

NEWS & TRENDS



Gert Schulze
Directeur de division
technologie fromagère

*Chers clients et chers
partenaires commerciaux,*

Au cours des dernières années, l'industrie laitière a connu un changement structurel majeur. Le nombre d'exploitations laitières a diminué tandis que les volumes de lait et la part des produits laitiers exportés n'ont cessé d'augmenter.

Les conséquences ? Les exigences en matière de durabilité, de qualité et d'hygiène augmentent. La flexibilité dans la production de divers produits revêt une importance croissante. Les demandes de l'entreprise en matière de développement durable et d'amélioration du bilan CO₂ sont également de plus en plus fortes.

Ce changement structurel modifie les besoins de nos clients et nécessite des avancées technologiques visant à accroître le rendement des installations de nos clients.

Nous aimerions vous présenter la réponse apportée par ALPMA face à ces changements dans la nouvelle édition de notre NEWS & TRENDS.

Bien cordialement,

Techniques de process

Techniques de fromagerie

Techniques de découpe

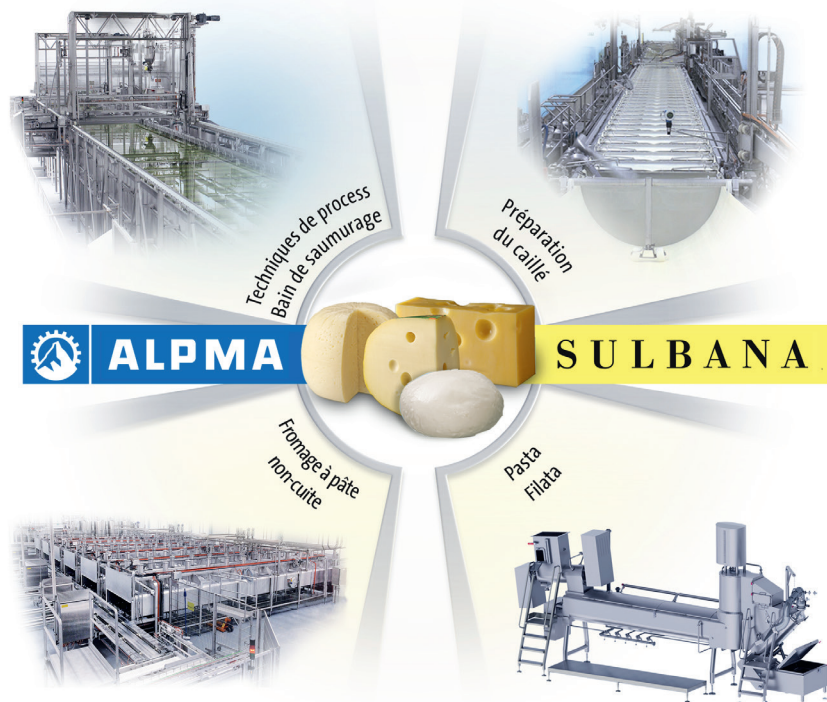
Techniques d'emballage

ALPMA **SULBANA**

Mozzarella

Fromage à pâte pressée non-cuite

Fromage à pâte dure



ALPMA-SULBANA

Tous les atouts en main

Lorsque la mozzarella fond sur la pizza, elle tisse de délicieux fils de fromage. Parfois, il s'avère difficile de rassembler tous les fils et de les faire tous arriver à bon port dans la bouche. Pour la fabrication de la mozzarella, c'est la même problématique :

En vue d'obtenir une expérience gustative optimale, les fils doivent converger au bon endroit. C'est pourquoi ALPMA et SULBANA associent leur expertise dans la fabrication et la transformation du fromage. En janvier 2019, ALPMA a acquis la majorité des actions du constructeur d'installations, spécialisé dans la mozzarella et le fromage à pâte pressée, dont le siège se trouve en Suisse.

