

Aus dem Beutel in die Pfanne

Griender lanciert lose gefrostete Fleischstücke in wiederverschliessbaren Beuteln

Gastronomie und Grossverbraucher setzen zunehmend auf Convenience. Für die personalintensive Nahrungszubereitung sind Lösungen und Produkte gefragt, die Arbeitsabläufe vereinfachen, Rüstzeiten verkürzen, Produktverluste vermindern und dadurch Kosten senken.

Convenience für Grossverbraucher

Mit einer Tiefkühllinie von schockgefrosteten Fleischprodukten entspricht Griender diesen Anforderungen. Die Linie umfasst insgesamt sechs Sorten Geschnetzeltes, Hackfleisch und Ragout von Rind, Kalb und Schwein. Die Produkte werden in Grossverbraucher-Packungen mit 2 kg Inhalt angeboten und exklusiv über die «Cash & Carry»-Kette Prodega vertrieben. Daneben werden Kleinpackungen mit 400 g Rindshackfleisch «Naturalplan» für Coop Schweiz und mit 1 kg für Dritte abgepackt.

«Wir verwenden das spezielle Gefrierverfahren IQF (Individual Quick Frozen), durch das die einzelnen Fleischstücke lose bleiben, und verpacken die Fleisch-

Die Fleischgrosshandlung Griender AG in Oensingen bietet eine Linie von tiefgekühlten Fleischprodukten an, die Convenience in Grossküchen bringt: Sechs Sorten lose gefrostetes Fleisch, das sich direkt aus seiner Verpackung, einem wiederverschliessbaren Beutel, in die Pfanne dosieren lässt. Pack Aktuell stellt Verpackung und die zugehörige Maschinenlösung vor.



Convenience-Verpackungen für Gross- und Kleinverbraucher: Wiederverschliessbare Beutel mit einzeln portionierbarem Fleisch.

stücke in einem wiederverschliessbaren Beutel. Das Fleisch lässt sich aus dieser Verpackung in genau der

Menge entnehmen, die für das jeweilige Gericht benötigt wird», verdeutlicht Betriebsleiter-Assistent Martin

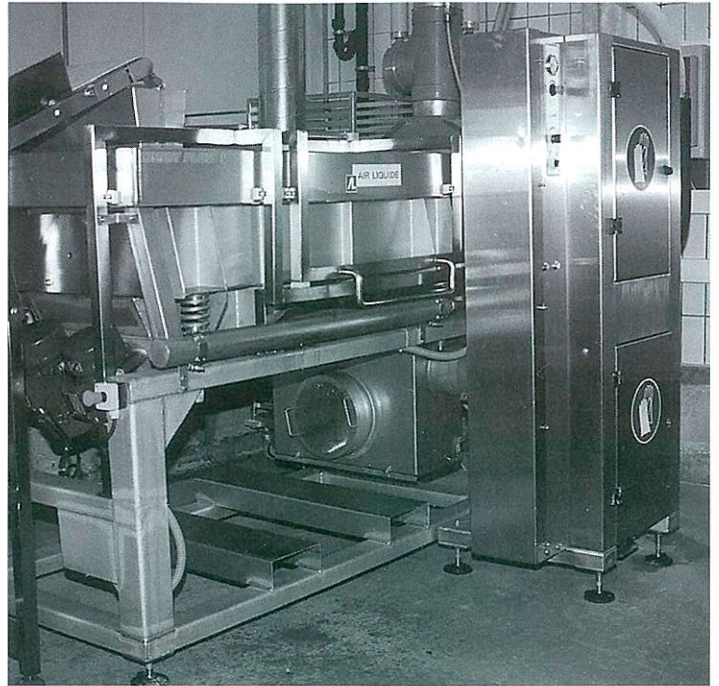
Studer das Konzept, das hinter der neuen Grossverbraucherlinie steht.

Diese Tiefkühlprodukte vereinfachen die Zubereitung von Fleischgerichten beträchtlich: Das Fleisch wird in gefrorenem Zustand direkt in die Pfanne dosiert. Rüstzeiten entfallen, Produktverluste gibt es nicht. Eine angebrochene Verpackung lässt sich problemlos wieder verschliessen und wird bis zur nächsten Verwendung im Tiefkühler aufbewahrt. Doch auch bei der Entsorgung bringt der Beutel Vorteile: Er lässt sich platzsparend zusammenfalten und umweltunschädlich verbrennen.

