



Blick in die Produktionsstätte von MADO.

MADO und VAKONA gehören zusammen

Keine Zeit für Eitelkeiten

Eine Unternehmerfamilie mit klaren Vorstellungen und Visionen: Seit Jahrzehnten haben sich Ludger, Christian und Sebastian Höning mit VAKONA der Herstellung und dem Vertrieb von Nahrungsmittelmaschinen (Tumbler, Injektoren etc.) für das Fleischerhandwerk und insbesondere für den Gastrobereich spezialisiert. Seit Juli 2012 expandiert die Familie weiter. Mit der Übernahme von MADO mit Schwerpunkt in den Bereichen Fleischerhandwerk und fleischverarbeitende Industrie hat man nunmehr Antworten und Lösungen für alle Fragen (Kutter, Wölfe etc.).

Verantwortung, Vertrauen, Verlässlichkeit: in diesem Dreiklang führt das Familien-Management die Unternehmen. Eine der wichtigsten und zurzeit häufig gestellte Frage: werden die beiden Unternehmen zusammengeführt?

„VAKONA und MADO bleiben selbständig. Der große Vorteil aber ist, beide Unternehmen ergänzen sich in idealer Weise und profitieren von den gegenseitigen Vertriebswegen. National und international,“ so Ludger Höning. Die Unternehmen voran zu bringen, einen intensiven Kundendialog zu führen und das Leistungsportfolio kontinuierlich weiterzuentwickeln, daran arbeitet die Familie Höning.

„Der Zukauf der MADO GmbH ist kein Zufallsprodukt“, stellt Ludger Höning klar, „die Philosophie unseres Handels und Denkens stellt konsequent die Interessen und Bedürfnisse unserer Kunden in den Mittelpunkt. Mit VAKONA und MADO sind wir so etwas wie ein Vollsortimenter für die fleischbe- und weiterverarbeitende Industrie und das Fleischhandwerk sowie die nahrungsmittelverarbeitende Gastrowirtschaft. Viele Schlüsselpositionen in den Unternehmen sind mit Mitgliedern der Familie Höning besetzt. Schnell wechselnde Fluktuation ist ein Fremdwort. Nachhaltigkeit einer der wichtigsten Aussagen, die das Denken und Handeln des Managements prägt. Führungspositionen innerhalb der Unternehmen werden weitestgehend aus den eigenen Reihen unserer Mitarbeiter besetzt,“ erklärt der Geschäftsführer.

„Engagement, Fleiß und Leistung müssen sich lohnen. Nicht nur pekuniär sondern auch in Anerkennung und klarer Zuordnung der Verantwortungen. Mit der richtigen Einstellung zu unseren Kunden und unserem



**Die drei Geschäftsführer
Sebastian, Ludger und Christian Höning
sind sich einig in ihrem Anspruch:**

„Das Geheimnis des Erfolges ist, den Standpunkt des anderen zu verstehen. Da ist kein Platz für Eitelkeiten. Nur Platz für unsere Kunden, Mitarbeiter und Familien und deren Angehörige.“



Ludger Höning, Geschäftsführer: „VAKONA und MADO ergänzen sich in idealer Weise.“



Christian Höning, Geschäftsführer: „Anerkennung und klare Zuordnung der Verantwortung führen zum Erfolg.“



Sebastian Höning, Geschäftsführer: „Zielorientiertes Denken und Handeln im Sinne unserer Auftraggeber ist uns wichtig.“

Unternehmen sind dafür niemand besser geeignet als bereits vorhandene Mitarbeiter, die erkennen, dass Karriere im eigenen Unternehmen erstrebenswert sein kann. Hierfür gibt es genügend prominente Beispiele in der freien Wirtschaft,“ verdeutlicht Christian Höning.

