

Ein Unternehmen im Bereich
der Trocknung hochwertiger
Lebensmittel und Nichtlebensmittel
stellt sich Ihnen vor



Inhalt

Vorwort	3
Entwicklungsgeschichte	4
MOLDA heute	5
Technologien	6
Leistungsspektrum	8
Märkte und Kunden	10



Liebe Kunden,

die MOLDA AG schaut auf eine sehr lange Tradition zurück. Aus einer genossenschaftlichen Molkerei hat sich ein moderner, innovativer Qualitätshersteller entwickelt, der für die Nahrungsmittelindustrie wichtige Bestandteile entwickelt und herstellt. Durch das stetige Streben nach verbesserten Prozessen hat sich ein großes technologisches Wissen angesammelt, das tagtäglich in den Dienst unserer Kunden gestellt und zur Vervollkommnung unserer Produkte verwendet wird.

Die vergangenen Jahre haben gezeigt, dass die MOLDA neben der Entwicklung von innovativen und erfolgreichen Eigenprodukten dem Kunden auch im Bereich der Lohn Trocknung von hohem Nutzen ist. Durch den Einsatz unserer flexiblen Technologien kann die MOLDA mit Stolz behaupten, für fast jedes Problem eine maßgeschneiderte Lösung zu finden. Die Kundenzufriedenheit zu erhöhen, diesem Ziel fühlen wir uns auch in der Zukunft verpflichtet.

So werden über die geplanten Investitionen neue Produkte entstehen, neue Kunden gewonnen und die bisherigen Produkte weiter verbessert. Neben den produktionsseitigen Innovationen werden wir auch weiterhin die Ablauforganisation optimieren. Durch die Einführung modernster Systeme wird die MOLDA die begonnenen Prozesse fest in die Abläufe integrieren und Ihnen von hohem Nutzen sein. Wir sind uns sicher, dass die Serviceleistungen Sie begeistern werden.

Mit der vorliegenden Information wollen wir Ihnen einen interessanten Einblick in die MOLDA, unsere Arbeitsweise und in die Zukunftschancen eines spannenden Marktes und unseres Unternehmens geben.

Die Zusammenarbeit mit Ihnen ist ein „Grundstein“ der Zukunftsstrategie. Wir laden Sie herzlich ein, uns auf dem eingeschlagenen Weg zu begleiten.

Ihr



Dr. Jan Gert ten Kate
Aufsichtsratsvorsitzender



Dr. Torsten Voß
Vorstandsvorsitzender



Norbert Drave
Vorstand

MOLDA AG

Entwicklungsgeschichte

Die MOLDA kann auf eine lange Tradition zurückblicken und gehört zu den traditionsreichsten Unternehmen der Lebensmittelindustrie Norddeutschlands.

Gegründet wurde die MOLDA 1892 in Dahlenburg als Molkereigenossenschaft lokaler Milchbauern.



In den 1950er Jahren begann die MOLDA, sich auf die Lebensmitteltrocknung zu spezialisieren. Der erste Sprühturm wurde 1955 errichtet. Von nun an ließ sich unter anderem Lecithin-Pulver mit Magermilch als Träger produzieren.

Schon 1962 wurde die erste kontinuierliche Gefriertrocknungsanlage, unter anderem für Quarkpulver, installiert und in Betrieb genommen. 1978 folgte die Inbetriebnahme des ersten Vakuumbandrockners für die Verarbeitung flüssiger oder pastöser Rohwaren. Produkte für diese Technologie sind Saftpulver, Honigpulver, Malzextraktpulver oder Florentiner-Mischungen.



1981 erfolgte die Umwandlung der Genossenschaft in eine Aktiengesellschaft, das Unternehmen heißt seitdem MOLDA AG.

