

SONDERDRUCK AUS 2/2010

FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

Ausstattung und Technologie für die Fleischbranche / Equipment and technology for the meat business



VEMAG
ANLAGENBAU

Dynamische Partnerschaft
Dynamic partnership



Das Mainzer Unternehmen arotop feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Bestehen als Institut für Geschmacksforschung, Lebensmittel- und Umweltanalytik. Während der Produktentwicklung für Lebensmittel aller Art nutzen die Experten im eigenen Technikum moderne Anlagen.

Arotop, a company from Mainz, is celebrating its 20th anniversary as an Institute for Taste Research, Food and Environmental Analysis this year. The experts use modern equipment at their own pilot plant for the product development of all types of food.

Arotop ist ein privates Institut das sich auf die Lebensmittelbranche spezialisiert hat. Die 70 Mitarbeiter des Mainzer Instituts arbeiten in den Bereichen Lebensmittelanalytik, Umweltanalytik, Sensorik, im Technikum für Produkttests und in der betrieblichen Fortbildung. Das breit aufgestellte Unternehmen deckt mit seinen Dienstleistungen die gesamte Prozesskette ab und bindet vom Vorlieferanten über den Zwischenhändler und die Lebensmittelproduzenten, zahlreiche Unternehmen ein. All diese Marktteilnehmer sind daran interessiert, dass die Entwicklung nicht ins Stocken kommt und ein branchenübergreifender Austausch möglich ist.

Viele Lebensmittel verarbeitende Unternehmen nutzen die Outsourcing-Möglichkei-

ten, die arotop mit seinen Dienstleistungen bietet. Dazu gehört die Entwicklung neuer Be- und Verarbeitungstechnologien von Lebensmitteln, die bei der planerischen Konzeptphase beginnt. Dann folgt die Entwurfsphase im angeschlossenen Technikum. Dort beschäftigt sich das Produktentwicklerteam aus erfahrenen Lebensmitteltechnologern und -chemikern im Auftrag der Kunden mit der Entwicklung neuer Verfahren. Das Technikum umfasst eine komplette Großküchenausstattung, moderne Pilotanlagen zur industriellen Schinkenherstellung sowie computergesteuerte Anlagen zum Räuchern und Reifen von Rohwurst, Rohpökelfleisch oder zahlreichen anderen Lebensmitteln.

Die weiteren Schritte zur Marktreife können in Zusammenarbeit mit den Abteilun-

Arotop is a private institute specialising in the food industry. The 70 employees at the institute in Mainz work in the fields of food and environmental analysis, sensory, in the pilot plant for product tests and in further training. The services of the interdisciplinary company cover the entire process chain and incorporate numerous companies, from the sub-supplier through to the middlemen and the foodstuff producers. All these market participants are interested in furthering development, and in exchange across the branches.

Many food-producing companies take advantage of outsourcing services offered by arotop. This includes the development of new processing technologies for foodstuff which commences with

the planning design phase, followed by the draft phase in the adjacent pilot plant. There, the team of product developers comprising experienced foodstuff technologists and chemists work on the development of new processes on behalf of the customers. The pilot plant comprises a complete canteen with all its furnishings and fittings, modern pilot systems for the industrial production of ham and computer-controlled systems for the smoking and curing of raw sausage, raw pickled products and numerous other foodstuffs.

The further stages towards market maturity of the products can be worked out in conjunction with the market research, food legislation and marketing departments – all under one roof.



gen Marktforschung, Lebensmittelrecht und Marketing unter einem Dach ausgearbeitet werden.

Synergien ausschöpfen

Im Technikum wurden Anlagen installiert, die – im kleineren Stil – dem Standard in der Industrie entsprechen. VEMAG ANLAGENBAU lieferte dafür nun zwei neue Rauchanlagen für die Herstellung von Roh-, Brühwürsten und anderen Fleisch- und Wurstwaren. VEMAG bietet kundenspezifischen Systemlösungen für die thermische Behandlung von Nahrungsmitteln, insbesondere für Fleisch-, Fisch- und Wurstprodukte. Das Produktsortiment umfasst Räucheranlagen, Intensivkühl- und Kochanlagen, Klimaanlage sowie halbkontinuierliche und kontinuierliche Anlagensysteme. Im Vordergrund steht der Kundennutzen der Anlagen. Aus diesem Anspruch erklärt sich auch das Engagement des Unternehmens bei arotop. VEMAG hat die Anlagen zur Verfügung gestellt, um aus der Zusammenarbeit mit arotop von den Rückmeldungen der Lebensmittelexperten zu profitieren. Die Zusammenarbeit basiert auf dem

Verständnis, dass die technologische Produktentwicklung eine Anpassung der Technik verlangt. „Bei der Zusammenarbeit geht es nicht um die bloße Nutzung der Anlagen, sondern um die Möglichkeit, auf die Gestaltung der Anlagen Einfluss nehmen zu können“, sagt Sebastian Aurich, Geschäftsführer von arotop food & environment. Die gemeinsame Produktentwicklung beginnt mit der Marktforschung und geht von der Anpassung der Anlagen an veränderte Anforderungen bis zur

Exhausting synergies

The pilot plant contains installed equipment which – on a smaller scale – comply with industrial standards.

To this end, VEMAG ANLAGENBAU supplied the company with two new smoking units for the production of raw sausages, pre-cooked sausages and other meat and sausage products. VEMAG offers system solutions in line with customers' specification for the thermal treatment of food, in particular for meat, fish and sausage products.

The range of products consists of smoking systems, intensive refrigeration and cooking systems, climatic systems and semi-continuous and continuous systems. Customer benefits of the systems are at the forefront of the concept.

