

# MEETING POINT



Maßgeschneiderte Anlagensysteme für Ostasien  
*Customized equipment systems for East Asia* ..... Seite | page 2

Würzig, scharf und gesund – die koreanische Küche  
*Spicy, hot, and healthy – Korean cuisine* ..... Seite | page 3

Schröter macht erste Schritte in Korea  
*Schröter takes its first steps in Korea* ..... Seite | page 4

Branchenübergreifender Umweltschutz

Cross-sector environmental protection ..... Seite | page 5

Südbadens modernste Großmetzgerei  
vertraut auf Schröter-Anlagen  
*South Baden's most advanced industrial butcher  
relies on Schröter equipment*

Nachwuchskräfte selber ausbilden  
*Training junior staff ourselves* ..... Seite | page 6

23 | 2009



## STIMMUNG HELLT SICH AUF – THE MOOD IS IMPROVING

DIE WIRTSCHAFTS- UND FINANZMARKTKRISE IST NOCH IMMER NICHT ÜBERWUNDEN, WIRKT SICH ABER ZUM GLÜCK NICHT AUF ALLE BRANCHEN GLEICH STARK AUS. SO LAG ZWAR IM APRIL 2009 DER AUFTRAGSEINGANG IM DEUTSCHEN MASCHINEN- UND ANLAGENBAU UM REAL 58 PROZENT UNTER DEM ERGEBNIS DES VORJAHRES (QUELLE: VDMA), DER MASCHINEN- UND ANLAGENBAU FÜR DIE NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE HAT JEDOCH GRUND, HOFFNUNG ZU SCHÖPFEN. ER VERZEICHNET EINE POSITIVERE TENDENZ, DIE AUCH FÜR DIE SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG GILT. – THE ECONOMIC AND FINANCIAL MARKET CRISIS HAS NOT YET BEEN OVERCOME, BUT FORTUNATELY IT IS NOT HAVING THE SAME EFFECT ON ALL INDUSTRIES. ALTHOUGH THE GERMAN MACHINE AND PLANT-MANUFACTURING INDUSTRY SAW A 58 PERCENT DECLINE IN NEW ORDERS COMPARED TO THE SAME PERIOD LAST YEAR (SOURCE: VDMA), MACHINE AND PLANT MANUFACTURERS FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY HAVE A REASON TO BE HOPEFUL. THE NUMBER OF NEW ORDERS IN THIS SECTOR IS SHOWING A MORE POSITIVE TREND, AND THIS ALSO APPLIES TO SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG.

Diese erfreuliche Entwicklung zeigte sich erstmals im März auf der ANUGA FOODTEC in Köln, die als Stimmungsbarometer für die Investitionsbereitschaft in Deutschland und im europäischen Ausland gilt. So konnte auch Schröter in den letzten Monaten interessante Großprojekte in Norwegen, den Niederlanden, Österreich und Deutschland gewinnen. Darüber hinaus setzt der konstante Auftragseingang aus dem fernen Japan einen positiven Impuls. In den nächsten Meeting Point Ausgaben werden wir über ausgewählte Projekte aus diesen Ländern ausführlich berichten.

Bestes Beispiel für einen optimistischen Blick nach vorn ist die Eugen Gruninger Großmetzgerei GmbH & Co. KG aus Freiburg, die wir in der aktuellen Ausgabe in der Rubrik „Inside“ vorstellen. Nach einem verheerenden Brand krempelt das Traditions-

unternehmen die Ärmel hoch und fängt kurz vor dem hundert-jährigen Jubiläum noch einmal von vorne an. Beim Bau der neuen Betriebsstätte vertraut die südbadische Firma komplett auf moderne Anlagentechnologie aus Ostwestfalen. Dank des derzeitigen Auftragsbestands und zahlreichen laufenden Projektanfragen schaut auch Schröter trotz schwieriger Zeiten für den Rest des Geschäftsjahres guten Mutes in die Zukunft.

> > >

*This positive trend was also visible for the first time in March at the ANUGA FOODTEC in Cologne, which is seen as an industry indicator showing Germany's and Europe's willingness to make new investments. As an example, Schröter was able to acquire interesting large projects in Norway, the Netherlands, Austria, and Germany in the past few months. Furthermore, the constant num-*

*ber of orders from distant Japan have also had a positive impact. We will report in detail on select projects in these countries in the coming issues of Meeting Point.*

*The best example of an optimistic view toward the future is Eugen Gruninger Großmetzgerei GmbH & Co. KG in Freiburg, which is featured in the current issue in the "Inside" section. After a devastating fire, the long-established company rolled up its sleeves and started all over shortly before its one hundredth anniversary. For the construction of its new plant, the company from South Baden chose to rely exclusively on state-of-the-art equipment technology from East Westphalia. As a result of our current order volume and the number of new inquiries received day to day, Schröter looks toward the future with optimism, despite the difficult times forecast for the rest of the fiscal year.*



