

10.06. 2021

Bühler und Hosokawa Alpine arbeiten bei nachhaltigen Proteinen zusammen

Von PPS

Von der Bohne bis zum Burger - Lösungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette für Pflanzenproteine

Uzwil (Schweiz), Augsburg (Deutschland)(PPS) Die Schweizer Bühler Group und die Hosokawa Alpine Group aus Deutschland haben eine strategische Zusammenarbeit vereinbart, mit der sie die Produktion gesünderer und nachhaltigerer Pflanzenproteinlösungen beschleunigen und stärken werden. Gemeinsam werden die Unternehmen ihren Kunden die effizienteste Wertschöpfungskette für die Verarbeitung von Hülsenfrüchten zu Proteinzutaten bieten.

Als führender Lösungsanbieter in der Verarbeitung von Hülsenfrüchten bietet Bühler Lösungen für den Umschlag, die Reinigung, Schälung und Vermahlung von Hülsenfrüchten an. Danach folgt die weitere Lebensmittelverarbeitung mit seiner Extrusionstechnologie, die pflanzliche Proteine zu Produkten mit faseriger, fleischähnlicher Textur texturiert. Hosokawa Alpine ergänzt den Produktionsprozess mit seiner führenden Technologie für die trockene Trennung des Proteins von Hülsenfrüchten: Feinvermahlung und Windsichtung. Die Kombination des vorgelagerten Hülsenfruchtprozess von Bühler und das Verfahren von Hosokawa zur Zerkleinerung und Klassierung führt zu den höchsten Erträgen an hochwertigen Proteinkonzentraten. Mit dieser Partnerschaft können die beiden Unternehmen ihren Kunden Prozesstechnologie und -wissen entlang der gesamten Proteinverarbeitungskette vom Feld bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten

bieten.

Hosokawa Alpine als bevorzugter Partner

«Hosokawa Alpine wird unser bevorzugter Partner bei integrierten Lösungen für unsere Kunden, die nachhaltige Proteine verarbeiten. Dank ihrer grossen Expertise in der Proteinextraktion können wir jetzt die gesamte Wertschöpfungskette für pflanzliche Proteine abdecken – von jeder Art von Hülsenfrüchten bis hin zu konsumfertigen Trockenextrudaten», sagt Johannes Wick, CEO Bühler Grains & Food.

Dr. Antonio Fernández, Vorsitzender des Vorstands von Hosokawa Alpine, unterstreicht dies weiter: «Durch die Zusammenarbeit mit Bühler können wir das Potenzial der Wertschöpfungskette voll ausschöpfen. Mit unseren kombinierten Technologien erfüllen wir die Marktanforderungen bestmöglich und treiben die Entwicklungen in der Prozesskette voran.»

Nahtloses Kundenerlebnis im Mittelpunkt

Die strategische Partnerschaft wird die Innovations- und Entwicklungskapazitäten beider Unternehmen stärken. Der Markt für nachhaltige Proteine ist in den letzten Jahren deutlich gewachsen. Angetrieben wird dieses Wachstum durch die Nachfrage der Endkonsumenten nach nachhaltigeren Proteinen. «Mit dieser Kooperation können wir die Kundenbedürfnisse von der Ernte bis zum Endprodukt angehen. Unsere integrierte und partnerschaftliche Zusammenarbeit gewährleistet eine nahtlose Erfahrung für unsere Kunden. Dies beginnt mit unseren Anwendungszentren im schweizerischen Uzwil und dem brandneuen Food Application Center im US-amerikanischen Minneapolis. In ihnen können unsere Kunden gemeinsam mit uns neue Methoden entwickeln, um Hülsenfrüchte und Getreide in leckere neue Lebensmittellösungen weiterzuentwickeln. Ergänzt werden die Anwendungszentren durch die Einrichtungen von Hosokawa Alpine im deutschen Augsburg. Alle Zentren stehen für Kundenversuche zur Verfügung. Unsere Zusammenarbeit reicht bis zur Inbetriebnahme und zum Service und garantiert für unsere Kunden qualitativ hochwertige Produkte», sagt Andreas Risch, Head of Special Grains & Pulses bei Bühler.

