

Meeting Point

 **SCHRÖTER**
LEADING QUALITY

AUSGABE 67 | 2/2024

JUTTA WALKENHORST
Produktdesignerin bei
Schröter

Über 30 Jahre Partnerschaft mit Metten Fleischwaren

TRADITION, INNOVATION UND GEMEINSAME ERFOLGE

TECHNOLOGY

Neue Anlage für effiziente
Rohschinkenproduktion
Seite 4

SOLUTIONS

Innovative Anlagenböden
mit zentraler Ablaufrinne
Seite 5

UNTERNEHMEN

Frauenpower bei der
Anlagenentwicklung
Seite 6

Eine Partnerschaft, die Werte schafft

Zwischen der Metten Gruppe, gelegen in Finnentrop im idyllischen Sauerland, und Schröter in Ostwestfalen hat sich über viele Jahre hinweg eine Geschäftsbeziehung entwickelt, die weit über das Übliche hinausgeht.

Metten, ein traditionsreicher Hersteller von ca. 100 Produkten aus dem Wurst- und Schinkensortiment, und Schröter Technologie, ein Vorreiter in der Anlagentechnik, blicken heute auf über 30 Jahre einer Partnerschaft, die auf gemeinsamen Werten, Innovation und einer freundschaftlichen Verbundenheit basiert. Ihre Geschichte ist nicht nur ein Beispiel für erfolgreiche Zusammenarbeit, sondern auch ein Beweis dafür, wie spezielle Kundenwünsche innovativ umgesetzt werden können.

Von den ersten Tagen an, als sich die Pfade von Schröter und Metten kreuzten, war klar, dass dies keine gewöhnliche Geschäftsbeziehung sein würde. Mit einer gemeinsamen Leidenschaft für Qualität begann eine Reise, die bis heute andauert. „Was als eine einfache Lieferanten-Kunden-Beziehung begann, hat sich zu einer tiefen, auf gegenseitigem Respekt und Vertrauen basierenden Partnerschaft entwickelt“, erklärt Tobias Metten, geschäftsführender Gesellschafter. „Das liegt daran, dass wir sehr ähnliche Vorstellungen davon haben, was ein erfolgreiches Unternehmen ausmacht.“ Viele Projektgespräche mit Geschäftsführung, Produktion und Technik haben immer wieder praktikable und umsetzbare Lösungen hervorgebracht, in die von beiden Seiten machbare Anlagentechnik und das jeweilige Produktwissen eingeflossen sind.

Herausforderungen gemeinsam meistern.

So war eine der größten Herausforderungen die begrenzte Verfügbarkeit von Raum in der Heißrauchabteilung bei Metten, die eine kreative und effiziente Lösung erforderte. „Unsere Produktionsumgebung stellt unsere Lieferanten vor eine besondere Herausforderung“, erläutert Ulrich Metten, geschäftsführender Gesellschafter.



„Wir mussten trotz begrenzter Platzverhältnisse die Produktion erhöhen. Daher war es entscheidend, eine Lösung zu finden, die nicht nur platzsparend, sondern auch hoch effizient ist.“



VERKOSTUNGSRUNDE
mit Ulrich Metten und Tobias Metten

Auf dem Platz von 2 x 8 Wagen Kochanlagen sind nun mit einem kleinen Anbau 2 neue 12 Wagen THERMICjet® Heißrauchkochanlagen mit Raucherzeugern installiert worden. Ein einzigartiges Doppelkanalsystem pro Wagenreihe garantiert eine absolut gleichmäßige Abtrocknung – ein wichtiger Faktor für die Qualität der Produkte von Metten. Zudem verfügen die Anlagen über ein erhöhtes Luftvolumen, um auch vorhandene 2200 mm hohe Wagen optimal abzutrocknen, und eine optionale Kaltluftkühlung für das richtige Endgewicht bei Konservenwürstchen. „Die standardmäßige Kochfunktion ist insbesondere für unsere saisonalen Produkte wichtig, wie beispielsweise unser Bratwurstprogramm“, erläutert Ulrich Metten.