# EUROPÄISCHE SPEZIALITÄTEN IN OSTASIEN HOCH IM KURS – EUROPEAN SPECIALTIES ARE POPULAR IN EAST ASIA

BIS IN DIE SECHZIGER JAHRE ZÄHLTE DIE REPUBLIK KOREA ZU DEN ÄRMSTEN WELT. DOCH NACH 40 JAHREN ERFOLGREICHER WIRTSCHAFTSENTWICKLUNG ZU DEN FÜHRENDEN INDUSTRIENATIONEN. DENN HEUTE BELEGT DIE WIRTSCHAFT MIT IHREM BRUTTOSOZIALPRODUKT WELTWEIT DEN 13. RANG. BENDER MARKT, IN DEM AUCH SCHRÖTER MIT EINER VERTRETUNG UND ERSTEN AUFTRÄGEN FUSS FASST. SO STATTETE DER OSTWESTFÄLISCHE ANLAGENBAUER BEREITS AUTEL CO., LTD. UND CJ CHEILJEDANG CORPORATION MIT MODERNSTER ANLAGENTECHNIK AUS. – UP UNTIL THE SIXTIES, THE REPUBLIC OF KOREA WAS ONE OF THE POOREST COUNTRIES IN THE WORLD. BUT AFTER 40 YEARS OF SUCCESSFUL ECONOMIC DEVELOPMENT, IT IS NOW ONE OF THE WORLD’S LEADING INDUSTRIAL NATIONS. BECAUSE TODAY, THE KOREAN ECONOMY IS RANKED 13TH WORLDWIDE BASED ON THE SIZE OF ITS GROSS DOMESTIC PRODUCT. WITH A BRANCH OFFICE AS WELL AS ITS FIRST ORDERS, SCHRÖTER IS GAINING A FOOTHOLD IN THIS EMERGING MARKET. FOR EXAMPLE, THE EQUIPMENT MANUFACTURER FROM EAST WESTPHALIA HAS ALREADY PROVIDED AUTEL CO., LTD. AND CJ CHEILJEDANG CORPORATION WITH STATE-OF-THE-ART EQUIPMENT TECHNOLOGY.



LÄNDERN DER LUNG GEHÖRT KOREANISCHE EIN AUFSTRE-

Seit 1991 bedient der Fleisch- und Wurstwarenhersteller Autel den koreanischen Markt mit geräucherten Würstchen und Geflügel sowie Kochschinken. Täglich verlassen davon 30 Tonnen die beiden Fabrikstandorte, an denen 130 Mitarbeiter beschäftigt sind. Weitere 20 Mitarbeiter zeichnen in der Verwaltung für effiziente Abläufe hinter den Kulissen verantwortlich. Um die technologische Produktentwicklung kontinuierlich voranzutreiben und das Marktsegment Rohwurst in Korea zu etablieren, knüpften die Koreaner schon vor Jahren Kontakte nach Deutschland. Bereits 2004 reisten die Schröter-Experten nach Fernost, um vorhandene Anlagen zu optimieren und eine Heißrauch-Kochanlage eines deutschen Mitbewerbers zu einer Heißrauch-Kaltrauch-Kochanlage umzubauen.

Für die noch junge Rohwurstproduktion erhielt Schröter im März 2008 den Auftrag, komplett neue Anlagen zu planen, bis August desselben Jahres auszuliefern und in Betrieb zu nehmen. Da Autel in diesem Segment über keinerlei Erfahrung verfügte, war die technische und technologische Unterstützung durch Schröter besonders wichtig und das wertvolle Know-how aus Deutschland hochgeschätzt. So konnte die Produktion von fermentierter Pepe-

roni-Salami reibungslos anlaufen. Zukünftig soll der Bereich der klassisch europäisch gereiften Salami weiter ausgebaut werden. „Da die Koreaner auf die in Deutschland typische Scheibe Brot verzichten, wollen wir das Marketing für die Mini-Salami verstärken“, blickt Yeon Tae, Kim, Geschäftsführer bei Autel, nach vorn.

**GEFRAGTES KNOW-HOW**  
Auch das 1953 gegründete und international aufstrebende Unternehmen CJ, das unter anderem Food und Food Service anbietet, konnte Schröter für sich gewinnen. Am Standort Kwanghaewon sorgen 186 Mitarbeiter im Zweischichtbetrieb für die Herstellung exzellenter Wiener und Frankfurter Würstchen sowie Kochschinken und Bacon. Jeden Tag verlassen davon pro Schicht 35 Tonnen das Werk.

Nach einem Brand im November 2007, der die Kochschinken- und Brühwurstproduktion vernichtete, suchte CJ einen renommierten Anlagenbauer, der schnell und zuverlässig reagieren konnte. Dabei punktete Schröter unter anderem mit seiner Marktführerschaft in Japan. Zwischen Auftragserteilung und endgültiger Inbetriebnahme im Sommer letzten Jahres hatten

die Chefmonteure und Cheftechniker aus Borgholzhausen nur knapp vier Monate Zeit, die Montage und Inbetriebnahme vor Ort zu meistern. Tatkräftige Unterstützung erhielten die Spezialisten von Kanematsu KGK Corp., der japanischen Schröter-Vertretung. „Die Zusammenarbeit mit den Schröter-Experten verlief tadellos“, zeigt sich Ki Bong Park, technischer Leiter von CJ, erfreut. „Auch unsere Mitarbeiter konnten von der fundierten technischen und technologischen Schulung profitieren.“

Auf Kundenwunsch wurden alle Anlagen als Transitanlagen mit Einfahrt- und Ausfahrttür geliefert. Darüber hinaus wurden jeweils drei Heißrauch-Koch- und drei Intensivkühlanlagen mit einem pneumatischen Transportsystem ausgestattet, um besonderen hygienischen Anforderungen gerecht zu werden. Sichtfenster in den Türen erlauben einen komfortablen, kontinuierlichen Blick auf die Prozessabläufe.

Sowohl Autel als auch CJ profitieren jetzt von kürzeren Prozesszeiten, geringeren Gewichtsverlusten, genauer Datenaufzeichnung und -rückverfolgung. Dank dieser Vorteile und der reibungslosen Zusammenarbeit wird es zukünftig sicher weitere gemeinsame



Wiener oder Frankfurter Würstchen, Bacon und Schinken produziert CJ. – CJ produces frankfurters, bacon, and ham.

