

FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

Ausstattung und Technologie für die Fleischbranche / Equipment and technology for the meat business

Vemag bei Salbac: Herz-Maschinen
Vemag at Salbac: Heart machinery

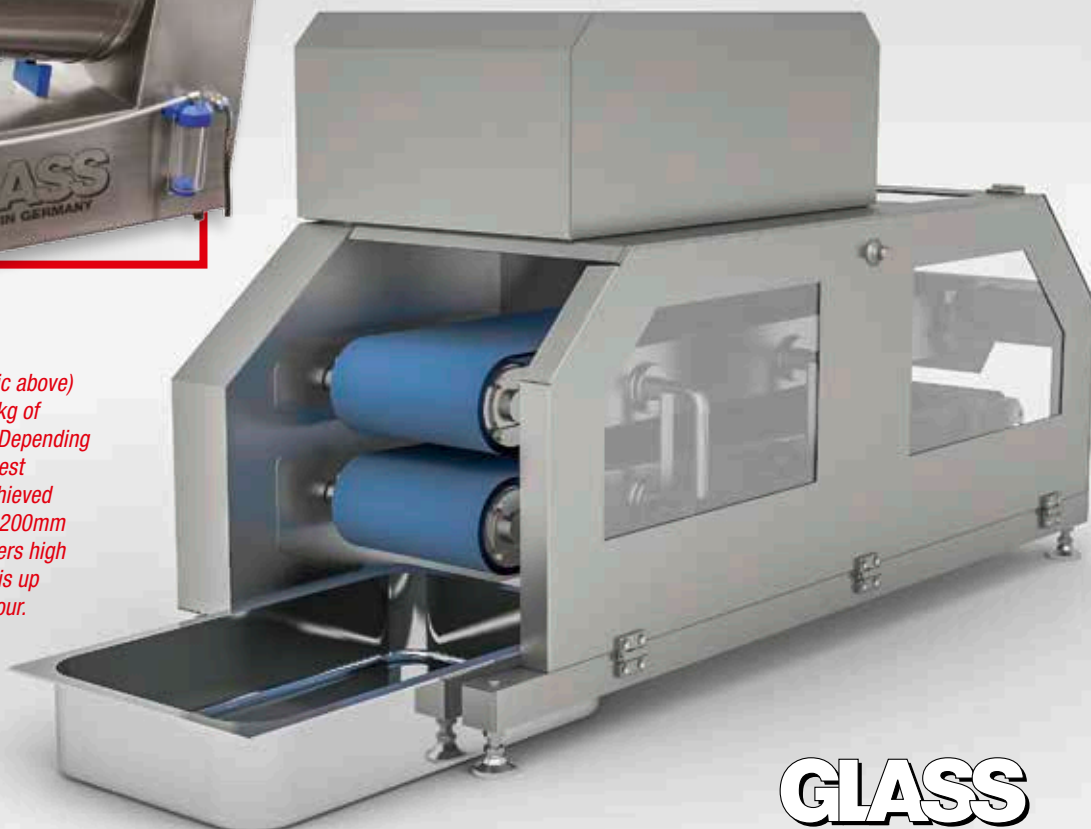
SÜFFA 2018: Zehn Sonderseiten
SÜFFA 2018: Ten special pages

Maurer-Atmos: Ohne Ruhepausen
Maurer-Atmos: Without rest breaks

R+M/Suttner: Profi-Hygiene
R+M/Suttner: Professional hygiene

GLASS Schnitzelplätter und Marinater

Schnitzel flattener and marinater from GLASS



Der 50-l-Marinater (Bild o.) kann bis zu 30 kg Produkt in einer Charge verarbeiten. Beste Ergebnisse werden je nach Fleischsorte bereits nach 15 Minuten erzielt. Der 200 mm breite Plätter (re.) bietet hohe Effizienz. Die Leistung liegt bei bis zu 1.500 Schnitzeln pro Stunde.

The 50-l-Marinater (pic above) can process up to 30 kg of product in one batch. Depending on the type of meat, best results are already achieved after 15 minutes. The 200mm wide platter (right) offers high efficiency. The output is up to 1,500 cutlets per hour.

GLASS
MADE IN GERMANY

Neue Seiten. Neue Zeiten!

fleisch net.de

Schauen Sie selbst mal rein!
www.fleischnet.de

Unserer virtuellen Fachzeitschrift und dem Newsletter für die Fleisch und Lebensmittel verarbeitende Industrie und das Fleischerhandwerk haben wir ein umfassendes Facelift verpasst!



Weniger Antibiotika im Einsatz

Schweine, Kübler und Geflügel erhalten in Deutschland immer weniger Antibiotika. Der Therapie findet nun bei allen Tierarten zurück. [mehr...](#)



Vittorio bleibt Parma-König
09.06.2018
Vittorio Caporin als Präsident des Consorzio del Prosciutto di Parma wiedergewählt. [mehr...](#)



Große Streetfood-Umfrage
Gehören auch Sie zur Streetfood-Szene? [mehr...](#)

Meistgelesene News

- Automatica 2018 - 13.09.2018
- IAA Nutzfahrzeuge 2018 - 20.09.2018
- COTECA 2018 - 10.10.2018
- GastroTapasWest - 14.10.2018

Meistgelesene News

- „Kaisersanketten“-im-Vier-Schlächter



Christian Blümel
Redakteur / Editor

GOA-Schweinerei?

Trouble with GOA pigs?

Goa – das ist für die wenigen Hippies und Aussteiger unter uns ein legendärer Zufluchtsort an der indischen Westküste. In der Fleischbranche stehen die drei Buchstaben für einen Zoff, der zunächst eigentlich nur in der Landwirtschaft für Unruhe gesorgt hat. Es geht um GOA-Schweine, gezüchtet ohne Antibiotika.

Vor allem in Dänemark, einem Land mit jahrhundertealter Tradition in der Schweinezucht, gibt es schon seit Jahren Bestrebungen, die Nutztierhaltung mit immer weniger Antibiotika auf die Reihe zu bringen. Inzwischen geht es teilweise schon ganz ohne, wie das Beispiel mehrerer dänischer Landwirte zeigt. Keine Luftschlösser von weltverbessernden Spinnern übrigens; hinter dem GOA-Projekt steht u. a. der größte dänische Schlachtkonzern Danish Crown. Und auch in den Niederlanden springen neuerdings immer mehr Mitglieder der Fleischbranche auf den GOA-Zug auf.

Trends, die in Deutschland bislang milde belächelt wurden. Bis, ja bis der westfälische Fleischfabrikant Reinert, bekannt für seine Sommer- und Bärchenwurst, eine neue Produktlinie von Wurstwaren in den Handel brachte. „Herzenssache“ heißt diese und ist durch und durch GOA, basierend auf Schweinefleisch von Danish Crown. Seitdem brodelt es in Fleisch-Deutschland – Hans-Ewald Reinert sind die Anfeindungen sicher. Aber auch der Erfolg. Die Resonanz bei Edeka, Lidl, Rewe und Co. bezeichnet der westfälische Unternehmer als „außerordentlich gut“. Eindeutige Signale also, welche die Verbraucher senden. Und wer diese überhört, wäre in Goa wohl besser aufgehoben.

For the few hippies and dropouts among us, Goa is a legendary refuge on India's western coast. In the meat industry, the three letters stand for a trouble that initially only caused unrest in agriculture. It is about so-called GOA pigs, grown without the use of antibiotics.

Especially in Denmark, a country with a centuries-old tradition in pig breeding, there have been efforts for years to reduce antibiotics in livestock farming. In the meantime, some of these efforts have been successful, as the example of several Danish farmers shows. By the way no castles in the air of world-improving madcaps; behind the GOA project is, among others, the largest Danish slaughter company, Danish Crown. And in the Netherlands, too, more and more members of the meat industry are now jumping on the GOA bandwagon.

Trends that have so far been mildly smiled at in Germany. Until the Westphalian meat manufacturer Reinert, well-known for his "Bärchenwurst" ("Bear sausage"), launched a new product line of sausage products on the market. It is called "Herzenssache" ("Matter of heart") and is GOA through and through, based on pork from Danish Crown. Since then it has been boiling in Meat-Germany - the hostilities are certain for Hans-Ewald Reinert. But also the success. The Westphalian entrepreneur describes the response at Edeka, Lidl, Rewe and Co. as "extraordinarily good". Clear signals that the consumers are sending. And those who ignore them would probably be better off in Goa.

Foto: Thorsten Neidlein

STARTERKULTUREN – KOMPETENZ FÜR DIE ROHWURST

FRUTAROM Savory Solutions bietet alles, was zur Herstellung von Rohwurst notwendig ist, kompetent aus einer Hand. Unter der Marke BITEC® stellen wir Starterkulturen für viele Applikationen im Fleischwarenbereich her. Jahrzehntelange Erfahrung garantiert ausgezeichnete Kulturen für Industrie und Handwerk. Unser hauseigenes Labor sichert die Wirksamkeit und standardisierte Qualität unserer Produkte.



WIBERG®

Gewürzmüller®

GEWÜRZMÜHLE NESSE

www.frutarom.eu
f gewürzreporter

Inhalt Oktober 2018

Contents October 2018

Editorial / Editorial

GOA-Schweinerei? / Trouble with GOA pigs? **3**

Aktuelles / News

Kurz notiert & Messekalender / News & trade fairs **6+8**
 Naturdarm im Trend **7**
 Jubiläum: 20 Jahre Beck Gewürze & Additive **9**
 Belgian Meat Office: Round Table Nr. 13 / No. 13 **10**

Räuchern & Trocknen / Smoking & Drying

Vemag bei Salbac: Herz-Maschinen /
 Vemag at Salbac: Heart machinery **12**

SÜFFA 2018

Wissen für die Zukunft **22**
 Vorfreude auf die nächste SÜFFA **26**
 Innovationspreis dreht am Rad **29**

USA Spezial / USA Special

Tipper Tie: Wie Tag & Nacht / A night & day difference **32**

Hygiene / Hygiene

Mohn: Eco-Waschanlage / Eco washing system **39**
 R+M/Suttner: Easy Going / Easy going **40**
 Bigler AG: Ohne Kompromisse / No compromises **44**
 Nita: Der richtige Druck / Right pressure **46**

Reifeprozess / Ripening process

Maurer-Atmos Middleby: Pausen waren gestern /
 Breaks were yesterday **50**

Service

Produktneuheiten / Product news **34/35/49**
 Produktspiegel / International product spectrum **52**
 Impressum / Imprint **56**

Hinweis: Diesem Heft liegen Beilagen von Rex Technologie (Thalgau) und Schröter Technologie (Borgholzhausen) bei; in einer Teilaufgabe des Heftes befinden sich zudem Beilagen von CT Cliptechnik Deutschland (Meißen) und Iso-Pan (Bad Reichenhall). Wir bitten um freundliche Beachtung.



22 Zehn Sonderseiten zur SÜFFA 2018 in Stuttgart zeigen, wie eng das Handwerk mit der Fleischereitechnik verzahnt ist – und dass man gemeinsam durchaus optimistisch in die Zukunft blicken kann.



50 Mit dem CMP-Reifeprozess schafft Maurer-Atmos Middleby eine Produktion ohne Ruhepausen. / With the CMP ripening process Maurer-Atmos Middleby creates a production without rest breaks.

32

Der US-Tierfutterproduzent Blue Ridge Beef wächst mit einer neuen Verpackungslinie von Tipper Tie. / The US pet food producer Blue Ridge Beef is growing with a new packaging line from Tipper Tie.



Zum Titel: Schnitzelplätter und Marinater: GLASS hat diese Maschinen speziell für die Bedürfnisse von Catering, Gastronomie und Handwerk entwickelt.

Title: The title is submitted by:
GLASS GmbH & Co. KG
 Frankfurter Weg 28
 D-33106 Paderborn
 Tel.: +49 (0) 5251/779 91-0
 info@glass-maschinen.de
 www.glass-maschinen.de

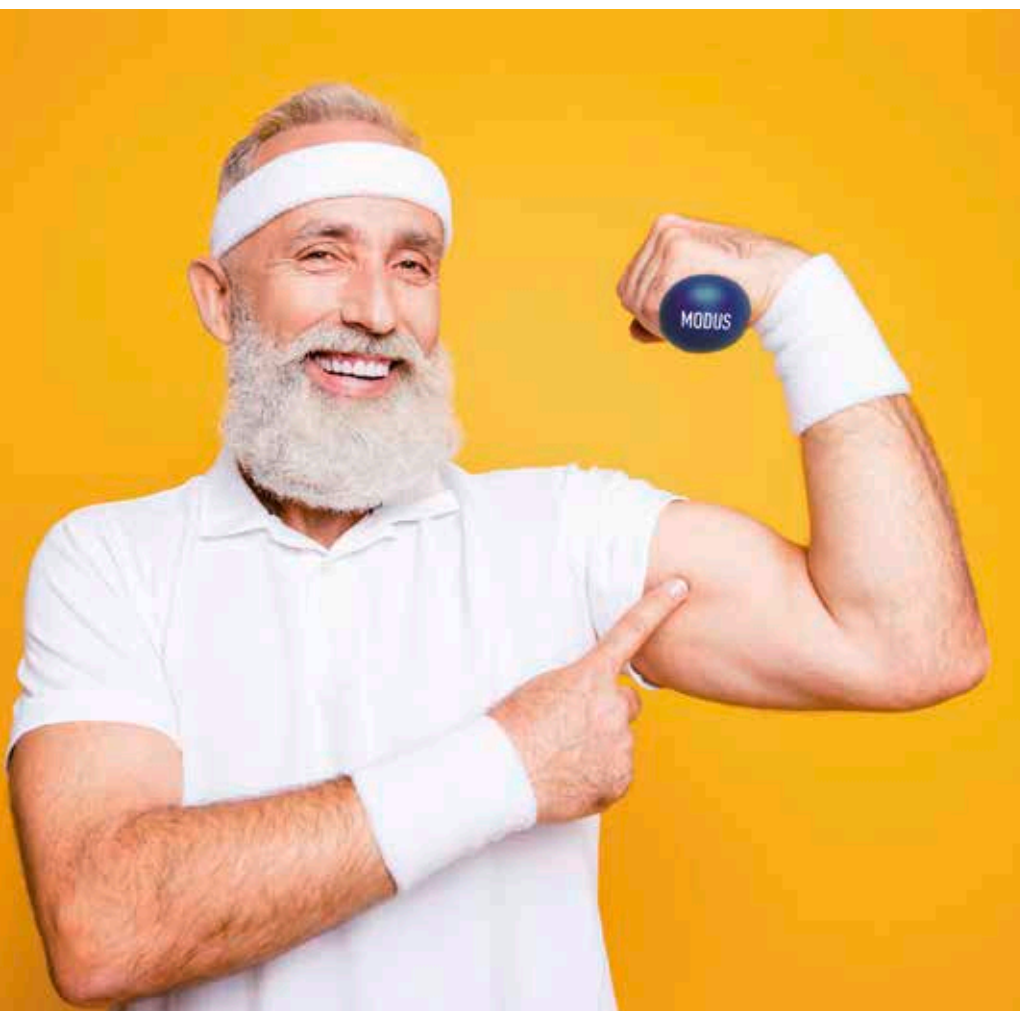
10 Das war geboten beim 13. Round Table des Belgian Meat Office in Brüssel. / This was what was offered at the 13th Round Table of the Belgian Meat Office in Brussels.



12 Salbac, in Rumänien berühmt für die Sibiu-Salami, setzt beim Räuchern und Trocknen auf Vemag-Anlagen. / Salbac, famous in Romania for its Sibiu salami, uses Vemag systems for smoking and drying.

40

Easy Going: R+M/Suttner ist ein Global Player für Profi-Hygienetechnik. / Easy going: R+M/Suttner is a global player for professional hygiene technology.



MODUS
CONSULT

**Digital 4.0 in der
Lebensmittelindustrie**

**Eine Studie aus dem
Foodbereich**

Hier geht's zur Studie:
[www.modusconsult.de/
foodstudie](http://www.modusconsult.de/foodstudie)

Katalog mit Neuheiten

Im Katalog 2018 stellt Höcker zahlreiche Produkte aus dem Produktportfolio in den Bereichen Hygienetechnik, Food, Transport- und Reinigungssysteme, Behälter und Paletten, Hebekippvorrichtungen, Fleisch-Transporthaken,

Dönerbedarf, Rauch- und Kochwagen sowie Einrichtungen für Sozialräume vor. So macht etwa die Kippvorrichtung SL25 Schluss mit Rückenschmerzen. Eine andere Neuheit ist die

Weiterentwicklung des Standard-Notausgangstores, das doppelt vor Missbrauch schützt. Säurebeständig ist z. B. der Gabelhubwagen Acid Safe. Der Katalog steht auf der Website zum Download bereit. www.hoecker.de



Cliptechnik-Schulungen

Als Anbieter von Clip-System-Lösungen bietet Poly-clip System Kunden und Partnern praxisnahe Schulungen an. Die Steigerung der Produktivität in der Wurstherstellung mit den Clipverschluss-Automaten steht dabei im Fokus. Geschult wird in Deutsch, Englisch oder der jeweiligen Landessprache (mit Dolmetscher). Die Mischung aus Theorie und Praxis an der Maschine sowie in Kleingruppen gewährleisten einen schnellen Lernprozess. Das Training umfasst den Aufbau der Maschine nach Funktionsgruppen gegliedert. Danach werden Bedienung, Wartung, Austausch von Verschleißteilen und die Fehlersuche vertieft. Anmeldungen bei: Frau Schultheis, Tel.: (06190) 8886-344, E-Mail: training@polyclip.de. www.polyclip.com

New training dates

Poly-clip System offers its customers and partners' practical training. The trainings are held in English or in the national language (with interpreter) and are addressed to technical staff. Technical function and options are explained. Exchange of wear parts and maintenance are explained and exemplarily carried out on the machine. Register here: Mrs. Schultheis, Tel.: +49 6190 8886-344, E-mail: training@polyclip.de. www.polyclip.com

Termine / Training dates 2018

23.10.-24.10.2018 FCA 100/140
25.10.2018/06.11.2018/11.12.2018 FCA 80
01.11.-02.11.2018/06.12. - 07.12.2018 FCA 120/160
07.11.-08.11.2018/04.12. - 05.12.2018 ICA
09.11.2018 PDC/PDC-A

Maschinentyp / Machines

MARKENSCHAUFENSTER

www.kohlhoff-hygiene.de



food-industrie-service
reinigung, hygiene & dienstleistung gmbh

Qualität – Zuverlässigkeit – Kontinuität

Ihr bundesweit tätiger Dienstleistungspartner

- Betriebsreinigung
- Beratung in Hygienefragen
- Sonderreinigung
- Unterhaltsreinigung

Hauptsitz: Technology-Str. 5, 23923 Schönberg
Telefon: 03 88 28 / 26 94 10
E-Mail: info@food-industrie-service.de
Niederlassungen : Schönberg, Bensheim, Finntrop, Heiligenstadt und Altlandsberg (Berlin)

Centre for slicers

Multivac celebrated the ground-breaking ceremony for a new building complex in Wolfertschwenden at the end of September. The new building is intended primarily for the new Slicer division. In addition, 180 office workplaces as well as conference and event rooms will be created on more than 17,000 m² of floor space. The investment volume amounts to around € 35 million and completion is scheduled for 2020. „The new building complex has been designed as an application centre for our new cutting solutions division, which is developing very positively. The commissioning of automated packaging lines will also be carried out here in the future,“ explained Multivac CEO Hans-Joachim Bookstegers. www.multivac.com

Zentrum für Slicer

Den ersten Spatenstich für einen neuen Gebäudekomplex in Wolfertschwenden feierte Multivac Ende September. Der Neubau ist vor allem für den neuen Geschäftsbereich Slicer vorgesehen. Auf mehr als 17.000 m² Nutzfläche entstehen zudem 180 Büroarbeitsplätze sowie Konferenz- und Veranstaltungsräume. Das Investitionsvolumen beträgt rund 35 Mio. €, die Fertigstellung ist für 2020 geplant. „Der neue Gebäudekomplex ist als Anwendungszentrum für unseren neuen Geschäftsbereich Schneidelösungen konzipiert, der sich sehr erfreulich entwickelt. Ebenso soll hier zukünftig die Inbetriebnahme von automatisierten Verpackungslinien durchgeführt werden“, erklärte Multivac-CEO Hans-Joachim Bookstegers. www.multivac.com



MESSEN / TRADE FAIRS

- SÜFFA, Stuttgart, 20.10. - 22.10.2018
- SIAL, Paris (FRA), 21.10. - 25.10.2018
- Meatmania, Sofia (BUL), 07.11. - 10.11.2018
- Meat Days, Athen (GRC), 10.11. - 12.11.2018
- FHC China, Shanghai, 13.11. - 15.11.2018
- HI Europe & NI, Frankfurt/Main, 27.11. - 29.11.2018

Mit Gasen sicher umgehen

Einen sicheren Umgang mit technischen Gasen bekommen die Teilnehmer der Liproprotect®-Fachschiung am 28. November 2018 vermittelt. Das eintägige Seminar „Befähigte Person – Technische Gase in der Lebensmittelindustrie“, findet von 8.30 bis 16.30 h in Münster statt. Das Angebot von Linde richtet sich an Mitarbeiter und Führungskräfte in der Lebensmittelindustrie, die Gaseanlagen errichten, betreiben und instandhalten, sowie an Sicherheitsfachkräfte bzw. -beauftragte und Personalverantwortliche. Auf dem Programm stehen Grundanforderungen für die Sicherheit, Eigenschaften von Gasen, Rechtsvorschriften sowie Handling und Notfallmaßnahmen. Weitere Infos und Anmeldung unter Tel. (0800) 0530 530 150 oder per E-Mail an liproprotect@linde.com.



Kampf den Fälschern

Ob mit Wasser aufgespritzte Garnelen, mit Olivenbaumblättern gestreckte Gewürze oder Bio-Eier von konventionell gehaltenen Hühnern – Lebensmittelbetrug kann jeden treffen. Im Fokus der Fälscher sind sowohl hochwertigere, teure Lebensmittel mit hoher Gewinnmarge als auch preiswerte Lebensmittel, bei denen der Profit über die Menge gemacht wird. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) arbeitet im Kampf gegen Lebensmittelbetrüger eng mit den Lebensmittelüberwachern der Länder und den Strafverfolgern zusammen. Es steht außerdem in Kontakt mit den anderen europäischen Mitgliedstaaten und der Europäischen Kommission. Infos zum Thema hat das BVL in seinem Flyer „Den Lebensmittelbetrug auf der Spur“ zusammengestellt. www.bvl.bund.de/lebensmittelbetrug

Naturdarm begeistert

Der Naturdarm als Wursthülle ist weltweit im Trend. Das zeigen die aktuellen Zahlen für das Geschäftsjahr 2017 des Zentralverbands Naturdarm.



Danach stieg das gesamte Außenvolumen des deutschen Naturdarmhandels 2017 im Vergleich zum Vorjahr. Die Exportmenge legte um gut 2 % auf 126.182 t zu, die Importmenge um knapp 10 % auf 103.749 t.

Umsatzstärkste Handelspartner Deutschlands im globalen Naturdarmhandel waren nach wie vor die EU-Länder (Anteil: 61 %). Sie vereinigen ein Exportvolumen von mehr als 285 Mio. € auf sich. Das entspricht einer Steigerung von 14 % im Vergleich zum Vorjahr, während die Ausfuhrmenge im selben Zeitraum um 8 % auf 54.777 t zurückging.

Der Gesamtausfuhrwert jenseits der europäischen Grenzen betrug 183 Mio. € (+ 27 %), die Exportmenge 71.405 t (+ 12 %). Damit gingen 57 % der Gesamt-

ausfuhren in Drittländer. Den größten Teil machte China mit einem Zuwachs von 15 % auf 60.770 t aus. Dort werden große Mengen lohnveredelt. Zweitgrößter Abnehmer war – wie im Jahr zuvor – Brasilien mit 3.217 t (-9 %), gefolgt von Südafrika mit 1.953 t.

Osteuropa im Aufwind

Die drei Spitzenreiter unter den EU-Ländern sind die Niederlande (15.206 t; -22%) und Polen (+0,5 % auf 11.523 t) sowie Frankreich (7.214 t; -19 %), die ihre Positionen im Ranking beibehalten. Auf den Rängen folgten in Europa Italien (3.302 t) und Spanien (2.818 t). An Bedeutung gewinnen die osteuropäischen Länder. So kommen die Tschechische

Republik, Ungarn und Rumänien zusammen bereits auf 3.107 t.

„Der Weg zum Erfolg führt über eine unverwechselbare Wurstvielfalt und die Besinnung auf das handwerkliche Können, das nicht zuletzt durch die Verwendung des Naturdarms zum Ausdruck kommt“, kommentiert Heike Molkenhuth, Vorsitzende des Zentralverbands Naturdarm e. V., die Jahresbilanz. www.naturdarm.de

Foto: Zentralverbands Naturdarm e. V.

INOTEC: Gut abschneiden!

