

fleisch magazin



Joachim Schill

Geschäftsführender Gesellschafter

Reinhard Schill

Geschäftsführender Gesellschafter

**MAJA-Maschinenfabrik verweist mit Stolz auf 60-jährige Erfolgsgeschichte
„Wir arbeiten weiterhin erfolgreich
an unserer Technologieführerschaft“**

MAJA-Maschinenfabrik verweist mit Stolz auf 60-jährige Erfolgsgeschichte

„Wir arbeiten weiterhin erfolgreich an unserer Technologieführerschaft“

Die Firmenphilosophie ist schlicht, aber anspruchsvoll: „Technik für die Zukunft“, so lautet die Devise der MAJA-Maschinenfabrik – und das schon seit 1955, als das Unternehmen von Hermann Schill sen. gegründet wurde. Heute leiten die Brüder Reinhard und Joachim Schill als geschäftsführende Gesellschafter das Unternehmen in der dritten Generation.

Am Firmensitz in der Kehler Gemeinde Goldscheuer, die in Baden-Württemberg direkt an der deutsch-französischen Grenze neben der Europastadt Straßburg liegt, arbeiten heute 180 Mitarbeiter. 20 davon sind Auszubildende und DA-Studenten. Bei MAJA werden hochwertige Fleischbearbeitungsmaschinen und Eiserzeuger entwickelt, produziert und in den weltweiten Vertrieb gebracht.

Für seine zahlreichen Kunden ist das Unternehmen mit einem weltwei-

zialisiert auf zukunftsweisende Automatisierungslösungen für die Lebensmittelindustrie, insbesondere im Bereich der Robotertechnik.

MAJA hat sich in den vergangenen 60 Jahren vor allem im Fleischhandwerk und der -industrie einen Namen gemacht: Seit inzwischen sechs Jahrzehnten steht die MAJA-Maschinenfabrik als kompetenter Ansprechpartner für technische Lösungen der Fleischbranche zur Verfügung:

Die bewährten Entschwartzungs- und Entvliessmaschinen des Unternehmens erlauben Fleischereibetrieben zeitsparendes und sicheres Bearbeiten und Veredeln ihrer Teilstücke. Das MAJA-Grundprinzip der maschinellen Entnahme von Häuten kommt auch bei der Geflügel- und Fischenthäutung zum Einsatz. Fleisch-Portioniersysteme aus dem Hause MAJA produzieren täglich Millionen von Schnitzeln und Steaks mit einheitlichem Gewicht. Die neueste Innovation kann die geschnittenen Scheiben sogar direkt in Schalen/Trays ablegen, was die Prozesse der Fleischindustrie weiter automatisiert und optimiert.

Ein weiteres Standbein bilden die MAJA-Eiserzeuger zur kostengünstigen, hygienischen und auch umweltfreundlichen Herstellung von Scherbeneis, das zur Herstellung und Kühlung von Lebensmitteln eingesetzt wird, z.B. bei der Wurst- und Backwarenproduktion, zur Kühlung von Fisch, erntefrischem Gemüse sowie im Cateringbereich.

Gewichtsgenaue Portioniersysteme von MAJA, wie hier die FPE 155 in einer 4er-Linie, sind für das Portionieren-Einlegen-Sortieren und Fördern von Frischfleisch in industriellen Verarbeitungslinien konzipiert.

ten Händlernetz in rund 130 Ländern präsent. Dabei sorgen die beiden Auslandsniederlassungen MAJA S.A.R.L. in Entzheim bei Straßburg (Frankreich) und MAJA Food-Technology, Inc in Omaha / Nebraska (USA) für die Betreuung der Kunden in diesen für MAJA besonders wichtigen Exportmärkten.

Die Tochtergesellschaft MAJAtronic GmbH ist – ebenfalls am Standort Goldscheuer – seit 2002 spe-

Innovative Maschinen – dicht am Markt

Die beiden geschäftsführenden Gesellschafter Reinhard und Joachim Schill sind verständlicherweise stolz auf das erfolgreiche Unternehmen MAJA: Vom Großvater gegründet, vom Vater aufgebaut, von ihnen in die Zukunft geführt. Eine Aufgabe, die immer wieder neu gedacht und gelöst werden muss, denn einerseits schaut der Wettbewerb ganz genau hin, andererseits müssen auch die Kunden in Fleischindustrie und -handwerk den Ansprüchen ihrer kritischen Kunden – dem Verbraucher – gerecht werden und verlangen deshalb nach wirtschaftlichen technischen Lösungen. Lösungen, die es ihnen wiederum erlauben, in ihren Märkten erfolgreich bestehen zu können.

