

Meeting Point

 **SCHRÖTER**
LEADING QUALITY

AUSGABE 70 | 2/2025

— **HARALD GÜRTLER**
Vertriebsbeauftragter /
Sales Representative
bei Schröter

Mehr Produktivität durch Automatisierung:

SCHRÖTER-ANLAGEN BEI JL KING IN AUSTRALIEN

TECHNOLOGY

Effizient: SEMIjet®- und CONTIjet®-Anlagen realisieren einen hohen Automatisierungsgrad

Seite 4

RÜCKBLICK

Erfolgreiche IFFA – für die Branche wie für Schröter

Seite 6



CUSTOMER REPORT

Starke Partnerschaft für smarte Produktion: JL King setzt auf Schröter-Anlagen

Frische Zutaten, smarte Technologien und eine klare Vision: JL King verbindet handwerkliche Tradition mit modernster Produktionsautomatisierung. Was 1913 als kleiner Familienbetrieb begann, ist heute einer der führenden Anbieter von Fertiggerichten in ganz Australien. Auch mehr als 100 Jahre später bleibt das Unternehmen seinen Wurzeln treu: Qualität, Nachhaltigkeit und Innovationsgeist prägen die Philosophie von JL King. Die Partnerschaft mit Schröter und Multivac hat dabei geholfen, Produktionsprozesse weiter zu perfektionieren – effizienter, nachhaltiger und mit gleichbleibend hoher Qualität.

Automatisierung als Wettbewerbsvorteil: Durch den gezielten Einsatz modernster Technologie hat JL King seine Produktionskapazitäten erheblich steigern können. Der Weg von JL King führte von manuellen, arbeitsintensiven Produktionsprozessen zu einem technologiegestützten System. Früher wurden Aufgaben wie das Kochen und die Zubereitung manuell durchgeführt, was viel Zeit und Arbeit erforderte. Automatisierte Anlagen optimieren heute die Abläufe, senken die Fehlerquote und sorgen für eine konstant hohe Produktqualität. Zudem spielt Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle: Dank einer SPS von Allen Bradley und intelligenter Steuerungssysteme werden die Abfälle und Ausschuss minimiert sowie der Energieverbrauch reduziert – ein klarer Vorteil für Umwelt und Wirtschaftlichkeit.

Technologie, die überzeugt

Mit der Installation der Schröter-Anlagen ARCTICjet® IK-3 und BAKEjet® BA-3 CrossBack sowie weiterer hochmoderner Maschinen hat der australische Spezialist für regionale Salat- und Fertiggerichte seine Produktionsprozesse erheblich optimieren können. Der ARCTICjet® IK-3 sorgt mit seiner innovativen Intensivkühltechnologie und seitlich positionierten Kühlregistern für eine schnelle und gleichmäßige Abkühlung. Das verkürzt nicht nur die Produktionszeiten, sondern erhöht auch die mikrobiologische Sicherheit. Zudem werden auf diese Weise die Konsistenz und die Haltbarkeit der Produkte verbessert.



Der BAKEjet® BA-3 CrossBack bietet mit seiner horizontalen Luftführung eine präzise Wärmebehandlung für verschiedene Produkte mit bis zu 250 °C. Durch die flexible Steuerung von Temperatur und Luftführung erzielt JL King eine optimale Gar- und Backqualität – gleichbleibend, effizient und ressourcenschonend. Die Intensivkühlanlagen wie auch die Backanlage wurden in Transitausführung geliefert. „Mit den neuen Schröter-Anlagen haben wir unsere Produktion effizienter und nachhaltiger gemacht“, erklärt Michael Robertson, Geschäftsführer des familiengeführten Unternehmens.

