

HIGH LIGHT

GRUNWALD® 
Dosieren · Abfüllen · Verpacken

Das Kundenmagazin von GRUNWALD
Nr. 55 / April 2023



GRUNWALD® 
Dosieren · Abfüllen · Verpacken

WELTNEUHEIT: GRUNWALD Ultra-Clean (UC) ROTARY mit Hygienetunnel - Flexibilität ohne Grenzen

interpack
PROCESSING & PACKAGING

Donnerstag, 4.-10. Mai 2023
Düsseldorf, Germany
Halle 6 | Stand B01



Editorial
Einladung interpack 2023
GRUNWALD-Eimerfüller für die Lebensmittelexperten
GRUNWALD-Eimerfüller für den Sauerteig-Spezialisten
GRUNWALD-Rundläufer für Elsässische Snackprodukte
Ein süßer Triumph setzt seinen Siegeszug fort
Ein Traditionsunternehmen in neuem Glanz
Die Seite für Ihre Rückmeldung

2
3
4 - 5
6 - 7
8 - 9
10
11
12



EDITORIAL



Die ersten Monate des Jahres 2023 stehen für uns ganz im Zeichen der **Messe interpack, DER Leitmesse für die Verpackungsindustrie**. Nach sechsjähriger Pause findet sie endlich wieder statt. Mit 18 ausgebauten Messehallen und rund 2.700 Ausstellern bietet die interpack vom 4. – 10. Mai 2023 auf dem Messegelände in Düsseldorf erneut den international größten Marktüberblick, zeigt Spitzentechnologien und Verpackungstrends entlang der gesamten Wertschöpfungskette, zeigt Wachstumschancen auf und gibt Antworten auf die Herausforderungen der Branche.

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



Wir sind Aussteller in **Halle 6, Stand B01** und zeigen auf unserer 200 qm großen GRUNWALD-ALM Rund- und Längsläuferanlagen mit modernster Abfüll- und Verpackungstechnik. Erstmals wird als **Weltneuheit (!) ein neu entwickelter Ultra-Clean (UC)-Rundläufer mit Hygienetunnel** und einer ganz besonderen technischen Ausstattung für grenzenlose Flexibilität zu sehen sein.

Hochinteressant für die Molkereiindustrie ist der 4-bahnige Längsläufer-Becherfüller, der auf 14 m Länge und über 3 m Höhe seine technischen Highlights wie z.B. die Pulsed-Light-Hochleistungs-UV(C)-Entkeimung zeigt – die gesundheitlich unbedenkliche, völlig peroxidfreie Alternative zur Entkeimung von Packstoffen. In Verbindung mit dem patentierten Hygienetunnel garantieren wir für diese Hochleistungsanlage eine Entkeimungsrate $\geq \text{LOG}4$ bei voller Taktleistung! Darüber hinaus beeindrucken bei diesem Längsläufer lange Produkthaltbarkeiten mit Ausfallraten gegen null, der geringe Wartungsaufwand und die hohe Flexibilität. Die Leistung des Becherfüllers beträgt ca. 10.000 Becher pro Stunde.

Zudem gibt es neue Entwicklungen und Trends, die wir Ihnen auf der Messe gerne im persönlichen Gespräch vorstellen und die wir für Sie im Auge behalten.

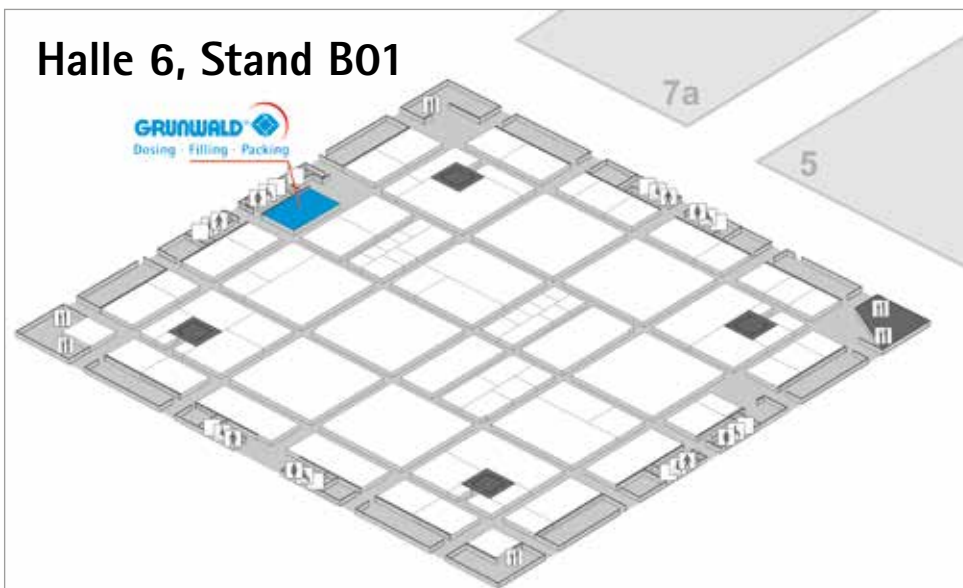
Besuchen Sie unsere **GRUNWALD-ALM in Halle 6, Stand B01** und lassen Sie sich überraschen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Insgesamt sehen wir positive Vorzeichen für 2023. Wir werden in Kürze die neu gebaute Halle 4 beziehen, unsere Eigen-Stromversorgung sichern und die Fertigungstiefe durch die Lieferung weiterer Fräs- und Fertigungsmaschinen erhöhen. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen, unseren Kunden, Geschäftspartner*innen und Mitarbeiter*innen diese wichtigen Entwicklungen zu gehen.

