



# SMOKEacademy





## INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	4
SCHULUNGEN	6
1.0 TECHNOLOGIE	8
1.1 Schnittfeste Rohwurst	10
1.2 Streichfähige Rohwurst	12
1.3 Rohschinken	14
1.4 Brüh- oder Kochwurst	16
1.5 Kochpökelwaren	18
2.0 TECHNIK	20
2.1 Anlagen und Steuerung	22
2.2 Prozessleitsoftware „InTouch“	24
3.0 PROZESSOPTIMIERUNG	26
3.1 Grundlagen	28
PRODUKTÜBERSICHT	30



## EIN NEUER SERVICE FÜR UNSERE KUNDEN

> In einer technisch immer komplexer werdenden Anlagentechnik und veränderten technologischen Prozessen ist es wichtig, immer auf aktuellem Stand zu bleiben. Ihre Mitarbeiter, Ihre Maschinenführer und Anlagenbediener stehen vor der Herausforderung, sich mit neuen Technologien, neuen Arbeitsweisen, neuer Anlagenbedienung auseinander setzen zu müssen.

Dazu kommt der große Effizienzdruck, der auf Herstellern lastet. In regelmäßigen Abständen müssen Produktqualität und Durchsatz erhöht sowie Gewichtsverluste verringert werden. Ein solides technologisches Basiswissen der Mitarbeiter ist hier von entscheidendem Vorteil. Gut ausgebildetes Personal kann Fehlerquellen erkennen und entsprechend entgegensteuern sowie brachliegendes Anlagenpotenzial gewinnbringend nutzen.

Wir möchten unseren Kunden nicht nur besonders leistungsfähige Anlagen und technisch ausgereifte und innovative Technik liefern. Wir möchten Sie auch darin unterstützen, Ihre Mitarbeiter zu qualifizieren. Deshalb bieten wir Ihnen einen neuen Service an: Die **SMOKEacademy**. Unser Angebot für Sie: Wir schulen Ihre Mitarbeiter, wir vermitteln unser Know-how und unsere Kompetenzen.

Unsere Abteilung Fleischtechnologie hat ein anspruchsvolles und interessantes Programm für Sie zusammengestellt.

*Ihr Schröter Technologie-Team*



Verantwortlich für die **SMOKEacademy** und die Fleischtechnologie im Hause Schröter: André Budesheim. Als Fleischermeister und staatlich geprüfter Techniker Fachrichtung Fleischereitechnik berät er Kunden mit dem nötigen Praxisbezug. Besonders intensiv beschäftigt er sich mit Optimierungen an bestehenden Anlagensystemen und Räuchertechnologie.

## SCHULUNGEN – DIE VERSCHIEDENEN ORTE UND LEVEL

Zu allen Themen sind auch Praxisseminare vor Ort durchführbar. Praktische Technologieseminare sind aufgrund der Komplexität nur für Level 1 durchführbar.

### LEVEL 1

Basis Seminare für angelernte Kräfte, Bediener (gelernt/ungelernt), Auszubildende ab dem zweiten Lehrjahr und für Mitarbeiter, die ihr Wissen auffrischen wollen.

### LEVEL 2

Gehobene Seminare für Abteilungsleiter und Schichtführer, ausgebildetes Bedienpersonal, sowie Personal anderer Abteilungen (Qualitätssicherung, Füllerei usw.).

### LEVEL 3

Anspruchsvolles Niveau für Betriebsleiter und Führungskräfte (hier ist nur Schulung 3 und teilweise 1 sinnvoll).

Alle Teilnehmer erhalten nach Abschluß der Schulung ein Teilnehmerzertifikat.