Betrachten wir zum Beispiel den Sicherheitsaspekt beim Abschwarten: In den Neunziger Jahren traten EU-Normen in Kraft, die das offene Entschwarten flacher Teilstücke aus Gründen der Bediener-sicherheit untersagten. Für diesen Bearbeitungsvorgang dürfen seither nur noch mit einem Zuführband ausgestattete automatische Entschwartzmaschinen zum Einsatz kommen. Aus dieser Marktanforderung schuf MAJA mit der Skinny eine schon fast legendäre Band-Entschwartzmaschine für das Fleischerhandwerk, die mittlerweile Tausendfach vornehmlich in kleinen Betrieben eingesetzt wird, sicheres Abschwarten ermöglicht und dem Inhaber erlaubt, seine Mitarbeiter zu schützen und gleichzeitig den Vorschriften der Berufsgenossenschaft gerecht zu werden.

Ein weiteres Beispiel ist die Hygiene bei der Eisherstellung: Jahrzehntlang war es üblich, dass Eismaschinen von MAJA und auch die der Mitbewerber mit fest eingebauten Wasserwannen ausgestattet waren. Da diese quasi permanent mit Wasser in Berührung sind, bildeten sich hier mit der Zeit je nach Wasserqualität mineralische Ablagerungen. Verunreinigungen durch Biofilm waren an der Tagesordnung und boten idealen Nährboden für Bakterien und Keime. Nicht jeder Betrieb sah die Notwendigkeit einer regelmäßigen Reinigung seines Eiserzeugers, vor allem, wenn diese sehr aufwändig ausfiel, weil die Anlage auf einem Silo oder einer Zwischendecke nur schwer zugänglich war. Auch hier erkannte MAJA den steigenden Druck, der auf den Lebensmittelbetrieben lastete, nachdem EU-weit umfangreiche Hygienevorgaben erlassen und auch seitens der Behörden immer strenger kontrolliert wurden. MAJAs Lösung für hygienisch einwandfreies Scherben-eis war die Entwicklung des HY-GEN Hygienekonzepts: Die fest eingebaute Wasserwanne wurde durch ►



Rund zehn Prozent der technischen Anlagen aus Goldscheuer werden nach individuellen Kundenwünschen gefertigt und ausgeliefert.

Langjährige Erfahrung bei der Scherbeneiserzeugung mit alternativen Kältemitteln

Der weltweite Temperaturanstieg muss auf zwei Grad begrenzt werden, um unerwünschte Klimaauswirkungen zu verhindern – darin sind sich die Wissenschaftler einig. Die Europäische Kommission plant, die Treibhausgasemissionen der Industrie bis zum Jahr 2030 um 70 Prozent zu verringern. Kein Wunder also, dass kaum ein Thema derzeit die Kältebranche so intensiv beschäftigt, wie die Ablösung umweltschädigender Kältemittel durch ökologisch verträgliche Alternativen.

MAJA sieht sich deshalb in der Verantwortung, Eiserzeuger zu bieten, die sich in klimaneutrale Verbundkonzepte integrieren lassen. Schon seit 2008 führt MAJA mit den Eiserzeugern der Serie RVH-CO₂ eine komplette Baureihe im Programm mit Tagesleistungen zwischen 500 und 4.000 kg. Sie eignen sich zum Direktbetrieb über eine subkritische R744-Verbundanlage. Hunderte Maschinen wurden seither weltweit erfolgreich installiert, hauptsächlich in Supermärkten in Frankreich, in Deutschland, Spanien und der Schweiz, aber auch in Japan.

Speziell für Industriebetriebe, die große Eismengen benötigen und eine Ammoniak-Verbundanlage betreiben, bietet MAJA mit der Baureihe RVH-NH₃ zwei Eiserzeuger mit 7.000 und 14.000 kg Tagesleistung. Das darin eingesetzte Kältemittel R717 wirkt sich weder negativ auf den Abbau der Ozonschicht aus, noch hat es Auswirkungen auf den Treibhauseffekt.

MAJA geht aber noch weiter und bietet schon heute Alternativen zum herkömmlichen R404A. Die RVH-Standardmodelle mit Tagesleistungen von 400 bis 12.000 kg können auch für den Betrieb mit umweltverträglicheren Kältemitteln ausgelegt werden, wie R 507, R407A, R407F, etc.

