

# MEETING POINT



Zehn Jahre Schröter Niederlassung in Moskau  
*Schröter Subsidiary in Moscow*  
*Celebrates Ten-Year Anniversary* ..... Seite | page 2  
Kulinarische Reise nach Russland  
*A Culinary Trip to Russia* ..... Seite | page 3  
Prozessoptimierungen für die Bockwurst-Produktion  
*Optimizing the Bockwurst Production Process* ..... Seite | page 4

Neues Angebot: Schröter SMOKEacademy  
*New offer: Schröter SMOKEacademy* ..... Seite | page 5  
Der AmTrade Web-Relaunch  
*The AmTrade Web Relaunch* ..... Seite | page 6  
Wartungsverträge bringen Sicherheit  
*Service Agreements Offer Security* ..... Seite | page 6

29 | 2011



## WEICHEN NEU GESTELLT – SETTING A NEW COURSE

WELTWEIT VERLANGT DIE FLEISCH- UND FISCHVERARBEITENDE INDUSTRIE NACH DEN RENOMMIERTEN ANLAGENSYSTEMEN DER SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG. DEMENTSPRECHEND SIND DIE AUFTRAGSBÜCHER FÜR 2011 SEHR GUT GEFÜLLT. UM ALLEN KUNDENWÜNSCHEN AUCH IN ZUKUNFT GERECHT ZU WERDEN, ERWEITERT DER ANLAGENEXPERTE DERZEIT MIT HOCHDRUCK SEIN PRODUKTIONS- UND SERVICEPORTFOLIO. – ALL OVER THE WORLD, COMPANIES IN THE MEAT AND FISH PROCESSING INDUSTRY ARE DEMANDING THE RENOWNED SYSTEMS FROM SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG. AND THE COMPANY’S ORDER BOOKS FOR 2011 ARE FILLED ACCORDINGLY. IN ORDER TO MEET EVERY CUSTOMER NEED IN THE FUTURE, THE EQUIPMENT EXPERT IS CURRENTLY WORKING TIRELESSLY TO EXPAND THE RANGE OF PRODUCTS AND SERVICES IT OFFERS.

Die Nachfrage nach Know-how aus Ostwestfalen ist in den letzten Jahren stetig gestiegen. Für Kunden aus den USA, Österreich und Deutschland setzt Schröter aktuell Großaufträge um. Hinter den Kulissen plant das Unternehmen deshalb noch für das laufende Jahr Erweiterungsmaßnahmen, über die wir in der nächsten Meeting Point berichten werden. „Wir bauen unsere Produktion und die weltweite Präsenz aus, damit Verlässlichkeit und Kompetenz weiterhin als feste Größen im Geschäftsalltag verankert sind“, erläutert Klaus Schröter das Ziel des Marktführers.

Neben den notwendigen Maschineninvestitionen wird auch das Service- und Schulungsangebot deutlich verstärkt. Denn die bisherigen Kundenseminare im Bereich Technik, Wartung und Technologie haben große Resonanz gefunden. Über die Wartungs- und Inspektionsverträge, die Schröter als Komplettpaket anbietet, erfahren Sie mehr auf Seite 6. Außerdem stellen wir Ihnen in dieser und der nächsten Ausgabe zwei starke Märkte

vor: Unser Customer Report widmet sich Russland und der Schröter Niederlassung in Moskau. Die Jubiläumsausgabe Nr. 30 thematisiert die USA – pünktlich zur Process Expo 2011 Anfang November in Chicago, wo der Anlagenbauer zum ersten Mal mit der eigenen AmTrade Handelstochter ausstellen wird. Die Weichen sind also gestellt – mit Kurs auf Erfolg.



*The demand for expertise from eastern Westphalia has continuously risen in recent years. Schröter is currently carrying out large projects for American, Austrian, and German customers. That is why behind the scenes the company is planning some expansion measures, which we will report on in the next issue of Meeting Point. “We are expanding our manufacturing and global presence to ensure that reliability and expertise remain firmly anchored in our day-to-day business,” says Klaus Schröter, explaining the market leader’s goals.*

*In addition to the necessary investments in new machinery, the company’s service and training offering are also undergoing a significant expansion. That is because the previous customer seminars on topics such as engineering, maintenance, and technology received a significant amount of positive feedback. You can find out more about the maintenance and inspection agreements Schröter offers as a complete package starting on page 6. In addition, in this issue and the next issue we will introduce you to two strong markets: Our Customer Report is dedicated to Russia and Schröter’s subsidiary in Moscow. The 30<sup>th</sup> anniversary issue will focus on the United States – right on time for the Process Expo 2011 in Chicago, Illinois, in early November, where the equipment manufacturer will exhibit for the first time with its own AmTrade sales subsidiary. As you can see, the company has set a new course – and is on the road to success.*



# HAPPY BIRTHDAY MOSKAU! – HAPPY BIRTHDAY, MOSCOW!



DIE SCHRÖTER NIEDERLASSUNG IN DER RUSSISCHEN HAUPTSTADT MOSKAU HAT IN DIESEN TAGEN ALLEN GRUND ZU FEIERN: SEIT ZEHN JAHREN UNTERSTÜTZT DAS KOMPETENTE TEAM VOR ORT DIE INVESTITIONSPLANUNGEN SEINER KUNDEN UND SORGT FÜR DIE PERFEKTE ABWICKLUNG ALLER ANLAGENAUFTRÄGE. – THESE DAYS, THE SCHRÖTER SUBSIDIARY IN THE RUSSIAN CAPITAL OF MOSCOW HAS EVERY REASON TO CELEBRATE: FOR OVER TEN YEARS, THE COMPETENT LOCAL TEAM HAS SUPPORTED THE INVESTMENT PLANNING ACTIVITIES OF ITS CUSTOMERS AND ENSURED THAT ALL EQUIPMENT ORDERS WERE PROCESSED AS SMOOTHLY AS POSSIBLE.

