

FLEISCHEREI TECHNIK

MEAT TECHNOLOGY

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

IFFA 2019: News auf 30 Sonderseiten
IFFA 2019: News on 30 special pages

Industrial Auctions: Aus zweiter Hand
Industrial Auctions: At second hand

Rinderkarkassen: Revolution in 3D
Cattle carcasses: Revolution in 3D

Russische Klassiker mit Ventil
Russian classics with valve

Universalwolf AU 200 U

Seydelmann Gegr. 1843

Das Multitalent unter den Wölfen - zur Verarbeitung von
 Frischfleisch und ganzen Gefrierfleischblöcken bis -25°C
 für maximale Flexibilität



**Danke für Ihren Besuch
 auf der IFFA 2019!**



Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
 www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90
 Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter
 Mischer
 Wölfe
 Feinstzerkleinerer
 Produktionslinien**



VERPACKUNGSSYSTEME

Top in Packaging

Vakuum-Verpackungssysteme für den
Kleinbetrieb bis zum Grossunternehmen



Editorial

Christian Blümel
Redakteur / Editor

Muskelspiele

Muscle Games

Smart Factory, Digitalisierung, Verpackungstrends, Lebensmittelsicherheit, Fleischqualität – darum drehte sich die IFFA 2019, wenn man der Messe Frankfurt Glauben schenkt. Aber waren das tatsächlich die Leitthemen? Nicht nur, aber schon auch – so lautet mein Fazit nach fünf Tagen ganz normalem Messe-Wahnsinn mit Aberdutzenden von Gesprächen mit Ausstellern, Kunden und Bekannten. Mittendrin anstatt nur dabei beim großen Familientreffen, wo vor allem die heimischen Mittelständler – Maschinenbauer und weitere vielfältige Dienstleister rund um die Fleischbranche – ihre Muskeln spielen ließen.

Besonders aufgefallen sind mir die gigantischen Messestände allerorten, vor allem in der neuen Halle 12. Eine Handvoll Global Player unter den Maschinenbauern balgte sich dort sichtlich um den Titel „Größter Stand auf der IFFA 2019“. Von vielen Besuchern ehrfürchtig bestaunt, von so manchen Konkurrenten skeptisch beäugt, wurde dort in einer Art und Weise geklotzt, wie erfahrenes Messepublikum das sonst nur von Auto-Messen her kennt.

Längst haben sich zahlreiche Maschinenbauer der Fleischindustrie zu Konzerngefügen gewandelt, die Fleisch- oder Lebensmittellinien im Komplettpaket anbieten. Sei es, indem sie Forschungsabteilungen für die Fleischprodukte der Zukunft einrichten. Oder sie kaufen kurzerhand verheißungs-

Smart Factory, digitalisation, packaging trends, food safety, meat quality - that's what IFFA 2019 was all about, if you believe Messe Frankfurt. But were these really the main themes? Not only, but also - that's my conclusion after five days of completely normal trade fair madness with dozens and dozens of discussions with exhibitors, customers and acquaintances. Right in the middle of it instead of just at the big family reunion, where above all the local medium-sized companies - machine builders and other diverse service providers in the meat industry - let their muscles play.

I was especially struck by the gigantic exhibition stands everywhere, especially in the new Hall 12. A handful of global players among the mechanical engineering companies were visibly competing for the title "Largest Stand at IFFA 2019". Many visitors marvelled in awe, some competitors eyed sceptical, there was a lot of blockwork in a way that experienced trade fair visitors only know from car trade fairs.

Many machine builders in the meat industry have long since transformed themselves into groups offering meat or food lines in a complete package. Be it by setting up research departments for the meat products of the future. Or they simply buy up promising start-ups or established competitors to equip themselves for the distribution battles of the future. With this they incidentally defy totalitarian and dictatorial rulers who want to score points on their domestic markets with the eternally yesterday's customs threat. For these political dazzlers, global corporate alliances and corporations are just as poisonous as global, cosmopolitan thinking in itself.

This was particularly more noticeable at IFFA 2019 than in previous editions, which is also reflected in the overwhelming share of 70% of international visitors. What we particularly liked about revolutions and evolutions in Frankfurt can be read on our special pages on the presentation of the FT Awards.

volle Start-ups oder etablierte Konkurrenten auf, um sich für die Verteilungsschlachten der Zukunft zu rüsten. Ganz nebenbei trotzen sie so diktatorischen und totalitären Herrschern, die auf ihren heimischen Märkten mit der ewiggestrigen Zoll-Keule punkten wollen. Weltumspannende Unternehmensbünde und Konzerne sind für diese politischen Blender ebenso Gift wie globales, weltoffenes Denken an sich.

