

Meeting Point

AUSGABE 69 | 1/2025

 **SCHRÖTER**
LEADING QUALITY



World of Leading Quality

SCHRÖTER PRÄSENTIERT INNOVATIONEN AUF DER IFFA

CUSTOMER REPORT

Jack Link's setzt auf Klima-
rauchanlagen von Schröter
Seite 2

WORLD OF SMOKING

Verbesserte Automatisierungs-
lösungen in der Räuchertechnik
Seite 5

UNTERNEHMEN

Betriebsjubiläum und Verabschiedung
verdienter Mitarbeiter
Seite 6

Partner für Snacks in Spitzenqualität: Jack Link's und Schröter

Beef Jerky, BiFi und Peperami – weltweit bekannte Fleischsnacks, die für höchste Qualität stehen. Jack Link's, ein global agierendes Familienunternehmen, setzt bei der Produktion seit Jahrzehnten auf die innovative Technologie aus „Good Old Germany“ von Schröter. Gemeinsam schreiben sie eine Erfolgsgeschichte in Europa.

Jack Link's begann 1986 als kleines familiengeführtes Unternehmen in den USA, das auf die Herstellung von Beef Jerky spezialisiert war. Die Vision war von Anfang an klar: hochwertige Proteinsnacks in bester Qualität und mit einzigartigem Geschmack zu produzieren. Mit diesem Ansatz wuchs das Unternehmen kontinuierlich und ist heute ein globaler Player mit über 3.500 Mitarbeitern und einer Präsenz in mehr als 40 Ländern.

Im Jahr 2008 wagte Jack Link's den Schritt nach Europa. Der endgültige Durchbruch gelang 2014 mit der Übernahme der Traditionsmarken BiFi und Peperami, die besonders in Deutschland, Großbritannien und Skandinavien bekannt sind. Heute zählt Jack Link's zu den führenden Anbietern von Snacks in Europa.

Am Standort Ansbach in Bayern, dem europäischen Produktionszentrum von Jack Link's, wird seit vielen Jahren die bekannte BiFi-Minisalami hergestellt. Dieses Erfolgsprodukt, das durch zahlreiche Sorten ergänzt wurde, wie BiFi Roll oder BiFi Currywurst, steht für höchste Qualität und unverwechselbaren Geschmack. Von Beginn an spielt Schröter Technologie eine zentrale Rolle in der Produktion, indem die Anlagen den hohen Ansprüchen des US-Kunden gerecht werden.

Eine stetig wachsende Partnerschaft

Die Verbindung zwischen Jack Link's und Schröter reicht bis ins Jahr 1996 zurück, als Schröter erstmals thermische Behandlungsanlagen für die BiFi-Produktion in Ansbach lieferte. Seitdem hat sich eine enge und erfolgreiche Partnerschaft entwickelt, die auf gegenseitigem Vertrauen und Innovation basiert.

Das Kernstück der Zusammenarbeit bilden die CLIMAJet® KR-MAS-Systeme von Schröter, die für die präzise thermische Behandlung von Fleischprodukten entwickelt wurden. Diese Anlagen ermöglichen es, kleine Kaliber wie die BiFi-Minisalami exakt zu trocknen und zu räuchern. Durch die innovative Kombination aus horizontaler und vertikaler Luftströmung wird eine gleichmäßige Trocknung erreicht, die nicht nur die Produktqualität sicherstellt, sondern auch den Gewichtsverlust optimal steuert.

In den letzten Jahren wurde die Anlage am Standort Ansbach kontinuierlich weiterentwickelt, um den wachsenden Anforderungen gerecht zu werden. Ingenieure und Fleischtechnologien beider Unternehmen arbeiteten eng zusammen, um die Systeme in energetischer und lufttechnischer Hinsicht zu perfektionieren. Die Ergebnisse sprechen für sich: maximale Effizienz, höchste Qualität und ein konsistentes Endprodukt, das den Geschmackserwartungen der Verbraucher weltweit gerecht wird.

VERPACKUNGSFERTIGE
Bifi-Minisalamis



Zweiter Standort in Deutschland in Betrieb genommen

Der Erfolg in Ansbach führte dazu, dass Jack Link's auch für seinen neuen Produktionsstandort in der brandenburgischen Kleinstadt Guben auf die bewährte Technologie von Schröter setzt. Im ersten Bauabschnitt wurden 16 Räume errichtet, davon zunächst acht mit modernsten CLIMAJet® KR-MAS-Klimarauchanlagen ausgestattet. Diese Systeme, mit einer Kapazität von jeweils 48 Gestellen, ermöglichen die Produktion von beeindruckenden 2,5 Millionen BiFi-Minisalamis pro Woche. Jede Anlage wurde speziell auf die Anforderungen in Guben zugeschnitten, um höchste Produktionsstandards zu gewährleisten und gleichzeitig zukünftige Automatisierungsoptionen zu integrieren.

