

Udo Bäcker ist stolz auf die Leistungen des Unternehmens Von den Steinen.

Schneidig zu Wasser und Land

**750 LACHSE
DIE MINUTE**

 von den
Steinen

Spitzenleistung beim Schneiden: Bis zu 100 Tonnen Fisch gehen Hochseefischern mit einem Fang ins Netz – Mengen, die sofort an Bord zugeschnitten und verarbeitet werden. Premium-Messer aus Remscheid meistern diese Aufgabe souverän.

Ohne stumpf zu werden und ohne zu rosten.

„750 Lachse pro Minute zu filetieren ist keine Kleinigkeit, aber für uns nicht das eigentliche Problem“, stellt Udo Bäcker, langjähriger Betriebsleiter bei der Firma von den Steinen, fest. „Viel schwieriger war es, die Stahlmesser aus rostfreiem Stahl unempfindlich gegen das aggressive Meerwasser und die salzhaltige Luft zu machen. Was niemand aus der Branche für möglich gehalten hat, haben wir geschafft. Unsere Fischmesser sind weltweit mit die einzigen, die trotz harter Arbeitsbedingungen auf hoher See nicht korrodieren.“

Extrem-Prüfungen erfolgreich bestanden

Vor dem Praxiseinsatz mussten die Schneidwerkzeuge im Vorfeld zunächst einen 24-stündigen Salzsprühstest nach DIN-Norm bestehen. Während herkömmliche Messer aus rostfreiem Stahl bereits nach sechs Stunden braun angelaufen waren, absolvierten die Messer aus dem Hause von den Steinen die extreme Belastungsprüfung unbeschadet. Selbst 11 Monate in der Spülmaschine – sonst ein Tabu für jedes Messer aus diesem Werkstoff – überstanden die robusten Klingen ohne Blessuren.

Aufgrund der außerordentlichen Anforderungen im Einsatz unterliegen die Messer strengen Qualitätskontrollen. Mindestens 15 Stunden dauert eine Schicht an Bord der Fischfangflotte. Nicht auszu-denken, wenn mitten in der Beringsee ein Messer ausfiel und die Fischverarbeitung gestoppt würde. „Dann fliegt ein Hubschrauber dorthin und liefert Ersatz“, schildert Udo Bäcker die Lösung für den Super-Gau.

Große Belastungen im Einsatz

Aber nicht nur beim Thema Fisch ist die Marke von den Steinen international gefragt. Auch bei anderen Lebensmitteln wie Brot, Käse, Fleisch und Wurst sorgen die Messer aus Remscheid für einen sauberen Schnitt. Darüber hinaus finden Kreismesser und Maschinenmesser in zahlreichen industriellen Bearbeitungen Verwendung – beispielsweise im Automobilbau, in der Papier- und Kartonagenherstellung oder auch in der Textilindustrie.

Abhängig vom Einsatzbereich unterliegen die Werkzeuge unterschiedlichen Belastungen, die Udo Bäcker und sein Team immer wieder vor neue Herausforderungen stellen. Stets geht es um die Reduktion von Verschleiß, aber auch Korrosion, Anhaftungen, Wärmeentwicklung, häufiges Reinigen, elektrische Aufladungen oder die Notwendigkeit hoher Laufruhe sind Einflüsse, für die maßgeschneiderte Lösungen gefunden werden müssen. Hinzu kommt die Beschaffenheit des jeweiligen Schnittguts, das von faserig über zäh und brüchig bis knochenhart die unterschiedlichsten Konsistenzen aufweisen kann.

Maßgeschneiderte Lösungen im Programm

„Unser Ziel ist es, hohe Standzeiten, eine lange Lebensdauer, gleichbleibend hohe Schnittqualitäten und damit ein effizientes Ergebnis zu erreichen. Deshalb steht für uns die Frage im Vordergrund, was geschnitten werden soll. Danach richten sich das Material, aus dem das Messer gearbeitet wird, sowie die entsprechende Geometrie der Schneiden. Auch die Messer-Form ist nicht unwichtig. Teppiche zum Beispiel lassen sich nicht mit einem Kreismesser

zurechtschneiden. Dafür braucht man ein eckiges Format“, erklärt Udo Bäcker. „Selbstverständlich legen wir großen Wert auf eine individuelle Kundenberatung, damit wir jeweils das ideale Schneidwerkzeug für die betreffende Anwendung konzipieren können.“

Rund 15.000 verschiedene Messer-Modelle umfasst das Produktprogramm der Remscheider Experten. Dazu zählen nicht nur Kreismesser, sondern auch Flach-, Stichel-, Lang- und Bandmesser, mit denen maschinell geschnitten, getrennt, gesägt und zerlegt werden kann. Brigitte Waldens

INFO

Seit der Gründung 1886 hat das Unternehmen sein Portfolio sukzessive ausgebaut. So wurde 2002 das Produktspektrum um Maschinen zum Bürsten und Entgraten erweitert; sechs Jahre später folgte die Ausgliederung des Geschäftsfeldes in eine eigene Firma.

KONTAKT

Von den Steinen GmbH & Co. KG
Präzisionsschneidwerkzeuge
Baumschulenweg 8
42855 Remscheid-Hasten
Tel. 02191 88430
Fax 02191 884348
info@vondensteinen.de
www.vondensteinen.de

ANZEIGE

Employer Branding

Erfolgreich die wichtigen Mitarbeiter/Fachkräfte binden
und die besten neuen Mitarbeiter im Markt finden!

Axel Rückert Marketing
Auguststraße 2a
42859 Remscheid
Tel.: 02191-973920
dialog@a-rueckert.de

www.a-rueckert.de