

# MOLKEREI ESTAVAYER LAIT SA: MUSTERBEISPIEL FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT

## Estavayer Lait SA (ELSA)

Der milchverarbeitende Betrieb ist die grösste, auf einen einzigen Standort konzentrierte Molkerei der Schweiz. ELSA gehört zur ELSA-Mifroma-Gruppe, einem Zweig von M-Industrie, die in der Schweiz, in Frankreich und in den USA über Produktions- und Vertriebszentren verfügt. Dank dem Einsatz modernster Produktionsmittel und hohem Automatisierungsniveau ist ELSA in der Lage, ein vielfältiges Sortiment an Milchprodukten herzustellen, die höchsten Hygiene- und Qualitätsansprüchen genügen. Das Unternehmen verarbeitet jährlich über 250 Millionen Kilogramm Milch. Schon seit längerer Zeit versorgt ELSA den vegetarischen Markt mit Soja-Produkten.

- **Gründung** 1955
- **Anzahl Mitarbeitende** rund 600
- **Firmensitz** Estavayer-le-Lac
- **CEO** Matthew Robin
- **Credo** Le lait – notre passion
- **Bachofen-Kunde** seit über 20 Jahren
- **Website** [elsa-mifroma.ch](http://elsa-mifroma.ch)

Hygiene geniesst in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie oberste Priorität. Die zur Migros-Gruppe gehörende Molkerei ELSA setzt für die Reinigung ihrer Anlagen modernste CIP-Reinigungssysteme ein. Dies stellt besondere Anforderungen an die Ventiltechnik.

Der Migros-Pionier Gottlieb Duttweiler hatte stets das Wohl der Konsumentinnen und Konsumenten vor Augen. Mit seiner revolutionären Idee des Brückenschlags vom Produzenten zum Verbraucher machte er alles, was es zum Leben braucht, für jedermann erschwinglich. Folgerichtig war, dass er die Produktion in die eigenen Hände nahm. Auf seine Initiative hin entstand 1955 die Molkerei Estavayer Lait SA, kurz ELSA, die heute ein breites, auf moderne Konsumgewohnheiten ausgerichtetes Sortiment von Milchprodukten und Alternativen auf Basis pflanzlicher Proteine herstellt.

## Nachhaltige Produktion und höchste Qualitätsstandards

Dem Migros-Gründer ging es vor allem um Qualität zu einem zahlbaren Preis. Heute würden zweifellos auch Nachhaltigkeit in der Produktion und kompromisslose Produktsicherheit zu seinen wichtigen Anliegen zählen. ELSA erfüllt diese Anforderungen in vorbildlicher Weise: 2018 hat das Unternehmen eine Initiative für eine

zukunftsorientierte Milchwirtschaft lanciert, die dem Tierwohl und dem Schutz der Umwelt Rechnung trägt. Die Produktion im Betrieb in Estavayer-le-Lac entspricht den höchsten Hygiene- und Qualitätsstandards und ist zertifiziert nach ISO 9001 und IFS Food.

## Ambitionierte Anforderungen an die Ventiltechnik

Im Rahmen einer Modernisierung der Produktion plante ELSA die Installation einer neuen CIP-Reinigungsanlage (Cleaning in Place). Für das dazu gehörende Dampfheizsystem erfolgte eine Ausschreibung der Ventiltechnik, die den speziellen Eigenschaften des Mediums Dampf gerecht werden musste. Für die Evaluation fragte ELSA drei Anbieter an. Die Erwartungen waren hoch: Neben den klassischen Anforderungen wie Prozesssicherheit, Wartungsfreundlichkeit und exakter Regelgüte waren Zuverlässigkeit und eine lange Lebensdauer der Ventile wichtige Entscheidungskriterien. Zielvorgabe war eine Betriebsdauer von 100 000 Stunden.

## Branchenspezifische Beratungskompetenz von Bachofen

Bachofen ging als Gewinner der Ausschreibung hervor. ELSA entschied sich für die Gleitschieberventile von Schubert & Salzer, die in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie weltweit erfolgreich im Einsatz sind. Für das Produkt sprachen das leichte Gewicht, die Präzision und die Wartungsfreiheit, die angesichts der Installation in drei Meter Höhe als Entscheidungskriterium besonders ins Gewicht fiel. Für Nicolas Roulin, bei ELSA verantwortlich für die Beschaffung und den Unterhalt der Anlagen, waren auch das Branchen-Know-how und die professionelle Unterstützung von Bachofen massgebend: «Bachofen kennt die Prozesse in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie und verfügt insbesondere auch über die nötige Kompetenz im Umgang mit dem Medium Dampf. Zum Beispiel hat Bachofen für eine korrekte Dimensionierung der Ventile gesorgt.»

ELSA ist mit dem Ergebnis des Beschaffungsprojekts höchst zufrieden. Das Zusammenspiel eines erstklassigen Produkts mit wertschöpfenden Beratungsleistungen hat zu einer durch und durch sauberen Lösung beigetragen, die für die nächsten zehn bis zwölf Jahre Bestand hat. ■



Regeln das anspruchsvolle Medium Dampf: Gleitschieberventile von Schubert & Salzer im Dampfheizsystem für die CIP-Reinigungsanlage der Molkerei. Zum Absperren kommen Schubert & Salzer Schrägsitzventile (links darüber) zum Einsatz.

**«Wir haben Bachofen als flexiblen, voll engagierten Partner erlebt, der uns mit langfristig angelegten Kosten-Nutzen-Berechnungen von einer CIP-Lösung mit den Ventilen von Schubert & Salzer überzeugt hat.»**

**Nicolas Roulin,  
Leiter Anlagenunterhalt Estavayer Lait SA**