



# MODERNE Verarbeitung traditioneller Produkte

Golly's produziert und vertreibt seit 1982 Spezialitäten nach Original schlesischen Rezepturen. Das Unternehmen hat sich insbesondere darauf spezialisiert, seine Kunden mit Verkaufswagen direkt zu beliefern.

**A**ls Peter Golly 1982 eine kleine Fleischerei im westfälischen Münster übernahm, musste der Betrieb einen Weg finden, seine Produkte erfolgversprechend zu vermarkten. Damals wie heute bestand das Sortiment aus schlesischen

Wurstspezialitäten wie Krakauer, Rohe Polnische und Schinkenspezialitäten. Die Direktbelieferung der Endkunden mit firmeneigenen Verkaufsfahrzeugen brachte schließlich den Durchbruch für das Familienunternehmen. Mit dem „Gollymobil“ bringt das Unternehmen seitdem seine Spezialitäten kundennah und zu festen Zeiten an die Verbraucher. Zu den Endkunden zählen in erster Linie Über- und Aussiedler polnischer Herkunft – auch die Wurzeln der Familie Golly liegen in Schlesien.

Heute vertreibt das Unternehmen unter der Geschäftsführung von Adam und Christoph Golly die selbst produzierten Spezialitäten mit 35 Verkaufswagen und in den vier Verkaufsläden weit über das Münsteraner Stammgebiet hin-

## MODERN processing of traditional products

Golly's has been producing and marketing specialties made according to original Silesian recipes since 1982. The company specialises in directly supplying its customers with vending vehicles.

**W**hen Peter Golly took over a small butcher's in Münster, Westphalia, the company had to find a way of marketing its products in a successful manner. Back then – as today – the range comprised Silesian sausage specialties such as Polish Krakowska garlic sausages, raw Polish sausages and ham specialties. It was by direct-

ly supplying the end customer with the company's own vending vehicles which ultimately helped the family-run company to success. Since then, the "Gollymobil", as it is known, has been providing consumers directly with the company's specialties and at fixed times. The end customers comprise mainly migrants with a Polish background.



Der Slicer legt die Produkte gefächert ab./  
The products are fanned in portions.

aus. Das Sortiment ist inzwischen auf 60 verschiedene Wurst-, Fleisch- und Schinkenspezialitäten angewachsen, die täglich frisch hergestellt werden. Während zwei Schichten produzieren die 140 Mitarbeiter wöchentlich zwischen 30 und 60 t schlesische Spezialitäten. Die Rohstoffe stammen dabei von Lieferanten aus der Region. „Wir produzieren nur das, was wir auch selbst gerne essen. Dazu gehört auch, dass wir so wenige Zusatzstoffe wie möglich verwenden“, erklärt Adam Golly die Unternehmensphilosophie.

### Anspruchsvoller Einstieg

Die steigenden Absatzzahlen führten dazu, dass auch die Produktionstechnik angepasst werden musste. Beim Schneiden der Produkte hilft hier seit vier Monaten der Slicer Divider orbital von Treif, Zeit einzusparen und die Produktionsmenge zu erhöhen.

Die zuvor installierte automatische Aufschnittanlage ist ange-

sichts steigender Kapazitäten überfordert gewesen. „Mit dem neuen Slicer haben wir z. B. während des Ostergeschäfts und der damit verbundenen hohen Nachfrage, innerhalb von einer bis 1,5 Stunden 100 kg Aufschnitt geschnitten – mit der alten Maschinen hätten wir dafür sechs Stunden gebraucht“, sagt Adam Golly.

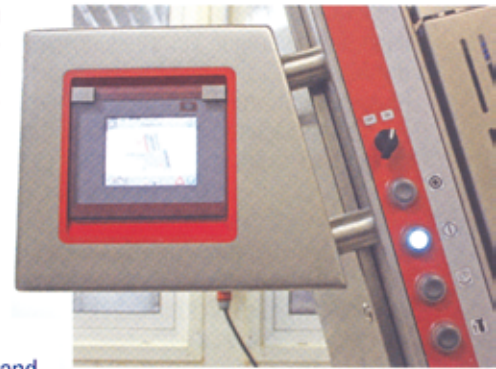
Unterschiedliche Wurstprodukte, Schinken, Presskopf, Lachsschinken und gekochten Schinken werden an der neuen Anlage geschnitten und werden je nach Produkt zu 150 bis 200 g Portionen gefächert abgelegt. Wöchentlich durchlaufen die Maschine dabei 1.500 kg Wurst- und Schinkenprodukte. „Im Vergleich zu unserer vorherigen Maschinen sparen wir durch den Slicer täglich vier Stunden Zeit. Das zahlt sich rasch aus“, betont der Geschäftsführer.