Zunächst aber heißt es: **Auf Wiedersehen in Düsseldorf und herzlich willkommen auf der GRUNWALD-ALM in Halle 6, Stand B01.**

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

Halle 6, Stand B01



EXKLUSIVE EINLADUNG FÜR SIE!

GRUNWALD BUSINESS NEWS

GRUNWALD®
Dosieren · Abfüllen · Verpacken
GRUNWALD GMBH
Pettermannstraße 9
88239 Wangen/Germany

April 2023

www.grunwald-wangen.de



Freier Eintritt zur Messe interpack 2023

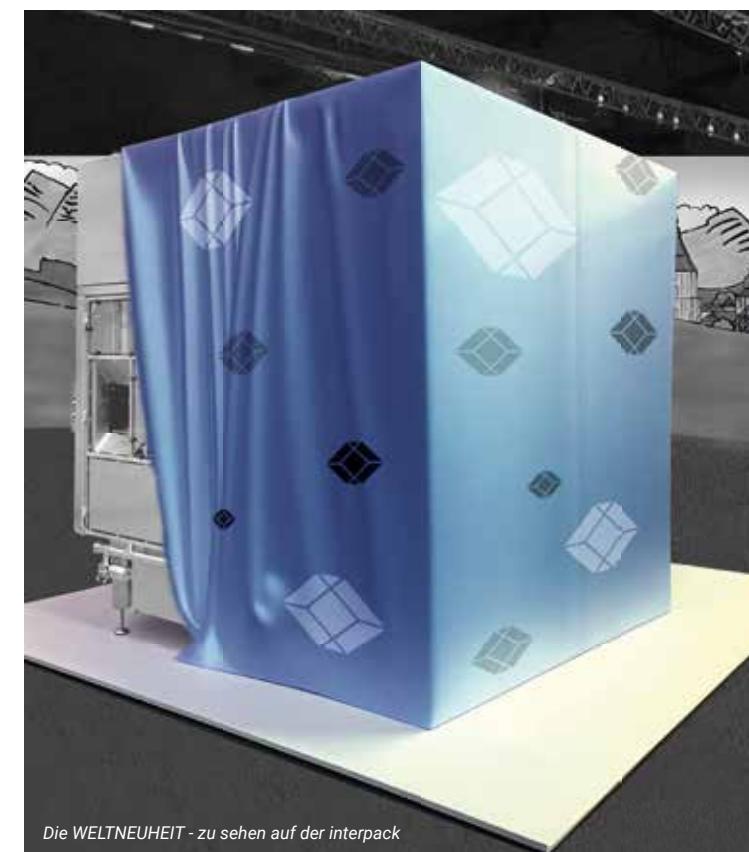
Wir ermöglichen Ihnen gerne einen kostenfreien Eintritt und heißen Sie herzlich willkommen auf der GRUNWALD-ALM in

Halle 6, Stand B01.



Es muss nicht immer vakuumiert werden!

Das von Grunwald entwickelte, neue Begasungssystem ermöglicht bei voller Taktleistung ohne Leistungseinschränkung Restsauerstoffgehalte von $< 0,5\%$ im Becher. Weitere Informationen auf der Rückseite.



WELTNEUHEIT: GRUNWALD Ultra-Clean (UC)-Rundläufer mit Hygienetunnel – Flexibilität ohne Grenzen

Bereits 2015 haben wir mit dem von uns entwickelten Ultra-Clean(UC)-Längsläufer-Hygienekonzept in der Molkereiindustrie ein klares Zeichen für Nachhaltigkeit, für den Schutz der Beschäftigten und für eine hohe Umweltverträglichkeit gesetzt. Die Pulsed-Light-Hochleistungs-UV(C)-Entkeimung ist eine gesundheitlich unbedenkliche, völlig peroxidfreie Alternative zur Entkeimung von Packstoffen. In Verbindung mit dem patentierten Hygienetunnel garantieren wir eine Entkeimungsrate $\geq \text{LOG}4$ bei voller Taktleistung. Neben den langen Produkt-haltbarkeiten mit Ausfallraten gegen null, sind unsere Kunden vor allem von dem geringen Wartungsaufwand und der hohen Flexibilität beeindruckt. Um dem Anspruch nach maximaler Flexibilität und den zunehmend, von den Märkten gewünschten, kleineren

Batchgrößen noch besser gerecht zu werden, haben wir eine absolute Weltneuheit entwickelt: Eine Ultra-Clean(UC)-Rundläufer-Abfüllanlage mit Packstoffentkeimung und Hygienetunnel sowie optional installierter Innenraumreinigung. Mit dieser Anlage lassen sich Kleinchargen effizient und mit denselben Qualitätsstandards herstellen, wie man das bisher nur von Hochleistungs-Becherfüllanlagen kennt. Wie bei Längsläuferanlagen können auch auf der hochflexiblen Ultra-Clean(UC)-Rundläuferanlage optional auch Premiumprodukte wie Swirl (Joghurt mit gedrehten Fruchtstreifen) oder ähnlich auffälligen Produktpräsentationen hergestellt werden. Kommen Sie auf unseren Messestand und überzeugen Sie sich selbst von unseren einzigartigen Ultra-Clean-Becherfüllanlagen in Längsläufer- und Rundläufer-Ausführung.