Und Sebastian Höning ergänzt: „Unser Kapital sind unsere qualifizierten Experten, die sich durch zielorientiertes Denken und Handeln im Sinne unserer Auftraggeber besonderes auszeichnen. Unser Interesse an einer zufriedenen, langfristigen Kundenbeziehung fordert uns stets heraus, mit technischen Entwicklungen den Bedarf und den Ansprüchen unserer Kunden zu entsprechen und – je nach Situation – auch voraus zu denken. Nutzenorientiert und preisoptimiert. Mit eigenen Entwicklungen zeigen wir dem Nutzer mit unseren Produktlösungen deutliche Vorteile gegenüber, herkömmlichen Produkten auf. Das ist eine Feststellung, die wir nicht nur auf nationalen und internationalen Messen – demnächst auf der IFFA, Anfang Mai in Frankfurt – sondern auch bei individuellen Teststellungen unter Beweis stellen.“

Doch nicht genug damit. Je nach Kundenwunsch werden sowohl bei VAKONA als auch bei MADO Individuallösungen auf höchstem Qualitätsniveau entwickelt und produziert. Mit gewachsener, innovativer Technik untermauern beide Unternehmen eine führende Position unter allen Anbietern.

Intelligentes Zusammenspiel von Qualität, Leistungsstärke und Know-How

„Beraten. Analysieren. Nutzergerechte Lösungen schaffen: Diesen Herausforderungen stellen wir

uns täglich“, formuliert Christian Höning. „Fleischereimaschinen sind mehr als nur Edelstahl und Motoren. Professionelle und anwendergerechte Lösungen sind wichtig für reibungslose Arbeitsabläufe auf höchstem Niveau. Zielorientiert und kostengünstig. Das ist unsere Mission, die wir zum Beispiel mit dem Extruderwolf von MADO oder dem Energiespar-Kühltumbler von VAKONA unter Beweis stellen. Unsere Produktionstechnologien sind nachhaltig und basieren stets auf dem neuesten Stand.“

Und Sebastian Höning ergänzt: „Diese Technologien entwickeln unsere Experten – wenn erforderlich – auch mit anerkannten Forschungsexperten weiter und setzen damit führende Maßstäbe in der Nutzerlösung. Unsere eigenen Ansprüche an eine hohe Produktqualität setzen wir konsequent mit unseren Analyse- und Beratungsleistungen um. So sichern wir durch eine kombinierte Qualitätskontrolle, dass alle Kundenansprüche erfüllt werden. Selbstverständlich sind alle unsere Produkte und Leistungen zertifiziert. Größten Wert legen wir auf die konsequente Erfüllung der behördlichen und gesetzlichen Regelungen zum Arbeitsschutz, Arbeitssicherheit, Umweltschutz und Hygiene.“

Die Hönings beenden ihre Gesamtbetrachtung in Anlehnung an Henry Ford: „Das Geheimnis des Erfolges ist, den Standpunkt des anderen zu verstehen. Da ist kein Platz für Eitelkeiten. Nur Platz für unsere Kunden, Mitarbeiter und Familien und deren Angehörige.“ ■



MADO firmiert in Dornhan in Baden-Württemberg.



VAKONA-Gebäude im westfälischen Liengen.

MADO & VAKONA – die Unternehmen

MADO GmbH
 Fleischereimaschinen
 Balmerstr. 10
 D-72175 Dornhan

Telefon: +49 7455 931-0
Telefax: +49 7455 2263

eMail: info@mado.de
 www.mado.de

Geschäftsführer: Ludger Höning
 Christian Höning
 Sebastian Höning

Vertrieb/NL: Europa, Asien, Australien,
 Nord-/Südamerika,
 Vereinigte Arabische Emirate, Afrika

Produkte: Fleischwölfe, Extruderwolf, Industrierwölfe,
 Kutter, Industriekutter,
 Bandsägen, Schärfrmaschinen, Portioniersysteme,
 Sondermaschinen



Fleischereimaschinen

VAKONA GmbH
 Nahrungsmittelmaschinen
 Industriestr. 35
 D-49536 Liengen/Westfalen

Telefon: +49 5483 8081
Telefax: +49 5483 1414

eMail: service@vakona.de
 www.vakona.de

Geschäftsführer: Ludger Höning
 Christian Höning
 Sebastian Höning

Vertrieb/NL: Europa, Asien, Australien,
 Nord-/Südamerika,
 Vereinigte Arabische Emirate, Afrika

Produkte: Energiespar-Kühltumbler,
 Vakuum-Meng- und Massiermaschinen,
 Mischer mit Dampfeinspritzung,
 Mischer für Salate und Feinkost,
 Fleischveredelungs-Maschinen,
 Pökelboy, Injektoren, Sondermaschinen



