

Meeting Point

 **SCHRÖTER**
LEADING QUALITY

AUSGABE 65 | 3/2023

Innovative Snack-Produkte aus niederschlesischer Tradition

SCHRÖTER BEGLEITET EXPANSION VON TARCZYŃSKI S.A.

SOLUTIONS

Verbesserung von Trocknungszeit und Trocknungsergebnis

Seite 4

TECHNOLOGY

Eröffnung des Seydelmann Kundencenters

Seite 5

UNTERNEHMEN

Verabschiedung von 5 verdienten Mitarbeitern

Seite 6



CUSTOMER REPORT

Innovationen aus einer traditionsreichen Region

Die Tarczyński S.A. mit Hauptsitz in Ujeździec Mały in der Nähe von Breslau schreibt die über 30-jährige Erfolgsgeschichte der Familie fort. Das 1991 von Elżbieta und Jacek Tarczyński gegründete Unternehmen ist heute einer der weltweit erfolgreichsten Snackanbieter mit Exporten in über 30 Länder auf drei Kontinenten und Einnahmen von über 340 Millionen Euro.

Das in Niederschlesien ansässige Unternehmen Tarczyński arbeitet seit gut 30 Jahren daran, dass wir diese Region mit innovativen Produkten in Verbindung bringen. Schon früh erkannte der Hersteller das Entwicklungspotential, welches mit Snacks als Ernährungstrend möglich ist, und hat hier mit innovativen Produkten von höchster Qualität schon sehr früh die Position des Marktführers eingenommen. Auf diese Weise war eine nachhaltige Entwicklung und ein dynamisches Wachstum des Unternehmens möglich. Am Anfang der Geschichte des Unternehmens stand die Entwicklung von verschiedenen Arten von Kabanos-Snacks, gefolgt von Brühwürstchen, Produkten für Kinder sowie

Protein-Snacks wie Beef Jerky. Dazu Firmenchef Jacek Tarczyński:

„Jede Produktkategorie wird bei Tarczyński verantwortungsvoll vorangetrieben getreu dem Motto: Besser essen, besser leben!“

Dies ist verbunden mit dem Anspruch, innovative und marktgerechte Produkte in Premium-Qualität anzubieten, die sich durch ein breites Sortiment, Dynamik und höchste Standards auszeichnen.



DAS HAUPTWERK
von Tarczyński in Ujeździec Mały



— **SCHRÖTER THERMICJET®-ANLAGEN**
für vegane Produkte.



— **ANLAGENBLOCK VON HEISSRAUCHANLAGEN**
Produktveredelung in bester Qualität!



— **JACEK TARCZYŃSKI**
im persönlichen Austausch mit Klaus Schröter.

„Wir bei Schröter sind stolz und dankbar, diese Unternehmensentwicklung kontinuierlich mit begleiten zu dürfen, zumal über die Jahre freundschaftliche Beziehungen auf allen Ebenen entstanden sind.“

— **KLAUS SCHRÖTER**
Geschäftsführer

Mit immer neuen und kreativen Ideen hat Tarczyński seinen Bekanntheitsgrad systematisch gesteigert. Das Unternehmen ist unter anderem Titelsponsor und Namensgeber des Breslauer Stadions – Tarczyński Arena, strategischer Sponsor des American-Football-Vereins Panthers Wrocław und offizieller Sponsor der Polnischen Fußball-Nationalmannschaft. Die Vision der Firma Tarczyński ist es, der weltweit führende Anbieter von Protein-Snacks zu werden. Da wundert es nicht, dass diese polnische Marke nicht nur Marktführer im Bereich abgepackter Wurstwaren ist, sondern gleichzeitig auch erfolgreich auf dem Markt für pflanzliche Fleischersatzprodukte agiert. Die Produkte von Tarczyński werden weltweit in

rund 30 Ländern auf drei Kontinenten vertrieben und der Spezialitätenhersteller wird regelmäßig für seine Innovationen ausgezeichnet.

Diesem Anspruch folgend darf Schröter Technologie dieses Wachstum bereits seit mehr als 20 Jahren mit der Installation innovativer Anlagentechnik begleiten – und damit fast von Beginn der Erfolgsgeschichte unseres Kunden an. Seit die ersten Anlagen in die Werke Trzebnica, Bielsko-Biała und Sława geliefert wurden, folgten jedes Jahr Kapazitätserweiterungen mit unterschiedlichen Anforderungen, angepasst an den Produktionsmaßstab und die baulichen Gegebenheiten.

