

# Meeting Point

**SCHRÖTER**  
LEADING QUALITY

AUSGABE 73 | 2/2026

**PETER PURCZ**  
Leiter Maschinenbau und Ventilbau,  
Gebäudemanagement

## Wachstum braucht verlässliche Prozesse

DOBROWOLSCY AUS POLEN SKALIERT QUALITÄT

### TECHNOLOGIE

Update im Technikum der TH OWL: Anlagen auf  
neuestem Stand für Lehre und Praxis

Seite 4

### SCHRÖTER GLOBAL

Schröter auf der IPPE: Austausch bleibt Schlüssel  
in unsicheren Marktphasen

Seite 5

### UNTERNEHMEN

Neue Verantwortliche stärken Elektrotechnik,  
Service und Technik

Seite 6

**SCHRÖTER**  
LEADING QUALITY

# Traditionell in moderner Ausführung

Aus einem kleinen polnischen Fleischbetrieb ist in gut drei Jahrzehnten ein modernes Lebensmittelunternehmen mit über 700 Mitarbeitenden geworden. Das Familienunternehmen Dobrowolscy Sp. z o.o. mit Sitz in Wadowice Górne verbindet traditionelle polnische Rezepturen mit modernsten Anlagentechnologien und behauptet sich mit Wurst- und Fleischprodukten erfolgreich im polnischen und europäischen Markt.

Vom lokalen Betrieb zur starken Marke: Die Geschichte des Unternehmens reicht bis ins Jahr 1990 zurück, als Stanisław Dobrowolscy zusammen mit seinem Sohn Adam einen kleinen lokalen Fleischbetrieb gründete. Im Laufe der Jahre hat sich der bescheidene Familienbetrieb zu einem modernen Lebensmittelunternehmen entwickelt. Das Erfolgsrezept beruht bis heute darauf, langjährige Tradition geschickt mit aktuellen Markttrends zu verbinden. Das Unternehmen hat stets ein offenes Ohr für die Bedürfnisse der Verbraucher. Zudem ist es in der Lage, auf die dynamischen Anforderungen des Marktes zu reagieren, wodurch es sich bis heute erfolgreich weiterentwickeln konnte.

## Wachstum mit System

Die kontinuierliche Weiterentwicklung ist für das Unternehmen kein Selbstzweck, sondern Ausdruck der Verantwortung gegenüber den Kunden und der Achtung vor der langjährigen Tradition. Seit 2015 investiert das Werk konsequent in Technologien, die eine präzise Kontrolle jeder Produktionsstufe ermöglichen. Die Zusammenarbeit mit der Firma

Schröter begann mit der Einführung und gründlichen Erprobung der 6-Wagen-Rauch- und Kochanlage THERMICjet® HR-6. Diese Auslegung der Anlagengröße wird bis heute beibehalten.

Bereits ein Jahr später wurde der Maschinenpark um vier zusätzliche THERMICjet®-Anlagen erweitert, wodurch die Produktionskapazität deutlich gesteigert wurde. Der nächste Schritt war die Ergänzung der Linie um ARCTICjet® IK-6-Intensivkühlkammern. Diese Systeme schließen die optimale Prozesskette und verbinden präzises Räuchern und Kochen mit kontrollierter, schneller Abkühlung. Genau diese Abfolge von Prozessen ermöglicht es, bei jeder Produktionscharge einen wiederholbaren Geschmack und eine gleichbleibende Qualität zu erzielen. Aktuell sind in der Produktion insgesamt 24 Schröter-Anlagen im Einsatz.

## Mehr Kapazität, stabile Prozesse

Automatisierung bedeutet hier keineswegs eine Abkehr von der Tradition, ganz im Gegenteil. Dank präziser Prozessparameter kann das Werk heute garantieren, dass jedes Wurstprodukt unabhängig

vom Produktionsumfang gleich gut schmeckt. Für 2026 sind die Montage und Inbetriebnahme von vier weiteren THERMICjet® HR-6-Kammern geplant, die diesmal zusätzlich mit einer Backfunktion ausgestattet sind, sowie von vier ARCTICjet® IK-6-Kammern. So wird das Angebot unter Beibehaltung der gleichen, hohen Qualitätsstandards noch weiter ausgebaut.

