

Meeting Point

AUSGABE 72 | 1/2026

 **SCHRÖTER**
LEADING QUALITY

MARCEL WENKEMANN
Projektleiter Elektrotechnik

Eskort & Schröter: Vom Testlauf zum Erfolg

LEADING QUALITY IM EINSATZ IN SÜDAFRIKA

TECHNIKUM

Produkte und Prozesse unter Realbedingungen testen
Seite 4

SCHRÖTER GLOBAL

Internationale Märkte im Fokus: Schröter auf der GULFOOD
Seite 5

UNTERNEHMEN

300 Jahre Erfahrung: Schröter ehrt Jubilare
Seite 6



CUSTOMER REPORT

Über 100 Jahre Tradition treffen auf modernste Anlagentechnologie

Wenn Südafrikas führender Schweinefleischproduzent seine Qualitätsstandards steigern will, braucht es mehr als gute Absichten. Gefragt sind präzise Anlagentechnologie, verlässliche Partnerschaften und der Mut, auf einen noch unbekanntem deutschen Hersteller zu setzen.

Ein Jahrhundert Schweinefleisch-Expertise: Aus einem gemeinschaftlich organisierten Pökeltreiben aus dem Jahr 1917 entwickelte sich Eskort über 100 Jahre hinweg zu einem zentralen Pfeiler der südafrikanischen Fleischindustrie mit vollständig integrierter Wertschöpfungskette.

Heute beschäftigt Eskort an den zwei südafrikanischen Standorten Estcourt und Heidelberg über 2.500 Mitarbeitende, die ein breites Produktspektrum verarbeiten: Bacon und Würste, Schinken, geräucherte und gekochte Fleischwaren, marinierte Produkte, verzehrfertige Spezialitäten sowie frische Fleischzuschnitte. Die konsequent vertikal ausgerichtete Integration reicht von Genetik und moderner Landwirtschaft über Biosicherheitssysteme, Schlachtung, Reifung, Räuchern und Kochen bis hin zu Verpackung und Distribution – und gewährleistet eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sowie Qualitätskontrolle auf höchstem Niveau.

Der Testlauf, der alles veränderte

Als Eskort 2013 seine erste Schröter-Anlage instal-

lierte – eine Heißrauch-Kochanlage THERMICjet® HR-8 mit Reibraucherzeuger SMOKjet® RF – ging es zunächst um einen Test: Kann die deutsche Technologie die anspruchsvollen Anforderungen erfüllen? „Wir begannen mit einer Schröter-Anlage, um zu sehen, ob sie die Produktqualität und Konsistenz liefern kann, die wir brauchen – und die Ergebnisse haben jede Erwartung übertroffen: die Qualität, die Ausbeute, die Zuverlässigkeit. Es war klar, dass wir den richtigen Partner gefunden hatten. Mit der praktischen Unterstützung von PHT und der technischen Exzellenz von Schröter wurde die Entscheidung für weitere Anlagen leicht“, resümiert Arnold Prinsloo, CEO, Eskort (Pty) Ltd.

Aus dem einstigen Probelauf entwickelte sich schnell eine Zusammenarbeit, die den Weg für nachfolgende Projekte ebnete. „Wir sind sehr stolz auf unsere langjährige Partnerschaft mit diesem äußerst agilen und innovativen Unternehmen. Eskort ist für seine Produktinnovationen bekannt, wir nehmen diese Herausforderungen gern an und entwickeln kundenspezifische Lösungen“, ergänzt

Frank Lautenschläger, Sales Vice Director bei Schröter Technologie. Aktuell verfügt Eskort über 14 Schröter-Anlagensysteme, verteilt auf beide Produktionsstandorte. Die gesamte thermische Prozesskette wurde mit Weitblick systematisch auf Schröter-Technologie umgestellt sowie mit einer Niederdruck-Schaumreinigungsstation von PHT ausgestattet.

PHT als Brücke nach Europa

Ein entscheidender Erfolgsfaktor für diesen Erfolg ist die Zusammenarbeit mit PHT South Africa. Seit 2009 vertritt PHT die Interessen von Schröter im südafrikanischen Markt und verbindet globale Technologieexpertise mit lokalem Know-how. „Unser Engagement für Eskort ging weit über Lieferung und Service hinaus – wir haben Türen zu führenden europäischen Verarbeitungsbetrieben geöffnet, damit Eskort die Leistung von Schröter aus erster Hand erleben konnte. Diese internationale Perspektive hat Eskorts strategische Investition in Technologie geprägt, die konstant überragende Ergebnisse liefert“, sagt Josef Meßmer, Inhaber, PHT.

