

DMMW

DIE MILCHWIRTSCHAFT

7

Fachzeitschrift für die deutsche, österreichische und schweizerische Milch- & Lebensmittelwirtschaft



Dr. Silke Wartenberg, Bonn

Präzision und Qualität

► ProSweets und ISM liefern interessante Impulse und innovative Technologien

Insgesamt 336 Unternehmen aus 34 Ländern beteiligten sich an der diesjährigen internationalen Zuliefermesse für die Süßwarenwirtschaft ProSweets, die parallel zur Internationalen Süßwarenmesse ISM Anfang Februar in Köln stattfand. Rund 17.600 Fachbesucher wurden im Laufe der viertägigen Messe registriert und damit ein Besucherwachstum von vier Prozent verbucht. Zu sehen waren vor allem flexible Anlagen, die sich durch schnelle Umrüstungsmöglichkeiten auf verändernde Rezepturen und andere Anforderungen anpassen lassen sowie individualisierte Formen und Verpackungen in der Süßwaren- und Snackindustrie.

waagen und Inline Leaktectoren zu kombinieren und unterstützen neben ihrer 100 % Kontrolle auch eine optimale Overall Equipment Efficiency (OEE).

Neue Technologien animieren Food-Designer

Weitere innovative Technologien, die auf der Messe vorgestellt wurden, sind die Dosierwaagen der Yamato Scale GmbH. Das Unternehmen präsentierte unter anderem mehrere Mehrkopfwaagen aus den Alpha und Omega Serien. Diese Maschinen finden nicht nur eine breite Anwendung in der Süßwarenproduktion, sondern gelten branchenübergreifend als wichtiges Element einer Verpackungslinie. „Eine individuell konzipierte Mehrkopfwaage kann die Herstellung von Lebensmitteln erleichtern und Food-Designer dazu animieren, Neues auszuprobieren. Eine spannende Anwendung ist zum Beispiel die Verwiegung kleiner Mengen Nüsse, Müsli, Trockenfrüchte oder Schokoraspseln. Es ist ein regelrechter Trend geworden, zu jeder Verpackung eine kleine Zugabe zu erhalten, die das Produkt noch attraktiver macht. Denken Sie an die essfertigen Salate mit einer kleinen Portion gehobeltem Parmesan, Walnüssen oder Gewürzen, verpackt in Mini-Beuteln. Eine von den Konsumenten gern genommene Option zum Verfeinern von Lebensmitteln, erklärte Marketing Managerin Blagovesta Lohwasser gegenüber DMW – Die Milchwirtschaft.

Die Anwendung bietet auch neue Möglichkeiten für die Herstellung von Molkereiprodukten. Mit der Mehrkopfwaage lassen sich beispielsweise Joghurt-Garnierungen und Toppings aus Cerealien, Nüssen oder Schokokügelchen gut und kostengünstig gestalten. Die Mehrkopfwaagen ADW-O-114 aus der OMEGA Serie sind in der Lage, nicht nur eine Mischung zu erstellen, sondern nach Bedarf die einzelnen Bestandteile auch zu zählen, so dass die Rezepturen genauestens erfüllt werden. Dabei erreicht die Waage eine

Der weltweit führende Hersteller von Mehrkopfwaagen Ishida, vertreten durch das britische Partnerunternehmen Ishida Europa Limited, zeigte sein IX-GA Röntgenprüfsystem, mit denen Lebensmittelproduzenten auf jeder Stufe des Herstellungsprozesses Mängel und Fremdkörper in ihren Produkten ausschließen können. Hauptanwendungsgebiet der Inspektionssysteme ist die Fremdkörperdetektion von Me-

tallen wie Stahl, Edelstahl und Aluminium. Auch Glas, Kunststoffe, Keramik und Steine sind mit den Röntgengeräten zu erkennen und bieten Unterstützung bei der Qualitätskontrolle. Unabhängig von Produkttemperatur lassen sich zum Beispiel Weichkäse, Streichkäse, Hartkäse und Butter zuverlässig untersuchen. Die von Ishida gezeigten Röntgensysteme sind problemlos mit weiteren Geräten wie Kontrollwaagen, Mehrkopf-

Gut besucht war der Erlebnisstand von Barry Callebaut, an dem Chocolatiers live Ihr Können zeigten (Foto: Silke Wartenberg)