GRUNWALD - Ihr Spezialist für das Dosieren, Abfüllen und Verpacken

Grunwald ist ein führender Hersteller von Becher- und Eimerfüllanlagen mit über 200 Beschäftigten am Standort Wangen im Allgäu. Seit Firmengründung 1956 wurden bei einem Exportanteil von 90 % weltweit über 2.700 Abfüll-, Dosier- und Verpackungsanlagen an Molkereien und Branchen der Lebensmittelindustrie geliefert.

Lösungen in den Bereichen Hygiene, Flexibilität, Schnelligkeit, Bedienbarkeit und Umweltfreundlichkeit aus. Wir sind Experten mit langjähriger Erfahrung im Maschinenbau und entwickeln individuelle Lösungen für sichere Investitionen in die Zukunft.

Mit Forschung und Entwicklung zukunftsorientierter Lösungen wie z.B. unserem hochaktuellen, peroxidfreien

Ultra-Clean(UC)-Hygienekonzept und dem neu entwickelten Begasungssystem (siehe Rückseite) untermauern wir unsere Position des Vorreiters. Unsere Kompetenz, unsere langjährige Erfahrung mit den unterschiedlichsten Produkten und Packstoffen sowie das Kennen der vielfältigen Anforderungen aus den Märkten sind unsere Stärke.

Grunwald-Abfüllanlagen zeichnen sich durch innovative und technische





Kulinarik. Kreativität. Schnelligkeit.

GRUNWALD-Eimerfüller für Hügli – die Lebensmittelexperten

INFO

Die Hügli-Gruppe ist ein internationales Lebensmittel-Unternehmen, das auf die Herstellung und den Vertrieb von Suppen, Saucen, Bouillons, Würzen, funktionalen Lebensmitteln, Desserts, Fertiggerichten und Feinkost-Spezialitäten spezialisiert ist. Im Jahr 1935 in der Schweiz gegründet, besticht Hügli seither durch seine mitarbeiterbezogene Unternehmenskultur. Seit dem Jahr 2018 ist Hügli eine Unternehmenseinheit der an der Schweizer Börse notierten Bell Food Group. An 13 Standorten in Europa werden aktuell rund 1.500 Mitarbeitende beschäftigt.

Von der kreativen Produktidee über die zuverlässige Qualitätssicherung bis hin zur erfolgreichen Platzierung im Markt achtet man bei Hügli auf die höchste Qualität der Arbeit und der Produkte.

Kulinarik

bedeutet für uns Leidenschaft und Hingabe für Lebensmittel – von der Auswahl der Zutaten, über die Entwicklung der Rezeptur bis hin zum kreativen Serviervorschlag.

Kreativität

ist die Basis für Innovationen. Dies gilt sowohl bei der Produktentwicklung als auch im Marketing.

Schnelligkeit

Unsere Unternehmensstruktur befähigt uns, schnell und flexibel auf Kundenwünsche zu reagieren.
www.huegli.com

Foto: Hügli Nahrungsmittel AG Werk in Steinach.



Hügli Nahrungsmittel AG am Standort St. Gallen ist langjähriger Grunwald-Kunde und hat einen älteren Rundläufer Typ GRUNWALD-HITPAC zur Abfüllung von Dips und Saucen in Portionsbecher im Einsatz. Ebenso war eine selbst entwickelte und gebaute, halbautomatische Eimerabfüllanlage in Betrieb. Im Laufe der Zeit hat sich der Verkauf von Dips und Saucen in Großgebinden für die Gastronomie erhöht. Um der Nachfrage gerecht zu werden, wurde 2018 beschlossen, die selbst gebaute, halbautomatische Eimerabfüllanlage zu ersetzen und in einen vollautomatischen Eimerfüller zu investieren.

Mit GRUNWALD-Eimerfüller in die neue Dimension hygienischer Abfüllung

Die Wahl fiel auf den 1-bahnigen Eimerfüller GRUNWALD-HITPAC XXL für die zukünftige Abfüllung von Dips und Saucen in 5 kg- und 10 kg-Eimer. Der Rundläufer überzeugte durch seine Produktionsleistung, seine technische Ausstattung und den geringen Platzbedarf. Mit einer Grundfläche von 1,90 m x 1,95 m fügte sich der Eimerfüller perfekt in die zur Verfügung stehende Fläche der Produktionshalle ein. Abhängig von den Produkteigenschaften beträgt die Leistung dieses Rundläufer-Eimerfüllers 13 – 15 Eimer pro Minute für 5 kg-Eimer und 8 – 9 Eimer pro Minute für 10 kg-Eimer. Mit einer Standardabweichung von 0,1 % füllt der Rundläufer mit einer optimalen Gewichtsgenauigkeit. Nach dem Prinzip „alles aus einer Hand“ lieferte Grunwald zusammen mit dem Eimerfüller auch den Produktvorratsbehälter und die Produktförderpumpe.