Beharrlichkeit und Intelligenz führen zum Erfolg

Innovative Lösung für die Wurstwaren und Brätherstellung

Stillstand ist Rückstand. Und wer sich den Herausforderungen nicht stellt, darf sich über schwindende Marktanteile nicht wundern. Das gilt für die lebensmittelverarbeitende Industrie der Wurstwaren- und Brätherstellung genauso wie für alle anderen Branchen auch. MADO hat die fleischverarbeitende Industrie analysiert, Meinungen zum Verfahren der Wurstwaren- und Brätherstellungen eingeholt, Wünsche und Ansprüche notiert und in jahrelanger Entwicklungsarbeit ein System konzipiert, das den Markt revolutioniert. Sowohl in Leistung als auch Ergebnisqualität.

Das traditionelle Produktionsverfahren der Wurstwaren, Brät- und Hamburgerherstellung erfolgt im Prinzip immer noch über den Einsatz von bis zu drei Maschinen:

- ein Fleischwolf zur Vorzerkleinerung des Ausgangsmaterials

- ein Mischer zur Standardisierung
- ein Schlüsselkutter oder ein Feinzerkleinerer zur Herstellung der Emulsion

Die Basis der Maschinen ist nicht nur kostenintensiv in der Anschaffung sondern auch im Platzbedarf, Reinigungsaufwand und Energieverbrauch. Ein weiterer Kostenfaktor ist der Personaleinsatz. Ferner zeigte sich in Tests, dass durch die Unterbrechung des Produktionsprozesses bedingt durch Lieferung der Einzellösungen von Maschine zu Maschine die Produktqualität leidet und eine wesentlich höhere Keimbelastung bei der Herstellung gegeben ist.

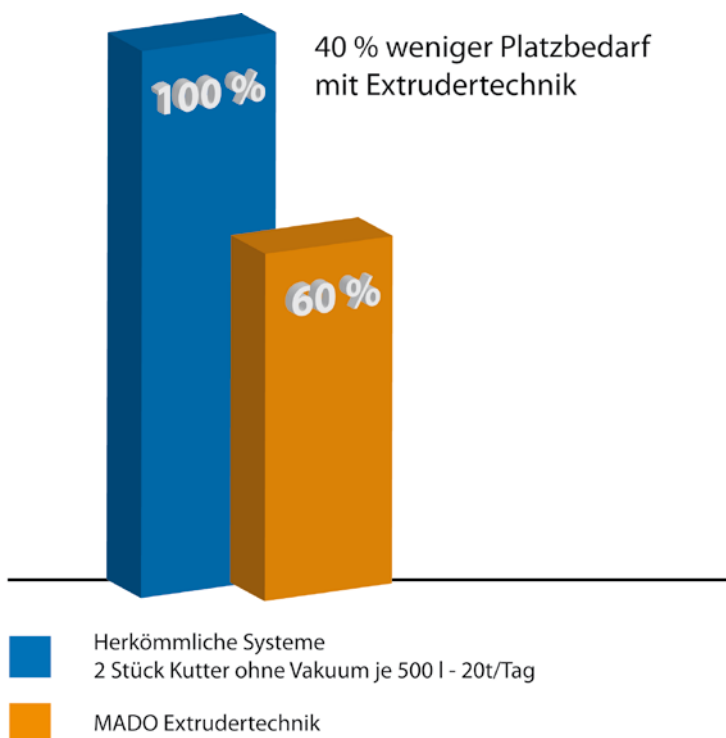
Kompetenzteam stellt sich den Herausforderungen

