

## **Auf in die Zukunft: Sonnberg Biofleisch optimiert Produktion mit Slicer Formax SX330**

Sonnberg Biofleisch setzt auf Effizienz und Qualität. Mit dem Formax SX330 Slicer von Provisur Technologies optimieren sie ihre Produktion und erfüllen höchste Standards in der Fleischverarbeitung.



*Stefan Huber von Sonnberg Biofleisch im Interview mit Fleisch & Co. © Storm Visual Solutions / Rene van Manen*

Konsequentes Engagement für 100 Prozent biologische Lebensmittel - das war von Anfang an das Qualitätsversprechen des Familienunternehmens Sonnberg Biofleisch aus Unterweißenbach in Oberösterreich. Biobauer und Unternehmensgründer **Manfred Huber** folgte seiner Überzeugung, dass sich erstklassige Fleischqualität nur durch nachhaltige Tierhaltung und Landwirtschaft erzielen lässt.

Mit seinen Produkten leistete er Pionierarbeit: Schon 2002 belieferte Sonnberg als erste Biofleischerei die Bedientheken von Bio-Supermärkten in Österreich und legte damit den Grundstein für das erfolgreiche Unternehmen. 2004 wurde der Betrieb um einen eigenen Bio-Schlachthof erweitert. Heute ist Sonnberg der größte 100-prozentige Biofleisch-Produzent in Österreich und deckt die gesamte Produktionskette ab: vom Schlachten und Zerlegen über die Verarbeitung, das Slicen und die Portionierung bis zum Verpacken.

110 Beschäftigte stellen die hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren im Ein- bis Zweischichtbetrieb her. „Das Qualitätskriterium ‚Bio‘ stand von Anfang im Zentrum unserer Unternehmensphilosophie. In der Herstellung unserer hochwertigen Lebensmittel nehmen Tierwohl, Bodenerhaltung und Kreislaufwirtschaft den höchsten Stellenwert ein“, erzählt Stefan Huber, Sohn des Unternehmensgründers. Das Konzept kommt bei vielen Kunden sehr gut an: Sonnberg Biofleisch ist in den vergangenen eineinhalb Jahrzehnten stetig gewachsen.

## **Produktionsanlagen werden bei Sonnberg Biofleisch angepasst**

Mit **Stefan Huber**, Katja Reisinger-Huber und Thomas Reisinger engagiert sich inzwischen auch die zweite Generation der Familie für das Unternehmen. Der gelernte Metzger Stefan Huber verantwortet unter anderem den Einkauf von Produktionsanlagen und steht damit vor der Aufgabe, den Maschinenpark einem wachsenden Auftragsvolumen anzupassen. So war Sonnberg unter anderem auf der Suche nach einem neuen Slicer, mit dem die verschiedenen Produkte nach Kundenwunsch geschnitten werden.

Die neue Anlage sollte die gestiegene Nachfrage noch besser bewältigen, so Stefan Huber: „Wir produzieren nach Erfahrungswerten und Kundenwünschen in kleineren Mengen auf Lager. Neben einer guten Performance müssen unsere Anlagen auch eine hohe Flexibilität bieten, da wir täglich ein breites Produktsortiment herstellen und dabei um die 15 Produktwechsel pro Tag anfallen. Da zählt jede Minute, die wir

beim Umrüsten der Anlage einsparen“. Neben kurzen Rüstzeiten mit möglichst wenig benötigtem Zubehör wünschen sich die Verantwortlichen von Sonnberg eine Anlage mit nur wenig Platzbedarf. Im Falle einer Störung sollte außerdem ein schnell verfügbarer Service vorhanden sein. „Aufgrund der Geschäftsbeziehung zu Leidenfrost Lebensmitteltechnik GmbH kam es zum Kontakt zwischen Stefan Huber und **Provisur**.“



□□□□ Einfaches und schnelles Beladen des Slicers. Zudem genügen einige Handgriffe, um den Slicer SX330 auf ein neues Produkt umzustellen. © Storm Visual Solutions / Rene van Manen

□□□□



Formax SX330: perfekte Scheiben, perfekter Stapel. Genaues Fixgewicht dank der Waage und Ausschleusung. © Storm Visual Solutions / Rene van Manen

Formax

## Slicer Formax SX330 - viel Leistung auf wenig Raum

Das Unternehmen ist ein innovativer Anbieter industrieller Nahrungsmittelmaschinen sowie integrierter Produktionssysteme zur Verarbeitung verschiedenster Lebensmittel. Provisur vereint mittlerweile namhafte, langjährig bewährte Marken unter einem Dach.

Zu dem Portfolio von Provisur zählen auch die robusten und höchst flexiblen Slicer der Marke **Formax**. Sonnberg entschied sich für das **Modell Formax SX330**, ein innovativer Slicer, der optimal auf Kleinserien zugeschnitten ist. Die leistungsstarke, kompakte Anlage wird nun zum Schneiden vieler verschiedener Produkte aus dem umfangreichen Biofleisch-Sortiment von Sonnberg eingesetzt, darunter Pariser, Kantwurst, Beinschinken, Karreespeck, Salami, Bauchspeck, Schinkenspeck, Bergrindschinken, Frühstücksspeck, Wiener, Käsewurst, Fenchelsalami, Toastschinken und mehr.

Die hohe Messergeschwindigkeit und ein großer Schneidschacht sorgen für hohe Produktivität der Maschine. Der Slicer Formax SX330 lässt sich sowohl manuell als auch automatisch beladen und kann nach Wunsch konfiguriert werden. Bei Sonnberg ist er

mit einer Waage für eine präzise Gewichtskontrolle sowie einer Wippe und einem Ausschleuseband für fehlgewichtige Portionen ausgestattet. Neben einem hohen Durchsatz und präzisen Schneidprozessen profitiert der Bioleisch-Hersteller von vielen verschiedenen Optionen der Produktpräsentation, z. B. gestapelt, geschindelt und weitere. „In unserem Arbeitsalltag sparen wir jetzt durch die kurze Umrüstzeit der Anlage viel Zeit ein. Auch die einwandfreie Qualität ist ein echter Pluspunkt: Die verschiedensten Produkte kommen perfekt geschnitten und appetitlich portioniert aus der Anlage. Die eingebaute Waage sorgt dabei für ein zuverlässiges Fixgewicht“, freut sich Stefan Huber.

Mit den geslicten und portionierten Produkten versorgt Sonnberg nicht nur den Lebensmitteleinzelhandel vom Bio-Supermarkt bis zum Tante-Emma-Laden, sondern auch die Gastronomie, die rund 40 Prozent der Wurstprodukte bezieht. Der größte Anteil bleibt in Österreich, aber auch in Deutschland und weiteren EU-Ländern sind die 100-prozentigen Bioartikel von Sonnberg mittlerweile erhältlich.

## **Zukunft der Branche abhängig von Automatisierung**

An seinem Maschinen-Partner Provisur schätzt Stefan Huber ganz besonders die unkomplizierte Zusammenarbeit und die kurzen Reaktionszeiten: „Die ständige Einsatzbereitschaft unseres Slicers ist immens wichtig für unser Unternehmen. Bei Provisur steht uns bei Bedarf sofort ein Ansprechpartner zur Verfügung. Das hat unsere Stillstandzeiten in diesem Bereich deutlich reduziert.“

Mit Blick auf die Zukunft der Branche hat Stefan Huber hohe Erwartungen an technologische Lösungen: „Eintönige Arbeiten sind in der Fleischproduktion schwer mit Personal zu besetzen. Viele dieser Tätigkeiten lassen sich immer besser automatisieren, sodass das vorhandene Personal für andere Aufgaben eingesetzt werden kann. In diesem Zusammenhang hat mich das auf der **IFFA 2022** präsentierte automatische Formax FMS Handlingsystem von Provisur, mit dem sich auf nur wenig Raum Mehrsortenportionen herstellen lassen, besonders angesprochen – für mich die innovativste Entwicklung unserer Branche, die ich seit längerer Zeit gesehen habe.“

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**