Schröter Technologie ist in Russland schon lange eine feste Größe. Denn bereits seit 25 Jahren exportieren die Ostwestfalen ihre Maschinen und Anlagen in den russischen Markt. Heute findet man das Know-how aus Deutschland vom hohen Norden (z.B. beim Norilskij Fleischkombinat und Archangelskij Tralovij Flott) bis in den Süden (z.B. Sochinskij und Volgogradskij Fleischkombinat). Dabei ist in erster Linie die Region Krasnodarskij Kraj wichtig, denn hier wurden Schröter Anlagen besonders häufig installiert (Dinskoj, Sochinskij, Kurganinskij und das Vyselkovskij Fleischkombinat).

**ZEHN JAHRE MOSKAU**

In der Megacity Moskau besitzt der Anlagenexperte eine eigene Dependence. Seit nunmehr zehn Jahren laufen hier die Fäden für Geschäfte in der russischen Föderation zusammen. Starke Frontfrau der Niederlassung ist Tatjana Sidorova. Der tüchtigen Geschäftsfrau gelang es mit ihrem sicheren Gespür für investitionsfreudige Kunden, Schröter zu einem starken Partner der Nahrungsmittelbranche zu machen. Das insgesamt zehnköpfige Team betreut Anlagenaufträge, die direkt mit dem Schröter Werk in Borgholzhausen vermittelt werden. Außer Tatjana Sidorova steuern Andrej Universaluk, Tatjana Jucharina und Kiroll Lazarev das Moskauer Boot. Während Dorian Grabowski, Jürgen Bollhorst, Jörg Hofmeyer, Frank Lautenschläger, Klaus Schröter und Jens Plamann in Sachen technische und administrative Auftragserfüllung das Steuer fest in der Hand haben – und den Auftrag bis zur termingerechten Montage und Inbetriebnahme in den sicheren Hafen steuern. Das Erfolgsrezept: Die russische Mannschaft versorgt den Kunden vor Ort mit zielgerichteten Informationen und überzeugt mit ihrer

produkttechnologischen Kompetenz. Damit der Interessent später exakt die Anlagenkonfiguration erhält, die zu seiner Investitionsplanung passt, hat er die Chance, vorab Schröter Referenzkunden in Deutschland und Russland zu besuchen. Ein besonderes Bonbon ist die zusätzliche technologische Beratung zur Optimierung bestehender Produktionsprozesse. Denn mit diesem Rundum-Sorglos-Paket können Kunden jederzeit die gleichbleibende Qualität ihrer Produkte sicherstellen.

**TECHNOLOGISCHE BERATUNG**

Gerade bei der Rohwurst-Produktion ist die technologische Unterstützung von großer Bedeutung. Hier punktet Schröter mit seiner Anwenderberatung und hat sich als Spezialanbieter für Rohwurstprodukte und Delikatessen im russischen Markt einen Namen gemacht. Heute ist der Anlagenspezialist zur festen Größe in der Branche avanciert. Die CLIMAJet-Klimarauchanlagen mit bis zu 50 Wagen Kapazität und CLIMAJet-Nachreifeanlagen bis zu 700 Quadratmeter sind inzwischen auch auf diesem Markt vertreten. Das Tverskoj Fleischkombinat beispielsweise stemmt als einer von vielen Schröter Kunden mit seiner leistungsstarken Technologie eine Tageskapazität von 10.000 Kilogramm Rohwurst. Und seit Juni profitiert die Firma Mjasnizkij Rjad im Moskauer Gebiet von erfolgreichen Optimierungsmaßnahmen, die die Schröter Experten durchführten. Der versierte Fleischtechnologe André Budesheim unterstützt auch russische Kunden gern (vgl. Info-Kasten S. 5). Dass das deutsche Unternehmen in Russland so fest im Sattel sitzt, liegt sicher auch an der regelmäßigen Messepräsenz. In diesem Jahr wird Schröter wieder auf der Agroprod mash in Moskau ausstellen (10. bis 14. Oktober 2011), der internationa-

len Schau für Maschinen, Ausrüstung und Zutaten für die Lebensmittelindustrie, die Potentiale und Schlüsseltechnologien für die Lebensmittelindustrie aufzeigt. Darüber hinaus steht vom 29. November bis 2. Dezember die ProSib in Novosibirsk auf der Agenda. Auf der zeitgleich stattfindenden produktspezifischen SibProdMash, der internationalen Ausstellung von Maschinen und Technologien für die Lebensmittelindustrie und Kühl-Ausrüstung, wird das Know-how aus Deutschland sicher auf reges Interesse stoßen. Optimale Gelegenheiten für Schröter, seine Marke im Wettbewerb zu stärken und die eigene Position im russischen Markt zu festigen.

> > >

*Schröter technology has long been a fixed part of the Russian meat processing world. The engineering firm from eastern Westphalia has exported its machines and equipment to the Russian market for 25 years. Today this German expertise can be found from the far North (such as at the Norilsk state meat combine and Arkhangelsk Tralovij Flot) to the South (at Sochinsky and Volgogradsky state meat combine, for example). Overall, the region of Krasnodar Krai is the most important, since Schröter's systems are installed here particularly often (Dinskoy, Sochi, Kurganinsky, and the Vyselkovsky state meat combine).*

**TEN YEARS IN MOSCOW**

*The systems expert has its own subsidiary in the megacity of Moscow. This has been the epicenter of all of the company's business in the Russian Federation for over ten years now. The subsidiary is headed up by Tatjana Sidorova, a competent*

CLIMAJet-Nachreifeanlagen, auch Sondergrößen, sind in Russland stark gefragt. – CLIMAJet maturing systems are extremely popular in Russia, even in special sizes.

