

MEETING POINT



AmTrade in den USA erfolgreich etabliert

AmTrade Successfully Established in the United States Seite | page 2

So schlemmt man in Amerika

Eating Well in America Seite | page 3

Energieeinsparungen entlasten die Umwelt

Saving Energy Is Good for the Environment Seite | page 4

Anlagen per App steuern

Controlling Systems with an App Seite | page 5

Ausbildung mit Schröter-Equipment

Training with Schröter Equipment Seite | page 6

30 Ausgaben Meeting Point

30 Issues of Meeting Point Seite | page 6

30 | 2011



MEETING POINT FEIERT JUBILÄUM – MEETING POINT CELEBRATES A MILESTONE



AUSFÜHRLICHE BERICHTE ZU PRODUKTEN, SPANNENDE KUNDENPORTRAITS UND EINBLICKE HINTER DIE KULISSEN VON SCHRÖTER – DAS ALLES BIETET DIE MEETING POINT DREIMAL JÄHRLICH UND FEIERT NUN DIE 30. AUSGABE. – EXTENSIVE REPORTS ON PRODUCTS, EXCITING CUSTOMER PROFILES, AND LOOKS BEHIND THE SCENES AT SCHRÖTER – MEETING POINT OFFERS THIS AND MORE THREE TIMES A YEAR AND IS NOW CELEBRATING ITS 30TH ISSUE.

Passend dazu erscheint der Sechsseiter dieses Mal mit einer Auflage von 60.000 Exemplaren und stellt damit einen Rekord auf. „Schröter ist im November 2011 erstmals auf der Process Expo in Chicago vertreten. Wir wollen die Gelegenheit nutzen, uns den Fachbesuchern ausführlich zu präsentieren – unter anderem über dieses Medium“, erläutert Klaus Schröter. Denn auch im neunten Jahr der Kundenzeitschrift finden die Leser eine Fülle an Informationen und Neuigkeiten.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen zum Beispiel im „Customer Report“ unsere US-Vertretung AmTrade Systems vor und geben einen Überblick zu deren Investitionsplänen und Aktivitäten auf dem amerikanischen Markt. Die Rubrik „Technology“ zeigt, wie sich Anlagenprozesse mit mobilen internet-fähigen Geräten per App einfach von unterwegs steuern lassen. Nicht zuletzt berichtet die Meeting Point über unsere Partnerschaft mit der Fachschule für Fleischtechnik in Kulmbach. Hier

engagiert sich Schröter mit einem umfangreichen Anlagen-Sponsoring, das sowohl den angehenden Fleischtechnologen als auch nationalen und internationalen Interessenten zugute kommen soll. Außerdem können Sie an einem Gewinnspiel teilnehmen. Wer zu den glücklichen Gewinnern der attraktiven Preise zählt, wird sich erst zeigen, sicher ist aber schon heute, dass sich alle Leser auch 2012 auf weitere Ausgaben der Meeting Point freuen können.

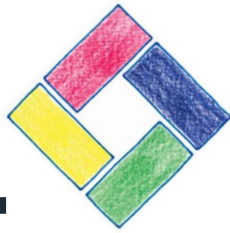
> > >

Accordingly, the six-page customer magazine is being published with a circulation of 60,000 issues this time around – a new record. “For the very first time, Schröter will be represented at the Process Expo in Chicago in November 2011. We want to use the opportunity to thoroughly present our company to trade visitors, and this includes using this medium,” explains Klaus Schröter. This is because even in its ninth year, readers can still find a wide

range of information and news in the customer magazine.

For example, in the following pages we will introduce you to our representative in the United States, AmTrade Systems, in the “Customer Report” and provide you with an overview of their investment plans and activities in the American market. The “Technology” section shows how to control system processes with mobile devices connected to the Internet using an app. And last but not least, Meeting Point is also reporting on our partnership with the Vocational School for Meat Technology in Kulmbach (Fachschule für Fleischtechnik). Here, Schröter is supporting the school with an extensive equipment scholarship, which should benefit both the aspiring meat technologists as well as interested parties both in Germany and abroad. Furthermore, readers have the chance to win some prizes. We’ll only know who the lucky winners of the attractive prizes are later, but for now, one thing is for sure: every reader can also look forward to new issues of Meeting Point in 2012 as well.

VERLÄSSLICHER PARTNER IN DEN USA – A RELIABLE PARTNER IN THE UNITED STATES



AmTrade Systems, Inc.
food technology & equipment

AMTRADE SYSTEMS INC., DER SCHRÖTER HANDELSPARTNER, VERTREIBT AM AMERIKANISCHEN MARKT EXKLUSIV DIE HOCHWERTIGEN KOCH- UND INTENSIVKÜHLANLAGEN AUS DEUTSCHLAND. BESONDERS GEFRAGT: KOMPONENTEN ZUR ABLUFTREINIGUNG. – AMTRADE SYSTEMS INC., SCHRÖTER’S BUSINESS PARTNER, IS THE EXCLUSIVE DISTRIBUTOR OF THE HIGH-QUALITY COOKING SYSTEMS AND BLAST CHILLER FROM GERMANY IN THE AMERICAN MARKET. THERE, COMPONENTS TO TREAT EXHAUST AIR ARE IN PARTICULARLY HIGH DEMAND.

