

# ***Rauchzeichen*** vom Genfer See



**Die Schweizer Fleischverarbeiter von Bell haben ihr neues, hochmodernes Werk in Cheseaux-sur-Lausanne mit Sorgo-Anlagen ausgestattet.**

**M**it dem Bau eines neuen Produktionsbetriebs in Cheseaux-sur-Lausanne nördlich des Genfer Sees wurde im Herbst 2013 begonnen. Regionale Wurst- und Fleischprodukte sowie Spezialitäten, Kleinserien und Nischenschmankerl sollten in großen Mengen hergestellt werden. Nach einer Probephase mit zwei konkurrierenden Räucheranlagen machte schließlich Sorgo aus Österreich das Rennen.

## **Saucissons und Boutefas**

Neun Heißrauch- und Kochanlagen sind im neuen Bell-Werk im Einsatz, die täglich von 15 t Produkten durchlaufen werden. Dazu kommen fünf Kaltrauchanlagen und Reiferäume, durch die weitere 6 t pro Tag geschleust werden. Im Erdgeschoss der Räucheranlagen werden Schinken, Speckwuerfeli, Cervelas, Wienerli, Hot-Dog-Würste, Schueblig und Schweinswuerstli geräuchert. Im ersten Stock der Anlagen kommen die regionalen Waadtländer Spezialitäten wie Saucissons, Kohlwürste, geräucherte Leberwürste, Treberwürste, Boutefas, geräucherter Speck zum Kochen und Bratspeck in die Kammern.

Das technische Herz der Anlagen, das die Reiberaucherzeuger bilden, schlägt ebenfalls auf dieser Etage. Der Rauch, der dort entsteht, verleiht den Fleisch- und Wurstprodukten das gewünschte Aroma. „Die Anlagen funktionieren sehr gut“, lobt Betriebsleiter Christophe Maillard, „wir bekommen jetzt Produkte mit einem milderen und weicherem Geschmack als mit Dampfrauch.“ Ein Aroma, das dem Betriebsleiter zufolge



Die Steuerung der Anlage ist einfach zu bedienen, die Reiberaucherzeuger werden mit Vierkanthölzern aus Buche gefüllt./  
The smokers are easy to operate, the reaming smoke creators are filled with parts of beech wood.

bei den Konsumenten gut ankommt: „Vorher haben unsere Würste etwas mehr nach Rauch geschmeckt, jetzt sind sie eher lieblich und das Sättigungsgefühl stellt sich beim Reiberauch etwas später ein.“

**Einfach zu bedienen**

„Es war wirklich einfach, unsere Leute auszubilden, weil die Anlagen ganz leicht zu bedienen sind“, erklärt Christophe Maillard. Der Rauch wird in

**Smoke signals** from Lake Geneva

The Swiss meat processors from Bell have equipped their new modern factory at Cheseaux-sur-Lausanne with Sorgo smokers.

The works for the new production plant at Cheseaux-sur-Lausanne north of Lake Geneva started in autumn 2013. Regional meat and sausage products should be produced there as well as specialities, small-scale se-

ries and niche products. After attempts with two competing smoke systems Bell decided for Sorgo from Austria.

**Saucissons and Boutefas**

Nine hot smoking and cooking plants are at use in the new

Bell factory, that process 15 t of products every day. Further 6 t are channeled through five cold smokers and mature rooms. Ham, small bacon dice, Cervelas, Wiener sausages, hot dog sausages and pork sausages are being smoked

Fotos: Blümel



GENERALPLANUNG  
FÜR DIE  
FLEISCHINDUSTRIE

ARCHITECTEN  
INGENIEURE  
TECHNOLOGEN

FALKENSTEIN  
PROJEKTMANAGEMENT GMBH

**IFFA**  
07.-12. Mai 2016  
BESUCHEN SIE UNS  
Halle 11.0, Stand A 51



Saucissons sind die typische Wurstspezialität der Region. Ihre rötliche Färbung erhalten die Därme beim Räuchern, die individuelle Form bleibt. / Sausisson sausage is a typical speciality of the region. The reddish colour of the casings comes with the smoking, the individual shape remains untouched.