Jens Plamann, Tatjana Sidorova und Andreij Universaluk (v.l.) gehören zum geschäftstüchtigen russischen Team. – Jens Plamann, Tatjana Sidorova, and Andreij Universaluk (from left) are part of the business-savvy Russian team.







Die Moskauer Schröter Dependence: Hier laufen die Fäden für Geschäfte in der russischen Föderation zusammen. – The Schröter office in Moscow is the epicenter of all of the company's business in the Russian Federation.

businesswoman who has used her keen sense for customers looking to make investments to successfully establish Schröter as one of the Russian food industry's strong partners. The ten-member team supports customers whose orders are transferred directly to Schröter's factory in Borgholzhausen. In addition to Tatjana Sidorova, the following individuals also help run the show in Moscow: Andrei Universaluk, Tatjana Jucharina, and Kiroll Lazarev. Furthermore, Dorian Grabowski, Jürgen Bollhorst, Jörg Hofmeyer, Frank Lautenschläger, Klaus Schröter, and Jens Plamann are responsible for technical and administrative order fulfillment as well as ensuring that the equipment is assembled and brought into operation quickly and on schedule. The subsidiary's recipe for success is providing local customers with exactly the information they need and winning them over with their product-related and technological expertise. To ensure that the interested parties receive a system that is configured to exactly match their investment planning, they all have the opportunity to visit Schröter's reference customers in Germany and Russia. An added plus is the additional technological consulting service that the team provides to help customers optimize existing production processes. With this full-service package, customers can ensure that the quality of their products remains constant.

**TECHNOLOGICAL CONSULTING**  
Technological support is of particular importance when it comes to producing raw sausage. Schröter scores points in this area by assisting users and has made a name for itself as a special supplier for raw sausage products and food delicacies in the Russian market. Today the equipment specialist has a fixed position in the industry. And now Schröter's CLIMAjet climatic smoking systems, with a capacity

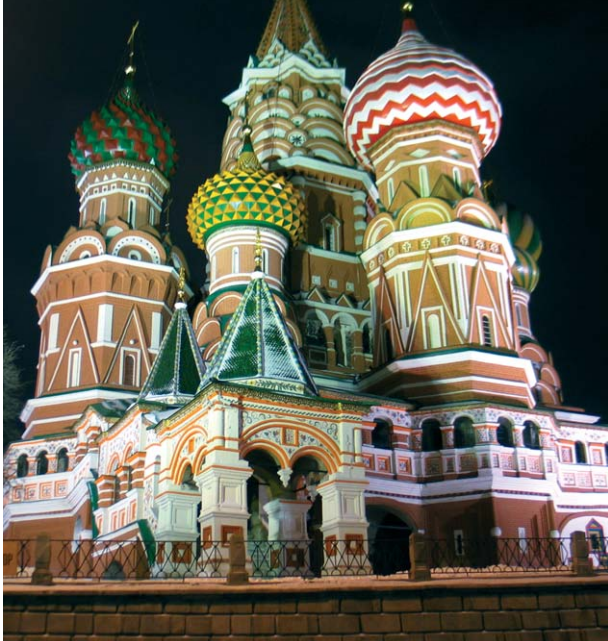
Die Firma Mjasnitzkij Rjad setzt auf die Schröter Expertise von Jürgen Bollhorst. – Mjasnitzkij Rjad uses the Schröter expertise of Jürgen Bollhorst.



| MESSETERMINE – TRADE SHOW DATES |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| > AGROPRODMASH IN MOSKAU        | 10.10. – 14.10.2011 |
| > PROSIB IN NOVOSIBIRSK         | 29.11. – 02.12.2011 |

of up to 50 trolleys, and CLIMAjet maturing systems up to 700 square meters in size are also represented in this market. For example, as one of many Schröter customers, the Tverskoy meat combine uses the company's powerful technology to stem a daily capacity of 10,000 kilograms of raw sausage. And since June, the Mjasnizky Ryad company in the Moscow region has benefited from successful optimization measures carried out by the experts at Schröter. And the well-versed meat technology expert Andre Budesheim also enjoys assisting Russian customers (see the Info Box on page 5). The fact that the German company has such a strong presence in Russia surely has something to do with the company's regular trade show appearances. This year Schröter will once again be exhibiting at the Agroprodmash in Moscow (October 10 to 14, 2011), the international show for machines, equipment, and ingredients for the food processing industry, which exhibits key technologies and areas with potential for the food processing industry. In addition, the company is also going to appear at the ProSib in Novosibirsk from November 29 to December 2. Another event being held simultaneously is the product-specific SibProdMash, the international exhibition of machines and technologies for the food processing industry as well as cooling equipment. Here, German expertise will surely be met with strong interest, making it the ideal opportunity for Schröter to increase the strength of its brand and further solidify its position in the Russian market.

Die Basilius Kathedrale gilt als eines der Wahrzeichen Moskaus. – Saint Basil's Cathedral is one of Moscow's best-known landmarks.



