

# HIGH LIGHT

GRUNWALD®



Dosieren · Abfüllen · Verpacken



Das Kundenmagazin von GRUNWALD Nr. 31 / März 2015



Editorial	2
GRUNWALD auf der Anuga FoodTec 2015	3
Procal Dairies in Australien – alles Gute aus der Milch	4 – 5
Kühlmann setzt auf GRUNWALD-Abfülltechnik	6 – 7
Kloster-Käserei Schlierbach gewinnt im Doppelpack	8 – 9
FLEXLINER XL mit sensationeller Dosiergenauigkeit	10 – 11
Nachruf	12



# Das Auge isst mit.

GRUNWALD – Ihr Spezialist für Becher- und Eimerfüllanlagen.



Auf unserem diesjährigen Messestand der ANUGA FoodTec heißt es für Sie

- ... die neueste Technik zur Abfüllung unterschiedlichster Produkte kennenlernen ...
- ... sich über die vielfältigen Möglichkeiten und Optionen von GRUNWALD-Becherfüllanlagen und GRUNWALD-Eimerfüllanlagen informieren ....
- ... in angenehmer Atmosphäre informative Gespräche führen...

Unsere Mitarbeiter zeigen Ihnen gerne unsere hochaktuellen Neuentwicklungen und deren technische Raffinessen. Erfahren und sehen Sie, wie mit modernster Technik und durch unser know-how wahre Kunstwerke im Becher entstehen.

Auf der Messe präsentieren wir zwei starke Becherfüller. Erleben Sie, welche vielfältigen, technischen Möglichkeiten und Optionen Ihnen hochflexible GRUNWALD-Abfüllanlagen bieten.

**Erstmals zu sehen** und Mittelpunkt unserer Messeneuheiten: Die äußerst flexible Rundläufer-Abfüllanlage **GRUNWALD-ROTARY** für die Abfüllung von

- flüssigen bis pastösen Joghurts mit unterlegter Frucht
- verschiedenen, gerührten Fruchtjoghurts mit einem oder mehreren integrierten Inline-Fruchtmischern
- mehrfarbigen Premium-Milchprodukten mit der faszinierenden "Side-by-Side"- und "Swirl"-Technik.

Mit der „Swirl“- und „Side-by-Side“-Technik zeigen wir völlig neue, faszinierende Abfüllmöglichkeiten. Damit kommen Ihre Produkte als wahre Kunstwerke im Becher ganz groß raus!

Begeistern wird Sie auch der kompakte, 8-bahnige Längsläufer **GRUNWALD-FOODLINER 20.000** mit integriertem Packer und Packstoffsterilisation zur Abfüllung von fruchtunterlegten Milchprodukten. Mit diesem universellen Hochleistungs-Becherfüller ist die Verarbeitung von 2 Becherformaten (Ø 75 mm und Ø 95 mm) möglich.

Ob Milchprodukte oder Feinkost, Desserts oder Brotaufstriche, ob Fleischprodukte oder Fertiggerichte, Kosmetika oder Petfood, ob 20 g-Portionsbecher oder 20 kg-Großgebinde-eimer – wir haben auch für Ihre Abfüllaufgabe die perfekte Lösung. Das können wir, das sind unsere Stärken.

Kommen Sie auf unsere GRUNWALD-Alm in **Halle 7.1, Stand Nr. B020**. Wir haben für Sie die richtige Technik – für Ihre Kunstwerke im Becher.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und auf unser Wiedersehen in Köln.

Wangen feiert in diesem Jahr das 1200-jährige Bestehen der Stadt. Dieser stolze Stadtgeburtstag wird ein ganzes Jahr lang mit zahlreichen Veranstaltungen und Festen zelebriert. Mit dem ersten Feier-Höhepunkt, dem Neujahrsempfang auf dem Marktplatz, wurde der Start ins Jubiläumsjahr gefeiert.

Auch wir sind sehr gespannt auf dieses hochinteressante Jahr. Bei einem soliden Auftragsbestand von ca. 14 Mio. Euro war bereits zu Jahresbeginn die Hälfte des Jahresumsatzes von 2014 erreicht. Die Zeichen stehen weiterhin auf Wachstum. GRUNWALD ist bestens gerüstet, für die zügige und termintreue Abwicklung Ihrer Aufträge.

