

NEWS & TRENDS

70

YEARS


ALPMA


MARTIN HAIN
Président
du conseil

*Chers clients ALPMA,
chers partenaires,*

À la mi-septembre, nous avons eu l'honneur de fêter les 70 ans d'existence de notre entreprise ALPMA et d'inviter à cette occasion de nombreuses personnes du monde politique, mais surtout, beaucoup d'entre vous, nos clients et partenaires. Mon grand-père Gottfried Hain senior s'est montré courageux et visionnaire lorsqu'il a fondé l'entreprise deux ans seulement après la fin de la Seconde Guerre mondiale. Après ses études techniques et technologiques, mon père a repris l'entreprise et a fait preuve de patience, a misé sur la pérennité, mais a surtout apporté de très bonnes idées dans tant de domaines, ce qui nous a permis de nous hisser à notre place actuelle d'entreprise mondiale. Désormais, c'est le tour de ma génération d'accompagner le destin de l'entreprise du côté des familles qui la détiennent. C'est pourquoi je suis bien évidemment ravi que tous les associés ont participé à cette fête.

La commission d'entreprise joue un rôle essentiel dans la relation entre la direction opérationnelle et les associés. J'en ai pris la présidence il y a près de cinq ans et dirige cet organe également dans le cadre des discussions et des décisions à prendre. De ce fait, une relation de grande confiance s'est installée, empreinte d'un respect et d'une reconnaissance mutuels.

Aussi suis-je très confiant pour les 70 prochaines années d'ALPMA et je me réjouis de pouvoir prendre part à cet avenir avec des idées innovantes pour vos produits et des solutions individuelles répondant à vos problématiques, conformément à la pratique professionnelle habituelle d'ALPMA.

Cordialement
Votre



*Martin Hain et Gisbert Strohn avec
la ministre de l'économie de Bavière Ilse Aigner (v. l.)*

ALPMA FÊTE SES 70 ANS : Des milliers de visiteurs du monde entier à l'occasion du week-end anniversaire. De nombreux visiteurs pour cette fête, synonyme de moment fort de cette année anniversaire : à l'occasion du 70^{ème} anniversaire d'ALPMA, nous avons invité, des personnalités du monde entier ainsi que nos collaborateurs aux festivités qui se sont déroulées sur notre site principal de Rott am Inn. La journée portes ouvertes a offert à un large public un aperçu de la production et de la technologie qui ont fait d'ALPMA un leader du marché mondial. Des milliers de visiteurs ont afflué lors des festivités.

Durant cette journée de vendredi, plusieurs centaines d'invités du secteur économique, des médias et du monde politique se sont rassemblées pour ALPMA. Après des discours de bienvenue et un discours officiel d'Ilse Aigner, la ministre de l'économie de Bavière et vice-premier ministre, Gottfried Hain, fils du fondateur

de l'entreprise ALPMA actuelle, a remémoré les débuts de l'entreprise ainsi que son rapide développement. Ce qui a commencé dans les années 1940 comme un atelier dans l'arrière-cour de la laiterie Alpenhain est devenu, en l'espace de quelques décennies, une entreprise mondiale. Cet enthousiasme pour les nouvelles inventions, les technologies et la construction innovante de machines, inspiré par Gottfried Hain senior aux débuts de l'histoire de l'entreprise, est resté intact : il influence encore aujourd'hui la structure de l'entreprise et est la source de notre succès à venir.

L'Ing. Dipl. Gottfried Hain, fils du fondateur de l'entreprise ALPMA actuelle, rappelle aux invités les grands jalons de l'histoire de l'entreprise





Isle Aigner en conversation avec des collaborateurs ALPMA de longue date

Les directeurs généraux Frank Eberle et Gisbert Strohn ont esquissé le passé récent de l'entreprise familiale qui, grâce à ses quelque 800 collaborateurs du groupe, s'est imposée comme le leader international de la technique des fromageries au cours des dernières décennies, comme le magazine « Wirtschaftswoche » l'a récemment confirmé. « Même si l'Europe reste, comme par le passé, le principal marché pour le fromage en raison de sa grande diversité, nous sommes néanmoins actifs à l'échelle mondiale », souligne Frank Eberle. « ALPMA prend en charge des projets passionnants en Amérique, en Australie et au Japon. » Une forte croissance a été enregistrée par l'Amérique du Nord, mais aussi tout particulièrement par l'Inde. Pour la première fois, des systèmes complets conçus en interne permettent de fabriquer le fromage indien, appelé panir, de manière entièrement industrielle.