Und die Entwicklung geht weiter

Mit dem vorletzten Auftrag ist in Ujeździec Mały eine eigene Abteilung für vegetarische Produkte mit THERMICjet® HR-10 und ARCTICjet® IK-10 aufgebaut worden. Aktuell werden weitere THERMICjet®-Anlagen montiert. Weitere Projekte in Bielsko-Biała sind bereits in der Planung.

Produktoptimierung für „Beef Biltong“

Beef Biltong ist eine südafrikanische Trockenfleisch-Spezialität, hergestellt aus Rindfleisch. Im Zuge einer Projektanfrage aus Südafrika wurde Schröter beauftragt, mit einem neuen Trocknungssystem die Gleichmäßigkeit und die Trocknungszeit zu verbessern.

START
der Trocknung

Der Schröter-Fleischtechnologie und Produktentwickler Jens Wittig entschied sich für die Schröter CLIMAjet® MAS Klima-rauchanlage im Technikum der staatlichen Fachschule in Kulmbach, die mit einem Mehrkanalsystem für optimierte Trocknung ausgestattet ist. MAS steht hierbei für „Multi-Airflow-System“. Jens Wittig und Dietrich Schröter, der als Geschäftsführer bei Schröter Technologie den südafrikanischen Kunden betreut, haben das Projekt erfolgreich durchgeführt.

Für den Test kam deutsches Jungrind aus der Region in Frage, behandelt wurde das Fleisch mit den originalen Kunden-Gewürzen aus Südafrika. Nach den vorbereitenden Tätigkeiten Schneiden, Tumbeln und Aufhängen begann der Trocknungsprozess in der MAS-Anlage. Durchgeführt wurde dieser Versuch sowohl mit gefrorenem als auch mit frischem Rindfleisch.

Das Ergebnis war, neben einer sehr gleichmäßigen Abtrocknung, dass das gefrorene Produkt den gewünschten Gewichtsverlust früher erreicht hat, was auf die Destrukturierung der Zellwände aufgrund der großen Eiskristallbildung beim langsamen Gefrieren zurückzuführen ist. Die abschließende AW-Wert-Messung belegte zusätzlich den gewünschten Abtrocknungsgrad.

„Als Fazit konnten wir unserem Kunden belegen, dass die MAS-Technologie hervorragende Ergebnisse in puncto Gleichmäßigkeit und eine Zeitersparnis von bis zu 24 Stunden für frisches und bis zu 36 Stunden für gefrorenes Fleisch (für lokal bezogenes Fleisch) gegenüber der bislang genutzten Trocknung liefert“, so Fleischtechnologie Jens Wittig.

„Wir freuen uns über die erfolgreiche Zusammenarbeit und auf weitere interessante Projekte.“

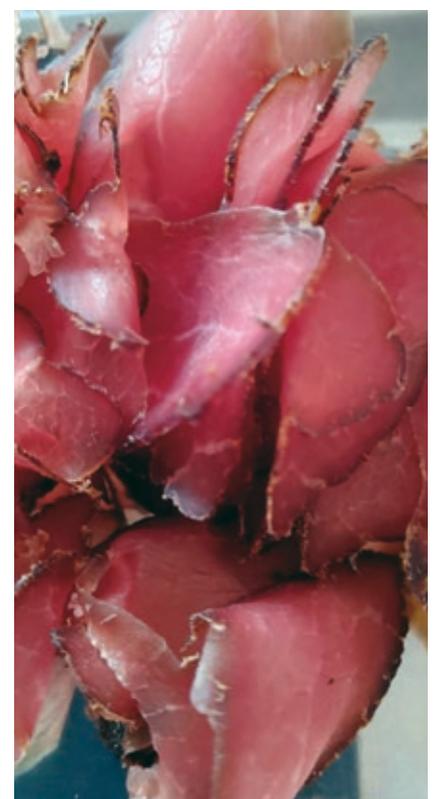
DIETRICH SCHRÖTER
Geschäftsführer bei Schröter



AUSWERTUNG:
der AW Messung



ENDE
der Trocknung



DAS FERTIGE PRODUKT:
Biltong, ready to eat!



TECHNOLOGY

Eröffnung des Seydelmann-Kundencenters

Die Maschinenfabrik Seydelmann KG eröffnet ihr neues Kundencenter am Fertigungsstandort in Aalen. Nicht nur als Maschinenbauer ist Seydelmann internationaler Qualitäts- und Innovationsführer; mit der Expertise im Bereich der Lebensmittelherstellung unterstützt Seydelmann Kunden bei der Weiterentwicklung ihrer Produkte und bei der Effizienzsteigerung in der Produktion. Mit dem neuen Kundencenter steht einmal mehr die Kundenorientierung im Fokus.

