IVLV Nachrichten!

Informationen für Mitglieder und Branchenteilnehmer 02-11

Editorial

Networking mit Tiefenwirkung

Wir kommen unseren Zielvorstellungen immer näher: In diesem Jahr konnte die IVLV die in verschiedene Richtungen entwickelten Partnerschaftsmodelle weiter konkretisieren. Die Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer IVV, mit dem ZLV in Kempten sowie weiteren potenziellen Partnern ist auf bestem Wege. Die enorme Bedeutung zielgerichteter Vernetzung einander ergänzender Einrichtungen wird auch von anderer Stelle bestätigt: In einer aktuellen Studie zum Innovationssektor Lebensmittel und Ernährung. Lesen Sie mehr auf Seite 4.

Prof. Dr. Albrecht Ostermann, Geschäftsführer IVLV

Kooperationen mit ZLV und Fraunhofer IVV

Auf Erfolgskurs

Pragmatisch, zielführend und schnell führten die Geschäftsführungen des ZLV (Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e. V.) in Kempten und der IVLV in diesem Jahr Gespräche über Optionen und Chancen der künftigen Zusammenarbeit. Damit sind erste Vereinbarungen getroffen worden, die die engere Bindung der beiden Institutionen möglich machen. Die Geschäftsführer von ZLV, Lothar Zapf, und IVLV, Prof. Dr. Albrecht Ostermann, sind eingeladen, jeweils an den Sitzungen der Organisationen teilzunehmen. Und für die Mitglieder beider Kooperationspartner wurde beschlossen, dass die Teilnahme an Veranstaltungen der einen wie der anderen Organisation gebührenmäßig gleichgestellt wird. Ebenfalls wurde vereinbart, dass ZLV-Mitglieder nicht an IVLV-finanzierten Projekten teilnehmen, sofern sie sich nicht zu einem Beitritt zur IVLV entschließen; bei vom BMWi geförderten Projekten jedoch können die Mitglieder beider Organisationen mitarbeiten. Grundsätzlich gilt für die Zusammenarbeit von ZLV und IVLV, dass diese ergänzend und nicht konkurrierend geschieht. Viel mehr streben beide Partner an, Synergien zu schöpfen für die jeweiligen Vereinsaktivitäten und unter anderem die Weiterbildungsprogramme beider Seiten den Mitgliedern zu gleichen Konditionen anzubieten.

Das ZLV in Kempten ist mit zahlreichen Mitgliedern aus der Region Allgäu und darüber hinaus angetreten, die Lebensmittel- und Verpackungstechnologie in allen Bereichen der Wertschöpfungskette zu fördern. Neben namhaften Herstellern von Verpackung und Verpackungsmaschinen wirken vor allem bekannte nationale und internationale Lebensmittelhersteller im ZLV mit. Es versteht sich als Impulsgeber für wegweisende Innovationen und hat sich dem Wissenstransfer innerhalb der umfassenden Wertschöpfungskette (von Lebensmittel- und Verpackungsrohstoffen bis zum Konsumenten) verschrieben. Dazu initiiert und koordiniert das ZLV Innovationsprojekte, bietet Aus- und Weiterbildung an, schafft professionelle Arbeitsgruppen, vereint Know-how in Ökologie und Nachhaltigkeit und verfügt über

Aus dem Inhalt

▶ Code of Practice 2
▶ AiF-Projektarbeit 2012 3
▶ Neue Mitglieder 3/5/6/7
▶ Studie zum Innovationssektor Lebensmittel und Ernährung 4
▶ AIP-Abschlussbericht 5
▶ Impressum 7

