

HIGH LIGHT

60 Jahre

GRUNWALD®



Dosieren · Abfüllen · Verpacken



Das Kundenmagazin von GRUNWALD Nr. 35 / Juli 2016



16 Seiten
EXTRA STARK!



Editorial	2
Die neue UF-Weißkäse Füll- und Verschleißlinie	3
Die Alternative: GRUNWALD-FOODLINER 20.000 UC	4 - 6
eETK - der neue Service von GRUNWALD	7
Weiterer Hochleistungs-Eimerfüller als Rundläufer	8 - 9
Neuer GRUNWALD-FOODLINER für TSC Foods	10 - 11
Tschechischer Marktführer Delimax	12 - 13
GRUNWALD-Spende für Uganda	14
GRUNWALD-AZUBI-Tag	15
GRUNWALD-NEWS	16



EDITORIAL



TITELBILD

Die Löwenzahnblüte im Allgäu ist in jedem Frühjahr aufs Neue ein schönes Naturschauspiel. Das Foto zeigt den Blick über die gelben Wiesen zur Wallfahrtskirche in Pfärrich. Ein kleiner Ort zwischen Wangen und Amtzell.

Impressum
 HIGHLIGHT ist eine aktuelle Information für Kunden, Interessenten und Partner der GRUNWALD GMBH und erscheint 3 Mal jährlich.
 Redaktion und Layout: Marlies Hodrius

GRUNWALD GMBH
 Pettermandstr. 9
 88239 Wangen im Allgäu/Germany
 Phone +49 7522 9705-0
 Fax +49 7522 9705-999
 info@grunwald-wangen.de
 www.grunwald-wangen.de

Foto rechts: Workshop der Molkerei-Industrie während unserer „Tage der offenen Tür“ im Mai. Von links nach rechts:

Günther Schlör, Chr. Hansen GmbH
 Gerhard Schier, ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH
 Roger Nyffeler, Emmi Schweiz AG
 Markus Häfliger, Emmi Schweiz AG
 Peter Aalund, GRUNWALD GMBH

GRUNWALD-Kunden profitieren von unserer Kompetenz, unserem Know-how und der hohen Qualität unserer Becher- und Eimerabfüllanlagen. Unser Leitsatz „**Mitdenken, vorausdenken im Dienste unserer Kunden**“ ist unser täglicher Anspruch für zuverlässiges und kundenorientiertes Handeln. Er ist unser Maßstab bei Weiter- und Neuentwicklungen von Grunwald-Abfüllmaschinen.

Dass wir mit unseren innovativen Maschinentechnologien richtig liegen, zeigt der anhaltend hohe Auftragsbestand. Mit unseren Maschinenkonzepten haben wir großen Erfolg und wir erhalten zahlreiche positive Rückmeldungen von unseren Kunden.

Einen geradezu überwältigenden Zuspruch und überaus großes Interesse haben wir zu den Becher- und Eimerfüllanlagen erhalten, die während unserer „Tage der offenen Tür“ zu besichtigen waren. In zahlreichen Einzelgesprächen und im Rahmen von Workshops fand ein reger fachlicher Gedankenaustausch unter Fachleuten statt. Gerade dieser fachliche Austausch ist für uns ein wichtiger Bestandteil in unserem Geschäft.

Allein für die zweite Ausstellungswoche im Mai konnten wir über 80 Besuchstermine vereinbaren. An dieser Stelle nochmals einen ganz herzlichen Dank für Ihren Besuch und Ihr großes Interesse. Wir sind überzeugt, dass uns bei der Entwicklung unserer Maschinenkonzepte – allen voran das Hygienekonzept der Becherfüllanlage Grunwald-Foodliner 20.000UC-

ein zukunftsweisender Meilenstein in der Maschinenkonzeption und der hygiene-orientierten Maschinentechologie gelungen ist. Ausführliche Informationen zu den gezeigten GRUNWALD-Abfüllanlagen

- **Becherfüll-Linie UF-Weißkäse**
- **Rundläufer-Eimerfüller GRUNWALD-ROTARY XL und**
- **8-bahniger Becherfüller GRUNWALD-FOODLINER 20.000 UC**

finden Sie in dieser Ausgabe des HIGHLIGHT-Kundenmagazins.

Unser Leitsatz steht auch für fortwährende Optimierungen unserer Serviceleistungen. Im Hinblick auf zuverlässiges und kundenorientiertes Handeln haben wir vor wenigen Wochen eine weitere Optimierung gestartet: die internet-basierende Maschinendokumentation. Damit haben wir unsere Serviceleistungen nochmals deutlich verbessert. Einen Service, den wir unseren Kunden gerne bieten. Welche Vorteile Grunwald-Kunden mit diesem neuen Service erwarten dürfen, lesen Sie auf Seite 7. Bleiben Sie gespannt auf weitere technische Innovationen „Made by Grunwald“. Wenn Sie Fragen haben oder Beratung wünschen, freuen wir uns jederzeit auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail.

Ihr
 Ralf Müller
 und das GRUNWALD-Team



60
 Jahre

UF-Weißkäse Füll- und Verschleißlinie

Die neue Füll- und Verschleißlinie für ein beliebtes Produkt mit neuem Potenzial für Molkereien

Grunwald hat seine UF-Weißkäse-Becherfülllinie weiterentwickelt und damit auf die Anforderungen neuer Märkte angepasst. Wenn Sie diesen Artikel lesen, haben wir bereits eine solche, neue UF Weißkäse Füll- und Verschleißlinie gebaut und erfolgreich in Betrieb genommen.

In den vergangenen Jahren ist das Interesse an der Produktion von UF Weißkäse (FETA) auch in jenen Ländern gestiegen, in denen dieses Produkt normalerweise nicht produziert wird und es deshalb relativ unbekannt ist. Aber die aktuellen Markttrends ändern sich jedoch ständig und somit werden auch neue Produkte wie Weißkäse immer häufiger zu einem gängig verwendeten Produkt.

Die Vorteile der Verwendung von UF-Technologie (Ultra Filtration) für die Herstellung von UF Weißkäse (FETA) im Vergleich zur traditionellen Weißkäseproduktion sind:

- geringere Investitionskosten
- geringere Betriebskosten
- geringerer Platzbedarf, da der Käse nach der Fermentation sofort verpackt und gekühlt wird
- höhere Rendite, d. h. weniger Milch pro kg Käse

Foto unten:
 der Koagulationstunnel mit Verdeckler
 (rechts im Bild)



- das Produkt kann schneller an die Geschäfte ausgeliefert werden
- es ist möglich, dem Käse Kräuter / Aromen beizufügen

Die neue Grunwald UF-Weißkäse Füll- und Verschleißlinie ist für Bechergrößen von 250 g, 500 g und bis zu 1 kg ausgestattet. Zusätzlich ist die Maschine für einen einfachen und schnellen Formatwechsel für weitere Bechergrößen vorbereitet.