# MEETING POINT KULINARISCH – MEETING POINT CULINARY

Kaviar, Borschtsch und Wodka zählen sicher zu den bekanntesten russischen Spezialitäten. Doch die russische Küche hat mehr zu bieten, ist sehr vielseitig und von zahlreichen Einflüssen geprägt. Neben typisch russischen Bestandteilen wie eingelegten Gurken, Pilzen und Kohl finden sich auch Zutaten aus Europa, dem Orient oder Fernost in den Gerichten. Mittags stärken die Russen sich in der Regel gleich mit mehreren Gängen – von der Vorspeise, einer Vorsuppe über Fleisch oder Fisch bis zum süßen Abschluss in Form von Kompott oder Gebäck. Das Boeuf Stroganow zählt zu den edleren Hauptspeisen.

**BOEUF STROGANOW (4 PORTIONEN)**  
Zutaten: 500 g Rinderfilet, 40 g Butter, 2 Zwiebeln, 30 g Mehl, 250 ml Fleischbrühe, 125 ml saure Sahne, 2 gewürfelte Gewürzgurken, 100 g frische und fein geschnittene Champignons, Senf, Salz, Zitronensaft

Die grob gehackte Zwiebel in Butter andünsten, mit Mehl bestäuben und Brühe angießen. Die Soße 15 Minuten kochen, mit Senf, Salz, Zitronensaft und saurer Sahne abschmecken. Pilze und Gewürzgurken dazu geben. Fleisch in Streifen schneiden und separat kräftig anbraten. Fleisch zur Soße geben und kurz darin schwenken. Dazu passen: Bratkartoffeln, Reis oder Teigwaren.

> > >

Caviar, borscht, and vodka are probably the three most well-known Russian specialties. But Russian cuisine has more to offer, is extremely diverse, and is characterized by a wide variety of influences. In addition to typical Russian ingredients such as pickles, mushrooms, and cabbage, you can also find elements from Europe, the Middle East, and Asia in its dishes. In the middle of the day, they like to eat a number of different courses – from appetizers or soup to meat or fish and finally a sweet desert, such as stewed fruit or pastry. Beef Stroganoff is one of the cuisine's more high-class meals.

**BEEF STROGANOFF (SERVES 4)**  
Ingredients: 500 g filet mignon, 40 g butter, 2 onions, 30 g flour, 250 ml beef broth, 125 ml sour cream, 2 cubed pickles, 100 g fresh and finely chopped mushrooms, mustard, salt, lemon juice

Sweat the coarsely chopped onions in butter, dust them with flour, then pour in the broth. Cook the sauce for 15 minutes and then add mustard, salt, lemon juice, and sour cream to taste. Add the mushrooms and pickles. Cut the meat in strips and sear separately. Add the meat to the sauce and briefly toss together. Serve with fried potatoes, rice, or pasta.

Quellen – Sources: <http://www.entdecke-russland.de>  
<http://www.chefkoch.de/rezepte/211471088604183/Boeuf-Stroganoff.html>







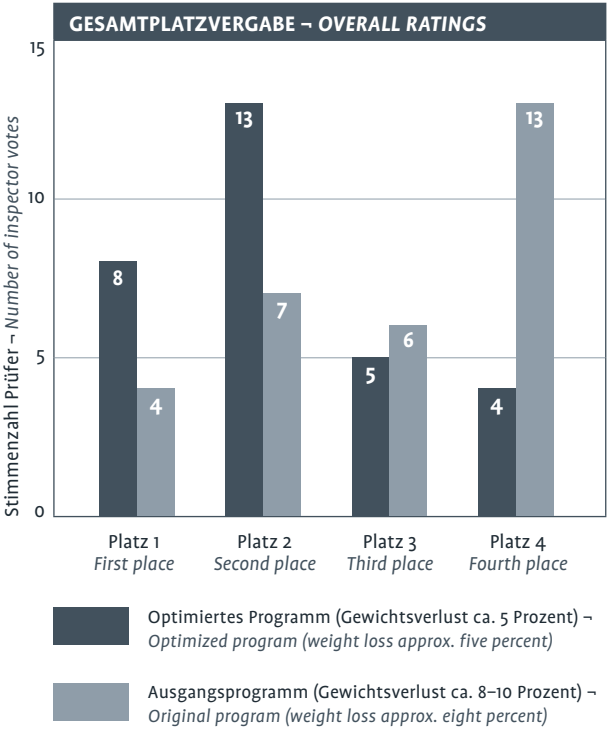
Ob Alt oder Jung: Bockwürste, Wiener- oder Frankfurter Würstchen, sind bei jedermann beliebt und der Inbegriff des „German Fast Foods“. – Bockwurst, Wiener, and Frankfurter sausages are loved by young and old alike and are the epitome of “German fast food.”

# DAS HAT BISS – NOW THAT HAS BITE

KNACKIG, LECKER UND MIT EINER OPTIK ZUM REINBEISSEN: SO SOLL DIE IDEALE BOCKWURST SEIN. GROSSEN EINFLUSS AUF BISS, GESCHMACK UND FARBE DES BELIEBTEN „GERMAN FAST FOODS“ NIMMT DIE PROZESSFÜHRUNG. MIT DURCHDACHTEN OPTIMIERUNGEN KÖNNEN SCHRÖTER KUNDEN DIE QUALITÄT IHRER BOCKWÜRSTE IN NATURDÄRMEN JETZT NOCH VERBESSERN. – CRISP, DELICIOUS, AND WITH A LOOK THAT MAKES YOUR MOUTH WATER – THAT’S HOW THE PERFECT BOCKWURST SHOULD BE. CONTROLLING THE PRODUCTION PROCESS HAS A SIGNIFICANT IMPACT ON THE TEXTURE, TASTE, AND COLOR OF THIS FAVORITE GERMAN FAST FOOD. NOW SCHRÖTER CUSTOMERS CAN USE WELL-THOUGHT-OUT OPTIMIZATIONS TO FURTHER INCREASE THE QUALITY OF THEIR BOCKWURST SAUSAGES IN NATURAL CASINGS.