Im Zeitraum von 1974 bis 1993 wurde die kontinuierliche Anlage um 19 Batch-Anlagen erweitert. Die zweite kontinuierliche Gefriertrocknungsanlage, eine Investition von 8 Mio. Euro, wurde 2001 installiert und in Betrieb genommen. Schon ein Jahr später erfolgte die Investition in die dritte kontinuierliche Gefriertrocknungsanlage, mit einem Wert von 14 Mio. Euro. Zeitgleich wurde eine Walzentrocknungsanlage installiert, mit der Grundstoffe für Brandmassen, Malzextraktpulver oder Fruchtpulver produziert werden können. Die letzte Großinvestition stammt aus dem Jahr 2007. Der leistungsfähige „Sprühturm 6“, der die MOLDA auf den neuesten Stand dieser Technologie gebracht hat, wurde Anfang 2009 in Betrieb genommen – eine Investition von immerhin 10,5 Mio. Euro.



Heute ist MOLDA ein modernes, weltweit operierendes mittelständisches Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie im Nordosten von Niedersachsen.

Vielfältige technische Möglichkeiten und Kompetenzen bieten den MOLDA-Kunden innovative und flexible Lösungen.

Erfahrene Ingenieure und Techniker haben entschieden dazu beigetragen, das Unternehmen zu einem der führenden Produkthanbieter in Trocknungstechnologien zu entwickeln. Über die Nahrungsmittelproduktion hinaus werden unter anderem Produkte für die Chemische Industrie entwickelt und produziert.



MOLDA AG Fakten

Unternehmensform	nicht börsennotierte Aktiengesellschaft
Aktionäre	Namensaktien (ca. 1.200 Aktionäre)
Grundkapital	7,4 Mio. €
Tochterfirmen	MOLDA UK, MOLDA France, MOLDA Hungaria, NFP GmbH, PRI Pocantico Resources (USA); Vertretungen in über 20 Ländern weltweit
Zertifikationen	zertifiziert nach DIN ISO 9001:2000, BRC (higher level), IFS (higher level), Bio: DE-003-Öko-Kontrollstelle, GMP
Mitarbeiter	400
Produktionsmöglichkeiten	Sprüh-, Gefrier-, Vakuum-, Walzentrocknung, Coating, Mischungen, Abpackungen, Konservenanlage
Jahresumsatz	83,9 Mio. € (2008), 81,0 Mio. € (2007)
Produzierte Jahresmenge	25.000 t
Lagerkapazität	15.000 Stellplätze (entspricht ca. 10.000 t)

Das Trocknen von Lebensmitteln, z.B. Früchten, gehört zu der ältesten und zugleich natürlichsten Konservierungsmethoden und hat sich als schonende Haltbarmachung bis heute bewährt. Unter Trocknung versteht man allgemein den Entzug von Flüssigkeiten aus dem Trocknungsgut, durch Verdunstung, Verdampfung oder andere technische Anwendungen.

Das Trockengut kann in Form von Pulver oder Granulaten, in Stücken oder Scheiben erstellt oder, z.B. bei Früchten, im Ganzen belassen werden.

Durch den Feuchtigkeitsentzug weist das Trockengut nach der Behandlung ein wesentlich geringeres Gewicht auf, bei gleichzeitiger Beibehaltung der wichtigen und wertvollen Bestandteile, wie Vitamine und Mineralien.



Gefriertrocknung

Das physikalische Prinzip der Gefriertrocknung beruht auf zwei einfachen Phänomenen:

- Wäsche z.B. trocknet im strengsten Winter im Freien. Die enthaltene Feuchtigkeit gefriert und verdunstet, ohne zuvor wieder flüssig zu werden. Physiker nennen dieses Phänomen Sublimation.
- In großer Höhe sinkt der Luftdruck, so dass Wasser wegen der „dünnen“ Luft bereits bei Temperaturen von rd. 20 °C kocht.

Diese Naturgesetze sind die Basis der Gefriertrocknung. Zu trocknende Produkte werden zunächst eingefroren, bevor der Trocknungsprozess beginnt. Die erwünschte Wasserverdampfung erfolgt durch Sublimation im Vakuum. Das Trocknungsgut wird schonend getrocknet und konserviert.



- Typische Produkte für dieses Verfahren sind Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und andere Früchte. Die Früchte können ganz, in Scheiben, Stücken, als Pulver oder Granulat mit Trägermaterial hergestellt werden.