Projekte mit Schröter geben. So plant beispielsweise CJ bereits die Investition in Koch- und Backanlagen made in Germany.

> > >

The meat and sausage manufacturer Autel has provided the Korean market with smoked sausage, poultry, and ham since 1991. Every day, 30 tons of meat products are shipped from its two factory locations, which together have 130 employees. An additional 20 employees are responsible for efficient operations behind the scenes in the administrative department. In order to continuously advance technological product development as well as establish the market segment for raw sausage in Korea, the Koreans formed business relationships with Germans a number of years ago. Experts from Schröter traveled to the Far East back in 2004 in order to optimize existing equipment and modify a hot-smoke cooking system from a German competitor into a hot- and cold-smoke cooking system.

In March of 2008, Schröter received the order to plan a completely new system for the production of raw sausage, which was still in its early stages, as well as to deliver it and put it into operation by August of the same year. Since Autel had absolutely no experience in this segment, technical and technological support from Schröter was extremely important, and the valuable expertise from Germany was highly appreciated. Thus, launching production of fermented pepperoni salami went off without a hitch. In the future, the company plans to further expand the production of classic European aged salami. “Since Koreans do not use slices of bread which are typical in Germany, we want to market the mini salami more strongly,” says Yeon Tae Kim, President of Autel, looking forward.

**EXPERTISE IN DEMAND**  
Schröter was also able to add the company CJ to its portfolio of clients. The company, which was founded in 1953 and has international ambitions, offers food and food-service products, among other things. At its facility in Kwanghaewon, 186 employees working in two shifts are responsible for the production of excellent Wiener and Frankfurter sausages as well as ham and bacon. A total of 35 tons of meat products per shift are shipped from the factory each day.

After a fire in November of 2007 completely destroyed the ham and cooked sausage production, CJ went on the search for a renowned equipment manufacturer which could react quickly and reliably. During this search, Schröter stood out as a result of its market leadership in Japan, among other reasons. Between receiving the contract and finally

bringing the equipment into operation during the summer of last year, the head technicians and head engineers from Borgholzhausen had only four months time to complete the on-site installation and start-up. The specialists received active support from Kanematsu KGK Corp., Schröter’s Japanese representative. Ki Bong Park, Head of Engineering at CJ, was pleased, saying “the collaboration with the experts from Schröter went smoothly. Our employees were also able to benefit from the proven technical and technological training.”

As per the client’s orders, all equipment was delivered as “transit equipment” with an entrance and exit door. Furthermore, three hot-smoke cooking systems and three intensive cooling systems were equipped with a pneumatic transport system, in order to fulfill particular hygienic requirements. Windows in the doors allow the production process to be viewed comfortably and continuously.

Both Autel and CJ now benefit from shorter processing times, lower weight losses, and more exact data recording and tracking. As a result of these benefits and the smooth cooperation, Schröter and CJ will definitely work together on future projects. For example, CJ is already planning to make an investment in cooking and baking equipment “Made in Germany.”

INFOKASTEN – INFO BOX	
<b>LIEFERPORTFOLIO FÜR AUTEL:</b> > 2 x THERMICjet HR-2 > 2 x THERMICjet HRKR-2 > 4 x SMOKjet RH 90 > 1 x CLIMAJet NR-60 > Siemens S7 Prozesssteuerung und Prozessvisualisierung	<b>PRODUCTS DELIVERED TO AUTEL:</b> > 2 x THERMICjet HR-2 > 2 x THERMICjet HRKR-2 > 4 x SMOKjet RH 90 > 1 x CLIMAJet NR-60 > Siemens S7 for process control and process visualization
<b>LIEFERPORTFOLIO FÜR CJ:</b> > 12 x THERMICjet HR-4 > 6 x ARCTICjet IK-4 > 12 x SMOKjet RD > Siemens S7 Prozesssteuerung und Prozessvisualisierung	<b>PRODUCTS DELIVERED TO CJ:</b> > 12 x THERMICjet HR-4 > 6 x ARCTICjet IK-4 > 12 x SMOKjet RD > Siemens S7 for process control and process visualization

## MEETING POINT KULINARISCH – MEETING POINT CULINARY

Die koreanische Küche ähnelt der chinesischen, ist aber würziger und schärfer im Geschmack. Hauptnahrungsmittel sind Reis und Gemüse, das roh oder kurz blanchiert verzehrt wird. Daneben gibt es Fisch, den die Koreaner garen oder roh genießen. Außerdem spielen Kräuter und Gewürze eine wichtige Rolle. Typisch sind rote Peperoni, Schalotten, Sojasoße, fermentierte Sojabohnenpaste, Ingwer und Sesamöl. Im Laufe der letzten Jahrzehnte führte der steigende Wohlstand zu einem höheren Konsum von Fleisch. Wie in anderen asiatischen Ländern serviert man in Korea das Essen traditionell nicht in verschiedenen Gängen: Alle Speisen kommen zur gleichen Zeit auf den Tisch. Wichtigstes Werkzeug beim Essen sind Stäbchen. Lediglich Suppen und Gerichte mit viel Flüssigkeit werden gelöffelt.