Für die Ausarbeitung eines Konzepts zur Herstellung von Scherben-eis mit alternativen Kältemitteln stehen die MAJA-Kältespezialisten dem interessierten Betrieb gerne beratend zur Seite, um eine für den jeweiligen Bedarf passende Lösung zu finden.

eine herausnehmbare reinigungsfreundliche Kunststoffwanne ersetzt. Auf fest eingebaute Teile, die eine gründliche Reinigung behindern, wurde komplett verzichtet. Außerdem lässt sich mit dem patentierten Reinigungssystem MAJA-SCS die regelmäßige Reinigung nebst Entkalkung und Reduzierung von eventuell vorhandenen Keimen automatisieren. So sind diese notwendigen Maßnahmen auch im Hygienehandbuch dokumentierbar bzw. werden automatisch vom System protokolliert.

Ein ebenso interessantes Innovationsthema ist der Einsatz umweltverträglicher Kältemittel bei der Eiserstellung. MAJA-Eiszeuger sind längst nicht nur mit dem Standard-Kältemittel R404A erhältlich. Sondern man investierte schon vor über zehn Jahren in

die Entwicklung einer geeigneten Technik, die es erlaubt, MAJA-Eiszeuger mit R717 (Ammoniak NH_3) und R744 (Kohlenstoffdioxid CO_2) zu betreiben.

MAJA hat die erste Entschwartzungsmaschine und die erste Scherbeneismaschine entwickelt, was heute noch die Basis bildet für die Technologieführerschaft im Produktprogramm. Was MAJA-Ingenieure entwickeln, wird nicht nur von den Kunden geschätzt, sondern auch von den Marktbegleitern weltweit begutachtet. Viele der Maschinen und Anlagen aus dem Hause MAJA sind patentrechtlich geschützt. Dennoch wurde in der Geschichte von MAJA das „Original“ immer wieder gerne imitiert. Das alleine ist aber noch kein Erfolgskonzept.

MAJA bietet Lösungen für Handwerk und Industrie

Dank Automatisierung wirtschaftlicher und hygienischer produzieren

Joachim Schelb ist seit 2011 als Prokurist und Gesamtvertriebsleiter für die MAJA-Maschinenfabrik tätig. Im Interview spricht er über die Bedeutung der Automatisierung in der modernen Fleischindustrie und über die wirtschaftlichen Vorteile und technischen Anforderungen, denen sich MAJA als Technologiepartner der Fleischbranche stellt.

FleischMagazin: MAJA ist ein branchenweit bekanntes Unternehmen, das seit sechs Jahrzehnten Eiszeuger, Entfettungs- und Entschwartzungsmaschinen anbietet. Warum gehören seit einiger Zeit auch Automatisierungslösungen zur Produktpalette?

Joachim Schelb: Wir haben uns schon vor Jahren entschieden, über unsere bewährte, sehr umfangreiche Produktpalette hinaus auch Automatisierungslösungen für die Fleischindustrie in das Fertigungsprogramm zu nehmen. Sie gehören deshalb seit 2002 fest zu unserem Portfolio. Das betrifft in erster Linie einzelne Prozesse, die MAJA traditionell seit Firmengründung begleitet, wie zum Beispiel das Entfetten. Innerhalb von Produktionslinien setzt MAJA bereits seit Jahren die Möglichkeiten der industriellen Bildverarbeitung ein, die zur Beurteilung und Vermessung von Fettschichten dienen.



Mit der dabei gewonnenen Information kann vollautomatisch auf das gewünschte Maß entfettet werden und der Kunde erhält das für ihn optimale Produkt.

FleischMagazin: Wie gehen Sie mit Ihren Anlagen auf individuelle Kundenwünsche ein?

Schelb: Die Anforderungen der Kunden sind, ebenso wie die zu verarbeitenden Tiere und deren Beschaffenheit, rund um den Erdball sehr unterschiedlich. Daher sind flexible Automatisierungslösungen gefragt, um die hohen Anforderungen der

Fleischbranche erfüllen zu können. MAJA hat deshalb wie erwähnt bereits 2002 eine eigene Tochtergesellschaft – die MAJAtronic – gegründet, die die Entwicklung von Automatisierungslösungen für die Lebensmittelindustrie, insbesondere auch im Bereich der Robotertechnik, seitdem erfolgreich vorantreibt.

FleischMagazin: Auf welche Probleme stoßen Sie bei der Prozessautomatisierung in der Verarbeitung von Fleisch, das als eher schwieriges Produkt gilt?

