



taste the quality

TRENDS IN SMOKING

06/2018

DIE GANZE WELT DER THERMOPROZESSTECHNIK



RODÉ VIS STARTET DAS LEROY SEAFOOD CENTER

Mit REICH bereit für die Zukunft

Urk, Niederlande - Rodé Vis ist Teil der norwegischen Leroy Seafood Group, einem der größten Lachszüchter der Welt und der größte Exporteur von Fisch in Norwegen. Die Gruppe beschäftigt rund 3.800 Mitarbeiter weltweit, produziert über fünf Millionen Mahlzeiten pro Tag für Verbraucher in achtzig Ländern und erzielte in 2016 einen Jahresumsatz von 1,77 Milliarden Euro. Als Marktführer bei der Verarbeitung von norwegischem Zuchtlachs will die Leroy Seafood Group weiterhin in modernste Produktionsanlagen investieren. Für die neue Lachsräucherei in Urk wurde eine Partnerschaft mit Baaijens Industrial Equipment für den Einbau modernster Salztechnologie und REICH-Heiß- und Kaltrauch-Technologie eingegangen.

Die neue Fabrik, das Leroy Seafood Center, verfügt über eine Produktionsfläche von 11.000 m², ist vollautomatisiert und erfüllt alle aktuellen und zu erwartenden Vorschriften im Bereich Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit. Mit dieser fünften Niederlassung konzentriert sich Rodé Vis weiterhin auf die Herstellung von qualitativ hochwertigen Produkten für den weltweiten Volumenmarkt.

Die Gründung des Leroy Seafood Centres erforderte von der architektonischen Unterstützung über die Installation bis hin zur endgültigen Inbetriebnahme eine enge Zusammenarbeit zwischen Rodé Vis, Baaijens und REICH. Der erste Pfahl des neuen Standortes wurde am 7. April 2017 geschlagen. Innerhalb eines Jahres wurde ein brandneuer Verarbeitungsstandort geschaffen. Das neue Zentrum ist seit dem 5. Februar 2018 in Betrieb. Die Bauzeit betrug somit nur knapp 40 Wochen, eine Spitzenleistung aller beteiligten Unternehmen.

Nach eingehender Beratung mit Rodé Vis empfahl Baaijens das REICH AIRMASTER® UKQ 12500 AIRJET-System und hat mehrere dieser Anlagen schließlich installiert und in Betrieb

genommen. Dieses System ist die weltweit leistungsstärkste Querstrom-Universalanlage zum Heiß- und Kalträuchern von auf Gittern oder in Schalen liegenden Produkten. Das innovative Design, die hohen Leistungsreserven und die intelligente Prozesssteuerung ermöglichen perfekte, gleichmäßige Produktionsergebnisse bei einer wesentlich höheren Beladungskapazität im Vergleich zu herkömmlichen Systemen. Dadurch wird nicht nur eine gleichbleibend hohe Produktqualität erreicht, sondern auch die Flächen- und Energieeffizienz optimiert. Dies senkt die Produktionskosten und leistet einen nachhaltigen Beitrag für die Umwelt. Die neuen Universal-Querstromanlagen von REICH erfüllen somit die strengen Qualifikationsanforderungen, die für diesen hochmodernen Produktionsstandort im Hinblick auf konstante, reproduzierbare und energieeffiziente Produktionsmethoden gestellt wurden.

Das Leroy Seafood Center, das ausschließlich mit modernster, zukunftsweisender Technologie gebaut wurde, setzt laut CEO Tjeerd Hoekstra den Standard dafür, wie ein Fischproduktionsstandort aussehen soll. "Wir haben einen großen Schritt gemacht, der den weiteren Erfolg unseres Unternehmens sichern kann. Das Unternehmen ist bereit für die Zukunft".

Wir freuen uns sehr, dass unsere Expertise einen wichtigen Beitrag zum Erfolg von Rodé Vis und dem Leroy Seafood Center leisten konnte und wünschen für die Zukunft alles Gute!

