engpässe alle Elektronikkomponenten und Rohmaterialien just in time zu beschaffen. Somit gelingt es uns auch weiterhin, Sie, unsere Kunden, pünktlich zu beliefern.

Grunwald ist bekannt für Qualität und Verlässlichkeit und für das Einhalten zugesagter Liefertermine. Darauf sind wir extrem stolz und werden auch in Zukunft alle Hebel in Bewegung setzen, damit wir Sie – ob bei der Markteinführung Ihrer neuen Produkte oder zum Ausbau Ihrer Produktionskapazitäten – weiterhin pünktlich unterstützen können.

Als Vorreiter im Bereich Eimer- und Becherfüllmaschinen setzen wir weiterhin auf unsere Innovationskraft und wagen immer wieder gerne den Schritt in eine neue Branche. Wir sind stolz darauf, dass uns der Farbenhersteller Meffert AG mit Hauptsitz in Bad Kreuznach das Vertrauen für den Bau des ersten GRUNWALD-Eimerfüllers für Dispersionsfarben geschenkt hat.

Dank der einmaligen und intensiven Kooperation mit unserem Partner und Kunden Meffert AG ist unseren Ingenieuren und Technikern ein sensationeller Start in der Farbindustrie von „0 auf 100“ gelungen.

Nach kürzester Installations- und Inbetriebnahmezeit konnte der Kunde mit seinen neuen, versiegelten Farbeimern den Markt beliefern. Diese neue, revolutionäre Anlage setzt nicht nur neue Maßstäbe im Bereich der Hygiene, sondern auch im Bereich der Abfüllleistung. Auf Anhieb konnte eine um 30 % höhere Taktleistung gegenüber den am Markt üblichen Abfüllanlagen erreicht werden.

Auf der gegenüberliegenden Seite beginnt unsere ausführliche Reportage zu diesem spannenden Thema.

Vielleicht erinnern Sie sich noch an den Bericht aus Heft 50 – „Flexibilität hoch<sup>2</sup> für die Feinkostindustrie“. Auch für die Feinkostindustrie können wir schon wieder die nächste Neu- bzw. Weiterentwicklung verkünden!

Bei Feinkostprodukten geht der Trend immer mehr zur geringeren Verwendung von Dressing und zur Vermeidung von Konservierungsstoffen. Um bei solch geänderten Rezepturen trotzdem möglichst lange Haltbarkeiten zu erreichen, ist ein garantiert niedriger Restsauerstoffwert erforderlich. Und hierfür haben wir die Lösung!

Wie in Heft 50 beschrieben, können auf unseren kompakten und flexiblen Hochleistungs-Becherfüllern pumpfähige und nicht-pumpfähige Salate abgefüllt werden. **JETZT** können sie noch mehr!

Die Becher können zusätzlich unter Schutzatmosphäre verschlossen werden. Die Versiegelung erfolgt mit Folie von der Rolle und **ohne Leistungseinbußen bei bis zu 40 Takten/Min. und einem Restsauerstoffwert < 0,5 %**.

Solche Restsauerstoffwerte konnten bisher nur mit Vakuumieren und Rückbegasen erreicht werden, wodurch die Taktleistung um 50 – 70 % reduziert wurde. Weitere Informationen hierzu auf den Seiten 6 und 7.

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Ihren zuständigen Vertriebs-Ansprechpartner. Gerne erarbeiten wir für Sie ein passendes Konzept bzw. informieren Sie im Detail über bereits gelieferte Maschinenkonzepte.

Besuchen Sie uns auf der **ANUGAFoodTec in Köln auf unserem Messestand in Halle 7.1, Stand B010**. Bei einem Getränk und einem kleinen Snack auf unserer gemütlichen GRUNWALD-Alm informieren wir Sie gerne über die neuesten Entwicklungen vom „VORREITER“.

Wir freuen uns auf ein persönliches Wiedersehen auf der „GRUNWALD-Alm“.

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

## Jetzt treiben wir es bunt!

## Folienversiegelung für Farbeimer und verlängerte Haltbarkeit für die Produkte der Farbindustrie

NEW BUSINESS



Seit Dezember vergangenen Jahres werden die Farben der Meffert AG auf der **vollautomatischen Eimerabfüll- und Verschleißanlage GRUNWALD-ROTARY XXL** abgefüllt. Der neue Rundläufer-Eimerfüller ist Teil eines umfangreichen Investitionsprojektes.

Mehr Effizienz, eine höhere Lieferquote und vor allem ein höherer Qualitätsstandard waren die zentralen Gründe für die Investition in eine moderne Abfüllanlage in der Dispersions-Abteilung am Stammwerk in Bad Kreuznach.