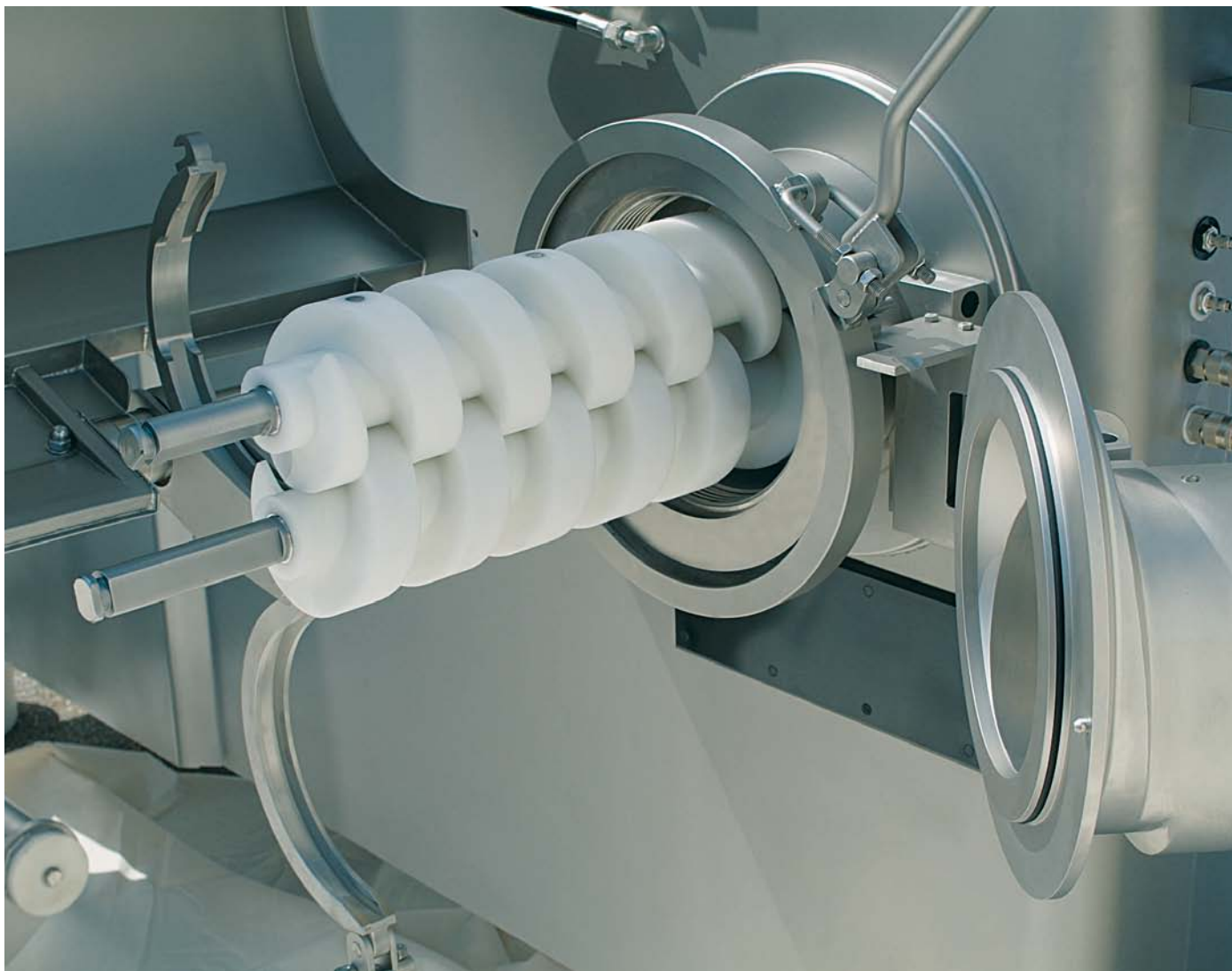
Drei Aufgaben müssen gelöst werden:

- Produktionsverfahren und -Prozess optimieren
- Produktionskosten senken
- Produktionsqualität verbessern

Was liegt näher, als die Leistung von drei Maschinen in einer zu vereinen? Eigentlich nichts. Nur die Technik will untergebracht sein. Wie bei allen fortschrittlichen Entwicklungen ist Intelligenz gefragt. Es gelingt den Konstrukteuren von MADO ein System zu entwickeln, dass bei geringstem Platzbedarf die Prozesse Schneiden, Mischen, Homogenisieren in einer Maschine vereint.

Der Transport des Produktionsgutes von Maschine zu Maschine entfällt, was zweifelsfrei zur Produk-





Pump-Schnecke

tionsverbesserung führt. Der Arbeitsprozess wird nicht unterbrochen. Ein weiterer Vorteil: die mögliche Keimbelastung des Produktes wird um bis zu 80% reduziert.

