



Einzigartiger Prozess – ausgezeichneter Geschmack

Die Erfolgsgeschichte der Firma El Caserio aus der Stadt Tafalla (Navarra) in Spanien begann bereits Ende der 30er Jahre. Ein Konditormeister entwickelte Bonbons mit höchsten Milchanteilen und ganzen Pinienkernen sowie Kaffeezusatz. Diese erfreuten sich aufgrund ihrer außerordentlichen Qualität und ihres einzig- und neuartigen Geschmacks in der gesamten Region Navarras großer Popularität. Im Jahre 1964 entschloss sich eine Gruppe von Unternehmern, dieses erfolgreiche Produkt in der ganzen Welt bekannt zu machen und gründete die Firma El Caserio. Dieser

rein handwerkliche Betrieb stellt seither auf traditionelle Weise seine Produkte her. Im Jahre 2002 brachte El Caserio Milchbonbons ohne zugesetzten Zucker auf den Markt, welche bis heute weltweit einzigartig sind.

Was macht nun El Caserios Produkte so besonders, dass die spanischen Verbraucher in einer unabhängigen Studie die Bonbons in der Kategorie „Schokoladen, Pralinen und Süßwaren“ mit dem Preis „Geschmack des Jahres“ 2008 auszeichneten? Neben der vielen frischen Milch liegt das Geheimnis vor allem in dem händischen Kochprozess und dem großen Erfahrungsschatz von El Caserios Zuckerbäckern. Lange Zeit befürchtete

El Caserio, mit modernisierten Anlagen nicht mehr die gleiche Produktqualität zu erreichen. 2004 wagte man doch einen ersten Schritt und erwarb von Bosch eine gebrauchte Prägeanlage aus dem Technikum in Viersen. Diese Maschine ersetzte das vorher aufwändige Schneiden der Produkte und lief auf Anhieb zur vollen Zufriedenheit. Die Anlage vereinfachte die Produktion nicht nur, sondern verbesserte sogar die Produktqualität, da die Pinienkerne nun nicht mehr – wie beim alten Schneideprozess – zerstört wurden.

- 1 Bonbonmasse mit Pinienkernen auf der Trommel des Bosch **BTK 0136 A** Temperiersystems
- 2 Die verwendeten Bosch Satzkocher **BKS 0112 A** werden automatisch beschickt
- 3 Bosch Prägeleinie **BAK/BPK 0150 A** formt Bonbons ohne die Pinienkerne zu zerstören



El Caserio und Bosch Tradition für höchsten Genuss

Das spanische Unternehmen El Caserio setzt auf Bosch, um die Produktion seiner Premium-bonbons auszubauen und zu modernisieren.

Prozessabbildung in neuester Technologie

Nur zwei Jahre später plante El Caserio den Ausbau der Produktionskapazitäten und den Umzug in ein neues Werk. Überzeugt von der guten Zusammenarbeit mit Bosch im ersten Projekt holte sich El Caserio wieder Unterstützung von den Prozessspezialisten aus Viersen. Nach einigen Tests war El Caserio überzeugt, dass auch ein nahezu vollautomatisierter Prozess mit moderner Technik den traditionellen Herstellungsprozess abbilden kann und gleichbleibend gute El-Caserio-Qualität produziert.

So wurde im letzten Jahr ein vollautomatisches Dosiersystem für zwei Kochlinien, eine Reihe von teilautomatisierten Satzkochern sowie eine kontinuierliche Kühl-Formlinie in der neuen Fabrik in Betrieb genommen. Das flexible System erlaubt die Produktion eines Produktes auf beiden Linien oder die parallele Produktion von zuckerfreien und zuckerbasierten Bonbons auf je einer Linie. Dies garantiert schnelle Anpassbarkeit an aktuelle Markterfordernisse und eine genaue Dokumentation der Produktion.

Mit Bosch in die Zukunft

Auch in Zukunft möchte das Unternehmen mit innovativen Premium-Produkten wie Toffees und schokoladendragierten Produkten weiter expandieren. Erste Tests mit Unterstützung von Boschs modernster Technologie und Erfahrung wurden bereits durchgeführt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Andreas Miguel

Telefon +49 2162 248 228

andreas.miguel@bosch.com

