



ENGELSMANN
// AKTUELL

Sehr geehrte Damen und Herren,

Weihnachten steht vor der Tür und das Jahr 2016 neigt sich dem Ende zu. Zeit, um die Highlights der letzten zwölf Monate aus Engelsmann-Sicht in einem kurzen Resümee zusammenzufassen. Mit Vorfreude geht der Blick ins neue Jahr, in dem auch wieder spannende Neuheiten auf der Engelsmann-Agenda stehen. Eine davon stellen wir Ihnen bereits heute vor: Ein neuer Auftritt von „Engelsmann *aktuell*“. Modern und lesefreundlich verpackt, stehen in dieser Ausgabe folgende Themen im Fokus:

- » [Positive Bilanz trotz unruhiger Zeiten](#)
- » [Die richtige Mischung macht den Unterschied](#)
- » [Das Beste für die Gesundheit: Rechtzeitig trennen](#)
- » [Weiße Weihnachten garantiert](#)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen

Ihr Engelsmann-Team



Positive Bilanz trotz unruhiger Zeiten

Liebe Leserinnen und Leser von „Engelsmann aktuell“

Ein ereignisreiches Jahr geht zu Ende. Themen wie „Terror in der EU und der Türkei“, „Brexit“, „Dieselgate“ und „Trump for President“ hielten uns 2016 auf Trab.

Auch für Engelsmann war es ein aufregendes Jahr - im positiven Sinne. Unsere Maschinen- und Anlagenkonzepte waren in vielen interessanten Projekten gefragt. So konnten wir unseren Auftrags- eingang signifikant steigern und wertvolle Erfahrungen in verschiedensten Branchen sammeln. Insbesondere die im Düngemittelbereich akquirierten Großprojekte beweisen die Kompetenz, die sich Engelsmann hier erarbeitet hat.

Die Messeteilnahme an der POWTECH darf in unserem Jahresrückblick nicht fehlen, auf der wir zum ersten Mal in der Engelsmann-Geschichte eine Siebmaschine als reine Entwicklungsstudie präsentierten. Viele Anregungen und interessante Gespräche konnten dabei geführt werden. Hier dürfen Sie in 2017 gespannt sein, was sich unsere Konstrukteure für die Weiterentwicklung haben einfallen lassen.

Rechtzeitig zum Messehighlight 2016 wurde auch unser neuer Internetauftritt gelauncht, mit dem wir den Besuchern eine Vielzahl an Informationen benutzerfreundlich auch für mobile Endgeräte zur Verfügung stellen.

Auch im nächsten Jahr wollen wir Bemerkenswertes leisten: Obwohl die wirtschaftlichen Prognosen für 2017 verhalten sind, möchten wir uns in den Märkten Chemie, Kunststoff, Lebensmittel und Pharma weiter entwickeln. Wir freuen uns darauf, Sie auch im nächsten Jahr mit Leidenschaft bei spannenden Projekten mit unseren Maschinen- und Anlagenlösungen zu unterstützen.

Ein frohes und erholsames Weihnachtsfest und einen guten Start in das neue Jahr wünscht Ihnen und Ihrer Familie mit herzlichen Grüßen aus der Pfalz

Ihr

[Olaf Gerdes](#)

Vorstand J. Engelsmann AG

[» Artikel empfehlen](#)



Die richtige Mischung macht den Unterschied

Eine der größten Herausforderungen für Nahrungsmittelhersteller ist es, den Kunden konstant die gewohnte Qualität zu bieten. Entscheidend für die Reproduktion der Rezepturen ist vor allem ein Mischsystem, das die Inhaltsstoffe schnell, homogen und schonend miteinander vermischt und gleichzeitig auch bei häufig wechselnden Produkten wirtschaftlich arbeitet.

Eine Herausforderung, maßgeschneidert für die Mischexperten von Engelsmann, die ein System entwickelten, das eine hohe Flexibilität und gleichermaßen ein kontaminationsfreies Mischen ermöglicht.

[» Artikel empfehlen](#)

[» mehr Infos](#)



Das Beste für die Gesundheit: Rechtzeitig trennen

Arzneimittel bestehen häufig aus feinpulvrigen, pharmazeutischen Wirk-, Hilfs- und Zusatzstoffen, die nach einer bestimmten Rezeptur zusammengefügt werden. Die Anforderungen hinsichtlich Qualität der Endprodukte sowie Hygiene und Sicherheit der Produktion sind dabei so hoch wie in keiner anderen Branche. Schutz- bzw. Kontrollsiebe spielen hier bei der Qualitätssicherung eine besondere Rolle, da sie sicher stellen, dass keine Fremdkörper in das Produkt gelangen und dass die Inhaltsstoffe in der optimalen Korngröße für die Weiterverarbeitung vorliegen.

[» Artikel empfehlen](#)

[» mehr Infos](#)



Weißer Weihnachten garantiert

Etwa 40-50 Millionen Liter Glühwein trinken die Deutschen jedes Jahr zur Adventszeit. Der klassische Glühwein wird mit Rotwein gemacht und enthält verschiedene Gewürze, Orangen und Zitronen. Wer es frischer und leichter liebt, sollte unbedingt einmal die weiße Variante probieren. Durch den hohen Säure- bzw. niedrigen Gerbstoffanteil des Weißweins schmeckt weißer Glühwein angenehm trocken und erfrischend.

Um den weißen Glühwein auch zuhause genießen zu können, haben wir das passende Rezept zum Nachkochen für Sie zusammengestellt. Jetzt haben Sie es in der Hand für weiße Weihnachten zu sorgen. Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen.

[» Artikel empfehlen](#)

[» mehr Infos](#)

Hier gelangen Sie zu unserem Produktportfolio:

» Siebtechnik

» Mischtechnik

» Big Bag-Systeme

» Weitere Produkte

Wenn Sie unseren Newsletter künftig nicht mehr erhalten möchten, können Sie ihn [hier](#) abbestellen. Wir löschen dann Ihre E-Mail-Adresse umgehend aus dem Verteiler.