



# Mit SICHERHEIT geclippt

Die Spar-Gruppe ist mit ihren sechs Tann-Fleischwerken Österreichs größter Fleischverarbeiter und Wurstproduzent. Das jährliche Produktionsvolumen beträgt ca. 50.000 t. Der Standort St. Pölten produziert davon wöchentlich etwa 60 t Wurstspezialitäten. Damit die Prozesse so sicher wie möglich ablaufen, setzt das Unternehmen auf neueste Technologien – so auch im Clip-Bereich.

**B**ei der Spar Österreichische Warenhandels-AG hat die Fleisch- & Wurstproduktion seit den 60er Jahren Tradition: 1963 hat sich das Unternehmen entschlossen selbst zu produzieren und in Graz das erste Tann-Werk gegründet. Heute zählen sechs Fleischwerke zur Unternehmensgruppe. Sie sind jeweils an die unterschiedlichen Zweigniederlassungen der Spar angeschlossen und befinden sich in Dornbirn, Wörgl, Marchtrenk, Graz, Föderlach und St. Pölten. Diese landesweite Verteilung ermöglicht jedem Werk die regionale Spezialisierung. „Wir produzieren quasi für den Gaumen der

Wiener, Niederösterreicher und nördlichen Burgenländer“, grenzt Helmut Gattringer, der seit 1983 die Geschäfte des St. Pöltener Betriebes leitet, sein Gebiet ein. Der Standort St. Pölten wurde 1979 gegründet und ist mittlerweile innerhalb der Spar-Gruppe im Fleisch-Sektor die Nummer Eins und im Bereich der Wurstproduktion auf Rang zwei hinter Föderlach.

#### Auf dem neuesten Stand

„Bei den Würsten haben wir unseren Fokus auf die Herstellung von Frischwürsten und regionalen Schmankerln, wie die Extrawurst – eine 2,8 kg-Fein-

## Clipped SAFELY

The Spar group with its six Tann meat production facilities is Austria's largest meat processor and sausage producer. Their annual production capacity is 50,000 t. In their location St. Pölten they produce about 60 t of sausage specialties per week. In order for the processes to run as safely as possible, the company relies on the most up-to-date technologies – in the clipping area too.

**A**t the Austrian Spar trading corporation, meat & sausage production has been a tradition since the sixties: in 1963 the company has decided to produce its own products and founded the first Tann production site in Graz. Today the group comprises six meat production facilities. They are all coupled to Spar branches and they are located in Dornbirn, Wörgl, Marchtrenk, Graz, Föderlach and St. Pölten. The nationwide distribution makes it possible for each plant to produce regional specialties. „We practically produce for the palate of Vienna, Lower Austria and the northern Burgenland“,

explains Helmut Gattringer who has been managing the St. Pölten branch since 1983. The location in St. Pölten has been founded in 1979 and now it is the number one in meat production within the Spar group and in the sausage production it ranks in second place behind Föderlach.

#### Always up to date

„With our sausages, we have focussed on the production of fresh sausages and regional specialties. All in all, the sausage range includes 67 types.

144 employees, 55 of which work in the sausage production, work in a one shift operation



brätwurst – oder die Burenwurst gelegt“, erzählt der Produktionsleiter Rudolf Schuch. Insgesamt zählt das Wurstsoriment 67 Sorten.

144 Mitarbeiter, von denen 55 in der Wursterei beschäftigt sind, sorgen im Ein-Schicht-Betrieb von Montag bis Freitag für den reibungslosen Arbeitsablauf. Zur Unterstützung setzt das Unternehmen auf die neueste Technologie. Aus dieser Philosophie heraus, werden alle fünf bis sieben Jahre Investitionen in neue Maschinen und Anlagen getätigt. „Dadurch haben wir unseren Betrieb stark automatisiert und somit die Prozesse kontinuierlich sicherer gemacht“, erzählt Helmut Gattringer.



Der Füllbereich bei Tann./ The filling area at Tann.