Schnelles und präzises Trennen von Wurstketten

Spezielle Lösungen zum Heraustrennen von Abdrrehungen und für gekurvte Wurst



INOTEC GmbH, Germany, Dieselstraße 1, 72770 Reutlingen
Telefon +49 7121-58 59 60 inotec@inotecgmbh.de www.inotecgmbh.de





Gesundheitsrisiko Brexit

Eine Schwächung der britischen Lebensmittelstandards infolge eines Brexits von Großbritannien aus der EU befürchten zwei Professoren der University of Sussex und der City, University of London. Es gebe einige Regierungsmitglieder in London, die nach einem Brexit Lebensmittelstandards opfern würden, um Handelsabkommen mit Nicht-EU-Staaten wie den USA zu schließen. Hormone sind in der Rinderzucht in den USA, Kanada, Mexiko und Australien behördlich genehmigter Usus. In der EU dagegen ist Fleisch von hormonbehandelten Rindern verboten. www.foodresearch.org.uk

Health risk Brexit

Two professors from the University of Sussex and the City, University of London fear a weakening of British food standards as a result of a UK Brexit from the European Union. There are some government members in London who would sacrifice food standards after a Brexit in order to conclude trade agreements with non-EU states such as the USA. The use of hormones in cattle breeding is a regulatory practice in the US, Canada, Mexico and Australia. In the EU, however, meat from hormone-treated cattle is prohibited. www.foodresearch.org.uk

Belgium @ the Seine

The global meat industry will soon meet on the Seine at SIAL - a must for the export-oriented players from the Belgian

Meat Office (BMO). In a 340 m² pavilion, beef and pork specialists and the BMO team will be on hand to answer visitors' questions. With sophisticated meat creations, the Coovi hotel management school is combating the small hunger among the stand visitors. The SIAL participation of the Belgians will also be staged online in an eye-catching way. On the website www.belgianmeat.com/de/event/sial-paris, the focus is on the 25 Belgian meat exporters with detailed company portraits.

Hall 6, stand F234



Belgien @ der Seine

In Kürze trifft sich die globale Fleischbranche an der Seine auf der SIAL – für die exportorientierten Player vom

Belgian Meat Office (BMO) ein Pflichttermin. In einem 340 m² großen Pavillon stehen die Rind- und Schweinefleischspezialisten sowie das BMO-Team den Besuchern Rede und Antwort. Mit raffinierten Fleischkreationen bekämpft die Hotelfachschule Coovi den kleinen Hunger zwischendurch bei den Standbesuchern. Die SIAL-Teilnahme der Belgier wird zudem online aufmerksamkeitsstark inszeniert. Auf der Website www.belgianmeat.com/de/event/sial-paris werden die 25 belgischen Fleischexporteure mit detaillierten Firmenporträts in den Fokus gerückt.

Halle 6, Stand F234



Neue Führungsstruktur

Frontmtec verändert seine regionale Führungsstruktur mit einem Team und einem lokalem Kompetenzzentrum. Seit dem 1. Oktober 2018 leitet Marcus Helsper das Control-Systems-Geschäft in Mitteleuropa. Unterstützt wird er von einem lokalen deutschen Team aus Experten. „Unsere Kunden wollen schlüsselfertige Lösungen mit einem einzigen Vertrag. Mit dem erfahrenen Control-Systems-Team als Bestandteil des Vertriebsteams von Frontmtec für den Bereich Rotfleisch in Deutschland und Mitteleuropa werden wir in der Lage sein, genau das zu liefern“, kommentiert Michael Steinsträter, Vice President Sales Central Europe, die Personalie. Das Unternehmen bietet eine intelligente Softwaresuite, die es Fleischverarbeitern ermöglicht, die gesamte Wertschöpfungskette der Produktion zu überwachen und zu verwalten, vom Empfang lebender Tiere bis zum Versand des fertigen Produkts. www.frontmtec.com

New management structure

Frontmtec is changing its regional management structure with a team and a local competence centre. Marcus Helsper has headed the Control Systems business in Central Europe since October 1, 2018. He is supported by a local German team of experts. „Our customers want turnkey solutions with a single contract. With the experienced Control Systems team as part of Frontmtec's red meat sales team in Germany and Central Europe, we will be able to deliver exactly that,“ comments Michael Steinsträter, Vice President Sales Central Europe. The company offers an intelligent software suite that enables meat processors to monitor and manage the entire production value chain, from receiving live animals to shipping the finished product. www.frontmtec.com



Innovation Days

Precise slicing, transport and packaging of bacon or raw ham at maximum performance? Weber shows how it works. Weber Innovation Days in Breidenbach will once again offer a forum of expert lectures, industry dialogue and live presentations. This time the focus will be on the efficient processing of bacon and raw ham. During the three days of the event, DLG specialists will present the latest trends and findings from research, technology and practice. On eight Weber and Textor slicer and packaging lines, visitors can see live how bacon and raw ham can be profitably sliced and packaged. The programme will also be rounded off by an exhibition of partner companies from the sector. www.weberweb.com/weber-innovation-days

Innovation Days

Präzises Aufschneiden, Transportieren und Verpacken von Bacon oder Rohschinken bei maximaler Leistung? Weber zeigt, wie's geht. Von 6. bis 8. November 2018 bieten die Weber Innovation Days in Breidenbach erneut ein Forum aus Expertenvorträgen, Branchendialog und Live-Präsentationen. Diesmal im Fokus: die effiziente Verarbeitung von Bacon und Rohschinken. Während der drei Veranstaltungstage stellen Fachreferenten der DLG neueste Trends und Erkenntnisse aus Forschung, Technik und Praxis vor. Auf acht Weber und Textor Slicer- und Verpackungslinien ist live zu sehen, wie Bacon und Rohschinken gewinnbringend geschnitten und verpackt werden können. Eine Fachausstellung von Partnerunternehmen der Branche rundet das Programm ab. www.weberweb.com/weber-innovation-days





Passion *für* Geschmack

Dem Leben mehr gute Würze verleihen – das ist das Ziel von Beck Gewürze & Additive aus dem fränkischen Schnaittach. Von hier aus beliefert das Unternehmen, das 2018 sein 20-jähriges Bestehen feiert, Kunden aus Handwerk und Lebensmittelindustrie.

Alles begann mit Experimenten mit Gewürzen im Keller des Privathauses des Inhaberehepaares Manfred und Manuela Beck. Waren es 2014 noch 45 Mitarbeiter, sind es heute 65 an der Zahl – nur ein Beweis, dass das bodenständige Familienunternehmen auf einem guten Weg in die Zukunft ist. „Es hat sich viel getan in den vergangenen vier Jahren. Unser Produktangebot ist variantenreicher geworden, der Außendienst wurde von sechs auf zwölf Mitarbeiter aufgestockt und auch in der Produktentwicklung sind wir nun stärker aufgestellt als zuvor“, berichtet Manfred Beck. Das Unternehmen bedient Kunden aus dem Fleischerhandwerk ebenso wie große Unternehmen aus der Fleisch- sowie Lebensmittelwirtschaft. Auch der Export wächst rasant – derzeit ist man in Form ortsansässiger Partner oder Handelsagenturen in 47 Ländern der Welt vertreten.

Gemeinsam erfolgreich

Ein echter Pionier ist das Unternehmen bei Bio-Ware: Seit 2007 gibt es die Marke

„Beck Bio“. Dazu zählen Marinaden, Gewürze, Produkte für die Herstellung von Kochschinken u.v.m. Die Nachfrage danach sei groß. Waren es zu Beginn etwa 50 Artikel, sind es heute rund dreimal so viele. „Generell sind wir unseren Kunden gegenüber sehr flexibel, individuell und schnell in der Produktentwicklung und der Abwicklung von Aufträgen. Unsere Mitarbeiter haben eine große Entscheidungskraft. Die Wege sind kurz; das ist oft entscheidend“, so der Inhaber.

Seine Kompetenz untermauert das Unternehmen zudem im 2011 mit einem High-Tech-Maschinenpark ausgestatteten Anwendungs-Technikum, in dem als Service gemeinsam mit den Kunden neue Produkte entwickelt und zur Marktreife gebracht werden. Auch hier stieg die Anzahl seit 2014 von einem auf drei Mitarbeiter, die Fachberatungen ausführen sowie Analysen und Untersuchungen. Ausländische Kunden nehmen solche Termine oft als Workshops mit einer Dauer von fünf Tagen wahr – auch mehrfach im Jahr. „So haben

wir stets einen direkten, permanenten Kontakt zu unseren Kunden und es kommt für alle am Schluss ein gutes Ergebnis heraus“, betont Manuela Beck. Das gilt auch für Kunden aus dem Metzgerhandwerk. In Kooperation entstehen individuelle Lösungen mit dem Ziel, sich von der Konkurrenz abzuheben. Auch exklusive, geschützte Rezepturen und Kreationen sind möglich.

2019 steht ganz im Zeichen der IFFA. Langsam aber sicher,

gewinnt auch die Unternehmensnachfolge an Bedeutung. Tochter Meike studierte Lebensmittelmanagement und ist seit 2007 im Unternehmen, Sohn Maximilian ist Metzgermeister und Betriebswirt und macht derzeit seinen Fleischtechniker in Kulmbach. Und so werden mit Bedacht immer mehr Aufgaben an die nächste Generation weitergegeben, damit es auch in 20 Jahren etwas zu feiern gibt.

mth

www.beck-gewuerze.de

Wichtige Meilensteine

- 1998:** Gründung des Unternehmens
- 2002:** Erste internationale Niederlassung in Schweden
- 2003:** Errichtung des Hauptsitzes in Schnaittach
- 2007:** Start der Bio-Produktionslinie
- 2009:** Fertigstellung neuer Produktions- und Lagerhallen
- 2011:** Einweihung neues Technikum
- 2013:** Weltweiter Vertrieb
- 2015:** Erweiterung Firmengebäude
- 2016:** Frischer Webauftritt und Erweiterung Maschinenpark



Erfolgreich in die Zukunft: Meike, Manfred, Manuela und Maximilian Beck.



Round Table

Nr. 13

Round Table No. 13

The Belgian Meat Office invited 18 journalists from seven countries to the 13th Round Table in Brussels. The topics discussed were the influence of the Internet on the perception of meat and crisis management.

Zum 13. Round Table lud das Belgian Meat Office 18 Journalisten aus sieben Ländern nach Brüssel ein. Diskutiert wurden u. a. der Einfluss des Internets auf die Wahrnehmung von Fleisch sowie Thematiken des Krisenmanagements.

Der von BMO-Geschäftsführer René Maillard und seinem Team wieder einmal exzellent organisierte Austausch startete mit einem Besuch des Butcher's Store von Luc de Laet in Antwerpen. Auf einem Brauereigelände eröffnete das Multitalent 2016 den zweiten De Laet & Van Haver Butcher Store, in dem hochwertige Fleisch- und Wurstwaren eindrucksvoll in Szene gesetzt werden. Ein kleines Bistro und ein Verkostungsraum (Butcher's Cave) ergänzen das Konzept hier seit 2018. Das Stammgeschäft ist allerdings auch eine Besonderheit, da es durch eine Glascheibe sowie einen Frontcooking-Bereich getrennt, über

The exchange, which was once again excellently organised by BMO Managing Director René Maillard and his team, started with a visit to Luc de Laet's Butch-

er's Store in Antwerp. The all-rounder opened the second De Laet & Van Haver Butcher Store in 2016 on a brewery site, where high-quality meat and sausage products are impressively presented. A small bistro and a tasting room (Butcher's Cave) have complemented the concept here since 2018. However, the core business is also a speciality as it is separated by a glass pane and a front cooking area and has a fine dining restaurant with around 50 seats. A Foodtruck for Events rounds the offer off. Above all, the passion of this host butcher and cook for the craft is praiseworthy. On the second day, two informative lectures were on the agenda. René Maillard, whose last round table it was before he retires in 2018, had previously stressed out his sadness of a modern society becoming more and more dogmatic in terms of nutrition and tolerance increasingly being lost.



Die Referenten: Dr. Philippe Houdaert und Prof. Dr. Frederic Leroy. / The speakers: Dr. Philippe Houdaert and Prof. Dr. Frederic Leroy.

ein Fine Dining-Restaurant mit rund 50 Sitzplätzen verfügt. Ein Foodtruck für Events komplettiert das Angebot. Vor allem die Leidenschaft dieses gastgebenden Fleischers und Kochs für das Handwerk ist bemerkenswert.

Am zweiten Tag standen zwei informative Vorträge auf dem Programm. Zuvor betonte René Maillard, dessen letzter Round Table es war, bevor er 2018 in Rente geht, es sei traurig, dass die moderne Gesellschaft in Sachen Ernährung immer dogmatischer werde und Toleranz zunehmend verlorengehe. „Künftig bestimmen die menschliche Ernährung, Tiergesundheit, Tierwohl und Umwelt die Qualität von Fleisch. Das alles wird diskutiert, in Frage gestellt und aktiv nach zukunftsfähigen Lösungen gesucht“, betonte er.

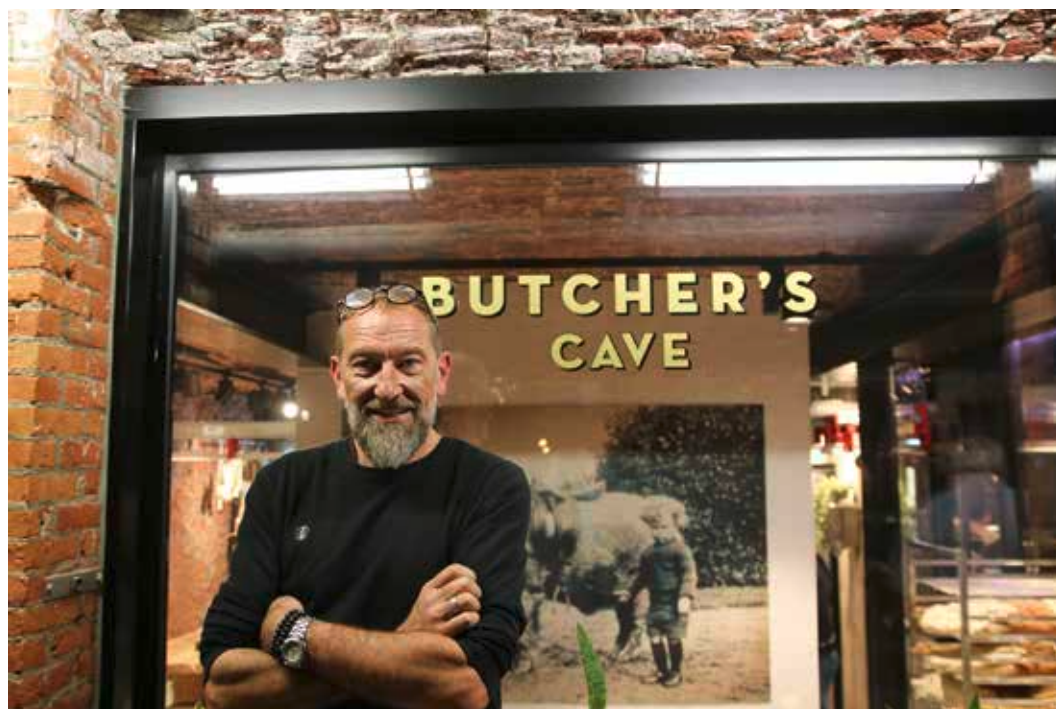
Mit Krisen umgehen

Im ersten Vortrag gab Prof. Dr. Frederic Leroy von der Freien Universität Brüssel einen Überblick, mit welchen „Wahrheiten“ hinsichtlich des Fleischkonsums die Menschen in Zeiten des Internets konfrontiert werden und welche Philosophien auch von NGO's von Vertretern einer vegetarischen bzw. veganen Ernährung forciert werden. Dafür wurde eine Studie herangezogen, bei der die Online-Datenbank Mail Online von 2001 bis 2015 ausgewertet wurde. Leider überwogen dabei negative Meldungen und Schlagzeilen, was auch zum schlechten Bild von Fleisch in der Öffentlichkeit beigetragen habe. Im zweiten Vortrag erläuterte Dr. Philippe Houdaert, Direktor der Belgian Food Safety Agency, Handlungsweisen zur

Krisenprävention und -bewältigung in Zeiten klickbasierter Mediennutzung. Dabei gab er einen Einblick in den Fipronil-Skandal 2017 sowie den Fall des belgischen Unternehmens Veviba, das mit Lieferungen

„In the future, human nutrition, animal health, animal welfare and the environment will determine the quality of meat. All this will be discussed and actively sought for sustainable solutions,“ he pointed out.

predominated, which also contributed to the poor public image of meat. In the second presentation, Dr. Philippe Houdaert, Director of the Belgian Food Safety Agency, explained how crisis prevention



Ein Fleischer mit Haltung: Luc de Laet./ A butcher with posture: Luc de Laet.

falsch deklarierten Fleisches nach Albanien und dessen Folgen umgehen musste. Sein Fazit lautete, dass man die Kommunikation generell verbessern müsse.

Da sich die Teilnehmer auch in den Pausen immer wieder intensiv austauschten, wurde auch dieser 13. Round Table zu einem „gelebten Stück Europa“, das nicht von aktuellen Krisen und politischen Stimmungen bestimmt wird. Das wurde 2018 erneut sehr deutlich. *mth*

www.belgianmeat.com

Dealing with crises

In the first lecture, Prof. Dr. Frederic Leroy from the Free University of Brussels gave an overview of the “truths” with regard to meat consumption that people are confronted with in times of the Internet and which philosophies are also forced by NGOs by representatives of a vegetarian or vegan diet. For this purpose, a study was used in which the online database Mail Online was evaluated from 2001 to 2015. Unfortunately, negative reports and headlines

and management are handled in times of click-based media use. He gave an insight into the Fipronil scandal of 2017 and the case of the Belgian company Veviba, which had to deal with deliveries of wrongly declared meat to Albania.

Since the participants also exchanged ideas during the breaks, this 13th Round Table also became a “living piece of Europe” not determined by current crises and political sentiments. This became again very clear in 2018. *mth*

www.belgianmeat.com

Foto: Belgian Meat Office



by World Pac



Vertriebs GmbH

DRY AGING - THE EASY WAY.

DRY AGE BAGS

FLEISCHREIFUNG - THE EASY WAY.

SPM *Sun Products Vertriebs GmbH - Parksstraße 21 · 76131 Karlsruhe

JETZT MUSTER ANFORDERN: ☎ 0721 - 62811-21





In the heart of the Salbac factory in Romania, Vemag installations for cold-smoking and maturation-drying of products are on duty.

50% of the market share for the Sibiu salami is one of the most important achievements for Salbac, a company within the Agricola group. For achieving this extraordinary success - besides exceptional management and a particular rigor in all production processes - Vemag Anlagenbau had an important contribution, a company whose machineries and installations are duly represented on the Romanian market by the distributor DarimexTechno.

Salbac continued its modernization process year after year and the latest purchases including the Vemag air conditioning system for the raw-dried salami category. "We always aim to improve quality parameters when making such decisions. We think about what to do in order to create the best product possible, of course, for customer satisfaction. When taking over the business, in January 2010, there were two factories - Salbac Dry Salami and Conagra. In both factories, we found Vemag machines in very good working order, and colleagues in production and maintenance were pleased with the collaboration with DarimexTechno.

Reduced energy consumption

It was then that we decided to continue with this company, both in terms of purchasing equipment as well as consulting. For us, it is very important for a vendor to respond promptly to our re-

Core machinery



Fotos: Vemag Anlagenbau/Salbac

quests, so that the failures can be repaired quickly and the activity can be resumed as soon as possible. Those from Darimex are our core consultants," says Angelica Smil, General Manager of Salbac.

Vemag maturing systems have an automatic fresh air intake system that reduces energy consumption for dehumidification processes. Also Vemag maturing installations have an automatic air recirculation system that adjusts the air flow rate according to the water activity of products undergoing the maturation process. In this sense, engine power can be reduced, meaning less energy. Savings up to 40% can be achieved.

Thanks to the air circulation change system, tested and implemented by Vemag, air circulation is dynamic. Individually, air currents can be adjusted, which allows for a particularly high uniformity of the products. This system is ideal for the uniform maturation of Sibiu salami with mould seeding. "The frozen meat together with the fat is processed by dicing/chopping in the cutter, mixed with natural spices, thus obtaining the Sibiu salami paste which is introduced in the vacuum system, then into the sprinkler and, finally, the sticks

Herz-Maschinen

Salbac, in Rumänien berühmt für die Sibiu-Salami, setzt zum Kalträuchern und Reifetrocknen auf Vemag-Anlagen.

50 % Marktanteil für die Sibiu-Salami – das ist einer der Eckpfeiler von Salbac, einem Unternehmen der Agricola-Gruppe. Zu diesem außerordentlichen Erfolg hat neben einem außergewöhnlichen Management und einer besonderen Strenge in allen Produktionsprozessen Vemag einen wichtigen Beitrag geleistet. Die Maschinen und Anlagen made in Germany vertreibt auf dem rumänischen Markt der Distributor DarimexTechno. Salbac setzt schon seit Jahren auf einen Modernisierungsprozess und kaufte zuletzt eine Vemag-Klimaanlage für die Kategorie Rohsalami. „Wir sind stets bestrebt, die Qualitätsparameter zu verbessern, wenn wir solche Entscheidungen treffen. Bei der Übernahme des Unternehmens im Januar 2010 gab es zwei Fabriken – Salbac Dry Salami und Conagra. In beiden Werken fanden wir Vemag-Maschinen in sehr gutem Zustand, und die

GRUNDLEGENDE PROZESSE BEI CLIMAMAT STAR-INSTALLATIONEN

- ◆ Reifung
- ◆ Trocknung
- ◆ Räuchern
- ◆ perfekte Produktgleichmäßigkeit in Kombination mit konstantem Entfeuchtungsprozentsatz
- ◆ hoher Qualitätsstandard
- ◆ perfekte Luftzirkulation
- ◆ ausreichender Luftheritzer, um die gewünschte Temperatur während des Reife Prozesses aufrechtzuerhalten.
- ◆ Luftkühler geeignet für eine konstante und optimale Wasserabscheidung

Kollegen in Produktion und Instandhaltung waren mit der Zusammenarbeit mit DarimexTechno sehr zufrieden“, erklärt

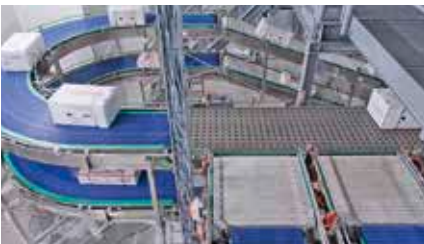
■ Automatisierungstechnik ■ Intralogistik/Lagertechnik ■ Rohrbahnfördertechnik ■ Behälter-/Kartonfördertechnik ■ Zerlegetechnik ■ Sonderlösungen



Maschinenbau Helters GmbH
Dörfel Lebensmitteltechnik GmbH&Co.KG



Fürstenauer Weg 70
49090 Osnabrück
Tel: 0541-139020
info@maschinenbau-helters.de
www.maschinenbau-helters.de



Räuchern und Trocknen Smoking and drying

are filled and sent to the cold-smoking and air conditioning tunnels.

This stage in our activity is defining, it represents the heart of the factory. Everything we have in this area is from Vemag, through Darimex Techno. Millions of euros have been invested for equipping this section. We have 17 cold-smoking and drying tunnels for products in Phase 1, plus 23 maturing warehouses phase 2 for mouldy products and 5 warehouses for mouldless products. The product rests for a period of 7 days, period during which the casing is dried and the product undergoes cold-smoking, using exclusively sawdust of hardwood from Romania. After seven days, the product enters phase 2 of maturation, where it is monitored 24/24 hours.

Millions invested

The monitoring is carried out by the technician on duty, while an automated charted monitoring is automatically created, so that, at any moment we can see exactly the parameters that are inside the tunnel," says Salbac's General Manager.

Vemag Climamat Star and Twin air conditioning systems are specially designed for the maturing and coldsmoking of raw-dried salami. An adjustment of the plant's capacity to product status through the automatic air recirculation system optimises the maturation process. The risk of errors during the maturation process, errors such as dry edges (a row) on the surface of the product, in combination with not matured (raw) meat inside the product or the formation of undesirable mould on exterior surfaces, is eliminated. Addition-

BASIC PROCESSES OF CLIMAMAT STAR INSTALLATIONS

- ◆ maturation
- ◆ drying
- ◆ smoking
- ◆ perfect product uniformity in combination with constant dehumidication percentage
- ◆ high quality standard
- ◆ perfect air ow
- ◆ adequate air heater to maintain the desired temperature during the maturing process
- ◆ air cooler suitable for a constantly and optimally removing of water

al safety of the product is ensured by displaying the pH value in the installation's control panel. An individual design of the installations is ensured, depending on the space conditions and the load on the trolleys, resulting in the greatest exhibity and optimum maturation of the product.

Improvement step by step

From one year to the next, Vemag machines are being improved in terms of energy consumption, an improvement essential for the manufacturer, as it reduces production costs. For the Climamat Lager Twin version, the stages of the pre-maturing and post-maturing process of calibrated products are combined into one system. This reduces the built-up area and the movement of the trolleys between the maturing chambers, thereby reducing the

► Continue on page 16

sagt Angelica Smil, General Managerin von Salbac

Damals habe sich das Unternehmen entschieden, mit den bewährten Kräften weiterzuarbeiten, sowohl im Einkauf als auch in der Beschaffung, bei der Ausrüstung ebenso wie in der Beratung. „Für uns ist es sehr wichtig, dass ein Lieferant umgehend auf unsere Anfragen reagiert, damit die Störungen schnell behoben werden können und die Tätigkeit so schnell wie möglich wieder aufgenommen werden kann. Dabei sind die Mitarbeiter von Darimex unsere Kernberater“, ergänzt Angelica Smil.

