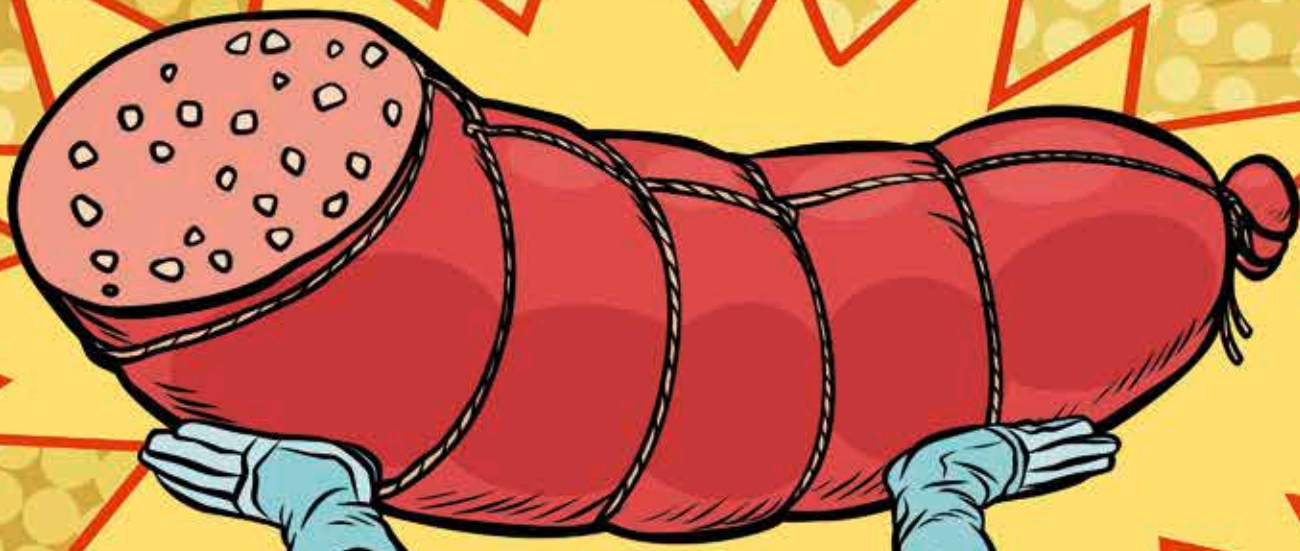


who's **Who**



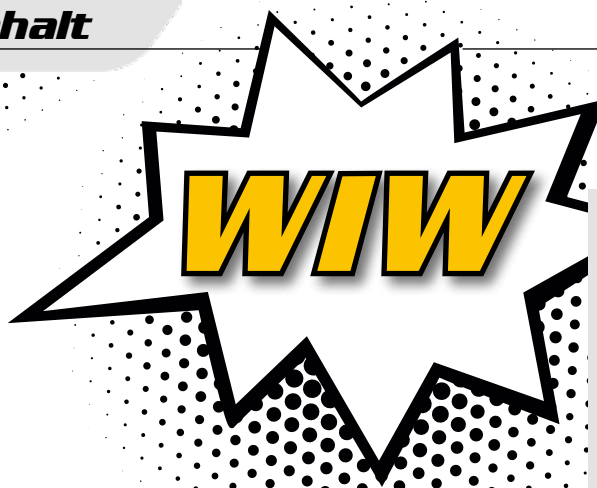
MULTIPOND
RISCO Fessmann
Handtmann Magurit

Maschinenfabrik Seydelmann
WEBOMATIC Weber Maschinenbau

Renner Schlachthaus Technik
boyens backservice
Bressner Technology
Singer & Sohn
Glass

niroflex Kerres Anlagensysteme
Mohn Indasia Gewürzwerk
ALCO-food-machines **FRUTAROM** Savoy Solutions
VEMAG Anlagenbau **Autotherm**
Lifner engineers + architects

Huens Schritt TREIF
LASKA



Bewegte Zeiten

Wirtschaftswissenschaftler und Ökonomen rätseln nun schon seit zwei Jahren, ob US-Präsident Donald Trump mit seinem Zollkrieg gegen unliebsame Länder größere Schäden in der Weltwirtschaft anrichten kann. Und auch darüber, wie sich sein ungehemmter „America first“-Protektionismus auf den globalen Handel auswirken wird. Ganz zu schweigen vom Brexit...

Es sind also bewegte Zeiten, in denen eherne Gesetze des Wirtschaftens scheinbar außer Kraft gesetzt werden und in denen populistische Abenteurer mit mehr oder weniger kruden Ideen für Unruhe und Unsicherheit auf den Märkten sorgen. Zeiten, in denen Marken immer wichtiger werden. Dabei sind es nicht nur globale Dienstleister wie Google, Amazon oder Alibaba, die für Furore sorgen und ihre Marken quasi zu Gelddruckmaschinen entwickelt haben. Dass es auch mit ehrlicher Arbeit, Erfindergeist und Ingenieurskunst geht, beweisen seit Jahrzehnten die heimischen Maschinenbauer der Lebensmittel- und Fleischindustrie.

Wie begehrt „Made in Germany“ auf der ganzen Welt ist, zeigt sich immer wieder bei den einschlägigen Fachmessen. Egal ob in Köln, Paris, Frankfurt oder Shanghai: An den deutschen Ständen herrscht Hochbetrieb. Und selbst auf einer regionalen Messe für das Fleischerhandwerk wie der SÜFFA in Stuttgart tummeln sich mittlerweile internationale Gäste, um die heimische Schaffenskraft unter die Lupe zu nehmen.

Wie vielfältig und ideenreich die Lebensmittel- und Fleischbranche sein kann, ist in diesem Sonderheft an allen Ecken und Enden erfahrbar. Viel Spaß beim Durchblättern und bei der Lektüre wünschen Ihnen

Ihre **FT** FLEISCHEREI TECHNIK
MEAT TECHNOLOGY **FH** FLEISCHER-HANDWERK -Redaktionen!



Heimischer Maschinenbau im Fokus bei der SÜFFA 2018 in Stuttgart.

Who's who

Alco-food-machines	3
Autotherm	4
Boyens Backservice	5
Bressner Technology	6
Fessmann	7
Frutarom Savory Solutions	8
Top 5 der Markenführung	9
Glass	11
Handtmann	12
Indasia Gewürzwerk	13
Kerres Anlagensysteme.	14
Laska	15
Lißner engineers + architects	16
Magurit	17
Multipond	18
Mohn	19
Niroflex.	20
Renner Schlachthausstechnik	21
Risco	22
Hans Schütt.	23
Maschinenfabrik Seydelmann.	24
Silikal	25
Singer & Sohn	26
Treif	27
Vemag Anlagenbau	28
Weber Maschinenbau	29
Webomatic	30
FT/FH-Awards	31

Impressum

who's who ist ein Supplement der Fachzeitschriften **FT** FLEISCHEREI TECHNIK
MEAT TECHNOLOGY **FH** FLEISCHER-HANDWERK

Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Ridlerstraße 37, 80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax (089) 370 60-111

Chefredakteurin und verantwortlich i.S.d.P.:
Annemarie Heinrichsdobler

Redaktion: Christian Blümel

Grafische Gestaltung: Liane Rosch,
Rita Wildenauer, Lifesens e. V.

Druck: alpha-teamDruck GmbH, München

Erscheinungstermin: Dezember 2018



Alco-food-machines

Alco-food-machines ist mit seinen über 40 Jahren Erfahrung nicht nur ein Traditionsunternehmen, sondern auch der Spezialist, wenn es um Maschinen für die Herstellung von Convenience-Produkten geht. Mit seinem breiten Spektrum an Maschinen gehört alco zu den drei weltweit größten Anbietern von Verarbeitungslinien für die Convenience-Industrie.

Durch das umfangreiche Maschinenportfolio von alco stehen durchdachte Kombinationen aus bewährten Eigenschaften und zugleich fortschrittliche Ideen für die Lebensmittelindustrie zur Verfügung. Ob kontinuierliche Gär- oder Ofensysteme, Frittierstraßen, Beschichtungstechnik zum Panieren, Kontaktbratanlagen, Plätter und Steaker für die Fleischbearbeitung oder Fleischwölfe und Mischer – von kleinen bis zu großen Kapazitäten – alco steht mit Know-how und Begeisterung zur Seite.

Die alco-Maschinen sind flexibel sowie vielfältig einsetzbar und ermöglichen so problemlos auch die Erweiterung des Sortiments um Saisonartikel oder Testprodukte. Die Kühl-, Gefrier- und Gärtechnik ist nur eine weitere wichtige Kernkompetenz von alco. Das Planen, Konstruieren und Aufstellen großindustrieller Linien und Einzelmaschinen gehört zum Tagesgeschäft.

Für das Traditionsunternehmen stehen Funktion, Qualität und modernste Technik an oberster Stelle. Alco ist der kompetente Partner, wenn es um die Planung und Umsetzung von Kundenprojekten in der Lebensmittelindustrie geht. Ein ganzheitliches Konzept, die Erfüllung individueller Kundenwünsche und die unkomplizierte Umsetzung sind das Erfolgsrezept und garantieren die Zufriedenheit der weltweit ansässigen Kunden.

Geschäftsführer:

Thomas Kleine-Ausberg,
GF, technische Leitung
Isabelle Kleine-Ausberg,
GF, Controlling & Finanzen
Nicole Algra,
GF, Personalwesen

Sortiment:

Linienkonzepte für die Standardisierung und zur Herstellung von Convenience-Produkten, Wölfe, Mischer, Kochanlagen, Formmaschinen, Plätter, Steaker, Schneidemaschinen, Bemehlungsanlagen, Nass- und Trockenpanierer, Tempura, Trommelpanieranlagen, Fritteusen, Kontaktbräter, Heißluft-Öfen, Froster, Gäranlagen

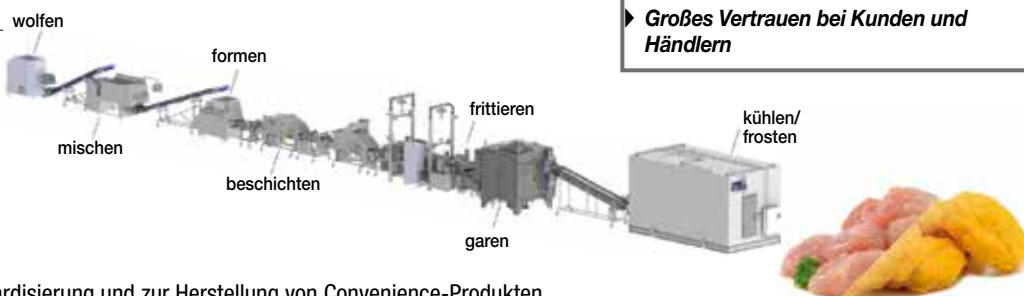
Anwendungen:

Vorbereitung (wölfen, mischen), Weiterverarbeitung (formen, beschichten, braten, garen, kühlen, frosten, gären)

Alleinstellungsmerkmal:

Vollanbieter im Bereich Convenience-Food-Equipment, Eigenprogramme, Einzelplanung/-konstruktion, Produzent der größten Gäranlage Europas

Branche: Entwicklung und Herstellung kundenspezifischer Anlagen/ kompletter Linien für die Nahrungsmittelindustrie



REFERENZEN

- ▶ Original Wagner
- ▶ Müller Fleisch
- ▶ OSI Food Solutions
- ▶ Wolf Wurst
- ▶ RUF
- ▶ Heidemark Geflügel-Spezialitäten
- ▶ Stefri Frischeteam
- ▶ Coburger Milchwerke
- ▶ Goldschmaus
- ▶ Böklunder
- ▶ Nordfrische Center
- ▶ IDB Deutschland GmbH

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ Hohe Qualitätsanforderungen
- ▶ Stetig optimierte Funktionalität
- ▶ Konsequente und praxisnahe Forschung
- ▶ Modernste Technik
- ▶ Weltweites Händlernetz
- ▶ Individuelle Beratung und Konstruktion
- ▶ Hochmodernes Anwendungstechnikum
- ▶ Großes Vertrauen bei Kunden und Händlern

alco
food-machines

Alco-food-machines GmbH & Co. KG

Kreienbrink 3+5 | D-49186 Bad Iburg

Tel.: +49 (0) 54 03 79 33 0

www.alco-food.com



Autotherm

Der Traditionsbetrieb AUTOTHERM Ludwig Brümmendorf bietet seinen Kunden weltweit die gesamte Palette der modernen Räucher- und Klimatechnik. Dabei profitieren die Kunden von der über 65-jährigen Erfahrung des Unternehmens. Neben Kalt-, Warm- und Heißräuchererkammern mit vollautomatischen Räucherzeugern zur Beschickung mit Sägemehl oder Hackschnitzeln, stehen auch das Dampfrauchverfahren oder Flüssigrauch auf dem Programm.

Speziell für Industriekunden bietet AUTOTHERM Kombinationen aus Rauch- und Intensivkühlanlagen mit vollautomatischem Transport der Rauchwagen von der Heißrauch in die Intensivkühlzone an. Die Wagen werden mittels Edelstahl-Hydraulikzylindern transportiert. Dies ist extrem wirtschaftlich und trägt den hygienischen Anforderungen der Kunden Rechnung.

Energiesparen wird bei AUTOTHERM groß geschrieben. Die Anlagen können optional mit verschiedenen Systemen ausgerüstet werden, die den Energieeinsatz bei gleichbleibender Qualität der Produkte verringern.