Schelb: Zunächst einmal sehe ich die Chancen für die Lebensmittelindustrie und insbesondere für die Fleischindustrie primär in der Automatisierung einzelner Prozesse. In diesem Rahmen stellt insbesondere Frischfleisch ganz besondere Anforderungen an die Automatisierung. Denn diese Produkte werden eben nicht konstruiert und maschinell hergestellt, sondern sind natürlichen Ursprungs. Das heißt, sie sind unterschiedlich beschaffen und sie sehen nicht gleich aus – das macht die Verarbeitung anspruchsvoller. Fleisch als Naturprodukt verhält sich bei der Handhabung oder Bearbeitung „biegeschlaff“, das heißt es liegt oder hängt innerhalb der Prozesskette nie gleich. Jede Automatisierungslösung erfordert daher zu-

Neue Ideen sind kein Zufall

Um dem Anspruch der Technologieführerschaft gerecht zu werden, bedarf es Weitsicht und unermüdlischen Einsatzes. Gefordert ist hier besonders die hauseigene Entwicklungsabteilung, in der rund 20 Ingenieure an neuer Technik und der Erfüllung individueller Kundenwünsche arbeiten. Durch das von der Unternehmensführung forcierte und sorgfältig gepflegte Innovations-Management kann MAJA regelmäßig neue Produkte mit marktbestimmendem Charakter vorstellen. Turnusmäßig treffen sich Mitarbeiter und Geschäftsführung zu einem Gedankenaustausch, um neue Ideen vorzustellen und zu diskutieren. Mitberücksichtigt werden natürlich auch die Praxiserfahrungen der MAJA-Fachberater und ►



Hy-Gen Hygieneverdampfer: Die HY-GEN Scherbeneiserzeuger von MAJA können dank der mit wenigen Handgriffen herausnehmbaren Verdampferwanne schnell und einfach gereinigt werden – essentielle Notwendigkeit für die hygienische Eisproduktion in der Herstellung von Lebensmitteln.

sätzlichen Aufwand, der sich von der Betrachtung von Objekten bis hin zur Analyse exakter Zustände erstreckt. Der dafür notwendige technische Hintergrund ist sehr komplex, die Problemlösung soll aber dennoch wirtschaftlich darstellbar und idealerweise „online“ direkt während des Prozesses, also in kürzester Zeit, zur Verfügung stehen.

FleischMagazin: Und wie begegnen Sie diesen hohen Anforderungen an die Prozesstechnologie und natürlich auch denen Ihrer Kunden?

Schelb: Wir haben beispielsweise einen Roboter entwickelt, der alle Hygieneanforderungen der sensiblen Branche erfüllt, der sich unter den oft rauen Umgebungsbedingungen der Fleischindustrie reinigen lässt und somit die notwendige Robustheit bietet. Ein Roboter bildet das Herzstück und die Basis einer Automatisierungslösung und muss eine sehr hohe Verfügbarkeit bieten, damit im Gesamtprozess eine stabile und kontinuierliche Produktion sichergestellt ist.

Die Motivation für den Umstieg eines Anwenders auf automatisierte Prozesse oder Prozessschritte ist im wirtschaftlichen Ansatz zu sehen, wobei im Bereich Lebensmittel- und Fleischindustrie dem Hygiene-Aspekt eine essentielle Bedeutung zukommt. Hier kann MAJA auf seine lange Tradition im Maschinenbau verweisen: Seit

nunmehr sechs Jahrzehnten bauen wir Maschinen, die leicht zu reinigen sind und alle Hygieneanforderungen erfüllen. Mit dieser Erfahrung lassen sich auch Automatisierungsprozesse für die Fleischindustrie realisieren und MAJA setzt hier seit Jahrzehnten Standards.

FleischMagazin: Warum ist es einerseits schwierig, andererseits aber auch reizvoll, Roboter bzw. Automatisierungslösungen in den Produktionsprozessen der Fleischverarbeitung einzusetzen?

Schelb: Schwierig ist es, weil oft vergessen wird, dass der Mensch nicht nur schnell ist, sondern dass er auch alle seine sensorischen Möglichkeiten nutzen kann. Es gilt also, nicht nur den menschlichen Arm zu ersetzen, sondern auch an Augen und Finger zu denken. Für uns als Anbieter von technischen Lösungen spielt es keine Rolle, ob wir Frischfleisch in der Zerlegung bearbeiten, schneiden oder verpacken – wir arbeiten schon heute an Antworten, um unsere Automatisierungslösungen für die Industrie weiter wirtschaftlich auszubauen.

Wenn alle Hausaufgaben gemacht sind, liegt der Reiz einer Automatisierung darin, dass Roboter viele Vorteile bieten, was deren erfolgreicher Einsatz in anderen Branchen bereits seit vielen Jahren beweist. Als zusätzlicher Pluspunkt für die Fleischbranche spielt darüber hinaus der Faktor

Mensch als mögliches Kontaminationsrisiko keine Rolle mehr. Verpackungslösungen von Frischfleisch, bei denen das Produkt nicht mehr vom Menschen berührt wird, ermöglichen so beispielsweise ein längeres Mindesthaltbarkeitsdatum.