## Breite Produktpalette: traditioneller Geschmack, modern produziert

Im Mittelpunkt von Dobrowolscy steht die Herstellung hochwertiger Fleischprodukte. Das Portfolio des Betriebs umfasst Würste und Wurstwaren, Schinken, Pasteten sowie Geflügelprodukte – jedes Produkt wird nach bewährten, traditionellen polnischen Rezepten hergestellt und mit einem modernen Charakter angereichert.

Die Flaggschiff-Produktlinie ist die Premiummarke „Bracia Dobrowolscy“. Die Produkte werden für Kunden entwickelt, die authentischen und traditionellen Geschmack schätzen. Die Grundlage für die Qualität ist eine bewusste Auswahl von Rohstoffen.





#### INTENSIVKÜHLANLAGEN ARCTICjet IK-6

Einreihig, zum schnellen und kontrollierten Abkühlen wärmebehandelter Produkte

Das Unternehmen arbeitet mit regionalen landwirtschaftlichen Betrieben zusammen und verwendet ausschließlich Fleisch aus traditioneller polnischer Zucht. Diese Beschaffungsphilosophie garantiert nicht nur die Frische und Qualität der Produkte, sondern unterstützt auch die lokalen Landwirte und schafft eine kurze Lieferkette, was dem Geschmack und der Region zugutekommt.

#### Höchste Qualitätsstandards

Das Werk verarbeitet monatlich etwa 1.500 Tonnen Fleisch und Wurstwaren – ein Produktionsumfang, der nicht nur eine effiziente Logistik, sondern vor allem auch eine unerschütterliche Konsequenz in Sachen Qualität erfordert.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, arbeitet das Unternehmen gemäß den internationalen Standards für Lebensmittelsicherheit und verfügt über die Zertifizierungen BRC (British Retail Consortium) und IFS (International Featured Standards). Sie zählen zu den strengsten Normen der Lebensmittelbranche und decken sämtliche Produktionsbereiche ab: von der Hygiene und Sicherheit der Produkte bis hin zu Qualitätsmanagementsystemen und Prozesskontrollen in jeder Phase der Produktionskette.

#### Breite Präsenz im polnischen Markt

Die Produkte von Dobrowolsky sind in über 6.000 Verkaufsstellen in ganz Polen erhältlich, sowohl in lokalen Lebensmittelgeschäften als auch in landesweiten Handelsketten. Diese breite Marktpräsenz ist das Ergebnis einer konsequent umgesetzten Vertriebsstrategie, die es ermöglicht, Kunden unabhängig von ihrer Region mit den Produkten zu erreichen.



— **ADAM DOBROWOLSKI**  
CEO, Dobrowolsky

Die Balance zwischen Tradition und Größe, zwischen lokalem Charakter und breiter Verfügbarkeit, ermöglicht es Dobrowolsky, sich erfolgreich in einem der anspruchsvollsten Segmente des polnischen Lebensmittelmarktes zu behaupten.

*„Unser Ziel war immer, traditionellen Geschmack mit verlässlichen Prozessen zu verbinden. Die Zusammenarbeit mit Schröter hat uns dabei geholfen, Qualität reproduzierbar abzusichern und zugleich weiter zu wachsen.“*

— **ADAM DOBROWOLSKI**  
CEO, Dobrowolsky

Entsprechend positiv fällt das Fazit von Klaus Schröter aus: „Dobrowolsky zeigt eindrucksvoll, wie sich traditionelle Produktqualität und moderne Prozesssicherheit erfolgreich verbinden lassen. Wir freuen uns, diesen Weg seit vielen Jahren zu begleiten und die weitere Entwicklung des Unternehmens auch künftig mit unseren Lösungen zu unterstützen.“



