



*Optimale  
Maschinenparameter  
für bestmögliche  
Verpackungen*

## BUERGO.FOL: Erweiterung des Technikums

Um die Kundenanforderungen, insbesondere bei Lebensmittelverpackungen, noch besser mit maßgeschneiderten Folien bedienen zu können, hat BUERGO.FOL jüngst das hauseigene Technikum erweitert und eine moderne Tiefziehverpackungsmaschine von Multivac, Modell R530 MC, in Betrieb genommen. Das Unternehmen ist so in der Lage, die Prozesse der Thermoformanlagen ihrer Kunden noch exakter nachzustellen

BUERGO.FOL bietet damit folgende Leistungen:

- Erfassen von Struktur-/Wirkbeziehungen zum Einfluss der Folie auf das erzielte Ergebnis
- Optimierung der Folienrezepturen (unterstützt durch wissenschaftliche Testreihen), um maßgeschneiderte Systemlösungen zu entwickeln
- Reklamationsbearbeitung (Ein- und Nachstellung der Prozesse)
- Auffinden von Qualitätsunterschieden bei Folien
- Beratung durch kompetente Ansprechpartner in Entwicklung und Anwendungstechnik

## Sulbana AG: Komplettanbieter im Käseertechnik-Bereich

Zum 1. Juli 2013 übernahm die Firma Sulbana AG mit Sitz in Elsau in der Schweiz den finnischen Hersteller Antti Lindfors Oy in Kauhajoki bei Vaasa. Thorsten Kehl, Geschäftsführer der Sulbana AG: „Die Übernahme unseres Lieferanten im Bereich Schnittkäse- und Hartkäseanlagen ist für unsere Firmenentwicklung ein wichtiger, aber auch ein grosser Schritt. Mit der Vertriebs- und Prozess-Erfahrung der Sulbana AG und dem Fertigungs-Wissen der neuen Sulbana Oy entwickelt sich die Sulbana Gruppe zum kompetenten Komplettanbieter im Käseertechnik-Bereich.“

Die Sulbana Gruppe wächst somit zu einem Team von 85 Mitarbeitenden, verteilt auf drei Standorte Elsau (CH, 24), Cuneo (IT, 3) und Kauhajoki (FIN, 58). Kehl betont: „Wir werden unsere Marktposition ausbauen und festigen. Wir verfolgen mit der erweiterten Sulbana Gruppe eine nachhaltige, solide und marktausgerichtete Unternehmensentwicklung.“



Im Oktober 1983, wurde die Sulbana AG mit Hauptsitz in Elsau in der Schweiz durch die Herren Andreas Hugli und Jürg Altwegg gegründet



*Die elfte Niederlassung von  
Urschel Interantional in Europa  
eröffnete in Spanien*

## Urschel: Jetzt auch in Spanien

In diesem Jahr wurde Urschel España S.L. offiziell eröffnet. Juan Lucas Clemente wird das neue Büro leiten. Dies ist die 11. Niederlassung von Urschel International in Europa und stärkt das globale Verkaufs- und Service-Netzwerk. „Ich bin sehr stolz, die Eröffnung unseres neuesten Büros anzukündigen. Das Urschel-Team freut sich darauf, die Lebensmittelbetriebe in Spanien bei ihren Anforderungen an das Schneiden ihrer Produkte zu unterstützen“, so Tim O'Brien, Vice President of Sales, Urschel Laboratories, Inc. Die Niederlassung bietet einen Vorführraum, in der mehrere Urschel Scheiben- und Würfelschneidemaschinen zu Testzwecken zur Verfügung stehen.

## Frischpack: Natürlich vegetarisch

Laut einer aktuellen Forsa-Studie ernähren sich heute bereits sechs Millionen Menschen in Deutschland vegetarisch. Als Teilzeitvegetarier bezeichnen sich 52% der Deutschen und essen an drei oder mehr Tagen pro Woche kein Fleisch. Gastronomen sind also gut beraten, Gäste, die selten Fleisch essen oder ganz auf Steak und Co. verzichten, in ihrem Angebot zu berücksichtigen. Die vegetarische Menüauswahl lässt sich z.B. mit dem Grill- und Bratkäse Gastro von Frischpack um eine vielseitige Komponente erweitern. Da der Käse unter Verwendung von mikrobiellem Lab hergestellt wird, können selbst standhafte Vegetarier zugreifen. Die Käsescheiben in den Sorten Natur, Kräuter und Chili-Paprika lassen sich auf unterschiedliche Weise verwenden und bieten so Spielraum für Kreativität bei der Zusammenstellung der Gerichte. Die bereits vorgegrillten Scheiben haben Grillstreifen und überzeugen durch einen hohen Conveniencegrad. Denn durch die vielseitigen Zubereitungsarten ist der Käse in der kleinen Bistroküche ebenso zügig zubereitet wie in Großküchen. So kann der Bratkäse wahlweise in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse, im Konvektomaten, im Backofen oder auf dem Grill zubereitet werden. Mit Standzeiten von 5 bis 6 Stunden nach der Zubereitung bleibt der Käse in der Theke, am Büffet oder während der Speisenverteilung lange frisch. Diese Frischvorteile bietet der Käse ohne zugesetzte Farb- und Konservierungsstoffe. Der Grill- und Bratkäse ist in der 750 g Gastroschale mit zwölf Scheiben à 62,5 g erhältlich.



*Eine hochwertige  
Fleischalternative bietet  
Frischpack mit dem  
vorgegrillten Grill- und  
Bratkäse Gastro*