Weniger Stillstand, mehr Produktivität

Ein großer Vorteil der neuen Anlagen: Sie sind besonders wartungsarm. Weniger ungeplante Stillstände bedeuten mehr Effizienz und höhere Produktionssicherheit. Die intuitive Bedienung macht die Arbeit für die Mitarbeiter einfacher und steigert die gesamte Betriebseffizienz. Automatisierte Inspektionssysteme stellen sicher, dass jedes Produkt den hohen Qualitätsstandards von JL King entspricht und Ausschuss auf ein Minimum reduziert wird.

„Wir sind stolz darauf, dass unsere Anlagen für JL King eine große Bereicherung sind und wir nachhaltig zur Optimierung der Prozessabläufe beitragen können,“ sagt Frank Mack, langjähriger Vertriebsleiter bei Schröter.

Partnerschaft für die Zukunft

Die enge Kooperation zwischen Schröter Technologie und dem Anbieter ganzheitlicher Verpackungs- und Verarbeitungslösungen MULTIVAC Australien bringt JL King zusätzliche Vorteile. Durch die langjährige Marktpräsenz und die große Stärke in der Betreuung – von der Idee, über die Realisierung bis hin zum After-Sales-Service – sichert der Firma JL King die gewünschte Zuverlässigkeit.

Mit der Verbindung von Tradition, Innovation und diesen starken Partnerschaften setzt JL King Maßstäbe in der Fertiggerichtproduktion – effizient, nachhaltig und technologisch auf dem neuesten Stand.

EINREIHIGE BAKEjet® BA CROSSBACK
Querstrom-Prinzip für bis zu 6 Wagen
und einer Raumtemperatur bis 250 °C



ZWEI JAHRZEHNTE INNOVATION

MULTIVAC Australien

Seit der Gründung im Jahr 2005 hat sich MULTIVAC Australien zu einem führenden Anbieter für Verpackungs- und Verarbeitungslösungen im australischen Markt entwickelt. Zeitgleich erfolgte die Aufnahme der Schröter-Technologien in das Portfolio und war der Startschuss für eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Heute sind zahlreiche Verpackungsmaschinen von MULTIVAC Australien sowie Schröter-Anlagensysteme im Einsatz.

www.multivac.com/au



„Unsere Produkte sind jetzt gleichmäßiger gegart, die Haltbarkeit wurde verbessert und wir konnten den Energieverbrauch deutlich senken. Die Anlagen helfen uns, schneller auf Marktanforderungen zu reagieren und unser Sortiment flexibler zu gestalten – immer mit Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit.“

MICHAEL ROBERTSON
Geschäftsführer JL King



VON LINKS NACH RECHTS
Sue Alford, Michael Robertson und Deanne Robertson

CUSTOMER INSIGHTS

Daten & Fakten

- GRÜNDUNG: 1913
- PRODUKTIONSSTÄTTE: 21 Brickworks Road, East Bendigo VIC 3550, Australien
- MITARBEITENDE: 155
- WEB: www.jlking.com.au

SCHRÖTERS

Lieferumfang

- 2 X ARCTICjet® IK-3
INTENSIVKÜHLANLAGE
- 1 X BAKEjet® BA-3 CROSSBACK
BACKANLAGE
- 1 X AUTOM. REINIGUNGSSTATION
- 1 X DATENAUFZEICHNUNG
INTOUCH INKL. EWON ROUTER



NEU: Schröter
YouTube-Kanal

QR-CODE SCANNEN
und unsere Anlagen in informativen Videos kennenlernen!

Automatisierung als Wegbereiter für mehr Effizienz in der Lebensmittelbranche

Die Anforderungen an moderne Produktionsanlagen wachsen stetig:
Mehr Output, weniger Ressourcenverbrauch – und das alles bei gleichbleibend hoher Qualität.
Doch wie lassen sich diese Herausforderungen effizient meistern?

Die Antwort liegt in der Automatisierung. Mit den SEMIjet®- und CONTIjet®-Anlagen bietet Schröter hochmoderne Lösungen, die einen hohen Automatisierungsgrad bei den Prozessen realisieren. Beide basieren dabei auf unterschiedlichen Anlagenkonzepten.