Heute wird in der Lebensmittelindustrie großer Wert auf Dokumentation und Rückverfolgbarkeit der Produktionsabläufe gelegt. Dem wird durch die Entwicklung neuer Anlagensteuerungen, welche mit Zentralcomputern vernetzt werden können, Rechnung getragen. Auch eine Erfassung der Rauchwagen mittels Barcodescanner ist möglich. Durch die Visualisierung am Computer wird die gesamte Produktion dokumentiert und ist jederzeit reproduzierbar. AUTOTHERM bietet für jede Kammer die passenden Mikroprozessoren oder Regeleinheiten.

Welche Steuerung in welcher Anlage eingesetzt wird, richtet sich nach dem Wunsch des Kunden und/oder den technischen Voraussetzungen. Die Mikroprozessoren sind speziell für die jeweiligen Anlagen konfiguriert. Das Hauptaugenmerk liegt auf der einfachen Handhabung der Steuerungen für den Anwender.

- Geschäftsführer:** Torsten Brümmendorf
- Sortiment:** Kaltrauch- und Nachreifeanlagen, Universalanlagen, Dampfrauchanlagen, Anlagen zum Kochen, Backen und Kühlen; Räucherzeuger, Rauchanlagen für Fisch; Steuerung, Visualisierung, Dokumentation
- Anwendungen:** Wurst-, Fleisch-, Käse- und Fischverarbeitung
- Branche:** Anlagenbau

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Energieeffizienz und kostengünstigere Produktionsmethoden stehen im Vordergrund**
- ▶ **Dokumentation und Rückverfolgbarkeit der Produktionsabläufe**



Autotherm Ludwig Brümmendorf GmbH & Co. KG
 Luxemburger Straße 39 | 54649 Waxweiler
 Tel.: +49 (0) 6554/92 88-0
 E-Mail: info@autotherm.de | www.autotherm.de





boyens backservice



Die richtige Menge „in Fülle und Hülle“. UNIFILLER Dosiersysteme von Boyens – damit jedes Gramm beim Kunden ankommt!

Boyens modulare Dosiersysteme überzeugen mit präziser Abfülltechnik, gewichtsgenauer Dosierung sowie sauberster Portionierung – und überraschen mit ihren vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten.

Alle Dosiersysteme können als Einzelkomponente, beispielsweise als Tischmodell, eingesetzt oder an Förderbändern integriert werden. Ob manuell, ein- oder mehrbahnig positioniert: Gewichtsgenau dosieren durch elektronische Produkterkennung garantiert einen höchst wirtschaftlichen Betriebsablauf mit hohem Ausstoß.

Fortschrittliche Dosier-Systemlösungen

Optimierung durch Innovation, so lautet die Devise bei der Boyens GmbH. Das traditionsreiche Unternehmen aus dem Münsterland ist seit Jahren bekannt für seine fortschrittliche Dosier-Systemlösungen. Kalkulationssicherheit durch gewichtsgenau dosieren und Abfüllen, kürzeste Rüst- und Reinigungszeiten, ein rationeller Produktionsablauf – für diese Faktoren stehen nicht nur die Dosiersysteme der Boyens-Ingenieure, sie sind auch in der Fleischwirtschaft von höchster Bedeutung und schon lange nicht mehr wegzudenken. Kaum verwunderlich also, dass Boyens immer mehr Kunden in diesem Segment gewinnt und seit Jahren fest etabliert ist.

Überlegene Abfülltechnik

Der Vorteil der Münsterländer ist ihre überlegene Abfülltechnik. Im Gegensatz zu den langsameren konventionellen Vakuum-Abfülltechnologien, die Massen auch schon mal walken und dadurch Volumen verlieren, befördern die Boyens-Kolbenfüller rein pneumatisch, volumetrisch und absolut schonend die Massen zur Dosierung, und das alles ohne einen elektrischen Stroman-

schluss. Nur so bleibt die feine luftige Struktur der Qualitätsprodukte erhalten.

Auch gebundene Massen/Suppen mit Stücken wie Fleisch lassen sich schnell, sauber und gleichmäßig portionieren oder abfüllen. Ideal geeignet sind sie für feinstrukturierte Fleisch- oder Leberkäsemassen, Fleischbrät wie Mett oder Gehacktes, Eintöpfe, Suppen oder Saucen, gebundene Salate, Füllungen aller Art wie beispielsweise Antipasti. Wer stückige, kalte oder heiß abzufüllende Massen oder Speisen verarbeitet und verwiegt, für den wird Vision zur Wirklichkeit mit den Boyens Universal Dosiersystemen.

Höchste Flexibilität, schnellste Ausstoß Geschwindigkeiten sowie enorme Produktschonung stehen stets im Vordergrund und sind der Garant für eine sehr hohe Rentabilität und kürzeste Amortisierung der Dosiermaschinen in der Metzgerei- und im Fleischerhandwerk, sowie in Großküchen oder in der Feinkostindustrie.

IHRE VORTEILE

- ▶ **Schneller dosieren**
- ▶ **Effizienter portionieren**
- ▶ **Präziser abwiegen**
- ▶ **Absolute Gewichtsgenauigkeiten**
- ▶ **Rationelle Produktionsprozesse**
- ▶ **Kalkulationssicherheit durch gewichtsgenaue Portionierung**
- ▶ **Exakter Zuschnitt auf Ihre Anforderungen**
- ▶ **Eine simple Demontage ohne Werkzeug ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung**
- ▶ **Flexibel einsetzbar**
- ▶ **Pneumatischer Antrieb**
- ▶ **Einfachstes Handling**
- ▶ **Benutzerfreundliches Design**
- ▶ **Kein Stromanschluss**

Unternehmen: boyens backservice GmbH
Geschäftsführer: Sven Grote
Handelsregister-Eintrag: HRB 5258 | AG Steinfurt
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 125 500 132

boyens backservice GmbH
 Gildestraße 76-80 | 49479 Ibbenbüren
 Tel.: 05451-9637-0 | Fax: 05451-9637-16
 www.boyensbackservice.de | info@boyensbackservice.de



Bressner Technology

Hygienische Touchscreens: Full IP69K Panel PC-Systeme problemlos mit Handschuhen bedienen.



Geräte in Metzgereien und Fleischereien kommt es auf Hygiene an. Um die Verbreitung von Keimen und Bakterien zu verhindern, sind sowohl Handschuhe als auch zertifiziertes Equipment und Hardware absolute Pflicht für jeden Betreiber. BRESSNER Technology schafft mit den ORCA Full IP66 Panel PC-Systemen eine vertrauenswürdige Basis für Touchscreens mit hygienischer Oberflächenbedienung. Die Panel PC-Serie bietet Modelle mit Bildschirmdiagonalen von 15, 19 sowie 21,5 Zoll, die allesamt durch ein Full IP66-Edelstahlgehäuse rundum vor Eindringen von Staub und Strahlwasser geschützt sind. BRESSNER geht sogar noch einen Schritt weiter und bietet Ihnen eine optionale Aufrüstung auf Full IP69K an, womit die Bedien-Terminals sogar einer Reinigung mit Hochdruck-Geräten standhalten.



Leistungsstarker Prozessor

Die industriellen ORCA Full IP66 Panel-PCs sind mit Intel® Skylake-Prozessoren Core i5-6200U ausgestattet und bieten mit einer Taktfrequenz von 2,8 GHz eine hohe Performance für sämtliche Prozesse und Anwendungen in lebensmittelverarbeitenden Branchen. Ein komplett lüfterloses Design, ermöglicht durch spezielle Wärmeableiter, macht die Panel-PCs besonders geräuscharm im laufenden Betrieb. Die wirkungsvolle Kühlung erlaubt es den Geräten ihre vollständige Rechnerleistung bis zu 40 °C maximaler Umgebungstemperatur auszuschöpfen.

Gestochen scharfes Display mit großer Leuchtkraft

Eine leistungsstarke Intel HD Graphics HD 520 GPU sorgt für eine hervorragende Grafikperformance, insbesondere bei visuell anspruchsvollen Anwendungen. Darüber hinaus steht ein LED LCD-Bildschirm als resistiver Touchscreen, wahlweise jedoch auch mit projektiv-kapazitivem Multi-Touch, zur Verfügung. Eine maximale Auflösung von 1920 x 1080 Punkten sowie eine Helligkeit bis 400 cd/m² sorgt für eine große Leuchtkraft und deutliche Sichtbarkeit. Die ORCA Panel-PCs eignen sich dadurch auch in der Prozessautomatisierung, in der Steuerungstechnik, bei optischer Überwachung oder in POS-Szenarien.



Sämtliche Peripherie an der ORCA Panel PC-Serie ist durch M.12-Schraubverschlüsse hinreichend vor Staub und Flüssigkeit geschützt.

Über BRESSNER Technology

Die BRESSNER Technology GmbH ist ein Systemhaus und Value-Added-Distributor für industrielle Hardwarelösungen, hochqualitative Produkte, Komponenten und Zubehör. Seit über 20 Jahren baut sich BRESSNER ein umfangreiches Know-how und Produktportfolio für individuelle All-in-One-Hardware-Systeme sowie -Komponenten für jedes industrielle Umfeld auf. Durch ein wachsendes Partnernetzwerk und den fortwährenden Erwerb neuer Technologien ist BRESSNER in der Lage, maßgeschneiderte Lösungen für Maschinenautomation, Produktionshallen, Logistik & Transport, Intelligent Retail, Kommunikation, Industrie 4.0, Netzwerke, Gesundheitswesen, Sicherheit und Verteidigungslösungen zu liefern.

BRESSNER Technology GmbH

Industriestraße 51 | 82194 Gröbenzell

Tel.: +49 (8142) 472 84-70 | Fax: +49 (8142) 472 84-77

E-Mail: info@bressner.de | Web: www.bressner.de





Fessmann

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Universalanlagen mit höchster Flexibilität**
- ▶ **Minimale Gewichtsverluste**
- ▶ **Kürzeste Prozesszeiten**
- ▶ **Gleichmäßige Trocknungsergebnisse**
- ▶ **Automatische Reinigungseinrichtung standardmäßig**

Seit fast 100 Jahren steht FESSMANN als Weltmarktführer im Bereich Heißbräuchern für modernste Hightech-Anlagen zur Lebensmittelbehandlung. 1924 als kleiner Familienbetrieb für Metzgereierrichtungen gegründet, beliefert das Unternehmen heute mit über 150 Mitarbeitern die gesamte Lebensmittelbranche – von kleinen Handwerksbetrieben bis hin zu international agierenden Konzernen.

Dabei zeichnet sich FESSMANN vor allem durch kompromisslose Kundenorientierung und höchste Qualitätsanforderungen an die eigenen Produkte aus. Eine Kombination, die von den Kunden und in der Fachwelt wertgeschätzt wird. In den vergangenen Jahren wurde das Unternehmen mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet.

Die bekannteste Anlage des Unternehmens ist zweifellos die T3000, eine der erfolgreichsten Universalanlagen weltweit. Vom Trocknen und Röten der Ware über Koch-, Räucher- und Kühlprozesse

ist mit dem Turbomat alles in nur einer Maschine möglich. Dabei überzeugt die komplett aus Edelstahl gefertigte Anlage durch qualitativ hochwertige Verarbeitung und schnellste Trocknungszeiten. Hohe Wagenbeladungen trotz platzsparender Konstruktion ermöglichen den Einsatz sowohl im Handwerks- als auch im Industriesegment.

Doch auch im Bereich der reinen Industrieanlagen nimmt FESSMANN eine führende Position ein. Neben Anlagen für die industrielle Chargenproduktion, entweder mit manueller Beladung oder als halbautomatische Lösung mit pneumatischem

Transportsystem, bietet das Unternehmen mit der TF4000 auch eine vollautomatisierte Linie an. Diese setzt sich aus individuell steuerbaren Kammerteilen zusammen und ermöglicht so eine kontinuierliche Produktion bei höchster Qualität der Endprodukte.

Wichtiger Bestandteil des Erfolgs von FESSMANN sind auch die speziellen Raucherzeuger des Unternehmens. Je nach Anwendung hat der Kunde die Wahl zwischen Glimmrauch- (Ratio-Top), Reiberauch- (Ratio-Friction) oder Flüssigraucherzeuger (Ratio-Liquid).

Das patentierte Top-System ermöglicht eine variable Anpassung der Rauchintensität auf die Anforderungen des spezifischen Produkts. So ergibt sich eine unerreichte Vielfalt und Raucharomen und Farbnuancen – in reproduzierbarer Qualität.

Das patentierte Top-System ermöglicht eine variable Anpassung der Rauchintensität auf die Anforderungen des spezifischen Produkts. So ergibt sich eine unerreichte Vielfalt und Raucharomen und Farbnuancen – in reproduzierbarer Qualität.