AUSWAHL KOREANISCHER GERICHTE	
Bibimbap:	Reis mit verschiedenen Gemüsesorten vermischt
Bulgogi:	in dünne Scheiben geschnittenes Fleisch, mariniert und gegrillt
Galbitang:	Rindfleischsuppe mit Rettich
Haemultang:	Meeresfrüchte-Eintopf mit sehr scharfer Brühe
Juk:	Reisbrei
Kimchi:	koreanisches Nationalgericht: fermentiertes Gemüse aus Chinakohl und Rettich, rotem Pfeffer, Knoblauch, in Fischsoße und Salz eingelegt

Quellen: [www.netzwissen.com/kuechen-der-welt/korea.php](http://www.netzwissen.com/kuechen-der-welt/korea.php) und [www.kochmix.de/kochmagazin-die-koreanische-kueche-scharf-und-gesund-749.html](http://www.kochmix.de/kochmagazin-die-koreanische-kueche-scharf-und-gesund-749.html)

> > >

Korean cuisine is similar to Chinese, but tastes hotter and spicier. The staple foods are rice and vegetables that are served either raw or blanched. In addition, the Koreans enjoy eating fish, either steamed or raw. Furthermore, herbs and spices play an important role. Red chili peppers, spring onions, soy sauce, fermented soybean paste, ginger, and sesame oil are used frequently. Over the course of the past few decades, the increase in affluence in Korea has led to an increase in the amount of meat consumed. As is the case in other Asian countries, meals in Korea are not traditionally served in different courses – all dishes are brought to the table at the same time. Chopsticks are the most important tools used when eating. Only soups and dishes with lots of sauce are eaten with a spoon.

A SELECTION OF KOREAN DISHES	
Bibimbap:	Rice mixed with various types of vegetables
Bulgogi:	Meat which is cut into thin slices, marinated, and grilled
Galbitang:	Beef soup with radish
Haemultang:	Seafood stew with very spicy broth
Juk:	Congee (rice porridge)
Kimchi:	Korean national dish: fermented vegetables made from Chinese cabbage, radishes, red pepper, and garlic, pickled in fish sauce and salt

Sources: [www.netzwissen.com/kuechen-der-welt/korea.php](http://www.netzwissen.com/kuechen-der-welt/korea.php) and [www.kochmix.de/kochmagazin-die-koreanische-kueche-scharf-und-gesund-749.html](http://www.kochmix.de/kochmagazin-die-koreanische-kueche-scharf-und-gesund-749.html)

Mithilfe der Schröter-Anlagen erobert Autel das Rohwurstsegment. – With the help of Schröter equipment, Autel is taking over the raw sausage market.



Geräuchertes Geflügel gehört zu den Spezialitäten von Autel, wie hier das „Duck-Barbeque“. – Smoked poultry is one of Autel’s specialties, such as the “Duck Barbeque” pictured here.





# AUF NEUEN VERTRIEBSWEGEN IN KOREA – OPENING NEW SALES CHANNELS IN KOREA

DAS GLOBALE NETZ DER SCHRÖTER VERTRETUNGEN, DAS KUNDEN EINE REIBUNGSLOSE PROJEKTABWICKLUNG UND OPTIMALEN SERVICE VOR ORT GARANTIERT, IST MITTLERWEILE ÄUSSERST ENG MASCHIG. SO VERTREIBT BEISPIELSWEISE DIE MULTIVAC SEPP HAGGENMÜLLER GMBH & CO. KG, EINER DER WELTWEIT FÜHRENDEN ANBIETER VON VERPACKUNGSLÖSUNGEN FÜR LEBENSMITTEL, MEDIZINISCHE STERILGÜTER UND VIELFÄLTIGE INDUSTRIEARTIKEL, ALS PARTNER IN AUSTRALIEN, NEUSEELAND UND CHILE ANLAGENSYSTEME AUS BORGHOLZHAUSEN. AM 13. MAI 2009 FEIERTE DAS UNTERNEHMEN MIT HAUPTSITZ IN WOLFERTSCHWENDEN DIE ERÖFFNUNG SEINER NEUEN VERTRETUNG IN KOREA. – OVER THE YEARS, THE GLOBAL NETWORK OF SCHRÖTER REPRESENTATIVES, WHICH GIVES CLIENTS THE ASSURANCE THAT PROJECTS WILL BE HANDLED SMOOTHLY AND THAT THEY WILL RECEIVE OPTIMAL ON-SITE SERVICE, HAS BECOME EXTREMELY CLOSE-KNIT. FOR INSTANCE, MULTIVAC SEPP HAGGENMÜLLER GMBH & CO, KG – ONE OF THE WORLD’S LEADING SUPPLIERS OF PACKAGING SOLUTIONS FOR FOOD PRODUCTS, MEDICAL STERILE PRODUCTS, AND A VARIETY OF INDUSTRIAL ARTICLES – ALSO ACTS AS A SALES PARTNER SELLING EQUIPMENT SYSTEMS FROM BORGHOLZHAUSEN IN AUSTRALIA, NEW ZEALAND, AND CHILE. ON MAY 13, 2009, THE COMPANY HEADQUARTERED IN WOLFERTSCHWENDEN CELEBRATED THE OPENING OF ITS NEW BRANCH OFFICE IN KOREA.



Beheimatet ist die Multivac Korea Co., Ltd. in Seoul im so genannten Truetec Building des preisgekrönten Berliner Architektenduos Frank Barkow und Regine Leibinger. In dem elfgeschossigen, knapp 55 Meter hohen Turm verfügt Multivac über eine Bürofläche von rund 330 Quadratmetern. In drei Abteilungen – Sales Department, Technical Department und International Department – sind insgesamt acht Mitarbeiter tätig. Sie betreuen einerseits koreanische Kunden wie zum Beispiel CJ, Lotte Ham, Daesang Farm, Jinju Ham oder Hansung Enterprise und agieren zudem als Vertriebspartner von Herstellern kompletanter Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie im koreanischen Markt. Für Schröter zeichnen bei Multivac ein Verkäufer sowie Techniker verantwortlich, die in Deutschland direkt beim Hersteller umfassend ausgebildet wurden.

