



Hygienische Fördertechnik ist für Peter Pulsfort nicht erst seit Covid-19 ein Thema.

MICHAEL HENNEN

INNOVATIONEN AM LAUFENDEN BAND

Wenn Peter Pulsfort durch das Oldenburger Land fährt, dann kennt er quasi jeden größeren Lebensmittelverarbeiter und Landwirtschaftsbetrieb der Region persönlich. Viele davon sind nämlich seine Kunden – nicht wenige seit vielen Jahren und teils auch noch aus Zeiten, bevor er 1996 in den Betrieb geschäftsführend eintrat.

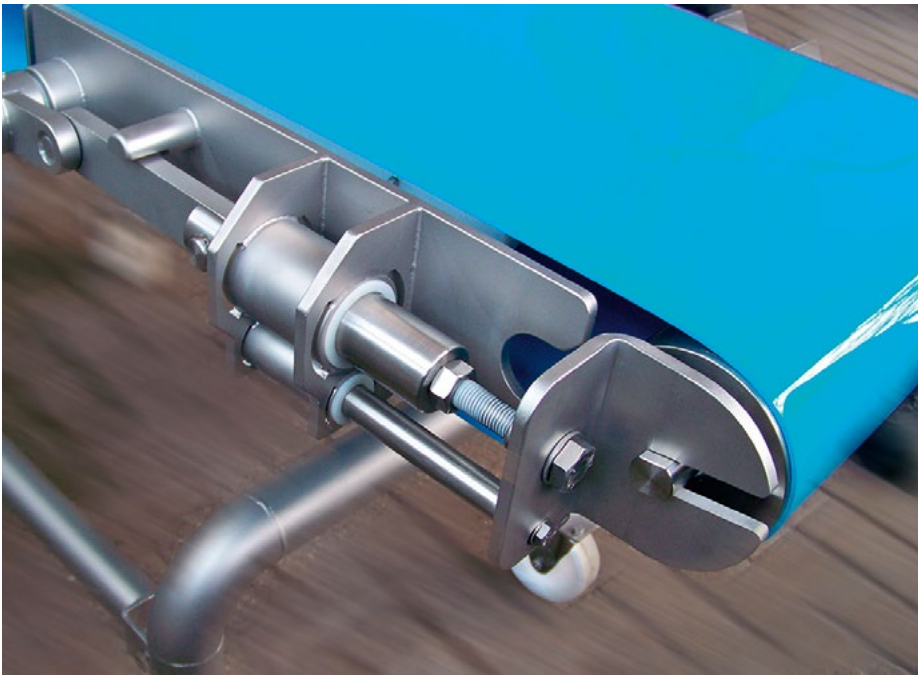
Die Ursprünge des von ihm heute geleiteten Unternehmens Apullma reichen nämlich bis ins Jahr 1901 zurück. Als Schmiede gegründet hat sich das Unternehmen schon immer um die Bedürfnisse der umliegenden Gehöfte gekümmert. Als Huf- und Wagenschmied ging es um das Beschlagen von Pferden und das Aufziehen neuer Eisenbereifungen. Später hinzu kam die Reparatur von Landmaschinen, für die das Unternehmen mit zunehmender Automatisierung dann auch

Fördertechnik entwickelte. Heute wird das Familienunternehmen in vierter Generation geführt, und ist ein ausgewiesener Experte in diesem Gebiet. Zunächst mit Fokus auf die Landwirtschaft. Für diesen Markt baut das Unternehmen vom Vorsortierer und Verlesetisch bis hin zur Absackwaage alles, was mit dem Transport der Ernte mittels Fördertechnik zu tun hat. Später kam die Lebensmittelindustrie als Branche hinzu. Das verarbeitete Material hat sich im Zuge

dieser Expansion der Zielmärkte von Eisen auf Stahl und Edelstahl erweitert.

Hygienische Edelstahlförderer

In der Lebensmittelindustrie werden vor allem die hygienischen Fördertechnik-Designs des Unternehmens geschätzt. Sie zeichnen sich vor allem dadurch aus, dass sie aus Edelstahl gefertigt und alle verwandten Bauteile und Komponenten



Einfach zu reinigende Lebensmittelfördertechnik ist eine Kernkompetenz von Apullma.

reinigungsgerecht gestaltet sind. Deshalb vermeidet Apullma Toträume wo immer es geht. Toträume lassen sich nämlich, wenn überhaupt, nur durch Demontage von Teilen reinigen, was die Reinigungsvorgänge verkompliziert und in die Länge zieht. Die Lösung bietet hier eine auf das Minimum reduzierte, skelettartige Konstruktion aus Edelstahlrohren und -stäben, bei der quasi alles offenliegt. So bleibt die Fördertechnik rundum zugänglich und die Entstehung von Schmutznestern in unzugänglichen Ecken wird wirkungsvoll verhindert.