Präzision, die sich rechnet

Die Schröter-Systeme zeichnen sich durch Prozesssicherheit und Reproduzierbarkeit aus. In den Heißrauch-Kochanlagen THERMICjet® sorgt präzise Temperaturführung für kontrollierte thermische Behandlung, während die Raucherzeuger SMOKjet® RHO9 und RF gleichbleibende Räucherergebnisse liefern. Die Intensivkühlanlagen vom Typ ARCTICjet® kühlen Produkte schnell herunter und steigern die mikrobiologische Sicherheit. Die intuitive SIEMENS S7-Steuerung kombiniert mit Schröters adaptiver Programmierung und der Prozessvisualisierung InTouch macht Bedienung effektiv und Prozesse verlässlich.

Hervorzuheben ist das alternierende Luftwechselsystem sowie die Power der THERMICjet®-Anlagen: Es behandelt alle Produkte gleichmäßig – unabhängig von ihrer Position im Wagen. Diese Umluftverteilung mit zwei aufeinander abgestimmten Ventilatoren liefert Top-Ergebnisse über alle Chargen und minimiert Ausschuss.

Expansion mit Weitblick

2024 expandierte Eskort am Standort Heidelberg: 10.000 m² steigerten die Produktionskapazität um 50 Prozent. Die Expansion umfasste neue Kühlräume, größere Karkassen-Kühler, erweiterte Zerlegelinien und Afrikas größtes kontinuierliches Boxenfrostgerät.

Solche Investitionen entstehen nicht im luftleeren Raum, sie basieren auf gewachsenem Vertrauen. Dass diese Partnerschaft über das Projektgeschäft hinausgeht, zeigt sich auch auf persönlicher Ebene: Eskort-Geschäftsführer Arnold Prinsloo besuchte mehrfach Schröters Produktionsstätte in Borgholzhausen und begleitete Dietrich Schröter zu Kundenbesuchen.

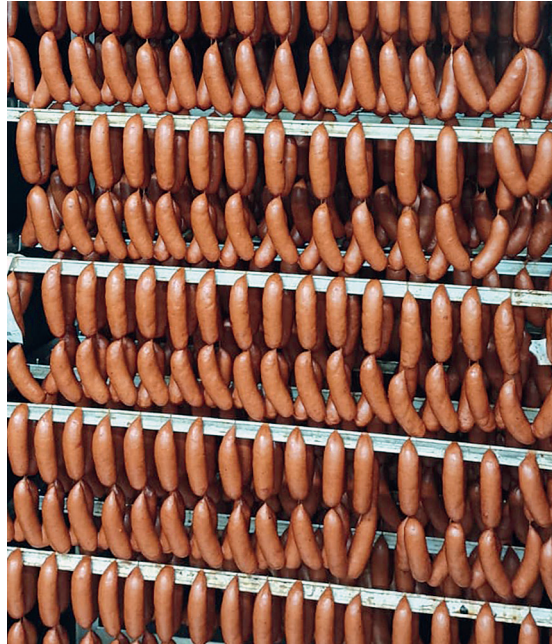


— **ARNOLD PRINSLOO**
CEO, Eskort (Pty) Ltd

„Unsere Zusammenarbeit mit Eskort zeigt, wie Vertrauen, technische Exzellenz und stetige Weiterentwicklung zu nachhaltigem Erfolg führen. Wir freuen uns darauf, diese Partnerschaft auch in den kommenden Jahren weiter auszubauen und Eskort auf dem Weg zu noch höheren Qualitätsstandards zu begleiten.“

— **DIETRICH SCHRÖTER**

Geschäftsführer, Schröter Technologie



BELIEBTE SPEZIALITÄT

Für die Verarbeitung der „Russian Sausage“ – eine der beliebtesten südafrikanischen Räucherwürste – setzt Eskort auf die Heißrauchanlagen THERMICjet®.