Kompetenz im Bereich der Konformitätserklärungen. Mit eigener Öffentlichkeitsarbeit bringt sich das ZLV konsequent in das Bewusstsein interessierter Kreise wie auch weiterer, potentieller Mitglieder. Die jetzt getroffenen Vereinbarungen stehen ganz im Zeichen der gegenseitigen Unterstützung der Zielsetzungen von ZLV und IVLV.
Unterschriftsreif ist der Vertrag, den die IVLV mit der Fraunhofer Gesellschaft (Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV) erarbeitet hat. Darin sind klare Ziele der Kooperation, wie u. a. die verstärkte inhaltliche Zusammenarbeit, festgehalten. Es wurden Rahmenbedingungen entworfen, um neben anderem die Vorgehensweise bei der Erarbeitung neu auszurichtender Projektcluster oder die gemeinsame Durchführung von Forschungsprojekten oder auch die Einrichtung eines Lenkungskreises zur Organisation der Zusammenarbeit zu regeln. Noch in diesem Jahr wird der Vertrag unterzeichnet. Mit diesen beiden Partnerschaften ist die IVLV bereits ein gutes Stück auf dem Weg zunehmender Wissensvernetzung voran gekommen. In der nahen Zukunft widmet sich die Geschäftsführung aber weiteren Möglichkeiten, Kompetenzen und Know-how zu bündeln. Erste Kontakte in Richtung der Maschinenbauer, konkret mit dem VDMA Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen, sind dazu bereits geknüpft. Wir halten Sie darüber auf dem Laufenden.

Termine 2011/2012

▶ 17./18. November 2011
IVLV-Vorstandssitzung
IVLV-Geschäftsstelle, München

▶ 18. November 2011
Lenkungskreis IVLV/IVV
IVLV-Geschäftsstelle, München

▶ 1./2. Dezember 2011
Herausforderungen der Zukunft – Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit
Fraunhofer IVV, Freising

▶ 2./3. Dezember 2011
21. Dresdner Verpackungstagung/DVI und Wissenschaftliche Gesellschaft für Fördertechnik und Verpackung e.V.
Dresden

▶ 29. Februar 2012
Sitzung des wissenschaftlichen Gutachterbeirats der IVLV
IVLV-Geschäftsstelle, München

Code of Practice

Rüstzeug für sichere Lebensmittelverpackungen

Im Mai dieses Jahres vollendeten die Mitarbeiterinnen des Fraunhofer IVV, Freising, Dr. Diana Kemmer und Dr. Angela Störmer den aktualisierten „Leitfaden für die lebensmittelrechtliche Konformitätsprüfung von Lebensmittelverpackungsmaterialien“ (Code of Practice). Diese vierte Auflage, entstanden im Auftrag der Arbeitsgruppe Qualität und Sicherheit verpackter Lebensmittel (QSVL) der IVLV , stellt den aktuellsten Stand der Rechtsgrundlagen in der EU wie auch in Deutschland dar und will als Hilfestellung für die Industrie zur Erfüllung der umfangreichen rechtlichen Vorgaben und den Anforderungen des Verbraucherschutzes verstanden sein. Die grundlegend überarbeitete und aktualisierte Auflage ist in drei Abschnitte unterteilt:
Die gesetzlichen Grundlagen werden kurz und knapp als allgemeiner Flussplan für diverse Materialien dargestellt. In kritischen Bereichen jedoch geben spezielle Hinweise, Fallstudien etc. detailliert Hilfestellung. Ziel ist der richtige Umgang mit den rechtlichen Vorgaben. Für die Informationen von den Vorlieferanten in der Lieferkette wird eine Vorlage/ein Standard für Herstellerbescheinigungen dargelegt. Die notwendige Rückkopplung zwischen Abfüller und den Vorlieferanten wird besonders thematisiert, da der Abfüller nur durch einen funktionierenden Informationsfluss in beide Richtungen seiner Sorgfaltspflicht für die Konformität und Eignung des Verpackungsmaterials gerecht werden kann.
Für die Migrationsprüfungen wird Hilfestellung für eine kosteneffiziente Sicherung der Konformität über die gesamte Produktion gegeben. Themen hierbei sind die Häufigkeit von Prüfungen, der Einsatz alternativer Prüfungen oder von Modellrechnungen und Diffusionsmodellen, die Wahl geeigneter Prüfbedingungen.
Der Leitfaden kann gegen Gebühr bei der Geschäftsstelle der IVLV bezogen werden. Für Mitglieder ist der Erwerb kostenfrei.