Gerade davon war auf der IFFA 2019 mehr zu spüren als bei früheren Ausgaben, was sich auch im überwältigenden Anteil von rund 70 Prozent internationalen Besuchern ausdrückt. Insofern bot die IFFA im 70. Jahr ihres Bestehens mit ihrem Mix aus gewachsenem Mittelstand, handwerklichem Know-how und industrieller Produktion einen echten Fingerzeig für die Zukunft.

Was uns an Revolutionen und Evolutionen in Frankfurt besonders gefallen hat, ist auf unseren Sonderseiten zur Verleihung der FT Awards nachzulesen.



CSB-System



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

Inhalt Juni 2019

Contents June 2019

Editorial / Editorial

Muskelspiele / Muscle games **3**

Aktuelles / News

Kurz notiert & Messekalender / News & trade fairs **6+8**
Baader: Netz der Separatoren **7**

Unternehmensporträt / Company portrait

Industrial Auctions: Aus zweiter Hand /
Secondhand machinery **9**

IFFA 2019 Nachlese / Review

Ein Füllhorn an Ideen /
A cornucopia of ideas **14**

FT Awards: Bärenstarkes Sextett /
A six-pack with a big heart **20**

Handtmann: Ein Plus an Technologie /
A plus in technology **26**

Frontmatec: Revolution in 3D /
Revolution in 3D **31**

Singer & Sohn: Greifen statt ansaugen /
Grasping instead of drawing in **32**

Russland-Reportage / Russia report

Miratorg/Micvac: Klassiker mit Ventil /
Classics with valve **46**

Neue Produkte / Product news

Seydelmann: Hier bleibt nichts ganz /
There's nothing left here **51**

Hygienekonzepte / Hygiene concepts

Mohn: Maßgeschneiderter Erfolg /
Tailor-made success **52**

Service

Produktspiegel / International product spectrum **55**
Impressum / Imprint **59**

Hinweis: Diesem Heft liegen Beilagen von Eberhardt (Lichtenau), Heim EDT (Satteldorf), Kronen Nahrungsmitteltechnik (Kehl am Rhein), Schröter Technologie (Borgholzhausen) und Thermobil (Dormagen) bei.

Wir bitten um freundliche Beachtung.

IFFA Nachbericht Review



14

Die IFFA 2019 war eine Messe der Superlative – und ein internationales Fest der Fleischbranche. / The IFFA 2019 was a fair of superlatives - and an international festival for the meat industry.



20 Bärenstarkes Sixpack: Sechs Unternehmen wurden auf der IFFA mit dem renommierten FT Award ausgezeichnet. / Six-pack with a big heart: At the IFFA 2019 six companies were honoured with the renowned FT Award.



Zum Titel:

Die neueste Generation Universalwölfe von Seydelmann zerkleinert Frischfleisch, Gefrierfleischblöcke und andere Materialien unabhängig von Konsistenz und Temperatur.

The title is submitted by:

Maschinenfabrik Seydelmann
Sitz und Verkauf: Hölderlinstraße 9
DE-70174 Stuttgart
Tel.: +49 (0)711 49 00 90
info@seydelmann.com
www.seydelmann.com



31 Revolution in 3D: Frontmatec kooperiert beim innovativen Scannen von Rinderkarkassen mit Vion. / Revolution in 3D: Frontmatec cooperates with Vion in the innovative scanning of cattle carcasses.

Maßgeschneiderter Erfolg: Mohn setzt individuelle Hygienekonzepte effektiv um. / Tailor-made success: Mohn implements individual hygiene concepts efficiently.



52



46

Klassiker mit Ventil: Russlands größter Fleischproduzent Miratorg setzt auf Food Tech von Micvac aus Schweden. / Classics with valve: Miratorg, Russia's biggest producer of meat, partners with Micvac from Sweden.



9

Industrial Auctions: Maschinen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie aus zweiter Hand. / Industrial Auctions: Secondhand machinery for the meat and food industry.