Au cours des dernières années, ALPMA et SULBANA ont développé avec succès des conditions idéales pour apporter une aide conjointe à des fromageries du monde entier dans leurs processus de fabrication de fromage à pâte pressée, à pâte dure et à pâte filée. Leurs décennies d'expérience unissent les deux entreprises dans ce segment sous la marque ALPMA-SULBANA, laquelle constituera à l'avenir

la gamme la plus complète et la plus avancée du secteur. L'accent est mis sur l'ensemble du process : du conseil technologique à la construction d'installations en passant par le service et la gestion numérique de l'information.

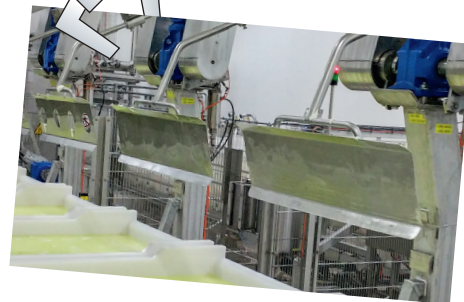
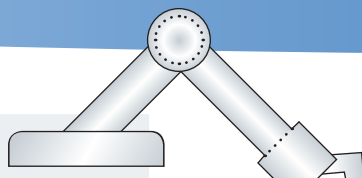
« La possibilité d'emmener la société SULBANA sur la route du succès de manière encore plus efficace au sein du groupe ALPMA et de pouvoir accompagner nos clients dans le cadre de l'organisation ALPMA, cela signifie pour SULBANA un développement durable »,

déclare Thorsten Kehl, PDG du groupe SULBANA.

En tant que fournisseur complet, SULBANA allie expérience et compétence au plus haut niveau technique. En tant que spécialiste des pâtes filées et des fromages à pâte pressée, la société s'intègre parfaitement dans le groupe ALPMA.

Au total, le groupe ALPMA-emploiera à l'avenir plus de 870 personnes sur des sites en Allemagne, en France, en Suisse, en Finlande et en Italie et offrira en outre un réseau mondial de succursales de vente et de service.

Des possibilités illimitées



Un robot reste toujours serviable, résistant et ne termine jamais sa journée. Il travaille toujours avec précision et fiabilité. Il n'est jamais malade, ne se met pas en grève et n'oublie jamais de se laver les mains. Pour toutes ces raisons, la robotique se révèle très intéressante.

Dans les fromageries, les tâches d'un robot vont de la découpe du caillé et du transport du matériel de production à l'entretien, au stockage et au conditionnement du fromage, en passant par la manipulation des pièces vides des blocs-moules et des claies remplis. C'est pourquoi ALPMA s'appuie sur la technologie robotique depuis plus de dix ans.

À quel moment est-il souhaitable d'envisager l'utilisation de la robotique ?

- Lorsqu'il est nécessaire d'augmenter les volumes de production et le rendement du process de fabrication

- Lorsqu'il s'agit de réduire la main-d'œuvre, de compenser la pénurie de main-d'œuvre qualifiée ou d'éliminer le facteur humain en tant que source de pollution.
- Lorsque les tâches sont difficiles à effectuer manuellement, qu'elles sont dangereuses pour l'opérateur ou que les spécifications du produit ne peuvent pas être respectées de façon uniforme.
- Lorsqu'un seul robot peut prendre en charge les fonctions de plusieurs machines individuelles, cela réduit également les coûts d'investissement.

Les installations ALPMA sont équipées non seulement de robots six axes, mais également de manipulateurs. Les manipulateurs, issus du développement interne ALPMA, en version hygiénique améliorée, sont entièrement fabriqués en acier inoxydable et leur encombrement est réduit. En fonction de la tâche, il convient d'opter

pour l'intégration de robots industriels ou de manipulateurs dans l'installation globale.

Les ingénieurs ALPMA sont convaincus que les possibilités de la robotique dans l'industrie alimentaire sont loin d'être épuisées. Que les robots peuvent être encore plus robustes, plus fiables, plus flexibles. Que les robots développent toujours de nouvelles compétences et une intelligence toujours plus évoluée. Que les robots seront encore plus faciles à programmer à l'avenir et qu'ils réagiront à des commandes vocales. Par conséquent, la robotique continuera à l'avenir d'être une stratégie de développement importante pour ALPMA.

