

## „ZUKUNFTSVISIONEN“ - DIE WIRTSCHAFTSSERIE IN DER SIEGENER ZEITUNG



Mit modernster Technik wie diesem Roboterarm läuft die Bearbeitung der Maschinenteile bei Weber in Breidenbach im besten Fall rund um die Uhr.  
Foto: Unternehmen



Weber Maschinenbau hat am Stammsitz in Breidenbach einen eigenen Vorführraum, in dem der Anwendungstechniker Michael Buxbaum die Funktionsweise und das Innenleben eines Slicers zeigt. Fotos (4): Björn Weyand

## Mit dem Schneiden allein ist es nicht getan

**BREIDENBACH / WITTGENSTEIN** Das familiengeführte Unternehmen Weber Maschinenbau produziert Slicer für die lebensmittelverarbeitende Industrie

*Am Stammsitz arbeiten 575 Menschen – rund ein Viertel kommt aus Wittgenstein. Tendenz steigend, denn der Bedarf an Fachkräften ist weiterhin ungebrochen.*

bw ■ Nicht nur der Automobilhersteller Mercedes hat seinen berühmten Stern, sondern auch eine Firma aus dem benachbarten Breidenbach, die Arbeitgeber ist für

Veredelung und das Schneiden von Wurst, Fleisch, Käse und weiteren Lebensmitteln. Aus kleinen Anfängen im reinen Familienbetrieb um Günther Weber ist eine Unternehmensgruppe erwachsen, die über 1300 Menschen an 22 Standorten in 18 Ländern beschäftigt. Am Stammsitz in Breidenbach arbeiten 575 Menschen – rund ein Viertel von ihnen kommt aus Wittgenstein. Tendenz steigend, denn das Unternehmen hat weiteren Bedarf an Fachkräften und blickt dabei natürlich auch über die Grenzen des Hinterlandes hinaus. In diesem Jahr haben zwölf junge Menschen bei Weber in Breidenbach ihre Ausbildung in acht Berufen

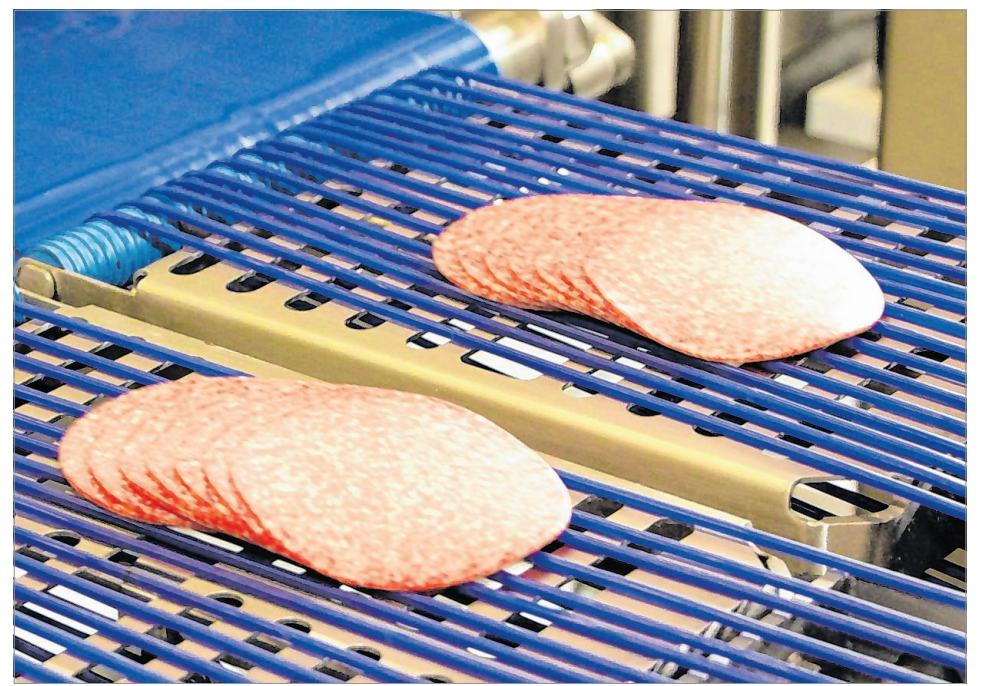
bau unterhält Standorte in den USA, Kanada, Mexiko, in vielen Ländern Europas, Russland oder auch Japan. Nach Australien ging der größte Auftrag der Unternehmensgeschichte. Die Maschinen von Weber sind rund um den Globus im Einsatz.

