

Case Study

Altmühltaler Teigwaren

Altmühltaler
Teigwaren baut
auf ROVEMA –
eine langfristig
angelegte
Partnerschaft



Teigwaren nachhaltig und flexibel verpackt

Der Absatz pro Kopf bei Nudeln in Deutschland wächst leicht. Wer derzeit in diesem Markt punkten will, muss auf gute Rohwaren und eine nachhaltige Verpackung setzen. Die Umstellung von Verpackungen aus Kunststoff auf Papier versprechen derzeit im Teigwarenregal Erfolg beim Kunden. Deshalb gilt: Augen auf bei der Wahl der Verpackungstechnik!

Was einfach klingt, ist es nicht. Diese Erfahrung machten während des Nachhaltigkeitsbooms in den zurückliegenden Monaten viele Erzeuger im Lebensmittelbereich. Die Umstellung von Kunststofffolien auf Papier ist nicht trivial und gelingt nur dann, wenn auch die Verpackungstechnik mitspielt. Die Maschine kann zum limitierenden Faktor werden. In Lohen im Süden Deutschlands, werden hochwertige Rohstoffe zu feinsten Frischei-Nudeln verarbeitet.

1986 wurde die Nudelherstellung als neuer Betriebszweig und quasi zweites Standbein der Familie Schnell ins Leben gerufen. 2007 folgte die Fokussierung auf Teigwaren: Und seither wächst in Lohen ein Hersteller von Qualitätsnudeln Jahr für Jahr in gesunden Raten. Die Unternehmer Caroline und Christian Schnell strahlen Ruhe und tiefe Zufriedenheit aus, sie haben im zurückliegenden Jahrzehnt viel geleistet und vorangebracht. Aus einem landwirtschaftlichen Betrieb haben sie eine Nudelfabrik entwickelt, die sich sehen lassen kann.

**ROVEMA**

Passion for packaging



Nudeln für Handel, Discounter und Direktvertrieb

Neben den eigenen Marken stellt Familie Schnell inzwischen auch Handelsmarken unter anderem für Edeka her. Die Produktionsanlage gilt als eine der modernsten in Deutschland. Die Trockenanlage funktioniert mit regenerativer Energie. Und für das weitere Wachstum wurde im September 2019 der Weg frei gemacht.



„Für unsere Altmühltaler Teigwaren verwenden wir ausschließlich frische Eier der Güteklasse A. Diese werden täglich in unserem Haus aufgeschlagen und zusammen mit dem besten Hartweizengrieß oder feinsten Dinkel weiterverarbeitet“.

Caroline Schnell



Familie Schnell setzt auf Qualität, die sich längst weit über die Region hinaus herumgesprochen hat. Die Unternehmerin kennt ihre Nudeln bis ins kleinste Detail. Sie weiß, welche Soße mit welcher Nudelsorte am besten harmoniert und wie die Soße an den Teigwaren haftet. Im Brustton tiefer Überzeugung

sagt sie: „Geschmacklich sind unsere Nudeln durchweg ein Hochgenuss: Sie sind bissfest, ergiebig und kochstabil“. Caroline Schnell weiß, wovon sie spricht: Neue Rezepturen und Texturen entwickelt und probiert sie immer auch selbst aus; und im eigenen Hofladen steht sie ihren Kunden gerne mit Rat zur Seite. Sie ist mit Leidenschaft dabei.

Neue Rezepturen und Texturen werden ständig entwickelt und ausprobiert. Im eigenen Hofladen steht man den Kunden gerne mit Rat zur Seite.



Die Produkte von Altmühltaler Teigwaren werden sowohl für den Handel, als auch für Discounter und den eigenen Hofladen produziert. Auch viele Restaurants in der Region erhalten „ihre“ Nudeln in genau der Verpackung, die für sie am besten geeignet ist.

Papierverpackungen sind so populär wie nie und bestens für das Verpacken von Kurzteigwaren geeignet.

„Der Verbraucher verlangt unsere Nudeln in der Papierverpackung“.

