



Peter Pulsfort weiß, wie's geht: Als mittelständisches Spezialunternehmen befasst sich seine Apullma seit 100 Jahren mit der Metallverarbeitung. Mitte der 70-er Jahre spezialisierten sich die Luttener auf Fördertechnik. Mit rund 50 Mitarbeitern bedient Apullma heute namhafte Food-Firmen im In- und Ausland.

MICHAEL HENNEN

Aseptische Fördertechnik

Food-Unternehmen sind die Kernzielgruppe des Luttener Förderanlagenbauers Apullma. Und da sowohl Lebensmittel selbst als auch das Arbeitsumfeld hygienisch sauber sein müssen, entwickelt Apullma Förderanlagen für Lebensmittel, die besonders hygienisch und leicht zu reinigen sind. Apullma-Chef Peter Pulsfort liebt Lebensmittel – nicht nur, weil er Feinschmecker ist. Er beschäftigt sich auch im Beruf intensiv mit Lebensmitteln, genauer gesagt: mit der Verarbeitung von Lebensmitteln.

Das Spezialgebiet von Apullma ist die Fördertechnik für Lebensmittel aller Art: Ob Fleisch und Geflügel. Ob Salate oder Tee. Ob Blumenkohl oder Kartoffeln. Es gibt kaum ein Lebensmittel, das nicht irgendwo über Förderbänder von Apullma läuft.

Kunden für seine Anlagen findet Apullma sowohl in der Landwirtschaft als auch in der lebensmittelverarbeitenden Industrie. Von der Fördertechnik für die Ernte über die Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie bis hin zur abschließen-

den Verpackung von Convenience-Produkten reicht der Einsatzbereich. Apullmas Förderanlagen werden dabei immer dort eingesetzt, wo man durch den automatischen Transport der Lebensmittel über Förderbänder effizienter arbeiten kann. Das fängt bei der Ernte an, in der beispielsweise Salate vollautomatisch abgeerntet werden (was das mühselige Bücken bei jedem einzelnen Salatkopf erspart), und reicht bis zur Fördertechnik für die automatische Palettenumwicklung vor dem Versand in den Handel.

Schwerpunkt Edelstahlfördertechnik

Trotz dieser vielfältigen Einsatzbereiche haben fast alle Förderanlagen eines gemeinsam: Sie kommen mehr oder weniger alle in Kontakt mit Lebensmitteln. Das setzt voraus, dass die Anlagen auch entsprechend »lebensmittelecht« gebaut sind. Spezialwerkstoff ist deshalb – so wie man es aus Großküchen oder auch Sterilbereichen in Labors sowie Krankenhäusern kennt – der Edelstahl. Dieses deutlich schwerer als einfache Metalle zu verarbeitende Material ist Apullmas Spezialge-



In der Summe günstiger: Rundrohrtechnik ist aufwendiger in der Konstruktion, aber einfacher zu reinigen.

biet. In Abhängigkeit von der Förderaufgabe kommen zudem passende Gurte, Gliederketten, Kunststoffmodulbänder oder Drahtgeflechte zum Einsatz. Mal sind es nämlich panierte Schnitzel, mal gewaschene Brokkoli, mal Teeblätter oder ein anders Mal erntefrische Kartoffeln, die transportiert werden müssen. Selbst Förderanlagen für Salze hat Pulsfort schon gebaut.

Führt man sich die Eigenschaften dieser exemplarischen Lebensmittel vor Augen – und hier geht es von klebrig-feucht über fragil und staubig bis hin zu stärkehaltig, abrasiv-schleifend und korrosiv – kann man sich leicht vorstellen, dass jedes Lebensmittel eine andere fördertechnische Lösung braucht.

Vielfältige Anforderungen

Jede Verarbeitungsstufe stellt neue Anforderungen: Eine Kartoffel, die noch nicht gewaschen ist, muss anders transportiert werden als eine geschälte. Auch Pommes Frites, Reibekuchen oder Kartoffelsalat unterscheiden sich deutlich in der förder-technischen Handhabung. Folglich sind die Aufgabenstellungen und Umgebungsbedingungen für Förderer oft sehr unterschiedlich: Mal müssen die Lebensmittel von A nach B transportiert werden. Mal rauf oder runter. Mal werden Maschinen im Takt bedient. Mal wird Material ein- oder ausgeschleust. Mal geht es durch einen Schockfroster. Mal wird frisch frittiertes Gut extrem heiß aufgenommen. Vielfältige Ingenieurkunst steckt demnach