### ORT – SIE HABEN DIE WAHL

- > BEI SCHRÖTER TECHNOLOGIE (IM SCHULUNGSRaum) INKL. WERKS-BESICHTIGUNG
- > IN IHREM BETRIEB VOR ORT (BEAMER UND LEINWAND KANN DURCH SCHRÖTER GESTELLT WERDEN)
- > NACH ABSPRACHE IN DEN BETRIEBS-RÄUMEN UNSERER KOOPERATIONS-PARTNER, WIE ZUM BEISPIEL DER STAATLICHEN FACHSCHULE FÜR LEBENS-MITTELTECHNIK KULMBACH ODER DER FLEISCHEREI BRODINGER IN FREYUNG.

### PREIS

- > INDIVIDUELL NACH AUFWAND

### ÜBERSICHT: SCHULUNGEN | LEVEL | PRAXISSCHULUNGEN

SCHULUNGEN	LEVEL 1	PRAXIS	LEVEL 2	PRAXIS	LEVEL 3	PRAXIS
1.0 Technologie	+	+	(+)	(+)	–	–
2.0 Technik	+	+	+	+	+	–
3.0 Prozessoptimierung	+	+	+	+	+	Sensorik







## UNSER SEMINARANGEBOT: TECHNOLOGIE DER WURST-HERSTELLUNG

> Wurstproduktion will gelernt sein. Unterschiedliche Wurstsorten, unterschiedliche Zubereitungsprozesse, unterschiedliche Rohstoffe – die Aufgabe für den Anlagenbediener lautet, die Prozesse zu beherrschen und auch prozessübergreifend zu denken. Das vermitteln wir in diesen Seminaren. Wir beleuchten den gesamten Prozess. Wir zeigen, dass z.B. Rohstoffschwankungen verantwortlich sein können für schwankende Prozessergebnisse. Die Teilnehmer lernen Lösungsmöglichkeiten kennen.

## TECHNOLOGIE DER SCHNITTFESTEN ROHWURST

Im Schröter *SMOKEacademy* Rohwurstseminar werden alle relevanten Themen, von der Rohstoffauswahl bis zum Verpackungsprozess, besprochen und erläutert.

Die Seminare sind je nach Wissensstand der Teilnehmer in zwei verschiedene Niveaus gegliedert. Für Level 1 und 2 sind nach Absprache auch Praxisseminare möglich.

### SEMINARINHALT

- > QUALITÄTSKRITERIEN DER ROHWURST
- > AUSWAHL DER ROHSTOFFE
- > ZUSATZ- UND HILFSSTOFFE
- > VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE
- > GRUNDLAGEN DER REIFUNG
- > RÄUCHERN UND TROCKNEN:  
EINFLUSSFAKTOREN FÜR GLEICH-  
MÄSSIGKEIT
- > MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND  
DEREN BEHEBUNG
- > SLICEN UND VERPACKEN

> Anmeldung unter:  
[smokeacademy@schroeter-technologie.de](mailto:smokeacademy@schroeter-technologie.de)





## TECHNOLOGIE DER STREICHFÄHIGEN ROHWURST

Eine deutsche Spezialität ist die streichfähige Rohwurst. Sei es die berühmte Teewurst, fein und grob, oder das Pfeffersäckchen oder auch die Sortenvielfalt an Streichmettwurst bzw. Zwiebelmett.

Heute ist nicht nur die klassische Darmware am Markt präsent, sondern immer mehr der praktische Frischebecher. Die Schröter *SMOKEacademy* kann auch bei diesem sensiblen Rohprodukt Hilfestellung leisten.

### SEMINARINHALT

- > QUALITÄTSKRITERIEN DER STREICHFÄHIGEN ROHWURST
- > AUSWAHL DER ROHSTOFFE
- > ZUSATZ- UND HILFSSTOFFE
- > HÜRDEN- UND HALTBARKEITS-KONZEPTION
- > VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE
- > GRUNDLAGEN DER FERMENTATION: PH-WERT SENKUNG, VORGÄNGE WÄHREND DER UMRÖTUNG USW.
- > RÄUCHERN UND TROCKNEN: EINFLUSSFAKTOREN FÜR GLEICHMÄSSIGKEIT
- > MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BEHEBUNG

> Anmeldung unter:  
[smokeacademy@schroeter-technologie.de](mailto:smokeacademy@schroeter-technologie.de)



## TECHNOLOGIE DES ROHSCHINKENS

Die Herstellung von rohem Schinken, ob luftgetrocknet oder geräuchert, ist eine Wissenschaft für sich. Durch unterschiedlichen Salzgehalt, klimatische Bedingungen, Reifezeit und Herstellungstechnologie ergeben sich sehr vielfältige Geschmacksaromen und somit eine große Fülle an Rohschinkenspezialitäten.