Fotos: Frontmatec, Micvac, Mohn, Industrial Auctions



IFFA 2019 – INOTEC 4.0
DANKE + THANK YOU



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



Solid Parma growth

The Consorzio del Prosciutto di Parma, the association of Parma ham producers, reports a total production of 8.5 million Parma ham for 2018. This means a growth of 4.8 percent compared to the previous year. 70 percent of the air-dried ham from the Parma region was sold in Italy, the remaining 30 percent went to over 100 countries. With around 2.6 million hams and an estimated turnover of 280 million euros, exports recorded a slight increase over 2017 and concentrated both on the EU markets (60%) and the international markets (40%). 407,000 Parma ham was exported to Germany (+1.7 % compared to the previous year), generating sales of around 37 million euros. www.prosciuttodiparma.com



Solides Parma-Wachstum

Das Consorzio del Prosciutto di Parma, der Verband der Parmaschinken-Hersteller, meldet für das Jahr 2018 eine Gesamtproduktion von 8,5 Millionen Parmaschinken. Dies bedeutet ein Wachstum von 4,8 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. 70 Prozent des luftgetrockneten Schinkens aus der Region Parma wurden in Italien verkauft, die restlichen 30 Prozent gingen in über 100 Länder. Der Export verzeichnete mit rund 2,6 Millionen Schinken und einem geschätzten Umsatz von 280 Millionen Euro einen leichten Anstieg gegenüber 2017 und konzentrierte sich sowohl auf die EU-Märkte (60 %) als auch auf die internationalen Märkte (40 %). Nach Deutschland wurden 407.000 Parmaschinken exportiert (+1,7 % gegenüber dem Vorjahr) und somit ein Umsatz von rund 37 Millionen Euro generiert. www.prosciuttodiparma.com

MESSEN / TRADE FAIRS

- **PackExpo, Chicago (USA), 23.09. - 25.09.2019**
- **FachPack, Nürnberg (GER), 24.09. - 26.09.2019**
- **Anuga, Köln (GER), 05.10. - 09.10.2019**
- **Agroprod mash, 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**
- **A+A, Düsseldorf (GER), 05.11. - 08.11.2019**



SÜFFA 2020 im November

Die SÜFFA in Stuttgart findet im kommenden Jahr etwas später als gewohnt statt. Anstatt Anfang Oktober ist die 25. Ausgabe der Fachmesse für die Fleischbranche von 7. bis 9. November 2020 terminiert. Die dreitägige Laufzeit von Samstag bis Montag bleibt unverändert bestehen. Auch die Öffnungszeit am Samstag von 13 bis 20 Uhr bleibt erhalten. Am Sonntag und Montag öffnet die Messe ebenfalls wie gewohnt von 10 bis 18 Uhr. „Mit der Terminverschiebung bieten wir Ausstellern, Besuchern und Partnern ein gewohnt optimales Zeitfenster im eng getakteten Messeherbst“, begründet Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart, den Wechsel. www.messe-stuttgart.de/sueffa



Bizerba auf Kurs

Bizerba, einer der führenden Anbieter von Wäge-, Schneide- und Auszeichnungstechnologie, hat im Geschäftsjahr 2018 weltweit einen Umsatz von 675 Millionen Euro erwirtschaftet. Das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Balingen, Baden-Württemberg, knüpft damit an den Rekorderlös aus dem Jahr 2017 an. 45 Prozent des Gesamtumsatzes wurden im europäischen Ausland generiert. Auf das gesamte Ausland entfielen etwa 68 Prozent. Das entspricht einem Umsatzplus von rund 3 Prozent. In Deutschland bewegte sich der Umsatz mit 216 Millionen Euro auf dem hohen Niveau des Vorjahres. Treiber des Erfolgs sind die Kernbereiche Wäge-, Schneide- und Auszeichnungstechnik. Einen wichtigen Anteil trugen jedoch auch die Sparten Digital Services, Sensorik sowie diverse Finanzierungsangebote des Unternehmens bei. www.bizerba.com



Bizerba on course

Bizerba, one of the leading suppliers of weighing, cutting and labeling technology, generated worldwide sales of 675 million euros in fiscal 2018. The family-owned company, headquartered in Balingen, Baden-Württemberg, is thus following on from the record revenue achieved in 2017. 45 percent of the total turnover was generated in other European countries. Approximately 68 percent was generated abroad. This corresponds to an increase in turnover of around three percent. At 216 million euros, sales in Germany remained at the high level of the previous year. This success was driven by the core areas of weighing, cutting and labelling technology. However, the Digital Services and Sensor Technology divisions as well as various financing offers of the company also made an important contribution. www.bizerba.com