Unzählige Hersteller produzieren heute die heißgeräucherten, umgeröteten dünnkalibrigen Brühwürstchen – entsprechend hart ist der Wettbewerb für das Massenprodukt. Schröter Kunden sind dank der versierten technologischen Betreuung klar im Vorteil, weil sie damit deutliche sensorische Verbesserungen, geringere Gewichtsverluste und darüber hinaus kürzere Prozesszeiten erzielen können. Schließlich zeichnen die Prozessparameter der Heißrauchanlage und die Räuchertechnologie für Farbe, Rauchgeschmack und Biss bzw. Darmzähigkeit verantwortlich. Dabei wird gerade der Biss nicht nur vom Brät, sondern auch der Festig- bzw. Zähigkeit der Naturdärme maßgeblich beeinflusst. Sie unterliegen je nach Rasse, Fütterung und Herkunftsland unterschiedlichen Darmwandstärken, so dass eine Standardisierung des Naturprodukts schwerfällt. Eher dickwandige Därme (z.B. aus China) bringen durch ihre bessere Lauffähigkeit wirtschaftliche Vorteile, sind jedoch zäher als die meist europäischen Pendanten. Kollagendärme wiederum sind einfacher zu standardisieren, aber gerade beim europäischen Verbraucher noch nicht so akzeptiert wie der Naturdarm. Die angewandte Räuchertechnologie prägt die Darmfestigkeit: Denn durch die Reaktion des im Rauch enthaltenen Formaldehyds mit der Aminogruppe des Lysins kommt es zu einer Vernetzung der Darmerweiße, die je nach Oberflächenfeuchte der Ware, Räucherparameter (Umluft, Temperatur, Rauchdichte) und Rauchart (Glimm-, Reib-, Dampf- oder Flüssigrauch) unterschiedlich ausfallen. Außerdem sorgt der thermische Prozess dafür, dass aus dem pastös weichen Brät eine thermostabile haltbare Brühwurst wird.

**LOHNENDE OPTIMIERUNG**  
Ziel einer konkreten Optimierung beim Kunden war es, die ideale Prozesstemperatur, Luftfeuchtigkeit, Räucherdauer und Intensität zur Herstellung seiner Bockwürste zu ermitteln. Dazu wurden insgesamt über 6.500 Kilogramm Ware (eine Wochenproduktion) mit fünf verschiedenen Programmen behandelt. Anschließend unterzogen zehn geschulte Sensorikprüfer vier Proben mehreren Dreieckstests sowie Rangordnungsprüfungen. Da neben unverpackter Thekenware auch MAP-verpackte und in Lakeschale autoklavierte Ware für GV-Märkte hergestellt wurde, testete man auch die Auswirkungen der Prozessführung auf die Farbhaltung nach zehn Tagen Lagerdauer mit einem CIELab Dreibereichsfarbmessgerät. Die Ergebnisse sprechen für sich: Die Dreieckstests mit zweiseitiger Fragestellung brachten zwischen dem optimierten und dem Standardprogramm bei Biss und Geschmack hochsignifikante Ergebnisse mit einer Irrtumswahrscheinlichkeit von  $\alpha = 1$  Prozent. Über die Farbe ließen die Dreieckstest keine Aussage zu, da die Anzahl der Antworten nicht die in der Signifikanztabelle geforderte Mindestanzahl erreichte. Bei der Rangordnungsprüfung wertete man mittels Friedmann-Test aus. Bei allen Proben wurde der kritische Friedmann-Wert für  $p = 0,05$  überschritten, d.h. es gab einen signifikanten Unterschied zwischen allen Proben. Im Anschluss wurden alle Muster gegeneinander einem paarweisen Vergleich nach Friedmann unterzogen. Die am besten optimierte Charge brachte bei allen Prüfkriterien gegenüber der Standardware bei Farbe und Biss einen signifikanten Unterschied mit einer Irrtumswahrscheinlichkeit von  $\alpha = 5$  Prozent. Der Gewichtsverlust konnte bei dem am besten optimierten Programm um fünf



Zehn Prüfer bewerteten vier verschiedene Bockwürste von 1 (sehr gut) bis 4 (weniger gut). Der Test wurde jeweils für Biss, Farbe und Geschmack durchgeführt. Das Produkt des optimierten Programms wählten acht Prüfer auf Anhieb auf Platz 1. Die Standardprogramme erzielten bei der Mehrzahl der Prüfer mit Platz 3 und 4 die schlechteren Ränge. – Ten inspectors rate four different bockwurst sausages from 1 (very good) to 4 (not as good). The test was carried out once for each of the following parameters: texture, color, and taste. Eight inspectors immediately ranked the product from the optimized program in first place. The majority of inspectors ranked the standard program worse, in either third or fourth place.



Prozent gesenkt werden, außerdem fiel die sensorische Bewertung besser aus. Darüber hinaus verkürzte sich die Prozesszeit gegenüber dem Ausgangsprogramm um circa zehn Minuten. Ein Serviceeinsatz, der sich für jeden Kunden rechnet!