Bei Apullma sind Ecken rund

Eine Ecke ist bei Apullma-Designs zudem auch immer rund, damit man sie auch bis in den Winkel noch gut säubern kann. Am liebsten vermeiden die Ingenieure bei Apullma aber Ecken und Kanten und bauen ihre Förderer vor allem aus Rundrohren und -Stäben. Der Grund: Während sich an horizontalen Flächen von Vierkantprofilen leicht Schmutz ansammeln kann, bleibt an den runden Oberflächen von Apullmas Fördertechnik kaum Dreck liegen. Außerdem lassen Rundstäbe- und -rohre auch leichter reinigen, was die Reinigungszyklen beschleunigt. Der Vorteil von Rundrohren für EHEDG-konforme Hygienic Designs liegt also auf der Hand.

Eine runde Sache

Rundrohre sind jedoch aufwändiger zu verarbeiten als Vierkantprofile. Das Zuschnei-

den und Verschweißen ist schwieriger. Wenn beispielsweise ein Rohr senkrecht auf ein zweites trifft, muss das eine exakt auf die Rundung des anderen zugeschnitten werden. Aus diesem Grund gibt es auch wenige Firmen, die diese spezielle Technik beherrschen, was Apullma-Fördertechnik für die Lebensmittelindustrie in vielerlei Hinsicht einzigartig macht.

Auch beim Schweißen ist auf höchste Hygiene zu achten. Schweißnähte müssen kontinuierlich ausgeführt und glatt sein, um ein Festsetzen von Schmutz zu verhindern und die Reinigung zu erleichtern. Anhand dieser Eigenschaften der SuperClean Fördertechnik von Apullma ist leicht zu erkennen, dass es großer Expertise bedarf, wirklich hygienische Designs zu erstellen.

Rostfrei und robust

Ausgestattet mit profundem Wissen in der Edelstahlverarbeitung konnte das Unternehmen auch an Spezialmärkte erobern, bei denen nicht die hygienischen Eigenschaften von Edelstahl im Vordergrund stehen, sondern vor allem seine Rostfreiheit. So hat das Apullma beispielsweise Fördertechnik für Lager- und Umschlagplätze von hochkorrodierenden Kali-Salz Mischungen und Düngemitteln gebaut, bei denen zunehmend auch intelligente Fördertechnik wichtig wird, um Abläufe effizienter zu gestalten. Mit Förderanlagen von Apullma werden heute tausende Tonnen Schüttgut vollständig automatisiert umgeschlagen.



Die Werbeagentur MIT EIGENER PRODUKTION

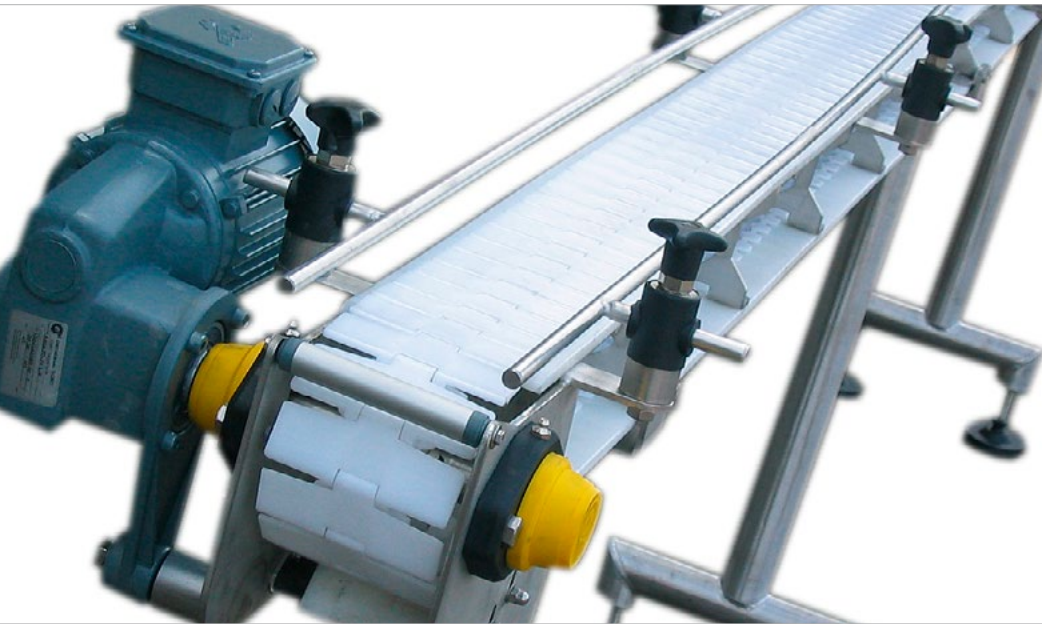
Quadro macht...