Freundliche Übernahme

Im Frühjahr des vergangenen Jahres deutete sich an, dass die Unternehmensnachfolge bei Bolzenschuss-Pionier Karl Schermer zu einer Mammutaufgabe werden könnte. Im Spätsommer 2018 erklärte sich Robert Freund (Bild), Inhaber und Geschäftsführer der westfälischen Freund Maschinenfabrik, kurzerhand dazu bereit, Karl Schermer als eigenständig geführtes Unternehmen in seine Unternehmensgruppe zu integrieren. Durch die Aufnahme der Bolzenschussbetäuber von Karl Schermer ergänzt Freund sein Sortiment an Betäubungslösungen um ein weiteres Produkt „Made in Germany“. Dabei profitieren die Paderborner von der weltmarktführenden Kompetenz, die sich das Unternehmen aus Baden-Württemberg in der Tierbetäubung aufgebaut hat. www.freund.eu, www.karl-schermer.de



Friendly takeover

In the spring of last year, there were indications that the succession of Karl Schermer, a pioneer in bolt shooting, could become a mammoth task. In the late summer of 2018, Robert Freund (pic), owner and managing director of Freund Maschinenfabrik in Westphalia, quickly agreed to integrate Karl Schermer into his group of companies as an independently managed company. With the addition of Karl Schermer's bolt stunners, Freund adds another product „Made in Germany“ to his range of stunning solutions. The Paderborn-based company benefits from the world market-leading competence that the Baden-Württemberg-based company has built up in animal stunning. www.freund.eu, www.karl-schermer.de

Netz der Separatoren

Zu einem großen Get-together anlässlich des 50-jährigen Jubiläums der Separatoren-Technologie von Baader trafen sich in Lübeck über 60 Händler und Vertreter aus aller Welt.

Zielgruppe war das weite Vertriebsnetzwerk, das seit Jahrzehnten für den Vertrieb der Separatoren tätig ist. Neben einem Rückblick auf 50 Jahre Technologie und einem Update zu neuesten Entwicklungen und Rechtsgrundlagen wurden die Teilnehmer unter dem Motto „The Unifying Power of Separators“



mit einer ausführlichen Live-Vorführung geschult. Dafür liefern Separatoren aller Größen für diverse Anwendungen: Geflügel, Fleisch, Obst und Gemüse sowie Depacking und Recycling. Das Unternehmen bietet für das qualifizierte Trennen harter und weicher Bestandteile eine Lösung für alle Anwendungsbereiche – vom Mini-Allrounder (Baader 600) bis zur leistungsstarken Baader 607. Von dem Know-how werden die Kunden profitieren. Im 2016 eröffneten Baader Technology Center am Hauptsitz können auf 1.600 m² die Laufleistungen von Maschinen bis zu kompletten Produktlinien live demonstriert werden. Die

Räume dafür sind kühlbar. So können reale Produktionsbedingungen simuliert und neue Verfahren getestet werden. Auch Kunden testen dort mit Experten des Unternehmens Separatoren und Verarbeitungsmaschinen unter eigenen Produktionsbedingungen. Für Trainings und interne Veranstaltungen stehen variable Konferenz- und Schulungsräume zur Wahl.

„Eine weitere Besonderheit der Veranstaltung war, dass die Produktschulungen nicht nur von Maschinen-Experten, sondern auch von Fleischermeistern und Lebensmitteltechnologern durchgeführt wurden“, sagt Martin Schaarschmidt, globaler Verantwortlicher für den Verkauf von Baaders Separatoren-Technologie: „Mit 50 Jahren Erfahrung im Separieren hat Baader bestimmte Kernkompetenzen und Wissenstände, die weit über die

eigentlichen Produkte hinausgehen: Auch über gesetzliche Regelwerke oder moderne Verfahren der Produktveredlung haben wir Expertenwissen – das geben wir gerne an unsere Kunden weiter“. Martin Schaarschmidt vertreibt die Separatoren mit Herzblut und Einsatzbereitschaft seit über 25 Jahren, was seine langjährigen Geschäftspartner und Kollegen weltweit sehr schätzen. „Als 100-jähriges Familienunternehmen, in dritter Generation geführt, bieten wir ein besonderes Maß an Kontinuität und sind zugleich in der Lage, Separieren immer wieder neu zu denken“, betont er. www.baader.com