Weitere Informationen zu unseren einzigartigen Lösungen finden Sie unter www.reich-germany.de.

KONTAKT

Rodé Vis B.V.
8321 WC Urk, Niederlande
www.rodevis.nl



INHALT

Rodé Vis startet das Leroy Seafood Center

Messetermine 2018/19

Der neue S 900 H überzeugt

Neuerungen AIRMASTER® BKQ AIRJET

Interlock optimiert 2

Universitäre Forschung und Lehre

Preferred Supplier Deutsche See

News intern 3

Neue Experten im Vertrieb

Wertstromanalyse und Optimierung

Kartrennen

Stadtlauf 2018

Service-Aktionswochen 2018 4

MESSETERMINE 2018/19

2018

AgroProdMash, Moskau, Russland 08-12 Oktober



EVENORD, Nürnberg, Deutschland 13-14 Oktober



SÜFFA, Stuttgart, Deutschland 20-22 Oktober



Gulfood Manufacturing, Dubai 06-08 November



2019

Food Pack Asia, Bangkok, Thailand 13-16 Februar



Expo Carnes, Monterrey, Mexiko 26-28 Februar



Meat Industry, Tokio, Japan 17-19 April



IFFA, Frankfurt/Main, Deutschland 04-09 Mai



FOOMA, Tokio, Japan 09-12 Juli



AgroProdMash, Moskau, Russland Oktober



EVENORD, Nürnberg, Deutschland 12-13 Oktober



Gulfood Manufacturing, Dubai November



weitere Termine unter: www.reich-germany.de



DER NEUE S 900 H ÜBERZEUGT

Der REICH Dampfraucherzeuger S 900 H erobert die Industrie

Im vergangenen Jahr hat **REICH** den leistungsstarken Industrie-Dampfraucherzeuger S 900 H präsentiert und erfolgreich in den Markt eingeführt. Mittlerweile leisten zahlreiche dieser Raucherzeuger tagtäglich in mehreren deutschen Industrieunternehmen zuverlässig ihren Dienst. Dabei wurden die Raucherzeuger sowohl in Kombination mit unseren Heißbrauchanlagen vom Typ **REICH AIRMASTER® UK**, als auch an bereits vorhandenen Bestandsanlagen von Marktbegleitern angebaut und die vorhandenen Dampfraucherzeuger abgelöst.



Die anfängliche Skepsis unserer Kunden wich schnell einer breiten Begeisterung, weil der neue **REICH SteamSmoker S 900 H** in vielen technischen und technologischen Punkten dem alten Dampfrauchsystem überlegen war und somit schnell überzeugen konnte.

So muss bei dem konventionellen Dampfrauchsystem bereits nach zwei Räucherzyklen das Verschweisieb getauscht und gereinigt werden. Dies bedeutet für den Betrieb einen nicht zu vernachlässigenden Personal- und Kostenaufwand als auch für den Bediener eine erhebliche gesundheitliche Belastung durch den austretenden Dampf beim Siebtausch.

Das patentierte, selbstreinigende Verschweisieb im S 900 H muss lediglich zwei Mal wöchentlich getauscht werden. Der Austausch kann hier während des wöchentlichen vollautomatischen Reinigungszyklus erfolgen.

Ein weiterer Punkt, der unsere Kunden sofort überzeugt hat, ist die vollautomatische Restspäneentsorgung. Während bei dem bisher verbauten System die abgebrannten Späne in einem im Raucherzeuger befindlichen Behälter aufgefangen wurden, werden diese im neuen S 900 H regelmäßig vollautomatisch über eine pneumatisch betätigte Restspäneklappe mit Wasser ausgeschwemmt und in einer bequem zugänglichen großen Restspäneschublade gesammelt. Dadurch entfallen das regelmäßige Kontrollieren und häufige Leeren des Restspänebehälters.