...das ist schon lange unser Motto. Wir machen, weil wir wollen, weil wir können und weil wir es gerne tun. Wir sind eine Werbeagentur aus Vechta-Langförden und kümmern uns darum, dass große und auch kleine Marken und Firmen sichtbar werden. Unsere Arbeit ist vielseitig und individuell auf jeden Kunden abgestimmt. Wir arbeiten Hand in Hand, dabei verlieren wir nie den Fokus.

Quadro GmbH

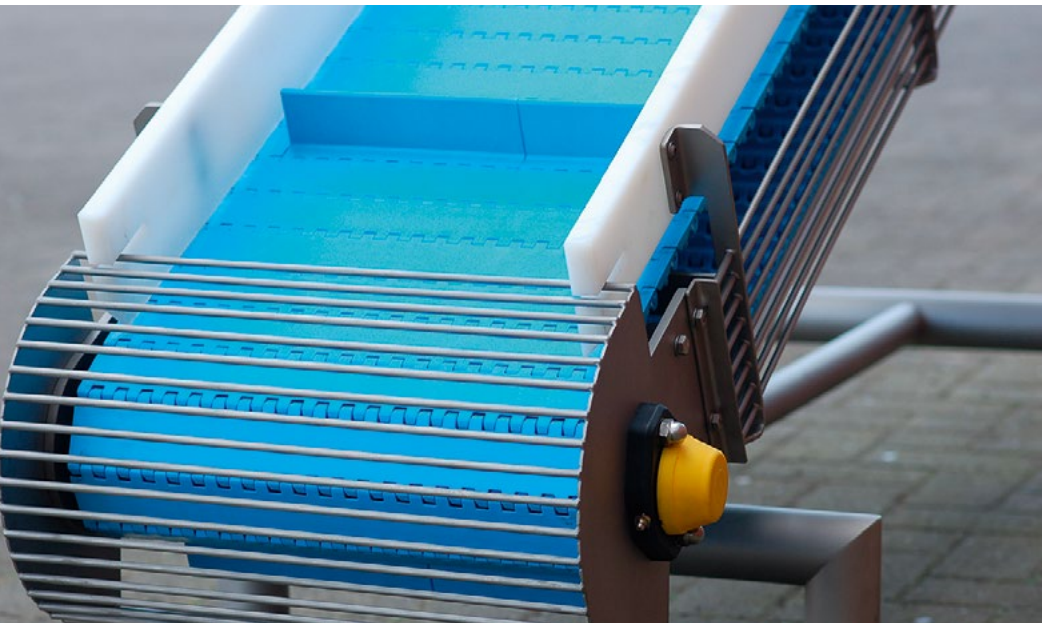
Lange Str. 2d
D-49377 Vechta-Langförden
Tel.: 04447 / 85548-0

kontakt@quadro24.de
www.quadro24.de



Vollautomatische Fördertechnik

Bei der Warenannahme im muss lediglich die gewünschte Lagerstätte angegeben werden. Den Rest wird die automatische Förderanlage selbst regeln. Das macht die Warenannahme an solchen Umschlagplätzen sehr effizient. Zudem stellt sich das Unternehmen auch der Herausforderung, eine zu befüllende Lagerstätte auch wirklich gestrichen voll zu machen, anstelle lediglich statisch von einer Stelle aus das Schüttgut anzuhäufen. Das Ziel ist dabei, vorhandene Lagerkapazitäten maximal auszunutzen und so einen optimalen Return-on-Investment in die Lagerstätten zu erzielen. Das Wissen um Automatisierungstechnik bis hin zur IoT-Anbindung der Förderer zu Monitoring-Zwecken ist bei der Auslegung der Apullma-Fördertechnik also ebenfalls ein wichtiges Qualitätsmerkmal.



Fördertechnik auf Rädern

Über Kunden aus der Landwirtschaft, die ihre Ernteprozesse effizienter gestalten wollten, kam Apullma zu einem Spezialgebiet der Fördertechnik, die das Unternehmen heute vor allem als flexible Schnittstelle zum Schienenverkehr zum Einsatz kommt: Über Fernsteuerung fahrbare Fördertechnik auf Rädern. Eine solche Lösung hat Apullma erstmals bei einem selbstfahrenden Erntewagen umgesetzt, sodass kein Mitarbeiter mehr während der Ernte den Wagen fahren muss. In Folge wurde die fernsteuerbare Technik für Fahrzeuge in zahlreichen Varianten weiter optimiert.