**GUTE GEISTER FÜR DEN START**  
Wie eng die Beziehungen zur deutschen Wirtschaft sind, lässt die Gästeliste der Eröffnungsfeier erahnen. So waren neben Partnern wie Schröter oder Kolbe GmbH Nirotechnik-Maschinenbau auch zahlreiche Vertreter aus Industrie und Politik geladen: Deutsche Bank, Deutsch-Koreanische Industrie- und Handelskammer (DKIHK) sowie die Germany Trade and Invest GmbH. Sie erlebten eine traditionelle Eröffnungszeremonie nach koreanischem Ritus. Um böse Geister zu vertreiben, wurden einem Schwein, vor dem sich jeder dreimal verbeugte, Geldscheine ins Maul gesteckt. Im Anschluss an die Eröffnung veranstaltete

Feierten gemeinsam die Eröffnung der Multivac-Vertretung: v. l. Eckart Mittmann, Hans-Joachim Boekstegers, Christian Traumann, Anna Chung, Dietrich Schröter, Young Lee. – Celebrating the opening of the new Multivac site: Eckart Mittmann, Hans-Joachim Boekstegers, Christian Traumann, Anna Chung, Dietrich Schröter, Young Lee (left to right).



Multivac eine Hausmesse, zu der alle koreanischen Kunden eingeladen waren, um nicht nur die neuen Räumlichkeiten kennen zu lernen, sondern um sich vor allem über aktuelle Produkte und Services zu informieren.

**KOOPERATION KONTINUIERLICH ERWEITERN**  
Die neue Vertretung ist für Schröter die Plattform für die Erschließung des koreanischen Marktes. Doch die Zusammenarbeit mit Multivac birgt noch großes Potenzial. In Zukunft möchte man mit dem Geschäftspartner, mit dem das ostwestfälische Unternehmen eine über Jahrzehnte gewachsene, äußerst erfolgreiche Partnerschaft verbindet, auch auf dem Weg zur Erschließung weiterer Märkte gemeinsame Schritte gehen.

> > >

The offices of Multivac Korea Co., Ltd. are located in Seoul in the so-called Truetec Building, which was designed by the award-winning architectural duo from Berlin, Frank Barkow and Regine Leibinger. Multivac has around 330 square meters of office space at its disposal in the 11-story tower which is approx. 55 meters high. A total of eight employees work in three departments – the sales department, the technical department, and the international department. On the one hand, they deal with Korean clients such as CJ, Lotte Ham, Daesang Farm, Jinju Ham, or Hansung Enterprise, and, on the other hand, they also act as the partner of manufacturers of complementary machines for the food industry active in the

Korean market. At Multivac, one technician and one salesperson are responsible for Schröter, both of whom were trained extensively directly at the manufacturer in Germany.

**GOOD SPIRITS FOR THE LAUNCH**  
The guest list for the opening ceremony showed just how close the relationships to German businesses are. In addition to partners like Schröter or Kolbe GmbH Nirotechnik-Maschinenbau, numerous industry and political representatives were also invited: Deutsche Bank, the German-Korean Chamber of Industry and Commerce (DKIHK), and Germany Trade and Invest GmbH. They enjoyed a traditional opening ceremony based on a Korean ritual. In order to cast out bad spirits, everyone bowed three times in front of a pig, which subsequently had bank notes stuffed in its mouth. After the opening, Multivac invited all its Korean clients to an in-house exhibition – primarily to provide them with information on current products and services but also to give them a chance to view the new premises.

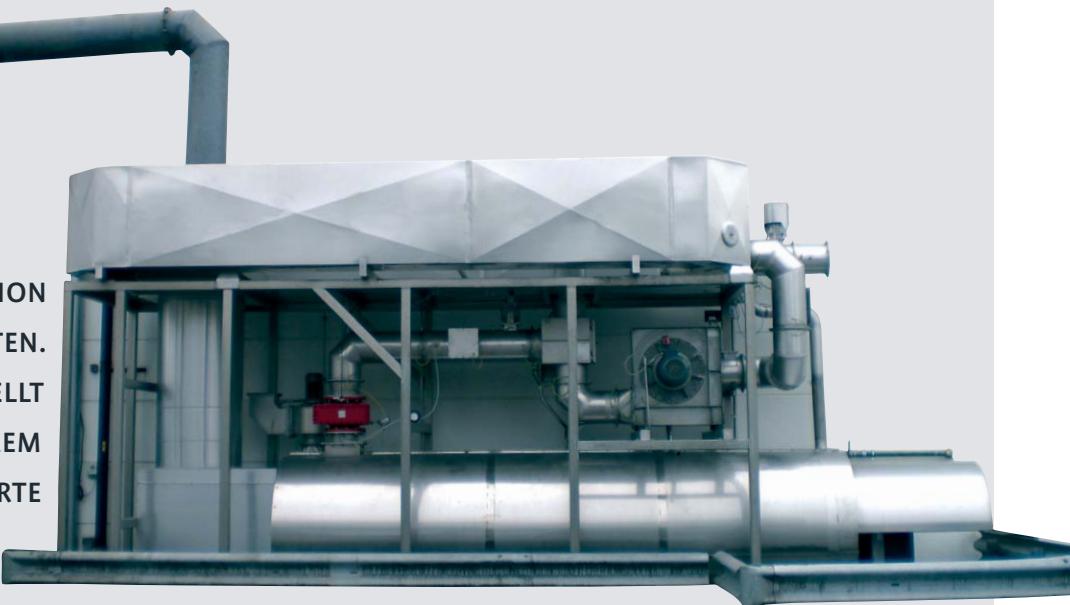
**CONTINUOUSLY EXPANDING THE PARTNERSHIP**  
This new branch is Schröter's platform from which to enter the Korean market. But the partnership with Multivac has much more potential. The company from East Westphalia has a tight bond with this business partner as a result of the extremely successful partnership which has developed over decades, and, in the future, Schröter plans to work together closely with Multivac to enter further markets.

