


DE

MEETING POINT

AUSGABE 48 | 2018

 **SCHRÖTER**
LEADING QUALITY



Anuga FoodTec 2018: Mehr Ressourcen- effizienz

SCHRÖTER PRÄSENTIERT
ZAHLEICHE INNOVATIONEN

CUSTOMER REPORT

Kupfers Metzgermarkt bietet ein einzigartiges Kauf-
erlebnis > Seite 2-3

TECHNOLOGY

JETsmoker – eine kleine Rauchanlage für
verschiedenste Aufgaben > Seite 5

NEWS UND AKTUELLES

Schröter erweitert Produktion und Logistik
mit Neubau > Seite 6

ALTE HANDWERKSTRADITIONEN NEU INTERPRETIERT

Kupfer setzt mit Metzgermarkt kulinarische Maßstäbe



Futuristische Außenansicht: Kupfers Metzgermarkt am westlichen Eingang der Stadt.



Eine Spezialität des Metzgermarkts ist „Dry Aged Beef“, ansprechend präsentiert.

Manufakturen liegen im Trend, Handgemachtes verspricht höchste Qualität. Die Vorreiter setzen Impulse, indem sie Traditionen wiederbeleben. Das haben sich auch Jakob und Julia Kupfer mit der Eröffnung ihres Metzgermarkts auf die Fahnen geschrieben. Im fränkischen Heilsbronn verwirklichen sie die Vision einer modernen Einkaufsoase und rücken das Fleischerhandwerk wieder in den Fokus. Dabei setzen sie auf modernste Anlagentechnologie von Schröter.

Tradition, Qualität und Innovation: Für diese Werte steht die Hans Kupfer und Sohn GmbH & Co. KG. Bereits seit 1906 pflegt das Familienunternehmen das

traditionelle Metzgerhandwerk. Inzwischen produziert der Wurstspezialist an drei Standorten – in Heilsbronn, Nürnberg und Günthersleben – mit knapp 1.000 Mitarbeitern jährlich rund 32.000 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren. Als einer der modernsten Betriebe Europas überzeugt Kupfer seine Kunden immer wieder mit innovativen Produkten. Und innovativ ist auch das jüngste Projekt: Kupfers Metzgermarkt, der im Oktober 2017 Eröffnung feierte. Nach dreijähriger Planungsphase und Investitionen in einstelliger Millionenhöhe entstanden auf 1.625 Quadratmetern bebauter Grundfläche die Wurstküche sowie ein facettenreiches Einkaufs- und Genusserlebnis.

Alles unter einem Dach

Auf 650 Quadratmetern erwarten die Kunden eine zwölf Meter lange Metzgerei-Bedientheke, ein gemütliches Landbistro mit 80 Sitzplätzen und der traditionelle Werksverkauf. In einem begehbaren Fleischkühlraum finden Endverbraucher oder Kunden aus der Gastronomie ein Sortiment an Frisch- und Grillfleisch, in einem Wurstkühlraum abgepackte Wurstwaren aus dem Hause Kupfer sowie Sonderposten und Aktionsartikel. „Das Herzstück ist unsere hauseigene Wurstküche, die sich gleich hinter dem Verkaufsbereich befindet“, erläutert Jakob Kupfer, der das Unternehmen gemeinsam mit seiner Frau Julia führt. Der 27-jährige Metzgermeister gehört zur vierten Generation des Familienunternehmens. Mit 25 Mitarbeitern, darunter zwölf Fachverkäufer/-innen, zehn Metzger und zwei Köche, stellen sie nach alter Handwerkstradition täglich frische Fleisch- und Wurstwaren her: Von der deftigen fränkischen Spezialität bis hin zu internationalen Köstlichkeiten – immer mit dem Anspruch, erstklassige Qualität zu bieten.