Seit gut acht Jahren ist AmTrade etabliert und hat sich mit der Übernahme der Geschäfte der vorherigen Gesellschaft einen guten Namen erarbeitet. „Die Hersteller sind nicht nur von der hohen Qualität und der Langlebigkeit unserer Produkte überzeugt, sondern schätzen uns als kompetenten, verlässlichen Partner“, freut sich Geschäftsführer Joachim Glaser zusammen mit seinem Team.

ALLE ZEICHEN STEHEN AUF EXPANSION

Dank der guten Geschäftsentwicklung gehören dazu inzwischen sieben (teils freie) Mitarbeiter. AmTrade arbeitet darüber hinaus mit den Unternehmen InServ SM und R.G. Smith Co. zusammen. „Unsere Vertragspartner unterstützen uns im Bereich Installation und Service mit Manpower und Maschinen“, erläutert Glaser. Vorteil für die AmTrade Kunden: Alle externen Mitarbeiter können auf mindestens zehn Jahre Erfahrung mit dem Schröter Equipment zurückgreifen. Doch AmTrade hat nicht nur seine personellen Kapazitäten aufgestockt: Mit der Zeit wurden die Büro- und Lagerräume am Unternehmenssitz in Livonia / Michigan zu klein. Im Juni dieses Jahres wurde daher ein Gebäude erworben. Im Augenblick laufen die Renovierungsarbeiten, Anfang 2012 steht voraussichtlich der Umzug an.

KOMPETENZ IN VIER BEREICHEN

Bereits umgesetzt hat das Team die Aufteilung der Geschäftsbereiche in vier Kategorien. Besonderer Clou: Sie sind auf einen Blick am Farbcode zu erkennen. „Hot / Cold / Green / Service“ Rot steht für heiß. Anlagen zum Kochen, Räuchern und Backen, wie der THERMICjet und der CONTIjet sind in den USA besonders gefragt. Anlagen, die Produkte kühlen, intensivkühlen und fermentieren, zählen zum blauen Bereich. In der gelben Kategorie finden sich alle Services und Leistungen, die AmTrade bietet.

„Eine ausführliche Beratung ist für uns das A und O“, bringt er die Firmenphilosophie auf den Punkt. „Unsere Kunden bekommen bei uns vom Konzept und der Anlagenplanung über die technologische Betreuung bis zur kompletten Installation alles aus einer Hand.“ Zur Komplettlösung zählt außerdem die Lieferung aller benötigten Komponenten wie Klappen, Verrohrung oder Steuerungen und nicht zuletzt die Betreuung der Anlagen über die gesamte Lebensdauer.

DIE LUFT IST REIN

Besonderen Wert legt AmTrade auf die grüne Kategorie: Hier sind alle Anlagen zusammengefasst, die dem Umweltschutz dienen. Mit leistungsstarken Wäschern, Nachverbrennungen, Reinigungs- und CIP-Anlagen aus dem Hause Schröter mindern die Amerikaner ihre Emissionen und halten so mühelos staatliche Auflagen ein. Sie profitieren dabei von den Erfahrungen, die Schröter in mehr als 30 Jahren auf dem Gebiet Abluftbehandlung gesammelt hat. Denn in Deutschland gelten seit 1974 die Gesetze zum Immissionsschutz (BImSchG). Sie sorgten dafür, dass sich der Rauchanlagenhersteller sehr früh und intensiv mit diesem Thema auseinandersetzte. So erreicht beispielsweise heute die leistungsstarke Nachverbrennung eine Reinigungsleistung von bis zu 98 Prozent.

In den USA sind die Anforderungen in punkto Emissionskontrolle je nach Bundesstaat sehr unterschiedlich. Häufig schreibt die EPA (Environmental Protection Agency) die Opacity Method vor, bei der die Verringerung der Lufttrübung visuell gegen den blauen Himmel ermittelt wird. Der Richtwert liegt meist bei kleiner gleich 20 Prozent. Gelten striktere Auflagen, wie in Wisconsin, greift die Particulate Matter (PM) Method. Hier messen Ingenieure vor Ort die Partikel in der Luft, die anschließend im

INFOKASTEN – INFO BOX

AMTRADE FARBCODE: Hot / Cold / Green / Service

- > **Hot** = Anlagen zum Kochen, Räuchern, Backen
- > **Cold** = Anlagen zum Kühlen, Intensivkühlen, Fermentieren
- > **Green** = Anlagen, die dem Umweltschutz dienen
- > **Service** = Alle Services und Leistungen, die AmTrade bietet

AMTRADE COLOR CODE: Hot / Cold / Green / Service

- > **Hot** = Systems for cooking, smoking, and baking
- > **Cold** = Systems for cooling, blast chilling, and fermenting
- > **Green** = Systems for protecting the environment
- > **Service** = All the services that AmTrade offers

Labor analysiert werden. AmTrade passt die Abluftreinigungen jeweils an die Situation beim Kunden an und erreicht mit seinen Wäschern Reinigungsgrade von 80 bis 85 Prozent. Da wundert es nicht, dass alle AmTrade Installationen die vorgegebenen Emissionswerte einhalten und grünes Licht von den Behörden bekamen.