Reduzierter Energieverbrauch

Reifungssysteme von Vemag verfügen über ein automatisches Frischlufteinlasssystem, das den Energieverbrauch für Entfeuchtungsprozesse reduziert. Die Reifeanlagen haben außerdem ein automatisches Umluftsystem, das den Luftdurchsatz an die Wasseraktivität der Produkte anpasst, die sich gerade im Reifungsprozess befinden. In diesem Sinne kann die Motorleistung reduziert werden. So sind Einsparungen von bis zu 40 % möglich.

Dank des von Vemag getesteten und implementierten Umluftwechselsystems ist die Luftbewegung dynamisch. Die Luftströme sind individuell einstellbar, was eine besonders hohe Gleichmäßigkeit der Produkte ermöglicht. Mit diesen Eigenschaften ist das System ideal für die gleichmäßige Reifung der Sibiu-Salami mit Schimmelpilzaussaat geeignet.

Das gefrorene Fleisch wird zusammen mit dem Fett durch Würfeln und /Zerkleinern im Fräser verarbeitet und mit natürlichen Gewürzen gemischt. So entsteht die Sibiu-Salamipaste, die in das Vakuum eingeführt wird und dann in den Sprinkler kommt. Schließlich werden die Därme gefüllt und die Würste in den Kaltrauch- und Klimatunnel geschickt.

Millionen investiert

„Diese Phase unserer Tätigkeit geschieht im Herzstück unserer Fabrik. Für die Ausstattung dieses Abschnitts wurden Millionen Euro investiert. Wir verfügen über 17 Kaltrauch- und Trocknungstunnel für Produkte in Phase 1, 23 Reife-Lagerhäuser für schimmelnde Produkte in Phase 2 und fünf Lager für schimmelfreie Produkte. Alles, von Vemag über Darimex Techno“, erklärt die Generalmanagerin von Salbac.

Das Produkt ruht sieben Tage lang, wobei die Hülle getrocknet und das Produkt kalt geräuchert wird. Dazu wird ausschließlich Sägemehl aus rumänischem Hartholz verwendet. Nach sieben Tagen tritt das Pro-



dukt in Phase 2 der Reifung ein, wo es rund um die Uhr durch den diensthabenden Techniker überwacht wird, während eine automatisierte Kartenüberwachung erstellt wird, so dass die genauen Parameter im Tunnel jederzeit einsehbar sind.

Die Klimasysteme Climamat Star und Twin von Vemag sind speziell für die Reifung und Kalträucherung von roh getrockneter Salami konzipiert. Eine Anpassung der Kapazität der Anlage an den Produktstatus durch das automatische Umluftsystem optimiert den Reifeprozess. Fehler während des Reifungsprozesses, etwa trockene Kanten auf der Produktoberfläche in Kombination mit nicht gereiftem, rohem Fleisch im Produkt oder die Bildung von unerwünschtem Schimmelpilz auf den Außenflächen, sind ausgeschlossen. Zusätzliche Produktsicherheit gewährleistet die Anzeige des pH-Wertes im Display. Abhängig von den Platzverhältnissen und der Belastung der Wagen sind die Anlagen individuell einstellbar, was den Prozess flexibel gestaltbar macht und das Produkt optimal reifen lässt.

Schritt für Schritt

Von Jahr zu Jahr werden die Vemag-Maschinen in Sachen Energieverbrauch optimiert, was für den Kunden die Produktionskosten reduziert. Bei der Version Climamat Lager Twin werden die Stufen des Vor- und Nachreifungsprozesses von kalibrierten Produkten zu einem System kombiniert. Dadurch wird die bebaute Fläche und die Bewegung der Wagen zwischen den Reifekammern reduziert, wodurch sich die gesamte Reifezeit verkürzt. Alle Systemkomponenten sind aus Edelstahl gefertigt und haben somit eine sehr lange Lebensdauer.

„Um ein Qualitätsprodukt zu erhalten, spielt das Klima im Produktionsprozess eine sehr wichtige Rolle. Die Luft muss gleichmäßig durch den Tunnel um die Sibiu-Salami herumzirkulieren. Die Geheimnisse

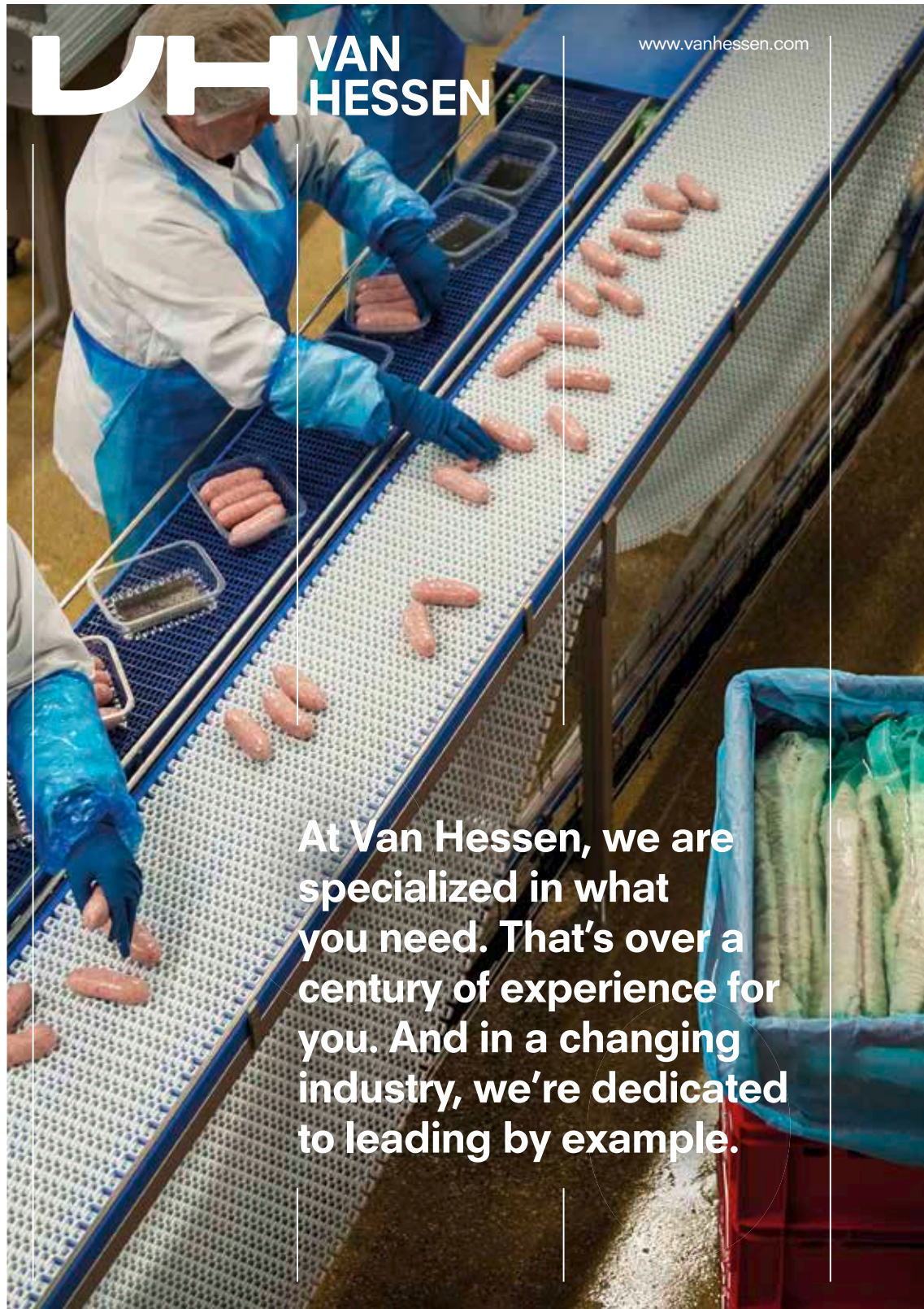
ihres Erfolgs sind ihr spezifischer Geschmack, die Farbe und das äußere Erscheinungsbild“, verrät die Salbac-Managerin. Bei den roh getrockneten Produkten wird die Feuchtigkeit eliminiert, bei gekochten Produkten wird sie

bewusst eingesetzt. Wenn der Salamistab nicht gleichmäßig belüftet wird, hat er einige weichere und einige härtere Teile. Mit der Inbetriebnahme des Lüftungssystems von Vemag hat sich die Reifezeit für schimmelfreie Produkte um

zwei Tage verkürzt, was auf den Jahreszyklus bezogen einen großen Unterschied macht.

Ernsthaftigkeit & Implizität

„Wir mögen die Ernsthaftigkeit von Darimex Techno, implizit von Vemag und wir



VH VAN HESSEN

www.vanhessen.com

At Van Hesse, we are specialized in what you need. That's over a century of experience for you. And in a changing industry, we're dedicated to leading by example.

Räuchern und Trocknen Smoking and drying



total maturation period. All system components are made of stainless steel with proven quality and therefore have a very long service life.

"In order to get a quality product, the climate has a very important role in the production process. The air must circulate evenly through the tunnel to cover the Sibiu salami, and the machines we purchased reach the maximum parameters. Here the secret of Sibiu salami is the specific taste, the colour and the external appearance. For raw-dried products, moisture is eliminated, while for the cooked ones, moisture is used. If the salami stick is not evenly ventilated, it will have some softer and some harder portions. With the Vemag ventilation system, the maturation period for mouldless products has decreased by two days, which in a yearly cycle counts very much.

Seriousness & implicitly

"We like the seriousness of Darimex Techno, the implicitly of Vemag. They are, of course, other machinery manufacturers in Europe and in the world, but they were real partners for us. They advised us correctly from project to project, managing to gain our trust. Their spe-

cialists put their heart in what they do and respond to all our requirements and requests in a timely manner, which is very important when you work against time," Angelica Smil thinks out loud.

www.vemag-anlagenbau.com

www.agricola.ro

www.darimex-techno.ro

bewundern ihre Fähigkeiten. Sie bauen natürlich noch ganz andere Maschinen in Europa und in der Welt, für Händler und in Rumänien, aber sie waren echte Partner für uns. Sie haben uns von Projekt zu Projekt richtig beraten und es geschafft, unser Vertrauen zu gewinnen. Ihre Spezialisten

stecken ihr Herz in das, was sie tun und auf alle unsere Anforderungen und Wünsche rechtzeitig zu reagieren, was sehr wichtig ist, wenn man gegen die Zeit arbeitet", denkt Angelica Smil laut nach.

www.vemag-anlagenbau.com

www.agricola.ro

www.darimex-techno.ro



Fotos: Vemag Anlagenbau/Salbac

High-Tech erleben

Rund 5.000 Besucher nutzten bei Weber Maschinenbau einen Tag der offenen Tür und gingen dabei auf eine spannende Entdeckungsreise.

Dort schauten die Gäste hinter die Kulissen des Maschinenbauers und erlebten dabei Maschinen und Anlagen hautnah live und erfuhren, wie sich Weber vom kleinen Unternehmen zum weltweit erfolgreichen Marktführer entwickelte. Auch viele der über 600 Mitarbeiter/-innen führten Familien und Freunde durch die Hallen.

Die Besucher hatten die Wahl: das Unternehmen auf eigene Faust erkunden oder an einer der von Mitarbeitern geführten Touren teilzunehmen. Ihr Weg führte durch Fertigungs- und Montagehallen, Vorführ- und Schulungsräume, Büros und vorbei an 14 Stationen,

an denen Mitarbeiter Einblicke in die Weber-High-Tech-Welt gewährten. Diese waren zum Teil interaktiv, zum Anfassen und konnten als Andenken mit nach Hause genommen werden. So schnitt etwa ein Laser vollautomatisch Logos und Flaschenöffner aus dünnen Edelstahlblechen aus oder eine Verpackungsmaschine produzierte von den Mitarbeitern der Verpackungstechnik konstruierte Bilderrahmen, die mit Besucherfotos aus eigens aufgestellten Fotoboxen bestückt und verpackt wurden. Auch digitale Hilfsmittel wie



Augmented und Virtual Reality in Gestalt von Datenbrillen, wie sie zum Arbeitsalltag bei Weber zählen, konnten die Gäste testen. Ein weiteres Highlight waren die Maschinenvorführungen. Mensentrauben sammelten sich rund um die Slicer, die live demonstrierten, wie Salami mit bis zu 2.000 Schnitten/Min. sauber und exakt in stets gleiche Scheiben geschnitten wird. Das Ergebnis konnte auch verkostet werden. Die Maschinen belegten Toastscheiben mit den geschnittenen Salamiportionen. „Über 500 Mitarbeiter haben viel

Zeit und Mühe investiert, um diesen Tag so erfolgreich gestalten und ihr Unternehmen präsentieren zu können. Wir freuen uns über die große Resonanz sowie das Interesse der Menschen aus der Region und sind begeistert von so viel positivem Feedback. Auch einige Kunden und Partnerunternehmen durften wir begrüßen.“, freute sich Tobias Weber, CEO der Weber Gruppe, sichtlich. Das Weber-Team kümmerte sich auch um das leibliche Wohl der Gäste sowie um Unterhaltung für die Kinder. Der Erlös kam einer lokalen Schule zugute. www.weberweb.com

Fotos: Weber Maschinenbau



RS 920: Revolutionäre Hackfleischproduktion



www.risco.de



Die innovative Lösung von RISCO zur Herstellung von Hackfleisch.

Der RISCO RS 920 Hochleistungsportionierer ist ein zukunftsweisendes Portioniersystem, mit dem alle Arten von Hackfleisch in bester Produktoptik hergestellt werden können. Das Konzept aus kontinuierlichem Füllen und Schneiden macht das RS 920 äußerst gewichtsgenau und extrem schnell (bis 220 Port./Min.)

Die Vorteile:

- Perfekte Produktoptik
- Geringe Verschleiß- und Wartungskosten
- Minimaler „Give-Away“
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Füllwolf mit Servoantrieb
- Trenn- und Sortiervorrichtung



Partner in your success

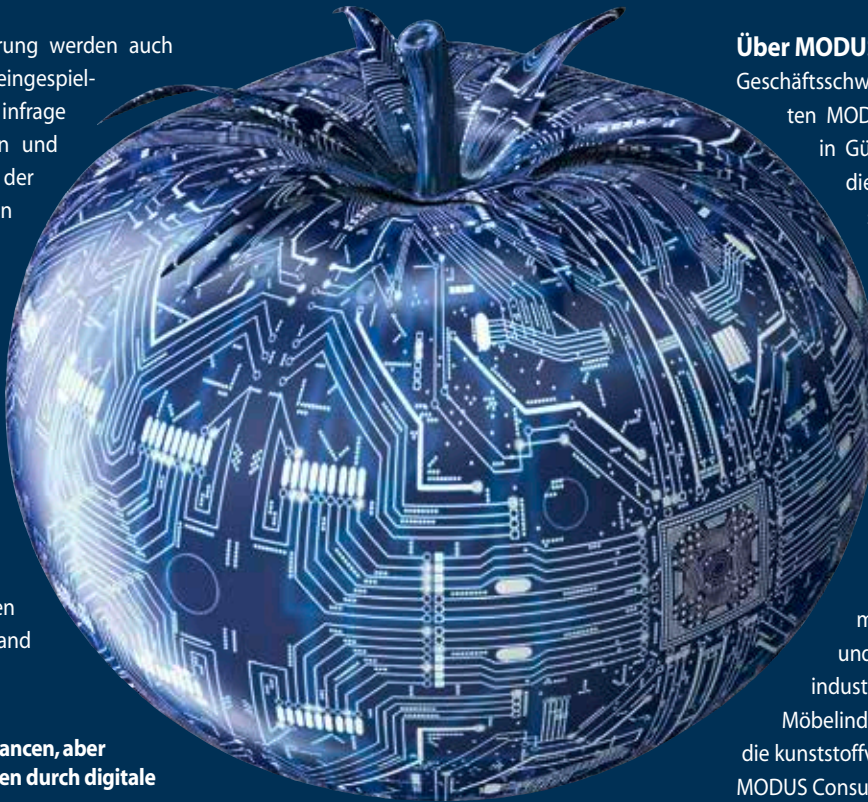
Digitale Stimmungen

Die Digitalisierung stößt in Unternehmen der Lebensmittelbranche derzeit ein Umdenken an und fördert Handlungsbedarf zutage. Eine aktuelle Studie der MODUS Consult AG beantwortet Fragen zu veränderten Workflows, neuen Prozessen und zukünftigen Planungen.

Durch die Digitalisierung werden auch traditionelle und eingespielte Arbeitsabläufe infrage gestellt. Neue Technologien und veränderte Möglichkeiten der Zusammenarbeit zwischen Menschen und Maschinen werden so nach und nach in den Alltag integriert. Die MODUS Consult AG beschäftigt sich seit langem mit der Entwicklung von und mit Fortschritten bei digitalen Themen. Um noch genauere Einblicke in die Praxis zu bekommen, wurden im ersten Halbjahr 2018 Unternehmen der Foodbranche zum Stand der Digitalisierung befragt:

- **Wie schätzen Firmen im Lebensmittelsektor die Chancen, aber auch die Herausforderungen durch digitale Möglichkeiten ein?**
- **Wird in absehbarer Zeit jedes Unternehmen PowerApps nutzen?**
- **Wie werden Veränderungen hinsichtlich der Infrastruktur eingeschätzt?**

An der aktuellen Studie nahmen 104 Unternehmensvertreter teil, überwiegend aus der Fleisch- und Wurstwirtschaft. Sie beantworteten Fragen zu veränderten Workflows, neuen Prozessen und zukünftigen Planungen. Ein wesentliches Ergebnis der Studie: Die Mehrheit der Befragten steht den Möglichkeiten der Digitalisierung offen gegenüber, wenngleich in einigen Punkten noch Unklarheit bzw. Unwissenheit herrscht.



Unterschiedlicher Projektstand

Obwohl die Themen der Digitalisierung als wichtig angesehen werden, ist der Stand der durchgeführten und geplanten Projekte in den Unternehmen der Lebensmittelbranche sehr unterschiedlich. Klar wird in der Befragung jedoch, dass eine frühzeitige Auseinandersetzung mit der Digitalisierung hilft, Projekte erfolgreicher durchzuführen. Möchten Sie noch mehr über das Stimmungsbild zur Digitalisierung in der Foodbranche erfahren? Dann laden Sie die gesamte Studie herunter.

Der Kurzlink zum Download der Studie lautet:

www.modusconsult.de/foodstudie

Über MODUS Consult

Geschäftsschwerpunkte der 1995 gegründeten MODUS Consult AG mit Hauptsitz in Gütersloh sind der Vertrieb und die branchenspezifische Anpassung der Standardsoftware Microsoft Dynamics, Qlik und ELO. Ausgerichtet auf die Anforderungen des Mittelstandes und gehobenen Mittelstandes, bietet MODUS Consult durchgängige Lösungen für die gesamte Wertschöpfungskette. Diese sind vorgefertigt in Branchenlösungen für die Nahrungs- und Genussmittelindustrie, den Maschinen- und Anlagenbau, die Fertigungsindustrie, Automobil-Zulieferer, die Möbelindustrie, das Baugewerbe und die kunststoffverarbeitende Industrie.

MODUS Consult ist Gold Certified Partner von Microsoft und wurde zum ISV of the Year 2017 von Microsoft Business Solutions Deutschland gewählt. Zudem ist das Unternehmen Expertise-Partner von Qlik.

MODUS Consult betreut als Full-Service-Anbieter mehr als 1.000 Kunden aus Fertigung, Handel und Dienstleistung. International verfügt MODUS Consult über jahrelange Erfahrung und ein professionelles Partnernetzwerk, so dass Unternehmen weltweit von den ERP-Lösungen aus Gütersloh profitieren können.

MODUS Consult ist ein Unternehmen der Bechtle AG, Neckarsulm.



Besuchen Sie uns
in Stuttgart vom
20. - 22.10.2018
Halle 9, Stand 9C51

IHR GRAND PRIX - AM ENDE SIEGT NUR PRÄZISION

Im harten Wettbewerb werden Siege präzise geplant, der Zufall ist der eigentliche Gegner. Trotz weltbesten Geschwindigkeiten, auch die Auslastung bleibt perfekt. Nur solide Mechanik durch Abteilländer erreicht permanente Reproduzierbarkeit gleicher Längen und Gewichte. Immer die optimale Anzahl an Produkt im thermischen Prozess, keine Zeit für Ineffizienz und Verschwendung von Leistung durch intelligente flexible Technologie in der Aufhängung. Die Verfügbarkeit legendär: Wartung und Wechselzeiten für weniger Boxenstopps, für Kunst- und auch für Naturdarm. Für mehr Endprodukt bei weniger Verbrauch. Für mehr Ausbeute auf der ganzen Strecke bis zum Ziel.

Wenn präzise, dann VEMAG.

Wir VEMAG Team



Längenportioniergerät LPG209
Aufhängemaschine AH212





Wir sind für Sie da:

DAS TEAM – GEWINNEN ALS EINHEIT



Das Team steht über dem Gerät. Und das Gerät muss perfekt zum Team passen. Als Teamkollegen und Sparringspartner halten wir uns bereit, mit Ihnen Ihren Weg zur Spitzenleistung zu finden: bessere Produkte, effizientere Prozesse, neue Märkte, ganzheitliche Beratung und Diskussion und am Ende Spaß und Leidenschaft für große aber machbare Ideen. Gemeinsam und auf Augenhöhe, ehrlich und loyal und immer mit dem sportlichen Lächeln, gemeinsam etwas Schönes erlebt und erreicht zu haben.

Wenn erfolgreich Formen, Füllen, Portionieren, dann VEMAG.

Sprechen Sie mit uns über Ihre vielfältigen Möglichkeiten:

+49 (0) 4231 777-0 | e-mail@vemag.de



Festigkeit und Geschmack bei der Rohwurst werden primär durch das Vorhandensein der passenden Mikroorganismen bestimmt. Im heutigen Produktionsprozess spielt zudem die Geschwindigkeit, in der die Reifung abläuft, eine wesentliche Rolle. Die PrestoSTART® aromatic-Starterkulturen von Moguntia ermöglichen einen schnellen Reifeverlauf bei optimaler Absäuerung und Fermentation.

Geschwindigkeit und Geschmacksausbildung bei der Rohwurst gehen in der Regel nicht miteinander einher. Die Schnittfestigkeit lässt sich durch den Einsatz spezieller Zuckerarten in Verbindung mit den passenden Milchsäurebildnern schneller erreichen als das gewünschte Geschmacksprofil. Das liegt nicht zuletzt daran, dass, nachdem der Zucker verstoffwechselt wurde, das Eiweißbauprodukt Glutaminsäure noch nicht ausgebildet wurde. Deshalb bringt es nichts – insbesondere, wenn man auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern verzichten möchte – die Rohwurst schnell abzusäuern, da die Aromabildung sowieso auf sich warten lässt.

Schnellsäuernde Starterkulturen

PrestoSTART® aromatic vom Moguntia sind schellsäuernde Starterkulturen, die jedoch einen Hefestamm mitbringen der die Geschmacksbildung beschleunigt. Nicht nur, dass die Hefen als Sauerstoffzehrer dazu beitragen, dass sich das Stickoxid schneller und besser an den Fleischfarbstoff anlagern kann und damit die Pökelfarbe, das Nitrosomyoglobin ausbildet. Auch die Hefen fördern die Bildung der Glutaminsäure.

Bei der Verwendung der passenden Pökelfilfe mit angepasster Zuckerart und -menge zeigen die Kulturen auch einen effizienten Reifeverlauf. Die schnell einsetzende Absäuerung kann auch durch die passenden Reifeparameter schnell abgebremst werden, so dass der pH-Wert nicht zu tief absinkt und die Wurst damit zu sauer wird. Dadurch wird trotz Schnelligkeit ein mildes Geschmacksprofil erreicht.

Beliebter Frischecharakter

Dies ist nicht nur bei schnittfester Rohwurst erwünscht, auch bei weichen Rohwürstchen wird damit die Absenkung unter pH 5,6 in der angestrebten Zeit erreicht. Der weitere Abfall jedoch wird über eine intensive Rauchgabe und eine gezielte Temperaturveränderung gebremst. Dadurch behalten die Rohwürstchen den beliebten Frischecharakter.

PrestoSTART® aromatic sind somit sehr breit einsetzbar. In Verbindung mit dem passenden Reifepräparat und einer gezielten Reife- und Temperatursteuerung können sie sowohl für schnittfeste als auch für streichfähige Rohwurst und -würstchen eingesetzt werden. Sie vereinen eine schnelle pH-Wert-Absenkung mit einer ebenso schnellen Umrötung und Geschmacksgebung.

**Besuchen Sie Moguntia
auf der SÜFFA in Stuttgart:
Halle 9, Stand C15**

Tempo meets Geschmack

Die PrestoSTART® aromatic-Starterkulturen von Moguntia bieten eine schnelle Salamireifung mit perfekter Geschmacksgebung.



