

Der Trimmer von Bettcher Industries: Leistung, Qualität und ergonomische Handhabung

Bettcher Industries ist der weltweit führende Anbieter von innovativen, hochleistungsfähigen Schneid- und Trimmwerkzeugen für industrielle Anwendungen. Die jüngste Generation der Trimmer des US-amerikanischen Unternehmens macht die Fleischbearbeitung jetzt noch schneller, präziser und ergonomischer. Das überzeugte auch Frischfleischproduzent Müller Fleisch aus Birkenfeld in Baden-Württemberg.



Müller Fleisch nutzt die Hochleistungstrimmer unter anderem in der Schinkenverarbeitung und in der Bearbeitung von Schweinelachs: Die Fleischstücke werden mit dem Trimmer entfettet und von Unebenheiten befreit. © Frank von Wieding

Die Abnehmer von **Müller Fleisch** zeichnen sich durch einen hohen Anspruch und eine zunehmende Spezialisierung aus - , die sich auch auf Produktionsabläufe des Fleischverarbeiters auswirken: Insgesamt wird von den Kunden deutlich mehr kategorisierte Ware gewünscht. „Während noch bis vor einiger Zeit eher Grobteile geordert wurden, z. B. ganze Schlegel für die Verarbeitung zu Schwarzwälder Schinken, sind heute viel öfter Teilstücke gefragt. Diese sollen wir schon in vorgegebenen Gewichtsklassen und Formen ausliefern. Zudem bevorzugt der Handel Fleisch, das direkt am Standort der Zerlegung auch portioniert und verpackt wird, um mikrobiologische Risiken zu senken und die Haltbarkeit weiter zu erhöhen“, erzählt Lothar Kusche, Geschäfts- und Betriebsleitung bei Müller Fleisch in Birkenfeld.

Viele Arbeitsschritte manuell

Die immer anspruchsvolleren Kundenwünsche machen es erforderlich, auch die Prozesse der Zerlegung bei Müller Fleisch anzupassen und immer wieder durch zusätzliche Tätigkeiten zu ergänzen. So werden heute am Standort Birkenfeld bereits in der Zerlegung mit verschiedenen Schneidtechniken sehr gleichmäßige Produkte hergestellt, die dann in den Folgeabteilungen nicht weiter sortiert werden müssen. „Die Herausforderung dabei: Fleisch ist ein Naturprodukt, jedes Stück ist anders beschaffen. Darum werden bei uns viele Bearbeitungsschritte manuell vorgenommen“, so Johannes Griechbaum aus der Bereichsleitung Schwein bei der Müller Fleisch GmbH.

Dafür setzt Müller Fleisch seit rund einem Jahrzehnt auf seinen

Partner **Bettcher Industries**. Das US-amerikanische Unternehmen ist der weltweit führende Anbieter von innovativen, hochleistungsfähigen Schneid- und Trimmwerkzeugen für industrielle Anwendungen. Der europäische Standort **Bettcher GmbH** im Schweizer Dierikon betreut zahlreiche Märkte im Direktvertrieb und ist auch Ansprechpartner von Müller Fleisch.

Rundmesser von Bettcher

Im Werk in Birkenfeld werden die elektrischen Rundmesser von Bettcher für verschiedene Arbeitsschritte eingesetzt. Müller Fleisch nutzt die Hochleistungstrimmer unter anderem in der Schinkenverarbeitung und in der Bearbeitung von Schweinelachs: Die Fleischstücke werden mit dem Trimmer entfettet und von Unebenheiten befreit. Das Restfett wird dabei bis zur Silberhaut, der natürlichen Trennung zwischen Speck und Fleisch, entfernt. Die elektrischen Trimmer schälen das Fleisch dabei sauber und schnell ab, ohne die Edelteile zu verletzen. Dabei entstehen einheitliche Produkte, die sich effizient weiterverarbeiten lassen.

Auch für die Rückenmarkentfernung bei der Rinderschlachtung, seit der BSE-Situation eine Vorgabe, werden die handlichen Geräte angewendet: Hierbei entfernt der Bettcher Trimmvac mit seiner rotierenden Klinge vollständig das Rückenmark und die Rückenmarkhaut. Das Risikomaterial wird durch den Trimmer beim Entfernen direkt abgesaugt, die Knochenhaut mit der Klinge getrennt und das gesamte Material mittels Vakuum in die Entsorgung abtransportiert. Die Schneidwerkzeuge unterstützen die Mitarbeiter von Müller Fleisch insgesamt bei einer präzisen Bearbeitung der Fleischstücke und sind gleichzeitig auf ein sehr schnelles Arbeiten ausgelegt.