„Dieser Markt bietet in den kommenden Jahren in den USA eindeutiges Wachstumspotenzial“, prognostiziert Glaser. So schreibt bereits heute das Wisconsin Department of National Resources eine Emissionsausbreitungsrechnung vor. Er erwartet, dass weitere und in naher Zukunft alle Bundesstaaten das Thema Emissionsminderung aufgreifen. Erste Ziele habe Präsident Barack Obama bereits gesteckt. „Daher werden wir die

„Grünes“ Gebäude: AmTrade setzt bei Umbau und Renovierung des neu erworbenen Bürogebäudes auf größtmögliche Energieeffizienz. – “Green” Building: AmTrade is remodeling and renovating its recently purchased office building to be as energy efficient as possible.





Dank der Abluftreinigung von Schröter trübt kein Partikel den klaren blauen Himmel über den Abluftkanälen. – Thanks to Schröter's exhaust air purification, not a single particle blurs the clear blue sky about the exhaust ducts.

Weiterentwicklung unserer Systeme energisch vorantreiben, um so den Vorsprung vor den Wettbewerbern zu halten.“ Eines ist sicher: Schon jetzt bietet Schröter in Sachen Abluftreinigung die passenden Anlagen und Lösungen – und ist damit für zukünftige Emissionsauflagen bestens gerüstet.

> > >

AmTrade was well established over eight years ago and has developed an excellent name for itself since taking over the business from the previous agency. “The processors are not only impressed by the high quality and longevity of our products but also value us as a competent, reliable partner,” says Joachim Glaser – he and his team very pleased.

ALL SIGNS POINT TO GROWTH

Thanks to the company's excellent performance, this team now includes more than just seven employees (some of which work as contractors). AmTrade also works closely with InServ Corporation and R.G. Smith Co. “Our contractual partners support us with man power and machines when it comes to installation and service,” explains Mr. Glaser. The benefit for AmTrade customers: All external employees have at least ten years of experience working with Schröter equipment. But AmTrade has not only expanded its human resources: as time passed, the company also outgrew its office and warehouse space at its headquarters in Livonia, Michigan. As a result, the company purchased its own building in June of this year. AmTrade is currently renovating the property and plans to move in early 2012.

EXPERTISE IN FOUR AREAS

One thing the team has already completed successfully is dividing its divisions into four categories. What makes this special is that the divisions are now color-coded: “**Hot / Cold / Green / Service**”. The red “Hot” division includes equipment for cooking, smoking, and baking, such as the THERMICjet and CONTIjet, which are all in high demand in the United States. Systems that cool, blast chill, and ferment products are part of the blue “Cold” division. The yellow category is comprised of all the services that AmTrade offers. “Providing extensive advice and support is absolutely essential,” he says, summing up the company's philosophy. “We are a one-stop shop for our customers, offering everything from conceptual design, system planning, technical support, and product development to complete installation.” The company's complete solution also includes supplying all the required components, such as valves, pipes, and control units, as well as servicing the equipment throughout its entire life span.

THE AIR IS CLEAN

AmTrade places particular importance on the “Green” category, which includes all the systems for protecting the environment. With high-performance scrubbers, thermal post-combustion systems, washing systems, and CIP systems from Schröter, American processors can reduce their emissions and easily comply with regulatory requirements. In this context, they also benefit from the experience Schröter has gained in over 30 years in the field of

exhaust air treatment. This is because Germany has had strict laws on the books governing emissions since 1974. These regulations resulted in the manufacturers of smoking systems paying a significant amount of attention to the issue for many years. As a result, today the post-combustion unit achieves a cleaning performance of up to 98 percent.

In the United States, the emissions standards vary widely from state to state. Often the EPA (Environmental Protection Agency) stipulates the use of the opacity method in which the reduction in atmospheric opacity is visually calculated against the blue sky. The limit is usually around 20 percent or less. In states with more stringent requirements, such as Wisconsin, the particulate matter (PM) method is used. In this case, engineers measure the amount of particulate matter in the air on-site, which is then subsequently analyzed in a lab. AmTrade offers exhaust air treatment solutions tailored to the customers' specific needs and situation, and its scrubbers achieve a cleaning performance of 80 to 85 percent. So it's no wonder that all the systems installed by AmTrade comply with stipulated emissions regulations and have been approved by the respective authorities.

“This market has clear growth potential in the US in the coming years,” forecasts Mr. Glaser. For example, the Wisconsin Department of National Resources is already working on emission dispersion modeling today. The agency expects that more states – and in the near future, all states – will have to act to reduce emissions. President Barack Obama has already set the first goals. “That's why we will continue working aggressively on making advancements to our systems in order to maintain our lead over the competition.” One thing is sure: When it comes to exhaust air treatment, Schröter already offers the right systems and solutions – making it well equipped to handle future emissions standards.

AmTrade Technologen begutachten den Bacon. – AmTrade technologists inspecting bacon.



MEETING POINT KULINARISCH – MEETING POINT CULINARY

Beim Stichwort amerikanische Küche denkt man an Hot Dogs, Hamburger und Barbecue. Doch das ist nicht alles: Koloniale und ländliche Rezepte vermischen sich mit Traditionen von Siedlern und Zutaten, die zunächst die Indianer verwendeten. Nicht zuletzt trugen Zuwanderer aus aller Welt zur kulinarischen Vielfalt bei. Ein „All-American-Favourite“ ist frittiertes Hähnchen, ein einfaches, gehaltvolles Gericht aus dem Süden der USA.

CHICKEN WINGS & BLUE CHEESE DIP (4 Portionen)

Zutaten: 1 kg Hähnchenflügel, Pflanzenöl zum Frittieren, 3 EL Butter, 1 TL Paprikapulver, je 1 EL Tabasco und Zitronensaft. Für den Dip: je 50 g Crème Fraîche und Mayonnaise, 150 g Naturjoghurt, 100 g Blauschimmelpilz, 1 EL Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe, zerdrückt, Pfeffer, Zucker. Außerdem: dicke Staudensellerie-, Paprika- und Möhrenstreifen

Hähnchenflügel reinigen und am Gelenk durchschneiden. Im heißen Pflanzenöl portionsweise acht bis zehn Minuten von beiden Seiten knusprig braun frittieren, im Backofen warm halten. Butter schmelzen, die Gewürze dazugeben. Alles in einer Schüssel mit den Hähnchenflügeln mischen. Für den Dip den Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Mit Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Hähnchenflügel mit Dip und Gemüsestreifen servieren.

> > >

When people hear the phrase “American cuisine,” they often think of foods such as hot dogs, hamburgers, and barbecue. But the country has much more to offer. Here colonial and rural recipes mix with the traditions of settlers and ingredients that were initially used by the Native Americans. In addition, immigrants from all over the world contributed to the country's culinary diversity. Chicken wings are an all-American favorite and a simple, delicious meal originally from Buffalo, New York.

CHICKEN WINGS WITH BLUE-CHEESE DIP (serves four)

2.2 lb chicken wings, vegetable oil for frying, 3 tbs butter, 1 tsp paprika, 1 tbs Tabasco sauce, and 1 tbs lemon juice. For the dip: 1.75 oz crème fraîche, 1.75 oz mayonnaise, 5.3 oz of plain yogurt, 3.9 oz of blue cheese, 1 tbs lemon juice, 1 garlic clove (crushed), and pepper and sugar to taste. On the side: thick-cut celery, green pepper, and carrot sticks

Clean the chicken wings and cut them at the joint. Fry them in portions in hot vegetable oil for eight to ten minutes on both sides until golden brown. Place in the oven to keep warm. Melt the butter and add the spices. Mix everything in a bowl with the chicken wings. To make the dip, use a fork to mash the cheese and then mix it with the remaining ingredients. Add pepper and a pinch of sugar to taste. Serve the chicken wings and dip with vegetable sticks for dipping.

Quelle – Source: www.usa-kulinarisch.de





Rund 100 Motoren sind in dieser Gruppe von SEMIjet Heißrauchanlagen verbaut. Mit der neuen IE3-Motorenklasse bietet sich hier ein enormes CO₂-Einsparpotenzial. – Close to 100 motors are installed in this group of SEMIjet hot smoking systems. As a result, the new IE 3 class of motors offers enormous potential for reducing CO₂ emissions.

ENERGIE SPAREN UND DIE UMWELT SCHÜTZEN – SAVE ENERGY AND PROTECT THE ENVIRONMENT

UM DEN KLIMAWANDEL EINZUDÄMMEN HEISST DIE DEVISE WELTWEIT: CO₂-EMISSIONEN REDUZIEREN. SCHRÖTER GELINGT DIES BEI SEINEN KLIMA-REIFEANLAGEN DURCH ENERGIEEINSPARUNGEN. IE3-MOTOREN SOWIE DREHZAHLEGEUNG UND PROGRAMMSTEUERUNG MACHEN ES MÖGLICH. – AROUND THE WORLD, THE PLAN IS CLEAR: TO CURB CLIMATE CHANGE, WE NEED TO REDUCE CO₂ EMISSIONS. SCHRÖTER ACCOMPLISHES THIS BY CUTTING THE ENERGY CONSUMPTION OF ITS CLIMATIC MATURING SYSTEMS. THE USE OF IE3 MOTORS AS WELL AS A SPEED AND PROGRAM CONTROLLER MAKES IT POSSIBLE.