Mit dem Kauf des 1-bahnigen Eimerfüllers GRUNWALD-HITPAC XXL investierte Hügli in eine neue Maschinengeneration. Gleichzeitig war es aber auch ein Schritt in eine neue Dimension hygienischer Abfüllung, denn die Maschine ist mit einer Reinluft-Laminarhaube ausgestattet, die der Reinraumklasse 5 nach



Eimerfüller GRUNWALD-HITPAC XXL/1-bahnig.

ISO 14644-1 und VDI 2083 entspricht. Eine Dichtheitskontrollstation garantiert, dass ausschließlich einwandfrei befüllte und luftdicht verschlossene Eimer in den Versand kommen.

Der GRUNWALD-Eimerfüller mit Top-Hygienedesign

Da der Absatz von Feinkost-Saucen kontinuierlich anstieg, war eine Erweiterung des Produktionsvolumens notwendig. Deshalb wurde im Jahr 2021 ein weiterer GRUNWALD-Eimerfüller für die Produktion im Werk St. Gallen bestellt: ein exklusiver, nahezu



Eimerfüller GRUNWALD-ROTARY XL-UC /1-bahnig.

ohne Formateile und in Ultra-Clean-Ausführung ausgestatteter, 1-bahniger Rundläufer GRUNWALD-ROTARY XL-UC zur Abfüllung von Dips und Saucen (Marinade, Dressing, Senf, Mayonnaise etc.) in 5 Liter und 10 Liter Eimer. Mit einer Verfügbarkeit von > 98 % und dem sehr geringen Platzbedarf von gerade einmal 2,2 m x 2,2 m bietet der Rundläufer-Eimerfüller GRUNWALD-ROTARY XL-UC die Vorteile höherer Leistung und höherer Produktivität auf kleinstem Raum. Abhängig vom Abfüllgewicht und von der Produktkonsistenz ist eine Abfüllleistung von bis zu 200 kg pro Minute möglich. Auch bei diesem Auftrag ist Grunwald für die komplette Abfülllinie als Turnkey Supplier aufgetreten. In der Funktion eines Pufferbehälters wurde ergänzend zum Eimerfüller ein 1.600-Liter-Trichter mit Rührwerk und einer Produktzufuhrpumpe termingerecht mit ausgeliefert.

GRUNWALD-SERVODOS – die Abfüllanlage für Squeeze-Flaschen

Während der Projektabwicklungsphase des Eimerfüllers zeigte sich, dass der bestehende pneumatische Flaschenabfüller mit den unterschiedlichen Produktviskositäten der vielzähligen Hügli-Produkte an seine Kapazitäts- und Leistungsgrenze stößt. Grunwald bot hierfür

mit der produkt- und formatflexiblen Dosieranlage GRUNWALD-SERVODOS die passende Lösung für die Flaschenabfüllung an. Im Austausch für die alte Abfüllanlage wurde ein 4-bahniger GRUNWALD-SERVODOS geliefert und in die bestehende Flaschenabfülllinie eingebunden.

Mit diesem hochflexiblen Doseur können sechs verschiedene Flaschen- und Dosenformate sowie Produkte in unterschiedlicher Viskosität – von dickflüssiger Mayonnaise bis zum Salatdressing – verarbeitet werden. Besonders hervorzuheben ist hier die Möglichkeit zum werkzeuglosen und sehr schnellen Formatwechsel von rund einer Minute, da lediglich die Packstoffförderschnecke zu wechseln ist. Alle anderen Einstellungen



Foto oben: vor dem GRUNWALD-SERVODOS, von links nach rechts: Jürgen Kehrer (Project Manager Design Department), Eugen Schloss (Programmer), Werner Simon (Mechanical Engineer), alle Grunwald GmbH, Jérôme Heer (Head of Production) und Roman Schläpfer (Lean Manager), beide Hügli Nahrungsmittel AG sowie Nils Nothhaft (Sales Manager Grunwald GmbH).

und packstoffbezogenen Vorgaben passen sich durch die Packstoffvorwahl am Display automatisch auf den neuen Packstoff an.

Wir bedanken uns bei allen Mitarbeitenden von Hügli für das stets entgegengebrachte Vertrauen und für die immer angenehme Zusammenarbeit. Wir freuen uns, mit der Lieferung der Abfüllanlagen den Erfolgskurs in partnerschaftlicher Weise begleiten zu dürfen und freuen uns bereits heute auf die nächste Herausforderung und das nächste gemeinsame Projekt.

KONTAKT

Wenn Sie an weiteren Informationen über GRUNWALD-Abfüllanlagen interessiert sind oder eine Lösung für Ihre Abfüllaufgabe benötigen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Weitere Informationen erhalten Sie von:
Nils Nothhaft
Phone +49 7522 9705-216
nils.nothhaft@grunwald-wangen.de

GRUNWALD-Eimerfüller für den Sauerteig-Spezialisten

Böcker: „Sourdough, that’s our business!“

INFO



Die Ernst Böcker GmbH & Co. KG ist führender Anbieter von hochwertigen, natürlichen Sauerteig-Produkten. Im Jahr 1910 wurde mit der Entwicklung von innovativen Fermentationsverfahren der Grundstein gelegt und damit Standards für die sichere Sauerteigführung gesetzt, die noch heute in der Branche Gültigkeit haben.