- Geschäftsführer:** Ulrich Fessmann
Sortiment: Räucheranlagen, Kochanlagen, Backanlagen, Kühlanlagen, Kochkessel, Raucherzeuger
Anwendungen: thermische Behandlung von Lebensmitteln
Branche: Maschinen- und Anlagenbau



FESSMANN

Leading in Smoking Technologies

FESSMANN GmbH und Co. KG

Herzog-Philipp-Str. 39 | 71364 Winnenden

+49 (0) 7195 701-0 | Fax: +49 (0) 7195 701-105

E-Mail: info@fessmann.de, www.fessmann.com

FRUTAROM Savory Solutions



Biologisch und natürlich gut: Würzmischungen für Bio-Fleischwaren

Bio boomt. Und ein Ende des Trends ist nicht absehbar. Bio-Wurstwaren haben längst die Nische verlassen und sind mittlerweile „in aller Munde“. Und das zu recht: Sowohl in Optik und Geschmack als auch in der Konsistenz stehen Bio-Wurstwaren konventionell produzierten Spezialitäten in nichts nach. Bei FRUTAROM Savory Solutions steht die Marke Gewürzmühle Nesse für Produkte in höchster Bio-Qualität. Das Sortiment umfasst aktuell 117 Artikel aus den

VORTEILE EINER BIOLOGISCHEN HERSTELLUNG

- ▶ Sicherheit einer streng kontrollierten Bio-Qualität
- ▶ gelingsichere Herstellung erstklassiger Bio-Fleischwaren, in Optik, Geschmack und Konsistenz vergleichbar mit konventionell produzierten Spezialitäten
- ▶ zumeist schlankere Deklaration

Bereichen Kräuter & Gewürze, Fleischwaren, Würzmittel, Wirkstoffe und Convenience – Tendenz steigend.

Gerade bei Fleisch- und Wurstwaren steigt die Sensibilität der Kunden für Herkunft und Verarbeitung der Rohstoffe. Produkte biologischer Herkunft, versehen mit dem Siegel autorisierter Bio-Kontrollstellen, garantieren Parameter wie die Verwendung natürlicher Zutaten, den Verzicht auf Gentechnik, artgerecht gehaltene Tiere und vieles mehr. Von Bratwurst über Mettwurst bis zu mild-würzigen Schinkenspezialitäten – und das alles in Bio: Von einem abwechslungsreichen Fleischwarenangebot lassen sich Verbraucher, die Bio-Produkte bevorzugen, gerne verlocken. Für vollen Genuss sorgen die optimal auf die Erzeugnisse abgestimmten Würzmischungen und funktionellen Zutaten. Die Marke Gewürzmühle Nesse bietet eine reichhaltige Palette an erstklassigen Produkten für Bio-Wurst und -Schinken von Reifemitteln für Bauernschinken über Würzmischungen für Aufschnittware bis zum passenden Kutterhilfsmittel.

Neben fein-aromatischen Würzmischungen und sicheren, bio-geeigneten Zusatzstoffen findet sich auch eine Auswahl an Kräutern und Rohgewürzen in Bio-Qualität, mit denen der Metzger seinen Köstlichkeiten den richtigen Pep verleiht.

BIO Tex Pure – Natürliches Kutterhilfsmittel

Neu im Sortiment ist das BIO Tex Pure – ein Präparat zur Herstellung von Brühwurst. Die mild aromatische Mischung ersetzt Citrat und Phosphat auf natürliche Weise. Sie weist ein gutes Wasserbindungsvermögen auf, sorgt für eine stabile Struktur sowie einen knackigen Biss. Das neue Bio-Produkt in der Gewürzmühle Nesse-Range kommt ohne E-Nummern aus und liegt voll im Clean Label-Trend. BIO Tex Pure ist ein natürliches Kutterhilfsmittel, das sowohl für Bio-Erzeugnisse als auch für konventionelle Wurstwaren geeignet ist.



FRUTAROM Savory Solutions

A.-Schemel-Str. 9 | A 5020 Salzburg | Tel.: +43 (0)662/ 6382 0 | www.wiberg.eu

WIBERG

Gewürzmüller

GEWÜRZMÜHLE
NESSE

Für viele Marketingexperten ist eine effiziente lokale Markenführung eine sehr große Herausforderung. Die lokalen Absatzpartner in die eigene Marketingstrategie einzubinden und entsprechende Maßnahmen erfolgreich umzusetzen, ist alles andere als trivial. Lokale Markenführung erlaubt Marketern, die Marketingaktivitäten ihrer Absatzpartner vor Ort zu planen, zu steuern und zu kontrollieren. Über ein Marketingportal ist es möglich, lokalen Partnern neben Mediakanälen, Werbemitteln und Budgets auch ergänzende Services bereitzustellen. Sollte es nicht gelingen, die Partner in die lokale Markenkommunikation zu integrieren, sie bezüglich der Nutzung ihrer lokalen Positionierung und ihrer Marktkennntnisse zu beraten und zu unterstützen, bleibt deren Potenzial als steuerbare Kommunikationskanäle zum Endverbraucher ungenutzt. Wie eine effiziente lokale Markenführung mithilfe eines Marketingportals gelingt, zeigt die marcapo GmbH, eine Spezialistin für lokale Markenführung und Marketingportale, anhand nachfolgende Tipps.



marcapo-Geschäftsführer Marc-Stephan Vogt gibt Tipps für eine erfolgreiche Markenführung.

individuellen Anforderungen bedarfsgerecht anpassen, deren Produktion beauftragen und sie dann im lokalen Markt kanalübergreifend ausspielen. Dank Automatisierung lassen sich selbst umfangreiche Werbekampagnen – inklusive der Buchung von Großplakaten, dem Versand von Mailings sowie der Schaltung von Adwords- und Facebook-Anzeigen – kostengünstig durchführen. Werbemittel in unterschiedlichen Kanälen automatisiert auszuspielen, bietet

den besonderen Vorteil, dass sich die manuellen Aufwände und die Kosten reduzieren – bei voller Transparenz über die Werbeaktivitäten der Absatzpartner.

3. Tipp: Steigern Sie die Effizienz Ihres lokalen Marketings

Ein Marketingportal verschafft Ihnen einen erheblichen Zugewinn an Effizienz. Ihre Mitarbeiter haben dank standardisierter, automatisierter Abläufe mehr Zeit für die eigentlichen Maßnahmen. Sie können Kampagnen nicht nur planen und budgetieren, sondern auch die lokalen Partner rechtzeitig in die Vorbereitung und Konzeption einbinden, während das Portal diese mit passenden Werbemitteln

1. Tipp: Arbeiten Sie mit einem Marketingportal

Ein State of the Art-Marketingportal versetzt Sie in die Lage, alle relevanten Bestell-, Konfigurations- und Transaktionsprozesse im Kontext der Werbeaktivitäten durch lokale Absatzpartner abzuwickeln. Mit einem solchen Portal können Sie die Zugangsoptionen bedarfsgerecht steuern und kontrollieren, individuelle Werbekostenzuschüsse gewähren und das Nutzungsverhalten der Absatzpartner analysieren. Damit unterstützt ein Marketingportal die wirkungsvolle und kanalübergreifende Durchführung lokaler Maßnahmen über die Partner vor Ort und fördert den Aufbau sowie die Pflege vertrauensvoller Partnerschaften.

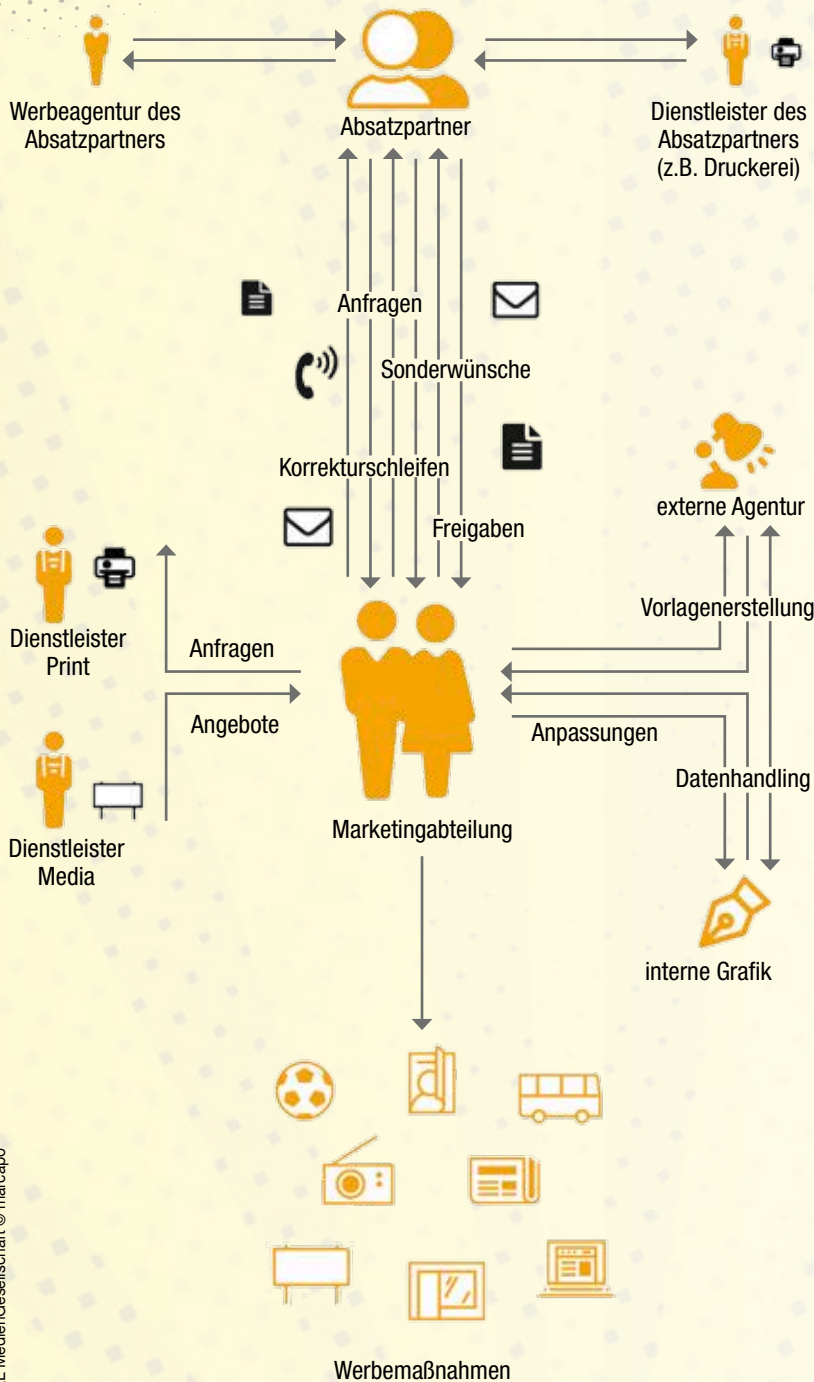
2. Tipp: Betreiben Sie automatisiertes lokales Multichannel-Marketing

Über ein Marketingportal als Bindeglied zwischen Ihrem Unternehmen und Ihren lokalen Absatzpartnern können diese auf verschiedenste CD-konforme Werbemittelvorlagen zugreifen, sie gemäß ihrer

Top 5 der Markenführung

*Das Einmaleins der lokalen Markenführung:
So gelingt die Zusammenarbeit
mit lokalen Absatzpartnern.*





4. Tipp: Berücksichtigen Sie die Bedürfnisse Ihrer Partner

Damit Ihre lokalen Absatzpartner gern mit dem Marketingportal arbeiten, sollten Sie deren Wünsche und Anforderungen bei der Konzeption und Konfiguration berücksichtigen. Bieten Sie Ihren Partnern den jeweils passenden Medienkanal nicht nur in Abhängigkeit von Marke und Branche, sondern gewähren Sie ihnen auch Zugang zu neuen, innovativen Kanälen sowie zu branchen- und themenspezifischen Werbemitteln. Damit Ihre Partner selbst komplexe Werbemittel anpassen und schalten können, sollten die Templates und die Online-Bestellplattformen einfach gestaltet und intuitiv bedienbar sein. Es kann auch sinnvoll sein, die lokalen Absatzpartner bei der Umsetzung komplexer Marketingvorhaben zu unterstützen, etwa mit Vor-Ort-Coachings, Seminaren, Webinaren, Web-Clips, E-Mail-Serien und Leitfäden. Das kann die Nutzungshäufigkeit und -intensität des Portals positiv beeinflussen und den Budgeteinsatz entsprechend erhöhen.

5. Tipp: Wählen Sie den Dienstleister mit Bedacht

Neben dem Funktionsumfang ist auch die Auswahl des Portal-Anbieters ein relevanter Erfolgsfaktor. Oftmals ist es der Service, der einen ausgezeichneten von einem guten Softwareanbieter unterscheidet. Achten Sie darauf, dass sich ein Dienstleister nicht nur mit der Technologie auskennt, sondern auch in der Lage ist, Ihr Projekt strategisch auszugestalten. Ebenso wichtig ist eine bedarfsgerechte Betreuung und Unterstützung der lokalen Absatzpartner: Idealerweise stellt der Dienstleister Ihren Partnern einen Werbeberater zur Seite, der sie bei der Maßnahmenplanung berät und sie bei deren Ausgestaltung gemäß Ihrer Ziele unterstützt. Damit Sie sich auf die strategische und operative Ausgestaltung der lokalen Markenführung konzentrieren können, übernehmen einige Anbieter das komplette Fulfillment. Sie planen Maßnahmen, stellen qualitativ hochwertige Werbemittel bereit, kümmern sich um die Realisierung inklusive Produktionssteuerung und Mediaschaltung, steuern valide Daten für Reporting sowie Controlling bei und bieten Services in den Bereichen Abrechnung, Beschwerde- und Reklamationsmanagement. Wichtig sind auch die Vermarktungsleistungen des Dienst-

versorgt. Für eine effiziente Umsetzung steht ein breites Maßnahmenportfolio zur Verfügung – von einfachen Standard-Werbemitteln bis hin zu komplexen, individualisierbaren Maßnahmen inklusive Mediaschaltung. Um die Motivation der lokalen Absatzpartner zu erhöhen, ist es möglich, Werbekostenzuschüsse zu gewähren oder sie zwecks Budgetsicher-

heit zu beschränken. Zugunsten eines aussagekräftigen Reportings und Controllings stellt ein Marketingportal aktuelle, detaillierte Daten über den tatsächlichen Umfang lokaler Marketingaktivitäten bereit und ermöglicht es, Erfolgsparameter wie Anforderungsvolumina, Teilnehmerquoten und eingesetzte Budgets für zukünftige Planungen abzuleiten.