Moguntia Food GmbH
Perlmooser Straße 19 • 6322 Kirchbichl/Österreich
Tel.: +43 (5332) 85 55 09 92 • Fax: +43 (5332) 855 50 35
kostenlose Kundenhotline (D): (0800) 66 48 68 42
moguntia@moguntia.com





Spannende Themen und Aktionen erwarten die Besucher auf der SÜFFA 2018 vom 20. bis 22. Oktober 2018 auf dem Messegelände in Stuttgart. Auch das Rahmenprogramm widmet sich Herausforderungen der Zukunft.



Wissen für die Zukunft

Der Branchentreff im Ländle ist Produktschau, Branchenplattform und Ideenbörse zugleich: Als eine der wichtigsten Veranstaltungen für Fleischerhandwerk und mittelständische Industrie in Deutschland sowie im angrenzenden Ausland punktet die Fachmesse mit einem breit gefächerten Informations- und Unterhaltungsangebot. Sie hält ein Angebot parat, das alle Bereiche von der Produktion über den Verkauf bis hin zum Endverbraucher lückenlos abdeckt. Die Veranstalter rechnen mit rund 240 Ausstellern und 8.800 Besu-

chern. Die „Specials“ – Eckpfeiler des Rahmenprogramms – greifen aktuelle Fragen auf und bieten besondere Aktionen. Natürlich ist reichlich Platz für aktuelle Trends: „Die Süffa ist traditionell mehr als nur eine Produktschau. Deshalb wollen wir auch in diesem Jahr besondere Themenbereiche in den Fokus rücken“, sagt Projektleiterin Sophie Stähle von der Messe Stuttgart. Warum sich auf diesem Großevent des Fleischerhandwerks auch eine ganze Reihe von industriellen Branchenvertretern ein Stelldichein gibt? „Weil das

Handwerk auch in Zukunft ein wichtiger Bestandteil der Fleischbranche ist und bleibt“, hat Steffen Uebele, Geschäftsführer von *Friedr. Dick*, dafür eine einfache Erklärung. „Wir sind mit dem Handwerk gewachsen und dieser Bereich ist nach wie vor ein sehr wichtiger Markt für uns“, schlägt Volker Grebe, Vertriebsleiter bei *K+G Wetter*, in die gleiche Kerbe.

Nationalmannschaft dabei

Auf der Bühne für Trends und Neues erwartet die Besucher Wissenswertes, Interessantes und Innovatives. In Vor-

Die Beck Kochschinken Kollektion



 **Beck**

Gewürze und Additive

Beck Gewürze und Additive GmbH
Tel. +49 9153 9229-0
www.beck-gewuerze.de

SÜFFA 2018 im Profil

Wann? 20. bis 22. Oktober 2018

Wo? Messe Stuttgart, Hallen 7 und 9

Öffnungszeiten: Sa. 13 bis 20 Uhr,
So./Mo. 10 bis 18 Uhr

Preise: Tageskarte: 27 € (inkl. VWS),
Tageskarte, ermäßigt: 15 € (inkl. VWS),

Aktivitäten im Überblick

- Bühne für Trends und Neues (Halle 7):
kostenfreie Fachvorträge
- BBQ + Foodtruck-Sonderschau (Halle 9)
- Sonderschau „The Snackeria“ (Halle 9)
- Gläserne Wurstküche (Halle 9)
- Tag der Metzgerfrauen (Mo., 22. Okt. 2018)
- Nationalmannschaft des Fleischerhand-
werks (Mo., 22. Okt. 2018)



trägen und Podiumsdiskussionen erörtern Experten und Praktiker aktuelle Fragen, z. B. „Industrie 4.0 – was habe ich als Metzger davon?“ oder „Der neue Mix der Vertriebswege im Fleischerfachgeschäft: Bedientheke und SB-Produkte aus eigener Herstellung, Abholfähcher, Automaten und Internet“. Ein Highlight wird der Auftritt der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks mit Live-Vorfürungen (Mo., 22. Oktober) sein. „Die außergewöhnlichen, engagierten Nachwuchstalente aus dem Fleischerhandwerk sind die neuen, sympathischen Botschafter unseres Berufes. Sie können Jugendliche für eine Ausbildung im Fleischerhandwerk begeistern, weil sie zeigen, was man alles in unserem Beruf erreichen kann“, betont Gero Jentzsch, Pressesprecher des Deutschen Fleischer-Verbands.

BBQ- & Foodtruck Area

Streetfood liegt im Trend. Festivals und Events sorgen dafür, dass das Thema, das der Wurstbuden-Ecke entwachsen ist, zum Lifestyle wurde. „Schnell, schmackhaft, hochwertig“ lautet die Devise der mobilen Küchen, die zum Teil raffinierte Köstlichkeiten auf die Hand anbieten. Wie Metzgereien an diesem Boom teilhaben und neue Kunden gewinnen können, zeigen die Experten in der BBQ- und Foodtruck-Area in Halle 9. Mit im Fokus steht hier das Thema Grillen. Metzger nehmen hier eine Doppelfunktion ein: als Berater und Produktlieferanten für Hobbygriller, aber auch als Caterer bei Veranstaltungen. „Heiße“ Outdoor-Grill-Shows im Rothaus-Park versprechen Action. Hingucker sind das mit dem Süffa-Innovationspreis 2018 ausgezeichnete Grillrad

des Schweizer Tüftlers Gabriel Strebel oder der Riesen-Smoker „Big Louis“ (Fa. Walter Ludwig).

Feinkost, Snacks & Wurstküche

Hochwertige Fleisch- und Wurstwaren sind das Kerngeschäft jeder guten Metzgerei. Aber auch Zusatzangebote wie Snacks sowie Feinkost wurden in den vergangenen Jahrzehnten immer lukrativer und wichtiger. Mit den wachsenden Ansprüchen der Kunden an schnelles, delikates und handwerklich hergestelltes Essen wird die Messlatte stetig höher gelegt. Dabei spielt neben Qualität und Geschmack die Optik eine große Rolle. Daher widmet die Fachmesse dem Thema Feinkost einen eigenen Themenschwerpunkt.

Auf der Schaufläche The Snackeria (Halle 9) wird gezeigt, wie man beim Thema Snacks mit frischen Ideen, Kreativität und raffinierten Angeboten aus einem normalen Imbiss eine kulinarische Oase im Alltag machen kann. Im Fokus: das Imbiss- & Snackgeschäft mit mobilen Verkaufsständen. Auf 190 m² präsentiert Moguntia geeignete Produkte zur Herstellung von Snacks und gibt zeitgemäße Rezeptideen und Beratung bezüglich des strategisch sinnvollen Einsatzes mobiler Verkaufsstätten. „Was in die Wurst kommt, wissen nur der Metzger und der liebe Gott“, hieß es einst. Wer genau hinsehen will, kann in der gläsernen Wurstküche (Halle 9) einen Blick riskieren und live dabei sein, wie Lebensmitteltechnologien streng nach Rezept schmackhaften Leberkäse herstellen. Präsentiert wird dieses Spektakel in Kooperation mit der Seydelmann Maschinenfabrik. Wie Grillsteaks perfekt geschnitten werden, demonstrieren Zerlege-Shows des Handelsspezialisten Mega ebenfalls in Halle 9.

Tag der Metzgerfrauen

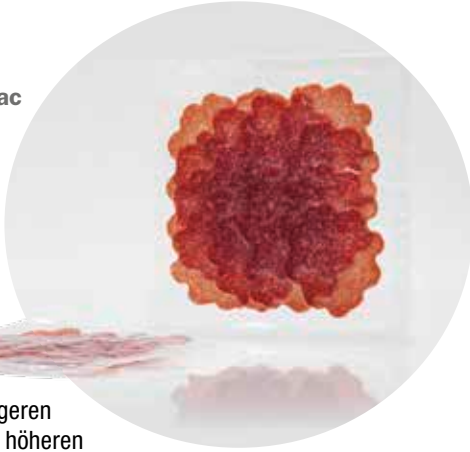
Seit seiner Einführung 2014 hat sich der Tag der Metzgerfrauen als beliebter Aktionstag etabliert. Auch 2018 gehört der Messesmontag Chefinnen, Fachverkäuferinnen und Auszubildenden, die ein anhand von Besucherinnen-Wünschen erarbeitetes, auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot vorfinden. Neben Plattenlegekursen, Käse- oder Weinseminaren gibt es in Halle 7 einen Workshop mit Sonja Wettlaufer von der Confidos Akademie Essen zum Thema „Gut in Balance: Mutter, Chefin, Ehefrau... & ich“.

Das Fachmagazin  ist ebenfalls auf der Messe präsent:

Halle 9, Stand D44

Multivac
**Nachhaltig
verpacken**

Einfache und
bedarfsgerechte
Verpackungs-
lösungen mit



dem Ziel einer längeren
Haltbarkeit und höheren

Lebensmittelsicherheit der Pro-
dukte sowie Lösungen für die attraktive Präsentation am POS sind
die Hauptthemen des Messeauftritts von Multivac. So ist etwa die
Doppelkammermaschine C 450 zu sehen, die einen effizienten
Verpackungsprozess gewährleistet. Während in der ersten Kammer
verpackt wird, kann die zweite Kammer ent- und wieder beladen
werden. Ausgestellt ist auch der Transportbandetikettierer L 300.
Er appliziert Etiketten von oben, unten und über Eck auf die Pa-
ckungen. Das Modell kann sowohl als Stand-alone-Lösung sowie
in einer Verpackungslinie eingesetzt werden. Zudem werden Verpa-
ckungskonzepte vorgestellt, die zu reduziertem Packstoffverbrauch
und höherer Recyclingfähigkeit beitragen. **Halle 7, Stand B21**

Kitzinger Maschinenbau
Kistenwäsche individualisieren

Eine Kistenwaschmaschine für Betriebe mit höherem
Behälteraufkommen zeigt Kitzinger Maschinenbau in Stutt-
gart: die continuo 250. Durch umfangreiche Konfigurations-
möglichkeiten lässt sich die Maschine exakt den Bedürfnis-
sen des Betriebs anpassen, etwa durch spezielle Auslegung
der Pumpenleistung auf Geschirr und Schalen oder stark
verschmutzte Kunststoffkisten und Formen. Die Reinigungs-
leistung der Pumpe reicht bis zu 11 kW. Im Gegensatz zu
Kunststoffsystem- oder Rohrdüsen bietet Kitzinger komplett
ausbaubare Düsenarme, die komplett gereinigt werden
können. Nach der Reinigung ist keine Neuausrichtung der
Düsen erforderlich, was bis zu einer Stunde Zeit spart.

Halle 9, Stand D55



Maschinenfabrik Seydelmann
Heimspiel zum 175.

Im 175. Jubiläumsjahr präsentiert die Maschinenfabrik Seydelmann
mit über 20 Maschinen einen umfangreichen Teil ihres Programms.
Neben Handwerksmaschinen zeigt sie ein Repertoire an Industrie-
maschinen, z. B. Automatenmischwölfe, Mischerwölfe und Kutter
in verschiedenen Ausführungen und Ausstattungen. So wird die
Vielseitigkeit der Maschinen gezeigt, die unterschiedlichen Kunden-
wünschen individuell angepasst werden können. Sie stehen laut
Unternehmen für Langlebigkeit, Effizienz, Bedienkomfort und sichere
Handhabung. Nach dem Erfolg der erstmals mit der Messe Stuttgart
gemeinsam 2017 realisierten „Gläsernen Wurstküche“ wird es diese
auch 2018 geben (Halle 9, Stand E40). Dort wird mehrmals täglich
mit dem Vakuum-Kutter K 64 AC-8 Fleischkäse hergestellt, der verkostet
werden kann. Firmeneigene Lebensmitteltechnologien erklären die
Funktionsweise und beantworten Fragen. **Halle 9, Stand A 11**

Bizerba
Sicher in die Zukunft

Neben bewährten Wägetechnologien präsentiert Bizerba z. B. die
automatische Vertikalschneidemaschine VSI. Die netzwerkfähige
Lösung verfügt über eine integrierte Steuerung auf Zielgewicht und
garantiert eine hohe Schnittleistung bei zugleich geringem Energie-
verbrauch. Das Messer ist fest installiert und wird nur zum Tausch
durch geschulte Mitarbeiter demontiert. Verletzungen beim Reinigen
oder Schleifen des Messers lassen sich auf diese Weise verhindern.
Am Messestand gezeigt wird außerdem die Schneidemaschine
A550, die integrierte Wägetechnik für Portionen- und Einzelschei-
benverwiegung bietet. Komplettiert wird der umfangreiche Messe-
auftritt durch Hardwarelösungen, das Warenwirtschaftssystem
CWS sowie die Servicepakete von „My Bizerba“, die individuell
auf die Bedürfnisse, Produkte und



Anlagen des Kunden zu-
geschnitten sind und
alle Leistungen ber-
ücksichtigen, die
im Lebens-
zyklus eines
Gerätes oder
Systems
nötig sind.
**Halle 7,
Stand
C11**

Friedr. Dick Werkzeuge via RFID

Mit dem RFID-Werkzeug-Ausgabeschrank präsentiert Friedr. Dick ein komplettes System aus Hard- und Software sowie Werkzeugen für eine lückenlose, vollautomatische Rückverfolgung eingesetzter Werkzeuge und eine Dokumentation der Qualitätsrichtlinien. Manuelle Markierungsarbeiten, Prüfschritte und Überwachungsprozeduren können so entfallen. Das RFID-System ist in die Bausteine Werkzeugmanagement, Qualitätsmanagement und Werkzeugtracking aufgegliedert. Über den Schrank sind Werkzeuge schnell entnehmbar. Sich automatisch öffnende Türen ermöglichen einen sekundenschnellen Zugriff. Die Bedienung ist intuitiv: Die Warenausgabe erfolgt nach der Autorisierung der Mitarbeiter via PIN oder RFID-Karte. So werden Arbeitsprozesse effizienter und Prozesskosten sinken. Auch Fehlbestände an Werkzeugen sind passé, da ein falsch entnommenes Teil via RFID-Transponder im Werkzeug verbucht und dem Mitarbeiter zugeordnet wird. Es stehen verschiedene Schrankkonfigurationen mit max. 16 Fächern zur Verfügung. **Halle 9, Stand C50**



Fotos: Friedr. Dick, Blümel



Eberhardt Schinken & Co. in Form

Der fränkische Edelstahlverarbeiter Eberhardt präsentiert schwerpunktmäßig sein Portfolio an Koch- und Schinkenpressen. Besucher bekommen Anwendungsbeispiele zu sehen, wie die Pressen aus Slicer- oder Stangenware neue Design- und/oder Geschmacksprodukte formen. Die Geräte lassen sich einfach in bestehende Produktionslinien integrieren und ermöglichen Produkte bis zu 1 m Länge. Wie sich individuelle Formwünsche umsetzen lassen, erfahren die Standbesucher von erfahrenen Experten des Weltmarktführers in Sachen Schinkenpressen. **Halle 9, Stand B58**

Vakuumfüller F-Line F190

FREY hat mit der F-Line F190 eine Maschine konzipiert die hervorragend für Mittelständische und Industrielle Produktionsstätten geeignet ist.

Dabei wurde die Maschine bis ins Detail auf die modernsten Hygienestandards konstruiert. Durch den kurzen Brätweg garantiert das FREY-Flügelzellenförderwerk einen besonders schonenden Umgang mit dem Füllgut.

Die FREY F-Line F190 ist vielseitig kombinierbar mit all unseren C-Line Vorsatzgeräten.



**Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH**
Fischerstraße 20
D-89542 Herbrechtingen
Telefon: +49 7324 1720
info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de



Der Süffa 2020 in Stuttgart *sehen wir positiv entgegen*, weil...



...Indasia als Teil der in vierter Generation familiengeführten Moguntia-Food-Group gut aufgestellt ist. Mit einer modernen Verkaufsstruktur stellen wir uns den Herausforderungen des Marktes.“

Arnold Juretko, Geschäftsführer Indasia Gewürzwerk



...wir auch in Zukunft dem Fleischerhandwerk mit innovativen Lösungen zur Seite stehen werden.“

Thomas Pfeiffer, Head of Retail Sales South, Marketorganization Germany, Bizerba



...wir sicher wieder viele Kontakte zu möglichen Neukunden knüpfen, aber auch Bestandskunden treffen und uns vor Ort intensiv austauschen können. Deren Anregungen und Vorschläge nehmen wir gerne auf, denn schließlich wissen sie am besten, was in der täglichen Praxis besonders wichtig ist.“

Volker Grebe, Vertriebsleiter, K+G Wetter



...wir in den vergangenen Jahren gesehen haben, wie wichtig es ist, nicht nur nah am Kunden, sondern auch an der gesamten Branche zu sein. Die Messe bietet uns die Möglichkeit, wichtige Kontakte zu knüpfen und zu pflegen, neue Anregungen und Ideen aufzugreifen und die Wünsche unserer Kunden besser zu verstehen. Dementsprechend freuen wir uns auf konstruktive Begegnungen, spannende Innovationen und vielversprechende Anregungen auf der Süffa 2020 – und natürlich auf jede Menge interessierte Besucher an unserem Stand.“

Holger Höfer, Fachbereichsleiter Professionals DeliCo & Foodservice, Raps



...sie einer der wichtigsten Branchentreffs für das Fleischhandwerk ist. Die Metzgerbranche ist seit jeher ein wichtiges Standbein von Kramer Ladenbau und wir legen großen Wert auf die Weiterentwicklung des Handwerks. Deshalb möchten wir natürlich auch 2020 die Süffa als Plattform nutzen, um unsere neuesten Produktlinien und Ideen zu zeigen und uns als starken Partner und Trendsetter in diesem Bereich zu präsentieren.“

Marcel Lorenz, Vertriebsleiter Ladenbau, Kramer Ladenbau



...sich das Konsumklima insgesamt positiv entwickelt, der Außer-Haus-Markt weiter wächst und davon auch das Fleischerhandwerk profitiert.“

Jörg Forderer, Produktmanager Winterhalter Deutschland



...der derzeit zu beobachtende Trend zur immer bewussteren Ernährung eine große Chance für viele Handwerksbetriebe darstellt – wenn sie es schaffen, das anspruchsvolle Publikum auf modernem Wege anzusprechen.“

Uli Fessmann, Geschäftsführer, Fessmann



...wir mit unserem breiten Produktportfolio gezielt auf die Anforderungen kleinerer und größerer Handwerksbetriebe eingehen können. Wir freuen uns auf den Besuch und den Austausch mit unseren Kunden und zahlreichen interessierten Branchenvertretern.“

Valeska Haux, Vice President Corporate Marketing, Multivac



...wir in den letzten Jahren ein Wiederaufleben des Handwerks beobachten. Junge Metzger/-innen mit besonderen Konzepten und herausragender Fachkompetenz sind wieder sehr erfolgreich. Dieser Trend ist auch an den anhaltend starken Besucherzahlen der Süffa zu erkennen. Wir von Friedr. Dick möchten auch langfristig starker Partner des Handwerks bleiben und nutzen die Süffa als Plattform zum Erfahrungsaustausch und zur Präsentation unseres bewährten und neuen Produktsortiments. Innovative Technologien – wie unser RFID System – sind auch in größeren Handwerksbetrieben angekommen. Dank diesem System können alle eingesetzten Messer problemlos, schnell und sicher kontrolliert und verwaltet werden.“

Steffen Uebele, Geschäftsführer, Friedr. Dick



...wir dort unsere Leidenschaft fürs Handwerk unter Beweis stellen können.“

Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland, Handtmann

...wir seit mehr als 45 Jahren ein verlässlicher Partner des Fleischerhandwerks sind und auch in zwei Jahren Neuerungen mit großem Nutzen vorstellen werden.“

Yvonne Hensch, Marketing, VC999



...sich Webomatic als Mittelständler und inhabergeführtes Unternehmen dem Handwerk sehr eng verbunden fühlt. Auch die Jägerschaft arbeitet sehr erfolgreich mit unseren Maschinen.“

Nathalie Bonk, Marketing, Webomatic



K+G Wetter
Kutter mit Aufheiz-Turbo

Erstmals präsentiert K+G Wetter eine optimierte Kocheinrichtung für den neuen 120-l-Vakuum-Kutter (VCM 120), die das Produkt laut eigenen Angaben in Rekordzeit gart. Das Aufheizen des Bräts erfolgt schneller denn je. Es gelang diesen Prozess um 30 % zu beschleunigen – was sich direkt auf die Wirtschaftlichkeit des Vorgangs auswirkt. Auch der Dampfverbrauch sinkt dank spezieller Doppelwandlösung der Kutterschüssel um 30 %. „Durch das vollkommen geschlossene System haben wir eine Lösung realisiert, die auch in hygienischer Hinsicht bislang unerreicht ist“, betont Geschäftsführer Andreas Wetter. Anwender müssen nicht mehr den gesamten Deckel anheben, um die Schüssel zu erreichen, sondern nur den vorderen Bereich. Das erleichtert den Zugang zur Schüssel und das Be- und Entladen des Kutters. Vorteile bieten auch die neue Touchpanel-Generation sowie die Softwares „CutControl“ und „Cut Vision“. Bei den Winkelwölfen und Misch-Winkelwölfen E 130/G 160 punkten die Öffnung „Easy Access“ sowie die pneumatische Sortiereinrichtung, die Hartanteile seitlich abführt. **Halle 9, Stand A31**

Red Arrow
Einfach und sicher räuchern

Die EcoSmoke-Räuchertechnologie von Red Arrow ermöglicht eine kontrollierte Raucherzeugung, bei der Geschmack, Geruch, Farbe, Textur und Haltbarkeit überzeugen z. B. bei Produkten wie Pfefferbeißern. In dem CleanSmoke-Verfahren werden die Schadstoffe vor dem Räucherprozess entfernt. Der EcoSmoke steuert die Rauchversorgung der Kammer automatisch. Die Reinigung der Kammer ist einfach, der Wasserverbrauch reduziert. Das kompakte und wartungsfreie Gerät wurde speziell für mittelständische Betriebe entwickelt. Ohne aufwendige Genehmigungsverfahren lässt sich das Gerät an bestehende oder neue Räucheranlagen anschließen.

Halle 9, Stand C68



F. DICK
 Traditionsmarke der Profis



QUALITY
MADE IN GERMANY
 SINCE 1918

**FÜR DEN
 HARTEN ALLTAG**

Mit F. DICK professionell
 nachschärfen



**HALLE 9
 STAND C50**

Fotos: K+G Wetter, Red Arrow, Beck Gewürze und Additive



Beck Gewürze und Additive
Kreative Kreationen

Beck Gewürze und Additive lädt die Besucher der Süffa dazu ein, am Messestand eine große Auswahl an kreativen Produkten zu verkosten. Diese erwartet eine Reihe von Messe-Highlights, z. B. neue Roh- und Kochschinken-Variationen sowie Gaumenfreuden im Bereich der Kochpökelfleischwaren. Alle Mitarbeiter freuen sich auf interessante Gespräche, neue Kontakte und ganz besonders auf eine große Besucherschar.

Halle 9, Stand B61

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
 Wetzstähle
 Schleifmaschinen



Kiratik

Wirtschaftsfaktor Internet

„Wie viel Umsatz generiert Ihre Webseite?“ So lautet das Motto von Kiratik in Stuttgart. Die Digitalisierung setzte in der Vergangenheit einigen Branchen schmerzhaft zu. Für clevere Unternehmer eröffneten sich jedoch neue Geschäftsmodelle. Kiratik, ehemals KiRa Informatik, ist auf die wandelnden Bedürfnisse der Branche vorbereitet und hat die bewährte FoodOffice-Familie um die E-Commerce-Lösung Food eShop erweitert. Dadurch ergeben sich für aufgeschlossene Unternehmer

- größere Umsatzchancen aufgrund einer höheren Internetpräsenz.
- mehr Rationalisierungspotenziale durch eine Integration in ein bestehendes Warenwirtschaftssystem.
- höhere Kundenzufriedenheit angesichts ständiger Erreichbarkeit und einer automatisierten Auftragsabwicklung.

