

Teilmodernisierung der Rauchanlagen

METZGEREI STIRNER-SINN | HAUPTSTRAÙE 21 IN 70839 GERLINGEN | METZGEREIBRANCHE

Metzgereibedarf | Rauchanlagen von maurer-atmos



KUNDENINFORMATION

„Stillstand bedeutet Rückschritt!“ – das weiß auch unser langjähriger Kunde, Gunter Stirner-Sinn von der Metzgerei Stirner-Sinn aus Gerlingen. Obwohl er bereits eine top moderne Metzgerei führt, investiert er erneut in seinen Betrieb und modernisiert zwei seiner Rauchanlagen des namhaften Herstellers maurer-atmos. Damit sich unser Kunde schnellstmöglich wieder auf sein eigentliches Kerngeschäft – die Herstellung köstlicher Fleisch- und Wurstwaren – konzentrieren konnte, übernahm LORZ die zentrale Organisation und Koordination in Bezug auf alle von diesem Projekt betroffenen Gewerke.

IHR ANSPRECHPARTNER



Michael Lorz
michaellorz@lorz-service.de

PROJEKTBECHREIBUNG

Die Metzgerei Stirner-Sinn vertraut bereits seit vielen Jahren auf die Servicierung von LORZ sowie dem umfangreichen Wissen der LORZ Servicetechniker im Bereich maurer-atmos. Aufgrund der langjährigen Zusammenarbeit nahm der Kunde direkt telefonisch Kontakt mit uns bezüglich dieses Projektes auf. Daraufhin folgte zeitnah ein erster Besuch vor Ort zur Klärung aller anfallenden Tätigkeiten im Detail. Nachdem die Aufgabenstellung definiert war, übernahm LORZ die zentrale Organisation und Koordination aller notwendigen Gewerke.

Ein zweiter Termin vor Ort fand statt. Diesmal zusammen mit allen Gewerken um den genauen zeitlichen Ablaufplan von der Anlieferung bis zur Inbetriebnahme zu besprechen. Daraufhin wurden die Anlagen bestellt und Ende Juli war es dann soweit.

Die zwei neuen Rauchanlagen mit Reiberaucherzeuger verfügen ebenso über eine elektrische Beheizung, einem Klimareifepaket sowie einer Innendusche. Besonderes Highlight ist die automatische Türöffnung mit Anbindung an das hausinterne Netzwerk inkl. Datenaufzeichnung.

HERSTELLER



Referenz zum
PDF-Download

HERAUSFORDERUNGEN

Schon beim ersten Termin vor Ort war uns klar, dass das eine große Aufgabe werden würde und dass eine Anlieferung über die klassischen Zutrittswege schlichtweg nicht möglich ist, da diese viel zu schmal für die massiven Anlagen waren. Also verschaffte sich das LORZ Team einen Überblick über alle Möglichkeiten wie man in das Gebäude gelangen könnte. Und da war er - der Kellerschacht, der als einzige Möglichkeit dienen konnte.

Doch auch diese Variante hatte ihre Tücken. Die beiden Rauchanlagen mussten in mühevoller Zentimeterarbeit mit einem speziell abgewinkelten Autokran nach unten gelassen werden, da sich über dem Schacht noch eine Terrasse befand, die die Höhe stark einschränkte. Da die Türe unten am Schacht für die Einbringung auch zu niedrig war, mussten die beiden Anlagen beim Herunterlassen direkt auf den Rücken gelegt, nach innen gezogen und dann an ihrem endgültigen Platz wieder aufgerichtet werden. Für unser erfahrenes Serviceteam von LORZ eine echte Herausforderung, welche sie in nur vier Tagen an einem verlängerten Wochenendeinsatz mit Bravour gemeistert haben.

LÖSUNG & NUTZEN

Die neuen Anlagen ermöglichen unserem Kunden dank modernster Technik eine gleichmäßigere und schnellere Produktion seiner Waren und das Ganze bei einem geringeren Energieverbrauch. Damit steigert die Metzgerei Stirner-Sinn seinen ohnehin schon hohen Qualitätsstandard und senkt dabei auch noch seine Energiekosten.

Platzhalter **Kundenzitat Gunter** **Stirner-Sinn:**

„Als Unternehmer ist es die wichtigste Aufgabe, dafür zu sorgen, dass die Nächste Generation die bestmögliche Ausgangsposition hat und so der Betrieb weiter existieren kann. Das steht über allem, auch wenn viele Mitbürger das „noch“ nicht begriffen haben. So, wie mein Vater für mich gesorgt hat, so möchte ich für die nächste Generation, unsere Tochter Anna, sorgen. Die Kammern in ihrer Qualität, spielen dabei eine wichtige Rolle, da fast „Alles“ über sie läuft“, so Gunter Stirner-Sinn, Geschäftsführer.