Die ersten Reinzucht-Sauerteig Starter wurden zum Grundstein für viele Patente und für ein weltweit agierendes Unternehmen, das mit ungebrochener Innovationskraft mittlerweile in vierter Generation von der Familie Böcker geführt wird.

Heute umfasst das Sortiment mehr als 160 verschiedene Sauerteig-Produkte, Spezial-Backmischungen und fertig gebackene glutenfreie Backwaren.

Über 180 Spezialisten an mehreren Standorten kümmern sich um Entwicklung, Produktion und Vertrieb des Sortiments. Darüber hinaus forschen sie an den Produktinnovationen von morgen, entwickeln Rezepturen, aber auch Verfahren für das Bäckerhandwerk und stehen als internationales Sauerteig-Kompetenzzentrum der ganzen Branche mit Rat und Tat zur Seite.

www.sauerteig.de

Vielfalt mit Sauerteig.

Foto: Böcker



Die Ernst Böcker GmbH & Co. KG hat sich als führender Anbieter von hochwertigen Sauerteigprodukten etabliert und besitzt eine lange Tradition in der Entwicklung von innovativen Fermentationsverfahren.

Bei Böcker erkannte man das Potenzial für eine automatisierte Abfüllung von verschiedenen Teigen in Eimer und suchte nach einer passenden Partnerfirma, die hierzu die geeignete Abfüllanlage anbietet.

Nach der ersten Vorstellung im Jahr 2021 begann eine enge Zusammenarbeit, um ein Maschinenkonzept zu entwickeln, das optimal auf die individuellen Anforderungen der Produkte abgestimmt war.

Die größte Herausforderung bestand darin, eine perfekte Kombination aus maximaler Flexibilität und höchstem Automatisierungsgrad zu erreichen. Dank der erfolgreichen Zusammenarbeit wurde eine maßgeschneiderte Lösung entwickelt, die die Bedürfnisse des Kunden perfekt erfüllt.

GRUNWALD FLEXLINER XL – der flexible Eimerfüller

GRUNWALD-FLEXLINER XL ist eine vollautomatische und sehr flexible Anlage zum Befüllen und Verschließen von Eimern und wurde nach den erfolgreichen GRUNWALD-Konstruktionsmerkmalen entworfen. Die Längsläuferanlage ist die perfekte Lösung, denn sie bietet eine Vielzahl von Ausstattungsvarianten und eine hohe Flexibilität.

Wie viele Möglichkeiten die Längsläuferanlage GRUNWALD-FLEXLINER XL bietet, zeigt speziell die Ausstattung der Anlage unseres Kunden Ernst Böcker GmbH & Co. KG:

- Eimer 6 kg – 20 kg
- Spezielles Dosiersystem für Teig mit Reworkleitung für einen kontinuierlichen Knetprozess und einem speziellen Füllventil, ausgelegt für verschiedenste Viskositäten und Stückigkeiten der Produkte
- Essig-Besprühung für längere Haltbarkeit
- manuelle Einlegestrecke für zusätzliche Artikel wie z.B. Spachtel, Folie, Beilagen

Entsprechend den Anforderungen und Wünschen unseres Kunden wurde eine individuelle Abfüllanlage mit den unterschiedlichsten, technischen Features realisiert.

Wir bedanken uns für die hervorragende Zusammenarbeit mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Ernst Böcker GmbH & Co. KG und für das stets entgegengebrachte Vertrauen. Es ist für uns eine Freude, an der Seite der Ernst Böcker GmbH & Co. KG zu stehen und mit unserer Abfüll- und Verpackungstechnik zum weiteren Erfolgskurs beizutragen. Wir freuen uns auf die weitere, erfolgreiche und angenehme Zusammenarbeit.

Foto unten:

Nach sehr erfolgreich verlaufener Maschinenabnahme haben sich alle Beteiligten vor dem Eimerfüller zum gemeinsamen Erinnerungsfoto aufgestellt – von links nach rechts: Sergej Wizke (Mitarbeiter Produktion), Dennis Braun (Projektleiter), Christian Gottschlich (Vorarbeiter Produktion), Arno Purschke (Betriebsleiter); Alexander Breitenbücher (Elektriker-Service-Techniker), alle Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Andreas Jensch (Sales Manager) und Marc Mader (Project Manager Design Department), beide Grunwald GmbH.