Sehr erfreulich ist für uns, dass in den vergangenen Jahren vor allem in der Molkerei-Industrie ein stetiges Wachstum verzeichnet werden konnte. Den äußerst positiven Zuspruch führen wir zum einen auf unsere ausgeprägte Kundenorientierung zurück. Zum anderen vor allem auch auf unsere technischen Lösungen, die einzigartige, formatflexible Anwendungen mit kürzest möglichen Umstellzeiten ermöglichen und eine hohe Flexibilität im Bereich der Dosierungen bieten.

Unter dem Motto „Das Auge isst mit“ laden wir Sie herzlich zu einem Besuch auf unsere GRUNWALD-Alm in **Halle 7.1, Stand B020**. Kommen Sie auf die **Messe Anuga FoodTec** wenn es wieder heißt: „Treffpunkt Köln“ vom 24. bis 27. März 2015.

Wir zeigen Ihnen unsere jüngsten, technischen Neuentwicklungen. Es sind faszinierende Abfüllmöglichkeiten, die es Ihnen ermöglichen, jederzeit sehr flexibel auf die sich ständig ändernden Marktanforderungen reagieren zu können.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und auf unser Wiedersehen in Köln – in **Halle 7.1, Stand B020**.

Ihr  
Ralf Müller  
und das GRUNWALD-Team



## EDITORIAL



## TITELBILD

Der Marktplatz der Stadt Wangen mit seinem historischen Rathaus. Beim diesjährigen Neujahrsempfang stiegen anlässlich des Wangener Jubiläumjahres – dem 1200-jährigen Bestehen der Stadt – 1200 bunte Luftballone in den strahlend, blauen Winterhimmel.

Foto: Marlies Hodrius

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



## Alles Gute aus der Milch

### Milchtechnologie von Procal – Maschinenteknik von GRUNWALD

#### INFO

Procal Dairies ist ein junges und sehr erfolgreiches Molkereiunternehmen mit großer Erfahrung in der Lebensmittelherstellung und Distribution. Obwohl erst vor wenigen Jahren – genauer gesagt im Jahr 2003 – mit dem Vertrieb von qualitativ hochwertigen Molkereiprodukten begonnen wurde, zählt es bereits heute zu den größten, unabhängigen Produzenten von Milchprodukten in Australien.

2010 eröffnete Procal Dairies in Campbellfield im Bundesstaat Victoria eine der weltweit modernsten Molkereien für die Herstellung von Frischmilch. Seitdem ist Procal Dairies in der Lage, jährlich mehr als 80 Mio. Liter Milch zu verarbeiten und setzt hierfür einige der effizientesten Abfüllanlagen ein. Die Milch, täglich direkt von Farmen in Victoria und im Süden von North South Wales angeliefert, wird schnell und effizient zu verschiedenen Milchprodukten wie z. B. hochwertiger Trinkmilch, Sahne und verschiedenen Joghurtprodukten verarbeitet.

Mit dem Slogan "Without product quality you have nothing" steht Procal Dairies für die Verpflichtung für erstklassige Produktqualität, was mit der Verleihung mehrerer Goldmedaillen durch den DIAA Australian Dairy product competition in 2013 unterstrichen wurde.

**Der Name ist Programm. Gleichzeitig aber auch ein Versprechen für gesunde Produkte, denn Procal steht für PROtein und CALcium. Der Leitspruch „Everything good in Milk“ zeugt von dem hohen Anspruch der Molkereihaber an ihre Produktqualität und ihren außergewöhnlichen Lieferservice auf dem australischen Kontinent.**

Zur Erweiterung ihrer Produktpalette suchte Procal Dairies einen zuverlässigen Maschinenlieferanten, der dem hohen Anspruch bei der Abfüllung der neuentwickelten Joghurtprodukte mit formatflexiblen Becherfüllmaschinen und raffinierten Dosierlösungen gerecht werden kann.

Auf Empfehlung eines australischen Kunden kam 2008 ein erster Kontakt zustande. Unterstützt durch die Vertriebsniederlassung GRUNWALD AUSTRALIA wurde zügig an der Umsetzung und Realisierung mehrerer Projekte gearbeitet. Dass dies kontinentübergreifend zu geschehen hatte, tat der Entwicklung und Realisierung keinen Abbruch.

Nachdem alle technischen Details geklärt waren, wurde der erste Maschinenauftrag von

Procal Dairies erteilt. Anfang 2013 erfolgte die Auslieferung einer formatflexiblen Eimerlinie für Set-Joghurt und strained Joghurt.