Wer das Internet zukünftig als Wirtschaftsfaktor in sein Geschäftsmodell aufnehmen möchte, findet am Messestand kompetente Ansprechpartner. **Halle 9, Stand E13**

Fessmann

Räuchern mit Know-how

Auf der Süffa zeigt Fessmann neben den Universalanlagen T3000 und T1900 dazu passende Glimm- und Reiberaucherzeuger, Kochkessel und die Prozessüberwachungssoftware Food.Log. Beim Glimmraucherzeuger Ratio-Top wird nicht nur die Dichte des Rauches variiert, sondern durch unterschiedliche Temperaturen bei der Verglimmung der Hackspäne werden auch dessen Eigenschaften verändert. So lassen sich Aroma und Farbgebung für jedes Produkt individuell abstimmen. Bei Produkten die nur schonend geräuchert werden sollen, verbraucht der Erzeuger mit der Einstellung Leichtrauch nur ca. 1,62 kg Räucher-material/Std. Die Software Food.Log ermöglicht eine lückenlose Dokumentation aller relevanten Parameter in der Kammer und gewährleistet dadurch die bestmögliche Reproduzierbarkeit der Prozesse. Durch die enthaltene Fernwartungsfunktion sorgt sie zudem für effiziente Serviceeinsätze, da so oft auf langwierige Anfahrten verzichtet werden kann. **Halle 9, Stand D21**



Webomatic

Für Tiefziehverpackungen



Für den Einstieg in die Tiefziehverpackung präsentiert Webomatic die ML-C 2600 mit einer Maschinenlänge von 3,7 m. Sie verpackt zügig und kosteneffizient. Auch dünne

Folien, um etwa Materialeinsatz zu sparen, oder recyclingfreundliche Folien können damit verarbeitet werden. Neben der Standardausrüstung tragen viele Optionen zu einem noch individuelleren Ergebnis

der Endverpackung bei. An Verarbeitungsoptionen bietet die ML-C 2600 alles, was wachsende Betriebe benötigen. Sie verarbeitet Weich- und Hartfolien (PA/PE, PET, PVC, PP, PS) bis 422 mm Breite, einer Abzugslänge bis 300 mm und einem Tiefzug von bis zu 130 mm. Dazu zählt auch die Integration automatischer Codier- und Etikettiersysteme. Mittels der intelligenten Steuerung, die auch eine Fernwartung zulässt, werden ergänzende System mit der Maschine synchronisiert und ermöglichen einen reibungslosen Verpackungsprozess. **Halle 7, Stand B11**



**Die Verleihung
des SÜFFA-
Innovations-
preises 2018
findet am 21.
Oktober auf der
„Bühne für Trends
& Neues“ statt.**

Innovationspreis dreht am Rad

Mit dem vom Landesin-
novationsverband für das
Fleischerhandwerk in
Baden-Württemberg und der
Messe Stuttgart ausgelobten
Preis werden Trends am Markt
sichtbar gemacht, neue Lö-
sungen aufgezeigt und deren
Markteinführung erleichtert.
Kriterien wie Umweltverträglich-
keit und Betriebssicherheit
sind für die Vergabe ebenso
entscheidend wie Funktionalität,
Wirtschaftlichkeit und
Innovationsqualität. Unter den
14 Einreichungen aus dem In-
und Ausland wählte eine
Fachjury die Preisträger aus –
die Winterhalter Deutschland
GmbH sowie das Schweizer
Start-up Grillrad.ch.
Das Grillrad des pensionier-
ten Maschinenbau-Ingenie-
urs Gabriel Strebel aus der
Schweiz halten manche für
eine Revolution. Auf ein ver-
tikales, motorgetriebenes Rad
wird das Grillgut aufgesteckt
und ohne Rußbildung scho-
nend rundum gegart. Ein zeit-
raubendes Wenden entfällt.
„Bei einer Feier haben wir mit
zwei Grillrädern 9.000 Würste
an einem einzigen Nachmittag
gegrillt“, freut sich der Tüftler,
der das Grillrad in Handarbeit

montiert. Die Jury überzeugte
nicht nur die piffige Idee, son-
dern erachtete auch die wirt-
schaftlichen und hygienischen
Aspekte als preiswürdig.
Mit seinen digitalen Konzep-
ten „Pay per wash“ und „Con-
nected wash“ läutet der Me-
ckenbeurener Spülspezialist
Winterhalter eine Zeiten-
wende ein. Bei „Pay per
wash“ sind Spülmaschine,
Wasseraufbereitung und War-
tung in einem festen Preis pro
Spülgang inbegriffen. Über ein
Onlineportal wählt der Kunde
die gewünschte Anzahl; abge-
rechnet wird per Kreditkarte.
Diese variable Nutzungsmög-
lichkeit vermeidet unnötige
Fixkosten und wirkt sich posi-
tiv auf den Wasser- und Strom-
verbrauch aus. Ähnlich über-
zeugend ist das System „Con-
nected wash“: Die internetfähige
Spülmaschine ermöglicht
Analyse und Auswertung aller
wichtigen Betriebsdaten durch
externe Servicetechniker. Aus-
drücklich honorierte die Jury
die „hohe Innovationsfreude“
des Unternehmens und dessen
Bestreben, zukunftsfähige Pro-
dukte am Markt zu etablieren.
www.grillrad.com,
www.winterhalter.de



Fotos: Grillrad.ch, Winterhalter

KOLBE
FOODTEC

www.kolbe-foodtec.de

**ALLES, WAS
MAN ZUM SÄGEN
BRAUCHT!**

KOLBE FOODTEC

SÜFFA 2018

20.-22.10.2018

HALLE 9

STAND B15

PAUL KOLBE GMBH · FOODTEC
GEWERBESTRASSE 5 · D-89275 ELCHINGEN
PHONE +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0
FAX +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98
INFO@KOLBE-FOODTEC.COM



**Gekocht, gepöckelt,
oder geräuchert ...**
... alles aus einer Hand



SÜFFA
Fachmesse für die Fleischbranche
20.-22.10.2018
Messe Stuttgart
Halle 9, B58

Besuchen
Sie uns

Gleich Katalog anfordern



Wir bringen Fleisch innovativ in Form.
Unsere professionellen Spindelkochpressen
bieten optimale Rohstoffausnutzung und
hohe Wirtschaftlichkeit. Für Kochpökel-
und Rohwaren, nach Ihrem Wunsch geformt!
Eberhardt Fleischpressen für Industrie
und Handwerk.

Telefon +49 (0) 9827 354
anfrage@eberhardt-gmbh.de
www.eberhardt-gmbh.de

Eberhardt GmbH
FOOD PRESS SYSTEMS®



Frey Maschinenbau Füller optimiert

Noch bessere Füllergebnisse bei allen Wurstsorten verspricht Frey Maschinenbau durch verbesserte Förderwerke in den Vakuumpfüllern der F-Line. Die Rotoren sind nun in Edelstahl mit Plasmaschichtung ausgeführt. Das Förderwerk besteht aus nur fünf beweglichen Teilen. Mit einer theoretischen Füllleistung von 2.500 kg/h bietet die F-Line F52 genug Reserven, um auch größere Füllmengen zu verarbeiten. Auf dem 8,4"-Display werden alle nötigen Füllparameter übersichtlich dargestellt. Optional sind ein elektronisches Sperrventil für die automatische Reinigung der Vakuumpumpe sowie ein fahrbares Untergestell erhältlich. Das Modell F60 mit Servo-Antrieb kommt auf eine Förderleistung bis zu 2.900 kg/h. Auf der Messe gezeigt wird dazu der Anbaulift für 120-l-Wagen – Mitarbeitern wird so das schwere Heben erspart. Der Trichter des Füllers wird per Liftmax beschickt. Die Bedienung erfolgt über integrierte Lifttasten an der Fronttür des Füllers. Der Beschickungswagen wird seitlich eingeführt. Daher kann der Füller auch in Wandnähe stehen. Der Liftmax ist optional nur ab Werk erhältlich. **Halle 9, Stand A71.2**

für die automatische Reinigung der Vakuumpumpe sowie ein fahrbares Untergestell erhältlich. Das Modell F60 mit Servo-Antrieb kommt auf eine Förderleistung bis zu 2.900 kg/h. Auf der Messe gezeigt wird dazu der Anbaulift für 120-l-Wagen – Mitarbeitern wird so das schwere Heben erspart. Der Trichter des Füllers wird per Liftmax beschickt. Die Bedienung erfolgt über integrierte Lifttasten an der Fronttür des Füllers. Der Beschickungswagen wird seitlich eingeführt. Daher kann der Füller auch in Wandnähe stehen. Der Liftmax ist optional nur ab Werk erhältlich. **Halle 9, Stand A71.2**



Handtmann Systeme für Produktvielfalt

Erstmals zeigt Handtmann in Stuttgart eine VF 838 mit Füllwolf GD 451 und neuem Volumenseparator. Zudem werden aus dem Bereich Vakuumpfülltechnik VF 600 und VF 800, Würstchenfülllinien sowie Form- und Dosiersysteme wie VDM gezeigt. Auch das Formsysteem FS 522 mit Lochplattensystem ist am Stand live zu beobachten. Es ist für die zweibahnige Herstellung von geformten Produkten in Wasser-/Ölbad-Systemen, Laminieranlagen sowie für weiterführende Bänder geeignet. Das Füllgut wird dem Füllstromteiler vom Vakuumpfüller zugeführt. Dieser stößt es in mehrbahnige Füllströme über Formteile aus. Die Produktformung in die gewünschte 3D-Form erfolgt durch das rotierende Lochplattensystem. Die Visualisierung der Produktform und die Berechnung der Prozessparameter ist einfach über die Steuerung des Vakuumpfüllers möglich. Ein Formwechsel erfolgt schnell durch den Austausch weniger Formteile. So entstehen Trendprodukte in unzähligen Formen. Zusätzlich ist der Vakuumpfüller VF 608 plus, auch als mobile Variante, zu sehen. **Halle 9, Stand C31**

Maurer-Atmos Klima-Revolution

In Zusammenarbeit mit einem weltweit anerkannten Klimotechnologen hat Maurer-Atmos zwischen 2013 und 2015 intensiv an der Optimierung seiner Klimotechnologie gearbeitet. Erfolgreiche Testversuche bei diversen Großprojekten vorwiegend in den USA und in der Schweiz bestätigten in den folgenden beiden Jahren den Kurs des Unternehmens. Die Technologie bietet eine vollkommene Gleichmäßigkeit des Produkts, bis zu 40 % weniger Prozesszeit und erhebliche Energieeinsparungen. Raumfläche und -höhe werden optimal ausgenutzt, was beträchtliche Steigerungen der Produktion mit sich bringt. Wird eine vollautomatisierte Lösung bei der Be- und Entladung der Räume gewählt, lässt sich damit Personal einsparen. Wie die Technologie funktioniert und weitere produktionsrelevante Aspekte erklären die Experten am Messestand. **Halle 7, Stand C57**



Moguntia Nullinger mit „Leberkaas“

Nach dem Erfolg der Sonderschaufläche „The Snackeria“ 2017, setzt Moguntia dies 2018 fort und rückt das Imbiss- und Snackgeschäft mit mobilen Verkaufsständen auf 190 m² in den Fokus. Als Konzeptlöser hält das Unternehmen dafür geeignete Produkte zur Snackherstellung bereit, präsentiert zeitgemäße Rezeptideen und berät zum strategisch sinnvollen Einsatz von mobilen Verkaufsstätten wie Foodtrucks und Anhängern. Neben einer Showbühne, auf der verschiedene Verwendungsmöglichkeiten gezeigt werden, z. B. mit der Bosna Bratwurst, gibt es Vorträge zum Thema mobiler Verkauf. Zudem wird der als „Studiotechniker Nullinger“ bekannte Komiker und bekennende

„Leberkaas“-Fan von Antenne Bayern zu Gast sein. Dafür wurden ein „Leberkaas“-Gewürz entwickelt und ein dazu passendes Marketingpaket geschnürt, um die exklusive „Nullinger Leberkaasemme“ im eigenen Betrieb verkaufen zu können. **Halle 9, Stand C15**





Günther Maschinenbau Maßstäbe gesetzt

Mit der Entwicklung der integrierten Einzelnadelerkennung in Injektoren setzte Günther Maschinenbau Maßstäbe. Durch die Nutzung mehrerer Sensoren wird erkannt, um welche Art von Problem es sich handelt. Die Sensoren sind im Niederhalter der Nadelbrücken verbaut. Während die Nadeln beim Injektions-Vorgang am Sensor vorbeifahren, erkennt dieser inwieweit der Durchfluss der Lake dem entspricht, was zu Beginn eingestellt wurde. Im Fall von Verstopfung, Verbiegung oder Bruch einer Nadel wird dies direkt auf der Steuerung angezeigt. Ebenso kann mit Hilfe des „Günther-Pilot“ der Zustand der Nadeln aufgezeichnet und dokumentiert werden. So hat die Qualitätssicherung die Möglichkeit der kontinuierlichen Dokumentation der Günther-Pökellinie und einer detaillierten Chargen-Rückverfolgung.
Halle 9, Stand C48

Kolbe Foodtec Technisches Know-how

Die Messebesucher am Stand von Kolbe Foodtec sind dazu eingeladen eine völlig neue Welt professioneller Fleischverarbeitungsmaschinen zu entdecken. Das Unternehmen präsentiert Bandsägen, Mischwölfe und Stopfwölfe, die sich alle laut Hersteller nicht nur durch ihre außerordentliche Leistung und Qualität auszeichnen, sondern dank höchster Hygiene- und Sicherheitsstandards ideal sind für den Einsatz in Handwerksbetrieben. Jahrelange Erfahrung, gepaart mit einmaliger Konstruktion und technischem Know-how „Made in Germany“ garantierten eine perfekte Leistung in jeder Betriebsgröße. **Halle 9, Stand B15**



Weber Maschinenbau Messerhalter-System

Mit SmartLock® entwickelte Weber Maschinenbau einen Schnellspannverschluss der Messerhalter für seine Skinner, der zum Patent angemeldet ist. Anders als bei klassischen Haltern lässt sich dieses System einfach über einen stabilen Edelstahlbügel öffnen. Die gute Zugänglichkeit ermöglicht eine unkomplizierte, gründliche Reinigung und erfüllt so auch höchste Hygienestandards. Der Messerwechsel ist in Sekundenschnelle bequem ohne Werkzeug oder Servicepersonal durchzuführen. Zum Klingenwechsel oder zur Reinigung ist dank des neuen Verschlusses kein Ausbau des Messerhalters mehr nötig: Dieser wird umgeklappt und so in die Reinigungs- und Pausenstellung gebracht. Das leichte Handling verhindert eine unsachgemäße Bedienung oder versehentliche Beschädigungen, woraus nicht nur minimierte Instandhaltungskosten resultieren, sondern auch eine hohe Sicherheit für Bediener und Reinigungspersonal. www.weberweb.com

Fotos: Kolbe Foodtec, Weber Maschinenbau

KLEINE DETAILS, GROSSE WIRKUNG.

Unser Erfolgsrezept.
Für Sie.

Sortiereinrichtung:
schnell montiert,
leicht gereinigt.



SÜFFA 2018
HALLE 9,
STAND 9A31

Der amerikanische Tierfutterproduzent Blue Ridge Beef will mit einer neuen Verpackungslinie von Tipper Tie weiter wachsen.

The American pet food producer Blue Ridge Beef wants to grow with a new packaging line from Tipper Tie.

Wie Tag *und Nacht*

*A night and day
difference*



Blue Ridge Beef, gegründet 1979, produziert an zwei Standorten in North Carolina und Georgia frisches Tierfutter. Zu den Produkten zählen rohes Rindfleisch mit und ohne Innereien, Hähnchen mit Knochen, Ente mit Knochen sowie Truthahn. Die Eigentümer Steve und Dean Lea sind stolz auf ihre Nahrungsmittel-Sicherheit; die verarbeiteten Produkte stammen ausschließlich von regionalen Anbietern in den USA: „Wir können die Qualität der Produkte viel besser kontrollieren, wenn wir wissen, wo sie herkommen. Wir schreiben nur dann unseren Namen Das Unternehmen stellt ausschließlich getreidefreies Tierfutter her und unterscheidet sich so von anderen Tierfutter-Herstellern. Steve Lea erklärt: „Einige Hersteller mischen Trockenfutter und andere Füllstoffe unter. Unser Tierfutter ist 100 % rein und speziell für die individuellen Bedürfnisse des jeweiligen Tieres hergestellt, ohne Konservierungs- oder Zusatzstoffe. Das macht unsere Kunden glücklich. Außerdem werden unsere Produkte so frisch wie möglich hergestellt und nach dem Verpacken sofort über Nacht bei -20°C schockgefroren.“

Blue Ridge Beef vertreibt seine Produkte zurzeit entlang der US-Ostküste. Da die Nachfrage nach sicherem, natürlichem Tierfutter immer weiter steigt, sehen die beiden Unternehmer Wachstumsmöglichkeiten. Mit dem Ziel, ihr Geschäft auf

die gesamten USA auszuweiten, ergab sich die Notwendigkeit einer schnelleren Verpackungslinie.

Flexibilität entscheidend

Das Unternehmen bietet gegenwärtig 13 Rezepturen in Portionen von etwa 1 oder 2 kg an. Durch die Nachfrage nach hochwertigem Futter durch Züchter und Tierhalter werden ständig neue Rezepturen entwickelt. Die neue Produktionslinie musste also viele verschiedene Rezepturen verarbeiten können. Flexible Verarbeitung grober und feiner Produkte war eine weitere Anforderung an die Anlage.

Auf der Suche nach geeigneten Maschinen kontaktierte Blue Ridge Beef Tipper Tie in North Carolina. „Sie sind vor Ort, haben einen ausgezeichneten Ruf und einen hervorragenden Service. Wir können es uns nicht leisten, auch nur einen Tag Produktionsausfall zu haben“, sagt Steve Lea. Blue Ridge Beef entschied sich für einen TTFill60 Füller und einen TT1815 Doppelclip-Automaten für jede der beiden Produktionsstätten.

Dean Lea nennt Gründe für die Entscheidung: „Eine Maschine verkaufen kann jeder, aber wenn Ersatzteile und Service nicht schnell genug vor Ort sind, dann ist die Maschine nicht gut. Wir sind äußerst zufrieden mit dem Service von Tipper Tie.“

Founded in 1979, Blue Ridge Beef manufactures raw pet food from its two facilities in North Carolina and Georgia. Products include raw beef (with and without organ meats), chicken with bone, duck with bone and turkey. Owners Steve and Dean Lea pride themselves on food safety, sourcing only US products from local suppliers. “We can monitor the quality of the products much more closely knowing where it comes from. We won’t put our name on it unless we know exactly what it is,” says Steve Lea. The company differentiates itself from other raw food manufacturers with a strict adherence to grain-free food. “Some companies mix in kibble and other fillers. Our pet food is 100% pure and specific for each individual’s needs, with no preservatives or additives. This makes the educated consumer happy,” Steve Lea explains. Additionally, all products are manufactured as fresh as possible, flash frozen overnight at -20°C immediately after packaging.

Flexibility is the key

Blue Ridge Beef currently ships its products along the East Coast. However, as consumer demand for safe, all-natural pet food reaches new levels, the two businessmen see opportunity for growth. With the goal of growing market share to cover the entire United States, they recognized the need for a faster packaging line.

The company currently offers 13 recipes in 2 or 5 lb. chubs. Catering to premium-quali-

Aussehen wichtig

Der TTFill60 ist ein Füller mit Drehschieberpumpe. Früher arbeitete Blue Ridge mit Füllern mit Förderkurvenantrieb. „Zunächst waren wir nicht sicher, wie gut die Portionierung mit einem Füller mit Drehschieberpumpe funktioniert“, sagt Steve Lea, „Aber wir hatten keinerlei Probleme, die Produktkonsistenz war wirklich gut.“ Die Produktqualität hat sich sogar noch verbessert: „Das Aussehen unserer Produkte ist sehr wichtig, weshalb wir durchsichtige Plastikfolie verwenden“, berichtet Dean Lea, „denn für unsere Kunden ist es wichtig, dass sie die Fleischqualität sehen, bevor sie kaufen. Der TTFill hat sehr sauber zerkleinerte Portionen.“



stuffer. Blue Ridge formerly had screw-type fillers. “At first, we weren’t sure how well portioning would work on a vane stuffer,” says Steve Lea, “but we’ve had no issues; consistency has been very good.” More importantly, product quality has reached new levels according to Dean Lea: “The appearance of our product is critical, so we use a clear plastic film. It is important for customers to see the quality of the meat before they buy it. The TTFill has very clean cut portions, with no degradation of the product.”

Höhere Kapazität

Die nahtlose Schnittstelle zwischen Füller und Clipper sowie die Geschwindigkeit der beiden Maschinen waren eine positive Überraschung. „Egal wie sehr wir wachsen, ich glaube nicht, dass unsere kontinuierliche Produktion dieses Duo überfordern könnte. Zwei Mitarbeiter bedienen die Maschinen und sie können mit der Geschwindigkeit kaum mithalten“, zeigt sich Steve Lea zufrieden. Tatsächlich wurde die Produktionszeit an beiden Standorten halbiert, Überstunden waren nicht mehr nötig. Am Standort in Georgia stieg die Produktion von 1.800 auf über 5.000 kg/Tag. „Es ist ein Unterschied wie Tag und Nacht, wenn man von manuellem auf vollautomatischen Betrieb wechselt, und wir sind absolut begeistert“, resümiert Dean Lea.

ty minded breeders and pet owners, they also respond to requests for new formulas. Therefore, the new line had to excel at handling many recipes. Flexibility in handling a variety of coarse and fine products was another consideration.

Increased capacity

The seamless interface between the filler and clipper, and the overall speed of the two machines, has been a pleasant surprise. “No matter how much we grow, I don’t think our continuous feed operation will outpace this duo. I have two people running it and they can hardly keep up,” said Steve Dea. Indeed, production time has been cut in half at both locations, and overtime has been eliminated. The Georgia facility has gone from a maximum of 4,000 to as much as 12,000 pounds per day. “There is a night and day difference going from manual operation to fully automated. It’s been a tremendous change and we’re very excited,” Dean Lea summarises.

www.tippertie.com,
www.blueridgebeef.com

Appealing package

When time came to research equipment, Blue Ridge Beef contacted Tipper Tie in North Carolina. “They are local, with a strong reputation and great service. We can’t afford to be down one day on production,” gives Steve Lea arguments for their decision. They invested in a TTFill60 portion filler and a TT1815 automated double clipper for both production facilities. “Customer service is the biggest selling point for us. Anyone can put out a machine, but if it’s not backed with parts and service, the machine is no good. We love the support we get from Tipper Tie,” agrees Dean Lea. The TTFill60 is a vane style

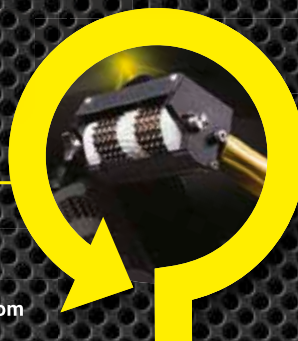
www.tippertie.com,
www.blueridgebeef.com

Fotos: Tipper Tie, Blue Ridge Beef

PERFEKTION DIE ÜBERZEUGT!

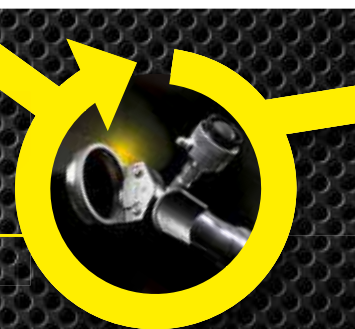
▶ Quantum Skinner™

- Einzigartiges Energiekonzept**
 - Bis zu 90 % Einsparungen
- High Speed Motor**
 - Leistungsstärker
 - Leiserer Betrieb



▶ Quantum Flex™ Trimmer

- Gewichtsreduzierung**
 - um 15 %
- Flexibler Einsatz**
 - mit allen Bettcher-Motoren



IFFA 2019
HALLE 8
STAND A030

info@bettchergmbh.de • www.bettcher.com

 **BETTCHER®**

BHS-Sonthofen
Aus zwei mach einen Filter



BHS-Sonthofen
Make one filter out of two

L-Threonin ist als Aminosäure sowohl in der Tier- als auch in der Humanernährung von Bedeutung. Ein Mangel kann u. a. zu Entwicklungs- und Wachstumsstörungen sowie zur Schwächung des Immunsystems führen. Sie wird weltweit im industriellen Maßstab produziert und insbesondere in der Viehzucht eingesetzt, da getreidebasierte Futtermittel die Tiere nicht mit ausreichend L-Threonin versorgen. Ein amerikanischer Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln nutzte für die Filtration der L-Threonin-Kristalle bisher nicht mehr zeitgemäße Horizontal-Pressfilterautomaten. BHS-Sonthofen testete diverse eigene Filtersysteme und entschied sich zusammen mit dem Kunden für einen Druckdrehfilter vom Typ RPF A 12 mit 2,88 m² Filterfläche. Mit einer Maschinenverfügbarkeit von über 96 % machte der Kunde so einen Effizienzsprung in der Filtration, ohne die komplette Prozesskette umrüsten zu müssen. www.bhs-sonthofen.de

L-threonine is important as an amino acid in both animal and human nutrition. A deficiency can lead, among other things, to developmental and growth disorders as well as to a weakening of the immune system. It is produced worldwide on an industrial scale and is used particularly in live-stock breeding, as grain-based feed does not provide the animals with sufficient L-threonine. An American manufacturer of dietary supplements used horizontal press filter machines for the filtration of L-threonine crystals that were no longer up to date. BHS-Sonthofen tested various own filter systems and decided together with the customer for a pressure rotary filter of the type RPF A 12 with 2.88 m² filter surface. It replaces two automatic press filter machines, each with a filter area of approx. 6 m². With a machine availability of over 96%, the customer has made a noticeable leap in filtration efficiency without having to adapt or retrofit the entire process chain. www.bhs-sonthofen-de



AVO
Basis Pflanzencreme

Bei der Wurstherstellung ermöglicht die Liq-Würz Pflanzencreme von AVO den Austausch tierischer Fette bis zu 20 %, z. B. für Leber- und Teewurst aus Geflügel, Schwein, Rind oder Kalb. Ein wissenschaftliches Projekt untersuchte die Wirkung der Creme, die sich auch bei Geflügel- und Rinderwurst bewährte. Ihre besondere Zusammensetzung sorgt für eine Struktur des Bräts, die im Endprodukt der Streichfähigkeit einer Leber- oder Teewurst entspricht. Zudem sind darin Kutterhilfs- und Umröthelhilfe-mittel enthalten. Es muss nur noch

Salz dazugegeben werden. Eine feine Teewurst gelingt mit der ungewürzten Basisversion. Das Produkt entspricht den Richtlinien des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG), ist auch in Bio-Qualität verfügbar sowie halal-fähig. Es gibt es außerdem für Würstchen, Bratwurst und Aufschnitt. www.avo.de

R+M/Suttner
Effizient und ergonomisch reinigen

Die easyfoam365+ Schaum- und Desinfektionseinheit ST-164 von R+M/Suttner gewährleistet als Mischeinheit in lebensmittelverarbeitenden Betrieben eine wirtschaftliche und effiziente Reinigung. Per Schalthebel kann die Zumischung von zwei angeschlossenen Chemikalien genau gesteuert werden. In der Spülposition können den Injektor bis zu 60 l/Min. fast ohne Druckverlust durchströmen. Mit einem Druckluftanschluss kann der Injektor die Luft zur Auf-



schaumung direkt zu führen. Dies kann schon ab 4 bar Wassereingangsdruck mit einem exzellenten Schaumbild realisiert werden. Mit nicht selbst luftansaugenden Schaumläncen, den bluflood-Schaum-schläuchen und den Pistolen mit großen Querschnitten gewährleistet

das Unternehmen eine professionelle Ausrüstung mit Produkten, die aufeinander abgestimmt bestmögliche Reinigungsergebnisse liefern. Die lineare Pistole ST-3225 nimmt mit ihrer ergonomischen Konstruktion auch Rücksicht auf den Anwender. www.rm-suttner.com

R+M/Suttner
Efficient and ergonomic cleaning

The easyfoam365+ foam and disinfection unit ST-164 from R+M/Suttner is a mixing unit in food processing plants that ensures economical and efficient cleaning. The mixing of two connected chemicals can be precisely controlled by a switch lever. In the rinsing position, the injector can flow through at up to 60 l/min with almost no pressure loss. With a compressed air connection, the injector can supply the air directly for foaming. This can be achieved from a water inlet pressure of 4 bar with an excellent foam pattern. With foam lances that do not suck in air themselves, the bluflood foam hoses and the pistols with large cross-sections, R+M/Suttner guarantees professional equipment with products that deliver the best possible cleaning results in line with one another. The linear pistol ST-3225 with its ergonomic design also takes the user into consideration. www.rm-suttner.com



KERRES

anlagensysteme

Größte Leistung
auf kleinstem Platz! ✓

Ihr kompetenter Partner für Räucher-Koch-, Klima- und Reifetechnik, für Intensivkühlssysteme sowie für Rauch- und Kutterwagen-Waschanlagen und Durchlaufwaschsysteme.

