



Nachhaltigkeit im Maschinenbau

## Verantwortung übernehmen, Zukunft gestalten

Unser Anspruch bei ALPMA geht weit über reine Effizienz und Leistung hinaus. Als führendes Unternehmen im Maschinenbau für die Käsereibranche fühlen wir uns verpflichtet, unseren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren und aktiv Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft zu übernehmen. Ein zentraler Baustein unserer Strategie ist nicht nur die Eigenproduktion von Energie durch Photovoltaik-Anlagen. Mit dem Bau unseres neuen Heizhauses haben wir ein weiteres Ziel erreicht: Jährlich ersetzen wir rund 150.000 l Heizöl durch erneuerbare, nachwachsende Rohstoffe. Dies spart nicht nur Kosten, sondern senkt den Ausstoß klimaschädlicher Emissionen.



Das ALPMA Heizhaus

Ein weiteres Beispiel ist die Langlebigkeit unserer Maschinen, die vorwiegend aus Edelstahl bestehen. Diese Materialwahl verlängert die Lebensdauer der Anlagen erheblich und sichert eine nachhaltige Nutzung.

Auch im Bereich der Milch- und Molkenaufbereitung setzen wir auf Effizienz und Umweltschutz: Unsere Membransysteme ermöglichen eine sehr hohe Aufkonzentrierung, die den Transportaufwand – und somit die Anzahl der notwendigen Tankwagen – um bis zu 80 % reduziert. Wasser ist eine wertvolle Ressource, und auch hier setzen wir auf Innovation. Speziell entwickelte Systeme in unseren prozesstechnischen Anlagen verringern den Wasserverbrauch für Reinigungsprozesse um 20 bis 35 %. Dies reduziert nicht nur die Betriebskosten, sondern auch die Umweltbelastung deutlich.

Die Digitalisierung ist bei ALPMA ein wichtiger Hebel zur Nachhaltigkeit. Mit unserer intelligenten Software *OPTIYIELD* steigern wir die Effizienz unserer Schneidemaschinen enorm: Der Materialverbrauch wird gesenkt, der Ausschuss minimiert, was nicht nur wirtschaftlich sinnvoll ist, sondern auch Ressourcen schont. Nachhaltigkeit ist ein Weg, den wir mit Überzeugung gehen. Durch unser Engagement leisten wir bei ALPMA einen aktiven Beitrag zur Reduktion des ökologischen Fußabdrucks und gestalten die Zukunft des Maschinenbaus verantwortungsbewusst mit.

■ Mehr Infos:  
[katharina.klimm@alpma.de](mailto:katharina.klimm@alpma.de)



### Sehr geehrte Kunden und Geschäftspartner,

mit großer Freude darf ich mich Ihnen als neuer Verkaufsleiter der Käsertechnik bei ALPMA vorstellen. Diese steht gerade in einer spannenden Phase des Wandels, geprägt durch die wachsenden Anforderungen an Effizienz und Nachhaltigkeit.

Mit unserem breiten Portfolio begleiten wir Sie entlang der gesamten Prozesskette, von der Milchverarbeitung bis hin zur Verpackung. Besonders stolz sind wir auf unsere neuesten Automatisierungslösungen, die auf modernster Robotik und Prozessintegration basieren. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Entwicklung und Implementierung von Anlagen, die sich flexibel auf die wechselnden Anforderungen der Märkte anpassen lassen. Ob traditioneller Käse oder innovative pflanzenbasierte Alternativen – wir bieten maßgeschneiderte Lösungen, die Ihre Wettbewerbsfähigkeit sichern.

Für Fragen oder einen persönlichen Austausch, stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit!

**Christian Kappeler**

Verkaufsleiter Käsertechnik





Pasta Filata

# Bündelung der Kompetenzen für innovative Käseproduktion



Unter der Bezeichnung Pasta Filata versteht man Käsesorten wie Mozzarella, schnittfesten Mozzarella und Provolone sowie Brühkäse wie Kashkaval. Dabei ist Mozzarella wohl eine der beliebtesten Käsesorten der Welt.

Die Produktion erfordert spezielle Verfahren und Technologien, um die charakteristische Textur und den milden Geschmack zu erzielen. ALPMA und Sulbana bündeln seit mehreren Jahren ihre Kompetenzen bei der Herstellung von

Pasta Filata und bieten unter dem Markennamen ALPMA Sulbana ein einzigartiges Portfolio, das den gesamten Herstellungsprozess perfekt aufeinander abstimmt.

Alle Maschinen werden vollständig von ALPMA Sulbana entwickelt, konstruiert und gefertigt. Dies gewährleistet höchste Qualität und ermöglicht es, den gesamten Produktionsprozess optimal zu kontrollieren und auf individuelle Kundenanforderungen einzugehen.

