



Fachtagung Lebensmitteltechnologie 2016

(Aktuar, Bruno Guntersweiler) 09.06.2016

Dieses Jahr besuchten wir Halag-Chemie in Aadorf und Pasta Premium in Frauenfeld.

Das Vormittagsprogramm stand ganz im Zeichen hygienischer Sauberkeit in der Lebensmittel-Industrie bei den Profis von Halag-Chemie in Aadorf.

Gründung der Firma Halag, 1970 durch Heinrich A. Leimbacher

1979 erfolgte der Verkauf an den Verband ostschweizerischer landwirtschaftlicher Genossenschaften (VOLG), 1993 wurde die Firma in die fenaco Gruppe integriert. Im Jahre 2010 erfolgte der Umzug in die eigenen Räumlichkeiten im Neubau an der Weiernstrasse in Aadorf.

Halag beschäftigt 40 Mitarbeiter, davon sind 14 im Aussendienst für die Kunden vor Ort zuständig.

Kunden von Halag sind Lebensmittelbetriebe, Milch- aber auch Getränkeverarbeiter, Käsereien, Weinkellereien, Brauereien, Gemüseverarbeiter und Landwirtschaftsbetriebe.

Tätigkeiten in Aadorf: Produktion und Lager, Forschung und Entwicklung, Analytik, Qualitätskontrolle. Es sind immerhin ca. 250 Rezepte von Reinigungsmittel im Einsatz. Das Sortiment der Halag Chemie: sauer, alkalisch (Lauge), Additive, neutrale Produkte zB. für Händereinigung. Desinfektionsmittel bis Spezialitäten für Membranreinigung, Händehygiene, Küchen, Gebäude, Textil- Fahrzeugreinigung.

Halag bietet in Aadorf Workshops für die richtige Reinigung und Reinigungsvalidierungen usw. an.

Es ist möglich, bei Halag innerhalb von 24 - 48 Std. (ganze Schweiz) Reinigungsmittel schnell und unkompliziert abzurufen. Transporte mit eigenem LKW und Bahn. Halag bedient ca. 4000 Kunden.

Halag Services:

++ 01 Personal und Betriebshygiene

Rasche und individuelle Verfügbarkeit, Steigerung der Produktequalität und der Lebensmittelsicherheit u. a. durch Reinigungs- und Hygienekonzepte

++ 02 Sicherheit

Schulung des Reinigungspersonals, Vermeidung von Unfällen, Sicherer Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsprodukten, Effiziente Reinigungsabläufe, richtige Lagerung von Reinigungsmittel.

++03 Monitoring

Überwachung der Reinigungsanlagen, Funktionsüberprüfung der Reinigungsanlagen und Optimierung des Reinigungsmiteleinsatzes, Chemische- / Mikrobiologische Kontrollen

++04 Anwendungstechnik

Integration neuer Anlagen und Einrichtungen beraten Halag bezüglich Materialverträglichkeit, Hygienedesign etc. So sind Nachhaltige Investitionsentscheide

möglich und hohe Prozesssicherheit für Maschinen und Anlagen sowie Reduktion der Unterhalts- und Stillstandkosten möglich.



Der Betriebsrundgang hat uns einen modernen Betrieb mit interessanter Einsicht in die Reinigungsmittel-Herstellung gezeigt. zB. Im Lager, nach Aussen abfallende Böden, damit saure und alkalische Flüssigkeiten nie zusammenlaufen können. Imposante Grösse und Menge an Misch- und Lagertanks für die Produktion. Die Sicherheitsbecken für auslaufende Reinigungsmittel im Falle einer Havarie.

Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit sind kein Widerspruch

Fachreferat: 10:00 – 10:30 von Dr. Hansruedi Mürner

Die Kernaussagen:

Nachhaltig und doch sauber.

Wasserverbrauch reduzieren weniger und gezielt Reinigungsmittel einsetzen.

Dosierüberwachung, exakte Mengen Reinigungs- u. Desinfektionsmittel einsetzen, schont die Finanzen und die Umwelt.

Bei Inbetriebnahme neuer Anlagen, von Anfang an mit den Spezialisten Kontakt aufnehmen, damit gleich zu Beginn, Alles unternommen werden kann, für ein sauberes und effizientes Resultat.

