



Projektmitteilungen

## **Ausgestattet mit Bühler Technologie: LSDHs neue Sojafabrik in Frankreich ist betriebsbereit**

Bearbeitet von am 11. Mai 2023

*Uzwil, Schweiz –*

Die neue Sojafabrik des französischen Getränkeherstellers LSDH Group in Saint-Denis-de-l'Hôtel ist jetzt vollständig in Betrieb. Die Anlage in der Gemeinde Loiret in Zentralfrankreich ist mit modernster Trockenverarbeitungstechnologie von Bühler ausgestattet. Die Anlage gehört zu Atelier INOVé, einer neuen Industrieanlage, die LSDH in Partnerschaft mit Sofiprotéol besitzt, einer Investmentgesellschaft, die sich mit der Produktion von Getränken auf Pflanzenbasis und der Entwicklung lokaler Lieferketten für landwirtschaftliche Rohstoffe befasst.



In der neuen Sojafabrik der LSDH-Gruppe kommt innovative Lagerungs- und -Verarbeitungstechnologie für Hülsenfrüchte von Bühler zum Einsatz; das Unternehmen hat den Trockenverarbeitungsteil der Anlage

geliefert und in Betrieb genommen. (Bilder: ©Bühler AG)

In der neuen Sojafabrik der LSDH-Gruppe kommt innovative Lagerungs- und -Verarbeitungstechnologie für Hülsenfrüchte von Bühler zum Einsatz; das Unternehmen hat den Trockenverarbeitungsteil der Anlage geliefert und in Betrieb genommen. Die Reinigungs- und Schälanlage hat eine Produktionskapazität von drei Tonnen pro Stunde, 240 Tonnen Soja können gelagert werden. "Es war beruhigend für uns, mit einem Partner zusammenzuarbeiten, der sich in der Branche gut auskennt, einen starken Hintergrund in der Sojaschälung und Erfahrung in der Verarbeitung von Sojabohnen zu pflanzlichen Getränken hat. Wir wussten, dass es für solche Anwendungen bereits Linien und Anlagen mit Bühler Technologie gibt", erklärt Thibaud Bombart, Projektleiter bei der LSDH Group. "Die Erfahrung und das Know-how von Bühler in diesem Bereich waren daher ausschlaggebend für unsere Entscheidung."

Für diese Industrieanlage auf der grünen Wiese lieferte Bühler den kompletten Reinigungsbereich, mit dem MTRB-Abscheider, dem MTSC-Entsteiner, dem optischen Sortierer SORTEX A, dem OTW-Wirbelschichtwärmetauscher, dem MHSA-Enthülser, dem MOZJ-Dämpfer, mehreren Aspirationskanälen und allen Prozesshilfsmitteln wie mechanischen Förderern und pneumatischen Leitungen. "Wir haben uns sehr gefreut, uns mit LSDH auf diese Innovationsreise zu begeben und unsere Kräfte zu bündeln, um nachhaltige Wertschöpfungsketten zu entwickeln; Bühler hat schliesslich langjährige Erfahrung und solides Fachwissen in der Verarbeitung von Hülsenfrüchten", sagt Frederic Bobineau, Sales Manager bei der Bühler Group. "Die installierte Anlage ist speziell für die Verarbeitung von Soja ausgelegt, aber es können auch zusätzliche Verarbeitungslinien für andere Rohstoffe wie Hafermehl und Haferflocken installiert werden – die Technologie dafür haben wir." Eine solche künftige Erweiterung deckt sich mit den Plänen von LSDH.



Die installierte Anlage ist speziell für die Verarbeitung von Soja ausgelegt, aber es können auch zusätzliche Verarbeitungslinien für

andere Rohstoffe installiert werden.