Wie Heike Balzer, Redakteurin der Lebensmittel Zeitung im September 2019 schrieb, sind die Verbraucher experimentierfreudiger geworden und setzen bei Nudeln auf heimische Ware, im besten Fall aus Zutaten aus der Region hergestellt. Auch deshalb müssen Teigwarenhersteller ein immer breiteres Sortiment aufweisen, das noch zudem für eine stetig wachsende Käuferschicht nachhaltig hergestellt und verpackt sein muss.

„Der Verbraucher verlangt unsere Nudeln in der Papierverpackung“, berichtet Christian Schnell. Ihm fällt der technische Part der Nudelherstellung bis hin zur Verpackung zu. 2013 hatten sich die Schnells längst als Teigwarenproduzenten im Markt etabliert. Die guten Absatzzahlen und das weiterhin

absehbare Wachstum machten die Investition in eine neue Schlauchbeutelmaschine unabdingbar. Christian Schnell schaute sich auf dem Markt um und wurde fündig. Er setzte für die Weiterentwicklung der Altmühltaler Teigwaren auf ein ROVEMA SBS System. Warum? Das macht der technikaffine Unternehmer im Gespräch schnell deutlich: „Ich habe nach einer flexiblen Einheit gesucht, die uns ein flexibles Wachstum ermöglicht und nicht gleich wieder Grenzen setzt“. Deshalb einigten sich die Schnells auf eine Verpackungsmaschine von ROVEMA. Seither steht in den neuen Produktionsräumen der Altmühltaler Teigwaren eine Single Variante der SBS 250 mit einer Schlauchbeutelmaschine, deren Vorteilspaket von Anfang an beeindruckte und nun sogar ohne große Anlaufprobleme die Umstellung auf Papier bewältigte.

Vielseitig und flexibel

Rückblende ins Jahr 2013: Familie Schnell besitzt inzwischen ein sehr komplexes SBS-System, das auch die Herstellung von Blockbodenbeuteln mit Pappreiter oder Clip ermöglicht. Damit kann sie flexibel und ad hoc auf Marktveränderungen reagieren. Premium-Varianten und „Alltagsnudeln“ können unkompliziert und ohne große Umstellarbeiten hergestellt und verpackt werden. Die Schnells sind beeindruckt von ihrer neuen Verpackungstechnik, die intuitiv und leicht verständlich zu bedienen ist.

Die SBS ermöglicht am Point of Sale die bestmögliche Differenzierung der Altmühltaler Teigwaren: vielfältigste Beutelformen können darauf produziert werden. Christian Schnell lobt die leichte Maschinenzugänglichkeit durch die modulare Bauweise, kennt zum damaligen Zeitpunkt aber ebenso wenig wie ROVEMA die Entwicklung bei Packmitteln im Jahre 2019.

Premium-Varianten und „Alltagsnudeln“ können unkompliziert und ohne große Umstellarbeiten hergestellt und verpackt werden.

SBS Blockpackmaschine kompakt

- Beste Differenzierung Ihrer Produkte am Point of Sale
- Herausragende Flexibilität – breites Produktspektrum, vielfältige Beutelformen, 40 verschiedene Beutelkopfformen
- Verarbeitung verschiedenster Packstoffe möglich
- Investitionssicherheit, da flexibel ausbaubar
- Bandbefüllung für bruchempfindliche Produkte



Papier oder Kunststoffolie: Einfach und schnell umrüstbar

Heute nämlich erweist sich die SBS von ROVEMA im höchsten Maße tatsächlich als investitionssicher, denn sie ist weiterhin flexibel ausbaubar, aber was derzeit noch viel schwerer wiegt: Sie verarbeitet nicht nur Kunststoffolien, sondern auch Papier. Damit erfüllt sie den Trend, der durch die Nachhaltigkeitswelle bis in die Regale des Handels schwappte:

Immer häufiger kaufen die anspruchsvollen Verbraucher heute ihre Qualitätsnudeln nur noch dann, wenn sie auch in Papier verpackt worden sind.