## Von der Milch bis zum fertigen Käse

Das Pasta-Filata-Verfahren verleiht dem Käse seine typische faserige Struktur und Elastizität. Der gesamte Prozess umfasst mehrere Schritte, die präzise aufeinander abgestimmt sein müssen, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten.

②

**Mechanisierung** – Nach der Bruchbereitung wird das Bruch-Molke-Gemisch in Blockformen abgefüllt. Die anschließende Säuerung erfolgt im Klimatunnel unter optimalen Bedingungen. Am Ende des Tunnels übernimmt ein Roboter die Entleerung in den Schnetzler.

③

**Filierung** – Das Herzstück ist die Filierung, bei der die Käsemasse durch Schmelzen und Kneten ihre typische elastische und faserige Struktur erhält.

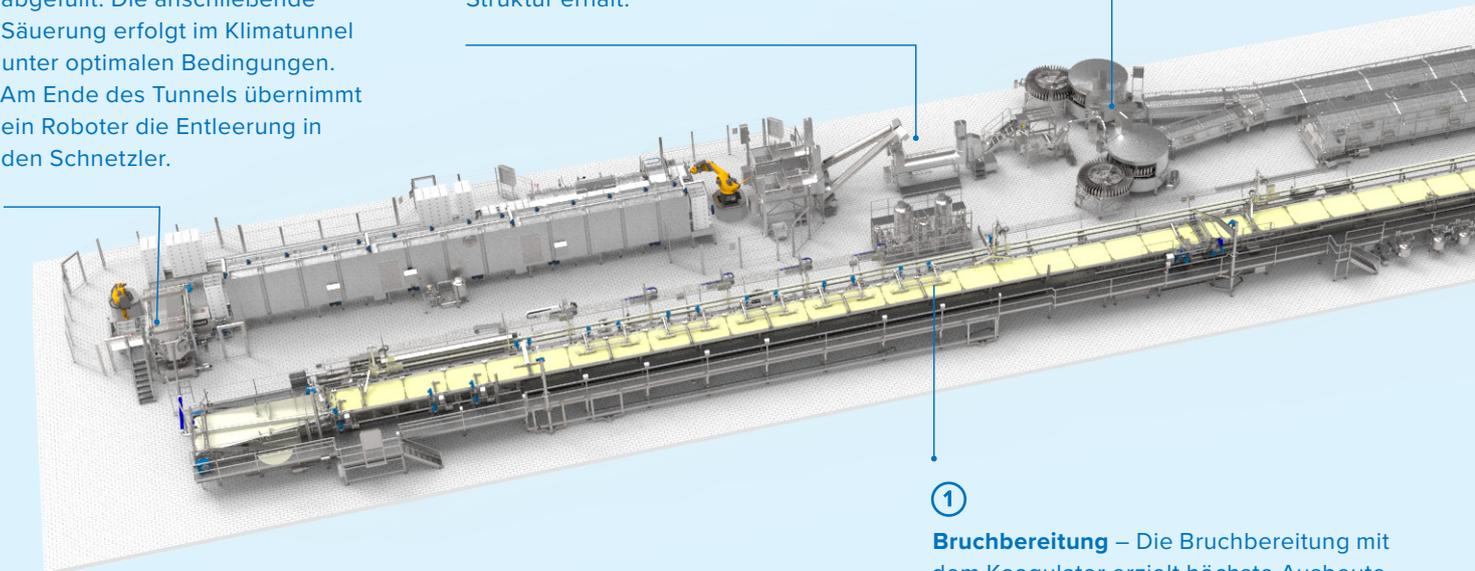
④

**Formungskarussell** – Nach der Filierung wird der Käse geformt, wie hier in Stangen oder Blöcke. Alternativ kann der Käse mit einer Formungstrommel in die typischen Kugeln geformt werden.

①

**Bruchbereitung** – Die Bruchbereitung mit dem Koagulator erzielt höchste Ausbeute bei gleichmäßiger Bruchqualität. Mit Milchleistungen bis 50.000 l/h bietet das System Dicklegung, Schneiden und Synärese im kontinuierlichen Prozess.

ALPMA Anlage zur Herstellung von Pizza Cheese  
mit einer Leistung von bis zu 5t Käse pro h



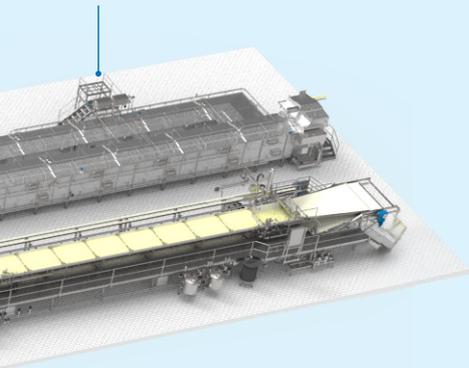


Die Maschinen sind darauf ausgelegt, sowohl kleine als auch großvolumige Produktionen effizient abzuwickeln, sodass unsere Kunden flexibel auf Marktanforderungen reagieren können.