Nach einer grundlegenden Analyse verschiedenster Anlagenkonzepte erhielten

wir die Anfrage für die Entwicklung einer Maschinenteknologie zur Abfüllung und Verpackung hochwertiger Farben unter optimalen Hygienebedingungen. Grundlage für die Anfrage bei Grunwald waren unsere jahrzehntelangen Erfahrungen mit der Abfüllung verschiedenster Produkte und Packstoffe im Lebensmittel-, Kosmetik- und Petfoodbereich und die von uns verwendeten Hygienekonzepte.

Konstruktive Entwicklungspartnerschaften und intensive Dialoge mit unseren Kunden sind für uns sehr wichtig und wertvoll, um technologische Themen zielstrebig voranzubringen und letzten Endes erfolgreich

umzusetzen. Deshalb haben auch bei dieser Anfrage unsere Entwicklungsingenieure in enger Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Meffert AG gemeinsam daran gearbeitet, die Idee in ein passendes Maschinenkonzept umzusetzen. Im Ergebnis wurde eine Abfüllanlage entwickelt, die es in sich hat: **der 1-bahnige Eimerfüller GRUNWALD-ROTARY XXL**.

Mit zahlreichen, gemeinsam durchgeführten Versuchen in unserem Werk in Wangen und dem Know-How unserer Entwicklungsingenieure wurde das passende Maschinenkonzept entwickelt. >>>



1-bahnige, vollautomatische Eimerabfüll- und Verschleißanlage GRUNWALD-ROTARY XXL für die Abfüllung von Innenfarbe

## TITELBILD

GRUNWALD-Messestand auf der ANUGAFoodTec 2022 in Köln vom 26.-29. April 2022

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





Dosierstation mit höchster Dosiergenauigkeit  
(≤ 0,1 % Standardabweichung)



Dichtheitskontrolle der mit peelfähiger  
Sicherheitsfolie versiegelten Eimer



Keine Farbanhaftungen am Deckel.  
"KEIN SIEBEN – KEIN UMFÜLLEN – FOLIE ABZIEHEN  
UND LOSLEGEN!" ist das Motto der Meffert AG.

Fotos: Meffert AG

Die Farbeimer der Meffert AG werden mit Folie von der Rolle hygienisch versiegelt und anschließend mit einem Deckel verschlossen. Die neue Sicherheitsfolie ist die perfekte Lösung für das bestehende Problem angetrockneter Farbanhaftung am Gebindedeckel.

Abhängig von den Anforderungen an den Abfüllprozess kann die Abfüllanlage kundenspezifisch mit zusätzlichen Optionen ausgestattet werden. Hier steht ganz besonders das Abfüllen der Farben unter höchsten hygienischen Bedingungen im Vordergrund. Die seit Jahren in der Lebensmittelindustrie verwendeten Technologien wie automatische Reinigungssysteme und Packstoffentkeimung sind auch für die Abfüllung von Innenfarbe sehr gut anwendbar. Damit wird trotz des Verzichts auf Konservierungsstoffe eine verlängerte Haltbarkeit erreicht. Für den umwelt- und gesundheitsbewussten Verbraucher ist dies beim Kauf von Innenfarben ein wichtiger Kaufimpuls. Bleibt noch zu erwähnen, dass im Hinblick auf gesetzliche Vorgaben der Verzicht von Konservierungsstoffen zunehmend in den Fokus rückt.

#### Der Vorreiter für die Farbenbranche

Mit dem 1-bahnigen Rundläufer-Eimerfüller GRUNWALD-ROTARY XXL leistet Grunwald einen hohen Beitrag zur verlängerten Produkthaltbarkeit und Keimfreiheit der Farben unseres Kunden Meffert AG. Die formatflexible Maschinenausführung erlaubt die Verarbeitung verschiedenster Packstoffe mit Rüstzeiten von weniger als drei Minuten. Bei der Konstruktion spielte zudem eine anwenderfreundliche Maschinenbedienung wie z.B. die optimale Zugänglichkeit und die Ergonomie beim Beladen von Packstoffen eine wichtige Rolle. Damit werden in erheblichem Umfang Kosten und Zeitaufwand reduziert. Gegenüber den bisher bekannten Eimerabfüllanlagen der Farbindustrie ist die **Produktionsleistung um bis zu 30 % höher**.

Die Bedürfnisse des Kunden aufgreifen, eine kooperative Zusammenarbeit und der enge Erfahrungsaustausch mit Kunden sind bei Grunwald seit jeher die Basis für die Entwicklung kundenspezifischer und erfolgreicher Maschinenkonzepte.

Wir freuen uns, dass unser Kunde Meffert AG als erster Farbenhersteller mit der Aussage

**„Nie mehr eingetrocknete Farbbröckchen in der frischen Farbe!“**

für seine Produkte werben kann. Das branchenübergreifende Problem der Farbanhaftung am Deckel haben wir in gemeinsamer Entwicklungsarbeit und mit der Lieferung der **vollautomatischen Eimerabfüll- und Verschleißanlage GRUNWALD-ROTARY XXL** für immer gelöst.