Die Schröter **SMOKEacademy** erklärt den Herstellungsprozess, beginnend vom Zuschnitt der Rohlinge über das Salzen, Brennen, Reifen und Verpacken.

### SEMINARINHALT

- > QUALITÄTSKRITERIEN DES ROHSCHINKENS
- > ROHSTOFFE
- > ZUSATZ- UND HILFSSTOFFE
- > HÜRDEN- UND HALTBARKEITS-KONZEPTION
- > VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE
- > GRUNDLAGEN DER REIFUNG (BRENNEN): BIOCHEMISCHE VORGÄNGE WÄHREND DES REIFENS
- > TROCKNEN UND RÄUCHERN: EINFLUSSFAKTOREN FÜR GLEICHMÄSSIGKEIT
- > MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BEHEBUNG
- > VERPACKEN

> Anmeldung unter:  
[smokeacademy@schroeter-technologie.de](mailto:smokeacademy@schroeter-technologie.de)





## TECHNOLOGIE DER BRÜH- ODER KOCHWURST

Im Brühwurstseminar geht es um bekannte Produkte wie Bockwürstchen, Frankfurter oder Wiener Würstchen, aber auch Hot Dogs in allen Variationen. Fleischrotwurst, Leberwurst, streichfähige Kochwurst und Bratwürstchen aller Art sind die Inhalte des Kochwurstseminars.

Dieses Seminar berücksichtigt neben den richtigen Trocknungs- und ggf. Räucherprozessen auch die Art und Auswahl unterschiedlicher Räuchermedien. Lernen Sie die Einflussfaktoren auf Geschmack, Haltbarkeit und Zartheit der verwendeten Därme kennen.

Je nach Produktionsschwerpunkt können diese Seminare (Brühwurstseminar oder Kochwurstseminar) einzeln oder zusammen gebucht werden.

### SEMINARINHALT

- > QUALITÄTSKRITERIEN DER BRÜH- ODER KOCHWURST
- > ROHSTOFFE
- > ZUSATZ- UND HILFSSTOFFE
- > VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE
- > DER HEISSRAUCH- UND KOCHPROZESS, DIE TECHNOLOGIE DES KÜHLENS (HERKÖMMLICH, INTENSIV, USW.): EINFLUSSFAKTOREN FÜR GLEICHMÄSSIGKEIT
- > MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BEHEBUNG

> Anmeldung unter:  
[smokeacademy@schroeter-technologie.de](mailto:smokeacademy@schroeter-technologie.de)



## TECHNOLOGIE DER KOCHPÖKELWAREN

In diesem Seminar gehen wir auf die wichtigen Einflussfaktoren der Verarbeitungsprozesse vor der eigentlichen thermischen Behandlung ein.

Welchen Einfluss haben Lake-Injektion, Tumbeln, Massieren, Einformen und Füllen auf das Produkt? Welche Koch- und Kühlprozesse eignen sich für unterschiedliche Produktionsmengen und -chargen?

Wir vermitteln nützliche Anwendungstipps.

