

FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

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

IFFA 2019: Jetzt geht's rund

IFFA 2019: Round and round

K+G Wetter: Spaß vermeidet Fehler

K+G Wetter: Fun avoids mistakes

Sealpac: Hachdünn verpacken

Sealpac: Super-thin packaging

Starfrost: Frischer als frisch

Starfrost: Fresher than fresh

IKVM500VAC

**Unique:
VarioMix
with tiltable
vessel**



Visit us in Hall 12.0, Stand A50



Fastest mixing action

Gentle and clean
discharge



INOTEC GmbH, Maschinenentwicklung und Vertrieb
Dieselstraße 1, 72770 Reutlingen
fon +49 7121-58 59 60
inotec@inotecgmbh.de www.inotecgmbh.de



Klasse Böden für die Fleischbranche

Sauber, sicher, extrem belastbar,
fugenlos, schnell verlegt, attraktiv!

Silikal-Reaktionsharze sind
die ideale Basis in allen Nutz-
bereichen von Metzgereien,
Schlachtereien und fleischwirt-
schaftlichen Betrieben.


Silikal®
made in Germany
seit 1951


Silikal®

Boden gut, alles gut!

Silikal GmbH

Reaktionsharze und Polymerbeton
für Industrieböden und Ingenieurbau

Ostring 23
63533 Mainhausen

Tel.: +49 (0) 61 82 / 92 35-0
Fax: +49 (0) 61 82 / 92 35-40

mail@silikal.de
www.silikal.de





Christian Blümel
Redakteur / Editor

Ohne Scheuklappen Without blinkers

Fridays for Future – was hat die globale Protestbewegung der Schüler und Studenten mit der IFFA zu tun? Auf den ersten Blick wenig bis gar nichts. Auf den zweiten Blick eine ganze Menge. Denn in Frankfurt am Main steht in diesem Jahr ein Aspekt der Fleischbranche im Mittelpunkt, der bislang kaum mehr als eine Feigenblattfunktion gehabt hat: die Nachhaltigkeit.

Vor allem im Verpackungsbereich scheinen die Maschinenbauer aufgewacht zu sein. Die Bilder von Meerestieren, denen Plastikmüll den Garaus macht, schleichen sich unweigerlich ins Bewusstsein und schreien nach Veränderung. Lösungen etwa, bei denen extrem dünne Folien zum Einsatz kommen, die sich nach der Verwendung auch noch umweltgerecht entsorgen und recyceln lassen, sind nur der Anfang. Klar muss aber sein: Die beste Verpackung ist die, die gar nicht erst gebraucht wird.

Und auch die Fleischindustrie kommt längst nicht mehr um die Frage herum, ob noch mehr und noch effektivere Fleischproduktion tatsächlich ein gangbarer Weg in die Zukunft ist. Keine Frage: Es gilt, eine sich drastisch vermehrende Menschheit zu ernähren. Ganz klar ist aber auch, dass allein die Produktion von noch mehr Fleisch den Welthunger nicht wird stillen können.

Da sind – auch bei der IFFA – die Unternehmer im Vorteil, die über den Tellerrand ihres angestammten Geschäftsmodells hinausschauen (können). Diejenigen unter uns ohne Scheuklappen, die den Protest der Schüler nicht als modische Erscheinung und eleganten Weg des Schulschwänzens abtun, werden sich zwangsläufig Gedanken über nachhaltige Ernährungsmodelle machen (müssen).

Ich jedenfalls habe mir für meinen Messer-rundgang das Thema Nachhaltigkeit ganz dick ins Aufgabenbuch geschrieben. Wir sehen uns auf der IFFA!

Fridays for Future - what has the global protest movement of pupils and students got to do with IFFA? At first glance, little to nothing. At second glance, a whole lot. This year in Frankfurt/Main, the focus is on one aspect of the meat industry that has so far had little more than a fig leaf function: sustainability.

Especially in the packaging sector, machine builders seem to have woken up. The images of sea creatures being killed by plastic garbage inevitably creep into consciousness and cry out for change. Solutions, which uses extremely thin films that can be disposed of and recycled in an environmentally friendly way after use, are only the beginning. But it has to be clear: The best packaging is the one not needed.

And the meat industry has long since had to ask itself whether even more and even more effective meat production is actually a viable path into the future. There's no question about it: it's a matter of feeding a drastically proliferating human race. But it is also quite clear that the production of even more meat alone will not be able to satisfy the world's hunger.

Here - also at IFFA - these entrepreneurs are at an advantage who (can) look beyond their traditional business model. Those of us without blinkers, who do not dismiss the protest of the pupils as a fashionable phenomenon and elegant way of truancy, will inevitably (have to) think about lasting nutrition models.

In any case, I wrote the topic of sustainability very thickly in my task book for my tour of the fair. See you at IFFA!



VICTORINOX

SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI

Köln, Wallrafplatz 2, 50667

SHOP ONLINE AT VICTORINOX.COM



ESTABLISHED 1884

Inhalt April 2019

Contents April 2019

IFFA Vorschau
Preview

Editorial / Editorial

Ohne Scheuklappen / Without blinkers **3**

Aktuelles / News

Kurz notiert & Messekalender / News & trade fairs **6+7**
Herausforderung Leitsätze **8+9**

IFFA 2019

Jetzt geht's richtig rund /
Round and round **10**
K+G Wetter: Spaß vermeidet Fehler /
Fun avoids mistakes **16**
Sealpac: Hauchdünn und hauchzart /
Super-thin and super-delicate **22**
CSB-System: Zentrales Nervensystem /
Central nervous system **28**
Vikan: Überlebenskünstler /
Survival artists **32**
VDMA: Risiken minimieren /
Reducing risks **42**
Bettcher: Zwei Geräte, ein Motor /
Two devices, one engine **52**
Tomra: Bessere Kontrolle, höhere Margen /
Better controls, higher margins **62**
IFFA: Events, die Trends zeigen /
Events that show trends **68**
Agmadata: Daten-Orchester /
Data Orchestra **80**

Gefrieren / Freezing

Starfrost: Frischer als frisch / Fresher than fresh **82**

Service

Produktspiegel / International product spectrum **86**
Impressum / Imprint **90**

Hinweis: Diesem Heft liegen Beilagen von Rex Technologie (Thalgau/AUT), Schröter Technologie (Borgholzhausen) und Thermobil (Dormagen) bei. In einer Teilaufgabe des Heftes befinden sich zudem Beilagen von CT Cliptechnik Deutschland (Meißen) und Schlatterer Esband (Herbrechtingen). Wir bitten um freundliche Beachtung.



10
IFFA 2019: Über 70 Sonderseiten zur internationalen Nummer 1 der Fleischwirtschaft. / More than 70 special pages on the international number 1 in the meat industry.



32
Listerien, ihr Vorkommen und ihre wirkungsvolle Bekämpfung: Ein Fachbeitrag von Vikan-Expertin Dr. Stine Bislev. / Listeria, their occurrence and their effective control: a technical contribution from Vikan-expert Dr Stine Bislev.



Zum Titel:

Der Inotec VarioMix IKVM500 VAC mit kippbarem Mischtrog ist ideal für Produktionen kleiner Chargen mit großer Produktvielfalt.

Title: The title is submitted by:

Inotec GmbH
Dieselstraße 1
72770 Reutlingen
Tel.: +49 (0) 71 21/58 59 60
inotec@inotecgmbh.com
www.inotecgmbh.de



62

Wie optische Sortier- und Analysegeräte die Produktion unterstützen können, erklärt Lars Povlsen von Tomra. / Lars Povlsen from Tomra explains how optical sorting and analysis equipment can support production.

Fotos: Startfrost, Tomra, Sealpac



82

Der Nutzen von mechanischem Gefrieren geht weit über Komfort und Zweckmäßigkeit hinaus. / The benefits of mechanical freezing go far beyond convenience and practicality.



22

So wenig Kunststoff wie möglich: Rindersteaks von OSI stecken nun in einer innovativen FlatSkin-Verpackung. / As little plastic as possible: Beef steaks from OSI are now sold in innovative FlatSkin packaging.

QUALITÄT, EFFIZIENZ UND MARGE STEIGERN

IFFA FRANKFURT 2019
HALLE 9.1 || STAND D30

TOMRA Food ist ihr Partner für sensorbasierte in-Line Analyse für Fleisch, Wurstwaren und Geflügel. Unsere innovativen Systeme messen den Anteil an Fett, Feuchtigkeit, Protein und Kollagen in Echtzeit. **Maximieren Sie Ihren Ertrag, minimieren Sie Ihren Verbrauch, erhöhen Sie Ihre Effizienz – mit Lösungen von TOMRA Food.**



Air Products acquires ACP

Air Products has completed the acquisition of ACP Europe SA, the until now largest independent supplier of carbon dioxide (CO2) in continental Europe.

ACP supplies companies in application areas such as food, beverages, chemicals and horticulture. The company employs 120 people. It has four liquid CO2 production plants in Europe (plus one under construction) and two dry ice production plants. With two production plants close to the German border (Geleen in the Netherlands and Beinheim in France) and other sources, ACP can supply a large part of Germany. Air Products expects growth in the industrial gases sector from the acquisition. Details of the financial terms of the deal have not been published.



www.airproducts.de

Air Products übernimmt ACP

Air Products hat die Übernahme von ACP Europe SA, dem bislang größten unabhängigen Anbieter von Kohlendioxid (CO2) in Kontinentaleuropa, abgeschlossen.

ACP versorgt Unternehmen in Anwendungsbereichen wie Nahrungsmittel, Getränke, Chemie und Gartenbau. Das Unternehmen beschäftigt 120 Mitarbeiter. Es verfügt in Europa über vier Produktionsanlagen für flüssiges CO2 (plus eine im Bau) sowie zwei Anlagen zur Produktion von Trockeneis. Mit zwei Produktionsanlagen in Grenznähe zu Deutschland (Geleen in den Niederlanden und Beinheim in Frankreich) sowie weitere Quellen kann ACP einen Großteil Deutschlands versorgen. Air Products erhofft sich von der Übernahme Wachstum im Bereich Industriegase. Details zu finanziellen Rahmenbedingungen des Deals wurden nicht veröffentlicht. www.airproducts.de

MESSEN / TRADE FAIRS

- IFFA, Frankfurt am Main (GER), 04.05. - 09.05.2019
- Interfood, Astana (KAZ), 29.05. - 31.05.2019
- FachPack, Nürnberg (GER), 24.09. - 26.09.2019
- Anuga, Köln (GER), 05.10. - 09.10.2019
- Agroprodmash, Moskau (RUS), 07.10. - 11.10.2019
- Process Expo, Chicago (USA), 08.10. - 11.10.2019
- Gulfood Manufacturing, Dubai (VAE), 29.10. - 31.10.2019



99 von 100 Punkten

Simon Gaul, Fachinformatiker für Anwendungsentwicklung, hat es geschafft: mit 99 von 100 Punkten wurde der 23-Jährige bei der Abschlussprüfung der IHK bundesweit bester Azubi in seinem Ausbildungsberuf. Für seinen Ausbildungsbetrieb, die Winweb Informationstechnologie GmbH, ist das ein außergewöhnlicher Erfolg, denn bereits im vergangenen Jahr kam der bundesweit beste Azubi aus dem Unternehmen, das branchenspezifische ERP-Software für Unternehmen aus Lebensmittelindustrie und Großhandel entwickelt. 213 Jahrgangsbester von insgesamt mehr als 300.000 Azubis aus über 200 Ausbildungsberufen wurden bei der nationalen Bestenhehrung in Berlin Anfang Dezember 2018 ausgezeichnet. Die Festrede hielt Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier. DIHK-Präsident Eric Schweitzer (re.) gratulierte Simon Gaul zur bundesweit besten Abschlussprüfung. www.winweb.de



Cliptechnik-Schulungen

Als Anbieter von Clip-System-Lösungen bietet Poly-clip System Kunden und Partnern praxisnahe Cliptechnik-Schulungen an. Die Steigerung der Produktivität in der Wurstherstellung mit den Clipverschluss-Automaten des Herstellers steht dabei im Fokus. Geschult wird in Deutsch, Englisch oder in der jeweiligen Landessprache (mit Dolmetscher). Die Mischung aus Theorie und Praxis an der Maschine sowie kleine Gruppen 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.

Anmeldung bei: Frau Schultheis, Tel.: +49 (6190) 88 86-344, E-Mail: training@polyclip.de. www.polyclip.com

Termine für das 1. Halbjahr 2019 (Zeitraum/Maschinentyp)

14. Mai 2019: PDC / PDC-A 600/700	15. Mai 2019: FCA 80
16. bis 17. Mai 2019: FCA 100/140	4. bis 5. Juni 2019: ICA
6. bis 7. Juni 2019: FCA 120/160	

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: Poly-clip System GmbH & Co. KG, Mrs. Schultheis, Tel.: +49 (6190) 88 86-344, E-mail: training@polyclip.de. www.polyclip.com

Training dates 2019 – 1st term (dates/machine)

May 14, 2019: PDC / PDC-A 600/700	May 15, 2019: FCA 80
May 16 – 17, 2019: FCA 100/140	June 4 – 5, 2019: ICA
June 6 – 7, 2019: TSCA 120/160	



Bochum goes Austria

Die Webomatic Maschinenfabrik hat eine weitere Tochterfirma gegründet. Seit Anfang Januar 2019 ist die österreichische Dependence in Salzburg unter der Leitung von Helmut Kottinger aktiv. Das derzeit vierköpfige Team der Webomatic Austria GmbH kümmert sich um Beratung, Verkauf und Service der Verpackungsmaschinen sowie den Verkauf von Verpackungsmaterialien. Zusätzlich bietet die Niederlassung in Salzburg Kunden die Möglichkeit, vor Ort Probeverpackungen auf verschiedenen Kammer-, Schrumpf- und halbautomatischen Schalensiegelmaschinen herzustellen. Die Maschinenbauer aus Bochum verfügen neben der Tochterfirma in Österreich über weitere Unternehmungen in Polen und Rumänien sowie ein weltweites Netz von Partnern und Händlern. www.webomatic.de

Bochum goes Austria

Webomatic Maschinenfabrik has founded another subsidiary. Since the beginning of January 2019, the Austrian branch in Salzburg has been active under the management of Helmut Kottinger. The currently four-person team of Webomatic Austria GmbH is responsible for consulting, sales and service of the packaging machines as well as the sale of packaging materials.



In addition, the bureau in Salzburg offers customers the opportunity to produce sample packaging on site on various chamber, shrink and semi-automatic tray sealing machines. In addition to the subsidiary in Austria, the machine builders from Bochum have further companies in Poland and Romania as well as a worldwide network of partners. www.webomatic.de

Wäge-Partnerschaft

Bereits 2018 hat Bizerba eine Partnerschaft mit dem japanischen Messinstrumentehersteller A&D gestartet. Das Traditionsunternehmen aus Tokio ist bekannt für High-End-Labor- und Präzisionswägelösungen. Durch die Kooperation ist es den beiden Unternehmen aus Deutschland und Japan möglich, den kompletten Anforderungskatalog von Industrie und Handel im Bereich Wägetechnologie zu erfüllen. Die Wägeexperten aus Balingen profitieren dabei von der Leistung und Qualität der A&D-Produkte vor allem im Bereich der



Analyse- und Präzisionswaagen sowie bei hochauflösenden Kompaktwaagen. Die Kundennähe, Erfahrung im Service und Support sowie Bizerbas führende Position am Markt kommt wiederum A&D zugute.

www.bizerba.com, www.aandd.jp

Weighing partnership

Bizerba started a partnership with the Japanese measuring instrument manufacturer A&D back in 2018. The long-established company from Tokyo is known for high-

end laboratory and precision weighing solutions. The cooperation enables the two companies from Germany and Japan to meet the complete requirements of industry and trade in the field of weighing technology. The weighing experts from Balingen benefit from the performance and quality of A&D products, especially in the field of analytical and precision balances as well as high-resolution compact balances. Customer proximity, experience in service and support and Bizerba's leading position in the market benefit A&D in turn. www.bizerba.com, www.aandd.jp

Neuer Vertriebsleiter

Die Holac Maschinenbau GmbH hat sich personell verstärkt. Der neue Vertriebsleiter heißt Josef Michailow und unterstützt das Unternehmen nun mit seiner langjährigen Erfahrung. Er übernahm seine neue Position Ende 2018 und ist seit Jahren in der Branche vernetzt.

Nach einem Studium der Rechtswissenschaften in Köln war er über 18 Jahre im weltweiten Vertrieb von Lebensmittelschneidesystemen tätig, u. a. Treif Maschinenbau, Multivac Sepp Haggemüller und Weber Maschinenbau.

www.holac.de



Ost-Vertrieb verstärkt

Die Mohn GmbH, Spezialistin für Hygiene-Lösungen mit Sitz in Meinerzhagen, hat sich im Außendienst verstärkt. Für Ostdeutschland wurde Michael Volk als neuer Berater gewonnen. Seine Erfahrungen sammelte er in den vergangenen 20 Jahren als Experte für Hygiene- und Reinigungstechnik in der Lebensmittel-

industrie. Neben fundierten Fachkenntnissen bringt er mit seinem Standort Löbnitz Kundennähe mit schnellen Reaktionszeiten und kurzen Anfahrtswegen mit. www.mohn-gmbh.com



„Stable basis“

Less turnover, less profit, less debt: The 2018 balance sheet of the Vion Food Group is ambivalent, CEO Ronald Lotgerink nevertheless sees „a stable basis for future growth“. A stable operating cash flow reduced net debt and improved the group's solvency. Nevertheless, the EBITDA of € 60.5 million was lower than in 2017 (€ 64 million) due to low cattle skin and high pig prices in an exceptionally warm and dry summer of 2018. Net income decreased by € 11.6 million to € 10.2 million due to higher depreciation costs from investments in previous years and lower tax benefits. The net debt decreased from € 50 million to € 35.1 million at the end of 2018. www.vionfoodgroup.com



„Stabile Basis“

Weniger Umsatz, weniger Gewinn, weniger Schulden: Die Bilanz 2018 der Vion Food Group ist zwiespältig, CEO Ronald Lotgerink sieht dennoch „eine stabile Basis für zukünftiges Wachstum“.

Ein stabiler operativer Cashflow verringerte die Nettoverbindlichkeiten und verbesserte die Zahlungsfähigkeit des Konzerns. Dennoch lag das EBITDA von 60,5 Mio. € wegen niedriger Rinderhaut- und hoher Schweinepreise in einem außergewöhnlich warmen und trockenen Sommer 2018 unter dem des Jahres 2017 (64 Mio. €). Der Nettogewinn sank um 11,6 auf 10,2 Mio. €, was auf höhere Abschreibungskosten aus Investitionen in den vergangenen Jahren sowie geringere Steuervorteile zurückzuführen ist. Die Nettoverbindlichkeiten sanken von 50 auf 35,1 Mio. € zum Jahresende 2018. www.vionfoodgroup.com/de

Fotos: Bizerba, Mohn, holac Maschinenbau, Vion Food Group



Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei der IFFA vom 04. bis 09.05.2019 in Halle 11.0 Stand C22.



40 Jahre Vakuumtechnik
für die Lebensmittelindustrie

- ◆ Individuelle Vakuumversorgung
- ◆ Reparatur & Service
- ◆ Vakuummessgeräte
- ◆ Verpackungsprüfung

BIS Vakuumtechnik GmbH Tel. +49 (0) 2242-96997-0
Löhestr. 38 info@bis-vakuumtechnik.de
D-53773 Hennef www.bis-vakuumtechnik.de



Die „Vegetarische Salami“ gehört bald der Vergangenheit an, die „Vegane Currywurst“ hingegen nicht.

Herausforderung *Leitsätze*

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) hat die „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ veröffentlicht, die nach Auffassung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) zu einigen Herausforderungen für die produzierende Wirtschaft sowie die Verbraucher führen werden. Dr. Sieglinde Stähle, Mitglied der Wissenschaftlichen Leitung des BLL und in der DLMBK, erklärt: „Vegane und vegeta-

rische Produkte liegen im Trend, und die wachsende Zahl derer, die kein oder selten Fleisch essen, möchten auch auf eine gewisse Vielfalt zurückgreifen. Wichtig ist aber, dass keiner durch die Bezeichnungen irreführt wird. Deshalb stand die Frage im Raum, ob die gängige Praxis, solche Ersatzprodukte auch analog zu den vertrauten Fleisch- und Wurstwaren, denen sie nachgebildet sind, zu bezeichnen, hilfreich oder verwirrend ist und ob solche Bezeichnungen nicht dem Original vorbehalten sein sollten.“

Teils-teils-Lösung

Letztendlich habe die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission in Form eines abgestuften Kennzeichnungskonzepts in Abhängigkeit von der Ähnlichkeit zwischen Fleischerzeugnissen und deren Analogen einen Kompromiss gefunden: Ein Teil der Bezeichnungen ist tabu, ein Teil kann beibehalten werden, während andere eine Umschreibung tragen müssen.

Konkret sieht der Leitsatz vor, dass Bezeichnungen...

- ...in Anlehnung an spezielle und gewachsene Fleischteilstücke wie Schinken künftig nicht mehr verwendet werden sollen,
- ...in Anlehnung an geschnittene Fleischstücke wie beispielsweise Schnitzel sowie an Lebensmittel aus zerkleinertem Fleisch wie Frikadellen verwendet werden können,
- ...für Kategorien von Wurstwaren, z. B. Streich- oder Bratwurst weiterhin üblich sind,
- ...für spezifische Wurstwaren wie Lyoner, Salami oder Leberwurst wiederum zukünftig nicht mehr verwendet werden sollten und wenn, dann nur in beschreibender Form wie „Typ Salami“ oder „nach Art Salami“.

Das Branchenschwergewicht Rügenwalder Mühle hat ein umfangreiches Portfolio an vegetarisch-vegane Fleischersatzprodukten.



Wichtig ist bei der Beurteilung, dass bei den so bezeichneten Produkten den Leitsätzen zufolge eine weitgehende oder zumindest hinreichende sensorische Ähnlichkeit zum in Bezug genommenen Lebensmittel tierischen Ursprungs besteht, insbesondere in Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Dr. Sieglinde Stähle betont: „Die Abstufungen sind bewusst gewählt, aber dennoch wird schon beim Lesen klar, dass die Unterscheidungen nicht auf Anhieb deutlich sind, weshalb das Konzept erklärungsbedürftig ist und hier noch viel Informationsarbeit betrieben werden muss.“

Nach Lyoner Art...

Zum einen für die sehr heterogene Anbieterseite und die Hersteller, die wissen müssen, wie sie bestimmte Produkte künftig leitsatzkonform bezeichnen. Zum anderen aber auch für die Kunden, die demnächst ein „vegetarisches Sojaerzeugnis nach Lyoner Art“ kaufen sollen.

Die „Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs“ geben ausschließlich Hinweise zur Kennzeichnung für Lebensmittel, die in ihrer



Auf den ersten Blick nicht als Wurst ohne jeglichen Fleischinhalt zu erkennen und damit ein gutes Beispiel für eine irreführende Bezeichnung: vegetarische Paprikawurst.

Beschaffenheit und Sensorik solchen mit tierischen Zutaten ähnlich sind und enthalten keine neuen Anforderungen an die Zusammensetzung veganer oder vegetarischer Lebensmittel.

Für die Definition „vegetarisch“ und „vegan“ gibt es bereits seit April 2016 auf Grundlage eines Beschlusses der damaligen Verbraucherschutzministerkonferenz

einheitliche und klare Kriterien, die nicht nur den Lebensmittelherstellern Rechtssicherheit bieten, sondern vor allem für Verbraucher eine verlässliche Grundlage zur Orientierung sind.

Diese Begriffsbestimmungen sind unverändert in die neuen Leitsätze eingegangen und online auf der Website der DLMBK einsehbar.

Foto: Colourbox.de

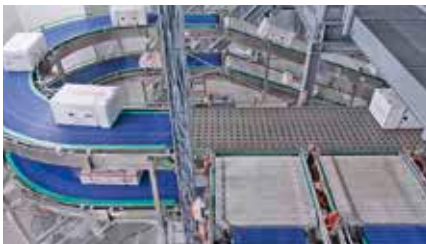
■ Automatisierungstechnik ■ Intralogistik/Lagertechnik ■ Rohrbahnfördertechnik ■ Behälter-/Kartonfördertechnik ■ Zerlegetechnik ■ Sonderlösungen



Maschinenbau Helmers GmbH
Dörfel Lebensmitteltechnik GmbH&Co.KG



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



Besuchen Sie uns auf der IFFA, Halle 9.0 • Stand B82

Jetzt geht's richtig rund

Die internationale Nummer 1 der Fleischwirtschaft öffnet von 4. bis 9. Mai 2019 in Frankfurt am Main wieder ihre Pforten. Über 1.000 Aussteller erwarten mehr als 60.000 Besucher.



Die IFFA zeigt sich 2019 im neuen Gewand: die Messe Frankfurt hat erhebliche Investitionen in Gelände und Infrastruktur getätigt, die einem erfolgreichen Messeerlebnis zugute kommen sollen. Aussteller wie Besucher können sich auf eine neue Halle, bessere Orientierung, kurze Wege und modernsten Servicestandard freuen. Die Messe Frankfurt rechnet mit mehr als 1.000 Ausstellern aus rund 50 Ländern. Auf einer Ausstellungsfläche von etwa 119.000 m² – 8 % mehr als zur Vorveranstaltung im Jahr 2016 – zeigen die Hersteller innovative Technologien, Trends und zukunftsweisende Lösungen für alle Prozessschritte der Fleischverarbeitung: vom Schlachten und Zerlegen über das Verarbeiten und Veredeln bis zum Verpacken und Verkaufen. Über 60.000 Fachbesucher aus 140 Ländern werden erwartet.

Fotos: Messe Frankfurt/Pietro Sutera/Valentia, Colourbox.de

IFFA in Kürze Key facts

Wann?/When?

4. bis 8. Mai 2019, 9 bis 18 Uhr,
am 9. Mai von 9 bis 17 Uhr

Wo?/Where?

Messe Frankfurt, Hallen/Halls 8, 9, 11 & 12

Preise/Prices

Tageskarte 24 €, Dauerkarte 48 €
Tageskarte ermäßigt (Studenten) 12 €

Auch **Fleischerei Technik** ist auf der IFFA
präsent: Halle 12.0, Stand D28
und Halle 9.0, Stand A03

Meat-Technology at
the IFFA: Hall 12.0, stand D28
& Hall 9.0, stand A03



Die neue Messehalle 12 verändert das Gesicht der IFFA nachhaltig. 2019 zieht die Fachmesse komplett in den westlichen Teil des Messegeländes und bietet damit eine optimale Infrastruktur mit kurzen Wegen. Es entsteht ein Rundlauf, der die Hallen 8, 9, 11 und 12 ringförmig miteinander verbindet. Die Via Mobile, das überdachte und verglaste Transportsystem mit Laufbändern und Rolltreppen, sorgt zusätzlich für ein rasches Fortkommen.

Wer steht wo?

Neue und alte Nachbarschaften werden die IFFA 2019 prägen. Nach wie vor ist die Hallenstruktur nach den Prozessen der Fleischverarbeitung ausgerichtet. Der Rundlauf beginnt in den beiden Ebenen der Halle 9 mit dem Bereich Schlachten, Zerlegen und Verarbeiten. Dazu gesellen sich unter anderem Transport- und Lagertechnik, Kälte und Versorgungstech-

nik, Betriebshygiene, Arbeitssicherheit und IT. Der zentrale Bereich „Verarbeiten“ wurde erstmals von der Halle 8 auf die Halle 12.0 ausgedehnt. Hier präsentieren sich Hersteller von Maschinen und Anlagen für die Kernprozesse der Fleisch- und Wurstproduktion aus der ganzen Welt.

Auf den beiden Ebenen der Halle 11 zeigen führende internationale Aussteller aus den Bereichen Verpacken, Packmittel, Schneiden, Messen und Wiegen ihre Innovationen. In Halle 12.1 befindet sich das breite Produktangebot aus dem Bereich Ingredienzien, Gewürze, Hilfsstoffe und Därme. Das Angebot zum Thema „Verkaufen – Alles rund um das Fleischerfachgeschäft“ schließlich belegt einen Sonderbereich innerhalb der neuen Halle 12.0. Hier präsentiert sich auch der Deutsche Fleischer-Verband mit Wettbewerbsareal und Marktplatz.

Fortsetzung auf Seite 13

Round and round

The international No. 1 in the meat industry will open its doors in Frankfurt am Main from 4 to 9 May 2019. Over 1,000 exhibitors are expecting more than 60,000 visitors.

New look for IFFA in 2019: Messe Frankfurt has made large investments in the Exhibition Centre and its infrastructure to ensure a positive trade-fair experience. Exhibitors and visitors can look forward to a new exhibition hall, improved orientation, shorter walking distances and ultra-modern services.

Messe Frankfurt is looking forward to welcoming more than 1,000 exhibitors from around 50 countries. On 119,000 m² of exhibition space (gross) – 8% more than at the last IFFA – manufacturers will present innovative technologies, trends and future-oriented solutions

for all stages of the meat-processing chain, from slaughtering and dismembering, via processing and refining, to packaging and sales. Over 60,000 trade visitors from 140 countries are expected.

The new Hall 12 is set to change the look of the IFFA permanently. This year, the trade fair moves completely to the western section of Frankfurt Fair and Exhibition Centre with an optimal infrastructure with short distances. The result is a circular tour linking Halls 8, 9, 11 and 12. The Via Mobile, the covered and glazed transport system with moving walkways and escalators, addi-



CSB-System



IFFA Besuchen Sie uns!
Halle 11.1
Stand B81

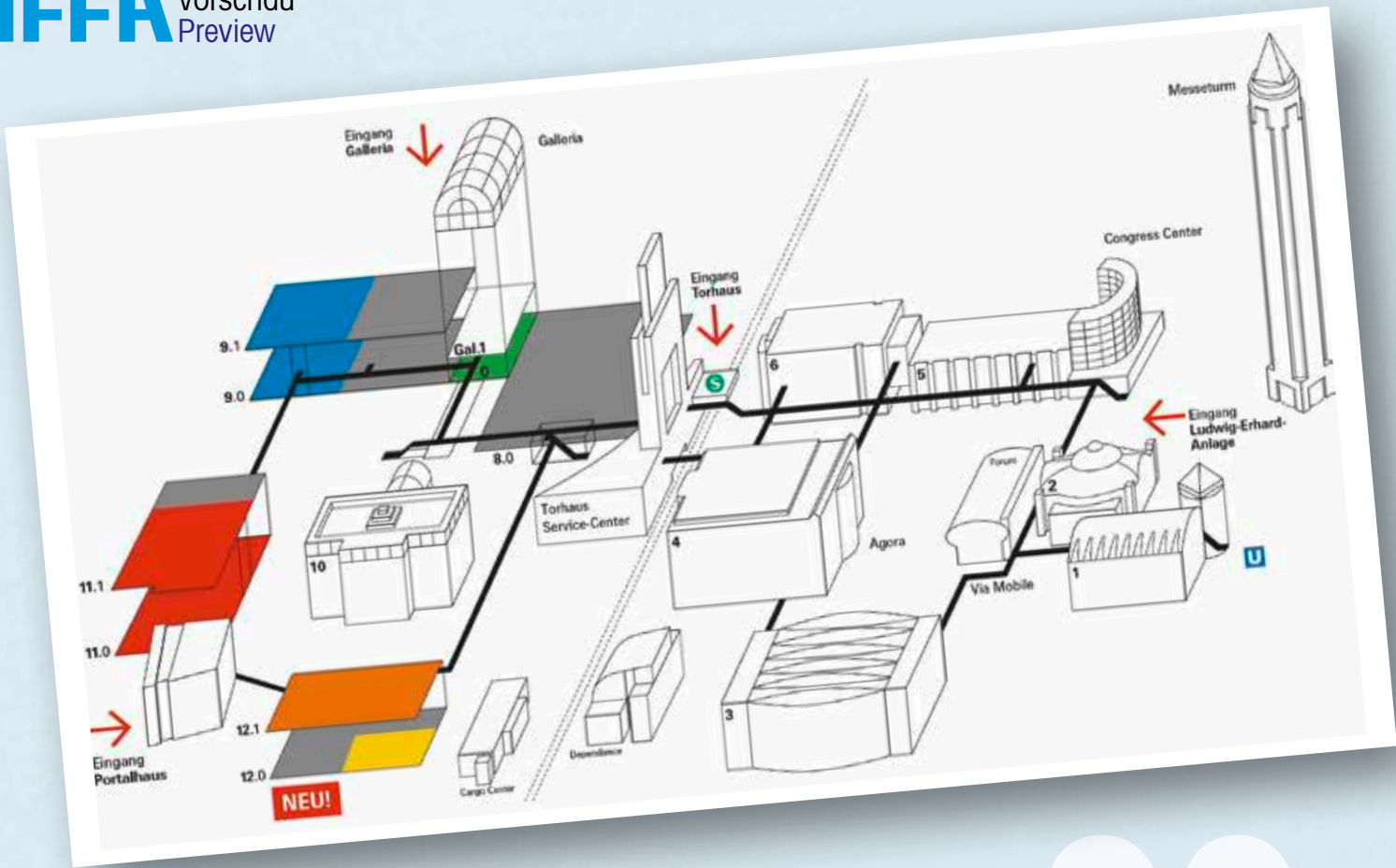
Wie viel versteht Ihre Software von Fleisch?

Unsere eine ganze Menge.

Branchenspezifische Prozesse, Integration von Maschinen und Anlagen, Monitoring und Reporting, Rückverfolgbarkeit, Rezepturoptimierung, Qualitätsmanagement und vieles mehr. Das CSB-System ist die Unternehmenssoftware für die Fleischbranche. Es deckt als Komplettlösung ERP, FACTORY ERP und MES ab. Und dazu sind Best-Practice-Standards schon enthalten.

Sie möchten ganz genau wissen, warum Branchenführer auf CSB setzen?

www.csb.com

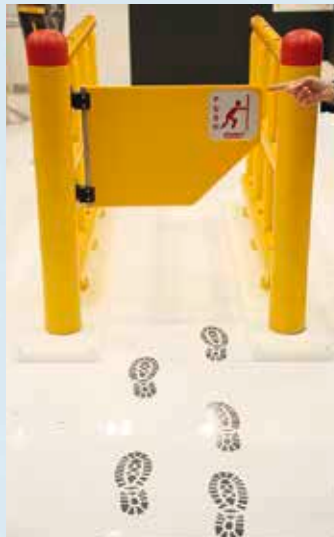


Johannes Schmid-Wiedersheim, Leiter der IFFA/Director IFFA

„Seit der letzten IFFA konnten wir sehr viele Neuerungen umsetzen. Die Besucher werden das an ganz unterschiedlichen Stellen erleben, zum Beispiel beim Messerundgang durch die modernen, lichten Hallen, beim Essen in einem der neuen Restaurants, auf den kurzen Wegen zwischen zwei Terminen oder wenn sie das schnelle WLAN nutzen. Viele Aussteller haben die neue Geländeaufteilung dazu genutzt, ihre Stände und ihr Angebot zu vergrößern. Und nicht zuletzt konnten wir Ausstellungsbereiche neu ordnen und einige verwandte Produktgruppen zusammenführen.“



“Since the last IFFA, we have been able to introduce numerous innovations, which visitors will notice at many different points. For example, when walking around the fair through modern, light and airy halls, in the restaurants, through the short distances between appointments and when using our new, high-speed WLAN. Many exhibitors have taken advantage of the of the move to increase the size of their exhibition stands and their presentations. And, last but not least, we have restructured the various segments and brought together a number of related product groups.”



tionally ensures rapid progress. IFFA 2019 will be characterised by old and new neighbours. As in the past, the overall structure is oriented towards the various stages of processing. The circular tour begins in Hall 9 with slaughtering, dismembering and processing, as well as transport and storage systems, refrigerating and supply equipment, operational hygiene, occupational safety and IT.

Who is where?

For the first time, the central processing section is being extended to Hall 12.0 where manufacturers from all over

Fotos: Messe Frankfurt/Jochen Günther, Colourbox.de



Fotos: Messe Frankfurt/ Jochen Günther, Petra Welzel, Colourbox.de

Die neue Halle 12 bietet 33.600 m² Ausstellungsfläche auf zwei Ebenen. Sie verfügt über vier Gastronomieflächen, einen direkten Zugang zum Eingang Portalhaus und zum Eingang Torhaus sowie über ein Parkhaus mit 800 Stellplätzen. Über vier Eingänge haben die Besucher Zugang zur IFFA. Diese sind der Eingang Tor-

haus (S-Bahn) und der Eingang Ludwig-Erhard-Anlage (LEA) im Osten, der Eingang Portalhaus im Westen sowie der Eingang Galleria im Norden. Neu ist das Empfangsgebäude zur Halle 8, das durch eine runderneuerte Rolltreppeanlage mit dem Torhaus verbunden ist. www.iffa.com

the world present machinery and equipment for the core processes of meat and sausage production. On the two floors of Hall 11, leading international exhibitors from the fields of packaging, packing materials, cutting, measuring and weighing present their innovations. In Hall 12.1, visitors will find a broad spectrum of ingredients,

spices, additives and casings. The range of products for 'Selling - everything for butchers' shops' occupies a special area of the new Hall 12.0. This is also the setting for the German Butchers Association (Deutscher Fleischer-Verband - DFV) with competition area and market place. The new Hall 12 has 33,600 m² of exhibition space on two levels, as well as four catering areas, direct access to the Portalhaus and Torhaus entrances and parking for 800 cars. Visitors can enter IFFA via four entrances: Torhaus (S-Bahn railway station), Ludwig-Erhard-Anlage (LEA) in the east, Portalhaus in the west and Galleria in the north. New is the reception building for Hall 8, which is linked to the Torhaus building via a modernised system of escalators, an area that was still under construction during IFFA 2016. www.iffa.com

FREY
Maschinenbau

**WIR SIND IMMER
FÜR ÜBERRASCHUNGEN GUT!**

*Wir haben viel neues zu bieten,
lassen Sie sich überraschen.*

IFFA

Besuchen Sie uns!
Messe Frankfurt
04.- 09. Mai 2019
Halle: 8.0
Stand: D44/E39

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



Fessmann
Allerlei Innovationen

Auf einem 500 m² großen Stand präsentiert Fessmann ein breites Anlagenportfolio für Handwerk und Industrie. Über ein Dutzend Exponate in allen Größenordnungen und für verschiedene Anwendungsbereiche sind dort zu sehen. Ein Beispiel dafür ist die zweite Generation des F.Loader und der TF4000. Der F.Loader wurde mit einem komplett neuen Entladungskonzept ausgerüstet, das den Platzbedarf des Systems im Entladebereich um 80 % reduziert. Dadurch arbeitet die vollautomatische Be- und Entladeeinheit für kontinuierliche Produktionslinien nun noch effizienter. Neben der Eco.Line-Serie wird mit der neuen Clima.Line erstmals wieder eine Klimaanlage gezeigt. Ausgestattet mit der neuen Steuerungsgeneration Food.Con 2 erfüllt die Clima.Line alle Anforderungen modernster Betriebe. Neben dem energiesparenden Bypass-Konzept punktet die Anlage durch ein effizientes automatisches Reinigungskonzept. **Halle 12.0, Stand D51**



Fessmann
Many innovations

On a stand of 500 m², Fessmann presents a wide range of systems for trade and industry. More than a dozen exhibits of all sizes and for various areas of application will be on display. One example is the second generation of the F.Loader and the TF4000. The F.Loader is equipped with a completely new unloading concept, which reduces the space required by the system in the unloading area by 80 %. This makes the fully automatic loading and unloading unit for continuous production lines even more efficient. In addition to the Eco.Line series, the new Clima.Line is the first air conditioning system to be shown. Equipped with the new Food.Con 2 control generation, the Clima.Line meets all the requirements of modern operations. In addition to the energy-saving bypass concept, the system scores with an efficient automatic cleaning concept. **Hall 12.0, stand D51**



Your Quality.

