

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Bedford Fleischwaren GmbH + Co. KG, Osnabrück, nutzt innovativen Fernüberwachungsservice

Optimierte Versorgungssicherheit ohne Aufwand

Pullach, April 2007 – Um dem selbst gesetzten hohen handwerklichen Anspruch zu genügen, setzt die Bedford Fleischwaren GmbH + Co. KG bei der Produktion konsequent auf den Einsatz von technischen Gasen. Jüngster Innovationsschritt: Für das Gasemanagement nutzt Bedford die Tankstandsfernüberwachung und automatische Gaseversorgung SECCURA Bulk Management und profitiert damit von einer optimierten Versorgungssicherheit bei reduzierten Kosten.

Von deftig bis fein, von Wildschwein bis Geflügel — mit rund 170 verschiedenen Artikeln ist die Produktpalette der Bedford Fleischwaren GmbH + Co. KG so breit gefächert wie unter Feinschmeckern geschätzt: Rund 5.200 Tonnen feinste Schinken- und Wurstspezialitäten verließen das Werk in Osnabrück im vergangenen Jahr. Dabei setzen die Geschäftsführenden Inhaber Gabriele und Bert Mutsaers bis heute konsequent auf handwerkliche Herstellung. Sie führen die 1964 gegründete Firma in zweiter Generation bewusst als „überschaubares, mittelständisches Familienunternehmen“.

Beleg erbeten an:
Prospero GmbH
Müllerstraße 27
Telefon: 089.27 33 83-12
Telefax: 089.27 33 83-29
gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Andrea Zech
Telefon: 089.74 46-20 94
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 1

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Der hohe handwerkliche Qualitätsanspruch von Bedford setzt modernste Produktionsverfahren und damit kontinuierliche Innovation voraus. Insbesondere durch den Einsatz von technischen Gasen konnten die Prozesse immer wieder optimiert werden. Für das gemeinsam mit Linde entwickelte Verfahren „Reifung in Aromaschutzkammern“ wurde Bedford 1998 mit dem Innovationspreis „European FoodTec Award“ ausgezeichnet.

Optimale Reifebedingungen für Schinken höchster Qualität

Der Reifungsprozess von Rohpökelfleisch wie Rohschinken und -wurst entscheidet ganz wesentlich über die Qualität des Endproduktes, denn in dieser Phase bilden sich die produkttypischen Eigenschaften wie Konsistenz, Geschmack und Geruch aus. In speziellen Aromaschutzkammern lassen sich Prozessparameter wie Temperatur, Feuchte und Gasmenge präzise regeln. Die Luft wird hier durch ein genau definiertes Gasgemisch aus Sauerstoff, Stickstoff und Kohlendioxid ersetzt. Über die Zusammensetzung der Atmosphäre kann der Reifeverlauf gezielt gesteuert werden, wobei beispielsweise der Sauerstoffgehalt nicht über 0,2% liegen darf.

Bei der Fleischverarbeitung sind standardisierte Temperaturverläufe unabdingbar. Das Kühlgas BIOGON, ein Stickstoff der Qualität 5.0 speziell für die Lebensmittelprodukti-

Beleg erbeten an:
Prospero GmbH
Müllerstraße 27
Telefon: 089.27 33 83-12
Telefax: 089.27 33 83-29
gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Andrea Zech
Telefon: 089.74 46-20 94
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 2

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: gerdt.fehrle@prospero-pr.de

on, kommt deshalb an fast jedem Punkt der Produktionskette bei Bedford in gasförmiger und flüssiger Form zum Einsatz. Wie bei den deutschlandweit einmaligen Aromaschutzkammern zeigt sich Bedford in der gesamten Produktion beim Einsatz von Stickstoff innovativ und kreativ. Bereits vor Jahren etablierte Jürgen Benner, Betriebsleiter bei Bedford, mit Linde das so genannte LIN-Gut-Verfahren zur Prozesssteuerung beim Kuttern, dem Zerkleinern des Fleisches. Beim Tumbeln, dem Befeuchten, wird flüssiger Stickstoff direkt in die Prozesskammer eingespritzt. Und selbstverständlich kommt das Gas auch beim Kochpökelprozess, beim Frostern von Tiefkühlwaren und bei der Verpackung in Aromaschutzatmosphäre zum Einsatz.

Insgesamt benötigt Bedford dafür knapp 400.000 Kubikmeter Flüssigstickstoff im Jahr — ein hoher logistischer Aufwand, zumal bei Bedford besondere Bedingungen herrschen. So unterliegt die Produktion jahreszeitlich und auch innerhalb einer Woche regelmäßig starken Schwankungen. Aus der Vielzahl der Anwendungen ergibt sich außerdem, dass oft mehrere Verbrauchsstellen gleichzeitig BIOGON abziehen. Trotz dieser hohen Anforderungen wurde die Füllmenge in der Vergangenheit mechanisch erfasst und abgelesen, was keine zuverlässigen Ergebnisse brachte. Entsprechend war die Versorgung nicht immer lückenlos gesichert: „Leider ist es uns in der Vergangenheit öfter passiert, dass uns der Stickstoff ausging“, erin-

Beleg erbeten an:
Prospero GmbH
Müllerstraße 27
Telefon: 089.27 33 83-12
Telefax: 089.27 33 83-29
gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Andrea Zech
Telefon: 089.74 46-20 94
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 3

