



Fisch magazin

Die Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft



Svetlana und
Johann Glösmann

Salmco: Vom Lachsschneider zur Projektierung ganzer Fischfabriken

Vielseitige Schneidetechnik für die Fischverarbeitung

Der Technikanbieter Salmco hat vor genau zwanzig Jahren seine erste Lachsschneidemaschine auf den Markt gebracht. Heute bietet man Kalt- und Weichschneider an, die je nach Kapazität und Ausstattung den Bedarf vom Familien- bis zum Industriebetrieb abdecken. Gegenwärtig ist man bei Salmco mit der Projektierung einer ganzen Fischfabrik beschäftigt.



Sonderdruck aus
FischMagazin 10 / 04

Gerne schicken wir Ihnen
ein kostenloses Probeheft.

Tel.: 0 40 / 24 84 54 23
Fax: 0 40 / 280 37 88
vertrieb@snfachpresse.de

TITEL



Die SM 5110 ist eine Frischlachs-Schneidemaschine mit einem Schneidewinkel zwischen 10° und 25°. Die Schnittstärke ist zwischen 2 und 10 mm einstellbar, die Kapazität beträgt 65 bis 70 Schnitte in der Minute.

Jungingenieur an der Entwicklung des ersten Lachsschneiders mitgewirkt hatte, etablierte in den Räumen seine eigene Firma. Salmco ist seit mittlerweile 20 Jahren eine feste Größe auf dem Markt und bietet Schneidemaschinen in diversen Varianten zwischen 6.000 und 64.000 Euro an.

Kalt- und Weichschneider in vielen Ausführungen

Zum Programm gehören manuelle und halbautomatische Kaltschneider sowie vollautomatische Schneidelinien mit nachgeschalteter Verarbeitungslinie. Auch im Weichschneidebereich bietet Salmco Slicer in unterschiedlichen Ausführungen. Dabei variiert nicht nur die Anzahl der Scheiben pro Minute, sondern auch der Schnittwinkel. Für Europa zum Beispiel werden Maschinen mit einem Winkel zwischen 8° und 15° hergestellt. Die USA verlangen Maschinen mit 20° bis 45° (Bacon cut-style) und in Asien bevorzugt man Vorrichtungen, die zwischen 45° und 90° arbeiten können (Sushi cut).

Der häufig kontrovers ausgetragenen Diskussion, ob Kalt- oder Weichschneider für die Verarbeitung von Räucherlachs besser geeignet sind, steht Glösmann neutral gegenüber. „Die Beratung muss stimmen“ stellt er klar, „denn sie ist die Grundlage für die Entscheidung der Kunden. Ob die sich dann

Salmco: Vom Lachsschneider zur Projektierung ganzer Fischfabriken

Vielseitige Schneidetechnik für die Fischverarbeitung

Der Technikanbieter Salmco hat vor genau zwanzig Jahren seine erste Lachsschneidemaschine auf den Markt gebracht. Heute bietet man Kalt- und Weichschneider an, die je nach Kapazität und Ausstattung den Bedarf vom Familien- bis zum Industriebetrieb abdecken. Gegenwärtig ist man bei Salmco mit der Projektierung einer ganzen Fischfabrik beschäftigt.

Die Adresse Reinskamp 1 in Hamburg spielt für die Lachsverarbeitung eine wichtige Rolle. Vor genau 30 Jahren, 1974, entwickelten dort die drei Herren

Maass, Cavier und Harig die erste Lachsschneidemaschine der Welt, den von Hand betriebenen Prototyp der Anlagen, die heute weltweit zum Einsatz kommen und aus der modernen

Verarbeitung von Räucherlachs nicht mehr wegzudenken sind. Und noch heute ist die Hamburger Adresse großen Räuchereien rund um den Erdball ein Begriff, denn Johann Glösmann, der als

für die eine oder andere Technik entscheiden, will ich nicht beeinflussen.“ Eine neutrale Beratung ist nach seiner Ansicht die wichtigste Grundlage einer erfolgreichen Partnerschaft, denn schließlich habe jeder Kunde andere Voraussetzungen und Ansprüche, andere Vorstellungen und Möglichkeiten.