Manfred-von-Ardenne-Allee 11
D-71522 Backnang
Fon +49 (0) 7191 - 91 29-0
www.kerres-group.de info@kerres-group.de

The fine art of smoking

Wir freuen uns auf
ihren Besuch an unserem
Stand 71 in Halle 9
auf der SÜFFA in Stuttgart.



**FreshDetect
Tests binnen Sekunden**

Mit dem freshdetect BFD-100-Handmessgerät können Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebe

die Güte von Fleisch in wenigen Sekunden testen. Dabei erhalten sie laut Hersteller die gleiche Genauigkeit wie bei mikrobiologischen Tests, die oft mehrere

Tage dauern. Das Messgerät lässt sich in der gesamten Prozesskette nutzen. So ermöglicht es bei Schlachtung und Zerlegung Rückschlüsse auf die Hygienezustände. Am Wareneingang ist aufgrund der minimalen Messkosten die Kontrolle eines Großteiles der angelieferten Ware möglich. Bei Lagerung und Kühlung lassen sich die Folgen von Änderungen der Abläufe sofort feststellen. Neben der Bewertung von Verpackungsfehlern garantiert der

Einsatz des BFD-100 eine hohe Qualität der Ware bei der Übergabe an den Kunden. Die Lebensmittelüberwachung kann mit dem Gerät mehr Proben als mit der mikrobiologischen Untersuchung analysieren. Eine Umfrage der Universität Leipzig unter Ämtern der Lebensmittelüberwachung zeigte eine positive Einstellung zu Schnelltests. Hervorgehoben wurden darin v. a. die Argumentationshilfe gegenüber Gewerbetreibenden. www.freshdetect.com

**FreshDetect
Tests within
seconds**

With the freshdetect BFD-100 hand-held measuring device, slaughterhouses and meat processing companies can test the quality of meat in a few seconds. This gives them the same accuracy as microbiological tests, which often take several days. The measuring device can be used throughout the entire process chain. This enables conclusions to be drawn about hygiene conditions during slaughtering and cutting. Due to the minimum measuring costs, it is possible to check a large part of the delivered goods at the incoming goods department. During storage and cooling, the consequences of changes in processes can be determined immediately. In addition to the evaluation of packaging errors, the use of the BFD-100 at the outgoing goods department guarantees a high quality of the goods when they are handed over to the customer. Food monitoring can quickly and easily analyze many more samples with the hand-held meter than with microbiological analysis. A survey conducted by the university of Leipzig among food monitoring agencies showed a positive attitude towards rapid tests. The argumentation aid for traders and the decision aid on site were highlighted. www.freshdetect.com

Slicing. Packaging. Weber.



Alles aus einer Hand:

Effiziente Komplettlösungen vom Ausschneiden bis zum Verpacken von Wurst, Schinken und Käse – Weber macht es möglich.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Erfahren Sie mehr auf www.weberweb.com

weber

Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach
Günther-Weber-Straße 3 · 35236 Breidenbach Deutschland
Fon: +49 6465 918-0 · Fax: +49 6465 918-1100
info@weberweb.com · www.weberweb.com



The extra mile

Van Hessen is a leading global player in the harvesting, processing and distribution of natural casings, meat products and pharmaceutical products.

With a worldwide operation of gutrooms inside slaughterhouses, the group is able to operate close to the source and secure a constant flow of raw material for the customers. By controlling and supervising all steps in the process of the supply chain, it guarantees consistent, high quality products.

Quality: In an ever more demanding world, safe food and medication are critical. Producers and consumers around the world have to be able to rely on the products to be safe and fulfill the compliance standards. In order to deliver food grade natural casings Van Hessen goes the extra mile. They ensure that all operations during production, cleaning, selecting and distribution within the group are in compliance with, or even exceed, (inter-)national legislation and high quality standards.

The history: In June 2017, the Van Hessen Group and the Saria Group joined forces in order to provide suppliers and customers in the meat processing industry and pharmaceutical industry worldwide with the very best products and desired quantities. Van Hessen aims to be the best partner to suppliers and customers, as well as a good and stable employer for all staff worldwide. With over 115 years of industry experience, the Van Hessen Group is a true specialist in its craft. Over the years, the group has proven to be a reliable partner to its customers and suppliers, focused on continuity and creating value for the whole supply chain.

Advantages of natural casings

- Natural casings are the best skin for sausages. Why? Because they are tastier, permeable, look fresher, cook better and offer an unbeatable bite.
- Natural casings account for a significant share of our product range, which includes hog, sheep, lamb, goat and beef casings. www.vanhessen.com

Rein natürlich

Van Hessen ist ein führender Global Player bei der Gewinnung, Verarbeitung und Distribution von Naturdärmen, Fleischerzeugnissen und pharmazeutischen Produkten.

Da das Unternehmen weltweit Kuttelleien in Schlachtbetrieben betreibt, kann es direkt an der Produktquelle arbeiten und für seine Kunden einen konstanten Rohstofffluss gewährleisten. Da die Gruppe sämtliche Prozessschritte der Lieferkette kontrolliert und überwacht, kann sie hochwertige Produkte garantieren.

Qualität: In einer Welt, die immer anspruchsvoller wird, nehmen sichere Lebensmittel einen immer höheren Stellenwert ein. Produzenten und Konsumenten auf der ganzen Welt müssen sich immer auf die Sicherheit der Produkte verlassen können. Van Hessen scheut keine Mühen, um sichere Naturdärme zu liefern. Alle Vorgänge bei der Van Hessen Gruppe während Produktion, Reinigung, Auswahl und Distribution entsprechen den (inter-)nationalen Rechtsvorschriften und (über-)erfüllen hausinternen Qualitätsrichtlinien.

Geschichte: Die Van Hessen Gruppe und die Saria Gruppe haben sich im Juni 2017 zusammengeschlossen, um den weltweiten Lieferanten und Kunden der fleischerarbeitenden und pharmazeutischen Industrie die hochwertigsten Produkte in den gewünschten Mengen zu liefern. Van Hessen strebt danach, für Lieferanten und Kunden global der beste Partner und für alle Mitarbeiter ein guter und solider Arbeitgeber zu sein. Nach der Gründung 1902 als Familienunternehmen hat sich die Van Hessen Gruppe zu einem der renommiertesten, weltweit führenden Unternehmen im Bereich Naturdärme entwickelt.

Vorteile der Naturdärme

- Naturdärme sind die beste Haut für Würstchen. Warum? Weil sie leckerer, durchlässiger, frischer aussehen, besser kochen und einen unschlagbaren Biss bieten.
- Einen wesentlichen Teil der Produktpalette, darunter Schweine-, Schaf-, Lamm-, Ziegen- und Rindfleischdärme, sind Naturdärme. www.vanhessen.com/de



LASKA

**DIE NEUEN
WINKELWÖLFE:
BIS ZU 50 %
MEHR OUTPUT.**

laska.at

MEHR LEISTUNG, MEHR HYGIENE, MEHR FLEXIBILITÄT. IHR PLUS BEI DEN NEUEN WÖLFEN.



ANTRIEB MIT AUTOPILOT

Zubringer- und Arbeitsschnecke haben zwei Antriebe, die sich automatisch aufeinander abstimmen. Mit dem optimierten Antriebskonzept können Sie bis zu 50 % mehr Output erreichen.

KOMPATIBEL MIT PRODUKTIONSLINIEN

Die neue Generation der Winkelwölfe ist mit einer OPC UA-Schnittstelle ausgestattet. WWB 200 Plus und 300 Plus lassen sich problemlos in eine Produktionslinie integrieren.

SAUBERE LEISTUNG

Das neue Hygienic Design mit EHEDG-zertifizierten Komponenten reduziert die Gefahr von Verunreinigungen auf ein Minimum.

WARTUNG OHNE WARTEN

Wenn Sie sich für eine Fernwartung entscheiden, bleibt ihre Maschine mit den Technikern bei LASKA verbunden. Das spart im Störfall Zeit, Nerven und Betriebskosten.

Profitieren Sie von der LASKA Komplettlösung:

Projektbegleitung von Beratung bis Inbetriebnahme und individuelle Anpassung der Maschinen auf Wunsch.

Gründlich von allen Seiten

Die Durchlauf-Waschanlage DLWA-180 Ecoline von Mohn reinigt bis zu 180 Behälter pro Stunde.

***Thorough* from all sides**

Die Durchlauf-Waschanlage DLWA-180 Ecoline von Mohn eignet sich für Kunststoffbehälter, Großboxen, Bleche, Rollcontainer, Beschickungswagen und Arbeitsutensilien. Sie reinigt bis zu 180 Behälter (E1 bis E3) pro Stunde und ist ausgerüstet mit einer 2,5-kW-Kreiselpumpe (900 l/min bei ca. 1 bar). Die Leistung ist auf 60 Edelstahl-düsen verteilt, die eine gründliche Reinigung von allen Seiten ermöglichen. Durch einen Plattenfilter wird die Lauge kontinuierlich gereinigt und gefiltert.

Das der Waschanlage zugeführte Frischwasser (bauseitig mindestens 40°C warm) wird mit einem integrierten 10-kW-Boiler zur thermischen Desinfektion auf 82°C erhitzt. Die Waschtemperatur in der Hauptwaschzone beträgt ca. 50 bis 55°C.

Der Kistentransport folgt einem Spiral-Transportsystem. Der Ablauf des Restwassers nach der Reinigung verbessert sich, indem die Kisten in leichter Schrägstellung durch die Waschanlage fahren. In der Klarspülzone werden die gereinigten Behälter von allen Seiten mit Frischwasser abgesprüht. Der Tank hat ein Volumen von 280 l und benötigt eine Heizleistung von 10 kW.

Ein Kistenwender und ein übersichtliches Tableau erleichtern ungelerntem Personal die Bedienung. Die Düsenarme lassen sich bei Reinigung und Wartung unkompliziert und schnell werkzeuglos heraus-schrauben und landen nach dem Wiedereinbau wieder in korrekter Stellung.

www.mohn-gmbh.com



The DLWA-180 Ecoline continuous flow washing system from Mohn cleans up to 180 containers per hour.

The new DLWA-180 Ecoline continuous washing system from Mohn is suitable for plastic containers, large boxes, metal sheets, roller containers, charging trolleys and work utensils. It cleans up to 180 containers (E1 to E3) per hour and is equipped with a 2.5 kW centrifugal pump (900 l/min at approx. 1 bar). The power is distributed over 60 stainless steel nozzles which allow thorough cleaning from all sides. The wash liquor is continuously cleaned and filtered through a plate filter.

The fresh water supplied to the washing system (at least 40°C warm on site) is heated to 82°C by an integrated 10 kW boiler for thermal disinfection. The washing temperature in the main washing zone is approx. 50 to 55°C.

The crate transport follows a spiral transport system. The discharge of the residual water after cleaning is improved by moving the crates through the washing system in

a slightly inclined position. In the rinse zone, the cleaned containers are sprayed with fresh water from all sides. The tank has a volume of 280 l and requires a heating capacity of 10 kW. A crate turner and a clear tableau make operation easier. The nozzle arms can be quickly and easily unscrewed without tools during cleaning and maintenance and land in the correct position again after reassembly.

www.mohn-gmbh.com

Absolute Hygiene!

www.noax.com



noax[®]
Industrie PCs

Easy Going



R+M/Suttner: Mit einer Unternehmenskultur der offenen Türen zum Global Player für professionelle Reinigungstechnik.

Es ist fast alles easy im Reich von Dirk Niesen. Der Schaumreiniger heißt easyfoam, die Schutzkleidung für Strahlarbeiten easyprotect, der Hochdruckschlauch für die Maschinen- und Stallreinigung easyfarm. Die vermeintlich einfache, weltweit enorm präsenste Profi-Reinigungstechnik hat ein Erfolgsgeheimnis. Und das bündelt sich für den Vertriebsleiter der R+M/Suttner Unternehmensgruppe in einem einzigen Satz: „Wir haben hier eine Kultur der offenen Türen.“

Herzstück der Erfolgsgeschichte ist der Produktions- und Entwicklungsstandort Suttner GmbH in Leopoldshöhe bei Bielefeld, eine von vier Säulen der Unternehmensgruppe. Der Schwerpunkt dort liegt auf komplexen Fertigungsprodukten aus Edelstahl, Messing und Kunststoff. Suttner verfügt im Bereich der mechanischen Bearbeitung über 18 hochmo-

derne, computergesteuerte Bearbeitungszentren mit bis zu fünf Achsen. Im Bereich der Kunststoffbearbeitung fertigen 12 mit Entnahmerobotern ausgerüstete Spritzgussmaschinen aus über 50 Compounds über 800 verschiedene Produkte.

Marken und Märkte

Die R+M de Wit GmbH in Velbert ist das inhabergeführte Vertriebszentrum und zugleich die Muttergesellschaft der Gruppe. Dort entstehen Marken und Märkte, werden einzelne Komponenten, komplette Systeme oder Großsendungen in Paletten in über 75 Länder weltweit versandt. 30.000 Artikel sind permanent auf Lager. Beliefert werden ausschließlich Hersteller, Distributoren und der Fachhandel. An dem Standort werden zudem jährlich über 2.500 km Hochdruckschlauch an sechs Fertigungsstraßen verarbeitet.

Almost everything is easy in the realm of Dirk Niesen. The foam cleaner is called easyfoam, the protective clothing for blasting work easyprotect, the high-pressure hose for machine and stable cleaning easyfarm. The supposedly simple, worldwide enormously present professional cleaning technology has a secret of success. And for the Sales Manager of the R+M/Suttner Group, this is bundled in a single sentence: „We have an open-door culture here“.

The heart of the success story is the production and development site Suttner GmbH in Leopoldshöhe near Bielefeld, one of the four pillars of the corporate group. The focus there is on complex manufacturing products made of stainless steel, brass and plastic. Suttner has 18 ultra-modern, computer-controlled machining centres with up to five axes in the area of mechanical machining. In



R+M/Suttner: With a corporate culture of open doors to a global player for professional cleaning technology.

Tägliche Betriebsrunden

Zahlen belegen die stetige Aufwärtsentwicklung der in zweiter Generation inhabergeführten Unternehmensgruppe.

the field of plastics processing, 12 injection moulding machines equipped with removal robots produce over 800 different products from over 50 compounds.

Brands and markets

R+M de Wit GmbH in Velbert is the owner-managed distribution centre and at the same time the parent company of the group. This is where brands and markets emerge, where individual components, complete systems or large consignments are shipped in pallets to over 75 countries worldwide. 30,000 articles are permanently in stock. Only manufacturers, distributors and specialist dealers are supplied. In addition, more than 2,500 km of high-pressure hoses are processed annually on six production lines at the site.

Figures prove the steady upward development of the second generation of the

owner-managed group of companies. In 1997, when Suttner was taken over by R+M, 105 employees generated a turnover of € 15 million. By 2016, the number of employees had more than doubled to 250 and turnover had more than tripled to € 54 million.

And this is where Dirk Niesen's corporate philosophy comes into play again. The managing directors Alexander, Bernd and André de Wit as well as he are always approachable for the employees. More than just a ritual: If the sales manager is not on a business trip, he conducts daily company rounds to talk to the employees and collect ideas.

Daily operating rounds

No lip service, as a tour with Dirk Niesen in Leopoldshöhe confirms. The employees meet him at eye level, not a few are with their boss per du. „We actually



MOHN



Durchlaufwaschanlagen
HYGIENETECHNIK IN PERFEKTION



WWW.MOHN-GMBH.COM



1997, bei der Übernahme von Suttner durch R+M, waren es noch 105 Mitarbeiter, die einen Umsatz von 15 Mio. € erwirtschafteten. Bis 2016 hat sich die Zahl der Mitarbeiter auf 250 mehr als verdoppelt, der Umsatz mit 54 Mio. € mehr als verdreifacht. Und da kommt für Dirk Niesen wieder die Unternehmensphilosophie ins Spiel. Die Geschäftsführer Alexander, Bernd und André de Wit seien ebenso wie er für die Mitarbeiter immer ansprechbar. Mehr als ein Ritual: Ist der Vertriebsleiter nicht gerade auf Geschäftsreise, macht er täglich Betriebsrunden, um mit den Mitarbeitern zu sprechen oder Ideen einzusammeln.

Kein Lippenbekenntnis, wie ein Rundgang mit Dirk Niesen in Leopoldshöhe bestätigt. Die Mitarbeiter begegnen ihm auf Augenhöhe, nicht wenige sind mit ihrem Chef per du. „Wir haben hier tatsächlich keine Mitarbeiterfluktuation, aber öfters 40-jährige Betriebsjubiläen“, schmunzelt er.

Das kontinuierliche Wachstum sorgt außerdem dafür, dass immer wieder junge Kräfte zur Unternehmensgruppe stoßen. „Wir haben hier einen gesunden Mix aus jungen und erfahrenen Mitarbeitern“, erklärt Geschäftsführer Alexander de Wit. Welche Eigenschaften besonders gefragt sind? Da braucht er nicht lange überlegen: „Offenheit, Stressresistenz, Teamfähigkeit.“

2,5 Neuprodukte pro Monat

Die Zuständigkeiten in dem komplexen Gefüge sind klar geregelt. Ein Team von zwölf Außendienstberatern wird von 25 Mitarbeitern aus dem Vertriebsinnendienst unterstützt. Das hausinterne Entwicklungsteam und die Anwendungstechnik mit weiteren 12 Mitarbeitern kümmert sich um die zügige Realisierung von Projekten. Denn die Gruppe hat ein ehrgeiziges Ziel. „Im Durchschnitt 2,5 Neuprodukte entwickeln wir pro Monat“, erklärt Entwicklungsleiter Steffen Zunkel. Damit macht die Gruppe rund 20 % des jährlichen Gesamtumsatzes.

have no employee fluctuation here, but more often than not 40 years of company anniversaries,” he smiles. The continuous growth ensures that young people join the group again and again, „We have a healthy mix of young and experienced employees here,“ says Managing Director Alexander de Wit. Which characteristics are particularly in demand? He doesn't have to think long about this either: „Openness, stress resistance, team spirit.“

2.5 new products/month

Responsibilities in this complex structure are clearly defined. A team of twelve sales consultants is supported by 25 employees from the internal sales department. The in-house development team and application technology with a further twelve employees take care of the speedy implementation of projects. Because the group of companies has an ambitious goal. „On average, we develop 2.5 new products per month,“ explains Development Manager Steffen Zunkel. With this the Group makes around 20 % of total annual sales.

In view of the complex product mix, not an easy undertaking, but indispensable for Dirk Niesen: „If we want to achieve improvements for the benefit of the users, this can only be achieved through innovation.“ His sales strategy in the food and meat industry is simple, but effective: „The big players get on land, then everyone else goes with them.“

Customer study

A current example shows how closely R+M/Suttner actually cooperates with its customers in product development. An Italian meat and food producer is currently preparing a study on the ST-3225, a new linear high-pressure

Die Wege sind kurz bei R+M/Suttner: Die Bilder links zeigen Entwicklungsabteilung, Dreherei, Spritzguss und Montage am Standort Leopoldshöhe. / The distances are short at R+M/Suttner: The pictures on the left show development department, turnery, injection moulding and assembly at the Leopoldshöhe location.



Fotos: R+M/Suttner

Angesichts des komplexen Produktmixes kein leichtes Unterfangen, aber für Dirk Niesen unabdingbar: „Wenn wir zum Nutzen der Anwender Verbesserungen erreichen wollen, geht das nur über die Innovation.“ Seine Vertriebsstrategie in der Lebensmittel- und Fleischindustrie ist einfach, aber effektiv: „Die großen Player an Land holen, dann ziehen alle anderen mit.“ Wie eng das Unternehmen bei der Produktentwicklung mit seinen Kunden

zusammenarbeitet, zeigt ein aktuelles Beispiel. Ein Fleisch- und Lebensmittelproduzent in Italien erstellt gerade eine Studie über die ST-3225, eine neue, lineare Hochdruck-Spritzpistole von R+M/Suttner. „Sie können sich garnicht vorstellen, wie wertvoll solche Impulse für uns sind“, strahlt Dirk Niesen zum Abschluss des Betriebsrundgangs. Eben alles ganz easy. www.rm-suttner.com

spray gun from R+M/Suttner. „You can't imagine how enormously valuable such impulses are for us,“ beams Dirk Niesen at the end of the tour through the plant. It really seems very easy. www.rm-suttner.com

CLEVER. EINE VER- BINDUNG FOREVER!

Setzen Sie auf Entwässerungstechnik von Aschl. Punkt.



ASCHL[®]
www.aschl-edelstahl.com

Ohne Kompromisse



Die Bigler AG ist auf Frischfleischverarbeitung spezialisiert. In Sachen Betriebshygiene gibt es dort keine zwei Meinungen. Die UV-C-Durchlauf-Desinfektionsanlage kommt von Sterilsystems aus Österreich.

No compromises

Bigler AG specialises in fresh meat processing. When it comes to industrial hygiene, there are no two opinions. The UV-C continuous disinfection system comes from Sterilsystems in Austria.

Die Bigler AG mit Sitz im schweizerischen Büren an der Aare ist in dritter Generation familiengeführt und beschäftigt an sechs Produktionsstandorten mehr als 600 Mitarbeiter. Das Familienunternehmen ist auf die Verarbeitung von Frischfleisch spezialisiert und stellt ein umfassendes Produktsortiment her: von Charcuterieprodukten in Groß- und Selbstbedienungspackungen über Salami, Rohschinken und Brotaufstriche bis hin zu Canapés, Sandwiches und Salaten. Zu den langjährigen Kunden zählen Metzgereien, Großverteiler und Discounter ebenso wie der Einzelhandel, Convenience-Stores und die Lebensmittelindustrie.

Neue Produktionsstätte

Jüngste Produktionsstätte und seit Mitte 2017 in Betrieb ist ein hochmodernes Werk in Büren für Traiteur- und Convenience-Spezialitäten wie Sandwiches und

Snacks. Zur technischen Ausstattung zählt auch eine UV-C-Durchlauf-Desinfektionsanlage des Entkeimungsspezialisten Sterilsystems aus Österreich.