Gisbert Strohn rappelle les fondements de la réussite d'ALPMA : « ALPMA s'est imposé à l'échelle internatio-

nale comme leader technologique qui couvre toutes les étapes du processus du lait au conditionnement du fromage avec un degré d'automatisation élevé. Depuis, nous sommes présents sur cinq continents et proposons notre technique pleinement développée ainsi que des solutions complètes pour l'ensemble de la fabrication de fromages. »

La ministre de l'économie de Bavière, Ilse Aigner, déclarait dans le cadre de son discours officiel : « ALPMA est une entreprise familiale riche d'une longue tradition, profondément enracinée dans la région mais capable de jouer sur le terrain international. L'entreprise constitue un bon exemple de ce qui fait la force de l'économie de la Bavière : la combinaison équilibrée de grands groupes et de petites entreprises, qui sont souvent les leaders internationaux dans leur branche. Avec un taux de formation élevé et des investissements en hausse au niveau de la transformation numérique, les PME permettent également de garantir notre compétitivité à long terme. » Lors de la visite de l'usine, elle s'est renseignée sur la construction des machines, caractérisée par un niveau technologique élevé mais également ancrée dans les traditions.

Durant la journée du samedi, les portes d'ALPMA se sont ouvertes à 4 500 visiteurs de la région. Ils ont pu découvrir de très près le fonctionnement d'installations hautes performances et de systèmes complets de notre entreprise novatrice et se sont renseignés sur l'offre et les opportunités d'emploi chez ALPMA. Un moment fort des visites : l'atelier d'apprentissage, dans lequel les apprentis gravaient au laser des stylos-bille personnalisés selon les souhaits des visiteurs. Ces deux journées de notre fête anniversaire ont enfin connu leur apothéose avec une soirée destinée à tous les collaborateurs anciens et actuels ainsi qu'à tous les partenaires, qui s'est terminée au petit matin du dimanche.

Pour plus d'informations : www.alpma.de

Journée Portes Ouvertes

La journée portes ouvertes du 16 septembre a suscité un intérêt impressionnant : des milliers de visiteurs se sont émerveillés devant les machines présentées et les démonstrations de coupe



LAIT UHT (L-) DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Une question de goûts



De plus en plus de personnes renoncent au lactose et aux glucides, parce qu'elles se sentent mieux. Le goût est souvent oublié dans cette démarche. Pour concilier sentiment de bien-être et goût, ALPMA s'appuie sur des processus de séparation par membrane innovants. Et le résultat se laisse savourer : un lait d'une qualité haut de gamme.

La clé, c'est une installation MF/UF/NF combinée, totalement automatisée et intégrée dans un équipement de pasteurisation du lait. L'installation MF (module UHT) stérilise le lait sans détériorer ses composants naturels (par ex. protéines, vitamines). Le lait stérilisé est acheminé directement dans une installation UF pour séparer une grande partie du lactose. Le perméat issu de l'installation UF est concentré dans une installation NF pour devenir du lactose concentré et est évacué du processus, tandis que la plupart des minéraux présents dans le lait tra-

versent la membrane. Enfin, le perméat NF du lait concentré dans l'installation UF est de nouveau incorporé et le lait présentant désormais une teneur réduite en lactose est pasteurisé.

En séparant le lactose durant la phase UF/NF (module L), un ajout très faible de l'enzyme lactase est désormais nécessaire pour éliminer les résidus de lactose.

Le résultat, c'est un lait UHT (L-) de qualité supérieure, qui présente des caractéristiques étonnantes :

- Teneur en glucide sensiblement réduite
- Exempt de lactose (< 0,1%)
- Goût naturel sans cette perception sucrée caractéristique du lait sans lactose
- Durée de conservation minimale de 25 jours

Une solution ALPMA typique, qui associe la tendance au lait sans lactose avec la nécessité d'un produit naturel avec du goût.