Handwerk nutzt High-Tech

Im Produktionsbereich des Metzgermarkts setzt Kupfer auf hochmoderne Technologie, unter anderem auf Kalt- und Heißrauchbackanlagen von Schröter. Der ostwestfälische Anlagenbauer lieferte zwei THERMICjet JETSMOKER HRKRBA sowie einen ARCTICjet DA – beide mit jeweils einem Wagen. „Unser Einstieg bei Kupfer begann 1995 mit dem damaligen Neubau in Heilsbronn“, erinnert sich Klaus Schröter an die Anfänge der langjährigen Geschäftsbeziehung. „Wir haben immer gute Projektgespräche geführt, um die zu liefernden Anlagen optimal anzupassen. So ermöglichte beispielsweise in den bodenbefahreren SEMI-jets von 2005 ein passendes fahrbares Untergestell die Förderung von schweren Schinkenpressen. Darüber hinaus sind neue BAKEjet Drehbackanlagen in Heilsbronn für die vorhandenen Gestellgrößen von 1.500 Millimetern Länge gebaut worden.“ So habe sich über die Zeit eine sehr vertrauensvolle Zusammenarbeit entwickelt, die sich auch darin zeige, dass Schröter bereits im Vorfeld in neue Planungen involviert sei. Auch für den Metzgermarkt ist eine individuelle Planung erfolgt, mit dem Ergebnis, dass hier der JETsmoker für vollwertige Heißrauch-, Kaltrauch-, Back- und Kochprozesse zum Einsatz kommt.

Genuss im Mittelpunkt

Schon kurz nach der Eröffnung gilt der Metzgermarkt am Klosterwald als Aushängeschild des Fleischerhandwerks. „Wir wollen hier die Attribute ‚Handwerk‘ und ‚regional‘ vereinen und ein breites Sorti-

ment für anspruchsvolle Kunden anbieten“, beschreibt Jakob Kupfer sein Ziel und fügt hinzu: „Dabei schreiben wir Herkunftssicherheit groß.“ Daher werden zum Beispiel für die Herstellung der Wurstspezialitäten ausschließlich regionale Rohstoffe verarbeitet. Das Frischfleisch in der Theke liefert die „Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ (BESH).

Eine Spezialität des Metzgermarkts ist das Angebot von „Dry Aged Beef“-Produkten. Das Rindfleisch wird trocken am Knochen über sechs Wochen gelagert. Interessierte Kunden können zusehen, wie das Fleisch im Dry Aged Beef Schrank reift. „Wir möchten, dass Verbraucher bei uns einen Schritt machen zu gutem Essen“, unterstreicht Kupfer. „Und wir wollen ihnen

die Angst vor hochwertigem Fleisch, wie zum Beispiel Dry Aged Beef, nehmen.“ Das gelingt dem Fleischsommelier nicht nur mit einer Frontcooking-Station, sondern auch bei Koch- und Grillseminaren. „Die Basis ist für uns Vertrauen“, betont Kupfer. Das gelte sowohl für seine Kunden als auch für die Geschäfts-

partner – seien es die Fleischlieferanten oder die Hersteller der Produktionsanlagen. „Und auf Schröter können wir uns seit mehr als zwei Jahrzehnten verlassen.“ Daher sind nach dem Metzgermarkt bereits weitere gemeinsame Projekte für Nürnberg und Heilsbronn geplant.



Freundlich und kompetent: Insgesamt zwölf Fachverkäufer/-innen beraten und bedienen die Kundschaft

DATEN UND FAKTEN



**KUPFERS
METZGERMARKT**

Erfolg mit Lust und Leidenschaft

„Solides Wachstum braucht starke Wurzeln“ lautet das Motto von Kupfer. Heute ist das Familienunternehmen einer der modernsten Wurst- und Fleischproduzenten Deutschlands.