Semikontinuierliches Anlagenkonzept – der SEMIjet®

Unsere SEMIjet® ist als halbkontinuierliche Anlage besonders für variantenreiche Produktionslinien konzipiert. In ihr können eine Vielzahl von unterschiedlichen Produkten mit wechselnden Beladungsformen veredelt werden. Sie kombiniert die bewährten Prozesse der Heißrauch-Kochanlage THERMICjet® HR mit der Intensivkühlanlage ARCTICjet® IK.

Eine intelligente Prozessführung erlaubt das Einfahren und Beginnen einer zweiten Charge, währenddessen die erste Charge in der Intensivkühlanlage auf die gewünschte Kerntemperatur abgesenkt

wird. Hierdurch ergeben sich Produktivitätssteigerungen hinsichtlich der Prozesszeit und Energieeinsparung bei der gewünschten Produktqualität. Zudem sorgt das integrierte automatische Fördersystem für den Ein- und Austransport sowie den nahtlosen Transport zwischen den jeweiligen Zonen. In der Regel besteht eine SEMIjet® aus zwei Zonen, kann aber auf zusätzliche Zonen bzw. Ein- und Ausfahrtpuffer erweitert werden.

Vollkontinuierliche Anlagenkonzepte – der CONTIjet®

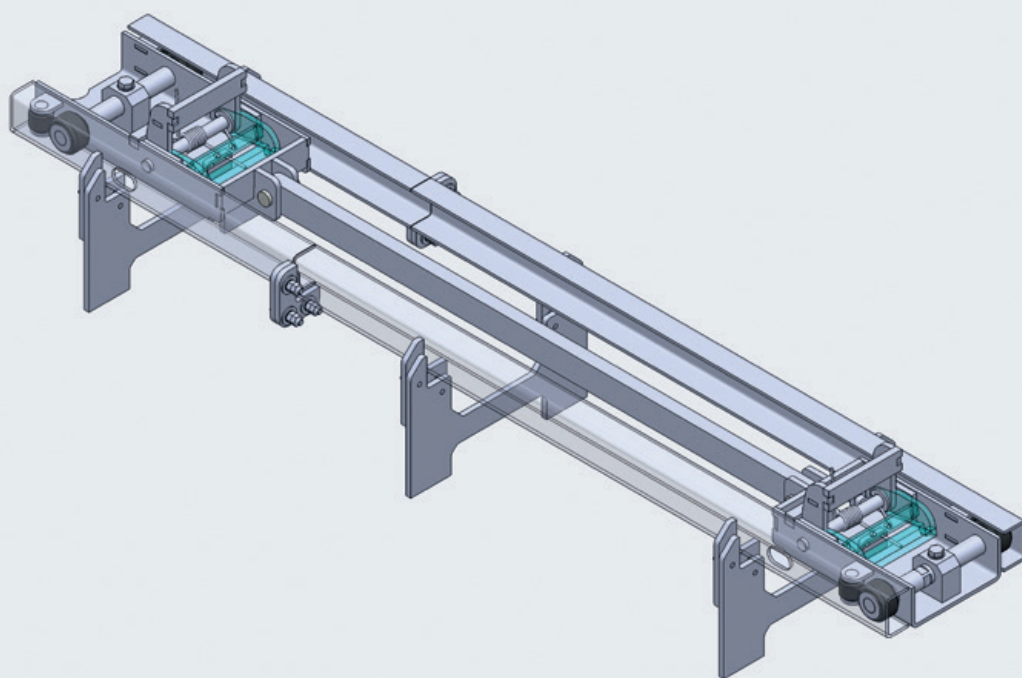
Die vollkontinuierliche CONTIjet®-Anlage verarbeitet große Stückzahlen identischer Produkte in kürzester Prozesszeit bei konstant homogenen Ergebnissen. Diese Anlagen verfügen in der Regel über verschiedene Prozesszonen wie zum Beispiel das Trocknen, Kochen, Räuchern, Duschen und Kühlen. Diese werden jeweils produktspezifisch geplant und optimal an die jeweiligen Gegebenheiten vor Ort angepasst.

