

Slicerlinie für veganes Käseprodukt

Boermarke kooperiert mit MULTIVAC bei der Verpackung von veganem Käse

Wolfertschwenden, 22. Januar 2021 – Boermarke, ein führender Produzent von frischen Molkereiprodukten mit Hauptsitz im niederländischen Enschede, ist eine exklusive Zusammenarbeit mit MULTIVAC eingegangen. Boermarke wird eine komplett neue Produktionslinie für veganen Käse aufbauen, MULTIVAC liefert hierzu die maßgeschneiderte Schneide- und Verpackungslinie.

Reynier Varvik, Direktor von Boermarke, sagt über die Zusammenarbeit mit MULTIVAC: „Für uns war nach einer ersten Marktsondierung schnell klar, dass MULTIVAC der Standard ist. Das Unternehmen hat uns exzellent beraten und eine Gesamtlösung angeboten, um unsere veganen Käsesorten sicher zu verpacken und die Haltbarkeit zu verlängern. Dies passt perfekt zu unseren Plänen, im Laufe dieses Jahres unsere Produktionskapazität weiter auszubauen und einen veganen Käse auf den Markt zu bringen, der unseren hohen Ansprüchen entspricht. Zukünftig werden wir täglich 10 Tonnen veganen Käse produzieren – ein hochwertiges Produkt, das sicher einen Platz in verschiedenen Vertriebskanälen finden wird.“

Die Linie im Detail

Mart de Koning, Manager Sales bei MULTIVAC Niederlande, erläutert den Einsatz der Maschinen bei Boermarke: „Wir liefern eine MULTIVAC Tiefziehverpackungslinie, die Aufschnittportionen von veganem Käse verpackt. Die Käseblöcke werden zunächst geteilt und einem Slicer S 800 von MULTIVAC zugeführt, der an eine MULTIVAC Tiefziehverpackungsmaschine des Typs R 235 angebunden ist. Der Slicer S 800 wird gleichzeitig mit vier Produktlogs automatisch beladen und erzeugt zu einem Schindel geformte Portionen mit einem Gewicht von 200 g. Eine Kontrollwaage überprüft das Gewicht nach der Scheibenportionierung. Falls eine Portion außerhalb des vorgegebenen Gewichts liegt, wird sie

automatisch ausgeschleust, ohne den weiteren Prozess zu beeinträchtigen.“

Haltbarkeit

Mithilfe des Zuführbandes SB 620 werden die Portionen der Tiefziehverpackungsmaschine zugeführt. Mart de Koning erläutert: „Unsere Verpackungsmaschine fertigt dann Verkaufsverpackungen mit einer Geschwindigkeit von bis zu 80 Packungen pro Minute. Die Kombination von Produkt, Inline-Prozess und Verpackung sorgt für eine Haltbarkeit von mindestens 60 Tagen. Darüber hinaus liefert MULTIVAC eine Verpackung aus vollständig recyclebarem Material. Nach dem Verpackungsprozess folgt eine Gewichtskontrolle und die Packung wird mit einem ansprechenden Etikett versehen.“

Fazit

Mart de Koning resümiert: „Wir freuen uns sehr über das Vertrauen des Kunden Boermarke und beteiligen uns gerne an der Weiterentwicklung der neuen Produktionslinie. Wir liefern die komplette Linie – vom Schneiden über das Verpacken bis hin zur Inspektion und Etikettierung – sowie das passende Verpackungsmaterial. Reynier Varvik ergänzt: „MULTIVAC versteht unsere Wünsche und Zielvorstellungen in Bezug auf das sichere Verpacken unseres veganen Käses. Ich freue mich daher auf eine erfolgreiche und nachhaltige Zusammenarbeit.“

[3.037 Zeichen inkl. Leerzeichen]

Über Boermarke

Boermarke ist kein Unbekannter auf dem Gebiet pflanzlicher Alternativ-Produkte. Nicht umsonst ist die Mission des über 30-jährigen Unternehmens, Menschen zu jeder Tageszeit verantwortlich genießen zu lassen. Boermarke produziert diverse pflanzliche Frische- und tiefgekühlte Produkte auf Basis von Kokosnuss, Hafer, Soja und Mandeln für große Marken und Abnehmer. Durch die Erweiterung um veganen Käse kann Boermarke eine noch breitere Produktpalette bieten.

**Über MULTIVAC**

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Anforderungen der Verarbeiter hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und Ressourceneffizienz ab. Es umfasst unterschiedliche Verpackungstechnologien ebenso wie Automatisierungslösungen, Etikettier- und Qualitätskontrollsysteme. Abgerundet wird das Angebot durch dem Verpackungsprozess vorgelagerte Lösungen in den Bereichen Portionieren und Processing sowie Backwarentechnik. Dank einer umfassenden Linienkompetenz können alle Module in ganzheitliche Lösungen integriert werden. Damit gewährleisten Lösungen von MULTIVAC eine hohe Bedien- und Prozesssicherheit sowie eine hohe Effizienz. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit etwa 6.500 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 2.300 Mitarbeiter. Mit über 80 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten MULTIVAC Maschinen. Weitere Informationen finden Sie unter: www.multivac.com.

Unternehmenskontakt

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG
Tanja Nickels
Bahnhofstr. 4
D-87787 Wolfertschwenden
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 1544
E-Mail: tanja.nickels@multivac.de
www.multivac.com

Pressekontakt

REDAKON
Vera Sebastian
Seestr.18
D-80802 München
Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21
E-Mail: vera.sebastian@redakon.com
www.redakon.com