#### CUSTOMER INSIGHTS

## Daten & Fakten

- > **GRÜNDUNG:** 1990
- > **CEO:** Adam Dobrowolski, Krzysztof Dobrowolski
- > **MITARBEITENDE:** ca. 700
- > **PRODUKTIONSFLÄCHE:** 21.000 m<sup>2</sup>
- > **PRODUKTIONSVOLUMEN:** ca. 1.500 t pro Monat
- > **PRODUKTPORTFOLIO:** geräucherte und gekochte Würste, Schinkenprodukte, Fertiggerichte, traditionelle polnische Fleischprodukte



#### EINE SPEZIALITÄT:

Głogowska-Wurst „Od Braci“ mit intensivem Raucharoma und ausgeprägtem Knoblauch-Pfeffer-Geschmack

#### SCHRÖTERS

## Lieferumfang

STANDORT: WADOWICE GÓRNE

#### 2015

- > 1 X THERMICjet® HR-6
- > 1 X SMOKjet® RH09

#### 2016

- > 4 X THERMICjet® HR-6
- > 4 X SMOKjet® RH09

#### 2018

- > 2 X THERMICjet® HR-6
- > 2 X SMOKjet® RH09
- > 4 X ARCTICjet® IK-6

#### 2019

- > 4 X ARCTICjet® IK-6
- > 1 X ARCTICjet® AT-6

#### 2021

- > 2 X THERMICjet® HR-6
- > 2 X SMOKjet® RH09
- > 4 X ARCTICjet® IK-6

#### 2024

- > 2 X THERMICjet® HR-6
- > 2 X SMOKjet® RH09
- > 1 X INTOUCH Premium

#### 2026

- > 4 X THERMICjet® HR-6
- > 4 X SMOKjet® RH09
- > 4 X ARCTICjet® IK-6



**Mehr Infos zu dieser Customer Story?**

QR-CODE SCANNEN  
und Maxi-Version lesen!

# Schröter-Update für das Technikum der TH OWL

Die Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe (TH OWL) in Lemgo gehört zu den renommierten Adressen für Lebensmitteltechnologie in Deutschland. Im Technikum des Fachbereichs Life Science Technologies arbeiten Studierende auch mit Anlagen von Schröter. Ein aktuelles Steuerungs- und Software-Update bringt diese nun auf den neuesten Stand.

**A**uf dem Innovation Campus Lemgo der TH OWL treffen wissenschaftliche Ausbildung und industrielle Praxis unmittelbar aufeinander.

## Praxisnahe Ausbildung mit Technik von Schröter

Ende 2024 wurde der Campus erweitert: Zwei neue Gebäude bieten moderne Lehr- und Forschungsräume mit Laboren, Werkstätten und Hörsälen für mehr als 200 Studierende. In diesem Umfeld befindet sich auch das Technikum des Fachbereichs Life Science Technologies. Hier ist Schröter seit vielen Jahren präsent und stellt Anlagen zur Verfügung, mit denen Produktionsprozesse unter realistischen Bedingungen getestet werden können.

## Technik für reale Prozessbedingungen

Zum Einsatz kommen unter anderem eine Klimarohwurstanlage CLIMAJet® KR-1 sowie ein Glimmraucherzeuger SMOKjet® R90. Damit lassen sich Prozesse wie Reifung, Trocknung und Räuchern präzise durchführen, analysieren und dokumentieren.

## Neue Steuerung und Prozessvisualisierung

Um die Anwendungen weiter zu optimieren, hat Schröter die Anlage umfassend modernisiert. Eine neue Siemens-Steuerung in Kombination mit aktueller Prozessvisualisierungssoftware schafft die Grundlage für eine verbesserte Versuchsführung im Lehr- und Entwicklungsbetrieb. Studierende können traditionelle Verfahren reproduzieren, praktisch umsetzen und in ihren Abläufen nachvollziehen – zugleich bietet die Umgebung Raum, um neue Prozesse und Produkte zu testen und weiterzuentwickeln. So wird hier die Zukunft der Lebensmittelversorgung praxisnah getestet und gestaltet.