- Siegelstanze für peelfähige Folie mit integriertem Ventil-Applikator und Lochstanze für die Aufbringung eines Entgasungsventils
- Integration eines geeichten Wiegesystems
- Stülpedeckel- und Nachdruckstation



MASCHINENDETAILS



Merkmale:

- hohe Formatflexibilität
- universeller Eimertransport
- hohe Abfüllgenauigkeit
- werkzeugloser Formatwechsel



Daten und Fakten:

- Eimer pro Stunde: 240 – 1.800
- Dosierbereich: 1 – 20 Liter
- Bahnen: 1 – 2

KONTAKT

Wenn Sie an weiteren Informationen über GRUNWALD-Abfüllanlagen interessiert sind oder eine Lösung für Ihre Abfüllaufgabe benötigen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Weitere Informationen erhalten Sie von:
Andreas Jensch
 Phone +49 7522 9705-274
andreas.jensch@grunwald-wangen.de



Abfüllung von Brezeln, Salzstangen, Rondzeln*

GRUNWALD-Rundläufer für Elsässische Snackprodukte

INFO

Die Firma Boehli wurde vor 135 Jahren als Bäckerei in Gumbrechtshoffen im Elsass gegründet. In den 1970er Jahren hatte man begonnen, zusätzlich zu den Backwaren aus dem Bäckereibetrieb auf einer ersten Anlage Salzstangen und kleine Snackbrezeln zu produzieren. 1998 erfolgte der Fabrikneubau im benachbarten Gundershoffen. 2006 wurde die Fabrik auf 4.500 m² vergrößert. 10 Jahre später erfolgte der nächste Ausbau auf 6.000 m² und bot Platz für sechs Produktionslinien.



Die einsehbare Herstellung wurde im Jahr 2017 durch die Eröffnung des Besucherbereichs „La Fabrique à BRETZELS“ ermöglicht. Die „Brezelfabrik“ ist der erste Besucherraum im Elsass, der ganz der Brezel gewidmet ist. Auf 500 qm Besichtigungsfläche kann die Geschichte der Brezel und von Boehli entdeckt werden. Die „gläserne Produktion“ gibt einen Einblick in die Herstellung der Snackprodukte. In der gemütlichen Brezel-Bar können die Produkte auch probiert und im angegliederten Shop gekauft werden (sh. Foto unten). Mit jährlich 25.000 Besuchern stellt die „Brezelfabrik“ eine Attraktion in der Region dar.
www.lafabriqueabretzels.fr

(Fotos: Boehli)



Die Brezeln und Snackmischungen von Boehli sind weit über das Elsass hinaus bekannt. Vor ungefähr zwei Jahren hatte man begonnen, die Brezel-Snackmischung mit einer einfachen, selbst gebauten Maschine in stabile Becher unterschiedlicher Größen abzufüllen. Wenn Produkte mit solch hoher Sorgfalt und mit Rohstoffen in bester Qualität hergestellt werden ist es nur logisch, dass die Nachfrage steigt und die Produktion erhöht werden muss, um der Nachfrage gerecht zu werden. Deshalb entschied man sich bei Boehli für die Investition in eine vollautomatische, leistungsstarke und verlässlich produzierende Abfüllanlage.

Erste Informationen über das GRUNWALD-Lieferprogramm erhielt Boehli über die Website. Unterstützt durch unsere französische Vertretung GRUNWALD FRANCE der Firma ALPMA fanden alsbald erste persönliche Gespräche statt. In enger Kooperation wurden mehrere Konzepte für die Abfüllung der Produkte ausgearbeitet. Alle Beteiligten beleuchteten das Für und Wider der Maschinenkonzepte und der einzelnen

*Foto unten:
Auf dem Erinnerungsfoto nach erfolgreicher Abnahme der 1-bahnigen GRUNWALD-HITPAC AKH-029S sind zu sehen (von links nach rechts): Nils Nothhaft (Sales Manager Grunwald GmbH),*



technischen Optionen, schließlich war es allen wichtig, die ideale Lösung für Boehli zu finden. Das Maschinenkonzept eines 1-bahnigen Rundläufer-Becherfüllers wurde favorisiert.

Mit der GRUNWALD-HITPAC AKH-029S wurde ein robust gebauter Rundläufer ausgewählt, der durch einfache Bedienung und schnelle Umrüstung auf verschiedene Produkte und Packstoffe besticht.

Das passende Maschinenkonzept mit dem Blick auf größtmögliche Autonomie

Das Bevorratungssystem wurde auf Wunsch des Kunden für eine Bevorratungszeit von 20 bis 30 Minuten erweitert. Auch die technische Lösung zur Abfüllung der Brezeln und Rondzeln* war schnell gelöst. Eine bei Boehli bereits vorhandene Mehrkopfwage wurde von den Konstrukteuren in das Maschinenkonzept integriert.

Die Trockenprodukte werden über eine Mehrkopfwage abgefüllt. Die Snackprodukte

Cédric Mestreau (Sales Manager Grunwald France) sowie Raphaël Wurtz (Factory Director), Joan Jung (Maintenance Manager) und Guillaume Bertrand (Production Manager) von Boehli.

**Rondzeln werden aus dem Rezept der Brezeln hergestellt und der Teig mit einer Mischung aus Mohn und Sesam angereichert*

werden über formatabhängige Füllmasken produktschonend in die Becher eingefüllt. Insgesamt werden zwei Packstoffformate in fünf verschiedenen Höhen auf dem Rundläufer befüllt und mit Stülpedeckel-Originalitätsverschluss verschlossen. Die Formatwechsel erfolgen werkzeuglos und lassen sich in wenigen Minuten durchführen.

Die unkomplizierte und robuste Abfüllanlage erlaubt es den Technikern von Boehli, die Maschine in der Zukunft selbstständig für die Abfüllung weiterer Snackprodukte optimal einzustellen und anzupassen, sowie anfallende Wartungsarbeiten eigenverantwortlich durchzuführen.