DAS IST MARCAPO



Die marcapo GmbH mit Hauptsitz im fränkischen Ebern ist Pionier auf dem Gebiet der lokalen Markenführung und hat sich seit der Gründung 2005 zu einem wichtigen Spezialisten für lokale Markenführung und Marketingportale entwickelt. Über die ELM-Methode (Erfolgreiche lokale Markenführung) und dessen Kernstück, das webbasierte Marketingportal, gestalten, bestellen und schalten über 40 europäische Markenunternehmen mit Absatzpartnerstrukturen CD-konforme und zugleich individuelle Werbemaßnahmen, die die lokale Markenführung von über 45.000 Absatzpartnern nachweislich erleichtern. Darüber hinaus gibt es weitere Leistungsbausteine, die den Erfolg der Anwender fördern: Positionierung, Design, Vermarktung, Absatzpartnerbetreuung, Fulfillment und strategische Beratung. www.marcapo.com

Foto: marcapo

leisters: von der Markteinführung über die fortlaufende Kommunikation mit Ihren Absatzpartnern bzw. deren gezielte Aktivierung bis hin zur Unterstützung bei der Durchführung von Events, E-Mail-Marketing und der Content-Erstellung. Manche

Dienstleister haben ihre Services derart perfekt aufeinander abgestimmt, dass sie eine Erfolgsgarantie geben – was Ihre Investition absichert. Die Tipps sind ein Auszug aus dem E-Book „So gelingt lokale Markenführung.“

Wertvolle Tipps und Entscheidungskriterien zur Auswahl eines Marketingportals“, das marcapo unter www.marcapo.com/publikationen/download-e-book-lokale-markenuehrung.html gratis zum Download anbietet.

ANZEIGE

Maschinenbau



GLASS

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Höchste Kundenorientierung**
- ▶ **Mehr als 45 Jahre Erfahrung**
- ▶ **Weltweites Netz von Vertretungen**
- ▶ **Eigene Ausbildung von Fachkräften**
- ▶ **Eigenes Technikum**

Seit 1972 stellt GLASS robuste, langlebige und einfach zu bedienende Maschinen für die Verarbeitung von Lebensmitteln her. In den Anfangsjahren lag der Schwerpunkt auf den Fleischverarbeitungsmaschinen wie Tumbler, Plätter und Steaker.

Heute werden zusätzlich verschiedenste Mischer und Prozessanlagen für die komplette Lebensmittelverarbeitung hergestellt. Dafür gibt es drei Mischertypen, die mit Temperierung, Vakuum oder Begasungen ausgestattet werden können. Für die Entwicklung gibt es entsprechende Laboranlagen und Minitumbler. Alle Anlagen werden nach Kundenwunsch angepasst, um über die Laufzeit optimal ins Arbeitsumfeld zu passen. Dazu sind die Kernkompetenzen Konstruktion, Elektrobau, Trommelfertigung, Oberflächenbearbeitung und Service am Standort Paderborn fest verankert. Zusätzlich steht ein modernes Tech-

nikum für Versuche und Demonstrationen zur Verfügung. Dadurch wird das „Made in Germany“ zu einem „Made in Paderborn“. Dem Kunden werden höchste Qualität, beste Lieferzeiten und ein angemessener Preis geboten.

Geschäftsführer: Ludger Glass, Andreas Glass

Sortiment: Mischer und Prozessanlagen, Emulgierer, Gewürzmischer, Feinstzerkleinerer, Tumbler, Minitumbler, Plätter, Steaker



GLASS GmbH & Co. KG

Frankfurter Weg 28 | D-33106 Paderborn
Tel.: +49 (0) 52 51 779 91-0
E-Mail: info@glass-maschinen.de
www.glass-maschinen.de

Handtmann

Handtmann produziert prozessübergreifende High-Tech-Lösungen von Vakuumfüllern für kleinere Produzenten bis hin zu vollautomatischen Produktionsanlagen für große industrielle Wurstfabriken. Neue Technologiezentren bieten Interessenten auf mehr als 4.000 qm Fläche die modernste Ausstattung einer Fleisch- und Nahrungsmittelfabrik mit EU-Zulassung nach neuesten lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Produkte oder Produktideen können hier gemeinsam mit Handtmann Spezialisten auf neuester Maschinenteknik getestet werden. Zusätzlich wird auch berücksichtigt, was dem Verarbeitungsprozess voran oder nachgestellt ist, denn in den Handtmann Kundenforen wird eng mit den besten Partnern der Branche zusammengearbeitet. Ein umfassendes Dienstleistungsprogramm mit Anwendungs-

beratung, Kundendienst, Dokumentation, Software, Finanzierung sowie (anwendungs-)technischen Schulungen in Theorie- und Praxis runden den Handtmann-Kundenservice ab. Das Unternehmen ist weltweit in über 100 Ländern durch eigene Vertriebsniederlassungen oder -partner präsent.

ERFOLGSFAKTOREN

► **Qualität im Sinne von eigenentwickelter Spitzentechnologie, hochqualitativ in eigener Produktion gefertigt. Aus dieser überragenden Qualität der Maschinen entsteht beste Produktqualität der damit hergestellten Nahrungsmittel.**

- Geschäftsführer:** Karl Keller
- Alleinstellungsmerkmal:** Die extrem präzise und dabei schonende Portionierung von pastösen Massen durch die Vakuumfüller ist nach wie vor konkurrenzlos. Das patentierte Flügelzellenförderwerk mit integrierter Gewichtskompensation ist das entscheidende Merkmal in einer kostenoptimierten Produktion.
- Portfolio:**
- Vakuumfüller mit Zusatzgeräten für Handwerk, Mittelbetrieb, Industrie
 - Hochvakuumfüller für Rohwurst, Brühwurst und Schinken
 - Integrierte Füllwolftechnik
 - Würstchenportionier-Aufhänge- und Schneidelinien
 - ConPro-System zur Würstchenherstellung ohne Darm
 - Hackfleischsysteme
 - Form- und Schneidesysteme
 - Dosiersysteme
 - Software zur Produktionssteuerung
 - Produkthandling-Systeme/Automation

- Kernkompetenzen:**
- Füllen
 - Portionieren
 - Integriertes Wolfen
 - Dosieren
 - Formen
 - Schneiden
 - Koextrudieren
 - Automatisieren

- Anwendungen:**
- Klassische Wurst- und Fleischprodukte
 - Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst
 - Schinkenprodukte
 - Hackfleischprodukte
 - Feinkost und Delikatessen
 - Convenience-Produkte
 - Sonstige Produkte aus pastöser Masse

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
 Hubertus-Liebrecht-Straße 10-12 | 88400 Biberach
 Tel.: +49 7351 45-0 | Fax: +49 7351 45-1599
 E-Mail: info.machines@handtmann.de | www.handtmann.de

handtmann
 Ideen mit Zukunft.



Indasia Gewürzwerk

Das Familienunternehmen Indasia Gewürzwerk GmbH aus Georgsmarienhütte steht für qualitative, hochwertige Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen sowie technologische Additive.

Indasia versteht sich nicht nur als Lieferant, sondern vor allem auch als Ideengeber und Problemlöser für ihre Kunden. Aus diesem Grund gehören auch neue Anwendungen und ganzheitliche Konzepte mit in das Programm – wie beispielsweise das prämierte Thekenkonzept „Les Trésors“.

Indasia ist im Lebensmittelhandel omnipräsent und zeichnet sich verantwortlich für so manchen Verkaufsschlager. Seit 1978 stellt dies der Pfefferbeißer® unter Beweis. Dieses Jahr feiert die Erfinderin des Pfefferbeißers® den 40. Geburtstag ihres knackigen Topsellers und präsentierte im Sommer unter anderem den Grill-Pfefferbeißer. So kann der pikante Pfefferbeißer-Geschmack nun auch frisch vom Grill genossen werden.

Nachhaltig, kompetent, leidenschaftlich

Ernährungsprämissen wie halal, kosher, vegan, vegetarisch und VLOG werden ebenso gewissenhaft aufgegriffen wie die Entwicklung von Innovationen für „die richtige Würze“. Nachhaltigkeit ist fester Bestandteil der Indasia-Unternehmensphilosophie und bedeutet insbesondere die langfristige Sicherung des Unternehmens unter Einbezug von Ökonomie, Umweltschutz, sozialer Verantwortung und einer transparenten Kommunikation mit Kunden und Verbrauchern.

Kunden aus Fleischwarenindustrie, Fleischerhandwerk, Fischindustrie, allgemeiner Lebensmittelindustrie, Molkereiindustrie und Handel schätzen die Verbindung aus hoher Qualität, Flexibilität und Service. Kompetenz in neuer Dimension und die Leidenschaft zum guten Geschmack, dafür steht Indasia. Die Indasia Gewürzwerk GmbH ist ein Unternehmen der Moguntia Food-Group.



Sortiment: Marinaden,
Gewürzmischungen,
technologisches
Additive,
Compounds,
Saucen, Würzöle,
Starterkulturen,
Gütezusätze,
Convenience-Food
etc.

Indasia Gewürzwerk GmbH

Malberger Straße 19
49124 Georgsmarienhütte
Tel.: +49 (0)5401 33 70
Fax: +49 (0)5401 33 737
info@indasia.de | www.indasia.de

Indasia
... dem Geschmack zuliebe

REFERENZEN

- ▶ Gretenkord, Burgstädt
- ▶ Metzgerei Rupp-Holzwarth, Sulzbach/Murr und Aspach
- ▶ Klaas & Pietsch, Freudenberg
- ▶ Rehm, Aichwald
- ▶ Friebe, Bremen
- ▶ Herta, Herten
- ▶ Landmetzgerei Setzer, Wolpertshausen



Klimaraum

KERRES Anlagensysteme



Behälterwaschanlage



Durchlaufwaschanlage Cleanline



Rauchkammer

Geschäftsführer: Viktor Pal, Konstantin Pal, Dejan Trajkovic

Sortiment:

Smoke-air:

- ▶ Universal-Rauch- und Kochanlagen zum Räuchern, Trocknen, Braten, Reifen, Garen, Schwitzen und Kochen
- ▶ Klimarauch-, Klimareife- und Klimanachreife-Anlagen
- ▶ Raucherzeuger (Reiberauch, Glimmrauch, Flüssigrauch)
- ▶ Fleischerei-Kochkessel, Intensivkühlanlagen
- ▶ Anlagen zur Veredelung von Fisch, Geflügel und Milchprodukten

Cleaning-systems: Kisten-Waschstraßen zum Reinigen und Trocknen von Kisten, Formen und Big-Boxen, Spezial-Waschmaschinen für Beschickungs- und Transportwagen

Besonderheit:

3D-Klima-Reife-Anlage mit überdimensional exakter Luftführung im Behandlungsraum. Die hochentwickelte Steuerung und eine einzigartige Rundumbelüftung erreichen ein noch exakteres Raumklima. Ennergieeinsparungen von bis zu 40 % sind möglich

Branche:

Maschinen und Anlagenbau

Zwei Geschäftszweige unter einem Dach: Die KERRES smoke-air produziert seit über 50 Jahren Anlagen zur Veredelung und Behandlung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Milchprodukten. Handwerk und Industrie gleichermaßen sind in mehr als 80 Ländern weltweit von der feinen Art des Räucherns überzeugt. Die Produktpalette reicht vom Kombischrank CS 350 – dem kleinen Küchenwunder für die Gastronomie und den Imbissbereich mit bis zu 50 kg Fassungsvermögen – bis hin zur großen Industrieanlage mit der in einer Charge bis zu 4 t getrocknet, geräuchert und gekocht werden können. Das Programm der Universalanlagen zum Räuchern und Kochen wird ergänzt mit einem Kochkessel-Programm von 250 bis 1.000 l Kesselinhalt, sowie der speziellen Kochanlage, Back- und Bratanlage und der Intensiv-Kühlanlage.

Der andere Geschäftsbereich ist die KERRES cleaning-systems. Hier werden Spezial-Waschsysteme auf Hightech-Niveau entwickelt und gebaut. Im Portfolio sind Durchlauf-Waschanlagen zur Reinigung von verschmutzten Kisten und Gerätschaften, Transportwagen-Waschanlagen mit Frontbeschickung zum Reinigen von Rauch-, Stikken-, und Utensilienwagen sowie Beschickungswagen-Waschanlagen zur Reinigung von Beschickungs- und Kutterwagen, Paloxen und Gitterboxen.

KERRES Anlagensysteme GmbH

Manfred-von-Ardenne-Allee 11 | D-71522 Backnang

Tel.: +49 (0) 7191 912 90

E-Mail: info@kerres-group.de

www.kerres-group.de





Hygienisch, verlässlich und schnell: Produktionslinien von LASKA machen aus vielen Arbeitsschritten einen.

LASKA

Die Lebensmittelindustrie weltweit arbeitet mit LASKA-Maschinen.

