



## Hummus – ein Produkt erobert die Welt

### GRUNWALD-Becherfüller geben dem Trendprodukt ein neues Gesicht

Wohl kaum ein anderes Produkt ist in der Beliebtheitsskala des Verbrauchers so stark gestiegen wie Hummus. Vor wenigen Jahren war diese orientalische Köstlichkeit noch ein veganes Nischenprodukt, das nur in speziellen Feinkostgeschäften zu finden war. Heute ist Hummus ein „must have“-Produkt in den Kühlregalen der Lebensmittelgeschäfte. Weltweit erfährt der Verkauf der kleinen Kichererbsen ein sensationelles Wachstum und ein Ende ist nicht abzusehen. Dies belegen zum einen die Verkaufszahlen. Zum anderen aber auch die regen Anfragen nach geeigneten Abfüll- und Verpackungsanlagen, die wir seit Jahren erhalten. Und weil Hummus für viele ein Sommerprodukt ist, wird sich der Trend in der bevorstehenden Grillsaison sicherlich fortsetzen.

Grunwald hat diesen Trend von Anfang an begleitet und die entsprechenden Abfüll- und Verpackungsanlagen an Hersteller von Feinkostprodukten in Europa, nach Australien und Ozeanien, in den nahen Osten sowie in die USA geliefert. Jede ausgelieferte Maschine dokumentiert letztlich eine besondere Erfolgsgeschichte. Es sind die Geschichten von Grunwald-Kunden, die durch marktorientiertes Handeln, Modernisieren der Prozessanlagen und durch die Weiterentwicklung ihres Produktportfolios am Erfolg von Hummus teil haben.

#### Garnieren wie ein Weltmeister

Mit der Kombination von Grunwald-Abfüllanlagen und mehreren, schnell austauschbaren, mobilen Doseuren bietet Grunwald ein Maschinenkonzept an, dessen Flexibilität nahezu unbegrenzt ist und zudem

eine variantenreiche Garnierung ermöglicht. Je nach gewünschtem Produktbild werden die Doseure in die dock-in-Station der Abfüllmaschine eingeschoben. Hier eignet sich z.B. die servogesteuerte Kolbendosierung Typ Semidos für die pumpfähigen Hummusprodukte in Kombination mit einem Vibrationsdoseur für trockene Gewürze und Kräutermischungen. Oder der Wunsch nach einer genau abgezählten Zudosierung von Kichererbsen. Auch diese besondere Herausforderung haben wir längst gelöst. Die hierfür speziell entwickelte Dosieranlage – unser „kleiner Erbsenzähler“ – garantiert ein einheitliches Produktbild mit gleich bleibender Garnierung. Zudem ist durch die eingesetzte Technik generell sichergestellt, dass kein Becher ohne Garnierung die Maschine verlässt, denn das Auge des Verbrauchers ist kritisch.

#### Die richtige Abfülltechnik, damit Produkte ganz groß raus kommen

Für ein perfektes Dip-Erlebnis gestalten unsere Kunden ihre Hummusprodukte mit verschiedenen Garnierungen und hohem Wiedererkennungswert wie z.B.

- Präzises Aufstreuen verschiedener Trockenkräuter und Gewürze
- Dosierung genau abgezahlter Kichererbsen
- Toppings mit Gemüsemischungen auf Ölbasis
- Gestaltung unterschiedlicher Produktbilder und Logos
- Mittige Dosierung pumpfähiger Gemüse-Dips, auf Wunsch auch bis zum Becherboden

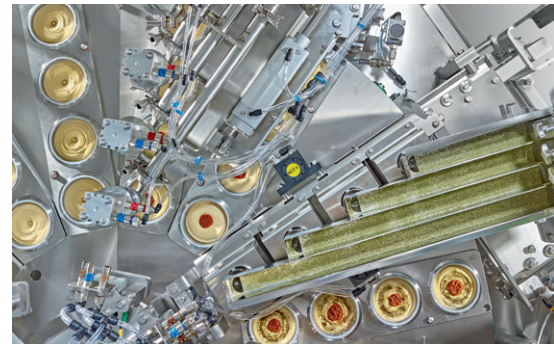
Ein interessanter Aspekt für den Verkaufserfolg der Hummusprodukte ist, dass die erzeugten Dekore auch bei dieser vollautomatischen Abfüllung individuell und wie handgemacht aussehen. Die genannten Optionen zum Garnieren der Hummus-Produkte garantieren wir bei Produktionsleistungen bis ca. 10.000 Becher/Stunde.



Abfüllung verschiedener Hummusprodukte in 3-Kammerbecher



Unser „kleiner Erbsenzähler“ garantiert ein einheitliches Produktbild mit gleich bleibender Garnierung



Mittige Dosierung von Dips mit Kräutergarnierung

Wenn Sie hierzu weitere Informationen wünschen freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.