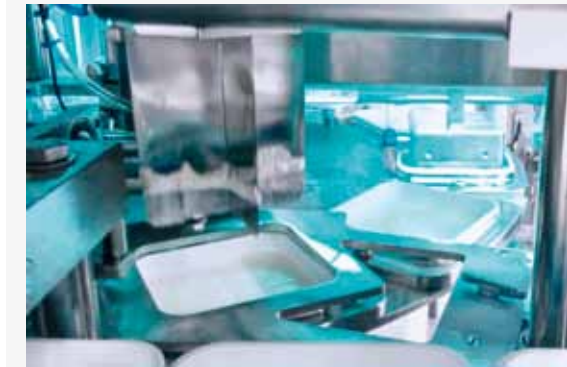
Standardmäßig wird die Füll- und Verschleißlinie für zwei Größen geliefert: für 1.000 kg oder 2.000 kg UF Retentat pro Stunde. Sie kann aber bezüglich Produktionsleistung und Bechergrößen auf die jeweiligen Anforderungen beim Kunden angepasst werden.

Die Grunwald UF-Weißkäse Füll- und Verschleißlinie kann auch für die Produktion von anderen Arten von UF-Käsesorten wie Domiat, Queso Fresco, Burgoz, Telemea und ähnlichem Käse eingesetzt werden, die in Becher gefüllt werden und dort reifen. Darüber hinaus bietet Grunwald verschiedene Optionen für die UF-Weißkäse Füll- und Verschleißlinie an.

Produktionsleistung: 1.000 – 4.800 Becher/h, abhängig vom Volumen, Produktkonsistenz, Produkteigenschaften, verbleibendem Kopfraum im Becher und Verpackungsmaterial.



Sprühstation für Anti-Stick und Anti-Foam



Die Käseschneidestation zum Schneiden des Käses in 4 oder 6 Blöcke

KONTAKT

Wenn Sie an dieser UF-Weißkäse Füll- und Verschleißlinie 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
Peter Aalund
GRUNWALD NORDIC
 Phone: +45 46 36 46 22
 peter.aalund@grunwald-wangen.de

60
 Jahre

Muss es immer gleich Aseptik sein?

Wir stellen die Alternative vor:
 der neue GRUNWALD-FOODLINER 20.000 UC



UC – Ultraclean ist eine Bezeichnung, die die Molkereiindustrie seit Jahren spaltet. Es gibt keine technische Erklärung, die so mannigfaltig verwendet wird, ohne eine exakte Definition zu haben.

Leistungen bis 50.000 Becher pro Stunde zu erzielen.

Höchster Hygienestandard bei gleichzeitig höchster Leistung

Mit einer sehr formatflexiblen Längsläuferanlage höchste Leistung zu erreichen funktioniert nur dann, wenn verschiedene Technologiekomponenten ein optimales Zusammenspiel von Baugruppen, konstruktivem Know-how und innovativer Technik ein flüssiges Gesamtkonzept ergeben. Das neue **Grunwald-Hygienekonzept** ist das Zusammenwirken folgender, technischer Entwicklungen und Neuerungen:

- zweifach pulsed light Hochleistungs-UV(C)-Becherentkeimung mit einer garantierten Entkeimungsrate mind. LOG 4 für alle gängigen Becherformate der Molkerei-Industrie, teilweise \geq LOG 5, bei maximaler Taktleistung – geprüft vom Fraunhofer Institut, Stand 1. Quartal 2016. Referenzkeim ist *Aspergillus niger* DSM1957

- pulsed light Hochleistungs-UV(C)-Strahler für Platinenentkeimung – geprüft vom Fraunhofer Institut, Stand 1. Quartal 2016
- Vor- und Hauptdoseur in aseptischer Ausführung Typ „Grunwald-Easyclean“ – EHEDG-geprüft an der Universität in Weihenstephan (erfüllt die Richtlinie 89/392/EWG des Rates für den Bereich Nahrungsmittelmaschinen sowie DIN EN 1762-2, ISO 14159 und EHEDG-Richtlinie)
- Laminarhaube, ausgeführt als Hygienetunnel, Reinraumklasse 5, Hepa-Filter EN ISO 14644.

Der Tunnel ist „clean“

Mit entscheidend für die Auslegung des **neuen Ultraclean-Hygienekonzeptes** waren die

grundlegenden, konstruktiven Weiterentwicklungen und Verbesserungen des Längsläufers Grunwald-Foodliner 20.000. Gleichzeitig wurde damit auch ein optimales Produkthandling und höchste Produktionssicherheit erreicht.

Zentraler Bestandteil des Gesamtkonzeptes ist, die gesamte Hygienezone konstruktiv neu zu gestalten. Das bedeutet, dass von der „intelligenten“ Becherbevorratung bis zu der vom Kunden definierten Endschnittstelle eine maximal mögliche Teileminimierung erreicht wurde. Alle Antriebskomponenten, sämtliche Versorgungsleitungen und nahezu jede Baugruppe befinden sich jetzt konsequent ausserhalb der Hygienezone und damit auch ausserhalb des Tunnels. Der Tunnel ist sozusagen „clean“. Neben den Fülldüsen der Dosierstationen sind fast keine Teile mehr im Hygienebereich vorhanden.

Dieses Verlegen „nach draussen“ hat einen weiteren, positiven Effekt: alle Bauteile und Antriebskomponenten werden jetzt nicht mehr mit gereinigt und profitieren folglich von der geringeren Belastung. Zudem, ist die Anzahl der Bauteile reduziert, verringert sich letztendlich der Wartungsaufwand.

Produktvielfalt durch Flexibilität

Für die notwendige Produktvielfalt und die damit verbundenen häufigen Produktwechsel ist der sehr einfach durchzuführende Formatwechsel von Vorteil, da dieser sogar während

der Zwischenreinigung durchgeführt werden kann. Bei dieser technischen Innovation nur minimalistisch von Formatwechsel zu sprechen, wäre zu wenig. Hier ist erwähnenswert, dass bei diesem Becherfüller – je nach Ausführung – die komplette Formatumstellung der Abfüllanlage (z.B. von \varnothing 75 auf \varnothing 95 Becher) inkl. der Formatumstellung des integrierten Packers innerhalb von 5 Minuten erledigt ist. Ein weiterer, wichtiger Beitrag für kurze Stillstandszeiten und hohe Verfügbarkeit der Becherabfüllanlage.