Übrigens: Besucher der Brezelfabrik „La Fabrique à BRETZELS“ können dem GRUNWALD-Rundläufer beim Abfüllen und Verpacken der Snack-Produkte zusehen.

Herzlichen Dank an alle Beteiligten der Firma Boehli und unsere Vertretung GRUNWALD FRANCE für die hervorragende Zusammenarbeit und für die rasche, erfolgreiche Umsetzung unseres gemeinsamen Projektes.

Wir freuen uns darauf, diese Beziehung in der Zukunft weiter auszubauen und gemeinsam noch viele weitere Projekte erfolgreich zu realisieren.

KONTAKT

Weitere Informationen erhalten Sie von:
Cédric Mestreau (GRUNWALD FRANCE)
Phone +33 (6) 07347035
cedric.mestreau@alpma.fr

und
Nils Nothhaft
Phone +49 7522 9705-216
nils.nothhaft@grunwald-wangen.de



1-bahniger, robust gebauter Rundläufer Becherfüller GRUNWALD-HITPAC AKH-029S der durch einfache Bedienung und schnelle Umrüstung auf verschiedene Produkte und Packstoffe besticht.



Becherentstapelung.



Befüllung der Becher.



Blick in den Rundläufer mit befüllten Bechern.



Befüllter und verschlossener Becher auf dem Abtransportband.



Ein süßer Triumph setzt seinen Siegeszug fort

„Die Erfolgsgeschichte geht in die nächste Runde!“

INFO

Alles begann 1986, als Herman Roobroeck und Pasca Smet – gelernte Köche mit der nötigen Erfahrung im Hotel- und Gaststättengewerbe und treue Anhänger der Hausmannskost – beschlossen, im Herzen von Ostende ein Catering-Unternehmen zu gründen.

Ende 1988 wurden bereits fünfzehn Supermärkte in der Region Ostende beliefert. Nach der Erweiterung der Produktpalette erfolgte der Bau und Umzug in ein 400 m² großes Produktionsgebäude im Industriegebiet von Ostende. 1993 beschlossen Herman und Pasca, sich ausschließlich auf die Herstellung frischer Desserts zu konzentrieren. 1995 erfolgte die Umnfirmierung in Herman Desserts.

Heute nehmen die Produktionsfläche und die Lagerhallen mehr als 5.000 m² ein. Die Produktion ist vollständig modernisiert und automatisiert worden. Täglich werden mehr als 35.000 Desserts auf vier Produktionslinien hergestellt. Die Produktpalette besteht aus etwa 10 Desserts, die ganzjährig produziert werden und etwa sechs saisonalen Desserts. Etwa 1.000 Supermärkte erwarten täglich die Lieferung frischer Desserts.

Die Belegschaft von Herman Desserts besteht aus 20 festangestellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
www.hermansdesserts.be

Foto: Herman Desserts.



Eine süße Erfolgsgeschichte geht in die nächste Runde! Das belgische Unternehmen Herman Desserts ist einer der bekanntesten Hersteller von süßen Produkten wie Schokopudding und Vanillepudding.

Bereits 2016 startete die erfolgreiche Partnerschaft. Herman Desserts investierte in einen 2-bahnigen Rundläufer-Becherfüller Typ HITPAC AKH-059, um süße Nachspeisen in vorgefertigte Kunststoffbecher abzufüllen. Der Becherfüller wurde zügig produziert und lief nach der Installation reibungslos. Die Produkte waren am Markt ein Hit – da war es nur eine Frage der Zeit, bis eine zweite Abfüllanlage benötigt wurde.

Die Anforderungen des Marktes hatten sich geändert und brachten neue, spannende Herausforderungen mit. Bei der nächsten Anfrage wünschte sich der Kunde auch die Möglichkeit zur mehrlagigen Befüllung der Becher mit verschiedenen Produkten wie zum Beispiel Schoko- und Vanillemousse. Eventuell sollte zusätzlich eine Garnierung mit Schokostreusel oder ähnlichen Produkten aufdosiert werden können. Ein weiteres, wichtiges Thema war der erhöhte Hygienestandard. Auch dies wurde im Maschinenkonzept mit dem Aufbau einer Laminarhaube und einer Becherentkeimung mittels pulsed light UV(C)-Hochleistungsstrahler berücksichtigt.

Foto rechts:
Erfolgsmomentaufnahme!
Fotoshooting nach erfolgreicher
Abnahme der 1-bahnigen
GRUNWALD-ROTARY 12.000.

Rechts im Bild Pasca Smet,
links im Bild Herman Roobroeck
und GRUNWALD Sales Engineer
René Theunissen in der Mitte.



Obwohl nun mit zwei Rundläufern produziert wurde, reichten die beiden Anlagen jedoch bald nicht mehr aus, um alle Anfragen zu bedienen. Und so ging die süße Erfolgsgeschichte im Jahr 2021 mit der Bestellung eines dritten Becherfüllers in die nächste Runde. Beratung, Verkauf und die Installation der Maschinen wurden von unserer langjährigen Vertretung Decatech in Belgien durchgeführt.