■ Mehr Infos:  
christian.kappeler@alpma.de

5

**Kühlen und Salzen** – Um den Prozess abzuschließen, wird Pasta Filata in kaltem Wasser oder Salzlake gekühlt, um die gewünschte Textur und Festigkeit zu erhalten.



Standort Dresden

## Neuorganisation des After Sales Prozesstechnik

Wir arbeiten kontinuierlich daran, den After Sales-Bereich unserer Prozesstechnik zu optimieren und möchten über die neuesten Entwicklungen informieren:



### Servicefahrzeug am Standort Dresden

Unser erstes Servicefahrzeug in Dresden ermöglicht es unseren Technikern, Reparaturen und Wartungen direkt vor Ort durchzuführen. So können wir flexibler auf Kundenbedürfnisse reagieren und Reaktionszeiten verkürzen.



### Maßgeschneiderte Wartungspläne

Um den unterschiedlichen Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden, entwickeln wir individuelle Wartungspläne, die optimale Wartungszeitpunkte sicherstellen und die Anlagenverfügbarkeit maximieren.



### Erweiterung des Technischen Supports

Mit neuen Schulungsangeboten für Techniker und Kunden – online und vor Ort – stärken wir den technischen Support. Schwerpunkt liegt auf der schnellen Problemlösung per Fernzugriff.



### Kundenfeedback als Treiber für Verbesserungen

Regelmäßige Umfragen helfen uns, zukünftige Serviceangebote auf Basis des Kundenfeedbacks weiterzuentwickeln.



Matthias Wiedner  
After Sales Prozesstechnik

Für Fragen oder Vorschläge stehe ich jederzeit gerne zur Verfügung. Denn nur gemeinsam können wir sicherstellen, dass unsere Kunden langfristig zufrieden sind und ALPMA als verlässlichen Partner in allen Bereichen schätzen.

■ Mehr Infos:

matthias.wiedner@alpma.de

## Frohe Weihnachten und ein friedliches neues Jahr

Bleibt uns nur noch Ihnen und Ihrer Familie eine schöne und friedvolle Weihnachtszeit zu wünschen. Starten Sie gut in das neue Jahr, dass Ihnen Gesundheit und Zuversicht bringen soll.





Tiefziehmaschine – automatisch eingelegt

## ER 10 – Der Game-Changer in der Automation



ALPMA setzt mit dem Einlegeroboter ER 10 neue Maßstäbe in der Automatisierung von Käsereien weltweit. In Zeiten des Fachkräftemangels ist der ER 10 eine unverzichtbare Innovation, die Effizienz und Flexibilität in den Produktionsprozessen deutlich erhöht. Speziell entwickelt für das automatische Einlegen von Käseportionen in Tiefziehmaschinen, überzeugt der Roboter mit einem außergewöhnlich breiten Formatbereich. Ob Feta, Gouda, Cheddar, Schnittkäse oder sogar Tofu und Paneer – der ER 10 kann verschiedenste Produkte zuverlässig verarbeiten. Die Käseportionen werden über ein Transportband dem ER10 zugeführt. Auf dem integrierten Gruppierband werden die Produkte reihenweise platziert und dann entweder mit

Saugern oder Greifern präzise und schonend der Tiefziehmaschine übergeben.

### Weitere Vorteile auf einen Blick:

- Flexibel einstellbarer Formatbereich
- In der High-Speed-Version: bis zu 300 Packungen pro Minute
- Erfüllt höchste Hygieneanforderungen (CIP-fähig)

Mit dem ER 10 bietet ALPMA eine zukunftsweisende Lösung für Käsereien und Lebensmittelverarbeitende Betriebe, die ihre Produktionsprozesse automatisieren und dabei maximale Flexibilität bei gleichzeitig hoher Leistung benötigen.

■ Mehr Infos:

[robert.zosseder@alpma.de](mailto:robert.zosseder@alpma.de)



# ALPMA

Herausgeber:

ALPMA  
Alpenland Maschinenbau GmbH  
Alpenstraße 39–43  
83543 Rott am Inn  
Deutschland

Verantwortlicher:

Frank Eberle

Redaktion:

Agnes Betzl sowie alle  
Mitarbeiter der Fachbereiche

Gestaltung:

Stefanie Eder

Kontakt:

[contact@alpma.de](mailto:contact@alpma.de)  
[www.alpma.de](http://www.alpma.de)