Chocolatiers zeigten auf dem Erlebnisstand von Barry Callebaut außergewöhnliche Schokoladenkreationen (Foto: Barry Callebaut)

steller von Schokoladen- und Kakaoprodukten Barry Callebaut, an dem namhafte Chocolatiers live interessante Schokoladenkreationen zubereiten. Das Schweizer Unternehmen stellt eine Vielzahl neuer Produkte und Konzepte vor. Darunter eine neue Schokolade mit optimierter Wärmetoleranz, deren Schmelzpunkt bis zu vier Grad höher liegt als bei normaler Schokolade. „Choc 37,9“ enthält keine künstlichen Inhaltsstoffe, schmilzt im Mund und schmeckt wie gewohnt. Sie soll eine Lösung für Schokoladenprodukte im Sommer und in wärmeren Klimazonen darstellen. Die Rezepturen für Schokoladen und Compounds mit optimierter Wärmetoleranz erlauben es, den Schmelzpunkt von 34 auf bis zu 37,9 Grad Celsius zu heben – und somit über die Körpertemperatur. Damit eignet sie sich sehr gut für Snacks unterwegs. „Unsere Trendstudien haben gezeigt, dass das Interesse der Verbraucher an Schokoladensnacks für unterwegs steigt – sei es als Gaumenfreude zur Stimmungsaufhellung oder als Energielieferant“, äußerte Sales Director Steffen Jarzombek gegenüber DMW. Bisher war das problematisch, weil herkömmliche Schokolade leicht schmilzt und an den Händen oder in Verpackungen klebt. Als ein Anwendungskonzept für die Choc37.9 hat das Schweizer Unternehmen seinen Kunden auf der ISM die so genannten Chocolate Nibbles vorgestellt, Schokoladenhappen mit einem Kern aus Nüssen, Früchten oder kleinen Süßigkeiten als Snacks für unterwegs.

Da der aktuelle Trend zu gesunden Lebensmitteln längst auch die Süßwarenbranche erreicht hat, präsentierte Barry Callebaut seine neue „Happy Chocolate“-Schokolade mit einem hohen Anteil an Kakao und an Antioxidantien (Kakao-Flavanolen), wenig Zucker und vielen Ballaststoffen. Sie ist milch- und laktosefrei. Die Schokolade soll gut mit Trockenfrüchten und Nüssen harmonieren. Der Anteil der Kakao-Flavanole liegt bei 80 Prozent der natürlicherweise in der Kakaobohne vorkommenden Menge und wird durch einen innovativen Verarbeitungsprozess, dem unternehmenseigenen ACTICOA-Verfahren, ermöglicht. Die Kunden von Barry Callebaut können den von der EU-Kommission anerkannten Health Claim „dass Kakao-Flavanole helfen, die Elastizität der Blutgefäße aufrechtzuerhalten und damit zu einem normalen Blutfluss beitragen“ nutzen, sofern dies zu ihrer Marktpositionierung passt. Dieser Health Claim für Kakao- und Schokoladenprodukte ist bisher einzigartig.

Leistung von bis zu 140 Takten pro Minute. Für die etwas weniger anspruchsvollen Anwendungen empfiehlt Yamato die erprobte ALPHA Advance Serie. Auch hier gibt es eine Reihe von Modellen, die sich für die Dosierung von kleinen Mengen eignen. Die Waagen sind auch für den Einsatz in der Eiscrème-Produktion erfolgreich erprobt. Darüber hinaus bietet das Unternehmen Waagen für Käse in bestimmten Verarbeitungsformen, beispielsweise gewürfelten Käse oder Reibekäse im Beutel. Da es sich um stark anhaftende Produkte handelt, sind alle produktberührenden Teile der Geräte mit einer speziellen Beschichtung ausgestattet, die das Gleiten des Käses erleichtert.

Schokoladen-Erlebnisse von Barry Callebaut

Ein absolutes Highlight auf der ISM war der Erlebnisstand vom weltweit führenden Her-

Yamato Scale, eine Mehrkopfwaaage der Omega-Serie, geeignet für die schnelle Verwiegung von anhaftenden Produkten (Foto: Yamato Scale GmbH)



Ammerland will Wertschöpfung steigern

Die Molkerei Ammerland hat 2015 ihr Mengenwachstum fortgesetzt. Die verarbeitete Milchmenge stieg bei stabiler Milcherzeugeranzahl um 4,9 Prozent (+ 75,2 Mio. kg) auf 1.599 Mio. kg. Insgesamt wurden 121.595 t Käse, 53.323 t Pulver, 25.027 t Butter und 127.480 t Frischprodukte in den beiden Werken in Dringenburg (Wiefelstede) und Oldenburg hergestellt.