Die rund eineinhalbfach höhere Rauchmenge, die der SteamSmoker hinsichtlich der Leistungsfähigkeit im Vergleich zu anderen am Markt verfügbaren Systemen bietet, ist ebenfalls ein Argument, das die Kunden schnell überzeugt hat. Die deutlich höhere Rauchmenge führt zu stark verkürzten Räucherzeiten, was wiederum zu einer Erhöhung der Rauchkapazität führt. Das wirkt sich zusätzlich positiv auf die Qualitätsparameter der herzustellenden Produkte aus. Würstchen, hier vor allem die Naturdarmware, zeichnen sich durch einen zarten Darm, pralle Konsistenz und eine hohe Ausbeute aus.

Neben den zahlreichen Vorteilen hinsichtlich der komfortablen und ressourcenschonenden Bedienung konnte der S 900 H die Anwender auch in den Bereichen Betriebssicherheit und vollautomatische Reinigung voll überzeugen. So sind die Dampfraucherzeuger serienmäßig mit einem Füllstandswächter im Vorratstrichter ausgestattet. Das alte Problem des "Leer-

laufens" und den damit verbundenen Raucherzeugerbränden gehören somit der Vergangenheit an. Zudem werden die Temperaturen am Raucherzeuger an zahlreichen Stellen überwacht. Bewegt sich eine dieser Temperaturen außerhalb des vorgegebenen Temperaturbereichs erhält der Bediener eine entsprechend aussagekräftige Fehlermeldung, über welche die Ursache schnell lokalisiert werden kann.

Das gesamte Sicherheitskonzept wird durch eine integrierte Löscheinrichtung ergänzt, die im Brandfall für ein schnelles Ablöschen sorgt. Die serienmäßige vollautomatische CIP-Reinigung ist ebenfalls eine Stärke des neuen S 900 H. Mussten bisherige Dampfraucherzeuger aufwändig manuell gereinigt werden, so läuft die Reinigung des S 900 H vollautomatisch ab. Da die Raucherzeugerreinigung von der Anlagenreinigung entkoppelt ist, kann der Reinigungszyklus während des regulären Anlagenbetriebs erfolgen. Dies spart unnötige Leerzeiten an den Anlagen und erhöht die Produktionskapazität merklich.

Highlights SteamSmoker S 900 H

- ✓ Automatische Schlitzblechreinigung
- ✓ Restspäneausschwemmung
- ✓ Füllstandsüberwachung im Spänebehälter
- ✓ Vollautomatische CIP-Reinigung
- ✓ Hohes Rauchvolumen
- ✓ Ausgeklügeltes Sicherheitssystem

„Mit dem neuen S 900 H hat **REICH** viele Funktionen realisiert, die wir uns schon lange gewünscht haben“, so ein begeisterter Anwender.

NEUERUNGEN AIRMASTER® BKQ AIRJET

Weiterentwicklung der REICH Querstrom-Backanlage

Die im Jahr 2010 vorgestellte Baureihe der Querstrom Backanlagen **AIRMASTER® BKQ AIRJET** wurde 2018 einer grundlegenden Modellpflege unterzogen. „Unsere Backanlage wird für unterschiedlichste Anwendungsbereiche und Applikationen im Hochtemperaturbereich eingesetzt. Dies erstreckt sich von der Herstellung von Convenience Food über die Produktion von Crema Catalana bis hin zur Produktion von klassischen Backprodukten wie Leberkäse, Krustenbraten und Roastbeef“, erläutert der Vertriebsleiter und Cheftechnologe von **REICH**, Dr. Ulrich Leutz. „Sie kommt überall dort zum Einsatz, wo absolute Gleichmäßigkeit bei hoher Beschickungsdichte, kürzeste Aufheizzeiten und hohe Temperaturen gefragt sind“, fährt Leutz fort. Durch die unterschiedlichsten Einsatzgebiete und Anforderungen konnte **REICH** wertvolle Informationen und Kenntnisse sammeln. Diese Erfahrungen wurden in der jetzigen Modellpflege von den **REICH**-Ingenieuren umgesetzt.