Effizient ist auch die vollautomatische Beladung und Entnahme der Produkte durch Roboter, wodurch der Automatisierungsgrad weiter gesteigert wird. Zudem ist eine Spießrückführung integriert. Die Spieße werden nach dem Entladen automatisch gereinigt und zur Beladung zurückgeführt.

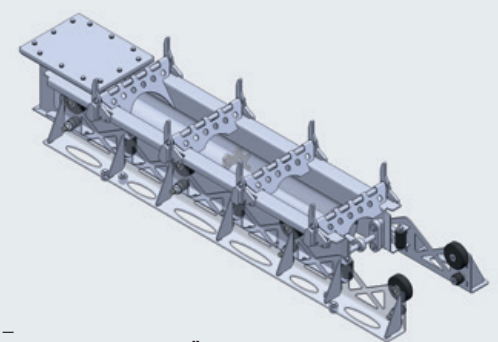
Maximale Produktionsleistung durch intelligente Prozesssteuerung

Der Schlüssel zur Effizienzsteigerung liegt in einer präzisen Steuerung der Produktionsprozesse. Schröters SEMIjet®- und CONTIjet®-Anlagen ermöglichen eine intelligente Prozessführung, die verschiedene Bearbeitungsschritte nahtlos miteinander verbindet, wodurch der Produktionsdurchsatz maximiert wird.

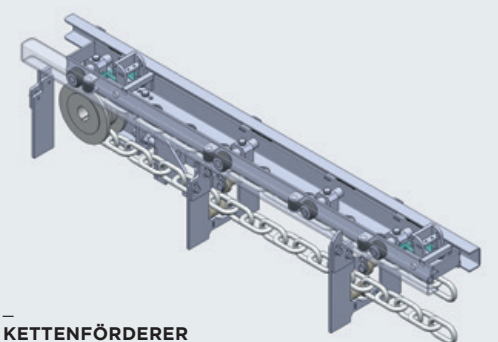
Unser SMOKjet® mit seinen unterschiedlichen Räucherverfahren – Glimm-, Friktions- Dampf- oder Flüssigrauch – versorgt die Produkte im SEMIjet® oder CONTIjet® mit den gewünschten Raucharomen bzw. Eigenschaften.