■ Plus d'infos :

gert.schulze@alpma.de

STATCO-DSI

Un partenaire solide



ALPMA

La filtration sur membrane du lait et du sérum constitue une compétence essentielle d'ALPMA et joue un rôle de plus en plus important pour le succès du domaine commercial Techniques de process.

Habituellement, les installations de filtration sur membrane sont intégrées à l'ensemble des process de traitement du lait et du sérum. Entre-temps, ALPMA a réalisé de nombreux grands projets très exigeants dans des laiteries renommées en Europe, qui se sont traduits par une réussite et une grande satisfaction des clients.

Dans un objectif de développement sur le marché américain et de mise en œuvre efficace et locale

des projets chez les clients, ALPMA a désormais opté pour une coopération stratégique avec un partenaire solide : **STATCO-DSI**.

Dans le cadre de ce partenariat, les installations à membrane sont construites et mises en service par les spécialistes ALPMA dans le respect des exigences spécifiques d'exécution de l'USDA. STATCO-DSI prend en charge sur site, avec les ingénieurs de projet locaux, l'intégration de l'installation à membrane dans l'installation existante du client. En ce sens, il s'agit d'une combinaison idéale.

■ Plus d'infos :

vincent.lease@alpma.com,
jjordan@statco-dsi.com

United expertise in milk and whey processing – Focus on Essentials.

STATCO-DSI Process Systems and ALPMA to jointly market ALPMA membrane technology to the North American dairy market.

Together, utilizing each other's strengths, North American customers will now have access to ALPMA's full membrane portfolio and STATCO-DSI's extensive integration and service capabilities.

If you have an inquiry, you may contact: jjordan@statco-dsi.com and vincent.lease@alpma.com

www.statco-dsi.com, www.alpma.com

Annonce de la coopération par publicités dans des revues spécialisées.

Fromage à emporter



SNACK LINE

La société du prêt-à-emporter a toujours le vent en poupe. En route pour un rendez-vous client, pour une conférence, pour la prochaine réunion. En toute logique, le snack en petit format est de plus en plus populaire. La collation idéale qui vous rassasie est pratique et rapidement ingérée. Dans le cartable, dans la boîte à lunch, dans la sacoche... et dans la bouche. Le fromage aussi suit cette tendance avec les mini-portions.

Pour cette raison, ALPMA a mis au point des solutions permettant de produire des portions d'une grande variété de tailles, de formes et de poids sur une seule machine. La Snack Line est très flexible, hygiénique et peut changer de formats sans changement d'outils. Selon le type de collation, la Snack Line délivre jusqu'à 600 portions par minute avec une grande précision de poids. Pour atteindre cette cadence,

la ligne possède deux voies et peut donc traiter jusqu'à 300 portions par voie et par minute. ALPMA propose également les systèmes d'alimentation appropriés aux solutions d'emballage suivantes (par ex. conditionneuse sous sachets tubulaires ou thermoformeuse).

■ Plus d'infos :

stefan.leitner@alpma.de

CONTRÔLE DES FROMAGES

Un œil électronique perçant



Retirer le fromage du carton, dérouler le film, équilibrer sur la machine. Lorsque vous êtes en charge des Euroblocs de plusieurs kilos dans une fromagerie, vous devez accomplir un travail difficile en boucle. Bonne nouvelle :

Il existe maintenant des machines ALPMA qui débaltent les Euroblocs du carton et du film de manière entièrement automatique. Toutefois, l'automatisation croissante comporte également de nouveaux risques. Auparavant, l'employé avait l'habitude de jeter un œil sur une éventuelle présence de moisissure ou de bouts de film collés au fromage après le déballage. Aujourd'hui, ce coup d'œil a disparu ; et des moisissures ou des

petits morceaux peuvent plus facilement se retrouver dans la production. Mais les avantages d'une automatisation complète l'emportent, il est donc hors de question de revenir au travail difficile. Notamment parce que l'œil le plus alerte se fatigue, parce que le regard le plus acéré néglige un défaut.

La solution : un appareil de contrôle qui inspecte automatiquement les blocs de fromage et détecte tous les défauts quasiment à 100%. Cela n'existe pas ? **Si, cela existe.**

Si, cela existe. Pendant de nombreuses années, ALPMA a cherché à développer un dispositif d'inspection qui identifie de manière fiable les moisissures et les petits morceaux de films et qui déclenche des alarmes. Au cours de la première phase, les concepteurs d'ALPMA ont effectué des recherches en collaboration avec des scientifiques et des entreprises partenaires. Durant la deuxième

phase, ils ont construit un équipement de test pour l'analyse des blocs de fromage. Grâce à la technologie vidéo moderne et un algorithme d'analyse développé en interne, ALPMA a obtenu des résultats étonnants. Lors d'essais en masse, le dispositif d'inspection ALPMA a examiné plus de 1.500 surfaces de fromage, et a atteint un taux de réussite de 100%. Des détectations erronées ? Négatif.

Les résultats ont tellement convaincu les concepteurs ALPMA qu'ils travaillent désormais sur un dispositif d'inspection, bientôt capable d'examiner les six faces d'un bloc de fromage. Fin 2019, ALPMA commercialisera son œil de lynx électronique.



■ Plus d'infos :

franz.glas@alpma.de



Venez nous rendre visite au
FachPack à Nuremberg du
24.09.2019 – 26.09.2019
Hall 1, Stand 341

ÉTUDE FOCUS-MONEY



Sur la plus haute marche

ALPMA établit de nouvelles normes en matière de formation, et pas seulement dans la région et dans l'État Libre de Bavière.

Dans une étude menée par Deutschland Test, Focus Money et l'Université de Hambourg dans l'ensemble de l'Allemagne, ALPMA a remporté la première place dans le domaine Construction mécanique, dans le cadre du concours « Meilleures entreprises de formation en Allemagne ». L'étude classe les 20.000 entreprises comptant le plus grand nombre d'employés dans 93 secteurs. ALPMA marque des points avec un taux élevé de formation, des notes finales exceptionnelles, une prise en charge personnelle des apprentis et des offres supplémentaires qui leur sont dédiées



« En tant qu'entreprise de formation, nous jouissons d'une excellente réputation », déclare Manfred Knauer, responsable de la formation aux métiers technico-industriels chez ALPMA. « Ce qui compte pour nos apprentis, c'est la prise en charge personnelle. C'est naturellement ce qui fait notre notoriété. Nous apportons un soutien individuel à la génération montante, issue de différentes écoles, et nous attachons une grande importance à l'esprit d'équipe et de cohésion. »

■ Plus d'infos : manfred.knauer@alpma.de



ALPMA

ÉDITEUR :

ALPMA
Alpenland Maschinenbau GmbH
Alpenstraße 39-43
83543 Rott am Inn
Allemagne

RESPONSABLE DU CONTENU :

Gisbert Strohn

RÉDACTION :

Agnes Betzl
et les différents collaborateurs
des départements respectifs.

CRÉATION :

Ulrich Roppel

RECHERCHE D'INFOS :



SERVICE ALPMA

Au banc d'essai

Depuis l'été 2018, ALPMA dispose de son propre banc d'essai permettant d'assembler les robots avant leur livraison et de les tester à pleine puissance, quels que soient le fabricant, le type et la taille.

Des process fonctionnels complexes peuvent ainsi être optimisés sur le banc d'essai. Tous les ajustements nécessaires au niveau de la mécanique et du process fonctionnel sont effectués lors de la mise en service sur place. Une plate-forme a été créée pour assurer un échange direct entre tous les concepteurs et techniciens en charge de la mise en service impliqués.



Un autre avantage :
Le test de l'interface avec l'API.

ALPMA a effectué la première mise en service en interne en novembre 2018 pour un client français. Il a ainsi

été possible de tester et d'optimiser les process et les durées de cycle avant l'installation chez le client, ce qui s'est également traduit par un gain de temps et d'argent lors de la mise en service sur site.

Une chose est déjà sûre et certaine :

ALPMA va vraiment bénéficier de ce nouveau banc d'essai en tant que fabricant, tout comme les clients ALPMA.

■ Plus d'infos : michael.weber@alpma.de