Gefrostet bei -196 °C

Gefrostet und verpackt werden die neuen Fleischprodukte auf einer komplett neuen Gefrier-, Wiege- und Verpackungsanlage, für die Griender rund 600 000 Franken investierte.

Den Gefrierteil der Anlage bildet eine Maschine des Typs Crust Flow V. Die Maschine frostet das gehackte oder geschnittene Fleisch mit flüssigem Stickstoff bei -196 °C. Durch diese extrem tiefe Temperatur erstarrt das



Schocktherapie: In der Gefriermaschine Crust Flow V wird gehacktes oder geschnittenes Fleisch mit -196°C gefroren.

Fleisch schlagartig und behält seine Farbe. Saftverluste treten nicht auf. Zudem frieren die einzelnen Stücke nicht aneinander fest. Sie bleiben lose und damit schüttfähig.

Die Crust Flow V verarbeitet im Durchlaufverfahren zwischen 800 und 1200 kg Fleisch pro Stunde: Die rohen Fleischstücke werden über ein Transportband zur Gefriermaschine geführt. Vom Transportband fallen die Fleischstücke durch einen schmalen Schlitz in der Maschine direkt auf eine Rüttelrutsche, die einige Millimeter dick mit flüssigem Stickstoff

bedeckt ist. Die Fleischstücke gefrieren durch den Kontakt mit dem Stickstoff sofort. Die Rüttelrutsche führt die Fleischstücke durch die Maschine und schleust sie in isolierte Container aus. Volle Container, sie fassen 60 bis 70 kg Fleisch, werden manuell zur Wiege- und Verpackungsanlage gerollt, die im gleichen Raum direkt neben der Gefrieranlage steht.

Der Wiege- und Verpackungsteil der Anlage besteht aus einer Zehn-Kopf-Computerwaage des japanischen Herstellers Yamato und einer Beutelabfüllmaschine vom Typ Joker der dänischen

Die Grieder AG im Überblick

Die Fleischhandels- und Fleischverarbeitungsfirma Grieder AG in Oensingen ist ein Unternehmen der Coop-Gruppe. Die Aktien werden zu 100 Prozent von der Coop-Tochter Bell AG, Basel, gehalten. Grieder setzt etwa 300 Mio. Franken um und beschäftigt an ihren Standorten Oensingen und Hinwil rund 320, bei der Tochterfirma Born AG in Lyss weitere 70 Personen. Die Firma betreibt einen der grössten Schlachthöfe der Schweiz. In Oensingen werden jährlich Tiere im Gewicht von 30 Mio. kg geschlachtet, ein höheres Schlachtaufkommen wird nur in Basel registriert.

Grieder war bislang vor allem als Zulieferantin für Coop und Bell tätig. Ihre Convenience-Tiefkühllinie für Grossverbraucher bietet die Grieder AG unter eigenem Namen an und betritt insofern Neuland.



Die Zehn-Kopf-Computerwaage der Gefrier-Wiege und Verpackungsanlage.

Firma Schur Flexible, die in einem Gestell übereinander installiert sind. Die Waage wird über einen Containerlift und eine Vibrationsrinne beschickt. Der Lift hebt einen vollen Container bis zur Rinne empor und kippt das Fleisch automatisch aus. Das Fleisch wird anschließend verwogen und über ein Fallrohr portionsweise der Verpackungsmaschine zugeführt. Dort werden die Beutel befüllt, verschweisst, bei

Bedarf manuell mit selbstklebenden Preisetiketten ausgestattet und auf ein Transportband ausgeschleust.