FleischMagazin: Automatisierung gilt sowohl als Chance wie auch als Notwendigkeit für die Zukunftsfähigkeit der Branche. Automatisieren heißt aber auch investieren, oft sogar erhebliche Summen. Für welche Kunden ist das leistbar?

Schelb: Die Investition ist für unsere traditionellen Kunden aus dem Fleischhandwerk ebenso möglich, wie auch für die Fleischindustrie. Das Handwerk leidet unter regionalem Fachkräftemangel und ist deshalb gefordert, die traditionellen Arbeitsprozesse zu vereinfachen, um auch zukünftig am Markt bleiben zu können. Die Investition in moderne Technik, die auf die individuellen Bedürfnissen eines handwerklichen Fleischverarbeiters zugeschnitten ist, macht also auf jeden Fall Sinn. Die Industrie wiederum steht mehr denn je vor der Herausforderung, sicher und wirtschaftlich hochwertige Qualität zu produzieren und muss dabei gleichzeitig – unter den kritischen Augen der Verbraucher – das globale Wachstum im Auge behalten. Wir haben auch für diese Kunden passende Lösungen entwickelt – getreu unserem Firmenmotto „Technik für die Zukunft“.



Die Edelstahlbleche für die MAJA-Maschinen werden per Laserstrahl-Technologie präzise und effizient auf Maß geschnitten.



Die vorbereiteten Blechteile werden vor Ort auch zusammengefügt und verschweißt.

-Anwendungstechniker. Auch aus dem Feedback der weltweit aktiven Vertriebs- und Servicepartner und einem ausgesprochen engen Kontakt zu den Kunden ergeben sich immer wieder neue Erkenntnisse. Bei einer 'Kreativbesprechung' kommen so durchaus mehrere Vorschläge für Neu- oder Weiterentwicklungen zusammen. Natürlich schaffen es nicht alle zur Praxisreife, aber wenn aus diesem Pool auch nur einige gute Ideen zur Umsetzung kommen, sei das Ziel erreicht, meinen die Geschäftsführer. Schon seit einigen Monaten laufen auch wieder umfangreiche Projekte für die kommende IFFA im Mai 2016, zu der MAJA mit interessanten Neuheiten aufwarten will.

Nicht zuletzt sind aber auch die rund 100 Mitarbeiter in den Produktionsabteilungen gefragt, die die verschiedenen Projekte in die Praxis umsetzen. Das Standard-Maschinenprogramm von MAJA ist GS-geprüft. Das Siegel dokumentiert den hohen Sicherheits-Standard, auf den die versierten Maschinenbauer aus Goldscheuer enormen Wert legen.

Etwa zehn Prozent der technischen Anlagen aus dem Hause MAJA werden nach Kundenwunsch auf die jeweiligen individuellen Produktionsbedingungen zugeschnitten. Meist werden die in Serie hergestellten Maschinen dafür mit Unterbausätzen, veränderten Bändern und Abdeckhauben oder ähnlichen konstruktiven Ergänzungen versehen. Dafür benötigt MAJA das Layout und die Maße der Schlacht- oder Zerlegelinie, die für Auslandskunden beispielsweise von den MAJA-Partnern vor Ort ausgearbeitet werden.

Für die internen Tests der im Haus gebauten Prototypen stand bislang ein Vorführraum zur Verfügung,

der aber mit den immer umfangreicher werdenden Industrieanlagen längst aus den Nähten platzt. Ähnlich gestaltet sich die Situation in der Endmontagehalle. Durch Großaufträge kommt es immer wieder zu Engpässen im Platzbedarf. Daher ist eine Erweiterung der Hallenflächen im Sommer geplant. In diesem Zuge wird auch ein modernes Technikum entstehen, wo nicht nur Neuentwicklungen auf Herz und Nieren getestet, sondern Produkte von Endkunden erprobt werden und auch Seminare und Fortbildungsmaßnahmen für Vertriebspartner stattfinden können.