So wurde die gesamte Frischluftversorgung der Anlagen grundlegend überarbeitet und die Trocknungsleistung deutlich erhöht. Um Vorgänge energiesparender und schneller zu gestal-

ten, wurde zusätzlich eine Frischluftvorwärmung entwickelt, die die Abgaswärme des Heizregisters nutzt.

Zur besseren Temperatursteuerung wurde die Fühlersensorik verbessert. Wurde früher an einer Stelle der Anlage gemessen und darüber die Behandlungstemperatur gesteuert, werden jetzt an drei unterschiedlichen Stellen die Temperaturen erfasst und damit die Anlagentemperatur exakt ausgeregelt.

Auch der Gehäuseaufbau der Anlagen wurde kritisch hinterfragt und in vielen Details verbessert. „Bei Temperaturen jenseits der 200°C stellen sich viel höhere Anforderungen an das Anlagengehäuse, und man muss sich in manchen Bereichen vom klassischen Gehäuseaufbau lösen“, so Alisa Österle, Entwicklungsingenieurin bei **REICH**. „Wir haben das Gehäuse mit dem jetzigen Aufbau auf die Belastungen, die bei 300°C entstehen, optimal angepasst. So ist beispielsweise das Innengehäuse komplett entkoppelt, um einen Bimetall-Effekt zu vermeiden“, so Österle weiter.

Weitere Punkte dieser Verbesserungen sind aktiv durch Luft gekühlte Holme und eine Erhöhung der Wartungsfreundlichkeit der Anlage bei Serviceeinsätzen und Kundendiensten.

Umgesetzte Verbesserungen

- ✓ Erhöhtes Frischluftvolumen und gesteigerte Trocknungsleistung
- ✓ Aktiv gekühlte Holme
- ✓ Frischluftvorwärmung durch Nutzung der Abgaswärme
- ✓ Verbesserungen am Gehäuse
- ✓ Erhöhung der Wartungsfreundlichkeit
- ✓ Verbesserte Temperatursensorik



INTERLOCK OPTIMIERT

Weiterentwicklung des Türverschlusses INTERLOCK

Der 2016 von **REICH** präsentierte und zum Patent angemeldete Interlock Verschluss wurde in verschiedenen Punkten weiterentwickelt und verbessert. So wurde beispielsweise die Ergonomie des Griffstückes optimiert, wodurch die Bedienung noch komfortabler ist. Außerdem wurde der Verschluss deutlich robuster und stabiler gestaltet sowie die integrierten Signalleuchten in ihrer

Helligkeit und Wahrnehmung verbessert. Das Interlock-Verschluss-System garantiert bei Durchfahranlagen die automatische Trennung von low-risk und high-risk Bereich in der Produktion. Weiter können über das Interlock-Verschluss-System die Entwässerungsvorgänge in verschiedenen Prozessen intelligent automatisiert und gesteuert werden.



Universitäre Forschung und Lehre

Fleischtechnikum der Uni Hohenheim nutzt REICH Anlage

Gegründet als Reaktion auf die Hungerjahre zu Beginn des 19. Jahrhunderts, befindet sich unter den Kernthemen der Universität Hohenheim auch 200 Jahre später die Sicherstellung gesunder Ernährung - heute mit hohem Bezug zu Bioökonomie und Nachhaltigkeit. Im Technikum des Lehrstuhls Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft, geleitet von Prof. Dr. Jochen Weiss, forscht die Universität im Bereich Fleisch- und Wurstwaren.

Das weltweit renommierte Forschungszentrum für Fleisch- und Wurstwaren kann mit seinen Pilotanlagen zur Be- und Verarbeitung von Fleisch komplexe Strukturen bei Fleisch- und Wurstwaren erzeugen. Deren Eigenschaften werden in den modernen analytischen Einrichtungen bestimmt, um Prozess-Struktur-Funktions-Zusammenhänge aufzuklären. Für reproduzierbare Ergebnisse bei thermischen Prozessen kann die Forschungseinrichtung auf ihre REICH-Universalkammer zurückgreifen.