Ob feinste Fleisch- und Wurstwaren, Fisch-, Käse-, Teig- und Süßwaren oder Obst- und Gemüsespezialitäten – hinter meisterhaft verarbeiteten Lebensmitteln auf der ganzen Welt stecken oftmals hochentwickelte Maschinen von LASKA. Der Familienbetrieb wurde 1880 im Innviertel gegründet. Johann Laska startet mit dem Verkauf von Fleischereibedarfsartikeln. Nach dem Zweiten Weltkrieg begann die Familie eigene Maschinen aus Panzerblechen und Flugzeugschrott zu bauen. Heute ist LASKA ein führender Partner der Lebensmittelindustrie und mit einer Exportquote von 97 % international erfolgreich. Zuerst in Linz und später in Traun arbeitete sich der Entwickler und Hersteller hochqualitativer Maschinen an die Weltspitze.

Erlesenes Produkt-Portfolio, große Qualität

Frei nach dem Motto „Klasse statt Masse“ konzentriert sich LASKA seit jeher auf Maschinen zur Verarbeitung von Lebensmitteln. Ähnlich einem hochwertigen Automobil, wird jedes Modell nach dem Ein-Mann-eine-Maschine-Prinzip von Hand zusammengebaut. Die Produkte des Familienbetriebes sind für ihre präzise Leistung, den hohen Output und die außergewöhnlich lange Lebensdauer bekannt. Perfektion steckt in jedem Detail – gut erkennbar beispielsweise am Hygienic Design der Maschinen. Das bedeutet, dass diese besonders leicht zu reinigen sind und allein schon die Bauweise etwaigen Verunreinigungen entgegenwirkt.

Produktionslinien und betriebseigene Testabteilung

Der Trend zur Automatisierung und digitalen Produktion bewegt alle Industriebetriebe, natürlich auch die Lebensmittelindustrie. LASKA beschäftigt sich seit Jahren mit der Entwicklung innovativer Produktionslinien, die gleichbleibend hohe Qualität gewährleisten und den Einsatz der Mitarbeiter optimieren. Apropos Optimierung: LASKA entwickelt seine Maschinen und Produktionslinien – oft in enger Abstimmung mit den Kunden – laufend

Das Geschäftsführer-Duo, Diplomingenieur Maximilian Laska, der den Familienbetrieb bereits in 5. Generation führt, und Diplomingenieur Alexander Brinnich.



Unternehmen:	Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H. Makartstraße 60, 4050 Traun – Austria Tel.: +43 (7229) 606-0, Fax: +43 (7229) 606-400 laska@laska.at, www.laska.at
Geschäftsführung:	DI Maximilian Laska, DI Alexander Brinnich
Vertriebsleitung Deutschland:	Friedemann Wagner
Sortiment:	Kutter, Winkelwölfe, Winkelmischwölfe, Gefrierfleischwölfe, Mischmaschinen, Gefrierfleischschneider, Feinstzerkleinerer – für Handwerk und Industrie, in verschiedenen Ausführungen und mit vielen Optionen erhältlich, vollautomatisierte Produktionslinien speziell auf Kundenbedürfnisse zugeschnitten
Anwendungen:	Zerkleinerung und Verarbeitung von frischem und gefrorenem Fleisch für Roh-, Brüh- und Kochwurst, Hack- und Burgerfleisch sowie von Fisch, Käse und Butter, Obst und Gemüse, Süßwaren, Tiernahrung, Hefe, Teigwaren, Pharmazeutika und vielem mehr.
Branche:	Maschinenbau

weiter. Um die Neuerungen auf Leistung, Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit unter realen Bedingungen zu testen, nutzt LASKA Versuchsabteilungen, betriebseigene und beim Kunden vor Ort, und steht in Kooperation mit industriellen Partnerbetrieben.

Erfahrung und frische Ideen

LASKA ist „staatlich ausgezeichnete Ausbildungsbetrieb“. Viele der ehemaligen Lehrlinge bleiben dem Unternehmen auch nach Abschluss der fundierten Ausbildung treu. Die Erfahrung der langjährigen Mitarbeiter, gemeinsam mit der Energie der jungen, bilden die Basis für den technischen Fortschritt und die Zufriedenheit der LASKA-Kunden.

Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

Makartstraße 60 | 4050 Traun/Österreich
Tel.: 07229/606-0 | E-Mail: laska@laska.at | www.laska.at





Lißner engineers + architects

Erfolg ist planbar!

Das Unternehmen hat sich auf die Planung, Realisierung und Betreuung von Schlacht-, Zerlege- und fleischverarbeitenden Betrieben spezialisiert. Seine Kernkompetenz ist die Produktionsplanung mit der Berechnung der Raumgrößen, die Auslegung der Maschinen, die Planung des Materialflusses und die Erstellung des ersten Layouts für die Planung von Umbauten, Erweiterungen und Neubauten für Betriebe jeder Größenordnung. In jedem Produktionsunternehmen gilt: Je besser der Materialfluss auf die individuellen Produktionsanforderungen eines Unternehmens zugeschnitten ist, desto höher ist die betriebswirtschaftliche Effizienz.

Die Planung eines fleischverarbeitenden Betriebes ist ein hochkomplexer und von vielen Faktoren bestimmter Prozess. Jede einzelne Phase von der Grundlagenermittlung und Vorplanung über die Entwurfsplanung bis hin zur Ausführungsplanung und Objektüberwachung erfordert ein besonderes Maß an Kompetenz und branchenspezifischer Erfahrung.

Die Planung bei Lißner verläuft grundsätzlich von „innen nach außen“ und stellt somit auch die künftige Ausbaufähigkeit eines Objektes sicher. Weitere Vorteile entstehen durch die absolut kurzen Wege im Betriebsablauf und einen kreuzungsfreien, optimierten Materialfluss mit dem Ergebnis einer effektiveren Produktion unter Beachtung betriebswirtschaftlicher Aspekte und hygienischer Anforderungen. Die Experten von Lißner kennen den Weg, den das Material nehmen muss, damit ihre Kunden in Zukunft wirtschaftlicher produzieren.

Dank fast 30-jähriger Erfahrung in der Fleischindustrie und vielen realisierten Projekten im In- und Ausland können Lißner engineers + architects neben der Generalplanung auch Teilplanungen, Optimierungen und einzelne Serviceleistungen entsprechend individuellen Wünschen anbieten. Die Generalplanung bietet mit der Produktionsplanung sowie der Planung und Betreuung der technischen Gebäudeausstattung und der Baugewerke alle Leistungen aus einer Hand an.

- Unternehmen:** Lißner engineers + architects
- Gründung:** 1988
- Inhaber:** Dipl.-Ing. Dennis Lißner, B. Sc. Tobias Lißner
- Branche:** Fachplanungsbüro
- Schwerpunkt:** Produktionsplanung
- Wir bieten:**
 - Planung und Projektsteuerung für Neubauten, Umbauten und Erweiterungen
 - Planung und Durchführung von Rationalisierungsmaßnahmen
 - Optimierung des Material- und Personalfusses
 - Erstellung sämtlicher Genehmigungsverfahren (z.B. BImSch)
 - Energiemanagement und Gefahrenanalysen
 - Beratung und Betreuung in allen produktions-technischen und logistischen Bereichen

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Alle Leistungen aus einer Hand**
- ▶ **Planung von „innen nach außen“**
- ▶ **Produktionsplanung individuell auf Kundenbedürfnisse zugeschnitten**
- ▶ **Beratung durch ein Team aus Experten für die Produktionsplanung, TGA und BAU**
- ▶ **Unabhängig und individuell beratend**



Dennis und Tobias Lißner GbR
 Hasenkamp 9 | 25482 Appen
 Tel.: +49 (0) 4101 55 68 10
www.lissner.eu | info@lissner.eu



MADE IN GERMANY 

 STARCUTTER  DICECUT®  GALAN

MAGURIT - Ihr Schneidemaschinen-Spezialist für frische und gefrorene Produkte 

www.magurit.de

MAGURIT

MAGURIT ist ein führender Hersteller von Schneidemaschinen zur Zerkleinerung frischer und gefrorener Lebensmittel. Dabei hat sich das Unternehmen im Bereich Gefriergutverarbeitung als weltweit führend etabliert und baut heute in seinem Werk in Hückeswagen mit knapp 60 Mitarbeitern ca. 30 verschiedene Gefrierschneidermodelle, die viele bekannte Schneideanwendungen in der Fleisch-, Gemüse- und Fruchtverarbeitung abdecken. Die Gefrierschneider sind erhältlich als Guillotinschneider, Präzisionsguillotinen, Rotations- und Würfelschneider. Sie können für alle bekannten Blockmaße bis hin zur Palettenverarbeitung geliefert werden.

Im Bereich der Frischfleischverarbeitung hat sich MAGURIT mit seinen kontinuierlichen Schneidemaschinen in den vergangenen Jahren auch einen Namen erarbeitet, da diese kontinuierlich und schonend sauber schneiden, fast wie handgeschnitten. Diese Maschinen werden in der Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Tiernahrungsindustrie eingesetzt.

MAGURIT stellt darüber hinaus Förder- und Zusatzgeräte für beide Maschinenarten her, etwa Schnecken- und Senkrechtförderer, Depalettierer, Förderbänder mit und ohne Metalldetektion, sowie Palettenheber, um die Frisch- und Gefrierschneider in Produktionslinien zu integrieren.

Geschäftsführer:	Andreas Hager, kaufmännisch Dino Vieth, technisch
Sortiment:	Gefrierschneider für die Fleisch- und Fruchtverarbeitung, die Tiernahrungsherstellung und für die pharmazeutische Produktion, Frischschneider für die Geflügel-, Fleisch- und Fischverarbeitung
Alleinstellungsmerkmal:	Weltweit einziger Vollsportimentsanbieter für Gefriergutzerkleinerungsmaschinen
Branche:	Maschinen- und Anlagenbau



ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ 158 Jahre Produktkompetenz
- ▶ Familiengeführt, 5. Generation
- ▶ Kundenspezifischer Maschinenbau
- ▶ Eigene Entwicklungsabteilung
- ▶ Eigene Fertigung
- ▶ Eigener Service

MAGURIT Gefrierschneider GmbH

Tel.: +49 (2192) 936 39-0
Clarenbachstraße 7
42499 Hückeswagen
E-Mail: magurit@magurit.de
www.magurit.de

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH



MULTIPOND

Vorreiter bei Wägesystemen

MULTIPOND ist ein seit seiner Gründung ein inhabergeführtes deutsches Unternehmen. Mit mehr als 70 Jahren Erfahrung in industrieller Wägetechnik sind wir der Vorreiter in der Industrie. Unser Erfolg basiert auf dem hohen qualitativen und technischen Standard unserer Wägesysteme.

Wir setzen ganz bewusst auf eine hohe Fertigungstiefe sowie Produktion ausschließlich in Deutschland. Das Thema Kundenorientierung haben wir uns zur Unternehmensmaxime gemacht.

So setzt ein Team aus mehr als 300 Mitarbeitern weltweit alles daran, unseren Kunden aus dem Food- und Non-Food-Bereich stets die optimale, individuelle Lösung, exakt zugeschnitten auf deren Anforderungen, zu bieten.

Vertrieb, Projektierung und Service erfolgt über den Hauptsitz in Deutschland, über die vier Tochtergesellschaften in Frankreich, den Niederlanden, England und den USA sowie ein weltweites Vertreternetzwerk.

MULTIPOND**MULTIPOND Wägetechnik GmbH**

Traunreuter Straße 2-4 | D-84478 Waldkraiburg | Telefon: +49 (8638) 961-0 | Telefax: +49 (8638) 961-111

E-Mail: info@multipond.com | Internet: www.multipond.com

MOHN - Hygienetechnik in Perfektion

MOHN liefert seit 1998 weltweit Lösungen aus Edelstahl für die Lebensmittelbranche. Die Kernkompetenzen des Unternehmens liegen im Bereich der Hygiene- und Reinigungstechnik. Wir verstehen uns nicht nur als Lösungsgeber im Bereich Hygienetechnik, sondern als kompetenter Partner, wenn es um die Planung baulicher Maßnahmen geht. Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand!

Professionelle, individuelle Beratung vor Ort auf der Basis von exzellentem Produkt- und Branchen Know-how ist für uns Grundvoraussetzung bei der Abbildung und produktiven Umsetzung Ihrer Qualitäts- und Produktionsabläufe. Wir unterstützen Sie bei der wirtschaftlichen Umsetzung Ihrer aktuellen Hygieneanforderung und beraten Sie gerne bei Schwachstellen in der Personalhygiene, Betriebshygiene und Produkthygiene.

Innovationen 2018

Die neu entwickelten HIGHLINE-Hygienschleusen werden im Bereich der integrierten Sohlenreinigung statt mit konventionellen, marktüblichen Reflexionslichttastern, durch eine zum Patent angemeldete Innovation aktiviert. Die Bürstenwalzen für die Sohlenreinigung werden über eine spezielle Federtopftechnik beim Betreten der Anlage ebenso gesteuert, wie die optimale Menge an Reinigungsmittel und Wasser. Beim Verlassen des Laufrostes stoppen sofort Reinigungsmittel- und Wasserzufuhr, wie auch die Bürstenrotation. Gegen-

über konventionellen Hygienschleusen mit sensorgesteuerten Bürstenantrieb mittels Reflexionslichttaster spart diese Innovation Wasser, Chemie und Energiekosten.

Zudem sind die HIGHLINE-Hygienschleusen alle mit einer frei programmierbaren SIEMENS-Logo Steuerung ausgestattet.

