

Dosomat Iced Coffee

# Von wegen „Kalter Kaffee“



Iced Coffee kommt auch unterwegs gut an.  
Wie das Trendgetränk sicher und haltbar  
in Becher abgefüllt wird, zeigen Ingenieure  
von Waldner



Kalter Kaffee ist in. Doch nicht schwarz, sondern mit einem guten Schuss Milch – z. B. als Latte Macchiato. Damit wird er als Nischenprodukt für Molkereien interessant, denn das Trendgetränk hat das Potenzial für eine gute Gewinnmarge. Doch der coole Drink ist empfindlich: Damit er lange haltbar bleibt, müssen dessen Becher und Deckel quasi keimfrei sein. Meist wird der Milchkaffee direkt in der Molkerei abgefüllt. Und dort herrscht ein feuchtes, warmes Klima – in dem sich Keime pudelwohl fühlen. Hier braucht es daher Abfüllanlagen, die dieses Klima „außen vor lassen“, z. B. indem sie in einem eigenen abgeriegelten Gehäuse stehen, „eingehaust“ sind. Dadurch sind sie meist jedoch recht groß.

### Sehr kompakte Anlage

Waldner hat daher nun eine sehr kompakte Abfüllanlage ausgetüftelt, die nicht nur optimal entkeimt, sondern auch noch eine Bandkontrollwaage (checkweigher) sowie eine Packstation enthält. Auf ihr lassen sich darüber hinaus per Knopfdruck verschiedene Becherformate und auch -materialien einsetzen. „Wir liefern die komplette Linie“, berichtet Michael Finkenzeller, Verkauf Dosomat. „Die Vorteile für den Kunden: Er hat nur einen Ansprechpartner und alle Bedienelemente sehen gleich aus – die Mitarbeiter müssen sich also nur in ein System einarbeiten. Und: Da in der gesamten Anlage die gleichen Komponenten verwendet werden, sind die Lagerkosten für Ersatzteile niedriger.“ Dass die gesamte Anlage aus Edelstahl ist, versteht sich für Waldner dabei von selbst – und sorgt

für eine lange Lebensdauer. Im Detail handelt es sich um einen sogenannten Rundläufer, der in eine Reinluftkabine (laminar flow) eingehaust ist. In der Kabine herrscht leichter Reinluftüberdruck und sorgt damit für eine keimfreie Umgebung. Zusätzlich sind in dieser Maschine weitere Hygienemaßnahmen eingebaut: Die Becher selbst werden innen mit Wasserstoffperoxid ( $H_2O_2$ ) entkeimt, die Becherdeckel aus Aluminium mit ultraviolettem Licht der Wellenlänge 100–280 nm (UV-C). „Wir setzen bei den Bechern  $H_2O_2$  ein, damit wir damit verschiedene Bechermaterialien sicher entkeimen können, selbst Kartonbecher, die aus ökologischen Gründen zunehmend Verwendung finden“, erklärt Michael Finkenzeller. Für den Kunden bedeutet das optimale Flexibilität bei den Bechermaterialien. Und der Milchkaffee ist damit mindestens 40 Tage haltbar.

### Gewichtskontrolle mit schneller Rückmeldung an Abfüllstation

Derart sicher eingefüllt und verschlossen verlassen die Becher die Einhausung und laufen über eine in das Förderband integrierte Kontrollwaage. Dabei wird das Gewicht jedes einzelnen Bechers gleich an die Abfüllanlage zurückgemeldet und bei eventuellen Abweichungen sofort auf den Sollwert angepasst. Das ist einerseits gesetzlich vorgeschrieben – wo 200 ml draufsteht, müssen auch 200 ml drin sein. Andererseits kann ein Zuviel an Inhalt Mehrkosten für die Molkerei bedeuten. Eine Abweichung vom Zielgewicht schnellstmöglich an die Anlage zurückzumelden bedeutet also bares Geld. Über ein Bedienpanel kann die

Anlage unkompliziert an andere Bechergrößen und -materialien sowie Rezepte angepasst werden. Alle dafür notwendigen Informationen sind bereits hinterlegt und können jederzeit abgerufen, beziehungsweise perfekt reproduziert werden.

### Flexibilität bis hin zur Packstation

Von der Kontrollwaage geht es für die Becher auf dem Förderband nun weiter zur Packstation. Hier werden sie auf der einen Seite zu 4 x 5 gruppiert, während auf der anderen Seite bereits der Karton in das erforderliche Packmaß gefaltet und geklebt wird. Ein Greifarm hebt dann die 4 x 5 Becher in die Kartonage, die bereits auf einem Förderband wartet – fertig. Auch hier sind natürlich andere Packformate möglich.

„Wir haben diese kompakte Abfüllanlage inklusive „End of line Packer“ für einen namhaften Molkereikunden aus dem nahen Osten entwickelt, für den eine hohe Flexibilität wichtig war“, berichtet Michael Finkenzeller. „Unser Kunde hat sich im Vorfeld sehr gründlich informiert. Wir konnten ihm eine ähnliche Füllmaschine bei einer Molkerei in Deutschland zeigen, damit er sich ein Bild von unserer Expertise machen kann – dies war dann der entscheidende Punkt, sich für Waldner zu entscheiden.“ Und die auf Kundenwunsch ausgeklügelte Anlage spricht für sich. Die Kombination von optimaler Hygiene und Formatflexibilität gibt es nur bei Waldner. „Wir freuen uns immer wieder, wenn wir für unsere Kunden Wünsche wahr werden lassen“, sagt dann auch Michael Finkenzeller mit einem Schmunzeln.





„Wir haben diese Abfüllanlage inklusive „End of line Packer“ für einen namhaften Molkereikunden entwickelt“

Michael Finkenzeller

Bild oben: Der Rundläufer bietet auf kleinstem Raum optimale Entkeimung verschiedener Becherformate.  
Bild unten: Die sehr kompakte Anlage bietet hohe Flexibilität.



FEEDBACK ZUM ARTIKEL