Walzentrocknung

Auf einer rotierenden, von innen mit Dampf beheizten Walze wird das Trocknungsgut im sogenannten Kontakttrocknungsverfahren getrocknet. Die Walzentrocknung eignet sich besonders für viskose Flüssigkeiten und ist bei großen Mengen eine sehr wirtschaftliche Trocknungsart.

- Typische Produkte hierfür sind Grundstoffe für Brandmassen, Malzextraktpulver oder Fruchtpulver.



Vakuum-Bandtrocknung

Trocknung im Vakuum beruht auf der physikalischen Eigenheit des Wassers, bei niedrigen Temperaturen schneller zu verdampfen als in der normalen Atmosphäre. Das Verfahren eignet sich gleichsam für flüssiges oder festes Trockengut und ist besonders schonend.

- Typische Produkte für diese Technologie sind Saftpulver, Honigpulver oder Florentiner-Mischungen.



Sprühtrocknung

Über schnell rotierende Scheiben wird das zu trocknende Gut in einen Heißluftstrom eingebracht, der es in Bruchteilen einer Sekunde schonend zu einem feinen Pulver trocknet.

- Typische Produkte der Sprühtrocknung sind Joghurtpulver, Quarkpulver, Sahnepulver, Butterpulver, Fettpulver oder Lecithinpulver.

MOLDA AG

Leistungsspektrum

Die MOLDA-Kapazitäten



Gefriertrocknung

19 Batch-Tunnel,
davon 15 nur für Kosher-Produktion
3 kontinuierliche Gefriertrocknungsanlagen
Einfrieren über Flowfreezer, Plattenfroster
und Bandfroster
Granulierung
Mahl- und Siebstrecke



Walzentrocknung

1 Walzentrockner

Agglomerieren	Agglomeration in der Trocknungskammer (Feinpulverrückführung) integriert bei Sprühtrocknung
Mischen	4 Mischanlagen, davon 1 Mischer mit automatischer Absackanlage / Palettierung und 1 Mischer mit Bag-in-Box-Anlage
Abpacken	Großverpackungen wie Bigbags, Säcke und Kartons Kleinverpackungen: Schlauchbeutel / Standbeutel 100g bis 2 kg – auch Stückgutdosierung möglich
Pilotanlagen	Sprühtrockner – Vakuumbandrockner – Gefriertrockner



Vakuumbandtrocknung

4 Bandtrockner, davon 1 Trockner für GMP gerechte Fertigung, Inbetriebnahme Mitte 2009



Sprührocknung

6 Sprühtürme (zwei davon mit Pulverrückführung)
Inline-Dosierung für Fließhilfsmittel und andere Komponenten

Qualität steht über allem

Qualitätsstandards



DIN EN ISO 9001:2000
IFS (higher level)
BRC (B-level)
BIO Zertifikat
BIO NOP Zertifikat
GMP Zertifikat
Kosher

Eigenes Labor

mit Kompetenz in chemisch-physikalischer und mikrobiologischer Analytik einschließlich Analyse auf pathogene Keime (Risikoklasse 2)



MOLDA AG

Märkte und Kunden

Durch die flexiblen Fertigungstechnologien der MOLDA können die unterschiedlichsten Märkte bedient werden. Dieses lässt uns flexibel auf Kunden und Märkte reagieren.

Aktivitätsfelder

Spezialitäten

Im Gegensatz zu Massenprodukten gewinnen die Spezialitäten für Qualitätshersteller stetig an Bedeutung. Sie zeichnen sich durch eine starke Differenzierung zu Konkurrenzprodukten und höhere technische Produktionsanforderungen aus. Spezialitäten fordern einen hohen Servicegrad des Herstellers.

Lohntrocknung

Bei der Lohntrocknung werden besonders hohe Anforderungen an den produzierenden Betrieb gestellt. Produktinnovationen werden häufig durch den Lohntrocknungsbetrieb gefertigt, diese Aufgabe erfordert hohes technisches Können und eine flexible Produktionstechnologie. Neben der Produktion hat sich die MOLDA als Entwicklungsdienstleister weltweit einen Namen gemacht. Zu unseren langjährigen Kunden zählen international namhafte Markenartikelhersteller ebenso wie mittelständische und kleinere Unternehmen der Lebensmittelindustrie.