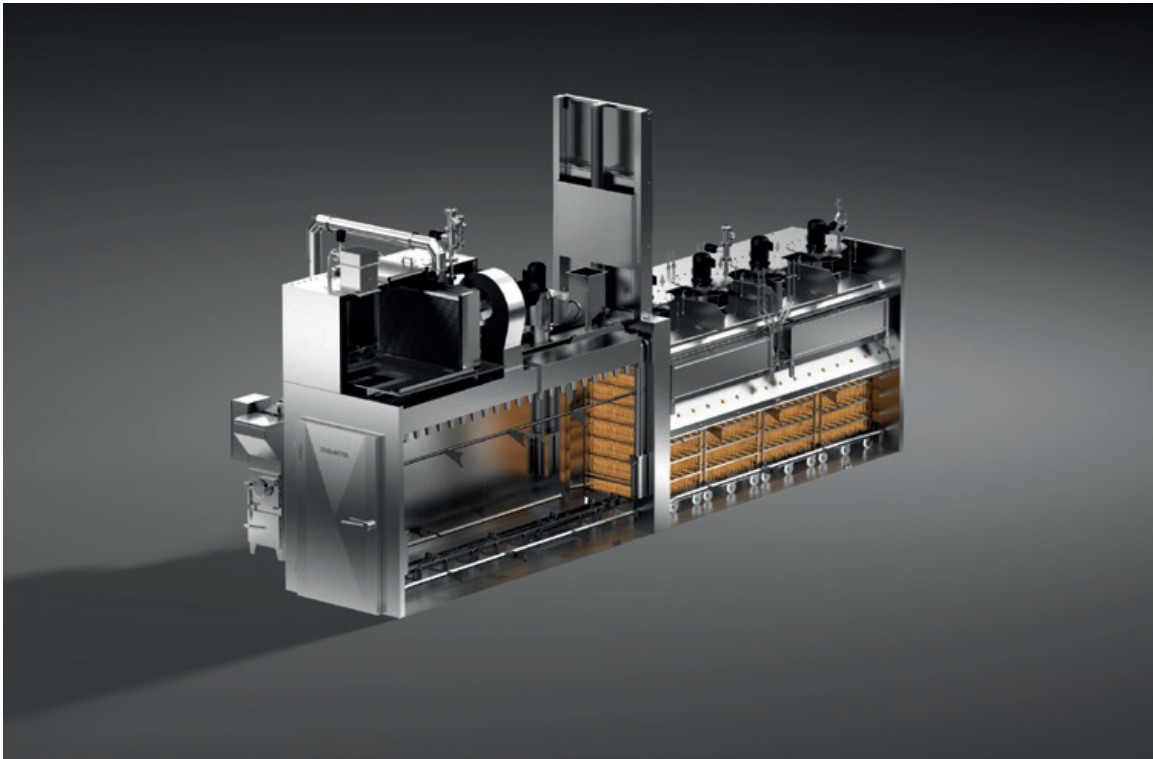
SCHUBSTANGENFÖRDERER
pneumatisch angetrieben mit Mitnehmern
für Wagen oder Gestelle



PNEUMATISCHES FÖRDERSYSTEM
für Backzonen mit Raumtemperaturen bis zu 180 °C



KETTENFÖRDERER
mit elektrisch angetriebener
Förderkette und Mitnehmerschlitten



EINREIHIGE SEMIjet® HRIK
mit Mittelhubtür und Transportsystem

**NOCH
MEHR
ERFAHREN!**



Unsere SEMIjet®-Anlagen

QR-CODE SCANNEN
und weitere Informationen zu
unseren SEMIjets® erhalten!