Kleine Ursache, große Wirkung. Nach diesem Motto können Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren durch gezieltes Energiesparen bei der Produktion den CO₂-Ausstoß deutlich reduzieren. Ein Faktor sind moderne IE3-Motoren, die für den Ventilatorantrieb sorgen. Allein mit dem Einsatz dieser neuen Motorenklasse lassen sich rund fünf Prozent Energie sparen. Interessant sind die IE3-Motoren daher nicht nur für Neuanlagen, sondern zum Beispiel auch, wenn ein Motortausch notwendig ist. Der zweite, noch effizientere Faktor sind Drehzahlregelung und Programmsteuerung. Diese bietet Schröter bereits seit 1992 für seine Klimaanlage an und rüstet sie auf Kundenwunsch auch in bestehenden Anlagen nach. Mit diesen Funktionen kann man die Luftleistung optimal an den aktuellen Bedarf des Rohwurstproduktes, d.h. die gewünschte Entfeuchtung anpassen. Weiteres Plus in Sachen Umweltschutz ist das so genannte LIMIT-Programm, das einen kontrollierten Betrieb-Pause-Zyklus ermöglicht. Alle Maßnahmen zusammen, inklusive moderner Motoren, ergeben selbst bei vorsichtiger Schätzung eine Energieeinsparung von rund 25 Prozent.

EIN PLUS FÜR DIE UMWELT

Die Reduzierung der CO₂-Emissionen ergibt sich aus den eingesparten Kilowattstunden Strom. Das Umweltbundesamt gab im Jahr 2010 einen CO₂-Ausstoß von 565 g pro Kilowattstunde (kWh) Energie an. Für eine 150 Quadratmeter große KlimaNachreifanlage, in der über einen Zeitraum von drei Wochen rund 25 Tonnen Salami reifen, gilt die folgende Rechnung (alle Werte gerundet): Bei einer Anlagenlaufzeit von 7.000 Stunden im Jahr reduziert sich der Energieverbrauch um 19.000 kWh. Das entspricht einem CO₂-Ausstoß von 10,8 Tonnen. Betrachtet man ausschließlich die Einsparung durch den IE3-Motor, sinkt der Verbrauch (im Vergleich zum Standardantriebsmotor mit 11 kW) um fünf Prozent. Daraus ergibt sich immerhin noch eine Reduzierung von beachtlichen 3.800 kWh oder 2.100 Kilogramm CO₂ im Jahr. Maßnahmen, die sich lohnen – für die Umwelt und den Geldbeutel.



Small changes have big effects. This slogan sums up how manufacturers of meat and sausage products can significantly reduce

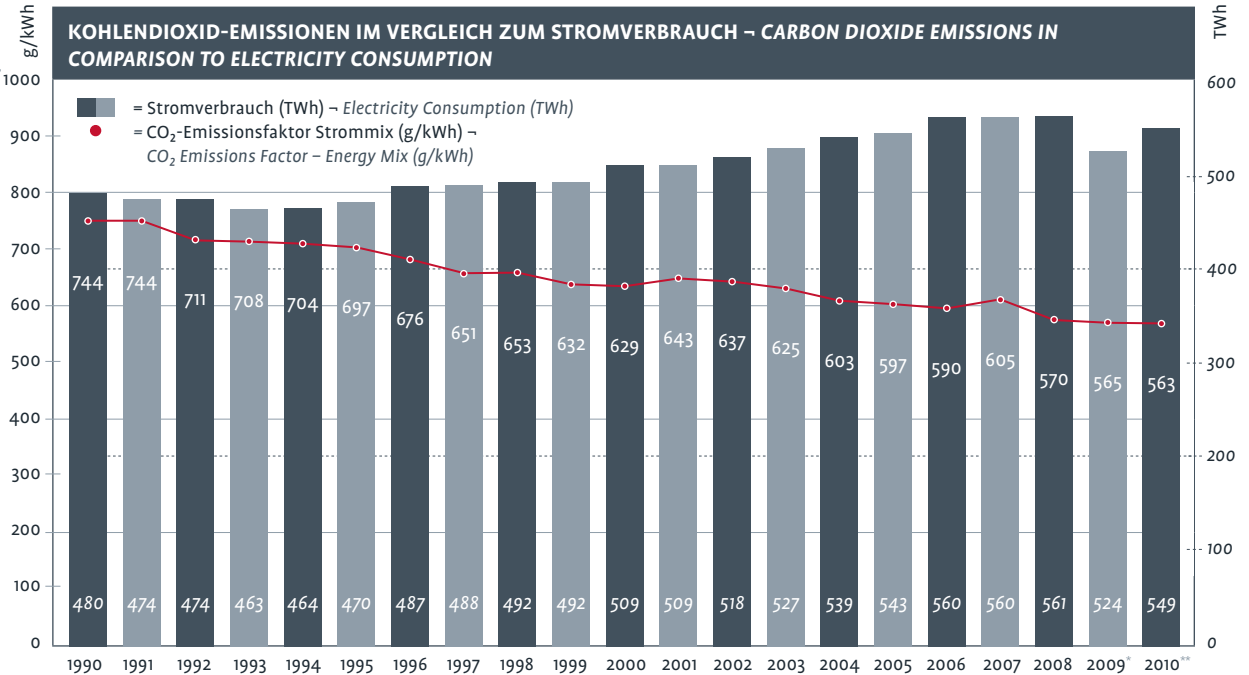
CO₂ emissions. One factor is using state-of-the-art IE3 motors, which power the systems' fans. Simply by using this new class of motors, manufacturers can cut energy consumption by around five percent. This makes IE3 motors not only an attractive choice for new systems but also if a motor needs to be exchanged, for example. The second even more efficient factor is a speed and program controller. Schröter has offered both since 1992 for its climatic systems and also equips existing systems with them upon customer request. With these functions, customers can adjust the rate of air flow to perfectly match the current needs of the raw sausage product, which means adjusted to the desired amount of dehydration. The LIMIT program is another added bonus when it comes to protecting the environment as it makes a controlled operation-pause cycle possible. All measures together, including state-of-the-art motors, result in energy savings of around 25 percent even when estimated cautiously.

A BONUS FOR THE ENVIRONMENT

The reduction in CO₂ emissions results from the kilowatt-hours of electricity saved. Germany's Federal Ministry for the Environment indicated in 2010 that for every kilowatt hour (kWh) of electricity consumed, 565 grams of CO₂ were emitted. The following calculations apply to a climatic maturing system measuring 1,600 square feet in which approx. 25 metric tons of salami mature over a period of three weeks (all values rounded). Given an operating time of 7,000 hours a year, electricity consumption is reduced by about 19,000 kilowatt hours. This corresponds to 10.8 metric tons of CO₂ emissions. When just the savings that result from using an IE3 motor are considered, consumption declines (in comparison to a standard 11 kilowatt (kW) motor) by about five percent. This is still equal to a reduction of 3,800 kilowatt hours of electricity consumed, or 2,100 kilograms of CO₂ per year. Measures that pay off – both for the environment and a company's bottom line.

Entwicklung der spezifischen Kohlendioxid-Emissionen des deutschen Strommix 1990 – 2009 und erste Schätzung 2010 im Vergleich zum Stromverbrauch. – Specific carbon-dioxide emissions in the German energy mix (1990–2009) and initial estimates for 2010 in comparison to electricity consumption.

* vorläufige Angaben – preliminary figures | ** erste Schätzung – initial estimates



Quelle: Umweltbundesamt, FG I 2.5., Stand: März 2011 – Source: German Federal Ministry of the Environment, FG I 2.5., Updated: March 2011

APP-SOLUT FLEXIBEL – APP-SOLUTELY FLEXIBLE

FÜR JEDE LEBENSLAGE GIBT ES DIE PASSENDE APP – ZU NUTZEN PER SMARTPHONE ODER TABLET-COMPUTER. JETZT KÖNNEN SCHRÖTER KUNDEN MIT EINER SOLCHEN APPLIKATION VON UNTERWEGS IHRE ANLAGENSYSTEME ÜBERWACHEN UND STEUERN. EINFACH UND EFFIZIENT. – THERE'S AN APP FOR EVERY SITUATION IN LIFE – EITHER FOR YOUR SMARTPHONE OR TABLET COMPUTER. NOW SCHRÖTER CUSTOMERS CAN MONITOR AND CONTROL THEIR PRODUCTION SYSTEMS REMOTELY WITH A SIMILAR APPLICATION. EASILY AND EFFICIENTLY.



Ein Klick auf das App-Icon genügt und schon erscheint die Startseite der Schröter Visualisierung InTouch auf dem mobilen Gerät. – One click on the app's icon is enough to access the home page of Schröter's InTouch visualization software on a mobile device.

Bereits seit Anfang 2009 bewährt sich das Fernwartungstool „Schröter QuickSupport“ im Service. Schröter Mitarbeiter unterstützen von Borgholzhausen aus die Kunden nicht nur bei Produkten und Rezepten, sondern können auch Parameter und Abläufe einsehen und optimieren. „Aufgrund der guten Erfahrungen, die wir mit diesem Tool gemacht haben, gehen wir jetzt den nächsten Schritt und erweitern es für mobile Geräte. So können es unsere Kunden ab sofort selbst nutzen, um ihre Anlagenprozesse von unterwegs zu kontrollieren“, erklärt Thorsten Gerding, Mitarbeiter in der Elektrokonstruktion bei Schröter.

DIE TECHNIK

Um von der mobilen Anwendung zu profitieren, sind lediglich einige technische Voraussetzungen zu erfüllen: Beim Kunden muss auf einem PC im Unternehmen die Schröter Visualisierung InTouch mit dem Fernwartungstool QuickSupport installiert sein. Dieses lässt sich unter www.schroeter-technologie.de/DE/support kostenlos herunterladen. Darüber hinaus ist ein mobiles Gerät mit Internetzugang, wie zum Beispiel das Apple iPad, ein iPhone oder ein Android-Gerät notwendig und nicht zuletzt die neue App von TeamViewer. „Sobald man einmalig den Zugang auf die Schröter Visualisierung eingerichtet hat, kann man sofort mobil zugreifen“, beschreibt Gerding. Mit der App kann man Rezeptabläufe einsehen, überwachen und verändern, Alarmer und Ursachen erkennen und gegebenenfalls reagieren, Chargen-, Rezept- und Alarmedaten ohne Vorbereitung zu Meetings mitnehmen, Kontrollen durchführen oder die Mitarbeiter unterstützen. Egal, wo man sich befindet.

DIE SICHERHEIT

Dabei schreibt Schröter die Sicherheit groß: So stellt der PC eine neunstellige ID und ein Passwort zur Verfügung, die beim Verbindungsaufbau in die App eingegeben werden. Anschließend wird das mobile Gerät über eine gesicherte Serverleitung automatisch verbunden, und es stehen dieselben Funktionen zur Verfügung wie auf dem PC. Um den Zugriff auf den PC freizugeben oder zu sperren, muss lediglich das QuickSupport Tool gestartet oder gestoppt werden. Außerdem hat die Schröter Visualisierung eine ausgeklügelte Benutzerverwaltung mit unterschiedlichen Zugriffsrechten und Passwörtern, zum Beispiel für Bediener, Supervisor, Werkstattpersonal oder Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement. Mit diesen Zugriffsrechten behält man auch mobil die volle Kontrolle über die Anlagen. Ein Zugriffsprotokoll rundet die Sicherheitsmaßnahmen ab.

Alles im Blick: Dank der App hat man auch unterwegs die Übersicht über alle Räume (grün) und Anlagen (gelb). – Important info at a glance: thanks to the app, you can now keep an eye on all chambers (green) and systems (yellow) when you're out and about.

The “Schröter QuickSupport” remote maintenance tool has proven itself in customer service since the beginning of 2009. Not only do Schröter employees in Borgholzhausen support customers with their products and recipes but can also view and optimize parameters and processes. “As a result of the good experiences we’ve had with this tool, we decided to go a step further and expand it for use with mobile devices. Now our customers can use it themselves to manage their systems’ processes remotely,” explains Thorsten Gerding, who works in electrical engineering at Schröter.

TECHNOLOGY

There are only a few technical requirements that need to be fulfilled to enjoy the benefits of the mobile application. One of the customer's computers needs to have Schröter's visualization software InTouch with the QuickSupport remote maintenance tool installed. This can be downloaded free of charge from www.schroeter-technologie.de/EN/support. Furthermore, a mobile device with Internet access is required, such as an Apple iPad, iPhone, or Android device, and the new TeamViewer app. “You can immediately access the system from your mobile device after setting up access in Schröter visualization software,” explains Gerding. The app can be used to view, monitor, and change recipe processes; detect alarms and their causes and take action if necessary; take batch, recipe, and alarm data to meetings without preparing the information first; conduct inspections; and support employees. From wherever you are.

SECURITY

In this context, security is a big deal for Schröter. As such, the PC makes a nine-digit ID and a password available that is entered into the app prior to connecting. Afterwards, the device automatically connects over a secure server, and the user has access to the same control as if sitting in front of the PC. In order to block or open up access to the PC, you only need to start or stop the QuickSupport tool. In addition, Schröter's visualization software has a sophisticated way of managing users with different access rights and passwords – for example, for users, supervisors, factory employees, or employees in quality management. Thanks to these access rights, you can still maintain full control of the system when it is accessed from a mobile device. An access log rounds out the app's security features.

Genauestens informiert: Die Teilansicht zeigt detailliert, welche Prozesse gerade ablaufen – z. B. Rezepte, Anlagenlaufzeit oder Chargendaten. – Exact information: the partial view provides details about which processes are currently running – such as recipes, running time, and batch information.



MEETING POINT WIRD 30 – MEETING POINT HITS 30

DETAILLIERTE FACHBERICHTE UND INTERESSANTE BRANCHENLÖSUNGEN STEHEN SEIT DER ERSTEN AUSGABE 2003 IM FOKUS DER MEETING POINT. ZU IHREM JUBILÄUM HAT SICH DIE KUNDENZEITSCHRIFT DAMIT LÄNGST ALS EINZIGARTIGES KOMMUNIKATIONSMITTEL IN DER BRANCHE ETABLIERT. – SINCE THE VERY FIRST

GROSSE LESERUMFRAGE MIT VERLOSUNG!

www.schroeter-technologie.de/30

Meeting Point reader survey with a chance to win great prizes!

www.schroeter-technologie.de/30

War das Medium zunächst ausschließlich für Schröter Bestandskunden gedacht, wuchs schnell das Interesse der gesamten Branche. So erscheint der Sechseiter seit 2004 zusätzlich als Einleger in allen relevanten Fachzeitschriften wie beispielsweise der Fleischwirtschaft und der Fleischwirtschaft International. Neben den ausführlichen Technik- und Produktionsthemen liefert vor allem der „Customer Report“ konkrete Informationen, die die Leser so in keinem Fachtitel finden. „Wir stellen aktuelle Kundenprojekte, wie z. B. Anlagenmodernisierungen, ausführlich vor und bieten damit einen hohen Lesernutzen“, weiß Klaus Schröter. Pünktlich zur 30. Ausgabe startet der Anlagenspezialist unter www.schroeter-technologie.de/30 erstmals eine Online-Leserbefragung. Machen Sie mit! Wir freuen uns auf Ihr Feedback und verlosen unter allen Teilnehmern drei iPads.

ISSUE OF MEETING POINT IN 2003, THE MAGAZINE HAS FOCUSED ON TECHNICAL REPORTS AND INTERESTING INDUSTRY SOLUTIONS. AFTER 30 ISSUES, THE CUSTOMER MAGAZINE HAS DEVELOPED INTO A ONE-OF-A-KIND COMMUNICATION MEDIUM IN THE INDUSTRY.

In the beginning, the magazine was intended exclusively for Schröter's existing customers, but interest from the entire industry quickly grew. As a result, since 2004 the six-page magazine has also been included as an insert in all relevant trade magazines, such as Fleischwirtschaft and Fleischwirtschaft International. In addition to extensive information on technical and manufacturing-related topics, the "Customer Report" provides concrete information that readers cannot find in any other trade publication. "We provide detailed information about current customer projects, such as modernizing production lines, and in doing so offer readers exceptional value," says Klaus Schröter. And right in time for the 30th issue, the equipment specialist is conducting an online reader survey at www.schroeter-technologie.de/30. Join in! We look forward to your feedback, and everyone that participates



will have the chance to win one of three iPads.

Im Laufe der Jahre hat sich das Gesicht der Meeting Point gewandelt. – The cover of Meeting Point has changed over the years.

MIT SCHRÖTER IN DEN UNTERRICHT – GO BACK TO SCHOOL WITH SCHRÖTER



Freuen sich über die gelungene Kooperation: Dietrich Schröter, Thomas Eberle, Hans Werner Hofmann und Klaus Schröter. – Pleased with their successful partnership: Dietrich Schröter, Thomas Eberle, Hans Werner Hofmann, and Klaus Schröter.

Das Technikum der Bayern haben die ostwestfälischen Spezialisten mit einer CLIMAjet-Multiple Airflow Anlage mit zwei Wagen und einem Raucherzeuger ausgestattet. Das gewichtsgenaue Reifen und Räuchern wird mit der Prozessvisualisierung InTouch lückenlos dokumentiert. Den Vertrag für dieses umfangreiche Sponsoring unterzeichneten Schulleiter Hans Werner Hofmann, Fachbereichsleiter Thomas Eberle sowie die geschäftsführenden Gesellschafter Klaus und Dietrich Schröter Anfang August 2011.

„Die Anlagen nutzen wir im Unterricht einerseits für interne Versuche, andererseits wollen wir für Schröter Projektarbeiten und Testreihen ausführen. Und nicht zuletzt greifen wir bei der theoretischen Ausbildung auf Schröter Know-how zurück“, erläutert Eberle die Vorteile der gelungenen Kooperation. Klaus und Dietrich Schröter teilen die Begeisterung: „Dank der Zusammenarbeit haben wir eine weitere Möglichkeit, für unsere Kunden Produkte und Technologien weiterzuentwickeln.“ Und der Anlagenbauer setzt auf engen Kontakt: „Für größere Versuchsreihen oder kundenspezifische Tests kann die Schule einen unserer Fachberater anfragen.“ Sicher ist, dass beide Seiten von der Kooperation profitieren werden.

The specialists from eastern Westphalia have outfitted the Bavarian technical school with a CLIMAjet multiple airflow system with two trolleys and a smoke generator. The system's maturing and smoking processes, which are highly accurate as far as the weight of the products is concerned, is seamlessly documented using Schröter's InTouch visualization software. The contract for this extensive sponsorship was signed by the school's director, Hans Werner Hofmann; the head of the department, Thomas Eberle; and the managing directors, Klaus and Dietrich Schröter, in early August 2011.

“On the one hand, we use the systems during instruction for internal tests; on the other hand, we also want to complete projects and test series for Schröter. And last but not least, we also have access to Schröter's expertise for our theoretical training,” says Mr. Eberle, explaining the benefits of the successful partnership. Klaus and Dietrich Schröter are equally enthusiastic: “Thanks to this partnership, we have another opportunity to make advancements to our products and technologies for our customers.” And the equipment manufacturer is making sure the relationship remains close: “For large trials and customer-specific tests, the school can request one of our specialists.” One thing is for sure: both sides will benefit from the partnership.

NATIONAL WIE INTERNATIONAL GENIESST DIE STAATLICHE FACHSCHULE FÜR FLEISCHTECHNIK IN KULMBACH EINEN GUTEN RUF. DIE PRAKTISCHE AUSBILDUNG DER FLEISCHTECHNOLOGEN UNTERSTÜTZT SCHRÖTER NUN DURCH EIN ANLAGEN-SPONSORING. – THE STATE VOCATIONAL SCHOOL FOR MEAT TECHNOLOGY (STAATLICHE FACHSCHULE FÜR FLEISCHTECHNIK) IN KULMBACH HAS AN EXCELLENT REPUTATION BOTH NATIONALLY AND INTERNATIONALLY. SCHRÖTER IS SUPPORTING THE SCHOOL'S PRACTICAL TRAINING IN MEAT TECHNOLOGIES BY MEANS OF AN EQUIPMENT SPONSORSHIP.

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 AmTrade Systems, Thorsten Gerding,
Klaus Schröter, Klaus Werner, Alexander Haselhoff