CUSTOMER INSIGHTS

Daten & Fakten

- > **GRÜNDUNG:** 1917
- > **CEO:** Arnold Prinsloo
- > **MITARBEITENDE:** ca. 2.500
(1.300 Heidelberg, 700 Estcourt, 500 Retail)
- > **PRODUKTIONSFLÄCHE:**
Heidelberg: 30.000 m² | Estcourt: 20.000 m²
- > **PRODUKTPORTFOLIO:** Bacon, Würste, Schinken, geräucherte und gekochte Fleischwaren, Rippchen, marinierte Produkte, verzehrfertige Produkte, saisonale Spezialitäten, frische Fleischzuschnitte

PHT SOUTH AFRICA

Lokaler Partner mit globalem Netzwerk

PHT South Africa wurde 2007 als Niederlassung der deutschen PHT Group in Centurion gegründet und ist führender Anbieter für integrierte Hygiene- und Prozesstechnologie in hygienesensiblen Produktionsumgebungen. Das Unternehmen kombiniert europäische Premium-Technologie mit tiefem Verständnis für lokale Anforderungen. Das Portfolio reicht von Hygieneschleusen und industriellen Waschsyste men bis hin zu den von Schröter bereitgestellten Prozesstechnologien und thermischen Behandlungsanlagen. PHT bietet komplette Projektunterstützung – von Beratung und Layout-Planung über Installation bis zum langfristigen After-Sales-Service.

SCHRÖTERS

Lieferumfang

STANDORT: ESTCOURT

2013

- > 1 X THERMICjet® HR-8, 2-reihig
- > 1 X SMOKjet® RF

2016

- > 2 X THERMICjet® HR-8, 2-reihig
- > 2 X SMOKjet® RHO9
- > 1 X Prozessleitsoftware

2017

- > 3 X THERMICjet® HR-8, 2-reihig
- > 3 X SMOKjet® RHO9

2018

- > 1 X THERMICjet® HR-12, 2-reihig
- > 1 X SMOKjet® RHO9

STANDORT: HEIDELBERG

2013

- > 1 X THERMICjet® HR-8, 2-reihig
- > 1 X SMOKjet® RF

2016

- > 1 X THERMICjet® HR-8, 2-reihig
- > 1 X SMOKjet® RHO9
- > 1 X ARCTICjet® IK-8, 2-reihig
- > 1 X Prozessleitsoftware

2017

- > 2 X THERMICjet® HR-8, 2-reihig
- > 2 X SMOKjet® RHO9
- > 1 X ARCTICjet® IK-8, 2-reihig

2019

- > 1 X CLIMAjet® AT-18

Praxis-Check im Technikum: „Wir simulieren die Ideen unserer Kunden“

Ob Produktentwicklung oder Prozessoptimierung: Serviceberater Günter Spreen, gelernter Fleischermeister, erklärt, wie Kunden im Schröter Technikum ihre Ideen auf Herz und Nieren prüfen können.

Herr Spreen, seit vielen Jahren betreibt Schröter ein eigenes Technikum am Firmensitz in Borgholzhausen. Wie kommt es in der Praxis dazu, dass Kunden hier Versuche durchführen?

Günter Spreen: Die Testanfrage gelangt in der Regel über den Vertrieb zu uns. Wenn ein Kunde ein neues Produkt plant, stellt sich die Frage: Reicht der vorhandene Maschinenpark oder ist eine Investition nötig? Mit welchen Prozessbedingungen ist zu rechnen? Um hier Sicherheit zu bieten, testen wir vorab unter Realbedingungen.

Die Anforderungen sind sicher komplex. Wie bereiten Sie sich darauf vor?

Günter Spreen: Die Anforderungen sind sehr unterschiedlich. Um diese einschätzen zu können, klären wir vorab den gesamten Testablauf: von der Produktklasse – egal ob Fleisch, Fisch, Käse, vegetarisch oder Petfood – bis hin zur Frage, ob das Produkt liegend, hängend oder in Formen gefahren wird. Auch wird die Beschaffung bzw. die Belieferung des Rohstoffs geplant. Kommt das Rohprodukt frisch oder gefroren? Besonders spannend ist für uns die Frage, ob wir ein Bestandsprodukt optimieren oder eine komplette Neuentwicklung begleiten. Erst wenn wir diese Details und das eventuell benötigte Spezialequipment kennen, können wir die Testreihe perfekt vorbereiten.

Was genau kann in Borgholzhausen alles simuliert werden?

Günter Spreen: Im Grunde unser gesamtes Portfolio. Wir verfügen über THERMICjet®-Anlagen mit vertikaler und horizontaler Luftführung sowie den ARCTICjet® IK zur Intensivkühlung. Auch können wir komplexe Klimaprozesse für Rohwurst, Schinken oder Trockenfleisch simulieren. Mit unserem CLIMAJet®-System testen wir alles vom Auftauen über das Klimaräuchern bis hin zum Reifen und Nachreifen. Dabei können wir verschiedenste Umluftkonzepte und Maschinenpositionen nachstellen, um die spätere Integration in die Produktionsumgebung des Kunden perfekt vorzubereiten. Auch beim Rauch sind wir flexibel und integrieren Glimm-, Reib- oder Flüssigrauch nach Wunsch.

Welche Daten liefern Sie den Kunden als Ergebnis?

Günter Spreen: Dabei gehen wir sehr gezielt vor, was genau der Kern der Testanfrage ist. Deshalb definieren wir vorab, welche produktspezifischen Kennzahlen – wie Gewichtsverlust, aw-Wert, pH-Wert, der Rauchgeschmack oder die Prozesszeit – entscheidend sind. Zusammen mit den reinen Anlagenparametern erstellen wir so eine präzise Analyse, die dem Kunden echte Antworten liefert.

Wie läuft die Logistik ab – wer stellt das Testmaterial?

Günter Spreen: Entweder liefert der Kunde direkt oder wir organisieren die Rohware nach exakter Spezifikation hier am Markt. Ein Test kann dann – je nach Produkt und Behandlungszeit – zwischen einem und mehreren Tagen dauern.

Begleiten die Kunden die Versuche persönlich?

Günter Spreen: Wir begrüßen das sehr! Wenn der Kunde dabei ist, können wir den Prozess sofort live anpassen. Das schafft ein tiefes Verständnis für unsere Technik und stärkt die Zusammenarbeit. Zudem erfolgt in der Regel ein kompletter Betriebsrundgang und an den Abenden bleibt Zeit für einen intensiven Austausch.

Herr Spreen, vielen Dank für das Gespräch!



OBEN: Günter Spreens Zutaten im Technikum sind Erfahrung, Fachwissen und Neugier.

LINKS: Fleisch- und Wurstwaren, Fischprodukte, Käse, Petfood und alternative Proteine – wir veredeln Lebensmittel.



**Jetzt Newsletter
abonnieren!**

QR-CODE SCANNEN
und auf dem Laufenden bleiben!



SCHRÖTER GLOBAL

Schröter stärkt Marktpräsenz im Mittleren Osten auf der GULFOOD 2025

Gemeinsam mit Vertriebspartner PHT war Schröter 2025 auf der GULFOOD Manufacturing vertreten – einer der weltweit führenden Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Mit rund 2.500 Ausstellern aus 79 Ländern und über 55.000 Fachbesuchenden ist sie im Dubai World Trade Centre ein zentraler Treffpunkt für technologische Innovationen und internationale Geschäftsentwicklung.

Schröter präsentierte auf dem Stand von PHT ein breites Portfolio – von Rauch- und Kochsystemen über Intensivkühltechnik bis hin zu innovativen Auftaulösungen. Die Gespräche mit Fachbesuchenden machten deutlich, dass in Saudi-Arabien, den angrenzenden Golfstaaten, Afrika und Indien der Bedarf an zuverlässiger und energieeffizienter Verarbeitungstechnologie weiter wächst und damit deren Relevanz in diesen Märkten unterstreicht.

Die enge Zusammenarbeit mit PHT in Südafrika ist seit vielen Jahren ein wichtiger Bestandteil der internationalen Aktivitäten. Mit der 2024 gegründeten Niederlassung „PHT UAE“ in Dubai erhielten die gemeinsamen Vertriebs- und Serviceaktivitäten zusätzlichen strategischen Schub – ein entscheidender Schritt, um das steigende Marktpotenzial der Region noch gezielter zu erschließen.

Hohe Nachfrage nach Schröter-Technologie

Der Blick auf die konkreten Marktanforderungen machte schnell deutlich, welche Schröter-Systeme im Fokus stehen. Besonders großes Interesse galt somit den THERMICjet®-Heißrauch- und Kochanlagen sowie den ARCTICjet®-Intensivkühlanlagen. Auch die Schröter-Auftausysteme und Lösungen

für die fischverarbeitende Industrie rückten in den Fokus – ein Segment, das in der Region zunehmend an Relevanz gewinnt.

