

GETRÄNKE INDUSTRIE

BEVERAGE INDUSTRY

APRIL 2017
71. JAHRGANG

4

GETRÄNKEWELT
GETRÄNKEWIRTSCHAFT
Mit Infoposter

VERLAG W. SACHON · D 87714 SCHLOSS MINDELBURG

UNSERE KOMPETENZ:
Kurze Umrüstzeiten einfach gemacht!

H.F. Meyer - Rinser mit zentralverstellbarer Mittelrinne

- zentrale, stufenlose Einstellung durch zwei Handräder
- kein aufwändiges Verstellen der Rahmen mit Werkzeug

Meyer kommt. Qualität bleibt!

Mehr Informationen unter www.hfmeyer.de

MEYER

Wartung von Leimgeräten

Werden Getränke in Kartons verpackt, kommen fast immer Heißleim-Klebegeräte zum Einsatz. Die Leimgeräte, die Kartons verkleben, sollten regelmäßig gewartet werden. So wird Verschleiß erkannt und beseitigt, bevor er zu Produktionsausfällen führt. Zudem werden kostenintensive Reparaturen oder Neuanschaffungen vermieden. H+L Klebtechnik aus Neusäß nahe Augsburg ist spezialisiert auf die Wartung der Leimgeräte sämtlicher Hersteller.



Bei jedem Kundendienst prüfen die Servicetechniker des inhabergeführten Unternehmens, ob Optimierungspotenziale an den Leimauftragssystemen zu finden sind. So können laut Unternehmensangaben beispielsweise durch Präzisionierungen der Auftragsköpfe, Anpassungen in Auftragsgeschwindigkeiten oder Leiminstellungen bis zu 40 Prozent der Kosten gespart werden.

Weitere Informationen unter: www.hl-klebtechnik.de

Zuverlässige Qualität von Erbslöh

Mit der im März 2017 erfolgreich abgeschlossenen Zertifizierung FSSC 22000 reagiert die Erbslöh Geisenheim AG auf die stetig wachsenden Anforderungen an Produktqualität und Lebensmittelsicherheit auf dem internationalen Markt. Der Rheingauer Getränkespezialist ist damit nach über 20 Jahren der Zertifizierung nach ISO 9001 einen weiteren, für die Branche wichtigen Schritt gegangen, wie es heißt. Als weltweiter Zulieferer der Lebensmittelindustrie bietet Erbslöh mit dem neuen Zertifikat nun eine adäquate Qualitätsstufe für ihre Kunden an.

Das Zertifikat FSSC 22000 kombiniert die Norm „ISO 22000“ mit dem Zertifikat „FSSC“ (Food Safety System Certification) und ist auf die Belange der Lebensmittelindustrie zugeschnitten.

Es deckt die Anforderungen internationaler Handelsstandards wie IFS oder BRC an die Lieferanten der Lebensmittelindustrie ab.

Somit hat Erbslöh wieder einen Meilenstein in ihrer 125-jährigen Geschichte erreicht und bleibt damit ein zuverlässiger und zukunftsorientierter Lieferant der Getränkebranche, teile das Unternehmen mit.

Weitere Informationen unter: www.erbsloeh.com

Kleines Element – großer Schutz

Immer wieder führen kleinste Fremdkörper in Leitungssystemen zu schweren Störungen, weil sie Komponenten wie Pumpen oder Ventile schädigen oder gar zerstören.

Einfache, aber wirkungsvolle und vor allem nachhaltige Abhilfe bieten Leitungssiebe GN 7405 von Ganter. Die Normelemente werden einfach als vor- oder nachgeschaltete Schutzeinrichtung in das Leitungssystem eingebaut, die integrierten Edelstahl-Siebe mit Maschenweiten von 100 oder 500 µm stoppen etwaige Fremdkörper, bevor diese Probleme verursachen können.

Weitere Informationen unter: www.ganter-griff.de

Bündnis: Trumer & Copa Systeme

Bereits im Jahr 2014 – die COPA Systeme veranstaltete einen Interessentenworkshop in Salzburg – lernten sich das Unternehmen und die Privatbrauerei Trumer kennen.

Trumer war auf der Suche nach einer neuen ERP-Lösung, um die vorhandene Software zu ersetzen. „Wir haben die Produkte der Copa Systeme und deren Mitarbeiter zum ersten Mal Ende 2014 kennengelernt. Die Produkte haben uns dabei überzeugt, vor allem aber haben uns die Menschen ab diesem Zeitpunkt begeistert“, so Wolfgang Kernbeis, kaufmännischer Leiter bei Trumer.