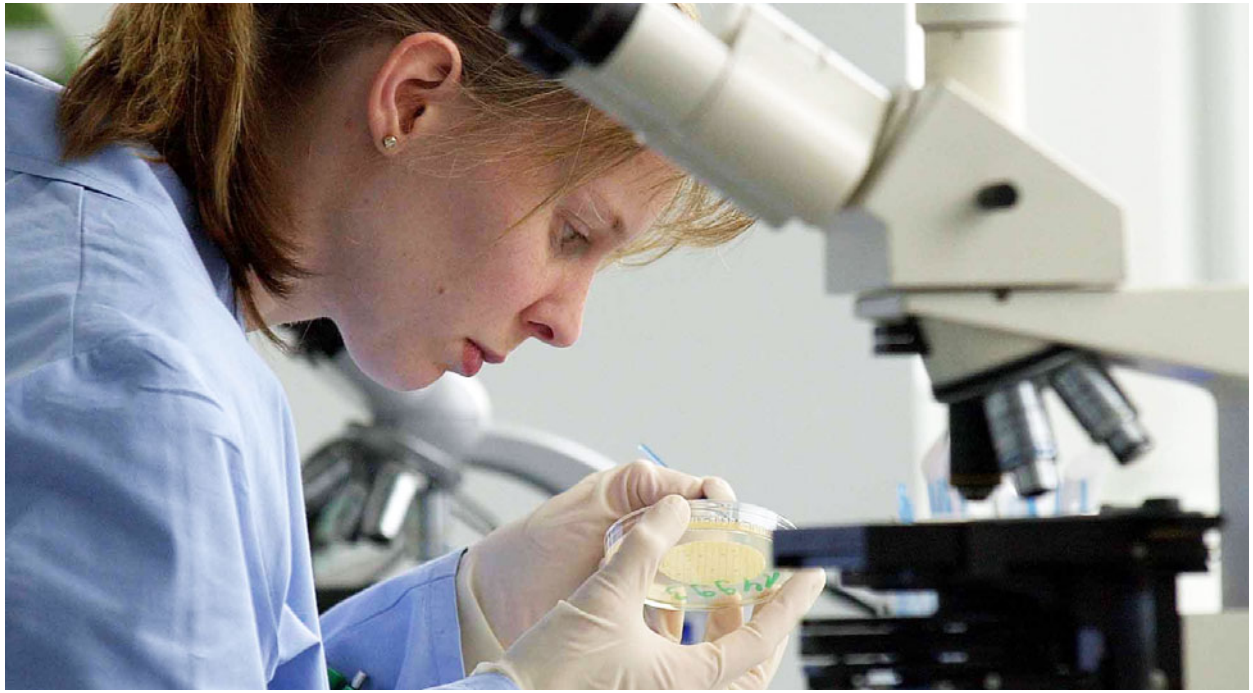
Mit dem aktualisierten „Code of Practice“ liegt eine wichtige Hilfestellung zur Herstellung sicher verpackter Lebensmittel vor.

Neues Mitglied

SGS – Société Générale de Surveillance

When you need to be sure

Die SGS (Société Générale de Surveillance) mit Hauptsitz in Genf ist das weltweit führende Unternehmen in den Bereichen Prüfen, Testen, Verifizieren und Zertifizieren. Seit mehr als 130 Jahren setzt die SGS global anerkannte Maßstäbe für Qualität und Integrität. Sie trägt somit maßgeblich zur Risikominimierung und Wirtschaftlichkeit entlang von Lieferketten bei und schafft Qualität und Sicherheit für Unternehmen und Verbraucher.
Das Dienstleistungsangebot umfasst den Inspektions- und Prüfservice von Rohstoffen, Produkten und Dienstleistungen sowie den Zertifizierungsservice nach bekannten internationalen Normen und selbst entwickelten Standards. Der Unternehmensslogan „When you need to be sure“ hat weltweit viel Vertrauen geschaffen: Im Jahr 2010 erwirtschaftete die Aktiengesellschaft einen Umsatz von 4,8 Mrd. Schweizer Franken.
In Deutschland ist SGS seit 1920 tätig und heute an 36 Standorten mit 2.800 Mitarbeitern präsent. Hauptsitz ist Taunusstein bei Frankfurt/M. SGS erweiterte durch den Zukauf des Institut Fresenius das Portfolio an chemischen, biologischen und physikalischen Analytikleistungen deutlich und steht mit dem Qualitätssiegel auch beim Verbraucher für Sicherheit, wenn es um besiegelte Qualität geht. Dank der Allianz des Weltmarktführers SGS und des TÜV Saarland e.V. profitieren die Kunden ebenfalls. Dieses Joint Venture schafft mit der SGS-TÜV GmbH – ein Unternehmen der SGS-Gruppe und des TÜV Saarland e.V. – eine neue Marke für SGS Services, die Erfahrung und Netzwerk eines Global Players mit Vertrauen durch eine traditionell regionale Verankerung vereinen und somit den Kunden auch in der Außenwahrnehmung neue Möglichkeiten eröffnen.



