



Fruchtige Perspektiven

Wer regionale Smoothies oder Obstsalate kauft, greift mit großer Wahrscheinlichkeit auf Ware hergestellt von fruittech-Maschinen zurück. In knapp zwei Jahren hat das Innviertler Start-up mit seinen Maschinen erfolgreich eine Nische im Obstbusiness besetzt, die sie nun nach Übersee bringt.

„Unsere Stärke ist Apfelsaft“, sagt fruittech-Gründer Stefan Grubmair. „Acht von zehn unserer Maschinen und Anlagen verarbeiten Äpfel.“ Die Kunden des Innviertler Start-ups sind aber nicht die großen Konzentrat- und Fruchtsaftproduzenten, sondern Obstbauern und Lohnsaffhersteller, die für Kleingartenbesitzer Äpfel pressen. Während es für die Großbetriebe längst qualitativ und hygienisch hochwertige Anlagen gibt, wurden kleine Produzenten von den Anbietern bisher stiefmütterlich behandelt. Diese Marktlücke hat fruittech erkannt – und höchst erfolgreich besetzt. „Bei den Themen Effizienz, Wartung, Bedienung, Reinigung, Hygiene und Sicherheit gab es enormen Aufholbedarf“, betont Grubmair. Bewusst geworden ist dem gelernten Maschinenbauer diese Angebotslücke, als ein Kunde nach einer kleinen Pasteurisieranlage mit Kraftstromanschluss suchte. „Eine Kleinanlage, die zuverlässig konstante Qualität liefert, gab es am Markt aber nicht“, so Grubmair. Dass sich damals – also kurz nach der Gründung von fruittech im Oktober 2014 – sein Weg zufällig mit jenem von TIM-Berater Roland Nöbauer kreuzte, bezeichnet Grubmair noch heute als „Glücksfall“.

Entwicklungspartnerschaften

Tatsächlich hat Nöbauer den für die Prototypenentwicklung eines Pasteurs unerlässlichen Kontakt zur FH Wels hergestellt. Gleichzeitig

hat der TIM-Berater auch als Navigator durch die Förderlandschaft agiert und fruittech geholfen, Forschungsgelder zu bekommen. Es folgte eine Zusammenarbeit mit dem Lebensmitteltechnologischen Zentrum (LMTZ) Francisco Josephinum in Wieselburg. Die Entwicklung eines Verfahrens zur Haltbarmachung von Lebensmitteln war dabei das Ergebnis. Aktuell entwickelt das Start-up gemeinsam mit Automatisierungstechnikern an der FH Wels eine innovative Zerkleinerungsanlage für Obst und Gemüse. „Wie so oft liegt auch dabei die Tücke im Detail“, erklärt Nöbauer. „Der Zerkleinerungsprozess soll natürlich nicht nur effizient, sondern auch leise, schwingungsarm und verstopfungsfrei vonstatten gehen.“

Totraumfreies Serienmodell

Für fruittech-Gründer Stefan Grubmair illustriert die Obst- und Gemüsezerkleinerungsmaschine das Dilemma vieler kleiner Produzenten trefflich. Natürlich gäbe es Angebote am Markt. Die seien aber für eine kleinindustrielle Anwendung zumeist ungeeignet. „Zu kompliziert und kaum praxistauglich, weil schwer zu reinigen“, fasst Grubmair die Defizite zusammen. Deshalb konzipiert und baut das Innviertler Start-up generell nur Maschinen, die unmittelbar auf Kundenwünsche abgestimmt sind. So minimieren sie in einem ersten Schritt an allen Geräten Regler und Knöpfe, die den Verarbeitungsprozess – egal ob es um das Waschen,

Fruchtige Partner: (v. l. n. r.) Alois Keplinger, (TIM), Rainer Oberwagner (fruittech), Roland Nöbauer (TIM) und Stefan Grubmair (fruittech)

Zerkleinern, Pasteurisieren oder Pressen geht – unnötig kompliziert machen. Dann stattdessen sie die Maschinen mit Industriekomponenten aus, damit diese langlebig werden und den harten Ansprüchen im saisonalen Dauerbetrieb standhalten können. Der dritte Schritt ist die Zusammenarbeit mit Entwicklungsexperten. Im Fall der Obst- und Gemüsezerkleinerungsmaschine werden mit den Verfahrenstechnikern der FH Wels in Simulationen tottraumfreie Schneidwerke getestet und daraus prototypische Verarbeitungsverfahren entwickelt. „In Toträumen bleiben Obst- und Gemüsereste hängen, diese sind schwer zu reinigen und erschweren eine hygienische Produktion enorm“, erklärt Grubmair.

Noch heuer will fruittech, das 2014 nur mit den Gesellschaftern als Mitarbeiter an den Start ging, die Zahl der Beschäftigten von derzeit sieben auf 13 aufstocken. Der Umsatz soll von zuletzt 500.000 Euro auf 800.000 steigen. Möglich machen das enorme Marktpotenziale in Nord- und Südamerika sowie die stetige Nachfrage nach gesunden regionalen Lebensmitteln. <<

INFOS IM WEB

>> www.fruittech.at