Die rasante Weiterentwicklung des Produktportfolios und die Nachfrage nach Premium-Joghurtprodukten führte bereits wenige Monate später zu einer weiteren Auftragserteilung. Diesmal gleich über zwei GRUNWALD-Becherabfüllanlagen:

- einen formatflexiblen Rundläufer für Joghurtprodukte in 1-kg-Rundbecher sowie
- einen formatflexiblen Längsläufer Typ GRUNWALD-FOODLINER 6.000 in Vollservo-Version.

Mit der Investition in diesen flexiblen Längsläufer wurde eine unglaubliche Vielfalt verschiedener Produktpräsentationen von

- gerührtem Fruchtjoghurt,
- mit Frucht unterlegtem Joghurt,
- Joghurt mit Frucht-Topping,
- „Side-by-Side“ sowie
- „Swirl“ möglich.

Es war uns eine große Freude diese Herausforderung aus „Down Under“ anzunehmen und erfolgreich umzusetzen.

Wir sind stolz darauf, dass unsere Kunden die hohe Verarbeitungsqualität und Zuverlässigkeit unserer Becher- und Eimerfüllanlagen zu schätzen wissen und freuen uns, mit der Lieferung dieser Abfüllanlagen den Erfolgskurs von Procal Dairies in partnerschaftlicher Weise begleiten zu dürfen.

Mit der Lieferung dieser technisch anspruchsvollen Abfüllanlagen wurde eine weitere, hervorragende Referenz in der australischen Molkereiindustrie geschaffen.

Fotos links:

Verkaufsverpackungen im Kühlregal

Unter der Produktbezeichnung „2wirl fruit infused yoghurt“ hat Procal Dairies ihre erfolgreiche Produktkampagne gestartet.

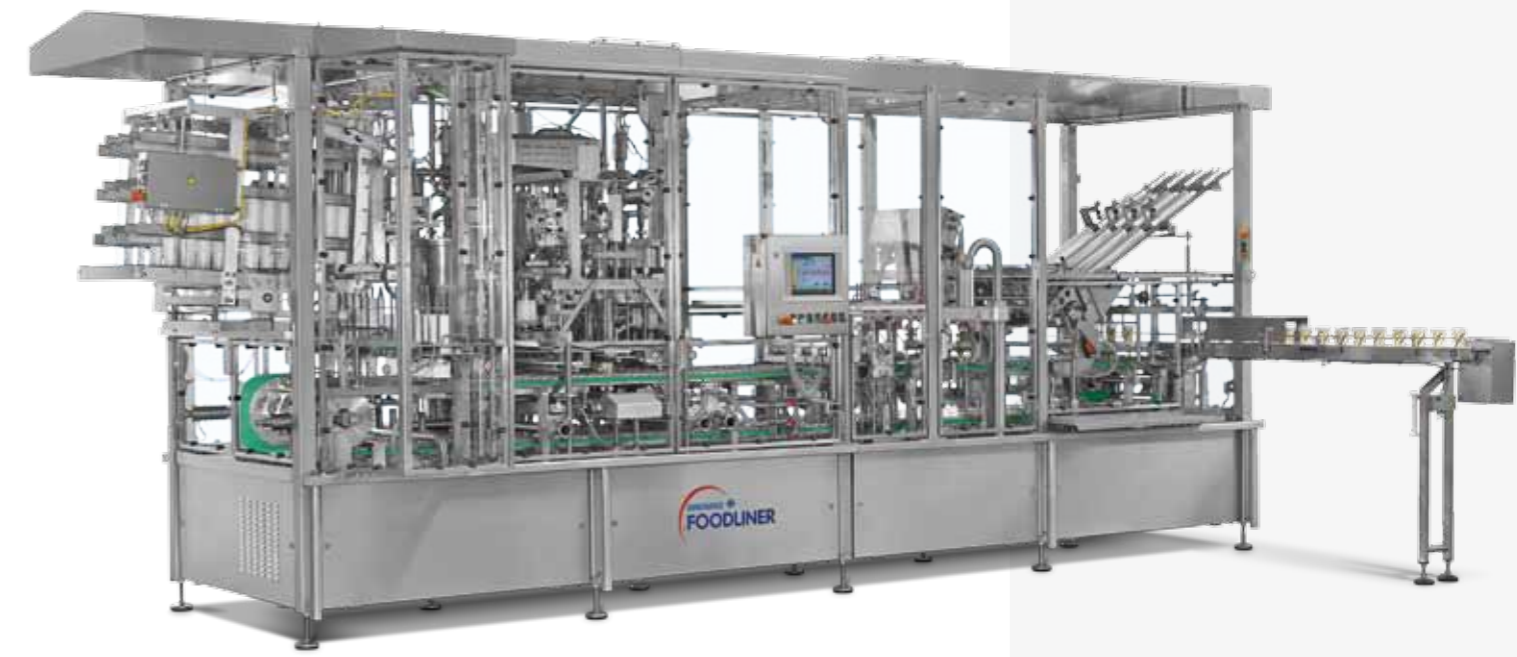
Zufriedene Gesichter nach einer perfekt verlaufenen Maschinen-Vorabnahme

