

MEETING POINT



Rohwurstwerk „Salamihuset“ feierlich in Finnland eröffnet
Celebration held to open the “Salamihuset” sausage factory in Finland Seite | page 2

Karelische Piroggen und andere finnische Köstlichkeiten
Karelian pasties and other Finnish delicacies Seite | page 3

Schnelle Unterstützung dank Schröter QuickSupport
Rapid assistance thanks to Schröter QuickSupport Seite | page 4

BAKEjet BT-125 für die Transmeat Schöller GmbH & Co. KG
BAKEjet BT-125 for Transmeat Schöller GmbH & Co. KG

Modernste Steuerungs- und Regeltechnik für den SMOKjet-RL
State-of-the-art process measuring and control technology for the SMOKjet-RL Seite | page 5

Das Vertriebsteam schwingt den Kochlöffel
The sales team rattles the pots and pans Seite | page 6

24 | 2009



SCHRITT FÜR SCHRITT IN DER ERFOLGSSPUR – STEP BY STEP ON THE ROAD TO SUCCESS

DAS GESCHÄFTSJAHR NEIGT SICH DEM ENDE ZU, UND DIE SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG VERZEICHNET IM LETZTEN QUARTAL EINEN ÜBERPROPORTIONAL HOHEN AUFTRAGSEINGANG. DABEI ORDERN NICHT NUR UNTERNEHMEN AUS DEUTSCHLAND ANLAGEN AUS BORGHOLZHAUSEN, AUCH KUNDEN AUS ANGRENZENDEN EU-STAATEN ENTSCHEIDEN SICH FÜR DIE MODERNE TECHNOLOGIE ZUR FLEISCH- UND FISCHVERARBEITUNG. – THE FISCAL YEAR IS COMING TO A CLOSE, AND SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG RECEIVED A DISPROPORTIONATELY HIGH NUMBER OF NEW ORDERS IN THE LAST QUARTER. AND IT ISN'T JUST GERMAN COMPANIES THAT ARE ORDERING SYSTEMS FROM BORGHOLZHAUSEN – CUSTOMERS FROM NEIGHBORING EU COUNTRIES ARE ALSO OPTING FOR THE STATE-OF-THE-ART TECHNOLOGY FOR PROCESSING MEAT AND FISH.

In seiner aktuellen Konjunkturprognose für das kommende Jahr erwartet das Institut der Deutschen Wirtschaft ein Wachstum um anderthalb Prozent und konstatiert: „Die von der globalen Krise schwer getroffene deutsche Wirtschaft kommt 2010 langsam wieder auf die Beine.“ Diesen allgemeinen Aufwärtstrend, den Schröter bereits seit einiger Zeit spürt, bestätigen größere Auftragsvolumina aus Brasilien und Australien eindeutig. Ein Projekt aus Down Under stellt den Anlagenspezialisten nun in Sachen Logistik vor große Herausforderungen: Für die Schiffsreise um die halbe Welt verlassen die Komponenten voll verschweißt auf speziellen Tiefladern das Werk. In einer der nächsten Ausgaben wird die Meeting Point ausführlich darüber berichten.

Verhaltene Impulse kommen auch von den Ostmärkten, obwohl deutsche Produkte dort aufgrund schlechter Wechselkursbedingungen zum Teil um mehr als 30 Prozent teurer geworden sind. Ein weiterer maßgeblicher Faktor für Maschinenbauer ist

der Rohstoffmarkt: Fielen noch Anfang 2009 die Edelstahlpreise, weisen sie in den letzten Monaten eine steigende Tendenz auf. Ob der wirtschaftliche Aufschwung wirklich Fahrt aufnimmt, wird sich spätestens im nächsten Jahr auf der IFFA zeigen, die vom 8. bis 13. Mai 2010 in Frankfurt am Main ihre Pforten öffnet. Denn die internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft ist das maßgebliche Forum für Investitionsentscheidungen und gilt als wichtiges globales Stimmungsbarometer.

> > >

In its current economic forecast for the coming year, the Cologne Institute for Economic Research expects growth of one and a half percent and states: “The German economy, which was hit hard by the global economic crisis, will slowly bounce back in 2010.” The increase in orders from Brazil and Australia clearly confirm this general upward trend, which Schröter has noticed for a while. One project from down under has really challenged the system special-

ists with regard to logistics: the components leave the factory fully welded on special flatbed trucks in order to be shipped halfway around the world. Meeting Point will provide a detailed report about this in one of the upcoming issues.

The Eastern markets are also showing some renewed signs of life despite the fact that German products have, in part, become more than 30 percent more expensive there due to unfavorable exchange rates. Another important factor for system manufacturers is the commodity market: while the price of stainless steel fell during the beginning of 2009, it has been increasing over the past few months. It remains to be seen whether the economic recovery will really gain momentum, but this will be known by next year at the latest, when the IFFA will be held in Frankfurt am Main from May 8 to 13, 2010. This is because the IFFA, the foremost international trade fair for the meat industry, is the leading forum for investment decisions and is considered an important indicator of global sentiment.

HERRN SNELLMANS METTWURST – MR. SNELLMAN’S METTWURST SAUSAGE

IN FINNLAND, DER DÜNN BESIEDELTEN NATION IM HOHEN NORDEN EUROPAS, IST DIE AUSWAHL AN SALAMI RELATIV GERING. DIES ZU ÄNDERN HAT SICH OY SNELLMAN AB AUF DIE FAHNEN GESCHRIEBEN. ALS EINER VON WENIGEN BEGANN DER FINNISCHE WURSTSPEZIALIST BEREITS IN DEN 50ER JAHREN MIT DER METTWURSTPRODUKTION. MITTE MAI DIESES JAHRES WURDE EIN NEUES ROHWURSTWERK FEIERLICH INGEWEIHT, DAS DEM UNTERNEHMEN DIE EINFÜHRUNG NEUER SORTEN ERMÖGLICHEN SOLL. FÜR DIE HOHE QUALITÄT DER LECKEREN PRODUKTE SORGT DABEI DIE MASSGESCHNEIDERTE ANLAGENTECHNIK AUS DEM HAUSE SCHRÖTER. – THE SELECTION OF SALAMI AVAILABLE IN FINLAND, THE SPARSELY POPULATED COUNTRY IN THE FAR NORTH OF EUROPE, IS RELATIVELY SMALL. OY SNELLMAN AB HAS TAKEN UP THE CAUSE OF CHANGING THIS FACT. THE FINNISH SAUSAGE SPECIALIST BEGAN PRODUCING “METTWURST,” A TYPE OF GERMAN SAUSAGE MADE FROM RAW MINCED PORK, BACK IN THE 1950S AS ONE OF THE FEW PEOPLE TO DO SO. IN MAY OF THIS YEAR, THE COMPANY CELEBRATED THE OPENING OF A NEW SAUSAGE FACTORY, WHICH WILL ALLOW IT TO INTRODUCE A NUMBER OF NEW VARIETIES. CUSTOMIZED SYSTEM TECHNOLOGY FROM SCHRÖTER WILL ENSURE THAT THEIR DELICIOUS PRODUCTS ARE OF THE HIGHEST QUALITY.



Seit die fünf Snellman-Brüder 1951 ihre Firma gründeten, hat sie sich zum drittgrößten Akteur in der Fleischveredelung Finnlands entwickelt. Konzentrierte sich das erfolgreiche Familienunternehmen mit Sitz im westfinnischen Jakobstad anfangs auf die reine Wurstproduktion, verstärkte es in den 90er Jahren die Bereiche Primärproduktion und Schlachtung. Zur gezielten Vermarktung führte man das Warenzeichen „Herr Snellman“ ein, das mittlerweile 95 Prozent aller Finnen kennen. Heute ergänzen die Herstellung von Fertiggerichten und der Vertrieb von selbst- und fremdproduzierten Lebensmitteln das vielfältige Portfolio. Mit 585 Mitarbeitern machte das Unternehmen 2008 einen Umsatz von rund 148 Millionen Euro.

TECHNOLOGIE FÜR DAS „SALAMIHUSET“

Um auch in Zukunft über ausreichende Kapazitäten zu verfügen und Produktinnovationen auf den Markt bringen zu können, investierte Snellman rund 7,2 Millionen Euro in ein neues Werk. In nur acht Monaten Bauzeit entstand auf insgesamt 6.000 Quadratmetern das so genannte „Salamihuset“, in dem zunächst jährlich 1.500 Tonnen Mettwurst produziert werden sollen. Bei den Anlagen setzt Snellman auf modernste Tech-

nologie made in Borgholzhausen. Im ersten Schritt erstellten die Schröter-Fachleute eine komplette Konzeptplanung, die sowohl optimale Raumgrößen als auch die speziellen Kapazitätsanforderungen einkalkuliert. Da Snellman überwiegend hängende Stangenware fährt, mit Gewichten von circa 450 Kilogramm, war die hohe Beladungsdichte zu berücksichtigen. Sowohl die Luftführung als auch die Leistungsdaten wurden entsprechend angepasst. Besonderes Plus während der Planungsphase: Die Finnen konnten die gewünschten Anlagenkonzepte bei Schröter Referenzkunden im laufenden Betrieb besichtigen.

PERFEKTES TEAMWORK

Vor Ort sorgten die Mitarbeiter der finnischen Vertretung JTJ-Sales mit Sitz in Helsinki für den kontinuierlichen Kontakt mit dem Kunden. Tapani Liljeström, verantwortlich für den Vertrieb des Schröter-Programms in Finnland, kümmerte sich um die glatte Abwicklung des Projektes. „Wir waren nicht nur von der sorgfältigen Planung überzeugt“, lobt Martti Vähäkangas, geschäftsführender Direktor des Snellman-Konzerns, die hervorragende Zusammenarbeit. „Auch die zügige Montage

und Inbetriebnahme ließen keine Wünsche offen.“ Insgesamt profitiert Snellman dank der modernen Anlagen von Verbesserungen der Effektivität sowohl der Arbeits- als auch der Produktionsprozesse. Und da bisher nur die Hälfte der 6.000 Quadratmeter Fläche genutzt wird, bleibt für künftige Expansionen genügend Raum: Die Produktionskapazitäten können noch einmal verdoppelt werden. Vielleicht setzt man auch dann wieder auf die Anlagenspezialisten aus Deutschland.