Zur Verarbeitung des erwarteten Milchmengenwachstums setzt die Molkerei Ammerland ihren langfristigen Investitionsplan fort. In der Produktionsstätte in Oldenburg wurde die neue UHT-Anlage zur Abfüllung von H-Milch erfolgreich in Betrieb genommen. Damit ist die Molkerei Ammerland erstmalig in den Markt für haltbare Milch eingestiegen. Der Bau einer neuen Käseerei und einer neuen Molkenveredelung am Standort Dringenburg sowie Erweiterungsinvestitionen im Werk Oldenburg befinden sich aktuell in Umsetzung. Investiert werden soll aber nicht nur in den Ausbau der Verarbeitungskapazität zur Bewältigung des Mengenwachstums, sondern auch in die Erhöhung der Wertschöpfung. Der Umsatz der Molkerei sank preisbedingt aufgrund der Marktentwicklung um 18,6 Prozent (- 146,1 Mio. €) auf 638,7 Mio. €. Der durchschnittliche Milchpreis für 2015 lag nach Unternehmensangaben inklusive Warenrückvergütung bei 28,52 ct/kg netto. Das ist unter Bundesschnitt. Das Unternehmen kann nach vorläufigem Bericht zum Geschäftsjahr 2015 weiterhin eine gute Bilanzstruktur vorweisen. Das Eigenkapital hat sich weiter positiv entwickelt und stieg um 6,6 Mio. € auf 104,1 Mio. €. Die Eigenkapitalquote lag bei 43,1 Prozent. Das Ergebnis vor Steuern betrug 4,4 Mio. €. Daraus soll nach der Generalversammlung 2016 noch eine Warenrückvergütung von 1,6 Mio. € an die Mitglieder ausgeschüttet werden. Der Jahresüberschuss betrug 1,98 Mio. €, der Bilanzgewinn 1,18 Mio. €.

Die Molkerei ist mit Tochtergesellschaften in Ungarn, Spanien und Singapur sowie Vertriebsbüros in China und den USA auf drei Kontinenten vertreten. Die Tochtergesellschaften und Auslandsvertretungen haben sich im letzten Geschäftsjahr sehr positiv entwickelt und konnten ihre Absätze und Umsätze für die Marke Ammerländer in den einzelnen Ländern ausbauen, schreibt die Molkerei in einer Mitteilung. Der Ausbau der Internationalisierung und die damit verbundene Erhöhung der Wertschöpfung werde auch weiterhin im Fokus stehen. Insbesondere Asien und die USA würden dabei eine zentrale Rolle einnehmen. Nachdem die Tochtergesellschaft Ammerland Asia Pacific bereits den asiatischen Markt von Singapur aus betreut, werde 2016 eine neue Tochtergesellschaft in die Ammerland-Familie aufgenommen. Die Vertriebsniederlassung in den USA wird als Tochter Ammerland America den amerikanischen Markt von Miami aus bearbeiten. Eine verstärkte Markenkommunikation der Marke Ammerländer soll insgesamt zu einer langfristigen internationalen Positionierung beitragen. National wird der Ausbau des Markengeschäftes ein wichtiges Ziel sein. Die Marke Ammerländer soll durch ein auf die Konsumentenwünsche ausgerichtetes Produktsortiment in Zusammenspiel mit einer verstärkten Markenkommunikation weiter ausgebaut und gestärkt werden. Ab April 2016 erfolgt der Start mit der Ammerländer Weidemilch. Sie besteht zu 100 % aus reiner Weidemilch, die ausschließlich von eigenen Höfen stammt, die sich an dem Weidemilchprogramm der Molkerei Ammerland beteiligen.

Ab Herbst 2017 steigt die Molkerei Ammerland zudem als erste große Molkerei in Niedersachsen mit einer Verarbeitungsmenge von 30 Mio. kg in den Biomarkt ein. Das Biosegment biete neben guten Wachstumsperspektiven den Milchzeugern eine Alternative zum konventionellen Milchmarkt. (Topagrar.com) ▲