SEALPAC schafft beste Bedingungen für höchste Qualität im SB-Segment.



Our Technology.

Mit SEALPAC FlatSkin® werden Ihre Frischfleischprodukte besonders attraktiv und nachhaltig präsentiert.



The Impact.

Am PoS, dem härtesten Wettbewerb, mit Konzept, Optik und Technologie punkten.

www.sealpac.de

Maurer-Atmos Middleby
Kontinuierlich oder allround

Das CMP-System (continuous maturing process) von Maurer-Atmos Middleby für getrocknete und geräucherte Fleischprodukte wälzt die Luft in der industriellen Reifekammer kontinuierlich um – ohne Ruhepausen. Vorreifen, Kalträuchern, Trocknen oder Nachreifen geschieht in nahezu vollkommener Gleichmäßigkeit ($\pm 1\%$). Der Prozess spart bis zu 40 % an Zeit ein; die Energieeinsparungen sind dementsprechend.

Standfläche und Raumhöhe werden so effektiv ausgenutzt, dass im Vergleich zu anderen Systemen bis zu 250 % mehr Produkte auf gleicher Fläche hergestellt werden können. Das AllroundSystem (ASR) ist eine platzsparende Lösung zum Räuchern, Kochen und Kühlen. Sie arbeitet mit allen gängigen Raucherzeugungssystemen wie Glimm-, Kondensat-, Frictions- oder Flüssigrauch. Die Luftumwälzung sorgt auch bei voller Wagenladung für eine gleichmäßige Produktqualität mit geringem Gewichtsverlust. **Halle 8.0, Stand E6**

Maurer-Atmos Middleby
Continuous or allround

The CMP system (continuous maturing process) from Maurer-Atmos for dried and smoked meat products continuously circulates the air in the industrial maturing chamber - without resting. Pre-ripening, cold smoking, drying or post-ripening takes place in almost perfect uniformity ($\pm 1\%$). The process saves up to 40% of time and the energy savings are correspondingly high. The footprint and room height are used so effectively that up to 250% more products can be produced on the same area compared to other systems. The AllroundSystem (ASR) is a space-saving solution for smoking, cooking and cooling. It works with

all common smoke generation systems such as glow, condensate, friction or liquid smoke. The air circulation ensures uniform product quality with low weight loss, even with a full wagon load. With its narrow dimensions, space-saving solutions can be implemented in industrial and craft enterprises. products. **Hall 8.0, stand E6**



holac Maschinenbau
Digitalisierung & Customizing

Auf dem über 500 m² großen Messestand von holac Maschinenbau können die Besucher laut Unternehmen Schneidetechnik in Bestform erleben. Innovationen auf dem Gebiet der Digitalisierung stehen im Fokus. Wer mit seinem Betrieb in Richtung Industrie 4.0 aufbrechen will, findet hier passende Technologien und Werkzeuge sowie kompetente Ansprechpartner. Messebesucher erfahren, wie sich Schneidemaschinen nahtlos in digitalisierte Fertigungslinien integrieren lassen und die gesamte Produktion zentral gesteuert werden kann. So ist es etwa möglich, Daten und Statistiken komfortabel auszulesen sowie einzelne Chargen detailliert zu verfolgen. Viele Maschinen können mit RFID-Technik, die Benutzungsberechtigungen flexibel zu managen. **Halle 8.0, Stand H96**



holac Maschinenbau
Customer value in focus

Visitors to IFFA 2019 will get to witness cutting technology at its best at the stand of holac Maschinenbau. On over 500 m² digital innovations are the main focus of this year's expo. If you want to get your company started with Industry 4.0 then head to the booth, where you will find the right technologies and tools as well as expert contact partners. Visitors to the fair will learn on site how cutting machines can be seamlessly integrated into digitised production lines and how the entire production process can be controlled from just one central point. Doing this makes it possible, for example, to conveniently read out data and statistics and to track individual batches in detail. Many machines can now be equipped with RFID technology, that allows flexible management of user authorisations. **Hall 8.0, stand H96**



VERPACKUNGSTECHNOLOGIE MADE IN GERMANY



Forming Innovations

Kerres Anlagensysteme
Clevere Technik

Zahlreiche Lösungen zeigt Kerres Anlagensysteme, z. B. ein neu entwickeltes Hybrid-Luftumwälzungssystem mit Wechselklappen bei den Universal-Rauch-Koch- und Backanlagen. Damit kann Umluft vertikal und horizontal betrieben werden. Das führt zu schnelleren Prozesszeiten, größerem Output, weniger Gewichtsverlust und Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbeladung und spart Energie. Letztere ist hängend oder liegend möglich. So können in den Anlagen etwa Beef Jerky oder liegende Minisalami mit bis zu 38 Auflagen behandelt werden. Neu sind auch die Kabinenwaschanlage Typ KBW 801 für Paloxen und die kleinere KBW 202 für Behälter. Darin ist der Behälter auf einem Hubsystem mit Drehvorrichtung fixiert und wird in die Maschine eingeswenkt. Durch kontinuierliches Drehen des Behälters wird er am Düsensystem vorbeigeführt und gereinigt, wobei Schmutzwasser aus dem Behälter geschleudert wird. Ein Luftberieselungssystem sichert eine perfekte Durchlüftung auch in großen Räumen. **Halle 8.0, Stand E34**



Kerres Anlagensysteme
Clever technology

Kerres will be presenting numerous solutions, e.g. a newly developed hybrid air circulation system with exchangeable flaps for universal smoking, cooking and baking systems. This means that recirculation air can be operated vertically and horizontally. This leads to faster process times, greater output, less weight loss and uniformity with a high trolley load and saves energy. The latter can be suspended or horizontal. For example, Beef Jerky or horizontal mini salami with up to 38 runs can be treated in the systems. Also new are the KBW 801 cabin washing system for paloxes and the smaller KBW 202 for containers. The container is fixed to a lifting system with a turning device and swivelled into the machine. By continuously rotating the container, it is guided past the nozzle system and cleaned, whereby dirty water is ejected from the container. In the air conditioning sector, there is also an air sprinkler system for large, wide rooms, which ensures perfect ventilation. **Hall 8.0, stand E34**

Spaß vermeidet Fehler

Volker Lauber und Andreas Wetter, Geschäftsführer bei K+G Wetter, geben im Interview Ausblicke auf die Zukunft der Fleischverarbeitung.



Fun avoids mistakes

Volker Lauber and Andreas Wetter, Managing Directors at K+G Wetter, give an interview about the future of meat processing.

Digital change poses great challenges for traditional industries. Short-lived trends, changes in the demand market and technical innovations are to be mastered as simultaneously as possible. K+G Wetter, manufacturer of cutters, wolves and mixers for the butcher's trade and industry, is facing up to this challenge with an effective combination of tradition and progress. K+G Wetter's managing directors Volker Lauber and Andreas Wetter (left) talk about how well thought-out and future-oriented technologies make work easier, what digitally oriented approaches offer and where developments and trends lie for the future.

Software, documentation, networking and handling play a particularly important role in

Der digitale Wandel stellt traditionelle Branchen vor große Herausforderungen. Kurzlebige Trends, Veränderungen im Nachfragemarkt und technische Innovationen sollen möglichst gleichzeitig bewältigt werden. K+G Wetter, Hersteller von Kuttern, Wölfen und Mischern für Fleischerhandwerk und Industrie, stellt sich dieser Aufgabe mit einer effektiven Verbindung aus Tradition und Fortschritt. Wie mit durchdachten und zukunftsorientierten Technologien Arbeit einfacher wird, was digital orientierte Ansätze bieten und wo die Entwicklung und Trends für die Zukunft liegen, darüber sprechen die K+G Wetter-Geschäftsführer Volker Lauber und Andreas Wetter (Bild o.) im Interview.

Vor allem für die Qualitätssicherung spielen Software, Dokumentation, Vernetzung, und Handling eine bedeutende Rolle. Wo bietet K+G Wetter schon jetzt Lösungen an und wo sehen Sie die Meilensteine für die Zukunft?

Volker Lauber: Bereits seit einigen Jahren treiben wir die Digitalisierung konsequent voran. Unser Konzept steht auf zwei Säulen: fehlerfreie Produktion und lückenlose Dokumentation. Das Softwarepaket CutControl steuert die Maschine. Dabei legen wir großen Wert auf die intuitive und damit einfache Bedienung, auch unter Berücksichtigung des Fachkräftemangels für angelernte Arbeitskräfte. CutControl kann auch Schwankungen in Menge und Produkteigenschaften, wie sie öfter im Handwerksbetrieb vorkommen können, in einem bestimmten Rahmen ausgleichen. Genau wie es ein Fachmann manuell machen würde. Ziel ist ein fehlerfreier Produktionsablauf im realen Produktionsumfeld. CutVision läuft auf einem zentralen Server, liest auto-

Der Vakuum-Kutter VCM120 heizt das Brät schneller denn je auf. / The vacuum cutter VCM120 heats the sausage meat faster than ever before.



matisch alle Daten aus der Maschine und speichert sie strukturiert ab. Zu jedem späteren Zeitpunkt können die Produktionsdaten einzelner oder mehrerer Chargen einfach kontrolliert werden. Verbunden mit modernen, längst im täglichen Leben zum Standard gewordenen Touch-Displays, macht die Maschinenbedienung Spaß. Und Spaß bei der Arbeit vermeidet Fehler. Wir freuen uns über einige Innovationspreise, die unser Konzept eindrucksvoll bestätigen.

Für die Zukunft sehen wir die Notwendigkeit einer Aggregation aller in einer Produktion verfügbaren Daten und deren intelligenter Auswertung als Grundlage für eine effiziente Produktionssteuerung. Dazu müssen alle Maschinen der unterschiedlichen Produktionsschritte mit einer übergeordneten Instanz kommunizieren. Das wiederum lässt sich nur mit Hilfe einheitlicher standardisierter Protokolle sinnvoll realisieren. In der Lebensmittelverarbeitung haben sich besonders der Weihenstephener Standard WS-Food und OPC-UA etabliert. Wir können beides.

Für ein wirtschaftliches Arbeiten ist die Energieeffizienz ein wichtiges Thema. Wo sehen Sie bei den Technologien das größte Potenzial?

Andreas Wetter: Der Einsatz energieeffizienter Antriebskom-

ponenten ist ein wichtiger Schritt zur Qualitätssicherung. Wo sehen Sie bereits Lösungen und wo sehen Sie die Meilensteine für die Zukunft?

Volker Lauber: For several years now, we have been consistently pushing ahead with digitization. Our concept is based on two pillars: error-free production and complete documentation. The CutControl software package controls the machine. We attach great importance to intuitive and therefore simple operation, also taking into account the shortage of skilled workers for semi-skilled workers. CutControl can also compensate for fluctuations in quantity and product characteristics, which can occur more frequently in a craftsman's business, to a certain extent. Just like an expert would do it manually. The goal is a faultless production process in the real production environment.

CutVision runs on a central server and automatically reads all data from the machine and stores it in a structured way. The production data of individual or several batches can be easily controlled at any later point in time. Combined with modern touch displays, which have long since become standard in daily life, machine operation is fun. And fun at work avoids mistakes. We are pleased about some innovation awards that impressively confirm our concept.

For the future, we see the necessity of aggregating all data available in a production process and evaluating them intelligently as the basis for efficient production control.

For this purpose, all machines of the different production steps must communicate with a higher-level instance. This,

Die Wölfe E 130 und G 160 ermöglichen einen direkten Zugang zum Wolftrichter. / The wolves E 130 and G 160 allow direct access to the wolf funnel.



IFFA
Frankfurt, Deutschland

Besuchen Sie GEA auf
der IFFA: 4. – 9. Mai 2019
Halle 8, Stand D06

Der NEUE Standard beim Tiefziehverpacken

GEA PowerPak PLUS – ein Plus, das Sie nicht ignorieren können

Stellen Sie sich das vor: Bei laufender Produktion freie Sicht auf die Siegelstation. Automatische Justierung der Ober- und Unterfolie für perfektes Versiegeln – immer und immer wieder. Keine Sorgen wegen Filmrollen- oder Materialabweichungen. Sekundenschnelles Rüsten und Umrüsten. Mit der neuen GEA PowerPak PLUS ist das kein Traum, es ist Realität. Wir kennen die Anforderungen unserer Kunden genau und haben mehr als 50 Jahre Erfahrung im Bereich Tiefziehverpacken. Darum steckt die Baureihe PowerPak PLUS voller Innovationen, die einzig und allein einem Zweck dienen: bessere Produkte und einfachere, effizientere Arbeitsabläufe.



GEA engineering for
a better world

gea.com



ponenten ist heute Pflicht, eine hohe Energieeffizienz im Verarbeitungsprozess ist die Kür. Wir sehen das größte Effizienzpotenzial in der Weiterentwicklung der für den Zerkleinerungsprozess relevanten Bauteile wie Messer, Schneidsätze und Fleischschnecken. Meistens sind die Verbesserungen auf den ersten Blick nicht sichtbar. Beim Auto ist eine hohe kW-Zahl schick und steigert den Spaßfaktor beim Fahren. Es ist vergleichsweise einfach, mit großen Leistungen Materialien zu zerkleinern. Unser Ziel ist jedoch, mit einer begrenzten kW-Zahl möglichst große Materialmengen schonend zu verarbeiten. Wir bemessen die Effizienz nach dem Verhältnis der Durchsatzmenge zum Energieeinsatz. Den Spaßfaktor gibt es dann auch beim Blick auf die Energierechnung.

Hygiene und Reinigung sind zentrale Faktoren bei der Fleischverarbeitung. Sie haben hier schon Lösungen geliefert wie den Vakuum-Schneidmischer VCM 120 oder durchgängig schräge Außenflächen.
Volker Lauber: Letztendlich sind Hygiene und Reinigung eine Teilmenge der Produktsicherheit. Das ist unser Thema, das wir konsequent und mit Innovationen vorantreiben. Zum Beispiel der „Easy Access“ bei unseren Winkelwölfen: Mit einem Handgriff lässt sich der Wolftrichter blitzschnell öffnen; die Maschine wird einfach und umfassend zugänglich. Die Reinigung ist einfach und das Ergebnis sicher zu kontrollieren. Es gibt keine schlecht einsehbaren Bereiche mehr, es sind keine Aufstiegshilfen oder zusätzlichen Werkzeugen notwendig. Es gibt keinen Grund mehr für schlechte Reinigung. Das Reinigungsteam macht seinen Job intuitiv und vielleicht auch mit mehr Motivation. Schließlich wollen wir alle als Konsumenten sichere Lebensmittel auf dem Teller haben.

Bei der Esskultur zeichnet sich in einigen Märkten ein Wandel ab, der auch die Verarbeitung von Gemüse und vegetarischen Produkten immer interessanter macht. Wie unterstützt High-tech hier die Bedürfnisse?

Andreas Wetter: Unsere Herkunft liegt ganz klar in der Fleischverarbeitung. Fleisch als sehr hochwertiges und in der Verarbeitung sehr anspruchsvolles Lebensmittel bestimmt unsere Strategie schon immer. Als Stichworte seien diesbezüglich Wertschöpfung, Produktverbesserung, Hygiene, Energieeffizienz und die Produktsicherheit genannt. Diese Begriffe sind ausnahmslos mit hohen Erwartungen und Standards belegt.

Die Standards gelten, weil sie eben sehr anspruchsvoll sind, auch für die Verarbeitung von Gemüse, vegetarischen Lebensmitteln, Süßwaren und Obst, um beispielhaft weitere Arten zu nennen.

Die Anforderungen sind also gar nicht so sehr unterschiedlich, wobei manchmal produktabhängige Anpassungen der Technik notwendig sind, um das beste Ergebnis zu erhalten. Darin haben wir einen großen Erfahrungsschatz.

Vielen Dank für das Gespräch!
Halle 8.0, Stand D96



Für mehr Hygiene und Effizienz hat K+G Wetter die Sortiereinrichtung an seinen (Misch-)Wölfen optimiert. / For more hygiene and efficiency, K+G Wetter has optimised the sorting equipment on its (mixing) wolves.

in turn, can only be realized meaningfully with the help of uniform, standardized protocols. In food processing, the Weihenstephan standard WS-Food and OPC-UA have established themselves particularly well. We can do both.

Energy efficiency is an important issue for economic work. Where do you see the greatest potential in technologies?

Andreas Wetter: The use of energy-efficient drive components is mandatory today, and high energy efficiency in the manufacturing process is the freestyle. We see the greatest efficiency potential in the further development of components relevant to the shredding process, such as knives, cutting sets and meat screws. In most cases, the improvements are not visible at first glance. In a car, a high kW number is chic and increases the fun factor while driving. It is comparatively easy to shred materials at high speeds. Our goal is to gently process as large a quantity of material as possible with a limited number of kW. We measure efficiency according to the ratio of throughput to energy input. The fun factor is then also found when looking at the energy bill.

Hygiene and cleaning are central factors in meat processing. You have already supplied some powerful solutions here, such as the VCM 120 vacuum cutting mixer or consistently sloping outer surfaces.

Volker Lauber: Ultimately, hygiene and cleaning are a subset of product safety. This is our topic, which we consistently drive forward with innovations. For example the Easy Access for our angle grinders: The wolf funnel can be opened in a flash; the machine is easily and comprehensively accessible.

Cleaning is extremely easy and the result can be reliably checked. There are no more badly visible areas, no climbing aids or additional tools are necessary. There is no longer any reason for poor cleaning. The cleaning team does its job intuitively and correctly and perhaps with more motivation. After all, as consumers we all want safe food on our plates.

The food culture is changing in some markets, making the processing of vegetables and vegetarian products more and more interesting. How does your high-tech support these needs?

Andreas Wetter: Our origins clearly are in meat processing. Meat has always been our strategy as a very high-quality and very sophisticated foodstuff. Keywords are value creation, product improvement, hygiene, energy efficiency and product safety. Without exception, these terms are associated with high expectations and standards.

Because they are very demanding, the standards also apply to the processing of vegetables, vegetarian foods, confectionery and fruit, to name just a few examples.

The requirements are therefore not very different at all, although sometimes product-dependent technical adjustments are necessary in order to achieve the best result. We have a wealth of experience in this area.

Thank you for the interview!
Hall 8.0, stand D96



NEUE PRÄZISION TRIFFT AUF EFFIZIENZ.

**DAS NEUE VEMAG LPG218
VERSCHAFFT IHNEN ENTSCHEIDENDE
LÄNGENVORTEILE.**

IFFA

**BESUCHEN
SIE UNS
IN FRANKFURT
4.-9. MAI 2019
HALLE 8,
STAND B06**

Holen Sie beim Abdrehen von Brühwurst in Kunst- und Kollagendarm einen deutlichen Vorsprung heraus. Die Maschine ist extrem längen- und gewichtsgenau – ein Profi, der keine halben Sachen macht. Für die Bedienung genügt eine Person. Das Wechseln des Darms ist in Rekordzeit möglich. Blitzschnell geht auch die Umrüstung. Dazu kommen minimale Betriebskosten, weil der nahezu verschleißfreie Antrieb und die Modulbauweise Ihren Wartungsaufwand minimieren. Das LPG218 bringt Ihre Würstchenproduktion weit nach vorne.





**BOXENSTOPP?
DAS VEMAG-
TEAM IST FÜR
SIE DA**

GEMEINSAM STARTEN, ZUSAMMEN INS ZIEL.

Sie möchten eine neue Idee an den Start bringen? Ihr Produkt optimieren? Prozesse effizienter gestalten? Eine neue Idee zur Marktreife bringen? Unser Vemag Kundencenter mit EU-Lebensmittelzulassung ist genau für solche Dinge da. Starten Sie mit uns gemeinsam durch! Wir beraten und begleiten Sie entlang der Strecke Richtung Ziel.

Mit Ihnen gemeinsam holen wir einen klaren Vorsprung für Sie raus.
Die Fankurve ist schon in Sicht!

Was können wir für Sie tun?

Rufen Sie uns an: +49 (0) 4231 777-0

Oder schicken Sie uns eine E-Mail: e-mail@vemag.de

Weitere Informationen: www.vemag.de





MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903

WE ARE FAMILY

Die familiengeführte Moguntia Food Group präsentiert ihr gesamtes Leistungspotenzial auf der IFFA.

Die familiengeführte Moguntia Food Group, fest verwurzelt in Deutschland und Österreich, wird auf der diesjährigen IFFA vom 4. bis 9. Mai 2019 erstmals auf einem Stand ihr gesamtes Leistungsspektrum zeigen. Die weltweit agierende Unternehmensgruppe präsentiert ihre Einzelmarken Indasia, Moguntia, Haya4you und Fleischer auf 350m² unter einem Dach in der neuen Messehalle 12.1.

„Diese aufmerksamkeitstarke Gesamtpräsentation symbolisiert nicht zuletzt in Zeiten von internationalen Konzernaufkäufen, dass auch ein mittelständisches Familienunternehmen schlagkräftig ist“, betont Geschäftsführer und Vorstandsmitglied Johannes Tonauer. Die Kunden aus Fleischwarenindustrie, Fleischerhandwerk, allgemeiner Lebensmittelindustrie, Fischindustrie, Molkereindustrie, Food-Service und Handel profitieren von stimmigen Gesamtlösungen und Konzepten der Moguntia Food Group.

VON LIQUID SPICE BIS VEGGIE-COMPOUNDS

Denn neben den bewährten Reife- und Gewürzmischungen, Saucen und technologischen Additiven bietet die Unternehmensgruppe noch vieles mehr:

- Revolutionäres Marinieren mit Liquid Spice, einer neuen Produkt-Range mit zwölf Sorten, die Fleisch mit den gebündelten Vorteilen aus Trocken- und Nasswürzung veredeln: „Durch Liquid Spice erhält das Fleisch eine ansprechende glänzende Optik und einen ausgezeichneten Geschmack bei höchster Ergiebigkeit. Wir empfehlen eine Zugabemenge von nur 50 Gramm auf ein Kilogramm Produkt“, verrät Verkaufsleiter Jörg Hecker.
- Starterkulturen mit neu entwickelten Mehrstamm-Mischkulturen aus eigener Herstellung, die neben

einem optimalen Fermentationsprozess auch höchste Produktsicherheit bieten. Die Moguntia Food Group bündelt europaweit nahezu einzigartig die Entwicklung und Produktion der Starterkulturen mit ihrem Angebot an passenden Reife- und Würzmischungen.

- Convenience-Lebensmittel von der Vorspeise bis zum Dessert sowie über alle Länderküchen hinweg, und das alles aus einer Hand. Eine Garantie, dass die Produkte aus den Bereichen Fleisch und Wurst sowie Küche perfekt aufeinander abgestimmt sind und so durch den Konsumenten leicht und genussvoll zubereitet werden können. „Profiköche aus den unterschiedlichen Bereichen wie Horeca, Care und Education schätzen unsere hochwertigen Convenience-Artikel“, weiß Fachberater Bernhard Habicht.
- Überarbeitete, speziell auf die Bedürfnisse der industriellen Produktion angepasste vegetarische Compounds ohne Kompromisse in Sachen Geschmack und Qualität. Nicht nur deutsche Verbraucher suchen immer häufiger nach pflanzlichen Ersatzprodukten für Fleisch – ob aus ethisch-moralischen, religiösen oder gesundheitlichen Gründen.

INNOVATIONEN FÜR DIE RICHTIGE WÜRZE

Seit der Gründung 1903 agiert Moguntia am Puls der Zeit. Daher sind auch innovative Start-ups ein zunehmender Markt der Unternehmensgruppe. Ernährungsprämissen wie halal, kosher, vegan und vegetarisch werden ebenso gewissenhaft aufgegriffen wie die Entwicklung von Innovationen für die richtige Würze.

Besuchen Sie die Moguntia Food Group auf der IFFA und entdecken Sie echte Highlights! Halle 12.1, Stand C10





Hauchdünn und hauchzart

So wenig Kunststoff wie möglich: Edle Rindersteaks des Fleischproduzenten OSI kommen in einer innovativen FlatSkin®-Verpackung in den Handel.

Wie lassen sich Fleischprodukte nachhaltig, sicher, hygienisch und anwenderfreundlich verpacken? OSI Europa, Tochterunternehmen der global agierenden OSI Group und Anbieter von Lebensmitteln für führende Unternehmen aus Foodservice und Einzelhandel, setzt für hochwertige

Rindersteaks das innovative FlatSkin®-Verfahren ein. Die neue Vakuum-Lösung mit reduziertem Kunststoffanteil vereint Produktschutz und ansprechende Optik mit mehr Nachhaltigkeit. Der Fleischproduzent wünschte eine High-End-Verpackungslösung für edle Rindersteaks aus aller Welt, die neben

maximaler Produktsicherheit und hochwertiger Optik auch ein convenientes Handling, eine besondere Wirtschaftlichkeit und die Schonung von Ressourcen vereint. FlatSkin®, eine Gemeinschaftsentwicklung von Sealpac, VG Nicolaus und Wentus Kunststoff, erfüllt diese Anforderungen.

„In Bezug auf die Verpackung erleben wir besonders im Fleisch-Segment und bei hochwertigen Produkten einen deutlichen Trend zu Skin-Lösungen. Die Produkte profitieren von verlängerter Haltbarkeit und einem gewissen Nachreifungseffekt. Und die Konsumenten haben inzwischen akzeptiert und verstanden, dass unter Vakuum verpackte Fleischprodukte eine spezifische bordeauxrote Färbung aufweisen“, erklärt Stefan Dangel, Marketing- und Vertriebsleitung bei Sealpac.



Im Gespräch am runden Tisch: Erik Schöttl, Managing Director OSI Foodworks Europe, Stefan Dangel, Marketing- und Vertriebsleitung Sealpac GmbH und Burkhard Meyer, Sales Director Wentus Kunststoff GmbH. / Round table discussion: Erik Schöttl, Managing Director OSI Foodworks Europe, Stefan Dangel, Marketing and Sales Manager Sealpac GmbH, and Burkhard Meyer, Sales Director Wentus Kunststoff GmbH.

Zuverlässige Barriere

Bei dem Verfahren wird das Produkt, beispielsweise ein Steak, von einer hochtransparenten Barrierefolie auf einen flachen Produktträger aus gebleichtem oder ungebleichtem Frischfaserkarton geskinnt. Letzterer ist mit einer polymeren Schutzschicht kaschiert. Die extrem dünne Folie, die auf den Trägerkarton aufgebracht wird, hat eine Stärke von höchstens 62 µ.

Die Kaschierung stabilisiert den Kartont Träger und bildet eine zuverlässige Barriere gegen Fett, Wasser und Sauerstoff. Das Karton-Board lässt sich auf beiden Seiten bedrucken und bietet damit viel Fläche für Produktinformation und Branding. Eine Peellasche sorgt für ein einfaches Öffnen der Verpackung.

Das FlatSkin®-Verfahren vereint alle Vorteile des Skinnens, also verlängerte Haltbarkeit, guten Nachreifungseffekt sowie attraktive Produktpräsentation. Gleichzeitig zeichnet es sich durch Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit aus: Es verringert den Kunststoffeinsatz, verglichen mit herkömmlichen Kunststoff-Trays, um bis zu 75 Prozent.

Erik Schöttl, Managing Director OSI Foodworks Europe: „Als führender globa-

Super-thin and super-delicate

As little plastic as possible: Fine beef steaks from meat producer OSI are sold in innovative FlatSkin® packaging.

How can meat products be packaged in a sustainable, safe, hygienic and user-friendly way? OSI Europe, a subsidiary of the globally active OSI Group and provider of food products for leading food service and retail companies, uses the innovative FlatSkin® process for high-quality beef steaks. The new vacuum solution with reduced plastic content combines product protection and attractive appearance with greater sustainability.

The meat producer wanted a high-end packaging solution for fine beef steaks from all over the world, which combines maximum product safety and a high-quality appearance with convenient handling, special economy and the conservation of resources. FlatSkin®, a joint development by Sealpac, VG Nicolaus and Wentus Kunststoff, meets these requirements.

“With regard to packaging, we are experiencing a clear trend towards skin solutions, especially in the meat segment and

with high-quality products. The products benefit from extended shelf life and a certain post-ripening effect. And consumers have now accepted and understood that meat products packaged under vacuum have a specific bordeaux red colour,” explains Stefan Dangel, Marketing and Sales Manager at Sealpac.

Reliable barrier

In this process, the product, for example a steak, is kneaded from a highly transparent barrier film onto a flat product carrier made of bleached or unbleached virgin fibre board. The latter is laminated with a polymer protective layer. The extremely thin film applied to the carrier board has a maximum thickness of 62 µ. The lamination stabilizes the cardboard carrier and forms a reliable barrier against fat, water and oxygen. The cardboard board can be printed on both sides and thus offers plenty of space for product

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin für Ihre kostenlose ROI Demo unter **032 221 850 896**

Redefining your Profit.



AUCH AUF DER IFFA
4. – 9. MAY 2019
> HALLE 8 STAND A30

Der Quantum Flex-Trimmer **passt zu jedem Bettcher-Motor**, sodass Sie Ihre vorhandenen Motoren nicht ersetzen müssen. Hochleistungs-Klingengeschwindigkeiten **steigern Ihre Fleischerträge und verfeinern das Aussehen Ihrer Fleischprodukte**. Profitieren Sie von nachhaltiger Energieeffizienz durch Energieeinsparung von bis zu 60 %. Das einzigartige Schnellwechselklingengehäuse mit Nockenmechanismus vereinfacht das Wechseln der Klingen und reduziert den Verschleiß an Klinge, Gehäuse und Ritzel. **Mit Bettcher, dem weltweit führenden Anbieter von Trimmern, noch schneller zum Erfolg.**



Weitere Informationen unter www.bettcher.com

ler Anbieter von Lebensmitteln engagiert sich OSI in vielen Bereichen für mehr Nachhaltigkeit. Unsere Prioritäten sind hier eine nachhaltige Lieferkette, die u. a. das Tierwohl und die Tiergesundheit sicherstellt, ein schonender Umgang mit Umwelt und Ressourcen sowie soziale Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitern und der Gesellschaft. Bezogen auf unsere Produkte ist ein Schwerpunkt neben Food Safety und höchster Qualität der Nachhaltigkeitsaspekt bei der Auswahl des Verpackungsmaterials.“

Der Clou mit der Lasche

Nach der Entnahme der Steaks lässt sich die dünne Kunststoffbeschichtung einfach mit einer Peellase vom Kartonträger abziehen. Beide Komponenten können dann separat in den entsprechenden Wertstoffsammlungen entsorgt werden.

„Im Gegensatz zur Verwendung eines Kunststoff-Trays wird hier eine extrem dünne Folie auf den Trägerkarton aufgebracht. Die Stärke dieser Hochbarrierefolie beträgt 65 µ. Eine herkömmliche Kunststoffschale weist hingegen eine Stärke von weit über 300 µ auf“, wirft Burkhard Meyer, Sales Director bei Wentus Kunststoff, einen Blick auf den Skin-Prozess, „die Oberfolie, mit der das Produkt auf den kaschierten Kartonträger geskinnt wird, ist ebenfalls mit Hochbarriere ausgestattet und hat, je nach Anwendung, eine Stärke von nur 80 bis 150 µ.“

Diese Qualitäten überzeugten die Verantwortlichen bei OSI: Der Skin-Prozess bewahrt die Qualität der Rindersteaks, die in der Verpackung nachreifen und durch Zartheit und Aroma hervorstechen. Gleichzeitig sorgt FlatSkin® für eine Reihe von Einsparungen nicht nur

beim Einsatz von Kunststoff. Der beidseitig bedruckbare Kartonträger macht den sonst für Skinprodukte üblichen, zusätzlichen Sleeve aus Karton überflüssig. Durch die Trennung und separate Entsorgung der Komponenten wird außerdem ein verbessertes Recycling unterstützt.

Reibungsloser Start

Im Handel kam das neue Verpackungskonzept des Fleischproduzenten gut an. Das Verfahren wird seit März 2018 für Rindersteaks im Netto-Marken-

information and branding. A peel tab ensures easy opening of the packaging.

The FlatSkin® process combines all the advantages of skinning, i.e. extended shelf life, good post-ripening effect and attractive product presentation. At the same time, it is characterised by economy and sustainability: It reduces the amount of plastic used by up to 75 percent compared with conventional plastic trays.

Erik Schöttl, Managing Director OSI Foodworks Europe: “As a leading global food supplier, OSI is committed to greater sustainability in many areas. With regard to our products, in addition to food safety and the highest quality, the sustainability as-

product is pinned onto the laminated cardboard carrier is also equipped with a high barrier and, depending on the application, has a thickness of only 80 to 150 µ.“

These qualities convinced those responsible at OSI: the skin process preserves the quality of the beef steaks, which ripen in the packaging and stand out due to their tenderness and aroma. At the same time, FlatSkin® ensures a number of savings not only in the use of plastic. The double-sided printable cardboard carrier eliminates the need for the additional cardboard sleeve normally required for skin products. The separation and separate disposal of the components also supports improved recycling.

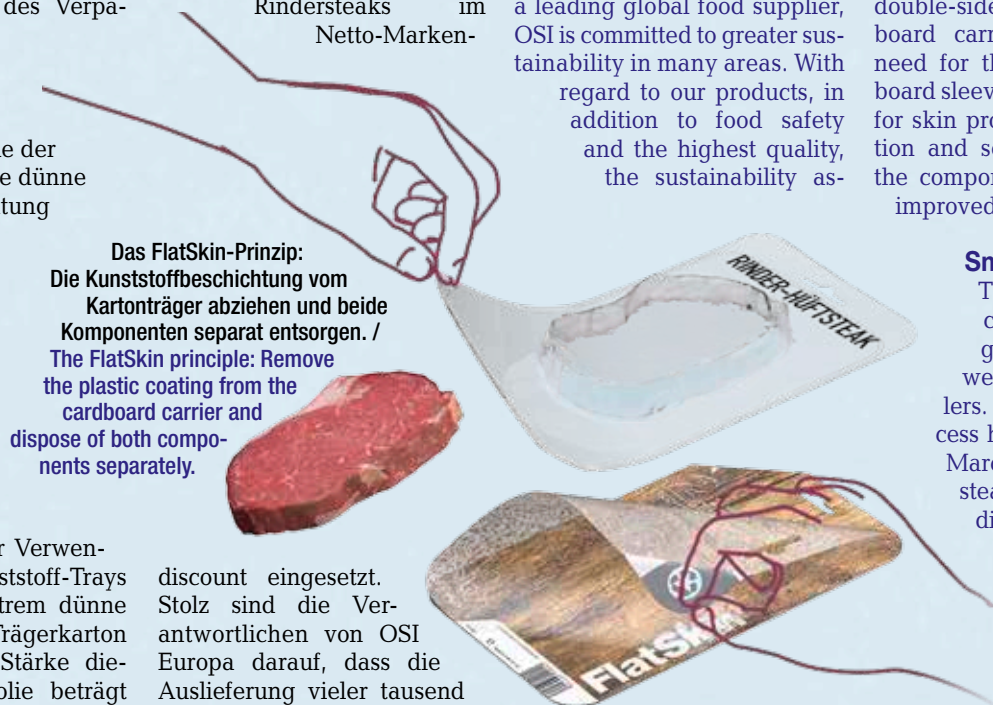
Smooth start

The meat producer's new packaging concept was well received by retailers. The FlatSkin® process has been used since March 2018 for beef steaks in Netto brand discount stores. The people responsible at OSI Europe are particularly proud of the fact that the delivery of many thousands of packages went without

a hitch despite the completely new process. Now the process is to be gradually extended to other countries.

Erik Schöttl draws a balance of success: “For us, FlatSkin® is clearly packaging for the high-end sector. High-quality products retain their first-class quality and can be placed and presented accordingly. This is very important for us, because we want to continue to score points with our customers with our high-quality steak variants.“

Sealpac GmbH at the IFFA 2019: Hall 11.0, stand D11
Wentus Kunststoff GmbH at the IFFA 2019: Hall 11.1, stand D67



Das FlatSkin-Prinzip:
Die Kunststoffbeschichtung vom Kartonträger abziehen und beide Komponenten separat entsorgen. /
The FlatSkin principle: Remove the plastic coating from the cardboard carrier and dispose of both components separately.

discount eingesetzt. Stolz sind die Verantwortlichen von OSI Europa darauf, dass die Auslieferung vieler tausend Verpackungen trotz des völlig neuen Verfahrens ohne Beanstandungen verlief. Nun soll der Einsatz des Verfahrens schrittweise auf weitere Länder ausgedehnt werden.

Erik Schöttl zieht eine Erfolgskontrolle: „Für uns ist FlatSkin® eindeutig eine Verpackung für den High End-Bereich. Hochwertige Produkte bewahren ihre erstklassige Qualität und lassen sich entsprechend platzieren und präsentieren. Dies ist für uns von hoher Bedeutung, da wir beim Kunden mit unseren hochwertigen Steakvarianten weiter punkten wollen.“

Sealpac GmbH auf der IFFA 2019: Halle 11.0, Stand D11
Wentus Kunststoff GmbH auf der IFFA 2019: Halle 11.1, Stand D67

pect is a focal point when selecting packaging materials.“

The clou with the flap

The highlight of FlatSkin®: After removing the steaks, the thin plastic coating can be easily removed from the cardboard carrier with a peel flap. Both components can then be disposed of separately in the appropriate recyclables collections.

