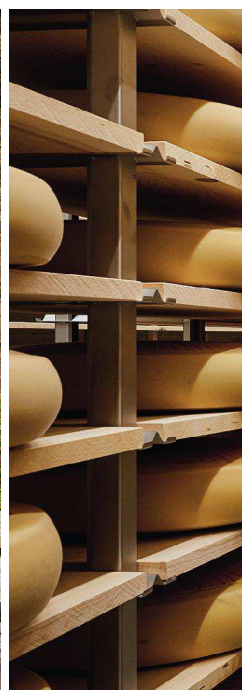


Neues Gourmino-Käselager im Berg

Tief im Inneren des Berges bieten sich perfekte klimatische Bedingungen für die Käsureifung. Mit dem externen Affinage-Standort in Reichenbach hat die Gourmino AG ihre Affinage-Kompetenz ausgebaut.



Portal - Anlieferung der Käse für die Affinage im Berg.

HANS PETER SCHNEIDER. Diesen Juni wurden vier zu Käselagern umgebaute Militärstollen in Reichenbach bei Frutigen BE in Betrieb genommen. Mit diesem neuen externen Standort hat die Gourmino ihre Affinage-Kompetenz ausgebaut und bietet nun die Selektions- und Affinagekompetenz auch für Dritte an.

Gourmino setzt seit Jahren auf eine kompromisslose Qualitätsstrategie. Dazu gehört die Affinage- und Selektionskompetenz, was

es Gourmino erlaubt, sich in Nischen zu positionieren. So werden gemäss Firmenchef Roland Sahli die Laibe – Emmentaler AOP und Le Gruyère AOP – bis zu 24 Monaten ausgereift.

Der Berg bietet ein perfektes Klima

Seit diesem Sommer kann nun die Firma mit noch besserer Affinage-Kompetenz aufwarten. Jetzt werden die Käse tief im Innern der Berge

des Kandertals ausgereift, nämlich in den seit Jahren ungenutzten vier Armeestollen in Reichenbach. Tief im Innern des Berges sei das Klima ideal für die Käse-Affinage, heisst es bei Gourmino. Die installierte Klimatisierung diene ausschliesslich der Klimaregulierung und der Sicherstellung einer konstant bleibenden Temperatur. Dort werden Emmentaler, Gruyère und Halbhartkäsespezialitäten affinert. In Zukunft sollen im Berg gemäss Gourmino auch

Anzeige

Planung und Realisierung
PRÄZISIONS-KLIMATECHNIK
IM REIFUNGSBEREICH

PGH
www.pgh.de

spezifische Produkteentwicklungen realisiert werden. Dabei handle es sich um gezielte Verbesserungen, die der neue Standort ermöglicht.

Hauptstandort bleibt

Der Hauptstandort für die Affinage, Käse-Selektion und Logistikkreisläufe bleibt das Käsehaus in Langnau im Emmental. Als letztes verbleibendes Käsehaus in der ehemaligen Käsehochburg bleibt der Standort

grund der Kosten bevorzugt worden, heisst es bei Gourmino: Auch der Gedanke, die Kraft der Natur für die Affinage der Käse zu nutzen, habe überzeugt.

Die Bauphase dauerte zehn Monate. Unter der Bauleitung von Gasser Felstechnik in Lungern wurde ein Verbindungsgang gesprengt, der nun vier isolierte Militärstollen zwecks Warenfluss miteinander verbindet. Die Böden wurden durch einen stabileren Belag ausge-



Emmentaler AOP - Affinage im Berg.

für Gourmino von grosser Wichtigkeit. Dort werden die Käse noch von Hand gepflegt, was der Firma exklusive Angebote im Produktportfolio und in der Käsequalität ermöglicht.

Keine grüne Wiese

Ein Käsereifungslager auf grüner Wiese neu zu bauen wäre zwar eine mögliche, aber kostspielige Alternative gewesen. Die Umnutzung der Militärstollen in Reichenbach sei nicht nur auf-

tauscht, um den reibungslosen Einsatz von Pflegerobotern sicherzustellen. Denn eine permanente Mitarbeiterbeschäftigung ist aufgrund der Untertagbauarbeiten nicht erlaubt und der Einsatz von Pflegerobotern somit unabdingbar. Die Pflegeroboter für die Käse baute die Firma Leu in Utendorf. Nachhaltig im ganzen Projekt ist laut Gourmino nicht nur das natürliche Klima im Felsenkeller, sondern auch die Berücksichtigung der Arbeiten in der

Intelligente Software steuert den Lager- und Reifeprozess

Der Lagerungsprozess bei der Gourmino AG im Käsekeller Reichenbach ist durch ein intelligentes Softwarepaket vollautomatisch gesteuert. Das Softwarepaket Storage Management System (SMS) von Eberle Automatische Systeme aus Dornbirn (AT) organisiert Ein- und Auslagerung sowie die Pflege der Käselaike auf 60.000 Pflegeplätzen. Die Schnittstelle zu den Benutzern bildet eine grafische und intuitiv bedienbare Benutzeroberfläche.

