

Anwenderbericht Stockmeyer

ESM-System verhindert Kondenswasserbildung

Im Jahre 1913 übernahmen in Versmold der Kaufmann Heinrich Stockmeyer und seine Frau Lina eine Produktionsstätte – die „Westfälische Wurst- und Fleischwarenfabrik“, so steht es im damaligen Handelsregister.

Seit dieser Zeit steht die Marke Stockmeyer für traditionell westfälisches Metzgerhandwerk und höchste Sorgfalt bei der Herstellung von Wurstspezialitäten. Nach der Vorstellung des Firmengründers sollte Stockmeyer-Wurst so lecker sein, „als käme sie gerade eben vom Metzger“.

In den 60er-Jahren war das Unternehmen einer der Vorreiter der SB-Theke, als es vorverpackte Wurstwaren auf dem deutschen Markt einführte.

Vorreiter ist das Unternehmen auch bei der Hygiene in der Produktion. Ein ESM-System (ein seitlich blasender, nur mit Umgebungsluft arbeitender Luftschleier) verhindert jetzt eine Kondenswasserbildung am Schnelllauftor zwischen Produktion und Räucherei, die durch die großen Temperaturunterschiede entstehen könnte.

Da das ESM-System nur mit Umluft arbeitet, entstehen kaum laufende Kosten; der ohnehin schon hohe Hygienestandard hingegen wurde noch einmal verbessert.



Das ESM-System in der Produktion von Stockmeyer