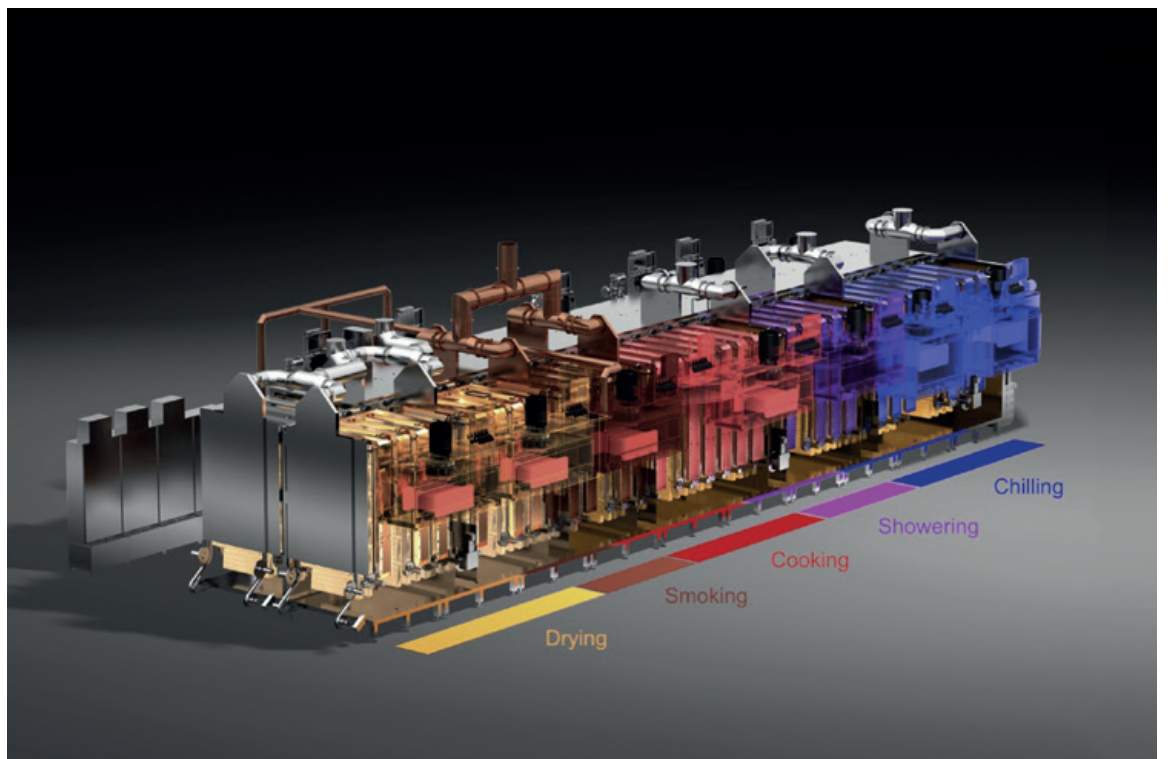
Unsere CONTIjet®-Anlagen

QR-CODE SCANNEN
und weitere Informationen zu
unseren CONTIjets® erhalten!

Technologische Innovation für höchste Flexibilität

Ein herausragendes Merkmal des SEMIjet® ist die Vielseitigkeit in der Produktverarbeitung auf den unterschiedlichsten Transporteinheiten. Die Anlagen sind sowohl für bodenbefahrbare Kochwagen oder Gestelle als auch für Hängebahn-Gestelle konzipiert. Für jede Transporteinheit und jeden Anwendungsfall bietet Schröter das passende Fördersystem:

- › **KETTENFÖRDERER:**
ideal für bis zu sechs leicht bis mittelschwer beladene Transporteinheiten
- › **SCHUBSTANGENFÖRDERER:**
in pneumatischer, elektrischer oder hydraulischer Ausführung für verschiedene Lasten und Temperaturbereiche
- › **HÄNGEBAHN-FÖRDERER:**
ermöglichen in der Höhe eine platzsparende Produktionsweise bei speziellen Produktanforderungen



CONTIjet® V-LINE 1500
mit den getrennten Prozesszonen

Energieeffizienz und Nachhaltigkeit als Standard

Ein entscheidender Faktor bei der Wahl moderner Produktionsanlagen ist die nachhaltige Nutzung von Ressourcen. Sowohl der SEMIjet® als auch der CONTIjet® sind darauf ausgelegt, den Energieverbrauch zu optimieren und Ausschussware zu minimieren. Durch eine gezielte Steuerung der Luftführung und Temperaturregelung lassen sich die Produktionsparameter optimal anpassen, wodurch weniger Energie benötigt wird.

Zusätzlich sorgen die Anlagen für eine Reduzierung des Gewichtsverlustes, da die Prozesssteuerung eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet. Die Integration moderner Überwachungs- und Messsysteme hilft, Prozessabweichungen sowie fehlerhafte Produkte frühzeitig zu identifizieren und Ausschuss zu minimieren.