Mit dem neuen Werk in Brandenburg setzt Jack Link's ein deutliches Zeichen für Wachstum, Innovation und die Zukunft des Unternehmens auf dem europäischen Markt.

Die Investition in modernste Schröter-Anlagen erlaubt es Jack Link's, seine Produktionskapazitäten erheblich zu steigern und gleichzeitig höchste Qualität zu sichern.



FRONTEN MIT HUBTÜREN
über die gesamte Anlagenbreite

Doch nicht nur das Unternehmen selbst profitiert: Die Region Guben und die umliegenden Gemeinden erleben durch den neuen Standort einen wirtschaftlichen Aufschwung. Die Schaffung zahlreicher neuer Arbeitsplätze stärkt die lokale Wirtschaft und macht Guben zu einem weiteren Standort der Fleischwarenproduktion in Deutschland.

Effizienz und Wirtschaftlichkeit im Fokus
Die Zusammenarbeit zwischen Jack Link's und Schröter steht für innovative und leistungsstarke Produktionslösungen. Die Anlagen sind auf höchste Effizienz ausgelegt und ermöglichen ressourcenschonende Prozesse. Das Werk in Guben setzt damit neue Maßstäbe in der Produktion und trägt zur langfristigen Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens bei. Mit modernster Technologie wird nicht nur die Qualität gesichert, sondern auch eine nachhaltige und wirtschaftliche Produktion gewährleistet.

UMLUFTVERTEILUNG
der CLIMAJets® KR-MAS



INNENANSICHT
der Klimarauchanlagen



FRIKTIONSRAUCHERZEUGER
mit 3-fach Abgang für
alternierende Rauchversorgung

CUSTOMER INSIGHTS

Daten & Fakten

- › **GRÜNDUNG:** 1986
- › **STANDORTE:** Firmensitz in Minong, Wisconsin, USA. 40 Standorte weltweit
- › **MITARBEITENDE:** mehr als 3.500 weltweit
- › **PRODUKTPORTFOLIO:** Proteinsnacks wie BiFi, Peperami und Beef Jerky
- › **WEB:** www.jacklinks.eu



Innovation und Qualität live erleben

Vom 3. bis 8. Mai 2025 öffnet die IFFA in Frankfurt am Main erneut ihre Tore und verwandelt die Messehallen in den globalen Treffpunkt der Fleisch- und Proteinbranche. Die weltweit führende Leitmesse für die Verarbeitung, Verpackung und den Vertrieb von Fleisch und alternativen Proteinen zieht ein internationales Fachpublikum an. Unter dem diesjährigen Motto „Rethinking Meat and Proteins“ rückt die IFFA verstärkt alternative Proteinquellen in den Fokus. Neben Fleischprodukten stehen auch pflanzenbasierte Alternativen und Cultured Meat im Mittelpunkt.

Als langjähriger Partner der Fleisch- und Lebensmittelindustrie ist Schröter auch 2025 wieder in Halle 12.0 am Stand C11 vertreten. Unter dem Motto „Schröter – World of Leading Quality“ erwartet die Besucher auf über 400 Quadratmetern Ausstellungsfläche ein neues, modernes Standkonzept, das die Innovationskraft und Qualitätsführerschaft von Schröter eindrucksvoll in Szene setzt. Der offene und einladende Stand bietet Raum für Austausch, Inspiration und tiefgehende Fachgespräche.

Innovative Themenwelten – Technik, die begeistert
Schröter präsentiert auf der IFFA 2025 seine neuesten Technologien und Entwicklungen in fünf einzigartigen Themenwelten:

- › **WORLD OF AIRFLOW:** Hier stehen die vielseitigen Luftführungssysteme von Schröter im Mittelpunkt. Unser CrossBack-Prinzip zeigt live, wie eine präzise Steuerung von Luftströmen zu optimalen Trocknungs- und Räucherprozessen führt. Ein besonderes Highlight: Ausgewählte Kundenprodukte werden im Servicebereich zur Verkostung angeboten.
- › **WORLD OF TEMPERATURE:** Vom schonenden Temperieren bis hin zum perfekten Backprozess: Schröter demonstriert seine umfassende Kompetenz für unterschiedlichste Anwendungen zur Veredelung von Lebensmitteln.
- › **WORLD OF SMOKING:** Tradition trifft Innovation. Hier zeigen wir modernste Räuchertechnologien, die handwerkliche Qualität mit industrieller Effizienz vereinen.
- › **WORLD OF CONTROL:** Intelligente Steuerungssysteme sorgen für maximale Prozesssicherheit und Effizienz. Hier erleben Besucher, wie Schröter digitale Lösungen für die Produktion von morgen gestaltet.
- › **WORLD OF AUTOMATION:** Vollautomatisierte Prozesse sind der Schlüssel zu mehr Effizienz und Qualität. Schröter stellt hier automatisierte Transportsysteme, Reinigungsanlagen sowie die halb- und vollkontinuierlichen Anlagen SEMI-jet® und CONTIjet® vor.