Das rundum überwachende System

Aufgrund der Teileminimierung kann die Hygienezone vom Bediener gut eingesehen werden und sie ist sehr leicht zugänglich – eine wesentliche Erleichterung für den Maschinenführer. Die extreme Teileminimierung hat eine zeitlich spürbare, positive Auswirkung auf die Wartungs- und Reinigungszeit. Auch dadurch werden die Stillstandszeiten enorm verkürzt und die Verfügbarkeit der Anlage erhöht.

Wartung, Risiko und Arbeitssicherheit sind bei Aseptikanlagen mit Peroxidentkeimungen ein Thema, das immer mehr in den Fokus der Investitions-Entscheidung einfließt. Bei diesen Entkeimungssystemen sind zur Überwachung und Einhaltung der Entkeimungswerte tägliche Tests und Auswertungen im Labor eine notwendige und zeitaufwändige Praxis. Der von Grunwald neu definierte Ultraclean-Standard bietet eine enorme Erleichterung,

denn er kann mit einer automatischen Anpassung der Leistung durch die Steuerung in Abhängigkeit der Betriebsstunden punkten. Das bedeutet, dass nach Erreichen der definierten, maximalen Betriebsstunden automatisch auf dem Display die Aufforderung zum Austausch der UV(C)-Strahlerröhre erscheint. Zusätzlich zu dieser automatischen Überwachung wird empfohlen, einmal wöchentlich mit einem Spektrometer eine Intensitätsmessung durchzuführen. Der Zeitaufwand hierfür wird mit 5 bis 10 Minuten, die Lebenszeit der verwendeten UV(C)- Strahlerröhren mit 3.000 – 3.500 h angegeben.

Nach gleichem System ist die Laminarhaube, das Herzstück der Ultraclean-Anlage, überwacht. Der Maschinenführer wird rechtzeitig über das Display darauf hingewiesen, den Hepa-Filter der Laminarhaube zu wechseln. **Aufforderungen solcher Art können nicht ignoriert und dadurch auch nicht der Hygienestandard gefährdet werden.** Bei allen Punkten in Bezug auf die Einhaltung eines

- Fortsetzung nächste Seite -

Foto links: der neue 8-bahnige Längsläufer-Becherfüller GRUNWALD-FOODLINER 20.000 UC

Foto unten: beim Blick in den Tunnel wird die konstruktiv neu gestaltete Hygienezone klar ersichtlich – der Tunnel ist „clean“!



eETK – der neue Service von GRUNWALD

GRUNWALD-Ersatzteilkatalog jetzt online abrufbar



gleich-bleibend hohen Hygienestandards wird der Maschinenführer zur Handlung gezwungen. Ansonsten schaltet sich die Maschine automatisch ab.

Mit diesem neuen Ultraclean-Standard ist es möglich, Lebensmittel natürlich – also ohne Einsatz von Konservierungsstoffen, ohne chemische Zusätze und ohne das Abtötungsmedium H₂O₂ – mit sehr langer Haltbarkeit abzufüllen. Die Bedrohung einer Überdosierung von haltbarmachenden oder abtötenden Zusätzen ist gänzlich ausgeschlossen. Bei einer zunehmenden Zahl kritischer Verbraucher und einer steigenden Nachfrage nach natürlich belassenen Produkten sind dies wichtige Kriterien, den Märkten und damit dem Verbraucher die Sicherheit zu geben, gesunde und tatsächlich unbelastete Nahrungsmittel zu erschwinglichen Preisen liefern zu können.

Garantierte Produktionssicherheit – „foreign body protection“

In Zeiten, in denen immer neue Rückrufaktionen aus der Lebensmittelindustrie den Verbraucher verunsichern, müssen technische Risiken vermieden und die Produktionssicherheit weiter erhöht werden. Bei der neu entwickelten Abfüllanlage Grunwald-Foodliner 20.000 UC wird vor allem im Bereich der offenen Becher eine sehr hohe Produktionssicherheit erreicht, denn hier sind keine Kleinteile wie z.B. hängend montierte Schrauben vor-

handen. Die einfache und doch innovative Lösung heißt: Was nicht vorhanden ist, kann sich auch nicht lösen oder gar in den Becher fallen. Damit ist die Gefahr von Fremdkörpern im Produkt eindeutig ausgeschlossen!

Aufgrund der technischen Innovationen und der sehr einfach durchzuführenden Reinigung der Hygienezone wird dieses neue Maschinenkonzept auch den höchsten Ansprüchen in puncto Produktsicherheit und Produkthaltbarkeit gerecht

Welch hervorragende Innovationsleistung mit diesem Becherfüller gelungen ist, wird klar, wenn man das Gesamtkonzept und die zusätzlichen Schwerpunkte unserer Entwicklungsarbeit betrachtet. Wird der neue Grunwald-Foodliner 20.000 UC mit einem integrierten und flexiblen Steigenpacker ergänzt, entsteht eine ideale Verpackungsmaschine für allerhöchste Ansprüche. Sie beinhaltet ein herausragendes Entwicklungspotential und eine moderne Prozesstechnologie, die auf höchsten Hygienestandard, Systemoptimierung und Kostenreduktion ausgerichtet ist.