— **SCHRÖTER THERMICjet®**
Heißräucher in der Praxis

„Bestes aus Fleisch“ + „Leading Quality“ = Erfolg! Die Ergebnisse dieser Zusammenarbeit sind beeindruckend. Die THERMICjet®-Anlagen haben nicht nur die Produktionskapazität von Metten erhöht, sie garantieren auch eine Produktqualität auf einem gleichbleibend hohen Niveau. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Das Ankerprodukt „Dicke Sauerländer“ Bockwurst, Deutschlands beliebtestes Konservenwürstchen, wurde im Jahr 2023 von der Lebensmittelzeitung als Top-Marke ausgezeichnet. Zahlreiche Produkte werden jährlich DLG-prämiert und ebenfalls im Jahr 2023 erhielt das Unternehmen Metten zum wiederholten Male den „Landeshonorepreis für Lebensmittel NRW“ vom Landwirtschaftsministerium. Diese und viele weitere Erfolge sind für Metten aber kein Grund, die Hände in den Schoß zu legen. Im Gegenteil: Mit dem neuen Bratwurst-Lizenzprodukt „Bud Spencer“, das bei den Kunden sehr beliebt ist, bahnt sich bereits der nächste Geschmacks- und Verkaufsschlager aus dem Sauerland an.

„Die Geschichte von Schröter und Metten ist mehr als nur eine Erfolgsgeschichte zweier Unternehmen“, resümiert Klaus Schröter, geschäftsführender Gesellschafter bei Schröter. „Sie ist ein Zeugnis dafür, wie aus einer geschäftlichen Beziehung eine fast familiäre Partnerschaft entstehen kann, die beiden Seiten Spaß macht. In einer Zeit, in der kurzfristige Gewinne oft über langfristige Beziehungen gestellt werden, zeigt unsere Verbindung mit Metten, dass wahre Partnerschaft und gemeinsame Werte der Schlüssel zu nachhaltigem Erfolg sind.“

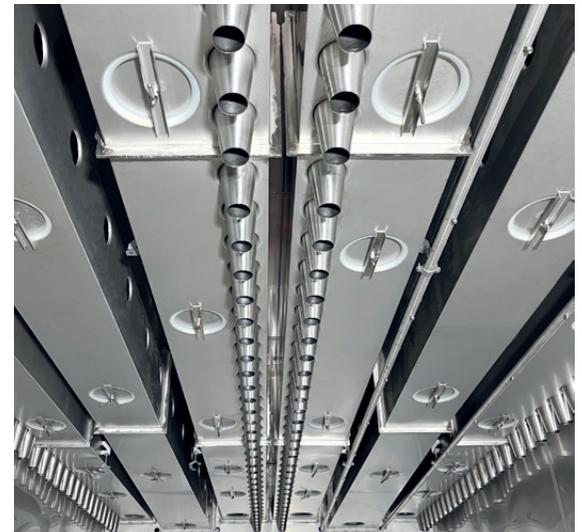
— **UNTEN: EINDOSEN**
der „Dicke Sauerländer“
Bockwurst





Unternehmensfilm Metten

QR-CODE SCANNEN
und den Unternehmensfilm mit Schröter Anlagen sehen!



DOPPELKANALSYSTEM
in der Heißrauchanlage

SCHRÖTERS

Lieferumfang

KUNDE SEIT 30 JAHREN!

- › **6 X THERMICjet® KA-6**
KOCHANLAGE
- › **3 X THERMICjet® HR-8**
HEISSRAUCH-KOCHANLAGE
- › **2 X THERMICjet® HR-12**
HEISSRAUCH-KOCHANLAGE
- › **1 X THERMICjet® HR-2**
HEISSRAUCH-KALTRAUCH-KOCHANLAGE
(MULTI-AIR-FLOW)
- › **2 X THERMICjet® KK-1000**
KOCHKESSEL 1000 L
- › **5 X SMOKjet® RD**
DAMPF-RAUCHERZEUGER
- › **2 X SMOKjet® RH09**
HACKSPÄNE-RAUCHERZEUGER
- › **1 X ARCTICjet® DA-12**
DREHDUSCHANLAGE
- › **1 X PROZESSLEITSOFTWARE**
INTOUCH

LETZTES PROJEKT IN 2023 / 2024

- › **2 X THERMICjet® HR-12**
HEISSRAUCH-KOCHANLAGE
- › **2 X SMOKjet® RD**
DAMPF-RAUCHERZEUGER
- › **1 X SMOKjet® RS09**
SÄGESPÄNE-RAUCHERZEUGER
- › **1 X CLIMAjet® KR-14**
KLIMA-ROHWURSTANLAGE
- › **1 X CLIMAjet® KR-21**
KLIMA-ROHWURSTANLAGE

CUSTOMER INSIGHTS

Daten & Fakten

Die Metten-Gruppe wurde im Jahr 1902 in Finnentrop als Landmetzgerei gegründet. Schon damals erfreuten sich die Produkte des Unternehmens größter Beliebtheit. 1961 begann der Siegeszug der „Dicke Sauerländer“ Bockwurst in der blau-roten Konservendose. Heute umfasst das Metten-Sortiment über 100 verschiedene Qualitätsprodukte.

- › **METTEN-GRUPPE:** Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG, Biggetaler Fleischwaren GmbH
- › **STANDORT:** Finnentrop
- › **GRÜNDUNG:** 1902
- › **MITARBEITENDE:** 400 (inkl. 15 Auszubildende)
- › **UMSATZ:** ca. 120 Mio. pro Jahr
- › **PRODUKTIONSFLÄCHE:** 30.000 m²
- › **PRODUKTIONSMENGE:** ca. 300 t pro Woche

- › **PRODUKTPORTFOLIO:** über 100 Qualitätsprodukte in den fünf Segmenten Aspik, Kochpökel, Rohwurst, Brühwurst und Konservenwürstchen
- › **WEB:** www.metten.net



Kompakte Kältetrocknung: 10 % Entfeuchtung bei Rohschinken

Bei der Rohschinkenproduktion hat sich das Prinzip des Kaltrocknens, also der Wasserentzug zwischen +2° C und +4° C und zusätzlicher Umluft, etabliert. Schröter hat eine innovative Lösung entwickelt, die speziell für kleinere bis mittlere Chargengrößen die Anforderungen des Kaltrocknens, der Klimareifung und des Räucherns in einer einzigen Anlage erfüllt.

Ein Vorteil dabei: Der Transport der Wagen in eine weitere Anlage entfällt.

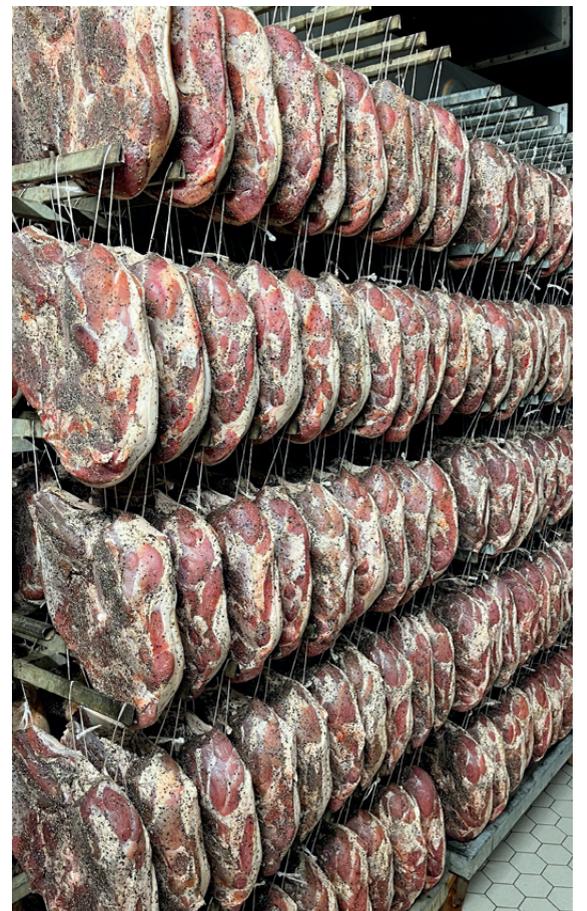
Eine häufige Herausforderung bei der Kaltrocknung von Rohschinken ist, dass die Möglichkeit des Vereisens der Luftkühler besteht. Gründe dafür sind die niedrige Prozesslufttemperatur und die notwendige tiefe Kältemitteltemperatur. Das bei der Siebenföcher GmbH in Meran vorliegende Anlagenkonzept ist durch den Einsatz von zwei Luftkühlern gekennzeichnet, die einem alternierenden Prozessluftstrom ausgesetzt sind. Während ein Luftkühler für die Entfeuchtung der Prozessluft sorgt, kann der andere aufgrund der niedrigen Verlaufftemperatur des Kühlmittels abgetaut werden. Konstruktive Maßnahmen verhindern dabei, dass die zur Abtauung notwendige Wärme in das System gelangt.

Sehr energieeffizient kann die Anlage im herkömmlichen Kaltrauchverfahren betrieben werden. Bei dieser Betriebsart dienen beide Luftkühler gleich-

zeitig der Luftentfeuchtung. Daraus resultiert eine energieoptimierte Anpassung der Kältemitteltemperatur.