Geldscheine im Schweinemaul bringen nach koreanischem Ritus Glück. – According to Korean tradition, stuffing banknotes in a pig's mouth brings good luck.



# SAUBERE SACHE – A CLEAN AFFAIR

IN DER FLEISCHWARENINDUSTRIE ENTSTEHEN BEI DER PRODUKTION RAUCHEMISSIONEN, DIE DIE UMWELT MIT SCHADSTOFFEN BELASTEN. ALS HERSTELLER VON KLIMA- UND HEISSRAUCHANLAGEN STELLT SICH SCHRÖTER DIESER PROBLEMATIK UND BIETET UNTER ANDEREM MIT DER THERMISCHEN ABLUFTREINIGUNG MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN IM ZEICHEN DES UMWELTSCHUTZES AN. DAVON PROFITIEREN NUN AUCH ANDERE BRANCHEN WIE DIE ENTSORGUNGSINDUSTRIE. ALLEN VORAN DIE REMONDIS MEDISON GMBH, EIN TOCHTERUNTERNEHMEN DER REMONDIS AG & CO. KG – MIT ÜBER 480 STANDORTEN IN 25 LÄNDERN EINES DER INTERNATIONAL FÜHRENDEN RECYCLINGUNTERNEHMEN. – IN THE MEAT PRODUCTS INDUSTRY, SMOKE EMISSIONS ARE GENERATED WHICH POLLUTE THE ENVIRONMENT. AS A MANUFACTURER OF COOL- AND HOT-SMOKE COOKING EQUIPMENT, SCHRÖTER IS FACING THIS PROBLEM HEAD-ON, AND OFFERS CUSTOMIZED SOLUTIONS SUCH AS THERMAL EXHAUST AIR PURIFICATION, AMONG OTHER THINGS, TO DO ITS PART IN PROTECTING THE ENVIRONMENT. NOW COMPANIES IN OTHER INDUSTRIES SUCH AS THE WASTE MANAGEMENT INDUSTRY ARE ALSO BENEFITING. ONE SUCH COMPANY IS REMONDIS MEDISON GMBH, A SUBSIDIARY OF REMONDIS AG & CO. KG – ONE OF THE LEADING INTERNATIONAL RECYCLING COMPANIES WITH LOCATIONS IN OVER 25 COUNTRIES.

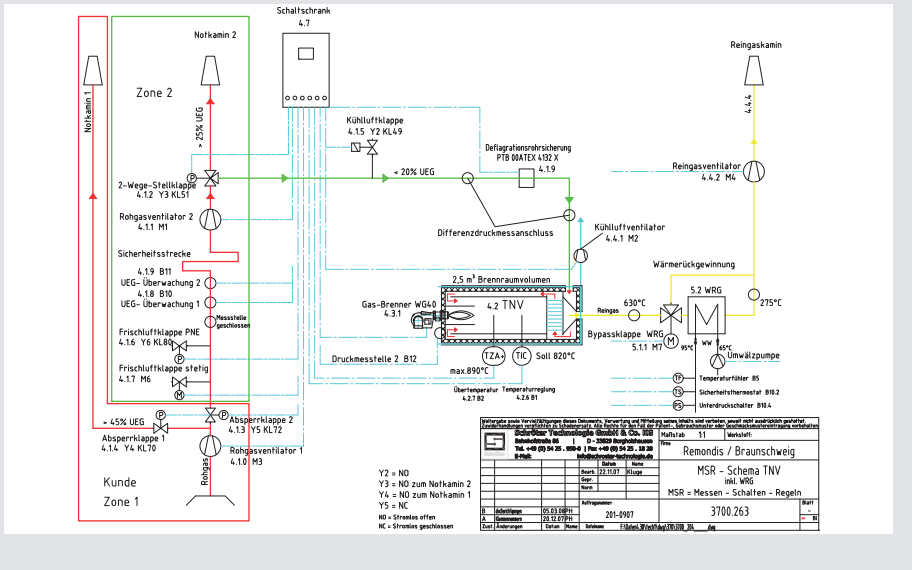


Innovation und Forschung schreibt der ostwestfälische Anlagenbauer traditionell groß. So lässt sich auch bei der thermischen Nachverbrennung dank kontinuierlicher Weiterentwicklung verschiedener Verfahren der Gesamtwirkungsgrad erhöhen und damit die Umwelt schonen. Außerdem werden durch die spezielle Nutzung von Abwärme wichtige Erfolge erzielt. Ob mit der Erhitzung von Brauchwasser, der Einbindung von Heizungsanlagen oder der Beheizung von Thermoöl für Bratstraßen – Optimierungen lassen sich vielfältig realisieren. Daher analysieren die Schröter-Spezialisten im Vorfeld sowohl die Menge der anfallenden Abluft als auch die entstehende Belastung, um dem Kunden eine bedarfsgerechte Systemlösung vorzuschlagen. Dazu gehören neben biologischen Abluftreinigungen vor allem die bewährten thermischen Nachverbrennungen.