### SEMINARINHALT

- > QUALITÄTSKRITERIEN BEI KOCHPÖKELWAREN
- > ROHSTOFFE
- > ZUSATZ- UND HILFSSTOFFE
- > VERARBEITUNGSTECHNOLOGIE
- > THERMISCHE PROZESSE:  
EINFLUSS AUF AUSBEUTE, SENSORIK  
UND SCHEIBENZUSAMMENHALT
- > RÄUCHERUNG VON KOCHPÖKELWAREN
- > MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND  
DEREN BEHEBUNG
- > KÜHLTECHNOLOGIE

> Anmeldung unter:  
[smokeacademy@schroeter-technologie.de](mailto:smokeacademy@schroeter-technologie.de)



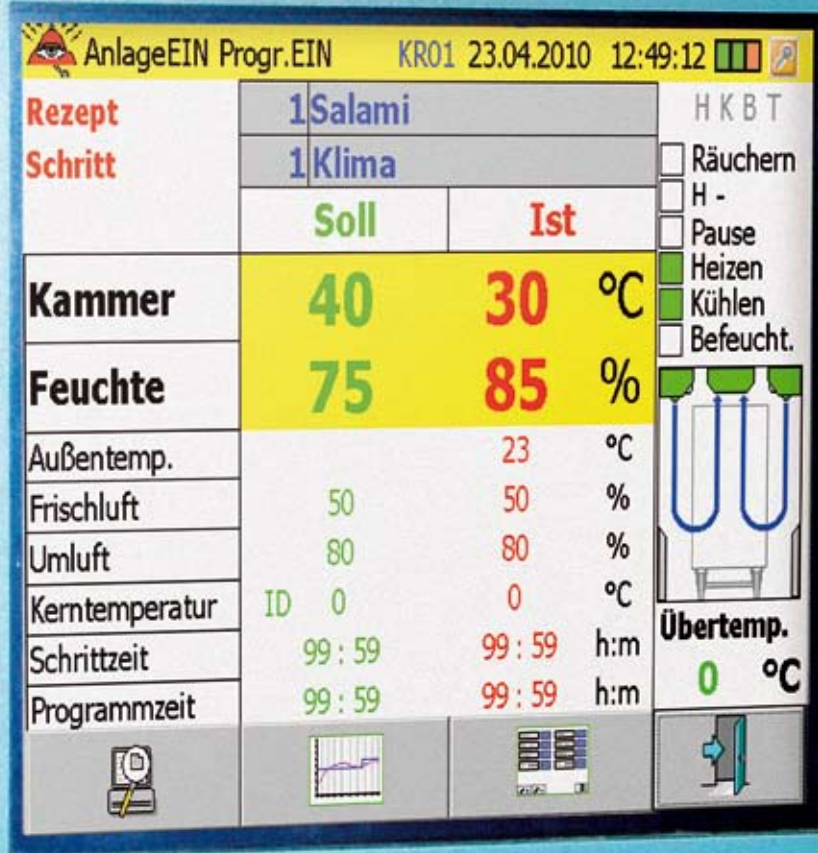




## UNSER SEMINARANGEBOT: ANLAGENTECHNIK MIT MODERNEN SCHRÖTER ANLAGEN

> Wir bei Schröter legen größten Wert darauf, unseren Kunden die richtige Anlage für den individuellen Bedarf, für den kundenseitigen Workflow und für die Konfigurationen auf Kundenseite zu liefern. Mit diesem Seminar vermitteln wir, was Schröter Technologie bietet und wie sie richtig eingesetzt werden kann. Dieses Seminar kann auch im Vorfeld einer Projektplanung nützlich sein.

## SIMATIC PANEL



## ANLAGENTECHNIK IN VERBINDUNG MIT DER STEUERUNGSSCHULUNG

Bei diesem Seminar stellen wir den grundsätzlichen Aufbau der verschiedenen Anlagentypen vor. Wir gehen auf die jeweiligen Anwendungsmöglichkeiten, Vor- und Nachteile und auch auf die verbaute Steuerung ein.

Die Anwender lernen Programme zu erstellen, zu verwalten und anzuwenden. Wir gehen auf die verschiedenen Einstellungen ein und behandeln einfache technische Wartungen und Instandhaltungen.