Durch diese technologische Innovation können bis zu 10 Prozent Entfeuchtungsleistung – je nach Produkt und Rezeptur – innerhalb einer Woche erzielt werden. Dies wird unter anderem durch die Nutzung von frequenzgesteuerten Umluftventilatoren erreicht. Das Ergebnis ist eine gleichmäßige Produktqualität und verbesserte Effizienz – sowohl für hängende als auch liegende Schinkenprodukte.

Dank der kompakten Technik und der intelligenten Prozessführung von Schröter gewährleisten wir eine gleichbleibend hohe Produktqualität. Der Vorteil für unsere Kunden: Senkung der Produktionskosten bei gleichzeitiger Erfüllung der Anforderungen an moderne Anlagensysteme.

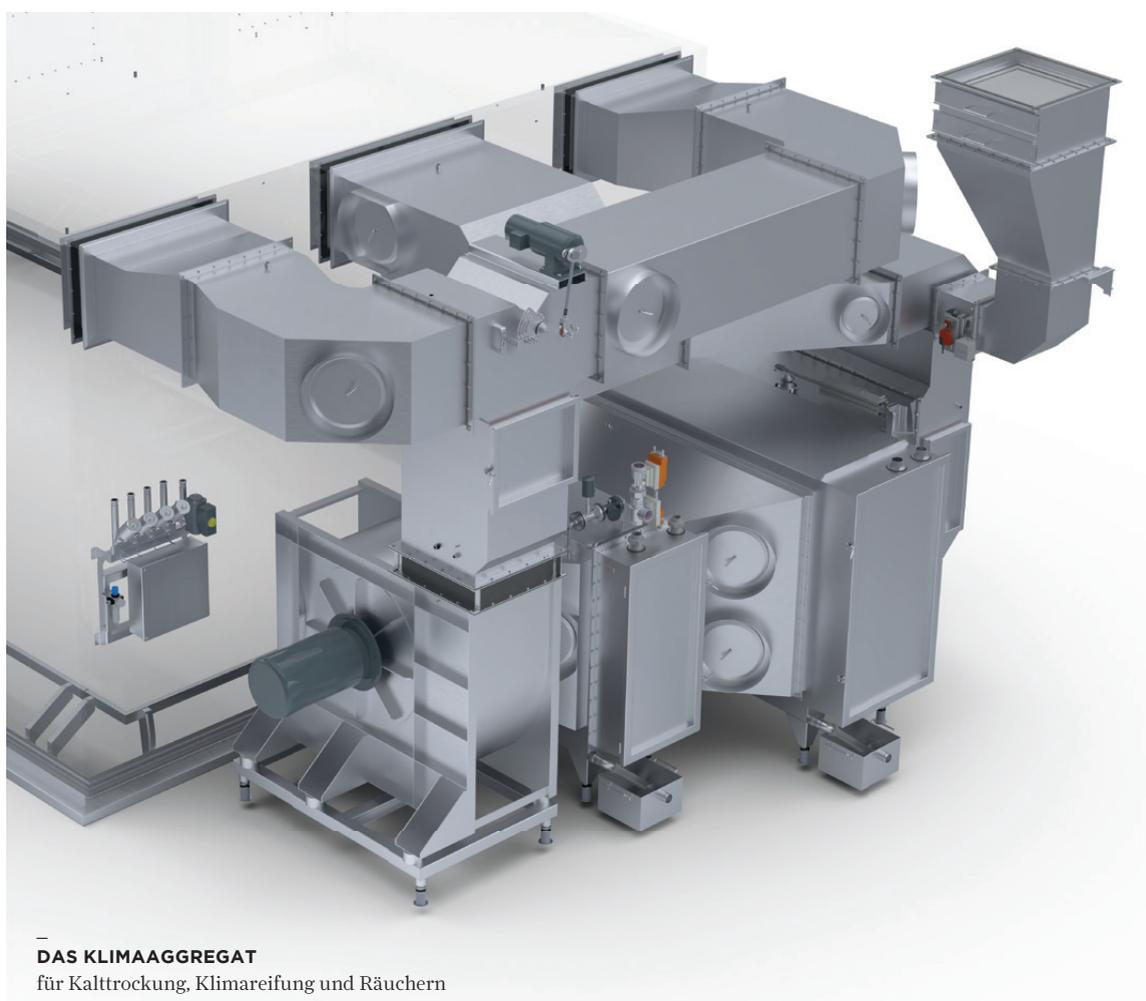


ROHSCHINKEN
in der Kältetrocknung



„Der heute etablierte Prozess der Kaltrocknung und die Umsetzung meiner Wünsche in die neue Schröter-Anlage übertreffen meine Erwartungen. Danke für die gemeinsame Entwicklung und Kooperation!“