Das Mikrobiologie-Labor der SGS am deutschen Hauptsitz in Taunusstein.

AiF-Projektarbeit 2012

Simulationssoftware und Nachhaltigkeit

Im kommenden Jahr werden u. a. folgende Vorhaben durch die IVLV (im Rahmen von AiF-Projekten) gefördert: Das von Kenniscentrum Papier en Karton, NL-Arnhem, und dem Fraunhofer IVV, Freising, zu erforschende Thema lautet „Entwicklung und Anwendung nachhaltiger und intelligenter, bio-basierter Verpakkungsmaterialien zum Nutzen von KMU“. In diesem Cornet-Projekt sind damit gleich drei wesentliche Faktoren zukünftig vom Markt zunehmend verlangter Eigenschaften von Verpackungen berücksichtigt.
Das Fraunhofer AVV, Dresden, wird gemeinsam mit der TU Dresden ein Anschlussprojekt unter dem Titel „Entwicklung einer Simulationssoftware zur Bewertung der zu erwartenden Reinigbarkeit offener Systeme in der Lebensmitteltechnik“ durchführen. Dem voraus gegangen war die Erarbeitung eines entwicklungsbegleitenden Simulationswerkzeugs zur konstruktiven Auslegung von düsengebundenen Sprühreinigungssystemen in Lebensmittelverarbeitungsmaschinen. Mit diesem, den kritischen Hygienefragen in der Industrie gewidmeten Thema, wie auch mit dem Cornet-Projekt stehen erneut zwei zukunfts- und praxisorientierte Forschungsvorhaben auf der Agenda.

Neues Mitglied

Maestrani Schweizer Schokoladen AG

Mit Herz und Engagement dem Genuss verpflichtet

Seit über 150 Jahren ist die Maestrani Schweizer Schokoladen AG einem ganz speziellen Genuss verpflichtet: der Schokolade. Als leidenschaftliche

Chocolatiers erzeugen die Mitarbeiter des Unternehmens im sankt-gallischen Flawil Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten der Marken Maestrani, MINOR und Munz sowie Private Labels und Werbeschokolade. Noch heute in Familienbesitz fühlen sich die Eigentümer der Tradition des Gründers, Aquilino Maestrani, weiterhin verpflichtet und führen diese mit Herz und Engagement fort.
1912 erhielt die Firma den noch heute gültigen Namen Maestrani Schweizer Schokoladen AG. Im Jahr 1998 erfolgte der Zukauf der Schokoladenfabrik Munz in Flawil. Hier errichtete Maestrani auch einen Neubau und etwas mehr als 150 Jahre nach der Entstehung bezog das Unternehmen im Jahr 2003 die heutigen, modernen Fabrikationsräume und siedelte als Ganzes um.
Heute steht der traditionsreiche Name Maestrani für professionelle Partnerschaft für Handelsmarken, Halbfabrikate und Co-Manufacturing. Dank langjährigem Know-how, hoher Innovationskraft und breitem Produktsortiment kann Maestrani auch außergewöhnliche Wünsche erfüllen. Mit langjähriger Kompetenz in den Bereichen „Bio“ und „Fair Trade“ sowie der Erfahrung im Umgang mit komplexen Aufträgen setzt das Unternehmen auf innovative Entwicklungen, die von einem spezialisierten Team professionell vorangetrieben werden.

Die Fabrikationsräume von Maestrani in Flawil; hier ist seit 2003 der Hauptsitz des Unternehmens.