Unsere Behälterwaschanlagen vom Typ HIGHLINE erleichtern die Einhaltung der hygienisch einwandfreien Bedingungen bezüglich der Reinigung und Desinfektion von Euronorm-Behältern und unterscheiden sich in der Reinigungsleistung je Behälter, Ausstattung sowie Einsatzzweck. Das komplett doppelwandig schall- und wärmegeämmte Maschinengehäuse, garantiert einen niedrigen Energieverbrauch. Die Düsenarme sind ohne Werkzeug demontierbar und leicht zu reinigen. Die Behälter werden beim Durchlaufen des Waschprozesses leicht geneigt durch die Waschanlage befördert, damit das Wasser nicht auf den Behältern „steht“ und wesentlich besser innerhalb der Maschine abfließen kann.



MOHN
HYGIENETECHNIK IN PERFEKTION

Mohn GmbH

Am Stadion 4 | D-58540 Meinerzhagen
Tel.: +49 (2354) 94 45-0
Fax: +49 (2354) 94 45-299
info@mohn-gmbh.com
www.mohn-gmbh.com

Geschäftsführer: David Mohn

Gründung: 1998

PRODUKTPROGRAMM

- ▶ Hygienetechnik
- ▶ Waschanlagen
- ▶ Reinigungstechnik
- ▶ Sozial- und Umkleideraumasstattungen
- ▶ Entwässerungstechnik
- ▶ Edelstahl-Betriebseinrichtungen
- ▶ Edelstahl-Lagereinrichtungen
- ▶ Hebe-Kippsysteme
- ▶ Wagen, Behälter und Transportgeräte



niroflex

Unter diesem Markennamen bietet die Friedrich Münch GmbH + Co KG persönliche Schutzausrüstung für die fleischverarbeitende Industrie.



niroflex fix –, die sich durch ihre Verschluss-Systeme unterscheiden. Die Breite des Handschuhsortiments reicht vom klassischen Handschuh über Stulpenlängen von 75, 150, 190 und 220 mm bis hin zur Hand, Unterarm und Oberarm schützenden Ganzarm-Variante. Hinzu kommen Schürzen und Boleros in unterschiedlichen Standardkonfektionen und ganz neu, Bolero-Varianten mit Ärmel.

Eine Alternative zu Edelstahl ist Titan, das für die niroflex fix-Handschuhe angeboten wird. Titan ermöglicht es, das Gewicht eines Handschuhs zu reduzieren, ist nickelfrei und nicht allergen.

Parallel bietet niroflex auch ein Sortiment gestrickter Schutzhandschuhe. Dazu zählen in erster Linie Schnitenschutzhandschuhe, die in Kombination mit einem Ringgeflechtshandschuh die messerführende Hand schützen. Die Hochleistungshandschuhe BlueCut und WhiteCut erreichen teilweise Newton-Werte, die die geforderten Höchstwerte der gültigen DIN EN ISO 13997 um 100 % übertreffen. Hochwertige Verbundfasern wie Brinix® oder Materialkombinationen aus HPPE (Hochleistungspolyethylen) und Edelstahlfasern sind der Grund für überlegene Testergebnisse.

Niroflex ist der Markenname, unter dem die Friedrich Münch GmbH + Co KG weltweit höchstes Ansehen genießt. 1970 stellt das Unternehmen den ersten Stechschutzhandschuh aus verschweißtem Edelstahl-Ringgeflecht vor. Was folgt ist eine kleine Revolution in den Betrieben der fleisch- und fischverarbeitenden Industrie auf der ganzen Welt, denn das neue Produkt definiert die Sicherheitsstandards für Stech- und Schnitenschutz auf einem ganz neuen Level.

Was niroflex-Ringgeflecht-Produkte seit dem ersten Tag von allen anderen sogenannten Alternativen unterscheidet, ist die unübertroffene Qualität jedes einzelnen Produkts. Das hat seinen Grund in der hohen Fertigungstiefe und dem Fertigungs-Know-how auf selbstentwickelten Maschinen, die einem stetigen Verbesserungsprozess unterliegen. Dies und viele Dutzend kleine und große Details machen niroflex-Ringgeflechte zu den sichersten, aber auch zu den tragfreundlichsten. Sicherheit und Ergonomie lautet das Konzept dahinter, denn in einem körperlich belastenden Arbeitsumfeld sind das die Garanten dafür, dass Produkte auch gerne getragen werden.

Drei Handschuhtypen

Heute umfasst das Edelstahl-Ringgeflecht-Sortiment drei unterschiedliche Handschuhtypen – niroflex 2000, niroflex easyfit und

Schutz gegen Kälte und Nässe

Spezialisten auf ganz anderen Gebieten sind die Kälteschutzhandschuhe BlueCut ice und BlueShell ice. Sie schützen mit speziellen Hohlfasern und einem besonderen Luftkammer-Querschnitt die Hände vor Kälte und als BlueCut ice auch vor Schnittverletzungen.

Bleiben die beiden Nässeschutzhandschuhe BlueShell sandy und BlueShell smooth. Mit einer für Lebensmittel unbedenklichen Beschichtung aus hochwertigem Nitrilschaum halten die Handschuhe die Hände auch bei ausdauernden Arbeiten – etwa beim Putzen – trocken. Dabei machen sich auf glatten, nassen und öligen Oberflächen die rutschhemmenden Eigenschaften der Beschichtung besonders positiv bemerkbar.

niroflex
premium protection

Friedrich Münch GmbH + Co KG

In den Waldäckern 10 | D-75417 Mühlacker/Germany
Telefon: +49 (7041) 95 44-0 | Telefax: +49 (7041) 95 44-55
E-Mail: info@friedrich-muench.de | Internet: www.niroflex.de

RENNER Schlachthausstechnik

Renner Schlachthausstechnik ist ein im Jahr 1987 gegründetes Unternehmen, das sich auf dem Gebiet der Schlachthausstechnik, Fördertechnik und Hygieneausrüstung in der fleischverarbeitenden Industrie und dem Metzgerhandwerk einen soliden Namen erarbeitet hat. Egal, ob es sich um nationale oder internationale Projekte handelt: Der Qualitätsanspruch des Hauses zeichnet sich durch erstklassige Beratung, Planung, Fertigung und Installation vor Ort aus.

Um die hohe Qualität aufrechtzuerhalten, hat sich RENNER SCHLACHTHAUSTECHNIK vor Jahren dazu entschieden, junge Leute für die Organisation und die Fertigung auszubilden und so eine Grundlage für die Weitergabe des Know-how zu gewährleisten. Moderne CAD-Kon-

struktionsplätze, CNC-Maschinen und ERP-Systeme für die innerbetriebliche Organisation unterstützen die erfahrenen und weltweit aktiven Kräfte in der Planung, Produktion, End-

montage und der Installation vor Ort. Renner Schlachthausstechnik versteht sich als Komplettanbieter für die verschiedensten Unternehmensgrößen. Ob Handwerker oder industriell ausgerichtete Unternehmen: Zusammen mit den Kunden wird der optimale Betriebsablauf unter Berücksichtigung von Tierwohl, Hygiene, Ergonomie, Qualität und Arbeitsschutz entwickelt. RENNER SCHLACHTHAUSTECHNIK ist ein typisches deutsches Familienunternehmen, das von Armin und Thomas Renner in der 2. Generation geführt wird.

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **RENNER ist ein kompetenter Partner für individuelle und flexible Schlachthausstechnik – und das bereits in der 2. Generation.**
- ▶ **RENNER führt die gesamte Produktreihe für Fleischereien und Schlachthöfe in jeder Größenordnung.**
- ▶ **RENNER entspricht mit seinen Anlagen den umfangreichen Qualitätsansprüchen hinsichtlich Hygiene, Tierschutz, Ergonomie sowie Betriebs- und Arbeitssicherheit.**
- ▶ **RENNER steht für innovative Qualitätsarbeit – angefangen von der soliden Planung über die Projektierung bis zur termingerechten Realisierung. Stets stehen dabei die individuellen Wünsche und Anforderungen der Kunden im Fokus. Diesen Rundum-Service schätzen Kunden weltweit.**



RENNER Schlachthausstechnik GmbH

Fachsenfelder Straße 33 | D-73453 Abtsgmünd

Tel.: +49 (0) 7366/92096-0 | Fax: +49 (0) 7366/92096-99

info@renner-sht.de | www.renner-sht.de





Das neue, innovative RISCO-Abdrehsystem RS 261: Höchstleistung mit Zwillingkopf bei Natur-Kollagen- und Plastikdärmen.

RISCO-Schinkenfüllmaschine RS 650: Das Topmodell für die industrielle Herstellung von Qualitätsschinken.



RISCO

RISCO ist der Name schlechthin, wenn es um die Lieferung von Maschinen und Systemen für die Lebensmittelindustrie, insbesondere für die Fleischverarbeitung, geht. Das seit 50 Jahren tätige Unternehmen hat sich in einer idealen Kombination aus Familientradition und einem effizienten, zeitgemäßen Management eine herausragende Position auf den Weltmärkten erarbeitet, wo es als Pionier nicht nur der Entwicklung neuer Lösungen, neuer Verfahren und neuer Märkte entgegenstrebt, sondern auch neuen Erfolgen.

Das Produktionsprogramm umfasst eine breite Auswahl an Wurstfüllanlagen mit Vakuumtechnik, Hochvakuum-Füllmaschinen für Schinken, Rohwurst und Brühwurst, Fleischwölfe

und Paddelmischer, Systeme für Hackfleisch in der Schale, Formsysteme für klassische oder Gourmet-Hamburger, Bällchen und Klößchen aus Fleisch, Fisch oder vegetarischen Massen, Ablage- und Coextrusionssysteme, Abbindemaschinen sowie eine ganze Reihe von Zubehöerausstattungen, die eigens für die Lebensmittelbranche entwickelt wurden.

RISCO-Produkte werden wissenschaftlich entwickelt, um die Kunden in kleinen, mittelgroßen und großen Betrieben bei der Entwicklung neuer Lösungen zu unterstützen.

Das über die Jahre beständige Wachstum der Firma ist ein eindeutiger Beleg für die Kunst, aktiv auf die Marktentwicklung und die Anforderungen der Kunden einzugehen.

Geschäftsführer: Tobias Raithle
Branche: Anlagenbau

RISCO GmbH
Vorstadtstr. 61-67
73614 Schorndorf
Tel.: +49 (7181) 9274-0
Fax: +49 (7181) 9274-20
E-Mail: info@risco.de; www.risco.de





Hans Schütt



Durch seine hohe Spezialisierung als weiterverarbeitender Händler hat sich Hans Schütt aus 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, Raffens 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 2015 implementierte Managementsystem BRC-IoP gewährleistet eine zertifizierte, gleichbleibend hohe Qualität und Lebensmittelsicherheit für die Kunden.

Das Unternehmen importiert Kunstdärme aus aller Welt, agiert aber vornehmlich auf dem deutschen Markt, wo 90 % der Produkte verkauft werden. Die Zukunftsperspektiven sieht Hans-Joachim Schütt positiv. „Ich glaube, dass der Naturdarm immer knapper und damit teurer wird. Die fortschreitenden mikrobiologischen Anforderungen und Änderungen in den Essgewohnheiten sprechen in meinen Augen klar für den Kunstdarm“, meint der Unternehmer.

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Die leistungsstarke Konfektionierung und ein umfangreiches Lager sichern jederzeit Lieferbereitschaft.**
- ▶ **Groß genug für industrielle Anforderungen.**
- ▶ **Flexibel genug, um individuelle Ansprüche zu erfüllen.**
- ▶ **Zertifiziert nach BRC-IoP Version 5**

Bild oben (li.): Das HansSchütt-Team am Standort in Halstenbek. Viele Mitarbeiter sind seit mehr als 15 Jahren dabei.

Bild oben (re.): Ein umfangreiches Lager sichert die Lieferbereitschaft.

Bild unten: Der Maschinenpark, der für die Verarbeitung der Kunstdärme benötigt wird, besteht ausschließlich aus Sonderanfertigungen und Eigenbauten bei relativ hoher Automation der Prozesse.

Geschäftsführer: Hans-Joachim Schütt

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

Branche: Kunstdarm-Großhandel



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



Produktionslinie für Brühwurst

Maschinenfabrik Seydelmann

Die Maschinenfabrik Seydelmann KG feierte 2018 ihr 175-jähriges Bestehen. Das traditionsreiche Unternehmen steht für Qualität und Innovation. Vieles, was heute in der Branche Standard ist, erblickte bei Seydelmann das Licht der Welt. Seydelmann ist weltweiter Marktführer und in 150 Ländern auf allen fünf Kontinenten aktiv.

„Made in Germany“ ist gelebte Einstellung – neben Konstruktion und Planung werden alle Fertigungsschritte wie Metallbearbeitung, elektrische Montage und Maschinenmontage im Werk Aalen durchgeführt. Mit mehr als 80 Grundvarianten weist das Maschinenprogramm heute eine unübertroffene Produktionsbreite auf.

Seydelmann Kutter sorgen mit den extrem schnellen Messern für sehr hohen Eiweißaufschluss und absolute Feinheit und produzieren Wurstwaren von bester Qualität. Dank modernster Technologie kann das Material neben der Zerkleinerung und Emulgierung auch gekühlt, gekocht und unter Vakuum bearbeitet werden.

Seydelmann Wölfe zerkleinern schnell und effizient frisches, gekochtes und gefrorenes Material. Mit dem passenden Seydelmann Wolf wird ein absolut klares Schnittbild erreicht.

Seydelmann Mischer eignen sich bestens zum Mischen, Vor-emulgieren und Standardisieren von Ausgangsmaterialien mit Gewürzen oder Hilfsstoffen. Sie sichern unter Vakuum und mit Kühlung eine schonende und gleichmäßige Vermischung.