Anfangen hat einst alles mit den sogenannten Entschwartzmaschinen, die sich durch ihren Namen wohl selbst erklären. Heutzutage sind die Slicer das Hauptgeschäft – mit den Schneidemaschinen ist es alleine aber nicht getan. Denn auch mit dem Schneiden alleine ist es nicht getan – in der Wurst- oder Käsepackung aus dem Supermarkt soll mindestens die Menge drin sein, die drauf steht. Weniger darf es auf keinen Fall sein, mehr aber auch nicht, denn jedes Gramm Ware mehr kostet den Wurst- oder Käsehersteller bares Geld. So ist eine Anforderung an die Weber-Slicer, dass die geschnittene Ware möglichst nah an die geforderte Menge heran kommt. 100 Gramm sollen eben 100 Gramm sein – und nicht 101 und schon gar nicht 99. Um dies zu erreichen, läuft die Ware vor dem Slicer durch den Produkt-Scanner. Dieser misst die Ware von Salami, Schinken und Mortadella bis zu Gouda und Emmentaler. „Der Scanner ist Gold wert für unsere Kunden“, konstatiert Anwendungstechniker Michael Buxbaum im Gespräch mit der SZ.

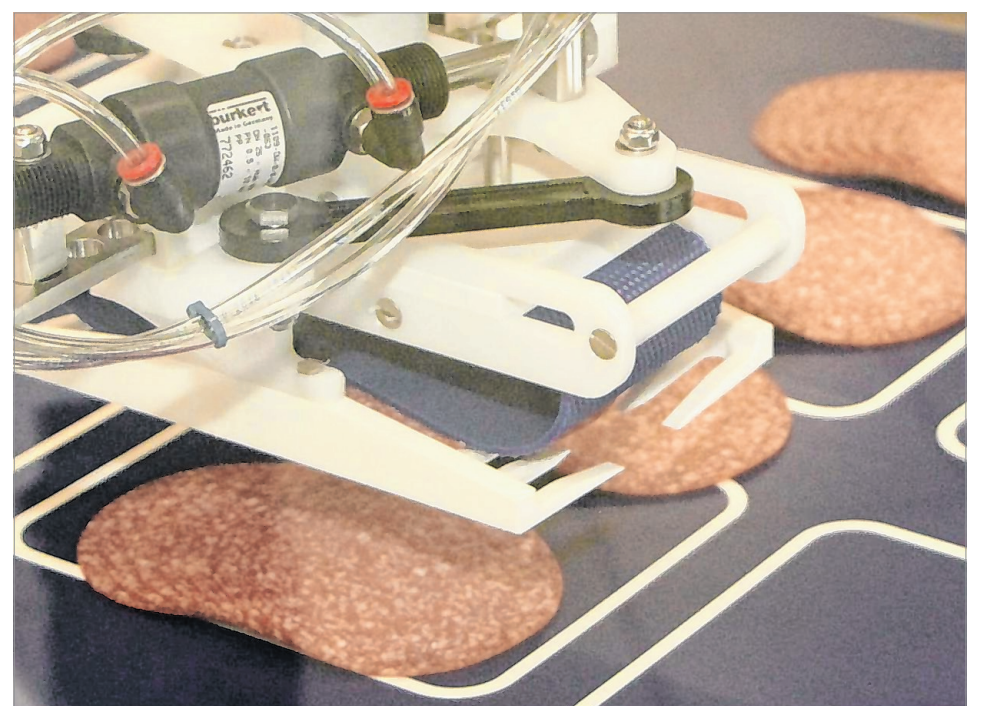
Reichlich Know-How steckt auch in der Schneidetechnik der Slicer, das Unternehmen hat eine eigene Messerfabrik. Je nach Ware sind 1000 Schnitte und mehr pro Minute kein Problem für die Maschinen. Die Scheiben werden direkt passend für ihre Verpackung portioniert, sei es als Schindel oder als Teller. Über das Fließband laufen die Wurst- und Käseportionen weiter zur Verpackungseinheit, wo Roboterarme die Wurst oder den Käse in Empfang nehmen, um sie in die Verpackung zu legen. Je automatisierter der gesamte Vorgang abläuft, desto niedriger ist das Risiko einer Verunreinigung. In der lebensmittelverarbeitenden Industrie, aus der die Kundschaft der Weber-Gruppe stammt, ist die Hygiene schließlich das A und O.

Um all den Anforderungen gerecht werden zu können, ist bei der Herstellung der Weber-Maschinen höchste Präzision vonnöten. Immer wieder investiert das familiengeführte Unternehmen in einen Ausbau der Betriebsstätten und in moderne Technik – das Ende der Fahnenstange ist noch lange nicht erreicht. „Die modernste Technik hilft uns dabei, 24 Stunden produzieren zu können“, erzählt Tobias Weber. Der Sohn von Unternehmensgründer Günther Weber ist inzwischen als Gesellschafter in die Geschäftsführung eingestiegen. Damit bleibt das Unternehmen weiterhin in Familienhand.