SICHERHEIT

RUND UM DIE UHR



SICHERHEITS- UND WACHDIENST GMBH

-  Werk- und Objektschutz
-  Revierdienst, Kontrolldienst
-  Alarmverfolgung, Intervention
-  Messe- und Veranstaltungsschutz
-  Personenschutz, Detektei
-  Videoüberwachung
-  Hausnotruf, Alarmzentrale
-  Geldtransport, Kurierdienste
-  Reinigungs- und Hausmeisterdienst

Borsigstraße 10 · 49661 Cloppenburg

Tel. 04471-930915 · Info@siwa-sicherheit.de

www.siwa-sicherheit.de



Edelstahl-Know-how aus Lutten: Auch diese Unterverteilung für das Absacken von Blumenkohl stammt vom Fördertechnik-Spezialisten Apullma.

hinter jeder Lebensmittel-Fördertechnik. Und wenn man es besonders gut machen will, ist viel Wissen erforderlich.

Sauber muss es sein

Lebensmittel kann man gut oder schlecht transportieren. Neben der Tatsache, dass Lebensmittel ihrer Beschaffenheit nach angemessen behandelt und transportiert werden müssen, macht eine gute fördertechnische Lösung insbesondere ihre Hygienetauglichkeit aus. Und dass es Unterschiede bei der Hygienetauglichkeit gibt, weiß jeder, der einmal Pfannen, Töpfe oder Springformen für Kuchen hat spülen müssen: Es gibt erhebliche Unterschiede zwischen einfach und schwer zu reinigenden Pfannen, Töpfen und Springformen. So verhält es sich auch bei der Fördertechnik für Lebensmittel: Es gibt Förderer, die schlecht zu reinigen sind und es gibt Förderer, die gut zu reinigen sind. Apullma

hat sich mit extrem schnell und einfach zu reinigender Fördertechnik seinen Namen gemacht. Dazu verzichtet Apullma bei seiner *Superclean-Fördertechnik* insbesondere auf Toträume, die im Alltag nur sehr schlecht erreicht werden können. Das ist wichtig, denn genau wie in gastronomischen Küchen muss auch in der Lebensmittelindustrie alles stets blitzblank und sauber sein. Toträume darf es deshalb nicht geben, denn hier kann sich viel Dreck ansammeln und im Zweifel ganze Chargen von Lebensmitteln kontaminieren. Die Folgen sind zuweilen extrem: Bei Erkennung von Verunreinigungen muss nicht nur die Ware komplett vernichtet werden. Der Ruf eines Unternehmens kann überdies soweit geschädigt werden, dass die Kunden auch nachhaltig kein Vertrauen mehr in ihren Lebensmittelproduzenten haben. In der Folge können ganze Unternehmensexistenzen bedroht sein.

Rundes ist schneller zu reinigen als Eckiges

Neben der Vermeidung von Toträumen ist wichtig, dass die Förderanlagen schnell gereinigt werden können, denn Zeit ist Geld. Hierzu reicht es nicht aus, keine Toträume zu haben. Wichtig ist auch, dass es möglichst keine Fugen, Spalten, Ecken oder Kanten gibt, in denen sich etwas ablagern kann und die dann zusätzlich auch schwer zu reinigen sind. Dazu setzt Apullma beispielsweise nicht auf eckige Edelstahlprofile, sondern auf Rundrohre. Je mehr Rundrohre und Rundstäbe man dabei einsetzt, desto weniger kann sich ablagern. Vierkantprofile haben ebene Flächen. Bei Rundrohren ist keine einzige Fläche eben bzw. maximal das Endstück. Und jede Ecke mit zwei Rundrohren ist leicht zu reinigen. Bei Vierkantprofilen ist der innere Winkel sehr schmutzanfällig. Je enger der Winkel ist, desto mehr. Rundrohre zu verarbeiten ist jedoch etwas aufwändiger als Vierkantprofile. Das Zuschneiden und Verschweißen ist schwieriger. Wenn beispielsweise ein Rohr senkrecht auf ein zweites trifft, muss das eine entsprechend exakt auf die Rundung des anderen zugeschnitten werden. Deshalb ist die *Superclean-Technik* von Apullma hochwertiger als die Anlagen von Wettbewerbern. Für Kunden rechnet sich die etwas höhere Investition nach wenigen Monaten, denn letztlich entscheidend sind nicht die Anschaffungskosten, sondern die Gesamtkosten – neudeutsch heißt das auch *»Total-Costs-of-Ownership«*.