FLORIAN SIEBENFÖRCHER
Geschäftsführer der Meraner Familienmetzgerei



DAS KLIMAAGGREGAT
für Kaltrocknung, Klimareifung und Räuchern

Intelligentes Fußbodenkonzept mit zentraler Ablaufrinne

In der Fleischwirtschaft ist die Sicherstellung hygienischer Standards und effizienter Produktionsabläufe von entscheidender Bedeutung. Vor diesem Hintergrund reagiert Schröter Technologie auf die Bedürfnisse seiner Kunden nach belastbaren Anlagenböden. Mit einem innovativen Bodenkonzept wird eine zentrale Ablaufrinne aus Edelstahl in die wasserführenden Ebenen integriert.

Ein Vorteil dieses Konzepts liegt in der einfachen und kostengünstigen Umsetzung bauseitiger Vorbereitungsmaßnahmen. Der Edelstahlfußboden liegt plan auf dem Rohbeton auf. Eine aufwendige Nivellierung und einzubauendes Gefälle entfallen. Dies gewährleistet nicht nur eine langfristige Funktionalität, sondern auch eine höhere Lebensdauer des Untergrundes sowie des Bodenblechs durch eine spannungsreduzierte Konstruktion. Auch ist die Rinne schnell und problemlos eingebaut.

Die Installation einer zentraler Ablaufrinne ist sowohl bei einreihigen als auch bei zweireihigen Anlagen möglich. Sie wird mittig unter dem Wagen in Fahrtrichtung angeordnet, bietet eine verbesserte Positionierung der Wagen innerhalb der Anlage und verhindert effektiv ein unbeabsichtigtes Rollen der Wagen.

Das innovative Konzept ermöglicht zudem eine effiziente Ableitung von Wasser. So läuft beispielsweise das Duschwasser auf dem kürzesten Weg zur Ablaufrinne und verschwindet in zwei schmalen Fugen. Der Luftstrom aus den Ausblasdüsen wird ebenfalls gezielt in die Kammer geführt, wodurch sich Kontaktzeit zwischen der Restfeuchte und dem Luftstrom minimiert. Eine gleichmäßige Trocknung wird so gewährleistet. Diese Konstruktion sichert einerseits die Qualitätsanforderungen durch passgenaue Positionierung der Wagen, andererseits reduziert das Konzept effektiv Restfeuchte in der Anlage für den nachgelagerten Trocknungsprozess.

„Dieses Entwässerungskonzept hat mich überzeugt und wird bei zukünftigen Anlagen immer Teil der Planung sein.“

— **ULRICH METTEN**
Geschäftsführender Gesellschafter von
Metten Fleischwaren aus dem Sauerland

Selbstverständlich ist bei der Konstruktion auch an die Praktikabilität gedacht. So ist die Abdeckung der Ablaufrinne einfach zu entfernen, sodass die Reinigung mühelos und leicht durchgeführt werden kann. Die voll verschweißte Konstruktion und ihr glatter ebener Bodenaufbau erfüllen jegliche hygienische Ansprüche und tragen zur Aufrechterhaltung eines sauberen und sicheren Arbeitsumfelds bei.

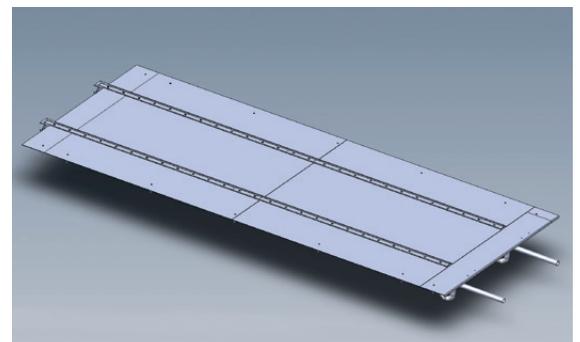
Insgesamt bietet das Fußbodenkonzept von Schröter mit einer zentralen Ablaufrinne zahlreiche Mehrwerte, darunter verbesserte Hygiene, passgenaue und rutsichere Positionierung der Wagen und eine erhöhte Langlebigkeit der Anlagenfußböden. Das Kundenfeedback ist hervorragend.