Der Käsekeller Reichenbach verwaltet Käse aus mehreren Herstellbetrieben. Das bedeutet pro Tag mehrere LKW-Ladungen an Käse, die sicher eingelagert und verwaltet werden müssen, eine logistische Herausforderung für Mensch und Technik. Im Wareneingang werden die Begleitpapiere und der Auftrag im SMS erfasst. Das Einlagergewicht ermittelt eine Waage, die mit dem SMS verbunden ist. Danach sind die Prozesse wie Lagern, Pflegen, Umlagern und Auslagern automatisiert, sicher und nachvollziehbar von SMS gesteuert. Für die Pflege der Käse sind bis zu drei Roboter rund um die Uhr im Einsatz. Die Pflegeanweisungen bekommen die Roboter direkt vom SMS. Sie bearbeiten die Pflegeaufträge und melden den Status an SMS zurück. Bei der Auslagerung wird automatisch ein Lieferschein mit allen Auftrags- und Gewichtsdaten erstellt. Die Pflegeroboter sind an eine IoT-Plattform gekoppelt.

Mittels der Webanwendung Mobile Control Center (MCC) werden Daten zum Betrieb, Position und Störungen unkompliziert und mobil auf jedem browserfähigen Endgerät (Smartphone, Tablet, Laptop, PC) zur Verfügung gestellt. Jederzeit stehen somit die aktuellen und historischen Daten auf einer Plattform zur Verfügung. Die IoT-Plattform MCC alarmiert automatisch, sobald ein Störfall eintritt. Die MCC IoT-Plattform wird von Eberle Automatische Systeme in Eigenregie betrieben und wird als Service (SaaS) für Prozessdatenüberwachung angeboten.

<https://www.eberle.at/produkte/sms/>

Anzeige

Eberle Automatische Systeme GmbH & Co KG

>> intelligent automatisieren

Softwarelösung für Käsepflege und Lagerverwaltung.

Wir danken der Bauherrschaft für die gute Zusammenarbeit.

EBERLE

**AUTOMATISCHE
SYSTEME**

Schwefel 87a
6850 Dornbirn
+43 5572 55580

info@eberle.at
www.eberle.at

Über die Firma

Gourmino ist ein Handelsunternehmen im Besitz der Käser, welches in rund 30 Länder distribuiert. Kernkompetenz ist die Affinage und Selektion (Käsepflege und Käseauswahl) von Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP und Halbhartkäsen aus den eigenen Berg- und Dorfkäsereien. Die Firma setzt sich ein für eine lokale Milchverarbeitung und ein Bestehen von qualitativ top fabrizierenden Kleinkäsereien. Die Käsereistrukturen sollen auch in einem schwierigen Marktumfeld erhalten werden und mit dem Verkauf von Käsespezialitäten solle den Käserfamilien eine Zukunftsperspektive geboten werden. *pd*
www.gourmino.ch

Region. Oder auch bei der Energieversorgung, wo Gourmino auf Schweizer Wasserkraft setzt. Auch das Holz für die Holzbänkungen (Käsebreter) stammt aus dem Kandertal und wurde von Ryter Holzbau in Kandergrund speziell

aufbereitet. Dessen Beschaffungsdauer von einem Jahr definierte schlussendlich das Timing für den ganzen Bau.

Mifroma nutzt Dienstleistung

Die Lager-Kapazitäten in Reichenbach sind zu gross für Gourminos Eigenbedarf. Deshalb wird Gourmino in Reichenbach auch Affinage-Dienstleistungen für Dritte erbringen. Eine wichtige Partnerin von Gourmino ist die

Die am Bau beteiligten Unternehmen

- Bischof Anlagenbau AG, Waldkirch
- Eberle Automatische Systeme GmbH & Co KG, A-Dornbirn
- Leu Anlagenbau AG, Uetendorf
- PGH Ingenieurgesellschaft für techn. Gebäudeausrüstung GmbH, D – Bayreuth
- Sägerei Hans-Ueli Ryter + Sohn, Kandergrund

Migros Tochter Mifroma. Für sie wird Gourmino Emmentaler AOP und Halbhartkäse affinieren und für den lange gereiften Emmentaler AOP sogar die Käse Selektion aus eigenen Käsereien oder Drittkäsereienübernehmen.

So kann die Firma mit dem Standort Reichenbach ihre Positionierung als Affineur im Markt stärken und die Kernkompetenz in der Käse-Selektion und -Affinage professionalisieren.

Finanzierung

Finanziert wurde das Projekt durch die Valiant Bank und mittels zusätzlichen Darlehen von eigenen Käsereien. Denn Gourmino will ein unabhängiges Unternehmen der Käser bleiben. Käser und Mitarbeiter haben sich gemäss Roland Sahli mit Herzblut und Optimismus im Projekt engagiert. So habe zum Beispiel Hansruedi Gasser, Käserei Oberei, als Präsident der Baukommission das Projekt wesentlich mitgeprägt. *pd/hps*

Anzeige



Das LEU-Team wünscht viel Erfolg!

LEU Anlagenbau AG
CH-3661 Uetendorf

Zelgstrasse 65 • Telefon +41 33 346 50 00 • Fax +41 33 346 50 01
info@leu-anlagenbau.ch • www.leu-anlagenbau.ch

20 JAHRE Bischof Anlagenbau AG

Montage · Service · Instandhaltung · Revisionen · Edelstahl

Wir danken Gourmino herzlich für den geschätzten Auftrag und wünschen für den Betrieb der Käselager in Reichenbach viel Erfolg.



Bischof Anlagenbau AG
Neubrunnstrasse 5, CH-9205 Waldkirch
Telefon 071 4332811

info@bischof-anlagenbau.ch
www.bischof-anlagenbau.ch

Sägerei

HANS-UELI RYTER + SOHN
3716 KANDERGRUND



Telefon G 033 671 49 65
Natel 079 901 39 19
FAX 033 671 50 68
saegerei-ryter@bluewin.ch

Wir danken der Bauherrschaft für den geschätzten Auftrag zur Herstellung der Käsebreter und wünschen viel Erfolg!