> > >

Countless manufacturers today produce hot-smoked, pickled, thin, boiled sausages – making the competition for this mass-produced item accordingly fierce. Thanks to the skilled support the company offers, Schröter's customers have a clear benefit, because they can achieve significant sensory improvements, lower weight loss, and, in addition, shorter processing times. Ultimately the hot-smoking system's processing parameters and the smoke technology used are responsible for the sausage's color, smoke flavor, and texture (i.e. the casing toughness). And the texture isn't only significantly influenced by the sausage meat itself, but also the firmness and toughness of the natural casing. These casings have different levels of thickness depending on the race, feed, and country of origin, which makes it hard to standardize this natural product. Thicker casings (like those from China) offer economic benefits because it is easier to fill them with meat, but they are tougher than their mostly European counterparts. In contrast, collagen casings are easier to standardize, but aren't as widely accepted as natural casings, particularly when it comes to European consumers. The

smoke technology used shapes the casing's firmness, since the reaction of the formaldehyde contained in the smoke with the amino group of lysine results in the proteins in the casing crosslinking, which can take place differently depending on the sausage's surface moisture, the smoke parameters (air circulation, temperature, smoke thickness), and smoke type (smolder, friction, steam, or liquid). In addition, the thermal process also causes the pasty, soft sausage meat to become a thermostable, cured boiled sausage.

**OPTIMIZATION THAT PAYS OFF**

The goal of a specific optimization at a customer was to determine the ideal processing temperature, humidity, smoking period, and intensity for producing their bockwurst sausages. To do so, a total of 6,500 kilograms of product (equal to one week's production quantity) was processed with five different programs. Afterwards, ten trained sensory inspectors put four samples through multiple triangle tests and ranked them in their order of preference. In addition to unpackaged products served at the deli counter, MAP-packaged products and products autoclaved in a package with brine are also manufactured for large-scale consumer markets, which is why the inspectors also tested the effects of process management on how well the sausages maintained their color after ten days using a device that measures the CIElab three-dimensional color space. The results speak for themselves: The

triangle tests with two-page questionnaires resulted in highly significant differences between the optimized and standard program for texture and taste, with a probability of error of  $\alpha =$  one percent. The triangle test didn't allow any conclusions to be made about color, since the number of answers did not reach the minimum amount required by the table of significance. The samples were also ranked in accordance with the Friedman test. The test's critical value of  $p = 0.05$  was exceeded for every sample, in other words, there was a significant difference between every sample. Afterwards the samples were compared to each other in pairs as set forth by Friedman. The best optimized batch exhibited a significant difference compared to the standard product in all of the test's criteria for color and texture, with a probability of error of  $\alpha =$  five percent. Weight loss was able to be reduced by five percent in the best optimized program, and it also did better in the sensory evaluation as well. Furthermore, processing time was reduced by about ten minutes compared to the original program. So this is truly an on-site service that pays off for the customer!

Den ausführlichen Fachartikel zu diesem Thema finden Sie unter [www.schroeter-technologie.de](http://www.schroeter-technologie.de) zum Download. – The detailed article on this topic can be downloaded from our Web site at [www.schroeter-technologie.de](http://www.schroeter-technologie.de).

**INFOKASTEN – INFO BOX**

Interessieren Sie sich auch für eine Optimierung? Unser Technologe [andre.budesheim@schroeter-technologie.de](mailto:andre.budesheim@schroeter-technologie.de) berät Sie gern. Schröter Kunden bieten wir einen kostenlosen Vorab-Check ihres Programmes an. Dazu senden Sie uns bitte eine E-Mail mit folgenden Angaben: Anlagentyp (BJ, AB-Nummer), Steuerung (Siemens, JUMO, PRF), zu optimierende Ware und gefahrenes Programm mit Gewichtsverlusten und Prozesszeiten.

> > >

Are you interested in optimization? Our technological expert [andre.budesheim@schroeter-technologie.de](mailto:andre.budesheim@schroeter-technologie.de) would be glad to assist you. We offer Schröter customers a preliminary check of their program free of charge. Simply send us an e-mail with the following information: Type of system (year of manufacture, AB number), control unit (Siemens, JUMO, PRF), the product you wish to have optimized, and the program you currently use with weight loss information and processing times.



Heißrauchanlagen wie der THERMICjet lassen sich für jedes Produkt optimieren. – Hot smoking systems like the THERMICjet can be optimized for every product.

# UMFANGREICHES SCHULUNGSANGEBOT – AN EXTENSIVE RANGE OF TRAINING SEMINARS

MIT DER „SMOKEACADEMY“ ERWEITERT SCHRÖTER ZUM HERBST SEIN SERVICEANGEBOT. AB SEPTEMBER BIETET DER ANLAGENBAUER UMFANGREICHE SCHULUNGEN IN DEN BEREICHEN TECHNOLOGIE, ANLAGENTECHNIK UND GRUNDLAGEN DER PROZESSOPTIMIERUNG AN. – THIS FALL, SCHRÖTER WILL EXPAND THE RANGE OF SERVICES IT PROVIDES TO INCLUDE THE NEW “SMOKEACADEMY.” BEGINNING IN SEPTEMBER, THE ENGINEERING COMPANY WILL OFFER COMPREHENSIVE SEMINARS ON TECHNOLOGY, SYSTEMS ENGINEERING, AND THE BASICS OF PROCESS OPTIMIZATION.