Ganzheitlicher Service für maximale Investitionssicherheit

Neben der technischen Innovation bietet Schröter einen umfassenden Service, um den gesamten Lebenszyklus der Anlagen zu begleiten. Von der ersten Beratung über die maßgeschneiderte Konzeption und Inbetriebnahme bis hin zum After-Sales-Support erhalten Unternehmen optimale Unterstützung. Dazu gehören:

- › **INDIVIDUELLE SCHULUNGEN**
für Mitarbeiter, um eine optimale Nutzung zu gewährleisten
- › **SERVICE-LEVEL-AGREEMENTS**
mit schnellen Reaktionszeiten, um ungeplante Stillstände zu minimieren
- › **HOHE ERSATZTEILVERFÜGBARKEIT**
für langfristige Investitionssicherheit

Fazit: Effizienz und Innovation für die Lebensmittelindustrie

Mit den SEMIjet®- und CONTIjet®-Anlagen von Schröter können automatisierte Produktionsprozesse effizient, flexibel und nachhaltig realisiert werden. Dank der intelligenten Prozesssteuerung, innovativer Fördersysteme und modernster Automatisierungstechnologien bieten diese Anlagen maximale Produktivität bei minimalem Energieeinsatz.

RÜCKBLICK

Schröter auf der IFFA 2025: Technik erleben, Qualität spüren

Sechs Tage, viele gute Gespräche, unzählige Impulse – die IFFA 2025 hat einmal mehr bewiesen, dass sie der zentrale Treffpunkt der Branche ist. Und Schröter mittendrin – mit einem innovativen Stand, der die „World of Leading Quality“ erlebbar machte.

Rund 63.000 Fachbesucher haben den Weg nach Frankfurt gefunden und konnten sich frei nach dem Messemotto „Rethinking Meat and Alternative Proteins“ in den neu strukturierten Messehallen aufhalten und State-Of-the-Art Technologien bestaunen. Hatte das Jahr 2022 noch leichte Auswirkungen der Corona-Pandemie zu beklagen, so konnte die diesjährige Messe an die Besucherzahlen von 2019 anknüpfen.

Auf dem neu konzipierten, über 400 qm großen Stand in Halle 12.0 wurde das Standmotto „World of Leading Quality“ perfekt in das Thema „World of Processing“ integriert: Herzstück unseres Standes waren somit die fünf Themenbereiche – jeder mit einem klaren Fokus:

› WORLD OF AUTOMATION

Automatisierte Fördersysteme und vernetzte Zonen für reibungslose Abläufe

› WORLD OF AIRFLOW

Präzise Luftführung für perfekte Ergebnisse bei Trocknung, Räucherung und Reifung

› WORLD OF TEMPERATURE

Exakte Steuerung von Hitze- und Kühlprozessen – für konstante Produktqualität

› WORLD OF SMOKING

Moderne Raucherzeugung trifft auf traditionelles Aroma – für feinsten Geschmack

› WORLD OF CONTROL

Intuitive Steuerung und Visualisierung – lokal, remote, transparent

Besondere Beachtung fanden hier die Vielfalt der Luftströmungsvarianten in der „World of AirFlow“ und der Automatisierungsgedanke „World of Automation“ für Fördermöglichkeiten und Bedien erleichterungen für neu konzipierte Produktionsbetriebe.



REGES BESUCHERINTERESSE AN DEN DIGITALEN ARBEITSPLÄTZEN

Klaus (links) und Dietrich Schröter blicken zufrieden auf einen rundum positiven Messeauftritt zurück.

Auch das neue Standkonzept mit vergrößertem Loungebereich, perfekter Verpflegung und der Happy Hour nach 15 Uhr mit einem eigenen Barkeeper bekam ebenfalls viel positives Feedback.

Unser Messefazit: Ein rundum gelungener Messeauftritt! Vielen Dank allen Besuchern aus dem In- und Ausland für die tollen und konstruktiven Gespräche und herzlichen Dank an die gesamte Schröter-Stand-Crew, die einen hervorragenden Job gemacht hat.

*Wir freuen uns
aufs nächste Mal!*

SCHON
GESEHEN?



**NEU: Schröter
YouTube-Kanal**

QR-CODE SCANNEN
und unsere neuesten
Anlagen-Videos entdecken!

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 JL King, Archiv Multivac, Jan Dufelsiek



WWW.SCHROETER-TECHNOLOGIE.DE