Den Ausbau der Produktionsstätten in Breidenbach hat das Unternehmen zuletzt dafür genutzt, den Materialfluss besser zu organisieren. „Mit unserer neuen Warenannahme haben wir die Wegezeiten um 50 Prozent reduziert“, betont Tobias Weber. Die Edelstahlbleche werden in die passenden Formen gebracht, werden abgekantet und geschweißt, Flachstähle werden geformt und Rundstähle werden gedreht. Am Ende muss das Gehäuse eines Slicers eines sein: dicht. Ziel sei, dass die Fräsmaschinen in Breidenbach rund um die Uhr laufen. An sieben Tagen in der Woche. Da-



Der Slicer schneidet die Wurst – in diesem Fall Salami – nicht nur, er portioniert sie auch in der gewünschten Legeform und mit dem benötigten Gewicht.



Voll automatisiert werden die Wurstportionen per Greifarm schließlich in die Verpackung gehoben. Hygiene ist bei der Verarbeitung der Lebensmittel natürlich das A und O.

für müssen nicht mal Bediener an den Maschinen stehen – die Bestückung übernimmt ein Roboterarm.

Auf Lager produziert der Betrieb nicht: „Die Späne fliegen, wenn der Auftrag da ist“, erklärt Tobias Weber. Und die Späne

fliegen immer – die Auftragslage ist sehr gut. Kunden in aller Welt schätzen eben den Service, das Know-How sowie die Produktqualität aus dem Hause Weber. Und davon profitieren nicht zuletzt auch die vielen Mitarbeiter aus Wittgenstein.

### Die Weber-Gruppe wächst weiter

Weber Maschinenbau expandierte in den vergangenen Jahren stark. Seit 2011 gehört die Firma Textor Maschinenbau in Wolfertschwenden (Allgäu) zur Weber-Gruppe. „Smart & Easy“ sind die Slicer und Linienkomponenten, die Textor produziert. Mehr als 60 Mitarbeiter sind bei Textor am Standort Wolfertschwenden beschäftigt. Weber Maschinenbau hat sich darüber hinaus in diesem Jahr mit dem Familienunternehmen Schröder Maschinenbau aus Werther in Nordrhein-Westfa-

len zusammengeschlossen. Der 1966 gegründete Neuzugang in der Weber-Gruppe produziert Maschinen für die Pökelfleischtechnologie und ist Weltmarktführer in diesem Bereich. Seit 1985 werden in dem eigenen Werkzeugbau Stanzen, Schneidungen und Werkzeuge für die Tiefziehverpackung gefertigt, sowie komplette Maschinen umgebaut und überholt. Im Jahre 2010 erweiterte das Familienunternehmen das Portfolio um Verpackungsmaschinen aus eigener Entwicklung.

### ANZEIGE

**Wir  
in Wittgenstein**



**Volksbank  
Wittgenstein eG**

Poststraße 30a • 57319 Bad Berleburg • [www.volksbank-wittgenstein.de](http://www.volksbank-wittgenstein.de)

zahlreiche Wittgensteiner. Wer den Stern von Weber Maschinenbau sehen will, der muss sich nur etwas genauer die Schleifkanten der aus Edelstahl gebauten Slicer anschauen. An den Ecken entsteht durch die Bearbeitung der Weber-Stern. Freilich wirft es die Frage auf, was eigentlich dieser Slicer ist. Auf den Punkt gebracht handelt es sich um eine Maschine, die hoch automatisiert Wurst- und Käsewaren in Scheiben schneidet und portioniert. Klingt einfach, doch mit der Wurstmaschine aus der Metzgerei hat das nichts zu tun.

Bereits seit 1981 produziert Weber Maschinenbau Systeme für die Verarbeitung,

begonnen – für das kommende Jahr sucht das Unternehmen sogar bereits 15 Auszubildende. Hinzu gesellen sich noch sechs duale Studenten in diesem Jahr, im kommenden Jahr könnten es acht bis zehn weitere Studenten sein.

Es sind Zahlen, die eines verdeutlichen: Das Unternehmen ist ungebrochen auf einem Wachstumskurs – auch weil die Firma breit aufgestellt ist. Slicer, Skinner, Food Robotics, Produktscanner und inzwischen Verpackungsmaschinen – das Portfolio der Weber-Gruppe ist vielfältig. Über die Vertriebsstandorte versorgt das Unternehmen Kunden in aller Welt: Weber Maschinen-



In den Maschinen aus dem Hause Weber in Breidenbach steckt jede Menge Know-How. Darauf setzt auch der geschäftsführende Gesellschafter Tobias Weber (im Bild).