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: gerdt.fehrle@prospero-pr.de

nernt sich Jürgen Benner. „Wartezeiten in der Produktion und höhere Kosten durch Express-Lieferung und Produktionsausfall waren die Folge.“

Vor diesem Hintergrund wurde zunächst eine Vergrößerung der Vorratstanks erwogen. „Allerdings sind größere Tanks für uns nicht sinnvoll“, so Benner. „Weil wir den Stickstoff teilweise auch flüssig einsetzen, sind wir auf einen hohen, konstanten Druck angewiesen, da sind kleinere Tanks einfach besser geeignet. Außerdem ist der Gasverlust in einem kleinen Tank geringer.“

Gasemanagement mit SECCURA Bulk

Die Lösung brachte schließlich die Tankstandsfernüberwachung und automatische Gaseversorgung SECCURA Bulk Management von Linde Gas. Damit reduziert sich der Logistikaufwand rund um Bestellung, Lieferung und Lagerhaltung der technischen Gase für Bedford seit März 2006 erheblich: Elektronische Sensoren an den Vorratstanks kontrollieren kontinuierlich Füllstand und Druck und melden die Daten an einen Computer am Tank. Dieser erfasst und protokolliert regelmäßig die Daten und übermittelt sie über ein Funkmodem direkt in das System der zuständigen Linde-Disposition in Herne. Sinkt der Gasvorrat bei Bedford unter eine definierte Marke, wird die Lieferung direkt in der Disposition bei Linde Gas ausgelöst.

Beleg erbeten an:
Prospero GmbH
Müllerstraße 27
Telefon: 089.27 33 83-12
Telefax: 089.27 33 83-29
gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Andrea Zech
Telefon: 089.74 46-20 94
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 4

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Bedford profitiert in mehrfacher Hinsicht von dieser Lösung: So ist zuverlässig sichergestellt, dass das benötigte Gas ständig verfügbar ist. Eventuelle Produktionsausfälle sind damit ausgeschlossen. Zugleich entfällt der Aufwand für das regelmäßige Kontrollieren der Gasvorräte. Die optimierte Logistik reduziert darüber hinaus den Lieferverkehr auf dem Werksgelände und optimiert die Liefermengen. Der Linde-Trailer kommt genau dann, wenn er benötigt wird.

„Das läuft bestens“, resümiert Jürgen Benner die ersten Praxiserfahrungen. „Zwei bis drei Mal die Woche wird geliefert, ohne dass wir uns noch um die Beschaffung kümmern müssen. Die Linde-Disposition und unsere Produktion spielen ideal zusammen.“

Fazit

Bei der Produktion von handwerklich hochwertigen Wurst- und Schinkenspezialitäten ist Bedford auf hochwertige technische Gase angewiesen. Ein innovatives Gasemanagement mit der Tankstandsfernüberwachung und automatischen Gaseversorgung SECCURA Bulk Management von Linde Gas unterstützt die Logistik wirkungsvoll: Das System erfasst automatisch Verbrauchsdaten und Tankfüllstände und überträgt die Daten direkt an die Dispositi-

Beleg erbeten an:
Prospero GmbH
Müllerstraße 27
Telefon: 089.27 33 83-12
Telefax: 089.27 33 83-29
gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Andrea Zech
Telefon: 089.74 46-20 94
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 5

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: gerdt.fehrle@prospero-pr.de

on. Damit ist sichergestellt, dass alle Gase ständig verfügbar sind und mit optimierter Logistik geliefert werden.

Weitere Informationen im Internet: www.linde-gas.de.

Kontakt:

Linde AG
Geschäftsbereich Linde Gas
Linde Gas Deutschland
Seitnerstrasse 70
82049 Pullach
Fax: 089/7446-1216
<http://www.linde-gas.de>

Andrea Zech
Tel.: 089/7446-2094
E-Mail: andrea.zech@de.linde-gas.com

Pressekontakt:

Prospero GmbH Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Gerdt Fehrle

Postfach 140 326 - 80453 München
Tel. 089/273383-12 - Fax 089/273383-29
E-Mail: gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Beleg erbeten an:

Prospero GmbH
Müllerstraße 27
Telefon: 089.27 33 83-12
Telefax: 089.27 33 83-29
gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:

Andrea Zech
Telefon: 089.74 46-20 94
Telefax: 089.74 46-12 16

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Der Geschäftsbereich Linde Gas der The Linde Group ist in Deutschland führender Anbieter bei technischen und medizinischen Gasen sowie damit verbundenen Dienstleistungen. The Linde Group ist ein weltweit führendes Industriegase- und Engineeringunternehmen, das mit mehr als 49.000 Mitarbeitern in weltweit über 70 Ländern vertreten ist. Nach der Akquisition der The BOC Group plc erzielt das Unternehmen im Bereich Gase und Engineering einen Jahresumsatz von rund 12 Mrd. Euro. Die Strategie der The Linde Group ist auf ertragsorientiertes Wachstum ausgerichtet. Dabei steht vor allem der gezielte Ausbau des internationalen Geschäfts mit zukunftsweisenden Produkten und Dienstleistungen im Blickpunkt.

Beleg erbeten an:
Prospero GmbH
Müllerstraße 27
Telefon: 089.27 33 83-12
Telefax: 089.27 33 83-29
gerdt.fehrle@prospero-pr.de

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Andrea Zech
Telefon: 089.74 46-20 94
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 7