Neben dieser jüngsten Kooperationsvereinbarung arbeiten Bühler und Hosokawa Alpine bereits seit den 1980er Jahren in verschiedenen Projekten und Branchen zusammen. Dies brachte die beiden Partner zur Überzeugung, dass ihre jeweils starke Kundenorientierung und Innovationskraft eine gute Kombination für den nachhaltigen Proteinsektor darstellen. Abgesehen von dieser Kooperationsvereinbarung werden beide Unternehmen ihre Lösungen weiterhin unabhängig voneinander über ihre eigenen bestehenden Vertriebskanäle vermarkten.

Hülsenfrüchte und ihre Vorteile

Erbsen, Linsen, Kichererbsen und viele andere trockene Bohnen haben einen hohen Gehalt an Proteinen, Vitaminen und Mineralien. Dies macht sie zu einem hervorragenden Fleischersatz. Hülsenfrüchte sind eine der besten Antworten auf die Frage, wie sich die wachsende Weltbevölkerung mit pflanzlichem Eiweiss versorgen lässt. Ihr Anbau ist ressourcenschonender und damit nachhaltiger als die meisten tierischen Eiweissquellen.

Über die Organisation:

Über Hosokawa Alpine

Hosokawa Alpine ist ein weltweit führender und innovativer Maschinen- und Anlagenbauer mit Hauptsitz in Augsburg und einer Zweigniederlassung in Leingarten. Außerdem unterhält das Unternehmen mehrere Tochterunternehmen im In- und Ausland. Die Kernkompetenz von Hosokawa Alpine liegt zum einen im Geschäftsbereich Mechanische Verfahrenstechnik in der Fertigung von Maschinen und Systemen zur Aufbereitung von Pulvern, Granulaten und Schüttgütern sowie im Geschäftsbereich Folienextrusion bei Anlagen zur Fertigung und Veredelung von Blasfolien. Das Unternehmen beschäftigt rund 812 Mitarbeiter und erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2019/2020 einen Jahresumsatz von rund 200 Millionen Euro. Die Exportquote des Unternehmens liegt bei rund 80 Prozent. Seit 1987 ist das Unternehmen 100-prozentiges Tochterunternehmen der japanischen Hosokawa Micron Corporation.

hosokawa-alpine.com

Über Bühler

Bühler verfolgt das Ziel, Innovationen für eine bessere Welt zu schaffen. Dabei berücksichtigt das Unternehmen die Bedürfnisse von Wirtschaft, Mensch und Natur.

Als wichtiger Lösungspartner für die Lebensmittel- und Mobilitätsindustrie hat sich Bühler verpflichtet, dass seine Kunden in ihren Wertschöpfungsketten bis im Jahr 2025 jeweils 50% Energie, Wasser und Abfall einsparen können. Milliarden Menschen kommen täglich mit Technologien von Bühler in Kontakt, um ihren Grundbedarf an Lebensmitteln und Mobilität zu decken. Zwei Milliarden Menschen essen täglich Lebensmittel, die auf Anlagen von Bühler hergestellt wurden. Eine Milliarde Menschen reisen in Fahrzeugen, deren Teile mit Technologien von Bühler produziert wurden. Unzählige Menschen tragen Brillen, benutzen Smartphones und lesen Zeitungen und Zeitschriften. Sie alle werden mit Prozesstechnologien und -lösungen von Bühler hergestellt. Dank dieser globalen Relevanz ist Bühler in der einzigartigen Lage, die heutigen Herausforderungen in nachhaltige Geschäftsfelder zu verwandeln. Bühler trägt dazu bei, die Welt sicher zu ernähren. Und das Unternehmen leistet seinen Beitrag zum Klimaschutz, indem es Lösungen herstellt, die zu energieeffizienteren Autos, Gebäuden und Anlagen führen.

Bühler investiert bis zu 5% des Umsatzes in Forschung und Entwicklung. Im Jahr 2020 erwirtschafteten rund 12'500 Mitarbeitende einen Umsatz von 2,7 Milliarden Schweizer Franken. Das Schweizer Familienunternehmen ist weltweit in 140 Ländern tätig und hat ein globales Netzwerk von 100 Servicestationen, 33 Produktionswerken und Anwendungszentren an 24 Standorten.

buhlergroup.com

Pressekontakt:

Bühler AG
Gupfenstrasse 5
CH-9240 Uzwil
Schweiz

Kategorie

Industrie & Bau & Immobilien

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/buehler-und-hosokawa-alpine-arbeiten-nachhaltigen-proteinen-zusammen>