Der REICH AIRMASTER® UK 1800 BHD mit Reiberaucherzeuger REICH FR 702 verfügt zusätzlich über ein Flüssigrauchsystem. Dank des großen Sichtfensters können die Prozesse in der Anlage jederzeit visuell überprüft werden. Darüber hinaus zeichnet ein Sensorsystem an unterschiedlichen Positionen Luftfeuchtigkeit und Temperatur auf. Ein Klimapakett sowie eine Kühldusche mit ECO-Boost-Funktion runden die Anlagenausstattung ab und ermöglichen die Herstellung sämtlicher Fleisch- und Wurstwaren.

Somit können Forschungsprojekte zu unterschiedlichsten Themen, in vielen Fällen in enger Kooperation mit der Industrie, bearbeitet werden. Beispielsweise untersucht die Universität

Hohenheim die Bildung und Inhibierung von Weißbelag bei Rohwurstprodukten, Irisieren von Koch- und Rohpökelfleisch, Entwicklung und Einsatz von Rohschinkenstarterkulturen.

Auch in der Lehre findet die REICH Anlage großen Anklang. In diversen Modulen und Praktika werden die verschiedenen Behandlungsschritte durch Technikumsleiter Kurt Herrmann praxisnah vermittelt.



KONTAKT

Universität Hohenheim
Fachgebiet Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
70599 Stuttgart, Deutschland
foodphysics.uni-hohenheim.de



Preferred Supplier Deutsche See

Eine gelungene Symbiose

Die Geschichte von Deutsche See ist sehr spannend. 1939 als kleines Handelsunternehmen gegründet entwickelt sich das Unternehmen zu einer der modernsten Fisch-Manufakturen Deutschlands. Mit rund 1.700 Mitarbeitern in 19 Niederlassungen produziert die Deutsche See Spitzenprodukte aus Fisch und Meeresfrüchten.

Das Thema Nachhaltigkeit spielt hierbei eine zentrale Rolle - und zwar ganzheitlich in jedem Unternehmensbereich sowie bei der Nutzung von Ressourcen und dem Umweltschutz. Das belegt auch der deutsche Nachhaltigkeitspreis, mit dem das Unternehmen ausgezeichnet wurde.



Die Deutsche See beliefert mehr als 35.000 Kunden mit über 3.500 Fisch- und Meeresfrüchte-Produkten.

Um dies auf hohem Niveau leisten zu können, setzt das Unternehmen auf Anlagen von REICH. So werden seit 2017 Makrelen, Heilbutt und alle weiteren hängenden Produkte in einer Universalanlage der Type AIRMASTER® UK 5000 BHD und die liegenden Produkte wie Makrelenfilets, Stremellachs, Tilapiafilets und andere Delikatessen in unserer leistungsfähigen Querstrom-Universalanlage, dem AIRMASTER® UKQ 5000 BHD, veredelt und mit aromatischem Buchenholz geräuchert.

Gegenüber den Bestandsanlagen bietet die REICH Querstrom-Anlage entscheidende Vorteile: Die Wagenbeladung konnte pro Anlagenstellplatz verdoppelt und die Prozesszeit verkürzt werden. Weiterhin weisen die Produkte eine deutlich höhere Gleichmäßigkeit auf. Diese einzigartige Technologie hat die Deutsche See so sehr überzeugt, dass kürzlich weitere gemeinsame Projekte abgeschlossen wurden und REICH mit dem Status „Preferred Supplier Thermoprozessanlagen“ ausgezeichnet wurde.

„Das spornt uns an, auch in Zukunft diesem Anspruch gerecht zu werden und unsere Anlagen immer weiter zu optimieren“, betont unser Geschäftsführer Herr Layer.