### Effizient und zuverlässig

Als letztes Jahr eine Neuinvestition bei den Clipautomaten anstand, entschied man sich für den Doppel-Clip-Automaten FCA 160 von Poly-clip System. Er sollte den vorhandenen Maschinenpark, bestehend aus drei Einzel-Clip-Automaten der Reihe SCA 5004, einem Doppel-Clip-Automaten der Serie 3430-18 sowie fünf Hand-Clipper des Typs SCD 600, ergänzen. Die Einzel-Clip-Automaten werden für die Knacker Kaliber 43 mm eingesetzt, der Doppel-Clip-Automat für Würste im Kranz bzw. Halbkranz Kaliber 55 mm, Stangenwürste Kaliber 60 bis 100 mm sowie für Leberknödel. Mit den Handclippern werden di-

verse abgedrehte Würste verarbeitet. Zum Einsatz kommen Kunststoff- und Faserdärme sowie Rinderkranzdärme und Kollagendärme.

Auf dem neuen Doppel-Clip-Automaten FCA 160 sollten fortan hauptsächlich die 2,5 kg bis 2,8 kg schweren Stangenwürste sicher verschlossen werden. Durch seine Konstruktion eignet er sich besonders für Würste im großen Kaliberbereich. Er verschließt alle Kunststoff-, Faser- oder Kollagendärme kaliberabhängig mit bis zu 160 Takten pro Minute. Wobei der mögliche Kaliberbereich zwischen 38 und 160 mm liegt. „Bei den Stangenwürsten mit einem Kaliber von 100 mm erreichen wir

from Monday to Friday. In order to support the staff, the company relies on the most up-to-date technology. This philosophy leads to their investing in new machines and systems every five to seven years. “In this way we have automated the company to a great degree and made processes safer continuously“, says Helmut Gattringer.

### Efficient and reliable

When last year a new investment in a clipping machine was made, the company opted for the double clipper FCA 160 by Poly-clip System. It was intended to complete the existing machinery consisting of three single clippers

of the SCA 5004 series, a double clipper 3430-18 as well as five hand clippers type SCD 600. The single clippers are used for the knackwurst calibre 43mm, the double clipper is used for the ring sausages or half-ring sausages calibre 55mm, straight sausages calibre 60 to 100mm as well as for liver dumplings. The hand clippers are employed for various linked sausages. Polymer and fibre casings as well as ring casings from the small intestine of cattle and collagen casings are used.

With the double clipper FCA 160 mainly 2.5kg to 2.8kg straight sausages are intended to be clipped safely. Due to its construc-

# Automation. Line solutions.



eine Geschwindigkeit von 38 Takten pro Minute und bei den Wurstkränzen Kaliber 38 mm, für die er auch zum Einsatz kommt, liegen wir bei 80 Takten“, beschreibt Rudolf Schuch die Situation im Praxiseinsatz und fährt fort: „Dadurch, dass wir am Tag bis zu sieben Wurstsorten produzieren, sind für uns die Umrüstzeiten auch ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor. Durch den FCA 160 konnten wir eine höhere Effizienz erreichen.“ Er bietet die Option Rezepturen zu hinterlegen, die jederzeit abgerufen und reproduziert werden können. „Dadurch ist die Umstellung auf ein neues Produkt zum Kinderspiel geworden“, freut sich der Produktionsleiter. Zudem sei auch der Ausschuss auf ein Minimum reduziert worden, da der FCA 160 den Clip-Prozess optimal überwacht und bei Fehlern sofort reagiert. Verantwortlich dafür ist eine moderne Elektronik, mit der der Doppel-Clip-Automat ausgestattet ist. Sie steuert den Arbeitsprozess automatisch und kommuniziert gegebenenfalls mit dem Bediener. Möglich macht dies die neue R-ID Clip-Generation, denn dadurch wird der Automat in die Lage versetzt die Richtigkeit des Clips und, ob Matrize und Clip zusammenpassen, zu prüfen. Die Basisinformationen für diesen Abgleich sind in Speicherchips hinterlegt, von denen sich einer in der Clipspule und einer in der Matrize befindet. Erst wenn die Prüfung erfolgreich verlaufen ist, startet der Automat.