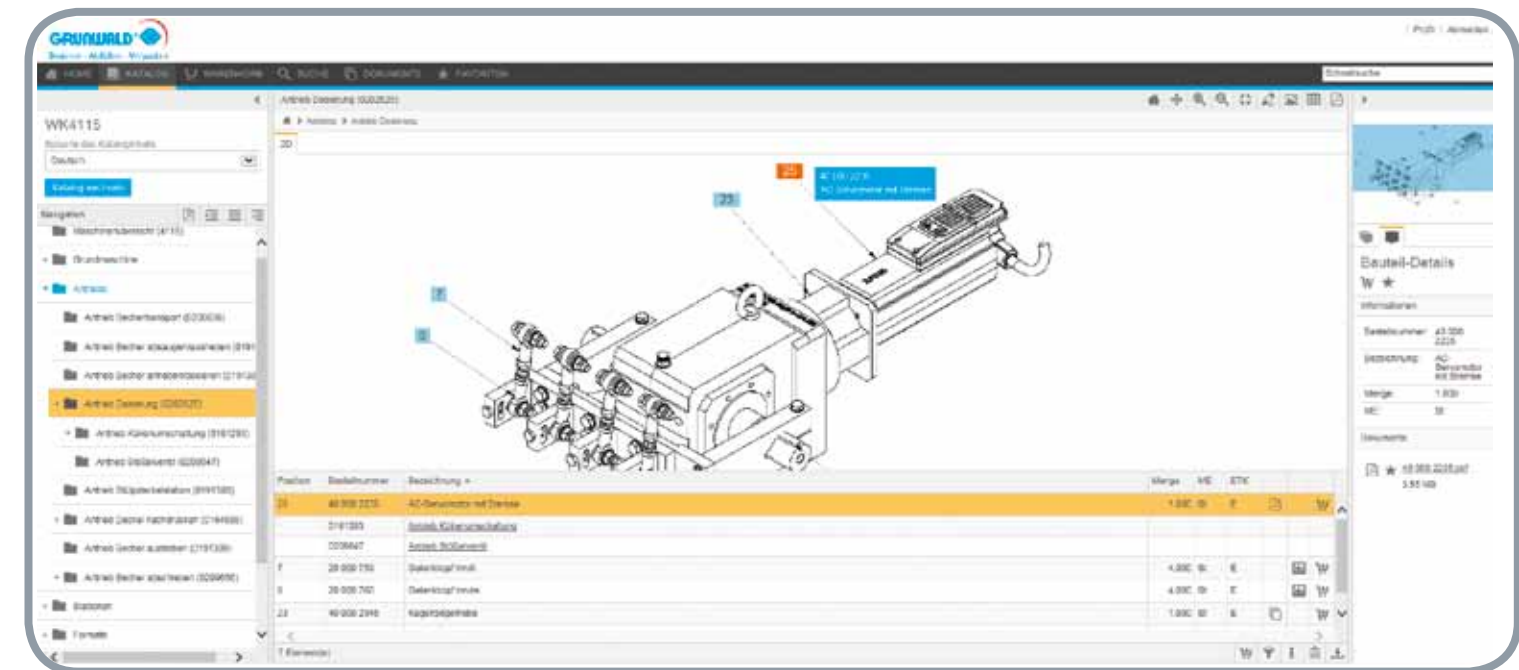
Alles in allem ist die Becherabfüllanlage Grunwald-Foodliner 20.000 UC eine perfekte Ergänzung zur modernen Prozesstechnologie, die eine vielseitige, flexibel einsetzbare und sichere Maschinenteknik mit höchstem Hygienestandard fordert.

KONTAKT

Weitere Informationen zum neuen GRUNWALD-FOODLINER 20.000 UC erhalten Sie jederzeit gerne von dem für Sie zuständigen Grunwald-Mitarbeiter. Wir freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme, gerne auch unter .
 Phone +49 7522 9705-0
info@grunwald-wangen.de

Fotos von oben nach unten:

01. optimale Zugänglichkeit zum Becher-setzer
02. Blick in den neu entwickelten Hygiene-Tunnel mit maximal möglicher Teileminimierung
03. zweifach pulsed light Hochleistungs-UV(C)-Becherentkeimung mit einer garantierten Entkeimungsrate mind. LOG 4



Bisher wurden Grunwald-Ersatzteilkataloge in Printversion und digital auf CD erstellt. Vor wenigen Wochen kam jetzt eine weitere Version dazu: Der eETK - der elektronische Ersatzteilkatalog.

Diese dritte Internet-basierende Variante wird für alle neuen, ab April 2016 ausgelieferten Grunwald-Becher- und Eimerfüllanlagen eingerichtet. Ein zusätzlicher Service, der für Grunwald-Kunden kostenfrei zur Verfügung steht und ihnen einige Vorteile bietet.

Jede Grunwald-Becherfüllanlage und jeder Grunwald-Eimerfüller wird nach individuellen Bedürfnissen und Anforderungen gebaut. Deshalb gibt es bei Grunwald auch keinen allgemein gültigen Ersatzteilkatalog. Daher sind wir auch besonders stolz, als einen der

wenigen Maschinenbauer diesen neuen Service zusätzlich anbieten zu können.

Bei diesem eETK sind Sie völlig frei in der Wahl Ihrer Geräte. Einmal frei geschaltet, können Sie über den fest installierten Computer oder auch mobil z.B. per Notebook oder Smartphone darauf zugreifen. Die Online-Version Ihres Ersatzteilkataloges ist für Sie immer verfügbar und vor allem auch aktuell, denn der Katalog wird von unseren Mitarbeitern fortwährend aktualisiert und erweitert. Bei unserem eETK können Sie ganz sicher sein, dass Sie immer mit aktuellen Daten arbeiten, wenn Sie über den Warenkorb Ihre Angebotsanfragen an unseren Ersatzteilverkauf automatisch per E-Mail senden.

Ergänzt wird der eETK mit zusätzlichen Dokumentationen über Zukaufteile wie z.B. Motoren. Diese Informationen sind als PDF angehängt. Ebenso sind Zertifikate sowie unsere eigene Maschinendokumentation in dem gängigen PDF-Format hinterlegt.

Bei der Entscheidung und Einführung des eETK haben wir darauf geachtet, dass der Online-Ersatzteilkatalog sehr einfach zu handhaben ist. Bleibt trotzdem einmal eine Frage offen, helfen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne kompetent weiter. Bitte zögern Sie nicht bei uns anzurufen, wenn Sie Unterstützung brauchen. Wir freuen uns jederzeit auf Ihre Anfrage.

KONTAKT

Weitere Informationen und Unterstützung erhalten Sie von:
 Olaf Acksteiner
 Abteilung Ersatzteile
 Phone +49 7522 9705-800
olaf.acksteiner@grunwald-wangen.de

Silvia Weber
 Technische Redaktion
 Phone +49 7522 9705-592
silvia.weber@grunwald-wangen.de



60
 Jahre

Ab jetzt geht's rund

Hochleistungs-Eimerfüller als Rundläufer – formatunabhängig und nahezu ohne Wechselteile

Im Herbst vergangenen Jahres hatten wir auf der Messe Fachpack unsere neu entwickelte Rundläufer-Eimerabfüllanlage Grunwald-Hittpac XL erstmals vorgestellt. Diese Entwicklung war für uns, vor allem aber für unsere Kunden ein wichtiger Schritt in der Maschinenteknologie und ein Meilenstein im Bereich der Eimerabfüllanlagen. Zwischenzeitlich hat so manche Grunwald Hittpac XL unseren Kunden den Weg geebnet, ihr Portfolio zu erweitern und ihre Produkte nun auch in größere Gebinde abfüllen zu können. Mit dieser Rundläufer-Eimerabfüllanlage wird eine wesentlich höhere Produktionsleistung erreicht. Abhängig vom Produkt sind Steigerungen von 25 % bis 30 % realisierbar.