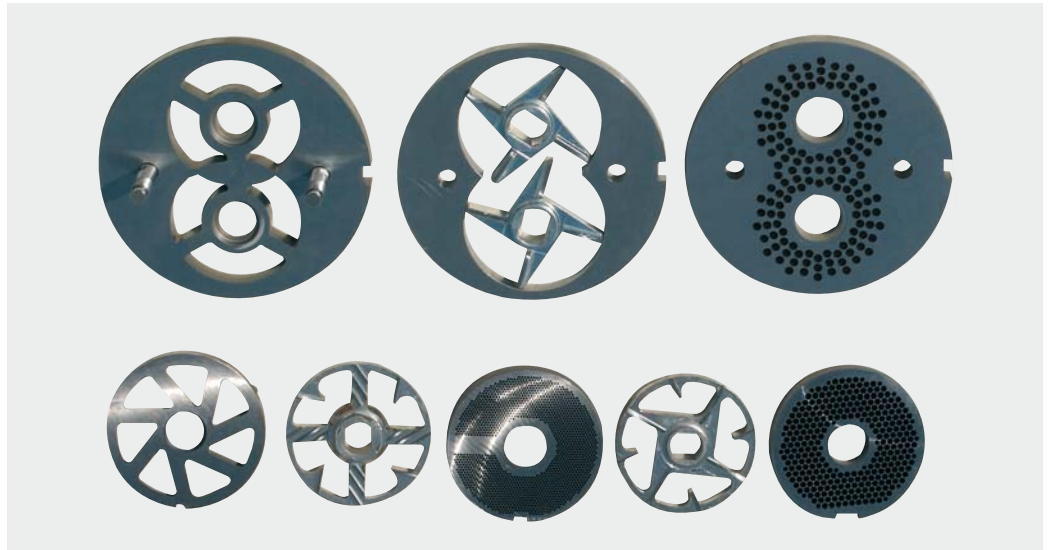
Durchdacht bis ins Detail

Mit dem Einsatz der Pump-Schnecken zur Förderung des Verarbeitungsguts zum Schneidsatz wird die bestmögliche Rohstoffschonung erreicht. Damit ist ein exzellentes Schnittbild bei minimaler Temperaturerhöhung gewährleistet. Das Δ -t beträgt zum Beispiel bei der Verarbeitung von Schweinefleisch und Verwendung einer 3mm Lochscheibe lediglich 0,5 °C. Mit zwei nach innen arbeitenden Zubringerschnecken ist eine kontinuierliche Materialförderung zur Verarbeitungsschnecke gewährleistet. Mit der stufenlos regelbaren Mischeinrichtung lassen sich Zutaten effizient und schonend mit dem Verarbeitungsgut vermengen.

Die Mischeinrichtung kann individuell auf das Produkt eingestellt werden (Mischzeiten, Mischintervalle, Ruhepausen). Mit dem patentierten Zwillingsschneidsystem wird das Verarbeitungsgut auf schonendste Weise vorzerkleinert. Anschließend wird das Material mit individuell kombinierbaren 3-teiligen bis 7-teiligen Schneidsätzen homogenisiert und auf die gewünschte Endkörnung zerkleinert.

Je nachdem, welche Produkte hergestellt werden, empfiehlt sich der Einsatz des MADO-Emulgiervorsatzes. Die patentierte Mischschnecke verfügt über Rückstromöffnungen, damit wird eine optimale Vermischung des Verarbeitungsgutes mit den Gewürzen und Zutaten ermöglicht.

Auf Wunsch kann das System mit dem patentierten DuoSeparat Trennsystem ausgerüstet werden. Mit dieser Einrichtung werden Knorpel und Sehnen mit



Patentiertes Zwillingsschneidsystem.

höchster Effektivität aussortiert. Dadurch lassen sich materialbelastende Prozesse, wie z.B. die Bandentsehnung einsparen und Kosten reduzieren.

Das DuoSepar System besteht aus zwei unabhängig voneinander arbeitenden Trenneinrichtungen. In der ersten Trennebene erfolgt die Ausleitung des Separates seitlich. In der zweiten Ebene, an der Endlochscheibe, erfolgt die Ausleitung über eine Schnecke zentral. Das Steuerventil für den seitlichen Trennsatz wird pneumatisch betätigt und ist stufenlos regelbar. Der zentrale Schneckentrennsatz wird elektrisch angetrieben und ist ebenfalls stufenlos regelbar. Der Sehnen und Knorpelanteil kann, abhängig vom Produkt, bis zu 80% reduziert werden.