Pour plus d'informations : gerhard.schier@alpma.de

PANIR

L'or blanc des Indes

En revanche, 40 % de la population est végétarienne en Inde. Largement en tête des menus, le panir, une spécialité indienne traditionnelle, et source essentielle de protéines animales pour plus d'un demi-milliard de végétariens.

accompagnement. Autrefois, les familles indiennes fabriquaient le panir de manière artisanale, aujourd'hui les gens l'achètent de plus en plus souvent au supermarché. La production industrielle de panir a augmenté en même temps que l'évolution économique du pays.

Le panir est une masse protéique obtenue grâce à une précipitation acide de lait de bufflonne et/ou de vache. La préparation du caillé s'apparente à la production de la ricotta, ce fromage frais italien. Le coagulat est versé dans des moules rectangulaires

environ dix minutes après la précipitation, est brièvement pressé, est refroidi à l'eau glacée, découpé en portions ou en dés, puis conditionné.

En 2016, ALPMA a livré la première installation industrielle de panir à la société Parag Milk Foods dans la région de Pune, dans l'ouest de l'Inde. Rendement : une tonne à l'heure. D'autres installations de panir sont désormais en service : dans la métropole de New Delhi et dans l'État fédéral de Tamil Nadu dans le sud de l'Inde. Outre l'installation de production, la technique de découpe est également issue de Rott am Inn. Les blocs de panir produits sont acheminés sur les machines ALPMA sous forme de longues afin d'être découpés ensuite en portions à poids fixe.

Ainsi, ALPMA contribue considérablement à l'approvisionnement de la population indienne en protéines animales et assure également une saveur incomparable.

Pour plus d'informations : lars.wagner@alpma.de

Les indiens mangent le panir essentiellement tiède, agrémenté de sauces épicées typiques du pays et avec du pain naan. Du riz ou des légumes sont servis en



SYSTÈME D'ALIMENTATION KARUSELL

Et ça tourne !

Approchez-vous, venez découvrir la nouvelle attraction sur le marché annuel des innovations : le Karusell. Désempiler, alimenter, empiler du fromage à pâte molle : procédez désormais de manière plus rapide, plus efficace et plus fluide que jamais.

La demande d'un grand fabricant asiatique de fromage à pâte molle est arrivée au début de l'année 2015. Son souhait : une nouvelle fromagerie complète. L'objectif : une efficacité maximale, une automatisation complète, une capacité élevée. ALPMA a réussi à répondre à toutes ces exigences avec une seule installation compacte.

Lorsque le Karusell se met en mouvement, le temps s'écoule au bénéfice du client. Selon le principe des tables tournantes, le système d'alimentation accomplit simultanément trois étapes en une seule opération. Sur un espace ultra-restreint, il désempile les caïes remplies, il empile les caïes vides et alimente en parallèle cinq machines d'emballage ALPMA : trois RT 6000, une MultiSAN et une MultiSE. Grâce à ce considérable gain de temps, le Karusell atteint des performances maximales : « Nous fabriquons 200 fromages à la minute », explique Philip Trauboth, directeur régional des ventes d'ALPMA.

Le système d'alimentation Karusell est un prodige de vitesse avec un doigté précis. Les pinces du robot saisissent délicatement les caïes de la pile, aspirent prudemment le fromage, le dépose doucement et le centre, et le pressent sur la bande de transport presque tendrement. Le résultat : l'installation reste propre, le fromage n'est pas endommagé. En d'autres termes : le Karusell est la solution parfaite !