Wir bedanken uns bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Meffert AG für das stets entgegengebrachte Vertrauen und für die konstruktive, erfolgreiche und immer angenehme Zusammenarbeit.

Gerne begleiten wir in partnerschaftlicher Weise und mit unserer Verpackungstechnik den Erfolgskurs der Meffert AG.



Bequemes Nachladen der Packstoffe  
in Verbindung mit langen Bevorratungszeiten

## MASCHINENDETAILS

### GRUNWALD-ROTARY XXL

Kompakte Eimerabfüll- und Verschleißanlage für die Farbindustrie

#### Maschinenperformance

- **ca. 20 Eimer/Min.**  
für Eimer mit Füllmenge von 5 Litern  
≈ 1.200 Eimer/h bzw. ≈ 6.000 Liter/h
- **ca. 15 Eimer/Min.**  
für Eimer mit Füllmenge von 12,5 Litern  
≈ 900 Eimer/h bzw. ≈ 11.250 Liter/h

#### Die wichtigsten Vorteile

- keine Farbanhaftungen am Deckel
- verlängerte Haltbarkeit durch luftdichtes Verschließen der Eimer
- Verzicht auf Konservierungsstoffe durch Abfüllung unter höchster Hygiene
- flexibles, individuelles und zukunfts-sicheres Maschinenkonzept
- maximale Formatflexibilität durch werkzeuglosen, schnellen Formatwechsel in wenigen Minuten
- automatische Formatanpassung durch Einsatz von Servomotoren
- Taktleistung um 30 % höher gegenüber den bisher bekannten Eimerabfüllanlagen der Farbindustrie
- vollautomatische Eimerbevorratung mit Bevorratungszeit bis 30 Minuten
- prozessüberwachte, vollautomatische Reinigung (CIP/ SIP) des Dosiersystems
- hochwertige Siegelung mit sehr leicht abziehbarer bzw. peelfähiger Folie, die stärksten Belastungen wie z.B. Farbrüttlern stand hält
- Verarbeitung und Versiegelung von Eimern aus Recycling-Kunststoff in gleich hoher und verlässlicher Qualität möglich

#### Dosiergenauigkeit

- Dosierbereich 2 – 15 Liter
- garantierte Dosiergenauigkeit ≤ 0,1 % Standardabweichung
- optimiertes Abfüllen durch speziell für Farbprodukte entwickelte Vorsatzdüsen

#### Prozess- und Produktsicherheit

- garantiert hohe Verfügbarkeit der Anlage > 98 %
- vollautomatische Überwachungssysteme mit innovativen Technologien wie z.B.
  - Eimerbruchkontrolle
  - Dichtheitskontrolle
  - und weiteren sensorischen Abfragen
- das patentierte Transportsystem
  - verhindert das Umfallen der Eimer
  - reduziert das Schwappen der Farbe
- verhindert unerwünschtes Verschmutzen der Anlage und damit aufwändige Reinigungsarbeiten
- hoher Automatisierungsgrad durch z.B.
  - Industrie 4.0
  - Produktionsdatenerfassungssystem
  - Überwachungssysteme etc.

#### Hohe Bedienfreundlichkeit

- ergonomisches, bequemes Nachladen der Packstoffe in Verbindung mit langen Bevorratungszeiten
- sichere Bedienung durch autorisierte Freigabeebenen

## 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:

**Andreas Jensch**  
Phone +49 7522 9705-274  
[andreas.jensch@grunwald-wangen.de](mailto:andreas.jensch@grunwald-wangen.de)

## Meffert AG Farbwerke

Das einst im Jahr 1947 in Bad Kreuznach eröffnete Farbengeschäft hat sich sehr dynamisch zu einem der führenden Hersteller hochwertigster Farben und Lacke, Lasuren, Putze, Dichtmassen, Renovier- und Bautenschutzprodukte in Europa entwickelt und stärkte seine Position als Vollsortimenter.

Die Produktpalette der Meffert AG umfasst heute mehr als 30.000 Artikel. Die hochwertigen Produkte sind in mehr als 60 Ländern bekannt. Mehr als 1.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind an nationalen und internationalen Produktions- und Distributionsstandorten beschäftigt.

Umfangreiche Erfahrungen und eine leistungsfähige Forschungs- und Entwicklungsabteilung gewährleisten, dass sich alle Produkte auf dem neuesten Stand der Technik befinden. Durch den Einsatz bester Rohstoffe, eine engmaschige Qualitätssicherung und eine technisch ausgereifte Produktion wird eine gleichmäßig hohe Produktqualität gewährleistet.

