

NEWS & TRENDS



FRANZ GLAS
Directeur du département
technique de découpe et
d'emballage

EMBALLAGE DE BEURRE



Frais, plus frais, ALPMA FreshPack

Ce bruit, "ratsch"! Une promesse de fraîcheur. Cet étonnement : pas de doigts gras. L'odeur et le goût réveillés en nous comme avec la madeleine de Marcel Proust et les images s'y rattachant. Pâturages alpins, prairies, vaches. Et ensuite ? Ce goût sur la langue. Si familier, et pourtant si différent. Original, intense, simple: le beurre.

Comment est-ce possible ?

FreshPack. C'est le nom de la solution brevetée qu'ALPMA a développée pour le conditionnement du beurre. FreshPack est la nouvelle invention d'une méthode qui est restée inchangée pendant des décennies: l'emballage du beurre.

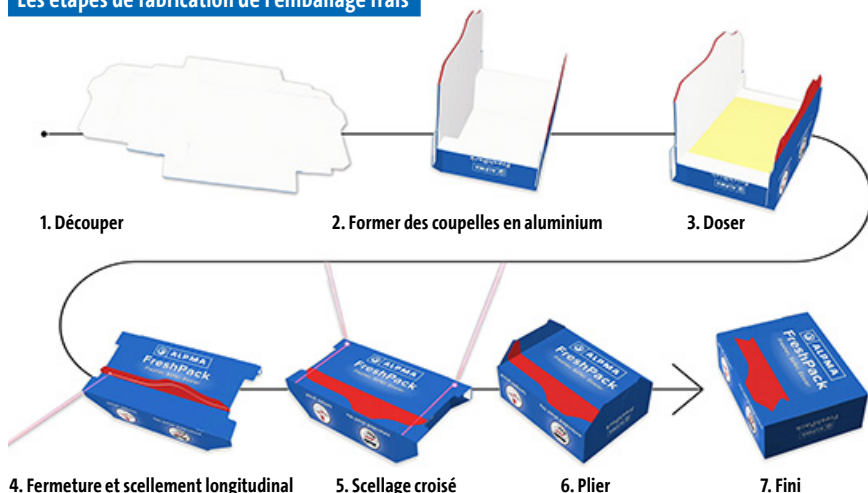
La méthode classique d'emballage est un classique qui présente des faiblesses. Non scellé, non protégé de manière optimale, pas très pratique et un mot-clé : des doigts gras.

"Nos clients nous ont dit à maintes reprises qu'ils recherchaient des emballages alternatifs", déclare Franz Glas, responsable de la division ALPMA pour la technologie de découpe et d'emballage.

ALPMA a maintenant développé cette alternative de façon très particulière.

Prochaine page suivante →

Les étapes de fabrication de l'emballage frais



Chers clients et partenaires commerciaux,

en fait nous aurions dû écrire ici: "Nous nous réjouissons de vous présenter nos derniers développements lors de l'Interpack de Düsseldorf". Mais maintenant que le virus corona domine nos vies, le salon est annulé. Nous le regrettons, mais nous comprenons parfaitement, la santé étant la chose la plus importante. Il s'agit aujourd'hui de tous faire de notre mieux ensemble, chaque personne et chaque entreprise, afin de protéger la vie et relever ce défi.

Même dans les moments difficiles, vous pouvez compter sur nous: ALPMA est là pour vous. Au téléphone, par courrier électronique ou en vidéoconférence: notre motivation est de maintenir un contact personnel et d'échanger des idées avec vous directement. Notre personnel commercial et nos représentants sont toujours présents. N'étant pas en mesure actuellement de présenter nos nouveaux produits lors de différents salons, nous souhaitons le faire dans les pages suivantes et vous souhaitons une bonne lecture.

Nous nous réjouissons d'ores et déjà à vous accueillir prochainement et personnellement. D'ici là, je vous souhaite tout le succès possible pour surmonter tous ces défis et surtout restez en bonne santé!

Votre

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

Bénéfices ALPMA FreshPack



Contrairement à l'emballage classique du beurre, FreshPack offre une protection parfaite du produit. Le scellage intégral garantit une protection contre toute manipulation - et assure ainsi la confiance des consommateurs. Le scellage intégral protège également le

beurre des échanges d'oxygène. "Ainsi, l'arôme est beaucoup mieux retenu dans le produit", explique Franz Glas. "Lorsque vous ouvrez l'emballage, vous vivez une expérience parfumée. Vous pouvez sentir et goûter que le beurre est plus frais".