(von links nach rechts): Anton Alt (Grunwald), Marky Makalanda (Procal), Dominik Schmitt, Roland Branovics, Trent Mc Parland (Procal), Florian Kolb, Michael Sohler, Daniel Krummeich, Stefan Natterer (Grunwald)



Fotos oben:

Einblick in die zweifarbige „Side-by-Side“-Abfüllung



#### 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 Längsläufer 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:

Anton Alt  
Telefon +49 (0) 7522 9705-210  
[anton.alt@grunwald-wangen.de](mailto:anton.alt@grunwald-wangen.de)

Foto unten: :  
4-bahnige Längsläufer-Becherfüllanlage  
GRUNWALD-FOODLINER 6.000

Leistung:  
6.200 Becher/Stunde bei 500 ml Set-Joghurt  
10.800 Becher /Stunde bei 140 ml gerührter Joghurt



## Präzise Abfülltechnik für Produkte von Profis

### Kühlmann setzt erneut auf Becherfüller GRUNWALD-ROTARY 12.000

#### INFO

Die Anfänge des Unternehmens reichen bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts zurück, als Heinrich Kühlmann einen Landhandel in Rietberg-Westerwiehe gründete.

Das daraus gewachsene Familien-Unternehmen Heinrich Kühlmann GmbH & Co. KG beschäftigt heute über 800 Mitarbeiter und wird gemeinsam von einem vierköpfigen Führungsteam geleitet.

Im Hause Kühlmann wird auf die Verarbeitung von ausschließlich hochwertigen Lebensmittel-Wert gelegt – ohne Verwendung von Konservierungsstoffen, Aromen, Farbstoffen oder Geschmacksverstärkern.

Vor mehr als 10 Jahren entschieden sich die Verantwortlichen der Firma Kühlmann bereits zum ersten Male für eine GRUNWALD-Becherfüllanlage. Seit dieser Zeit sind durch viele gemeinsame Projekte weitere Maschinen dazu gekommen, so dass inzwischen insgesamt 13 GRUNWALD-Anlagen in den beiden Werken Westerwiehe und Westenholz arbeiten.

Von dieser intensiven Zusammenarbeit haben beide Firmen profitiert und es ist sicher nicht übertrieben zu sagen, dass diese Zusammenarbeit auch ein Baustein für das erfolgreiche und rasante Wachstum beider Firmen war.

#### Immer voller Ideen

Wir bei GRUNWALD suchen und mögen neue Herausforderungen. Wir entwickeln und optimieren unsere Ideen und Lösungen am liebsten anhand von konkreten Anforderungen unserer Kunden. Die Verantwortlichen bei Kühlmann wiederum brauchen Partner, die sie bei ihrem schnellen Wachstum und den vie-

len neuen Ideen unterstützen und diese Ideen rasch in maschinentechnische Lösungen umsetzen.

#### Ein erfolgreiches Doppel

Einige dieser „Sondermaschinen“, die bei Kühlmann erfolgreich im Einsatz sind, wurden gemeinsam von beiden Firmen entwickelt und während der Bauphase kontinuierlich optimiert, so dass am Ende beide Seiten davon profitieren. Eine typische Win-Win-Situation: die Firma Kühlmann hat eine für Ihre Bedürfnisse maßgeschneiderte Maschine mit maximalem Nutzen. Wir von GRUNWALD profitieren bei der Entwicklung und Konzeption weiterer Maschinen von den in der Praxis gewonnenen Erkenntnissen.

Ein weiteres, typisches Beispiel hierfür ist auch die zuletzt gelieferte, 2-bahnige GRUNWALD-ROTARY 12.000 für die Abfüllung von Feinkostsalaten in rechteckige Kunststoffbecher. Die Becher sollten mit Kunststoffolie von der Rolle versiegelt und der Kopfraum

begast werden, und dies bei möglichst hoher Taktzahl. Um bei dieser Versiegelungstechnik einen niedrigen Restsauerstoffwert in der Fertigverpackung zu erreichen, war bisher eine Vakuumierung mit Rückbegasung erforderlich. Diese aufwändige Technik ist nicht nur teuer, sie reduziert auch die Geschwindigkeit der Maschine auf max. 15 Takte/Min.