**ROHGASAUFBEREITUNG BEI REMONDIS**  
Eine reizvolle Aufgabe mit außergewöhnlichem Anforderungsprofil galt es bei der Remondis Medison zu lösen. An den Standorten Braunschweig und Stadthagen fällt bei der destillativen Aufbereitung von Lösemitteln, z. B. aus der Automobil- und Druckindustrie, lösungsmittelbelastete Abluft an. Hier waren Fragen zum Explosionsschutz, zu ATEX-Richtlinien, zur Deflagrationssicherung und nicht zuletzt zur Rohgasaufbereitung zu analysieren und zu beantworten. Schwierig war dabei die Belastung der zu behandelnden Abluft, denn das so genannte Rohgas enthält je nach Zusammensetzung unterschiedliche brennbare Inhaltsstoffe wie z. B. Alkohole, Ester, Ketone oder Kohlenwasserstoffe. Besondere Herausforderung: Die absolute Betriebssicherheit der thermischen Nachverbrennung war zu gewährleisten und gleichzeitig der Energieinhalt des Rohgases zu nutzen.

**UMWELT UND UNTERNEHMEN PROFITIEREN**  
Schröter entwarf in enger Zusammenarbeit mit den Fachleuten von Remondis eine Rohgasaufbereitungsregelstrecke, die mithilfe von Infrarot-Gasdetektoren der Abluftreinigung ein optimal dosiertes Rohgas zuführt. Als weiteres Plus verfügt die thermische Nachverbrennung über eine integrierte Wärmerückgewinnung. „Dadurch können wir die Abwärme der Anlage zusätzlich nutzen, um die Heizungsanlage zu unterstützen und am Ende komplett zu ersetzen“, freut sich Dr. Jörg Krause, Technischer Leiter der Remondis Medison GmbH. Damit konnten nicht nur die Betriebsmittelkosten deutlich gesenkt werden, zukünftig bietet ein Wärmeträgerölerhitzer für vorhandene Destillationsanlagen weiteres Einsparpotenzial.

Schröters präzise Planung bis ins Detail ist Garant für optimale Abluftreinigung. – Schröter's precise planning, right down to the last detail, is what guarantees optimal exhaust air treatment.



The equipment manufacturer from East Westphalia places a great deal of importance on innovation and research. For example, thanks to continuous advancements to various thermal post-combustion processes, overall efficiency has been improved, which also protects the environment. Furthermore, important successes have been achieved through the specific use of waste heat. Whether used to heat process water, integrated into heating equipment, or to heat thermal oil for fry lines – optimizations can be made in a number of ways. That's why the Schröter specialists analyze both the amount of exhaust air generated as well as the level of pollution beforehand in order to offer clients a system solution which fits their needs. In addition to biological exhaust air-purification systems, these solutions primarily include the time-tested thermal post-combustion systems.

**CRUDE GAS TREATMENT BY REMONDIS**  
At Remondis Medison, an interesting challenge with an unusual set of requirements needed to be mastered. At its locations in Braunschweig and Stadthagen, exhaust air contaminated with solvents results from the distillative treatment of solvents used in the automotive or printing industries, for example. In this case, questions regarding explosion control, ATEX guidelines, deflagration suppression, and, last but not least, crude gas treatment needed to be analyzed and answered. The contaminants in the exhaust air to be treated posed a particular challenge, since the so-called crude gas contains various flammable substances such as alcohol, ester, ketone, or hydrocarbons, depending on its composition. Even more challenging: ensuring the absolute operating safety of the thermal post-combustion system, and, at the same time, using the energy content of the crude gas.

**BOTH THE ENVIRONMENT AND COMPANIES BENEFIT**  
Working closely with the technical experts at Remondis, Schröter designed a closed loop controlled crude gas treatment system which uses infrared gas detectors to feed an optimum dose of crude gas to the exhaust air purification. As an added bonus, the thermal post-combustion system contains an integrated waste-heat recovery system. "This allows us to also use the waste heat from the equipment to support the heating system, and, in the end, to completely replace it," says Dr. Jörg Krause, Head of Engineering at Remondis Medison GmbH, enthusiastically. Not only did this significantly reduce production costs, but a heat-transfer oil heater for existing distillation equipment will make further savings possible in the future.

Remondis Medison nutzt Schröter-Know-how für die Rohgasaufbereitung. – Remondis Medison uses Schröter's expertise for crude gas treatment.





# NEUANFANG NACH GROSSBRAND – NEW BEGINNINGS AFTER A MAJOR FIRE

ENDE NOVEMBER 2008 ZERSTÖRTE EIN FEUER SÄMTLICHE PRODUKTIONSANLAGEN UND LAGERHALLEN DER EUGEN GRUNINGER GROSSMETZGEREI GMBH & CO. KG IN FREIBURG IM BREISGAU.