- > **STAMMSITZ:** Heilsbronn (Franken)
- > **PRODUKTIONSSTÄTTEN:** Nürnberg (Franken) und Günthersleben (Thüringen)
- > **MITARBEITER:** 960
- > **PRODUKTPORTFOLIO:** hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten für den nationalen und internationalen Markt
- > **HEILSBRONN:** Brühwurst (Leberkäse und Würstchen), Geflügelprodukte, Kochschinken und Salami
- > **NÜRNBERG:** fränkische Bratwurstschnecken, Original Nürnberger Rostbratwürste, gefertigt nach einer überlieferten Rezeptur aus dem 15. Jahrhundert
- > **GÜNTHERSLEBEN:** Original Thüringer Rostbratwürste, Original Thüringer Rot- und Leberwurst, Original Thüringer Leberkäse und weitere Brühwürste
- > **JÄHRLICHE PRODUKTION:** 32.000 Tonnen



Schröter Lieferumfang

WERK HEILSBRONN

- 1995**
 - > 6 x THERMICjet HR 2 – 4 WG
 - > 6 x ARCTICjet IK 2 – 4 WG
- 1999**
 - > 3 x THERMICjet HR 5 – 10 WG
 - > 5 x THERMICjet KK 4 WG
 - > 7 x ARCTICjet 4 WG
- 2001**
 - > 1 x THERMICjet HR 3 WG
 - > 2 x THERMICjet KK 3 WG
 - > 3 x ARCTICjet IK 3 WG
 - > 1 x BAKEjet BA 1 WG
- 2005**
 - > 4 x SEMIjet HRIK 5/5 WG
 - > 2 x SEMIjet HRIK 7/7 WG
 - > 1 x ARCTICjet IK 10 WG
- 2007 – 2016**
(für den Neubau nach einem Großbrand 2006)
 - > 3 x SEMIjet BAIK 6/6 WG
 - > 4 x SEMIjet KKIK 6/6 WG
 - > 7 x SEMIjet HRIK 6/6 WG
 - > 16 x CLIMAJet KR 10 – 36 WG
 - > 4 x CLIMAJet NR 170 – 370 qm
 - > 3 x BAKEjet BA 1 WG

WERK GÜNTHERSLEBEN

- 1995**
 - > 1 x THERMICjet HR 2 WG
- 1999**
 - > 1 x THERMICjet HR 2 WG
 - > 2 x CLIMAJet 2 – 4 WG
- 2001**
 - > 1 x CLIMAJet KR 4 WG
- 2002**
 - > 3 x THERMICjet HR 2 – 4 WG
 - > 2 x CLIMAJet KR 4 WG
- 2006**
 - > 2 x THERMICjet HR 3 – 4 WG

WERK NÜRNBERG

- 2002**
 - > 4 x CLIMAJet KR 4 WG
 - > 2 x CLIMAJet NR 42 – 54 qm

KUPFERS METZGERMARKT

- 2017**
 - > 2 x THERMICjet jetsmoker HRKRBA 1 WG
 - > 1 x ARCTICjet DA 1 WG

MESSEVORSCHAU: ANUGA FOODTEC 2018

Schröter erwartet Fachbesucher aus aller Welt



Schröter präsentiert auf fast 120 Quadratmetern den Fachbesuchern der Anuga FoodTec 2018 zahlreiche Neuheiten. Das moderne Standkonzept, das die bewährte Anlagentechnologie in den Mittelpunkt stellt, lässt viel Raum für intensive Gespräche und gute Kontakte.

Vom 20. bis zum 23. März 2018 findet in Köln die Anuga FoodTec statt. Bereits zum sechsten Mal wird Schröter auf der internationalen Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, die alle drei Jahre stattfindet, ausstellen.

Auf gut 120 Quadratmetern wird sich das ostwestfälische Unternehmen in Halle 6.1, Gang E, Stand 030, Kunden und Interessenten präsentieren. Das Standkonzept stellt die bewährte Anlagentechnologie in den Mittelpunkt, lässt aber auch viel Raum für Gespräche und gute Kontakte. „Wir zeigen eine THERMICjet HR-3 Heißrauchanlage mit drei Wagen in Transitausführung“, verrät Dietrich Schröter und ergänzt: „An dieser Anlage können sich Besucher über die aktuellste Steuerungs- und Prozessvisualisierungstechnologie informieren.“ Eine Weiterentwicklung des bewährten Hackspäneraucherzeugers SMOKjet RH09 mit automatischer Reinigungsfunktion und Späneauswaschung ergänzt das Ausstellungsportfolio. Außerdem wird eine Magazinlösung für den Reibraucherzeuger SMOKjet RF vorgestellt, die es ermöglicht, bis zu zehn Reibhölzer zu bevorraten. „Damit erfüllen wir den Wunsch vieler Kunden, eine wartungsfreie Wochenendlösung zu schaffen“, freut sich Schröter.

Ressourceneffizienz im Blick

Das Top-Thema der Anuga FoodTec heißt 2018 Ressourceneffizienz. Dabei geht es um die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit mit dem Ziel, durch eine Optimierung des Produktionsprozesses weniger Energie und Wasser zu verbrauchen sowie den Verlust von Lebensmitteln zu reduzieren. Diesem Themenkomplex widmet sich Schröter schon seit langem. Passend dazu stellt der Experte für Anlagenbau in Köln eine THERMICjet-HR 3 Anlage mit komplett isoliertem Maschinenteil aus. „Die Motoren sind grundsätzlich frequenzgesteuert, um optimale Luftgeschwindigkeiten je nach Produkt zu fahren. Hier ist die Effizienzklasse IE3 verbaut“, beschreibt Schröter und unterstreicht: „Ebenso ermöglicht die neueste Generation von SIEMENS-Steuerungen gepaart mit dem Baustein Energiemanagement größtmögliche Flexibilität. So lassen sich energieoptimale Prozesse fahren.“

Seit Jahren befindet sich die Anuga FoodTec auf Wachstumskurs: Zwischen 2009 und 2015 stiegen die Besucherzahlen um 35 Prozent auf über 45.000. Im gleichen Zeitraum wuchs die Zahl der Anbieter auf rund 1.500. Ein Plus von 25 Prozent. Ihren Ruf als Business- und Innovationsplattform für alle Bereiche der globalen Lebensmit-

telindustrie bestätigte die Anuga FoodTec mit einer durchweg hohen Internationalität: Der Auslandsanteil der Fachbesucher betrug über 54 Prozent, der Anteil internationaler Aussteller lag bei 56 Prozent. Die Besucher der Anuga FoodTec 2015 kamen aus 139 Ländern. „So freuen wir uns auf viele gute Kontakte und Gespräche in 2018“, so Dietrich Schröter.

An einer THERMICjet HR-3 Heißrauchanlage mit drei Wagen in Transitausführung können sich Besucher vor Ort über die aktuellste Steuerungs- und Prozessvisualisierungstechnologie informieren. Die Schröter-Experten stehen gerne Rede und Antwort.





Klein, aber oho: Heißräuchern, Backen, Kochen, Duschen, Kalträuchern, Reifen und Nachreifen – das alles kann der JETsmoker.



EINER FÜR ALLES

Rauchanlage JETsmoker – ein wahrer Alleskönner

Schröter-Anlagen sind auf verschiedenste Aufgaben der Fleischverarbeitung spezialisiert. Bei den 1-Wagen-Anlagen gibt es jedoch einen Alleskönner, den JETsmoker. Die kleine Rauchanlage kann nicht nur Räuchern, sondern auch Kochen und Duschen und sogar Backen, Kalträuchern sowie Reifen / Nachreifen.

Diese Eigenschaften basieren auf der speziellen Konstruktion des JETsmokers. Arbeiten handelsübliche 1-Wagen-Anlagen mit einem Ventilator und starrer Luftverteilung ohne Luftwechsel, so ist der JETsmoker wie eine große Schröter-Heißrauchanlage ausgestattet: mit zwei

separaten Umluftventilatoren und frequenzgeregelten Motoren, einem Abluftventilator und einem kompletten Maschinenteil. Dieses erlaubt es alle Aggregate, die für einen Alleskönner notwendig sind, einzubauen.

Rezepte einfach transferieren

Da sich der kleine JETsmoker wie eine große Anlage verhält, können die Fertigungsprogramme meist direkt auf eine große Rauchanlage übertragen werden. „Einer unserer US-amerikanischen Kunden, betreibt

eine circa 50 mal größere Rauchanlage und transferiert Rezepte für Bacon 1:1 aus dem JETsmoker, den er im Labor nutzt“, beschreibt Joachim Glaser, Geschäftsführer der amerikanischen Schröter-Vertretung AmTrade, die Vorteile. Vom kommenden Frühjahr an werden drei JETsmoker bei Jack Link's im Einsatz sein. Der bekannte Hersteller von Beef Jerky und Snacksticks erreicht in Downtown Minneapolis MN einen kombinierten Entwicklungs-, Versuchs- und Showroom, um seinen Kunden in diesem „Innovation Center“ live zu zeigen, wie die beliebten Snackprodukte entstehen.