Schnell und flexibel zu sein und einen perfekten persönlichen Service bieten zu können, zeichnet Deutsche See aus. Dafür steht ein striktes Qualitätsmanagement. Einzelhandel, Köche und Gastronomen setzen ein hohes Vertrauen in die Produkte von Deutsche See und daher hat die Qualität höchste Priorität. Dass wir von REICH mit unseren Anlagen einen Beitrag zum Erreichen dieser Ziele leisten können macht uns stolz.



KONTAKT

Deutsche See GmbH
27572 Bremerhaven, Deutschland
www.deutschesee.de



taste the quality

News

Werkstattfrühstück bei REICH

Anfang 2018 haben wir bei REICH ein gemeinsames Frühstück für die Mitarbeiter der Werkstatt, das einmal monatlich stattfindet, eingeführt. Bei diesem Frühstück ist auch unser Geschäftsführer Herr Jaiser anwesend. Er informiert über aktuelle Themen rund um Planung, Fertigung, Montage und Auslieferung. Für die Mitarbeiter und die Geschäftsleitung eine gute Gelegenheit des Austauschs. Es können offene Fragen geklärt sowie Vorschläge zu Optimierungen von Abläufen eingebracht werden. Aber auch Probleme können in entspannter Atmosphäre angesprochen und Lösungen diskutiert werden. Das Werkstattfrühstück hat sich somit als eine gute Einrichtung etabliert, um das Miteinander im Team zu stärken.



Neue kaufmännische Leitung

Im Juli 2018 hat Frau Kristin Riedrich die kaufmännische Leitung bei REICH übernommen. Frau Riedrich ist ausgebildete Diplom-Betriebswirtin (BA) und geprüfte Bilanzbuchhalterin. Mit ihrer mehrjährigen Tätigkeit als Unternehmenskundenberaterin und Prokuristin bei der BW-Bank Aalen bringt sie alle Erfahrungen mit, um die unterschiedlichen kaufmännischen Bereiche des Unternehmens zu steuern und zu koordinieren.



Ein weiteres Aufgabengebiet ist die Mitarbeiterführung und Weiterentwicklung des gesamten Teams. Sie ist damit wichtige Ansprechpartnerin auch für interne Belange der Mitarbeiter. Wir freuen uns, dass sich Frau Riedrich für uns entschieden hat und heißen sie herzlich willkommen!

Erfolgreiche Gesellenprüfungen

Wer bei REICH lernt, hat Erfolg! Unsere beiden Auszubildenden Niklas Bäuerle und John D. Bautista haben ihre Gesellenprüfung als Mechatroniker bestanden. Und das mit Bravour! Aufgrund guter Leistungen konnten beide ihre Ausbildung 6 Monate vor der offiziellen Lehrzeit beenden und jetzt als ausgebildete Mechatroniker in die Berufswelt starten. Für uns ist es ein großes Anliegen, unseren Nachwuchs im Werk selbst auszubilden und mit dem ganzen Know-How auszustatten, das wichtig ist, um beste Qualität liefern zu können.

Wir gratulieren beiden ganz herzlich und freuen uns, sie weiterhin im REICH-Team zu haben.



NEUE EXPERTEN IM VERTRIEB

Dr. Stefan Irmischer und Friedbert Runig verstärken das REICH Vertriebsteam

Ende letzten Jahres konnte REICH den Lebensmitteltechnologien Herrn Dr. Stefan Irmischer als neuen Vertriebsmitarbeiter gewinnen. Dr. Irmischer war zuvor Leiter der Food Data Group am deutschen Institut für Lebensmitteltechnik in Quakenbrück, Niedersachsen. In einer Branche, die so vielseitige Anwendungsbereiche bedienen muss, sind Know-How und Erfahrung der Schlüssel zum Erfolg. In den Anlagen von REICH werden nicht nur die klassischen Produkte wie Fleisch, Wurstwaren und Fisch verarbeitet, sondern auch vegetarische und vegane Produkte, Tiernahrung und vieles mehr.