TRADITIONSREICHE FLEISCH- UND WURSTWARENHERSTELLER MIT RUND 400 GELADENEN DEN NEUBAU AM NEUEN STANDORT IN FREIBURG-HOCHDORF. DORT SETZT SÜDBADENS ANLAGENTECHNOLOGIE AUS DEM HAUSE SCHRÖTER. – AT THE END OF NOVEMBER 2008, A FIRE COMPLETELY DESTROYED ALL OF THE PRODUCTION EQUIPMENT AND WAREHOUSE FACILITIES BELONGING TO EUGEN GRUNINGER GROSSMETZGEREI GMBH & CO. KG, LOCATED IN FREIBURG IM BREISGAU. EIGHT MONTHS LATER, ON JUNE 8, 2009, THE LONG-ESTABLISHED MEAT AND SAUSAGE MANUFACTURER HELD THE GROUND-BREAKING CEREMONY FOR ITS NEW LOCATION IN FREIBURG-HOCHDORF TOGETHER WITH AROUND 400 INVITED GUESTS. AT THE NEW FACILITY, SOUTH BADEN'S MOST ADVANCED INDUSTRIAL BUTCHER RELIED ON EQUIPMENT TECHNOLOGY FROM SCHRÖTER.

Kurz nachdem die letzten Flammen gelöscht waren, beschloss der Kreis der Familie das Unternehmen wieder aufzubauen. Bereits im Mai 2010 soll es mit einer umbauten Fläche von circa 10.500 Quadratmetern wieder in Betrieb gehen. Für Gruninger eine einmalige Gelegenheit, Prozesse und Strukturen zu optimieren. Um eine perfekt geplante Produktion zu realisieren, ist vor allem der Einsatz maßgeschneiderter Anlagen notwendig. Daher liefert Schröter für den Neubau die komplette Anlagentechnik mit THERMICjet-Heißrauch- und Kochanlagen, CLIMAJet-Klimarauch- sowie Klimaschinken-Reife- und Nach-

reifeanlagen. So entsteht nicht nur eine Produktion mit mehr Platz und mehr Effizienz, Gruninger profitiert außerdem vom Know-how der Ostwestfalen, um auch in Zukunft qualitativ hochwertige, marktgerechte Produkte herzustellen.

> > >

Shortly after the last flames were extinguished, the family made the decision to rebuild the company. Operations will be already be resumed in a remodeled space of approx. 10,500 square meters by May 2010. This presented Gruninger with a once-in-a-lifetime

opportunity to optimize processes and structures. In order to implement a perfectly planned manufacturing operation, the use of customized equipment is necessary. That's why Schröter is responsible for all equipment technology used in the new building, delivering THERMICjet hot-smoke cooking equipment and CLIMAJet climatic smoking, maturing, and drying equipment for ham. Doing so not only created a larger and more efficient manufacturing line, but now Gruninger can also benefit from the expertise of the East Westphalians, enabling the company to manufacture high-quality, market-friendly products in the future.



ACHT MONATE

SPÄTER, AM 8.

GÄSTEN

JUNI 2009, FEIERTE DER

DEN SPATENSTICH FÜR

MODERNSTE GROSSMETZGEREI AUF

COMPLETELY DESTROYED ALL OF THE

# MIT FACHKRÄFTEN DIE ZUKUNFT SICHERN – SECURING THE FUTURE WITH SPECIALISTS



CHE MIT PASSENDEN QUALIFIZIERUNGSANGEBOTEN FIT FÜR DEN ARBEITSMARKT ZU MACHEN. DAS GILT AUCH FÜR SCHRÖTER. SCHON SEIT JAHREN BILDET DER ANLAGENBAUER SEINE NACHWUCHSKRÄFTE SELBER AUS, UND DAVON PROFITIEREN BEIDE SEITEN. – TRAINING IS A GOOD INVESTMENT. IN ECONOMICALLY DIFFICULT TIMES, IT IS ESPECIALLY IMPORTANT TO PREPARE YOUNG PEOPLE FOR THE JOB MARKET WITH APPROPRIATE OPPORTUNITIES FOR GAINING QUALIFICATIONS. THIS ALSO APPLIES TO SCHRÖTER. THE EQUIPMENT MANUFACTURER HAS TRAINED JUNIOR EMPLOYEES ON ITS OWN FOR YEARS – AND BOTH SIDES BENEFIT FROM THE COMPANY DOING SO.

Ausgangspunkt war ein akuter Fachkräftemangel im gewerblichen Bereich für qualifizierte Metallbau- und Schweißstätigkeiten. Daher beschloss man bei Schröter, die aktive Ausbildung für Metallbauer der Fachrichtung Konstruktionstechnik, die inklusive der schulischen Begleitung dreieinhalb Jahre dauert, selbst in die Hand zu nehmen. „Zurzeit haben wir neun Lehrlinge, die diesen Beruf anstreben“, erläutert Klaus Schröter. „Viele Auszubildende bleiben uns auch nach ihrer beruflichen Lernphase treu und tragen in verschiedensten Abteilungen ihren Teil zum Unternehmenserfolg bei“, freut er sich. Kein Wunder, dass der Maschinenbauspezialist die Fachrichtungen erweitern will: So sollen künftig die Ausbildungen zum Mechatroniker und zum technischen Zeichner in das Angebot von Schröter aufgenommen werden.

Due to a severe lack of specialized workers for qualified metal-construction and welding jobs in an industrial setting, Schröter made the decision to actively train metalworkers in the field of engineering design in a program of three and a half years which includes schooling. „We currently have nine aspiring metalworkers as trainees,“ explains Klaus Schröter. „Many trainees have stayed with us after finishing their training, and work in various departments contributing to the success of our company,“ he says, pleased. So it is no wonder that the equipment-manufacturing specialist wants to offer training in other fields. In the future, Schröter also hopes to offer training programs for aspiring mechatronic engineers and design draftsmen.

## 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 Niederwall 51, 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

Klaus Werner, Klaus Schröter, Dietrich Schröter, Jörg Hofmeyer, Holger Postler, Archiv Multivac