

Expansion durch Effizienz: Wie die Goldschmaus Gruppe mit Trimmern und Skinnern von Bettcher wächst

Die Zutaten zum Erfolgsrezept der Goldschmaus Gruppe sind Qualität, Regionalität und kontinuierliche Prozessoptimierung. Mithilfe hochmoderner Tools aus dem Portfolio von Bettcher Industries konnte der Fleischverarbeiter seine Produktqualität und die Fleischausbeute steigern und gelangte zu ergonomischeren Produktionsprozessen.



In der Produktion der Goldschmaus Gruppe mit Handwerkzeugen der „Quantum Flex“- Serie von Bettcher. © Beigestellt

Die deutsche **Goldschmaus Gruppe** vereint an ihren beiden Standorten Garrel und Oldenburg alle Schritte der Rind- und Schweinefleischproduktion unter strengen Qualitätsvorgaben. Mit ihren etwa 2.000 Beschäftigten gehört sie mehrheitlich Landwirten aus der **Erzeugergemeinschaft Oldenburger**

Münsterland eG.

Die Produkte aus regionaler Herstellung stehen für beste Fleisch- und Wurstqualität mit kontrolliertem Herkunftsnachweis. Ein Großteil der Artikel geht an den Lebensmitteleinzelhandel. Die hohen Anforderungen ihrer Abnehmer an die Rückverfolgbarkeit erfüllt die Goldschmaus Gruppe durch ein lückenloses Tracking.



Dennis Burke, Geschäftsführung Goldschmaus Gruppe. © Beigestellt

Erfolgskonzept „Qualität“ ermöglicht Investitionen

Und das gelingt ihnen sehr erfolgreich – und ermöglicht der Unternehmensgruppe eine kontinuierliche Expansion. Im Jahr 2008 eröffnete ein neues Verarbeitungswerk, 2015 wurde das neue hochmoderne Gefrierlager in Betrieb genommen. Derzeit entsteht eine teilautomatisierte Zerlegung, die ab 2026 am Standort Garrel noch mehr Platz bieten soll.

Die Feinzerlegung wird weiterhin manuell stattfinden, um die hohen Qualitätsansprüche der Kunden vollständig zu erfüllen. In den Werken der Goldschmaus Gruppe werden möglichst viele Produkte inline produziert. Das Unternehmen feilt stetig an der Leistung pro Stunde, um im Hinblick auf die Kosten effektiver zu werden.

„Ein wesentlicher Baustein unseres Erfolgs sind die Werkzeuge unseres langjährigen Partners **Bettcher Industries**. Sie sind schnell, energiesparend, wartungsarm und ergonomisch konstruiert. Das erhöht unsere Fleischausbeute und senkt die Betriebskosten“, sagt Dennis Burke aus der Geschäftsleitung der Goldschmaus Gruppe. Bettcher, weltweit führender Anbieter von Schneid- und Trimmwerkzeugen für industrielle Anwendungen, betreut die Goldschmaus Gruppe von seinem europäischen Standort aus, der **Bettcher GmbH** mit Sitz in Dierikon in der Schweiz.

Die enge Partnerschaft begann mit dem Einsatz von Bettcher Rundmessern in der Schweinefleischverarbeitung vor gut zwei Jahrzehnten. Mit den Werkzeugen, die optimal auf die Bedürfnisse der Fleischindustrie abgestimmt sind, ließen sich Arbeitsprozesse und Ergonomie in dem Fleischverarbeitungsbetrieb immer weiter verbessern. Das überzeugte die Verantwortlichen, die ihren Bestand an Bettcher Werkzeugen seitdem kontinuierlich ergänzen und aktualisieren.



Quantum Flex Trimmer von Bettcher für sauberes, industrielles Trimmen von Fleisch ohne Verletzung der Edelteile. © Beigestellt

Schweinefleisch bearbeiten mit dem Quantum Flex® Trimmer

„Aktuell nutzt Goldschmaus zum sauberen Trimmen von Schweinefleisch unseren **Quantum Flex-Trimmer** der vierten Generation, bei dem wir die Konstruktion weiter optimiert haben. Die Geräte sind besonders leicht, weniger kopflastig und

besitzen eine schnell rotierende Klinge. Durch eine veränderte Klingenbefestigung konnten wir die Schneidkraft und Schneidgeschwindigkeit weiter erhöhen und gleichzeitig Vibrationen reduzieren. Das steigert die Ausbeute und macht die Geräte angenehmer in der Handhabung“, erzählt Markus Jentner, Director of Sales bei der Bettcher GmbH.

Ein einzigartiges Feature der Werkzeuge ist die variable Einstellung der Schnitttiefe, die viel Flexibilität in der Produktbearbeitung ermöglicht. Das universell einsetzbare Handstück der Trimmer ist mit sämtlichen Bettcher-Motoren kompatibel. Das elektrisch betriebene Gerät arbeitet deutlich leiser als seine pneumatischen Vorgänger. Eine weitere Innovation ist der wartungsfreie Antriebsstrang (DriveLine), mit dem die Goldschmaus Gruppe viel Zeit und Kosten einspart.



Markus Jentner, Director of Sales bei der Bettcher GmbH. © Beigestellt

Abschwarten und Entfetten mit dem Cyclone Skinner

Eine höhere Ausbeute und deutliche Arbeitserleichterungen beim Abschwarten und Entfetten von Schweineschinken und -schultern erreicht die Goldschmaus Gruppe mit dem **Cyclone Skinner**. Der elektrisch betriebene, einhändig bedienbare Handabschwarter ist besonders leicht und geräuscharm.

Zu seinen Vorteilen zählen ein besonders breiter Schnittweg und eine gut kontrollierbare Schnittdicke.

Seine durchdachte Konstruktion vermindert Rohstoffvergeudung und steigert die Effizienz. Der elektrische Antrieb erzielt im Vergleich zu pneumatischen Geräten Energieeinsparungen von bis zu 90 Prozent. Das Werkzeug besteht aus nur wenigen, einfach auszutauschenden Komponenten. Das senkt bei der Goldschmaus Gruppe den Zeit- und Kostenaufwand für Wartung und Reparatur. Das ergonomische Design reduziert die Ermüdung im Arbeitsprozess und führt unter dem Strich zu mehr Produktivität und Ausbeute.



Quantum Flex® TrimVac - sicher bei Risikomaterial

Für sichere Abläufe in der Schlachtung setzt der Fleischverarbeiter den **Quantum Flex-TrimVac** ein. Das Rundmesser wird in Kombination mit einer Vakuumanlage zur Entfernung von potenziell riskantem Rückenmarkgewebe oder innen liegendem Fett aus schwer zugänglichen Bereichen genutzt. Das geschlossene System saugt das Risikomaterial direkt ab und transportiert es zur Entsorgung. Das Werkzeug mit seiner besonders schnell rotierenden Klinge ermöglicht ein sehr präzises Arbeiten.

Auch bei diesem Gerät unterstützen das moderne, ergonomische Design und die erleichterte Handhabung schnellere, effizientere und ertragreichere Prozesse.

Zukunftsfähig aufgestellt mit den richtigen Werkzeugen

Mit seinem Partner Bettcher Industries und den passenden Tools sieht sich die Goldschmaus Gruppe gut dafür gerüstet, ihren Erfolgskurs fortzusetzen. „Bei unserer Inline-Produktion rechnet sich jede gewonnene Minute. Durch die teilweise wartungsfreie Konstruktion der Werkzeuge und die reduzierten Verschleißteile erreichen wir in den Betriebsabläufen Zeiteinsparungen und weniger Stillstand an den Produktionsbändern. So amortisieren sich die Investitionen in die Werkzeuge in kürzester Zeit“, meint Eugen Baal, Leiter Technik des Geschäftsbereichs Böseler Goldschmaus.

An ihrem Werkzeug-Lieferanten schätzen die Verantwortlichen der Goldschmaus Gruppe, dass er kontinuierlich an Weiterentwicklungen arbeitet. Gerade hat Bettcher wieder einmal ein Upgrade eines bestehenden Geräts angekündigt, dessen Veröffentlichung bei Goldschmaus gespannt erwartet wird. „In unserer engen Zusammenarbeit hat sich ausgezahlt, dass Bettcher keine Standardanwendungen kennt, sondern jede Anwendung mit uns zusammen so lange testet, bis Gerät, Klinge und Detaileinstellungen perfekt passen. Denn wir teilen die Auffassung, dass in erstklassiger Qualität, kombiniert mit

bestmöglicher Ausbeute, die Zukunft der Fleischbranche liegt“,
unterstreicht Dennis Burke.

https://fleischundco.at/wp-content/uploads/2024/09/BET_129_MiniClips_QuantumFlex.mp4

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at