Das System verfügt über eine gegen Spritzwasser geschützte, sehr übersichtliche und großzügige Touchscreen-Steuerung. Alle Eingaben werden zentral getätigt und abgelesen. Bis zu 99 individuelle Programmabläufe können abgespeichert werden.

Überzeugende Ergebnisse

Jede Technik ist immer nur so gut, wie der Nutzen für den Anwender. Es wurde eine Versuchsreihe zur Hamburgerherstellung von der Hochschule Anhalt, Hellriegel Institut, wissenschaftlich begleitet. Die dort gewonnenen Ergebnisse aus den Laboruntersuchungen sowie die positiven sensorischen Bewertungen rechtfertigen den heutigen Einsatz des Systems unter der Bezeichnung Extruderwolf.

Das vorgewolfte Material (Frischfleisch 16mm und Gefrierfleisch 18mm) wurde zusammen in den Trichter des Extruderwolf gefördert. Anschließend erfolgte das Standardisieren des Materials im Trichter der Maschine. Über Wägezellen konnte jederzeit das Gewicht in der Maschine abgefragt werden.

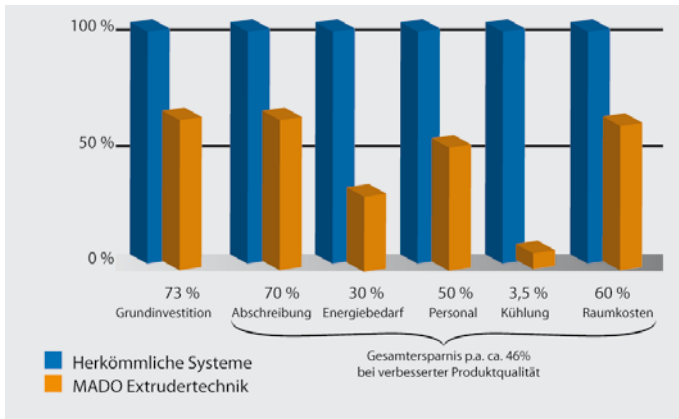
Bei Verwendung der Mischeinrichtung wurde bereits nach 180 Sekunden Mischzeit eine vergleich-



Ebenfalls patentiert: Die Mischschnecke.



Vergleich: Herkömmlich produzierte Würstchen (li.) und mit dem MADO-Extruderwolf hergestellte Würstchen.



Die Beispielkalkulation überzeugte nicht nur, sie konnte unter Beweis gestellt werden.

**Herkömmliche Systeme vs. MADO Extrudertechnik
Leistung 4 t/Stunde
Basis: Herkömmliche Systeme 100 % mit Kutterproduktion**

bar homogene Masse wie bei den Standard-Mischern nach 600 Sekunden erreicht. Die Bindung der Masse konnte auch noch durch das Mischen unter Vakuum verbessert werden. Das Material wurde dann auf eine 2,5mm Endlochscheibe endverwolft. Es konnte hierbei eine Stundenleistung von 12 Tonnen in der Stunde gemessen werden. Wo sonst ein hoher Bindegewebsanteil die unkontrollierte Verformung der Hamburger beim Braten verursachte, konnte jetzt über das DuoSepar Trennsatzsystem der Bindegewebsanteil im Material reduziert werden. Die mit dem Extruder hergestellten Hamburgerpatties waren im Endergebnis

weicher als die mit dem traditionellen Verfahren hergestellten Fleischscheiben.

Beim Garen der Hamburger verringerte sich der Bratverlust. Der Biss dieser Hamburger zeichnete sich durch angenehme Körnigkeit und hohe Saftigkeit aus.

Die Lösung rechnet sich: Leistung erhöht

Produktqualität gesteigert. Kosten gesenkt. Bei den führenden europäischen Fleischverarbeitern ist die Extrudertechnik unter realen Bedingungen im täglichen Produktionseinsatz.



AUTOR:
DANIEL DIMITROV,
MARKETING & SALES MANAGER,
MADO GMBH, BALMER STR.10,
D-72175 DORNHAN,
TEL.: +49 (0) 74 55 93 11 37,
D.DIMITROV@MADO.DE



Extruderwolf