#### Neue Stanz-/Siegelstation konzipiert

Nach der Devise „Geht nicht? Gibt's nicht!“ haben sich unsere Spezialisten an die Arbeit gemacht und heraus kam eine komplett neu konzipierte Stanz-/Siegelstation, die durch den Antrieb mit 3 Servomotoren nicht nur hohe Taktzahlen von bis zu 45 Takten/Min. erlaubt, sondern auch noch äußerst leise und damit materialschonend arbeitet. Eine darüber hinaus speziell entwickelte Begasungstechnik erlaubt einen konstanten Restsauerstoffwert in der Schale von unter 3 %, und dies ohne die aufwändige Vakuumierungstechnik.

Wir bedanken uns bei allen Mitarbeitern der Firma Kühlmann für das stets entgegengebrachte Vertrauen und für die konstruktive und immer angenehme Zusammenarbeit. Wir freuen uns bereits heute auf die nächste Herausforderung und das nächste gemeinsame Projekt.

Fotos linke Seite:

Da hat alles gepaßt:

Martin Rädler (GRUNWALD), Martin Rachner und Christian Kessler (Kühlmann) freuen sich über eine perfekte Vorabnahme und auf die Inbetriebnahme der GRUNWALD-ROTARY 12.000.

Foto unten:

GRUNWALD-ROTARY 12.000/2-bahnig für die Abfüllung von Feinkostsalaten in rechteckige Kunststoffbecher; mit Siegelung von Kunststoffolie von der Rolle sowie Kopfraumbegasung; Leistung: bis zu 45 Takten/Min.

#### MASCHINENDetails

GRUNWALD-ROTARY 12.000  
Maße: 2.000 x 2.000 mm  
2- bis 6-bahnig  
ca. 6.000 – 18.000 Becher pro Stunde  
je nach Produkt und Packstoff  
Dosierbereich: 10 – 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](mailto:Martin.Raedler@grunwald-wangen.de)  
Telefon +49 7522 9705-220  
[martin.raedler@grunwald-wangen.de](mailto:martin.raedler@grunwald-wangen.de)





## Das 10. Gebot „Du sollst Visionen haben“

### GRUNWALD-Rundläufer produziert die Medaillengewinner

Am Jakobitag, dem 25. Juli, im Jahr 1924 wurde die Klosterkäserei Schlierbach von Bruder Leonhard in Oberösterreich gegründet. Die heute größte Klosterkäserei Europas ist auf die Herstellung von Weich- und Schnittkäse spezialisiert und zwischenzeitlich Marktführer im Segment Weichkäse mit Rotkultur.



Wie bei den 10 Geboten – so die Hersteller – so käme es auch beim Schlierbacher Käse auf die Inhalte an!

Die Befolgung der nachfolgenden „10

Gebote des reinen Geschmacks“ kann köstlich sein, meint der käseverwöhnte Pater Josef:

1. Gebot DU SOLLST GENIESSEN!
2. Gebot DU SOLLST AUF BIO-QUALITÄT ACHTEN!
3. Gebot DU SOLLST NUR NATURBELASSENEN ROHSTOFFE VERWENDEN!
4. Gebot DU SOLLST DIE REIFUNG GEDEIHEN LASSEN!
5. Gebot DU SOLLST AUF DEN BESTEN GESCHMACK ACHTEN!
6. Gebot DU SOLLST DIE TRADITION WAHREN!
7. Gebot DU SOLLST DIE REZEPTEUREN EHREN!
8. Gebot DU SOLLST WÜNSCHE ERFÜLLEN!
9. Gebot DU SOLLST DEINE REGION LIEBEN
10. Gebot DU SOLLST VISIONEN HABEN!

In den historischen Gemäuern des Zisterzienserklosters Schlierbach aus dem Jahr 1000 n. Chr. wurde jetzt die hochmoderne und flexible Becherabfüllanlage GRUNWALD-HITPAC AKH-059, produziert im Jahr 2014 n. Chr., installiert und erfolgreich in Betrieb genommen.