Frischfleisch im Test

Eine neue Publikation der Reihe DLG-Expertenwissen analysiert Testergebnisse von Frischfleisch im 5-Jahresvergleich und gibt Auskunft über die sensorische Qualität. Ebergeruch wurde oft identifiziert. Wie steht es um die Qualität von Frischfleisch? Was sind bei welcher Tierart häufige Mängel? Tritt Ebergeruch bei Schweinefleisch verstärkt auf? Die Veröffentlichung enthält die Testergebnisse der DLG-Qualitätsprüfungen für gewürztes und ungewürztes Frischfleisch von 2013 bis 2017. Der Fokus liegt auf der Fleischqualität von Schwein, Geflügel



und Rind. Tierartübergreifend gebe es Handlungsbedarf, z. B. solle der „Zuschnitt“ bei ungewürztem Fleisch prozesstechnisch optimiert werden. Bei Geflügelfleisch komme die oft unzureichende Entfernung von Federn

und Federkielen hinzu. Auch die Zartheit und Saftigkeit des Fleisches wurde von den DLG-Experten am häufigsten beanstandet. Gründe dafür sind etwa im fehlerhaften Kühlungsprozess der Schlachttierkörper oder in Unstimmigkeiten im Reifeprozess zu suchen. Interessant vor dem Hintergrund um Alternativen zur betäubungslosen Ferkelkastration ist, dass bei ungewürztem Schweinefleisch im Beobachtungszeitraum Ebergeruch oft beanstandet wurde. Gratis-Download unter: www.dlg.org/EW-Sensorik.

DICK
Traditionsmarke der Profis

T³ TOOL
TRACK+TRACE



TOOL, TRACK & TRACE

Automatisiertes Werkzeugmanagement für mehr Sicherheit und Effizienz

www.dick.de

Messer · Werkzeuge
Wetzstähle
Schleifmaschinen

Vion digitaler

Rogier Jacobs wurde zum 15. Mai 2019 in den Aufsichtsrat der Vion Group berufen. Er ist seit Februar 2019 Chief Information Officer (CIO) beim niederländischen Unternehmen ASML, dem weltweit größten Anbieter von Lithographiesystemen für die Halbleiterindustrie. Davor war er CIO bei Cofco International und Cargill Inc und arbeitete in verschiedenen Führungspositionen unter anderem bei Océ, Toyota, Ericsson und Caggemini. „Seine umfangreiche internationale Erfahrung im Bereich IT und sein Netz-

work stellen eine Bereicherung für den Aufsichtsrat und für eine stärker digital geprägte Zukunft von Vion dar“, kommentierte Aufsichtsratsvorsitzender Theo Koekkoek die Spitzenpersonalie. Der Aufsichtsrat des internationalen Fleischproduzenten mit Sitz im niederländischen Boxtel setzt sich nun aus folgenden Personen zusammen: Theo Koekkoek (Vorsitzender), Tom Heidman (stellvertretender Vorsitzender), Marieke Bax, Hans Huijbers, Rogier Jacobs und Ton van der Laan. www.vionfoodgroup.com

More digital Vion

Rogier Jacobs was appointed to the Supervisory Board of Vion Group on May 15, 2019. He has been Chief Information Officer (CIO) of the Dutch company ASML, the world's largest supplier of lithography systems for the semiconductor industry, since February 2019. Prior to that, he was CIO at Cofco International and Cargill Inc and held various management positions including Océ, Toyota, Ericsson and Caggemini. „His extensive international IT experience and network are an asset to Vion's board of directors and a more digital future,“ said board chairman Theo Koekkoek. www.vionfoodgroup.com



Mikrowellen Know-how

Die CEM GmbH bietet 2019 wieder Ausbildungs- und Anwenderkurse zur Mikrowellenaufschlusstechnik. Die beiden jeweils zweitägigen Kurse in den CEM-Firmenräumen in Kamp-Lintfort sind für 2. und 3. Juli sowie für 3. und 4. Dezember terminiert. Die Teilnehmer werden in den theoretischen Grundlagen und in der Methodenentwicklung für mikrowellenunterstützte Aufschlüsse geschult. Bei praktischen Übungen können sie eigene Proben bearbeiten. Ziel ist das eigenständige Entwickeln von Aufschlussmethoden. Adressaten sind Laboranten, Ingenieure, Chemiker etc. Das Seminar kostet 750 € zzgl. MWSt. und beinhaltet u. a. Seminarunterlagen, Übernachtung und Transfers. Am ersten Tag beginnt das Seminar um 13.30 Uhr. Am zweiten Seminartag endet die Veranstaltung um 14.30 Uhr. www.cem.de