[www.meffert.com](http://www.meffert.com)

Firmengelände der Meffert AG in Bad Kreuznach





## NEUENTWICKLUNG

# Es muss nicht immer vakuumiert werden! GRUNWALD setzt den nächsten Meilenstein für die Feinkostindustrie

## Restsauerstoffwerte < 0,5 % bei 40 Takten/Minute

Beim Endverbraucher kommen die „leichten“ Salate der Feinkostindustrie gut an. Produkte wie

- Couscoussalat
- Bulgursalat
- Flaked Tuna-Salat
- Karottensalat
- Nudelsalate
- oder regionale Produkte, wie z.B.
- Ochsenmaulsalat

versprechen aufgrund neuer Geschmacks-erlebnisse und sind eine attraktive Abwechslung zu mayonnaisegebundenen Feinkostsalaten.

Der Trend zu Natürlichkeit und der Wunsch des Endverbraucher nach gesunder Ernährung birgt für die Feinkostindustrie jedoch so manchen Stolperstein in der täglichen Produktion dieser nicht mayonnaisegebundenen bzw. nicht pumpfähiger Salate.

Seit vielen Jahren geht der Trend hin zu wiederverschließbaren und umweltgerechten Verpackungen. Eine verlängerte Haltbarkeit bei gleichbleibender Frische und Qualität des Produktes ist zu garantieren und unerwünschte Produktverfärbungen vorzubeugen. Um dies

zu erreichen wird das Siegeln der befüllten Becher mit einem möglichst geringen Restsauerstoffwert immer notwendig sein. Vor allem bei Produkten mit einem reduzierten Anteil an Konservierungsstoffen bzw. bei Produkten, die frei von Konservierungsstoffen sind, ist dies zwingend erforderlich. Die bisher eingesetzte Technik zum Evakuieren/Rückbegasen (MAP-Verfahren) ermöglichte einen Restsauerstoffwert von < 1 % nur mit deutlichen Leistungseinschränkungen der Abfüllmaschine.

### Eine weitere Neuentwicklung für die Feinkostindustrie

Den Grunwald-Entwicklungsingenieuren ist es jetzt gelungen, den ungewollten Nebeneffekt der Leistungseinschränkung zum Erreichen eines möglichst niedrigen Restsauerstoffwertes von < 1 % zu beseitigen. Durch das von Grunwald neu entwickelte Begasungssystem ist es möglich, **bei voller Taktleistung, d.h. bei bis zu 40 Takten/Minute, zu produzieren und gleichzeitig einen Restsauerstoffwert < 0,5 % im Kopfraum des Bechers zu erreichen.**

Mit diesem neuen Begasungssystem ergeben sich eindeutige Vorteile gegenüber dem bisher eingesetzten System für Evakuieren/Rückbegasen (MAP-Verfahren):

- neue Rezepturen mit weniger oder ohne Konservierungsstoffen können realisiert werden, da nur ein minimaler Sauerstoffanteil im Kopfraum des Bechers verbleibt
- geringerer Energieverbrauch; es wird keine Vakuumpumpe benötigt
- geringerer Gasverbrauch
- höhere Maschineneffizienz
- Produktionssteigerung

Damit hat Grunwald in seiner Position als Vorreiter und Marktführer für Abfüllmaschinen der Feinkostindustrie das einzigartige Maschinenkonzept der mobilen Dosieranlagen weiter entwickelt und nochmals anwenderbezogen optimiert. Aufgrund der extrem kurzen Rüstzeiten und bei teilweise kleinen Chargen von **pumpfähigen und nicht pumpfähigen Produkten** kann neben den extrem kurzen Rüstzeiten (Maschinen in 3 - 5 Minuten allergenfrei!) nun **bei voller Taktleistung (bei 40 Takten/Minute) ein Restsauerstoffwert von unter 0,5 % erreicht werden!**

Grunwald hat erneut einen wichtigen Meilenstein für eine optimierte und wirtschaftliche Produktion geschaffen. Eine verlängerte Haltbarkeit bei gleichbleibender Frische und Qualität der Produkte garantieren zu können und unerwünschten Produktverfärbungen vorzubeugen ist letztlich eine Herausforderung, die bereits im Maschinenbau beginnt.

Lesen Sie hierzu gerne auch unsere Reportage "Innovationen im Maschinenbau" in unserem Kundenmagazin Nr. 50 /August 2021 auf den Seiten 8 - 11 (sh. Downloadbereich auf unserer Website).

## MASCHINENDETAILS

### GRUNWALD-ROTARY 12.000

Maße: 3.000 x 2.200 mm

1- bis 4-bahnig

bis 10.000 Becher pro Stunde,

je nach Produkt, Packstoffe und Füllgewicht



Mobile GRUNWALD-Dosiersysteme eignen sich sowohl für pumpfähige, als auch nicht pumpfähige Produkte.