Heute bietet das Unternehmen Förderer auf Rädern mit jeglicher Art von Fahrgestell an. Das Portfolio reicht vom straßenverkehrszugelassenen LKW, die vor Ort ferngesteuert fahren können, ohne dass der Fahrer am Steuer sitzen muss, bis hin zum Raupenfahrzeug für schwieriges Gelände. Hier kommen neben normalen Stahlkonstruktionen auch Edelstahl-Förderer zum Einsatz – beispielsweise zur Waggonentladung von Salzen und Düngemitteln. Zu den Einsatzgebieten außerdem Umschlagplätze von Schüttgutproduzenten, Baustoff- und Gesteinshändler, Spediteure und Logistikanbieter, die einen eigenen Gleisanschluss

Die offene Skelettbauweise erleichtert das Reinigen der Apullma-Förderer (oben). Beim Griffschutz ersetzen Rundstäbe komplett geschlossene Konstruktionen (Mitte). Unten: Es gibt nichts, was Apullma nicht fördert; selbst Sushi-Förderbänder wurden hier schon gebaut.

Fotos: Apullma



Apullmas hygienische Edelstahl-Förderer werden in Skelettbauweise gefertigt und sind filigran und robust zugleich.

haben sowie Bauunternehmen im Straßenbau, die Waggonen an jeder Stelle des Gleisstrangs bei minimalem Installationsaufwand vor Ort entladen wollen. Alle können dabei auf teure Schützbunker verzichten. Dies spart nicht nur Installationskosten, sondern auch den Reinigungsaufwand, da sich bei Wind und Wetter immer wieder Laub und Schmutz einträgt, den es vor Entladung stets zu beseitigen gilt.

Internationaler Kundenstamm

Neue Kundenaufträge findet Apullma im Oldenburger Land sowie zunehmend auch deutschlandweit und im europäischen Ausland. Eines der letzten Großprojekte ist beispielsweise eine Apfelannahme in Polen, welches das europaweit in der Apfelsaftproduktion führende Land ist. Sie kann einen Durchsatz von 100 Tonnen pro Stunde bewältigen, sodass alle 15 Minuten ein Großfahrzeug entladen werden kann – wofür die alte Anlage früher eine Stunde brauchte.

Lokale Lebensmittelproduktion im Fokus

Den einen oder anderen lokalen Unternehmer würde Pulsfort aber gerne noch als Kunden gewinnen. Vor allem in der Lebensmittelindustrie sieht er noch Potenzial, seine besonders hygienische Fördertechnik noch intensiver einsetzen zu können. Hierzu arbeitet er unter anderem an einer weiteren Reduzierung der zum Einsatz kommenden Komponenten, um die Skelettbauweise noch hygienischer und einfacher reinigbar zu machen – und an der weiteren Optimierung aller seiner im Einsatz befindlichen

Komponenten. So gehört es schon immer zum Standard bei Apullma, dass Trommelmotoren zum Einsatz kommen, da sie die hygienischste Antriebsform sind – unger anderem, weil sie den Antrieb in die ohnehin erforderliche Umlenkrolle am Förderbandkopf integrieren, sodass evtl. seitlich angeflanschte und schwer zu reinigende Getriebemotoren entfallen.

Innovationen am laufenden Band

Neuste Innovationen in diesem Bereich wird Pulsfort in Kürze zusammen mit führenden Trommelmotorherstellern vorstellen. Sie zielen unter anderem auf die gewebefreien und dadurch durchgängig homogenen thermoplastischen Elastomer-Gurte (TPE) ab, die höchste Hygieneanforderungen in der Lebensmittelindustrie erfüllen. Für diese wird Apullma in Kürze eine neue Trommelmotorbestückung vorstellen, die den Stress der Gurte bei Lasten weiter reduziert und so die Haltbarkeit erhöht.

Auch bietet Apullma optional ölfreie Motoren mit Synchronmotor-Technologie an, da sie das Hygienic Design weiter optimieren und dank höherer Energieeffizienz auch den ökologischen Fußabdruck weiter reduzieren. Ganz nebenbei macht sich das auch im Geldbeutel des Betreibers bezahlt. Ökonomie und Umweltverbesserungen lassen sich hier also in Einklang bringen. Grund genug also bei der nächsten Ausschreibung für Lebensmittel-Fördertechnik ein Angebot von Apullma machen zu lassen, denn hier gibt es offensichtlich auch trotz Covid-19 Innovationen am laufenden Band.



HIER IN DER REGION
ZUHAUSE.



www.wiesenhof.de