Studie zum Innovationssektor Lebensmittel und Ernährung

Großes Potenzial, wenig Mittel

Im Auftrag des Bundesministeriums für Bildung und Forschung haben das Fraunhofer IVV und der Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie der TU München in enger Zusammenarbeit eine Innovationssektorstudie für den Bereich Ernährung erstellt. Wie die Projektleiter Prof. Dr. Hannelore Daniel* und Dr. Peter Eisner** in einer vorab bekannt gegebenen Kurzversion der Studie hervorheben, verfügt der Sektor Lebensmittel und Ernährung gerade in Deutschland zwar über ein enormes Innovationspotenzial, doch spricht die wirtschaftliche Struktur der Branche (mit 90 % Anteil kleiner und mittelständischer Betriebe) und ihr Investitionsverhalten (0,21 % des Umsatzes fließen in F&E) eine andere Sprache, da fehlt es an Innovationsbereitschaft. Die Studie will aufzeigen, mit welchen Handlungsoptionen die Branche ihre Zukunft sichern und ihre Wettbewerbsfähigkeit auf den Ebenen Industrie und Wissensschaft steigern kann.
Die Studie analysiert gesellschaftliche Trends, die ökonomische Bedeutung und Struktur der Lebensmittelindustrie, Forschungsstrukturen und die wissenschaftliche Ausbildung. Intensiv geht sie auf die Herausforderungen ein, die in Zukunft an die Branche gestellt werden; Stichworte lauten dazu Nachhaltige Lebensmittelproduktion, Lebensmittel und Ernährung in einer alternden Gesellschaft sowie Qualität und Convenience von Lebensmitteln u.v.m.
Zitate aus der Kurzversion der Studie:
Mit Blick auf eine nachhaltige Lebensmittelproduktion: „…Vor allem die klein- und mittelständisch geprägte Lebensmittelindustrie hat durch kleine Produktionseinheiten und fehlende Automatisierung hohen Energieverbrauch und geringe Produktausbeuten. Zur Steigerung ihrer Wettbewerbsfähigkeit müssen neue Ansätze gefunden werden, die eine rohstoffoptimierte Produktion mit kontinuierlichen Verarbeitungsprozessen erlauben.“

Anfang Dezember 2011 stellen die Autoren die Studie zur Lage in der Ernährungs- und Lebensmittelindustrie vor.

Zum Thema Qualität und Convenience von Lebensmitteln heißt es: „…Zukünftige Forschungsanstrengungen sollten daher einerseits auf die Verbesserung der organoleptischen Qualität, also dem Erhalt der Frische, Aussehen, Farbe, Textur, Geruch und Geschmack in der Lebensmittelproduktion gerichtet sein; sie sollten sich andererseits der ernährungsphysiologischen Qualität der Produkte widmen, wie dem Erhalt des Nährstoffgehalts oder einer möglichen Reduktion von Fett, Salz und Zucker bei bleibendem Genusswert.“
In den die Studie abrundenden Handlungsempfehlungen gehen die Verfasser ein auf die Themen kohärente Forschungs- und Innovationsstrategie, Kompetenzbündelung und strategische Neuaus-

richtung, Kompetenzzentren, regionale Forschungsverbände und überregionale Forschungsnetzwerke, Ausbildungsstärkung, Mobilisierung und Motivation der Wirtschaft – und schließen mit der klaren Forderung nach mehr Mitteln für Forschung und Entwicklung, um letztlich mehr Wertschätzung und Vertrauen für die Branche zu gewinnen.
Im Dezember dieses Jahres stellen die Verantwortlichen ihre Studie ausführlich vor: 1. und 2. Dezember 2011 im Fraunhofer IVV, Freising, Anmeldung unter petra.gabler@ivv.fraunhofer.de oder angelika.sagerer@wzw.tum.de

*Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie, TU München

**Leitung Verfahrenstechnik Fraunhofer Institut IVV, Freising

Neues Mitglied

Rausch Schokoladen GmbH

Schokolade aus den besten Edelkakaos der Welt

Die IVLV begrüsst wieder neue Mitglieder. Aus der Süßwarenbranche hat sich die Berliner Rausch Schokoladen GmbH der Vereinigung angeschlossen, ein Hersteller besonders hochwertiger und dabei innovativer Schokoladen mit höchsten Qualitätsansprüchen.
Die Rausch Schokoladen GmbH mit ihren Standorten in Berlin und Peine ist ein Familienunternehmen und wird in vierter Generation durch den Eigentümer Jürgen Rausch geführt.
Seit der Gründung durch Wilhelm Rausch im Jahr 1918 verarbeitet Rausch ausschließlich Edelkakaos zu feinsten Schokoladen. Edelkakaos sind die aromatischsten, wertvollsten und seltensten Kakaosorten, die es gibt. Im Gegensatz zu Konsumkakaos verfügen sie über eine Vielfalt unterschiedlicher Aromen – rund 600 nehmen Kakaokenner wahr. Heute bezieht Rausch seine Edelkakaos direkt von ausgewählten Kakaoplantagen rund um den Äquator. Die Spezialisten des Unternehmens kennen jede einzelne Plantage ganz genau, besuchen sie regelmäßig und unterstützen die Kakaobauern mit Rat und Tat.
Jede Sorte der „Rausch Plantagen-Schokolade“ besteht aus dem Edelkakao einer einzigen ausgewählten Plantage. Neben Edelkakao, Rohrzucker und – bei den Vollmilchsorten – Vollmilchpulver enthält „Rausch Plantagen-Schokolade“ keine weiteren Zutaten.

Entwicklungsschritte in der bald 100jährigen Unternehmenshistorie:

- 1982: Jürgen Rausch baut in Peine eine Schokoladenfabrik zur Herstellung von Edelkakao-Schokoladen
- 2000: Die Rausch Plantagen-Schokolade entsteht
- 2002: Rausch Plantagen-Schokolade begründet mit den ersten 40 g-Sticks der Welt eine neue Kategorie von Schokoladenpackungen
- 2006: Rausch Plantagen-Schokolade in Einzelstücken kommt auf den Markt
- 2007: Rausch kauft den Edelkakao für Rausch Plantagen-Schokolade direkt auf den Plantagen

Eine genussvolle Reise um die ganze Welt: Die acht Sorten der Rausch Plantagen-Schokolade aus Edelkakaos von 8 Plantagen in 7 Ländern.

AIP-Abschlussbericht

Leistungspotenziale aktiver, intelligenter Verpackungen

Das international besetzte Projektkonsortium der „Platform for Active and Intelligent Packaging (AIP)“ präsentierte auf der Abschlusskonferenz im Oktober 2011 die Ergebnisse von mehr als zwei Jahren Forschungsarbeit. Die Schlussfolgerungen für aktive und intelligente Verpackungen wurden bei dieser Gelegenheit mit allen Interessensgruppen diskutiert. Von Seiten des Gastgebers Fraunhofer IVV, Freising, der die Konferenz im Auftrag des Projektkonsortiums von der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e. V. (IVLV) organisierte, sowie weiteren namhaften Experten aus Industrie und Wissenschaft wurden die gewonnenen Erkenntnisse präsentiert.

Der Überblick über die Ziele, Strukturen und Ergebnisse des Projektes machte deutlich, welche Leistungspotenziale die unterschiedlichen Ansätze aktiver oder intelligenter Verpackungen für eine sichere und zuverlässige Versorgung der Konsumenten mit Lebensmitteln aufweisen. Die AIP-Technologien wurden von Vertretern der Verpackungs- und Lebensmittelindustrie, Herstellern von Sensoren, AIP-Technologien und Forschungseinrichtungen dargestellt. Unter der Leitung von Prof. Dr. A. Ostermann, IVLV, und Prof. Dr. H.-C. Langowski, Fraunhofer IVV, wurden die neuesten Erkenntnisse und Ergebnisse über Wirkung und Nutzen von z. B. Frischeindikatoren, Sauerstoffscavengern, antimikrobiellen Verpackungsfolien, Zeit-/Temperatur-Indikatoren oder feuchtigkeitsregulierenden Verpackungsmaterialien vorgestellt. Die kompletten Unterlagen der Veranstaltung sind auch im Nachhinein gegen Gebühr (125 Euro für IVLV-Mitglieder, sonst 150 Euro) noch auf CD-Rom erhältlich. Info: sven.saengerlaub@ivv.fraunhofer.de

