

Neufirmierung

Heuel Planungsgesellschaft folgt Architekturbüro Heuel



Anja Redmann-Heuel und Thorsten Heuel haben mit der Heuel Planungsgesellschaft die Nachfolge des bisher von Anton Heuel geführten Architekturbüros Heuel übernommen (Foto: Heuel)

Die im September 2011 von Architektin Anja Redmann-Heuel und Kaufmann Thorsten Heuel gegründete Heuel Planungsgesellschaft mbH übernahm am 2. Januar 2012 die Rechtsnachfolge des Architekturbüros Heuel. Durch die Rechtsnachfolge unter neuem Namen wird der Bestand des seit 1951 bestehenden Familienunternehmens in der 3. Generation gesichert.

Die Heuel Planungsgesellschaft ist auf Architektenleistungen für die Lebensmittelindustrie, besonders in der Milchwirtschaft spezialisiert. Alle Mitarbeiter, Kunden und Projekte wurden übernommen, auch der ehemalige Inhaber Anton Heuel steht beratend zur Verfügung.

In Zukunft soll die Erfahrung im Industriebau auch anderen Kundengruppen im Lebensmittel- und Logistikbereich vermittelt werden. Des Weiteren wird Thorsten Heuel den Bereich Consulting neu aufbauen. heuelplan.de

Berliner Milchforum

22./23. März



Das diesjährige von Milchindustrie-Verband, DRV, DLG und DBV organisierte Berliner Milchforum steht unter

dem Generalthema Risikomanagement. Referenten von EU, BMELV, Rentenbank, ZMB, ife, Eurex und Molkereien (Molkerei Ammerland) schildern ihre jeweilige Sicht der Problematik. Weitere Informationen auf moproweb.de Rubrik Termine oder milchindustrie.de

Neue Dampferzeuger-Baureihe

Certuss



Neue Baureihe: Dampfautomaten Universal 1500-1800 TC mit sofortiger Leistungsanpassung (Foto: Certuss)

Certuss führt die neue Baureihe der Dampfautomaten Universal 1500-1800 TC und Elektro E 6-72 M ein. Die Geräte bieten im Gasbetrieb Vorteile durch eine sofortige energie- und damit kostensparende Leistungsanpassung an den jeweiligen Dampfbedarf eine vereinfachte Bedienung und Netzwerkfähigkeit sowie durch eine erhöhte Servicefreundlichkeit und geringere Wartungskosten. Weitere Verbesserungen sind:

- selbstoptimierende, modulierende Leistungsregelung zwischen 50 und 100% Dampfleistung (bei Ölbetrieb über zwei Leistungsstufen 50 und 100%)
- stufenlos drehzahlgeregelte Speisewasserpumpe mit systemchonender Anpassung an die jeweilige Dampfmenge
- vollelektronische Druck- und Leistungsregelung mit schnell reagierender Lastanpassung
- selbsterklärende Steuer- und Bedienbarkeit über eine grafische Bildfläche auf einem 7" Touchscreen.
- Fernsteuerung über Ethernet oder Mobilfunk (Option).

certuss.com

Höfelmeyer Waagen

Neue Produktionshalle mit Technikum

Anfang dieses Jahres nimmt Höfelmeyer Waagen eine neue Produktionshalle mit Technikum in Betrieb



Höfelmeyer Waagen hat in Georgsmarienhütte eine neue Produktionshalle mit einem modernen Technikum installiert. Das Unternehmen ist Spezialist für wäge- und steuerungstechnische Lösungen für die Industrie mit Schwerpunkt im Bereich Lebensmittel. Angeboten werden neben Kompaktwaagen, Waagenmodulen und Wägesystemen vor allem auch eigene, individuell auf den Kunden zugeschnittene Lösungen. Stärke von Höfelmeyer Waagen ist die Einbindung der Wägetechnik in den Prozess. hoefelmeyer.de

Neue Stabilisierungssysteme für Käse- zubereitungen und rekombinierte Spezialitäten

Hydrosol

Hydrosol testet die Rezepturen auf Pilotanlagen (Mix- und Emulgiermaschinen, Autoklaven, UHT-Anlage, Hochdruckhomogenisatoren) Pluspunkt bei der F&E ist die vernetzte Zusammenarbeit der Schwestergesellschaften innerhalb der Stern-Wywiol Gruppe (Foto: Hydrosol)



Mit neuen Stabilisierungssysteme von Hydrosol können verschiedene Alternativen zu Käse, Weißkäse und Ricotta hergestellt werden. Rekombinierte Spezialitäten eignen sich für Pizza, Wurst- und Snackfüllungen, Dip-Saucen, streichfähigen Brotaufstrich, Salate und Süßspeisen. Die Produktion im Batch-Verfahren benötigt lediglich einen doppelwandigen Prozesskocher und eine Abfüllanlage. Das erhitzte Fett wird mit Funktionssystemen aus der Stabisol-Reihe, Wasser, Salz sowie Gewürzen, Farb- und Aromastoffen vermischt. Nach Erhitzen auf 85°C wird das Produkt abgefüllt.

Sparpotenziale

Neben der einfachen Herstellung bieten Rekombinate auch Einsparungspotenziale. Sie sind meistens günstiger als echter Käse, da sie zum Teil mit pflanzlichem Fett hergestellt werden können. Gleichzeitig überzeugen die Alternativen in puncto Produktqualität. Auf Pizza zieht das Rekombinat – ebenso wie echter Käse – lange Fäden und ermöglicht darüber hinaus eine individuelle Aroma- und Farbeinstellung. Ausölen beim Aufbacken im Ofen wird mit Stabilisierungssystemen von Hydrosol verhindert. Als Füllung in Würsten punkten die Analoge durch Schnittfestigkeit und Hitzebeständigkeit. Auch bei Snacks haben Alternativ-Füllungen aufgrund ihrer Frittier- und Backstabilität einen Vorteil gegenüber traditionellem Käse. Zudem lassen sie sich problemlos tiefgefrieren und behalten nach dem Auftauen ihre bewährten Eigenschaften.

Doppelnutzen

Snackhersteller oder Feinkostunternehmen können mit den Stabilisierungssystemen von Hydrosol zum Beispiel zusätzlich Käsezubereitungen oder Alternativen herstellen und dabei gleich doppelt profitieren. Zu einem sind die Maschinen optimal ausgelastet, zum anderen ist die Produktion in Eigenregie oftmals günstiger als der Kauf dieser Produkte. In Ländern mit wenig Frischmilchaufkommen bieten die Funktions-Systeme die Möglichkeit, auch ohne frische Milch oder frischem Käse attraktive Produkte auf den Markt zu bringen. hydrosol.de

Knusprige Cerealien in cremigem Joghurt



Die crossen Crunchy Bits sind das perfekte i-Tüpfelchen für innovative Milchprodukte – als knusprige Zugabe zu Joghurt-, Quarkspeisen oder süßen Desserts. So werden Top-Cup- und Zwei-Kammer-Produkte noch vielfältiger und erfolgreicher. Erhältlich in zahlreichen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen setzen die Zentis Crunchy Bits immer wieder neue Akzente in einem Markt, der nichts mehr liebt als die Abwechslung.

Erfolgsrezepte von Zentis – dem innovativen Partner der Milchindustrie.



VIEL FRUCHT. FEEL GOOD.