Treffpunkt für Innovation und Austausch

Der Schröter-Stand wird einmal mehr zum Zentrum für spannende Gespräche und neue Impulse. Ob beim Austausch mit Experten, beim Erkunden der neuesten Technologien oder beim Netzwerken in entspannter Atmosphäre – hier erleben Besucher, was Leading Quality bedeutet. Klaus Schröter, Geschäftsführer von Schröter Technologie und Vorsitzender des Beirats der IFFA, bringt es auf den Punkt:

„
Die IFFA ist für uns die ideale Plattform, um unsere Innovationskraft zu zeigen und den Dialog mit unseren Kunden weltweit zu vertiefen.“

Besuchen Sie uns!

Erleben Sie auf der IFFA 2025, wie Schröter Technologie mit Innovationsgeist und Leidenschaft Qualitätsstandards neu definiert. Besuchen Sie uns in Halle 12.0, Stand C11, und tauchen Sie ein in die World of Leading Quality.



DAS SCHRÖTER-KOMPENDIUM

Technik in ihrer ganzen Vielfalt

Pünktlich zur IFFA erscheint das neue Kompendium von Schröter. Es ist das umfassende Nachschlagewerk für die gesamte Schröter-Anlagenwelt. Aufbereitet in einem modernen Design finden Sie darin detaillierte Beschreibungen sämtlicher Schröter-Anlagen, ergänzt durch technische Details. Darüber hinaus liefert das Kompendium Informationen zu Steuerungs- und Visualisierungssystemen, Reinigungslösungen und Türkonzepten. Ob für die Planung neuer Produktionslinien oder zur Optimierung bestehender Prozesse – unser Kompendium bietet Ihnen gebündeltes Wissen auf einen Blick!

Interesse? Dann melden Sie sich gern unter: info@schroeter-technologie.de





World of Smoking: Automatisierungslösungen bei SMOKjet® Modellen

Auf dem Messestand von Schröter sind insgesamt fünf „Welten“ der Lebensmittelverarbeitung und -veredelung zu entdecken. In der „World of Smoking“ sehen die Besucher technische Innovationen für die Räucher-technik. Gezeigt werden SMOKjet®-Modelle, die mit optimierter Effizienz punkten – darunter zwei, die mit ihrem deutlich verbessertem Automatisierungsgrad Maßstäbe setzen. Im Mittelpunkt steht der SMOKjet® RH09, der mit einer automatischen Späneauswaschung und einem Abtransportsystem für verglimmte Späne überzeugt.

Vom kompakten Allrounder bis hin zu spezialisierten Lösungen für größere Produktionsvolumen – die Maschinen der World of Smoking bieten zukunftsweisende Technik für den modernen Räucherprozess.

SMOKjet® RH09: Automatische Späneauswaschung und -abtransport

Der Raucherzeuger RH09, optimiert für die Verschmelzung von Hackspänen der Körnung 6 – 10 mm im Glimmrauchverfahren, steht für ein mittleres bis kräftiges Raucharoma bei minimalem Verbrauch. Durch die neue automatische Späneauswaschung wird der Wartungsaufwand deutlich reduziert. Die verglimmten Späne werden aus dem Brennraum über eine Rutsche in einen außenliegenden Auffangbehälter transportiert.

Ein entscheidender Fortschritt ist der automatische Späneabtransport: Über einen Rohrkettenförderer gelangen die ausgewaschenen Späne in einen größeren Container oder direkt auf ein Förderband, welches das Handling enorm erleichtert. Optional kann der RH09 mit einem Späneaufsatz erweitert werden, der das Fassungsvermögen auf insgesamt 220 Liter erhöht – ideal für Betriebe und Prozesse, die im Wochenendmodus arbeiten.

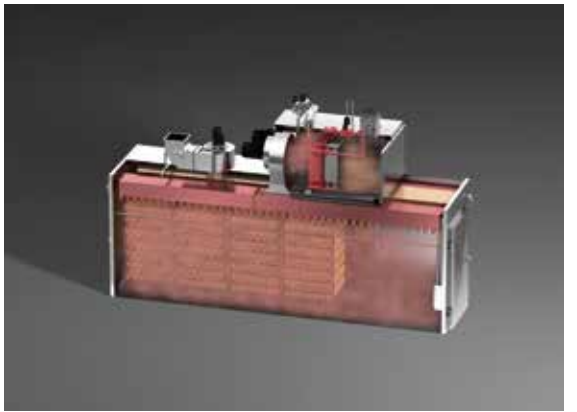
SMOKjet® RD: Automatischer Spänesiebwechsel

Der SMOKjet® RD wird auf der Messe mit einem innovativen automatischen Spänesiebwechsler vorgestellt. Während bisher das Sieb nach jedem Räuchervorgang halbstündlich manuell gewechselt werden musste, ermöglicht die neue Funktion bis zu vier aufeinanderfolgende Räucherzyklen ohne Eingriff.