Kunden in der ganzen Welt und allen Betriebsgrößen

Rund um den Erdball sind täglich mehr als 30.000 MAJA-Maschinen – einige davon non-stop – im Einsatz. Exporte haben einen großen stabilen Anteil am Gesamtumsatz von MAJA. Rund 70 Prozent der Produktion geht ins Ausland, nach Frankreich und in die USA, aber beispielsweise auch nach Brasilien, Russland, Asien und Spanien. Frankreich und USA werden von den eigenen Tochtergesellschaften vor Ort betreut, in allen anderen Ländern übernehmen diese Aufgabe lokale MAJA Vertriebs- und Servicepartner. Diese werden in Seminaren bei MAJA auf die verschiedenen Produkte geschult und auch bei ihren Einsätzen beim Kunden vor Ort durch MAJA-Anwendungstechniker unterstützt.

Sowohl Kunden aus dem handwerklichen als auch jene aus dem industriellen Bereich stehen auf der Lieferliste des Goldscheurer Maschinenbauunternehmens. Die unterschiedlichen Anforderungen



In der Entwicklungsabteilung arbeiten etwa 20 Ingenieure an Neuentwicklungen und individuellen Kundenlösungen.



Das Gros der Bauteile fertigt MAJA im eigenen Haus, nur sehr wenige Komponenten werden von anderen Herstellern zugekauft.

dieser verschiedenen Klienten kann MAJA dank jahrzehntelanger Erfahrung sehr gut erfüllen. Bedauerlich sei, so die Aussage, dass die Zahl der handwerklichen Fleischverarbeiter auch weiterhin sinke, jedoch werde das Handwerk für MAJA auch in Zukunft eine wichtige Kundengruppe bleiben. Gerade im Süden Deutschlands hat das Metzgerhandwerk eine gute Tradition, wenn er denn in der Lage ist, sich mit Top-Produkten, regionaler Verbundenheit und Konzentration auf seine handwerklichen Stärken von der industriellen Konkurrenz abzuheben. Damit auch kleine Betriebe gewinnbringend produzieren und gleichzeitig immer stärker lastende Normvorgaben erfüllen können, finden sie bei MAJA die passenden Maschinen. Parallel dazu setzt man verstärkt auf Lösungen für die Industrie, deren Konzentration und Bedeutung mit dem weltweit steigenden Appetit auf Fleisch nicht nur national, sondern auch international weiter zunehmen soll.

Zu den gefragten Produkten zählen neben dem Standardprogramm der Entschwartzungs-, Entfettungs- und Entvlies-Maschinen seit rund 15 Jahren auch Schneidemaschinen, die das gewichtsgenaue Portionieren über das Volumenverfahren ermöglichen. So wurde im letzten Jahr eine komplexe Linie nach Brasilien verkauft, die gerade ausgeliefert wurde. Von der Einzelmaschine bis hin zu Komplettlinien kann MAJA auch im Bereich Portionierung von Frischfleisch die gesamte Palette bieten. Alles aus einer Hand.

Ein anderes Thema sind die bekannten Eismaschinen des Unternehmens. Sie gibt es in zahlreichen Varianten, so dass jedem Kunden eine individuell

passende Lösung geboten werden kann: Im Angebot sind Eiserzeuger mit Leistungen zwischen 85 kg und 12 Tonnen. Sie sind innerhalb 24 Stunden verfügbar, und zwar als steckerfertige Kompaktmaschinen, als Komplettanlagen zur getrennten Aufstellung von Eiserzeuger und Kälteaggregat oder als reine Eiserzeugereinheiten, die an bauseits vorhandene Kälterverbundsysteme angeschlossen werden. Zur Auswahl stehen neben den Standardkältemitteln auch umweltverträgliche Varianten wie R717 (Ammoniak NH_3) und R744 (Kohlenstoffdioxid CO_2), aber auch Solekreisläufe. Das MAJA-Programm endet jedoch nicht beim Eiserzeuger. Passend zu den individuellen örtlichen Gegebenheiten beim Kunden stehen diverse Schachtsysteme, Wandkonsolen und Untergestelle zur Verfügung. Damit auch das Eis-Handling optimal in den Betriebsablauf integriert werden kann, gibt es speziell isolierte Eistransportwagen, Bevorratungssilos und sogar vollautomatische grammgenaue Eisdosierungssysteme. Diverse Hygieneoptionen, wie das patentierte Selbstreinigungssystem oder die UV-Entkeimung im Wasserzulauf, bieten dem Kunden die Sicherheit, dass in seiner Produktion nur hygienisch einwandfreies Eis zum Einsatz kommt.

Die Zukunft liegt in der Automatisierung

Vor 13 Jahren hat MAJA mit der Gründung der Tochtergesellschaft MAJAtronic in ein wichtiges Thema der Fleischverarbeitung, die Automatisierung, investiert. Was Anfang der 2000er Jahre noch schwer vorstellbar war, nämlich Prozesse oder Prozessschritte der Fleischveredelung ►

Meilensteine in der 60-jährigen Firmengeschichte

- 1955** Eintrag der MAJA-Maschinenfabrik in das Handelsregister der Stadt Kehl am Rhein durch den Firmengründer Hermann Schill sen.
- 1958** MAJA bringt mit der SPE 58 die erste Entschwärmungsmaschine auf den Markt.
- 1963** Der erste „Eisautomat“ (Scherbeneiserzeuger) kommt auf den Markt.
- 1967** Erste Erweiterungen der Fertigungshallen, weitere folgen.
- 1971** Nach dem Tod des Firmengründers Hermann Schill sen. übernehmen seine drei Söhne Alfred, Hermann und Julius die Geschäftsleitung.
- 1977** Die erste Entvliesmaschine wird für den französischen Markt entwickelt.
- 1994** Einweihung des neuen Verwaltungsgebäudes mit Büros und Tagungsraum. Das Firmengelände umfasst mittlerweile rund 28.000 Quadratmeter, mit einer bebauten Fläche von etwa 9.000 Quadratmetern.
- 1997** Mit den Brüdern Reinhard und Joachim Schill übernimmt die dritte Generation die Geschäftsführung.
- 2000** Gründung der Tochtergesellschaft MAJA Food-Technology, Inc. in Omaha/Nebraska, USA.
- 2002** Gründung der Tochtergesellschaft MAJAtronic GmbH am Standort Kehl-Goldscheuer, spezialisiert auf die Entwicklung von Automatisierungslösungen für die Lebensmittelindustrie.
- 2003** Gründung der Tochtergesellschaft MAJA S.A.R.L. mit heutigem Firmensitz in Entzheim bei Strasbourg, Frankreich.
- 2011** Joachim Schelb tritt als Prokurist und Gesamtvertriebsleiter ins Unternehmen ein.
- 2015** Großes Festwochenende zum 60-jährigen Firmenbestehen
- 28. Juni 2015** Tag der Offenen Tür für Geschäftspartner, die interessierte Bevölkerung, MAJA-Mitarbeiter und deren Familien mit vielen Attraktionen auf dem Firmengelände, Praxisdemonstrationen der Abteilungen und diversen Cateringangeboten.
- Frühjahr 2016** Einweihung der neuen Fertigungshalle und dem Büro für Technik und Entwicklung

ohne händische Arbeit zu realisieren, galt für die MAJA-Geschäftsleitung bereits damals als wichtige Investition in die Zukunftsfähigkeit des Unternehmens.

„Mit großem Erfolg haben wir uns diesem Ziel gewidmet“, sagt Joachim Schill, Technischer Geschäftsführer. Er erklärt: „Der Begriff Automatisierung wird in einer breiten Definition angewendet. Er kann von der Prozess-Vereinfachung bis hin zur kompletten Umsetzung einer Technologie durch Robotereinsatz alles beinhalten. Mit unserem Hygienic Design Delta Roboter zum Beispiel haben wir einen wichtigen Schritt in diese Richtung getan.“

MAJAtronic – das erfolgreiche Tochterunternehmen

Die MAJAtronic GmbH wurde im Jahr 2002 als Tochter von MAJA unter der Geschäftsführung von Hartmut Ilch gegründet und beschäftigt sich als Dienstleistungsunternehmen mit der Entwicklung von Maschinen, Anlagen und Vorrichtungen, Steuerungen und Software. Zu den Kunden zählt nicht nur das Mutterhaus MAJA, sondern auch andere Maschinenbau-Firmen, die sich insbesondere auf die Lebensmittelindustrie spezialisiert haben und ihre Produkte in kleinen bis mittleren Serien herstellen und vertreiben.

Ein Beispiel für die erfolgreiche Tätigkeit der MAJA-Tochter ist der im Haus entwickelte HD Delta Roboter. Er wurde im Rahmen der Anuga FoodTec 2012 sogar mit einem Preis für Automatisierung ausgezeichnet. Der Roboter im Hygienic Design eignet sich für alle Bereiche, in denen es auf Lebensmittelechtheit und Chemikalienbeständigkeit ankommt. Er ist robust und kann auch bei extremen Temperaturen sowie hoher Luftfeuchtigkeit eingesetzt werden. Eine Reinigung mit Hochdruck ist problemlos möglich, so dass er sich für die Verwendung in der gesamten Lebensmittelbranche empfiehlt, unter der OEM-Marke autonox24 aber auch anderen Branchen zur Verfügung gestellt wird. Für die Entwicklung eines so vielseitigen Roboters und seiner verschiedenen Komponenten hat MAJAtronic diverse Aufgaben im eigenen Haus gelöst: Neben der mechanischen Konstruktion im Hygienic Design wurden Berechnungen mit der Finite-Elemente-Methode (FEM) und die notwendigen Simulationen durchgeführt. Hinzu kam die Steuerungs- und Software-Entwicklung sowie Bildverarbeitung in 2D und 3D-Qualität.