Mit mehr als 40 Jahren Erfahrung bei Abfüll- und Verpackungsmaschinen für die Lebensmittelindustrie ist Decatech Marktführer in Belgien. Ein äußerst erfahrenes Technik-Team berät umfassend und passt die Maschine individuell und maßgeschneidert an die Anforderungen der Kunden an. Ein rascher Kundendienst unterstützt GRUNWALD-Kunden gerne bei technischen Fragen und der Installation von Neumaschinen. Lassen Sie sich gerne von dieser süßen Erfolgsgeschichte inspirieren!

KONTAKT

Weitere Informationen erhalten Sie von:
Bart Daans
Decatech NV
B-2200 Herentals / Belgium
Phone +32 14 28 65 00
info@deca.be • www.deca.be



Ein Traditionsunternehmen in neuem Glanz

Feinkostsalate nachhaltig produziert in Thüringen

Das Unternehmen Hopf gehörte ab 2010 zu einem großen europäischen Feinkostproduzenten. Als der Konzern den Standort zum 31. August 2020 geschlossen und verlagert hatte, sahen die Brüder Andreas und Stephan Hopf dies als ihre Chance, den Familienbetrieb wieder aufleben zu lassen und wagten den Neustart. Sie übernahmen die Produktionsanlagen des bisherigen Eigentümers und starteten als „Gebrüder Hopf Rennsteig Feinkost GmbH“ ihr eigenes Unternehmen, um „die seit über 60 Jahren beliebten Thüringer Rezepte wieder in die Regale zu bringen“, so die neuen Eigentümer. Damit knüpfen sie an eine erfolgreiche Thüringer Tradition an.

Mit dem Start der eigenen Feinkost-Produktion haben die Brüder im Oktober 2021 eine in 3. Generation gelebte Tradition mit neuer Leidenschaft aufgegriffen.

Mit ihren Salaten versprechen Andreas und Stephan Hopf höchsten Genuss und Bekömmlichkeit. Deshalb werden auch nur hochwertige regionale Rohstoffe und Gewürze verwendet, die frei von Konservierungsstoffen sind.

Feinkostprodukte vom Feinsten

Beim Thema Verpackung gehen die Hopf-Brüder inzwischen ganz neue Wege. Als einer der ersten Feinkosthersteller in Deutschland bieten sie die Salate in nachhaltig produzierten Bechern an, die ökologisch abbaubar und kompostierbar sind.

Fleisch- und Kartoffelsalate sind von Anfang an sehr beliebte Klassiker und werden von Gebrüder Hopf Rennsteig Feinkost GmbH in einer breiten Produktpalette hergestellt.
Fotos: Gebrüder Hopf Rennsteig Feinkost GmbH.



Für Hopf-Feinkostprodukte steht Nachhaltigkeit an oberster Stelle im Unternehmen. Sie entwickelten das einzigartige Konzept einer recycelbaren Papierplatte auf einem Papierbecher.

Damit die Vorgaben für hochwertige Produkte und das Versprechen für eine nachhaltige Produktion verlässlich eingehalten werden können und ihre Produkte letztlich im Kühlregal auffallen, muss auch die Abfüll- und Verpackungstechnik stimmen.

Für die vollautomatische Verarbeitung der Papierplatte und der Verbindung mit dem Papierbecher musste eine technische Lösung gefunden werden. Da das Unternehmen Ende der 1990er Jahre die erste GRUNWALD-Anlage gekauft hatte und diese über Jahre verlässlich lief, war für Stephan und Andreas Hopf klar, für diese neue Anwendung erneut mit GRUNWALD ins Gespräch zu kommen.

Bei GRUNWALD war diese Anfrage sehr willkommen, denn recyclefähige Packstoffe wurden bereits vor 30 Jahren verarbeitet. Für die Abfüllung der Feinkostprodukte und die Verarbeitung der ausgewählten Platten und Becher aus Papier fiel die Entscheidung auf den 1-bahnigen Rundläufer Typ GRUNWALD-HITPAC AKH-019R. Einmal mehr zeigte dieser universelle und robuste Becherfüller, dass auch nachhaltige Verpackungen genau jene Verpackung sind, um das Potenzial der verfügbaren Maschinenteknik zu entfalten.

Einzigartige Lösung für recyclefähige Packstoffe aus Papier

Die Lösung für die Verarbeitung einer recycelbaren Papierplatte auf einem recycelbaren und industriell kompostierbaren Papierbecher bestand darin, eine übergroße Platte zu verwenden. Der Überstand der Platte wird über den Becher rand gebördelt und somit der Becher verschlossen. Ein in dieser Form einzigartiges Verschlusssystem, das längst zum Patent angemeldet wurde. Dieses raffinierte Design setzt neue Akzente im Kühlregal und zeigt, wie Nachhaltigkeit und Design perfekt miteinander vereinbar sind.

Herzlichen Dank an dieser Stelle an Andreas und Stephan Hopf für den erteilten Auftrag und für ihr Vertrauen in GRUNWALD. Wir freuen uns sehr auf die weitere, gemeinsame Entwicklungsarbeit und blicken mit Freude auf die weitere erfolgreiche Zusammenarbeit.



KONTAKT

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

Absender

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

GRUNWALD-HIGHLIGHT

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

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

Name | Vorname:

Position/Berufsbezeichnung:

Firma:

Postleitzahl | Ort:

Land:

E-Mail:

Telefon:
