

Schweinebauch: Steirerfleisch steigert Produktion und Qualität

Delikatesse Schweinebauch nach exakten Maßen – das bietet Steirerfleisch. Der österreichische Fleischanbieter setzt fu?r seine Produkte Hoegger Formpressen von Provisur ein und erzielt damit genormte Abmessungen. Die exakten Parameter erleichtern den Abnehmern die Weiterverarbeitung. Steirerfleisch profitiert von einer effizienteren Produktion und gesteigerter Qualität der Produkte. Diese stößt nicht nur bei internationalen Kunden auf Begeisterung, sondern hat sich auch hierzulande schon herumgesprochen.



*Je Linie können 5 Schweinebäuche
verarbeitet werden. © Provisur / Steirerfleisch*

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Steirerfleisch vereinheitlicht & verbessert Schweinbauch**
- **Dynamischer Pressvorgang mit Hoegger Formpressen**
- **Vollautomatisierter Prozess mit standardisiertem Ergebnis**
- **Aufwertung des Produkts**

Steirerfleisch vereinheitlicht & verbessert Schweinbauch

Schweinebauch ist in vielen Ländern dieser Welt eine absolute Delikatesse. Die österreichische Steirerfleisch Gesellschaft m.b.H. aus Wolfsberg im Schwarzautal mit 855 Mitarbeitern beliefert vorwiegend den österreichischen Markt mit hochwertigem Schweinefleisch. Das Familienunternehmen exportiert auch und beliefert die First-Class-Gastronomie in den unterschiedlichsten Ländern. Der hochwertige Schweinebauch wird perfekt in Form gebracht, bevor er auf die Reise geht. Um den anspruchsvollen Kundenkreis mit Produkten von einheitlicher und exzellenter Qualität zu überzeugen, stehen im Packwerk von **Steirerfleisch** zwei innovative Linien zur Verarbeitung von Schweinebauch, deren Herzstück jeweils eine Hoegger Formpresse von **Provisur** ist. Hier werden die Fleischstücke mit großer Sorgfalt zu vereinheitlichten Frischfleischprodukten geformt, die für eine effiziente Weiterverarbeitung mit maximaler Ausbeute sowie für eine ansprechende Produktpräsentation in der Verpackung sorgen.

Steirerfleisch: ein
Familienunternehmen
mit Tradition. © Steirerfleisch

Dynamischer Pressvorgang mit Hoegger Formpressen

Um die Wirtschaftlichkeit im Produktionsprozess weiter zu steigern und die Kunden mit erstklassiger Produktqualität zu überzeugen,

wünschten sich die Verantwortlichen von Steirerfleisch eine vollautomatische Lösung zum Frostern, Pressen und Verpacken der Produkte. „Wir wollten bei unserem Schweinebauch eine einheitliche Spezifikation erreichen: eine glatte und gleichmäßige Oberfläche bei standardisierten Abmessungen“, erzählt **Alois Strohmeier**, Geschäftsführer der Steirerfleisch GmbH. Dafür suchte das Unternehmen nach der idealen Anlage und dem geeigneten Projektpartner. Die Wahl fiel auf die **Hoegger** Formpressen aus dem Portfolio von Provisur. Diese sind für ihre einzigartige dreidimensionale und dynamische Presstechnologie bekannt. „Wir haben uns einen vollautomatischen, abgestimmten und effizienten Prozess gewünscht – von der Beschickung über das Pressen bis hin zur Verpackung und Kartonierung. Ausschlaggebend für unsere Entscheidung war, dass wir mit den Anlagen, die wir zuvor als individuelle Maschinen besichtigt hatten, die Anforderungen unserer Kunden am besten erfüllt sahen. Bei der Projektplanung haben wir dann für den Prozess des Frostens einen weiteren, speziell ausgewählten Kühltchnik-Partner ausgesucht. Unsere Ansprechpartner von Hoegger, bei denen die Fäden zusammenliefen, sind in der Umsetzung sehr flexibel auf unsere Wünsche eingegangen. So ist bei diesem anspruchsvollen Projekt ein stimmiges Gesamtpaket herausgekommen“, meint Alois Strohmeier. Gerd Stratenwerth, Sales Manager bei Provisur, ergänzt: „Bei der Verarbeitung des Schweinebauchs haben wir es mit einem zyklischen Prozess zu tun, der aus dem Transport, dem Beladen, dem Stoppen und dem Pressen besteht. Die Herausforderung bei den für Steirerfleisch eigens konzipierten Linien lag darin, bei den Übergängen von einem kontinuierlichen auf einen getakteten Prozess die vollautomatischen Produktübergaben reibungslos zu gestalten. Hier haben wir eng mit **Dantech Freezing** zusammengearbeitet und den Produkttransport von der Zuführung bis zur Taktung gemeinsam abgestimmt und optimiert.“

Provisur-Formpressen von Hoegger bringen den Schweinebauch in eine

Vollautomatisierter Prozess mit standardisiertem Ergebnis

Auf Basis der effizienten, anwenderfreundlichen Hoegger Formpressen wurden für Steierfleisch zwei individuelle Linien konzipiert, die für einen reibungslosen Prozess sorgen: Jede Anlage wird mit dem Bauchfleisch beladen, welche zunächst einen Froster der Dantech Freezing Systems A/S mit Sitz in Aalborg (DK) durchläuft. Hier wird es mit einer stabilen und umlaufend homogenen Frostkante versehen, die es für die Hoegger Formpresse vorbereitet. In einem fußbahnigen Zustrom erfolgt dann jeweils die synchronisierte Übergabe der getragenen (erfassten) Schweinebauchtranchen an die Formpresse, welche die Produkte schonend in Form bringt. Das bedeutet, jedes Fleischstück erhält eine genau definierte Breite und Länge, die perfekt auf die Logistik abgestimmt ist. Das Werkzeug presst die Rohmaterialien sanft, aber kraftvoll in einheitliche Produktformen. Bei diesem schonenden Prozess wächst das Fleischstück gleichmäßig in die Höhe, sodass ein exaktes Format in Länge und Breite entsteht. Das dynamische Pressen, bei dem die Fleischfasern erhalten bleiben und die Struktur des Rohprodukts nicht verändert wird, ist ein einzigartiges System, welches die Anlagen von Hoegger auszeichnet. Entsprechend der Marktanforderungen erhalten bestimmte Produkte eine thermogeformte Vakuumverpackung. Andere Kunden hingegen bevorzugen folierte, unversiegelte Produkte. Beide Varianten werden anschließend automatisiert in Kartons verpackt,

palettisiert und bei -18 °C an die Kunden ausgeliefert.

bleibt die Fleischqualität absolut erhalten. © Hoegger

Aufwertung des Produkts

Pro Bearbeitungstakt können bei Steirerfleisch auf diese Weise auf zwei Linien bis zu zehn Schweinebäuche verarbeitet werden. Dem Unternehmen ist es nun möglich, seinen Kunden eine absolut einheitliche Produktqualität zu liefern. Dafür sind die prozesssicheren Anlagen ohne weitere erforderliche Eingriffe des Bedienpersonals zuverlässig im Einsatz. Die speziell für den Kunden Steirerfleisch konzipierte Sonderedition hat einen echten Standard auf den sehr anspruchsvollen Märkten geschaffen, wie Alois Strohmeier beschreibt: „Mit den beiden Anlagen sind wir in der Lage, aus dem tierischen Produkt einen standardisierten, auf die Verpackung und Palette optimierten Artikel herzustellen. Das kommt vor allem bei unseren langjährigen Kunden sehr gut an, weil es sie durch die exakten Abmessungen unter anderem dabei unterstützt, die Ausbeute bei der Weiterverarbeitung zu erhöhen und die Rohmaterialkosten zu senken. Das hat sich inzwischen herumgesprochen: Viele Abnehmer suchen explizit nach diesem einzigartigen Produkt, mit dem wir uns auf diesem Gebiet einen guten Namen gemacht haben.“ Durch die hohe Produktqualität ist Schweinebauch in der Wertigkeit massiv gestiegen. Denn unsere Kunden bevorzugen eine vollfleischige Qualität, bei der das Produkt mit Fett durchzogen ist und dadurch besondere Geschmacksqualität erhält. Bei Provisur freut man sich über eine stark gestiegene Nachfrage nach den besonders schonenden Hoegger Formpressen, die es Fleischverarbeitern ermöglicht, standardisierte Produkte von bester Qualität herzustellen, die unter dem Strich für gesteigerte Ausbeute sorgen. Im Hause Steirerfleisch stellt Alois Strohmeier die Weichen inzwischen in Richtung smarte Produktionsprozesse, um mit den gesammelten Daten und künstlicher Intelligenz zukünftig die Abläufe noch effizienter zu gestalten. Gerd Stratenwerth meint dazu: „Auch wir treiben die Digitalisierung intensiv weiter voran und sind mit unseren Maschinen auf jeden Fall auf diesen Kundenwunsch eingestellt.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at