Pour plus d'informations : philip.trauboth@alpma.de

Système d'alimentation Karusell avec la machine d'emballage plié et la machine mise en boîte MultiSE



MENTION LÉGALES

Éditeur :
ALPMA Alpenland
Maschinenbau GmbH
Alpenstr. 39-43
83543 Rott am Inn, Allemagne

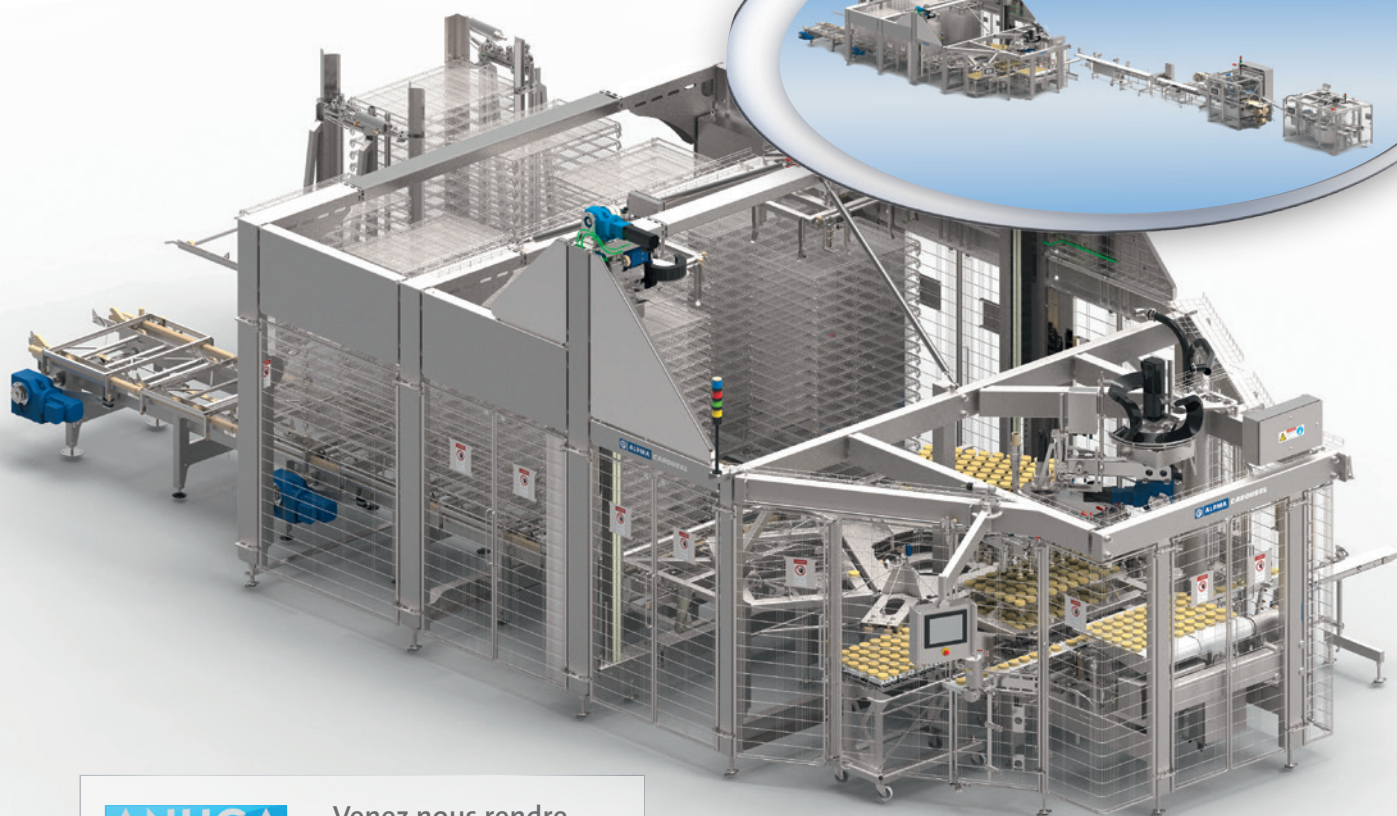
Tél : +49 (0)8039 401-0
Fax : +49 (0)8039 401-396

E-Mail: news@alpma.de
Website: www.alpma.de

Responsable du contenu :
Gisbert Strohn

Rédaction : Agnes Betzl
et les différents collaborateurs
des départements respectifs

Graphisme et Réalisation :
Schell&Partner Kommunikation,
80469 München, Allemagne



Venez nous rendre
visite au salon Anuga
FoodTec de Cologne,
DU 20 AU 23 MARS 2018
hall 10.2, stand E90