„Wir nehmen uns die Zeit”

Gregor Thomalla, seit Jänner 2018 Geschäftsführer der Schweizer Bettcher GmbH, im Interview.

Bettcher ist Anbieter von Werkzeugen, mit denen sich die Ausbeute und damit die Gewinne in der Fleischindustrie deutlich steigern lassen ...

Heute arbeiten in den Produktionen leider kaum noch gelernte Fleischer. Da ist es wichtig, Werkzeuge anzubieten, die ein einfacheres, sauberes, ergonomisches und dadurch besseres Arbeiten ermöglichen. Wenn man dazu die Mitarbeiter noch entsprechend schult, macht sich das in den Erträgen positiv bemerkbar. Wir nehmen uns vor allem die notwendige Zeit für unsere Produktentwicklungen und kommen dann mit wirklich ausgereiften Werkzeugen auf den Markt, welche die Anforderungen der Branche optimal erfüllen.

Können Sie uns Beispiele nennen?

Der Quantum Skinner, unser Entschwarter der jüngsten Generation, wurde 2018 in Europa eingeführt. Ein Meilenstein: Es handet sich hier um den ersten elektrisch betriebenen Hand-Skinner, während alle anderen auf dem Markt erhältlichen Geräte pneumatisch angetrieben werden.

Das hat welche Vorteile?

Der Skinner wird mit einem Quantum-High-Speed-Motor betrieben und ist sehr leistungsstark, aber viel geräuschärmer im Betrieb. Und deutlich leichter als vergleichbare Geräte. Das ermöglicht dem Bediener ein einfacheres, ergonomischeres Arbeiten. Der Quantum Skinner nutzt zudem den gleichen Antrieb wie unserQuantumFlex Trimmer. Das spart bei unseren Kunden im laufenden Betrieb Zeit, da für die jeweils andere Anwendung nur das Handstück gewechselt werden muss.

Wird das auch auf der IFFA gezeigt?

Ja, wir konzentrieren uns heuer ganz besonders auf die Themen Quantum Skinnerund Quantum Flex Trimmer und werden u. a. auch eine neue Version mit etwas mehr Drehmoment zeigen, wodurch das Entschwarten ein wenig leichter wird.

Der Quantum Flex Trimmer ist sicherlich das absolute Messehighlight, weil er mit jedem unserer Motoren betrieben werden kann und wir daher unseren Kunden ma- ximale Flexibilität ermöglichen. Zudem ist die Technik ist äußerst langlebig. Wir haben Kunden, die noch 15 bis 20 Jahre alte Motoren verwenden, die sehr gut funktionieren. So entstand auch die Idee, einen Trimmer zu entwickeln, der mit allen vorhandenen Antrieben eingesetzt werden kann.

Was wurde noch optimiert?

Neben dem Gewicht auch die Ergonomie, diese zeichnet sich durch eine patentierte Verriegelung des Messers aus. Das bewirkt, dass der Rahmen nicht mehr ein- gestellt werden muss und sich das Messer in immer gleicher Position befindet, das erleichtert also das Handling. Und schließlich verfügt er über die sogenannte doppelte Führung des Messers – eine echte Neuerung. Außerdem entsteht während der Anwendung weniger Vibrationen, da- durch kommt es zu geringerem Verschleiß am

Messer und dem Messerrahmen.

Ihre Skinner sparen auch Geld?
Seit der Einführung des Quantum Flex Trimmer haben bereits viele unserer Kunden ihre älteren Geräte ersetzt, eben weil er die Fleischausbeute messbar erhöht. Der Trimmer zählt zu den wenigen Werkzeugen der Branche, deren ROI sich exakt ermitteln lässt. Hier kann man die Mehrausbeute genau verwiegen und den zusätzlichen Gewinn bis auf den Cent berechnen. Das hat viele unserer Kunden überzeugt.

Wird Bettcher weiter expandieren?
Seit dem Jahr 2000 ergänzt das Unternehmen Gainco aus Gainsville im US-Bundesstaat Georgia unser Angebot. Dieses Tochterunternehmen hat mit YieldScaneinen innovativen Scanner auf den Markt gebracht, mit dem sich die Ausbeute in der Geflügelindustrie genau kontrollieren lässt. Während der laufenden Prozesse nimmt dieser ein Echtzeit-Monitoring vor, das die an den Karkassen verbleibende Fleischmenge analysiert. Bleibt zu viel Fleisch ungenutzt zurück, lassen sich in der laufenden Produktion sofort Korrekturen vornehmen. Diese Anwendung von Gainco passt optimal in unser Portfolio.

Welche Erwartungen hat Bettcher für die Zukunft?
Wir blicken sehr optimistisch in die Zukunft: Bettcher ist ein sehr solides Unternehmen, das klug investiert, auf eine gute Unternehmenskultur blicken kann und durch höchste Kundenzufriedenheit ausgezeichnet wird. Da kann man nur positiv nach vorn blicken!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at