Der Divider Orbital ist tägliche acht Stunden im Einsatz. Für die Zukunft plant Golly's eine noch

Today, managed by Adam and Christoph Golly, the company has a fleet of 35 vending vehicles and four shops. The range has grown to over 60 various sausage, meat and ham specialities, freshly produced every day. Working in two shifts, the 140 employees produce between 30 and 60t of Silesian specialities per week.

The products' popularity and the increasing turnover figures meant that production technology also had to be adapted. For the past four months, the Slicer Divider orbital by Treif has been slicing the products, helping to save time and increase the production quantity

The increasing capacities meant that the automatic slicing system the company had previously installed was no longer up to the job. "During the Easter period, for example, and the increased demand, the new slicer meant that we managed to slice



Touch-screen mit intuitiver Bedienung./ Settings can be made intuitively via the touch screen.

up to 100kg within a time period of one to one and a half hours – it would have taken us six hours with the old machines", says Adam Golly.

The provider of specialist products cuts various sausage products, hams, pressed sausage, cured and rolled file of pork and cooked hams with the Divider Orbital. Depending on the product, the products are fanned in por-

größere Auslastung. Dank der soliden, hochwertigen Verarbeitung der Maschine, die auch für lange Einsatzzeiten im Mehr-Schicht-Betrieb konzipiert ist, sollte dies problemlos möglich sein.

#### **Flexibel und sicher**

Als Einstiegsmodell mit hoher Leistung bietet der neue Slicer gleichzeitig die Vorteile einer leichten Bedienbarkeit bei einem optisch ansprechenden Schnittbild. Die attraktive Produktpräsentation erzielt die Maschine mit dem patentierten SAS-System, welches das simultane Schneiden und Ablegen ermöglicht. Dies erfolgt in einem Arbeitsschritt, so dass die Scheiben nicht fallen oder verrutschen können.

Aufgrund der zahlreichen unterschiedlichen Produkte die Golly's am Slicer verarbeitet, war die Flexibilität der Maschine ein weiterer Grund für die Investition. Denn das Kreismesser ermöglicht das Slicen unterschiedlichster Produkte, ohne dass ein

Umbau der Maschine nötig wäre. „Anfangs waren die Mitarbeiter noch skeptisch, als sie den gegenüber der Aufschnittmaschine sehr großen Slicer sahen“, erinnert sich Adam Golly. „Heute wollen sie auf die Maschine nicht wieder verzichten.“

Für den Slicer spricht auch die sicherere Handhabung: Die Slicermesser können, ohne Überkopf-Haltung, getauscht werden. Durch die offene Bauart und die einfache Demontage der Maschinenteile, die größtenteils ohne Werkzeuge möglich ist, fällt auch die Reinigung des Schneidbereichs leicht. Auch das kantenfrei und wasserdicht verschweißte Edelstahlgehäuse ist Teil des Hygienekonzepts des Slicers.

„Wir waren mit einer neuen Maschine selten so zufrieden. Es gibt für uns nichts, was verändert oder verbessert werden müsste. Sie passt genau zu unseren Anwendungen und Anforderungen“, fasst Adam Golly zusammen. **ast**

tions between 150 and 200g. 1,500kg of sausage and ham products pass through the machine every week.

The Divider Orbital works to full capacity eight hours a day. Golly's is planning an even higher utilisation rate for the future. Thanks to the sound, high-quality workmanship of the machine, which has also been designed for long periods of use over several shifts, there should be nothing standing in the way of a higher rate of utilisation.

#### **Flexible and safe**

As a high-performance starter model, the new slicer also has the advantages of being easy to operate and having a visually appealing cut. The attractive product presentation of the machine is achieved thanks to the SAS system, which enables simultaneous slicing and positioning. These functions are performed in one work process, which prevents the slices from falling or slipping.

Due to the numerous different products processed by the Golly slicer, the flexibility of the machine was a further reason behind the investment. The circular blade enables the slicing of various products without having to convert the machine.

Its safe handling is a further plus point in its favour: the slicer's blades can be exchanged without the need to take on an overhead position. The open design and the easy dismantling of the machine components which, for the most part, can be done without the need for tools, also make cleaning of the cutting area easy. The stainless steel casing – free of corners and with waterproof joints – is a further hygiene concept of the slicer.

"I don't think we have ever been so happy with a new machine. There is nothing we can think of that needs changing or improving. It is perfect for our applications and requirements", concludes Adam Golly. **ast**