

Unsere Inserenten berichten

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **63 (1990)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Neue Teigwaren- und Senffabrik mit grossflächiger Solaranlage in Betrieb genommen

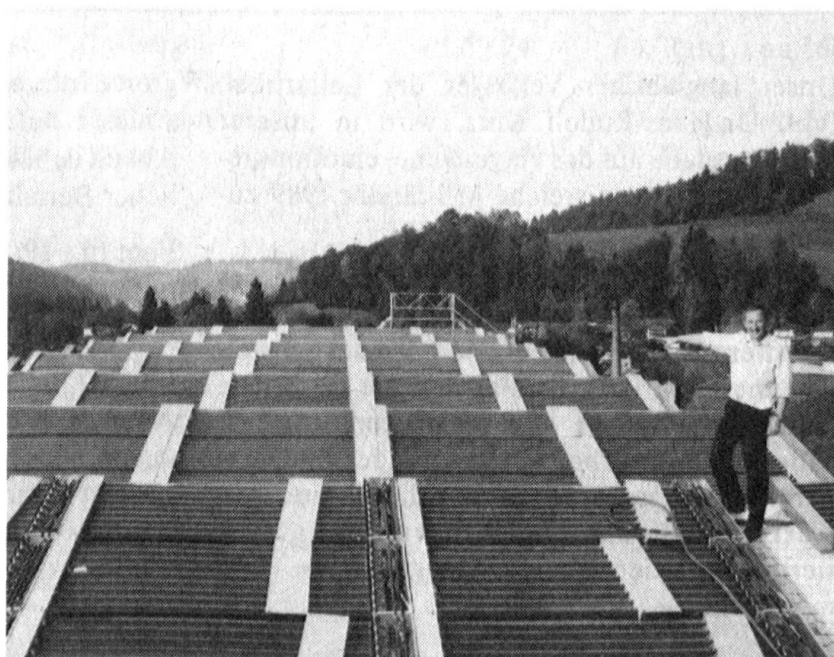
In Huttwil im Emmental, Kanton Bern, hat die traditionsreiche Teigwaren- und Senffabrik Walter Leuenberger AG eine grossflächige Solaranlage in Betrieb genommen. Sie Sonnenkollektoren erzeugen bis zu einem Drittel der Prozesswärme, die für eine neue Teigwarenproduktionsanlage benötigt wird.

Bei der Solaranlage der Walter Leuenberger AG handelt es sich um die grösste bisher in der Schweiz in Betrieb genommene Anlage zur umweltfreundlichen Erzeugung von industrieller Prozesswärme. 403 Quadratmeter hochwirksame Vakuum-Kollektoren sind auf dem Dach des Fabrikneubaus der Teigwarenfabrik Leuenberger stationär angeordnet. Sie wandeln die kurzweilige Solarstrahlung in Wärme um, indem sie einen Wasser-/Glykolkreislauf auf Temperaturen zwischen 50 bis 150 Grad Celsius aufheizen. Von diesem wird die Wärme mittels eines Wärmetauschers an den industriellen Heisswasserkreislauf übertragen. Bei maximaler Sonneneinstrahlung kann auf diese Weise bis zu einem Drittel des Prozesswärmebedarfs gedeckt werden. Im Sommer wird die solar erzeugte Heizenergie zur Trocknung der Teigwaren bei sehr hohen Temperaturen, im Winter zur Gebäudeheizung genutzt. Die Solaranlage arbeitet auch bei bedecktem Himmel. Eine ihr nachgeschaltete konventionelle Ölheizung erzeugt die restli-

che Wärmemenge. Die über das Wochenende anfallende Sonnenwärme wird in einem Druckwassertank gespeichert und am Montag dem Verbrauch zugeführt.

Der Bau der Solaranlage wurde vom Kanton Bern finanziell und vom Bundesamt für Energiewirtschaft beratend unterstützt. Die Universität Genf wertet zusammen mit der internationalen Energieagentur (IEA) den Betrieb der Energiegewinnungsanlage wissenschaftlich aus.

Die Solarenergieanlage ist ein wesentlicher Bestandteil einer neuen, weitgehend automatisierten Produktionsstätte für Teigwaren und Senf. Als erste Teigwarenfabrik der Schweiz hat die Walter Leuenberger AG die von der Bühler AG Uzwil konstruierte, hochmoderne Produktionslinie «Turbothermatik» in Betrieb genommen und sich damit einen bedeutenden industriellen Vorsprung verschafft. Die insgesamt über 80 Meter lange High-Tech-Anlage vermag bis zu 1500 kg Teigwaren in der Stunde zu erzeugen.