## SEMINARINHALT: DIE ANLAGE

- > GRUNDSÄTZLICHER AUFBAU: HEISSRAUCH (HR), INTENSIVKÜHL (IK), NACHREIFE (NR), KALTRAUCH (KR) USW.
- > FUNKTIONSPRINZIPIEN
- > WARTUNG UND INSTANDHALTUNG
- > GRUNDLAGEN DER ABGASREINIGUNG
- > FEHLERDIAGNOSE

## SEMINARINHALT: DIE STEUERUNG

- > DAS TOUCHPANEL
- > DIE JUMO IMAGO F3000
- > ANLAGENBETRIEB
- > EINGRIFF IN LAUFENDE PROZESSE
- > PROGRAMME ERSTELLEN UND VERWALTEN
- > DAS SERVICEMENÜ
- > BENUTZER- UND ZUGRIFFSVERWALTUNG
- > DATENAUFZEICHNUNG

- > Anmeldung unter: [smokeacademy@schroeter-technologie.de](mailto:smokeacademy@schroeter-technologie.de)





## DIE PROZESSLEITSOFTWARE „INTOUCH“

Dieses Seminar geht besonders auf die Prozessvisualisierung ein. Die Anwendungsmöglichkeiten der Prozessleitsoftware werden erläutert. Neben Programmierung und -verwaltung werden die Chargenrückverfolgung und die verschiedenen Menüs erklärt.

### SEMINARINHALT

- > BENUTZER UND ZUGRIFFSVERWALTUNG
- > ANLAGENÜBERSICHT
- > EINGRIFF IN LAUFENDE PROZESSE
- > PROGRAMME ERSTELLEN, STARTEN UND ABBRECHEN
- > DAS SERVICEMENÜ
- > DIE DATENAUFZEICHNUNG: CHARGENRÜCKVERFOLGUNG MITTELS „INTOUCH“, DIE SUCHMASKE
- > DIE PROZESSVISUALISIERUNG ALS NETZWERKLÖSUNG



> Anmeldung unter:  
[smokeacademy@schroeter-technologie.de](mailto:smokeacademy@schroeter-technologie.de)



Programmauswahl ✓  
Produktfarbe ✓  
Produktqualität ✓  
Chargenkennzeichnung ✓

Wir prüfen:  
Prozesszeiten ✓  
pH-Wert (CCP) ✓  
Abtrocknung ✓  
a<sub>w</sub>-Wert ✓

## UNSER SEMINARANGEBOT: PROZESSTECHNOLOGIE UND IHR OPTIMIERUNGSPOTENZIAL

> Mehr Effizienz durch eine Optimierung der Prozesse zu erreichen – das ist das Kernthema dieses Seminars. Wir machen Führungskräfte fit darin, zu erkennen, wie der Workflow optimiert werden kann, welche Möglichkeiten es gibt, nicht genutztes Anlagenpotenzial gewinnbringend zu aktivieren und verborgene Ressourcen zu nutzen.



## GRUNDLAGEN DER PROZESSOPTIMIERUNG

Dieses Seminar eignet sich vor allem für Führungskräfte. Wir vermitteln viele Anregungen, die thermischen Prozesse im eigenen Unternehmen genauer zu beleuchten, Optimierungspotenzial zu erkennen und entsprechende Prozessverbesserungen selbstständig durchzuführen.

Der Sensorikteil des Seminars widmet sich dem Erkennen und statistisch abgesichertem Auswerten (z.B. Dreieckstest, Rangordnungsprüfung) von Verbesserungen.