Sarah Dhem ist Präsidentin

Die Mitgliederversammlung des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwarenindustrie (BVDF) hat Sarah Dhem zur neuen Präsidentin gewählt. Sie folgt Dr. Wolfgang Ingold, der nach zehn Jahren Amtszeit nicht erneut zur Verfügung stand. Ihre Stellvertreter sind Hans-Ewald Reinert (Fa. H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH) und Christian Wolf (Fa. Wolf Wurstspezialitäten). Sarah Dhem legte nach ihrer Ausbildung zur Fleischerin und Industriekauffrau 2014 an der Meisterschule in Oldenburg ihre Meisterprüfung zur Fleischermeisterin ab. Zudem studierte sie Betriebswirtschaft mit juristischem Schwerpunkt. Seit 2004 ist die Fleischermeisterin, Dipl.-Kauf-frau und Mutter von vier Kindern in dritter Generation Geschäftsführerin des Familienunternehmens Werner Schulte GmbH & Co. KG – Lastruper Wurstwaren sowie des Online-Wurst- und Fleischversands Kalieber. Die Fleischwarenindustrie ist mit einem Umsatz von rund 18 Mrd. € und 68.000 Mitarbeitern der größte Bereich der deutschen Ernährungsindustrie. Der BVDF vertritt etwa 120 Unternehmen der Branche. www.bvdf.de



Därme wachsen zusammen

Zusammenschluss von zwei Erzeugern von Natur- und Kunstdärmen: Carl von Michalkowski und die Darmhandelsgesellschaft Richard Büter treten nun unter dem Namen Carl von Michalkowski auf. Sie bieten ihren Kunden ein erweitertes Sortiment an Natur- und Kunstdärmen, ergänzt um Naturdärme aus Australien und Neuseeland. Die Büter-Standorte in Hamburg werden aufgelöst. Den Mitarbeitern wurden Übernahmeangebote in Hamburg sowie Rastede gemacht. In Zukunft produziert und lagert man gemeinsam in Rastede und führt die operativen Tätigkeiten vom Hamburger Michalkowski-Büro aus. Die Kunden können weiterhin die gewohnte Ware beziehen und behalten auch die gleichen Ansprechpartner wie zuvor. www.cvm-hamburg.com



Neues Werk in Oberbayern

Erster Spatenstich im Mai für ein neues Werk der TVI Entwicklung und Produktion GmbH in Bruckmühl im oberbayerischen Landkreis Rosenheim. Auf rund 9.000 Quadratmetern Nutzfläche wird dort ein Komplex entstehen, der eine Produktionshalle, ein Bürogebäude und ein Kundenzentrum umfasst. Die Fertigstellung ist für Mai 2020 geplant, die Investitionssumme beträgt rund 17,5 Millionen Euro. TVI aus Irschenberg produziert Fleischportionier-Maschinen und komplette Portionierlinien. Seit Januar 2017 besitzt der Allgäuer Verpackungsprofi Multivac Mehrheitsanteile an dem Unternehmen. „Mit der Investition in das neue Werk ermöglichen wir den konsequenten Ausbau unseres Portfolios und der führenden Marktposition von TVI im Bereich gewichtsgenaue Fleischportionierung“, erklärte Guido Spix, CTO und COO bei Multivac. „Die Mitarbeiterzahl soll sich von derzeit 120 in den kommenden Jahren auf rund 250 Beschäftigte erhöhen.“ www.multivac.com, www.tvi-gmbh.de

Starting signal for new a plant

Groundbreaking ceremony in May for a new plant of TVI Entwicklung und Produktion GmbH in Bruckmühl near Rosenheim. A complex comprising a production hall, an office building and a customer centre will be built there on a floor space of around 9,000 square metres. Completion is scheduled for May 2020, with an investment total of around 17.5 million euros. TVI from Irschenberg produces meat portioning machines and complete portioning lines. Since January 2017, the Allgäu packaging multinational Multivac has held a majority stake in the company. "The investment will enable us to consistently expand our portfolio and TVI's leading market position in the area of weight-accurate meat portioning", explained Guido Spix, CTO and COO at Multivac. www.multivac.com, www.tvi-gmbh.de

Aus *zweiter* Hand



Marktführer bei Online-Auktionen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie zu werden, ist das Ziel von Industrial Auctions.

Der Online-Auktionator hat in den vergangenen Jahren Hunderte von Auktionen organisiert und Tausende von Maschinen in die ganze Welt verkauft. Das Unternehmen hat seinen Sitz in den Niederlanden in Eindhoven und verfügt dort über ein Büro direkt an der Autobahn A2 unweit des Flughafens. Neben dem Büro befindet sich eine Halle von 5.000 m², in der alle zwei Monate eine Auktion organisiert wird. Mit einer jährlich steigenden Anzahl von Versteigerungen und einem weltweiten Käufernetzwerk erfüllt das Unternehmen einen lohnenden Zweck für die Branche.