Das Bild zeigt den Einsatz von zwei mobilen Doseuren als Garnierstation an einer 4-bahnigen Rundläufer-Becherfüllanlage GRUNWALD-ROTARY 12.000

## 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 jederzeit von unserem Vertriebssteam:  
**Phone +49 7522 9705-0**  
**info@grunwald-wangen.de**



2-bahnige Rundläufer-Becherfüllanlage GRUNWALD-ROTARY 12.000 mit dem neu entwickelten Begasungssystem. Damit kann bei voller Taktleistung (bis 40 Takten/Minute) produziert und gleichzeitig ein Restsauerstoffgehalt < 0,5 % im Kopfraum des Bechers erreicht werden.





**Johma**  
Oet Twente

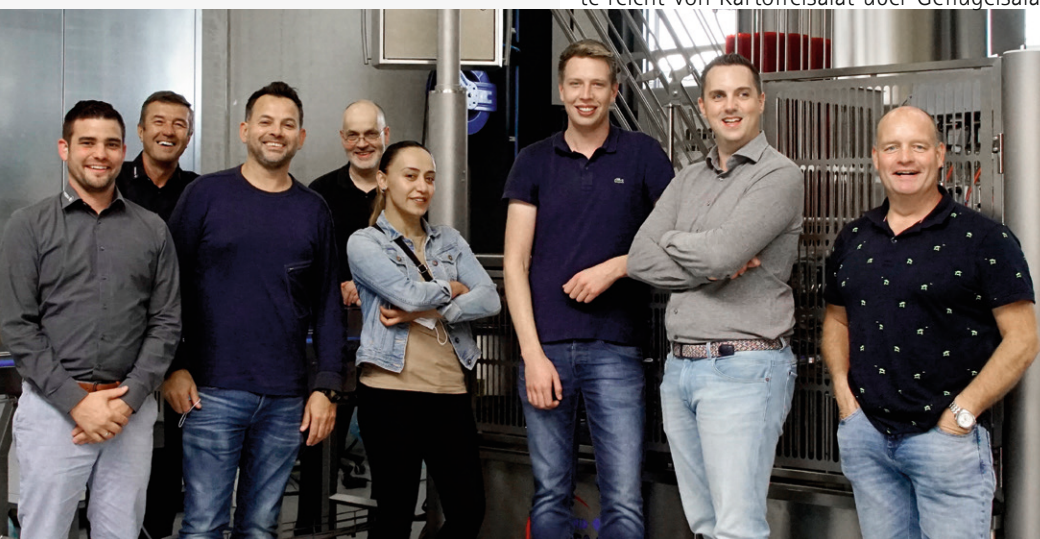
Die Firmengeschichte von Johma beginnt im Jahr 1968, als die Gründer Johan und Martin mit ihrem Salat-Unternehmen in einer Garage in Glanerbrug (eine Stadt in der Nähe von Enschede Twente) starteten. Der Firmenname wurde schnell durch die Kombination beider Namen gefunden.

Von Anfang an wurden nur die besten Zutaten verwendet. Und von Anfang an gab es bei der Herstellung der Salate nur ein Ziel: Die Salate sollen sehr lecker sein!

Die ersten Kunden waren Metzger und kleine Supermärkte im Osten der Niederlande. Mitte der 70er Jahre war Johma so stark gewachsen, dass größere Gebäude benötigt wurden. Diese fand man ein paar Kilometer entfernt in Losser.

Die Gemeinde Losser hat heute etwas über 22.000 Einwohner und liegt im Osten der Region Twente. Mit "Twente" – das so viel bedeutet wie "sympathisch, fleißig und ehrlich" – wurden sehr verbraucher-orientierte Innovationen ins Leben gerufen. Unter dem Namen "Johma oet Twente" präsentiert das Unternehmen stolz seine Wurzeln.

[www.johma.nl](http://www.johma.nl)



## Eine spannende Erfolgsgeschichte

### Über eine gelungene Verbindung und drei Jahrzehnte Vertrauen pur

Vielleicht haben Sie schon eines oder mehrere der Produkte gegessen, die in der niederländischen Unternehmensgruppe Signature Foods BV hergestellt werden: Feinkostprodukte, Kartoffelsalate, Tapas, aber auch Produkte der südamerikanischen Küche – oder eines aus dem breiten Sortiment an Antipasti, Oliven, Dips und Aufstrichen, die unter der eigenen Marke 1BITE hergestellt werden. Ein Teil dieser starken Unternehmensgruppe ist Johma, der bekannteste und größte Salathersteller in den Niederlanden.

#### Geschichte schreibt Erfolge

Twente ist eine Region in den Niederlanden. Ja, man kann sagen, dass es dort so schön ist wie bei uns im Allgäu. Vielleicht ist dies mit ein Grund, warum wir uns so gut und seit so langer Zeit verstehen. Denn bereits im Jahr 1990 begann für Grunwald und Johma eine jahrzehntelange, sehr freundschaftliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit, die von Anfang an und bis heute von beiden Häusern sehr geschätzt wird.

