
beratung
consulting

produktion und service
production and service

vertrieb und marketing
sales and marketing

Alfons Lummer e. K.

Am Bauhof 9
33129 Delbrück
fon +49 (0) 5250-993670
mobil +49 (0) 171-9937101
info@foodtechconsult.de
www.foodtechconsult.de

Pressemitteilung zum Unternehmensstart

Türöffner für neue Technologien in der Lebensmittelbranche

Alfons Lummer startet mit food technology Lummer am europäischen Markt

Delbrück. Keine Angst vor dem Einsatz neuer Technologien. food technology Lummer kennt sich mit den Innovationen von heute aus. Schnitt, Gewicht, Form und Transport sind die vier Eckpfeiler, auf denen eine moderne Produktion in der Lebensmittelbranche ruht. Weltweit setzen dabei drei Technologien neue Maßstäbe in puncto Qualität und Wirtschaftlichkeit:

Ultraschallschneiden
Wasserstrahlschneiden
Robotertechnik

Nicht in jedem Unternehmen ist der Umstieg jedoch sinnvoll beziehungsweise möglich. food technology Lummer bietet Industrie und Handwerk eine unabhängige und unverbindliche Bestandsaufnahme ihrer Produktionslandschaften. Auf dieser Basis entwickeln die Berater des neuen Unternehmens ein Szenario, das die neuen Technologien gewinnbringend in der Zukunft verankert.

Alfons Lummer hat in seiner vorherigen Tätigkeit als Geschäftsführer eines renommierten Maschinenbauunternehmens fast alle wichtigen Entwicklungen in der Bäckereitechnik begleitet und teilweise entscheidend vorangetrieben. Seit Jahresbeginn 2008 baut der Maschinenbau-Experte nun seine eigene Firma auf und aus. Das Erfolgsrezept: Handwerkliche Solidität „made in germany“ gepaart mit internationaler Projekterfahrung. Mit seiner langjährigen Erfahrung und vor allem mit seinen beiden Handwerksmeistern der Elektrotechnik und des Maschinenbaus berät Alfons Lummer nun Firmen aus der gesamten Lebensmittelindustrie. Neben der reinen Beratung und Verfahrensentwicklung übernimmt er mit seinen Teams das Management verschiedener Projekte und betreut Versuchsreihen.

Für folgende Technologien möchte Alfons Lummer gerne „Türöffner in der Lebensmittelbranche“ sein:

Ultraschallschneiden

Maschinen, die mit modernster Ultraschalltechnologie schneiden, sind in der Lebensmittelbranche die Trendsetter schlechthin. Das ultraschallunterstützte Schneiden stellt insbesondere in der Backwaren- und Süßwarenindustrie sowie bei der Käseherstellung eine Alternative zu konventionellen Schneidtechniken dar. Beim Ultraschall geht die Klinge keine Verbindung mit dem Material ein, denn bei 20.000 Schwingungen pro Sekunde bleibt nicht ein Krümel am Messer haften.

Einem breiten Einsatz des Verfahrens stehen jedoch unzureichende Kenntnisse der komplexen Produkt-Maschine-Wechselwirkungen beim Ultraschallschneiden von Lebensmitteln entgegen. Gemeinsam mit Technischen Universitäten, Fachhochschulen und Forschungsinstituten treibt Alfons Lummer die Forschung rund um dieses aktuelle Thema in Theorie und Praxis voran.

Wasserstrahlschneiden

Wasserstrahlschneiden bewährt sich in der Lebensmitteltechnologie besonders dort, wo konventionelle Messertechniken nur unzureichende Qualität liefern. Es ist die Technologie, die fast alle Materialien schneiden kann und in komplexen Schneidsystemen einen immer größeren Stellenwert einnimmt. Mehraufwand durch Folgebearbeitungen oder geringere Prozessgeschwindigkeit entfällt. Da beim Schneiden weder Gase noch Dämpfe entstehen, ist das Verfahren zudem sicher, sauber und umweltschonend. Moderne Wasserstrahlschneidsysteme fördern die kontinuierliche Prozessoptimierung und Qualitätssteigerung in der verarbeitenden Industrie.

Robotertechnik

Gemeinsam mit führenden Branchen-Schergewichten werden Industrieroboter, Robotersoftware, modulare Fertigungszellen und branchenspezifische Anwendungen für die unterschiedlichen Anwendungsbereiche der Automation entwickelt. Den Kunden ermöglicht das, die Produktivität zu steigern sowie die Produktqualität und Arbeitssicherheit zu erhöhen.