

## TIPPER TIE KDCR sorgt bei NOTHWANG für Effizienz und Wirtschaftlichkeit

Hausgemachter Genuss in Spitzenqualität – dieser Anspruch verbindet die Familie NOTHWANG bereits seit sieben Generationen. Beheimatet in Bad Friedrichshall in Deutschland, hat sich die 1818 gegründete Traditionsmetzgerei im IFS-zertifizierten Produktionsbetrieb der handwerklichen Herstellung hochqualitativer Wurst-, Fleisch- und Schinken-Spezialitäten verschrieben.

Ein Innovationsteam sorgt dafür, dass darüber hinaus immer wieder neue kulinarische Highlights entwickelt werden. Im Jahr 2017 beispielsweise waren es einzigartige Grillvariationen: eine „Hot Butcher“-Grillwurst mit Chili, eine Bizeps-Bratwurst mit Rindfleisch-Einlage für den extra Eiweißschub und eine leicht süßlich schmeckende Einhorn-Wurst.

Auch 2017 wurden wieder 69 Wurst-Spezialitäten aus dem Hause Nothwang von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft ausgezeichnet. Ein klares Statement der unabhängigen Sachverständigen zum Bestreben der Traditionsmetzgerei, stets beste Produktqualität mit feinstem Geschmack zu produzieren.

Sicher nicht zuletzt aufgrund der speziellen und hochqualitativen Rohstoffauswahl. Ob Mettschulter für die Rohwurst, Kutterschulter oder Verarbeitungsfleisch – alles wird bei NOTHWANG entsehnt, entknorpelt und zugeschnitten, bevor es in die Wurst kommt.

Inzwischen sind es rund 150 Mitarbeiter, die am Hauptsitz und in den acht Filialen im Großraum Heilbronn dazu beitragen, dass jedes Produkt ein echtes Genusserlebnis ist. Die Tagesproduktion beläuft sich auf etwa 12 Tonnen Wurst- und Fleischwaren.

Viele der hochwertigen Produkte werden nicht nur für den Eigenverkauf produziert, sondern auch an Supermärkte, Großverpflegungseinrichtungen und Cateringunternehmen geliefert.

### Weniger Egalisierungsverlust, mehr Effizienz

Wer wie NOTHWANG für den Lebensmittelhandel produziert, hat einige zusätzliche Vorschriften und Auflagen zu beachten, wie z. B. die Genauigkeit bei der Portionsgröße. „Wo 200 Gramm drauf steht, müssen auch mindestens 200 Gramm drin sein“, sagt Rainer Höhn, Betriebsleiter bei NOTHWANG. Je exakter eine Maschine auf die Füllmenge eingestellt werden kann, desto besser.

„Es ist uns wichtig, im Rahmen aller Richtlinien zu produzieren“, versichert Höhn. „Auf der anderen Seite sind wir jedoch auch ein Unternehmen, das Verantwortung für viele Mitarbeiter hat. Wir müssen also wirtschaftlich und effizient arbeiten.“ Deshalb suchte die Traditionsmetzgerei nach einer leicht und fein einstellbaren Clipmaschine, die schonend, aber auch mit hoher Taktzahl produziert.



Rinderdarm Ringwürste



Doppelclipper KDCR

# Kunden-Fallstudie: Nothwang GmbH

Der KDCR, ein Doppelclip-Automat, der speziell für die Produktion von Ringprodukten in Naturdärmen entwickelt wurde, erwies sich hier als passgenaue Lösung. Die Maschine lässt sich einfach bedienen, verschleißt Schweine- und Rinderdärme bis Kaliber 46 mm sowie Ringwaren und Stangenprodukte in Collagen-, Cellulose- oder Kunststoffdärmen bis Kaliber 50 mm, ist besonders leise und schnell. Bis zu 130 Takte pro Minute sind möglich, abhängig von der Portionsgröße. Und das Spulenclip-Magazin reicht für 3.500 Würste. Komfort und Effizienz waren damit gewährleistet. Doch wie sah es mit der Fülleinstellung aus?

NOTHWANG wollte auf Nummer sicher gehen und die Maschine erst einmal risikolos im Praxisbetrieb testen. Da kam das TIPPER TIE Mietangebot mit Kaufoption gerade recht.

## Auf alle Anforderungen eingestellt

Dass der KDCR seine Sache gut machte, stand für Produktionsmitarbeiter Sandro Fritz schnell fest. Egal, was er auch produzierte – die Herstellung lief reibungslos, die Därme blieben unversehrt. Das Resultat: Statt drei bis vier Prozent über dem Normwert liegt der durchschnittliche Egalisierungsverlust jetzt nur noch bei ein bis zwei Prozent.

„Wenig Fehlprodukte, wenig Ausschuss und gewichtsgenau, das ist eine Investition, die sich rechnet“, sagt Betriebsleiter Höhn. „Das meine ich auch vorausschauend. Wir gehen davon aus, dass der SB-Anteil weiter steigt und Convenience-Produkte zunehmend in den Fokus rücken werden. Der Trend geht auch stärker zu kleinen Portionsgrößen für Single-Haushalte.“

Fritz ergänzt aus Praxissicht: „Der KDCR arbeitet auf den Punkt, ist simpel in der Einstellung und schnell einsatzbereit. Durch das klare Design könnte ich ihn auch mit verschlossenen Augen bedienen und hätte trotzdem Top-Produkte.“

Und so stand die Entscheidung schon nach einigen Monaten Mietzeit fest: Der KDCR sollte fortan zum festen Inventar von NOTHWANG gehören.

## Über TIPPER TIE

TIPPER TIE ist ein weltweiter Anbieter von Verarbeitungs- und Clipverpackungsmaschinen mit langjähriger Erfahrung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie. Die Produktpalette beinhaltet Feinzerkleinerer für emulgierte Produkte und eine komplette Clipmaschinen-Linie.

TIPPER TIE ist nun Teil von JBT. Durch die Übernahme von TIPPER TIE wird das Protein-Segment von JBT um zusätzliche Verpackungslösungen erweitert. JBT schätzt die weltweit anerkannte Marke TIPPER TIE, seine modernen Technologien sowie das unerschütterliche Engagement für seine Kunden und wird mit seinen Innovationen, Erfahrungen und der globalen Präsenz weiter darauf aufbauen.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

Sandra Marx  
Marketing Communications Manager  
+49 40 72 77 04-901  
sandra.marx@jbt.com



KDCR in der laufenden Produktion



Nicht nur Wurstspezialitäten auch Schinken wird bei Nothwang mit TIPPER TIE geclippt

„Wir sind auf Qualität, Detailgenauigkeit und Zuverlässigkeit eingestellt. Das erwarten wir auch von unseren Maschinen.“  
Rainer Höhn, Betriebsleiter