Als uns Johma den Auftrag für eine 4-bahnige GRUNWALD-ROTARY 10.000 erteilte, ahnte noch niemand, dass dieser Auftrag die Grundsteinlegung für eine 30-jährige, intensive Zusammenarbeit war.

Heute stellt Johma Feinkostsalate in allen denkbaren Variationen her. Die Produktpalette reicht von Kartoffelsalat über Geflügelsalat

bis hin zu Krautsalat und nicht pumpfähigen Pasta-Salaten.

Johma zählt für Grunwald zu einem der wichtigsten Kunden im Bereich der Feinkostindustrie – und das nicht ohne Grund. Seit 1990 lieferte Grunwald insgesamt 26 Abfüllanlagen an den Standort in Losser. Darunter befinden sich größtenteils 4-bahnige Rundläufer-Becherfüller. Auch komplexe und entsprechend den unterschiedlichen Produkten mit technischer Raffinesse ausgestattete, 4-bahnige Längsläufer-Becherfüller sind seit vielen Jahren sehr erfolgreich in Losser in Betrieb.

#### Es läuft und läuft...

Von den insgesamt 26 Abfüllanlagen wurden allein in den vergangenen fünf Jahren sechs 4-bahnige Rundläuferanlagen geliefert. Da Signature Foods BV vor kurzem die Produktion der Marke Homann übernommen hat, mussten die Produktionskapazitäten am Standort Losser erheblich erweitert werden. Infolgedessen wurde in zwei weitere Grunwald-Rundläuferanlagen investiert.

Die Lieferung neuer Rundläufer-Becherfüller bedeutet nicht, dass ältere Maschinen stillgelegt werden. Die erste Linie, die wir 1990 an Johma ausgeliefert haben, ist nach wie vor im Drei-Schicht-Betrieb an sechs Tagen in der Woche voll ausgelastet im Einsatz.

*Nach der erfolgreichen Abnahme der GRUNWALD-ROTARY 20.000 hat sich das Johma-Team gerne für ein gemeinsames Foto Zeit genommen.*

*Von links nach rechts sind zu sehen: Christoph Trunzer und Martin Rädler (beide Grunwald), Michael Verstrenge (Johma), René Theunissen (Grunwald), Sema Deniz, Derk Beldman, Daniel van der Woude und Elroy Maat (alle Johma).*

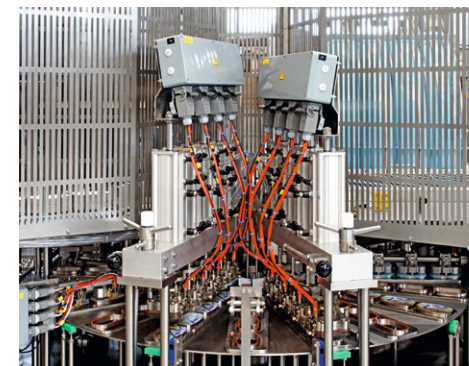
#### Wir tun aber auch gerne unser Bestes!

Unsere Spezialisten arbeiten von Anfang an sehr eng mit den verantwortlichen Mitarbeitern von Johma zusammen. Sowohl an unseren Rundläufer- als auch an unsere Längsläufer-Abfüllanlagen wurden kundenorientierte Lösungen entwickelt. Ein gutes Beispiel dieser engen und erfolgreichen Zusammenarbeit ist die schnelle Formatumstellung. Sie ist von großem Vorteil, weil teilweise die gleichen Salate in unterschiedliche Packungen abgefüllt werden. Mit der schnellen Formatumstellung entfällt nun der Produktwechsel mitsamt aufwändiger Reinigungsarbeiten.

Die bekannt hohe Flexibilität der Rundläuferanlagen und weitere, technische Lösungen wie z.B. ein schneller



*Drehtellerreinigung einer GRUNWALD-ROTARY 20.000*



*Zwei gegenüberliegend aufgebaute Heißsiegelstationen. Die Auswahl erfolgt sehr einfach per Knopfdruck.*

Formatwechsel auf Knopfdruck oder zwei gegenüberliegend aufgebaute Heißsiegelstationen, die per Knopfdruck ausgewählt werden können, hat die Verantwortlichen bei Johma immer wieder überzeugt. Auch den zuletzt genannten Wunsch des Kunden nach einer Drehtellerreinigung haben wir erfolgreich umgesetzt.

Die hohe Qualität, die Langlebigkeit der Grunwald-Abfüllanlagen, die verlässliche Ersatzteilversorgung und ein zuverlässiger Service sind für Johma wichtige Kriterien, sich bei der Investition für Grunwald-Becherfüllanlagen zu entscheiden. Schließlich bietet dies die notwendige Verlässlichkeit und Planungssicherheit, um sicher sein zu können, dass die Maschinen nicht bereits nach wenigen Jahren ausgetauscht werden müssen.

