

Fleischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die Fleischwirtschaft



Thomas Neher

Vice President Business Unit Slicing EAPMEA
Provisur Technologies GmbH

Provisur Technologies

„Grenzen neu definieren“



Thomas Neher, Vice President
Business Unit Slicing EAPMEA
der Provisur Technologies GmbH.



Provisur Technologies: Thomas Neher im Gespräch mit Fleischmagazin

„Grenzen neu definieren“

Provisur Technologies mit Hauptsitz in Chicago (USA) ist als innovativer Anbieter industrieller Maschinen zur Verarbeitung unterschiedlichster Lebensmittel in Fachkreisen längst bekannt, wird in Europa aber überwiegend noch als Geheimtipp gehandelt. Das soll sich in Zukunft ändern: Thomas Neher (51) verstärkt seit Januar als Vice President Business Unit Slicing EAPMEA das Provisur Team. Mit mehr als 25 Jahren Erfahrung als erfolgreicher Manager im Bereich des Maschinenbaus für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie zählen Strategien zur Weiterentwicklung von kundenorientierten Lösungen zu seinen Aufgaben. Fleischmagazin sprach mit dem Topmanager und Geschäftsführer über aktuelle Entwicklungen des Marktes und über die von ihm geplante Ausrichtung des Unternehmens in Europa.

Fleischmagazin: Herr Neher, was macht das Unternehmen Provisur aus?

Thomas Neher: Das Besondere ist unsere Unternehmensstruktur. Wir vereinen etablierte Marken, die schon seit Jahrzehnten in ihrem Segment erfolgreich sind und auf eine traditionsreiche Firmenhistorie zurückblicken, unter einem Dach. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 2009 sind kontinuierlich führende Hersteller wie z. B. Hoegger, Marktführer für Fleischpressen, Separatoren für die Kartoffelindustrie, Koch- und Kühlanlagen für das Sous-vide-Kochen sowie das Pasteurisieren von verpackten Lebensmitteln, oder Formax und Cashin, die beide für innovative Slicer-Technologie stehen, hinzugekommen. Auf diese Weise haben wir uns eine führende Rolle auf dem globalen Markt für Maschinen der Nahrungsmittelverarbeitung erworben.

Fleischmagazin: Wie ist die Unternehmensgruppe aufgestellt?

Neher: Provisur ist global ausgerichtet und produziert an Standorten in den USA, in Frankreich und in der Schweiz. Hinzu kommen globale Vertriebs- und Servicestandorte, darunter eine deutsche Tochtergesellschaft in Dormagen. Aktuell haben wir etwa 700 Beschäftigte auf vier Kontinenten. Seit 2009 sind



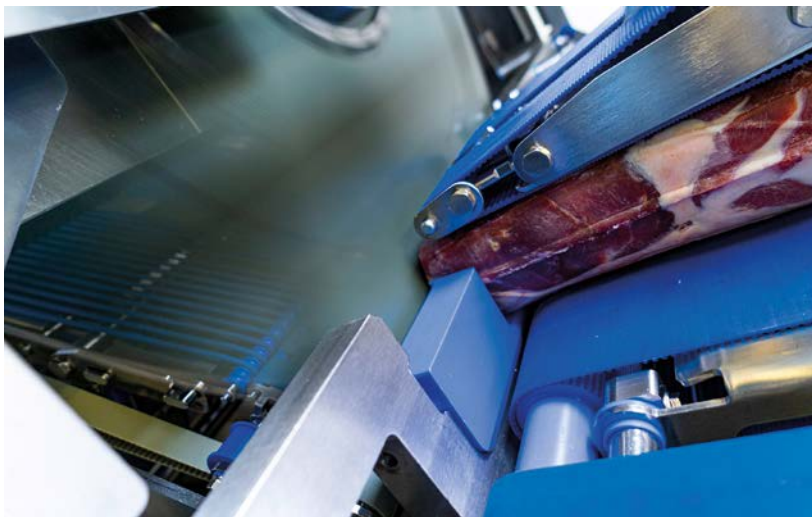
Provisur stattet die Benutzeroberflächen der Maschinen mit intuitiven Touchscreens aus, auf denen die Programmierung fast ausschließlich mit Bildern bzw. mit Piktogrammen und Zahlen erfolgt. Das vereinfacht den Bedienern das Arbeiten mit den Maschinen erheblich.

unsere Anlagen weltweit in mehr als 2.000 Lebensmittelverarbeitungsbetrieben in über 90 Ländern installiert worden. Unser umfassender Kundenservice deckt das gesamte Spektrum an Dienstleistungen ab - von präventiver Wartung über technischen Kundendienst, Prozessberatungen, jährliche technische Überprüfungen, Teile- und Bestandsabschätzungen, technischen Support bis hin zum Notdienst. Immer häufiger greifen wir auch auf die Fernwartung

zurück. Besondere Bedeutung kommt im Service der Schulung unserer Mitarbeiter zu. Provisur hat mit Mokena (USA), Flawil (Schweiz) und - aktuell im Aufbau - in Plailly (Frankreich) insgesamt drei Democenter, unsere sogenannten Provisur Ingenuity Center zur Vorführung von Maschinen und Anlagen, für die Entwicklung neuer Produkte und für Schulungen. Dazu gibt es ein weiteres Servicezentrum in den Niederlanden. Im neuen Demo- und Schulungszentrum in Plailly werden zukünftig dauerhaft alle Linien und sämtliche Maschinenteknik der Provisur Gruppe wie in einer echten Fleischfabrik installiert sein. Das Center wird im Spätsommer eröffnet.

Fleischmagazin: Was reizt Sie an Ihrer neuen Tätigkeit als Geschäftsführer bei Provisur und welche Pläne werden Sie verfolgen?

Neher: Die Herausforderung besteht für mich darin, alle Unternehmensdisziplinen und Teams effektiv zu koordinieren. Mit unterschiedlichen Fähigkeiten in der Gruppe können wir Kompetenzen bündeln und voneinander profitieren - eine reizvolle Aufgabe, bei der es heißt, Menschen ►



Provisur will mit seinen innovativen und automatisierten Maschinen und Lösungen weitere Akzente auf dem Markt setzen.



„Pushing boundaries“: Thomas Neher (51) verstärkt seit Januar als Vice President Business Unit Slicing EAPMEA das Provisur Team. Mit mehr als 25 Jahren Erfahrung als erfolgreicher Manager im Bereich des Maschinenbaus für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie ist er angetreten, das Unternehmen mit erfolgreichen Strategien und kundenorientierten Lösungen weiter voranzubringen.

zusammenzuführen und komplexe Aufgaben zu lösen. Ich glaube, dass mir das liegt. Eine weitere Aufgabe besteht darin, die Integration des Unternehmens Hoegger, das als Spezialist für Fleischpressen 2018 zur Provisur-Gruppe hinzukam, weiter voranzutreiben. Darüber hinaus waren Fleischverarbeitungsmaschinen schon immer meine große Leidenschaft. Insgesamt überzeugt mich die Grundstrategie von Provisur, Linienlösungen auf eine pragmatische und kundenorientierte Art und Weise zu entwickeln. Diese gilt es weiter auszubauen. Zum anderen obliegen mir alle EAPMEA-Aufgaben, die auf vertrieblicher Ebene sämtliche Bereiche außerhalb der USA mit Schwerpunkt auf Europa umfassen. Hier bin ich für die Business Unit Slicing verantwortlich. Es erwartet mich also eine Vielzahl spannender und herausfordernder Themen, auf die ich mich freue.

Fleischmagazin: Provisur hat für die Business Unit Slicing Flawil als Europazentrale gewählt. Was macht diesen Produktionsstandort so interessant?

Neher: Zunächst einmal ganz generell natürlich die starken Marken Hoegger und Formax. In Flawil befinden wir uns darüber hinaus in einer Region, die mit der Ostschweiz, dem Westen

Provisur Technologies Firmentelegramm

Gründung: 2009

Niederlassungen/

Produktionsstandorte (8):

USA, Huizen (NL), Quimper, Plailly (F), Dormagen (D, nur Vertrieb)

Mitarbeiter: 700 (weltweit), davon 100 in Flawil

Marken: AM2C, Multitec, Formax, Lutetia, Cashin, Hoegger, Beehive und Weiler

Schlüsseltechnologiebereiche:

- (1) Wolfen, Mischen, Formen sowie Koch- und Gefrierlösungen,
- (2) Trimmen, Formpressen, Schneiden und Lösungen für die Handhabung von geschnittenen Produkten,

- (3) Separationstechnologien (Press-, Rotations- und Bandseparatoren) zur Proteinrückgewinnung,
- (4) Auftauen, Marinieren, Räuchern sowie Koch-Tumbler und Kammern
- (5) In-Pack-Pasteurisation und Sous-Vide

**Provisur Technologies GmbH
Europazentrale Slicing**
Magdenauerstr. 34
9230 Flawil (CH)
Tel. +41 71 394 15 60
Mail: info@provisur.com
www.provisur.com



Blick auf den Provisur-Standort im schweizerischen Flawil.

Provisur-Schlüsseltechnologien

Erweiterung des Produktportfolios durch die Entwicklung von neuen Produkten und Übernahmen



Österreichs und dem gesamten Süden Deutschlands für den Maschinenbau einen hochinteressanten Zuliefermarkt bildet und ein hervorragendes Fachkräfteangebot bietet. Wir profitieren davon sehr, weil wir so von diesem hochattraktiven Fertigungsstandort Schweiz aus in der Lage sind, unseren Kunden exzellente Qualität und höchste Verlässlichkeit anbieten zu können. Das macht Flawil für Provisur zu einem äußerst wichtigen Standort.

Fleischmagazin: Welche Maßstäbe gelten bei Provisur für die Maschinenherstellung?

Neher: Die Ansprüche an unsere Produkte, von den Rohmaterialien bis zur Verarbeitungsqualität, sind extrem hoch. Denn nur mit langlebigen und qualitativ hochwertigen Maschinen haben wir auf dem Markt dauerhaft eine Chance. Dementsprechend solide und robust ist das Design unserer Maschinen, damit eine überdurchschnittlich lange Lebensdauer gewährleistet ist. Außerdem setzen wir mit unseren Anlagen höchste Hygienestandards um, damit wir als Maschinenhersteller jederzeit unseren Beitrag zu maximaler Lebensmittelsicherheit leisten.

Fleischmagazin: Mit welchen Innovationen überraschen Sie die Branche?

Neher: Eine unserer Neuentwicklungen ist das intelligente Hoegger TrimX System. Es ist in der Lage, Bacon individuell so zu trimmen, dass die bestmögliche Ausbeute erzielt wird. Die Ergebnisse dieser vollautomatisierten Linie sind absolut überzeugend: Wir sprechen hier von möglichen jährlichen Einsparungen für den Anwender in bisher nicht erreichten Dimensionen. Auch gegenüber dem LEH bietet das Hoegger TrimX System unseren Kunden interessante Perspektiven, weil das System sicherstellt, dass der Konsument immer Produkte von optimaler, gleichbleibender Qualität erhält.

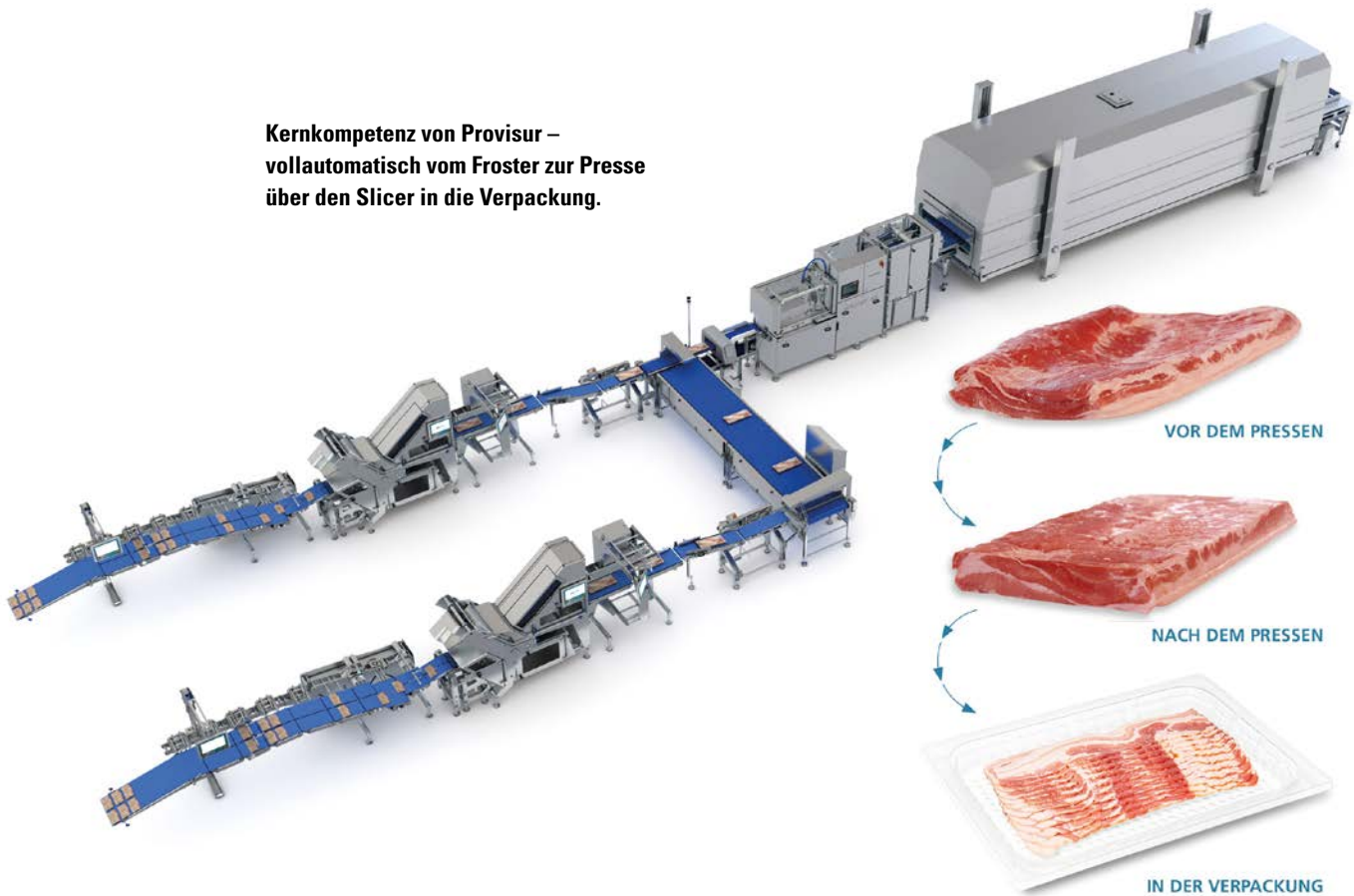
Des Weiteren haben wir mit den X-Pressen eine neue Generation von Fleischpressen im Angebot. Mit einer völlig neuen Antriebstechnologie und in Verbindung mit modernster Steuerungstechnologie bringen wir das Fleischpressen in eine neue Dimension. Somit sind wir mit der neuen Generation der X-Pressen nun in der Lage, Produkte noch feiner und dosierter pressen zu können.

Fleischmagazin: Gibt es darüber hinaus weitere Neuerungen?

Neher: Ja, zum Beispiel unsere Turning Station, die das Produkt vollautomatisch um 90° dreht, was in manchen Produktionsabläufen die Produktivität erheblich verbessert. Eine weitere Innovation ist unsere neue Steuerungsplattform. Mit ihr haben wir die Kommunikationsfähigkeit unserer Maschinen untereinander verbessert. Das spart Zeit, Kosten und Personal und bietet unseren Kunden völlig neue Möglichkeiten. Sie können nun beispielsweise Statistiken erstellen, um die Varianz der Qualität bearbeiteter Fleischprodukte zu beurteilen und damit ihr Qualitätsmanagement zu verbessern. Zu unseren jüngsten, sehr erfolgreichen Produkteinführungen gehört der Formax Slicer SX330. Er ist mit seiner sehr kompakten Bauweise auf Produktionskapazitäten mittelständischer Betriebe ausgerichtet und eignet sich für einen sehr breiten Anwendungsbereich für Produkte wie Fleisch, Käse oder Plant based-Erzeugnisse, wie übrigens alle unsere Slicer.

Fleischmagazin: Welchen Stellenwert nimmt das Thema Nachhaltigkeit in Ihrem Unternehmen ein? ▶

**Kernkompetenz von Provisur –
vollautomatisch vom Froster zur Presse
über den Slicer in die Verpackung.**



Neher: Einen sehr hohen. Mit unseren effizienten Systemen und der kompakten Bauweise unserer Maschinen ermöglichen wir unseren Kunden, gleichbleibend hohen Output mit geringerem Platzbedarf zu realisieren. Dabei nimmt die Digitalisierung eine Schlüsselrolle ein: Wo man früher über mechanische Lösungen nachdachte und deswegen größer bauen musste, lösen wir heute vieles digital. So können wir unsere Maschinen nun energieeffizienter konstruieren, weil Leistung in verdichteter Form erbracht wird. Ein weiterer wichtiger Aspekt in Bezug auf Nachhaltigkeit ist Foodwaste: Wir wollen mit unseren Anlagen der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken, denn ein großer Anteil des Verlusts der eingesetzten Ressourcen fällt bereits bei der Herstellung von Lebensmitteln an. Mit unseren Anlagen wie dem Hoegger TrimX oder auch unseren Slicern der neuen SX-Generation tragen wir in erheblichem Maße zum Verhindern von Ausschuss bei.

Fleischmagazin: *Wie das Handwerk verzeichnet auch die Fleischindustrie einen Fachkräftemangel. Wie kann Provisur seine Kunden bei dieser Herausforderung unterstützen?*

Neher: Indem wir die Arbeit mit unseren Maschinen so einfach und wenig fehleranfällig wie möglich gestalten. Wir tragen dieser Entwicklung mit intelligenten Steuerungen Rechnung, über die die Bedienung der Anlagen über nur wenige Parameter abläuft. Die Benutzeroberflächen sind mit intuitiven Touchscreens ausgestattet, auf denen die Programmierung fast ausschließlich mit Bildern bzw. mit Piktogrammen und Zahlen erfolgt. Das vereinfacht den Bedienern das Arbeiten mit den Maschinen erheblich, verringert Fehler und minimiert den Schulungsaufwand.

Fleischmagazin: *Welche Ziele verfolgt Provisur in den kommenden Jahren?*

Neher: Unser Slogan lautet „Pushing boundaries“: Wir wollen Grenzen ver-

schieben bzw. neu definieren und über uns hinauswachsen. Darunter verstehen wir, die Erwartungen unserer Kunden zu übertreffen. Unsere Innovationen unterstreichen diesen Anspruch. Vor zehn, selbst noch vor fünf Jahren war es technisch nicht möglich, in Millisekunden einen 3D-Scan von einem Fleischstück zu erstellen und einen Algorithmus errechnen zu lassen, wie das Produkt anschließend zugeschnitten werden muss.

Heute haben wir dieses Ziel erreicht und verfolgen weitere zukunftsfähige Ideen. Für mich persönlich gilt der Leitsatz: Think global, act local. Versteht man den Markt bereits dann, wenn man in China Maschinen verkauft? Nein, ich denke, man versteht ihn tatsächlich erst dann, wenn man sich in die Denkweise der Kunden vor Ort einfühlt und ein Gespür dafür hat, wie sich die Lage der Kunden in jedem Markt in ihrem Umfeld entwickeln wird und wie man hier positiv mitwirken kann. Genau darin liegt eine unserer größten Stärken. *beh*

Hoegger® TrimX-System

Erträge maximieren

Mit der Weltneuheit, dem Hoegger TrimX System, bietet Provisur der Fleischbranche bahnbrechende Vorteile für die Verarbeitung von Bacon. Das völlig neue, intelligente Trimm- und Verarbeitungskonzept erzielt höhere Durchsätze und damit höhere Erträge, führt zu weniger Abfall in der Produktion und gewährleistet die maximale Anzahl von geschnittenen Scheiben von höchster Qualität – aus jedem einzelnen Bacon.



Provisur's neue intelligente Trimm-Lösung für Bacon verspricht deutliche Verbesserungen bei Ausbeute, Ertrag und Durchsatz.

Das Hoegger TrimX System besteht aus einer Vorpresse (Flattener), einem 3D-Scanner, einem seitlichen ▶

Hoegger®

X3/X4-Formpressen setzen neue Standards

Die reiche Erfahrung der Firma Provisur bei Formpressen von Fleischwaren aller Art zeigt sich in der neuesten Hoegger Maschinen-Generation X3/X4. Die kontrollierte, schonende Umformung der Produkte garantiert auch bei großen Verformungen eine maximale Ausbeute bei minimalen Betriebskosten. Das Formpressen von Fleischwaren stellt äußerst komplexe Anforderungen an den Maschinenhersteller. Mit der neuen, dreidimensionalen Hoegger Pressengeneration X3/X4 bietet Provisur innovative Systemlösungen für kompromisslose Qualität. Zur Auswahl stehen verschiedenste Modelle – von der einfachen, freistehenden Maschine bis hin zur vollautomatischen Produktionslinie mit hoher Leistungskapazität. Die vielseitigen Belade- und Entlademodule ermöglichen eine perfekte Integration der Pressen in bestehende oder neue Produktionslinien.

Herzstück der neuen X3/X4 Pressengeneration ist die Servo-Press-Technologie.



Mit der neuen, dreidimensionalen Hoegger Pressengeneration X3/X4 bietet Provisur innovative Systemlösungen für kompromisslose Qualität.

Diese sorgt für schnelle und präzise Fahrprofile sowie eine kontrollierte Kräfteinleitung. Trotz hoher Leistungen bieten die neuen Formpressen der X3/X4-Linie ein schonendes dreidimensionales Formen der Produkte. Selbst bei unförmigen und unregelmäßigen Ausgangsprodukten ergeben sich so erstklassige Pressergebnisse. Und schließlich liegen auch die wirtschaftlichen Vorzüge auf der Hand: Dank der permanenten Überwachung jedes Pressvorgangs wird die Ausbeute maximiert und das Give-Away minimiert. Die Anforderungen in Bezug auf Industrie 4.0 haben die Neuentwicklung Hoegger X3/X4 maßgeblich beeinflusst. Die ausge-

klügelte Steuerungsarchitektur und ein modernstes HMI bilden eine offene und agile Entwicklungsplattform: Fernzugriff auf die Maschine, erweiterte vorbeugende Instandhaltung sowie Kundendienstunterstützung mittels Assistenz-Programmen sind nur einige Merkmale. Das großzügige Display ermöglicht ein einfaches Bedienen und verfügt über ein Dashboard, welches die Maschinenkennzahlen übersichtlich darstellt. Optimale Resultate sind auch dank einer beliebigen Anzahl speicherbarer Rezepte garantiert.



Das neue Hoegger® TrimX-System von Provisur, das aus einer Vorpresse (Flattener), einem 3D-Scanner, einem seitlichen Schneidapparat (Side-Strapper) und einem stirnseitigen Schneidapparat (Docker), besteht, wurde entwickelt, um alle Produkt-Unregelmässigkeiten und Defekte im zu verarbeitenden Bacon vor dem Pressen zu beseitigen.

Schneidapparat (Side-Strapper) und einem stirnseitigen Schneidapparat (Docker). Das System erkennt und trimmt automatisch alle Formabweichungen im Bacon, einschließlich Fischschwänze, CT-Muskelabfall und dünne Fettkanten, bevor das Produkt in der Presse weiterverarbeitet wird. Das Ergebnis nach dem Pressen ist ein perfekt geformter Bacon, der signifikante Steigerungen der Schnittausbeute, mehr Scheiben in Premium-Qualität und einen höheren Durchsatz mit weniger Schnittverlusten auf der gesamten Verarbeitungslinie ermöglicht. Für optimale Trimmergebnisse kommt 3D-Scantechnologie der

nächsten Generation zum Einsatz. Der Scanner erstellt ein 3D-Bild des Bacons zur Analyse der Abmessungen, des Fett- und Mageranteils sowie vorhandener Defekte. Anhand der Form und der Abmessung, der identifizierten Produktfehler sowie der festgelegten Trimmparameter werden die Trimm-schnitte für den jeweiligen Bacon individuell berechnet. Das computergesteuerte Side-Strapper-Werkzeug zum seitlichen Trimmen bereitet den Bacon auf ein optimales Pressen vor und maximiert so das nutzbare Volumen an Fleisch für eine signifikante Ertragssteigerung des Slicing-Prozesses. In Kombination mit einer Hoegger Formpresse

bietet die TrimX-Technologie somit die ideale Lösung für Bacon-Verarbeiter, um die Effizienz zu verbessern und die Ausbeute zu maximieren.

Für die individuellen Kundenanforderungen können die Maschinenbediener die Trimmparameter jederzeit einfach anpassen und abspeichern und das Trimmen nach aktuellen Marktpreisen der Produkte optimieren. Dieses intelligente Trimm- und Verarbeitungskonzept führt zu höheren Durchsätzen, höheren Erträgen, weniger Abfall und gewährleistet die maximale Anzahl von geschnittenen Scheiben höchster Qualität aus jedem einzelnen Bacon.



Der Scanner erstellt ein 3D-Bild des Bacons zur Analyse der Abmessungen, des Fett- und Mageranteils und vorhandener Defekte.

Slicer Formax® SX330

Kleine Maschine, große Leistung

Mit dem Formax Slicer SX330 präsentiert Provisur eine Neuentwicklung, die sich besonders für Einsteiger in die automatisierte Käse- und Wurstverarbeitung eignet. Sie bietet sich auch für Unternehmen an, die ihre Produktivität dank der höheren Messer-Geschwindigkeiten und größeren Schneidschachtgröße des neuen Slicers steigern möchten.

Mit dem Formax Slicer SX330 setzt Provisur neue Maßstäbe: Er sorgt für einen hohen Durchsatz trotz geringen Platzbedarfs, lässt sich flexibel für unterschiedlichste Produkte konfigurieren, überzeugt durch ein anwenderfreundliches Design und lässt sich vor Ort optional erweitern. Darüber hinaus verfügt er mit 330 x 160 mm über den nach



Mit dem Formax Slicer SX330 setzt Provisur neue Maßstäbe: Hoher Durchsatz trotz geringen Platzbedarfs, flexible Konfiguration für unterschiedlichste Produkte, anwenderfreundliches Design und optionales Erweiterungspotential vor Ort.

Herstellerangaben größten Schneidschacht seiner Klasse und verarbeitet Produkte mit einer Länge von bis zu 1.000 mm. Sein innovatives Scheidesystem mit Sichelmesser sorgt für Höchstleistungen mit einer Schnittleistung von 1.000 bzw. 1.500 Schnitten pro Minute. Eine weitere Stärke des neuen Formax Slicers SX330 ist seine große Bandbreite

an Einsatzmöglichkeiten: vom einfachen Slicer ohne Waage mit Handbelastung bis hin zur komplexen Slicer-Linie. Das Modell ist mit allen Provisur Slicing-Komponenten wie Interleaver, 3D-Scanner oder automatischer Beladung der Verpackungsmaschine erweiterbar. Der Formax Slicer SX330 vereinfacht zudem einen Komponenten-Wechsel zur Verarbeitung eines anderen Produkts: Zuführung, Schneidkante und Greifer sind bereits für unterschiedliche Käse- und Wurstsorten vorbereitet. Dank des offenen und hygienischen Designs ist der SX330 auch für die Reinigung gut zugänglich und erlaubt den einfachen Wechsel von Schneidkante und Produkthalter ohne Werkzeug.



Optimale und flexible Ablage der Produkte nach Kundenwunsch.



Der SX330 ergänzt die Provisur Slicer-Produktpalette perfekt für den einfachen und professionellen Umstieg in die automatisierte Lebensmittelverarbeitung.

Hoegger®

CookChill Systeme

Ein weiteres Zugpferd der Marke Hoegger sind die vollautomatischen CookChill Systeme, die ebenfalls in Flawil in der Schweiz produziert werden. CookChill steht für thermisches Behandeln von verpackten Lebensmitteln. Dazu zählen Pasteurisieren, Kochen, Sous-Vide-Garen, Kühlen oder schonendes Auftauen.

Lebensmittel, wie z. B. Wurstwaren, Tofu, Fertiggerichte oder Frischteigwaren, müssen hohe Qualitätskriterien hinsicht-

lich Lebensmittelsicherheit, Aussehen, Farbechtheit, Geschmack und Haltbarkeit erfüllen. Dies erfordert einen präzisen, schonenden und permanent überprüften Wärmeprozess. Im Mittelpunkt des CookChill-Verfahrens steht dabei der Wärmeübergang mit der entsprechenden Verweilzeit in der Heißzone. Die Pasteurisation verfolgt das Hauptziel der Haltbarmachung und somit der Vernichtung von pathogenen Keimen, wie z. B. Salmonellen, E-Coli oder Listerien. Sobald die Ziel-

temperatur erreicht ist, wird das Produkt sofort wieder schonend abgekühlt.

Anders im Kochprozess oder dem Sous-Vide-Garen: Hier wird das Produkt nach dem Erhitzen über längere Zeit auf der Soll-Temperatur gehalten, um den gewünschten Gareffekt zu erreichen. Die Hoegger CookChill-Systemlösungen garantieren durch die konstanten Prozesse und den hohen Automatisierungsgrad eine gute Wirtschaftlichkeit und hohe Produktsicherheit.