Ursprünglich als Molkereiunternehmen gegründet, beschäftigt das französische Familienunternehmen 2000 Mitarbeiter in seinen beiden Geschäftsbereichen: dem für Flüssiges und dem für Pflanzliches. In den beiden Produktionsstätten des Geschäftsbereichs Pflanzliches werden Salate und Kräuter abgepackt. Die fünf Standorte des Geschäftsbereichs Flüssiges sind für die Herstellung und Verpackung verschiedener Getränke und flüssiger Lebensmittel zuständig. Diese Produkte werden hauptsächlich als Eigenmarken in den grossen Supermarktketten des Landes verkauft und brachten dem Unternehmen 2021 einen Umsatz von EUR 965 Millionen ein. Das Atelier INOVé, in dem sich die von Bühler ausgestattete Sojafabrik befindet, ist Teil des kürzlich eröffneten Innovationsnetzwerks des Unternehmens.

## **Nachhaltigere Wertschöpfungsketten**

"Das Atelier INOVé ist nicht nur eine Fabrik, sondern auch ein Experimentierzentrum", sagt Thibaud Bombart. Hinter der Investition von EUR 32 Millionen in diese neue Anlage steht das Bestreben des Unternehmens, ein wichtiger Akteur auf dem Markt für pflanzliche Getränkezutaten in Frankreich zu werden. Laut einer aktuellen Studie von Persistence Market Research wird der globale Markt für Sojagetränke (Milch) bis 2031 mit einer jährlichen Wachstumsrate (CAGR) von 9,1 Prozent auf einen Umsatz von USD 11,8 Milliarden ansteigen. Pflanzliche Getränke wie Soja-, Hafer- und Mandelgetränke sind laut der Studie auch bei Gastronomen beliebt, da die Nachfrage der Konsumenten nach pflanzlicher Milch in Restaurants und Cafés steigt.



Auf einer Fläche von 9000 Quadratmetern hat Atelier INOVé im Januar 2023 mit einem Team von derzeit 14 Personen die Produktion

aufgenommen.

Um diese steigende Nachfrage zu befriedigen, setzt LSDH bei der Lieferung von landwirtschaftlichen Rohstoffen auf eine enge Zusammenarbeit mit den lokalen Landwirten, um die Gemeinden zu unterstützen und den ökologischen Fussabdruck so weit wie möglich zu reduzieren und so die gesamte Wertschöpfungskette vom Feld bis zum fertigen Produkt positiv zu beeinflussen. "Wir haben viele Versuche mit Bauern in der Region durchgeführt, um Soja und Hafer vor Ort zu produzieren – bei Reis ist das komplizierter", erklärt Bombart. "Die Entwicklung der Lieferkette und die Möglichkeit, die gesamte Kette vom Feld bis zum fertigen Produkt zu kontrollieren, ist für LSDH wichtig, vor allem, weil wir mit Lieferanten zusammenarbeiten und ihnen lokale Sojazutaten anbieten wollen, die sie in ihren Produkten wie pflanzlichen Joghurts, Glacé und Käse verwenden können."

Auf einer Fläche von 9000 Quadratmetern hat Atelier INOVé im Januar 2023 mit einem Team von derzeit 14 Personen die Produktion aufgenommen. Die Anlage hat eine Produktionskapazität von 100 Millionen Litern pflanzlicher Getränke pro Jahr und wird Rohsäfte für die Lebensmittelindustrie und Fertigprodukte (Frischsaft und haltbare Säfte) für den Massenvertrieb herstellen. Sofiprotéol, eine Finanzierungsgesellschaft, die die Entwicklung und Innovation in der Agrar- und Ernährungsindustrie unterstützt, hat am neuen Projekt eine Minderheitsbeteiligung von 15 Prozent erworben.

"Wir haben jetzt die Linie für die Verarbeitung von Sojabohnen installiert, aber wir haben nicht vor, hier aufzuhören. Neben Soja gibt es viele andere Zutaten wie Quinoa, Dinkel, Buchweizen, Gerste und Sonnenblumen, die für pflanzliche Getränke verwendet werden können, und wir wollen den besten Weg finden, um sie zu produzieren, vor allem solche mit hohem Proteingehalt. Dabei zählen wir auf das Know-how und die Technologie von Bühler", sagt Thibaud Bombart mit Blick auf die Zukunft.