

Kontakt

Julia Conrad
Marketing Communications
Coperion GmbH
Theodorstraße 10
70469 Stuttgart/Germany

Telephone +49 (0)711 897 22 27
Fax +49 (0)711 897 39 74
Julia.conrad@coperion.com
www.coperion.com

Pressemitteilung

Regional, nachhaltig und in höchster Qualität:

**Vemiwa setzt bei der Herstellung hochwertiger pflanzlicher
Lebensmittel auf Coperion-Technologie**

Stuttgart, Dezember 2023 – Regional, nachhaltig und in höchster Qualität: Nach diesen Qualitätsparametern produziert das junge Unternehmen Vemiwa Foods GmbH mit Sitz in Königsbrunn, Deutschland, pflanzliche Lebensmittel und setzt dabei auf die Technologie von Coperion. Mit dem ZSK 43 Mv PLUS Food Extruder in Hybrid-Version und Coperion K-Tron Dosierern stellt das Unternehmen im Nassextrusionsverfahren vegane Fleischersatzprodukte (HMMA – High Moisture Meat Analogues) her, wie beispielsweise Chunks (Geschnetzeltes), Pulled-Varianten und Hack. Aus einer traditionellen Metzgerfamilie stammend, hat sich Vemiwa-Gründer Michael Walk jun. dazu entschieden, ohne künstliche Zusatz-, Farb- und Aromastoffe, nur mit natürlichen Gewürzen und bevorzugt regionalen Proteinen, Menschen mit Geschmack, Qualität und Innovation für pflanzliche Alternativprodukte zu begeistern, um so Fleischgenuss mit gutem Gewissen zu vereinen.

Als Proteinquelle verwendet Vemiwa aktuell Hülsenfrüchte wie Erbsen und Ackerbohnen, experimentiert aber auch mit weiteren Proteinquellen und deren Zusammensetzung. Immer auf der Suche nach einer geeigneten, allergen-freien Quelle als Proteinbasis erforscht, entwickelt und produziert das Unternehmen mit dem Coperion ZSK-Extrusionssystem neue und innovative pflanzliche Produkte. Um auch anderen Unternehmen den Zugang zum Markt für pflanzliche Produkte zu ermöglichen, bietet Vemiwa auch White Labelling und Lohnextrusion an. Eine hohe Flexibilität sowie eine hohe Endproduktqualität sind damit wichtige Anforderungen an das Extrusionssystem.

Dezember 2023

Know-how und Technik ausschlaggebend

Bei der Suche nach einem passenden Lieferanten hat sich Vemiwa für Coperion entschieden. Mit dem ZSK 43 Mv PLUS Food Extruder in Hybrid-Version bietet Coperion die ideale technische Lösung für die Herstellung qualitativ hochwertiger Endprodukte. Der Extruder erreicht bei der HMMA-Produktion Durchsätze bis zu 250 kg/h und Drehzahlen bis zu 1.800 min⁻¹. Der dadurch erhöhte Energieeintrag erleichtert den Aufschluss der Proteine im Prozess und somit eine größere Flexibilität hinsichtlich des Produktdesigns. Durch die tief geschnittenen Schneckengänge mit einem Durchmesser Verhältnis D_a/D_i von 1,8 entsteht zudem ein sehr großes freies Volumen, welches z.B. den Einzug der häufig sehr schwer fließfähigen Proteinpulver erheblich verbessert.

Der modulare Aufbau des Verfahrensteils ermöglicht darüber hinaus eine größtmögliche Flexibilität: Durch Änderungen der Schneckenkonfigurationen und des Verfahrensaufbaus können Rezepturwechsel und Anpassungen schnell durchgeführt werden. Auch die hochgenauen und zuverlässigen Coperion K-Tron Dosierer für die Zufuhr von Proteinpulver und Flüssigkeiten in den Prozess stellen zusammen mit dem Extruder höchste HMMA-Produktqualität und eine hohe Flexibilität in der Produktion sicher. Das umfassende Prozess-Know-how sorgt für die reibungslose Integration aller Technologien und Komponenten in den Produktionsablauf.