Was für den Projektleiter Daniel van der Woude immer wieder ein wichtiges Kriterium darstellt, ist unsere Termintreue, auch wenn die von Johma genannten Lieferzeiten meist recht sportlich zu bewerten sind. Und wenn es einmal nicht rund läuft, wenn es tatsächlich zu einem Maschinenstillstand kommt, wissen die Verantwortlichen von Johma, dass sie auf eine enorm kurze Reaktionszeit und auf den 360°-Rundum-Service von Grunwald vertrauen können.

Seit mehr als 5 Jahrzehnten wird bei Johma in Losser eine sehr erfolgreiche Produktionsgeschichte geschrieben. Drei Jahrzehnte davon begleiten wir das Unternehmen und sind stolz darauf, diese spannende Erfolgsgeschichte mit erleben zu dürfen. Die gelieferten Abfüllanlagen und die technischen Entwicklungen während all der Jahre, tragen zu diesem Erfolg bei. Ein optimales Ergebnis für die tägliche Produktion und eine größtmögliche Kundenzufriedenheit – dafür tun wir gerne unser Bestes.

## MASCHINENDETAILS

### GRUNWALD-ROTARY 20.000

Maße: 2.300 x 2.300 mm

4- bis 6-bahnig

ca. 12.000 – 18.000 Becher pro Stunde  
je nach Produkt und Packstoff

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

Wenn Sie an diesem Becherfüller interessiert sind und hierzu mehr 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](mailto:christoph.trunzer@grunwald-wangen.de)



## NEW BUSINESS



## Es ist angerichtet

### Abfüllung von Milchersatzprodukten mit Swirl

während die Menge an getrunkenen Kuhmilch seit Jahren sinkt. Experten sprechen von einem „enormen Wachstum am Markt für Milchalternativen“. Diesen Trend spüren auch wir als Maschinenbauer, denn genauso stark wächst die Zahl der Anfragen nach Becherfüllanlagen zum Abfüllen pflanzlicher Milchersatzprodukte.

#### Eine passt immer

Egal ob auf Kokos-, Mandel-, Hafer oder Sojabasis hergestellt, GRUNWALD hat auch für Milchersatzprodukte und für Aufstrichvarianten ohne tierische Zusätze die passende Abfüllanlage. Wie bei Milchprodukten richtet sich das Portfolio bei Milchersatzprodukten nach dem Bedarf des Kunden und reicht vom kleinen Einstiegsmodell bis zur High-End-Abfülllinie.

#### Flexibler Becherfüller an den Marktführer für Milchersatzprodukte geliefert

Seit vielen Jahren, man kann fast schon sagen lange vor den „Gründerzeiten der veganen Ernährungsbewegung“ werden Milchersatzprodukte von der griechischen Bevölkerung täglich in der Küche verwendet. Der Trend hat auch hier zu einer stark wachsenden Nachfrage nach veganen und vegetarischen Produkten geführt.

Wir sind sehr stolz, seit mehreren Jahren einen der europäischen Marktführer in dieser Branche mit unseren Rundläuferanlagen begleiten und unterstützen zu dürfen. Um dem enorm gestiegenen Bedarf nachkommen zu können, ging Anfang 2022 bereits die zweite Rundläuferanlage Typ GRUNWALD-ROTARY 20.000E in Betrieb. Dieser hochflexible, 4-bahnige Becherfüller besticht vor allem durch die unterschiedlichsten Möglichkeiten der Produktpräsentation.

#### Das Auge isst mit

Mit der Kombination von zwei servogesteuerten Kolbendoseuren sind dem Kunden bei der Produktpräsentation seiner



verschiedenen Milchersatzprodukte nahezu keine Grenzen gesetzt.

Neben der Möglichkeit des Frucht-Toppings bzw. der Möglichkeit, Frucht mit zu unterlegen, können mit dem integrierten Inlinemischer zwei Produkte auf der Abfüllanlage gemischt und in den Becher dosiert werden. Das Highlight der Becherfüllanlage ist die mehrfarbige Abfüllung. Durch das gleichzeitige Dosieren zweier Produkte in den Becher entsteht eine Streifenoptik. Wird der Becher dabei noch gedreht, erzeugt dies den optisch ansprechenden Swirl-Effekt.

Um das Produktbild abzurunden und dem Produkt das Prädikat „hausgemacht“ zu verleihen, wurde bei diesem Maschinenkonzept ein Freiplatz zur Beistellung eines mobilen Vibrationsdoseurs für das Garnieren von trockenen Gewürzen und Kräutern berücksichtigt.

Dass der Rundläufer über Schnellwechselvorrichtungen sehr schnell auf andere Formate umgerüstet werden kann und über die produktspezifische Hygieneausstattung verfügt, wird von unseren Kunden bei Grunwald-Anlagen ohnehin vorausgesetzt.