### Idee mit Pfiff

Dass sich durch den Einsatz moderner Maschinen auch neue wirtschaftliche Wege für den Produktionsablauf ergeben können, hat Rudolf Schuch unter Beweis gestellt. „Durch die Möglichkeit der Überspreizung beim Doppel-Clip-Automaten FCA 160 konnte ich eine schon länger gehegte Idee endlich in die Tat umsetzen“, verrät Rudolf Schuch. Die Rede ist vom Leberkäse, für den sich der Produktionsleiter eine neue „Verpackungsart“ ausgedacht hat, die zwischenzeitlich auch von anderen Betrieben in Österreich kopiert wurde. Üblicherweise füllt man bei Tann das Leberkäse-Brät in eine Form und gart es vor. In den jeweiligen Filialen wird er



Der FCA 160 ist besonders bedienerfreundlich und vielseitig einsetzbar./  
The FCA 160 is exceptionally operator friendly and versatile.

dann fertig gebacken. „Seit wir den FCA 160 haben, füllen wir das Brät lose in einen Kunstdarm Kaliber 130 mm, verclippen diesen und geben den Darm dann in die Form zum vorkochen“, beschreibt Rudolf Schuch den Vorgang. Dadurch konnte nicht nur der Bratverlust gegen Null geschraubt, sondern auch die Haltbarkeit drastisch verlängert werden. Das bringt wirtschaftliche Vorteile, zumal das Jahresvolumen bei diesem Produkt mittlerweile bei knapp 1 Mio. kg liegt. „Zudem sparen wir Zeit, da die Formen nicht mehr ausgelegt werden müssen. Auch der Reinigungsaufwand ist sehr viel geringer geworden“, erzählt der Produktionsleiter. Zwar sei für die Umsetzung dieser Idee etwas Entwicklungsarbeit nötig gewesen, aber durch die gute Zusammenarbeit mit Poly-clip System ließ sich das Projekt dann im Herbst letzten Jahres nach etwa zwei Monaten realisieren.

tion it is especially suitable for large-calibre sausages. It closes all polymer, fibre or collagen casings with a speed of up to 160 per minute depending on the calibre. The possible calibres range between 38 and 160mm. “With straight sausages calibre 100mm we achieve a speed of 38 cycles per minute and with the 38mm calibre ring sausages, which it is also used for, the speed is 80 cycles“, says Rudolf Schuch about the practical application and he continues: “The fact that we produce up to seven different types of sausage a day, makes changeover times an important economic factor for us. The FCA 160 helped us achieve a higher degree of efficiency.“ It offers the option to store recipes which can be accessed and reproduced anytime. In order to ensure that the perfect settings are not changed accidentally, the operator, setter and service levels are separated by passwords. “This makes it

really easy to change over to a new product“, says the production manager. In addition, wastage has been reduced to a minimum, because the FCA 160 clipping process is optimally controlled and reacts immediately. The modern electronics system with which the double clipper is equipped is responsible for this. It controls the working process automatically and when required communicates with the operator. This is made possible by the new R-ID clip generation, because it enables the machine to check whether the clip is right and whether the clip and the die fit. The basic information for this check is stored in chips one of which is in the clip spool and the other is in the die. Only after the check is successful does the machine start. Simultaneously, it continuously checks the clip pressure and the displacement-hole size. If there are deviations from the stored parameters, the controls correct them automatically or display it to the operator by means of a message which has to be confirmed or signed over. The documentation possibilities make every step traceable retrospectively.

### Brilliant idea

Rudolf Schuch has proved that the use of modern machines can also enable new economic ways for the production process. “The double clipper FCA 160’s possibility to overspread enabled me to realise an idea I have had for a long time“, says Rudolf Schuch. He is referring to meat loaf, for which the production manager has thought up a new ‘packaging method’ which has also been copied by other companies in Austria in the meantime. Normally the sausage meat for meat loaf is filled into the form and then pre-cooked at Tann. It is then finished at the individual branches. “Since we have had the FCA 160 we fill the sausage meat into a 130 mm calibre artificial casing loosely then clip it and put the casing into the form to cook“, explains Rudolf Schuch. This not only reduced the frying loss to almost zero, but also increases the storage life drastically. This has economic advantages, especially since the annual output of this