In der Folgezeit wurde der Kontakt beidseitig intensiviert: Nach einem Workshop im Sommer 2016 schlossen beide Unternehmen im Anschluss einen Vertrag über die Einführung von drink.3000 für die Brauerei. Trumer wird dabei zukünftig auch Referenz für drink.3000 und die Copa Systeme. „Ich bin wirklich stolz, Trumer zu meinen Kunden zählen zu dürfen und freue mich über die Partnerschaft sehr“, so Tim Fölting, Geschäftsführender Gesellschafter der Copa Systeme.

Weitere Informationen unter: www.copasysteme.de

Asco und Kryo eröffnen Servicecenter in Afrika

Die Asco Kohlensäure AG konnte laut eigener Aussage mit Kryo Africa einen qualifizierten Servicepartner für Reparatur- und Wartungsarbeiten in Afrika gewinnen. Dank des Ausbaus des Servicenetzwerkes könne eine flexible und rasche Kundenbetreuung vor Ort gewährleistet werden.

Als Gasefirma, welche kundenspezifische Gase-Lösungen, unter anderem auch für CO₂, anbietet, ist Kryo der passende Partner für Asco, wie es heißt. Zu den Hauptaufgaben des neuen Servicecenters gehören Schulungen, Beratung und Service sowie Unterhalt und Revision von bestehenden und neu installierten CO₂-Anlagen. Zudem führe Kryo für Asco sicherheitstechnische Kontrollen und Wartungen durch.

Das neue Asco-Servicecenter biete zudem den Vorteil, dass Überschneidungen aufgrund von Zeitverschiebungen weitgehend vermieden werden. Dank regelmäßigen Wartungen kann der Kunde seine Betriebskosten erheblich senken und die Anlage auf einem hohen Qualitätsstandard halten. Ab März werden zahlreiche afrikanische Kunden die Vorteile des lokalen Servicecenters nutzen können.

Asco-Geschäftsführer Marco Pellegrino bezeichnet die Zusammenarbeit als strategischen Meilenstein: „Die Kundennähe ist ein entscheidender Schlüsselfaktor für langanhaltende Erfolge in einer Industrie. Ein lokaler Service bietet einen erheblichen Mehrwert, denn es kann zeitnah reagiert werden. Nicht zuletzt ist der afrikanische Kontinent aus wirtschaftlicher Sicht ein vielversprechender Zukunftsmarkt.“

Weitere Informationen unter: www.ascoco2.com

Anderson Negele: Optimierung der CIP-Reinigung

Eine adäquate Dosierung der Reinigungsmedien ist die Grundlage für einen sicheren CIP-Prozess. Die Herstellung der erforderlichen Konzentration erfolgt hierbei in den Vorlaufbehältern durch Mischen. Während eine zu geringe Konzentration zu unzureichenden Reinigungsergebnissen führen kann, entstehen bei einer Dosierung oberhalb des erforderlichen Niveaus unnötige Kosten. Die induktiven Sensoren der ILM-Reihe eignen sich dank ihrer hohen Reproduzierbarkeit bestens zur exakten Aufschärfung der Reinigungsmedien und tragen hierdurch zur Reduktion des Chemikalien-Einsatzes bei.

Mit dem ILM-4 bringt Anderson-Negele eine Weiterentwicklung der erprobten ILM-Reihe auf den Markt, die durch noch mehr Leistung, Komfort und Flexibilität überzeugt. So ist der Sensor zu den Vorgängermodellen kompatibel und dank seines kompakten Gehäuse-Designs leicht in Prozesse integrierbar. Mit der vierfach schnelleren Temperatur-Ansprechzeit setzt der ILM-4 Standards und eignet sich daher in besonderer Weise zur Phasentrennung in CIP-Anlagen. Hierbei kann der Sensor bei Prozesstemperaturen von -10 °C bis 130 °C dauerhaft (Spitzen bis 150 °C für eine Stunde) eingesetzt werden.



Sämtliche Parameteranpassungen können über das Geräte-Display oder per PC vorgenommen werden und sind mittels Software komfortabel auf weitere Geräte übertragbar. Hierbei sind die Messbereiche frei einstellbar, die Kalibrierfunktion ermöglicht einen Abgleich durch den Anlagenbetreiber vor Ort. Die modulare Geräteplattform von Anderson-Negele bietet dem Anlagenbetreiber maximale Flexibilität in der Konfiguration des Sensors. Die standardisierten Komponenten sind direkt vor Ort tauschbar, wodurch Kosten und Zeit in der Instandhaltung eingespart werden können.

Weitere Informationen unter: www.anderson-negele.com