This explains the company's commitment displayed by arotop. VEMAG provided the systems in order to benefit from the cooperation with arotop via the reactions of the food experts. The cooperation is based on the understanding that the technological product development demands an adjustment of technology. "The cooperation is not simply a matter of using the systems: it is about being able to exert an influence on the design of the system," says Sebastian Aurich, managing director of arotop food & environment. Hence, both companies work closely together in the field of product development. This starts with market research and continues through the adaptation of the systems to modified requirements through to the product analysis in the laboratory. Product development at arotop involves food whereas at VEMAG it involves the units.



l.: Harmut Harders (VEMAG ANLAGENBAU) r.: Sebastian Aurich (arotop)

Produktanalyse im Labor. „Für VEMAG ist die Rückmeldung, die während der Produktentwicklung aus der Anwendung der Anlagen im Technikum kommt, sehr wichtig. Wir verstehen dies als Zusammenführung der Synergien unserer Unternehmen“, erklärt Hartmut Harders, Verkaufsleiter bei VEMAG ANLAGENBAU.

Die Produktentwicklung betrifft bei Arotop die Lebensmittel, bei VEMAG die Anlagen. „Bei den Entwicklungen von arotop wollen wir natürlich die Ersten sein, die von den Erfahrungen profitieren. Wir entscheiden dann nach den Ergebnissen, ob wir diese Verbesserungen in unseren Standard mit einfließen lassen“, meint Hartmut Harders.

Die durch die Kooperation erkannten notwendigen Veränderungen lassen sich dann gemeinsam umsetzen. „Diese Möglichkeiten sind auch für uns entscheidend. Wenn wir bei der Produktentwicklung feststellen, dass die Anlage verändert werden müsste, sagen wir das unserem Partner VEMAG. Wir profitieren also davon, dass VEMAG unsere Anregungen umsetzt und wir so optimale Bedingungen für die Produktentwicklung haben“, bestätigt Sebastian Aurich.

Vom Labor zur Anwendung

Der größte Nutzen der Kooperation ist die stetige Verbesserung der Produktqualität. „Nach der eigenen Entwicklung unserer Anlagen sichern wir uns durch die Experten bei arotop ab. Umgekehrt betreibt arotop Produktentwicklung bei Lebensmitteln und wir bei VEMAG besprechen diese Entwicklungen mit unseren Industriepartnern, um herauszufinden, ob das überhaupt für die Hersteller relevant ist und industriell umgesetzt werden kann.

„Durch die Kooperation bleiben wir auch auf dem Laufenden, was die Gewürz- und Zusatzstoffe angeht und wie diese Entwicklung sich auf die Produktionsprozesse auswirkt“, erläutert Hartmut Harders. Dadurch bekommt das Mainzer



Vom Einsatz der Räucheranlagen profitiert arotop ebenso wie VEMAG./
Both arotop and VEMAG profit for the use of the smoking units.

Lebensmittellabor auch ein Feedback von den Herstellern. Arotop wiederum bietet den Herstellern die Möglichkeit, die Produkte zu analysieren und die Verbesserungen wissenschaftlich zu dokumentieren. Diese Dynamik hilft beiden Unternehmen bei der Ausarbeitung neuer Ansätze. „So können wir auch feststellen, ob die Produkte, die unter Laborbedingungen entstanden sind, auch im industriellen Maßstab mit gleicher Qualität hergestellt werden können“, sagt Sebastian Aurich.

Kundennutzen

Für die Hersteller von Lebensmitteln ist es in erster Linie wichtig, ein hochwertiges Produkt produzieren zu können. „Wir denken bei der Entwicklung unserer Anlagen vor allem an den Nutzen den die Anlagen für unsere Kunden haben“, sagt Hartmut Harders. „Wir wollen den Kunden die Möglichkeit geben, innovative Produkte problemlos zu produzieren“.

Für die Zukunft planen VEMAG und arotop außerdem die Veranstaltung von Seminaren für die Kunden. Dadurch soll der Wissensaustausch vertieft und die Entwicklung neuer Ideen angestoßen werden. Dieses Prinzip könnte im Sinne von Lebensmittelsicherheit, Kundennutzen und Produktinnovation international Schule machen. **ast**

„Naturally, it is in our interest to be the first ones to benefit from experiences gained from arotop's developments. Depending on the results, we then decide whether we want to integrate these improvements into our standard," says Hartmut Harders. The changes resulting from the cooperation can then be implemented as a joint project. "These chances are decisive for us. Should, during the product development, we realise that the system needs modifying, we inform our partner VEMAG of this. Hence, we benefit from the fact that VEMAG incorporates our ideas, and this means that we have the perfect conditions for product development," confirms Sebastian Aurich.

The major advantage of the cooperation is the continuous improvement to the product quality. "Once we have developed our systems, we obtain assurance from the experts at arotop. Conversely, arotop

carries out product development in the field of foods, and we at VEMAG discuss these developments with our partners from industry in order to find out whether they are at all relevant and if they can be implemented on an industrial scale. The cooperation also means that we stay up-to-date with the world of spices and additives, and how this development affects the production process," explains Hartmut Harders. This means that the food lab in Mainz also receives feedback from the manufacturers. Arotop, on the other hand, offers the manufacturers the chance to analyse the products and to scientifically document the improvements. This dynamism helps both companies to work out new approaches. "This enables us to determine whether the products manufactured under laboratory conditions can also be manufactured on an industrial scale at the same quality," says Sebastian Aurich.

Customer benefits

It is essential for the producers of food to be able to produce a first-class product. "During the development of our systems, our main consideration is the benefits the systems have for our customers," says Hartmut Harders. "We wish to give the customers the chance to easily produce innovative products".

VEMAG and arotop are also planning to host seminars for their customers in the future. The idea behind this is to consolidate and intensify the exchange of information and to promote the development of new ideas. **ast**

Überreicht von:

