



## Moderne Technik für traditionelle Produkte

**Die Metzger Gabriel AG testete Maschinen und Anlagen, die sich zum Portionieren und Verarbeiten von Frischfleisch und Fleischprodukten unter Beibehaltung der traditionellen Herstellungsmethoden eignen. Kundert Ingenieure AG machte sich ihre fundierten Kenntnisse zunutze und schlug Gabriel massgeschneiderte Anlagen von Marel vor.**

Das in Wolfenschiessen beheimatete Familienunternehmen blickt auf eine über 100-jährige Geschichte zurück. Heute sind rund 30 Personen in der Schlachtung, der Zerlegung und der Herstellung einer grossen Palette von Fleischprodukten nach traditionellen Rezepten tätig. Der Vertrieb erfolgt über eigene Filialen, regionale Supermärkte und über die Gastronomie.

### Breites Angebot, unterschiedliche Mengen

Gabriel stellt ihre hochwertigen Produkte in unterschiedlichen Chargengrössen her. Deshalb bestand die gemeinsame Herausforderung von Kundert und Gabriel darin, in ausgedehnten betriebsinternen Versuchen einen darauf abgestimmten, flexiblen Einsatz der Maschinen zu erarbeiten.

### Überzeugende Maschinen für das Portionieren

Die Marel IPM X 300 Laser wird heute für das wirtschaftliche Portionieren von Frischfleisch eingesetzt. Für die Herstellung von feingeschnittenen Charcuterieprodukten wurde der «Polyslicer» installiert. Die Maschine überzeugt durch die Schnittqualität, die Produktablage, den geringen Anteil an Abschnitten sowie durch ihre einfache Bedienung und den schnellen Greiferwechsel.

### Raffinierte Technik für das Plätten von Frischfleisch

Da die Nachfrage nach dünnen Fleischportionen mit grosser Oberfläche wächst, hat Kundert den «Platino» empfohlen. Damit lässt sich die Fläche eines Steaks oder Schnitzels ohne Verletzung der Fleischstruktur bis zum Vierfachen vergrössern. Dank der raffinierten Technik werden durch das Plätten und Massieren die Zartheit des Fleisches erhöht und der Saftverlust beim Braten reduziert.

Bei diesem Projekt konnte Kundert in enger Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber einen Beitrag zur Optimierung der Prozesse und Abläufe in einem traditionsreichen Metzgereibetrieb leisten.

*Stefan Füg*