Vous sentez la différence, vous la goûtez. En d'autres termes : FreshPack permet au beurre de développer toute sa saveur. Elle tient en même temps la promesse de fraîcheur que l'emballage fait dès qu'il est ouvert. "Crac" ! Comme le pot de confiture qui fait "pop" lorsqu'on l'ouvre. Comme le bouchon de la bouteille lorsqu'on la débouche. ALPMA est convaincue que le son de l'emballage doit être juste. Elle donne au produit une valeur de reconnaissance qui le distingue de la concurrence.

Les rabats pratiques de la solution FreshPack sont également uniques. Ils permettent d'ouvrir le beurre rapidement et facilement. Des doigts gras ? Enfin une chose appartenant au passé grâce à Easy-Opening.

■ Plus d'infos :

franz.glas@alpma.de

SERVICE À DISTANCE

Une aide rapide à distance

La télémaintenance s'est imposée et fait partie depuis longtemps de l'état de l'art. Des temps de réponse rapides comme l'éclair, des coûts relativement faibles - ALPMA utilise cette méthode depuis des années pour fournir une assistance immédiate en cas de panne.

Même si l'idée est toujours la même, les logiciels et le matériel ont été continuellement développés. Ici ALPMA offre une solution moderne avec de nombreux avantages sous la forme d'un service à distance.

Par exemple, une fonction de diagnostic peut être utilisée pour vérifier régulièrement le fonctionnement de la connexion. Cela garantit une assistance rapide en cas de panne. Sans perte de temps inutile.

Des fonctions spéciales d'enregistrement des données pour une analyse encore meilleure des défauts aident les techniciens des deux côtés - et augmentent l'efficacité. Les connexions VPN empêchent tout accès non autorisé.

En outre, il est possible de libérer une connexion via des interrupteurs contrôlés, également avec une demande de mot de passe. Vous décidez vous-même qui est autorisé à se connecter à votre système. Et grâce à un accès personnalisé et à une journalisation transparente, vous pouvez toujours voir qui et quand s'est connecté à votre système.

Tout cela rend le service à distance encore plus rapide et plus professionnel. **ALPMA - La technologie entre de bonnes mains.**

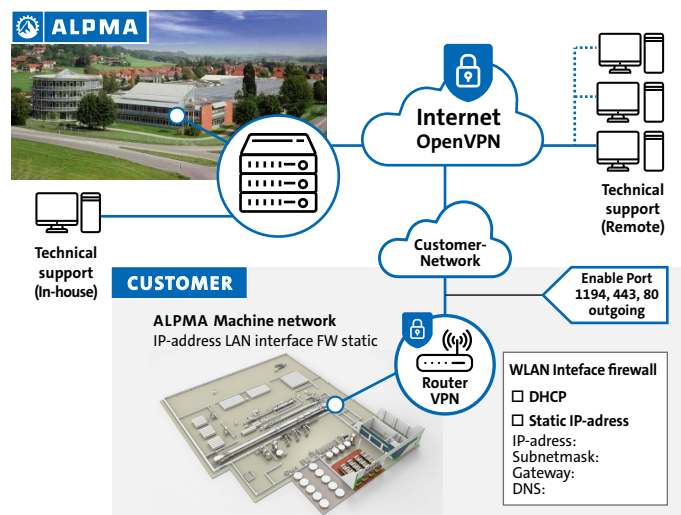
■ Plus d'infos :

michael.muster@alpma.de



Les plus points importants :

- + Accès indépendant au système d'exploitation
- + Fonction spéciale d'enregistrement des données pour enregistrements en vue du dépannage avec alarme
- + Un seul routeur pour les différentes installations ALPMA
- + Aucune configuration du routeur du client n'est nécessaire
- + Enregistrement transparent de toutes les connexions entre le technicien ALPMA et la machine grâce à un accès personnalisé
- + L'accès peut être activé et désactivé à tout moment à l'aide d'un interrupteur ou d'un mot de passe affiché à l'écran



FONTERRA MANUFACTURING EUROPE



Chirurgie à cœur ouvert

Lorsque Wietze Jongsma parle du projet Fonterra, on croirait entendre un chirurgien. "Nous avons dû effectuer sept opérations à cœur ouvert", explique le représentant néerlandais d'ALPMA/LTH. W. Jongsma et son équipe ont réussi à augmenter massivement la capacité de traitement du lactosérum tout en maintenant les opérations à l'usine de Fonterra à Heerenveen. Grâce à une planification minutieuse et une précision chirurgicale, il a été possible d'accélérer le cœur de la production sans interrompre le cycle du lactosérum.

UN SUCCÈS ÉNORME.

Depuis 2015, Fonterra travaille avec la fromagerie Royal A-Ware qui produit du fromage à pâte dure à Heerenveen. Fonterra transforme le lactosérum issu de la production dans son usine située juste à côté de la fromagerie A-Ware, entre autres, en lait pour nourrissons et denrées alimentaires pour athlètes. Lorsque Royal A-Ware a décidé en 2018 de construire une usine de production pour mozzarella d'une capacité annuelle de 45 000 tonnes, Fonterra fût également confrontée à un défi : augmenter rapidement ses propres capacités pour faire face à l'énorme flux de ce nouveau lactosérum. "Nous savions exactement quand le lactosérum devait être traité et préparé", explique Diana Krabbe, directrice générale des opérations chez Fonterra Europe & Africa. "Mais le process lui-même était assez difficile car tout devait être fait en temps et nous devions intégrer la nouvelle capacité dans l'environnement de traitement existant sans interruption".



De la gauche vers la droite : Johan Hoeksma, Diana Krabbe, Mike Toplis, Wietze Jongsma

Fonterra a lancé un appel d'offres et les candidats ont présenté leurs solutions individuelles, clés en main. "Nous ne supposons jamais que nos homologues ont compris ce que nous souhaitons ou ce dont nous avons besoin, nous nous assurons qu'il y a une réelle compréhension", déclare Johan Hoeksma, chef de projet chez Fonterra. Fonterra a vu cette compréhension chez ALPMA/LTH. Grâce à une planification précise, le nouveau bâtiment Fonterra de 30x30 mètres était prêt à temps lorsque ALPMA/LTH a livré la nouvelle ligne de traitement du lactosérum à Heerenveen en septembre 2019 dans sept camions. Chaque camion devait arriver exactement au bon moment et une grue soulevait les éléments dans le nouveau bâtiment sur le toit de l'usine de Fonterra. **Un travail d'Hercule.**

Le cœur du projet Fonterra est un nouveau système **ALPMA RO High^{TS}** avec une RO Polisher intégrée. Le premier lactosérum de mozzarella a été traité dès novembre 2019. Grâce à une planification parfaite et à un esprit d'équipe, Fonterra et ALPMA/LTH ont pu relever le défi ensemble, "sans compromettre le traitement du lactosérum en cours et sa grande qualité", explique Johan Hoeksma.

Sa conclusion : "L'engagement ALPMA/LTH était bien au-delà du niveau normal. Ils ont bien fait les choses dès la première fois, ce qui n'est pas toujours le cas dans ce type de projets".

■ Plus d'infos : wietze@jongsmasolutions.com, gerhard.schier@alpma.de



Unité d'alimentation avec bac NEP/perméat



Nouveau nœud de vanne pour bac de stockage sérum



Etages système OI/NF



Salle de commande

L'homme des records

Cela fait maintenant 44 ans qu'une innovation a changé, voire révolutionné le marché du fromage : Le Coagulateur ALPMA, qui transforme en continu le lait en caillé comme à la chaîne. En 44 ans, les coagulateurs ALPMA ont non seulement produit beaucoup de caillé, mais aussi de nombreux records. Le dernier en date, il y a deux ans, lorsque ALPMA a installé le plus long coagulateur à ce jour dans l'État américain du Wisconsin : 83 mètres. Le coagulateur est une réussite. Un homme qui a aidé à écrire cette histoire a pris sa retraite en décembre :

Otto Estermann.

Estermann a également produit des superlatifs. D'abord, sa durée de service est un record : près de 50 ans. En tant que monteur du département technologie fromagère, Otto Estermann a participé à la construction de tous les coagulateurs qui ont quitté l'usine ALPMA de Rott au cours des décennies. Le coagulateur numéro 97 se trouve actuellement dans le hall de montage - Otto Estermann a personnellement participé à la construction du 96ème coagulateur. Le détenteur du record, toujours aimable et sur qui on pouvait toujours compter, a donc quitté la société qu'il a marquée. Il manquera à la direction d'ALPMA et à ses collègues.



De la gauche vers la droite : Karsten Möller, Gisbert Strohn (PDG ALPMA), Otto Estermann, Michael Löw, Frank Eberle (PDG ALPMA)

DURABILITÉ

ALPMA passe à l'électricité verte

Le 1er janvier 2020, ALPMA Alpenland Maschinenbau GmbH est passée à l'électricité 100 % renouvelable - un pas vers un avenir climatiquement neutre. L'électricité verte pour le siège de ALPMA à Rott am Inn provient de Rosenheim, à une quinzaine de kilomètres - du Rosenheimer Landwerk. Le Landwerk, appartenant aux services publics de Rosenheim, commercialise, entre autres, de l'électricité provenant de petites usines de biogaz. En optant pour l'électricité verte de Rosenheim, ALPMA soutient activement la transition énergétique de la région.



Eine Dienstleistung der
Stadtwerke Rosenheim

■ Plus d'infos :

peter.thaller@alpma.de

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