Neues Mitglied

Rovema

Passion for packaging

Mit Leidenschaft und der Erfahrung von mehr als 50 Jahren entwickelt und baut die im hessischen Fernwald beheimatete, weltweit tätige Firma Rovema exzellente Verpackungsmaschinen und Anlagen. Der Anspruch lautet, global für alle Kunden der führende Anbieter von Verpackungslösungen höchster Qualität zu sein. Formen, Befüllen, Verschließen und den Anforderungen des Marktes entsprechend verkaufsgerecht Endverpacken sind nur möglich mit einem ganzheitlichen Denken, das über die Einzelkomponente hinaus den kundenspezifischen Prozess integriert – diese Aussage fasst in wenigen Worten die Philosophie des Maschinenbauers zusammen.
„Verpacken mit System“ bedeutet für Rovema, sowohl Einzelkomponenten als auch ganze Prozessketten verantwortlich und innovativ zu realisieren. Lösungen auch für außergewöhnliche und komplexe Verpackungsaufgaben spornen das Unternehmen immer wieder an. Mit individueller Beratung und Projektierung, eigener Fertigung und Montage bis hin zur Inbetriebnahme und Service bietet Rovema das gesamte Leistungspaket aus einer Hand. Das heutige Leistungsspektrum für die verpackende Industrie beinhaltet: Dosiersysteme mit volumetrischen, gravimetrischen und kombinierten Prinzipien; Schlauchbeutelmaschinen, vertikal, intermittierend und kontinuierlich; kombinierte Befüll- und Verschließmaschinen (Blockpackmaschinen); Kartonier- und Endverpackungsmaschinen; Verpackungslinien und Turn-Key-Systeme für flexible (Folien) und feste Verpackungen (Pappe/Karton).
Meilensteine in der Unternehmensgeschichte waren unter anderem die erste Schlauchbeutelmaschine mit Linearmotor-Antriebstechnik (2005); die neue Generation Schlauchbeutelmaschinen mit kontinuierlicher und intermittierender Arbeitsweise kommt 1998 auf den Markt. 1961 entstand die erste Kartoniermaschine mit integrierter neuer vertikaler Schlauchbeutelmaschine, die erstmals Bag-in-Box Verpackungen ermöglichte. 1959 startete Rovema gleich mit einer Weltneuheit – erste vertikale Schlauchbeutelmaschine zur Verpackung von Granulaten, Stückgütern und Pulvern in Seitenfalt-Standpackung mit Abzugsriemen-Packstofftransport – ein technisches Prinzip, das sich durchsetzte und nach dem heute weltweit die meisten Schlauchbeutelmaschinen arbeiten. Diese Konstruktionsidee basierte auf der Umarbeitung der im Gründungjahr 1957 entwickelten ersten horizontal arbeitenden Makaroniverpackungsmaschine mit Abzugsriemen für den Packstofftransport von Rovema.
Seit Januar 2011 übt eine Investorengruppe um die Maschinenbau–Manager Dr. Sepp Lachenmaier, Dr. Winfried Ley und Dipl.-Ing. Thomas Becker die Leitung über das Unternehmen mit den europäischen Rovema-Gesellschaften aus. Die Investoren verfügen über langjährige Erfahrung im Maschinenbau. Die Akquisition ist ein langfristiges Engagement mit dem Ziel, das Traditionsunternehmen Rovema nachhaltig am Markt weiter auszubauen.
Anlässlich der diesjährigen Interpack stellte Rovema die plattformunabhängige Steuerung P@ck-Control vor, mit der seitdem alle Maschinen ausgestattet sind. Von der Dosierung bis zur Endverpackung unterstützt die PC-basierte Maschinensteuerung P@ck-Control alle Arbeitsschritte und gewährleistet jederzeit den optimalen Produktionsprozess.

Zur Interpack 2011 von Rovema neu entwickelte und präsentierte BVC-260S – Schlauchbeutelmaschine in Edelstahlausführung und nach EHEDG-Hygienerichtlinie ausgeführt.

Neues Mitglied

Morchem

Spezialisten der PU-Chemie

Mit über 55 Jahren Kompetenz in Polyurethantechnologie ist Morchem (Les Franqueses del Vallès/ Barcelona) als familiengeführtes spanisches Unternehmen mit deutschen Wurzeln auf die Herstellung von Klebstoffen auf Polyurethan-Basis spezialisiert. Mit 75 Mitarbeitern bearbeitet das Unternehmen mit einem Internationalen Team den globalen Markt, heute werden etwa 20 % des Umsatzes in Spanien und etwa 80 % über den Export nach Europa, Asien, Amerika, den mittleren und fernen Osten getätigt. Maßgeschneiderte Produkte, prompter Service und fachkundige Beratung ist gelebte Kundenähe bei Morchem. Mit einer Verkaufsorganisation wie auch einem Lager in Memmingen ist Morchem in Deutschland vertreten.