Nach ca. zwei Stunden Betrieb werden dann die vier Spänesiebe gewechselt und der Aschebehälter entleert, wodurch der Automatisierungsgrad signifikant gesteigert wird. Diese Entwicklung sorgt nicht nur für eine höhere Effizienz, sondern auch für gleichbleibend hohe Qualität und Prozesssicherheit im Betrieb. Zudem behält der Raucherzeuger seine sehr kompakten Außenmaße.

SMOKjet® RF: Magazinaufsatz für erhöhte Kapazität

Das Standardmagazin des SMOKjet® RF bietet Platz für vier Holzstäbe. Dieses kann durch einen Aufsatz erweitert werden, der die Kapazität auf insgesamt bis zu zehn Stäbe erhöht. Mit der dichtschießenden Beschickungstür bleiben die Sicherheit und die Qualität während des Betriebs gewährleistet. Diese Erweiterung ist besonders für Unternehmen inter-



HEISSRAUCHPROZESS
in einer THERMICjet® HR

essant, die mehrere Anlagen mit einem Raucherzeuger betreiben und für Betriebe, die im Wochenendmodus arbeiten. Auf der IFFA wird diese Lösung live präsentiert und zeigt, wie flexibel der SMOKjet® RF auf unterschiedliche Anforderungen angepasst werden kann.

SMOKjet® RH Compact: Platzsparende Effizienz für jeden Betrieb

Hohe Leistung auf kleinstem Raum – dafür steht der SMOKjet® RH Compact. Entwickelt als vielseitiger Raucherzeuger, bietet er eine ideale Lösung für Betriebe, die effizient arbeiten möchten, ohne auf platzintensive Räuchertechnik angewiesen zu sein. Dank seiner kompakten Konstruktion lässt sich der Raucherzeuger auch problemlos in bestehende Produktionslinien integrieren. Die optimierte Bedienung und einfache Wartung machen den Compact zu einem zuverlässigen und zugleich platzsparenden Allrounder.

Fortschrittliche Technik für alle Anforderungen

Überzeugen Sie sich live in der World of Smoking, wie technologische Weiterentwicklungen unserer SMOKjets® die Räuchertechnik der Zukunft prägen und die Automatisierung den Räucherprozess effizienter macht.



UNTERNEHMEN

Gemeinsam erfolgreich: Ein Dank an unsere Jubilare und Ruheständler

Jahre der Treue, Erfahrung und Verlässlichkeit – das ist es, was Schröter bei einer besonderen Feier gewürdigt hat. Langjährige Mitarbeiter, die das Unternehmen über Jahrzehnte geprägt haben, wurden Ende 2024 von der gesamten Geschäftsführung geehrt. Gleichzeitig verabschiedete das Unternehmen mehrere geschätzte Kollegen in den wohlverdienten Ruhestand.

„
*Wer über so viele Jahre Teil
unseres Teams ist, hinterlässt
Spuren, die bleiben. Wer über
Jahre bis Jahrzehnte bei uns
arbeitet, prägt nicht nur unseren
Zusammenhalt, sondern auch
unsere Unternehmenskultur.
Diese langjährige Verbundenheit
macht uns als Familienunter-
nehmen stolz, glücklich und
sehr dankbar,*“

sagte Klaus Schröter, der die Ehrung und Verabschiedung persönlich vornahm. Mit einem gemeinsamen Essen mit der Geschäftsleitung sowie mit Präsenten wurde den Geehrten und Verabschiedeten gedankt. Ihr Einsatz, ihre Loyalität und ihre Geschichten prägen die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft von Schröter.

SCHRÖTERS

Geehrte und verabschiedete Mitarbeiter

40 (!) Jahre Betriebszugehörigkeit:

- › Horst-Michael Bieder

25 Jahre Betriebszugehörigkeit:

- › Patrick Bertelsmann
- › Manfred Blanke
- › Jürgen Bollhorst
- › Robert Prieb
- › Georg Stein

10 Jahre Betriebszugehörigkeit:

- › Boris Abrams
- › Marcel Hansen
- › Artur Wall
- › Osman Yürekli soy

Verabschiedet in den Ruhestand:

- › Thomas Cuno
- › Ulrich Koch
- › Martin Lepper
- › Waldemar Schmidt
- › Helmut Temme
- › Norbert Wienker

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 Jack Link's, www.stock.adobe.com



WWW.SCHROETER-TECHNOLOGIE.DE