Solutions

QR-CODE SCANNEN

und im Video mehr über unser intelligentes Fußbodenkonzept erfahren!



— **OBEN: SCHEMATISCHE DARSTELLUNG**
zweier Ablaufrinnen innerhalb der Anlage



— **ABLAUFRINNE**
mittig unter dem Wagen mit Abdeckung für eine einfache Reinigung

VON LINKS NACH RECHTS:
Rita Runge, Nicole Schleaf,
Lisa Stahlmann, Christane
Rullkötter, Claudia Lorig

UNTERNEHMEN

Frauenpower bei Schröter

Unsere Konstruktionsabteilung arbeitet mit Leidenschaft und Hingabe an der Entwicklung, Effizienzsteigerung und Qualitätssicherung unserer Schröter Anlagen. Wichtiger Bestandteil sind die Technischen Produktdesigner, deren frühere Berufsbezeichnung als Technische Zeichner auch heute noch vielen bekannt sein dürfte. Gleich sechs Mitarbeiterinnen zählen zu der mechanischen Konstruktion.

Jutta Walkenhorst, Christina Rullkötter, Nicole Schleaf, Claudia Lorig, Rita Runge und Lisa Stahlmann bringen zusammen enorm viel Erfahrung und Know-how in das Projektmanagement bei Schröter ein. Sie sind ein eingespieltes Team, wenn es darum geht, die Anforderungen der Kunden aufzunehmen, diese umzusetzen und sich mit anderen Teamkollegen in der Entwicklungs- und Umsetzungsphase intensiv abzustimmen.

Wichtigstes Tool ist dabei die Software Solidworks für 3D-CAD-Konstruktion, Simulation und das Produktdatenmanagement. Auch das PLM von Keytech (Product Lifecycle Management) spielt neben Solidworks eine zentrale Rolle. Denn hier werden die Daten für die Produktionsplanung und Fertigung an das ERP übergeben. Eine Aufgabe der Konstruktion ist es, von der Produktion bis zur Montage und Inbetriebnahme beim Kunden jedes noch so kleine Detail im Blick zu haben. „Eine Herausforderung, die wir täglich mit großem Einsatz annehmen,“ berichtet Jutta Walkenhorst.

„Wir sind ein eingespieltes Frauenpower-Team,“ sagt sie und ergänzt, dass Rückmeldungen anderer Kollegen wichtig sind, denn nicht nur bei der Konstruktionsplanung, sondern auch in der Fertigung muss alles ineinandergreifen, wie bei den sprichwörtlichen Zahnrändern im Getriebe. Auch die technische Dokumentation sowie die Erstellung der Bedienungs- und Wartungsanleitungen erfolgen gemeinschaftlich. Bei einem Exportanteil von ca. 90 Prozent wurden im vergangenen Jahr Dokumentationen in vielen verschiedenen Sprachen erstellt.

Auch über den beruflichen Alltag hinaus versteht sich das Team gut und trifft sich sogar regelmäßig zu Freizeitaktivitäten wie Restaurantbesuchen oder sportlichen Aktionen. Dazu Jutta Walkenhorst: „Es passt für uns wirklich hervorragend. Wir sind ein super Kollegium und haben ein tolles Betriebsklima. Außerdem schätzen wir die kurzen Entscheidungswege und die familienfreundlichen Arbeitsbedingungen, zu der auch die Möglichkeit der Remote-Arbeit zählt.“

Und sie würden sich gern über Verstärkung freuen – männlich, weiblich, divers – da sind sie offen. Wer mehr über den Beruf „Technischer Produktdesigner“ oder andere Berufe der Fachrichtung Maschinen- und Anlagenkonstruktion wissen möchte oder Interesse an einem Praktikum hat:



Karriere

QR-CODE SCANNEN
und mehr zu Schröter als
Arbeitgeber erfahren!

IMPRESSUM

Herausgeber Schröter Technologie GmbH & Co. KG, 33826 Borgholzhausen,
info@schroeter-technologie.de, www.schroeter-technologie.de | **V.i.S.d.P.** Klaus Schröter
Konzept, Layout und Redaktion TMC GmbH _ The Marketing Company, www.tmc-gmbh.de
Fotografie Archiv Schröter, Archiv Metten, Archiv Siebenförcher, Jan Düfelsiek