Kostensenkend im Betrieb

Eben diese Gesamtkosten entstehen vor allem durch die Zeit, die das Personal damit verbringt, die Anlage zu reinigen. Schließlich muss jedes Unternehmen seine Anlagen täglich reinigen. Kalkuliert man dabei vorsichtig, sind die Förderanlagen von Apullma um mindestens 20 Prozent schneller zu reinigen als herkömmliche Anlagen. Geht man beispielsweise davon aus, dass eine Anlage zirka 30 Minu-



Fotos: Matthias Mehner/bildagentur media services

Hauptsache Edelstahl: Vor dem Braten werden in dieser Convenience-Straße tausende Schnitzel über schnell zu reinigende Förderer transportiert.

ten lang gereinigt wird, lassen sich sechs Minuten einsparen. Hat ein Lebensmittelproduzent beispielsweise sechs Förderer, macht das in der Summe schon eine Stunde aus. Reinigen also zwei Mitarbeiter den Förderer, können täglich zwei Stunden Arbeitszeit gespart werden. Das sind 25 Prozent einer Vollzeitstelle und selbst bei geringem Stundenlohn mehrere tausend Euro Einsparungen pro Jahr. Eine Investition in die *superclean* Bänder von Apullma rechnet sich folglich schnell.

Pulsfort kalkuliert überschlägig, dass Kunden nach rund sechs Monaten anfangen zu sparen. Und Sparen ist in der Lebensmittelproduktion nicht nur in Zeiten des zunehmenden Preiswettbewerbs der Lebensmitteldiscounter von Bedeutung. Der aktuelle Preiskampf wird ja vermutlich auch in guten Aufschwungsjahren nicht nachlassen.

«Je besser die Fördertechnik zu reinigen ist, desto mehr kann sparen. Insofern steht unsere *Superclean*-Fördertechnik nicht nur für extrem sauber, sondern auch für extrem sparsam. Und das hören unsere Kunden gerne», so Peter Pulsfort. ■

Der Hygienetest für Fördertechnik

Wenn Sie eine der nachstehenden Fragen mit «Ja» beantworten können, ist Ihre Fördertechnik nicht optimal ausgelegt:

- der Fördertisch ist geschlossen und hat Hohlräume
- es werden Vierkanthrohre verwendet
- einzelne Bauteile haben Hinterschneidungen
- die Schweißnähte weisen sichtbare Wellen auf
- Motoren sind mit Schutzumbauten versehen
- es sind Motoren mit Kühlrippen verbaut



**Geschäftsführer
Maschinen- und Anlagenbau
Vertriebsleiter Kunststoffe
Key Account Manager LEH
Spezialberater Futtermittel
Strategischer Einkäufer**

DIE PERSONAL-EXPERTEN

Seit mehr als 7 Jahren und auf der Basis langjähriger Erfahrungen in der Personalarbeit verfolgt die Dr. Schwerdtfeger Personalberatung ein nachhaltiges Konzept bei der Besetzung von qualifizierten Fach- und Führungspositionen in erfolgreichen Firmen der Weser-Ems-Region.

Der Anspruch geht weit über den einer reinen Personalvermittlung hinaus: Eine individuelle Vorgehensweise auf der Basis ausführlicher Vorgespräche mit Mandanten und Bewerbern, ausgezeichnete Kontakte, ein höchstes Maß an Diskretion sowie umfassende fachliche Kompetenz und Expertenwissen um Personalthemen machen unser Haus zu einem vertrauensvollen Partner zahlreicher Unternehmen aus unterschiedlichen Branchen der Region.

Professionelle Personalauswahl erfolgt über sorgfältig abgestimmte Schritte: Ein umfangreicher Kandidatenpool und ansprechende Stellenanzeigen sind ebenso wie ein langjährig gut eingeführter Name bei der Recherche und Direktansprache von Kandidaten Merkmale und Erfolgskomponenten der Dr. Schwerdtfeger Personalberatung. Zum Kompetenzprofil gehört die umfassende Beratung zu Themen wie Vertrags- oder Vergütungskonzepten sowie Personal- und Organisationsentwicklung.



Dr. Schwerdtfeger
PERSONALBERATUNG

Fontanestr. 4 · 49685 Emstek
Fon 04473 - 94 336 0 · Fax 94 336 20
Mail: beratung@personal-schwerdtfeger.de
www.personal-schwerdtfeger.de