>>>

Since the five Snellman brothers founded their company in 1951, it has grown into the third-largest meat processing firm in Finland. In the beginning, the successful family business headquartered in the west Finnish city of Jakobstad concentrated solely on sausage production, but in the nineties the company branched out into primary production and slaughtering. The company introduced the “Herr Snellman” brand to selectively market its products, and the brand is now known by 95 percent of all Finns. Today, the production of ready meals and the sale of food produced internally or by third parties round out the company’s diverse portfolio. With

Das traditionsreiche Familienunternehmen Snellman zählt inzwischen zu den drei größten Fleischveredlern in Finnland. – Snellman, a long-standing, family-owned business, is now one of Finland’s three largest meat processing companies.



Modernste Anlagentechnologie aus Borgholzhausen für die Mettwurstproduktion. – Schröter’s state-of-the-art equipment for manufacturing mettwurst.



Für das Gesamtkonzept plante Schröter optimale Raumgrößen. – As part of their comprehensive plan, Schröter calculated the ideal room sizes.

585 employees, the company generated revenues of around 148 million euros in 2008.

TECHNOLOGY FOR THE “SALAMIHUSET“

To ensure that the company would have sufficient capacity and be able to launch product innovations in the future, Snellman invested around 7.2 million euros in a new factory. The 6,000-square-meter factory, the so-called “Salamihuset,” was built in only eight months, and initially it should produce 1,500 tons of mettwurst per year. For their system needs, Snellman decided on



Gute Zusammenarbeit: Tapani Liljeström und Jukka Alanen. – Excellent teamwork: Tapani Liljeström and Jukka Alanen.

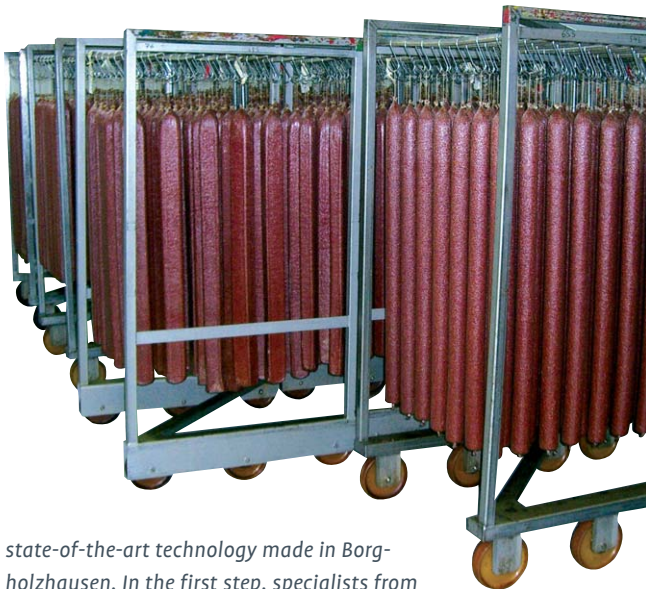
INFOKASTEN – INFO BOX

SCHRÖTER-LIEFERPROGRAMM:

- > 4 x CLIMAJet-KR 30, 30-Wagen-Klimarauchanlagen
- > 2 x CLIMAJet-NR 290, 290 m²-Klimanachreifanlagen
- > 2 x SMOKjet-RH, Hackspäneraucherzeuger
- > 1 x RG 450, vollautomatische Reinigung
- > 1 x InTouch-Prozessvisualisierung

SCHRÖTER DELIVERED:

- > 4 x CLIMAJet-KR 30, 30-car climatic smoking system
- > 2 x CLIMAJet-NR 290, 290-m²-climatic maturing system
- > 2 x SMOKjet-RH, wood-chip smoke generator
- > 1 x RG 450, fully automated cleaning
- > 1 x InTouch process visualization



state-of-the-art technology made in Borgholzhausen. In the first step, specialists from Schröter designed a complete concept plan which took both the optimal room sizes as well as the special capacity requirements into account. Since Snellman primarily moves its products hanging on rods, with weights close to 450 kilograms, the high concentration of products loaded onto the conveyors needed to be taken into consideration. Both the airflow and the system’s performance characteristics were adjusted accordingly. One particular bonus during the planning phase: the Finns were able to visit Schröter’s reference customers to view the desired system concept in operation.

PERFECT TEAMWORK

Locally, employees of Schröter’s Finnish representatives, JTJ-Sales, headquartered in Helsinki, were responsible for the continual contact with the client. Tapani Liljeström, responsible for the sale of Schröter products in Finland, ensured that the project went off without a hitch. “We weren’t just impressed by the careful planning,” says Martti Vähäkangas, Managing Director of the Snellman Group, praising the excellent collaboration. “The speedy installation and start of operations also left nothing to be desired.” Thanks to the modern system, Snellman will benefit from improvements to efficiency as well as the work and production processes. And since only half of the 6,000-square-meter factory is currently being used, there is enough space left over for future expansions: the production capacity could be doubled. And maybe they will once again rely on the system specialists from Germany.

MEETING POINT KULINARISCH – MEETING POINT CULINARY

Die finnische Küche ist – aufgrund der vergleichsweise jungen eigenständigen Geschichte des Landes – stark von den schwedischen und russischen Nachbarn geprägt. Sie gilt als schnörkellos, naturverbunden und ursprünglich. So kommen die Grundzutaten zum großen Teil aus den finnischen Wäldern. Sie liefern Elch- und Bärenfleisch, schmackhafte Pfifferlinge und Steinpilze, aber auch verschiedenste Beeren. Eine Spezialität sind Karelische Piroggen: ein kleines Gebäck aus leicht gesalzenem Milchreis oder Kartoffelfrei in einem Mantel aus Roggenteig. Ursprünglich kommen sie aus Finnisch Karelän am Ladogasee, heute sind sie in ganz Finnland weit verbreitet und werden traditionell mit einer Mischung aus Butter und Eierstücken gegessen, aber auch mit Wurst und Käse.

FINNISCHE SPEZIALITÄTEN

- | | |
|-------------------|--|
| Kalakukko: | gebeizter, in Brot gebackener Lachs mit Senf- oder Dillsauce |
| Karjalanpiirakka: | süße Karelische Piroggen |
| Karjalanpaisti: | Karelischer Gulaschtopf mit verschiedenen Fleischsorten |
| Kissel: | unpassierter, leicht gebundener Beerenpudding |
| Rosolli: | Salat aus Roter Bete, Mohrrüben, Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln |

>>>

Due to the comparatively young independant history of the country, Finnish cuisine is strongly influenced by its Swedish and Russian neighbors. It is considered simple, pure, and natural. So for the most part, the staples come from Finnish forests. They provide elk and bear meat, delicious chanterelles and porcini mushrooms, and also a great variety of berries. One of Finland’s specialties is the Karelian pasty: a small pastry made from rye dough stuffed with lightly salted rice pudding or mashed potatoes. Originally from Finish Karelia near Lake Ladoga, today they are common throughout Finland and are traditionally eaten with a mixture of butter and pieces of egg, but also with sausage and cheese.

FINNISH SPECIALTIES

- | | |
|-------------------|--|
| Kalakukko: | pickled salmon baked inside a loaf of rye bread, served with mustard or dill sauce |
| Karjalanpiirakka: | sweet Karelian pasties |
| Karjalanpaisti: | Karelian goulash with different types of meat |
| Kissel: | unstrained, lightly thickened berry pudding |
| Rosolli: | salad made from beets, carrots, potatoes, apples, and onions |

Quellen – Sources:
http://de.wikipedia.org/wiki/Finnische_Küche,
www.netzwissen.com/kuechen-der-welt/finnland.php
und www.schneeland.com/essen.html



SOFORTHILFE ÜBERS NETZ – IMMEDIATE ASSISTANCE OVER THE INTERNET

PRODUKTIONSPROZESSE MÜSSEN REIBUNGSLOS FUNKTIONIEREN. DAFÜR SORGT AUCH DIE VISUALISIERUNGS SOFTWARE INTOUCH. LÄUFT ES MAL NICHT RUND, IST SCHNELLE HILFE GEFRAGT. DIESE BIETET DIE SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG SEIT ANFANG 2009 MIT „SCHRÖTER QUICKSUPPORT“. DANK DES NEUEN ONLINEWERKZEUGS LÄSST SICH INNERHALB VON SEKUNDEN ÜBER DAS INTERNET EINE VERBINDUNG ZUM KUNDEN-PC ODER -SERVER AUFBAUEN, DEN DIE SERVICETECHNIKER DANN FERNSTEUERN KÖNNEN. SCHNELL UND SICHER. – PRODUCTION PROCESSES HAVE TO WORK SMOOTHLY. INTOUCH, THE VISUAL DISPLAY SOFTWARE, HELPS TO ENSURE THAT THIS IS THE CASE. IF SOMETHING DOES GO WRONG, HOWEVER, ASSISTANCE IS NEEDED, AND FAST. SINCE THE BEGINNING OF 2009, SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG PROVIDES THIS SERVICE WITH “SCHRÖTER QUICKSUPPORT.” THANKS TO THE NEW ONLINE TOOL, THE SERVICE TECHNICIANS CAN CONNECT TO THE CUSTOMER’S PC OR SERVER OVER THE INTERNET WITHIN SECONDS, AND CAN THEN REMOTELY TROUBLESHOOT THE PROBLEM. QUICKLY AND SECURELY.

Um den praktischen Support zu nutzen, lädt der Kunde einfach unter www.schroeter-technologie.de/DE/support/ ein Programm herunter, das kostenlos und in mehreren Sprachen zur Verfügung steht. Eine Installation im vorhandenen Softwaresystem ist nicht erforderlich.

SICHERHEIT IM FOKUS

Firewalls, gesperrte Ports und NAT-Router für lokale IP-Adressen stören häufig die Nutzung herkömmlicher Fernwartungssoftware. Schröter QuickSupport umgeht diese Hindernisse, ohne die IT-Sicherheit zu gefährden: Die Verbindungen laufen über komplett gesicherte Datenkanäle mit 1.024 Bit RSA Key Exchange und 256 Bit AES Session Encoding. Zusätzlich generiert das innovative Supportwerkzeug automatisch eine Partner-ID und erzeugt ein dynamisches Sitzungskennwort, das sich in der Standardeinstellung bei jedem Start ändert. Dieses schützt ebenfalls vor unberechtigten Zugriffen. Nicht zuletzt erfordern wichtige Zusatzfunktionen, wie zum Beispiel der Datentransfer, eine weitere manuelle Bestätigung des Anwenders vor Ort. Da für Schröter Datenschutz höchste Priorität hat, kontrollieren die Mitarbeiter Computer nur mit ausdrücklicher Zustimmung des Kunden und informieren ihn über jeden Fernzugriff.

ANWENDUNGSBEREICHE

Schröter QuickSupport eröffnet viele Vorteile: Erstens lässt sich eine Neuinstallation der Visualisierungsssoftware InTouch von Borgholzhausen aus schnell und fachgerecht einsetzen. Dafür muss beim Kunden vor Ort lediglich ein Computer mit einer Internetverbindung und dem heruntergeladenen Supportwerkzeug bereitstehen. Benötigt er Hilfe oder Unterstüt-

zung bei Produkten und Rezepten, übernimmt Schröter per Supportwerkzeug zweitens die Fernsteuerung von InTouch. So kann der Anlagenbauer auf Wunsch Parameter, Rezepturen und Abläufe einsehen und optimieren. Drittens sind Schulungen zur Bedienung des Visualisierungssystems möglich. Das Schröter Team führt sie direkt in der kundenspezifischen Visualisierung und geht gezielt auf Fragen und Anforderungen der Mitarbeiter ein. Viertens können zum Beispiel Auswertungen oder Optionen schnell und sicher in das Visualisierungssystem eingefügt werden. Dank des Onlinesupports entfallen zeitintensive Anreisen der Servicetechniker. Kundendienst und Elektrotechnik garantieren eine schnelle, kompetente Betreuung und rechnen die ausgeführten Arbeiten zeitgenau ab.

In order to use the practical support service, the client simply has to visit www.schroeter-technologie.de/EN/support/ and download a program which is free and available in a number of different languages. The program does not need to be installed in an existing software system.

SPOTLIGHT ON SECURITY

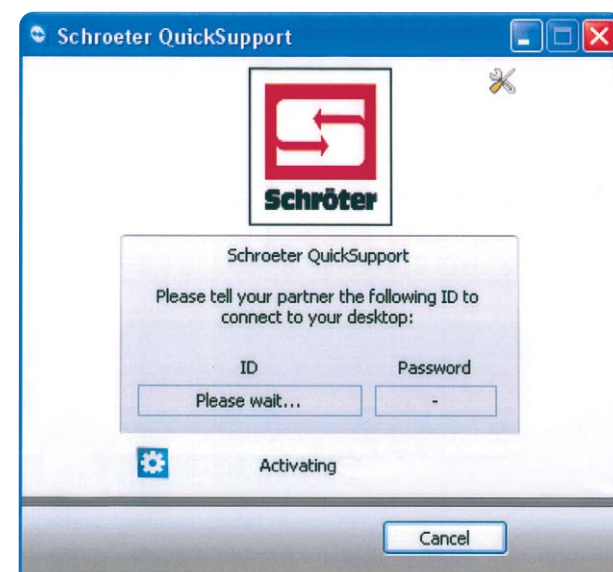
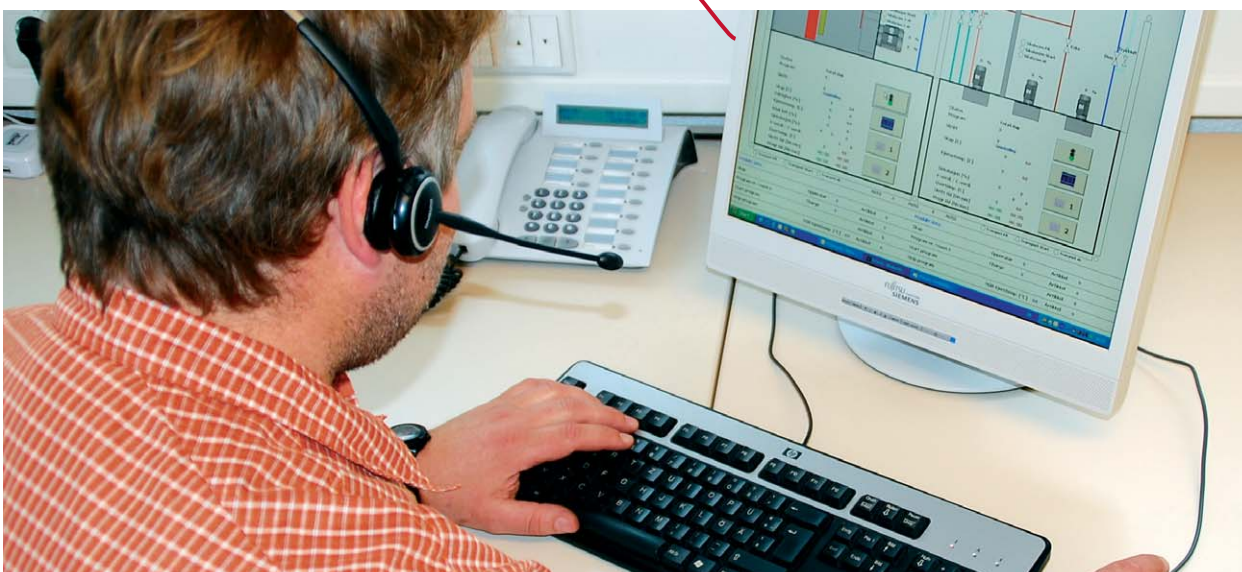
Firewalls, blocked ports, and NAT routers for local IP addresses often prevent the use of conventional remote maintenance software. Schröter QuickSupport sidesteps these hurdles without compromising IT security: the connection is made over a completely secure data channel which uses a 1,024-bit RSA key exchange and 256-bit AES session encoding. In addition, the in-

novative support tool automatically generates a partner ID and creates a dynamic session password, which by default changes at the beginning of each session. This prevents unauthorized access. Furthermore, important additional functions like file transfers must be approved manually by the local user. Since data protection is the top priority for Schröter, employees only access customer computers with their explicit approval, and also notify them each time a computer is accessed remotely.

AREAS OF APPLICATION

Schröter's QuickSupport offers a number of benefits: first of all, the visual display software InTouch can be reinstalled remotely by the technicians in Borgholzhausen, and is guaranteed to be done quickly and correctly. To do so, the customer only needs to have a local computer with an Internet connection and the downloaded support tool. Furthermore, if a customer needs assistance with products or recipes, Schröter can remotely control InTouch using the support tool. This means the system manufacturer can view and optimize parameters, recipes, and processes, if so desired. On top of that, the Schröter support team can also train customers to use the visual display system. They will guide clients in using their specific visual display software and also respond specifically to any questions and comments the employees may have. Finally, analyses or other options can quickly and securely be integrated into the visual display system, for example. Thanks to the online support, the service technicians no longer need to make time-consuming trips out to customers. The service and electrical engineering departments guarantee customers fast, competent support, and the services provided are billed based on the exact amount of time spent assisting the client.

ID and Password eingeben, und schon startet der Schröter QuickSupport. – Simply enter your ID and password and Schröter QuickSupport starts right up.



REVIVAL DES FLÜSSIGGRAUCHS – REVIVAL OF LIQUID SMOKE

ZUM UMFANGREICHEN PROGRAMM DER RAUCHERZEUGUNG GEHÖREN BEI SCHRÖTER NEBEN GLIMM-, REIB- UND KONDENSAT- AUCH FLÜSSIGGRAUCHSYSTEME. LETZTERE INSTALLIERT DER ANLAGENBAUER BEREITS SEIT 1992. SEIT DER DIESJÄHRIGEN ANUGA FEIERN DIE SCHRÖTER FLÜSSIGRAUCHGERÄTE SMOKJET RL JEDOCH EIN REGELRECHTES REVIVAL – NICHT ZULETZT AUCH DANK DES EINSATZES MODERNER STEUERUNGS- UND REGELUNGSTECHNIK AUS DEM HAUSE SIEMENS. – IN ADDITION TO WOOD-CHIP, FRICTION, AND CONDENSATION-BASED SMOKE SYSTEMS, SCHRÖTER'S EXTENSIVE RANGE OF PRODUCTS FOR SMOKE GENERATION ALSO INCLUDE LIQUID SMOKE SYSTEMS. THE SYSTEM MANUFACTURER HAS BEEN PROVIDING THESE SYSTEMS SINCE 1992. SINCE THIS YEAR'S ANUGA, HOWEVER, SCHRÖTER'S SMOKJET RL LIQUID SMOKE SYSTEMS HAVE MADE A REAL COMEBACK – BROUGHT FORTH IN PART BY THE USE OF PROCESS MEASURING AND CONTROL TECHNOLOGY FROM SIEMENS.

Die leistungsfähige Siemens Simatic S7-Steuerung sorgt für enorme Einsparpotenziale. Sie lässt sich darüber hinaus mühelos in vorhandene Anlagensteuerungen anderer Flüssigrauchsystemhersteller integrieren. Zusätzliche Steuerungen können entfallen. Die Flüssigrauchdruckbehälter aus Edelstahl sind in allen gängigen Größen bis 225 Litern erhältlich. Neben den konventionellen Zweistoffdüsensystemen (Atomizing Systems), in denen der Flüssigrauch unter Zugabe von Druckluft von der flüssigen in die gasförmige Phase übergeht, sind ebenfalls Flüssigrauchduschsysteme (Drenching Systems) erhältlich. Die Flüssigrauchsysteme von Schröter eignen sich für den Einsatz aller weltweit gängigen Flüssigrauchmarken.

The powerful Siemens Simatic S7 control system provides for significant potential savings. It can also be easily integrated into existing equipment control systems from other liquid smoke system manufacturers. Additional control systems are no longer needed. The liquid smoke pressure tanks made from stainless steel are available in all normal sizes up to 225 liters. In addition to the conventional atomizing systems, in which liquid smoke is converted into gas by adding compressed air, drenching systems are also available. Schröter's liquid smoke systems are suitable for use with all of the world's most popular brands of liquid smoke.



GUT GEBRÄUNT – WELL BROWNED

ZUM BACKEN, BRÄUNEN UND GAREN VON FLEISCHWAREN BIETET SCHRÖTER SEINEN KUNDEN STETS DIE PASSENDE ANLAGENKOMBINATION. SELBST FÜR AUSGEFALLENE BACK- UND CONVENIENCEPRODUKTE STEHEN SO VOLLKONTINUIERLICHE LÖSUNGEN ZUR VERFÜGUNG. DARAUF SETZT SEIT DIESEM JAHR AUCH DIE 1953 GEGRÜNDETE TRANSMEAT SCHÖLLER GMBH & CO. KG MIT HAUPTSITZ IN VERSMOLD. – SCHRÖTER ALWAYS OFFERS ITS CUSTOMERS THE BEST COMBINATION OF SYSTEMS FOR BAKING, BROWNING, AND COOKING MEAT PRODUCTS. THIS MEANS THAT FULLY AUTOMATED SOLUTIONS ARE AVAILABLE FOR EVEN THE MOST UNUSUAL OF BAKED AND CONVENIENCE PRODUCTS. THIS YEAR, TRANSMEAT SCHÖLLER GMBH & CO. KG, FOUNDED IN 1953 AND HEADQUARTERED IN VERSMOLD, HAS MADE THE DECISION TO RELY ON SCHRÖTER'S SOLUTIONS.

Der Fleischspezialist, der sich zunächst dem Im- und Export hochwertiger Fleischsorten wie Geflügel, Rind- und Schweinefleisch gewidmet hatte, erweiterte 2006 die Produktveredelung mit einer eigenen Räucherei. Dabei entschied man sich für Technologie von Schröter – eine Heißrauch-Kochanlage THERMICjet HR-10 mit Friktionsraucherzeuger SMOKjet RF.

Seit 2009 erobert Transmeat auch den Convenience-Markt und vertraut aufgrund der positiven Erfahrungen wieder auf den ostwestfälischen Anlagenbauer. Das Unternehmen nutzt nun einen BAKEjet BT-125 für die Gyrosproduktion. Der knapp sechs Meter lange Backtunnel ist mit Keramikhochleistungsstrahlern ausgestattet, die Temperaturen von rund 600 Grad Celsius erreichen und sich stufenweise regeln lassen. Der Vorteil: Da die Wärme die Fleischoberfläche schnell bräunt und für eine optimale Kruste sorgt, bleiben die Gewichtsverluste gering. Weiteres Plus: Für ein gleichmäßiges Ergebnis lassen sich sowohl die Zuluft als auch die Geschwindigkeit stufenlos regulieren. Möglich macht das die Speicherprogrammierbare Steuerung SPS Siemens S7. „Mit unserer Strategie und der Schröter-Technologie sind wir für die Zukunft bestens gerüstet“, ist sich Geschäftsführer Guido Dollmann sicher.

Pro Stunde verarbeitet die Anlage 125 Kilogramm an Gyros-Produkten. – The system processes 125 kilograms of gyro products every hour.



The meat specialist, which initially devoted itself to importing and exporting high-quality meats such as poultry, beef, and pork, expanded its meat processing facilities in 2006 to include its own smokehouse. The company selected technology from Schröter, deciding on a THERMICjet HR-10 hot smoke cooking system with a SMOKjet RF friction smoke generator.

Since 2009, Transmeat has also conquered the market for convenience products, and due to positive previous experiences, once again placed its trust in the system manufacturer from East Westphalia. The company now uses a BAKEjet BT-125 for producing gyros meat. The approximately six-meter-long baking tunnel is equipped with high-power ceramic heaters which achieve temperatures of up to 600 degrees Celsius and can be adjusted incrementally. The advantage: Since the heat quickly browns the surface of the meat and creates the perfect crust, the loss in weight remains minimal. An added bonus: The air supply and speed can be adjusted continuously to ensure that the results are uniform. This is made possible by the programmable Siemens S7 control system. “With our strategy and Schröter's technology, we are perfectly positioned for the future,” says President Guido Dollman confidently.

Austauschbare Beheizungshauben und eine vollautomatische CIP-Reinigung sind optionale Ausstattungsvarianten. – Replaceable heating hoods and a fully-automatic CIP cleaning system are available as optional extras.





Profis im Vertrieb und am Herd, von links: Petra Hellmann, Frank Lautenschläger, Matthias Schubert und Frank Mack. – Pros in sales and behind a stove, from left to right: Petra Hellmann, Frank Lautenschläger, Matthias Schubert and Frank Mack.

DAS PERFEKTE DINNER – THE PERFECT DINNER

VIELE KÖCHE VERDERBEN DEN BREI. BEHAUPTET DAS SPRICHWORT. DOCH DASS ES AUCH ANDERS GEHT, BEWIES DER SCHRÖTER VERTRIEB ENDE SEPTEMBER: DAS TEAM TRAF SICH AUF EINLADUNG VON KLAUS SCHRÖTER ZU EINEM GEMEINSAMEN KOCHABEND, TAUSCHTE TELEFON UND COMPUTER GEGEN TÖPFE, MESSER SOWIE REIBEN UND ZAUBERTE IN LOCKERER ATMOSPHÄRE EIN LECKERES MENÜ. – TOO MANY COOKS SPOIL THE BROTH. AT LEAST THAT'S THE SAYING. HOWEVER, IN SEPTEMBER THE SCHRÖTER SALES TEAM PROVED THAT THIS ISN'T ALWAYS TRUE: KLAUS SCHRÖTER INVITED THE TEAM TO AN EVENING OF COOKING WHERE THEY TRADED TELEPHONES AND COMPUTERS FOR POTS, KNIVES, AND GRATERS, AND WHIPPED UP A DELICIOUS MEAL IN A RELAXED ATMOSPHERE.

Auf dem Speiseplan standen rosa gegartes Rinderfilet an Kräuterkruste mit Portwein-Schalotten, ein Parmesan-Kartoffel-Gratin, Speckböhnchen und als krönender Abschluss eine Crème brûlée. Ein Menü, das schon die eine oder andere Anregung für die diesjährige weihnachtliche Festtagstafel bot.

Als perfekt eingespieltes Team erledigten Petra Hellmann, Jörg Hofmeyer, Frank Lautenschläger, Frank Mack, Matthias Schubert sowie Dietrich und Klaus Schröter alle Vorbereitungen für das köstliche Mahl. Emsig brieten die Hobbyköche Fleisch an, schälten Kartoffeln, schnippelten Böhnchen und rieben Parmesan. Gute Zutaten wie Oliven- und Walnussöl, Sahne, Eier, frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Majoran und ein guter Schuss roter Portwein rundeten das gelungene Festtagsmenü ab.

Läuft Ihnen das Wasser im Mund zusammen?
Alle Rezepte können Sie auf unserer Webseite unter www.schroeter-technologie.de/vertriebskochen nachlesen und als PDF-Datei herunterladen. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Nachkochen und guten Appetit!

Hochkonzentriert bei der Sache war auch Jörg Hofmeyer. – Jörg Hofmeyer was also "in the zone".

The menu consisted of filet mignon cooked medium rare with an herb crust and port wine spring onions, a parmesan potato gratin, green beans with bacon, and topped off with crème brûlée for dessert. A menu which offered a number of possibilities for this year's Christmas dinner.

Petra Hellmann, Jörg Hofmeyer, Frank Lautenschläger, Frank Mack, Matthias Schubert as well as Dietrich and Klaus Schröter worked together like a well-oiled machine taking care of all the preparations for this delicious meal. The amateur chefs diligently roasted the meat, peeled the potatoes, snipped the beans, and grated parmesan. Quality ingredients, such as olive and walnut oil, cream, eggs, fresh herbs like rosemary, thyme, and marjoram, and a good helping of port wine rounded out the successful holiday meal.

Is just hearing about the meal making your mouth water? You can find all our recipes on our Web site at www.schroeter-technologie.de/recipesalescooking and download them all in PDF format. We hope you have fun trying out the recipes, and we wish you bon appetit!

Klaus und Dietrich Schröter erwiesen sich als eingespieltes Team. – Klaus and Dietrich Schröter worked together like a well-oiled machine.



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 Schröter, Jörg Hofmeyer, Archiv JTJ-Sales,
Messe Frankfurt Pressearchiv