

Hi-Tech-Aufschneider aus Klagenfurt

Zum Weltmarktführer im Bereich der Aufschnitt- und Verpackungsmaschinen für frische Schinken-, Wurst- und Käseprodukte ist die Kuchler Electronics GmbH aufgestiegen. Neben europäischen Kunden beliefert das Klagenfurter Unternehmen Vertriebspartner in Nordamerika, Japan, Australien und Neuseeland.



Foto: Kuchler Electronics

Die Aufschnittmaschinen von Kuchler Electronics sind auch in Österreich weit verbreitet.

WIEN. Viele Weltmarktführer agieren im Verborgenen. In einigen Geschäftsfeldern erscheint das plausibel. Wer benötigt schließlich schon Maschinen für Einsätze im Bergbau oder bahntechnische Signalanlagen, um zwei konkrete Beispiele zu nennen? Es gibt aber auch Top-Unternehmen, mit deren Produkten die Mehrzahl der Leser nahezu täglich Augenkontakt aufnimmt ohne sie wirklich zu registrieren. Sogar Hi-Tech-Erzeugnisse ereilt dieses Schicksal gelegentlich. Die Mitarbeiter von Kuchler Electronics wissen davon ein Lied zu singen.

Top-Maschinen und Gesamtlösungen für Frischetheken im Lebensmitteleinzelhandel produziert das Unternehmen mit Sitz in Klagenfurt. Ein weltweiter Kundenkreis deckt sich damit ein. Damit das so bleibt, feilen Firmenchef Dkfm. Fritz Kuchler und sein Team laufend an Innovationen, die bei den Besuchern der internationalen Fachmessen gewöhnlicherweise auf breites Interesse stoßen. Aber auch die meisten normalen Bürger – sowohl Kinder als auch Erwachsene – kommen mit den Systemen des Kärntner Unternehmens regelmäßig in Blickkontakt. Dies insbesondere in Supermärkten mit größeren Feinkostabteilungen. Wer an diesen Standorten regelmäßig geschnittene Wurstwaren,

Schinken, Käseprodukte oder hauchdünne Lachsscheiben bezieht, der trägt mit zum Erfolg der seit dem Jahr 1926 bestehenden Firma Kuchler Electronics bei. Aber nur wenige Konsumenten sind sich dessen bewusst.

Die Entwicklung und die Produktion von Systemaufschnittmaschinen sowie von Aufschnitt- und Verpackungsmaschinen für frische Würste, Schinken und Schnittkäse bildet das Kerngeschäft des rund 70 Mitarbeiter beschäftigenden Klagenfurter Hi-Tech-Betriebes. Unter der Marke S.A.M. gehen die Gerätschaften über die Ladentische. Bei Bedarf liefert Kuchler Electronics Peripheriegeräte und Zubehör wie zum Beispiel Spezialfolien für die geschnittene Ware. „Die Feinkostabteilungen in den großen Supermärkten setzen täglich bis zu 1.000 selbstverpackte Einheiten von einer bestimmten Wurst- oder Käsesorte ab“, schildert Dr. Ludwig Notsch, strategischer Berater von Kuchler Electronics, die Beweggründe für die in den letzten Jahren vorangetriebene systematische Ausweitung der Produktpalette.

Im Jahr 1971 feierte die erste Aufschnittmaschine von Kuchler Electronics Premiere. Seitdem wurden weltweit mehr als 30.000 Einheiten verkauft. Bei den halb- oder vollautomatischen Aufschnitt- und Verpackungs-

Kuchler Electronics GmbH

Firmensitz: Klagenfurt
Firmengründung: 1926
Ges.: Dkfm. Fritz Kuchler
Mitarbeiter: 70
Umsatz (2007): 13 Mio. Euro

Leistungsspektrum: Entwicklung und Produktion von Systemaufschnittmaschinen sowie von Aufschnitt- und Verpackungssystemen für frische Würste, Schinken und Schnittkäse, Handschneidemaschinen, Sondermodelle für die Fischverarbeitung und für Anwendungen im Marktsegment der Lebensmittelindustrie

Exportquote: 80 Prozent

Exportmärkte: Deutschland, Schweiz, Italien, Benelux, Frankreich, Spanien, England, Irland, Schweden, Tschechien, Slowakei, Russische Föderation, USA, Japan, Australien, Neuseeland
Versand (p.a.): ca. 1.000 Maschinen mit rund 90 Tonnen Gesamtgewicht

Logistikpartner: G&P Logistik, Terminkurier Austria, DHL Express, TNT Express, Schenker

systemen – sie tragen die firmeninterne Bezeichnung „Slice&Pak“ – hält das Kärntner Unternehmen bei mehr als 1.000 Stück Gesamtabsatz. Mit rund 60.000 Euro beziffert Notsch die Kosten für den Kauf eines solchen Gerätes. Dafür bekommt der Anwender allerdings einiges geboten. Notsch verweist in diesem Zusammenhang auf das P2 genannte Top-System zum Schneiden, Verpacken, Wiegen sowie zur Preisauszeichnung der Schinken-, Käse- oder Wurstzeugnisse. Wie eine Thekenkraft funktioniert diese auf die Betreuung von bis zu 400 verschiedenen Artikeln ausgerichtete Maschine. Den Betreibern winken laut seinen Detailangaben Umsatz- und Produktivitätssteigerungen in Verbindung mit mehr Personaleffizienz und -flexibilität.

Aber auch die Kunden profitieren von den Hi-Tech-Schneideanlagen. Notsch: „Mit unseren Systemen können die Supermärkte die regional zugekauften Produkte vor den Augen der Einkäufer aufschneiden und verpacken. Dies garantiert ein Höchstmaß an Frische, Hygiene sowie Flexibilität.“ Der Begriff S.A.M. steht als Abkürzung für „sine auxilio manus“, was ins Deutsche übersetzt „Ohne mit der Hand“ bedeutet. Fazit: Die Bediensteten in den Feinkostabteilungen des organisierten Lebensmittelhandels müssen beim Schneiden und Verpacken der Schinken-, Wurst- und Käseprodukte nicht mehr Hand anlegen.

Von Handschneidemaschinen über Halb-/Vollautomaten und Gesamtsystemen einschließlich der Folienverpackungen bis hin zu Sondermodellen für die Fischverarbeitung (hauptsächlich Lachs) und für indu-