### KONTAKT

Weitere Informationen erhalten Sie von:  
**Patrick Wagner**  
 Phone +49 7522 9705-214  
[patrick.wagner@grunwald-wangen.de](mailto:patrick.wagner@grunwald-wangen.de)

## "Meet and Greet" bei GRUNWALD, dem Vorreiter

Persönliche Begegnungen mit Kunden, Interessierten und Geschäftspartnern, fachlich-informative Gespräche und dabei die inspirierende Technik der Ausstellungsmaschinen im Blickfeld ist das Konzept für die Grunwald-Alm in **Halle 7.1, Stand B-010** auf der AnugaFoodTec 2022 in Köln.

Unsere diesjährige Messeteilnahme steht vor allem unter dem Motto „**Meet and Greet**“ – für Gespräche, bei denen Ideen entstehen und Lösungen für das Dosieren, Abfüllen und Verpacken der Produkte entwickelt werden. Nach langer Zeit der Begegnungen per Videokonferenzen und eingeschränkter Reisemöglichkeiten spüren wir, dass großes Interesse besteht, sich zu treffen und sich „face to face“ auszutauschen.

Damit Gespräche und physische Treffen unter Einhaltung des vorgeschriebenen, corona-bedingten Hygienekonzepts und zur Sicherheit aller möglich sind, haben wir unsere Grunwald-Alm mit breiten Gängen, mit viel Raum für die Besucher und Platz für gemeinsame Gespräche am Tisch konzipiert.

Platz für Ausstellungsmaschinen wird es trotzdem geben. Es wird gezeigt, was anhaltend stark nachgefragt wird: eigene technische Entwicklungen und moderne Lösungskonzepte formatflexibler Abfüllanlagen sowie spezielle Dosiersysteme und technische Lösungen für ein bedienerfreundliches Handling. Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise und freuen uns auf Ihren Besuch auf unserem Messestand in **Halle 7.1, Stand B010**.



## Die neue GRUNWALD-Website

Seit Jahresbeginn 2022 haben wir ein ganz besonderes Highlight: unsere neue Website in einem frischen und modernen Design!

Hier wechseln Sie ganz einfach und intuitiv zwischen ausführlichen Produktinformationen, Informationen zu technischen Entwicklungen oder Neuigkeiten im Infocenter. Dank einer klaren und intuitiven Navigation verschaffen Sie sich schnell einen Überblick.

#### Neu: Der integrierte Zugang zum Online-Ersatzteilkatalog

Nur einen Klick entfernt finden Sie im 360°-Service den Online-Zugang zu Ihrem digitalen Ersatzteilkatalog.

Für alle seit April 2016 ausgelieferten GRUNWALD-Becher- und Eimerfüllanlagen stellen wir die Dokumente (z.B. Betriebs-

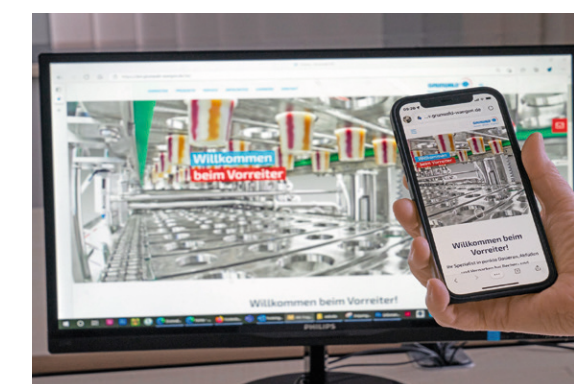
anleitungen, Ersatzteilkatalog) in digitaler Version zur Verfügung und aktualisieren diese fortlaufend und völlig kostenfrei.

Mit unserer neuen Website haben GRUNWALD-Kunden nun eine weitere Möglichkeit zur Online-Bestellung von Verbrauchs- und Ersatzteilen. 24 Stunden am Tag. 7 Tage die Woche.

Schauen Sie doch gleich mal rein und lassen Sie sich inspirieren.

[www.grunwald-wangen.de](http://www.grunwald-wangen.de)

Wenn Sie Fragen zur Katalogverwaltung haben, berät Sie unsere Mitarbeiterin Silvia Weber jederzeit gerne und freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Email-Nachricht.



### KONTAKT

**Silvia Weber**  
 Technical Author / Technische Dokumentation  
 Phone +49 7522 9705-592  
[silvia.weber@grunwald-wangen.de](mailto:silvia.weber@grunwald-wangen.de)



Absender

---

---

---

Bei Änderungen bitte zurücksenden an:  
[reply@grunwald-wangen.de](mailto:reply@grunwald-wangen.de)  
Fax: +49 7522 9705 999

## GRUNWALD-HIGHLIGHT

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

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

Name | Vorname:

---

Position/Berufsbezeichnung:

---

Firma:

---

Postleitzahl | Ort:

---

Land:

---

E-Mail:

---

Telefon:

---