Die Herausforderungen waren außergewöhnlich. Bei der Installation der Becherabfüllanlage mussten sowohl die Vorgaben des Denkmalschutzes als auch die außergewöhnlichen baulichen Bedingungen eines Klosters berücksichtigt werden. Gleichzeitig waren alle Anforderungen zur optimalen Maschinenbedienung zu erfüllen.

#### Wenn Moderne auf Historie trifft ...

dann kann das ziemlich spannend werden. Das Konzept zur Einbringung und Installation wurde deshalb auch gemeinsam ausgearbeitet. Zunächst wurden alle Raumhöhen detailliert ausgemessen. Die Maße der historischen Gebäude und die nicht veränderbaren Vorgaben für die Anschlüsse des Rundläufers bildeten die Grundlage für das Maschinendesign einer hochmodernen, vollautomatischen Becherabfüllanlage Typ GRUNWALD-HITPAC AKH-059.

#### Visionen im Doppelpack

In unseren Prospekten trifft der Leser auf unser Motto „Visionen realisieren – Vorsprung durch GRUNWALD“. Von daher war es für uns ganz besonders spannend, die „himmlischen

Visionen“ der Klosterkäserei Schlierbach zu unterstützen und zu helfen, sie zu realisieren.

Im Zisterzienserkloster Schlierbach wird nach der „Regula Benedicti“ gelebt. Das heißt, „Sorge zu tragen für die Gegenwart, dass sie eine lebenswerte Zukunft ermöglicht“. Daher ist es nicht verwunderlich, dass 2012 komplett auf Bio-Betrieb umgestellt wurde, um auch in Zukunft Zugang zu regionalen Lebensmitteln von höchster Qualität ermöglichen und garantieren zu können.

In verschiedenen Schritten wurde die Käserei in den historischen Gemäuern auf den neuesten technischen Stand gebracht.

Als GRUNWALD im Mai 2014 den Auftrag für eine neue Becherabfüllanlage erhielt, wurde GRUNWALD ein Teil dieser Visionen. Wir freuen uns ganz besonders, dass wir die Klosterkäserei Schlierbach aktiv unterstützen und einmal mehr Visionen realisieren konnten.

Für die Abfüllung von Ziegenfrischkäse und Schafsfrischkäse in jeweils 150 g Kunststoff-Sechseckbecher wurde eine Becherabfüllanlage mit einer Leistung von ca. 5.000 Becher pro Stunde gesucht. Entscheidend für die Auftragsvergabe war auch die zügige Lieferzeit. Wichtig war außerdem, dass der Rundläufer in kürzester möglicher Lieferzeit gebaut und unter den gegebenen Bedingungen in das historische Gebäude eingebracht und aufgestellt werden konnte.

#### Mit Visionen Medaillen gewinnen

Bei der Auftragsvergabe war keinem der Beteiligten klar, dass Visionen ganz schnell erstaunliche Resultate bringen können.

Die Klosterkäserei nahm Ende des vergangenen Jahres an Wettbewerben teil und hat gleich mehrere TOP-Auszeichnungen erhalten:

- **AMA Käse-Kaiser** für den besten Frischkäse Österreichs und erhielt damit die begehrte Trophäe „Käse-Kaiser“!

- Die Gold-Medaille des **World Cheese Award** in Großbritannien, einem der renommiertesten internationalen Käse-Wettbewerbe. Eine 250-köpfige Jury hat die Gewinner aus 2600 verschiedenen Käse aus 33 Nationen bewertet.
- Bei der **12. Käse-Olympiade, der „Käseide“**, erlebte die Bio-Käserei Stift Schlierbach mit fünf Goldmedaillen einen echten Medaillen-Segen. In der Kategorie „Ziegenfrischkäse“ gab es sogar einen Doppelsieg – Gold und Silber! Es wurden insgesamt mehr als 400 Käse aus 132 nationalen und internationalen Betrieben eingereicht.

Für die Bio-Käserei Schlierbach sind diese Auszeichnungen eine ganz besondere Freude, hat sie doch im Jahr 2014 ihr Jubiläum des 90-jähriges Bestehens gefeiert.

Wir freuen uns, dass der neue „Käse-kaiser“ nun auf der eigens hierzu gelieferten GRUNWALD-Becherabfüllanlage produziert

wird und gratulieren der Bio-Käserei Stift Schlierbach ganz herzlich zum großen Medaillensieg und zur Realisierung ihrer Visionen. Ein herzliches Dankeschön für das entgegengebrachte Vertrauen. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit!