Nachhaltigkeit am Standort Aadorf: Holz Pelletheizung, Minergie Standard, Wärmerückgewinnung. 2400m² Solarzellen, deckt 1/3 des eigenen Energiebedarfes. Leergebinde werden gesammelt und recycelt.

Es war ein gelungener Besuch bei Halag Chemie. Eine Firma die in vielen Schweizer LM-, Molkerei, Getränke und Landwirtschaftsbetrieben für professionelle Reinigung steht.

Herzlichen Dank an Röbi Diem und das Team von Halag Chemie für die interessanten Einblicke in die Welt der Reinigungsmittel.

Protokoll Sektionsversammlung ANWW Lebensmitteltechnologie

Aadorf 09.06.2016 10:35 – 10:55 Uhr

- **Begrüssung der 33 anwesenden Personen.**
Das Team für Betriebsbesichtigung, Fachvortrag und Organisation der Halag wird mit Wein und Applaus verdankt.
- **Stimmzähler**
Engin Kilic
- **Protokoll Sektionsversammlung 2015**
Das Protokoll der Sektionsversammlung 2015 Chocolat Felchlin wurde verdankt und gutgeheissen. Zukünftig wird über das Protokoll nicht mehr abgestimmt, da es im Vereinsheft nachzulesen ist. Allfällige Fragen, Anmerkungen sind an den Fachtagungen immer möglich.
- **Infos an die Neumitglieder/Mitglieder**
Es wird nach «Verschollenen Kamarädli gesucht, wer etwas weiss wo sich diese Personen aufhalten bitte mitteilen. Für die Zukunft..., es kann, wenn die Zeit gekommen ist, von den aktiven ANWW Mitglieder zu den Senioren gewechselt werden.
- **Aktivitäten Fachgruppe Lebensmitteltechnologien**
 1. Halbtages-Event Ilgi im März 2016 war ein sehr interessanter Anlass mit wertvollen Infos aus der ZHAW und den Ilgi-Aktivitäten.
 2. Fachtagung und Betriebsbesichtigung Felchlin AG Schokolade.
 3. Türkeireise nach Izmir. Teilnehmer aus allen Fachgruppen waren dabei. Eine ganz gelungene Fachreise. Während der 4 Tagen konnten wir Land u. Leute kennenlernen.

Für das Herbstevent der Fachgruppe ist noch nichts geplant, Ideen sind willkommen.
- **Nachfolger/-In der Fachgruppenleitung Lebensmitteltechnologien.**
Tugba hat einen Kandidaten/Kandidatin als potentiellen Favoriten. Das Ganze ist aber noch nicht spruchreif. Tugba fragt die aktuelle Gruppe an ob jemand Interesse hat und zeigt auf, was die Fachgruppenleitung alles mit sich bringt. Dass es ein gewisses Rüstzeug, Freude an der Sache des Vereins und Engagement braucht.
Da noch keine konkrete Nachfolge gefunden wurde, macht Tugba vorerst das nächste Jahr mit der Fachgruppenleitung weiter.
- **Informationen Hochschule ZHAW**
2020/2022 ist der Umzug vom Grüental in den Reidbach geplant, das ganze Tuvag-Gebäude wird von der ZHAW vereinnahmt. Zusätzlich wird gebaut und es wird ein veritabler Campus entstehen.
- **Hochschulspektakel**
Wie gehabt! Am 23. Sept. 2016 auf dem See Platz Wädenswil.
- **Veröffentlichen der Fotos**
Alle Anwesenden sind mit dem Veröffentliche der Fotos einverstanden.
- **Jahresrechnung**
Die Zahlen werde von Karolin Wiesel vorgetragen. Die Rechnung wird genehmigt.
Tugba erläutert für die neuen Mitglieder, warum und wie viel die einzelnen Fachgruppen vom Hauptverein erhalten.
- **Verschiedenes/Umfraen**
Es scheint keine offenen Fragen zu geben.
Tugba verteilt Flyer vom ANWW, diese Werbebotschaften sind für die internen Anschlagbretter in den Betrieben gedacht.
Mit einem Abschiedsgeschenk der Halag wird die Fachgruppe entlassen.
Die Versammlung wird nach 20 min geschlossen, und die Gruppe verschiebt nach Frauenfeld zu Pasta-Premium.