Das erweiterte Maschinenkonzept

Wer Grunwald kennt der weiß, dass unsere Ingenieure und Konstrukteure bei der Entwicklung solch innovativer Maschinenkonzepte immer gerne noch eins drauf setzen. Das war auch bei der Entwicklung der Rundläufer-Eimerabfüllanlagen so. Heraus gekommen ist jetzt ein erweitertes

Maschinenkonzept, dessen Fokus nochmals verstärkt auf die Reduzierung von Platz und Stillstandszeiten gelegt wurde: die große Schwester Grunwald-Rotary XL.

Mit ihren 2200 x 2200 mm ist die neu entwickelte Eimerabfüllanlage Typ **Rotary XL** nur wenig größer als ihre kleine Schwester Hittpac XL. Durch weitere Optionen und Ausstattungen wie z.B. die für diese Rundläufer-Eimerabfüllanlage neu entwickelten universellen Formatleisten wird noch mehr Flexibilität und Komfort erzielt. Verbunden mit dem um ein vieles geringeren Platzbedarf und der jetzt neu geschaffenen Möglichkeit, den Wechsel der Packstoffe nahezu komplett ohne Wechselteile durchführen zu können, bietet die Grunwald Rotary XL unschlagbare Vorteile gegenüber den bisher üblichen Längsläufer-Abfüllanlagen.

Vom Fleck weg gekauft

Die Ankündigung dieses erweiterten Maschinenkonzepts auf der Messe Fachpack 2015

eröffnete den Interessenten so viele Möglichkeiten und Vorteile, dass der Eimerfüller quasi vom Fleck weg von einem großen, europäischen Konfitürenhersteller bestellt wurde. Dies ist für uns einmal mehr eine große Portion Vertrauen in die Qualität und das Know-how unserer Arbeit.

Mit Grunwald immer einen Schritt voraus

Die zwischenzeitlich ausgelieferte Rundläufer-Eimerabfüllanlage bietet dem Kunden die Vorteile höherer Leistung und damit auch einer höheren Produktivität. Vor allem aber ist die einfache und nur 3 Minuten dauernde Umrüstung der Maschine ein großes Plus.

Durch den Einsatz modernster Technologie sind zeitaufwändige Umbauarbeiten endgültig vorbei. Dazu zählen die speziell entwickelten Formatleisten, die universell für mehrere Packstoffabmessungen verwendet werden. Damit der Packstoffwechsel ohne Wechselteile und somit ohne zeitaufwändige Umbauarbeiten durchgeführt werden kann, wurde die seit Jahren bei Grunwald-Längsläufer-Eimerabfüllanlagen erfolgreich verwendete „One Touch-Funktion“ für die Entstapelung der Eimer auch hier eingebaut.

Um es in Zahlen zu nennen: im Vergleich zur vorherigen, alten Linearanlage kann der Kunde die Stillstandszeiten, die aufgrund der notwendigen Umrüstung entstehen, mit der Rotary XL um 85 % bis 90 % reduziert werden.

In jeder Hinsicht interessant ist auch die Neuerung, dass bei diesem Maschinenkonzept die Eimer peelfähig versiegelt werden können. Das bedeutet, dass es nicht mehr notwendig ist, die Folie wie bisher üblich rund herum einzuschneiden. Die Folie lässt sich ganz einfach und ohne Verwendung eines Werkzeuges von Hand abziehen. Eine weitere anwenderfreundliche und zeitsparende Handhabung.



Fotos auf dieser Seite::

Blick in die übersichtliche und gut zugänglich konstruierte Maschine auf dem Foto ist links die Entkeimungsstation der Eimer zu sehen, in der Bildmitte die Eimerentstapelung und rechts die Stülpedeckelstation mit Nachdrückstation sowie Eimerabschiebestation.



Dosierstation mit höchster Dosiergenauigkeit



Doppel-Siegelstanze für das Verschließen der Eimer mit peelfähiger Folie von der Rolle. Über die „One-Touch-Funktion“ wird automatisch die, für die Eimergröße richtige Siegelstanze angewählt.



Dichtigkeitsprüfung der Siegelung Ein nicht korrekt versiegelter Eimer erhält keinen Deckel und ist somit vom Bedienpersonal sehr einfach zu erkennen

Fotos linke Seite.
 Der neue, formatunabhängige Rundläufer-Eimerfüller GRUNWALD-ROTARY XL

MASCHINENDETAILS

GRUNWALD-ROTARY XL

Anlagenbreite: 2.200 x 2.200 mm
 12-teiliger Drehteller
 1-bahnig
 ca. 700 Eimer pro Stunde (bei 5-kg-Eimern)
 Dosierbereich: 3 kg – 14 kg

Die Ausstattung dieses weiter entwickelten Rundläufer-Eimerfüllers:

- Packstoffentkeimung mit H2O2 und UV(C)
- wiegezellengesteuerte Hauptfüllstation
 - Siegel-/Stanzstation mit 2 unterschiedlichen Siegelköpfen für Formatwechsel per Knopfdruck
 - Dichtigkeitskontrolle
 - Kombinierte Stülpedeckel-/Nachdrückstation

Mit diesem Rundläufer-Eimerfüller sind gegenüber den üblichen, am Markt eingesetzten Eimerfüllanlagen Produktionssteigerungen von 25 % – 50 % möglich – bei gleichzeitiger Reduktion der Umrüstzeiten um bis zu 70 %.

KONTAKT

Wenn Sie an diesem Rundläufer-Eimerfüller 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:
Stefan Sacher
 Phone +49 7522 9705-260
stefan.sacher@grunwald-wangen.de





Eine neue 'GLORIOUS!'-Grunwald-Maschine für TSC Foods

Grunwald UK freute sich über die Möglichkeit der Zusammenarbeit mit TSC Foods und über die Lieferung einer neuen Becherfüllmaschine für die Abfüllung und Verdeckelung ihrer breiten Produktpalette an Fertigsuppen unter dem **GLORIOUS!** Label.