Das Seydelmann Kundencenter ist wie ein moderner Lebensmittelbetrieb mit Maschinen aufgestellt. Es ist auch für vor- und nachgelagerte Prozesse voll ausgestattet, entspricht dabei den höchsten Hygieneansprüchen und verfügt über eine EU-Zulassung zur Lebensmittelherstellung. „Hier arbeiten unsere Lebensmitteltechnologien für oder gemeinsam mit den Kunden an der Produktentwicklung bzw. Qualitäts- und Effizienzsteigerung. Damit bieten wir nicht nur Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung, sondern vielmehr Komplettlösungen für die Herausforderungen und Produkte von morgen“, erklärt Andreas Seydelmann, geschäftsführender Gesellschafter der Maschinenfabrik Seydelmann KG, den eigenen Anspruch.

Ausgestattet mit den modernsten Maschinen werden sich Kunden im neuen Technikum von der Leistungsfähigkeit, Qualität und Effizienz und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Seydelmann Kutter, Wölfe, Mischer und Feinstzerkleinerer selbst überzeugen können. Ziel ist es, neben der gemeinsamen Produktentwicklung, die Kundenbindung und -beratung zu intensivieren.

Für die thermische Veredelung der hergestellten Kundenprodukte sorgt ein THERMICjet® HR 1 JetSmoker der Schröter Technologie aus Borgholzhausen. Der JetSmoker ist eine umfangreich ausgestattete Universalanlage für Heißrauch-Kaltrauch-Kochprozesse, zusätzlich ausgestattet mit Backfunktion und einem Programm zum Nachreifen für Rohwurst- und Schinkenprodukte. Ergänzt wird das System mit einem Reibraucherzeuger SMOKjet® RF und einem Flüssigrauchsystem SMOKjet® RL.

„Wir gratulieren herzlich zur Eröffnung des hervorragend ausgestatteten Kundencenters und sind stolz, mit unserem JetSmoker die Produktveredelung zu komplettieren“,

so Klaus Schröter, Geschäftsführer bei Schröter.



Time to say goodbye ...

Gleich fünf langjährige Schröter-Mitarbeiter verlassen das Unternehmen und gehen in den wohlverdienten Ruhestand. Bei einem gemeinsamen Essen wurden Willi Rahe, Ulrich Koch, Burkhard Möller, Detlef Weinand und Gerd Lülff von der Geschäftsleitung sowie von ihren Abteilungsleitern gewürdigt.

Eine gebührende Verabschiedung langjähriger Mitarbeiter ist bei Schröter schöne Tradition. So wurde es auch bei den fünf Herren gehandhabt, die gemeinsam auf weit über 100 Jahre Firmenzugehörigkeit blicken. Bei einem sommerlichen Mittagessen verabschiedeten die Geschäftsführer Dietrich und Klaus Schröter gemeinsam mit den Abteilungsleitern Joachim Gödeke, Bernd Kuhlmann, Gerd Moes und Betriebsratsmitglied Dirk Imort die fünf Neurentner:

Willi Rahe war insgesamt 37 Jahre in Führungspositionen bei Schröter verantwortlich und hat nach seiner aktiven Zeit noch tageweise das Unternehmen unterstützt. Zuletzt half er im Corona-Jahr 2021 mit einer technischen Dokumentation für eine „Online Assembly“ in China.

Ulrich Koch war über 41 Jahre bei Schröter beschäftigt. Zuerst war er in der Fertigung tätig, dann verstärkt im Kundendienst als Servicetechniker und versierter Inbetriebnehmer mit ausgeprägten Kenntnissen für ablufttechnische Messungen.

Burkhard Möller war als Lagerist in der Elektrotechnik fast 25 Jahre im Unternehmen, hat für Ordnung im Elektrolager und damit auch für eine serviceorientierte Ersatzteilversorgung gesorgt.

Detlef Weinand ist zunächst als Elektriker gestartet. Anschließend war er als Servicetechniker und Spezialist für Umbauten und technische Updates zuständig.

Gerd Lülff hat als Ingenieur zuletzt Projekte geleitet, vornehmlich für japanische Kunden und weltweite Großprojekte.

Allen (Un-)Ruheständlern danken wir von Herzen für ihre Zeit und ihr Engagement bei Schröter und wünschen ihnen ein erfülltes Leben mit Zeit für Familie, Freunde und Hobbies. Ganz herzlichen Dank und alles Gute!

AUF DEM FOTO VON LINKS NACH RECHTS:

GF Dietrich Schröter, Willi Rahe, Joachim Gödeke, Ulrich Koch, Bernd Kuhlmann, Burkhard Möller, Gerd Moes, Detlef Weinand, Dirk Imort, Gerd Lülff, GF Klaus Schröter



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 Seydelmann, Archiv Tarczyński, Jan Düfelsiek