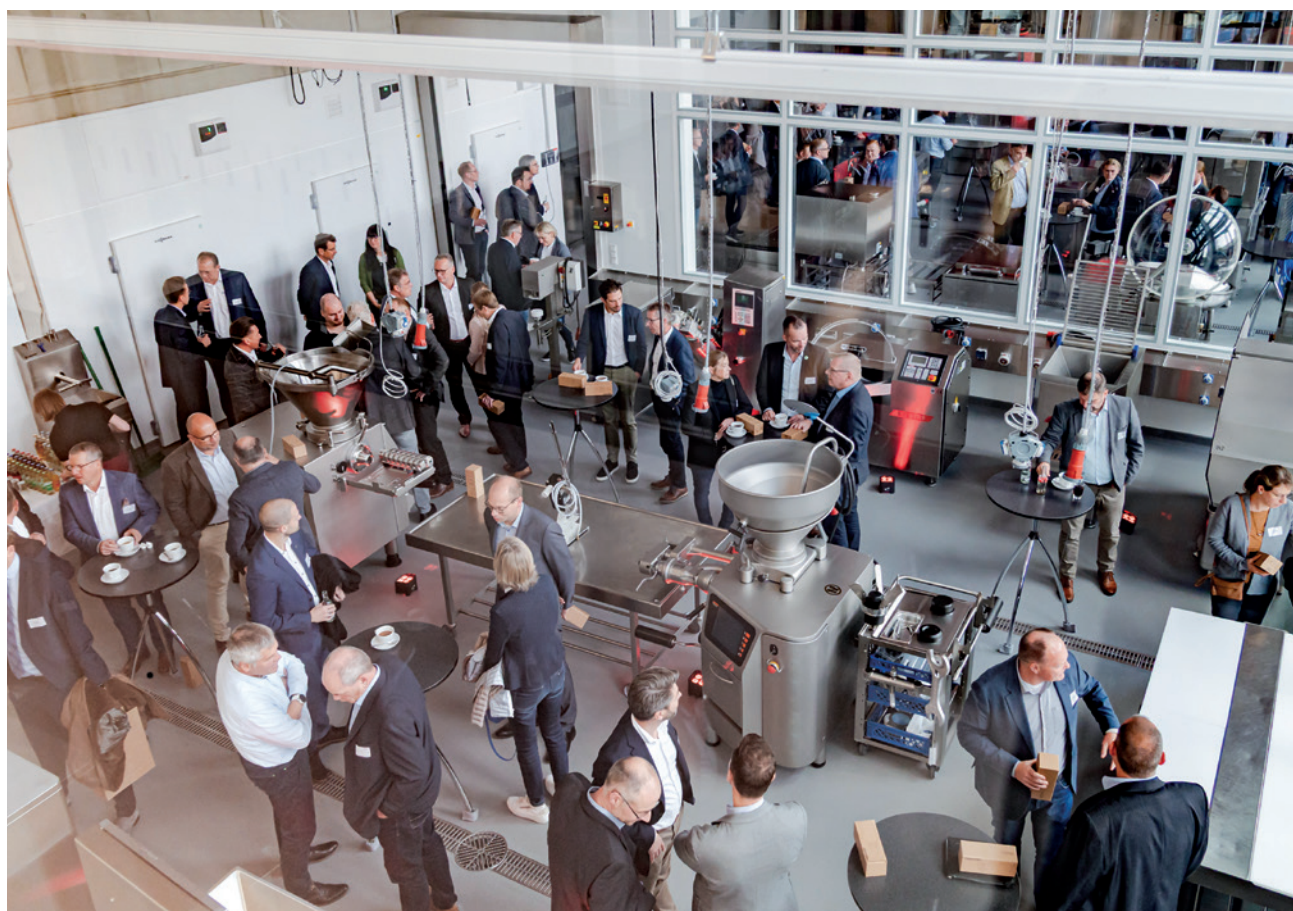
Davon profitieren viele Studierende – darunter auch Juliana Schröter, jüngste Tochter von Geschäftsführer Klaus Schröter. Nach ihrem Bachelorstudium der Lebensmitteltechnologie in der Fachrichtung Süßwaren setzt sie ihr Masterstudium im Bereich Life Science Technologies an der TH OWL in Lemgo fort.