### Der richtige Clip

Für den sicheren Verschluss – ob bei den Würsten oder dem Leberkäse – sorgt die Geometrie des R-ID Clip. In Verbindung mit dem richtigen Darm ist er nämlich bakteriendicht, d. h. durch diesen Clipverschluss ist eine Verunreinigung von außen ausgeschlossen. Zudem erzeugt die neue Clipform eine symmetrische Plissierung des Darms und der verschlossene Clip erzielt eine höhere Haltekraft bei einer minimalen Wurstschulter. Dadurch sind die Würste nicht nur stabiler, sondern auch gleichmäßig schön im Erscheinungsbild.

Die patentierte Safe-Coat-Beschichtung, die bei Poly-clip Programm ist, macht den Clip lebensmittelrechtlich unbedenklich für die Wurst. Diese Eigenschaft wurde von dem sehr neutralen SGS INSTITUT FRESENIUS bestätigt. Auch dass, die Clips immer auf neuen Spulen aufgerollt sind, gibt Sicherheit. Die Gebrauchten nimmt Poly-clip System zurück.

### Überzeugend

An dem FCA 160 arbeiten je Produkt bis zu vier Personen. „Zuerst hatten die Mitarbeiter aufgrund der technischen Finessen, Berührungängste mit dem neuen Doppel-Clip-Automaten“, erinnert sich Rudolf Schuch. „Die einfache Anwendung überzeugte dann aber doch sehr schnell. Heute will ihn keiner mehr missen.“ Auch der geringe Wartungsauf-



v. li. Helmut Gattringer, Geschäftsführer d. Tann-Werks St. Pölten, Rudolf Schuch, Produktionsleiter, Leopold Holzmann, Verkaufsleiter Österreich Poly-clip System / from left Helmut Gattringer, managing director of Tann plant St. Pölten, Rudolf Schuch, production manager, Leopold Holzmann, consultant Poly-clip System

wand spräche für den Automaten. Durch die belastungsorientierte Zentralschmierung, mit der der FCA 160 ausgestattet ist, können zudem lange Produktionsintervalle gefahren werden, ohne dabei einen Ausfall der Maschine zu riskieren. Sollte wider erwarten doch eine Störung auftreten, sieht man sich bei dem Frankfurter Clip-Spezialisten trotzdem in den besten Händen. „Schnelle Reaktionszeiten und ein kompetenter Service sind Eigenschaften von Poly-clip System, die uns letztendlich zu Partnern haben werden lassen – das ist schon sehr lange her, hält bis heute und wird es auch in Zukunft tun“, resümiert Helmut Gattringer. Bernadette Wagenseil

product is now almost 1 million kg. “We also save time, because the forms no longer have to be laid out. The cleaning expenditure has also been reduced considerably”, says the production manager. The implementation of this idea did require some development work, but the good cooperation with Poly-clip System made it possible to realise the project last autumn after about two months.

### Surely the right clip

The geometry of the R-ID clip provides a secure closure – be it for sausages or for meat loafs. In combination with the right casing it is also bacteria proof, i. e. contamination from outside is im-

possible with this clip. In addition, the new shape of the clip creates a symmetrical pleated structure of the casing and the closed clip achieves a higher retention force at a minimum sausage shoulder. This does not only make the sausages more stable, but also even and good looking.

### Convincing

There are up to four people working at the FCA 160 depending on the product. “Initially employees were a little intimidated by the double-clipper’s technical finesse”, adds Rudolf Schuch. “However, the easy operation quickly had them convinced. Today, no one wants to work without it anymore.” The low degree of maintenance work it requires is also an argument for the machine. The load-oriented central lubrication with which the FCA 160 is equipped enables long running intervals without risking a breakdown of the machine.

If, however, a defect does occur, the Frankfurt-based clip specialists are still a great asset. “Quick response times and competent service are Poly-clip’s properties which have made them our partners in the first place – this has been the case for a long time and will remain the case in the future too”, summarises Helmut Gattringer very proudly.

Bernadette Wagenseil

**Flexible efficiency for  
more output and quality.**