«Joker Bag» mit Metallocen

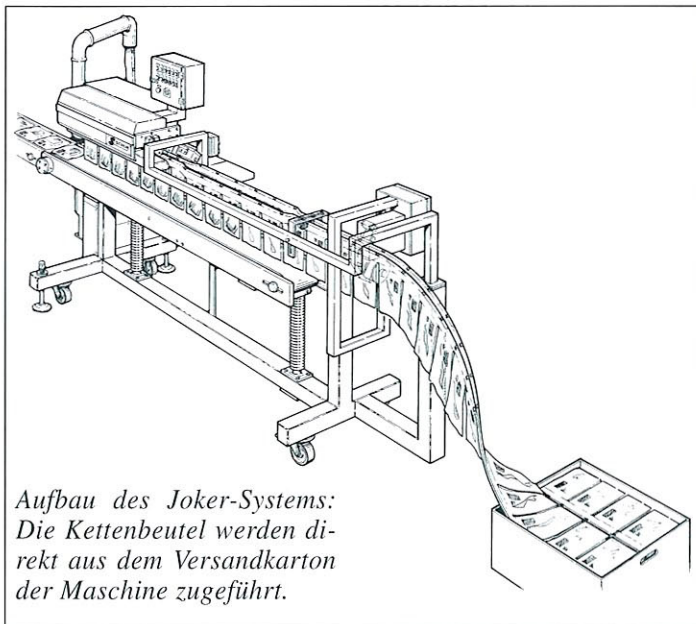
Verpackt werden die Fleischportionen in Spezialbeutel, sogenannte Joker Bags, die mit der Verpackungsmaschine ein System bilden. Die Joker Bags werden als endlose Beutelkette in Versandkartons angeliefert (siehe Skizze). Die einzelnen Beutel sind an der Beutelöffnung mit längslaufenden Schläuchen verbunden. Mit Hilfe dieser Schläuche werden die Beutel durch die Verpackungsmaschine bewegt: Bei Produktionsbeginn führt zunächst eine Bedienerperson die Schläuche über zwei Führungsschienen in der Maschine ein. Anschliessend zieht die Maschine die Beutel über diese Führungsschienen getaktet zuerst zur Füll- und anschließend zur Verschlussstation. Dort werden die Schläuche abgetrennt und die Beutel verschweisst. Die nunmehr vereinzelt Beutel



Befüllstation der Joker-Verpackungsmaschine: Ausbuchtungen in den Führungsschienen öffnen die Beutel automatisch.

gibt die Maschine an ein Förderband ab.

Die Beutel werden von der Firma Schur Flexible gemäss Kundenspezifikation produziert. Grieder verwendet Beutel, in die bereits ein Grip-Wiederverschluss integriert ist. Die Beutel selbst bestehen aus coextrudiertem PE, bei dessen Produktion auch ein Metallocen verwendet wird. Das Metallocen gibt dem Beutelmaterialeinen hohen Glanz und eine hohe Durchstossfestigkeit. Letztere ist erforderlich, weil die scharfen Kanten des Tiefkühlfleisches das Beutelmateriale arg strapazieren. Die Beutel sind im Flexodruck bedruckt. Schur Flexibles hat dabei Druckplatten verwendet, die im Computer-to-Plate-Verfahren produziert wurden, um ein hochwertiges Druckbild zu erzielen.



*Aufbau des Joker-Systems:
Die Kettenbeutel werden direkt aus dem Versandkarton der Maschine zugeführt.*

Ein Erfolg mit Fortsetzung?

Mit ihren einzeln portionierbaren Fleischprodukten ist Grieder bislang auf gute Resonanz gestossen. «Kun-

den loben nicht nur das einfache und effiziente Arbeiten mit dem portionierbaren Fleisch, sondern auch die Qualität», betont Studer.

Die Lieferanten der Linie

Gefrieranlage Crust Flow V:
Carbagas, Bern-Liebefeld
Zehn-Kopf-Computer-
waage Yamato:
Ultramatic AG, Winterthur
Beutelverpackungs-
maschine Joker:
Schur Flexible Europe a/s,
DK-Bjert

Mit diesen sechs Produkten sind aber weder die Kapazität noch die Möglichkeiten der Anlage ausgereizt. «Wir werden für die neue Anlage deshalb noch weitere Produkte entwickeln», erklärt der Betriebsassistent. «Die Anlage eignet sich zum Beispiel sehr gut, um Halbfertigprodukte zu gefrieren und zu verpacken. In diesem Bereich sehen wir noch gute Entwicklungsmöglichkeiten.»

Joachim Kreuter