Der erste Teil des Projekts war unkompliziert – die Lieferung einer Maschine an TSC Foods für die Abfüllung und Verdeckelung ihrer Suppenbecher.

Die zusätzliche Anforderung war schon mehr eine Herausforderung – die Sicherstellung, dass alle Becher vor der Abfüllung 100 % partikelfrei sind. Hierzu eine entsprechende Lösung zu finden war eine besondere Herausforderung für Grunwald.

Die perfekte Lösung.

Grunwald konstruierte ein einzigartiges Konzept einer Partikelabsaugung, um dieser Anforderung gerecht zu werden. Die Becher werden auf dem Kopf stehend entstapelt, über ein Vakuumsystem gereinigt, um sicherzustellen, dass jeder Becher vollkommen partikelfrei ist und anschließend in die Formatleiste eingesetzt. Diese innovative Lösung entsprach in vollem

Umfang den Anforderungen von TSC. Für diese Anforderung – die Becher vor der Abfüllung zu reinigen in Verbindung mit der geforderten Flexibilität, hoher Gewichtsgenauigkeit, geringen Ausschussquoten und kurzen Umrüstzeiten – war der 4-bahnige Grunwald-Foodliner 6.000 die perfekte Wahl für TSC Foods.

Das Konzept dieser neuen Becherfüllmaschine erreicht eine um 30 % höhere Leistung als die zuvor von TSC Foods eingesetzte Maschinenteknik. Zusätzlich bietet der Foodliner 6.000 eine Becherbevorratung mit Becherbevorratungszeiten von 15 Minuten, was bedeutet, dass kein zusätzliches Bedienpersonal für die Maschinenbedienung benötigt wird.

Einige der Hauptmerkmale des Foodliner 6.000 sind:

- Becherbevorratung mit integrierter Partikelabsaugung
- servogesteuertes Füllsystem mit Rührwerk
- herausziehbare Füllstation für schnelle Reinigung.

Aufgrund des Erfolgs mit der neuen '**GLORIOUS!**' Becherfüllmaschine hoffen wir

auf weitere Möglichkeiten einer Zusammenarbeit mit TSC Foods in der Zukunft.



Die in North Lincolnshire ansässige Firma TSC Foods, das neueste Mitglied des Billington-Konzerns, rühmt sich ihrer Spitzenposition für die Entwicklung von gekühlten und gefrorenen Lebensmittelprodukten.

TSC Foods hat sich auf die Herstellung innovativer, hochwertiger, gekühlter und gefrorener Lebensmittelprodukte für die Gastronomie, den Einzelhandel und lebensmittelverarbeitenden Branchen spezialisiert.

TSC Foods wurde vor mehr als zwei Jahrzehnten gegründet zur Herstellung gekühlter Suppen und Saucen für ihre Kunden.

Aktuell hat sich das Produktportfolio erweitert auf ein breites Produktspektrum einschließlich Risotto, gebrauchsfertig gekochtes Gemüse, Dips, Dressings, Bratensaucen, Marinaden, Fertiggerichte, vakuumiertes Fleisch, Couscous, frisch eingelegtes Gemüse und Chutneys, süße Saucen und Kompott.

Die **GLORIOUS!** Fertigsuppen in praktischen, mikrowellengeeigneten Bechern sind entweder "Mahlzeiten"-Suppen oder „Skinnylicious“-Suppen mit einzigartigen Geschmacksrichtungen aus aller Welt und beinhalten sogar vegetarische, vegane und glutenfreie Varianten.

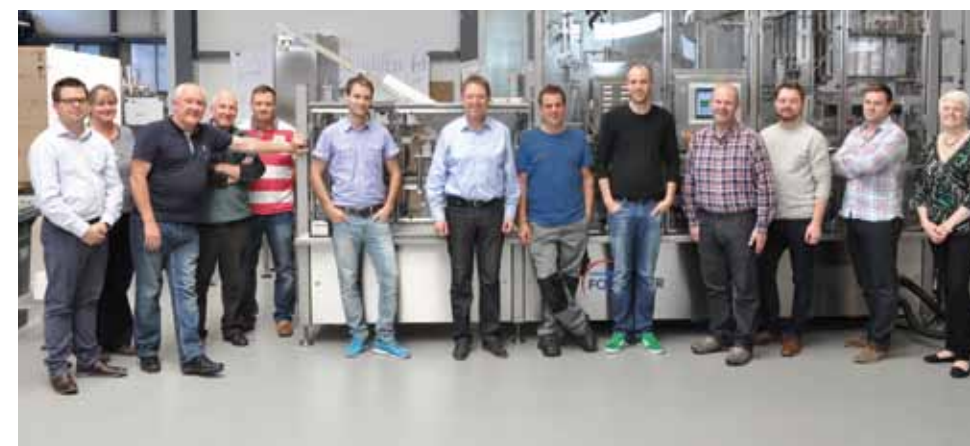


Foto oben links:
 Grunwald-Foodliner 6.000/4-bahnig

Fotos unten links:
 Upside Down-Becherentstapelung über Vakuum für 100 % partikelfreie Becher und herausziehbare Füllstation für schnelle Reinigung

Foto oben rechts:
 Produktbeispiele von TSC Foods

Foto unten rechts:
 Gruppenfoto aller Beteiligten (Grunwald UK, TSC Foods, Grunwald) nach erfolgreicher Vorabnahme.

MASCHINENDETAILS

GRUNWALD-FOODLINER 6.000
 Anlagenbreite: 1.380 mm
 2- bis 6-bahnig
 ca. 7.200 – 21.600 Becher pro Stunde
 Dosierbereich: 20 ml– 1.700 ml

KONTAKT

Wenn Sie an diesem GRUNWALD-FOODLINER 6.000 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
Grunwald UK
 Phone +44 (0) 1529 414999
 Fax: + 44 (0) 1529 414421
 Email: enquiries@grunwald-uk.com
 Web: www.grunwald-uk.com



DELIMAX

Vertrauen schafft Erfolge

Tschechischer Marktführer setzt auf GRUNWALD

INFO

Die heutige Firma Delimax, Inhaber der Marke Varmuža, steht auf den Fundamenten jenes kleinen Weingeschäfts, das von Professor Jan Varmuža im Jahr 1913 in Hodonin gegründet wurde.

Heute beschäftigt die Aktiengesellschaft Delimax über 400 Mitarbeiter, die täglich bis zu 130 Tonnen Fertigprodukte auf einer Produktionsfläche von 6.000 qm herstellen. Das aktuelle Sortiment umfasst 110 Produktsorten – und dies sind nicht nur Fischprodukte. In der lebensmittelverarbeitenden Industrie ist Delimax auch angesehener Hersteller anderer Delikatessen ohne Fisch.



Ganz im Süden Tschechiens, an der Grenze zur Slowakei, hat sich in dem kleinen Städtchen Hodonin ein Feinkostbetrieb still und heimlich zum Marktführer für Feinkostsalate in Tschechien entwickelt: das Privatunternehmen Delimax.

Delimax hat in den vergangenen 20 Jahren durch konsequente Marktorientierung, aufwändige Modernisierung der Gebäude und Fertigungsanlagen sowie stetige Weiterentwicklung der Produkte und des Produktportfolios eine rasante Entwicklung genommen. Im Jahr 2013 stand ein weiterer Entwicklungsschritt im Bereich der Becherverpackung an.

Mehr Aufmerksamkeit im Regal

Auch bei Delimax wurden bis zu diesem Zeitpunkt wie in Tschechien und den angrenzenden osteuropäischen Ländern üblich, Feinkostsalate größtenteils auf Tief-

ziehmaschinen verpackt. Um sich am POS von den Wettbewerbsprodukten abzuheben, sollten die Produkte nicht mehr in wenig attraktiven Tiefziehverpackungen, sondern zukünftig in gespritzten Kunststoffbechern mit IML-Etikett präsentiert werden. Gestützt durch den Auftrag einer großen Handelskette wurde in eine neue Verpackungsanlage investiert.

Produktorientierte Flexibilität

Bei dem darauffolgenden Auswahlprozess fiel die Wahl auf Grunwald. Hierbei spielte neben der hohen Qualität der Anlagen und der langjährigen Erfahrung in der Feinkostindustrie vor allem das flexible Maschinenkonzept eine entscheidende Rolle. Die neue, 4-bahnige Becherabfüllanlage Grunwald-Rotary 12.000 sollte nicht nur Formatflexibilität bieten, sondern vor allem auch schnell und einfach auf

andere Produktsorten umgerüstet werden können.

Die große Produktvielfalt bei Delimax erfordert sehr viele Produktwechsel pro Tag. Hier kam das innovative Mobifill-Konzept von Grunwald ins Spiel. Bei dieser Ausführung sind alle produktberührenden Teile auf der mobilen Dosiereinheit montiert.

Hand in Hand zum Erfolg

Sowohl der Erfolg des Produktes am Markt als auch die Zufriedenheit von Delimax mit der gelieferten Anlage und dem Service von Grunwald führten dazu, dass zwischenzeitlich zwei weitere, 4-bahnige Grunwald Rotary 12.000 mit weiteren Formatsätzen für neue Becherformen bestellt und geliefert wurden. Die Anforderung von Delimax hierbei war, dass sowohl die Formatsätze als auch die mobilen

Dosiersysteme Grunwald Mobifill an allen drei Grunwald-Rundläuferanlagen eingesetzt und beliebig zwischen den Becherfüllern gewechselt werden können. Dies bietet dem Kunden die maximale Flexibilität, um auf Kundenanforderungen und auf kurzfristig eintreffende Aufträge reagieren zu können.

Speziell zu erwähnen gilt, dass durch die kooperative und zielgerichtete Abwicklung der Aufträge in den 2 ½ Jahren der Zusammenarbeit eine sehr vertrauensvolle, ja freundschaftliche Verbindung zwischen Delimax und Grunwald entstanden ist. Hierbei wird von Seiten Delimax besonders die hohe Qualifikation der Grunwald-Mitarbeiter in Konstruktion, Programmierung, in der Montage bis zum Service und im Ersatzteilverkauf geschätzt. Auch die Motivation und Hilfsbereitschaft der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wird als äußerst positiv bewertet.

Wir bedanken uns auch von unserer Seite bei der Belegschaft von Delimax für die sehr vertrauensvolle und kooperative Zusammenarbeit und freuen uns auf eine weitere, langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft.



MASCHINENDETAILS

GRUNWALD-ROTARY 12.000
 Maße: 2.000 x 2.000 mm
 2- bis 6-bahnige Ausführung

ca. 6.000 – 18.000 Becher/h,
 abhängig vom Produkt und
 Verpackungsmaterial
 Dosierbereich: 10 ml – 2.000 ml

KONTAKT

Wenn Sie an diesem Rundläufer 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:
 Martin Rädler
 Phone +49 7522 9705-220
martin.raedler@grunwald-wangen.de

Delimax zählt nicht nur in der Tschechischen Republik zu einer der größten fischverarbeitenden Betriebe, sondern auch in der Slowakei, in Österreich und in Ungarn. Vertreter der Firma besuchen regelmäßig die grössten Fischmärkte der Welt, um persönlich mit Lieferanten zu verhandeln. Dies alles unter dem Motto, dass nur das Beste gut genug ist.

Foto: oben:
 Die heutigen Gebäude der Firma Delimax

GRUNWALD NEWS

GRUNWALD NEWS

Die GRUNWALD-Spende im Dezember 2015

... und was daraus geworden ist

Es ist bei uns schon längst zur Tradition geworden, dass Grunwald zum Jahresende anstelle der sonst üblicherweise zu Weihnachten versandten Geschenke den gleichwertigen Geldbetrag zum Nikolaustag für einen sozialen Zweck spendet.

Im Dezember 2015 führten wir unsere Tradition fort und spendeten 5.200 Euro an den Wangener Verein „awamu – Zusammen für Uganda e.V.“. Ein Verein in Wangen, der sich mit unterschiedlichen Projekten für die Bevölkerung in Uganda einsetzt. Es war im Jahr 2008, als wir erstmals eine Spende an „awamu“ überreicht haben und die

ersten Grunwald-Brunnen gebaut wurden. Seither wurden mit Hilfe von Grunwald-Spendengeldern insgesamt 13 Brunnen in verschiedenen Dörfern in Uganda gebaut.

Mit unserer letztjährigen Spende konnten vier der insgesamt 13 Brunnen gebaut werden. Sie tragen die Namen verdienter, langjähriger Grunwald-Mitarbeiter. Es sind die Namen von Klaus Bobinger († 29.01.2015), Beat R. Beck, Wolfgang Nienstedt und Norbert Zeh.

