

## Tragischer Brand öffnet Türen für wachstumsorientierte Prozesstechnik-Lösungen

Die Wenneman Meat Company lässt sich nicht unterkriegen. Sie ist ein besonders gutes Beispiel für Anpassungsfähigkeit. Der in St. Libory, IL, ansässige Fleischgroßhändler überstand 2011 ein verheerendes Feuer, das das Unternehmen zu einem kompletten Neubau der Produktionsstätte zwang. Die Einstellung der Eigentümer in dritter Generation, Brad Schmitz und Paul Otten, dass Aufgeben keinesfalls eine Alternative ist, machte schon deutlich, dass Wenneman Meat noch besser und noch stärker zurückkommen würde. Nachdem die Firma in einer kalten Winternacht in Flammen aufging, stellte sich Wenneman in kürzester Zeit neu auf und begann an seiner Zukunft zu arbeiten.

Wenneman beliefert Hunderte Restaurants und Supermärkte in den umliegenden Bundesstaaten mit einer breiten Palette an hochwertigen Fleischprodukten, Feinkost und Meeresfrüchten. Außerdem können lokale Kunden Wenneman-Produkte im örtlichen Fleischerei-Geschäft kaufen, das auf eine 85-jährige Tradition zurückblickt. Durch das Feuer hat das Unternehmen zwar seine Produktionsstätte verloren, jedoch nicht sein Geschäft. Die Möglichkeit, alle Optionen abzuwägen und das gesamte Unternehmen als unbeschriebenes Blatt anzusehen, war in gewisser Weise beflügelnd. Der Schlüsselbegriff bei der Ausstattung der neuen Produktionsanlage war optimale Produktivität in jeder Hinsicht, um nicht nur das gut gehende regionale Geschäft zu unterstützen, sondern auch neues Wachstum, wie es das engagierte Management Team plante.

Besonders wichtig in Wennemans umfangreichem Produktsortiment sind beliebte Wurstprodukte wie Bologna, Hotdogs und grobe polnische Wurstspezialitäten. Die Wahl des neuen Feinstzerkleinerers war deshalb von zentraler Bedeutung. Wenneman wendete sich damit an einen bewährten Geschäftspartner - TIPPER TIE. "Wir arbeiten seit Jahren mit TIPPER TIE, und sie standen hinter allem, was wir bisher von ihnen gekauft haben", sagt Paul Otten. Nach einer Testphase wählte Wenneman den TTCut125H mit seinem berührungsfreien Schneidsystem. Die Maschine kann bis zu 1200 kg pro Stunde produzieren. Die Vielseitigkeit, hohe Effizienz und Bedienerfreundlichkeit des TTCut125H haben die Maschine für Wenneman zu einem wichtigen Bestandteil bei der Entwicklung neuer Produkte, wie Leberwurst und leicht geräucherter Braunschweiger, gemacht.

“  
.....  
*Wir arbeiten seit Jahren mit TIPPER TIE, und sie standen hinter allem, was wir bisher von ihnen gekauft haben. Ich kann diese Maschine für Hersteller wie uns nur empfehlen.*  
.....  
”



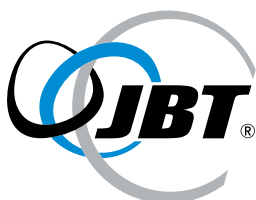
Wennemans erweiterter Produktionsbereich und Laden, fertiggestellt Ende 2011.



Eine Auswahl an hochwertigen Wenneman-Produkten, hergestellt mit Maschinen von TIPPER TIE.