Sekundenschnelle erzeugt und er lässt sich per Computersteuerung exakt dosieren und auf die aromatischen Bedürfnisse der jeweiligen Produkte ausrichten. Die Schonung der Ressourcen war bei Bell ebenfalls ein Argument für Sorgo, denn die Reiberauchanlagen haben integrierte Umweltschutztechnik und sind daher äußerst energieeffizient.

Und nicht zuletzt hinterließ auch die Edelstahlverarbeitung der Räucher-kammern einen positiven Eindruck.

### Einwandfrei von 0 auf 100

Immerhin wanderte das gesamte Produktionsvolumen an Brühwurst, Rohwurst und Kochpökelwaren von Lausanne nach Cheseaux-sur-Lausanne, wo zuvor nur ein Schlachthof inklusive Zerlegung und Fleischveredelung angesiedelt war. „Der Betrieb hier ist für eine Kapazität von rund 7 Mio. kg pro Jahr ausgelegt und rund 190 Menschen arbeiten am Bell-Standort in Cheseaux-sur-Lausanne“, skizziert Christophe Maillard die Rahmendaten des erweiterten Standorts.

„Wir haben nicht lange Zeit gehabt“, schildert Joachim Gensle, Außendienstmitarbeiter von Sorgo, die Herausforderung, die hohen Qualitätsansprüche von Bell zu erfüllen. Der Betriebsleiter ergänzt: „Der Start von 0 auf 100 bei den Heißrauchanlagen hat prima funktioniert und auch im Rohwurstbereich mussten wir uns nur ein wenig auf regionale Gepflogenheiten und Spezialitäten einstellen. Auch hier läuft der Räucherbetrieb einwandfrei.“

Weil im neuen Werk am Genfer See noch Kapazitäten frei sind, dürfen sich die Anlagenbauer aus Österreich wohl bald über einen weiteren Auftrag aus dem Südwesten der Schweiz freuen. *chb*

in the basement of the plant. On the first floor the regional Waadtlaender specialities run through the chambers.

### Softer and milder flavour

This is also the place where the technological heart of the factory beats in the form of the reaming smoke creators. The smoke produced there gives the meat and sausage products the requested flavour. „The equipment works very well,“ operating manager Christophe Maillard comments, „our products now have a softer and milder flavour as it formerly was with steam smoke. Our sausages tasted more smoky before, now they are rather smooth and the reaming smoke delivers a feeling of retarded satiety.“

„It was really simple to instruct our workers, because the new equipment is easy to operate,“ says Christophe Maillard. The smoke is generated within seconds and gets dosed computer driven to apply for the aromatical requirements of the particular products in the smoking chambers.

### Perfect flow from the start

It was a great challenge to move the complete site of the meat and sausage production from Lausanne to Cheseaux-sur-Lausanne where originally only a slaughtering yard including partition and meat enhancement was located. „Our new factory is designed to run a capacity up to 7 million kg and 190 staff members are working here at the Bell-location in Cheseaux-sur-Lausanne,“ Christophe Maillard outlines the framework conditions of the largened site.

„We didn't have much time to fulfill the high quality expectations of Bell,“ says Sorgo field representative Joachim Gensle. „It was a perfect flow from the start at the hot smoke site, in the raw sausage production we only had to adjust a little to regional conventions and specialities. By now the smoking in this part of the factory also works properly.“ *chb*



Joachim Gensle (li.), Außendienstmitarbeiter von Sorgo, und Bell-Betriebsleiter Christophe Maillard sind sehr zufrieden mit der Anlage. / Joachim Gensle (left), Sorgo field representative, and Bell operating manager Christophe Maillard are very pleased with the equipment.