Die Gespräche am Stand zeichneten sich durch hohe fachliche Tiefe aus und zeigten klar, wie wichtig passgenaue Lösungen für die Märkte des Mittleren Ostens sind. Vertriebsleiter Frank Mack fasst die Resonanz so zusammen:

„Die Dynamik auf der GULFOOD war außergewöhnlich. Wir haben nicht nur viele neue Anfragen erhalten, sondern auch deutlich gespürt, wie stark der Bedarf an unseren zuverlässigen, energieeffizienten und robusten Systemen in dieser Region wächst.“

Ausblick

Die nächste GULFOOD Manufacturing vom 3. bis 5. November 2026 ist bereits fest in der Schröter-Messeplanung vorgesehen.



GUTE STIMMUNG AM PHT-MESSESTAND

Von links nach rechts: Frank Mack, Mike Varpins, Viola Kiden, Rudolf Tripold und Kumar Domee.



**GULFOOD
MANUFACTURING**

UNTERNEHMEN

Schröter sportlich präsent

Laufen verbindet – besonders, wenn Kollegen gemeinsam starten. Bei Firmenläufen war Schröter dabei und zeigte, was das Unternehmen ausmacht: Zusammenhalt, Identifikation und Freude, als Team sichtbar zu sein.

Ob bei der „Nacht von Borgholzhausen“ oder bei den Firmenläufen in Gütersloh und Melle: Schröter war mehrfach mit laufbegeisterten Teams und in gebrandeten Outfits vertreten. In Borgholzhausen erreichte das Mix-Team einen Platz im vorderen Mittelfeld, in Melle belegte das Team „Schröters Schweißperlen“ Platz 14 von 26 Mannschaften. Im Mittelpunkt stand da-

bei nicht die Zeit, sondern das gemeinsame Antreten für Schröter – als sichtbares Zeichen von Engagement und Freude daran, das Unternehmen auch außerhalb des Arbeitsalltags zu repräsentieren. Die Läufe zeigten eindrucksvoll, wie stark Identifikation wirkt, wenn Engagement, Unterstützung und Freude an gemeinsamer Bewegung zusammenkommen.



UNTERNEHMEN

Ehrung für 300 Jahre gelebte Verbundenheit

Im festlichen Rahmen hat Schröter Technologie seine langjährigen Mitarbeitenden sowie inzwischen ausgeschiedene Kollegen zu einer besonderen Feier ins Kaminzimmer des „Ristorante Rossini“ eingeladen.

Gemeinsam wurden 16 Jubilare mit beeindruckenden 300 Jahren Betriebszugehörigkeit geehrt.

Geschäftsführung und Bereichsleitungen würdigten die Verdienste jedes Einzelnen mit persönlichen Worten. So wurde spürbar, wie viel Loyalität, Fachwissen und Erfahrung sich hinter diesen Jubiläen verbergen: Das sind Werte, die Projekte voranbringen und das Miteinander im Unternehmen nachhaltig prägen.

Ein herzlicher Dank gilt allen Jubilaren und den verabschiedeten Mitarbeitern: für ihre Verlässlichkeit, ihren Beitrag zur Unternehmenskultur und dafür, Schröter Technologie über viele Jahre mitgestaltet zu haben.



45 (!) Jahre Betriebszugehörigkeit:

- › Udo Milke

40 (!) Jahre Betriebszugehörigkeit:

- › Joachim Glaser

25 Jahre Betriebszugehörigkeit:

- › Jürgen Besginow, Andreas Hempel, Hans-Ulrich Kleine, Jens Kottemann, Bernhard Pawlitzki

10 Jahre Betriebszugehörigkeit:

- › Besnik Bajrami, Christian Dupré, Herbert Janzen, Mario Korn, Jean Claude Renouf, Christina Rullkötter, Eugen Scheling, Dustin Wienker, Jens Wittig

Verabschiedet in den Ruhestand:

- › Bernhard Pawlitzki, Ute Schütter, Udo Weßler, Hans Wolf, Osman Yüreklişoy

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 Eskort (Pty) Ltd, Rasto SK/Shutterstock, Jan Düfelsiek



WWW.SCHROETER-TECHNOLOGIE.DE