Bei den fertig montierten Maschinen werden vor der Auslieferung alle Funktionen gründlich getestet.



Am Firmensitz in der Kehler Gemeinde Goldscheuer arbeiten 180 Mitarbeiter. 20 davon sind Auszubildende und Studenten in dualer Ausbildung.

MAJA ist Partner der Nachhaltigkeitsinitiative Blue Competence

Bei allen Aktivitäten der Branche wird über Ertrag, Ausbeute und Ergebnis geredet. Das ist MAJA zu wenig, denn das Unternehmen will auch den Grundsatz leben, dass der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen, Energie und Umwelt alle Menschen angeht. Und da sich auch die Kunden von MAJA verstärkt mit dem Thema Nachhaltigkeit befassen ist die Maschinenfabrik der VDMA-Nachhaltigkeitsinitiative Blue Competence beigetreten.

Blue Competence steht für die Innovations- und Technologieführerschaft des Maschinen- und Anlagenbaus im Bereich nachhaltiger Lösungen. Auf der Basis nachprüfbarer Kriterien kennzeichnet ein Label die Mitglieder, Teilnehmer und Partner der Initiative als Anbieter Lebensqualität verbessernder, umweltschonender, energie- und ressourceneffizienter sowie marktgerechter Lösungen. Da Umweltschutz und nachhaltiges Denken und Handeln fest als Bestandteile im MAJA-Qualitätsmanagement verankert sind, wurden umweltrelevante Leistungen in einer entsprechenden Erklärung als Ziele dokumentiert.

Blue Competence bezieht sich auf alle aktuellen Aktivitäten zur Nachhaltigkeit und zeigt auch Maßnahmen auf, um zukünftig noch stärker ressourcenschonend zu agieren. Dieses Bestreben beginnt bei MAJA bereits bei der Entwicklung der Maschinen und deren Entstehung in der Produktion. Vor Ort beim Kunden soll die Maschinenteknologie dann energieeffizient und fachgerecht einsetzbar sein, denn im täglichen Betrieb machen sich Unterschiede über die Lebensdauer bemerkbar. Künftig werden auch die Kosten über den Lebenszyklus einer Maschine eine wachsende Rolle spielen, deshalb will MAJA auch hierzu dem Markt Antworten bieten.

Bereits heute stehen die Scherbeneiserzeuger aus Kehl-Goldscheuer, die für den Direktbetrieb mit natürlichen Kältemitteln geeignet sind, sowie auch die Maschinenteknologie für die fleischverarbeitende Industrie als positive Beispiele für erfüllte Nachhaltigkeitskriterien ganz vorn.

MAJA wird 60 und feiert – ein wenig

Reinhard und Joachim Schill können zu Recht stolz sein auf ihr Unternehmen, dessen Mitarbeiter und die erreichten Erfolge. Deshalb soll natürlich im Jubiläumsjahr auch das Feiern nicht zu kurz kommen, wengleich der runde Geburtstag „lediglich ein Meilenstein, keine Zielmarke“ sei, stellt Joachim Schill, der Geschäftsführende Gesellschafter, klar.

Es wird einen Händlertag sowie einen Tag der offenen Tür im Unternehmen geben. Die erste Veranstaltung gilt den Geschäftspartnern, die aus der ganzen Welt anreisen werden, um zu gratulieren. Für die Mitarbeiter, Lieferanten, Vertriebspartner und Endkunden sowie für die interessierte Bevölkerung stehen bei einer weiteren Veranstaltung die Türen von Produktion und Verwaltung offen.

MAJA sieht sich im Geburtstagsjahr in allen Bereichen gut aufgestellt und will sein Innovationspotenzial auch in den kommenden Jahren unter Beweis stellen. Joachim Schill weiß jedoch: „Letztlich bedeutet jedes Jahr ein Jubiläum, denn man muss sich jedes Jahr wieder neu beweisen, sich neuen Herausforderungen stellen. Da ist es eigentlich egal, ob es ein runder Geburtstag ist oder nicht. Die Jahreszahl zeigt uns aber andererseits auch, dass wir seit jeher solide am Markt waren und unsere Kunden uns vertrauen. In diesem Sinne arbeiten wir sozusagen bereits heute hart an unserem 100. Jahrestag.“