Im Dialog: Christian Schnell und Lars Reichle, ROVEMA Gebietsverkaufsleiter mit Matthias Mahr, Herausgeber beim Deutschen Fachverlags



„Verbraucher sehen sich dem Widerspruch zwischen dem Kauf gesünderer, unverfälschter oder biologischer Lebensmittel und einer Verpackung ausgesetzt, die diesem Ansatz nicht gerecht zu werden scheint“.

Nadja Richter, Abteilung Marketing und Kommunikation ROVEMA



Ende 2019 stellte Christian Schnell erstmals von der flachen Folienbahn auf Papier um. Beim Papier vertraut er auf einen italienischen Packmittel-Hersteller. Zum Einsatz kommt ein partiell beschichtetes, komplett recyclingfähiges Kraftpapier. Spannender jedoch ist die Frage, ob das Umrüsten ein schweres Unterfangen war, zumal die SBS ja auch künftig immer wieder je nach Bedarf von Papier auf Kunststoff (und umgekehrt) umgestellt werden muss.

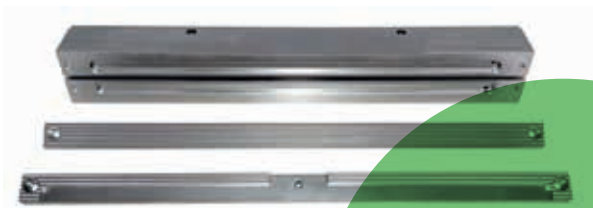
„Das geht bei minimalem Aufwand und ist mit ein wenig technischem Verstand gut machbar, schließlich müssen lediglich eine Formschulter sowie neue Wechselleisten in die Siegelstation eingebaut und ins Laufen gebracht werden. Den Dreh hatte ich mit Hilfe von ROVEMA schnell raus“, bekennt der Teigwarenproduzent.

Schnell indes fühlt sich aktuell nochmals darin bestätigt, 2013 die richtige Anschaffung getätigt zu haben. Aber auch in Fernwald bei ROVEMA erweist sich die Maschinenkonzeption der Ingenieure als zielführend.

Nicht für jede neue Verpackungsaufgabe muss eine komplett neue Maschine gebaut und erworben werden.

Hintergrund: Bei Nachrüstungen wird normalerweise ein neuer Formatsatz mit einem für Papier geeigneten Einlaufwinkel der Formschulter ($\leq 27^\circ$) benötigt, da es sonst zu Beschädigungen am Papier kommen kann. Um die erforderliche Kombination von Zeit, Temperatur und Siegeldruck zu erreichen, müssen gegebenenfalls mehrere Komponenten des Siegelsystems ausgetauscht werden. Mehr Aufwand entsteht jedoch nicht.

Diese basiert auf einer einfachen Aussage: ROVEMA setzt auf zukunftsorientierte Konzepte, die den Kunden langfristig zufriedenstellen sollen.

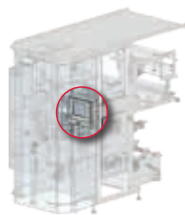


Schneller Wechsel zwischen Verzahnungsformen oder Siegelnahtbreiten

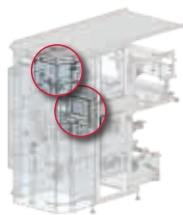
Quersiegelbacken mit Wechselleisten ermöglichen die Umrüstung Ihrer Maschine innerhalb weniger Minuten und ohne lange Einstellarbeiten.

Maximale Investitionssicherheit durch ganzheitlichen Ansatz

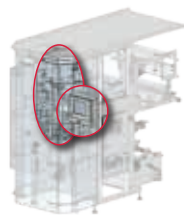
Maßgeschneiderte Anpassungen von Bestandsmaschinen, auch auf alternative nachhaltige Packstoffe (ASPM**)



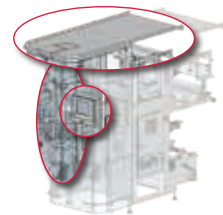
Option A



Option B*



Option C



Option D

Neue Anforderung

Einsatz eines geringfügig anderen Packstoffs auf einer bestehenden Maschine.