Anforderungen werden immer wieder neu formuliert, wobei Nachhaltigkeit und Ökologie mittlerweile Kernthemen sind, die

die Lebensmitteltechnologien zunehmend vor neue Herausforderungen stellen. Da unsere Kunden beim kompletten Prozess der unterschiedlichsten Anwendungen individuell begleitet und unterstützt werden, kann Dr. Irmischer seine Erfahrungen vollumfänglich zum Nutzen der Kunden einbringen.

Weiterhin wird das REICH-Team im Vertrieb künftig durch Herrn Friedbert Runig verstärkt. Der gelernte Elektrotechniker verfügt



Dr. Stefan Irmischer

über 28 Jahre Branchenerfahrung, davon 17 Jahre als Technischer Verkaufsleiter. Sein Aufgabengebiet umfasste die Analyse von Marktanteilen, die Unterstützung bei Neuentwicklungen, die Händlerakquise sowie den Aufbau neuer Märkte. Ein weiteres wichtiges Tätigkeitsfeld war die Inbetriebnahme und Einweisung bei Großprojekten sowie Verkaufsschulungen, die Kundenbetreuung im In- und Ausland und die Unterstützung der Außendienstler.

REICH heißt Herrn Runig herzlich willkommen und wünscht einen guten Start.



Friedbert Runig

WERTSTROMANALYSE UND OPTIMIERUNG

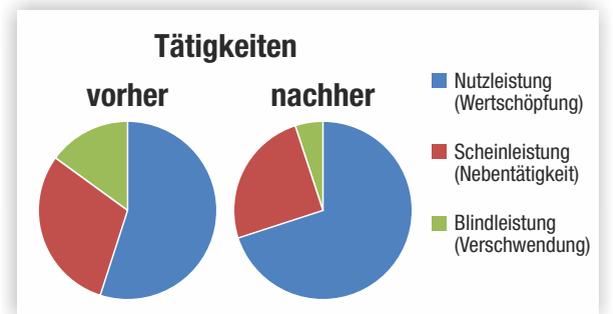
Bachelorarbeit zur Optimierung der Produktionsprozesse im Rahmen des Dualen Studiums

Das erste duale Bachelorstudium im Rahmen eines dualen Studiums bei REICH neigt sich dem Ende zu. Das Projekt-Thema von Stefanie Fürst war die „Ermittlung und Umsetzung geeigneter Optimierungsmaßnahmen anhand einer Wertstromanalyse für die Montage einer Universalkammer“. Die Optimierung wird zunächst am Beispiel einer AIRMASTER® Universal-Anlage erarbeitet, kann jedoch im Anschluss auch auf andere Anlagentypen übernommen werden, da unter anderem die gesamten Arbeitsabläufe optimiert werden. Die vorhandene Wertstromanalyse wurde von Frau Fürst bereits in einer vorausgegangen Projektarbeit durchgeführt.

Ziel dieser Arbeit ist es, vorhandene Schwachstellen im Produktionsablauf zu lokalisieren und diese zu eliminieren. Dazu werden verschiedene Optimierungsmethoden ermittelt und verglichen. Geeignete Methoden werden ausgewählt und an die Produktion von REICH angepasst. Bei der Anpassung der Optimierungen an das Unternehmen werden genaue Umsetzungsmaßnahmen definiert, die dann Schritt für Schritt realisiert werden.

Durch die Optimierungsmaßnahmen wird die Produktivität der Fertigung erhöht. Dies geschieht durch die Senkung der Durchlaufzeit einer Anlage, wobei die Durchlaufzeit beispiels-

weise durch das Minimieren von nicht wertschöpfenden Tätigkeiten gesenkt werden kann.



KARTRENNEN

Mit Vollgas zum Sieg!

Wenn in den Unternehmen REICH Thermoprozesstechnik und E.F. Jaiser Blechbearbeitung gefeiert wird – dann richtig! Nach einem sehr erfolgreichen Jahr haben die beiden Unternehmen alle Mitarbeiter zu einem Tagesausflug eingeladen, der in Erinnerung bleibt.