### SEMINARINHALT

- > VERBESSERUNGSPOTENZIAL ERKENNEN UND BEWERTEN
- > VORGEHEN BEI PROZESSOPTIMIERUNGEN
- > GRUNDLAGEN DER LEBENSMITTEL-SENSORIK
- > STATISTIK BEI DER LEBENSMITTEL-SENSORIK
- > AUSWERTEN VON TESTLÄUFEN
- > MUSTERPRODUKTION

> Anmeldung unter:  
[smokeacademy@schroeter-technologie.de](mailto:smokeacademy@schroeter-technologie.de)



# PRODUKTÜBERSICHT

Schröter Anlagen stehen für modernste, innovative, qualitativ hochwertigste deutsche Ingenieursleistung. Wir legen unsere Anlagen maßgeschneidert auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden aus. Hier unsere neun Produktgruppen im Überblick:



## ARCTICjet®

Unsere Intensivkühl- und Dusch-Systeme sind die ideale Ergänzung Ihres Produktionsflusses zum schnellen Herunterkühlen und direkten Verpacken Ihrer Ware. Unterschiedliche Kühlmedien wie Eiswasser, Kaltluft oder Sole stehen für die Behandlung der Fleischwarenprodukte zur Verfügung.



## BAKEjet®

Schröter Backanlagen gibt es in verschiedenen Ausführungen als Drehbackanlagen, als Multiluft-Querstrom-Anlagen oder als kombinierte Heißluft-Kochanlagen. Zum Backen, Bräunen und Garen Ihrer Fleischwaren bieten wir Ihnen die jeweils passende Anlagenkombination.



## CLEENjet®

Wir entwickeln Systeme für 200 bis zu mehreren tausend Kubikmeter Rauchgas-Volumenstrom pro Stunde. Unser Programm bietet vielfältige Varianten mit Wärmerückgewinnungseinheiten, auch als komplette Containerlösung. Für Anlagen mit Dampfraucherzeuger bieten wir alternativ den Wasserwäscher an.



## CLIMAJet®

Die Klimarauch-, Reife-, Nachreife- und Auftausysteme sind individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und können optimal an Ihr bereits vorhandenes Raumkonzept angepasst werden. Auch für Ihre Neubauplanung finden wir stets die beste Lösung.



## CONTIjet®

Wir bieten vollkontinuierliche Anlagensysteme für individuelle Kundenlösungen. Trocknen, Räuchern, Kochen, Backen und Kühlen läuft in einem Arbeitsgang. Automatische Spießzuführung, Spießentnahme sowie Spießrückführung mit Reinigung garantieren automatische Abläufe.



## FISHjet®

Unsere Fischrauchanlagen sind sowohl für das Heiß-, als auch für das Kalträuchern konzipiert. Je nachdem, welche Fischart Sie veredeln wollen, wählen wir die für Sie günstigste Beheizungsmöglichkeit und eine optimale Anlagenkonfiguration aus.



## SEMIjet®

Die halbkontinuierlichen Anlagensysteme produzieren chargenweise mit einem integrierten, automatischen Fördersystem. Optimale Prozesse sind garantiert, ganz gleich mit welchem Türsystem die Anlagen ausgestattet sind. Die ausgeklügelte Anlagensteuerung ist absolut bedienerfreundlich.



## SMOKjet®

Ob Glimmrauch-, Reibrauch-, Kondensatrauch- oder Flüssigrauchsysteme: Wir bieten das volle Programm der Raucherzeugung an, aus dem Sie dann wählen können. Alle Systeme stehen nach Absprache auch für Tests zur Verfügung.



## THERMICjet®

Heißrauch- und Kochanlagen sowie Kochkesselsysteme werden individuell für Sie gefertigt. Ob für einen oder für fünfzig Wagen, als Transit-Konstruktion oder als Standard-Anlage, für bodenbefahrbare Wagen oder für Hängebahnwagen. Auf jeden Fall optimal in Ihren Produktionsfluss integriert.





Schröter Technologie GmbH & Co. KG | Bahnhofstrasse 86 | D-33829 Borgholzhausen | [www.schroeter-technologie.de](http://www.schroeter-technologie.de)  
Ihr Ansprechpartner: André Budesheim | [smokeacademy@schroeter-technologie.de](mailto:smokeacademy@schroeter-technologie.de) | +49 (0) 54 25.95 00