Einsatz von ASPM** auf einer bestehenden Maschine.

Neue Beutelgröße und Einsatz von ASPM**.

Neue Beutelgröße und Einsatz von ASPM**.

Prüfung des Maschinenrahmens

Maßnahme
(baut aufeinander auf)

+ Neue Rezeptur
+ Einfache Einstellarbeiten

+ Eventuell neue Formschulter

Rahmen geeignet:
+ Neuer Formatsatz
+ Neue Siegelwerkzeuge

Rahmen nicht geeignet:
+ Umbau der Formataufnahme
+ Umbau der Produktzuführung

* Diese Variante, wurde bei Altmühltaler Teigwaren durchgeführt. / ** ASPM: Alternative Sustainable Packaging Materials



Der Umsatz im Segment Nudeln beträgt nach Angaben von Statista 2020 etwa 1.644 Mio. Euro. Umgerechnet auf die Bevölkerungszahl werden in diesem Markt im aktuellen Jahr 2020 etwa 19,62 Euro pro Kopf in Deutschland umgesetzt. Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch beträgt rund 10,3 kg im Jahr 2020 in Deutschland, die Tendenz war zuletzt leicht steigend. Beim Nudelkonsum liegen die Deutschen im europäischen Vergleich im unteren Mittelmaß. Es gibt Luft nach oben. Die Ungarn essen zum Beispiel 6,5 kg und die Italiener ganze 25 kg im Jahr. Damit ist Italien ungeschlagen Pastaland Nummer eins – wer hätte das gedacht? Um den weltweiten Nudelkonsum zu steigern, haben Pasta-Hersteller den „Weltnudeltag“ ins Leben gerufen, der übrigens seit 1995 jährlich am 25. Oktober stattfindet.

Bei den Altmühltaler Teigwaren ist die Flexibilität der Anlage, die bis zu 95 Beutel in der Minute schafft, aktuell zu bestaunen: In Lohen werden unterschiedliche Beutelformen aus Kunststoff in zum Teil äußerst kleinen Chargen sowie der auffällige Blockbodenbeutel aus Papier vertikal hergestellt. Der Maschinenbauer verweist in diesem Kontext darauf, dass die Materialumstellung die Ausbringungsleistung reduzieren könne, aber alles dafür

getan werde, die Ausbringung stabil zu halten. Christian Schnell hat diese Lernkurve hinter sich: „Natürlich reißt Papier schneller als Folie, sicher durchschlagen spitze Nudelkanten beim Füllprozess auch mal die Papierpackung. Mit Papier muss schonender umgegangen werden. Das ist einfach so“. Mit dem Ergebnis ist er letztlich jedoch sehr zufrieden, die Leistung der SBS stimmt nämlich auch bei Papier.

„Fit für neue Verpackungsaufgaben sind ROVEMA Maschinen oft schneller als gedacht“.

Uwe Maier,
Leiter Life Cycle
Services ROVEMA



Höchste Ausbringungsleistung,
auch mit alternativen
Packstoffen

Umfassend und langfristig betreut: ROVEMA Life Cycle Services

Die Verpackung und damit auch der verwendete Packstoff sind seit jeher ein wichtiges Differenzierungsmerkmal. Nachhaltige Unternehmensmodelle erfordern jedoch einen multidimensionalen Ansatz – interne Prozesse, aber auch Einsparpotenziale in Logistik und Verpackung stehen auf dem Prüfstand.

Auch Konsumenten erwarten mehr – Primärverpackungen werden zunehmend nach ihrer Recyclingfähigkeit bewertet. Nachhaltige Materialien werden stärker als je zuvor präferiert, während die Anforderungen an Produktschutz und Haltbarkeit konstant bleiben.

