

# Flexibilität sorgt für Erfolg in der Nische

## Frastanzer Nahrungsmittelhersteller 11er setzt auf nachhaltige Unternehmensstrategie.

**FRASTANZ.** Das Frastanzer Unternehmen 11er-Nahrungsmittel gilt als Spezialist im Bereich der Tiefkühlprodukte. Aus Rohkartoffeln stellt der exportstarke Betrieb verschiedenste Tiefkühlprodukte her, insbesondere Pommes frites, Kroketten und Rösti-Gerichte aller Art. Um die hohe Qualität von 11er zu garantieren, ist sorgfältige Planung und sensibler Umgang mit den Ressourcen während des Herstellungsprozesses notwendig. „Lebensmittel sind in gewisser Weise ein lebendes Produkt. Die Konsistenz der Rohstoffe verändert sich stetig, jede Kartoffel ist anders. Deshalb muss auch die Fertigungslinie immer wieder spezifisch an die zu bearbeitenden Lebensmittel angepasst und umgestellt werden“, erklärt Betriebsleiter Norbert Schmidle. Solch herausfordernde Bedingungen erschweren Standardisierungsprozesse, die in anderen Branchen üblich sind, erheblich. Aufgrund fehlender technischer Entwicklungen war lange Zeit die Modernisierung bestehender Anlagen nur schwer umsetzbar. Die Optimierungsmöglichkeiten in gewissen Bereichen der



Neue Technologien erleichtern die Arbeit bei 11er und sorgen für mehr Effizienz.

FOTO: GEORG ALFARE

Nahrungsmittelproduktion sind oft nur minimal, zu gut sind die bisherigen Abläufe aufeinander abgestimmt. „Erfahrene Mitarbeiter in Kombination mit vernetzten Sortieranlagen haben eine sehr hohe Effizienz. Dadurch können wir schnell und flexibel auf Kunden- und Marktwünsche reagieren. Deshalb ist in diesem Produktionsschritt nur noch wenig Verbesserungspotenzial vorhanden“, verdeutlicht Schmidle.

### Technischer Fortschritt

Erst die technischen Entwicklungen der letzten drei bis vier Jahre erlauben nun auch Unternehmen wie 11er neue Innovationsansätze

tenzial ist der Schälvorgang vor dem Verarbeiten der Kartoffeln. Zusätzliche Ausbaustufen sorgen dafür, dass vor allem die Abfallmenge, der sogenannte Schälverlust, inzwischen deutlich reduziert werden kann. Dieser beträgt aktuell noch rund zehn Prozent einer Kartoffel. Momentan werden die Schälreste der Energiegewinnung zugeführt und zu Biogas verarbeitet. Deutlich effizienter ist jedoch die gesamthafte Reduzierung der Schälverluste, was sowohl den Rohstoffverbrauch senkt als auch eine gezielte Auslastung der Maschinen erlaubt.

### Wachstum durch Qualität

11er ist durch innovative Produkte erfolgreich am Markt positioniert. „Durch unsere flexible und schnelle Produktion sowie das bestens ausgebildete Fachpersonal können wir erfolgreich kleinere Nischen besetzen. Wir sind in der Lage, in kürzester Zeit auf neue Anforderungen zu reagieren, was größere Konkurrenzbetriebe nicht können“, verdeutlicht Schmidle. Um situationsbezogen die optimalen Fertigungseinstellungen wählen zu können, ist das geschulte Auge der Mitarbeiter nach wie vor unersetzlich. Die jahrelange Erfahrung der Mitarbeiter im Umgang mit den Rohstoffen ist somit der entscheidende Erfolgsfaktor für 11er.

## CHANCENLAND VORARLBERG

### INDUSTRIE 4.0 IN VORARLBERG

Innovative Projekte in produzierenden Unternehmen

Präsentiert von



WIRTSCHAFTS STANDORT  
VORARLBERG  
GESELLSCHAFT

[www.wisto.at](http://www.wisto.at) | 05572 552 52 0