Seydelmann Feinstzerkleinerer, die Konti-Kutter, produzieren hochwertige Emulsionen in kürzester Zeit. Sie erzielen zuverlässig hohe Stundenleistungen im kontinuierlichen Betrieb.

Handwerksbetriebe und industrielle Fleischverarbeiter aller Betriebsgrößen finden bei Seydelmann die geeigneten Maschinen. Primär zur Herstellung von Wurst- und Fleischwaren entwickelt, haben sich Seydelmann Maschinen auch bei der Herstellung von Fisch-, Käse-, Gemüse- und Pharmaprodukten sowie in der Süßwaren- und Backwarenindustrie bewiesen.

Jede Seydelmann Maschine wird auf Bestellung produziert. Spezifische Kundenwünsche und -bedürfnisse werden berücksichtigt.

Sortiment:	Kutter, Mischer, Wölfe, Feinstzerkleinerer und Produktionslinien
Anwendungen:	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Fisch-, Käse-, Gemüse- und Obstprodukten, Tiernahrung, Suppen, Saucen, Süßwaren, Füllungen, Convenience Food u. a.
Branche:	Maschinenbau

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Leistungsstarke Maschinen mit innovativen Ausstattungen sichern ihren Nutzern Wettbewerbsvorteile durch hohe Effizienz und beste Produktqualität**
- ▶ **Schneller und zuverlässiger 24-h-Service**
- ▶ **Seydelmann Maschinen gelten als äußerst langlebig und störungsunempfindlich**
- ▶ **Deutlich höhere Stundenleistung der Maschinen und höchste Qualität der Endprodukte**



Vakuum-Koch-Kutter K 64 AC-8

„Cutter Blitz“ 1910: erster Kutter in Serienfertigung (re.).

Sitz und Verkauf: Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Tel.: +49 (0) 711 490 09 00
 Fax: +49 (0) 711 49 00 90 90 | E-Mail: info@seydelmann.com | www.seydelmann.com

Werk, Niederlassung und Service: Burgstallstraße 1-3 | 73431 Aalen
 Tel.: +49 (0) 7361 56 50 | Fax: +49 (0) 7361 359 51 | E-Mail: info@aa.seydelmann.com

Seydelmann

Silikal

Äußerst strapazierfähig und ebenso gründlich wie einfach in der Reinigung müssen Böden für die Fleischverarbeitung sein – daran geht kein Weg vorbei. Hersteller Silikal, seit mehr als 60 Jahren Spezialist für Industriefußböden auf Reaktionsharzbasis, erfüllt mit seinen Systemen noch eine ganze Reihe weiterer Ansprüche der Branche: Unübertroffene Schnelligkeit bei Sanierungs- und Neubaumaßnahmen gehört in jedem Fall dazu, ebenso wie Resistenz gegen Fette, Gewürze und hochwirksame Reinigungsmittel sowie die passende Rutschhemmung zur Sicherheit der Mitarbeiter. Ob Kühlraum oder Verarbeitung, Lager oder Verpackung – für die unterschiedlichsten Bereiche der Fleischwarenindustrie bietet das Unternehmen aus Mainhausen bei Frankfurt praxisgerechte Lösungen an.

Nach einer Stunde voll belastbar

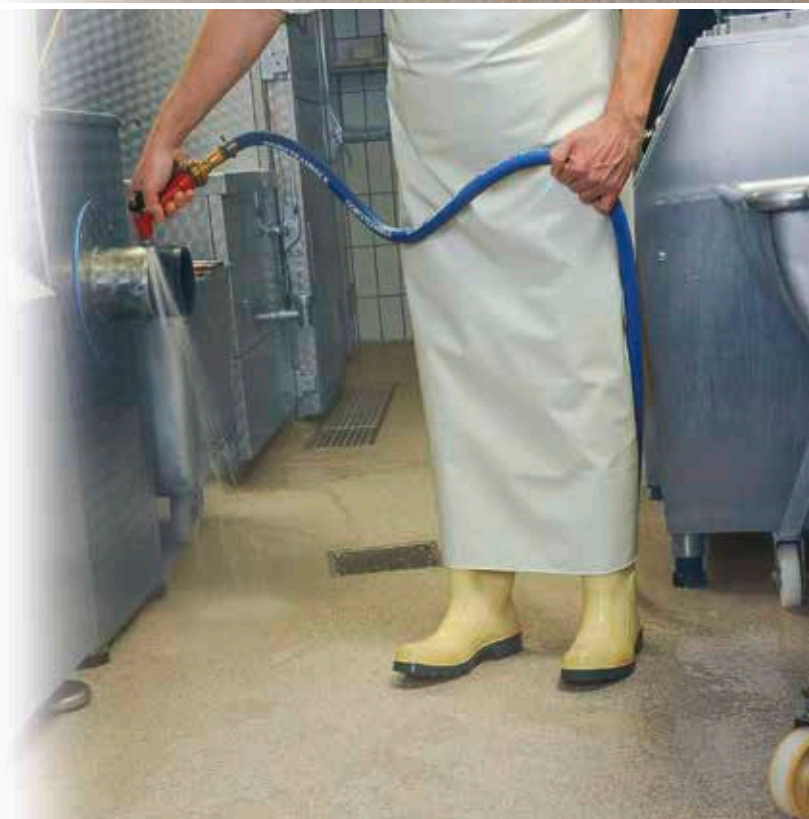
Die Kunstharz-Beschichtungen des Herstellers sind schon nach etwa einer Stunde zur vollen Belastbarkeit ausgehärtet. Ein Vorteil, den die Kunden besonders bei Sanierungsmaßnahmen zu schätzen wissen. Denn ein neuer Boden lässt sich damit oft ohne Betriebsunterbrechung realisieren, einfach über Nacht oder am Wochenende.

Das Programm des Mainhäuser Unternehmens bietet außerdem die Möglichkeit, durch Einstreuen von Colorquarzen, sowohl die Rutsicherheit als auch die Optik der Fläche ganz nach Anspruch und Wunsch einzustellen. Hohlkehlen vermeiden gleichzeitig Schmutzansammlungen in den Eckbereichen, fugenlos angearbeitete Abläufe gewährleisten, dass anfallende Nässe aufgenommen wird – beispielsweise bei intensiver Reinigung.

Weltweit sind die MMA(Methylmetacrylatharz)-Systeme der Silikal GmbH seit Jahrzehnten für ihre Kompetenz im Lebensmittelbereich bekannt. Hohe Ansprüche in Sachen Hygiene werden von den Kunstharz-Systemen schließlich ebenso erfüllt, wie starke Belastungen bei der Produktion.

Über Silikal:

Die Silikal GmbH mit Sitz in Mainhausen bei Frankfurt am Main entwickelt und produziert seit über 60 Jahren Reaktionsharze für Böden und den Bautenschutz auf Basis Methylmethacrylat, Epoxid und Polyurethan. Zum umfangreichen Angebot zählen Produkte für Beton-Reparaturen und Instandhaltungsmaßnahmen, für Industrie- und Gewerbeböden, für Bauwerksabdichtungen, Straßenmarkierungen, taktile Leitsysteme und Orthopädieharze zum Beispiel. Die Vermarktung findet über das eigene Verkaufsteam, über Vertretungen, Fachverlegebetriebe des Handwerks, Bau- und Bautenschutz-Unternehmen sowie über Mittler wie Ingenieure, Planer und Architekten statt. Silikal ist mittlerweile in 60 Ländern weltweit aktiv und unterhält eigene Verkaufsbüros und Lager in der Schweiz, Korea, Vereinigte Arabische Emirate, Malaysia, Thailand, Indonesien, Australien und der Türkei.



Silikal GmbH

Ostring 23 | 63533 Mainhausen

Tel.: +49 (6182) 92 35-0

Fax: +49 (6182) 92 35-40

E-Mail: mail@silikal.de | www.silikal.de



Boden gut, alles gut!

Singer & Sohn

Singer & Sohn wurde im Jahr 1988 gegründet, nachdem sich der heutige Geschäftsführer Manfred Singer dafür entschied, das Einzelunternehmen seines Vaters in eine GmbH umzuwandeln.

Als anfänglicher Partner für Fördertechnik fiel der Fokus immer mehr auf die Automatisierung in der Lebensmittelindustrie. Seit 2016 ist auch Sohn Christian Singer mit im Unternehmen tätig und hat vor Allem die Bereiche Vertrieb Ausland und Marketing übernommen.



Loading system Typ V-G-E – zum Einlegen von Produkten direkt in die Verpackungsmaschine

Das international tätige Unternehmen sticht immer wieder durch neue Entwicklungen und Speziallösungen hervor. So wurde mit HD eine neue Generation der Fördertechnik entwickelt – das **Singer Hygienic Design**.

„Hygiene ist einer der wichtigsten Faktoren in unserer Branche. Um diesem Anspruch unserer Kunden gerecht zu werden haben unsere Konstrukteure in Schulungen alles über Hygienic Design erfahren und wir waren so der erste Hersteller in Deutschland, dessen Anlagen mit dem Hygienic Design Zertifikat ausgezeichnet wurden“, so Christian Singer.

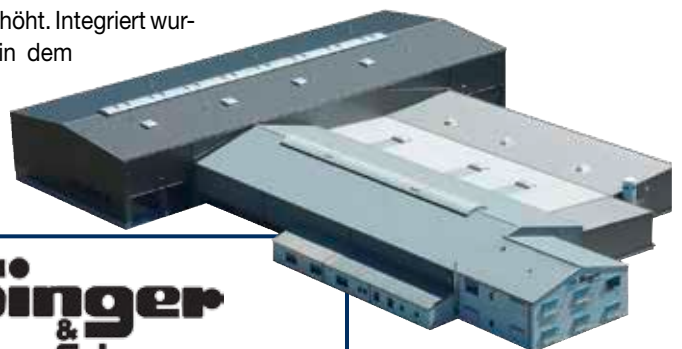
Ein weiteres großes Thema bei Singer & Sohn ist der Bereich **Loading systems**.

Mit dem Leitspruch: „Wir bringen Ihr Produkt in die Verpackung. Egal, wie individuell es auch sein mag!“ bietet Singer & Sohn für nahezu jedes Produkt und jede Verpackung die richtige Lösung, wie etwa für das Ablegen von Bratwürsten in Schalen, das Einfüllen von z. B. Salami-Sticks in Schlauchbeutel oder das Einlegen von jeglichen Produkten direkt in die Tiefziehverpackungsmaschine.



Mit dem **Loading system Typ V-G-E** werden die Produkte zuerst einzeln, dann sorgfältig in eine Richtung ausgerichtet und am Ende in der gewünschten Anzahl positionsgenau direkt in die Verpackung eingelegt. Natürlich wird auch hier bei der Ausführung auf das Hygienic Design Wert gelegt, was bedeutet, dass komplett auf das unhygienische Saugen der Produkte verzichtet wird. Der speziell entwickelte Greifer, der im 3D-Druckverfahren hergestellt wird, fixiert die Würste mit einzelnen Pins und ist deshalb optimal für besonders empfindliche Produkte geeignet.

Um auch für die Zukunft bestens gewappnet zu sein, wurde im Jahr 2018 eine neue Produktions- und Montagehalle errichtet und die Gesamtfläche damit auf 4200 m² erhöht. Integriert wurde auch ein Showroom, in dem Kunden empfangen und die Maschinen nahezu unter Realbedingungen getestet werden können.



- Loading systems
- Automatisierungstechnik
- Schneidsysteme
- Fördertechnische Anlagen
- Thermische Produktbehandlung
- Sonderanlagen



Singer & Sohn GmbH
 Förderanlagen- u. Maschinenbau
 Conveyor technology and engineering
 Industriepark Erasbach B1 92334 Berching
 info@singer-und-sohn.de
 www.singer-und-sohn.de

TREIF

Gespür für Technik mit Sinn für Geschmack – das ist die Leidenschaft, der sich TREIF verschrieben hat. Das Unternehmen entwickelt und produziert seit 70 Jahren effiziente, kundenorientierte Lösungen für das Handwerk, Supermärkte, mittelständische Betriebe und die Industrie.

Mit fast 500 Beschäftigten weltweit werden innovative Maschinen, Anlagen und Systeme ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln entwickelt und produziert. Zum Maschinenprogramm gehören Würfelschneider wie z. B. der Alleschneider FELIX oder der AVITOS (Goldgewinner der Anuga Foodtech Awards 2018), der tiefgefrorene Produkte (bis zu -18°C) in Würfel, Streifen und Plättchen schneidet. Auch im Bereich Portionen schneiden (im Bild re. FALCON evolution) bietet TREIF Maschinen

sowohl für das Handwerk als auch für die Industrie. Alle Slicer von TREIF sind dank der Technologie des Eco Slicing in der Lage, kostensparend bei höheren Produkttemperaturen zu schneiden. Dank der hauseigenen Messerfertigung erhält der TREIF-Kunde

Messer und Maschine aus einer Hand. Dadurch wird das optimale Zusammenspiel zwischen Messer und Maschine gewährleistet.