Effiziente Beutelformen mit möglichst schmalen Nahtbereichen, transport-

optimierte Verpackungen, recyclingfähige, dünne Verpackungsmaterialien und ein möglichst geringer Ressourceneinsatz in der Produktion führen zu veränderten Verpackungsaufgaben für Bestandsmaschinen.

ROVEMAs Maschinentechologie erlaubt den Herstellern seit jeher die freie Wahl von Packstoffen. In enger Zusammenarbeit mit den Kunden analysiert ROVEMA das Zusammenspiel von Maschine, Packstoff und Produkt genau und kann so im Laufe des Maschinenlebens immer wieder Anpassungen auf veränderte Marktanforderungen vornehmen. Die Beratung des Kunden erfolgt individuell und bezieht sowohl vorhandene Bestandsmaschinen, als auch mögliche Neuinvestitionen mit ein. Oft kann so mit geringem Aufwand eine große Veränderung herbeigeführt werden:



ROVEMA macht Bestandsmaschinen fit für neue Verpackungsaufgaben. Ein eigener Geschäftsbereich kümmert sich zudem um Aufbereitung und Wiederverkauf von gebrauchten ROVEMA Maschinen. Mit DL Packaging als Partner entsteht so eine Kreislaufwirtschaft aus Neumaschinenvertrieb, langfristiger Betreuung in Produktion und einem möglichen zweiten Maschinenleben, auch mit neuem Eigentümer. ROVEMA Maschinen haben oft erst nach Jahrzehnten wirklich ausgedient.



www.rovema.com
www.altmuehltaler-teigwaren.de

Einsatz für die Zukunft Anwendungs-Know-how für nachhaltige Lösungen

Immer mehr Kunden lassen ihre Bestandsmaschinen auf die Verarbeitung nachhaltiger Packstoffe oder einen ressourcenschonenderen Verpackungsprozess überprüfen.

ROVEMA ist gut vorbereitet und hat in den zurückliegenden 18 Monaten über 180 verschiedene Packstoffvarianten getestet, hauptsächlich Papierpackstoffe und Mono-

packstoffe aus Kunststoff.

Parallel wurde das Life Cycle Portfolio genau überprüft.

Bestandsmaschinen können z. B. durch den Einsatz von Siegelbacken mit Wechselleisten noch schneller und günstiger auf neue Packstoffe vorbereitet werden.

Ein Proportionalventil sorgt ab sofort für einen optimierten Gasverbrauch bei Begasungsanwendungen. Ersatzteile und Umrüstkits für Dosierungen, Schlauchbeutelmaschinen und Endverpackungsanlagen wurden auf ihre Ressourceneffizienz und Langlebigkeit überprüft.

„Nachhaltig sollen nicht nur die ROVEMA Neumaschinen sein“

*Peter Lökös,
Vice President Sales
ROVEMA*



 **ROVEMA**

Passion for packaging



ROVEMA GmbH
35463 Fernwald
info@rovema.de

ROVEMA France SAS
93360 Neuilly-Plaisance
info@rovema.fr

ROVEMA Benelux bv
4902 TT Oosterhout
sales@rovema.nl

ROVEMA Italia s.r.l.
20026 Novate Milanese (MI)
info@rovema-italia.it

ROVEMA Packaging
Machines Ltd
Gatehouse Close/Aylesbury
sales@rovema.co.uk

ROVEMA Spain and Portugal S.L.
08208 Sabadell/Barcelona
rovema@rovema.es

ROVEMA Makine San. Ve Tic. A.S.
34870 Kartal/Istanbul
info@rovema.com.tr

OOO ROVEMA
196247 St. Petersburg, Russia
info@rovema.ru

ROVEMA POLSKA Sp. z o.o.
02-672 Warszawa
rovema@rovema.pl

ROVEMA North America Inc.
Norcross, GA 30093
info@rovema-na.com

ROVEMA Latinoamérica S.A.
Panama City
rlainfo@rovema.com

ROVEMA Asia Pacific
Corporation
Biñan City/Philippines
info@rovema.com.ph