Fotos unten links:

Zisterzienserkloster mit Klosterkäserei Schlierbach in Österreich

Foto unten:

3-bahnige GRUNWALD-HITPAC AKH-059 mit Laminarhaube zur Abfüllung von Ziegenfrischkäse und Schafsfrischkäse in Kunststoff-Sechseckbecher ca. 78 x 87 mm, Höhe ca. 64 mm (150 g) mit Aluminium Siegelplatine und Kunststoff-Stülpedeckel; abschieben auf Sammel-drehteller.

Fotos rechts:

Auszeichnung „Käsekaiser“ für den besten Frischkäse Österreichs, Silber- und Goldmedaillen für den Ziegenfrischkäse



#### 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:  
**Stefan Sacher**  
 Telefon +49 (0) 7522 9705-260  
[stefan.sacher@grunwald-wangen.de](mailto:stefan.sacher@grunwald-wangen.de)





## Die Leistungsstärke von GRUNWALD

### Eimerfüllanlage mit sensationeller Dosiergenauigkeit ausgeliefert

Das kontinuierliche Wachstum in den vergangenen Jahren und der weiterhin sehr positive Auftragseingang aus der Molke- und Eimerindustrie bestätigen, dass GRUNWALD als zuverlässiger und höchst kompetenter Lieferant von Becher- und Eimerfüllanlagen geschätzt wird. Wir freuen uns deshalb ganz besonders, dass wir erneut einen namhaften und führenden Hersteller milchwirtschaftlicher Erzeugnisse beliefern durften. Das international agierende Unternehmen hat vor kurzem in eine leistungsstarke, 1-bahnige Eimerfüllanlage Typ GRUNWALD-FLEXLINER XL für die Abfüllung und Verpackung von Frischkäsespezialitäten investiert.

Das Unternehmen hatte bereits in der Vergangenheit auf GRUNWALD-Becherfüllanlagen gesetzt, wenn es um die Abfüllung von körnigem Frischkäse und von Mozzarellakugeln ging, sowie auf eine Rundläuferanlage zur Abfüllung von Frischkäse in 1,5 kg- und 3,5 kg-Packungen für Großverbraucher. Letztes Jahr stand nun auch der Ersatz der in die Jahre gekommenen Eimerlinie an. Ziel war es, nicht nur eine moderne Maschine mit höchsten Hygienestandards zu erwerben,

sondern mit der Neuanschaffung auch die Leistung und Effizienz der Linie zu erhöhen und vor allem durch die Verbesserung der Gewichtsgenauigkeit bei der Abfüllung das dadurch mögliche Einsparpotenzial auszuschöpfen.

#### Sensationelle Dosiergenauigkeit

Aufgrund der guten Erfahrungen bei den gelieferten Maschinen fiel die Wahl auch dieses Mal auf die Firma GRUNWALD. Der angebotene GRUNWALD-FLEXLINER XL/1 entsprach in allen Punkten den Vorstellungen der in und für die Produktion Verantwortlichen. Vor allem die von uns eingesetzte Wiegetechnik überzeugte, denn sie ermöglicht sensationelle Genauigkeiten - und dies bei hoher Taktzahl. GRUNWALD garantiert für diese Produkte - also z.B. für die Abfüllung von cremigem Frischkäse - eine Standardabweichung von unter 0,15 %. Die in der Praxis erzielten Werte sind in aller Regel jedoch noch deutlich besser.

#### Höchster Bedienungskomfort

Ein weiterer Faktor bei der Entscheidung für GRUNWALD war die hohe Flexibilität und schnelle Umrüstbarkeit auf andere Formate.

Vier verschiedene Eimergrößen, von 3 kg bis 20 kg, werden auf der Anlage verarbeitet. Die Umrüstung erfolgt in wenigen Minuten durch die Maschinenbediener selbst. Durch den Einsatz von speziellen Schnellverschlüssen können die Formateile werkzeuglos gewechselt werden. Auch hier ist der Maschinenbediener selbst tätig - es werden keine Techniker benötigt. Zusätzlich werden die Bediener am Touch Panel durch eine Checkliste Schritt für Schritt beim Werkzeugwechsel unterstützt. Dies erleichtert die Arbeit und hilft Fehler zu vermeiden. Die Anpassung auf unterschiedliche Eimerhöhen erfolgt vollautomatisch über die im Produktmenü hinterlegten Werte.

