

MULTIVAC Japan erweitert signifikant Kapazitäten**MULTIVACs neues Produktionswerk in Japan:
ein wichtiger Baustein der Expansionsstrategie**

Wolfertschwenden, 06. September 2022 – Ein zweigeschossiger Gebäudekomplex mit rund 5.100 m² Produktionsfläche auf einem Areal von insgesamt 14.400 m² - MULTIVAC setzt Zeichen in Japan. Das trotz Corona-Pandemie planmäßig im Juli 2022 in Anwesenheit der beiden geschäftsführenden Direktoren von MULTIVAC – Christian Traumann und Guido Spix – eröffnete neue Produktionswerk in Tsukuba läuft bereits auf Hochtouren. Herzstück der rund 20 Millionen teuren Investition ist neben der Montagehalle, dem Ersatzteillager und dem attraktiven Showroom das hochmoderne Testzentrum, dessen Kapazitäten sich im Vergleich zum Vorgänger glatt verfünffacht haben.

60 Kilometer nordöstlich von Tokyo ist er gelegen – der brandneue, hochmoderne Produktionsstandort von MULTIVAC Japan. Die Verkehrsanbindung ist exzellent: Nur fünf Minuten vom Highway und nur zwei Kilometer vom wichtigen Bahnhof Midorino entfernt, der vom Tsukuba Express bedient wird. Ein essenzieller Aspekt, denn das neue Werk soll nicht nur umfangreiche Produktionsflächen bieten, sondern auch die Logistik optimieren und zugleich Schulungs- und Testzentrum sowie Showroom für die Kunden sein.

An dem neuen Standort wurden zwei bislang getrennte Bereiche zusammengeführt: Während die Werkzeugproduktion in der nahegelegenen Stadt Toda stattfand, erfolgte die Montage in Abiko. „Um den wichtigen japanischen Markt künftig besser bedienen und vor allem auch Wachstumspotenziale im Bereich Systemintegration optimal ausschöpfen zu können, war ein komplett neues Konzept erforderlich. Denn trotz kontinuierlicher Prozessoptimierung sind wir hier an unsere Kapazitätsgrenzen gestoßen“, erklärt Guido Spix.

Das Multifunktionsgebäude: Mehrwert in allen Facetten

Das zwei Fußballfelder große Multifunktionsgebäude umfasst neben den Fertigungs- und Montagebereichen für die Verpackungsmaschinen und Linienkomponenten ein Anwendungs- und Schulungszentrum für den Bereich Packaging & Processing sowie ein Anwendungszentrum für Backwarentechnik, die World of Bakery, Japan. Im Obergeschoss sind ein Kleinteile-Lager, eine Kantine und Büros für die rund 100 Mitarbeitenden sowie Besprechungs- und Schulungsräume untergebracht.

„Der gesamte Komplex bietet uns ausreichend Fläche für Produktion, Verwaltung und Logistik – und die Möglichkeit, die Mitarbeiter unseres japanischen Servicenetzes zu schulen und auf den aktuellen Stand hinsichtlich der Maschinen zu bringen. Vor allem aber können wir dort unsere Kunden in puncto Systemintegration beraten und ihnen in Showrooms unsere innovativen Lösungen näherbringen“, freut sich Kenichiro Onuma, Managing Director Multivac Japan.

Das Testzentrum: State-of-the-art

Ein wichtiger Baustein ist das erheblich erweiterte Testzentrum. „Wir Japaner legen großen Wert auf gesunde und qualitativ hochwertige Lebensmittel, die wir gerne frisch und auch unverpackt kaufen. Während der Corona-Pandemie jedoch änderte sich das Verhalten der Verbraucher schlagartig. Gefragt waren jetzt sichere, hygienische Verpackungskonzepte insbesondere für Fisch, Gemüse, Fleisch, Backwaren und auch Convenience, die das Produkt und auch den Konsumenten bestmöglich schützen – und die vor allem einfach zu Hause zubereitet werden können. Dies ist beispielsweise mit MAP-Lösungen, den Modified Atmosphere Packaging Anwendungen von MULTIVAC besonders gut zu gewährleisten. Hierbei wird die natürliche Atmosphäre in der Packung durch eine auf das Produkt abgestimmte Atmosphäre (Schutzgasmischung) ersetzt, um Form, Farbe und Frische des Produktes zu erhalten und somit die Haltbarkeit des Produktes zu verlängern. Denn, die weit aus höhere negative Umweltbeeinflussung kommt von Lebensmitteln, die vernichtet werden müssen, weil die Haltbarkeit und Genussfähigkeit nicht mehr gegeben ist. „Demzufolge stieg der Bedarf an Verpackungs-

maschinen aus dem Hause MULTIVAC und insbesondere an entsprechender Beratung signifikant“, resümiert der Vorsitzende von MULTIVAC Japan, Tetsushi Hata.

Im Testzentrum stehen neben den neuesten Tiefziehverpackungsmaschinen, Traysealern und Slicern von MULTIVAC auch die Bäckereimaschinen von Fritsch sowie die Portionierer von TVI für umfassende Tests und Bemusterungen bereit. Die Temperaturfenster für das Verarbeiten und Verpacken der Produkte lassen sich dabei den Produktionsumgebungen der Kunden anpassen, so dass unter Realbedingungen getestet werden kann – sowohl auf Einzelmaschinen wie auch auf kompletten Linien.

[4.544 Zeichen inkl. Leerzeichen]

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 6.900 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolferschwenden sind es etwa 2.400 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

Stefan Weigl (PR-Manager)
Bahnhofstr. 4
D-87787 Wolfertschwenden
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 1544
E-Mail: stefan.weigl@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