Margareta Riese, Vorsitzende und treibende Kraft von „Awamu“ hat uns Fotos von den im Mai gebauten Brunnen zugesandt, um den Er-

folg unseres gemeinsamen Engagements zu dokumentieren. Sie schrieb uns:

„Wir freuen uns sehr, dass es nun diese 4 neue Brunnen gibt. Jetzt hat die Bevölkerung sauberes Wasser und die Menschen werden nicht mehr so oft krank wegen des Wassers. Sie sind Ihnen sehr dankbar für diese Hilfe und lassen Sie herzlich grüßen.“

Fotos linke Reihe: Bisher mussten sich die Bewohner mit minderwertigem Wasser aus Tümpeln versorgen.

Fotos in der Mitte und rechte Reihe: Seit Mai sprudelt täglich qualitativ hochwertiges, sauberes Wasser aus Brunnen in den Dörfern Mbale-Kinoni-, Bukalasa-, Bulando- und Kyabazuka Village.



GRUNWALD-AZUBI-Tag

Auszubildende und Ausbilder gewähren Einblicke in Ausbildungsberufe und Ausbildungsbetrieb

Am zweiten Samstag im Juni öffneten wir für interessierte SchülerInnen, Eltern und LehrerInnen unsere Türen, um über die von uns angebotenen Ausbildungsberufe und über unser Unternehmen selbst zu informieren.

Die Informationsveranstaltung, die in diesem Jahr bereits zum vierten Mal stattfand, war gut besucht. Fast 100 Besucher nahmen die Gelegenheit wahr, bei einem 45-minütigen Betriebsrundgang die bei uns erlernbaren Ausbildungsberufe und das Maschinenbau-Unternehmen Grunwald selbst kennenzulernen.

Nach einer allgemeinen Unternehmensprä-

sentation durch Auszubildende der kaufmännischen Berufe stellten die Auszubildenden gemeinsam mit ihren Ausbildern in den verschiedenen Abteilungen durch interessante Vorführungen und Interaktionen ihre Ausbildungsberufe vor.

Die Besucher waren sehr interessiert und viele nutzten die Gelegenheit für ein Einzelgespräch. Es wurden konkrete Fragen zum Ausbildungsablauf oder zur Berufsschule selbst gestellt. Eltern fragten aber auch nach einer Einschätzung bezüglich der Chancen und den beruflichen Aussichten des Technischen Produktdesigners oder des Mechatronikers. Für die Jugendlichen war das Thema der Übernah-

me nach Abschluss der Ausbildung ein wichtiger Punkt.

Aufgrund des anhaltend großen Erfolges ist eine Fortsetzung des AZUBI-Tages in 2017 geplant.

Fotos linke Reihe: Besucher warten auf die nächste Betriebsführung; Einzelgespräche nach dem Rundgang im Foyer

Fotos in der Mitte: Vorstellung des Ausbildungsberufs „Mechatroniker“ in der Lehrwerkstatt

Fotos rechte Reihe: Informationen zum „Techn. Produktdesigner“ gab es in der Konstruktionsabteilung; Wissenswertes zum Maschinenbau bei der Führung durch die Montagehalle vermittelten die Auszubildenden des 3. Lehrjahres



GRUNWALD NEWS

Nachwuchs bei der GRUNWALD-Familie

Der eine oder andere Besucher unserer Firma mag sich vielleicht schon gewundert haben, wo unsere Mitarbeiterin Carolin Feigenbaum, die unsere Gäste und Besucher seit so vielen Jahren in Empfang genommen hat, wohl geblieben ist. Die Erklärung ist ganz einfach: Carolin ist stolze Mutter eines Mädchens geworden und hat seither mit ganz anderen, wichtigen Aufgaben alle Hände voll zu tun!

Geboren am 20.03.2016 um 9:13 Uhr in Memmingen ist Stella zwischenzeitlich längst dem Geburtsgewicht von 2.675 g entwachsen

und auch ihre Geburtsgröße von 49 cm hat sie schon lange hinter sich gelassen.

Dass nicht nur Carolin, sondern auch ihr Mann Stephan mächtig stolz und glücklich über ihren Nachwuchs sind, zeigt das schöne Familienfoto, das uns Carolin zugesandt hat.

Wir wünschen Euch weiterhin alles Gute. Wir freuen uns immer über eine Stippvisite, damit wir auch mal wieder einen Blick auf das jüngste Mitglied der Grunwald-Familie werfen können.



Eine Grunwald-Maschine ist eingetroffen!

Mächtig gefreut haben sich auch die Mitarbeiter von Pots and Co. Ltd. in England über die Anlieferung ihrer neuen 3-bahnigen Becherabfüllanlage Grunwald-HITPAC AKH-019SE und hießen sie in ihrer Firma willkommen.

Danke für diesen gelungenen Schnappschuß! Es ist deren erster Schritt in die vollautomatische Becherabfüllung. Die volle Produktion mit der Maschine ist inzwischen gut angelaufen.



Effizienz von Abfüllmaschinen

Unser Wissen und die Erfahrung waren auf der Ahlemer Fachtagung gefragt.

Verkaufsleiter Martin Rädler gab Einblick in Überlegungen und Planungen, die ein Maschinenbau-Unternehmen zur Minimierung von Rüstzeiten macht. Er informierte, welchen Einfluss Grunwald auf Format- und Produktwechselzeiten nehmen kann und beschrieb unsere Wege und technischen Innovationen, um maximal möglichen Einfluss auf geringstmöglichen Produktverlust und Packstoffver-

brauch zu erreichen.

Die zweitägige Veranstaltung fand am 7. und 8. Juni 2016 in Hannover statt. Sie wurde erstmals in Form eines Workshops unter dem Thema «Linieneffizienz und Losgrößenproblematik» abgehalten. Die nächste Ahlemer Fachtagung ist für den 9./10. Mai 2017 geplant.

Foto (von links nach rechts): in der Diskussion Prof. Heinrich Wiebrauk, Martin Rädler und Tagungsmoderator Prof. em. Hannes Weindlmaier



Foto: mi)

Mit Hochschulabsolventen im Gespräch

Ein spannendes Kennenlernen entwickelte sich im Juni, als 32 interessierte Hochschulabsolventen der Technischen Universität Dresden und der Uni Erlangen auf ihrer Reise durch den Wirtschaftsraum Bodensee – Oberschwaben bei Grunwald Station machten.

Die Studenten, überwiegend aus den Bereichen Maschinenbau, Elektrotechnik und Wirtschaftsingenieurwesen, waren sehr interessiert und knüpften erste Kontakte, um mehr zu ihren Karrieremöglichkeiten und über den Bedarf qualifizierter Mitarbeiter bei Grunwald zu erfahren.