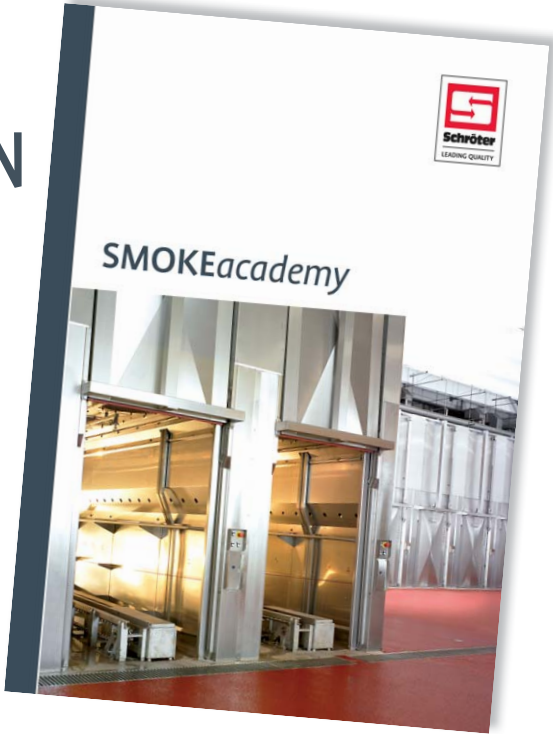
So widmen sich die Seminare der Rubrik „Technologie“ einzelnen Warengruppen wie Brüh-, Koch- oder schnittfester Rohwurst. Die Teilnehmer erfahren u.a. Wissenswertes über Qualitätskriterien, Grundlagen des Reifens, Räucherns und Trocknens, thermische Prozesse und die Kühltechnologie. Die Sparte „Anlagentechnik“ thematisiert verschiedene Raucherzeuger, Grundlagen der Abgasreinigung, die Steuerung sowie die Prozessleitsoftware Intouch. Last but not least vermitteln die „Grundlagen der Prozessoptimierung“, wie Verbesserungspotenzial erkannt und Optimierungen umgesetzt werden können. Zu allen Sparten gibt es auch Praxisschulungen – beim Kunden vor Ort oder direkt bei Schröter. Je nach Vorkenntnissen und Fachwissen der Teilnehmer bietet Schröter diese in drei

verschiedenen Stufen an – und berät selbstverständlich gern bei der richtigen Auswahl. Der neue Flyer zum gleichnamigen Thema bietet alle Veranstaltungen systematisch auf einen Blick. Er steht ab sofort zum Download im Internet bereit unter <http://www.schroeter-technologie.de>

> > >

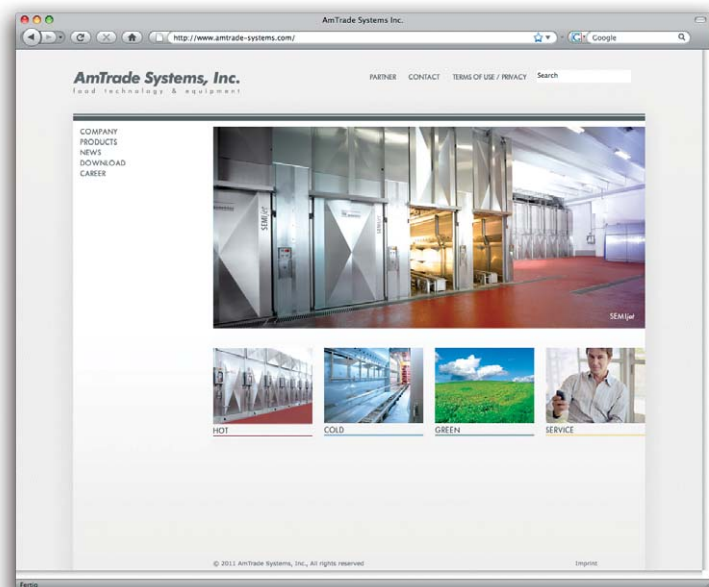
For example, the seminars on the topic “technology” will focus on individual product types such as boiled, precooked, and firm raw sausage. The participants will learn about quality criteria, the basics of maturing, smoking, and drying, about thermal processes, cooling technology, and many other interesting topics. The seminars on “engineering technology” will focus on various types

of smoke generators, the basics of exhaust purification, control technology, and the process control software Intouch. Last but not least, the “Basics of Process Optimization” will show participants how to identify areas with the potential for improvement and subsequently carry out optimizations. In addition, practical training sessions are also included for every field – either on-site at the customer or here at Schröter. Depending on the participants' existing level of knowledge and expertise, Schröter will offer the seminars at three different levels – and it goes without saying that we will help everyone make the proper selection. Our new flyer on this topic offers a systematic overview of all events, and can be downloaded from our Web site at <http://www.schroeter-technologie.de>



# ERFRISCHEND NEUER INTERNETAUFTTRITT – AN APPEALING NEW WEB SITE

SEIT ANFANG DES JAHRES IST DIE AMTRADE SYSTEMS INC. MIT IHREM NEUEN WEBAUFTTRITT IM NETZ. DANK DER ÜBERSICHTLICHEN UND BENUTZERFREUNDLICHEN GESTALTUNG KANN MAN SICH JETZT NOCH BESSER ÜBER DIE SCHRÖTER HANDELSTOCHTER IN DEN USA INFORMIEREN. – AMTRADE SYSTEMS INC. HAS HAD A NEW WEB SITE SINCE THE BEGINNING OF THE YEAR. THANKS TO THE CLEAR, USER-FRIENDLY DESIGN, IT IS NOW EASIER THAN EVER TO FIND OUT ABOUT SCHRÖTER'S SALES SUBSIDIARY IN THE UNITED STATES.



Der neue Webaufttritt von AmTrade ist anschaulich und frisch. –  
AmTrade's new web site is attractive and fresh.



Eine aussagekräftige Bildwelt ergänzt das einheitliche, klare Design und macht den Relaunch anschaulich, locker und frisch. Ein spezieller Farbcode für den Menüpunkt „Products“ erleichtert die Navigation und sorgt für schnelle Orientierung. Rot steht hier symbolisch für heiß (z.B. THERMICjet®, CLIMAJet®, CONTIjet®), blau für kalt (z.B. ARTICjet®, SEMIjet®) und grün für Abluftreinigungssysteme (CLEENjet®). Der gelb gehaltene Unterpunkt

„Service“ wurde ganz neu integriert und erweitert das Informationsangebot um Anlagenplanung und technologische Betreuung. Aktuelle Informationen kann AmTrade schnell und einfach via CMS (Content Management System) selbst einstellen. Das Layout des Relaunches hat das Unternehmen von seinem langjährigen Agenturpartner Steuer Marketing und Kommunikation GmbH überarbeiten lassen, für die Programmierung zeichnete die Del-

ta Media GmbH verantwortlich. Neugierig geworden? Schauen Sie doch mal unter [www.amtrade-systems.com](http://www.amtrade-systems.com).