Das heutige Kerngeschäft für Morchem sind Polyurethan-Klebstoffe und -Beschichtungen. In den Anfängen des Unternehmens waren es ausschließlich lösemittelbasierte (LH) Systeme, wogegen heute die wirtschaftlichen und umweltfreundlichen lösemittelfreien (LF) Systeme überwiegen. Die Entwicklung ist ausgerichtet auf die Bedürfnisse der unterschiedlichsten Kundenkreise. Die Hauptanforderungen lauten gleichermaßen: Erhöhung der Produktionseffizienz mit intelligenten Lösungen bei bester Kaschieroptik und einfachem Handling, gelöst z.B. mit Hilfe eines Baukastensystems.

Auf Pilotanlagen, zum Beispiel für die Kaschierung von Flexibles oder auch Textilien, führt Morchem zielgerichtete Kundenversuche durch, ohne die laufende Kaschierung des Kunden zu unterbrechen. Die „State of the Art"-Produktion im spanischen Werk ermöglicht eine konstante qualitätskonforme Fertigung. Morchem ist seit 1996 ein nach ISO 9001 zertifiziertes Unternehmen. Im umfangreich ausgestatteten QC- und Prozess-Kontrolllabor wird sichergestellt, dass die Produkte immer innerhalb der festgelegten Spezifikationen zum Versand kommen.

Der wichtigste Markt für Morchem ist der Flexible Packaging Markt, den der Hersteller mit allen drei Klebstoffqualitäten bedient: General Purpose in der Hauptsache mit LF, Medium Performance mit LF & LH sowie High Performance überwiegend mit LH.

Morchem verfügt als innovatives Unternehmen über eine gut ausgestattete Forschungs- und Entwicklungsabteilung, verstärkt mit einem globalen Team aus Anwendungstechnikern, um den Kunden die besten Produkte und adäquatesten Lösungen an die Hand zu geben. Im Technikum können mit der neuen Pilotkaschieranlage Anwendungen unter realen Arbeitsbedingungen mit Lacken und Kaschierklebstoffen für flexible Verbunde wie auch mit reaktiven Hot-Melts für technische Textillaminate simuliert werden. Im F+E-Labor werden neue Produkte entwickelt und bewährte Systeme ständig optimiert, um den steigenden Anforderungen der Kunden zu entsprechen. Mit einer überdurchschnittlichen Investitionsrate in seine Entwicklung unterstreicht Morchem die klare Ausrichtung auf Neuentwicklungen, um auch den morgigen Marktbedürfnissen zu entsprechen. Basis-Technologien sind vor allem lösemittelfreie und lösemittelhaltige PUR-Kaschierklebstoffe sowie PU-Dispersionen (PUDs).

Das Produktionswerk und Firmensitz von Morchem in Spanien.

Impressum

IVLV Nachrichten!

Informationen für Mitglieder und Branchenteilnehmer

Herausgegeben von der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V., Schragenhofstraße 35, 80992 München, Telefon 089-149009-0, Fax 089-149009-80, office@ivlv.de

Verantwortlich für den Inhalt: Prof. Dr. A. Ostermann, Geschäftsführender Vorstandsvorsitzender IVLV e.V.

Redaktionelle Konzeption und Umsetzung: Susanna Stock, Düsseldorf

Layout und grafische Konzeption: grafikkonzepte michaela haas, Dietramszell

Fotos/Quelle: S.1 IVLV, Sergii Petrunovskyi – Fotolia.com; S.2 Fraunhofer IVV; S.3 SGS; S.4 Maestrani, Fraunhofer IVV; S.5 Rausch Schokoladen GmbH; S.6 Rovema; S.7 Morchem

IVLV Nachrichten! erscheint zweimal jährlich

Sollten Sie zukünftig keine IVLV Nachrichten! von uns erhalten wollen, antworten Sie bitte auf diese Mail mit dem Hinweis checkout, damit wir Sie aus dem Verteiler nehmen können.