“In contrast to the use of a plastic tray, an extremely thin film is applied to the carrier board. The thickness of this high barrier film is 65 µ,“ Burkhard Meyer, Sales Director at Wentus Kunststoff, takes a look at the skin process. “The top film with which the

Bizerba Intelligent vernetzt

Bei Bizerba steht die Vernetzung der Systeme im Fokus. So verpackt die vollautomatisierte Verpackungs- und Preisauszeichnungsmaschine Wrapper B3 frische Lebensmittel ökonomisch und sorgt für eine ansprechende Warenpräsentation. Mit der Schneidemaschine A660 verringert sich erneut ein Prozessschritt: Durch das Schneiden auf Zielgewicht wird die Gewichtsprüfung überflüssig. Das Wiegen ist mit dem Schneiden gekoppelt, was den Überschuss messbar senkt. Die Maschine besitzt zudem einen automatischen Greifer, ideal für konfektionierte Ware.

Halle 11.1, Stand A11

Bizerba Smart network

At Bizerba, the focus is on networking the systems. The fully automated packaging and price labelling machine Wrapper B3 packs fresh food economically and ensures an attractive product presentation. With the A660 cutting machine, another process step is reduced: cutting to the target weight makes weight checking superfluous. Weighing coupled with cutting reduces the surplus. The machine also has an automatic gripper, ideal for ready-made goods. **Hall 11.1, stand A11**



Nathalie Bonk-Kleinschmidt, Webomatic Maschinenfabrik, MBA:

„Auf der IFFA 2019 erlebe ich Fleisch und seine Produktion als Lebens- und Genussmittel, und nicht als 'billiges' Sättigungsprodukt.

Gerade das steigende Bewusstsein in Sachen Ernährung, Fairness und Tierwohl, Qualitätssicherung und Verpackung steht dabei im Vordergrund und wird glücklicherweise von vielen Herstellern ernst genommen.“



“At IFFA 2019 I will experience meat and its production as a food and stimulant, and not as a 'cheap' saturation product. Especially the increasing awareness in matters of nutrition, fairness and animal welfare, quality assurance and packaging is in the foreground and is fortunately taken seriously by many manufacturers.“

MHS Schneidetechnik Kompakter Slicer

Der neue Compactslicer von MHS ist eine industrielle Aufschnittmaschine in kompakter Bauweise, die Wurstwaren oder Käse in bis zu 400 Scheiben pro Minute schneidet. Das Schnittverhältnis lässt sich mit je einem Motor für Messer und Rotor dem Produkt anpassen. Der Abtransport der Produkte erfolgt als Schindel, Stapel oder in Stücken. Eine Besonderheit bei der modifizierten PCE-Serie ist ein Bacon-slicer mit parallelem Schacht und Austrageband zur Ablage der geschnittenen Scheiben. **Halle 8.0, Stand A84**

MHS Schneidetechnik Compact slicer

The new Compactslicer from MHS is a compact industrial machine that slices sausages or cheese at up to 400 slices per minute. The cutting ratio can be adjusted to the product with a motor for each knife and rotor. The specialty

in the modified PCE series is a bacon slicer with parallel shaft and discharge belt for depositing the cut slices. **Hall 8.0, stand A84**



Fotos: Bizerba, Webomatic, MHS Schneidetechnik

MAGURIT

Der Spezialist für
Gefrierschneider und Frischschneider



Unsere leistungsfähigen Maschinen schneiden gefrorene, frische, feste und kristalline Lebensmittel aller Art. Größe und Form bestimmen Sie: Scheiben, Streifen, Würfel oder Stücke – entsprechend der eingesetzten Schneidtechnik und Messerstärke wird Ihr Produkt in die gewünschte Dimension geschnitten.

Wir stellen aus Frankfurt am Main
IFFA 04. - 09. Mai 2019
Halle 8.0, Stand B40

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

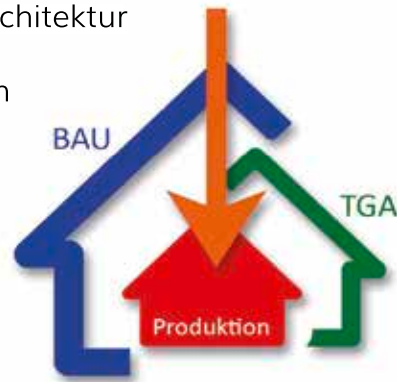


Planen und gestalten mit Schwerpunkt Ihrer Produktion

Wir sind ein Ingenieur- und Architekturbüro, das sich seit nunmehr fast 30 Jahren auf die Planung, Realisierung und Betreuung von Fleischverarbeitenden Betrieben spezialisiert hat.

Unsere Leistungen, professionell und unabhängig – alles aus einer Hand

- Planung und Projektsteuerung für Neubauten, Umbauten und Erweiterungen, Standortzusammenführungen, Umstrukturierungen und Rationalisierungsmaßnahmen
- Planung der Produktionstechnik, Gebäudetechnik und Architektur
- Optimierung der Produktionsabläufe und der Logistik
- **Unsere große Stärke:** Produktionsabläufe effizient planen
- effiziente Materialfluss- und Personalwegeplanung
- Erstellung sämtlicher Genehmigungsverfahren, wie Anträge für das BImSch-Gesetz, die Dampfessel-Verordnung, TA-Luft, TA-Abwasser etc.
- Beratungen im Rahmen des Energiemanagements und der Gefährdungsbeurteilung



Unsere Vorgehensweise – immer im Team mit dem Kunden

- ganzheitlicher Planungsansatz unter technischen, betriebswirtschaftlichen und ökologischen Aspekten
- Kreuzungsfreier, optimierter Materialfluss unter Beachtung der EU – Hygienerichtlinien, USDA-Normen, IFS Standard und BRC
- Modernste Produktions- und Logistikprozesse für hohe Produktqualität und Effektivität, angepasst auf die individuellen Bedürfnisse
- Vision der langfristigen Werksentwicklung; Realisierbarkeit in Ausbaustufen

Besuchen Sie uns auf der **IFFA**
vom 4.-9. Mai 2019 in Frankfurt am Main.

In Halle 9.1 Stand D79 heißen wir Sie als Fachplaner und Berater für
Fleischverarbeitungsbetriebe herzlich willkommen!

**Friedr. Dick
Federleichter
Bolzenschuss**

In Zusammenarbeit mit führenden Geflügelbetrieben hat Friedr. Dick das Betäubungsgerät für Großgeflügel bis 25 kg weiterentwickelt. Das BTG II ist mit einem Schussbolzen ausgestattet, der mit Federkraft betrieben wird. Es hat im Vergleich zur ersten Generation ca. 80 % mehr Schussleistung bei gleichbleibender Spannkraft. Das Gehäuse ist aus robustem Spezial-Aluminium und hat eine strukturierte, rutschhemmende Oberfläche. Optimierte Gewicht und längerer Auslösehebel sorgen für präzise Führung und exaktes Handling. Das Unternehmen zeigt an seinem Messestand außerdem den RFID-Werkzeug-Ausgabeschrank sowie diverse Wetzstähle. **Halle 8.0, Stand C54**



**Friedr. Dick
Bolt shot light as a feather**

In cooperation with leading poultry farms, Friedr. Dick has further developed the stunning device for large poultry up to 25 kg. The BTG II is equipped with a firing pin which is operated by spring force. Compared to the first generation, it has approx. 80 % more firing performance with constant clamping force. The housing is made of robust special aluminium and has a structured, anti-slip surface. Optimized weight and longer release lever ensure precise guidance and precise handling. As option there is a clamping aid that can be stored on the wall. The company will also show the RFID tool dispenser and sharpening steels. **Hall 8.0, stand C54**

**Patrick Kollhorst, Fachberater bei/expert at
Frutarom Savory Solutions Austria:**

„Auf der IFFA 2019 erlebe ich Fleisch und seine Produktion als sicheres Lebensmittel und State of the art einer fortschrittlichen Technologie. In Frankfurt erhoffe ich mir wichtige Zukunftsimpulse, weil es sich um die Leitmesse für Trends und Neuprodukte handelt.“



“At IFFA 2019 I will experience meat and its production as a safe food and state of the art advanced technology. At Frankfurt I am hoping for important impulses for the future because it is the leading trade fair for trends and new products.“

**CDS Hackner
Fortschritt mit Knick**

Die Naturdärme von CDS Hackner gestalten die Wurstproduktion effizient, einfach und wirtschaftlich. Die Tubes und Pipes der Silberpfeil-Produktfamilie enthalten keine losen Teile mehr. Das bedeutet: Safety-Ringe aus Metall, Gummi oder Plastik zur Fixierung bzw. Kennung gehören der Vergangenheit an.



Dieser Technologie liegen drei Lösungen zugrunde. Alle Pipes sind ab sofort mit knickbaren, flexiblen Endstücken ausgestattet. Umgeknickt ist der Darm sicher und fest fixiert, ausgeklappt lässt sich der Silberpfeil Pipe leicht auf die Führung zur Befüllung schieben. Ein intelligentes Farbmanagement von Tubes, Pipes und Netzen gibt eindeutig Aufschluss über Kaliber und Qualitäten. Ein Barcode an jedem Gebinde ermöglicht die lückenlose Rückverfolgbarkeit. **Halle 12.1, Stand C21**

**CDS Hackner
Progress with a bend**

Natural casings from CDS Hackner make sausage production more efficient, simple and economical. The tubes and pipes of the Silver Arrow product family no longer contain loose parts. This means that safety rings made of metal, rubber or plastic for fixing or identification are a thing of the past. This technology is based on three solutions. All pipes are now equipped with bendable, flexible end pieces. The casing is securely and firmly fixed when folded over and the Silver Arrow Pipe can easily be pushed onto the guide for filling when folded out. An intelligent color management of tubes, pipes and nets provides clear information about calibers and qualities - without any additional parts. A barcode on each container enables complete, digital traceability. **Hall 12.1, stand C21**

Fotos: Friedr. Dick, CDS Hackner

BESUCHE UNS:
Halle 12.0/Stand A10



Frankfurt am Main
04.-09.05.2019



**WEIL JEDES
DETAIL
ZÄHLT!**

DEIN PRODUKT. DEINE KUNDEN. DEIN ERFOLG.





Central nervous system

Solutions for the digitalization and automation of meat plants are in the trade fair focus of CSB-System.

Everything the smart meat factory needs - this is the concise description of CSB's trade show presentation at the IFFA 2019. At its stand B81 in hall 11.1, the industry specialist will present solutions from the fields of Smart ERP, Smart Meat Factory, Smart Greenfield and Smart Optimization.

Smart ERP Solutions

CSB is presenting three ERP variants: The new Basic ERP, specifically developed for smaller companies and butcher shops, Factory ERP for production facilities of corporate groups and Industry ERP as turnkey solution. The systems all can handle the task of a central nervous system in meat factories. In addition to commercial and product management jobs, the CSB-System facilitates for example real-time monitoring of machines, plans complex production processes or controls and automates entire warehouses.

Smart Meat Factory

Here CSB will present its automation and software solutions to smarten up production and logistics of meat processing facilities. This comprises the control station CSB Linecontrol which improves monitoring of production and packaging machines and which boosts the overall equipment effectiveness (OEE). Industrial image processing also has plenty of potential: For example, the CSB Unit Recognition system can capture crates of empties in a fast and automated manner, while the CSB Image Meater enables automatic non-invasive grading of pig sides.

Smart Greenfield

Trade show visitors can also find out at CSB's booth how to design their new meat processing facilities so they are fit for the digital future. Taking into account the flow of information is ever more important already at the planning stage. Ultimately, all raw material, factory and product data of the ongoing operations have to be captured seamlessly and passed on efficiently, for example in order to safeguard traceability.

Smart Optimization

Other topics at the IFFA are solutions for meat factories to optimize their processes, to reduce the material input and to cut costs. Additionally CSB will offer a Meat Business Day with presentations on best practices from the meat industry on the 9th of May. **Hall 11.1, stand B81**

Fotos: CSB-System

Zentrales Nervensystem

Lösungen zur Digitalisierung und Automatisierung von Fleischwerken stehen im Messe-Fokus bei CSB-System.

Alles, was die smarte Fleischfabrik braucht – so lässt sich der Messeauftritt von CSB-System beschreiben. Der Branchenspezialist zeigt in Frankfurt Lösungen zur Digitalisierung und Automatisierung.

Smart ERP Solutions

CSB präsentiert drei ERP-Varianten: Basic ERP für kleinere Betriebe und Metzgereien, Factory ERP für die Produktionswerke von Unternehmensgruppen und die Komplettlösung Industry ERP. Die Systeme können die Aufgabe eines zentralen Nervensystems von Fleischbetrieben übernehmen. Neben kaufmännischen und warenwirtschaftlichen Aufgaben ermöglichen sie die Echtzeitüberwachung von Maschinen, planen Produktionsprozesse oder steuern Lager.

Smart Meat Factory

Unter diesem Begriff versammelt CSB Automations- und Softwarelösungen, um Produktion und Logistik von Fleischbetrieben intelligent zu machen, etwa die Leitstandapplikation CSB Linecontrol, mit der Maschinen überwacht und Anlagen effektiver werden. Ein großes Potenzial bietet auch die industrielle Bildverarbeitung. Die CSB Unit Recognition erfasst

Leergutkisten automatisiert, der CSB Image Meater ermöglicht eine Klassifizierung von Schweinehälften.

Smart Greenfield

Wie sich Rind-/Schweinefleisch- oder Geflügelbetriebe schon in der Planungsphase auf die digitale Zukunft ausrichten lassen, ist ein weiterer Schwerpunkt.

Smart Optimization

Lösungen, mit denen Fleischbetriebe Prozesse optimieren, Kosten und Materialeinsatz reduzieren können, liefert die Beschaffungsoptimierung von CSB. Ergänzend bietet das Unternehmen am 9. Mai einen Meat Business Day mit Vorträgen zu Best Practices aus der Fleischbranche an.

Halle 11.1, Stand B81

Hermann Schalk, CSB-Vertriebsleiter/Head of Sales at CSB:

„Wir begleiten unsere Kunden bei der Digitalisierung: von der Neubauplanung über die digitale Weiterentwicklung bestehender Werke bis zum volldigitalisierten Fleischbetrieb.“



“We support our customers in the digitization, be it in planning new buildings, the digital evolution of existing factories or fully digitized meat processing facilities.”

AUTOTHERM®

Die beste Entscheidung!



- Rauch-und Kochanlagen
- Dampfrauchanlagen
- Rauch/Koch-Kühltunnel
- Backanlagen
- Sonderlösungen
- Intensivkühlanlagen
- Kaltrauchanlagen
- Reife-und Trockenräume
- Raucherzeuger
- Abgasreinigung

IFFFA

4.-9.5.2019
Frankfurt am Main

Meet the Best

BESUCHEN SIE UNS IN HALLE 8.0, STAND A88
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

**Eagle Product Inspection
Fremdkörper-Adlerauge**

Die Material Discrimination X-ray (MDX)-Technologie der nächsten Generation von Eagle Product Inspection liefert mit einer drei- bis viermal höheren Auflösung als aktuelle Systeme eine fast perfekte Genauigkeit (99 %). Integriert in die Eagle-Bildverarbeitungssoftware SimulTASK™ Pro, erkennt die Software zuverlässig Knochen und Fremdkörpern in Geflügel, aber auch Sehnen und Federn. Eine Neuvorstellung ist das Eagle RMI 400. Mit aktualisierter MDX-Technologie verfügt das Gerät über ein hygienisches Design. Das System inspiziert rohe, noch nicht verpackte Produkte vor der weiteren Verarbeitung. **Halle 9.1, Stand A88**



**Eagle Product Inspection
Eagle eye vs. impurity**

The next-generation Material Discrimination X-ray (MDX) technology from Eagle Product Inspection delivers 99% accuracy with a resolution that's three to four times greater than current capabilities. As part of Eagle's proprietary SimulTASK™ Pro image processing software it is detecting bone and contaminant detection in poultry, but also non-bone materials like tendon and quill. The Eagle RMI 400, equipped with this refined technology, will be exhibited at IFFA 2019. The device, that thrives in tough wash-down environments, features an inclined infeed and outfeed conveyor. The system is used to inspect raw and unpackaged products prior to further processing. **Hall 9.1, stand A88**

**Andreas Hager
Geschäftsführer/Managing Director
Magurit Gefrierschneider**

„Von der IFFA 2019 erhoffe ich mir wichtige Zukunftsimpulse, weil sie für uns als Maschinenhersteller mit die beste Gelegenheit ist, an Informationen über zukünftige Erwartungen unserer Kunden zu gelangen. Damit bestimmt die IFFA wesentlich unsere Entwicklungsarbeit mit.“



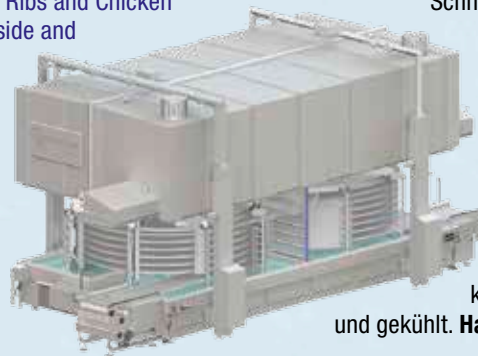
“I hope that IFFA 2019 will provide important impetus for the future, because it is one of the best opportunities for us as machine manufacturers to obtain information about our customers' future expectations. IFFA thus plays a key role in our development work.“

**Dantech Freezing
High-speed airflow**

Dantech Freezing now also uses the fastest possible airflow for freezing fish, meat, fruit and vegetables in new double-spiral hot-air ovens for the food industry. The ovens and new spiral pasteurisation systems have been added to the range of spiral and tunnel freezers since 2018. In addition to the high airflow speed, a key feature is the combination of precisely matched heating and steam units, which give the products exactly the texture and moisture required by the customer. For example, Schnitzel, Spare Ribs and Chicken Wings are crispy on the outside and juicy on the inside. The spiral ovens also ensure an even degree of browning. Packaged sausages, for example, are first pasteurised with steam in a spiral pasteuriser before being dried and cooled with air in the Dantech spiral cooler. **Hall 9.1, stand E40G**

**Dantech Freezing
Schnelle Luftführung**

Die schnellstmögliche Luftführung beim Frosten von Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse wendet Dantech Freezing nun auch in neuen Doppelspiral-Heißluftöfen für die Lebensmittelindustrie an. Die Öfen sowie neue Spiralpasteurierungsanlagen ergänzen das Sortiment an Spiral- und Tunnelrostern seit 2018. Neben der hohen Luftführungsgeschwindigkeit ist ein wesentliches Merkmal die Kombination aus exakt aufeinander abgestimmten Heiz- und Dampfaggregaten, die den Produkten genau die gewünschte Textur und Feuchtigkeit verleihen. So werden etwa Schnitzel, Spare Ribs und Chicken Wings außen kross und innen saftig. Die Spiralöfen sorgen für einen gleichmäßigen Bräunungsgrad. Verpackte Wurstwaren werden zunächst mit Dampf pasteurisiert, und dann im Spiralkühler mit Luft getrocknet und gekühlt. **Halle 9.1, Stand E40G**



**Dostmann electronic
pH-Messung leicht gemacht**

PH-Check heißt das Einstiegsmodell von Dostmann electronic ins Segment der pH-Messgeräte im Taschenformat. Es lässt sich einfach kalibrieren und eignet sich vor allem für Messungen in Flüssigkeiten. Das Messgerät ist IP65-spritzwassergeschützt und jederzeit einsatzbereit. Es lassen sich bis zu drei Messpunkte (pH4, pH7 und pH10) kalibrieren; die jeweilige Kalibrierlösung wird automatisch erkannt. Das Instrument misst von 0,00 bis 14,00 pH (Genauigkeit ±0,1 pH) und von 0 bis 60°C Temperatur (Genauigkeit ±1°C). Die Messergebnisse können mit der Hold-Funktion im Display festgehalten werden. Ein zusätzlich eingebauter Temperatursensor liefert pH-Wert und Probentemperatur auf ein zweizeiliges Display. Dort informiert eine Statusanzeige auch über den Batteriezustand. Die Elektrode lagert flüssig in einer Sensorkappe. **Halle 9.1, Stand D63**

**Dostmann electronic
Easy pH measurement**

PH-Check is the name of Dostmann electronic's entry-level model into the pocket pH meter segment. It is easy to calibrate and is particularly suitable for measurements in liquids. The meter is IP65 splash-proof and ready for use at any time. Up to three measuring points (pH4, pH7 and pH10) can be calibrated; the respective calibration solution is automatically recognized. The instrument measures from 0.00 to 14.00 pH (accuracy ±0.1 pH) and from 0 to 60°C temperature (accuracy ±1°C). The measurement results can be recorded in the display with the Hold function. An additional built-in temperature sensor provides pH value and sample temperature on a two-line display. There a status display also informs about the battery status. The electrode is stored liquid in a sensor cap. **Hall 9.1, stand D63**



Auch Schinken wird mit TIPPER TIE geclippt.



KDCR in der Produktion.



Geclippt: Ringwürste im Rinderdarm.



Investition, die sich rechnet

Der Doppelclip-Automat TIPPER TIE KDCR sorgt bei NOTHWANG für Effizienz und Wirtschaftlichkeit.

Hausgemachter Genuss in Spitzenqualität – dieser Anspruch verbindet die Familie NOTHWANG bereits seit sieben Generationen. Beheimatet in Bad Friedrichshall in Deutschland, hat sich die 1818 gegründete Traditionsmetzgerei im IFS-zertifizierten Produktionsbetrieb der handwerklichen Herstellung hochwertiger Wurst-, Fleisch- und Schinken-Spezialitäten verschrieben.

Ein Innovationsteam sorgt dafür, dass darüber hinaus immer wieder neue kulinarische Highlights entwickelt werden. Im Jahr 2017 beispielsweise waren es einzigartige Grillvariationen: eine „Hot Butcher“-Grillwurst mit Chili, eine Bizeps-Bratwurst mit Rindfleisch-Einlage für den extra Eiweißschub und eine leicht süßlich schmeckende Einhorn-Wurst. Auch 2017 wurden wieder 69 Wurst-Spezialitäten aus dem Hause NOTHWANG von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft ausgezeichnet. Ein klares Statement der unabhängigen Sachverständigen zum Bestreben der Traditionsmetzgerei, stets beste Produktqualität mit feinstem Geschmack zu produzieren. Sicher nicht zuletzt aufgrund der speziellen und hochqualitativen Rohstoffauswahl. Ob Mettschulter für die Rohwurst, Kutterschulter oder Verarbeitungsfleisch – alles wird bei NOTHWANG entseht, entkorpelt und zugeschnitten, bevor es in die Wurst kommt.

Weniger Verlust, mehr Effizienz

Inzwischen sind es rund 150 Mitarbeiter, die am Hauptsitz und in den acht Filialen im Großraum Heilbronn dazu beitragen, dass jedes Produkt ein echtes Genusserebnis ist. Die Tagesproduktion beläuft sich auf etwa 12 Tonnen Wurst- und Fleischwaren. Viele der hochwertigen Produkte werden nicht nur für den Eigenverkauf produziert, sondern auch an Supermärkte, Großverpflegungseinrichtungen und Cateringunternehmen geliefert.

Wer wie NOTHWANG für den Lebensmittelhandel produziert, hat einige zusätzliche Vorschriften und Auflagen zu beachten, z. B. die Genauigkeit bei der Portionsgröße. „Wo 200 Gramm drauf steht, müssen auch mindestens 200 Gramm drin sein“, sagt Rainer Höhn, Betriebsleiter bei NOTHWANG. Je exakter eine Maschine auf die Füllmenge eingestellt werden kann, desto besser.

„Es ist uns wichtig, im Rahmen aller Richtlinien zu produzieren“, versichert Höhn. „Auf der anderen Seite sind wir jedoch auch ein Unternehmen, das Verantwortung für viele Mitarbeiter hat. Wir müssen also wirtschaftlich und effizient arbeiten.“ Deshalb suchte die Traditionsmetzgerei nach einer leicht und fein einstellbaren Clipmaschine, die schonend, aber auch mit hoher Taktzahl produziert.

Der KDCR, ein Doppelclip-Automat, der speziell für die Produktion von Ringprodukten in Naturdärmen entwickelt wurde, erwies sich als passgenaue Lösung. Die Maschine lässt sich einfach bedienen, verschleißt Schweine- und Rinderdärme bis Kaliber 46 mm sowie Ringwaren und Stangenprodukte in Collagen-, Cellulose- oder Kunststoffdärmen bis Kaliber 50 mm, ist besonders leise und schnell. Bis zu 130 Takte pro Minute sind möglich, abhängig von der Portionsgröße. Und das Spulclip-Magazin reicht für 3.500 Würste. Komfort und Effizienz waren damit gewährleistet. Doch wie sah es mit der Fülleinstellung aus?

NOTHWANG wollte auf Nummer sicher gehen und die Maschine erst einmal im Praxisbetrieb testen. Da kam das TIPPER TIE-Mietangebot mit Kaufoption gerade recht.

Auf alle Anforderungen eingestellt

Dass der KDCR seine Sache gut machte, stand für Produktionsmitarbeiter Sandro Fritz schnell fest. Egal, was er auch produzierte – die Herstellung lief reibungslos, die Därme blieben unversehrt. Das Resultat: Statt drei bis vier Prozent über dem Normwert liegt der durchschnittliche Egalisierungsverlust jetzt nur noch bei ein bis zwei Prozent.

„Wenig Fehlprodukte, wenig Ausschuss und gewichtsgenau, das ist eine Investition, die sich rechnet“, sagt Betriebsleiter Höhn. „Das meine ich auch vorausschauend. Wir gehen davon aus, dass der SB-Anteil weiter steigt und Convenience-Produkte zunehmend in den Fokus rücken werden. Der Trend geht auch stärker zu kleinen Portionsgrößen für Single-Haushalte.“

Fritz ergänzt aus Praxissicht: „Der KDCR arbeitet auf den Punkt, ist simpel in der Einstellung und schnell einsatzbereit. Durch das klare Design könnte ich ihn auch mit verschlossenen Augen bedienen und hätte trotzdem Top-Produkte.“ Und so stand die Entscheidung schon nach einigen Monaten Mietzeit fest: Der KDCR sollte fortan zum festen Inventar von NOTHWANG gehören.

TIPPER TIE auf der IFFA 2019: Halle 8, Stand Go6/Ho6

TIPPER TIE, Inc.
2000 Lufkin Road
Apex, NC 27539 USA
Tel. +1 919 362 8811
Fax +1 919 362 4839
infoUS@tippertie.com


TIPPER TIE™

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Strasse 9a
21509 Glinde/Germany
Tel. +49 40 72 77 04 0
Fax +49 40 72 77 04 100
infoDE@tippertie.com

Listerien, ihr Vorkommen und ihre wirkungsvolle Bekämpfung: Hersteller von gekühlten, verzehrfertigen Nahrungsmitteln sollten wissen, wie sich mit richtiger Reinigungsarbeit eine Lebensmittelkontamination vermeiden lässt.

Überlebenskünstler

Listerien sind sehr weit verbreitete Bakterien, die sich gut an unterschiedliche Lebensbedingungen anpassen können. Haben sie sich erst einmal in einer Produktionsstätte für Lebensmittel festgesetzt, lassen sich einige Stämme nur äußerst schwer wieder entfernen. Dieser Beitrag verrät die häufigsten Verstecke von Listerien in der Lebensmittelproduktion und bietet nützliche Tipps für die optimale Reinigung der Arbeitsumgebung.

Listerien – ein Überblick

Listerien kommen im Boden, Wasser, Abwasser, Darm und Fäkalien von Tieren sowie auf rohen Nahrungsmitteln vor. Es gibt verschiedene Arten von

Listerien, aber nur *Listeria monocytogenes* verursacht die lebensmittelbedingte menschliche Infektion Listeriose. Menschen infizieren sich damit normalerweise durch den Verzehr kontaminierter Fertignahrungsmittel. Dazu zählen Salate, rohes Obst und Gemüse, Sandwiches, Aufschnitt, geräucherter Fisch, gekochte Meeresfrüchte, Sushi, Rohmilch, nicht pasteurisierter Käse und Speiseeis. Obwohl Infektionen sehr selten vorkommen, ist die Listeriose für den Menschen eine der schwersten durch Lebensmittel übertragenen Krankheiten. Schwangere Frauen, Neugeborene, ältere Personen und Menschen mit eingeschränkter Immunabwehr sind besonders anfällig für eine Infektion. Die Symptome der Lis-

Survival artists

Listeria, their occurrence and their effective control: Manufacturers of chilled, ready-to-eat food should know how to avoid food contamination.

Listeria are very common bacteria that can adapt well to different living conditions. Once listeria have settled in a food production facility, some strains are extremely difficult to remove. This article explains the most common hiding



Abflüsse und Auffangschalen in der Lebensmittelproduktion sind perfekte Zufluchtsorte für Listerien. / Drains and trays in food production are perfect havens for listeria.



Fotos: Vikan

places for listeria in food production and provides useful tips for the optimal cleaning of the working environment.

Listeria - an overview

Listeria are found in soil, water, sewage, intestines and faeces of animals as well as on raw food. There are several types of listeria, but only *Listeria monocytogenes* causes the food-borne human infection listeriosis. Humans are usually infected with listeriosis through the consumption of contaminated convenience foods. These include salads, raw fruit and vegetables, sandwiches, cold cuts, smoked fish, cooked seafood, sushi, raw milk, unpasteurized cheese and ice cream.

Although infections are very rare, listeriosis is one of the most severe food-borne diseases in humans. Pregnant women, newborns, the elderly and people with impaired immune defences are particularly susceptible to infection. The symptoms of listeriosis range from mild flu-like symptoms to severe blood poisoning and meningitis.

Every year, over 2,200 people in Europe and 1,600 people in the United States develop listeriosis. Most patients have to be hospitalized and one in five (20%) dies of the disease. Therefore, the control of listeria in ready-to-eat foods and in foods intended for infants and people with impaired health is strictly regulated in both Europe and the United States.

Listeria as biofilers

Since listeria are found in soil, water, animal casings and raw foods, they can easily enter and spread in food production sites. The bacteria can also form biofilms, which they use to attach themselves to floors, drains and equipment. These films make cleaning more difficult and provide listeria with protection from dryness, heat and conventional cleaning and disinfection chemicals. The biofilm of listeria is often the source of cross-contamination of food.

teriose reichen von leichten, grippeähnlichen Beschwerden bis hin zu Blutvergiftung und Hirnhautentzündung. Jedes Jahr erkranken über 2.200 Menschen in Europa und 1.600 Menschen in den Vereinigten Staaten an Listeriose. Die meisten Erkrankten müssen im Krankenhaus behandelt werden und einer von fünf Infizierten (20 %) stirbt sogar. Deshalb ist die Kontrolle von Listerien in verzehfertigen Lebensmitteln und in Lebensmitteln, die für Säuglinge und Menschen mit beeinträchtigter Gesundheit bestimmt sind, sowohl in Europa als auch in den USA gesetzlich streng geregelt.

Listerien als Biofilmer

Da Listerien im Boden, im Wasser, in Tiergedärmen und auf rohen Lebensmitteln vorkommen, können sie einfach in Lebensmittelproduktionsstätten gelangen und sich dort ausbreiten. Die Bakterien können auch Biofilme bilden, mit deren Hilfe sie sich an Fußböden, Abflüssen und Geräten anheften. Diese Filme erschweren das Reinigen und bieten Listerien gleichzeitig Schutz vor Trockenheit,

Fotos: Vikan

Eingewickelt

Optimal geformt für die Spargelzeit.

Besuchen sie uns:

IFFA

Frankfurt am Main
04.-09.05.2019

Halle 12.0
Stand A10

Wir bringen Fleisch innovativ in Form.

Entdecken Sie unsere Qualitätspressen auch für Rohwurst, Kochwurst und Rohschinken.

Gleich unseren neuen Katalog anfordern!

Eichendorffstraße 5
91586 Lichtenau
Tel. +49 (0) 98 27 / 354
anfrage@eberhardt-gmbh.de
www.eberhardt-gmbh.de



Eberhardt GmbH
FOOD PRESS SYSTEMS®

KRAMER
KÜHLRAUMBAU



IFFA 2019
HALLE 12.0
STAND B19

Hitze und herkömmlichen Reinigungs- und Desinfektionschemikalien. Der Biofilm von Listerien ist oft die Quelle einer Kreuzkontamination von Lebensmitteln.

Listerien gedeihen auch bei niedrigen Temperaturen und überleben sogar Minusgrade. Derartige Bedingungen werden oftmals geschaffen, um Mikrobewachstum zu hemmen. Doch bei Listerien wird dadurch lediglich bewirkt, dass das Wachstum von konkurrierenden Keimen behindert wird. Deshalb sind auch (tief-)gekühlte Lebensmittel so gefährdet.

Die meisten verzehrfertigen Lebensmittel werden in gekühlten Räumen verarbeitet, in denen ausreichend Nährstoffe und Feuchtigkeit für das Wachstum von Listerien vorhanden sind. Wer verzehrfertige, gekühlte Lebensmittel produziert, sollte sich deshalb Gedanken über eine mögliche Verunreinigung durch Listerien machen.

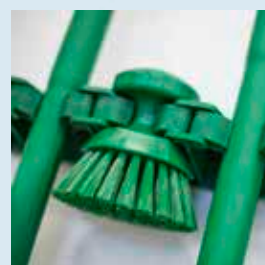
Böden trocken halten

Fußböden, die aus ungeeigneten Materialien hergestellt oder mangelhaft verlegt wurden, begünstigen stehende Pfützen, Wasseransammlungen oder die Absorption von Wasser – und damit die Besiedelung durch Listerien. Schlecht abgedichtete Fugen zwischen Wand und Fußboden oder zwischen Abfluss und Fußboden können zu Wassereinschlüssen führen. Dasselbe gilt für unzureichend gewartete und beschädigte Fußböden mit Rissen, Löchern oder Spalten.

Um die Ausbreitung von Listerien möglichst einzudämmen, sind Böden so trocken wie möglich zu halten. Der Einsatz von Wasser zur Reinigung und Lebensmittelverarbeitung sollte möglichst sparsam erfolgen und auf einen bestimmten Bereich beschränkt sein. Wasserpfützen am besten sofort (mit einem Bodenschieber) entfernen und undichte Stellen umgehend reparieren. Fußböden sollten zum Ablauf hin ein Ge-

fälle aufweisen, damit Wasser einfacher entfernt und Wasseransammlungen verhindert werden können.

Hilfreich ist es auch, Bereiche mit hohem Risiko von jenen mit niedrigem Risiko räumlich zu trennen. So kann der Austausch von Wasser, Aerosolen, Personen und Geräten minimiert werden. In jedem



Hochdruckreinigung ist nicht immer das Mittel der Wahl, oft ist der Einsatz traditioneller Putzwerkzeuge wie Besen und Bürsten effektiver. / High pressure cleaning is not always the best choice, often the use of traditional cleaning tools such as brooms and brushes is more effective.

Bereich sollten eigens dafür vorgesehene Schuhe verwendet werden. Außerdem dürfen Geräte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, niemals auf dem Fußboden abgelegt werden und müssen vor der Wiederverwendung gereinigt werden, falls sie versehentlich auf den Fußboden gefallen sind.

Nistplatz Abfluss

Der bevorzugte Nistplatz für Listerien in der Lebensmittelproduktion ist der Abfluss. Dessen Reinigung ist eine unangenehme und komplexe, aber unerlässliche Aufgabe. Abflüsse sollten möglichst nur außerhalb der Produktionszeiten gereinigt werden. Nach der Reinigung muss außer-

Listeria thrive at low temperatures and even survive sub-zero temperatures. Such conditions are often created to inhibit microbial growth. However, with listeria, the only effect is that the growth of competing germs is hindered. For this reason, (deep-frozen) refrigerated foods are also at risk.

holes or crevices. To reduce the spread of listeria as much as possible, floors should be kept as dry as possible. The use of water for cleaning and food processing should be as economical as possible and limited to a certain area. Puddles of water should be removed immediately (with a bottom slide) and leaks repaired immediately. Floors should have a slope towards the drain to make it easier to remove water and prevent water build-up.

High risk areas should be physically separated from low risk areas. This minimizes the exchange of water, aerosols, people and equipment. In each area, special shoes should be used. In addition, equipment that comes into contact with food must never be placed on the floor and must be cleaned before re-use if it has accidentally fallen on the floor.

Drain as nest

The preferred nesting place for listeria in food production is the drain. Its cleaning is an unpleasant and complex but indispensable task. If possible, drains should only be cleaned outside production times. After cleaning, some time must also pass before the aerosols have settled again and the food contact surfaces can be rinsed off and disinfected.

The selection, installation and maintenance of the drainage system should be carried out in such a way as to eliminate the risk of standing water and backwater. Hygienically designed drainage systems are much easier to clean and maintain and also minimise the risk of microbial growth.

Shoes, equipment, wheels

The transfer of listeria from contaminated soil and runoff to other areas of food production - and to the food itself - can take place in different ways. Possible transmission routes are shoes, equipment and wheels of trolleys and cleaning equipment.

The best way to avoid listeria contamination from floors and

dem etwas Zeit verstreichen, bis sich die Aerosole wieder gesetzt haben und die Lebensmittelkontakflächen abgespült und desinfiziert werden können.

Die Auswahl, Installation und Wartung des Abflusssystems sollte so erfolgen, dass die Gefahr von stehendem Wasser und Rückstauungen ausgeschlossen werden kann. Hygienisch konzipierte Abflusssysteme sind wesentlich einfacher zu reinigen und zu warten und minimieren zusätzlich die Gefahr von Mikrobenwachstum.

Schuhe, Geräte, Räder

Die Übertragung von Listerien von verunreinigten Böden und Abflüssen auf andere Bereiche der Lebensmittelproduktion – und auf die Lebensmittel selbst – kann auf unterschiedliche Art und Weise erfolgen. Mögliche Übertragungswege sind Schuhe, Geräte und Räder von Rollwagen sowie Reinigungsgeräte.

Die beste Methode, um eine vom Fußboden und Abfluss ausgehende Listerienkontamination zu vermeiden, ist das regelmäßige Reinigen und Desinfizieren. Fußböden und Abflüsse sollen so gereinigt werden, dass die Kontamination anderer Oberflächen im Raum möglichst vermieden wird. Mechanisches Schrubben oder die Verwendung von Hochdruckgeräten erhöht das Risiko der Aerosolierung von Listerien, bei der sich die Bakterien über die Luft auf andere Bereiche, Geräte, Lebensmittel und Oberflächen mit Lebensmittelkontakt ausbreiten können. Stattdessen sollten speziell für den jeweiligen Bereich vorgesehene, farblich gekennzeichnete manuelle Geräte zum Reinigen von Fußböden und Abflüssen verwendet werden. Die Reinigungsgeräte für Fußböden sollten sich farblich von jenen für Abflüsse und für Lebensmittelkontaktoberflächen unterscheiden.