Billiger, schneller verfügbar

Warum eine Gebrauchtmaschine wählen? „Die Kosten und die schnelle Verfügbarkeit spielen eine wichtige Rolle“, sagte Ad van Kollenburg, CEO und Inhaber von Industrial Auctions. „Eine Gebrauchtmaschine ist billiger als eine neue und kann auch innerhalb einer Woche nach der Auktion abgeholt werden. Ein offensichtliches, aber oft nicht beachtetes Argument ist, dass Gebrauchtmaschinen noch zuverlässiger sein können als neuere Maschinen und weniger Komplikationen haben. Mögliche Mängel wurden bei einer Gebrauchten eher aufgespürt und behoben. Sie kann, wenn sie richtig

Secondhand machinery

Becoming the market leader in online auctions for the meat and food industry is the goal of Industrial Auctions in the Netherlands.

The online auctioneer has organized in the past years hundreds of auctions and sold thousands of machines all over the whole world. The company is based in the Netherlands with an office next to the highway and close to the airport so they can perform their work effective and efficiently. Next to the office is a hall of 5.000 m² where every two months an inhouse auction is organized. With a yearly increasing number of auctions and a worldwide network of buyers the company proves to be worthwhile for the industry.

Cheaper and earlier to have

Why choose a second hand machine? “The costs and fast availability play an important role”, said Ad van Kollenburg CEO and owner of Industrial Auctions. “A used machine is cheaper than a new one and can also be picked up within a week after the auction. An obvious argument, but often not thought of, is

that used machinery can even be more reliable than newer machines and experiences fewer complications. The complications that may have occurred have already been found, tested and fixed on a used machine. A used machine can, if it is properly maintained, still be used for years.” Also the fact that people buy more easily online contributes to the good development of the online auctioneer.

Viewing days

The not concealed downside of buying machines at an auction is the fact that it will not come with any guarantees. However, Industrial Auctions aims to ensure customer satisfaction with a purchase by providing in-depth technical descriptions, many pictures and when available videos of the machines in working condition. With the knowledge they have gained through the years about the food and beverage industry, eye to detail and highly valued service they sincerely like to

Fotos: Industrial Auctions



gewartet wird, noch jahrelang benutzt werden.“ Auch die Tatsache, dass die Akzeptanz für Online-Käufe steigt, trägt zur guten Entwicklung des Online-Auktionators bei.

Besichtigungstage

Der nicht verheimlichte Nachteil des Kaufs von Maschinen bei einer Auktion ist die Tatsache, dass es keine Garantien gibt. Industrial Auctions steuert dem entgegen und liefert ausführliche technische Beschreibungen, viele Bilder und, wenn verfügbar, Videos von den Maschinen im betriebsbereiten Zustand. Dazu kommt das Wissen, das die Niederländer im Laufe der Jahre über die Lebensmittel- und Getränkeindustrie erworben haben, der Blick fürs Detail und ein professioneller Service.

Kunden werden an Auktionstagen persönlich empfangen. Wenn jemand nicht in der Lage ist, einen Besuch zu machen, stellt das Unternehmen eine Online-Broschüre zur Verfügung und versucht, Fragen in kurzer Zeit per E-Mail oder Telefon zu beantworten. Die Logistikabteilung hilft bei Demontage und Verladung sowie beim Transport in alle Welt.

Vorteile einer Nische

Seit seiner Gründung hat das Unternehmen Auktionen für renommierte Player wie FrieslandCampina, Nestlé, Coop, Vion Food Group, Refresco oder 2 Sisters Food Group organisiert, von kompletten Verarbeitungslinien für Gemüse, Obst, Milchprodukte, Fleisch und Fisch bis hin zu Tausenden von Einzelgeräten wie Schneidemaschinen, Tiefziehmaschinen, Metalldetektoren oder Hygienestationen. „Der Vorteil einer Nische ist, dass wir über das Wissen über die Maschinen verfügen und über das richtige Netzwerk für deren Verkauf“, sagt Ad van Kollenburg. „Dadurch können wir unseren Auftragnehmern einen hohen Return on Investment garantieren. Dies führt

gleichzeitig zu mehr Vertrauen, besserer Erreichbarkeit und damit zu einer gesunden Art der Zusammenarbeit.“

„Wir werden nie so tun, als wüssten wir bereits alles und lernen tatsächlich aus der täglichen Praxis. Wir scheuen uns nicht vor Problemen, und obwohl wir Regeln und Bedingungen aufgestellt haben, verstecken wir uns nicht hinter ihnen. Wir wollen ehrliche Trades und versuchen sicherzustellen, dass wir uns so gut wie möglich darauf einstellen.“