Die Schneidwerkzeuge unterstützen die Mitarbeiter von Müller Fleisch insgesamt bei einer präzisen Bearbeitung der Fleischstücke und sind gleichzeitig auf ein sehr schnelles Arbeiten ausgelegt. © Frank von Wieding

Quantum Flex Trimmer 850

Müller Fleisch entschied sich für die Quantum Flex Trimmer 850, Geräte der jüngsten Generation. „Wir haben diese Werkzeuge in

Bezug auf Leistung, Gewicht und Ergonomie gegenüber ihren Vorgängermodellen weiter optimiert: Sie liegen gut in der Hand, sind leicht zu bedienen und zeichnen sich durch ein vergleichsweise geringes Gewicht aus“, erzählt Markus Jentner, International Sales Manager Bettcher GmbH. Die Geräte lassen sich durch auf die Handgröße abgestimmte Griffe jedem Nutzer individuell anpassen. Durch die sogenannte doppelte Führung des Messers entstehen bei der Anwendung weniger Vibrationen – eine echte Innovation. Das erleichtert die Arbeit mit dem Gerät und verursacht weniger Verschleiß am Messer und dem Messerrahmen. Die neue patentierte Verriegelung des Messers bewirkt, dass der Rahmen nicht mehr eingestellt werden muss und sich das Messer in immer gleicher Position befindet. Weitere technische Anpassungen haben Schneidkraft und Schneidgeschwindigkeit der Werkzeuge erhöht. Das komplette Trimmer-System besteht aus einem der verschiedenen Handstücke, einer Antriebswelle, dem Motor und einem Handschleifer. Die Trimmer der jüngsten Generation können entweder mit Druckluft oder elektrisch mit Bettcher-Motoren – auch denen der älteren Generationen – betrieben werden. Mit den optional erhältlichen Schleifmaschinen, die so konstruiert sind, dass auch Laien damit umgehen können, werden die Klingen einmal täglich in dem Fleischverarbeitungsbetrieb nachgeschliffen.

Schnell, präzise und ergonomisch

Die Entscheidung hat sich bei Müller Fleisch ausgezahlt: Durch das ergonomische Design und das geringe Gewicht sind die Geräte besonders anwenderfreundlich und machen auch ungeübten Mitarbeitern den Umgang leicht. Insgesamt tragen die Werkzeuge zu effizienteren Prozessabläufen im Werk in Birkenfeld bei. So ist beispielsweise in der Schinkenbearbeitung statt der etwa drei Beschäftigten, die diesen Prozessschritt mit herkömmlichen Messern vornehmen würden, bei gleichem Zeitaufwand nun nur noch ein Mitarbeiter für diesen Arbeitsschritt erforderlich.

Einen weiteren Vorteil erzielte der Fleischverarbeiter mit einer Veränderung des Trimmer-Antriebs. Denn bereits vor einigen Jahren stieg das Unternehmen von luftbetriebenen Geräten komplett auf Elektroantrieb um. „Die Energieeinsparungen, die wir damit erreicht haben, belegen, dass sich auch die Optimierung vermeintlich kleinerer Geräte auf das Gesamtergebnis in unserer energieintensiven Fleischbranche deutlich niederschlägt“, unterstreicht Lothar Kusche.

Zudem überzeugen die elektrisch betriebenen Trimmer bei Müller Fleisch durch ihre höhere Geschwindigkeit in der Fleischbearbeitung und einen noch stabileren und zuverlässigeren Betrieb. Gleichzeitig verringerten sich der Wartungsbedarf und auch die Lärmbelastung in der Produktion.

Anwenderfreundlicher Trimmer

Damit der Zweischichtbetrieb in Birkenfeld an sechs Tagen pro Woche immer reibungslos aufrechterhalten werden kann, hält der Fleischverarbeiter eine gewisse Anzahl von Klingen und Ersatzteilen für seine Trimmer vor. Im Notfall baut er auf schnelle Reaktionszeiten seines Partners, damit die Produktion nicht stillsteht. Dafür hat der Trimmer-Lieferant seine Bettcher-Experten im Einsatz – viele davon ausgebildete Metzger, die ihren Kunden mit Rat und Tat zur Seite stehen und unter anderem regelmäßige Mitarbeiterschulungen durchführen.

Bei Müller Fleisch ist man davon überzeugt, dass trotz zunehmender Automatisierung in der Fleischbranche auch in Zukunft ein hoher Anteil handwerklicher Arbeit erforderlich sein wird. Dazu meint Lothar Kusche: „Werkzeuge wie der Quantum Flex Trimmer 850 unterstützen uns dabei, die körperliche Anstrengung unserer Beschäftigten zu minimieren und Arbeitsplätze in der Branche attraktiver zu machen.“

Markus Jentner ergänzt: „Darin sehen auch wir bei Bettcher unsere Berufung und arbeiten kontinuierlich daran, unsere anwenderfreundlichen Trimmer noch weiter zu optimieren –, um mit kleinen Veränderungen große Wirkung zu erzielen, die sowohl unseren Kunden als auch den einzelnen Mitarbeitern in der Fleischproduktion spürbare Verbesserungen bescheren.“

www.bettcher.com/de

www.mueller-fleisch.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at