Vorschau **IFFA**
Preview

other surfaces in the room is avoided as far as possible. Mechanical scrubbing or the use of high-pressure hoses increase the risk of aerosolisation of listeria, where bacteria can spread through the air to other areas, equipment, food and food contact surfaces. Instead, use colour-coded manual cleaning equipment specifically designed for the area to clean floors and drains. Floor cleaning equipment should differ in colour from drain and food contact surfaces.

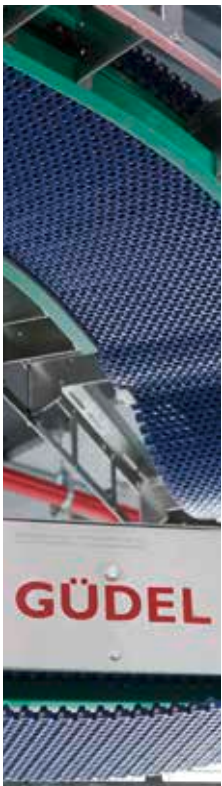
Die Bakterien bilden gerne Biofilme auf Fußböden und in Abflüssen. / The bacteria can also form biofilms on floors and in drains.

The right equipment

Just like floors and drains, hard-to-clean areas on and in food processing equipment offer the possibility of water retention and contamination, which can lead to the settlement and growth of listeria. To minimise this risk, hygienically designed processing

drains is to clean and disinfect regularly. Floors and drains should be cleaned in such a way that contamination of

Foto: Vikkan



Transportieren



Zerlegen



Sortieren & Lagern



Waschen

Besuchen Sie uns auf der IFFA 2019
Halle 9.0 - Stand E68

GÜDEL

Kompetenz in Logistik und Hygiene

Die Güdel Intralogistics GmbH ist der innovative Spezialist für Automationslösungen im Bereich Hygiene und Nahrungsmittel, speziell für lebensmittelverarbeitende Industrien.

Schwerpunkte liegen in der Entwicklung, Fertigung und Inbetriebnahme von Waschanlagen, Trocknern, Sortern, Gebindelagern, Zerlegeanlagen und anderen Lösungen rund um das Gebindehandling.

Alles aus einer Hand.

gudel-intralogistics.com

Reinigung der Geräte

Ebenso wie Fußböden und Abflüsse bieten schwer zu reinigende Bereiche auf und in Lebensmittelverarbeitungsgeräten die Möglichkeit von Wasseransammlungen und damit einer Kontamination, was die Ansiedelung und das Wachstum von Listerien zur Folge haben kann. Um dieses Risiko zu minimieren, sind hygienisch konzipierte Verarbeitungsgeräte ratsam, die leicht zu reinigen sind und aus Materialien bestehen, die für den Lebensmittelkontakt geeignet sind. Die Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion sollte sich nach der Risikobeurteilung richten. Bei Verarbeitungsgeräten von gekühlten, verzehrfertigen Lebensmitteln sollte dies jedoch mindestens einmal pro Tag erfolgen. Die tägliche Reinigung sollte ergänzt werden durch das regelmäßige Zerlegen und gründliche Reinigen der Geräte, um sicherzustellen, dass auch die während der täglichen Reinigung schwer erreichbaren Bereiche gesäubert werden. Während des Reinigens und Desinfizierens der Geräte ist auf schwer zugängliche Bereiche zu achten; besonders in feuchten Schlupfwinkeln könnten sich Listerien angesiedelt haben.

Hygienegerechtes Design

Um eine Listerienkontamination zu verhindern, sind bei Reinigungsgeräten zwei Faktoren zu beachten. Die Reinigungsgeräte sollten zum einen ein hygienegerechtes Design aufweisen, um eine einfache Reinigung zu gewährleisten und Mikrobewachstum zu verhindern. Zu den Merkmalen für hygienegerechtes Design zählen glatte Oberflächen, die Herstellung aus einem Guss, die einfache Zerlegbarkeit und der Verzicht auf Fugen und Beschichtungen.

Alle Reinigungsgeräte sollten zudem regelmäßig erneuert, nach der Verwendung gereinigt und/oder desinfiziert werden und danach an Wandhalterungen oder Schatten-

wänden aufgehängt werden. Vorteilhaft wäre auch eine farbliche Codierung der Reinigungsgeräte.

Perfekte Zufluchtsorte

Listerien können auch bei sehr niedrigen Temperaturen überleben – sogar bei -5°C. Kühlapparate und Tiefkühl-schränke sind kalt und feucht. In diesem Klima erleben Listerien weniger Konkurrenz durch andere Mikroorganismen. Deshalb sind Kühl- und Tiefkühlgeräte perfekte Zufluchtsorte für diese Bakterien

Die Verdampferflächen und Lüfter in Kühlern und Tief-

kühlschränken müssen deshalb laufend gereinigt und desinfiziert werden. Das Kondensat von Kühlsystemen sollte in den Abfluss oder in Auffangschalen geleitet werden, die regelmäßig entleert, gereinigt und desinfiziert werden. Produkte dürfen niemals unterhalb eines Kühl- oder Tiefkühlsystems bewegt werden.

Dr. Stine Bislev
Vikan Hygiene &
Compliance Manager
sbi@vikan.com

Vikan auf der IFFA:
Halle 9.1, Stand E61

equipment that is easy to clean and made of materials suitable for food contact is recommended. The frequency of cleaning and disinfection should depend on the risk assessment. However, in the case of refrigerated ready-to-eat food processing equipment, this should be done at least once a day. Daily cleaning should be supplemented by regular disassembly and thorough cleaning of equipment to ensure that areas difficult to reach during daily cleaning are also cleaned.

Hygienic design

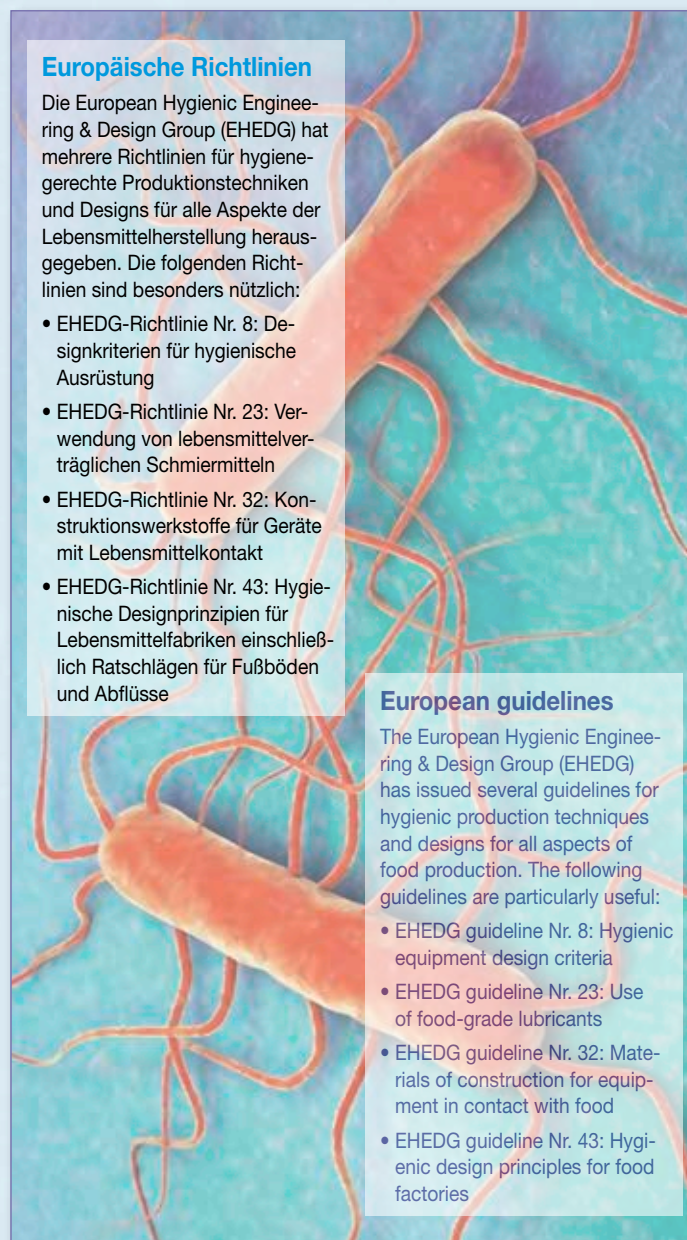
In order to prevent contamination of the listeria, two factors must be taken into account when using cleaning equipment. The cleaning devices should have a hygienic design to ensure easy cleaning and to prevent microbial growth. Features for hygienic design include smooth surfaces, one-piece casting, easy disassembly and no joints or coatings. All cleaning equipment should also be colour coded, regularly renewed, cleaned and/or disinfected after use.

Perfect hideaways

Listeria can survive even at very low temperatures - even at -5°C. Refrigerators and freezers are cold and humid. In this climate, listeria experience less competition from other microorganisms. Therefore, refrigerators and freezers are perfect havens for Listeria. The evaporator surfaces and fans in coolers and freezers must therefore be cleaned and disinfected continuously. The condensate from refrigeration systems should be discharged into the drain, that is regularly cleaned and disinfected. Products must never be moved below a refrigeration or deep-freeze system.

Dr. Stine Bislev
Vikan Hygiene &
Compliance Manager
sbi@vikan.com

Vikan at the IFFA:
Hall 9.1, stand E61



Europäische Richtlinien

Die European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) hat mehrere Richtlinien für hygienegerechte Produktionstechniken und Designs für alle Aspekte der Lebensmittelherstellung herausgegeben. Die folgenden Richtlinien sind besonders nützlich:

- EHEDG-Richtlinie Nr. 8: Designkriterien für hygienische Ausrüstung
- EHEDG-Richtlinie Nr. 23: Verwendung von lebensmittelverträglichen Schmiermitteln
- EHEDG-Richtlinie Nr. 32: Konstruktionswerkstoffe für Geräte mit Lebensmittelkontakt
- EHEDG-Richtlinie Nr. 43: Hygienische Designprinzipien für Lebensmittelfabriken einschließlich Ratschlägen für Fußböden und Abflüsse

European guidelines

The European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) has issued several guidelines for hygienic production techniques and designs for all aspects of food production. The following guidelines are particularly useful:

- EHEDG guideline Nr. 8: Hygienic equipment design criteria
- EHEDG guideline Nr. 23: Use of food-grade lubricants
- EHEDG guideline Nr. 32: Materials of construction for equipment in contact with food
- EHEDG guideline Nr. 43: Hygienic design principles for food factories

Perfekt aufgestellt für die
Herausforderungen von morgen.



LINE UP

FOR TOMORROW

IFFA 2019 | 04.–09.05.2019 | Halle 12.0 – Stand C71

weber

Weber Guardian ist Ihr Rundum-Sorglos-Paket

Auch nach der Anschaffung einer Weber Linie können Sie sich hundertprozentig auf uns verlassen: Denn mit **Weber Guardian** bieten wir Ihnen ein umfassendes After-Sales-Produkt, bei dem unsere Mitarbeiter Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite stehen.



exzellent partnerschaftlich effizient nachhaltig
ganzheitlich zukunftsweisend maßgeschneidert

Kundenspezifisch ausgewählte Leistungsbausteine aus den Bereichen Service, Ersatzteile, Upgrades, Prozessoptimierung und Weiterbildungen der Weber Academy ermöglichen Ihnen einen optimalen und effizienten Produktionsbetrieb.

Erleben Sie während der IFFA unsere wegweisenden Neuheiten und erfahren Sie, wie Weber Produkte und Services Ihr Leben einfacher machen.

Einen Vorgeschmack bekommen Sie schon jetzt unter

www.weberweb.com/iffa2019

weber



**JRS
Ideenlabor**

Ob vegan, vegetarisch, fett- oder energiereduziert – der JRS Sortiments-Systembaukasten aus Vitacel®-Ballaststoffkonzentraten, Nahrungsfasern, Spezialcompounds oder funktionalen Cellulose-Ingredients der Vivapur®-Familie bietet gesundheitsorientierte und/oder funktional ausgeglichene Produktansätze. Alle JRS-Produkte werden dabei aus pflanzlichen Rohstoffen gewonnen. Um marketingtaugliche Ideen in praxistaugliche Rezepturen überführen zu können, bietet das Unternehmen ein App-Team mit umfassendem Faser- und Rezeptur-Knowhow sowie Labor- und Pilot-Projektanlagen. Live am Messestand präsentiert JRS seine „FiberChamps“, darunter fettreduzierten Fleischkäse, vegane Hotdogs sowie fettreduzierte Salami und Wiener Würstchen. **Halle 12.1, Stand D61**

**JRS
Think tank**

Whether vegan, vegetarian, fat or energy-reduced - the JRS modular system consisting of Vitacel® fibre concentrates, dietary fibres, special compounds or functional cellulose ingredients from the Vivapur® family offers health-oriented and/or functionally-oriented product approaches. All JRS products are obtained from vegetable raw materials. The company offers an app team with comprehensive fiber and formulation know-how as well as laboratory and pilot project facilities in order to transform marketing ideas into practical formulations. JRS will present its “FiberChamps” live at its stand, including fat-reduced meat cheeses, vegan hotdogs as well as fat-reduced salami and Viennese sausages. **Halle 12.1, stand D61**

**Raps
Neutral and finely spiced**

Raps comes to Frankfurt with innovative product concepts for cooked cured products and the convenience sector of the meat industry. The ingredient specialists from Kulmbach will also be presenting high-quality structuring agents for boiled sausage and frankfurters. The new RA-LAK spraying agents for cooked cured meats have a neutral, finely spiced profile that matches the newly developed LAK-TOP seasonings. When it comes to sustainability, the company offers organic cooked ham products as well as a VLOG-approved spray specially developed for the industry. The Franconians will also be presenting semi-finished products and ready-to-eat products that are easy to process. **Hall 12.1, stand C61**



**Raps
Neutral und feinwürzig**

Raps kommt mit innovativen Produktkonzepten für Kochpökelwaren sowie den Convenience-Bereich der Fleischwarenindustrie nach Frankfurt. Außerdem stellen die Ingredientspezialisten aus Kulmbach hochqualitative Strukturgeber für Brühwurst und Frankfurter vor. Die neuen RA-LAK-Spritzmittel für Kochpökelwaren sind in ihrem neutralen, feinwürzigen Profil auf die ebenfalls neu entwickelten LAK-TOP-Würzungen abgestimmt. In Sachen Nachhaltigkeit bietet das Unternehmen neben Bio-Kochschinken-Produkten ein eigens für die Industrie entwickeltes, VLOG-geeignetes Spritzmittel an. Zudem präsentieren die Franken Halbfertigfabrikate und Ready-to-eat-Produkte. **Halle 12.1, Stand C61**

Fotos: JRS, Raps

ANZEIGE

GERMOS NESS

Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie
Installations for the Food Industry



Besuchen Sie uns auf der IFFA – Halle 8.0 Stand F87 Wir freuen uns auf Sie!

GERMOS NESS – IHRE PARTNER FÜR DEN EINZIGARTIGEN GESCHMACK!

...ob Fleisch, Wurst, Fisch, Geflügel oder Käse!

Weitere Informationen:

GERMOS GmbH & Co. KG | NESS-Smoke GmbH & Co. KG | Eisenbahnstraße 32–34, 73630 Remshalden

Phone +49 (0)7151/7001 0 | Email info@germos.de | info@ness-smoke.de | www.germos.de | www.ness-smoke.de



BESUCHEN SIE UNS ZUR IFFA
HALLE 12.1, STAND C61



IHR EXPERTE FÜR
FUNKTIONALE ZUSATZSTOFFE
UND KULINARISCHE WÜRZMITTEL

RAPS GmbH & Co. KG Adalbert-Raps-Straße 1 95326 Kulmbach www.raps.com

KERRES
anlagensysteme

Größte Leistung
auf kleinstem Platz! ✓

Ihr kompetenter Partner für Räucher-
Koch-, Klima- und Reifetechnik,
für Intensivkühlsysteme sowie für
Rauch- und Kutterwagen-Wasch-
anlagen und Durchlaufwaschsysteme.

Wir freuen uns auf Ihren
Besuch auf der IFFA in
Frankfurt/M. vom
4.-9. Mai 2019
in Halle 8, Stand E34!

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

Systems for the red meat industry

RENNER

SLAUGHTER SYSTEMS
for cattle, pigs and sheep

Customized Solutions
for industry and craft.

RENNER
Schlachthaus Technik GmbH
Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Tel. 0 73 66/9 20 96-0
Fax 0 73 66/9 20 96-99
www.renner-sht.de

renner.com | schlachthaus | Vull | Ardenne

Besuchen Sie uns auf der IFFA Halle 9.0 Stand C06

Miveg
Verkaufsfertige Spieße

Ein professionelles Spieß-System für bis zu 480 verkaufsfertig gesteckte Spieße pro Stunde zeigt Miveg. Das manuelle „Stick System 480“ für Fleischerhandwerk, Restaurants, Supermärkte und Street-food ermöglicht von traditionellen Fleisch- über Antipasti- bis hin zu Wellenspießen viele Anwendungen. Das Schiebesystem aus Edelstahl liefert Grillspieße mit einer Optik wie von Hand gesteckt. Es verarbeitet Rundspieße von 3,2 bis 3,8 mm Durchmesser und Längen von 80 bis 250 mm. Auch Fähnchen- und Flachspieße sind möglich. Neben dem Stick System zeigt das Unternehmen Wickel-Systeme zur Herstellung von Grillfackeln, automatische Spieß-Systeme und passende Spieße aus Buche, Birke und Bambus.

Halle 9.0, Stand A22

Miveg
Ready for sale

Miveg presents a professional skewer system for up to 480 ready-to-sell skewers per hour. The manual “Stick System 480“ for the butcher’s trade, restaurants, supermarkets and street food makes many applications possible, from traditional meat skewers to antipasti skewers and wave-shaped skewers. The sliding system made of stainless steel delivers grill skewers with a look like plugged in by hand, but easier and without risk of injury produced. The system processes round spits with diameters from 3.2 to 3.8 mm and lengths from 80 to 250 mm. Also flag and flat spits are possible. Beside the company shows systems for the production of grill torches and skewer systems. **Hall 9.0, stand A22**



Landig + Lava
Mikroklima mit Chic

Wer es eine Spur schicker möchte, ist bei Landig + Lava gut aufgehoben. Denn die Brüder Christian und Aaron Landig präsentieren an ihrem Messestand Dry Ager-Vitrinen, die von drei Seiten verglast sind. Die elektronische Steuerung liefert eine konstante Temperatur von 0 bis 25°C, die in Schritten von einem Zehntel Grad geregelt werden kann. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl in 0,5-%-Schritten zwischen 60 und 90 % einstellen. Mit dem integrierten DX AirReg-System entsteht in dem Reifeschrank selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperatur ein perfektes Mikroklima für Fleisch, Schinken oder Salami. Den „Safe“ gibt es in zwei Größen: bis zu 20 (DX 500) und bis zu 100 kg (DX 1000) Fassungsvermögen. **Halle 12.0, Stand C19**

Landig + Lava
Microclimate with chic

The brothers Christian and Aaron Landig present Dry Ager showcases, which are glazed from three sides. The electronic control provides a constant temperature of 0 to 25°C, which can be regulated in steps of one tenth of a degree. Humidity can be adjusted in 0.5% increments between 60 and 90% thanks to HumiControl. With the integrated DX AirReg system, a perfect microclimate for meat, ham or salami is created. The safe is available for up to 20 (Dry Ager DX 500) and up to 100 kg (Dry Ager DX 1000) capacity. **Hall 12.0, stand C19**



Fotos: Miveg, Landig + Lava

Weber Maschinenbau Digital with system

Under the motto „Line up for tomorrow“, Weber presents fully integrated, automated system solutions from the Weber and Textor brands - including the latest generation of Weber thermoformers and the new Weber end-of-line equipment. Starting with a solution for multi-variety packaging through a flexible line for the production of sandwiches to a high-performance solution. The highlights also include digital services and innovative packaging concepts with increased recyclability and resource conservation.

Hall 12.0, stand C71

Weber Maschinenbau Digital mit System

Unter dem Motto „Line up for tomorrow“ zeigt Weber automatisierte Systemlösungen der Marken Weber und Textor – inklusive der jüngsten Tiefziehverpackungsmaschinen und neuem End-of-line-Equipment. Angefangen bei einer Lösung für Mehrsortenpackungen über eine Linie zur Produktion von Sandwiches bis hin zur High-Performance-Lösung. Zu den Highlights zählen außerdem digitale Services und innovative Verpackungskonzepte. **Halle 12.0, Stand C71**

Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland/Sales Manager Germany, Albert Handtmann Maschinenfabrik:

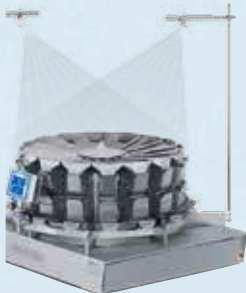
„Von der IFFA 2019 erhoffe ich mir wichtige Zukunftsimpulse, weil es für uns und andere Aussteller neben der Präsentation moderner Maschinen auch darum geht, unseren Kunden zukunftssträchtige digitale Lösungen vorzustellen, die echte Mehrwerte in der täglichen Praxis bieten. Auf der Messe erlebe ich Fleisch und seine Produktion als besonders inspirierend, weil sich die Branche sehr intensiv mit den aktuellen Food Trends auseinandersetzt und davon stark profitieren kann.“



“I hope that IFFA 2019 will provide important impulses for the future because, in addition to presenting modern machines, we and other exhibitors are also interested in presenting our customers with future-oriented digital solutions that offer real added value in everyday practice. At the fair, I find meat and its production particularly inspiring, because the sector is closely involved with current food trends and can benefit strongly from them.“

Multipond Fleisch im Fluss

In einem Zusammenspiel von Roboter, patentiertem Zufuhrband und Mehrkopfwaage präsentiert Multipond seine neue Proteinwaage. Der Roboter beschickt das Krallenband des Partnerunternehmens MCA Process mit Fleisch. Um den Produktfluss auf Verteilteller und Dosierinnen besser steuern zu können, ist diese mit zwei 3D-Kameras ausgestattet. Diese versorgen die Software mit Informationen zur Produktbelegung auf Verteilteller und Dosierinnen. Datenbasiert leitet die Mehrkopfwaage Maßnahmen ein, um die Produkte gleichmäßig zu verteilen und Probleme wie hängengebliebene Fleischstücke zu beheben. Die Waage schafft bis zu 100 Wägungen pro Minute. **Halle 11.0, Stand D36**



Multipond Meat flow

Multipond presents its new protein scale in a combination of robot, patented infeed belt and multihead weigher. The robot feeds meat to the claw belt from partner company MCA Process. Two 3D cameras provide the software with information on the product allocation. On the basis of the data, the weigher initiates measures to distribute the product evenly and to eliminate any problems such as pieces of meat remaining stuck. The weigher is designed for up to 100 weighings per minute. **Hall 11.0, stand D36**

Allvac Nachwachsende Folien

Eine neue Foliengeneration aus nachwachsenden Rohstoffen zeigt Allvac. Der Folienhersteller aus dem Allgäu demonstriert, dass Barrierefolien mit Anteilen nachwachsender Rohstoffe tiefziehfähig sind. „Nachhaltiger wurde unsere Produktion aber auch durch unsere neue 11-Schicht-Coextruder-Anlage, mit der wir noch dünnere Folien herstellen können, die gewohnt leistungsstark sind“, sagt Hans Bresele, Geschäftsführer von Allvac. Auch polyamidfreie Folien sind bei Allvac bereits in der Erprobung. **Halle 11.0, Stand E30**

Allvac Renewable foils

Allvac presents a new generation of foils made from renewable raw materials. The foil manufacturer from the Allgäu demonstrates that these foils can be thermoformed. “Our production was made more sustainable by our new 11-layer coextruder line, which enables us to produce even thinner films with the usual high performance,” says Hans Bresele, managing director of Allvac. **Hall 11.0, stand E30**



DICK
Traditionsmarke der Profis



QUALITY
MADE IN GERMANY
SINCE 1718

**FÜR DEN
HARTEN ALLTAG**

Mit F.DICK professionell
nachscharfen

IFFA

BESUCHEN SIE UNS!
HALLE 8.0
STAND C54

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle
Schleifmaschinen



Risiken **minimieren**

Richard Clemens vom VDMA fordert Technologien für mehr Lebensmittelsicherheit und einen entschlossenen Kampf gegen schwarze Schafe.

Von zentraler Bedeutung für die fleischverarbeitende Industrie sind technische Lösungen für Lebensmittelsicherheit. Richard Clemens, Geschäftsführer des Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen (VDMA, Bild re.), beschwört im Interview zur IFFA die Wichtigkeit der Lebensmittelsicherheit und den Kampf gegen schwarze Schafe.



Die Herstellung sicherer und hygienisch einwandfreier Produkte hat in der Fleischwirtschaft oberste Priorität. Von Jahr zu Jahr nehmen jedoch die Lebensmittelrückrufe auch in dieser Industrie zu. Von wo drohen hier die meisten Gefahren? Nachforschungen zeigen fast immer wieder das gleiche Bild, nämlich dass sich die Ursachen hierfür überwiegend auf menschliches, seltener auf rein technisches Versagen zurückführen lassen. Und leider gibt es in jeder Branche auch schwarze Schafe, die mit gehöriger krimineller Energie gesetzliche Regelungen bewusst unterlaufen, um sich wirtschaft-

liche Vorteile zu verschaffen. Konkret, es geht um Lebensmittelbetrug bzw. Food Fraud.

Wie lassen sich die Risiken mikrobiologischer Verunreinigungen ausschließen oder zumindest reduzieren?

Die fleischverarbeitende Industrie ist immer noch sehr stark manuell geprägt. Dabei ist der Mensch nach wie vor das größte Hygienierisiko hinsichtlich Keimübertragung innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette, vor allem in Bereichen mit direktem Kontakt zwischen Mitarbeiter und Produkt. Ein wichtiger Schritt zu mehr Lebensmittelsicherheit ist daher der möglichst weitgehende Ersatz manueller Tätigkeiten durch automatisierte Prozesse.

Den menschlichen Einfluss im Prozess zu reduzieren, ist eine Sache. Welche technischen Maßnahmen gibt es, die Kontamination von Fleisch und Wurstwaren mit mikrobiellen Keimen zu vermeiden?

Für Hygiene ist vor allem ein konsequent umgesetztes Hygienic Design von Gerä-

Reducing risks

Richard Clemens from the VDMA requires technologies for greater food safety and resolute strategies against black sheep.

Of central importance for the meat-processing industry are solutions designed to ensure greater food safety. In the run-up to the IFFA trade fair, Richard Clemens, General Manager of the Food and Packaging Machinery Division of the Association of German Machine and Plant Manufacturers (VDMA, pic left), talks in about current food safety issues and the fight against black sheep.

The manufacture of safe and hygienically acceptable products is a matter of top priority in the butchering and meat processing trades. Year after year, recalls of foodstuffs are on the increase in this industry too. Where do most of the dangers come from? Investigations have nearly always thrown up the same picture, that the causes can

ten, Apparaten, Maschinen und Anlagen ausschlaggebend. Die Basis hierzu bilden gesetzliche Regelungen wie die Maschinenrichtlinie und Lebensmittelhygieneverordnung sowie die EHEDG-Richtlinien. Diese Vorgaben zielen auf konstruktive Maßnahmen, etwa Toträume, Hinterschneidungen, Vertiefungen und Spalten zu vermeiden.

Fremdkörper in Lebensmitteln sind ebenfalls häufig Anlass für Lebensmittelrückrufe. Inwieweit lassen sich diese mit aktuellen Technologien verhindern?

Fremdkörper lassen sich mittels Inspektionssystemen wie Metalldetektoren oder Röntgengeräten nachweisen. Die kontinuierliche Dokumentation der Prüf- bzw. Messdaten ist ein wichtiger Schritt im Sinn der Rückverfolgbarkeit und eine wertvolle Hilfe, um Fehlerquellen in der Produktion aufzudecken und gezielte Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten.

Aber gegen Food Fraud schützen die vorgenannten Maßnahmen nicht. Wie können die Hersteller hier für höhere Lebensmittelsicherheit und Authentizität sorgen?

Die klassischen Analyseverfahren sind zu kompliziert, aufwändig und vor allem zeintensiv. Deshalb erlauben sie lediglich stichprobenartige Untersuchungen. Der Kampf gegen Lebensmittelbetrug erfordert jedoch flexible, hinreichend genaue und vor allem schnelle Prüfmethoden für den mobilen, wie auch kontinuierlichen Inline-Einsatz. Ein Beispiel hierfür ist die nichtinvasive NIR-Spektroskopie. In der Wareneingangskontrolle lassen sich damit Qualität und Identität der angelieferten Waren innerhalb weniger Sekunden überprüfen, selbst bei Produkten in Glas- oder Tray-Verpackungen. www.vdma.org

be overwhelmingly traced back to human negligence, less frequently to technical failure. And, unfortunately, there are black sheep in every sector, who deliberately flout the legal regulations with thoroughly criminal energy, in order to gain advantage for their business. In effect it amounts to food fraud.

How can we exclude the risks of microbiological contamination – or at least reduce them?

The meat-processing industry remains heavily dependent on manual handling. As a result, people continue to be the greatest hygiene risk as far as the transmission of germs throughout the value-creation chain is concerned. Principally in areas where there is direct contact between the workforce and the products. An important step towards greater food safety, therefore, is to replace manual activity with automated processes as extensively as possible. One example of this is the fully automated portioning and insertion of fillets, steaks and cold cuts into the packaging by means of dispensing units and industrial robots.

Reducing human input into the process is one approach. What technical measures can be taken, in addition, to avoid contamination of meat and sausage products from microbial germs?

First and foremost, consistently applied hygienic design of appliances, apparatus, machines and plant is absolutely crucial in maintaining hygiene. The basis for this is formed in statutory regulation, such as the machinery guidelines and food hygiene regulations, as well as the recommendations in the guidelines set out by the EHEDG. These prescriptions aim at essentially constructive measures. It is all

about avoiding dead spaces, undercuts, depressions and crevices, because that is where the remains of products are most likely to collect and provide the ideal breeding ground for microbial infestation.

Foreign bodies in food are also often the cause of recalls. To what extent can these be prevented with the technologies that are available today?

Foreign bodies can be picked up by means of an inspection system with, let's say, metal detectors or X-ray equipment. Metal detectors are an efficient and cost-effective way of picking out ferrous and non-ferrous metals, as well as plastics or plastic film containing metallic powder, in both food and packaging. More frequently than metallic foreign bodies, however, it is things like stones, glass, bone or plastics that appear in products. And this is where X-ray technology can be used, as it offers a broad spectrum of tests for almost all types of foreign body.

But all these measures do not protect us against food fraud. How can manufacturers ensure greater food safety and authenticity in this area?

Another component of the guarantee of greater food safety and protection from food fraud is technological analysis. Traditional analytic procedures are too complicated, laborious and, above all, time-consuming. The fight against food fraud, on the other hand, demands flexible, sufficiently accurate and above all rapid testing methods that are mobile and can be used continually in-line. One example of this is non-invasive NIR spectroscopy. Quality and identity of goods delivered can be monitored in a few seconds as they are checked in, even with products packaged in glass or trays. www.vdma.org



Schräg läuft's besser

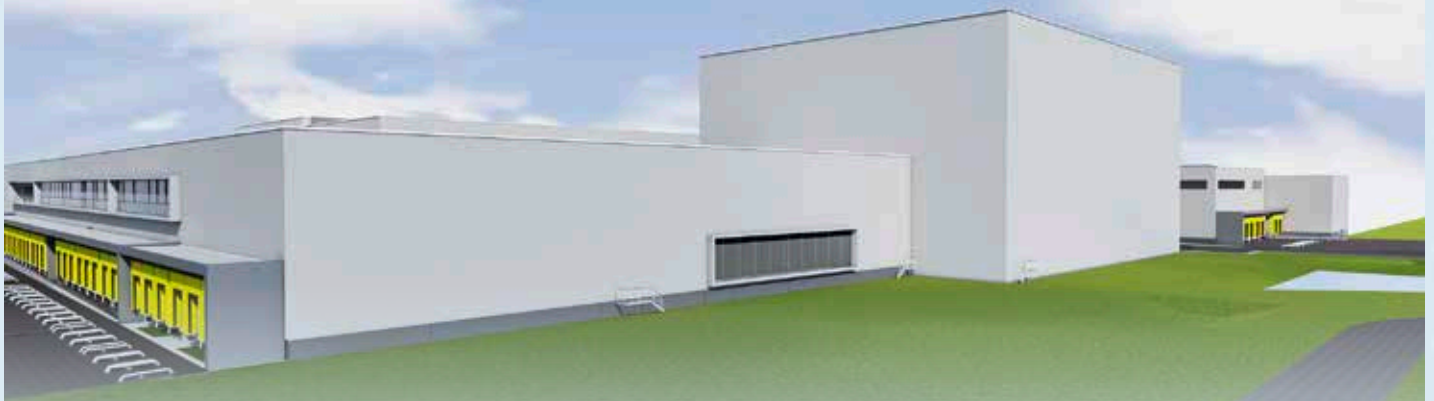
KITZINGER

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 IFFA
Halle 8, Stand D.02



Am offenen Herzen

Großprojekt: Kramer fertigt Gebäudeverkleidung bei Edeka Südwest Fleisch in Rheinstetten.

Sieben Jahre alt war die Fleischzentrale der Edeka Südwest Fleisch GmbH in Rheinstetten unweit von Karlsruhe, als beschlossen wurde, das Distributionszentrum zu vergrößern. Vor allem neue Lagerkapazitäten sollen geschaffen werden. Dieser zusätzliche Gebäudeteil soll im kommenden Jahr fertiggestellt werden. Bei dem Großprojekt fertigt die Kramer GmbH die komplette Außenverkleidung der Erweiterung des Hochregal- und Kleinteilelagers und errichtet die Trennwände der gekühlten Räume im Inneren. Die Außenpaneele, ausgeführt in unterschiedlichen Dämmstärken, werden per Direktmontage an die Regalanlage angebracht – was bei den Ausmaßen von 30 m Höhe, 60 m Länge und 25 m Breite kein leichtes Unterfangen ist. Eine Herausforderung der ganz anderen Art besteht obendrein in der „Operation am offenen Herzen“, denn die Erweiterung muss bei laufendem Betrieb des bestehenden Lagers durchgeführt werden.

Schritt für Schritt

Das bedeutet, dass die Bauabschnitte nur Schritt für Schritt bearbeitet werden können, um den laufenden Betrieb nicht zu stören. Hier sind also planerische und organisatorische Höchstleistungen gefor-

dert. Ebenso ist die Einhaltung der Hygienevorschriften in der Lebensmittelindustrie von höchster Priorität. Hinzu kommen konstante Temperaturen zwischen 2 und 4°C im Inneren des Lagers, die die Arbeit erheblich erschweren.

Neues IFFA-Setting

Wer sich ein genaueres Bild davon machen will, wer hinter Kramer steckt, ist am Messestand auf der IFFA willkommen. Die Breisgauer präsentieren ihre Leistungen in Dämmtechnik, Kühlraumbau und Ladenbau in einem neuen Setting. Das Leistungsspektrum umfasst die komplette Wertschöpfungskette von der Planung über die Produktion und Montage bis hin zum schlüsselfertigen Projektabschluss.

Halle 12.0, Stand B19



Open heart operation

Major project: Kramer produces building cladding at Edeka Südwest Fleisch in Rheinstetten.

The meat centre of Edeka Südwest Fleisch GmbH in Rheinstetten near Karlsruhe was seven years old when the decision to expand the distribution centre was made. Above all, new storage capacities are to be created. This additional part of the building will be completed next year. For this major project, Kramer GmbH is manufacturing the complete exterior cladding for the extension of the high-bay and small parts warehouse and is erecting the partition walls of the refrigerated rooms inside.

Step by step

The outer panels in different insulation thicknesses are mounted directly to the racking system - which is no easy task with the dimensions of 30 m height, 60 m length and 25 m width. An additional challenge of a completely different kind is an "open-heart operation", as the extension must be carried out while the existing warehouse is in operation. This means that the

construction phases can only be processed step by step so as not to disrupt ongoing operations. This means that maximum planning and organisational performance is required. Compliance with hygiene regulations in the food industry is also a top priority. In addition, there are constant temperatures between 2 and 4°C inside the warehouse, which make work more difficult.

New IFFA setting

Anyone who wants to gain a better idea of who is behind Kramer and what the company from Umkirch near Freiburg has to offer is welcome at the IFFA stand. The company from Breisgau will be presenting its services in the fields of insulation technology, cold store construction and shopfitting in a new setting. The range of services covers the entire value chain from planning, production and assembly to turnkey project completion. Also at the Kramer stand: the modular design of addhome. **Hall 12.0, stand B19**

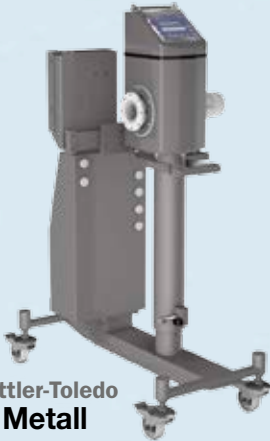
Ein Fall für schweres Gerät ist die Montage der Außenpaneele. Das Bild oben zeigt, wie die Fassade von Edeka Südwest Fleisch aussehen soll. The assembly of the outer panels is a case for heavy equipment. The picture above shows what the facade of Edeka Südwest Fleisch should look like.

Elpek
50 Wagen pro Stunde

Die Double-Waschanlage von Elpek ist ein Industrie-Frontlader für 200- und 300-l-Wagen. Die Anlage reinigt bis zu 50 Hub- und Beschickungswagen pro Stunde. Die Waschzeit ist zwischen zwei und zehn Minuten einstellbar, die Waschtemperatur zwischen 35 und 55°C. Die Rundum-Reinigung erledigen zwei Edelstahlpumpen und zwei mit Düsen besetzte, mit Getriebemotoren angetriebene Drehkränze. Das Spülwasser wird indirekt über Plattenwärmetauscher dampfbeheizt. www.elpek.de

Elpek
50 wagons per hour

Elpek's Double Wash System is an industrial front loader for 200 and 300 litre wagons. Depending on the degree of soiling, the system cleans a maximum of 50 lifting and loading trolleys per hour. The washing time can be set between two and ten minutes, the washing temperature between 35 and 55°C. The washing time is adjustable between two and ten minutes. All-round cleaning is carried out by two stainless steel pumps and two rotating rings driven by geared motors and fitted with nozzles. www.elpek.de



Mettler-Toledo
IG Metall

Mit dem HDS-Pipeline-Metallsuchsystem HDS-PL mit beheizbarem Durchführungsrohr und patentierter ICF-Technologie („Internal Cancellation Field“) präsentiert Mettler-Toledo eine für die Fleischwirtschaft konzipierte Lösung zur Erkennung von Metallverunreinigungen. Das Gerät untersucht Würstbrät aller Art sowie gepumpte Produkte auf metallische Fremdkörper. Erkannt werden alle Metallarten einschließlich eisenhaltiger Metalle, rostfreien Stahls sowie nicht-eisenhaltiger Metalle wie Aluminium. **Halle 11.1, Stand B65**

Mettler-Toledo
Metalworkers

With the HDS-Pipeline metal detection system HDS-PL with heatable feedthrough tube and patented ICF technology ("Internal Cancellation Field") Mettler-Toledo presents at the IFFA a solution for the detection of metal contaminants designed for the meat industry. The device examines sausage meat of all kinds as well as pumped products for metallic foreign bodies. All types of metal are detected, including ferrous metals, stainless steel and non-ferrous metals such as aluminium. **Hall 11.1, stand B65**

Fotos: Elpek, Mettler-Toledo



www.vanhessen.com

Van Hessen group
one brand
one team
one standard

Let's meat @ **IFFA 2019**
Frankfurt am Main 4 - 9 May
Hall 12.1 Stand B78

Kohlhoff Hygienetechnik
Space-saving hand cleaning

One of the IFFA innovations from von Kohlhoff Hygienetechnik is the WR-ECO SWTD multi-user hand hygiene center. The space-saving solution for hygienic hand cleaning and disinfection is available with up to four washing stations, each equipped with water outlet, soap dispenser, high-speed hand dryer and disinfectant dispenser. Just like the water outlet, the components integrated into the lockable head cover are only activated contact-free via sensors. Hands are dried within about 15 seconds – reliably. The head cover can be unlocked and unfolded for the exchange or refilling of liquid soap or disinfectants or for maintenance work and adjustments. Optionally available are water and power supply from above, anti-legionella control as well as base cabinets, installation feet and rear-wall paneling for free positioning.

Hall 9.1, stand C71



Kohlhoff Hygienetechnik
Platzsparende Händereinigung

Eine der IFFA-Neuheiten von Kohlhoff Hygienetechnik ist das Mehrplatz-Hand-Hygienezentrum WR-ECO SWTD. Die platzsparende Lösung für die hygienische Händereinigung und -desinfektion kann mit bis zu vier Waschplätzen ausgestattet werden. Jeder dieser Plätze verfügt über Wasserauslauf, Seifenspender, Hochgeschwindigkeits-Händetrockner und Desinfektionsmittelspender. Die in die abschließbare Kopfblende integrierten Komponenten werden ebenso wie der Wasserauslauf ausschließlich berührungsfrei über Sensoren aktiviert. Die Händetrocknung erfolgt zuverlässig in ca. 15 Sekunden. Um Flüssigseife oder Desinfektionsmittel austauschen bzw. nachfüllen bzw. Wartungs- oder Einstellarbeiten ausführen zu können, kann die Kopfblende entriegelt und aufgeklappt werden. Optional erhältlich sind Wasser- und Stromversorgung von oben, Anti-Legionellensteuerung sowie Unterschranke, Installationsfüße und Rückwandverblendungen für die freie Aufstellung im Raum. **Halle 9.1, Stand C71**

Horst Waldner,

Head of Food Processing & Packaging Sales – Germany, GEA:

„Die IFFA ist für GEA als Kompletthanbieter für die Fleischindustrie eine wichtige Plattform, um sich mit internationalen Kunden und Interessenten über die technischen Neuentwicklungen auszutauschen. Unser Fokus liegt in diesem Jahr im Bereich der Automatisierung, der optimalen Prozesskontrolle und des effizienten Einsatzes von Ressourcen, Energie und Arbeitskräften für die Fleischwarenhersteller. Mich begeistern die Gespräche über neue Produktinnovationen unserer Endkunden, die wir gemeinsam vorantreiben.“



“IFFA is an important platform for GEA as a full-range supplier for the meat industry to exchange information on new technical developments with international customers and interested parties. Our focus this year is on automation, optimum process control and the efficient use of resources, energy and manpower for meat product manufacturers. I am thrilled by the discussions about product innovations from our end customers, which we are driving forward together.“



Eberhardt
Fleisch in Form **Eberhardt**
Formed meat

Der fränkische Edelstahlverarbeiter Eberhardt zeigt 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 einem Meter Länge. Wie sich individuelle Formwünsche umsetzen lassen, erfahren die Standbesucher von erfahrenen Experten des Weltmarktführers in Sachen Schinkenpressen.

Halle 12.0, Stand A10

The Franconian stainless steel processor Eberhardt will be presenting his portfolio of cooking and ham presses. Visitors will see examples of how the presses are used to shape new design and/or taste products from slicer or bar material. The devices can be easily integrated into existing production lines and enable products up to a length of one meter. How individual form wishes can be realized, the prospective customers learn from experienced technical advisors.

Hall 12.0, stand A10

Risco
Portioning at high speed

The machine manufacturer Risco presents forming and insertion systems for the meat and food industry in Frankfurt. The focus will be on the new RS 260 and RS 261 high-performance turning and suspension systems for the industrial production of sausages in natural, collagen or plastic casings. Risco will also be presenting the RS 920Flex minced meat portioning system for universal use. The heart of this line is the RS 920 high-speed portioning system, an innovative system for the production of minced meat from beef, pork, chicken and turkey. **Hall 8.0, stand B60**



Risco
Portionieren mit Highspeed

Der Maschinenbauer Risco präsentiert Form- und Einlegesysteme für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie. Im Mittelpunkt stehen z. B. die neuen Hochleistungs-Abdreh- und Aufhängesysteme RS 260 und RS 261 zur industriellen Herstellung von Würsten im Natur-, Kollagen- oder Plastikdarm. Auch das universell einsetzbare Hackfleischportioniersystem RS 920Flex stellt Risco am neuen Messestand vor. Das Herzstück dieser Linie ist die RS 920 Highspeed-Portionieranlage, ein innovatives System zur Herstellung von Hackfleisch aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnchen und Pute. **Halle 8.0, Stand B60**

Fotos: Kohlhoff Hygienetechnik, GEA, C. Blümel, Risco

Die Firma GLASS GmbH & Co. KG aus Paderborn stellt seit 1972 Maschinen und Anlagen für die Fleischbearbeitung her. Das Familienunternehmen mit drei Generationen Erfahrung legt dabei Wert auf Qualität „Made in Germany“. Die Anlagen werden komplett in hoher Fertigungstiefe im eigenen Werk hergestellt. Durch die eigene Fertigung können alle Anlagen individualisiert und damit genau an die Anforderungen der Kunden und Prozesse angepasst werden.

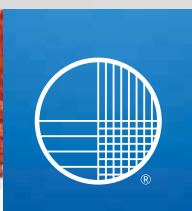
Für die IFFA 2019 gibt es eine große Bandbreite an Lösungen sowohl für das Fleischerhandwerk, als auch für die fleischverarbeitende Industrie. Für das Handwerk gibt es Minutumbler bis 50 Liter Volumen für die flexible Produktion insbesondere in der Grillsaison. Für größere Mengen baut GLASS die Tumbler mit rotierenden Arm bis 300 Liter für eine besonders produktschonende Herstellung in kürzester Zeit. Auch Plätter baut GLASS seit vielen Jahren und hat die gesamte Erfahrung in die Konstruktion des neuen, kleinen Plätters für das Handwerk einfließen lassen. Der Plätter ist durch seine beidseitige Bandnutzung besonders kompakt und findet damit Platz auch in kleineren Produktionen.

Im Industriebereich bietet GLASS Bandsteaker für die Kochschinkenproduktion. Bei Einsatz der Steaker können die Verluste im Slicer bis zu 2 % reduziert werden. Für die industriellen Anwender gibt es ebenfalls Tumbler mit rotierendem Arm. Dort baut GLASS Maschinen von 600 bis 2.700 Liter Volumen. Abgerundet wird das Programm von Intensivmischern für flüssige und pastöse Produkte von 15 bis 1.500 Liter. Alle Maschinen können jederzeit im Demonstrationsbetrieb sowohl vor Ort beim Kunden als auch im Technikum in Paderborn vorgeführt werden. **Halle 8.0, Stand E54**



GLASS
MADE IN GERMANY

Frankfurter Weg 28 • 33106 Paderborn
Tel.: +49 (5251) 779 91 0
info@glass-maschinen.de
www.glass-maschinen.de



PRÄZISION BEI HOHEN KAPAZITÄTEN Schneidetechnik Für Fleisch

Besuchen Sie unsere Testeinrichtung oder schreiben Sie uns wegen einer Maschinenvorführung bei Ihnen vor Ort. Maschinen von Urschel bieten vielfältige Möglichkeiten.

IFFA | 4.-9.5.2019
Frankfurt am Main, Halle 9.1, Stand D20



URSCHEL[®]
The Global Leader in Food Cutting Technology

germany@urschel.com

de.urschel.com | www.urschel.com

NEU!
Vollautomatische
Kochprozess-
steuerung!

sterilisieren
kochen
garen
dämpfen
reifen

AUTOKLAV & KESSEL **KORIMAT**

www.korimat.de

Besuchen Sie uns auf der IFFA in Halle 8 Stand B02

Van der Graaf
Trommelmotoren

Die Antriebe für Förderbänder

www.vandergraaf.de

Besuchen Sie uns auf der IFFA, Halle 9.1 • Stand A39

IFFA
Besuchen Sie uns!
Halle 11.1 / C20

Winweb
Food Software Specialists

**Die ERP-Software
für die Fleischwirtschaft**
» Eine Lösung für alle Prozesse «

Winweb Informationstechnologie GmbH
Am Wiesenhang 8 | 52457 Aldenhoven
Deutschland +49 2464 90991-0 | Österreich +43 720 880066
info@winweb.de | www.winweb.de



Nock Maschinenbau Schonende Schnitte

Der Nock CB 435/4E Horizontal-Vertical-Cutter HVC bietet ein Rundmesser-Schneidemodul für vertikale Schnitte und ein vorgeschaltetes Modul für den horizontalen Schnitt. Mit einem optionalen Separationsband lässt sich die obere Scheibe abführen, während die untere Scheibe weiterläuft und z. B. zu Streifen geschnitten wird. Ihr schonender Betrieb macht diese kompakte Maschine z. B. für das Schneiden von Geschnetzeltem oder von Minutenschnitzeln aus Hähnchenbrustfilets interessant.

Ebenfalls auf der Messe: die Gatter-Schneidemaschine MBC 430 für sehr kleine Messerabstände und/oder empfindliche (z. B. gekochte oder gegarte) Produkte sowie eine neue Scherbeneiserzeuger-Baureihe.
Halle 8.0, Stand E48

Nock Maschinenbau Gentle cuts

The Nock CB 435/4E Horizontal Vertical Cutter HVC offers a circular blade cutting module for vertical cuts and an upstream module for horizontal cut. With an optional separation belt, the upper disc can be discharged separately while the lower disc continues to run and is cut into strips. Its gentle operation makes this compact machine interesting for separating sliced meat or minute slices from chicken breast filets. Also at the trade fair: the MBC 430 gang cutter for very small knife spacings and/or sensitive products.
Hall 8.0, stand E48

Friedrich Münch Schnittschutz-Leichtgewichte

Rechtzeitig nach der Umstellung der Richtlinie für persönliche Schutzausrüstung (PSA) auf die PSA-Verordnung EU 216/425 wird das Lieferprogramm von Niroflex um leichtere und ergonomische Stechschutzhürzen und Stechschutzboleros mit und ohne Ärmel des Typ 4.2 nach DIN EN ISO 13998 Leistungsklasse 2 ergänzt. Sie bieten erhöhten Schutz beim Einsatz von extrem spitzen Messern bei reduziertem Tragengewicht. Im Bereich lebensmittelzertifizierte Schnitt-

schutzhandschuhe bietet Friedrich Muench mit den Niroflex-Modellen der Serien BlueCut und WhiteCut hochwertige Schutzhandschuhe, die nach der aktualisierten EN 388.2016 die höchste Schnittschutzklasse F erreichen.
Halle 9.0, Stand C10



Friedrich Münch Cut protection lightweights

Just in time after the conversion of the Directive for Personal Protective Equipment (PPE) to the PPE Regulation EU 216/425, the Niroflex product range will be supplemented by lighter and ergonomic mesh aprons and mesh boleros with and without sleeves type 4.2 according to DIN EN ISO 13998 performance class 2. They offer increased protection when using extremely pointed knives with reduced carrying weight. In the area of food-certified cut protection gloves, Friedrich Muench offers the Niroflex models of the BlueCut and WhiteCut series, high-quality protective gloves that achieve the highest cut protection class F according to the updated EN 388.2016.
Halle 9.0, Stand C10

**Beck Gewürze & Additive
Für Genießer**

Neue Roh- und Kochschinken-Variationen, Gaumenfreuden aus dem Bereich der Kochpökelfleischwaren, innovative Geschmacksrichtungen im Bereich Rohwurst sowie vielfältige Ideen für leckere Halbdauerwaren präsentiert Beck Gewürze & Additive. Leckere Wurstwaren sowie weitere kreative Produkte kredenzt das Unternehmen, dem Food-Pairing-Gedanken folgend, zusammen mit einem gut gekühlten, aromatischen Gin.

Die neuen SoftFix-Marinaden werden auch in Bio-Qualität vorgestellt. **Halle 12.0, Stand A10**



**Beck Gewürze & Additive
For connoisseurs**

Beck Gewürze & Additive presents new raw and cooked ham variations, culinary delights from the cooked cured goods sector, innovative flavours in the raw sausage sector as well as diverse ideas for tasty semi-permanent products. Delicious sausages and other creative products will be offered by the company, following the food pairing concept, together with a well-chilled, aromatic gin. The new SoftFix marinades will also be presented in organic quality. **Hall 12.0, stand A10**



**Kitzinger Maschinenbau
Economical washing**

Kitzinger Maschinenbau shows a continuo washing machine with blow-off for boxes. The systems for cleaning boxes, moulds, pallets, trolleys or cans are sophisticated, very durable and reliably functioning machines and are individually manufactured to customer specifications for a washing range from 200 to 5,000 boxes per hour. Many manufacturers work with other plastic system nozzles or simply formed pipe nozzles. Their costly removal increases the cleaning effort considerably. The Kitzinger nozzle arms are cleaned without dismantling the nozzles, which shortens the process. A double-walled washing tunnel also reduces heating energy requirements. **Hall 8.0, stand D02**

**Kitzinger Maschinenbau
Sparsam waschen**

Kitzinger Maschinenbau zeigt eine continuo-Kistenwaschmaschine mit Abblasung. Die Anlagen zum Reinigen von Kisten, Formen, Paletten, Wagen oder Dosen sind ausgereifte, langlebige und zuverlässig funktionierende Maschinen und werden für einen Waschbereich von 200 bis 5.000 Kisten pro Stunde individuell nach Kundenwunsch hergestellt. Viele Hersteller arbeiten mit verschiedenen Kunststoffsystemdüsen oder einfach umgeformten Rohrdüsen. Ihr aufwendiger Ausbau erhöht den Reinigungsaufwand deutlich. Die komplett ausbaubaren Düsenarme von Kitzinger werden ohne Demontage der Düsen gereinigt, was den Prozess erheblich verkürzt. Ein doppelwandiger Waschtunnel senkt zudem den Heizenergiebedarf. **Halle 8.0, Stand D02**

Fotos: Beck Gewürze & Additive, Kitzinger Maschinenbau



www.maja.de

**DRIVEN BY
DETAILS**

Die **DETAILS** der MAJA-Maschinen sind entscheidend für mehr Leistung und Ertrag, für höhere Produkt- und Bediener-sicherheit, für Nachhaltigkeit und für durchgängige Hygiene.

Lassen Sie uns die **DETAILS** für Ihren Erfolg gemeinsam betrachten!



Die neue MAJA SRAPlus 500: Vollautomat zum Entvliesen runder Teilstücke

**Besuchen Sie uns auf der IFFA:
Neue Halle 12.0 | MAJA-Stand A30**



EISERZEUGUNG | ENTSCHWARTEN | **ENTVLIESSEN**
ENTHÄUTEN | SCHNEIDEN | AUTOMATISIERUNG

Bahnbrechendes Debüt

Die Tiefziehverpackungsmaschine GEA PowerPak Plus mit einer Reihe von innovativen Konstruktionsdetails ist eine der echten Neuvorstellungen in Frankfurt.

Premiere in Frankfurt feiert die neueste Generation von GEA-Tiefziehverpackungsmaschinen namens PowerPak Plus. Siegelstation und Unterfolieneinlauf wurden komplett neu konstruiert, die Abwicklungssysteme für Ober- und Unterfolien verändert. Sie werden motorisch angetrieben und mit dem Vorzugszyklus der Maschine synchronisiert.

Zwei neuartige Folienbahn-Spannsysteme ermöglichen einen vereinfachten und prozesssicheren Folienlauf. Eine kontrollierte Abwicklung im Unterfolieneinlaufmodul vermeidet die Rollneigung bei der Unterfolie. Folienfehler wie Lagenversatz oder Bogenlauf werden automatisch korrigiert.

Unabhängige Prozesse

Eine weitere Neuerung in der Siegelstation sind die motorisch angetriebenen Evaku-

ier- und Begasungsventile in Kombination mit Drucksensoren. Sie ermöglichen individuelle, reproduzierbare sowie produkt- und packungsabhängige Prozesse. Gesteuert und überwacht werden unter anderem die Bereiche Unter-, Ober- und Produktvakuum. In Summe sorgen sie für Prozesstransparenz.

Seit Sommer 2018 ist die Maschine bei Handl Tyrol zum Verpacken von Speckprodukten im Einsatz. „Sie hat sich vom ersten Tag an bewährt“, bestätigt Dieter Roos, Leiter der Produktion am Standort Schönwies. Die Folienabwicklung bezeichnet er als „bahnbrechend“, Rüstzeiten reduzierten sich um bis zu 70 %, die Folienwechselzeiten halbierten sich. Außerdem fielen 75 % weniger Folienverlust beim Wechsel sowie nahezu keine Fehlpackungen an.

Halle 8.0, Stand D06

Groundbreaking debut

The thermoforming packaging machine GEA PowerPak Plus celebrates its premiere in Frankfurt.

GEA celebrates the latest generation of thermoforming packaging machines called PowerPak Plus in Frankfurt. Sealing station and bottom film infeed were completely redesigned, the unwinding systems for top and bottom films changed. They are motor-driven and synchronized with the preferred cycle of the machine.

Independent processes

Two new film web tensioning systems allow a simplified and process-safe film run. Controlled unwinding in the bottom film infeed module prevents the bottom film from curling. Film faults such as layer misalignment or sheet travel are automatically corrected.

Another significant innovation in the sealing station are the motor-driven evacuation and gas supply valves in combination with pressure sensors. They enable individual, reproducible product- and packaging-dependent processes.

The machine has been in use at Handl Tyrol for packaging bacon products since summer 2018. „It has proven itself from day one,“ confirms Dieter Roos, Head of Production at the Schönwies site. Film unwinding is „groundbreaking“, makeready times are reduced by up to 70%, and film changeover times are halved. In addition, there was 75% less film loss during the changeover and almost no incorrect packaging.
Hall 8.0, stand D06





TREFFEN
SIE UNS
AUF DER
IFFA

WAS WÄRE, WENN

Sie eine einzige Maschine haben könnten, um
Premium-Burger mit verschiedenen Texturen herzustellen?

Das nennen wir "A SMART MOVE"!

Treffen Sie uns auf der IFFA | Frankfurt, 4 - 9 Mai, Halle 8, Stand J90

+31 485 586 122 | info.fp@marel.com
marel.com/IFFA

**ADVANCING
FOOD PROCESSING**

marel



Two devices, one engine

75 years Bettcher: The specialist for cutting tools celebrates at the IFFA with the Quantum Flex Trimmer and the Quantum Skinner.

Bettcher's innovative trimmer and skinner product lines help the company's meat industry customers to optimise production yield and thereby increase profit margins. At the IFFA Bettcher, the specialist for high-performance cutting tools, will present innovative new features of its range of products. Bettcher Industries, Inc., headquartered in Ohio, USA, with a European head office in Dierikon, Switzerland, has been specialising in high performance tools for the meat processing industry for 75 years. The trimmer and skinner tools enable simple, clean and ergonomic work on meat production lines. This leads to profitable processes and a significantly higher meat yield. In Frankfurt Bettcher will showcase all the latest features of its innovative product portfolio.

Better ergonomics

The Quantum Flex Trimmer now can be used with any of the extremely durable Bettcher motors. Less weight as well as optimised ergonomics make it very easy to use. A patented blade locking and the so-called dual guide result in low vibration which reduces wear and tear. Additional technical adjustments provide increased blade speed and better cutting efficiency. This translates to significantly higher meat yields and a speedy return on investment.

The next generation Quantum Skinner is the first hand-held skinner to feature a powerful, low-noise, Quantum high-speed motor. The skinner's reduced weight and technical optimisation ensure that it is easier to use.

Practical trainings

New and more flexible: both the Quantum Skinner and the Quantum Flex Trimmer can be used with the new motor - only the handpiece needs to be changed to switch applications. This not only saves time in production, but also provides energy savings of up to 90%. The cutting

Zwei Geräte, ein Motor

Ein Dreivierteljahrhundert Bettcher: Der Spezialist für Schneidwerkzeuge feiert auf der IFFA mit dem Quantum Flex Trimmer und dem Quantum Skinner.

Trimmer- und Skinner-Produktlinien von Bettcher unterstützen Kunden aus der Fleischbranche dabei, ihre Fleischausbeute in der Produktion zu optimieren und damit ihre Margen zu erhöhen. Auf der IFFA präsentiert der Spezialist für Schneidwerkzeuge der Hochleistungsklasse innovative Weiterentwicklungen seiner Produktlinien. Bettcher Industries, Inc. mit Hauptsitz in Ohio/USA und Europastandort in Dierikon in der Schweiz ist seit 75 Jahren auf Hochleistungswerkzeuge für die fleischverarbeitende Industrie spezialisiert. Die Trimmer und Skinner verhelfen ihren Anwendern zu einem einfachen, sauberen und ergonomischen Arbeiten. Das Ergebnis sind Prozesse mit höherer Fleisch-

ausbeute. In Frankfurt zeigt das Unternehmen innovative Weiterentwicklungen seines Produktportfolios.

Ergonomie verbessert

Der Quantum Flex Trimmer kann mit jedem Bettcher-Motor betrieben werden. Geringeres Gewicht und optimierte Ergonomie erleichtern seinen Einsatz. Eine patentierte Messerverriegelung und die sogenannte doppelte Führung sorgen für weniger Vibrationen und damit weniger Verschleiß des Gerätes. Weitere technische Anpassungen erhöhen die Schneidkraft- und -geschwindigkeit. Damit verhilft dieser Trimmer zu einer höheren Fleischausbeute – und seine Anschaffung rechnet sich in kurzer Zeit. Der Quantum

◀ Der Quantum Flex-Trimmer passt zu jedem Bettcher-Motor, sodass vorhandene Motoren nicht ersetzt werden müssen.

The Quantum Flex trimmer fits any Bettcher motor, eliminating the need to replace existing motors.

▶ Hochleistungsklingengeschwindigkeiten steigern die Fleischerträge und verfeinern das Aussehen der Fleischprodukte.

Quantum Flex: High-performance blade speeds increase yields and refine the appearance of meat products.

Skinner, ein Entschwarter der jüngsten Generation, ist der erste elektrisch betriebene Hand-Skinner mit einem leistungsstarken, geräuscharmen Quantum High-Speed-Motor. Sein reduziertes Gewicht sowie technische Optimierungen erleichtern die Anwendung.

Neu und noch flexibler: Sowohl Skinner als auch Flex Trimmer können mit dem neuen Antrieb eingesetzt werden, sodass für die jeweils andere Anwendung nur das Handstück gewechselt werden muss. Das spart nicht nur Zeit, sondern sorgt für Energieeinsparungen von bis zu 90 %.

Praxisschulungen

Der Schneidwerkzeuge-Spezialist setzt auf ein besonderes Vertriebs- und Service-Konzept. Mit Beratern aus der Praxis bietet das Unternehmen vor Ort zielorientierte Unterstützung, z. B. durch kostenlose Schulungen von Mitarbeitern an den Verarbeitungslinien. Ein Ausbau der Kapazitäten ermöglicht darüber hinaus kurze Reaktionszeiten, etwa bei der Lieferung von Ersatzteilen.

Halle 8.0, Stand A30



tool specialist has implemented a unique sales and service concept. With the deployment of experienced consultants - Bettcher experts - the company provides on-site targeted support to its customers. Additionally, training is provided free of charge for new employees on processing

lines. And existing capacity has been expanded to ensure, amongst other things, short delivery times for spare parts.

Halle 8.0, stand A30

Fotos: Bettcher Industries



HOT STUFF

.....
For Cool Professionals!

RÄUCHERGOLD®
PREMIUM SMOKING TECHNOLOGY

VITACEL®
FIBER UP YOUR WORLD

TEST IT!

IFFA Hall 12.1, Booth D61
04.-09.05.2019 - Frankfurt



Sehr klein, sehr schnell

Magurit feiert auf der IFFA mit dem Gefrierschneider Recut 324 Premiere.

Mehrere Neuerungen haben die Maschinenbauer von Magurit für das IFFA-Publikum im Gepäck. Wichtigste Neuheit bei den Maschinen ist der Gefrierschneider Recut 324. Er ist für Anwendungen bestimmt, bei denen Gefrierfleisch bei hoher Stundenleistung sehr klein geschnitten werden soll. Die Maschine baut kompakt und wird zusammen mit den Gefrierschneidern der Starcutter und Precut-Serien angeboten. Die Frischschneider der Maschinenbauer aus Hückeswagen präsentieren sich in Frankfurt erstmals als Multi-Purpose-Maschinen. So sind die Maschinen der Serie Galan mit wenigen Handgriffen als Scheibenschneider, Würfelschneider oder auch als Shredder für Produkte wie Pulled Pork einzusetzen. Auch wurden für die Rundmesser-kassetten der Galan-Serie Schleifgeräte entwickelt, die es ermöglichen, die Messer

im montierten Zustand zu schärfen – eine deutliche Zeitersparnis für die Kunden. Der größte kontinuierliche Frischschneider Galan 960, der für die Integration in kontinuierliche Produktionslinien bestimmt ist, wird in einer völlig überarbeiteten Version vorgestellt.

Virtual Reality

Das Unternehmen zeigt zudem Teile seines Maschinenprogramms in einem Virtual Reality-Bereich. So können den Kunden Beispiele von kundenspezifischen Maschinen- und Anlagenlösungen, etwa der weltweit erste Gefrierschneider mit CIP-Integration zur automatischen Reinigung des Produkt- und Schneidbereichs, besser dargestellt werden. Darüber hinaus arbeitet das Unternehmen an einem VR-Ersatzteilprogramm, das den Servicemitarbeitern der Kunden deutliche Zeiteinsparungen beschaffen soll. **Halle 8.0, Stand B40**

Very small, very fast

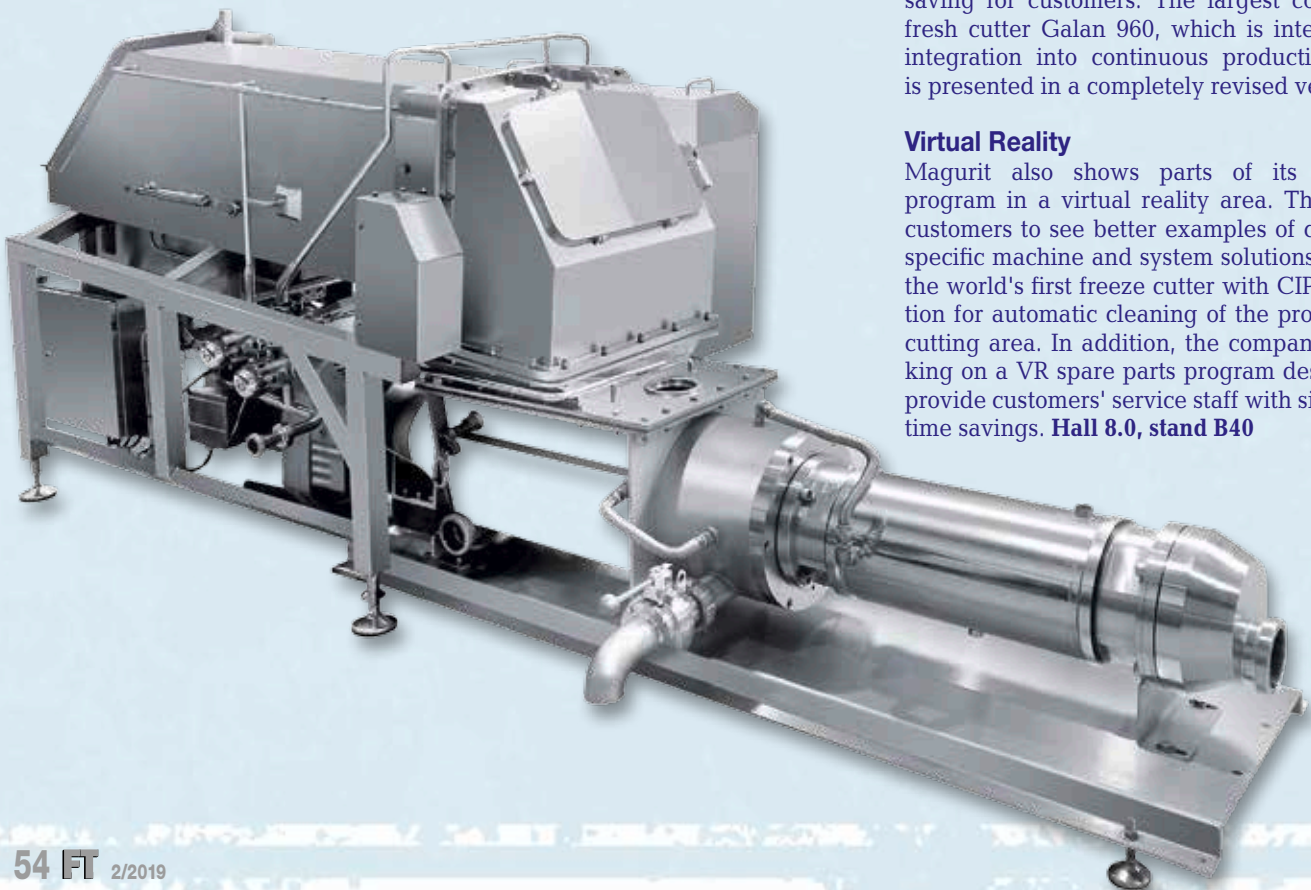
Magurit celebrates the premiere of the Recut 324 freeze cutter at IFFA.

Magurit's machine builders have several innovations in their luggage for the IFFA audience. The most important innovation among the machines is the Recut 324 freezer cutter, which is designed for applications where frozen meat needs to be cut very small at high hourly output. The machine is compact and is offered together with the Starcutter and Precut freezer cutters.

The fresh cutters from the Westfalian machine manufacturers will be presented in Frankfurt for the first time as multi-purpose machines. The machines of the Galan series can be used in a few simple steps as slicers, dicers or as shredders for products such as pulled pork. Grinding machines have also been developed for the circular blade cassettes of the Galan series, which make it possible to sharpen the blades when assembled - a significant time saving for customers. The largest continuous fresh cutter Galan 960, which is intended for integration into continuous production lines, is presented in a completely revised version.

Virtual Reality

Magurit also shows parts of its machine program in a virtual reality area. This allows customers to see better examples of customer-specific machine and system solutions, such as the world's first freeze cutter with CIP integration for automatic cleaning of the product and cutting area. In addition, the company is working on a VR spare parts program designed to provide customers' service staff with significant time savings. **Hall 8.0, stand B40**





DOSIEREN



HDI

HANDTMANN DATA INTERFACE



FÜLLEN & PORTIONIEREN



HFM

HANDTMANN FUNCTION MODULE



HCU

HANDTMANN COMMUNICATION UNIT



ABDREHEN



MSA

MACHINE SETUP ASSISTANT



HMC

HANDTMANN MACHINE COCKPIT



WOLFEN



HLC

HANDTMANN LINE CONTROL



FORMEN & SCHNEIDEN



HPV

HANDTMANN PRODUCT VISUALIZATION

HANDTMANN DIGITAL SOLUTIONS

MEAT PROCESSING
SIMPLY SMART

NEU: HALLE 12, STAND A80

IFFA 4. - 9. MAI 2019

www.handtmann-iffa.de

handtmann

Ideen mit Zukunft.



HCU

HANDTMANN COMMUNICATION UNIT
Software zur Planung, Steuerung
und Optimierung der Füllabteilung



HMC

HANDTMANN MACHINE COCKPIT
Cloud-Anbindung der Handtmann Maschinen
zur Erhöhung der Maschinenverfügbarkeit



HPV

HANDTMANN PRODUCT VISUALIZATION
Digitale Produktvisualisierung für einfachste
Umsetzung kreativer Formprodukte



IFC

INTELLIGENT FILLER CLIPPER INTERFACE
Optimale Synchronisation von Vakuümfüller und
Clipmaschine für höhere Leistung und einfache
Bedienung



MSA

MACHINE SETUP ASSISTANT
Assistent zum einfachen Rüsten
mit Empfehlung der Formatteile



HDI

HANDTMANN DATA INTERFACE
Standardisierte Schnittstelle
zur Kommunikation mit
Datenerfassungssystemen



HFM

HANDTMANN FUNCTION MODULE
Skalierbare Leistung und Freischaltung
von Softwarefunktionen



HLC

HANDTMANN LINE CONTROL
Echtzeit-Statusüberwachung und
automatische Programmumschaltung
der Produktionslinie



HMF

HANDTMANN MONITORING FUNCTION
Automatische Parameterüberwachung
zur Vermeidung von Fehlproduktion

FÜHREND BEI
INSTALLIERTEN DIGITALEN LÖSUNGEN
INDUSTRIE 4.0 READY

MEAT PROCESSING SIMPLY SMART

**So einfach ist die Digitalisierung
Ihrer Produktion**

Profitieren Sie von den Möglichkeiten der Handtmann Digital Solutions und setzen Sie ab heute auf die Produktion von morgen. Damit bleiben Sie langfristig wettbewerbsfähig, erschließen neue Marktpotenziale und sorgen auf Knopfdruck für ein Plus an Transparenz und Kostenkontrolle. Modulare Lösungen ermöglichen die schrittweise Umsetzung – meistern Sie die Automatisierung spielend und passgenau.

Von der effektiven Produktionsplanung über die Steuerung und Optimierung bis hin zur Datenauswertung und Analyse unterstützen unsere Lösungen

Sie darin, die Sicherheit der Produktionsprozesse zu verbessern und die Produktivität zu steigern. Entdecken Sie ungeahnte Einsparpotenziale und vereinfachen Sie den Produktionsalltag – wie leicht das ist, zeigen wir Ihnen auf der IFFA 2019.

Wir haben Industrie 4.0 zum Anfassen: Träumen Sie nicht länger von vernetzter Produktion – seien Sie live dabei. Besuchen Sie uns vom 4. bis 9. Mai 2019 auf der IFFA in Frankfurt am Stand A80 in Halle 12.

www.handtmann-iffa.de

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Geschmacks-Quintett

Frutarom Savory Solutions bietet ein breites Portfolio an Innovationen aus den Bereichen Fleischwaren und Convenience.



Mit einer Handvoll Neuheiten kommt Frutarom Savory Solutions nach Frankfurt zur IFFA. Das natürliche Kutterhilfsmittel Bio Tex Pure etwa ist ein Präparat zur Herstellung von Brühwurst. Die mild-aromatische Mischung ersetzt Citrat und Phosphat auf natürliche Weise und eignet sich für Bio-Erzeugnisse und konventionelle Wurstwaren.

Die Lebensmittelkultur Bitec® Starter B Mild & Fast bietet ein mildes und harmonisches Fermentationsaroma auch bei niedrigen pH-Werten. Ihre Anwendungsmöglichkeiten sind schnittfeste Rohwurst, Snackprodukte in mediterranen und fettreduzierten Applikationen sowie Zwiebelmettwurst.

Das Meatstab A10 ist ein natürliches Aromaextrakt zur Injektion von Fleischzubereitungen, das ohne E-Nummern auskommt. Es reduziert zum einen den Bratverlust und sorgt außerdem für ein saftiges Endprodukt.

Wo die Zukunft schon heute gemacht wird? Aus Wasser,

Vegan Compound SF, kaltem Pflanzenöl sowie Vegetella Geschmack & Farbe. Gemixt im Vakuumkutter, gefüllt in Deco Quick® Gewürzummüllungen, aufgebrüht auf 92°C Kerntemperatur, entsteht bei Frutarom ein veganer Auf-

schnitt auf Sonnenblumenprotein-Basis.

Deco Quick® Schwarte soll neueren Fleischvariationen in der Heißtheke eine knusprige, aber bissfreundliche Umhüllung mit bratigem Krustengeschmack verleihen. Außerdem

verraten die Österreicher an ihrem Messestand, wie proteinreiche Fleischsnacks einfach herzustellen sind und wie im Handumdrehen köstliche Grillspezialitäten mit perfekter Marinade entstehen.

Halle 12.1, Stand C40

A quintet of taste

Frutarom Savory Solutions offers a broad portfolio of innovations from the meat products and convenience sectors.

Frutarom Savory Solutions is coming to Frankfurt with a handful of IFFA innovations. The natural cutter aid Bio Tex Pure is a preparation for the production of boiled sausage. The mild aromatic blend replaces citrate and phosphate in a natural way and is suitable for organic products and conventional sausage products.

The Bitec® Starter B Mild & Fast food culture offers a particularly mild and harmonious fermentation aroma even at low

pH values. Its possible applications include: slicing-resistant raw sausage, snack products in Mediterranean and fat-reduced applications as well as onion butcher's sausage.

Meatstab A10 is a natural aroma extract for the injection of meat preparations that does not require E numbers. It reduces roasting loss and ensures a juicy end product.

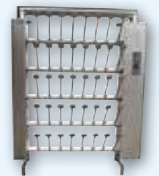
Where the future's already being made today? Water, Vegan Compound SF, cold vegetable oil and Vegetella flavour

& colour, mixed in a vacuum cutter, filled in Deco Quick® spice coatings, brewed to 92°C core temperature, Frutarom produces a vegan sliced meat based Deco Quick® Schwarte is intended to give new meat variations in the hot counter a crispy but very bite friendly coating with a crispy crust flavour. In addition, the Austrians reveal how easy it is to produce high-protein meat snacks and how delicious grill specialities with a perfect marinade can be made. **Hall 12.1, stand C40**

Foto: Frutarom Savory Solutions



25 Jahre Erfahrung in Hygiene und Reinigungsfragen



Nie wieder Eis schaufeln

Die AS-Silobaureihe von Maja erleichtert das Eis-Handling bei der Wurstproduktion.