Gründung:	1948
Beschäftigte:	fast 500 weltweit
Vertrieb:	weltweit
Geschäftsführender Gesellschafter:	Uwe Reifenhäuser
Sortiment:	Würfelschneider, Portionenschneider für Fleisch ohne und mit Knochen (auch nach Gewichtsvorgabe), Slicer für Aufschnitt-Produkte, Linien-Lösungen, Brotschneider
Anwendungen:	Schneiden von Lebensmitteln, z. B. Fleisch mit und ohne Knochen, Wurst, Käse, Brot- und Backwaren
Alleinstellungsmerkmal:	Einzigartiges Produkt-Spektrum; TREIF bündelt das größte Spektrum der Lebensmittel-Schneidtechnik.
Kunden:	Metzgereien, Supermärkte, fleischverarbeitende Betriebe (Mittelstand, Industrie, Großindustrie)
Branche:	Maschinen- und Anlagenbau

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Customer First: An erster Stelle steht der Kunde**
- ▶ **Innovation statt Stillstand: hoher Innovationsgrad**
- ▶ **Qualität bis ins Detail: eigene Messerfertigung und hohe Fertigungstiefe**

**TREIF**

Toni-Reifenhäuser-Str. 1 | 57641 Oberlahr
 Tel.: +49 (0)2685 944-0
 E-Mail: info@treif.com
 www.treif.de





VEMAG Anlagenbau

VEMAG ANLAGENBAU ist weltweiter Marktführer in der Entwicklung und Produktion hochwertiger und nachhaltiger Anlagensysteme zur thermischen Behandlung von Lebensmitteln. Zu unserem Repertoire gehören Trocknen, Räuchern, Kochen, Pasteurisieren, Kühlen, Auftauen, Lagern sowie Reifeprozesse. Ständig erweitern und optimieren wir dabei kundenspezifisch Technik & Technologie. Regelmäßige technische Neuerungen weist auch unsere hochspezialisierte Entwicklungsabteilung vor. Neben unserem etablierten vielfältigen Anlagen- und Räucherzeugerspektrum, entwickeln wir kontinuierlich neue energieeffiziente ressourcenschonende Anlagensysteme, wie den neuen **CLIMAMAT STAR HIGH CUBE**. Dieser ermöglicht die Reifung, das Räuchern und die Lagerung luftgetrockneter Fleisch- und Salamierzeugnisse auf bis zu 6 Meter hohen Racks sowie automatischer Be- und Entladung mittels Flurförderfahrzeug (AGV System).



Für die äußerst gleichmäßige Behandlung von besonders dicht gepackten, liegenden Produkten empfehlen wir Ihnen unseren innovativen **CLIMAMAT STAR CROSS**, der mittels bewegter Einblaskanäle jede Sätze optimal mit Luft versorgt und so für gewohnt perfekte und reproduzierbare Ergebnisse auch auf engstem Raum sorgt.

Kundennähe, Service und Qualität stehen im Fokus, um auch zukünftig langfristigen Progress und Wachstum zu schaffen. Mit aktuell ca. 150 Mitarbeitern, über 60 Vertriebspartnern in 70 Ländern und anhaltender Verbesserung der internen Vertriebsstrukturen sowie regelmäßiger Verstärkung unseres jungen Teams, gewährleisten wir sowohl in Deutschland als auch international engen Kundenkontakt.

Unsere 2016 fertiggestellte moderne Unternehmenszentrale in Verden bietet unter Anderem ein voll ausgestattetes Kunden-Seminar- und Entwicklungszentrum, welches unseren Kunden auf über 500 m² ein breites Anlagenportfolio für Versuche und Demonstrationen zur Verfügung stellt. Für 2019 sind bereits weitere große Baumaßnahmen am Standort geplant.

Wir begleiten Sie kompetent vom ersten Beratungsgespräch bis zur technologischen Inbetriebnahme und entwickeln in enger Zusammenarbeit individuelle Lösungen nach Ihren Wünschen für Ihr Premiumprodukt.

Sprechen Sie uns gerne an!

ALLEINSTELLUNGSMERKMALE

- ▶ **Weltweiter Innovationsführer im Bereich der thermischen Behandlung von Lebensmitteln**
- ▶ **Ausführliche Technologieberatung in unserem Kunden-center oder bei Ihnen vor Ort**
- ▶ **Individuelle Lösungen mit über 15 verschiedenen Luftführungssystemen**
- ▶ **Persönlicher Kundenservice, zugeschnitten auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse**
- ▶ **Professionelle Strömungssimulation für Ihre Anlagen**

VEMAG ANLAGENBAU GmbH

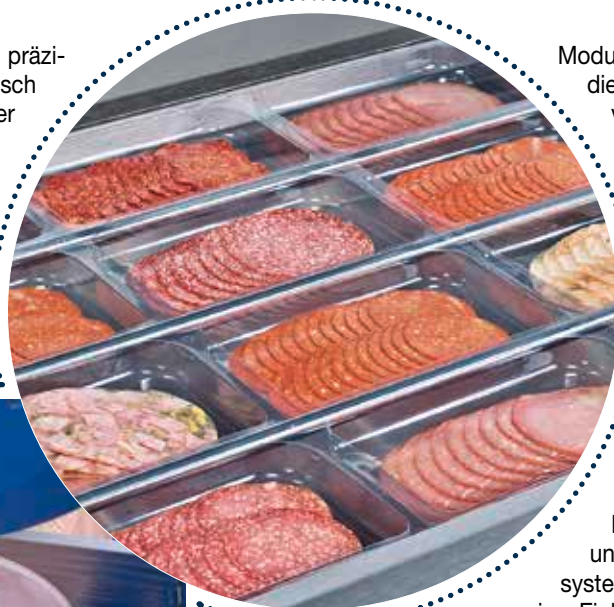
Karoline-Herschel-Straße 2
27283 Verden/Aller
Tel.: +49 (0)4231 77 77
vertrieb@vemag-anlagenbau.de
www.vemag-anlagenbau.com





Weber Maschinenbau

Vom gewichtsgenauen Schneiden bis zum präzisen Einlegen und Verpacken von Wurst, Fleisch und Käse: Weber Maschinenbau ist einer der führenden Systemanbieter für Aufschnittanwendungen und zählt zu den wichtigsten Adressen für die lebensmittelverarbeitende Industrie. Das Portfolio ist vielfältig und bietet für alle Anforderungen und Anwendungsbereiche die perfekte Lösung. Aus der Kombination von innovativer Schaffenskraft sowie Kunden- und



Marktorientierung entstehen bereits seit 1981 einzigartige Lösungen, die einen echten Mehrwert für Kunden generieren und sich in einer effizienten Produktion widerspiegeln. Fokussiert und spezialisiert auf die Anforderungen von Aufschnittapplikationen entwickelt Weber innovative Linienkonzepte.

Kompromisslos integrierte Systemlösungen

Das Weber-Linienkonzept, bestehend aus Slicer S6, Compact-Buffer, dem neuen PickRobot und der Hochleistungs-Tiefziehverpackungsmaschine VMAX, überzeugt beispielsweise durch maximale Leistung, beste Produktausbeute und höchste Qualität. Der Weber Slicer S6 hat sich als Hochleistungsanlage zum effektiven und portionsgenauen Schneiden zahlreicher, anspruchsvoller Anwendungen wie 2-fach Rohschinken, 2-fach französischer Kochschinken oder 4-fach Braten etabliert. Kein anderer Slicer erzielt bessere Ergebnisse in puncto Qualität, Präzision und Effizienz.

Modular aufgebaut lässt sich die Hochleistungs-Tiefziehverpackungsmaschine

Weber VMAX präzise auf verschiedene Anwendungen und Anforderungen ausrichten und zeichnet sich durch höchste Ausbringungsleistung, minimalen Personal- und Wartungsaufwand sowie Bediener- und Servicefreundlichkeit aus. Durch raffinierte Integration können VMAX und das kompakte Puffersystem Weber CompactBuffer eine Einheit auf kleinstem Raum

bilden. Daraus resultiert nicht nur die optimale Nutzung von Freiräumen, sondern

ebenfalls eine deutlich bessere Zugänglichkeit zur Verpackungsmaschinenelektronik.

Aufgrund einer lückenlosen Synchronisation der Linienkomponenten kann der Weber PickRobot die Portionen während des Vorzugs in die Verpackungsmaschine einlegen. Slicer, Automatisierungskomponenten und Verpackungsmaschine ergeben eine Einheit – für maximale Performance und Wirtschaftlichkeit.

Geschäftsführender Gesellschafter:

Tobias Weber

weber

Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach

Günther-Weber-Straße 3 | 35236 Breidenbach
Tel.: +49 (0) 6465-918-0 | Fax: +49 (0) 6465-918-1100
E-Mail: info@weberweb.com | Internet: www.weberweb.com



WEBOMATIC

**Wir bauen Vertrauen seit 1958,
Generation für Generation.**

Seit der Konstruktion der ersten Vakuumverpackungsmaschine im Jahr 1958 setzen wir Standards für die für Verpackungsmaschinen. Unsere Aufgabe ist die optimale Vakuumverpackung von Fleisch, Wurstwaren, Geflügel- und Milchprodukten unserer Kunden aus Handwerk, Gastronomie und Industrie. In lösungsorientierter Art und Weise arbeiten wir gemeinsam mit unseren Kunden an passgenauen Verpackungskonzepten. Wir bauen auf umfassendes technisches Wissen, anwendungsorientierte Erfahrung, die Zusammenarbeit mit hochkarätigen Zulieferern und die Verwendung von ausnahmslos hochwertigen Materialien, um unsere erstklassige WEBOMATIC-Qualität zu garantieren. WEBOMATIC bietet eines der umfangreichsten und individuellsten Lieferprogramme von robusten und zuverlässigen Vakuumverpackungsmaschinen, die alle in Deutschland hergestellt werden:

- Vakuumkammermaschinen
- Schalensiegelmaschinen/Traysealer
- Tiefziehmaschinen
- Skin-Verpackungen mit Folien und Schalen
- Schrumpfeinheiten
- Schrumpfanwendungen auf Tiefziehmaschinen
- Individuallösungen
- Anlagenkomponenten
- Wartung und Service

Gründung: 1958
Beschäftigte: 150 weltweit
Vertrieb: weltweit

Geschäftsführender Gesellschafter: Ralf Bonk

Anwendungen: Wir bieten die optimale Vakuumverpackung von Lebensmitteln sowie hochsensiblen Industrie- oder Medizinprodukten

Alleinstellungsmerkmal: Vom ersten Tag an sind wir fokussiert auf das, was wir am besten können: Vakuumverpackungen. Wir schaffen passgenaue Verpackungskonzepte so individuell wie unsere Kunden. Familiengeführte Maschinenbaukunst seit 1958

Kunden: Handwerksbetriebe, Mittelständler und Industriekonzerne

Branche: Anlagen und Maschinenbau



ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Maschinenbaukunst, Innovation und Technologie „made in Germany – made to last“**
- ▶ **Alles aus einer Hand: Konzeption, Entwicklung, Fertigung, Versand**
- ▶ **Kundenspezifischer Maschinenbau & erstklassige Qualität**



WEBOMATIC®

advanced vacuum packaging systems

WEBOMATIC Maschinenfabrik GmbH

Hansastr. 119 | DE-44866 Bochum | Tel. +49 (0) 2327 30 99 0
 info@webomatic.de | www.webomatic.de info@

Neue Seiten. Neue Zeiten!

fleisch
net.de

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

Schauen Sie selbst mal rein!
www.fleischnet.de



Bewerben Sie sich jetzt für den

FLEISCHEREI TECHNIK & FLEISCHER-HANDWERK

Award 2019

Mit dem **FLEISCHEREI TECHNIK** und **FLEISCHER-HANDWERK Award 2019** werden zum 6. Mal technische Entwicklungen, Konzepte oder Dienstleistungen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung ausgezeichnet, die einen nachhaltigen Vorteil für den verarbeitenden Betrieb und die Qualität der dort hergestellten Lebensmittel haben. Die Auszeichnung wird an Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister verliehen. Eine Fachjury nimmt die Beurteilung der eingereichten Vorschläge und Bewerbungen vor.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ausschreibung:

Die Ausschreibung für den **FLEISCHEREI TECHNIK** und den **FLEISCHER-HANDWERK Award** endet am **8. März 2019**.

Bewerbung:

Bewerbungen und Vorschläge können ab sofort eingereicht werden. Die Kurzbewerbung in digitaler Form sollte enthalten:

- ◆ Motivation für Bewerbung
- ◆ Firmenbeschreibung und fachlichen Hintergrund
- ◆ Schilderung des Projekts bzw. der Innovation auf max. 3 Seiten sowie die Herausstellung des besonderen Innovationsgehalts
- ◆ Bilder



Preiskategorien:

- ◆ Verarbeitungsmaschinen
- ◆ Automatisierung/Industrie 4.0
- ◆ Gütezusätze & Gewürze
- ◆ Schlacht- und Zerlegetechnik
- ◆ Räucher- und Klimatechnik
- ◆ Verpackungstechnik
- ◆ Prozesskontrolle & QM



Preiskategorien:

- ◆ Verarbeitungsmaschinen
- ◆ Ladenbau & Verkauf
- ◆ Verpackungstechnik
- ◆ Klima- und Räuchertechnik
- ◆ Gewürze & Gütezusätze
- ◆ Gar- und Küchentechnik
- ◆ Konzepte zur Verkaufsförderung

Preisverleihung: Die Prämierung der preisgekrönten Projekte und Entwicklungen erfolgt im **Mai 2019** auf der **IFFA in Frankfurt am Main** im Rahmen einer fachöffentlichen Veranstaltung. Die Preisträger werden außerdem mit einer Urkunde ausgezeichnet. Über die Siegerprojekte wird in **FLEISCHEREI TECHNIK** und **FLEISCHER-HANDWERK** ausführlich berichtet. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Bitte senden Sie Ihre Bewerbung oder Ihren Vorschlag an die Redaktion:

Marco Theimer, Chefredakteur ♦ m.theimer@blmedien.de ♦ +49 (89) 370 60-150