TTCut125H Feinstzerkleinerer



STRONGER TOGETHER

TIPPER TIE™

# Kundenfallstudie: Wenneman Meat Co.

Der TTCut125H kann im Gegensatz zu einem Fleischwolf Emulsionen mit unterschiedlichen Partikelgrößen herstellen, von groben bis sehr feinen Emulsionen mit einer Stärke von 0,2 mm. Diese hohe Produktkonsistenz ermöglicht eine einheitliche Produktqualität für Wennemans Feinkostprodukte. "Die Zerkleinerung ist sehr einheitlich, und die Temperatur des Endprodukts ist wirklich gut", sagt Paul Otten. "Ich kann diese Maschine für Hersteller wie uns nur empfehlen. Sie ist kompakt, und wir haben diesen besonders hohen Durchsatz, aber zu einem vernünftigen Preis, verglichen mit den großen Feinstzerkleinerern. Es ist auch eine sehr robuste Maschine, mit einer guten Arbeitshöhe zum Befüllen." Schnelle und einfache Reinigung sowie relativ niedrige Schallpegel sind weitere Vorteile des TTCut125H.



**Konsistente feine Emulsion für Knoblauch-Bologna.**

Um den Durchsatz weiter maximal zu halten, wurde der TTCut125H bei Wenneman an einen Doppelclip-Automat KDCMA400 von TIPPER TIE angeschlossen. Der vielseitige KDCMA400 liefert einheitliche, hochwertige Verpackungen für Wennemans Rinderhack, verschiedene Sorten Sommerwurst, Krakauer, Kochwurst, Wildsalami sowie 2-Kilo-Packungen Taco-Füllung. Auf die Frage, was er am KDCMA am besten findet, sagte Paul Otten: "Wie viel Geld ich damit verdienen kann. Die Maschine ist unheimlich arbeitssparend. Wir kaufen Sommerwurst-Därme. Früher haben wir sie auf ein Füllrohr aufgezogen, gefüllt und die Wurst per Hand geclippt, eine nach der anderen. Wenn Sie 90 t Wildsalami in sechs Wochen herstellen müssen und nur etwa 300 kg pro Stunde produzieren können, ist das eine Menge Arbeit. Wir brauchten eine Menge Leute, die jeden Abend bis 23 Uhr gearbeitet haben, um das zu schaffen. Jetzt schaffen wir das in der normalen Arbeitszeit und produzieren ca. 1 t pro Stunde. Im Durchschnitt produziert der KDCMA mindestens 3,5 t pro Woche über das gesamte Jahr. Während der Wild-Saison kann er 45 t pro Woche schaffen. Diese Geschwindigkeit hat mich wirklich überrascht. Der KDCMA war eine der besten Anschaffungen, die wir je getätigt haben. Wir haben die Maschine schon an unsere Partner weiterempfohlen, einige von ihnen waren sogar hier, um die Maschine in Aktion zu sehen."



**KDCMA Clip-Automat**

Mit dem neuen Feinstzerkleinerer und der neuen Clipmaschine hat Wenneman sein Versprechen wahr gemacht, die operative Wirtschaftlichkeit durch die Automatisierung der Schneid-, Zerkleinerungs-, Füll- und Clipprozesse zu optimieren. Dadurch ist es Wenneman auch weiterhin möglich, seine treuen Kunden mit hochwertigen Fleischprodukten zu beliefern.

“ .....  
Der KDCMA ist unheimlich arbeitssparend. Die Geschwindigkeit hat mich wirklich überrascht.  
..... ”

Sie können den TTCut bei Wenneman hier bei Youtube in Aktion sehen: <http://bitly.com/GU8D9T>.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Shelly Ryder  
Marketing Communications Manager  
TIPPER TIE, Inc.  
+1 919 362 8811 x317  
sryder@tippertie.com

TIPPER TIE, Inc.  
2000 Lufkin Road  
Apex, NC 27539 USA  
Tel. +1 919 362 8811  
Fax +1 919 362 4839  
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH  
Wilhelm-Bergner-Strasse 9a  
21509 Glinde/Germany  
Tel. +49 40 72 77 04 0  
Fax +49 40 72 77 04 100  
infoDE@tippertie.com

 **TIPPER TIE™**