*„Die Ausbildung junger Lebensmitteltechnologininnen und -technologen liegt uns sehr am Herzen. Dass unsere Technik im Technikum der TH OWL eingesetzt wird und Studierende damit reale Prozesse erleben, ist für uns ein wichtiger Beitrag zur Praxisnähe – und dank Juliana bekommen wir sogar Rückmeldungen aus erster Hand“,*

sagt Klaus Schröter, Geschäftsführer der Schröter Technologie GmbH & Co. KG, mit einem Augenzwinkern.



**KLAUS SCHRÖTER MIT TOCHTER JULIANA**  
Gemeinsam bei der Technikum-Einweihung





SCHRÖTER GLOBAL

# Messepräsenz als strategischer Faktor: Schröter und AmTrade auf der IPPE

Handelsfragen, Zolldiskussionen und geopolitische Spannungen prägen derzeit viele Märkte. Für die Lebensmittelindustrie bleibt der persönliche Austausch deshalb gerade jetzt unverzichtbar. Das zeigt sich besonders auf Branchenplattformen wie der International Production & Processing Expo (IPPE) in Atlanta, einem der wichtigsten Treffpunkte der Proteinwirtschaft.

Gemeinsam mit dem langjährigen Partner AmTrade Systems, Inc. war Schröter erneut auf der IPPE in Atlanta vertreten. Drei Tage lang präsentierte die Messe ein breites Spektrum an Technologien für die Lebensmittel- und Proteinindustrie. Viele Besucher informierten sich über konkrete Investitionsvorhaben und Lösungen aus dem Schröter-Portfolio.

## Nordamerika bleibt Schlüsselmarkt

Die IPPE zählt mit mehr als 1.300 Ausstellern und rund 30.000 Fachbesuchern aus über 100 Ländern zu den größten Branchenmessen ihrer Art. Ausstellende Unternehmen aus Mittel- und Südamerika nutzen die Veranstaltung ebenso wie zahlreiche Besucher aus Lateinamerika – nicht zuletzt wegen der Anbindung Atlantas über den größten Flughafen der Welt. Die starke internationale Beteiligung unterstreicht zugleich die Bedeutung Nordamerikas als wichtigen Markt.

Branchenstudien beziffern das jährliche Volumen des Food-Sektors in den USA auf rund 760 Milliarden US-Dollar – damit gehört der Markt weiterhin zu den wichtigsten der Welt. Gleichzeitig sorgen Diskussionen über Handelsbarrieren und Zölle derzeit für Herausforderungen in vielen internationalen Geschäftsbeziehungen. Gerade in solchen Phasen bieten Branchentreffs eine wichtige Orientierung für Unternehmen der Branche: Im Mittel-

punkt stehen dabei konkrete Projekte und die Frage, wie sich für veränderte zolltechnische Rahmenbedingungen tragfähige Lösungen finden lassen.

*„Die Gespräche auf der Messe zeigen sehr deutlich, dass viele Unternehmen trotz der aktuellen Unsicherheiten weiterhin investieren und nach Lösungen suchen. Für uns ist das ein wichtiges Signal für die weitere Entwicklung des Marktes“,*

sagt Dietrich Schröter, der gemeinsam mit Klaus Schröter in Atlanta vor Ort war.



MESSESTAND VON AMTRADE

Ort für Begegnung, Austausch und Zukunftsgestaltung

**Fest eingeplant im Herbst: PACK EXPO Chicago** Unabhängig von den aktuellen politischen Rahmenbedingungen bleiben internationale Branchenmessen ein zentraler Bestandteil der Vertriebsstrategie von Schröter. Gemeinsam mit AmTrade Systems soll diese Präsenz daher weiter ausgebaut werden.

Ein nächster Termin ist die PACK EXPO International im Herbst vom 18. bis 21. Oktober in Chicago. Die Veranstaltung zählt zu den weltweit größten Messen für Verpackungs- und Prozesstechnologie und bringt regelmäßig mehr als 2.600 Ausstellende sowie Zehntausende Fachbesucher aus unterschiedlichen Industriebereichen zusammen. „Viele Unternehmen in Nordamerika investieren weiter in moderne Prozesstechnologie. Veranstaltungen wie die PACK EXPO International bieten eine ideale Gelegenheit, gemeinsam mit Schröter konkrete Lösungen zu zeigen und Projekte weiterzuentwickeln“, sagt Michael Kapps, National Sales Manager bei AmTrade Systems, Inc.





**STARKES TRIO, DAS INTERDISZIPLINÄR AGIERT:**  
v. l. n. r.: Erkan Bilge, Viktor Gross und Nikolas Tech

## UNTERNEHMEN

# Starke Schnittstellen: Elektrotechnik, Service und Technik neu aufgestellt

Technisches Know-how gehört seit jeher zum Kern der Schröter-Kompetenz. Um dieses Wissen zu sichern und gezielt weiter auszubauen, stärkt das Unternehmen die zentralen technischen Bereiche Elektrotechnik, Service und Technik mit drei neuen erfahrenen Verantwortlichen.

**D**ie neuen Zuständigkeiten schaffen klare Schnittstellen, stärken die Zusammenarbeit und machen die Umsetzung von Projekten noch effizienter. Im Fokus stehen dabei Qualität, Service und ein hoher Kundennutzen.

### **Elektrotechnik neu ausgerichtet: mehr Struktur, mehr Durchgängigkeit**

Die Gesamtleitung der Elektrotechnik liegt seit Kurzem bei Nikolas Tech, der nach seiner Ausbildung zum Informationselektroniker ein Studium der Elektrotechnik abgeschlossen hat und seit 2024 bei Schröter tätig ist. In seiner neuen Rolle arbeitet er intensiv an der Weiterentwicklung der elektrotechnischen Abteilung. Ziel ist es, Programmierung, Konstruktion und Visualisierung noch enger miteinander zu verzahnen und die elektrotechnische Fertigung effizient zu koordinieren. Für Kunden bedeutet das vor allem eines: klar strukturierte Prozesse und optimal abgestimmte Steuerungs- und Automatisierungslösungen für Schröter-Anlagen.

### **Serviceorganisation stärken: schnelle Wege, klare Schnittstellen**

Einen ebenso wichtigen Beitrag leistet Viktor Gross, der Anfang 2025 die Leitung des Service übernommen hat. Der gelernte Industriemechaniker für Maschinen- und Systemtechnik verfügt über langjährige Erfahrung in Projekt- und Serviceorganisationen. Bei Schröter verantwortet er den Service-Innendienst sowie das Team aus Monteuren, Inbetriebnehmern und Fachtechnologien. Besonders im Fokus stehen für ihn die Schnittstellen zwischen Service, Elektrotechnik und Fertigung – ein entscheidender Faktor für schnelle Reaktionszeiten, zuverlässige Inbetriebnahmen und eine langfristig stabile Anlagenperformance.

### **Konstruktion und Projektleitung: mehr Tempo durch Digitalisierung**

Seit 2025 ergänzt Erkan Bilge das Führungsteam als Leiter der technischen Abteilung. Nach seiner Ausbildung zum Technischen Zeichner qualifizierte

er sich zum staatlich geprüften Techniker und studierte Wirtschaftsingenieurwesen. Heute verantwortet er bei Schröter ein Team aus Projektleitern, Konstrukteuren und Produktdesignern. Sein Ziel ist es, Konstruktionsprozesse und Projektabläufe im Anlagen- und Sondermaschinenbau weiter zu optimieren, zu digitalisieren und effizienter zu gestalten.

Gemeinsam tragen die drei Verantwortlichen dazu bei, technische Abläufe noch enger miteinander zu verbinden – von der Konstruktion über die Elektrotechnik bis hin zu Inbetriebnahme und Service. Für Schröter-Kunden bedeutet das vor allem eines: noch mehr Planungssicherheit, noch effizientere Projektabläufe und die gewohnt hohe Qualität der Anlagenlösungen.

## 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 Brandwork – Part of TMC Group, www.tmc-brandwork.de  
**Fotografie** Archiv Schröter, Archiv Dobrowolsky, Jan Düfelsiek