> > >

Evocative visual imagery adds to the consistent, clear design and gives the relaunched site a colorful, relaxed, and fresh feel. A special color-coding system for the menu item “Products” makes navigation easier and helps users quickly find what they are looking for. In this case, red symbolically stands for hot (THERMICjet®, CLIMAJet®, and CONTIjet®), blue for cold (ARTICjet®, SEMIjet®), and green for exhaust purification systems (CLEENjet®). The yellow submenu item “Service” is completely new and expands the range of information available to include equipment planning and technology advice. Thanks to the CMS (content management system), AmTrade can quickly and easily update the Web site itself with new information. The company hired its long-term agency partner Steuer Marketing und Kommunikation GmbH to redesign the Web site's layout for the relaunch with Delta Media GmbH responsible for programming the site. Have we awakened your curiosity? Then have a look at [www.amtrade-systems.com](http://www.amtrade-systems.com).



## DER GROSSE SICHERHEITS-CHECK – THE EXTENSIVE SAFETY CHECK

DAUERHAFT ZUVERLÄSSIGE LEISTUNG BRINGEN NUR SORGFÄLTIG DURCHGEPRÜFTE ANLAGEN. DESHALB BIETET SCHRÖTER FÜR SEINE SYSTEME REGELMÄSSIG WIEDERKEHRENDE SICHERHEITS- UND FUNKTIONSUNTERSUCHUNGEN AN. – ONLY SYSTEMS THAT ARE REGULARLY INSPECTED PERFORM RELIABLY OVER THE LONG TERM. THAT IS WHY SCHRÖTER OFFERS SAFETY INSPECTIONS AND FUNCTIONAL TESTS AT REGULAR INTERVALS FOR ALL OF ITS SYSTEMS.

Bei Abschluss eines Inspektionsvertrages werden Ihre Anlagen alle sechs Monate systematisch getestet. Selbstverständlich erstellen die Schröter Experten für jeden durchgeführten Check einen Prüfbericht. Dies gewährleistet ein Höchstmaß an Sicherheit, Verfügbarkeit und zuverlässiger Reproduzierbarkeit jeder Charge. Kurzum: Ein Wartungsvertrag, der Ihnen Sicherheit gibt.

### DER WARTUNGSVERTRAG IM ÜBERBLICK:

- > Überprüfung aller relevanten Sicherheitseinrichtungen
- > Überprüfung der Motoren und Ventilatoren
- > Überprüfung sämtlicher elektrischer und pneumatischer Stellglieder
- > Überprüfung der Dichtigkeit aller relevanten Anlagenteile (Gehäuse, Kanäle, Rohre etc.)
- > Überprüfung der Regeleinrichtung (elektr. Bauteile, Fühler etc.)
- > Durchführung erforderlicher Abschmierarbeiten
- > Ggf. Raucherzeuger-Sicherheitsmessung, Emissionsmessung für Abluftreinigungssysteme
- > Zusatzleistung: Messung der Luftverteilung im Verfahrensraum der Anlagen zur Gewährleistung einer optimalen und gleichmäßigen Luftverteilung

By entering into an inspection agreement, you ensure that your equipment is systematically and thoroughly tested every six months. And it goes without saying that the experts from Schröter draw up an inspection report for every check they carry out. This guarantees maximum safety, availability, and reliable reproducibility of each batch. In short: a maintenance agreement that gives you security.

### OUR MAINTENANCE AGREEMENT AT A GLANCE:

- > Inspection of all relevant safety equipment
- > Inspection of motors and fans
- > Inspection of all electrical and pneumatic actuators
- > Checking the tightness of all relevant pieces of equipment (housing, conduits, pipes, etc.)
- > Inspection of the control unit (electronic parts, probes, etc.)
- > Carrying out the necessary lubrication work
- > Safety measurements for smoke generators (if applicable); measuring emissions for exhaust purification systems
- > Additional service: measuring the air circulation in each unit's processing chamber to ensure that it is ideal and constant

Benefit from our attractive package offers! Our sales team would be happy to assist you.

Profitieren Sie von unseren attraktiven Paketangeboten!  
Unsere Vertriebsmannschaft berät Sie gern.

### IMPRESSUM



Meeting Point erscheint dreimal im Jahr und ist zu beziehen über Schröter Technologie GmbH & Co. KG Postfach 1251 D-33826 Borgholzhausen, Germany

### Herausgeber

Schröter Technologie GmbH & Co. KG  
Postfach 1251  
D-33826 Borgholzhausen, Germany  
V.i.S.d.P. Klaus Schröter  
info@schroeter-technologie.de  
www.schroeter-technologie.de

### Konzept, Layout und Redaktion

Steuer Marketing und Kommunikation GmbH  
Obernstraße 44, D-33602 Bielefeld, Germany  
Fon +49 (0) 5 21.9 68 77 70  
Fax +49 (0) 5 21.96 87 77 20  
info@agentur-steuer.de

### Verantwortlicher Redakteur

ED Presse & Public Relations, Verl

### Fotografie

Archiv Schröter, Frank Mack, Klaus Schröter, Tatjana Sidorova, Brigitte Wegner