Wenn alle prozesswärmeverbrauchenden Industriebetriebe der Schweiz eine solche Solaranlage installieren, könnten Sonnenkollektoren in grossen Serien hergestellt werden, und die Solarwärme würde billiger als Wärme aus konventionellen Heizkesseln.

Für die Qualität der Teigwaren – Aussehen, Kocheigenschaften, Essgefühl – ist der Trocknungsvorgang von besonderer Bedeutung. Die Trocknung nach dem System «Turbothermatik» erfolgt durch eine Frischlufteinblasung (Turbo) und bei sehr hohen Temperaturen.

Mit der Inbetriebnahme der neuen Teigwarenproduktionsanlage hat die Walter Leuenberger AG gleichzeitig ein ehrgeiziges CIM (Computer Integrated Manufacturing)-Projekt realisiert. Ein Leitrechner integriert mehrere untereinander verbundene Computer für Produktion, Abpackung, Qualitätssicherung, Verkauf und Lagerbewirtschaftung zu einem Gesamtsystem. Die Teigwarenproduktion auf insgesamt fünf Produktionslinien wird von bloss zwei Mann pro Schicht überwacht.

Die Walter Leuenberger AG ist nicht nur drittgrösster Teigwarenhersteller der Schweiz, sondern auch zweitgrösster Senfproduzent. Eine ebenfalls neu in Betrieb genommene, rezeptgesteuerte Mischerei speist abwechslungsweise die Anlagen zur Erzeugung von Senf nach dem deutschen und nach dem Dijon-Verfahren.

Mit einem ausgeklügelten Qualitätssicherungssystem stellt die Walter Leuenberger AG eine gleichbleibend hohe Qualität ihrer Produkte si-

cher. Das gemäss dem Qualitätshandbuch der Schweizerischen Lebensmittelindustrie aufgebaute System umfasst die regelmässige chemische und bakteriologische Prüfung der Rohstoffe, der Zwischen- und der Endprodukte, wobei die Proben dem Fabrikationsprozess automatisch entnommen werden (Qualitätsscanning).

Um den Anforderungen einer zeitgemässen Ernährung und dem Wunsch der Konsumenten nach leichter, erfolgssicherer Zubereitung zu entsprechen, hat die Walter Leuenberger AG überdies ihre Ernährungs- und Entwicklungsabteilung bedeutend ausgebaut.

1848 gegründet, nahm die Walter Leuenberger AG 1929 auf Ersuchen von Gottlieb Duttweiler die Produktion von Teigwaren auf. Damit trat die Huttwiler Firma in den Kreis der fünf ersten Migros-Lieferanten ein. Noch heute ist die Migros bedeutendster Abnehmer der Walter Leuenberger AG, sowohl bei Teigwaren wie beim Senf. Gezielt wurden jedoch in den letzten Jahren neue Absatzmärkte erschlossen, vorwiegend in den Bereichen Grossverbrauch/Catering im In- und Ausland. Ein Drittel der Produktion geht heute bereits in den Export, womit die Walter Leuenberger AG grösster Exporteur von Schweizer Teigwaren ist.

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

Unser langjähriger Verfasser der Leitartikel, Prof. Dr. Hans-Rudolf Kurz, wird in unserer März-Ausgabe auf das vergangene, emotionsgeladene und ereignisreiche Militärjahr 1989 zurückschauen.

Ein Fachartikel behandelt die «Revision der EDV-Buchhaltung FOURPACK durch den Quartiermeister». Die Sektion Bern des Schweizerischen Fourierverbandes und die Bernische Offiziersgesellschaft der Versorgungstruppen haben in Pionierarbeit einen Leitfaden für Quartiermeister ausgearbeitet und diesen auch an praktischen Einführungsabenden den interessierten Quartiermeistern «beigebracht». Das

grosse Interesse zeigt die Notwendigkeit solcher Anlässe auf. Die Redaktion durfte an einem Abend dabei sein, und darüber folgt ein ausführlicher Bericht.

Vom 10.–19. März 1990 findet die Mustermesse in Basel statt. Eine kleine Vorschau soll unsere Leser auf eine Reise nach Basel «gluschtig» machen.

Am 28. April 1990 findet in Murten die neu ein-tägige Delegiertenversammlung des Schweizerischen Fourierverbandes statt. Bereits in der März-Nummer möchten wir auf den Tagungsort und das vorgesehene Programm hinweisen.