Neben der Technologie und großen Flexibilität des Systems waren auch das Know-how der Verfahrenstechniker und der stetige Austausch mit diesen ausschlaggebend, dass sich Vemiwa für Coperion entschieden hat. „Unser Ziel ist es, natürliche Produkte mit einem guten Geschmack anzubieten. Bei Coperion hatten wir von Anfang an einen persönlichen Fit und ein gutes Gefühl. Mit dem System sind wir sehr flexibel und können neue Rezepturen oder Produkte einfach ausprobieren und damit unser Sortiment und auch das Angebot zur Lohnextrusion weiter ausbauen. Unsere Ansprechpartner bei Coperion unterstützen uns auch weiterhin dabei, die Möglichkeiten des ZSK-Extrusionssystems voll auszuschöpfen, damit wir uns stetig weiterentwickeln können“, so Vemiwa Gründer Michael Walk jun.

Das Zusammenspiel von hochwertiger Technik, Verlässlichkeit und Expertise zeichnet Coperion aus. Das System ermöglicht zudem eine hohe Wertschöpfungstiefe bei der Lohnextrusion. Die Entwicklung und Produktion verschiedenster Produktarten und Produktionsmengen können

Dezember 2023

problemlos auf einer Anlage erfolgen – von pflanzlichen Halbfabrikaten bis hin zu den unterschiedlichsten veganen und vegetarischen Endprodukten.

Über Coperion

Coperion (www.coperion.com) ist ein globales Industrie- und Technologieunternehmen für Spezialanlagen für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie. Coperion entwickelt, produziert und wartet Anlagen, Maschinen und Komponenten für die Lebensmittel-, Tiernahrungs-, Back-, Pharma- und Kosmetikindustrie. Die Marken des Unternehmens – Baker Perkins, Bakon, Coperion K-Tron, Diosna, Gabler, Kemutec, Peerless, Shaffer, Shick Esteve, Unifiller und VMI - sind Experten für die Automatisierung von Zutatensystemen, Vortriebsystemen, Misch- und Dosiertechnologien. Coperion beschäftigt über 5.000 Mitarbeiter in seinen drei Geschäftsbereichen Polymer, Food, Health & Nutrition und Aftermarket Sales & Service sowie in seinen mehr als 50 Vertriebs- und Servicegesellschaften weltweit. Coperion ist eine Tochtergesellschaft von Hillenbrand (NYSE: HI), einem globalen Industrieunternehmen, das hochentwickelte, prozessrelevante Verarbeitungsanlagen und Lösungen für Kunden in einer Vielzahl von Branchen auf der ganzen Welt anbietet. www.hillenbrand.com



Liebe Kolleginnen und Kollegen,
Sie finden diese Pressemitteilung in deutscher und englischer Sprache und die Farbbilder in druckfähiger Qualität zum Herunterladen im Internet unter <https://www.coperion.com/de/news-media/pressemitteilungen/>

Redaktioneller Kontakt und Belegexemplare:

Dr. Jörg Wolters, KONSENS Public Relations GmbH & Co. KG,
Hans-Böckler-Str. 20, D - 63811 Stockstadt am Main
Tel.: +49 (0)60 27/99 00 5-0
E-mail: mail@konsens.de, Internet: www.konsens.de

Dezember 2023



Der ZSK 43 Mv PLUS Food Extruder bietet zusammen mit den Coperion K-Tron Dosierern große Flexibilität in der Produktion.

Foto: Vemiwa Foods GmbH, Königsbrunn/Deutschland

Dezember 2023



Mit dem Coperion-Extrusionssystem stellt Vemiwa pflanzliche Fleischersatzprodukte in höchster Qualität und ohne künstliche Zusatzstoffe her.

Foto: Vemiwa Foods GmbH, Königsbrunn/Deutschland