Marktsegmente

Früchte

Die MOLDA fertigt seit Jahrzehnten gefriergetrocknete Früchte für die unterschiedlichsten Verwendungen. Der Gesundheitstrend ist weltweit ungebrochen, daran haben Früchte einen großen Anteil.

Die Angst vor genmanipulierten Lebensmitteln führt zu gesteigerter Nachfrage nach natürlichen,

biologischen Produkten ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe.

Die MOLDA besitzt alle bedeutenden Zertifizierungen der Lebensmittelindustrie. Dieses ist eine zwingende Voraussetzung, um den Anforderungen des Marktes gerecht zu werden.

Food Ingredients

Unter den Food Ingredients werden Zuschlagstoffe für die Lebensmittelindustrie verstanden, wie zum Beispiel Molkenpulver, Joghurtpulver, Sahnepulver, etc. Diese Ingredients sichern die Nachhaltigkeit des Gesundheitstrends und dem Verlangen der Konsumenten nach fett-, kohlenhydrat- und kalorienreduzierten Produkten. Das Sortiment der MOLDA lässt kaum Wünsche offen.

Bäckereizutaten

Die Backwarenindustrie fordert standardisierte Produkte auf höchstem Qualitätsniveau. Die MOLDA fertigt seit Jahrzehnten Backmischungen, trocknet Sauerteige, Hefen und viele weitere Produkte für Bäckereien und Großverbraucher.

Fleisch

Durch ein spezielles Verfahren kann die MOLDA weltweit führend Fleischzutaten für die Wurstherstellung anbieten. Die daraus gewonnenen Produkte zeichnen sich durch hervorragende Qualität und Bekömmlichkeit aus - ein echtes Wachstumssegment.



Zielvorstellungen und Grundstrategie

Unsere Unternehmensstrategie orientiert sich an den Stärken des Unternehmens und an den Anforderungen des Marktes.

Unsere Alleinstellungsmerkmale:

- Vier Trocknungstechnologien an einem Standort
- Flexible Fertigungsmöglichkeiten
- Hohes technisches Know How
- Langjährige Erfahrungen, insbesondere bei der Entwicklung neuer Produkte und Verfahrenstechnologien
- Kompetente und motivierte Mitarbeiter
- Energieversorgung durch eigenes Kraftwerk
- Eigene Kläranlagen

Um unsere Stärken und Alleinstellungsmerkmale mit den Anforderungen des Marktes zu verknüpfen, lässt sich die Grundstrategie in wenigen Stichpunkten zusammenfassen:

- Kundenorientierung ist unser oberstes Ziel
- Qualitätsführerschaft
- Technologieführerschaft
- Innovationskraft

MOLDA aus Kundensicht

- MOLDA beschäftigt Spezialisten, die meine Probleme lösen.
- Die Trocknungskapazitäten bieten einzigartige Kombinationsmöglichkeiten.
- Die technischen Anlagen sind leistungsstark, modern und flexibel einsetzbar.
- Die Technologien werden von den MOLDA-Mitarbeitern perfekt beherrscht.
- Entwicklungs- und Forschungsvorhaben werden kompetent zur Marktreife gebracht.
- MOLDA-Produkte erfüllen alle meine Erwartungen.
- Bei der MOLDA bekomme ich stets das Beste für mein Geld (Value-For-Money).
- Die MOLDA engagiert sich sozial und schützt natürliche Ressourcen.





MOLDA AG

D-21368 Dahlenburg
Tel.: +49 (0) 5851-88-0
Fax: +49 (0) 5851-72 30
E-Mail: info@molda.de
www.molda.de

Amtsgericht Lüneburg HRB 486
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Dr. Jan Gert ten Kate, NL-Musselkanaal
Vorstand:
Dr. Torsten Voß (Vorsitzender)
Norbert Drave