Schirnhofer mit Komplettlinienlösung von Weber auf Wachstumskurs

Als es bei Schirnhofer existenziell um die sprichwörtliche Wurst ging, konnte sich das Unternehmen auf seinen langjährigen Partner für den Maschinen- und Anlagenbau verlassen. Die Firma Weber Food Technology hat das österreichische Traditionsunternehmen mit einer Slicer-Komplettlinie ausgestattet, die es Schirnhofer erlaubt, als Dienstleister im Aufschnittbereich eine Scheibe draufzulegen.

Jeton Syla, Produktionsleiter des oststeirischen Unternehmens Schirnhofer GmbH, ist stolz auf die neue Slicer-Komplettlinie. © Weber Food Technology

Neu erfinden oder verschwinden? Diese Frage stellt sich vermutlich so gut wie jedem Unternehmen, das nur ausreichend lang am Markt aktiv ist, irgendwann einmal. So auch dem Fleischverarbeitungsbetrieb **Schirnhofer**. Das österreichische Traditionsunternehmen mit Sitz in Kaindorf bei Hartberg darf im

kommenden Jahr auf 100 Jahre Geschäftstätigkeit zurückblicken.

Und in dieser Zeit hat sich das Unternehmen mehr als einmal neu erfunden. Zuletzt – und daran kann sich auch der Produktionsleiter Jeton Syla gut erinnern – vor fünf Jahren. Nach dem Rückzug aus dem Filialwesen seien bei Schirnhofer eine Menge struktureller Veränderungen und eine strategische Neuausrichtung notwendig gewesen, erinnert sich der Produktionsleiter: „Seitdem spezialisieren wir uns konsequent auf Aufschnittprodukte.“ Weil die dazu erforderlichen Anlagen aber schon über zwanzig Jahre alt gewesen seien, habe sich das Unternehmen 2023 dazu entschieden, noch einmal neu in dieses Geschäftsfeld zu investieren.

Und zum Glück habe Schirnhofer mit **Weber Food Technology** einen Geschäftspartner an der Seite, der ein absoluter Spezialist im Anlagenbau von Linienlösungen für Aufschnittanwendungen ist.

40 Rezepte – eine Anlage von Weber Food Technology

An Komplexität habe es in diesem Projekt nicht gemangelt, sagt Jeton Syla: „In unserer Produktion verarbeiten wir über 40 verschiedene Rezepte“, erklärt der Produktionsleiter, „diese automatisiert zu verpacken ist sehr herausfordernd.“ Das läge insbesondere an der hohen Anzahl an Formatwechseln. Um bei den zahlreichen Stopps, Umbauten und beim erneuten Anfahren der Linie Schnittstellenprobleme zwischen den einzelnen Anlagenmodulen zu vermeiden, habe Syla eine möglichst tief integrierte Komplettlinie von einem Hersteller nutzen wollen, anstatt Module unterschiedlicher Anlagenbauern zu einer Linie zusammenzusetzen. Darum setzt Schirnhofer auch brandneue Anlagenmodule ein, die Weber gerade erst auf den Markt gebracht hat, beispielsweise den ersten Etikettierer aus dem Hause Weber: den **WeLabel**.

Die integrierte Variotechnologie erlaubt die unabhängige Produktzuführung auf bis zu vier Spuren. © Weber Food Technology

Die Verpackungsmaschine liefert mit dem idealen Tempo von 13,3 Takten beste Ergebnisse.© Weber Food Technology

Keine Verschwendung: Mit WeScan kann man viele unterschiedliche Produkte mit höchster Ausbeute und minimalem Give-away verarbeiten.© Weber Food Technology

Schirnhofer vertraut auf die Expertise von Gramiller

Die Bestellung für die Komplettlinie von Weber sei schon

draußen gewesen, erinnert sich Jeton Syla, als er 2023 auf der Messe **Interpack** in Düsseldorf das neue Schnellwechselsystem **SmartChange** und den neuen Etikettierer WeLabel von Weber kennengelernt habe. „Wir wussten, dass der WeLabel der erste Etikettierer von Weber ist, aber wir haben einfach darauf vertraut, dass Weber gute Arbeit macht.“

Direkt auf der Messe habe man darum besprochen, den Auftrag für die Anlage noch einmal anzupassen und um das SmartChange-System sowie den WeLabel 5000 als Oberbahn-Etikettierer und den WeLabel 5500 als Unterbahn-Etikettierer zu ergänzen. Auch die Entscheidung für SmartChange hat man bei Schirnhofer nicht bereut – im Gegenteil. Das Schnellwechselsystem erlaubt den Werkzeugwechsel der Formstation und der unteren Formwerkzeuge der von Schirnhofer eingesetzten Weber Tiefziehverpackungsmaschine WePack 7000 in Sekundenschnelle.

„Der Vorteil ist, dass wir nicht nur einen schnellen, sondern vor allem einen werkzeugschonenden Formatwechsel durchführen können“, erklärt Jeton Syla. „Und für die Mitarbeiter ist es auch einfacher.“

Der Laserscanner weLabel 5000. © Weber Food Technology

Weber-Komplettlinie: alles aus einer Hand

Die neue Weber-Komplettlinie umfasst alle Module vom Scanner bis zum Bandvereinzeler. Los geht es mit dem Weber-Laserscanner WeScan 5000, um bei der großen Vielfalt an verschiedenen Produkten, die bei Schirnhofer verarbeitet werden, immer die optimale Produktnutzung mit höchster Ausbeute und minimalem Give-away zu garantieren.

Für das Aufschneiden der Rohprodukte entschied sich Schirnhofer für den Slicer WeSlice 7500. Die im Slicer integrierte Variotechnologie erlaubt die unabhängige Produktzuführung auf bis zu vier Spuren entsprechend dem vorherigen Scanergebnis. Das trägt nicht nur zu erstklassiger Ausbeute bei, Scanner, Slicer und Waage arbeiten so harmonisch miteinander, dass Schirnhofer ein Give-away von null Prozent erreicht.

Weitertransportiert werden die Aufschnittportionen vom Weber CompactBuffer, um anschließend vom Pick-Roboter **WePick** vollautomatisch, präzis und hygienisch mit bis zu 130 Picks pro Minute in den Hochleistungsthermoformer WePack 7000 einlegt zu werden. Vor allem der in den We-Pack integrierte Klebetisch zum Wechsel der Oberfolie „ist ein riesiger Gewinn für uns“, betont Jeton Syla, „wegen der vielen verschiedenen Foliensorten, die wir verarbeiten müssen und die wir nun viel schneller und vor allem einfacher wechseln können“.

Die in die Verpackungsmaschine integrierten WeLabel-Querbahn-Etikettierer verleihen den Packungen mit individuellen Etiketten auf der Ober-und Unterseite den letzten Schliff. Zu guter Letzt werden die fertigen Einzelpackungen mithilfe des kompakten Bandvereinzelers WeSort 3000 von zwei Spuren auf eine Spur zusammengeführt. Dadurch, dass alle Linienmodule von einem Anbieter kommen, war es Weber möglich, die einzelnen Komponenten maximal zu integrieren und zu einer starken Einheit zu verschmelzen.

Über Schnittstellenprobleme muss sich Schirnhofer daher keine Gedanken machen. Von der umfassenden Integration und Vernetzung profitiert das Schirnhofer-Linienpersonal auch in Bezug auf die Liniensteuerung. „Mithilfe der Weber-OneControl-Technologie lässt sich jede Linienkomponente von jedem beliebigen Bedienpult aus steuern. Das macht die Arbeit für unser Bedienpersonal einfacher und reduziert Laufwege“, erklärt Jeton Syla. Darüber hinaus sind alle Maschinen- und Leistungsdaten jederzeit und überall an einem der intuitiven Terminals abrufbar.

© Weber Food Technology

Weber hat mehr geliefert als bestellt wurde

„Weil wir alle Anlagenmodule aus einer Hand bekommen haben, können alle Linienkomponenten dank der tiefen Software-seitigen Integration über eine Steuerung perfekt miteinander reden“, erklärt Andreas Rosenberg **von Gramiller im Interview**. „Dadurch funktioniert die Kommunikation der Module untereinander so gut, dass wir auf eine Verpackungsleistung kommen, die höher ausfällt als ursprünglich vom Kunden vorgegeben.“

Die Weber-Komplettlinie, die Schirnhofer für zehn Takte pro Minute gekauft hat, läuft aktuell mit über dreizehn Takten pro Minute.„Da hat der Kunde ein Drittel Linie kostenlos obendrauf bekommen“, grinst **Tobias Weber**, CEO von Weber Food Technology.

Bedauerlich findet der Unternehmer diesen Umstand nämlich ganz und gar nicht: „Mich freut es riesig, was Schirnhofer hier jetzt für eine Entwicklung hinlegen kann“, sagt er und zitiert Firmeninhaber Karl Schirnhofer, der gern zugibt, dass er „die Rampe“ bei Schirnhofer ohne die Linienlösung von Weber gar nicht hätte hochfahren können. „Wenn ich so etwas höre, bekomme ich Gänsehaut“, strahlt Tobias Weber, „das ist einfach nur super!“ Auch Jeton Syla steht der Stolz auf die Leistungsfähigkeit seiner Produktion ins Gesicht geschrieben: „Durch die Möglichkeiten, die Weber uns mit der neuen Anlage

gibt, haben wir das Potenzial für Wachstum“, blickt er in die Zukunft. Und für diese Zukunft fasst Syla bereits die nächsten gemeinsamen Projekte für neue Verarbeitungs- und Verpackungslinien mit Weber ins Auge.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at