PRESSEINFORMATION

K+G Wetter GmbH

Oktober 2024

**Schneller und besser arbeiten im Fleischerhandwerk**

**Software und Technik im Fokus: K+G Wetter zieht positive SÜFFA-Bilanz**

Insgesamt positiv fällt die Bilanz von K+G Wetter zur SÜFFA 2024 aus. „Dass die Besucherzahl etwas niedriger war als auf der ausgesprochen gut besuchten Messe 2023, haben wir schon gemerkt“, sagt K+G Wetter-Geschäftsführer Andreas Wetter. „Trotzdem hatte unser rund 20-köpfiges Team an den zweieinhalb Messetagen immer zu tun und an jeder Maschine waren interessierte Fachleute versammelt, um sich die Features und Funktionen präsentieren zu lassen. Die Gespräche rund um unsere Kutter und Wölfe haben uns das große Interesse des Metzgerhandwerks an praktischen Lösungen gezeigt.“

„Was die Messeveranstalter in Ihrer SÜFFA-Bilanz als wichtiges Thema herausgestellt haben, ist uns auf dem Stand in allen Gesprächen begegnet: Genügend Fachkräfte zu finden, ist auch im Metzgerhandwerk zunehmend schwierig“, sagt Volker Schlosser, Sales Manager International bei K+G Wetter. „Als Maschinenhersteller haben wir ein paar Stellschrauben für diese Situation: Mit Lösungen, die Arbeitsschritte soweit verkürzen, vereinfachen und automatisieren, dass sich auch mit weniger Fachwissen und Arbeitszeit Lebensmittel von ausgezeichneter Qualität herstellen lassen.“

**Schnell einarbeiten, sicher kuttern mit Cut Control**

Entsprechend interessiert waren die SÜFFA-Fachbesucher beispielsweise an den Einsatzmöglichkeiten und Vorteilen der Software Cut Control von K+G Wetter: Mit der Rezepturverwaltung lassen sich die Verarbeitungsschritte für die Produkte eines Betriebs detailliert hinterlegen. Sind Parameter wie Zutaten und Mengen, Schüsselumdrehungen, Temperatur, Messerdrehzahl oder Höhe des Vakuums definiert, können Mitarbeiter nach kurzer Einarbeitungszeit selbständig und sicher arbeiten. Kunden von K+G Wetter, die Cut Control bereits nutzen, bestätigen die entscheidenden Vorteile der Software auch in Handwerksbetrieben: „Damit entsteht immer das gleiche Produkt in Qualität und Geschmack, egal wer gerade am Kutter arbeitet. Das ist wichtig und funktioniert tadellos“, sagte bei einem Betriebsbesuch im Sommer beispielsweise Metzgermeister Peter Heinrich zu seinen Erfahrungen. Im Familienbetrieb in Burladingen auf der Schwäbischen Alb ist der Vakuumkutter VCM 120 mit Cut Control im Einsatz.

Gleichzeitig sparen auch Meister und Fachleute mit der Software wertvolle Zeit bei der täglichen Arbeit: “Cut Control ist für mich ein entscheidender Vorteil, weil man sich da komplett drauf verlassen kann, zum Beispiel dass die Temperaturen nicht überschritten werden. Auch die Messerdrehzahlen sind immer gleich“, berichtete kürzlich Metzgermeister Thomas Landes - im bayrischen Denkendorf steht in seiner Wurstküche ein CM 70 von K+G Wetter. „Und man kann nebenbei auch was machen, ohne dass irgendwas zu Schaden kommt oder das Material zu warm wird“. Das Ergebnis vom klugen Einsatz der Software: Sicheres Arbeiten nach kurzer Einarbeitung und exakt reproduzierbare Qualität in weniger Zeit.

**Technik-Features sparen Zeit bei Handling und Hygiene**

Großes Interesse hatten die SÜFFA-Besucher an Hygienic Secure-Lösungen bei den Kuttern von K+G Wetter, wie beispielsweise den werkzeuglos zur Reinigung abnehmbaren Teilen. Gleiches galt auch für die einzigartigen Lösungen bei den Wölfen und Mischwölfen, wie der Easy Access-Tür für leichten und schnellen Zugang zum Wolftrichter oder der Spülkammer. Mit der neuen neue Hebeunterstützung Easy Lift, die E2-Kisten bei Handwerkskuttern und -wölfen sicher und exakt in die richtige Entladehöhe hebt, hat K+G Wetter eine entscheidende Entlastung für die tägliche Arbeit im Lebensmittelhandwerk geschaffen. Entsprechend interessiert waren auch hier die Fachbesucher.

Eins haben diese durchdachten technischen Lösungen von K+G Wetter gemeinsam: sie machen Hygiene und Handling leichter und schneller und zahlen sich damit Arbeitstag für Arbeitstag aus.

**Persönlich überzeugend**

Weil sich solche Features und Vorteile am besten zeigen lassen, wenn man an der Maschine steht, sind Messen wie die SÜFFA für K+G Wetter wichtig: „Der persönliche Austausch mit Metzgern und Lebensmittelverarbeitern ist kaum zu ersetzen“, sagt Sales Manager Volker Schlosser. „In wenigen Tagen bekommen wir so enorm viel Feedback zu Erfahrungen unserer Kunden und können neue Interessenten direkt an den Kuttern und Wölfen von unseren Technik- und Software-Lösungen überzeugen.“

**Photos: K+G Wetter / SÜFFA 2024**

Ein Bild, das Kleidung, Mann, Im Haus, Person enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Kleidung, Mann, Menschen, Person enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ein Bild, das Kleidung, Im Haus, Person, Decke enthält.

Automatisch generierte Beschreibung