Kunden in mehr als 50 Ländern

Salmco beliefert heute Kunden in 52 Staaten, die Liste der Exportländer beginnt mit den Antillen und endet mit Zypern. Um überall einen entsprechenden Service bieten zu können, hat man ein Netz von Vertretungen in 24 Ländern aufgebaut. Insgesamt laufen rund um den Erdball derzeit etwa 650 Anlagen der Hamburger. Darunter auch Salmcos erster Weichschneider, der 1992 ausgeliefert wurde und dessen Zählwerk mittlerweile 86 Millionen Schnitte anzeigt. Er steht in den USA, die für Salmco den größten Einzelmarkt darstellen. Der zweitwichtigste Absatzmarkt ist Russland. Dieses Land liegt Johann Glösmann besonders am Herzen. Vor allem, weil seine Frau Svetlana von dort stammt. Aber auch, weil man dort nach eigenen Angaben Marktführer ist und das riesige Land noch großes Potenzial bietet. Insgesamt werden etwa 90 Prozent vom Umsatz im Ausland getätigt.

Zwei Trends prägen nach Beobachtung von Glösmann gegenwärtig den Markt für Schneidemaschinen. Zum einen registriert man eine Entwicklung zu kleineren Maschineneinheiten. Statt zweier großer Anlagen entscheiden sich die Kunden lieber für fünf kleinere Maschinen, weil die Produktion dadurch flexibler gestaltet und der Stillstand einer Einheit



Die Entwicklungsarbeit teilen sich Johann Glösmann (r.) und sein technischer Leiter Claus G. Lorenz. Während Glösmann aus den Anregungen und Wünschen der Kunden Entwicklungsideen ableitet, ist Lorenz für deren Umsetzung in Konstruktion und Planung verantwortlich.

leichter kompensiert werden kann. Exemplarisch dafür ist einer der größten Salmco-Kunden aus Amerika, der kürzlich seine 15. Maschine bekommen hat und seine Verarbeitungskapazität in den letzten Jahren kontinuierlich in kleinen Schritten ausgebaut hat. Außerdem

stellt man fest, dass immer mehr Schneidemaschinen für die Verarbeitung von anderen Fischarten als Lachs eingesetzt werden. Marlin, Thunfisch und Schwertfisch treten dabei besonders in Erscheinung. Insgesamt hat man 27 verschiedene Fischarten gezählt, die bei den Kunden in

aller Welt von Salmco-Maschinen geschnitten werden. Und es kommen regelmäßig neue Arten dazu, denn durch eine flexible Bauweise ist man in der Lage, auf kundenspezifische Wünsche zu reagieren.

Kontinuierliche Weiterentwicklung der Maschinen

Jährlich verlassen etwa 35 bis 40 neue Schneidemaschinen die Werkstatt in Hamburg. Jede Einheit stellt den jüngsten Stand der Entwicklung dar, denn die Verbesserungen fließen kontinuierlich in die Gestaltung der Maschinen ein. Alle Innovationen folgen der Geschäftsphilosophie, nach der die Maschinen so einfach wie möglich in der Bedienung, Reinigung und Wartung sein müssen.

Die Entwicklungsarbeit in Hamburg teilen sich Glösmann und sein technischer Leiter Claus G. Lorenz. Während Glösmann aus den Anregungen und Wünschen der Kunden Entwicklungsideen ableitet, ist Lorenz für deren Umsetzung in Konstruktion und Planung verantwortlich. Viele der benötigten Maschinenteile und Bleche werden in Lohnarbeit von spezialisierten Betrieben zugeliefert, weil die teuren Präzisionsmaschinen bei Salmco nicht ausgelastet werden könnten. „Was man kaufen kann, muss man nicht selber machen“, lautet eine Maxime des Unternehmens. Die Montage der Einzelteile erfolgt durch die Mitarbeiter von Salmco. Dabei legt auch der Chef selbst regelmäßig mit Hand an. Noch heute setzt Glösmann von möglichst jeder Maschine den Exenter zusammen, ein Bauteil, das quasi das Herz der Maschine darstellt, da es die Schneidemeser antreibt. ▶