Der Aktuar, Bruno Guntersweiler

2. Teil Fachtagung und Besichtigung Pasta Premium AG, Frauenfeld

In der Pasta Premium (Schweizer Trockenteigwarenhersteller) war nach der Begrüssung von Herr Beat Grüter, das Mittagessen angesagt. Pasta mit verschiedenen Saucen.

Seit 2004 besteht die Pasta Premium in der aktuellen Form. Vorgänger war die Hero AG.

Die Pasta Premium AG steht mit ihren Marken Bschüssig, La Chinoise, Ernst, Ami, Trattoria, und Schweizer Sennen Nüdeli für traditionelle und qualitativ hohe Schweizer Eier-Teigwaren. Ernst Teigwaren können dank ihrer Kochfestigkeit vorgekocht werden und werden somit fast ausschliesslich in der Gastronomie von Spitzenköchen verwendet. Pasta Premium AG bewirtschaftet diese Marken und garantiert die Fortführung von Tradition und Qualität der Markenprodukte.

Einziges Pasta/Teigwaren-Betrieb der Schweiz mit 100% Freiland Eier für die eigenen Traditionsmarken. Ein nicht zu unterschätzender Beitrag an die Schweizer Landwirtschaft. Für Lohn u. Export-Produktionen wird der Einsatz von Hartweizengriess und Eier, realistisch auf den Endpreis angepasst.

Denner und Volg sind die grossen Kunden von Pasta Premium.

Teigwaren-Geschäft ist ein Low cost Geschäft und aktuell sehr schwierig. Grosse Konkurrenz sind Barilla ebenfalls Migros und Coop.

Der Schwinger-König Matthias Sempach ist der aktuelle Werbeträger. Er bringt die Botschaft der Traditionsteigwaren in die Schweizer Küchen und Wohnzimmer. Ebenfalls die Schweizer Volleyballer wurden über lange Zeit von Pasta Premium unterstützt.



Der Erhalt der Produktion in Frauenfeld ist eine Herzensangelegenheit. Die Arbeitsplätze, Zulieferbetriebe und nicht zuletzt die Traditions-Marken gilt es zu erhalten und zu unterstützen. Ein Blick auf die Webseite (<http://www.pasta-premium.com/index.php/de/>) veranschaulicht dies.

Teigwaren können aus Hartweizen-, Weizen-, Roggen-, Gersten-, Hafer-, Dinkel-, Mais-, Reis und Sojamehl hergestellt werden. Auch die Zugabe von Gemüse und weiteren Zutaten wie Safran, Steinpilzpulver ect. ist möglich. In Biofachgeschäften findet man auch Teigwaren aus Linsen- und Kichererbsenmehl.

Bei Pasta Premium bestehen die Teigwaren aus Wasser, Hartweizengriess & Eier.

Ebenso produziert der Betrieb UrDinkelteigwaren und Teigwaren mit Zutaten.

Aktuell werden drei Griess-Sorten und verschiedene Eier für die Kunden in den unterschiedlichen Preisklassen eingesetzt.

Swissness bedeutet nicht nur, in der Schweiz hergestellt, sondern auch Schweizer Ausganzzprodukte, Schweizer Arbeitskräfte, mit hohem qualitätsgrad. Strikte und strenge

Gesetzgebung bringen gute und nicht bestechliche Voraussetzungen, so die Ausführungen von Herr Grüter.

Für die Betriebsbesichtigung wurde drei Gruppen gebildet und los ging es, auf den Rundgang.



Eindrücklich waren die Mengen, die von den Extrudern produziert und anschliessend in den Trocknern gefertigt wurden.

In 1 ½ Stunden werden ca. 450 km. Spaghetti produziert.

30 Tage Spaghetti-Produktion reicht einmal um die Welt.

Jahresproduktion ca. 10'000 Tonnen Teigwaren.

Ein gelungener und interessanter Besuch in der Pasta Premium.

Herzlichen Dank an Herr Beat Grüter und sein Team für die Betriebsbesichtigung und interessanten Infos rund um den Schweizer Pasta-Markt.

Der Aktuar, Bruno Guntersweiler und Karolin Wiezel