Für Eugen Reichel, bei Bigler Leiter Qualitätssicherung, steht konsequente und kontinuierlich angewandte Produktsicherheit an erster Stelle. „Qualität weit über dem Durchschnitt ist seit jeher unser Anspruch. Wir betreiben deshalb eine intensive Produktsicherungspolitik in allen Produktionsprozessen. Wir sind zertifiziert nach ISO 9001:2015, FSSC, OHSAS einschließlich aller Nachhaltigkeitszertifikate. Mit unserem Werk in Büren kommen wir den Konsumentenbedürfnissen nach mehr Frische und dem Verzicht auf unnötige Konservierungs- und Zusatzstoffe entgegen und



Eugen Reichel, Leiter Qualitätssicherung. / Eugen Reichel, Head of Quality.

Bigler AG, based in Büren an der Aare, Switzerland, is the third generation to be family-run and employs more than 600 people at six production sites. The family business specialises in fresh meat processing and manufactures a comprehensive range of products: from charcuterie products in bulk and self-service packs to salami, raw ham and spreads to canapés, sandwiches and salads. Long-standing customers include butchers, wholesalers and discounters as well as retailers, convenience stores and the food industry.

New production facility

The most recent production facility and in operation since mid-2017 is a state-of-the-art plant in Büren for traiteur and convenience specialties such as sandwiches and snacks. The technical equipment also includes a UV-C continuous disinfection

produzieren dort Sandwiches, Salate und so genannte ‚Ready to Eat & to Cook Produkte‘. Eine hocheffiziente Betriebshygiene ist deshalb von größter Bedeutung für unsere Snackproduktion der Zukunft.“

Hygienic Design und Split-Technologie

„Wir verarbeiten im neuen Werk zur Bestückung zum Beispiel der Sandwiches sensible Rohmaterialien wie Lachs, Schinken oder Salate. Deshalb ist es erforderlich, nicht nur in den Kühl- und Produktionsräumen eine keimfreie Atmosphäre zu schaffen, sondern auch die Primärverpackung unserer Produkte keimfrei zu halten“, beschreibt Eugen Reichel die Anforderungen.“ Bigler hat deshalb in Zusammenarbeit mit Sterilsystems eine UV-C-Durchlaufentkeimungsanlage exakt zwischen Kühlraum und Produktionsraum installiert. Das heißt, die Verpackung wird auf das Förderband abgelegt und automatisch durch die UV-C-Desinfektionseinheit gefahren. Worauf es den Schweizern besonders ankam: „Durch die spezielle Anordnung der Strahler und einer emittierten Wellenlänge von exakt 253,7 nm erfolgt eine 360°-Desinfektion, also von allen vier Seiten, so dass eventuelle Keime, Viren, Hefen oder Schimmelsporen zu 99,999 % eliminiert werden.“

Individuell angepasst

Die Anlage enthält individuelle, zum Produktionsablauf passende technische Veränderungen. Sie wurde zu nächst Anfang 2017 getestet, zusätzliche Verifizierungen definiert und Keimmessungen durchgeführt. Aufgrund der sehr guten Ergebnisse erfolgte dann im August 2017 die Installation. „Der entscheidende Punkt ist, dass wir gesetzlich vorgeschriebene Grenzwerte nicht überschreiten dürfen und deshalb eine Produktsicherheit ohne Kompromisse gewährleisten müssen. Sterilsystems unterstützt uns mit dieser Durchlaufdesinfektionsanlage auf äußerst professionelle Weise“, lobt der Leiter der Qualitätssicherung.

Die Ergebnisse mit der Anlage fasst er so zusammen: „Die Investition hat sich als gerechtfertigt erwiesen. Regelmäßige Keimmessungen belegen den hohen Wirkungsgrad und obendrein stimmt auch noch das Preis-/Leistungsverhältnis. Nicht zuletzt zeugt die gute Zusammenarbeit mit Sterilsystems von Kundenorientierung. Ich kann die UV-C-Technik und damit Sterilsystems aufgrund der guten Erfahrungen nur empfehlen.“

www.bigler.ch
www.sterilsystems.com

system from the disinfection specialist Sterilsystems from Austria.

For Eugen Reichel, Head of Quality Assurance at Bigler, consistent and continuously applied product safety is the top priority. „Quality far above the average has always been our claim. We therefore pursue an intensive product safety policy in all production processes. We are certified according to ISO 9001:2015, FSSC, OHSAS including all sustainability certificates. With our new plant in Büren, we are meeting consumer demands for more freshness and dispensing with unnecessary preservatives and additives, producing sandwiches, salads and so-called ‚Ready to Eat & to Cook products‘. Highly efficient industrial hygiene is therefore of the utmost importance for our snack production of the future.“

Hygienic design and split technology

„In the new factory, we process many sensitive raw materials such as salmon, ham and salads for equipping sandwiches, for example. It is therefore necessary not only to create a sterile atmosphere in the cooling and production rooms, but also to keep the primary packaging of our products sterile,“ says Eugen Reichel, describing the requirements. In cooperation with Sterilsystems, Bigler has therefore installed a UV-C

continuous sterilisation system exactly between the cooling room and the production room. This means that the packaging is placed on the conveyor belt and automatically moved through the UV-C disinfection unit. What the Swiss were particularly interested in: „Due to the special arrangement of the lamps and an emitted wavelength of exactly 253.7 nm, 360-degree disinfection takes place, i.e. from all four sides, so that 99.999 % of any germs, viruses, yeasts or mould spores are eliminated.“

Individually adapted

The sterilisation plant contains individual technical changes to suit the production process. It was first tested at the beginning of 2017, additional verifications defined and germ measurements carried out. Due to the very good results, the installation took place in August 2017. „The decisive point is that we must not exceed legally prescribed limit values and must therefore guarantee product safety without compromise. Sterilsystems supports us with this continuous disinfection system in an extremely professional way“, praises the Quality Assurance Manager. He summarises the results as follows: „The investment in the continuous disinfection system has proven to be justified.“

www.bigler.ch
www.sterilsystems.com



Schräg läuft's besser

KITZINGER

Qualität zeigt sich im Detail

Leicht angeschrägt durchlaufen die Kisten den Waschtunnel. Das Wasser kann besser ablaufen, es bleibt dort, wo es hingehört: in der Maschine. Sie sparen Wasser, Trockenzeit und Energie.

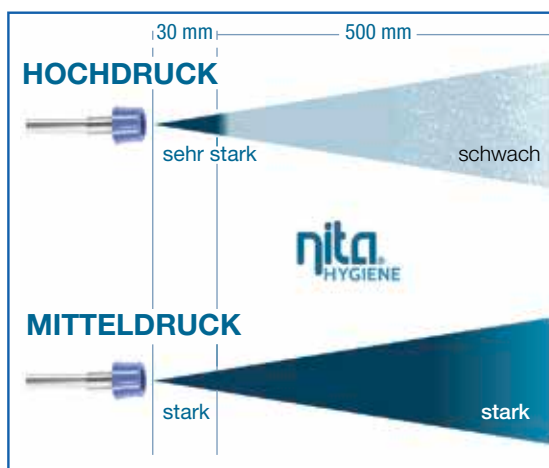
KITZINGER Maschinenbau GmbH
Altholzkrug 9, 24976 Handewitt
Fon 0461 95366, Fax 93286
info@kitzinger-gmbh.de
www.kitzinger-gmbh.de

Besuchen Sie uns
auf der SÜFFA
Halle 9, Stand D55

Viel hilft *nicht immer viel*



Die Reinigung ist in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie ein unverzichtbarer Prozess. Die richtige Vorgehensweise und der Einsatz geeigneter Komponenten spart langfristig Geld und schont die Umwelt. Von der Förderleistung der Druckerhöhungsanlage, der passenden Auslegung der Rohrleitungsdimensionen bis hin zum Einsatz des richtig dimensionierten Reinigungsschlauches und der Spüldüse – all das sind Faktoren, die eine Wasser- und Energieeinsparung von bis zu 30 % ermöglichen. Was die wenigsten wissen: Viel hilft nicht immer viel. Die Einstellung des Spüldrucks auf einen Wert zwischen 10 und 30 bar stellt sicher, dass jeder Tropfen zur Reinigung des Betriebs genutzt wird. Mit zu hohem Druck lässt sich dagegen immer nur ein kleiner Bereich reinigen. Denn der Hochdruckstrahl verliert auf die Distanz an Wirksamkeit (bis zu 63 % im Gegensatz zu Niederdruck-Reinigung). Je nachdem, was verarbeitet wird, spielt auch die Wassertemperatur eine wichtige Rolle bei der Reinigung. Regelmäßiges Schulen des Reinigungspersonals und der richtige Einsatz von Chemierunden das perfekte Hygienepaket ab. www.nita-hygiene.de



Hygiene *settings*

Cleaning is an indispensable process in the meat and food industry. The right procedure and the use of suitable components save money in the long term and protect the environment. From the delivery rate of the pressure boosting system, the appropriate design of the pipe dimensions to the use of the correctly dimensioned cleaning hose and the flushing nozzle - all these are factors that enable water and energy savings of up to 30%. Setting the flushing pressure to a value between 10 and 30 bar ensures that every drop is used to clean the plant. If the pressure is too high, only a small area can be cleaned at a time. This is because the high-pressure jet loses its effectiveness at a distance (up to 63% in contrast to low-pressure cleaning). Depending on what is being processed, the water temperature also plays an important role in cleaning. Regular training of the cleaning personnel and the correct use of chemicals round off the perfect hygiene package. www.nita-hygiene.com

Noax Stählerne Hygiene

Der mit dem Red Dot Award ausgezeichnete Industrie-PC S21WR von Noax steht für Hygienic Design und Sicherheit in der Lebensmittelproduktion. Er nimmt Eingaben per Touchscreen punktgenau und präzise entgegen. Der Computer lässt sich dabei mit Handschuhen, Gegenständen oder mit bloßen Fingern bedienen, gleich ob bei Feuchtigkeit oder Verschmutzungen.

Auch Wassertropfen machen ihm nichts aus; er ist robust und widerstandsfähig. Ein 21,5-Zoll-Full-HD-Display im 16:9-Format bietet ein gestochen scharfes Bild. Zertifiziert bis zur Schutzklasse IP69K, kann das geschlossene, aus geschliffenem Edelstahl bestehende Gehäuse des PCs täglich unter Hochdruck und bei Bedarf auch mit aggressiven chemischen Mitteln gereinigt werden. www.noax.com



Noax Hygiene made of steel

The S21WR industrial PC from Noax, which has received the Red Dot Award, stands for hygienic design and safety in food production. It accepts inputs via touch screen precisely and precisely. The computer can be operated with gloves, objects or bare fingers, regardless of whether it is damp or dirty. Even drops of water don't bother it; it is robust and resistant.

A 21.5-inch full HD display in 16:9 format offers a razor-sharp picture. Certified up to protection class IP69K, the PC's closed housing made of ground stainless steel can be cleaned daily under high pressure and, if necessary, with aggressive chemical agents. www.noax.com

HALLE 9 STAND C 31
SÜFFA Stuttgart
20.-22. Oktober 2018



GRAMMGENAU. HYGIENISCH. WIRTSCHAFTLICH.
HANDTMANN DOSIERSYSTEME

LÖSUNGEN VON MANUELL BIS VOLLAUTOMATISCH IN DIE VERPACKUNG

- Systeme passend für jede Anwendung, vom flexiblen Auf- und Zudosieren bis zur vollautomatischen Gesamtlösung mit Schnittstelle zur Verpackung
- Dosieren ein- oder mehrbahinig, kontinuierlich, punktuell oder flexibel
- Dosieren in Behältnisse aller Art, auf Bänder oder in Tiefziehmaschinen
- Produktvielfalt mit flüssigen, pastösen oder stückigen Massen
- Grammgenaue Portionierung reduziert Überfüllung und Kosten
- Herausragende Produktqualität mit erstklassigem Produktbild
- Exzellente Hygienebedingungen durch exakt getakteten Prozess

handtmann
Ideen mit Zukunft.

PROFITIEREN SIE VON PROZESSSICHEREN UND LEISTUNGSFÄHIGEN SYSTEMEN:

Denn Systemqualität zahlt sich in Produktqualität und Gewinn aus!

Ob kleinste Singleportionen oder große Gebinde: der Trend zu verpackten und lange haltbaren Produkten hält an. Handtmann Dosiersysteme bieten exzellente Portioniergenauigkeit und eine herausragend hygienische Produktion in Behältnisse aller Art.



Dosierstation DS 551

Mit Füllstromteiler zum mehrbahnigen Dosieren auf Teigband oder in Behältnisse



Dosiersystem VDM

Mehrbahniges Dosieren mit servobetriebenen Eintauchen in die Verpackung



Schneidventil SV 424

Portionsgenaues Dosieren stückiger Produkte in Tiefziehmaschinen oder Behältnisse



Dosierventil

Flexibles Dosieren vielfältiger Massen

GEWICHTSGENAU IST, WENN DIE WAAGE ÜBERFLÜSSIG IST!

Qualitativ und hygienisch perfekte Produkte für Ihre Kunden mit Handtmann.



TU München/GWK GmbH
Turbo-Chip gegen Legionellen



Ein Forschungsteam der Technischen Universität (TU) München hat einen Schnelltest entwickelt, der den Herd einer Legionärskrankheit binnen 35 Minuten identifizieren kann. Die stäbchenförmigen Bakterien, die beim Menschen eine lebensgefährliche Lungenentzündung auslösen können, vermehren sich in warmem Wasser. Über Kühltürme, Verdunstungs-Rückkühlanlagen und Warmwassersysteme können sie in die Luft gelangen. Die Wissenschaftler entwickelten einen Mess-Chip, der nicht nur den besonders gefährlichen Erreger *Legionella pneumophila* nachweisen kann, sondern auch zeigt, welcher der rund 20 Subtypen vorliegt. Der folienbasierte Chip nutzt die Mikroarray-Analyseplattform MCR des Münchner Unternehmens GWK GmbH. www.legiotyper.de, www.gwk.com

CT Cliptechnik
Doppeltes Doppel

Die Doppelclip-Serie CDC von CT Cliptechnik wurde 2018 um zwei Modelle erweitert. Der CDC 200 Doppelclip-Halbautomat verschleißt sicher und schonend Natur-, Collagen-, Faser- und Kunststoffdärme bis Kaliber 120 mm. Eine pneumatische Darmbremse erleichtert das Verarbeiten von empfindlichen Natur- und Collagendärmen. Die CDC 90 Doppelclip-Halb- und -Vollautomaten (CDCA-90) sind speziell für die schnelle Verarbeitung von kleinkalibrigen Natur- und Kunstdärmen im Kaliberbereich 25 bis 75 mm ausgelegt. Mit Zubehör wie Fadenspender für Ringware und Gurtschlaufenautomat u. v. m. lassen sich die Maschinen individuell auf die Erfordernisse der Produktpalette anpassen. www.cliptechnik.de



Durch seine hohe Spezialisierung als weiterverarbeitender Händler hat sich Hans Schütt, Halstenbek, auf dem Markt der künstlichen Hüllen eine außergewöhnliche Position erarbeitet. Flexibilität, Schnelligkeit und das einzigartige Know-how zeichnen das Unternehmen aus. Jahrzehntelange Erfahrung, intensive Marktkenntnisse, hohe Beratungsqualität und das Gespür für die Erfordernisse des Marktes sind für Hans-Joachim Schütt, den Geschäftsführer und Inhaber des Unternehmens, die Basis des Erfolgs.

Die moderne Konfektionierungsabteilung für Abnähen und Abbinden, Raffen und Bedrucken der Wursthüllen gestattet eine schnellstmögliche Bearbeitung individueller Aufträge. So werden in Halstenbek täglich zwischen 200.000 und 250.000 m Wursthüllen konfektioniert und versandt. Das Unternehmen importiert Kunstdärme aus aller Welt, agiert aber vornehmlich auf dem deutschen Markt, wo 90 % der Produkte verkauft werden. Die Zukunftsperspektiven sieht Herr Schütt eher positiv: „Ich glaube, dass der Naturdarm immer knapper und damit teurer wird. Die fortschreitenden mikrobiologischen Anforderungen und z. T. Änderungen in den Essgewohnheiten sprechen in meinen Augen klar für den Kunstdarm“, meint der Unternehmer und blickt optimistisch nach vorne.

Fotos: TU München, CT Cliptechnik, Hüthig Verlag Heidelberg



Hüthig Verlag Heidelberg
Pack-Lexikon

Unter dem Titel „neue verpackung – Branche im Fokus 2018/2019“ ist im Hüthig Verlag Heidelberg (www.huethig.de) die jüngste Ausgabe der Lexikonserie erschienen, die einen Überblick über Trends und Fortschritte bei der Verpackung vermittelt. Das

Werk hat einen Umfang von 160 Seiten und bietet dem Leser eine Übersicht über das Verpackungswesen sowie die wichtigsten Fachbegriffe der Branche in Deutsch, Englisch und Französisch. Neben dem lexikalischen Teil finden sich darin auch Übersichten über aktuelle Packstoffe sowie über die jüngsten Entwicklungen und neue Verpackungsmaschinen. Abgerundet wird das Nachschlagewerk durch warenkundliche und technologische Infos. *Dr. Dr. G. Grundke*

HansSchütt e. kfm.

Immelsweg 19
 25469 Halstenbek
 Tel.: +49 (0) 4101 85 60-0
 Fax: +49 (0) 4101 85 60 77
 E-Mail: info@hans-schuett.de
www.hans-schuett.de



Sortiment:

Kunstdärme, Folien,
 Beutel und Tüten aus PE, PP oder Cellophan

Branche:

Kunstdarm-Großhandel

Pausen *waren gestern*

Maurer-Atmos Middleby hat den Klimaprozess zum Trocknen, Reifen und Fermentieren perfektioniert. Mit dem CMP-Reifeprozess ist eine Produktion ohne Ruhepausen möglich.

Ein Reife- und Trockenprozess ohne Ruhepausen – unmöglich? Nicht wirklich. Maurer-Atmos Middleby hat einen kontinuierlichen CMP-Reifeprozess entwickelt. Durch Kontrolle der relativen Feuchtigkeit und der Temperatur für die Zu- und Abluft ist es möglich, Produkte ohne Veränderungen zu trocknen.

Zu Beginn einer 18-monatigen Entwicklungsarbeit hat Maurer-Atmos die Prozesstechnik zum Trocknen, Reifen und Fermentieren erst einmal komplett unter die Lupe genommen und analysiert. Die Analyse umfasste jeden einzelnen Schritt mit dem Ziel, die Kundenbedürfnisse in allen Bereichen zu erfüllen. Dies erforderte Weiterentwicklungen der Software und die Implementierung diverser me-

chanischer Hardware-Elemente. Dies führt zu einer verbesserten Produktqualität – bei kürzeren Prozesszeiten und höherer Leistungsausbringung.

Kurze Testphase

In den vergangenen Monaten war es Maurer-Atmos möglich, bei einigen Kunden in Europa jeweils ein System für Testzwecke zu installieren. Aufgrund der neuen Entwicklungen, die in diesen Anlagen eingesetzt wurden, waren die Kunden bereits nach einer kurzen Testphase in der Lage, Produktionslinien für Rohwurst, Rohschinken, Trockenfleisch oder trockengepökelte Fleischerzeugnisse hochzufahren.

Alle Kunden, bei denen die neue Technologie im Einsatz war, bestätigten über-

Breaks *were yesterday*

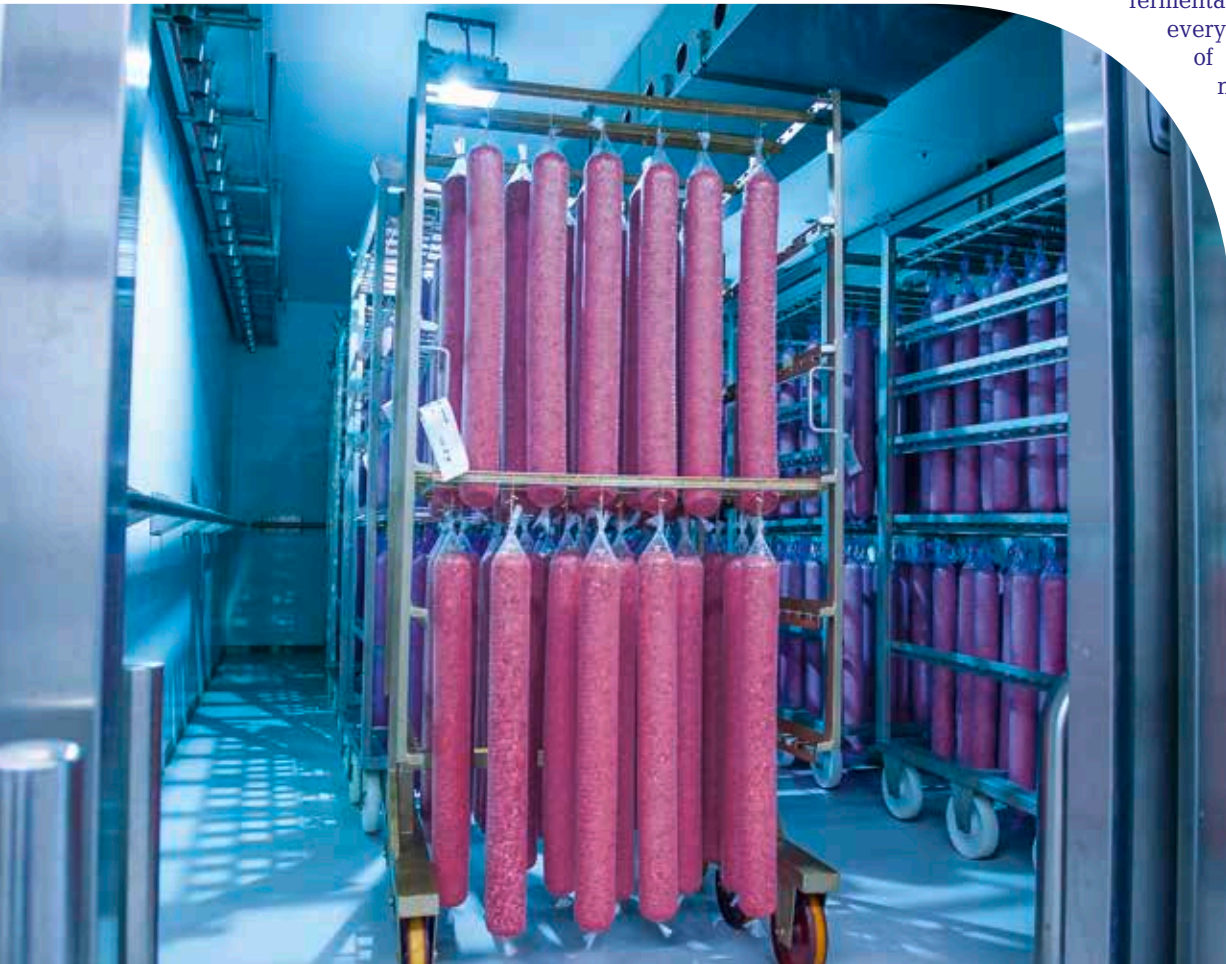
Maurer-Atmos Middleby has perfected the climate process for drying, maturing and fermenting. With the CMP ripening process, production without rest breaks is possible.

Maturing and drying process without rest breaks - impossible? Not really. Maurer-Atmos Middleby has developed a continuous CMP ripening process. By controlling the relative humidity and the temperature for the supply and exhaust air, it is possible to dry products without changes.

In the beginning of an 18-month development period, Maurer-Atmos has completely examined and analyzed the process technology for drying, tires and fermentation. The analysis covered every single step with the aim of meeting the customer's needs in all areas. This required further development of the software and the implementation of various mechanical hardware elements. As a consequence, this results in improved product quality - with shorter process times and higher output.

Short test phase

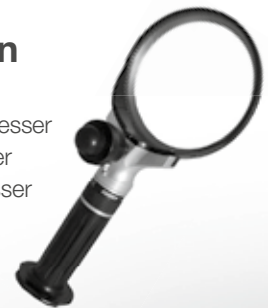
In the past months, Maurer-Atmos has been able to install one system each for test purposes at customers in Europe. Due to the new developments used in these systems, the customers were able to start up production lines for raw sausage, raw ham, dried meat or dry





Auf Sie zugeschnitten

- Schweizerproduktion
- Längere Lebensdauer der Ringmesser
- geringere Kosten für den Betreiber
- Einfaches Einsetzen der Ringmesser ohne Justierung/Anpassung



SUHNER ABRASIVE EXPERT AG
 CH-5201 Brugg
 +41 56 464 28 90
www.suhner-turbo-trim.com

SUHNER
 EXPERTS. SINCE 1914.

einstimmend die folgenden Verbesserungen im Prozess:

- ◆ vollkommene Gleichmäßigkeit des Produkts
- ◆ bis zu 25 % Prozesszeiteinsparung
- ◆ erhebliche Energieeinsparungen
- ◆ optimale Ausnutzung der Raumfläche und -höhe, da volle Wagenbeladung bis 6 m möglich (bei max. 7,5 m Raumhöhe)
- ◆ Auf der gleichen Fläche bis zu 150 % mehr Produktion als in vergleichbaren Anlagen
- ◆ wesentliche Personaleinsparungen, falls eine vollautomatisierte Lösung bei der Beladung und Entladung der Räume gewählt wird

Zwei namhafte nordamerikanische Kunden nutzen bereits die Vorteile von CMP und konnten ihre Prozesszeit im Vergleich zum herkömmlichen Systemen reduzieren

- ◆ für eine Genua-Salami (Ø 53 mm) von 14 auf 8 Tage (-42,8 %)
- ◆ für eine harte Salami (Ø 80 mm) von 28 auf 19 Tage (-32,1 %)
- ◆ für eine Salamiwurst (Ø 43 mm) von 12 auf 7 Tage (-41,7 %)

Komplett und vollautomatisch

Das jüngste Mitglied in dem Firmenverbund ist Vemac (www.vemacautomazioni.it). Das italienische Unternehmen nimmt mit seinen Prozesslinien eine Sonderstellung in der Middleby Corporation ein. Die fahrerlosen Transportsysteme (AGVs) von Vemac sowie automatische Be- und Entladungstechniken entwickeln die Klimäräume in Richtung Vollautomatisierung. Damit und mit diversen Schwesterunternehmen der Processing & Packaging Division kann Middleby komplette Prozesslinien für die Lebensmittelproduktion aus einer Hand anbieten. www.maurer-atmos.de

cured meat products after only a short test phase.