Individuelle Anpassung

Da auch im „Innovation Center“ die rohe Produktionsseite von der fertigen getrennt werden muss, sind diese JETsmoker als Transitkonstruktionen mit 2 Türen gebaut worden. Das Maschinenteil ist von der rückwärtigen Seite nach oben versetzt worden. So werden in Kürze 3 JETsmoker ihren Dienst für innovative Snackideen aufnehmen.

BAUEN FÜR DIE ZUKUNFT

Erweiterung von Produktion und Logistik



Im Baufortschritt: Schröter erweitert Produktion und Logistik

2017 hat Schröter eine Fläche von 12.500 Quadratmetern im örtlichen Gewerbegebiet „Hof Schütte“ erworben, um Möglichkeiten für eine zukünftige Erweiterung zu haben. Aktuell werden auf vorhandener Fläche die Bestandsbauten erweitert. „Wir ergänzen die Hallenfläche um gut 1.000 Quadratmeter und entlasten dadurch die Kommissionierung, denn wir mussten bereits Teile der Produktion in den Versandbereich auslagern“, beschreibt Klaus Schröter die Notwendigkeit der Neubauten, die zum Jahresende 2017 fertiggestellt sein werden.

Deutlich mehr Raum

Im Versand, in der Kommissionierung und der Disposition arbeiten je nach Versandgröße vier bis sieben Mitarbeiter. Sie freuen sich über deutlich mehr Stell- und Kommissionierflächen – vor allem bei mittleren und großen Auftragsgrößen, die für den Überseeversand vorbereitet und verpackt werden müssen. Stets müssen die Mitarbeiter darauf achten, wie sie die Anlagenteile als Packstücke zusammenstellen. Denn hier kommt es darauf an, ob es sich um eine Luftfracht, eine Containerverladung oder eine europäische LKW-Verladung handelt. Ergänzend zum Grundstückskauf und der neuen Halle hat Schröter in eine neue Unternehmens-Software – das ERP-System ProAlpha – investiert. Alles in allem beläuft sich das diesjährige Investitionsvolumen damit auf über eine Million Euro.

ROLLBRATEN VOM SPANFERKEL

Zutaten

1 kg Spanferkelbauch, küchenfertig, ohne Knochen, 2 EL scharfer Senf, 2 EL frisch gehackte Petersilie, 1 EL Majoran, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 250 ml Fleischbrühe

Zubereitung

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit der Schwarte nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Mit Senf bestreichen. Mit der Petersilie und dem Majoran bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Längs aufrollen und mit Küchengarn binden. Die Brühe in einen Bräter gießen. Den Rollbraten mit der Nahtseite nach unten hineinlegen und zugedeckt im Ofen auf der untersten Schiene anderthalb bis zwei Stunden weich schmoren. Anschließend den Backofengrill einschalten. Den Bräter herausnehmen. Ein Gitter auf die mittlere Schiene (darunter Fettpfanne) in den Ofen schieben. Den Rollbraten aus dem Bräter nehmen, salzen und im Ofen etwa 30 weitere Minuten kross grillen. Währenddessen ab und zu wenden, so dass der Braten rundherum gleichmäßig knusprig wird. Das Küchengarn entfernen und in Scheiben geschnitten servieren.

Quelle: <https://eatsmarter.de/rezepte/rollbraten-vom-spanferkel-0>



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 STEUER Marketing und Kommunikation GmbH, www.agentur-steuer.de | **Verantwortlicher Redakteur** ED Presse & Public Relations, Spenge
Fotografie Archiv Schröter, Alexander Haselhoff, Klaus Schröter

SCHRÖTER
LEADING QUALITY