#### Technik vom Feinsten

Eine störungsfreie Entstapelung der Eimer und Deckel sowie eine leistungsstarke und betriebssichere Versiegelung der Eimer mit Kunststoffolie von der Rolle werden bei GRUNWALD-Anlagen ohnehin als selbstverständlich vorausgesetzt. Sollte ein Eimer trotzdem einmal nicht dicht versiegelt sein, so wird dieser in der nachgeschalteten Dichtheitskontrolle automatisch erkannt und ausgeschleust.

*Maschinenfoto:*  
vollautomatische Eimerfüll- und Verschließanlage  
GRUNWALD-FLEXLINER XL/1 zur Abfüllung von  
Frischkäse in runde Kunststoffeimer mit Henkel  
Abfülltemperatur: ca. 70 ° C

*Eimergrößen:*  
3 kg, Ø 227 mm, Höhe: 124 mm  
5 kg, Ø 227 mm, Höhe: 195 mm  
10 kg, Ø 266 mm, Höhe: 262 mm  
20 kg, Ø 326 mm, Höhe: 338 mm

*Leistung:*  
ca. 12 – 14 Eimer/min. für 3 kg-Eimer  
ca. 10 – 12 Eimer/min. für 5 kg-Eimer  
ca. 7 – 10 Eimer/min. für 10 kg-Eimer  
ca. 3 – 5 Eimer/min. für 20 kg-Eimer

*Foto unten:*  
Siegel-/Schneidstation  
präziser Schnitt durch umlaufende Schneidmesser

Die aufgebaute Laminaarhaube sowie die CIP-fähige Ausführung der Dosierung gewährleisten gleichbleibende Hygienebedingungen und damit eine gleichbleibend hohe Qualität des Endproduktes. Die servogesteuerte Eintauchbewegung des Füllventils garantiert eine produktschonende Befüllung bei hoher Leistung.

Die erfolgreiche Umsetzung der an uns gestellten Aufgabe sowie die schnelle und problemlose Inbetriebnahme des GRUNWALD-FLEXLINER XL haben die Verantwortlichen offensichtlich überzeugt. Dies hat dazu geführt, dass der Kunde an GRUNWALD zwischenzeitlich einen weiteren Auftrag für die Lieferung einer Linearanlage erteilt hat.

#### MASCHINENDETAILS

GRUNWALD-FLEXLINER XL  
Maße: 1.200 x 6.400 mm  
1- bis 2-bahnig  
ca. 200 – 1.800 Eimer pro Stunde  
je nach Produkt, Packstoffe und Füllgewicht  
Dosierbereich: 1 – 20 kg

#### KONTAKT

Wenn Sie an diesem 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:  
**Martin Rädler**  
Telefon +49 7522 9705-220  
[martin.raedler@grunwald-wangen.de](mailto:martin.raedler@grunwald-wangen.de)



NACHRUF



**Klaus Bobinger**

\* 24.02.1961

† 29.01.2015

Mit großer Bestürzung und Betroffenheit haben wir im Januar die Nachricht über den plötzlichen Tod unseres Mitarbeiters und Kollegen Klaus Bobinger aufgenommen. Er verstarb am 29.01.2015 im Alter von 53 Jahren.

Klaus Bobinger trat am 09. September 1985 als Industriemechaniker in das Unternehmen ein. Er war fast 30 Jahre als Industriemechaniker und Montagemeister im Unternehmen tätig. Seit vielen Jahren arbeitete er darüber hinaus in der verantwortlichen Position des Kundenberaters und als Entwicklungs-Ingenieur.

Er war ein angesehener und geschätzter Gesprächspartner für uns und unsere Kunden. Klaus war unser Urgestein, der das Unternehmen mit aufgebaut hat. Er war ein sehr zuverlässiger, engagierter und von allen geschätzter und beliebter Mitarbeiter, Kollege und Freund. Er war immer da für uns, mit

seiner Geduld, seinem fundierten Wissen, seiner umfassenden Erfahrung und seinem Können.

Wir haben einen äußerst engagierten und beliebten Kollegen und Freund verloren. Er hinterlässt eine große Lücke. Dieser Abschied kommt für uns alle viel zu früh.

Wir sind fassungslos.

Wir trauern um dich.

Wir vermissen dich.

Und sagen doch Danke für die Zeit, die wir mit dir verbringen durften. Wir werden dich so, wie du warst in guter Erinnerung behalten.

Unser tiefes Mitgefühl und unsere Gedanken sind bei seiner Familie.

Geschäftsleitung Armin Müller, Ralf Müller, Edwin Müller

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der GRUNWALD GMBH