Nach einem Besuch mit Führung im Porschemuseum in Stuttgart war das Highlight des Tages: **Ein Kartbahnenrennen!**

www.reich-germany.de/de/videos.html



Für mehrere Stunden wurde die Kartbahn Kart-o-Mania inklusive weihnachtlicher Verpflegung gemietet. Nach Einweisung durch das Fachpersonal und einigen Warm-Up-Runden ließen es 10 Teams im Wettstreit um die Plätze richtig krachen! Ein weiteres Highlight zum Ausklang des Tages erwartete das Team dann im Herzen der alten Stauferstadt Waiblingen im neu gestalteten Gourmetrestaurant Bachofer.

Zunächst wurden wir mit einem Stehempfang, bei dem kleine Amuse Gueules sowie ein Aperitif gereicht wurden, begrüßt. Anschließend wurde im Restaurant ein exquisites 9-Gänge-Menü vom Feinsten serviert, das keine Wünsche offen ließ.

www.bachofer.info

STADTLAUF 2018

Gemeinsam zum Ziel!

Am 15.07.2018 fand der 32. Aalener Stadtlaf statt. Bei sommerlichen Temperaturen wurden die verschiedenen Wettbewerbe ausgetragen. In diesem Jahr waren auch 12 Mitarbeiter von REICH gemeinsam mit E.F. Jaiser Blechbearbeitung beim Firmen-Teamlaf am Start. Der Startschuss für die 4,6 km lange Strecke fiel um 11:45 Uhr. Trotz der hohen Temperaturen erreichten alle Teilnehmer das Ziel.

Im Vorfeld des Wettbewerbes wurde zur Vorbereitung eine Personal Trainerin engagiert. Jeden Dienstag um 17:00 Uhr startete über 10 Wochen hinweg das gemeinsame Training für die teilnehmenden Mitarbeiter. Schechingen bietet mit seinem ländlichen Umfeld hierzu beste Möglichkeiten, so dass direkt vom Firmengelände aus gestartet werden konnte. Es gab viele individuelle Tipps für jeden Einzelnen, so dass jeder sein Training gezielt aufbauen und durchführen konnte.



Auch wenn unser Team keine Wertung als Sieger für sich entscheiden konnte, so nehmen wir doch ein gemeinsames spannendes Erlebnis mit.

SERVICE-AKTIONSWOCHE 2018

Benefits für unsere Kunden

Grundlage der Wartungsaktion ist ein attraktives Servicepaket, das aus mehreren Bausteinen besteht. Dazu zählen eine fixe und äußerst kostengünstige deutschlandweite Anfahrtspauschale, eine komplette Durchsicht und Wartung Ihrer Anlage nach einem umfangreichen 50 Punkte Plan sowie einem attraktiven Rabatt auf Ersatzteile.



Kombiniert werden kann das Wartungspaket mit verschiedenen Ergänzungsangeboten. Hierzu zählen ein Angebot zur Umrüstung alter REICH-Steuerungen auf die aktuelle REICH-Steuerungsgeneration, der Umbau vorhandener Reinigungssysteme auf die neue REICH ProfiClean oder ein Beratungstag eines REICH Fachtechnologen.

Derzeit sind noch Termine zur Wartungsaktion frei – sprechen Sie uns an. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot über einen Wartungsvertrag.



Universalanlagen, Koch- und Backanlagen, Klima-Reifeanlagen, Auftauanlagen, Intensivkühlanlagen, Raucherzeuger, Kochkessel, Steuerungen, Service und Wartung.

REICH Thermoprozesstechnik GmbH

Kappelweg 20
73579 Schechingen, Germany
Tel: +49 (0) 7175 99 790 0
Fax: +49 (0) 7175 99 790 11
Mail: info@reich-germany.de
Web: www.reich-germany.de



taste the quality