

ALPMA viert zeventigjarig bestaan

Jubilerend familiebedrijf specialist in maatwerk

De Duitse familieonderneming ALPMA viert dit jaar haar zeventigjarig bestaan. Het bedrijf is gespecialiseerd in machines en installaties voor met name de kaasproducerende en kaasverwerkende industrie. Overal in de wereld draaien in kaasfabrieken installaties van het bedrijf.

Tekst: René van Bultenen

Vraag aan de ceo van het bedrijf, Gisbert Strohn, wat hij de vandaag de dag als de belangrijkste trend beschouwt in de kaasproductie. "Bij het maken van kaas moet je vele processen onder controle zien te krijgen. Het gaat niet alleen om de wrongelbereiding, maar ook om de fases die daaraan voorafgaan en die daarna komen. Basis van alle oplossingen is een maximale opbrengst uit de melk te realiseren. Dat deden kaasproducenten vroeger al en dat is nu nog steeds het geval. Wij helpen ze daarbij door complete en innovatieve installaties te leveren, waarin de beste technologie om kaas te produceren is geïntegreerd."

Continu proces

Strohn doet onder meer de Coagulator. Dat in tegenstelling tot de traditionele installaties een continuproductielijn (lengte tot circa 80 meter) waar de verschillende stadia van het productieproces plaats vinden in aparte segmenten in een geconditioneerde en afgesloten ruimte. De kaasbereiding is een continuproces, waardoor de productie efficiënter verloopt en waar alle cruciale



Serif Aktürk (directeur Özgazi), Gisbert Strohn (ceo ALPMA) en Wietze Jongasma nemen de Coagulator bij kaasfabriek Özgazi in oegenschouw. Jongasma is in Nederland agent van ALPMA. (Foto: Bob Verwiel)

onderdelen parallel aan de productie worden gereinigd. "De Coagulator is het centrum waar alles om draait in de moderne kaasmakerij", stelt Strohn, die ook de ultrasone snijinstallaties noemt als voorbeeld van efficiënte kaasproductie. Daarmee kan de kaas in gelijke delen worden gesneden zodat elk deel hetzelfde gewicht heeft. "Dat lukt met alle kaassoorten, zelfs met gatenkaas als de Emmenthaler. Dankzij speciale technologie weten we precies waar de gaten zitten en hoe de kaas het meest optimaal gesneden kan worden."

Özgazi

Inmiddels draaien er wereldwijd bijna honderd Coagulators. In Nederland heeft ALPMA de Coagulator in 2016 succesvol in gebruik genomen bij Özgazi, de in Etten-Leur gevestigde producent van feta-achtige kazen. "We produceren nu 70 tot 80 ton kaas per dag, maar we kunnen met de nieuwe installatie opschalen naar 120 ton. Dat maakt onze productie flexibeler en

daardoor zijn de kosten per product geringer", vertelt directeur Serif Aktürk. ALPMA heeft zich in de loop der jaren gespecialiseerd in machines voor de zachte kazen. Daar waar de productie van hardere kaassoorten veelal gestandaardiseerd is, komt het volgens hem bij de zachte kaassoorten vooral aan op maatwerk. "Daarin zijn we gespecialiseerd." Het bedrijf is daartoe volgens de topman in staat omdat het niet zomaar een machinefabrikant is, maar van origine zelf een kaasproducent is. ALPMA komt voort uit de Beierse melkverwerker Alpenhain. De afgelopen zeventig jaar is het werkterrein van de onderneming geleidelijk uitgebreid. Tegenwoordig worden er complexe lijnen geleverd van US tot Japan en Australië met groot potentieel in Azië en vooral India. "Met name in India, de grootste melkproducent van de wereld, kunnen we met onze technologieën een bijdrage leveren aan de kwaliteitsverbetering van de zuivelproductie", aldus Strohn.