Betriebe, die täglich mehrere Tonnen Scherbeneis für die Wurstproduktion benötigen, können beim Eis-Handling ganz schön ins Schwitzen kommen. So lässt

sich bei herkömmlichen Lösungen zum Bunkern großer Eismengen manuelles Schaufeln kaum vermeiden. Noch aufwändiger wird das Ganze, wenn die Eischargen zur

Never shovel ice again

The AS-Silo series from Maja facilitates ice cream handling in sausage production.

Companies that require several tons of flake ice a day for sausage production can sweat a lot when handling ice cream. With conventional solutions for bunkering large amounts of ice, manual shovelling is virtually unavoidable. The whole process becomes even more complex when the egg batches have to be weighed for exact dosage. These tasks can be solved much more conveniently with suitable silo systems. This is why various cooked sausage manufacturers rely on Maja silo technology when handling flake ice.

The automatic ice silos of the AS series bunker approx. 800 to 5,000 kg of Maja flake ice. The silos and the screw conveyors are completely made of stainless steel. The double-walled, PU-insulated construction stores the ice with low energy loss.

Up to 3.5 tons per hour

A fully automated ice discharge system conveys the batches out at the push of a button via special discharge screws, up to 3.5 tons per hour. The iron removal can be individually adapted to the operating requirements. A floor scale controls the discharge, the operator places the cutter loading trolley on the scale, enters the required amount of ice and starts the discharge. Once the pre-selected target weight has been reached, the process stops automatically. The cart



genauen Dosierung verworfen werden müssen. Diese Aufgaben lassen sich mit passenden Silosystemen sehr viel bequemer lösen. Deshalb setzen diverse Brühwursthersteller beim Umgang mit Scherbeneis auf Silotechnik von Maja.

Die automatischen Eissilos der Baureihe AS bunkern ca. 800 bis 5.000 kg Maja-Scherbeneis. Die Silos und die Förder-schnecken sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Die doppelwandige, PU-isolierte Bauweise lagert das Eis bei geringem Energieverlust.

Bis zu 3,5 t Eis pro Stunde

Eine voll automatisierte Eisaustragung fördert auf Knopfdruck über spezielle Austragungsschnecken die Chargen heraus, und zwar bis zu 3,5 t pro Stunde. Die Eisentnahme lässt sich individuell an die Betriebsbedürfnisse anpassen. Eine Bodenwaage steuert die Austragung, der Bediener fährt dazu den Kutterbeschickungswagen auf die Waage, gibt die benötigte Eismenge ein und startet die Austragung. Nach Erreichen des vorgewählten Sollgewichts stoppt der Vorgang automatisch. Der Wagen wird entnom-

men und der nächste kommt auf die Waage. Das Befüllen läuft fortlaufend ohne Wartezeiten.

Die Vorteile: Für das Personal entfällt das anstrengende und zeitaufwändige Schaufeln von Scherbeneis und auch dessen Verwiegung, der automatisierten Ablauf schließt Hygienelücken. Zudem garantiert die präzise Eisdosierung eine hohe Prozesssicherheit.

Halle 12.0, Stand A30



Die Eissilos der AS-Baureihe mit doppelwandiger Bauweise lagern das Eis bei geringem Energieverlust. / The ice silos of the AS series with double-walled construction store the ice with low energy loss.

is removed and the next one is placed on the scale. Filling runs continuously without waiting times. The advantages are obvious: personnel do not have to dig up flake ice or weigh it, the automated process closes hygiene gaps. In addition, precise ice dosing guarantees a high process reliability. **Hall 12.0, stand A30**

Foto: Maja-Maschinenfabrik



www.risco.de



RS 650 von RISCO: Das neue Füllsystem für große Fleischstücke

Die RISCO-Schinkenfüllmaschine RS 650 wurde speziell zum Füllen von hochwertigen Schinkenprodukten konzipiert. Das besonders groß dimensionierte RISCO-Longlife Fördersystem füllt das Produkt präzise und beschädigungsfrei. Das Doppelvakuumssystem für das Fördergehäuse und den Vakuumtrichter garantiert eine optimale Entlüftung.

Die Vorteile:

- Sehr großes Fördersystem für die perfekte Produktqualität
- Vakuumtrichter mit automatischer Füllstandsregelung
- Großvolumige und flache Füllkammern, für die optimale Stückigkeit
- Großdimensioniertes Ansaugrohr
- Synchronisieren mit Klippmaschinen, Portionier- und Tiefziehmaschinen



Partner in your success

SUHNER**ABRASIVE**

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-abrasive.com

SUHNER
 EXPERTS. SINCE 1914.

Höcker Reinigen und lagern

Top-Neuheiten von Höcker sind die Haken- und Teilereinigungsanlage Cleanmaster CM K120, ein innovatives Systemregal und der neue Gabelhubwagen Palletmaster Pro 2.2. Beim Cleanmaster dreht sich alles um die automatische Säuberung von Fleischtransporthaken und anderer verschmutzter Teile. Möglich sind bis zu 120 Eurohaken pro Waschgang. Die nächste Generation von Systemregalen kann als klassisches Lagerregal genutzt werden, aber auch als Präsentationsregal für Euro-Kisten mit geneigten Stellflächen. Der Hubmaster Scheren-Hubtischwagen hebt mehrere Euro-Kisten mit bis zu 180 kg auf die passende ergonomische Arbeitshöhe. Der Palletmaster bietet mit verstärkten Druckstangen nun 2,5 t Tragkraft. **Halle 8.0, Stand F92**



Höcker Clean and store

Top novelties from Höcker are the hook and parts cleaning system Cleanmaster CM K120, an innovative system rack and the new pallet truck Palletmaster Pro 2.2. The Cleanmaster is all about the automatic cleaning of meat transport hooks and other dirty parts. Up to 120 Euro hooks per wash cycle are possible. The next generation of system racks can be used as storage and presentation racks for Euro crates with inclined shelves. The Hubmaster scissor lift table trolley lifts several Euro crates weighing up to 180 kg to the appropriate ergonomic working height. **Hall 8.0, stand F92**

Sterilsystems Keime unter Beschuss

Die UV-C-Durchlaufdesinfektionsanlage DE1500 von Sterilsystems bietet Hygienic Design und Split-Technologie. Die Ware wird automatisch auf dem Transportband durch die Entkeimungsanlage geführt und rundum von unerwünschten Mikroorganismen befreit. Auch an der Unterseite des Transportbands erzielt die Anlage eine Bestrahlungsleistung von 99,99 %. Die Keimzahl reduziert sich dadurch um bis zu 5 Log. Die UV-C-Strahlung beseitigt Keime und andere unerwünschte Mikroorganismen wie Bakterien, Viren, Hefen und Schimmelsporen – ohne Hitzeeinwirkung und Chemie, auf rein physikalischer Basis. Die Anlage ist aus rostfreien, säure- und basenbeständigem Edelstahl gefertigt. Vorschalt elektronik und Motorsteuerung befinden sich in einem wassergeschützten Schaltkasten. **Halle 9.1, Stand D03**



Sterilsystems Germs under fire

The UV-C continuous disinfection system DE1500 from Sterilsystems offers hygienic design and split technology. The product is automatically guided on the conveyor belt through the disinfection system and freed from all unwanted microorganisms. The system also achieves an irradiation performance of 99.99% on the underside of the conveyor belt. This reduces the bacterial count by up to 5 log. The UV-C radiation eliminates germs and other undesirable microorganisms such as bacteria, viruses, yeasts and mould spores. Without heat and without chemicals, on a purely physical basis. The plant is made of stainless, acid- and base-resistant steel. Electronic ballast and motor control are located in a water-protected switch box. **Hall 9.1, stand D03**

Fotos: Höcker, Sterilsystems



niroflex
 premium protection

IFFA
 HALL 9.0
 BOOTH C10

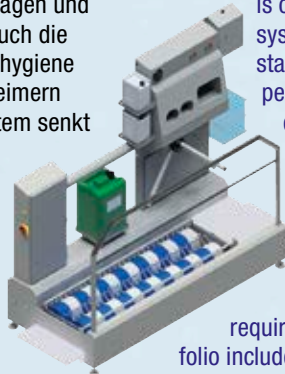
**WATERPROOF
 GLOVES**



www.niroflex.de

Heim-EDT/Xuclà Hygiene-Tandem

Hygiene- und Waschanlagen zeigen Heim-EDT und Xuclà an ihrem gemeinsamen Messestand. Sowohl Güterwaschanlagen und Hygienestationen als auch die Personal- und Betriebshygiene stehen bei den Crailsheimern im Fokus. Ein Filtersystem senkt den Wasserverbrauch, die Reinigungsmittel werden den Anforderungen entsprechend dosiert. Sohlenreinigungsanlagen sind dabei ebenso im Portfolio wie Hygienestationen, Behälter-, Kabinen- und Durchlaufwaschanlagen. Durch die Zusammenarbeit mit dem spanischen Unternehmen addieren sich dazu ein Spektrum an Wasch- und Sonderlösungen bis hin zu automatisierten Anlagen.
Halle 9.0, Stand E30



Heim-EDT/Xuclà Hygiene cooperation

Hygiene and washing systems show Heim-EDT and Xuclà at their joint stand. The focus in Crailsheim is on goods washing systems and hygiene stations as well as personnel and industrial hygiene. A filter system reduces water consumption and the detergents are dosed according to requirements. The portfolio includes sole cleaning systems in single and double-track versions as well as complete hygiene stations, container, cabin and continuous washing systems. The cooperation with the Spanish company adds up to a rich spectrum of washing and special solutions up to automated plants.
Hall 9.0, stand E30



Marchel Keeping the hooks clean

Costs can be reduced in slaughterhouses by conveying and cleaning empty hooks using modern technologies. With the latest generation of conveyor and cleaning systems from Marchel, each conveyor unit can be individually adjusted in its modes for waiting and start-up times as well as transfer cycles etc. A fully electronic control system with touch panel is used for the high-pressure cleaning systems. The high-pressure systems are used for Euro and cattle hooks as well as slaughter spreaders. Another new development at Marchel is the RohrbahnJet, which cleans tubular tracks used for sliding hooks quickly and conveniently.
Halle 9.1, Stand D59

Marchel Haken sauber halten

Durch Leerhakenförderung und -reinigung mittels moderner Technologien lassen sich im Schlachtbetrieb Kosten reduzieren. Bei der jüngsten Generation der Förder- und Reinigungsanlagen von Marchel ist jede Fördereinheit individuell in ihren Modi für Warte- und Auftaktzeiten sowie Übergabezyklen etc. einstellbar. Bei den Hochdruck-Reinigungsanlagen wird eine vollelektronische Steuerung mit Touch Panel eingesetzt. Ergebnis ist eine effektive, umweltschonende und kostengünstige Reinigung der Leerhaken. Die Hochdruckanlagen werden für Euro- und Rinderhaken sowie Schlachtspreizen angeboten. Eine weitere Neuentwicklung ist der RohrbahnJet, der Rohrbahnen, die für Gleitbahnen benutzt werden, schnell und komfortabel reinigt.
Halle 9.1, Stand D59

Hackfleisch ohne Sehnen, Knorpel, Knochen & Fremdkörper

Verbesserte Schneide- und Separatortechnik für Hackfleisch:
- KEIN Fleischwolf! -
sondern durch mehrere Patente geschützte Neuheit



packaging- & cutting systems
von der Weiden GmbH

JUWI-Gewerbepark
Energie-Allee 1
D-55286 Wörrstadt
Telefon: +49 171 6583579
Email: office@packaging-cuttingsystems.com
www.packaging-cuttingsystems.com

Auf der IFFA in Halle 9 Stand B 21 gibt es Neues zu sehen!

allvac

Folien GmbH

CLEAR EXPERTISE IN

THERMOFORMING FILMS

KLARE KOMPETENZ IN SACHEN **TIEFZIEHFOLIEN**



allvac Folien GmbH

Dieselstraße 7 · 87448 Waltenhofen · T + 49 (0)8 31-960 282-0
info@allvac.de · www.allvac.de



Better controls, higher margins

Lars Povlsen, Sales Manager at Tomra Food, explains how optical sorting and analysis equipment can support production.

Leading the resource revolution - this is the motto of the Norwegian Tomra Systems Group, which specialises in innovative sorting solutions. The Tomra Food division, headquartered in Leuven, Belgium, develops and manufactures optical sorting and analysis equipment for the food industry that offers its users a competitive advantage. The better a manufacturer knows the quality of the raw materials they supply, the more efficient, sustainable and profitable they can produce, says Lars Povlsen, Sales Manager at Tomra Food (pic left). In this interview with *Meat Technology*, he talks about the possibilities these systems open up for the meat industry.

Tomra Food has caused a sensation in the meat segment with its FatScan and Q-Vision analysers. Can you briefly describe what is behind it?

In the area of process analysis solutions, we have opened up efficient and highly accurate classification of raw materials for the meat industry. The technology we have developed makes it possible to carry out in-line analysis of fresh or frozen pork, beef or poultry. Depending on the solution used, the fat content and, if desired, also the collagen, protein and water content of meat can be determined. The FatScan takes over the in-line fat analysis and is mainly aimed at medium-sized applications. The Q-Vision analyser is designed for larger production volumes and analyses the fat, collagen, protein and water content.

What does the user get out of it?

Our customers in the food industry are faced with the question of how they can continue to offer first-class products when their manufacturing costs are constantly rising, but they are struggling to get reasonable prices for them. Our answer is that this is possible with resource optimization along the entire process chain. Better controls on meat as a raw material can help optimise purchasing and production and ultimately achieve higher margins - with our analytical instruments we can help.

Wie optische Sortier- und Analysegeräte die Produktion unterstützen können, erklärt Lars Povlsen, Sales Manager bei Tomra Food.

Leading the Resource Revolution - so lautet das Motto der norwegischen Unternehmensgruppe Tomra Systems, die sich auf innovative Sortierlösungen spezialisiert hat. Die Division Tomra Food mit Europahauptsitz im belgischen Leuven entwickelt und fertigt optische Sortier- und Analysegeräte für die Lebensmittelindustrie, die ihren Anwendern einen Vorteil im Wettbewerb bieten. Denn je genauer ein Hersteller die Qualität seiner gelieferten Rohstoffe kennt, desto effizienter, nachhalti-

ger und gewinnbringender kann er produzieren, meint Lars Povlsen, Sales Manager bei Tomra Food (Bild o.). Im Gespräch mit *Fleischerei Technik* erklärt er, welche Möglichkeiten derartige Anlagen der Fleischbranche eröffnen.

Tomra hat im Fleischsegment mit den Analysegeräten FatScan und Q-Vision für Aufsehen gesorgt. Können Sie kurz beschreiben, was sich dahinter verbirgt?

In der Sparte der Prozessanalyse-Lösungen haben wir der Fleischbranche unter anderem die effiziente und genaue Klassifizierung ihrer Rohstoffe eröffnet. Die von uns entwickelte Technologie macht es möglich, eine In-Line-Analyse von frischem oder gefrorenen Schweine-, Rind-

oder Geflügelfleisch durchzuführen. Dabei lässt sich, je nach eingesetzter Lösung, der Fettgehalt und auf Wunsch zusätzlich auch der Kollagen-, Protein- und Wassergehalt von Fleisch bestimmen. Der FatScan übernimmt die In-Line-Fettanalyse und ist vor allem auf mittelständische Anwendungen ausgerichtet. Das Analysegerät Q-Vision ist auf größere Produktionsumfänge ausgelegt und analysiert den Fett-, Kollagen-, Protein- und Wasseranteil.

Was hat der Anwender davon?

Unsere Kunden aus der Lebensmittelindustrie stehen vor der Frage, wie sie weiterhin erstklassige Produkte anbieten können, wenn ihre Herstellungskosten stetig steigen, sie aber Mühe haben, angemessene Preise dafür durchzusetzen. Unsere Antwort darauf lautet, dass dies mit Ressourcenoptimierung entlang der gesamten Prozesskette möglich ist. Durch bessere Kontrollen des Rohstoffs Fleisch lassen sich Einkauf und Produktion optimieren und am Ende höhere Margen erzielen – dabei unterstützen wir mit unseren Analysegeräten.

Wie funktionieren diese Analysegeräte?

Unsere Anlagen in der Fleischindustrie führen vor allem eine In-Line-Fettanalyse in Echtzeit durch. Fleisch in frischem oder gefrorenem Zustand wird

mit hoher Genauigkeit durchleuchtet und analysiert. Dies erfolgt nicht stichprobenartig, sondern auf kompletter Breite eines durch die Anlage laufenden Förderbands, sodann der komplette Produktstrom erfasst wird. Die Analyse stellt sicher, dass später der Fettanteil des fertigen Produkts den Vorgaben der Rezeptur entspricht, damit Qualität und Geschmack stimmen.

Die Echtzeitanalyse bietet während der laufenden Produktion die Möglichkeit nachzubessern. Und hierbei lassen sich auch Einsparungsmöglichkeiten wahrnehmen.

Viele Fleischprodukte werden in der Herstellung von vornherein zu mager angelegt, um einerseits nicht den vorgeschriebenen Fettwert zu überschreiten und andererseits, weil es einfacher ist, aufzufetten. Das bringt einen höheren

„Viele Fleischprodukte werden in der Herstellung von vornherein zu mager angelegt.“

Verbrauch von teurerem Magerfleisch mit sich, verursacht unnötige Kosten und vergeudet wertvolle Rohstoffe. Aber auch zu mageres Fleisch kann zum Problem werden. Denn Fett fungiert als Geschmacks-träger. Ist zu wenig davon enthalten, wirkt sich das auf den Geschmack aus. Mit unseren Analysegeräten lässt sich dies vermeiden.



Zuviel oder zuwenig Fett? Mit den richtigen Analysegeräten lassen sich solche Probleme minimieren. / Too much or too little fat? With the right analytical equipment, such problems can be minimized.

How do these analysers work?

Our equipment, which is used in the meat industry, mainly carries out in-line fat analysis in real time. Meat, fresh or frozen, is analysed with high accuracy. This is not done by random sampling, but over

“Many meat products are too lean in production from the outset.“

the entire width of a conveyor belt running through the system, after which the complete product flow is recorded. The analysis ensures that the fat content of the finished product later corresponds to the specifications of the recipe, so that quality and taste are right. The real-time analysis offers the possibility to improve during the running production.

And savings can also be made here: Many meat products are too lean from the outset during production in order not to exceed the prescribed fat value on the one hand and on the other because it is easier to fatten up.

This results in higher consumption of more expensive lean meat, unnecessary costs and wasted valuable raw materials. But lean meat can also become a problem. Because fat acts as a flavour carrier. Too little of it has an effect on the taste. This can be avoided with our analytical equipment.

You now offer your customers support in further processes with your systems...

That's how it is. In order to offer our customers a tool that monitors the entire production process, we have recently been working together with

Foto: Tomra Food

BANSS[®]
NEW MEAT TECHNOLOGIES



JWE
BAUMANN
FOODTEC

Schon gehört?

Banss und JWE-Baumann sind zusammen. Diese Verbindung ist Messegespräch. Lassen Sie uns drüber reden.

Besuchen Sie uns auf der IFFA in Frankfurt/ Main, vom 4. - 9. 5. 2019. Wir freuen uns auf angenehme Gespräche.

www.banss.de

www.jwe-baumann.de

Vor Kurzem haben sie eine Partnerschaft mit dem Softwareunternehmen Versa gestartet. Warum?

Um unseren Kunden ein Tool anzubieten, das den gesamten Produktionsprozess überwacht, arbeiten wir in jüngster Zeit mit dem Softwareanbieter Versa zusammen. Das Unternehmen aus Frankreich entwickelt standardisierte Softwarelösungen für so unterschiedliche Branchen wie Raumfahrt, Automotive oder Food. Gerade im Foodsegment verfügt Versa über weitreichende Erfahrung – deshalb haben wir uns für diese Partnerschaft entschieden. Mit der Software lassen sich die Anlagen auf Wunsch in firmeninterne Netzwerke einbinden und wir können Produktionsdaten mit einer Datenbank austauschen. Damit können wir unseren Kunden weitreichende Kontrollmöglichkeiten bieten, mit denen sie sich noch mehr Sicherheit verschaffen – von der Anbindung an das

ten, die unter anderem einen genau festgelegten Fettanteil aufweist. Gleichzeitig sollen die zur Herstellung eingesetzten Rohstoffe natürlich optimal genutzt werden. Mit unserem Rezepturmodul können wir diesen Prozess je nach Wunsch teilweise oder sogar komplett kontrollieren. Das vereinfacht dem Bediener der Anlage die Arbeit und vermeidet die Verwendung abweichender Rohstoffe.

Über das System erhält der Anwender beispielsweise die Vorgabe, welche Rohstoffe in welcher Qualität dem Wolf als nächstes zugeführt werden sollen. Die Zuführung lässt sich in Echtzeit dynamisch nachkalkulieren und korrigieren. Weicht also ein Rohstoff von der vorgegebenen Spezifikation ab, z. B. im Fettgehalt, können sofort Anpassungen vorgenommen werden, damit der Fettwert einer jeden Charge am Ende mit der vorgegebenen Rezeptur übereinstimmt.

„Das System arbeitet als Stand-Alone-Lösung oder in ERP-Anbindung.“

“The system works as a stand-alone solution or in ERP connection.”

ERP-System über die generelle Produktionsüberwachung bis hin zur Rezepturkontrolle und der Datenerfassung.

Wie kann das konkret aussehen?

Mit der Anbindung der Software an das kundeneigene ERP-System lassen sich z. B. die täglichen Produktionsaufträge abrufen, abarbeiten und die Daten zurückspielen. Hier unterstützt das System bei der rezepturgenauen Ausführung der einzelnen Aufträge. Das geschieht durch sorgfältige Überwachung und sofortiges Eingreifen bei Abweichungen. Am Beispiel einer Linie zur Hackfleischproduktion lässt sich dies gut erklären: Das Endprodukt soll stets von gleichbleibender Qualität sein. Dazu ist es notwendig, die vorgegebene Rezeptur einzuhal-

Insgesamt sind die Einsatzmöglichkeiten so vielfältig wie die Aufgaben unserer Kunden. Die Software bietet ganz unterschiedliche Varianten der Standardisierung. So lassen sich etwa ganze Abschnitte in Kisten oder auch Combos nach dem Fettgehalt standardisieren.

Welche Vorteile ergeben sich für die Anwender?

Der entscheidende Vorteil für unsere Kunden liegt darin, dass sie nicht nur die Qualität der hergestellten Lebensmittel, sondern gleichzeitig die Qualität der eingesetzten Rohstoffe unter Kontrolle haben – und damit ihre Lieferanten. Anwender profitieren mit der Software also nicht nur von einheitlichen Endprodukten, auf die sich ihre Kunden verlassen können und die teuren



QV-P sorgt mit detaillierter Datenerfassung für eine vollständige Rückverfolgbarkeit aller Prozessschritte. / QV-P ensures complete traceability of all process steps with detailed data acquisition.

the French software provider Versa. The company develops standardized software solutions for very different industries, e.g. aerospace, automotive or food. Versa has extensive experience in the food segment in particular, which is why we have chosen this partnership. With this software, the systems can be integrated into company-internal networks on request and production data can be exchanged with a database. This means that we can now offer our customers far-reaching control options that give them even more security - from connection to the ERP system to general production monitoring to recipe control and data acquisition.

What does this look like in concrete terms?

By connecting the software to the customer's own ERP system, for example, daily production orders can be retrieved, processed and the data restored. Here, the system supports the exact execution of the individual orders. This is achieved by careful monitoring and immediate intervention in the event of deviations. This can be easily explained by the example of a minced meat production line: The end product should always be of consistent quality. To achieve this, it is necessary to adhere to

the prescribed recipe, which, among other things, has a precisely defined fat content. At the same time, the raw materials used for production must of course be used optimally. With our recipe module, we can control this process partially or even completely, depending on your wishes. This simplifies the work of the plant operator and avoids the use of different raw materials.

The system gives the user, for example, the specification of which raw materials in which quality are to be fed to the mincer next. The feed can be dynamically recalculated and corrected in real time. If a raw material deviates from the specified specification, e.g. in fat content, adjustments can be made immediately so that the fat value of each batch at the end matches the specified recipe. All in all, the possible applications are as varied as the tasks of our customers. The software offers very different variants of standardization. For example, sections in boxes or combos can be standardized according to fat content.

What are the advantages for the users?

The decisive advantage for our customers is that they not only have the quality of the food produced under control, but also the quality of the raw

Reklamationen vermeiden. Sie optimieren damit gleichzeitig ihren Rohstoffeinsatz und sparen Zeit, da aufwändige Stichprobenkontrollen und zeitraubende Nacharbeiten entfallen.

Werfen wir einen Blick in die Zukunft: Welche Rolle spielt das Thema Datengewinnung in der Lebensmittelindustrie?

Eine immer bessere Datengewinnung steht ganz im Mittelpunkt, wenn es in der Branche darum geht, effizienter, ressourcenschonender und gleichzeitig gewinnbringender zu produzieren oder aber auf Trends und verändertes Verbraucherverhalten zu reagieren. Wir beobachten unter anderem, dass das Thema Tierwohl, in Deutschland noch ein Nischenthema ist, in anderen Ländern jedoch eine immer größere Rolle für die Kaufentscheidung spielt. Auch hier kann eine lückenlose Datenerfassung, wie un-

sere Analysegeräte sie mit entsprechender Software ermöglichen, zur Gewährleistung gewünschter Standards beitragen.

So sorgt QV-P, eine Anlage zur Detektion von Geflügelfleisch, für eine vollständige Rückverfolgbarkeit aller Prozessschritte. Die detaillierte Datenerfassung ermöglicht auch die Kontrolle und einen Vergleich der einzelnen Mäster sowie

deren Aufzuchtparameter wie Fütterung, Klima und mehr. Das heißt, die Daten können z. B. dafür genutzt werden, dem Problem der Muskeldystrophie bei Geflügel durch eine frühzeitige Einflussnahme entgegenzuwirken.

Tomra Food auf der IFFA: Halle 9.1, Stand D30

materials used - and thus their suppliers.

With the software, users benefit not only from uniform end products on which their customers can rely and which avoid expensive complaints. At the same time, they optimize their use of raw materials and save time, as time-consuming spot checks and time-consuming reworking are no longer necessary.

acting to trends and changing consumer behaviour. We observe, among other things, that animal welfare is still a niche topic in Germany, but is playing an increasingly important role in other countries. This is the case e.g. in Argentina. Here, too, seamless data collection, as made possible by our analytical instruments and the corresponding software, can help to ensure the desired standards.

The QV-P, a poultry meat detection system, ensures documentation and traceability of all process steps. The detailed data collection also enables a transparent comparison of the individual fatteners as well as their rearing parameters such as feeding, climate and more. This means that the data can e.g. be used to counteract the problem of muscle myopathy of poultry by counteracting it at an early stage.

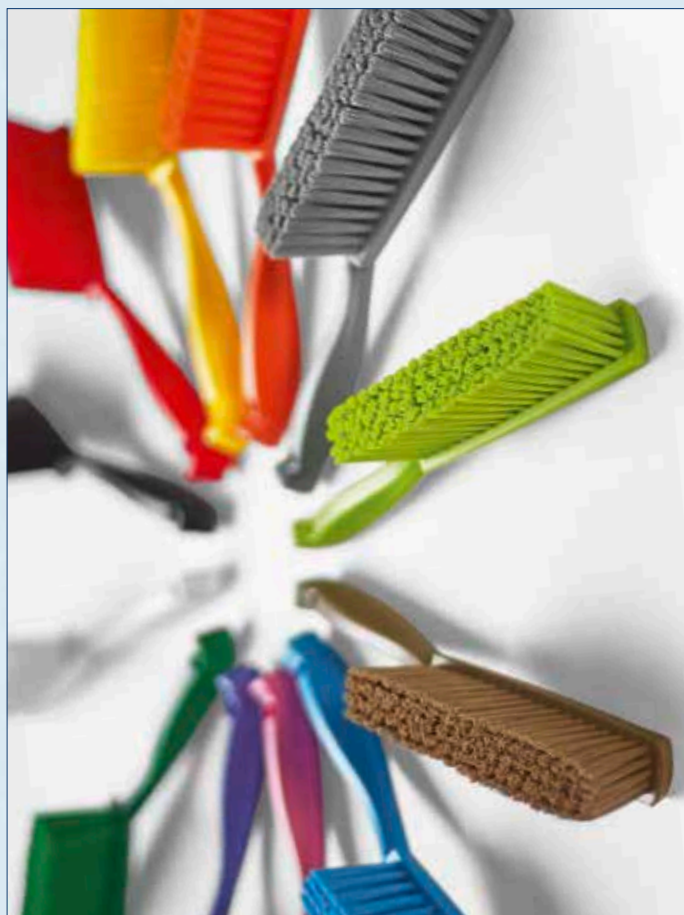
Tomra Food at the IFFA: Hall 9.1, stand D30

„Das ist aus unserer Sicht auch eine Form der Nachhaltigkeit.“

“From our point of view, this is also a form of sustainability.”

Looking to the future: What role does the topic of data acquisition play in the food industry?

The focus is on ever better data collection when the industry is looking to produce more efficiently, more resource-efficiently and at the same time more profitably, or when re-



Drei neue Farbtöne für noch mehr Hygiene

3 neue Farben, 26 Produkte



Grau	Limetten-grün	Braun
------	---------------	-------

Durch die Erweiterung der Vikan-Farbpalette um die Farben Limetten-grün, Braun und Grau stehen den Kunden nun noch mehr Optionen zur Verfügung, wenn sie ein neues Farbcodierungssystem einführen oder ein bestehendes System ausweiten möchten, um den Lebensmittelsicherheitsnormen der GFSI zu entsprechen.

IFFA
Halle 9.1 - Stand E61
Besuchen Sie uns
in Frankfurt a.M.
4.-9. Mai 2019!

Vikan GmbH
Tel.: 0611 23 86 96 71
kundenservice@vikan.com
www.vikan.com



Marel
Cutting, deboning, portioning

Marel's new extended cutting and deboning system DeboFlex improves pig carcass - foreend, middle and hind leg - deboning operations. It promises lower labor costs, higher yield, better quality and longer shelf life. It optimizes the process flow with a product takeaway system that automatically and efficiently transports crates to specified destinations. The newest convenience line comprises the RevoPortioner which enables processors to produce the widest possible range of consistently formed, natural looking, 3D convenience products. The line also includes a new range of wet and dry coating solutions. The latest burger solution, the PremiumFormer, gives the flexibility to create tender fresh, home style or butcher burgers. **Hall 8.0, stands J90, K90 & K98**



Marel
Schneiden, Entbeinen, Portionieren

Das neue erweiterte Schneide- und Entbeinungssystem DeboFlex von Marel verbessert den Schweinekorpus – Vorder-, Mittel- und Hinterbein – Entbeinungsoperationen. Es verspricht niedrigere Arbeitskosten, höhere Erträge, bessere Qualität und längere Haltbarkeit. Es optimiert den Prozessablauf mit einem Produktabnahmesystem, das Kisten automatisch und effizient an bestimmte Ziele transportiert. Die neueste Convenience-Linie umfasst den RevoPortioner, der es Verarbeitern ermöglicht, ein möglichst breites Spektrum an konsequent geformten, natürlich aussehenden 3D-Convenienceprodukten herzustellen. Die Linie umfasst auch eine neue Palette von Nass- und Trockenbeschichtungslösungen. Die neueste Burger-Lösung, der PremiumFormer, bietet die Flexibilität, frische, hausgemachte Burger zu kreieren.

Halle 8.0, Stände J90, K90 & K98



Schröter Technologie
Thermal ideas

Production optimisation, resource efficiency, digital solutions and food safety are the keywords of IFFA. Schröter will therefore be presenting digital solutions as part of service management at the trade fair. The East Westphalian company will be presenting innovations and ideas relating to thermal processes. Among other things, the focus will be on robot-supported double-row Contijet solutions as well as innovative heating solutions for cross-flow systems and multi-air systems for high Climajet ripening plants. Visitors can get to know the control systems and experience the Schröter systems in virtual reality. **Hall 12.0, stand A60**

Schröter Technologie
Thermische Ideen

Produktionsoptimierung, Ressourceneffizienz, digitale Lösungen und Food Safety – so lauten die Keywords der IFFA. Daher wird sich Schröter mit digitalen Lösungen im Rahmen des Servicemanagements präsentieren. Die Ostwestfalen stellen Innovationen und Ideen rund um die thermischen Prozesse vor, z. B. robotergestützte, zweireihige Contijet-Lösungen sowie innovative Beheizungs-lösungen für Querstromanlagen und Multiluftsysteme für hohe Climajet-Reifeanlagen. Dazu können die Fachbesucher in die neuesten Steuerungssysteme einsteigen und die Schröter-Anlagen in Virtual Reality erleben. **Halle 12.0, Stand A60**

Frank Lehnen & Michael Kirz, Maurer-Atmos Middleby:

„Von der IFFA 2019 erhoffen wir uns wichtige Zukunftsimpulse, weil hier der künftige Bedarf der Kunden transparent wird, geballtes Fachwissen anwesend ist, Innovationen für die Zukunft präsentiert werden und wichtige Synergien entstehen können. Auf der Messe erleben wir Fleisch und seine Produktion als richtungweisend dafür, wo sich unsere Branche in den nächsten Jahren wiederfindet.“



“We hope that IFFA 2019 will provide us with important impulses for the future, because it will make the future needs of our customers transparent, it will present concentrated specialist knowledge, innovations for the future and it can generate important synergies. At the trade fair, we will experience meat and its production as pointing the way to where our industry will find itself in the coming years.”

Victorinox

Müheles schneiden

Die Fibrox Dual Grip-Schlacht- und Ausbeinmesser von Victorinox sind für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung konzipiert. Die Zwei-Komponenten-Griffe mit ergonomischer Form liegen gut in der Hand und stützen Hand und Handgelenk. Die rostfreien Stahlklingen gleiten mühelos durch das Fleisch. Die Messer sind in vier Ausführungen als Ausbeinmesser mit Klingenslängen von 12 bis 15 cm erhältlich. Die beiden Schlachtmesser der Serie verfügen über Kullenschliff-Klingen mit 20 sowie 25 cm Länge. **Halle 9.0, Stand C31**



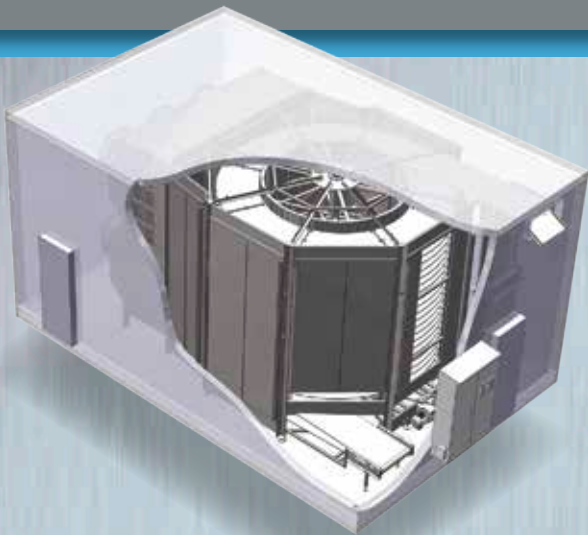
Victorinox

Easy cutting

The Fibrox Dual Grip slaughter and boning knives from Victorinox are designed for professional use in meat processing. The two-component handles with ergonomic shape fit well in the hand and support the hand and wrist. The stainless steel blades glide effortlessly through the meat. The knives are available in four versions as boning knives with blade lengths from 12 to 15 cm. The two slaughtering knives of the series have fluted blades with 20 and 25 cm length. **Hall 9.0, stand C31**



Jetzt Gipfelstürmer werden!



UNSERE ERFAHRUNG:

Als internationaler Spezialist für das IQF-Einfrieren entwickelt, fertigt und vertreibt DANTECH Freezing maßgeschneiderte Hightech-Froster, Glasierer und Lösungen zum schonenden Auftauen für verschiedenste Anwendungen in der Lebensmittelindustrie.



IHR NUTZEN:

Unsere Anlagen beweisen immer wieder erneut, dass wir den höchsten Mehrwert bieten! Denn die blitzschnelle, effiziente Luftführung in unseren Systemen garantiert die geringsten Frostkosten je kg Produkt. So sind Sie immer „On-Top“ in Ihrer Produkt-Qualität.

Wir können auch anders!
DANTECH
Doppelspiral-
Heißluftofen
und Pasteur!

NEU!



IFFA
4. – 9. 5. 2019
Frankfurt am Main

Meet the Best

Besuchen Sie uns in
Halle 9.1, Stand E40

IHR KONTAKT:

Auf zu neuen Gipfeln!

Sprechen Sie mit uns auf der IFFA 2019.
j.westerheide@dantechfreezing.com



www.dantechfreezing.com

Events, die Trends zeigen

Produktwettbewerbe, Fachvorträge, Live-Demonstrationen und Discovery Tours – das Eventprogramm vermittelt Fachwissen, inspiriert durch Best-Practice-Beispiele und zeigt Konsumtrends sowie technische Lösungen auf.



Events that show trends

Product competitions, lectures, live demonstrations and discovery tours - the event program imparts specialist knowledge, inspired by best practice examples and shows consumer trends plus technical solutions.

Numerous events create added value for trade fair visitors. The IFFA Forum (Hall 11) presents the concentrated expertise of experts alternating with practice-oriented presentations by exhibitors. The programme is geared to the Top topics and dedicates one day to each of them.

- **Sat, 4 May 2019:** Food Trends
Ingredients
- **Sun, May 5, 2019:** Craft & Sale
- **Mon, May 6, 2019:** Product
Optimization and Digital Solutions
- **Tue, May 7, 2019:** Food Safety
- **Wed, May 8, 2019:** Food Trends
Packing
- **Thu, 9 May 2019:** Resource Efficiency

For the first time, guided tours of the fair on the topics mentioned above will take place. Trade visitors will be able to gain an overview of the range of products and services on offer and be guided to selected product highlights. Interested visitors can register at the starting point of the voyages of discovery in Hall 12. Via Ost.

The bar is high

Traditionally, the German Butchers' Association (DFV) organises quality competitions for butchers and talented young people. These offer the opportunity to compete in an international environment and to prove their skills. For the winners, trophies, medals and certificates are an

Zahlreiche Events schaffen für die Messebesucher einen Mehrwert. Geballtes Fachwissen von Experten alternierend mit praxisorientierten Vorträgen von Ausstellern – so präsentiert sich das *IFFA Forum (Halle 11)*. Das Programm orientiert sich an den Top-Themen und widmet jedem davon einen Tag.

- **Sa., 4. Mai 2019:** Food Trends
Ingredients
- **So., 5. Mai 2019:** Handwerk & Verkauf
- **Mo., 6. Mai 2019:** Produktoptimierung
und digitale Lösungen

- **Di., 7. Mai 2019:** Food Safety
- **Mi., 8. Mai 2019:** Food Trends
Verpackung
- **Do., 9. Mai 2019:** Ressourceneffizienz

Erstmals finden geführte Messerundgänge zu den oben genannten Themen statt. Fachbesucher können sich dabei einen Überblick über das themenbezogene Angebot verschaffen und sich zu ausgewählten Produkthighlights führen lassen. Interessenten registrieren sich am Startpunkt der Entdeckungsreisen in der Halle 12. Via Ost.

Messlatte liegt hoch

Traditionell organisiert der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) die Qualitätswettbewerbe für das Fleischerhandwerk und talentierte Nachwuchskräfte. Diese bieten die Möglichkeit, sich in einem internationalen Umfeld zu messen und das eigene Können unter Beweis zu stellen. Für die Gewinner sind Pokale, Medaillen und Urkunden ein ideales Marketinginstrument für die Öffentlichkeitsarbeit.

- **4. bis 5. Mai 2019:** Internationaler Leistungswettbewerb der Fleischerjugend
- **Mo., 6. Mai 2019:** Int. Qualitätswettbewerb für Wurst
- **Di., 7. Mai 2019:** Int. Qualitätswettbewerb für Produkte in Convenience-Verpackungen, Dosen und Gläsern
- **Mi., 8. Mai 2019:** Fleischerklassen zeigen ihr Können
- **Do., 9. Mai 2019:** Int. Qualitätswettbewerb für Schinken

Live-Demonstrationen

Die Sonderschauen *IFFA Kitchen (Galleria 0)* und die *Trendfleischerei (Halle 12)* zeigen aktuelle Entwicklungen in der Fleischwirtschaft. In der IFFA-Kitchen wird eine Produktionslinie für Bratwürste aufgebaut, die Aspekte wie Food Safety, Prozessoptimierung oder Digitalisierung im Live-Betrieb demonstriert. Das Ergebnis kann vor Ort verkostet werden.

Welche Möglichkeiten es gibt, das Sortiment im Fleischerfachgeschäft zu erweitern präsentiert die Trendfleischerei. Die Sonderschau zeigt auch, wie Fleischereien auf den Trend zum Außer-Haus-Markt bzw. zum „Essen-to-go“ reagieren können.

www.iffa.com/events

FT Fleischerei Technik Awards 2019 / FT Meat Technology Awards 2019

Ein Highlight wird auch bei dieser IFFA die Verleihung der **FT Fleischerei Technik** und **Fleischer-Handwerk Awards 2019** sein. Zum sechsten Mal prämiiert die **B&L MedienGesellschaft** technische Innovationen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung, die einen nachhaltigen Vorteil für die Anwender aus Industrie und Handwerk sowie die Qualität der Produkte haben. Die Preisverleihung findet **am Sonntag, 5. Mai 2016, 12.30 Uhr, im IFFA Forum (Vortragsareal) in Halle 11.1, C40** statt. Dort erhalten die Gewinner aus den jeweiligen Kategorien die Awards sowie Urkunden. Eine ausführliche Berichterstattung folgt in der nächsten Ausgabe von **FT Fleischerei Technik/Meat Technology**.

An zwei Ständen der **B&L MedienGesellschaft** können sich die Besucher der IFFA über das ganze Medienportfolio des Verlags informieren, darunter die Fachmagazine **FT Fleischerei Technik/Meat Technology**, **Ftec**, **FH Fleischer-Handwerk** und das brandneue Kundenmagazin **Carneo**. **Halle 9.0, Stand A03 and Halle 12.0, Stand D28**

A highlight once again at this IFFA will be the representation of the **FT Meat Technology** and **FH Fleischer-Handwerk Awards 2019**. For the sixth time the **B&L MedienGesellschaft** will honor with these awards innovative technologies that help to achieve significant advantages in meat and sausage production. The winners will be announced and honored on **Sunday, May 5th 2019, at 12.30 pm in the IFFA Forum (Lecture Area) in hall 11.1, C40**. Detailed articles will be published in the next issue of **FT Fleischerei Technik/Meat Technology**.

Visitors to IFFA can find out about the publishing house's entire media portfolio at two stands of the **B&L MedienGesellschaft**, including the trade magazines **FT Fleischerei Technik/Meat Technology**, **Ftec**, **FH Fleischer-Handwerk** and the brand new customer magazine **Carneo**. **Hall 9.0, stand A03 and hall 12.0, stand D28**



ideal marketing instrument for public relations work.

■ Sat to Sun, May 4 to 5, 2019:

International performance competition of the Butcher Youth

■ Mon, May 6, 2019:

International quality competition for sausage

■ **Tue, May 7, 2019:** Int. quality competition for products in convenience packaging, cans and jars

■ **Wed, 8 May 2019:** Butcher classes show their skills

■ Thu, May 9, 2019:

International quality competition for ham

Live demonstrations

The special shows *IFFA Kitchen (Galleria 0)* and *Trend Butchery (Hall 12)* show current developments in the meat industry. In the IFFA Kitchen, a production line for sausages

will be set up to show aspects such as food safety, process optimisation and digitisation in live operation. The result can be tasted on site.

The Trend Butchery will show what possibilities there are to expand the range in butchers' shops. The show will also demonstrate how butchers can react to the trend towards the out-of-home market and „eat-to-go“. www.iffa.com/events







**SAVE THE DATE: 4.-9. MAI 2019
STAND 12.1 -D79**

SPM * Sun Products Vertriebs GmbH - Parkstraße 21 - 76131 Karlsruhe
Tel.: 0721-62811-0 - E-Mail: spm@sun-products.de - www.sun-products.de






**Auf Wachstumskurs:
JWE-Baumann und Banss mit
gemeinsamem Auftritt bei der IFFA.**

Starkes Gespann

Auf rund 300 m² Standfläche zeigt JWE-Baumann verbesserte und überarbeitete Brüh- und Enthaarungsmaschinen sowie Anlagen des neuen Partnerunternehmens Banss GmbH. Vor gut einem Jahr musste der Traditionsbetrieb aus dem hessischen Biedenkopf Insolvenz in Eigenverwaltung anmelden. Anfang 2019 hatte Jürgen Weiß, Inhaber von JWE-Baumann, Banss als geschäftsführender Gesellschafter übernommen.

„Was wir in den wenigen Monaten seither erreicht haben, übertrifft alle Erwartungen“, sagt Jürgen Weiß. Vor allem drei Gründe führt der Unternehmer für die überaus positive Entwicklung an: „Hervorragende Mitarbeiter, die bis in die Haarspitzen motiviert sind, hochwertige Produkte und der weltweit nach wie vor gute Ruf des Unternehmens.“ Nachdem die Zukunft des Betriebs durch die Übernahme gesichert war, ließen die Kunden nicht lange auf sich warten. „Banss konnte bereits die ersten neuen Aufträge für Systemprojekte akquirieren“, sagt Jürgen Weiß.

Getrennt kooperieren

JWE-Baumann in Aalen und Banss in Biedenkopf werden als getrennte Unternehmen geführt, sollen künftig aber verstärkt kooperieren. Während JWE-Baumann, bei Brüh- und Enthaarungsmaschinen ein weltweit führender Anbieter, in erster Linie mittelständische Kunden anspricht, hat Banss auch Systemanlagen für Stückzahlen im industriellen Maßstab im Programm. „Damit können wir jetzt die gesamte Bandbreite vom Handwerksbetrieb bis zum Konzern abdecken“, sagt Jürgen Weiß, „und überall dort, wo es sinnvoll ist, Technologie des Schwesterunternehmens einsetzen.“ Erste Ergebnisse der Zusammenarbeit zwischen JWE-Baumann und Banss wird es auf der IFFA zu sehen geben. „Wir arbeiten noch an einer Überraschung. Kein Geheimnis ist es aber, dass es künftig beispielsweise JWE-Anlagen mit Fördertechnik von Banss geben wird.“

Halle 9.0, Stand C40

Strong team

On course for growth: JWE-Baumann and Banss with a joint appearance at IFFA.

JWE-Baumann will show improved and revised scalding and dehairing machines as well as systems from the new partner company Banss GmbH on a stand area of around 300 m². A good year ago, the traditional company from Biedenkopf in Hesse had to file for bankruptcy under its own administration. At the beginning of 2019 Jürgen Weiß, owner of JWE-Baumann, took over Banss as managing partner.

„What we have achieved in the few months since then has exceeded all expectations“, says Jürgen Weiß. The entrepreneur cites three main reasons for the extremely positive development: „Outstanding employees who are motivated right down to the tips of their hair, high-quality products and the company's continued good reputation worldwide.“ After the future of the company was secured by the takeover, the customers didn't have to wait long. „Banss was already able to acquire the first

new orders for system projects“, says Jürgen Weiß.

Separate cooperation

JWE-Baumann in Aalen and Banss in Biedenkopf will be managed as separate companies, but will cooperate more closely in the future. While JWE-Baumann, one of the leading suppliers of scalding and dehairing machines, primarily addresses medium-sized customers, Banss also offers systems for industrial-scale production. „This means that we can now cover the entire spectrum from the craftsman's business to the group“, says Jürgen Weiß, „and use the technology of the sister company wherever it makes sense.“ The first results of the cooperation between JWE-Baumann and Banss will be on show at IFFA. „We are still working on a surprise. But it's no secret that there will be JWE-systems with conveyor technology from Banss in the future.“

Halle 9.0, Stand C40

Albert Handtmann Maschinenfabrik
Grammgenau gewichten

Mit einer echten Neuheit, dem Wägesystem WS 910, kommt Handtmann zur IFFA. Es reduziert Kosten durch grammgenaues Gewichten von Hackfleisch- und geformten Produkten. Das Wägesystem mit Sortierband SB 912 wird in eine Produktionslinie zur Prozessüberwachung eingebunden. Die grundlegende Funktion umfasst Kontrolle, Monitoring und Gewichtsregelung der Produktion sowie Ausschleusen von unter- und übergewichtigen Portionen nach dem Form- und Portionierprozess. Das Wägesystem ist auch Teil des Handtmann-LineControl-Konzeptes. Das bedeutet zum einen Bedienerfreundlichkeit – die Produktauswahl erfolgt nur über den Vakuümfüller, die Einstellung der Waage und die Kommunikation erfolgen dann automatisch innerhalb der Linie – und zum anderen Prozesssicherheit. Live vorgeführt wird das Wägesystem auf dem Messestand in einer Linienlösung für Hackfleischprodukte.

Halle 12.0, Stand A70/A80



Albert Handtmann Maschinenfabrik
Weighing exactly to the gram

Handtmann is coming to IFFA with a real innovation, the WS 910 weighing system. It reduces costs by weighting minced meat and shaped products with gram accuracy. The weighing system with SB 912 sorting belt is integrated into a production line for process monitoring. The basic function includes control, monitoring and weight regulation of the production as well as ejection of under- and overweight portions after the forming and portioning process.

The weighing system is also part of the Handtmann LineControl concept. On the one hand, this means user-friendliness - product selection takes place only via the vacuum filler, the scales are then adjusted

and communication takes place automatically within the line - and on the other hand process reliability. The weighing system will be demonstrated live at the trade fair stand in a line solution for minced meat products.

Hall 12.0, stand A70/A80

SPM *Sun Products
Därme mit Geschmack

Die Sun Flavor X-Därme mit Fruchtextrakt-Depot steigern Produktionssicherheit und -effizienz bei gleichzeitiger Minimierung von Gewichtsverlusten. Sie übertragen sowohl Farbe als auch Geschmack auf das Endprodukt. Neben dem bereits im Markt etablierten X200 gibt es nun die neuen Varianten X190

und X200 Oilfry. Beide bieten eine neue

Optik und ein außergewöhnliches Geschmacksprofil. Die Kräuter und Gewürze beim Sun Flavor Gourmet-Darm sind natürlich. Er bietet in einem automatisierten

Füll- und Clipprozess eine gleichmäßige Dekorummantelung der Produkte. Die Sun Smoke Cas-Hochbarriere-Därme mit Clean-Smoke-Depot übertragen Rauchgeschmack und -farbe in einem Schritt. Die Därme

gibt es von Kaliber 28 bis 217 mm in allen gängigen Farben. **Halle 12.1, Stand D79**



SPM *Sun Products
Flavoured casings

Sun Flavor X casings with fruit extract depot increase production reliability and efficiency while minimizing weight loss.

They transfer both colour and taste to the end product. In addition to the X200 already established on the market, there are now the new X190 and X200 Oilfry variants. Both offer a new look and an exceptional taste profile.

The herbs and spices in the Sun Flavor Gourmet casing are natural. In the filling and clipping process, it offers an even decorative coating of the products. The Sun Smoke Cas high barrier casings with CleanSmoke depot transfer smoke flavour and colour in one step and give a longer shelf life without losing weight and flavour. Available from calibre 28 to 217 mm in all common colours. **Hall 12.1, stand D79**

Fotos: Albert Handtmann Maschinenfabrik, SPM *Sun Products



MOHN

Highline Hygieneschleusen

Informieren Sie sich über alle Neuerungen und Vorteile

IFFA 4.-9. Mai 2019 in Frankfurt

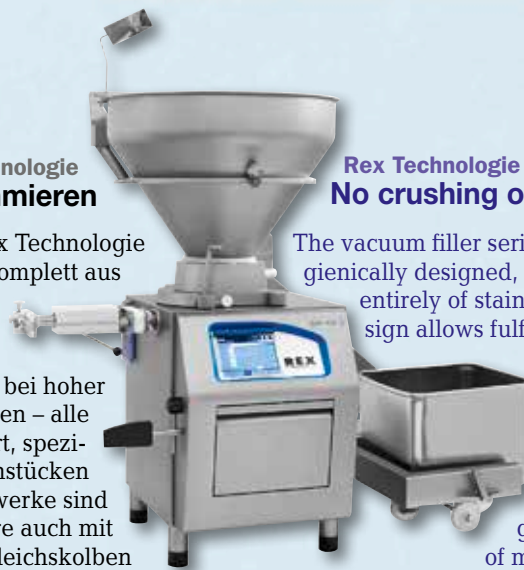
Besuchen Sie uns - **Halle 9.1 - Stand D10**



WWW.MOHN-GMBH.COM

Rex Technologie
Kein Quetschen, kein Schmieren

Die Vakuümfüller der Serie 400 von Rex Technologie sind platzsparend, selbsttragend und komplett aus Edelstahl. Das Design der Maschine erfüllt hohe Hygienestandards und reduziert den Reinigungsaufwand. Das Flügelzellenförderwerk portioniert präzise bei hoher Laufzeit. Kein Quetschen, kein Schmieren – alle Füllmassen werden schonend transportiert, speziell auch bei größeren Bräteinlagen, Fleischstücken oder Rohwurstanwendungen. Die Förderwerke sind mit acht, zwölf oder 14 Schiebern, letztere auch mit Blindschiebern, erhältlich. Ein Druckausgleichskolben im Förderwerk unterstützt die exakte Portionierung. Mit einer neu entwickelten Hebe-Kippvorrichtung für 120 und 200 Liter Normhubwagen kann der Trichter eines RVF 400 einfach und sauber befüllt werden. Die Klapptrichter sind in den Größen 100, 160, 250 und 350 Liter erhältlich. **Halle 8.0, Stand D80**



Rex Technologie
No crushing or smearing

The vacuum filler series 400 from Rex Technologie is hygienically designed, space-saving, self-carrying and made entirely of stainless steel. The machine's modern design allows fulfilling high standards of hygiene and reduces the cleaning effort. The reinforced model of the large rotary vane conveyor system does high portioning accuracy at a high service life. No crushing or smearing: It ensures all kind of emulsions transported gently, especially with larger pieces of meat or raw sausage applications. The rotary vane conveyor system is available with eight, 12 or 14 vanes, the latter alternatively also with blind vanes. With a newly developed lifting device, the hopper of the RVF 400 - available in the four sizes 100, 160, 250 and 350 litres - can be filled without any mess. **Hall 8.0, stand D80**

Vemag Anlagenbau
Heißkaltes Trio

Vemag Anlagenbau präsentiert den innovativen Climamat Star Cross mit beweglichen Einblaskanälen für die gleichmäßige Behandlung besonders dicht gepackter, liegender Produkte. Ein weiteres Exponat in Frankfurt ist der Climamat Star Highcube für das effiziente Räuchern von Fleisch- und Salamierzeugnissen bei gleichbleibender Produktionsfläche für bis zu 6 Meter hohe Racks. Zudem stellen die Anlagenbauer eine neue Variante ihrer Thermo-Verbund-Anlage (TVA), einer Heißbrauchanlage mit nachgeschalteter Intensivkühlung, aus: mit automatischem Transport in beide Richtungen. **Halle 8.0, Stand B/C30**



Vemag Anlagenbau
Hot cold trio

Vemag Anlagenbau presents the innovative Climamat Star Cross with movable injection channels for the uniform treatment of particularly densely packed, horizontal products. Another exhibit in Frankfurt is the Climamat Star Highcube for the efficient smoking of meat and salami products with a constant production area for racks up to 6 metres height. The plant manufacturers will also be exhibiting a new variant of their TVA, a hot smoking plant with downstream intensive cooling, with automatic transport in both directions. This not only minimizes unhygienic external interventions in the process. The operator also does not have to enter the hot chamber. **Hall 8.0, stand B/C30**

Treif Maschinenbau
Schnittige Evolution

Schneid-Innovationen für die Bereiche Würfelschneiden, Portionieren und Slicen zeigt Treif, darunter auch die Maschine „Avitos“ zum Schneiden von gefrorenen Produkten. High-Speed-Schneiden mit hohem Durchsatz bei kontinuierlicher Genauigkeit ermöglicht die neue Generation des industriellen Portionenschneiders von Treif, des „Falcon evolution“. Er eignet sich für Produkte mit und ohne Knochen zum gewichtsgenauen Portionieren oder auch zum Schneiden nach Vorgabe der Scheibenstärke. Das neue Falcon-Messer „nanoBlade LongLife“ bietet eine hohe Schnittqualität. Ein neues Slicer-Modell soll höheren Output durch Reduzierung der Nebenzeiten erzielen.

Halle 11.1, Stand A71



Treif Maschinenbau
Sleek evolution

Treif will show cutting innovations for dicing, portioning and slicing, including the „Avitos“ for cutting frozen products. The new generation of Treif's industrial portion cutter, the „Falcon evolution“, offers high-speed cutting with high throughput and continuous accuracy. The machine is suitable for bone-in and bone-in products for weight-accurate portion cutting or also for cutting according to slicing thickness specifications. The new Falcon knife „nanoBlade LongLife“ offers a long-lasting high cutting quality. In the field of slicing, the machine manufacturers are presenting a new model that is designed to achieve higher output by reducing non-productive times while ensuring the highest degree of convenience, flexibility and quality.

Hall 11.1, stand A71

LASKA



Perfektion. Bis ins Detail.

laska.at

Wölfe im neuen hygienischen Maschinendesign
auf der IFFA 2019 in Frankfurt.

LASKA

Streben nach Perfektion erfordert den Fokus auf Details.



Neues Maschinendesign

Komplette Überarbeitung hinsichtlich Hygienic Design. Perfektion bis zur eigens von Laska entwickelten, verliersicheren Schraube.

Mehr Output

Arbeits- und Zubringerschnecke stimmen Geschwindigkeit im Autopilot aufeinander ab. Schont das Material und steigert den Output im Schnitt um 50 %.

Absolute Hygiene

EHEDG-zertifizierte Komponenten, hochwertige Kunststoffdichtungen und schräge Oberflächen garantieren einfache und vollständige Reinigung.

Einheitliches Bedienpanel

Alle Wölfe von Laska verfügen über ein übersichtliches, einheitliches Bedienpanel für eine noch einfachere Steuerung.

Food Processing
in Perfection

IFFA

Treffen Sie Perfektion auf der IFFA 2019
4. – 9. Mai in Frankfurt, Halle 8.0 – Stand A40

Micvac Convenience mit Dampf

Ein System zur Herstellung gekühlter Fertiggerichte mit langer Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe zeigt das Food-Tech-Unternehmen Micvac. Die Innovation aus Schweden ermöglicht das Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung während eines fortlaufenden Prozesses. Herzstücke des Systems sind ein Mikrowellentunnel sowie drei patentierte Verpackungskomponenten: Micvac-Ventil, Schale und speziell entwickelte Oberfolie. Sie sollen die Lebensmittelverschwendung reduzieren und ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit, Kosteneffizienz und Energieeinsparungen bieten. **Halle 11.0, Stand E20**

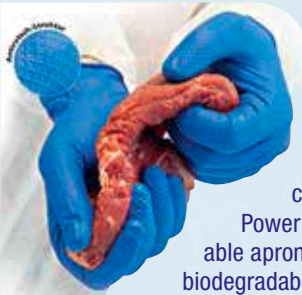
Micvac Convenience with steam

The food tech company Micvac is presenting a system for refrigerated ready meals with a long shelf life without preservatives. The innovation from Sweden enables cooking and pasteurisation in the packaging during a continuous process. At the heart of the system are a microwave tunnel and three patented packaging components: Micvac valve, tray and specially developed top film. They are designed to reduce food waste and provide food safety, cost efficiency and energy savings. The system requires less pre-cooking or cooking in commercial kitchens. **Hall 11.0, stand E20**



Franz Mensch Nachhaltig und sicher

Neben der Premiere von biologisch abbaubarer Einwegbekleidung unter der Marke NatureStar stellt Franz Mensch den Anti-Rutsch-Handschuh Power Grip sowie weitere Schnittschutz-Handschuhe vor. Die Einwegschrürzen und -handschuhe bestehen aus dem kompostierbaren Bio-Kunststoff PLA/PBAT, einem biologisch abbaubares Copolymer, der für den Direktkontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Das Geheimnis von Power Grip ist eine spezielle Anti-Rutsch-Struktur auf der Innenseite. Der Handschuh eignet sich für die Arbeit mit öligen oder fettigen Nahrungsmitteln. **Halle 9.0, Stand F32**



Franz Mensch Sustainable and safe

In addition to the premiere of biodegradable disposable clothing under the NatureStar brand, Franz Mensch presents the Power Grip anti-slip glove and other cut-resistant gloves. The disposable aprons and gloves are made of compostable bio-plastic PLA/PBAT, a biodegradable copolymer suitable for direct contact with food. The secret of Power Grip is a special anti-slip structure on the inside. The glove is suitable for working with oily or greasy foods. The work is thus carried out quickly and time-savingly.

Hall 9.0, stand F32

Fotos: Micvac, Franz Mensch, Ishida

Ishida

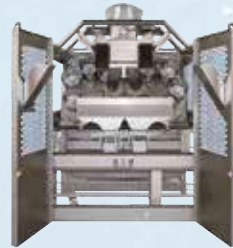
Die Größe ist egal

Zu den Highlights bei Ishida zählt eine Linie zur Verarbeitung von Geflügel. Das Verpackungssystem Orbicote kombiniert eine Mehrkopfwaage mit einem Mariniersystem. Produkte kommen sauber in die Schalen, ein Traysealer QX-775 Flex versiegelt die Verpackungen mit einer Geschwindigkeit von 15 Takten/Min. Die Fremdkörperkontrolle mit dem Röntgenprüfsystem IX-G2 spürt kleinste Knochensplitter auf. Der Ishida RobotGrader verwiegt die Filets und füllt sie ab. Die Produkte werden von einem Pick-and-Place-System mit spezieller Schneidetechnik in Schalen oder Bulkware-Kisten verpackt. **Halle 11.0, Stand C11**

Ishida Size doesn't matter

One of the Ishida highlights is a line for processing poultry. The Orbicote packaging system combines a multi-head weigher with a marinating system. A QX-775 Flex tray sealer seals the packaging at a speed of 15 cycles per minute. The foreign object inspection with the X-ray inspection system IX-G2 detects even the smallest bone splinters. The Ishida RobotGrader weighs the filets and fills them. The product pieces are packed in trays with fixed weights or in bulk crates by a pick-and-place system with special cutting technology.

Hall 11.0, stand C11



Neue Möglichkeiten mit 4mobileWindow

Der Leistungsumfang von COMSYS aus Memmingen beinhaltet 12 Software Branchenpakete für fleischverarbeitende Betriebe mit über 1.000 Modulen. Diese lassen sich für die unterschiedlichsten Bedürfnisse frei zusammenstellen und sind jederzeit flexibel erweiterbar. In der neuen Softwareversion 10, wurden alle Branchenpakete der Fleischwirtschaft in ein Mobilitätskonzept gebracht, welches von COMSYS als '4mobileWindow'-Technologie bezeichnet wird.

Diese Neuerung bietet dem Bediener die Möglichkeit, Abläufe in seinem fleischverarbeitenden Unternehmen nun stetig mit sich zu führen. Die Programme sind mit identischer Oberfläche sowohl am festen Arbeitsplatz, als auch mobil mit derselben Bedieneroberfläche ausgestattet

Am Beispiel eines Produktionsleiters zeigt sich der Leistungsumfang der Version 10. Wird ihm zum Beispiel ein Problem gemeldet, kann er durch die Mobilitätslösung in der Produk-

tion die notwendigen Lösungen anstoßen. Durch Anzeigen der aktuellen Rezeptur aus „COMSYS autoKALKplus+“, den dazugehörigen Chargendaten der Produktionsstufe in „COMSYS CRVplus+“ sowie den Einkaufsdaten der Vorstufenprodukte in „COMSYS WINplus+“ lassen sich über die Produktionsplanung und -steuerung Veränderungen und Anpassungen direkt, schnell und kostensparend eingeben um so die höchsten Qualitätsansprüche sicher zu stellen. Damit werden die drei Produktionsfaktoren Mensch, Maschine und Material in ein optimales Verhältnis gebracht.

Durch ein durchgängiges Bedienkonzept ist der Nutzer sicher in allen Anwendungen. Benutzerfreundlich und intuitiv bringt die Version 10 den Workflow von Waren, Finanzen und Qualitätsdaten in ein optimales Verhältnis.

Für diese Innovation wurde COMSYS als TOP Innovator 2018 ausgezeichnet.

Weitere Informationen: IFFA Halle 9.0, Stand F10

COMSYS

COMSYS Peter Stephan e.K.

Elisabethenstraße 3 | 87700 Memmingen | Tel.: +49 (8331) 62 00 1 | Fax: +49 (8331) 69 26 0
info@comsys-plus.de | www.comsys-plus.de

ANZEIGE



Maja Maschinenfabrik
Entvliessen im großen Stil

Mit dem Maja-Vollautomaten SRAplus 500 lässt sich der Entvliesprozess im großen Stil automatisieren. Das System ist interessant für Betriebe, die eine neue Zerlegung planen oder ihren Personalaufwand beim Entvliessen reduzieren wollen. Ein im Umgang mit einer manuellen Entvliesmaschine erfahrener Zerleger schafft ca. 400 kg pro Stunde. Der Automat entvliest dagegen stündlich rund 1.200 bis 1.400 kg. Die Maschine wird ins Zerlegeband integriert, die zu entvliessenden Stücke fallen von dort getaktet auf das Zuführband.

Das Taktband ist auf Wunsch dreifach höhenverstellbar.

Halle 12.0, Stand A30



Maja Maschinenfabrik
Automated skinning

With the Maja SRAplus 500 fully automatic skinning machine, the skinning process can be automated on a large scale.

The system is interesting for companies planning a new membrane skinning process or wanting to reduce their personnel costs for membrane skinning. A skinner experienced in handling a manual skinning machine can produce approx. 400 kg per hour. The automatic skinner, on the other hand, skins around 1,200 to 1,400 kg per hour. The machine is integrated into the cutting belt, from where the pieces to be skinned fall onto the infeed belt. The cycle belt can be configured with triple height adjustment at the customer's request. **Hall 12.0, stand A30**



Lima World of separation

Lima are specialists in the manufacturing of meat-bone separators, deboners and desinewers. RM 50 S and RM 2000 S are meat-bone separators for high yields of mechanically separated poultry meat. The new RM 160 DSP deboner for pork bones reduces the calcium level in the mechanically separated pork meat with low-pressure technology. The result is a well-structured recovered meat with technological performances similar to minced meat. This model can process up to 1.000 kg of pork back and neck bones per hour. The RM 400 DDM produces high quality desinewed beef, pork or poultry meat which, depending on the legislation, can be labelled as meat and not MSM. **Hall 9.0, stand C51**



Die Messerschleifer
Wenns's scharf sein soll..

- geringster Materialabtrag
- Nassschliff

Telefon: +49-(0)9193 - 5018696 web: www.gs24-shop.de



Wir stellen aus: IFFA, Halle 9.1 - D80

Arnold Juretko, Geschäftsführer Moguntia-Werke Gewürzindustrie GmbH (als Teil der/as part of the Moguntia Food Group):

„Auf der IFFA 2019 erlebe ich Fleisch und seine Produktion als ein Stück Lebenskultur und wertvolle Proteinquelle tierischen Ursprungs. Fleisch spielt eine wichtige Rolle in unserer Ernährung, da es nicht nur ein Genussmittel ist, sondern darüber hinaus eine wichtige Quelle für die fettlöslichen Vitamine ADEK. Für uns ist es nicht nur wichtig, nah am Kunden, sondern an der gesamten Fleischbranche zu sein.“



“At IFFA 2019 I experience meat and its production as a piece of life culture and a valuable source of protein of animal origin. Meat plays an important role in our nutrition because it is not only a stimulant but also an important source of the fat-soluble vitamins

ADEK. For us, it is not only important to be close to our customers, but also to the entire meat industry.“

Van Hees
Schöner Döner

Das Kompetenzzentrum Ethnic Fast Food von Van Hees hat zur IFFA das Bindungssystem PolterGold® Solution für Drehspieße nach Dönerart entwickelt. Es kommt zum Einsatz, wenn sich der Spieß nicht wie gewohnt verarbeiten und grillen lässt, etwa weil es bei der Fleischqualität zu Abweichungen kommt. Solche Risiken während der Herstellung werden mit dem cremefarbenen und geschmacksneutralen Bindungssystem minimiert. Folgt der Drehspieß ungewollt der Schwerkraft oder saftet er am Feuer, gewährleistet das System eine erhöhte Sicherheit in der Produktion, und das ohne Einsatz von Pflanzenfasern.

Halle 12.1, Stand B20

Van Hees
Better done kebab

For the IFFA Van Hees' Ethnic Fast Food Competence Centre has developed the PolterGold® Solution binding system for doner-style rotary spits. It is used when

the skewer cannot be processed and grilled as usual, for example because there are deviations in meat quality. Such risks during production are minimised with the cream-coloured and tasteless binding system. If the rotating spit unintentionally follows gravity or if it juices at the fire, the system guarantees increased safety in production, and this without the use of plant fibres. **Hall 12.1, stand B20**



Lima Separatoren-Welt

Lima ist Spezialist für die Herstellung von Fleischknochen-Separatoren, Ausbeinern und Entsehnern. Die Modelle RM 50 S und RM 2000 S sind Fleischknochen-Separatoren für hohe Ausbeuten von Geflügel-Separatorenfleisch. Der Ausbeiner RM 160 DSP für Schweineknochen senkt mit Niederdrucktechnologie den Kalziumspiegel in mechanisch getrenntem Schweinefleisch. Das Ergebnis ist ein gut strukturiertes, hackähnliches Separatorenfleisch. Die Maschine kann bis zu 1.000 kg/h Schweinebacken und -halsknochen verarbeiten. Der Entsehner RM 400 DDM produziert hochwertiges entsehtes Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch, das je nach Gesetzgebung als Fleisch und nicht als Separatorenfleisch gekennzeichnet werden kann. **Halle 9.0, Stand C51**

Marktgerecht verpacken

Das familiengeführte Maschinenbau-Unternehmen

WEBOMATIC aus Bochum

zeigt auf der IFFA

Verpackungstrends –

am Messestand, in einem

Vortrag und auf

Discovery Touren.



Rund um das Thema Vakuumverpackung ermöglicht WEBOMATIC Fleisch-Manufakturen in Deutschland seit 61 Jahren, heimischen Spezialitäten via Verpackung überregional oder international einen größeren Kundenkreis zu erschließen. Auf der IFFA 2019 in Frankfurt wird das familiengeführte Unternehmen das zeigen, was es am besten kann: Vakuumverpackungsmaschinen für jede Anwendung. Der vollautomatische Traysealer TL 550 ist besonders für mittlere Chargen geeignet und hebt sich aufgrund vielfältiger Schalenforma-

te und einfachem Formatwechsel vor allem bei hohen Flexibilitätsanforderungen hervor. Ein weiteres Highlight, das Prozesssicherheit und Effektivität im Betrieb sichert, ist das erprobte WEBOMATIC SCC – einzelne Kavitäten des Traysealers können im Falle einer Störung abgeschaltet werden.

Als Einstieg in die Tiefziehverpackung eignet sich die Tiefziehmaschine ML-C 2600 (3,7 m), die zügig und kosteneffizient auch mit dünnen oder recyclefreundlichen Folien verpackt. Die Maschine verarbeitet alle Weich- und Hartfolien (PA/PE, PET, PVC, PP, PS) bis 422 mm

Breite, Abzugslänge bis 300 mm und Tiefzug bis zu 130 mm. **Halle 11.1, Stand B40**

Weitere WEBOMATIC-Highlights:

- Vortrag am 6.5. von 15.40 bis 16.00 Uhr im IFFA Forum (Halle 11.1, Stand C40) über digitale Lösungen zur Produktionsoptimierung.
- Als Partner der IFFA Discovery Tours zeigen wir in knackigen 10 Minuten aktuelle Trends bei Food-Verpackungen. Anmeldungen unter iffa.messefrankfurt.com

WEBOMATIC

WIR BAUEN VERTRAUEN SEIT 1958

WEBOMATIC Maschinenfabrik GmbH | Hansastraße 119 | D-44866 Bochum | www.webomatic.de

Lösungen für Handwerk und Industrie



Schlaufenknotmaschine E85-2

zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



Netzeinziehgeräte RSM

Rationelles Befüllen in Netze oder Därme. Ideal für Rollbraten und Schinken. Mit dem Folienvorsatzgerät kann in Netze essbarer Folie verarbeitet werden. Passend dazu unser Netzraffgerät.



Fleischbindemaschinen

für Ihre Fleischprodukte. Auch als Automatikausführung erhältlich. Perfektes Binden leicht gemacht.



Bandsägen

für Handwerk und Industrie
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.



Messerschleifmaschinen

Weil's scharf sein soll.
Naßschliff oder Trockenschliff
Sie haben die Wahl!



Rudolf Schad GmbH & Co. KG

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld • Telefon (0 66 50) 96 21-0 •
Telefax (0 66 50) 96 2198 • info@r-schad.de • www.r-schad.de

Besuchen Sie uns auf der IFFA, Halle 9.0 • Stand A16



Schnell, exakt, maßgeschneidert

Auf über 1.400 m² zeigt Vemag Maschinenbau innovative Produktionslösungen mit Fokus auf Automatisierung und Prozessoptimierung.

Mit Maschinen und Vor-
satzgeräten, demon-
striert in Live-Vorfüh-
rungen, werden ebenso neue
wie innovative Lösungen für
das Füllen, Formen, Portio-
nieren und Abdrehen sowie
Wolfen, Separieren, Ab- und
Einlegen gezeigt. Die Fleisch-
und Wurstverarbeitung steht
dabei ebenso im Fokus wie
die Bereiche Convenience und
Petfood. Ein weiteres High-
light ist das Thema Alginat als
vegane Alternative für traditi-
onelle Darmarten.

Mit dem Längenportionierge-
rät LPG218, der Ablegeeinheit
Linkloader LL335 für nicht
thermisch behandelte Würst-
chen und zahlreichen neuen
Lösungen zur Linienflexibilität
präsentiert sich die Vemag als
idealer Partner für die fleisch-
verarbeitende Branche.

Der modulare Aufbau der Lin-
ien bietet ein Höchstmaß an
Flexibilität und Anpassung an
die speziellen Bedürfnisse des
Kunden. Die Gewichtsgenau-

igkeit der Endprodukte und
die Zuverlässigkeit der Ma-
schinen garantieren erstklas-
sige Produktionsbedingungen
und gewährleisten für den
Kunden Vorteile in der täg-
lichen Anwendung.

Eine geringe Personaldecke
und erhöhte Hygieneansprü-
che bilden oft Hürden im
fleischverarbeitenden Gewer-
be, in dem es auf Geschwin-
digkeit bei gleichzeitiger Porti-
onsgenauigkeit ankommt. Die
von Vemag weiterentwickelte
Automatisierung der Produk-
tionslinien ermöglicht hier be-
dingungslose Prozessoptimie-
rungen und verbesserte Hy-
gienestandards. Automatisierte
Produktionslösungen können
Produkte mit hoher Geschwin-
digkeit und exakter Gewichtsgenauigkeit weiterverarbeiten – maßgeschneidert auf die Bedürfnisse der Kunden für jeden Produktionsbereich. Zu sehen sind diese Komplettlösungen am Vemag-Messestand.

Halle 8, Stand B06

Quick, precise, customized

On more than 1,400 m², Vemag Maschinenbau presents innovative production solutions with a focus on automation and process optimization.

With machines and
attachments, shown in
live demonstrations,
both new and innovative solu-
tions for filling, forming, por-
tioning and lin-king as well as
mincing, separating and (un-)
depositing and will be demon-
strated. The focus will be on
meat and sausage processing
as well as convenience and pet
food. Another highlight will be
the topic of alginate as a vegan
alternative to traditional types
of casing.

With the LPG218 length por-
tioning device, the LL335 Link-
loader placement unit for non-
thermally treated sausages
and numerous new solutions
for line flexibility, Vemag pre-
sents itself as the ideal partner
for the meat processing indus-
try.

The modular design of the
lines offers maximum flexi-
bility and adaptation to the
special needs of the customer.
The weight accuracy of the
end products and the absolute

reliability of the machines
guarantee first-class produc-
tion conditions and advanta-
ges for the customer in daily
use.

Increased hygiene and a low
staffing level and require-
ments often result in hurdles
in the meat processing indus-
try, where speed and portion
accuracy are important. The
automation of production lines
further developed by Vemag
enables unconditional process
optimisation and improved
hygiene standards. Fully au-
tomated production solutions
enable products to be further
processed at high speed and
with exact weight accuracy -
tailored to the needs of the
customer for every produc-
tion area - to be seen at the
Vemag stand. With the ma-
chines, innovative solutions
for filling, forming, portioning
and twisting as well as min-
cing, separating and deposi-
ting will be on display.