Salmco Telegramm

Salmco Technik GmbH
Reinskamp 1
22117 Hamburg
Tel.: +49 (0)40 713 14 72
Fax: +49 (0)40 712 98 70
E-Mail: info@salmco.com
www.salmco.com

Charakteristik: Hersteller von
Fisch-Schneidemaschinen
Eigentümer: Johann Glösmann

Vertriebsgebiet: weltweit
Sortiment: Kalt- und
Weichschneidemaschinen
Kundenstruktur: Fisch
verarbeitende Unternehmen
Kundenzahl: 230
Umsatz: 1,3 Mio. €
Exportanteil: 80%
Wichtigste Exportländer:
USA, Russland, EU-25
Gegründet: 1984



Firmeninhaber Johann Glösmann (4 v.l.) wird von zehn Mitarbeitern unterstützt. Salmco beliefert heute Kunden in 52 Staaten, die Liste der Exportländer beginnt mit den Antillen und endet mit Zypern.

Langjährige Geschäftsbeziehungen

Zu den meisten Kunden besteht eine langjährige Partnerschaft, zum Teil schon seit der Gründung des Betriebes. Noch heute verwahrt Johann Glösmann die Rechnung für den ersten Auftrag, den er von Heinz Oesmann, dem Geschäftsführer des Fischgroßhandels Karsten Hagenah in Hamburg, bekommen hat.

Mittlerweile stehen dort eine ganze Reihe von Schneidemaschinen. „Bei Hagenah haben wir die Möglichkeit, unsere Verbesserungen unter Praxisbedingungen zu testen“, schildert Glösmann.

Lieferung kompletter Schneidelinien

Durch die langjährige Erfahrung in der Branche fungiert Salmco

immer häufiger als Berater und Lieferant für die dem Schneiden vor- und nachgelagerten Fischbearbeitungsmaschinen. Auf Wunsch werden heute Schlacht- und Filetiermaschinen, Fischbandsägen, Entschuppungsgeräte, Entgrätungsmaschinen, Salzinjektoren, Sterilisationsanlagen, Enthäutungsmaschinen, Räucheranlagen, Trimmgeräte, Transportbänder, Vakuummaschinen, Waagen und viele

andere Geräte mehr von Salmco geliefert. Dabei, so Glösmann, berate man neutral, weil man den Kunden gegenüber für die Qualität der Produkte verantwortlich sei.

Gegenwärtig ist man bei Salmco mit der Projektierung einer ganzen Firma beschäftigt. Festgelegt werden müssen nicht nur die einzelnen Arbeitsschritte rund um die Schneidemaschine, sondern der gesamte Hallenzuschnitt und der Materialfluss durch die Firma. Ein Auftrag, der in seinem Volumen bisher einmalig für Salmco ist und die Einschätzung des Geschäftsführers unterstützt, nach der es mit der Wirtschaft wieder bergauf geht.

Nachdem man in 2003 ein schwieriges Geschäftsjahr verzeichnen musste, sieht Glösmann für dieses Jahr eine deutliche Trendwende. Die Stimmung auf den Messen und die Auftragslage in den Büchern geben nach seiner Einschätzung wieder Anlass zu Optimismus.

nik

Salmco-Maschinen schneiden Fischarten in aller Welt

Zum Programm gehören auch vollautomatische Schneidelinien mit nachgeschalteter Verarbeitungslinie.



Die SM 3026 ist ein halbautomatischer Lachsschneider mit einer Kapazität von ca. 60 Schnitten pro Minute. Die Schneideeinheit ist kombiniert mit einem automatischen Ableger.