All the customers using the new technology were unanimous in confirming the following improvements in the process:

- ◆ perfect uniformity of the product
- ◆ considerable energy savings
- ◆ Optimum utilisation of the room area and height, as full loading of the trolley is possible up to 6 m (with max. 7.5 m room height)
- ◆ Up to 150% more can be produced on the same area than with comparable systems.
- ◆ substantial personnel savings if a fully automated solution is chosen for loading and unloading the rooms

Two well-known North American customers are already taking advantage of CMP and have been able to reduce their process time

- ◆ for a Genoa salami (Ø 53 mm) from 14 to 8 days (-42.8 %)
- ◆ for a hard salami (Ø 80 mm) from 28 to 19 days (-32,1 %)
- ◆ for a salami sausage (Ø 43 mm) from 12 to 7 days (-41,7 %)

Complete and fully automatic

The youngest member of the group is Vemac (www.vemacautomazioni.it). With its process lines, the Italian company occupies a special position in the Middleby Corporation. Its driverless transport systems (AGVs) as well as automatic loading and unloading technologies are developing the climatic chambers in the direction of full automation. With Vemac and various sister companies of the Processing & Packaging Division, Middleby can offer complete process lines for food production from a single source. www.maurer-atmos.de



Industrial Auctions BV

Profis in Online-Auktionen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Online Auktion von Schweine- und Rinderschlachtlinie, Maschinen und Inventar
 Schlachthof Marburg GmbH in Marburg - Wehrda, Deutschland
 Besichtigungstage: 29. & 30. Oktober | Auktionsende: 7. November



Online Auktion von Maschinen für die komplette Nahrungsmittelindustrie
 in Ystad, Schweden
 Besichtigungstag: 6. November | Auktionsende: 8. November



Registrieren kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bestellen & abholen

www.Industrial-Auctions.com

Abluftreinigung
Air cleaning devices

oxytec air & water purification systems

→ **Abluftreinigung**
Effiziente Reinigung von Brüden- und Räucherabluft (Gerüche/Ges C)

→ oxytec@oxytec-ag.com

Abwasservorklärung
Waste water pre-treatment

oxytec air & water purification systems

→ **Wasserreinigung**
Wasserreinigung mit UV, Ozon oder Ultrafiltration

→ oxytec@oxytec-ag.com

Autoklaven/ Autoclaves

NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02774-92 39 93

www.korimat.de

www.krenn-autoklaven.de
Tel.: +49 (0)7264 206263

VOSSCHOTT

PROZESSTECHNIK
FÜR NAHRUNGSMITTEL
FOOD TECHNOLOGY

vos-schott.com

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

FRONTMATEC

Auf dem Tigge 60 b+c
D-59269 Beckum
Tel. +49 252 185 070
frontmatec.com

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
itec.de

GÜDEL
Intralogistics

83737 Irseeberg • Germany
Tel. +49 (0) 80 62 . 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 . 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com

REICH
Fördertechnik

www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

Beschickungswagen/ Trolleys

www.hoecker.de

HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Betriebsausstattungen
Operating facilities

www.hoecker.de

HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Bolzenschussapparate
Slaughter guns

Karl Schermer

Postfach 10 08 02
76262 Ettlingen
Tel. 07243 / 5 80 70
www.karl-schermer.de

Brat- und Kochanlagen
Frying and cooking units

berief

59329 Wadersloh
Lange Straße 63-67
Tel. 02520 89-0
info@berief.de

Dampfkessel und Tanks –
Gebrauchsanlagen
Second hand steam boilers and tanks

DAMPFKESSEL • TANKS
ANKAUF • VERKAUF
H. SPRENGER GmbH Essen
www.sprenger-essen.de
Tel. +49(0) 2 01/ 2 99 95 • Fax +49(0) 2 01/ 2 99 97

Därme/ Sausage casings

Ihr Partner für Naturdärme,
Fleisch- & Innereien-
Spezialitäten und Tiefkühl-
dienstleistungen.

CDS Hackner GmbH
Rossfelder Straße 52/5
D-74564 Crailsheim
Tel. +49 7951 391-0
www.cds-hackner.de

CDS
FÜR DIE WURST VON WELT.

Durchlaufwaschanlagen
Continuous washing systems

REICH
Fördertechnik

www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

Edelstahlhubwagen
und Stapler
Pallet trucks and forklifts

EAT
Edelstahl Anlagen- und
Technologie GmbH

www.eat-edelstahl.de

**Einweg- und Arbeits-
schutzkleidung,
Food- und Berufskleidung**
One way protective clothing

hele

Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...

Gesamtkatalog gratis anfordern!

HELE GmbH
Gutenbergstr. 16 • 91560 Heilsbronn • Tel. 09872 / 9771-0
info@hele.de • www.hele.de

Elektrische
Betäubungsanlagen
Electrical stunning systems

Karl Schermer

Postfach 10 08 02
76262 Ettlingen
Tel. 07243 / 5 80 70
www.karl-schermer.de

Elektrische Viehtreiber
Electrical cattle prods

Karl Schermer

Postfach 10 08 02
76262 Ettlingen
Tel. 07243 / 5 80 70
www.karl-schermer.de

Entkeimung/ Sterilisation

STERIL SYSTEMS
UVC-Desinfektion
www.sterilsystems.com

Entsehnungsmaschinen
und -anlagen
De-tendoning machines

BADER
Food Processing Machinery

BAADER-Fleisch
Entsehnungskonzepte

Geniner Str.249 - D-23501 Lübeck
Germany • Tel.+49|451-53020
baader@baader.com
www.baader.com

DIE WAFFE
DER FRAU.

BILDUNG MACHT
MÄDCHEN STARK!

**„WERDEN
SIE PATE!“**

Plan International
Deutschland e. V.
www.plan.de

PLAN
INTERNATIONAL

Etiketten/ Labels

Mediaform

Kennzeichnungslösungen
Etiketten • Drucker • Barcodescanner

Tel. 040 727360 99
www.mediaform.de

Fleischereimaschinen
Butchering machines



Laska Service Deutschland
Meissner Service Deutschland
Maschinenhandel
FMH Müller GmbH
Bahnhofstraße 11 • 35713 Eschenburg
www.fmh-mueller.de
Tel. 0 27 70/27 19 75 • Fax 0 27 70/27 19 76
Funk 01 51 61 54 32 11

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology



www.hoecker.de
Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines



www.tichytrading.at

Hygienetechnik
Hygiene technology



Auf dem Tigge 60 b+c
D-59269 Beckum
Tel. +49 252 185 070
frontmatec.com
ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
itec.de



FLIESSBAND- UND GROSSKÜCHENTECHNIK
Planung • Beratung • Verkauf • Kundendienst
Westendorfer Str. 51 • 29683 Dorfmark
Tel. 051 63-91000 • Fax 051 63-720
www.hammer-dorfmark.de
Nach der Übernahme der Firma Kilia
ist nun alles geordnet.
KILIA
Wir sind zukünftig in der Lage, sämtliche
Kilia-Bestandsmaschinen zuverlässig und
schnell mit Ersatzteilen zu versorgen.



connecting synergies
Förder- & Lagersysteme, Software, Roboter-
applikationen, Kleinteile- & Hochregallager...
MFI GmbH | Hirschmann-Ring 13 | 71726 Benningen
Tel.+49 7144/8 06 18-0 | Fax +49 7144/8 06 18 - 98



www.hoecker.de
Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de



**WÖLFE • KUTTER
MISCHER**
Tel. +49 (0) 64 61 / 98 40 - 0
info@kgwetter.de • www.kgwetter.de



www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

Gewürze/ Spices

**DER WILLE VERSETZT BERGE.
BESONDERS DER LETZTE.**
EIN TESTAMENT ZUGUNSTEN VON ÄRZTEN
OHNE GRENZEN SCHENKT MENSCHEN
WELTWEIT NEUE HOFFNUNG.
Wir informieren Sie gerne.
Ihre Ansprechpartnerin:
Anna Böhme
Telefon: 030 700 130-145
Fax: 030 700 130-340
anna.boehme@berlin.msf.org
**MEDICINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.**

Danke für alles!
**SOS KINDERDÖRFER
WELTWEIT**
sos-kinderdoerfer.de



KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH
Bodensanierungen nach
EG-Richtlinien
www.keute-boden.de
keute.gmbh@t-online.de
Tel.: 05921/82370



**Geschmack
& Technologie**
• Gewürze
• Gewürzmischungen
• Marinaden
• Zusatzstoffe
avo.de
AVO-WERKE
Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 054 06 / 5 08-0 · Fax 41 26
E-Mail: info@avo.de



air & water
purification systems
→ **Entkeimung
UV-C Entkeimung von
Luft und Oberflächen**
→ oxytec@oxytec-ag.com

Fleischhaken/ Meat hooks



www.hoecker.de
Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology



GPS Reisacher
Neu- und Gebrauchtmaschinen
für die Fleischwarenindustrie.
www.gps-reisacher.com
Tel.: +49 (0) 8334/9 89 10-0
Fax +49 (0) 8334/9 89 10-99
E-Mail: info@gps-reisacher.com
Verpackungssysteme Nahrungsmitteltechnik

Eilige Anzeigen
unter
Tel.: 0 89/ 3 70 60-110
Fax: 0 89/ 3 70 60-111



Auf dem Tigge 60 b+c
D-59269 Beckum
Tel. +49 252 185 070
frontmatec.com
ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
itec.de



Intralogistics
83737 Irschenberg • Germany
Tel. +49 (0) 80 62. 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62. 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com



Gewürze und Additive
Gewürzmischungen
Pökelpreparate
Funktions- und Zusatzstoffe
Starterkulturen
Grill- und SoftFix Marinaden
Bio-Produkte
beck-gewuerze.de
91220 Schnaittach • Tel. +49 9153 9229-0



**T: 0 27 39 / 403 92-0
www.nita-hygiene.com**
Lebensmittelhygiene & Reinigungsbedarf



Reinigungssysteme
Individual-Druckreinigung
Schaumreinigung
Desinfektion
Automatische Bandreinigung
Mischerreinigung
www.walter-geraetebau.de
WALTER Gerätebau GmbH
Neue Heimat 16 Phone: +49 7046 980-0
D-74343 Sachsenheim- Fax: +49 7046 980-33
Ochsenbach info@walter-geraetebau.de

Industriefußböden
Industrial floors

**MIT SICHERHEIT
EIN GUTER GRUND**
Estrich · Beton · Abdichtung
UCRETE PU-Beton
Edelstahlentwässerung
Rammenschutzsysteme



acrytec flooring gmbh · Westring 12
64850 Schaaheim-Schlierbach
Tel. +49 6073 72 29 0
service@acrytec-flooring.de
www.acrytec-flooring.de

Internetservice/ Internet Service

**fleisch
net.de**

**Kabinen-,
Durchlaufwaschanlagen**
Cabin-type, run-through washing units

GÜDEL
Intralogistics

83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com

Die Diakonie Stetten

**Begleiten,
pflegen,
bilden.**

ihre Spende hilft

www.diakonie-stetten.de

**Klima- und
Rauchanlagen**
Maturing and smoke systems

info@autotherm.de

AUTOTHERM
Klima- und
Räuchertechnik

www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

**Klima- und
Rauchanlagen**
Maturing and smoke systems

VOSSCHOTT

**PROZESSTECHNIK
FÜR NAHRUNGSMITTEL
FOOD TECHNOLOGY**

vos-schott.com

**Kochkammern
und -schränke**
Cooking chambers and cabinets

info@autotherm.de

AUTOTHERM
Klima- und
Räuchertechnik

www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

WWF

Hilf mit deiner Spende:
www.wf.de/plastikflut

STOPP DIE
PLASTIK
FLUT

WWF-Spendenkonto:
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

Kunstdärme/ Artificial casings

**EUROPLAST
KUNSTDÄRME**

maßgeschneidert
zur Anwendung passend

**HERSTELLUNG - KONFEKTION
VERTRIEB - FACHBERATUNG**

H. MUDDER GmbH Kunstدärme
H. Hasemeier-Str. 30 · 49076 Osnabrück
Tel. 05 41 / 13 91 20 · Fax 05 41 / 1 39 12 61
E-Mail: info@europlast.de
www.europlast.de

Kunstدärme/ Artificial casings



HansSchütt

Kunstدärme für jede Anforderung
Ihr Partner für flexible Folien
Hans Schütt e. Kfm. · info@hans-schuetz.de
Immelsweg 19 · 25469 Halstenbeck
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

Kunststoffverkleidung
Plastic covering

Horo-Kunststofftechnik
Vertriebs GmbH

**D-34233 Fulda
Am Berg 4**
Tel. (0 55 41) 18 79
Fax (0 55 41) 69 06

Kuttertechnik/ Cutting technology

**JB.T. STRONGER
TOGETHER** TIPPER TIE

**Clipping and
Packaging Solutions**

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Str. 9a
21509 Glinde/Germany
infoDE@tippertie.com
+49 40 72 77 040
www.tippertie.com

**Messer für
Lebensmittelverarbeitungs-
maschinen**
Knives for food-processors

ASTOR

Schneidwerkzeuge GmbH

Lebbiner Str. 18 | D-15859 Storkow
Tel. +49 (0)33678-649-0 | Fax ...-649-22
info@astorblades.de | www.astorblades.de/com

Kuttermesser | Abschneidmesser | Schweinespaltmesser
Gattemesser | Entschwartungsklingen | Gefriergutschneider
Slicermesser | Kreismesser | Staakermesser | Injektornadeln
Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen

**Messer für Lebensmittel-
verarbeitungsmaschinen**
Knives for food-processors

The Art of Cut

BE Maschinennesser

PERMEEdge®

Phone: +49 (0)33633 - 888 - 0
sales@be-maschinenmesser.com
www.be-maschinenmesser.com

**Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!**

hagedorn
FOODTECH

Slicermesser
in Sichel- und Kreisform

Hagedorn
Spiralmesser GmbH
An der Zinkhütte 13-15
51469 Berg, Gladbach
Tel. (0 22 02) 93 66 0-16

Mischmaschinen
Mixer machines

RISCO GmbH

Vorstadtstraße 61-67
D- 73614 Schorndorf
Telefon (07181) 9274-0
Telefax (07181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.de

Pökelinjektoren/ Curing injectors

günther
Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

Pökel- und Massiertechnik
Curing and massaging technology



Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45
suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

Räder und Rollen
Wheels and casters



Räder und Rollen aus Edelstahl: V2A und V4A

Direkt ab Werk:
Tel. 02992-3017 • www.fw-seuthe.de

Rauchstockwaschmaschinen
Smoke stick washing machines



Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpressen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
www.eberhardt-gmbh.de

Rauchwagen/ Smoke trolleys



HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de



fleisch net.de



Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpressen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
www.eberhardt-gmbh.de

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment



Schmid & Wezel GmbH
Maybachstr. 2 • 75433 Maulbronn

Tel.: 07043 102 -0 o. -82
Fax: 07043 102 -78
efa-verkauf@efa-germany.de
www.efa-germany.com

Qualität für Schlachtung und Zerlegung



fleisch net.de

Wir liefern IHNEN Inhalte, die SIE brauchen.



FRONTMATEC

Auf dem Tigge 60 b+c
D-59269 Beckum
Tel. +49 252 185 070
frontmatec.com

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
itec.de



RENNER

Systems for the red meat industry

Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 073 66/92096-0
Telefax 073 66/92096-99
www.renner-sht.de

Schlacht- und Rohrbahnanlagen
Slaughter and pipe-lane units



FRONTMATEC

Auf dem Tigge 60 b+c
D-59269 Beckum
Tel. +49 252 185 070
frontmatec.com

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
itec.de



HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Schmiermittel/ Lubricants



BRUNOX
Lubri-Food

High-Tec Allrounder für die
Fleischerei - Branche **NSF H1**

Schmierung Korrosionsschutz Wartung
BRUNOX GmbH, DE- 85001 Ingolstadt
Tel. 0841 901 29-04, Fax -13 • www.brunox.com
Grosshändler gesucht für den flächendeckenden Vertrieb

Schneidwerkzeuge
Cutting tools



GIESSER
MADE IN GERMANY

www.giesser.de

Aktion Deutschland Hilft
Das starke Bündnis bei Katastrophen



Wenn Menschen durch große Katastrophen in Not geraten, helfen wir. Gemeinsam, schnell und koordiniert.

Jetzt Förderer werden unter:
www.Aktion-Deutschland-Hilft.de



Aktion Deutschland Hilft
Bündnis deutscher Hilfsorganisationen



Stechschuttschürzen/-handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves



EUROFLEX
... the Original

Heilemann Sicherheitstechnik GmbH
Max-Eyth-Str. 2, D-71665 Vaihingen
Tel: +49(0) 7042/9111580, Fax 7042/9111599
info@euroflex-safety.de

Stechschuttschürzen/-handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves



niroflex
premium protection

Einfach sicher!

Friedrich Mönch GmbH + Co. KG

In den Waldäckern 10 • 75417 Mühlacker / Germany
Tel.: + 49 (0) 70 41/ 95 44 - 0 • info@friedrich-muench.de



Freunde alter Menschen e.V.
les petits frères des Pauvres

www.famev.de

Trockner für Kunststoffbehälter
Dryer for plastic containers



GÜDEL
Intralogistics

83737 Irchenberg • Germany
Tel. +49 (0) 80 62 • 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 • 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com



REICH
Fördertechnik

www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

Eilige Anzeigen

unter
Tel.: 0 89/ 3 70 60-110
Fax: 0 89/ 3 70 60-111

Trimmer



SUHNER ABRASIVE

SUHNER ABRASIVE EXPERT AG
CH-5201 Brugg +41 56 464 28 90
www.suhner-turbo-trim.com

SUHNER EXPERTS. SINCE 1914.

Tumbler/ Tumblers



Heneken
Edelstahlverarbeitung • Anlagentechnik
Behälterbau • Maschinenbau
Hedderhagen 10 • 33181 Bad Wünnenberg
Tel. (0 29 53) 85 53 • Fax (0 29 53) 84 09
info@heneken-tumbler.de



Maschinenbau
Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

**Vakuumentchnik
Vacuum technology**



Vakuumentchnik GmbH
- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte
Löhstr. 38, 53773 Hennaf
Tel.: 02242-96997-0, Fax: 02242-96997-79
www.bis-vakuumentchnik.de

**Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!**

**Vakuumfüllmaschinen
Vacuum filling machines**



RISCO GmbH
Vorstadtstraße 61-67
D- 73614 Schorndorf
Telefon (07181) 9274-0
Telefax (07181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.de

**Vakuumverpackung
Vacuum packaging**



Vakuumverpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumentchnik
**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**
Feldmühlenweg 6-10 Tel.: (054 39) 9456-0
49593 Bersenbrück Fax: (054 39) 9456-60
www.roescher.de E-mail: info@roescher.de

**Verpackungsmaschinen
Packaging machines**



HILUTECH
perfect packaging
Hilutech GmbH
Hansaring 7 Tel.: +49 5404 91 89 4-0
D-49504 Lotte Fax: +49 5404 91 89 4-99
www.hilutech.de E-Mail: info@hilutech.de



**Clipping and
Packaging Solutions**
TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Str. 9a
21509 Glinde/Germany
infoDE@tippertie.com
+49 40 72 77 040
www.tippertie.com

**Vakuumverpackung
Vacuum packaging**



VARIOVAC
know-how
in
packaging
19246 Zarrentin am Schaalsee
www.variovac.de
Tel.: 038851-823-0

**Verpackungsmaterial
Packaging materials**



R. Bayer
DER FOLIENVEREDLER
Erfolg durch Qualität und Flexibilität
Hersteller von:
Vacuumbeutel
Schrumpfbeutel
Tiefziehfolien (Weich- und Hart)
Oberfolien (Flexo- und Tiefdruck)
info@rbayer.de · www.rbayer.de

Walzensteaker/ Cylindrical steakers



Maschinenbau
Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

Wölfe/ Mincers



RISCO GmbH
Vorstadtstraße 61-67
D- 73614 Schorndorf
Telefon (07181) 9274-0
Telefax (07181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.de



www.gastroinfoportal.de

Wursthüllen/ Casings

Naturin
Postfach 100851 · D-69448 Weinheim
Telefon: 06201 86-0 · Fax: 06201 86-485
www.viscofan.com
Viscofan
The casing company

Zerlegeanlagen/ Jointing units

FRONTMATEC
Auf dem Tigge 60 b+c
D-59269 Beckum
Tel. +49 252 185 070
frontmatec.com
ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
itec.de

**GÜDEL
Intralogistics**

83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62. 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62. 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com

Impressum

34. Jahrgang

**B&L MedienGesellschaft mbH &
Co. KG,**

Verlagsniederlassung München,

Postadresse:

Postfach 21 03 46
D-80673 München

Hausadresse:

Ridlerstraße 37
D-80339 München

Telefon: (089) 370 60-0

Telefax: (089) 370 60-111

Internet: www.fleischnet.de

E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:

Bernd Moeser (089) 370 60-200
Paula Pommer (Stv.) -110

Herausgeberin:

Annemarie Heinrichsdobler -100

Chefredakteur:

Marco Theimer (089) 370 60-150
(v. i. S. d. P.); m.theimer@blmedien.de
Redaktion: Christian Blümel (chb) -185

Ständige Autoren:

Doz. Dr. Heinz Schlieusener, Prof. Dr.
Heinz Sielaff, Heike Sievers (alle Berlin)

Anzeigen:

Bernd Moeser (089) 370 60-200
Gerhild Burchardt -205
Julia Erber -246
Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240
Rosi Höger -210
Joachim Mezger -215
Rocco Mischock -220
Paula Pommer -110
Edda Evertz, Tel.: (06124) 70 28-68

Gültige Anzeigenpreisliste Nr. 21
vom 01.01.2018

Anzeigenabwicklung:

Marvin Demmelmaier -260
Felix Hesse -261
Layout:
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifesens e.V.

Abonnementbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) -270
E-Mail: b.aktas@blmedien.de
Patrick Dornacher -271
E-Mail: p.dornacher@blmedien.de

Bezugspreis:

Erscheint 6-mal jährlich, 81 € jährlich
inkl. Porto u. Mwst. Ausland 95 €
inkl. Porto. Einzelheft: Inland 18 €,
Ausland 20 €. Kündigungsfrist: Nur
schriftlich drei Monate vor Ende des
berechneten Bezugsjahres.

Anschrift aller Verantwortlichen:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Ridlerstraße 37, D-80339 München

Repro und Druck:

Alpha-Teamdruck GmbH,
Haager Straße 9,
81671 MüOnchen

Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADEFFXXX
Gläubiger-ID: DE 13 ZZZ 00000 326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und

Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

**Geschäftsführer der
B&L MedienGesellschaft mbH &
Co. KG, 40724 Hilden:**
Harry Lietzenmayer

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 0176-9502

Der Informationsgemeinschaft für
Feststellung der Verbreitung von
Werbeträgern angeschlossen.



DIE BELGISCHEN FLEISCHLIEFERANTEN PRÄSENTIEREN:



Fährst du mit zur SIAL?

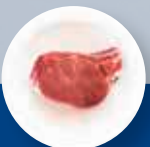
*Ja klar,
meinen Koffer habe ich schon gepackt!*



Maßgeschneidertes Frischfleisch aus der Nähe, eine interessante Alternative. Überzeugen Sie sich selbst auf der **SIAL, vom 21. bis zum 25. Oktober 2018.** Wir sehen uns in Paris! **Halle 6 | Stand F234**



Rindfleisch



Schweinefleisch

meatinfo@vlam.be
www.belgianmeat.com



**BELGIAN
MEAT
OFFICE**

www.gewichtsgenau-schneiden.de

MAJA FP 240

SCHNELL – STARK – FLEXIBEL

GEWICHTSGENAUES FLEISCH-PORTIONIERSYSTEM:

- Breites Einsatzgebiet: für sämtliche Teilstücke, frisch oder angefroren, mit oder ohne Knochen
- Produktwechsel innerhalb von Sekunden
- Minimale Rüst- und Nebenzeiten durch kontinuierliche Fleischbeschickung
- Hohe Schnittleistung mit verschiedenen Ablageformationen
- Hochflexible Portionierlösung für Mittelstand und Industrie

SCHNEIDEN



Für Sie vor Ort:



Halle 9
Stand B46

MAJA[®]
CUTTING
MEETS AUTOMATION