Hall 8, stand B06



Red Arrow CleanSmoke contra Pilzstämme

Das Räuchern von Rohwurst und Rohschinken zielt darauf ab, der Räucherware einen angenehmen Rauchgeschmack zu verleihen, eine ansprechende Räucherfarbe zu erzeugen, die Oberfläche der Wurst leicht zu härten, damit sich der Darm ohne Substanzverluste ablösen lässt, sowie eine mikrobiologische Oberflächenstabilität dieser Produkte zu gewährleisten. Die speziellen CleanSmoke-Produkte von Red Arrow bieten eine gezielte Hemmwirkung gegen einzelne Hefe- oder Schimmelpilzstämme. Die CleanSmoke-Räuchertechnologie kann mit Doppelsystemen ausgestattet werden. Somit können hefe- und schimmelhemmende Kombinationen mit speziellem Rauchgeschmack eingesetzt werden.
Halle 9.0, Stand A40

Red Arrow CleanSmoke vs. mushroom strains

The smoking of raw sausage and raw ham aims to give the smoked product a pleasant smoked taste, to create an appealing smoked colour, to harden the surface of the sausage easily so that the casing can be removed without loss of substance, and to ensure microbiological surface stability of these products. Red Arrow's special CleanSmoke products offer a targeted inhibitory effect against individual yeast or mould strains. The CleanSmoke smoking technology can be equipped with double systems that allow two types of smoke in one smoking process. Yeast and mould inhibiting smoke combinations with a special smoke taste can thus be used. The technology can be connected to an existing smoking system.
Halle 9.0, stand A40

Fotos: Red Arrow, Multivac

Multivac Schneiden und verpacken

Der Messeauftritt von Multivac steht unter dem Motto „The DNA of Better Packaging and Processing“. Ein Fokus liegt dabei auf der Präsentation von Komplettlösungen für das Schneiden und Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren. So werden anhand mehrerer vollautomatisierter Linien die Möglichkeiten im Bereich Schneiden und Portionieren sowie unterschiedliche Lösungen für die effiziente Anbindung der Schneidsysteme an die nachgelagerten Verpackungsmaschinen präsentiert. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf der effizienten und produktschonenden Übergabe der geschnittenen Produkte in die jeweilige Packungskavität. Darüber hinaus sind in die Linien auch Lösungen zur Packungskennzeichnung, Inspektion sowie zur Vereinzelung und Kartonierung integriert.
Halle 11.1, Stand B11



Multivac Cutting and packaging

The motto of Multivac's trade fair appearance is „The DNA of Better Packaging and Processing“. One focus will be the presentation of complete solutions for cutting and packaging meat and sausage products. Several fully automated lines will be used to present the possibilities for cutting and portioning as well as various solutions for the efficient connection of cutting systems to downstream packaging machines. Special attention will be paid to the efficient and gentle transfer of the cut products into the respective packaging cavity. In addition, solutions for package marking, inspection, separation and cartoning are also integrated into the lines.
Hall 11.1, stand B11

TASTE THE WORLD

IFFA

BESUCHEN SIE UNS
AUF DER IFFA 2019
MESSE FRANKFURT
HALLE 12.1, STAND C40
4.5.–9.5.

WIBERG® *Gewürzmüller®*  **GEWÜRZMÜHLE NESSE**
FRUTAROM SAVORY SOLUTIONS

www.frutarom.eu
f [gewürzreporter](#)



Daten-Orchester

Die Verbindung von ERP und digitalem Ecosystem ermöglicht Fleischbetrieben die Monetarisierung ihrer Daten.

Auf der IFFA präsentiert agmadata die kommende Generation seiner innovativen Software und Dienstleistungen für die Fleischwirtschaft. Die IT-Partner der Lebensmittelbranche gewähren erste Einblicke in „iFood 3.0“, ein webbasiertes ERP-System, das eigens auf die Prozesse von Betrieben ausgerichtet ist, die Fleisch, Fisch oder sonstige Lebensmittel verarbeiten. In Verbindung mit der neuen Datenplattform „360°efood“, dem nach Unternehmensangaben ersten digitalen Ecosystem für Farm and Food, wird es für fleischverarbeitende Betriebe erstmals möglich, ihre Daten zu monetarisieren statt für Software zu zahlen. Ergänzt wird das Angebot durch Lösungen des Standpartners Cron Systems-Automation für softwarebasierte innerbetriebliche Food-Logistik.

„Bislang betrachten die Betriebe ihre Daten vor allem als Last, die verarbeitet werden muss“, sagt agmadata-Gründer und Geschäftsführer Helmut Voßmann. „Dabei hat sich die Welt längst weitergedreht: Daten sind mittlerweile zu einem wertvollen Kapital geworden, das sich monetarisieren lässt. Dabei gilt es allerdings, zu jeder Zeit die Datensouveränität in der Hand zu behalten. Der Schlüssel dazu liegt in der richtigen Softwaretechnologie.“

Datenaustausch selbstbestimmt

So basiert „360°efood“ auf dem Industrial Data Space (IDS) der Fraunhofer-Gesellschaft, einer Entwicklung für digitale Geschäftsökosysteme. Die Datenplattform implementiert die IDS-Architektur 3.0, mit der Geschäftspartner Daten interoperabel austauschen können, dabei aber immer das Selbstbestimmungsrecht über ihre Datengüter behalten.

Nutzbar wird diese Architektur mit „iFood 3.0“, einer neuen Version des ERP-Systems für die Lebensmittelbranche. Diverse bewährte und neue Funktionsbausteine bilden die Basis für eine flexible Lösung, die sich auch mit vorhandener Unternehmenssoftware kombinieren lässt.



Data Orchestra

The connection of ERP and digital ecosystem enables meat producers to monetize their data for the first time.

At IFFA agmadata will present the next generation of its innovative software and services for the meat industry. The IT partners of the food industry will provide first insights into „iFood 3.0“, a web-based ERP system that is specifically designed for the processes of companies that process meat, fish or other foodstuffs. In connection with the new data platform „360°efood“, the first digital ecosystem for farm and food according to the company, it will for the first time be possible for meat processing companies to monetize their data instead of paying for software. The range will be supplemented by solutions from stand partner Cron Systems-Automation for software-based in-house food logistics.

“Up to now, companies have primarily regarded their data as a burden that has to be processed,” says Helmut Voßmann, founder and managing director of agmadata. “The world has long since turned around: data has become a valuable asset that can be monetized. However, it is important to maintain data sovereignty at all times. The key to this lies in the right software technology.”

Data exchange self-determined

“360°efood“ is based on the Industrial Data Space (IDS) of the Fraunhofer-Gesellschaft, a development for digital business ecosystems. The data platform implements the IDS architecture 3.0, with which business partners can exchange

Die Datenplattform bündelt Tools und Funktionalitäten. / The data platform bundles tools and functionalities.

Ebenfalls neu ist die technologische Basis der agmadata-Lösungen. In der nächsten Generation wird diese von der InterSystems „Iris“ Data-Plattform gebildet. Die im Herbst vergangenen Jahres vorgestellte Datenplattform bündelt Tools und Funktionalitäten vom Data-Management über Interoperabilität und Transaktionsverarbeitung bis hin zu Analytics. „Iris“ bricht Datensilos auf, macht die enthaltenen Informationen nutzbar und orchestriert sie neu.

Zur Inventur anmelden

Unternehmensinterne Food-Logistikprozesse mit Schwerpunkt auf dem Sektor Fleisch- und Wurstwaren sind die Expertise von Cron Systems-Automation. „Auf der IFFA haben

wir damit ein rundum zukunfts-fähiges Angebot für Fleisch und Lebensmittel verarbeitende Betriebe jeder Größe beisammen“, freut sich Voßmann, „der ideale Einstieg freilich ist für jedes Unternehmen anders.“ Diesen bestimmt agmadata mit einer Dateninventur, für die sich Messebesucher kostenlos anmelden können.

Halle 11.1, Stand A30



data interoperably, but always retain the right of self-determination over these data assets.

This architecture can be used with “iFood 3.0”, a new version of the ERP system for the food industry. Various proven and new function modules form the basis for a flexible solution that can also be com-

combined with existing business software.

Also new is the technological basis of the agmadata solutions. In the next generation, this will be formed by the InterSystems “Iris” data platform. The platform presented in autumn 2018 bundles tools and functionalities ranging from data management, interoperability and transaction processing to analytics. “Iris” breaks open data silos, makes the information contained usable and orchestrates it anew.

Register for inventory

In-house food logistics processes with a focus on the meat and sausage sector are the expertise of Cron Systems-Automation. “At IFFA, we will thus have an all-round, future-proof range of products for meat and food processing companies of all sizes,” Voßmann is pleased to report, “of course, the ideal start is different for every company.” **Hall 11.1, stand A30**

Grafik: agmadata

Qualität & Innovation: Hersteller seit 1958



**LORENZO BARROSO
CLIPS**



Rollenclips, U-Stangenclips
und U-Spulenclips

CLIPMASCHINEN



Automatische
Doppelclipmaschinen



Tisch-
Clipmaschine



Tisch-
Doppelclipmaschinen

SCHLAUFEN



IFFA

BESUCHEN SIE UNS!

Bema:
Halle 12.1
Stand E38

Lorenzo Barroso:
Halle 8.0
Stand E60



bema
LEBENSMITTELVERPACKUNGEN - PRODUKTION & SERVICE

Kontaktieren Sie uns gerne:
+49 (0) 2837 / 66 83 169
info@bema-verpackungen.de

Bema GmbH Holtumsweg 39, 47652 Weeze | www.bema-verpackungen.de

Frischer *als frisch*

Haben Sie schon einmal über mechanisches Gefrieren nachgedacht? Der Nutzen geht weit über Komfort und Zweckmäßigkeit hinaus.

Fresher *than fresh*

Have you ever considered mechanical freezing? The benefits go far beyond convenience and practicality.

Frozen food industry

Consumer demand for convenience food combined with increasingly busy lifestyles are key factors driving the current and continuous success of the global frozen food market. Along with technological developments in freezing methods improving the quality of frozen food, there has been a significant rise in customer requirement for innovative frozen food products. Together these industry influences provide frozen food manufacturers with significant opportunities for growth. Frozen food offers many advantages over fresh food, providing a greater variety and availability to its customer base. The benefits go beyond convenience and practicality, buying frozen food can significantly reduce overall household food waste.

The process of IQF 'Individual Quick Freezing' preserves food in its freshest state locking in nutritional qualities, fresh flavours and natural textures of the food by minimising cell structure damage of food products. When it comes to frozen food it is often fresher than fresh while maintaining a secure and sustainable food source.

Freezing Techniques

IQF food freezing can be accomplished with mechanical or cryogenic freezing, with a variety of equipment systems for each technique available to food manufacturers. Each method is a fundamentally different process and will produce varying end results depending on food

product and other processing factors such as size and capacities.

Cryogenic (nitrogen) freezers use very low temperature gases, usually liquid nitrogen or carbon dioxide which are applied directly to the food product. These systems typically offer lower cost for capital equipment with high operational costs and are commonly rented from the gas supplier.



The demand for frozen meat products remains high. / Die Nachfrage nach tiefgekühlten Fleischprodukten ist nach wie vor hoch.

Tiefkühlkostindustrie

Die Nachfrage der Verbraucher nach Fertiggerichten in Verbindung mit einem immer intensiveren Lebensstil sind Schlüsselfaktoren für den aktuellen und kontinuierlichen Erfolg des globalen Tiefkühlmarktes. Neben den technologischen Entwicklungen bei den Gefrierverfahren zur Verbesserung der Qualität von Tiefkühlkost gibt es einen deutlich gestiegenen Kundenbedarf an innovativen Tiefkühlprodukten. All diese Brancheneinflüsse bieten den Herstellern von Tiefkühlprodukten erhebliche Wachstumschancen.

Tiefkühlkost bietet viele Vorteile gegenüber Frischkost und bietet dem Kundentyp eine größere Vielfalt und Verfügbarkeit. Der Nutzen geht über Komfort und Zweckmäßigkeit hinaus. Der Kauf von Tiefkühlkost kann z. B. den gesamten Haushaltsabfall deutlich reduzieren. Der IQF-Prozess des individuellen Schnellgefrierens konserviert Lebensmittel in ihrem frischesten Zustand und sichert sie in Bezug auf Nährstoffqualitäten, frische Aromen und natürliche Texturen der Lebensmittel, indem er die Schädigung der Zellstruktur von Lebensmitteln minimiert. Wenn es um Tiefkühlkost geht, ist sie oft frischer als „frisch“, wobei eine sichere und nachhaltige Nahrungsquelle erhalten bleibt.

Einfriertechniken

Das IQF-Lebensmittelgefrieren kann mit mechanischem oder kryogenem Gefrieren durchgeführt werden, wobei den Lebensmittelherstellern eine Vielzahl von Ausrüstungssystemen für jede Technik zur Verfügung steht. Jede Methode ist ein grundlegend unterschiedlicher Prozess und führt zu unterschiedlichen Endergebnissen, abhängig vom Lebensmittelprodukt und anderen Verarbeitungsfaktoren wie Größe und Kapazität.



Mechanical freezers function by continuously circulating cool air around the system, this method uses refrigerants, primarily natural gases, such as ammonia or CO₂. Mechanical systems are usually characterised by lower lifecycle costs with higher capital investment and most often owned and operated by the food processor. Widely viewed as the long established, traditional form of freezing, however, recent IQF technology advancements and modern designs provide food manufacturers with a new generation of mechanical freezing and chilling equipment.

Why choose mechanical freezing?

A food manufacturer's primary consideration when selecting a freezing technique should be based upon the food product type and its characteristics, in order to achieve the optimum product quality, taste and yield.

There is no single type of freezer that is best suited for all food freezing applications. However, for a large segment of the food processing industry, mechanical freezing systems are the logical, cost effective option that will support a business's long term growth plan. Modern day high tech mechanical IQF (Individual Quick Freezing) tunnels, especially high speed air impingement systems, are capable of extremely quick freezing of small, flat, unpackaged food

products such as burgers, seafood and fish.

Traditional mechanical systems utilise more conventional air speeds, with a naturally slower freezing rate than cryogenic systems. However, this process is proven to be energy efficient and cost effective, highly capable for a wide range of food products including large portions, packaged products, ice-cream or ready meals. Generally, a cryogenic system isn't ideal for large or packaged foods mainly due to the high wastage of gas unable to penetrate thick product mass or packaging any quicker than conventional airflows. The cryogenic freezers reduce temperature through the direct application of liquid nitrogen or carbon dioxide within an enclosure that contains the food product. Due to the nature of this injection and exhaust system, it can be difficult to control cooling precisely and evenly across and along the product conveyor, thus reducing efficient operation.

Mechanical IQF tunnels can be designed with different speeds for each belt and thus each product, giving a food manufacturer more flexibility in comparison to a cryogenic freezer. Furthermore, it is possible to switch products just as quickly in mechanical IQF or spiral systems with CIP (Clean in Place) technology allowing a fast turnaround.

Enhancing product quality

In the cryogenic system the product conveyor is always a stainless steel mesh belt due to the extreme low temperature of the freezer. The distinct advantage of a mechanical system is that the conveyor belt can also be manufactured from food grade low temperature plastic for applications that would benefit from the attributes of this alternative material. For example, a hygienically designed plastic conveyor belt provides simple release for delicate or wet products, which maintains product appearance and quality.

Kryogene (Stickstoff-)Gefriergeräte verwenden Gase mit sehr niedriger Temperatur, in der Regel flüssigen Stickstoff oder Kohlendioxid, die direkt auf das Lebensmittel aufgebracht werden. Diese Systeme bieten in der Regel niedrigere Kosten für Investitionsgüter mit hohen Betriebskosten und werden üblicherweise vom Gasversorger gemietet.

Mechanische Gefrierschränke funktionieren durch kontinuierliche Zirkulation von Kühlluft um das System herum, bei diesem Verfahren werden Kältemittel, hauptsächlich Erdgas, Ammoniak oder CO₂, verwendet. Mechanische Systeme zeichnen sich in der Regel durch niedrigere Lebenszykluskosten bei höheren Investitionen aus und sind meist im Besitz und Betrieb der Küchenmaschine. Weit verbreitet als die seit langem etablierte, traditionelle Form des Gefrierens, bieten die jüngsten Fortschritte der IQF-Technologie

und moderne Designs den Lebensmittelherstellern jedoch eine neue Generation von mechanischen Gefrier- und Kühlgeräten.

Warum mechanisch einfrieren?

Die primäre Überlegung eines Lebensmittelherstellers bei der Auswahl einer Gefiertechnik sollte sich auf die Art des Lebensmittels und seine Eigenschaften stützen, um eine optimale Produktqualität, einen optimalen Geschmack und eine optimale Ausbeute zu erreichen.

Es gibt keinen einzigen Gefrierschrank, der sich perfekt für alle Anwendungen im Bereich der Lebensmittelgefrierung eignet. Für ein großes Segment der Lebensmittelindustrie sind mechanische Gefriersysteme jedoch die logische und kostengünstige Option, die den langfristigen Wachstumsplan eines Unternehmens unterstützen.

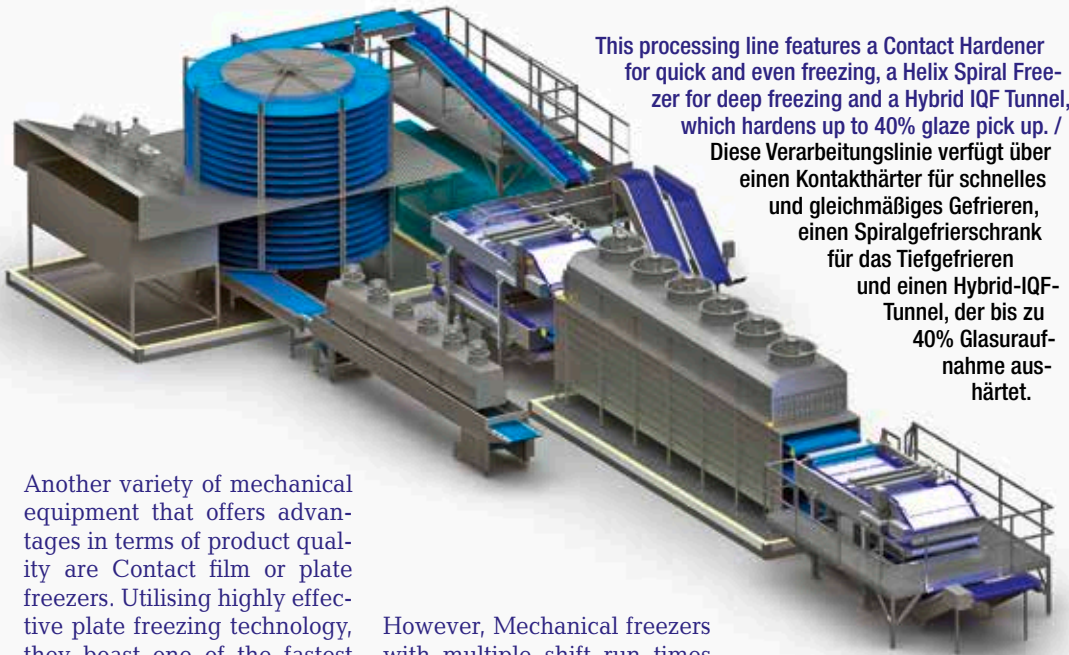
Industrial Auctions BV

Profis in Online-Auktionen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Online Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie in Ystad (SE)
Besichtigungstag: 14. Mai | Auktionsende: 16. Mai

Registrieren kostenlos | Finden & bieten | Gewinnen | Bezahlen & abbolen

www.Industrial-Auctions.com



This processing line features a Contact Hardener for quick and even freezing, a Helix Spiral Freezer for deep freezing and a Hybrid IQF Tunnel, which hardens up to 40% glaze pick up. / Diese Verarbeitungslinie verfügt über einen Kontakthärter für schnelles und gleichmäßiges Gefrieren, einen Spiralgefrierschrank für das Tiefgefrieren und einen Hybrid-IQF-Tunnel, der bis zu 40% Glasuraufnahme aushärtet.

Another variety of mechanical equipment that offers advantages in terms of product quality are Contact film or plate freezers. Utilising highly effective plate freezing technology, they boast one of the fastest and most efficient freezing processes available.

Contact film or plate freezers can rapidly crust harden product or be supplied with an insulated enclosure for total product freezing. These systems are designed with a non-stick film belt to eliminate product marking and increase yield. An ideal application for high value seafood and poultry products as well as traditionally difficult to freeze food products such as purees.

Maximising performance and efficiency

Often viewed as the key benefit of cryogenic freezing is the potential to run longer operational hours between defrosts.

However, Mechanical freezers with multiple shift run times can also feature sequential defrost systems or automatic air defrost technology, to maximise throughput and minimise downtime. Overall, a mechanical system can be custom designed to run for as long as needed to minimise production downtime and maximise output.

The environmental cost in terms of carbon emissions for liquid gas production must be considered when selecting a freezing or chilling system. Mechanical freezers can use natural gases such as ammonia, an environmentally conscious refrigerant with zero potential for ozone depletion and global warming. With a mechanical freezing system, ongoing electricity costs can be fixed with energy providers, or more easily switched to a more competitive alternative.



QF Fluidised Tunnels for effective and continuous freezing. / QF Fluidisierte Tunnel für effektives und kontinuierliches Gefrieren.

Moderne mechanische IQF (Individual Quick Freezing)-Tunnel, insbesondere Hochgeschwindigkeits-Lufteinschlagssysteme, sind in der Lage, kleine, flache, unverpackte Lebensmittel wie Burger, Meeresfrüchte und Fisch extrem schnell einzufrieren.

Herkömmliche Systeme verwenden konventionellere Luftgeschwindigkeiten mit einer langsameren Gefrierate als kryogene Systeme. Dieser Prozess hat sich jedoch als energieeffizient und kostengünstig erwiesen und ist für eine breite Palette von Lebensmitteln geeignet, einschließlich großer Portionen, verpackter Produkte, Speiseeis oder Fertiggerichte.

Ein kryogenes System ist im Allgemeinen nicht ideal für große oder verpackte Lebensmittel, vor allem aufgrund des hohen Gasverbrauchs, und weil es nicht in der Lage ist, dicke Produktmassen zu durchdringen und schneller zu verpacken als herkömmliche Luftströme. Kryogene Gefriergeräte senken die Temperatur durch direkte Anwendung von flüssigem Stickstoff oder Kohlendioxid in einem Gehäuse, das das Lebensmittelprodukt enthält. Aufgrund der Beschaffenheit dieses Einspritz- und Abgassystems kann es schwie-

rig sein, die Kühlung präzise und gleichmäßig über und entlang des Produktförderers zu steuern, was den effizienten Betrieb beeinträchtigt.

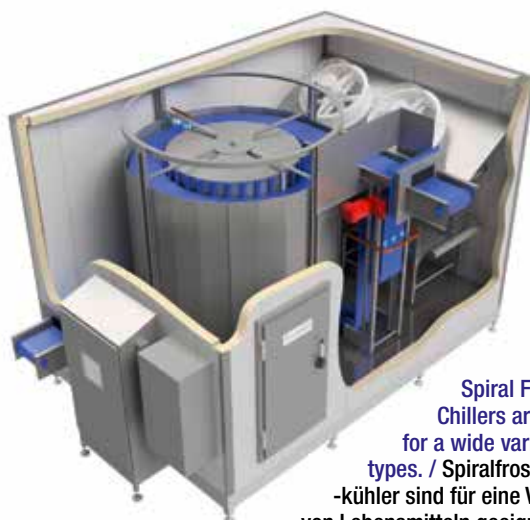
Mechanische IQF-Tunnel können mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten für jedes Band und damit jedes Produkt ausgelegt werden, was einem Lebensmittelhersteller mehr Flexibilität im Vergleich zu einem kryogenen Gefrierschrank bietet. Darüber hinaus ist es möglich, Produkte in mechanischen IQF- oder Spiralsystemen mit CIP-Technologie (Clean in Place) ebenso schnell zu wechseln, was einen schnellen Turnaround ermöglicht.

Verbesserung der Produktqualität

In einem kryogenen System ist der Produktförderer aufgrund der extrem niedrigen Temperatur des Gefrierschranks immer ein Edelstahlgitterband. Der größte Vorteil eines mechanischen Systems besteht darin, dass das Förderband aus lebensmitteltauglichem Nieder-temperaturkunststoff für Anwendungen hergestellt werden kann, die von den Eigenschaften dieses alternativen Materials profitieren würden. So ermöglicht ein hygienisch gestaltetes Kunststoff-Förderband die einfache Freigabe für empfindliche oder nasse Produkte, was das Erscheinungsbild und die Qualität des Produkts erhält.

Eine weitere Variante der mechanischen Ausrüstung, die Vorteile in Bezug auf die Produktqualität bietet, sind Kontaktfolien- oder Plattenfoster. Sie nutzen die besonders effektive Plattengefrieretechnologie und verfügen über eines der schnellsten und effizientesten Gefrierverfahren auf dem Markt.

Kontaktfilm- oder Plattenfoster können schnell verkrustendes Produkt aushärten oder mit einem isolierten Gehäuse für die vollständige Produktfrostung geliefert werden. Diese Systeme sind mit einem Antihaft-Folienband ausgestattet,



Spiral Freezers and Chillers are suitable for a wide variety of food types. / Spiralfroster und -kühler sind für eine Vielzahl von Lebensmitteln geeignet.

A mechanical system has advantages over a cryogenic system in terms of energy efficiency, environmental impact and running costs. Although little or no capital investment is required for leasing a cryogenic system, the high production cost of the liquid gas has a direct impact on the purchase cost of gas for the food manufacturer. The ongoing running costs of cryogenic freezing can be considerably higher than a mechanical system; with operators often faced with no alternative to their current gas or tunnel supplier and fixed, long term contracts without guarantee of gas costs.

Cryogenic freezers have low running costs in terms of energy consumption but the cost of the liquid gas is high and variable. The total cost is typically 10 times more than the electrical cost for mechanical freezing.

Payback within 3 or 4 years

The average payback period for mechanical freezing is often around three to four years, with some product applications achieving payback in less than two years. Providing an attractive proposition for any food manufacturer with a mid to long-term business plan.

No single freezing method is the perfect choice for all manufacturers, it should depend largely on the food product specification and on the company's future manufacturing goals. www.starfrost.com

um Produktmarkierungen zu vermeiden und die Ausbeute zu erhöhen. Eine ideale Anwendung für hochwertige Meeresfrüchte und Geflügelprodukte sowie traditionell schwer gefrierbare Lebensmittel wie Pürees.

Längere Betriebszeiten

Häufig als Hauptvorteil des kryogenen Gefrierens angesehen, ist das Potenzial, längere Betriebszeiten zwischen den Abtaungen zu erreichen. Mechanische Gefrierschränke mit mehrschichtigen Laufzeiten können jedoch auch mit sequentiellen Abtausystemen oder automatischer Luftabtautechnologie ausgestattet werden, um den Durchsatz zu maximieren und Ausfallzeiten zu minimieren. Insgesamt kann ein mechanisches System so konzipiert werden, dass es so lange wie nötig läuft, um Produktionsausfallzeiten zu minimieren und die Leistung zu maximieren.

Bei der Auswahl eines Gefrier- oder Kühlsystems sind die Umweltkosten in Bezug auf die Kohlenstoffemissionen für die Flüssiggasproduktion zu berücksichtigen. Mechanische Gefriergeräte können Erdgasgase wie Ammoniak verwenden, ein umweltbewusstes Kältemittel mit Nullpotenzial für den Abbau der Ozonschicht und die globale Erwärmung. Mit einem mechanischen Gefriersystem können die laufenden Stromkosten mit den Energieversorgern festgelegt oder leichter auf eine wettbewerbsfähigere Alternative umgestellt werden.

Ein mechanisches System hat gegenüber einem kryogenen System Vorteile in Bezug auf Energieeffizienz, Umweltbelastung und Betriebskosten. Obwohl für die Anmietung einer Kryoanlage wenig oder gar keine Investitionen erforderlich sind, wirken sich die hohen Produktionskosten des Flüssiggases direkt auf die

Einkaufskosten des Gases für den Lebensmittelhersteller aus. Die laufenden Betriebskosten des kryogenen Gefrierens können deutlich höher sein als bei einem mechanischen System; die Betreiber sehen sich oft mit keiner Alternative zu ihrem derzeitigen Gas- oder Tunnellieferanten konfrontiert und haben feste, langfristige Verträge ohne Garantie der Gaskosten.

Kryogene Gefriergeräte haben niedrige Betriebskosten in Bezug auf den Energieverbrauch, aber die Kosten für das Flüssiggas sind hoch und variabel. Die Gesamtkosten sind in der Regel zehnmal höher als die elektrischen Kosten für das mechanische Gefrieren.

In drei bis vier Jahren amortisiert

Die durchschnittliche Amortisationszeit für das mechanische Gefrieren liegt bei drei bis vier Jahren, wobei sich einige Produktanwendungen sogar in weniger als zwei Jahren amortisieren. Ein attraktives Angebot also für jeden Lebensmittelhersteller mit einem mittel- bis langfristigen Geschäftsplan.

Fazit: Keine einzige Gefrierungsmethode ist indes die perfekte Wahl für alle Hersteller. Sie sollte vor allem von den Eigenschaften der Lebensmittelspezifikationen und stark von den zukünftigen Produktionszielen des Unternehmens abhängen.

www.starfrost.com

Fotos: Starfrost (UK) Ltd

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

IFFA

4. - 9. MAY 2019
MESSE FRANKFURT
HALL 8.0, A84

SMART CUTTING SYSTEM

INDEPENDENT DRIVE FOR BLADE AND BLADE HEAD ALLOWS ADAPTION OF THE CUTTING RATIO FOR THE PRODUCTS.



MHS COMPACTSLICER

THE COMPACT POWERPACKAGE

FLEXIBLE APPLICATION WITH FULL POWER AND SMALL FOOTPRINT

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
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0

KORIMAT
www.korimat.de

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

VOSSCHOTT

Save the date!
IFFA
4.-9.05.19

Halle 8.0
Stand F95

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 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

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

MARCHEL

www.marchel.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
Rosfelder 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

100 YEARS // **BAADER** ///

Innovating
Food Value Chains

Office: +49 451 53020
baader@baader.com
www.baader.com

Etiketten/ Labels

Mediaform

Kennzeichnungslösungen
Etiketten · Drucker · Barcodescanner

Tel. 040 727360 99
www.mediaform.de

Fleischereimaschinen
Butchering machines

Laska Service Deutschland
Mainca Zentrallager Deutschland
Meissner Service Deutschland
FMH Müller GmbH

Bahnhofstraße 11 • 35713 Eschenburg
www.fmh-mueller.de • info@fmh-mueller.de
Tel. 0 27 70/27 19 75 • Fax 0 27 70/27 19 76
Funk 01 51 61 54 32 11

HAMMER
FLEISCHEREI- UND GROSSKÜCHENTECHNIK

Planung · Beratung · Verkauf · Kundendienst

Westendorfer Str. 51 · 29683 Dorfmark
Tel. 05163-91000 · Fax 05163-720
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.

Fleischereimaschinen
Butchering machines

K+G WETTER
WÖLFE · KUTTER
MISCHER
Tel. +49 (0) 64 61 / 98 40 - 0
info@kgwetter.de · www.kgwetter.de

Fleischhaken/ Meat hooks

HÖCKER
Tel.: 05407 - 890 - 0 · ft@hoecker.de

MARCHEL
www.marchel.de

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

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

HÖCKER
Tel.: 05407 - 890 - 0 · ft@hoecker.de

Danke für alles!



sos-kinderdoerfer.de

MARCHEL
www.marchel.de

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

Edelstahl-Intralogistik
MFI
www.mfi-lb.de
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

GIP
www.gastroinfoportal.de

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

Fußbodensanierung
floor reconstruction

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

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines

GPS Reisacher
Neu- und Gebrauchtmaschinen
für die Fleischwarenindustrie.
www.gps-reisacher.com
Tel.: + 49 (0) 8334/98910-0
Fax +49 (0) 8334/98910-99
E-Mail: info@gps-reisacher.com
Verpackungssysteme Nahrungsmitteltechnik

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines

TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES
www.tichytrading.at

Gewürze/ Spices

AVO
Geschmack & Technologie
• Gewürze
• Gewürzmischungen
• Marinaden
• Zusatzstoffe
avo.de
AVO-WERKE
Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 05406/508-0 · Fax 41 26
E-Mail: info@avo.de

Eilige Anzeigen

unter
Tel.: 0 89/ 3 70 60-200
Fax: 0 89/ 3 70 60-111

Beck
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

Hygienetechnik
Hygiene technology

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

**MACH ES WIE DAS KLEEBLATT,
BRING GLÜCK.**
HILF MENSCHEN IN NOT
MIT EINER SPENDE!
DRK.DE/LEBENSRETTNER
Deutsches
Rotes
Kreuz

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

WALTER
cleaningsystems
• 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.** 

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

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

info@autotherm.de

AUTOTHERM
Klima- und
Räuchertechnik

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





**Wir haben die
Schnauze voll.**

Hilf mit deiner Spende:
www.de/plastikflut

Der WWF arbeitet weltweit mit Menschen, Unternehmen und Politik zusammen, um die Vermüllung der Meere zu stoppen. Hilf mit deiner Spende! 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-schuettd.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

 **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 Straße 18, 15859 Storkow
Tel. +49 33 678 649-0 | Fax ... 649-22
info@astorblades.de | www.astorblades.de

Kuttermesser | Abschneidmesser |
Entschwartzungsklingen | Gefriergut-
schneider | Slicermesser | Kreismesser |
Injektornadeln | Schneidwerkzeuge für
Großwölfe | Verpackungsmesser |
Sonderanfertigungen

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

The Art of Cut

BE Maschinennesser



PERMEdge®

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

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

hagedorn
FOODTECH

Slicermesser
in Sichel- und Kreisform

Tritech Hagedorn
Longlife Spiralmesser GmbH
Genesis 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
food processing equipment

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

Rauchwagen/ Kochwagen
Smoking trolleys/ Cooking trolley

MARCHEL
www.marchel.de

Reinigungsanlagen für Fleischhaken
Cleaning systems for meat hooks

MARCHEL
www.marchel.de

Rohrbahnreinigung/ pipe track cleaning

MARCHEL
www.marchel.de

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

www.famev.de

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment

EFA
Meat Processing Power

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

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 0 73 66/9 20 96-0
Telefax 0 73 66/9 20 96-99
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
www.hoecker.de
Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

fleisch net.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 961 29-64, Fax -13 • www.brunox.com
Grosshändler gesucht für den flächendeckenden Vertrieb

Schneidwerkzeuge
Cutting tools

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giessler.de

Stechschutzhürden/ -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

Stechschutzhürden/ -handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves

niroflex
premium protection
Einfach sicher!
Friedrich Münch
GmbH + Co. KG
In den Waldäckern 10 • 75417 Mühlacker / Germany
Tel.: + 49 (0) 70 41/ 95 44 - 0 • info@friedrich-muench.de

Trockner für Kunststoffbehälter
Dryer for plastic containers

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

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

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



Trimmer

SUHNER **ABRASIVE**

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

Vakuümfüllmaschinen
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

Vakuümpackung
Vacuum packaging



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

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

Vakuümpackung
Vacuum packaging



RÖSCHER
Vakuümpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuümpackungstechnik

Verpackungsmaterial
Packaging materials



GIP
www.gastroinfoportal.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

**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**
Feldmühlweg 6-10
49593 Bersenbrück
www.bsbtz.de
Tel.: (054 39) 9456-0
Fax: (054 39) 9456-60
E-mail: info@bsbtz.de

Wursthüllen/ Casings

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



Viscofan
The casing company

Vakuümpackungstechnik
Vacuum technology



BIS
Vakuümpackungstechnik GmbH
- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte
Löhstr. 38, 53773 Hennef
Tel.: 02242-96997-0, Fax: 02242-96997-79
www.bis-vakuümpackungstechnik.de

Eilige Anzeigen
unter
Tel.: 0 89/ 3 70 60-200
Fax: 0 89/ 3 70 60-111

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

Zerlegeanlagen/ Jointing units

Verpackungsmaschinen
Packaging machines



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

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

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

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

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

3. Jahrgang



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Postadresse: Postfach 21 03 46, D-80673 München
Hausadresse: Garmischer Straße 7
D-80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.fleischnet.de, E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:
Bernd Moeser (verantwortlich) -200
Basak Aktas (Stellvertretung) -270
Paula Pommer (Stellvertretung) -110

Chefredakteur und verantwortlich (i.S.d.P.):
Marco Theimer (mth) -150
Redaktion: Christian Blümel (chb) -185

Ständige Autoren:
Doz. Dr. Heinz Schleusener, Prof. Dr. Heinz Sietlaff,
Heike Sievers (alle Berlin)

Anzeigen:
Bernd Moeser (verantwortlich) -200
Gerhild Burchardt -205
Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240
Rosi Höger -210
Rocco Mischok -220
Paula Pommer -110
Edda Evertz -110
Tel.: (06124) 70 28-68

Herausgeberin:
Annemarie Heinrichsdobler -100
Gültige Anzeigenpreisliste:
Nr. 22 vom 01.01.2019

Anzeigenabwicklung:
Marvin Demmelmaier -260
Felix Hesse -261

Layout:
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifensens e.V.

Abonnentenbetreuung:
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.

Repro und Druck:
Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Straße 9,
81671 München

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hildnen
IBAN: DE58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13 ZZZ 00000 326043

Für unaufgefordert eingesandte Manus-kripte 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 Her-
stellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt
besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbean-
zeige ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.


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

Gerichtsstand: Hilden
ISSN: 0176-9502

Der Informationsgemeinschaft zur
Feststellung der Verbreitung von
Werberträgern angeschlossen.



Bekanntgabe laut Bayrischem Pressegesetz vom 3.10.1949:
Inhaber der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG D-40724
Hilden sind (Anteile in Klammern): Renate Schmidt (38,8%),
Erbengemeinschaft Ulla Werbeck (31,2%), Frederike Kintscher-
Schmidt (4,5%), Birgitta Schmidt (4,3%), Margareta Endermann
(4,3%), Christel Föllmer (3,6%), Traudel Feldhaus (3,6%),
Liesel Eimers (3,6%), Friedel Rosenfeld (3,6%), Kai Rosenfeld
(1,25%), Roy Rosenfeld (1,25%)



*Wenn wir scharf
nachdenken,*

dann sollten Sie

das Ergebnis nicht verpassen!

Treffen Sie uns!

Auf der IFFA 2019, Halle 11.1, Stand A71.

www.treif.de

Passion for Food Cutting



Whatever you have in mind.

your ideas – our solutions



grinding – mixing – forming –
coating – frying – cooking – cooling

Made in Germany

Visit us:

IFFA 2019

HALL 8, BOOTH B92

4 to 9 May in Frankfurt am Main

alco-food.com

alco³
food-machines