Einfache Registrierung

Industrial Auctions möchte, dass die Kunden die Teilnahme an einer Online-Auktion auf eine besondere und innovative Art und Weise erleben. Ungezwungene Atmosphäre, Engagement und Begeisterung für die Sache machen die Zusammenarbeit angenehm und lohnenswert. „Sind Sie ein Lebensmittelunternehmen auf der Suche nach einer bestimmten Maschine, aber Sie sehen sie derzeit nicht auf der Website? Senden Sie eine E-Mail oder rufen Sie uns an. Die Chance ist wirklich groß, dass solche Maschinen auf einer der nächsten Auktionen zu finden sind. Außerdem ist eine Registrierung leicht möglich“, ergänzt der CEO. www.industrial-auctions.com

provide, they strive to keep their professionalism on top from beginning to end.

Advantages of a niche

This is also evident by meeting clients personally during viewing days at all their auctions, providing them with an extensive brochure and have a team on-side to answer every question.

Even when someone is not able to pay a visit the company provides an online brochure and tries to answer questions by email or phone in a small



amount of time. With all of their auctions the logistics department is ready to help with disassembly and loading during pick up days or as part of the aftersales arranging transport all over the world.

Since their existence they have organised auctions for many renowned companies like FrieslandCampina, Nestlé, COOP, Vion Food Group, Refresco, 2 Sisters Food Group and numerous more. From complete processing lines for vegetables, fruit, dairy, meat and fish but also thousands of stand-alone machines like slicers, thermoformers, metal detectors, hygiene stations and so on.

“The advantage of a niche is that we have knowledge about the machines and that we have the right network to sell the machines,” says Ad van Kollenburg. “Because of that we can guarantee a high return on investment for our contractors. This is simultaneously leading to a bigger trust, better approachability and thus a healthy way of doing business together.”

“We will never act like we already know everything as a matter of fact we learn from everyday practice. We do not shy away from problems and although we’ve drawn up rules and conditions we do not hide away behind them. We want honest trades and try to make sure we meet up to that the best way we can.”

Registration is easy

Industrial Auctions wants the clients to experience participating at an online auction in a particular and inventive way. Getting familiar with their working methods, their casual atmosphere, their high level of commitment and enthusiasm makes believe a cooperation is more than worthwhile “Are you a food processing company looking for a specific machine but you do not see it at this moment on the website? Send an email or give us a call. The chance is really big that such machines will be on an upcoming auction. Besides, a registration is easily made,” ads the CEO. www.industrial-auctions.com





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

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 Vakuumfüller und Clipmaschine für höhere Leistung und einfache Bedienung



MSA

MACHINE SETUP ASSISTANT

Assistent zum einfachen Rüsten mit Empfehlung der Formteile



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 FUNCTIONS

Automatische Parameterüberwachung zur Vermeidung von Fehlproduktion

FÜHREND BEI
INSTALLIERTEN DIGITALEN LÖSUNGEN

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.

Wir haben Industrie 4.0 zum Anfassen: Träumen Sie nicht länger von vernetzter Produktion – setzen Sie sie jetzt mit uns um.

Mehr Information:
www.handtmann-iffa.de

handtmann
Ideen mit Zukunft.

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903

KNACKIGER WURSTGENUSS

Phosphatfreie Brühwurstproduktion ohne Kompromisse dank BINDUS®-Technologie.

Brühwürste sind europaweit die am häufigsten verzehrten Fleischerzeugnisse. Zu den bekanntesten gehören Wiener und Frankfurter Würstchen, aber auch Fleischwurst, Mortadella, Jagdwurst, Bierwurst, Lyoner und Leberkäse. Alle Arten von Brühwürsten sind ganzjährig sowohl an der Frischetheke, als auch im abgepackten SB-Bereich erhältlich.

Zur Herstellung von Brühwurst wird rohes Muskelfleisch und Fett von Rind und/oder Schwein zusammen mit Wasser, Gütezusätzen, Nitritpökelsalz und Gewürzen im Kutter fein zerkleinert. Um die Eigenschaften des entstehenden Bräts positiv zu beeinflussen, werden sogenannte Kutterhilfsmittel beim Kuttervorgang eingesetzt. Unter den Markennamen MEISTERMIX®, PERFECTIN® und WURSTQUICK® finden Sie im Sortiment der MOGUNTIA FOOD GROUP flüssige und streufähige Kutterhilfsmittel auf Phosphat-Basis. Mit der sogenannten BINDUS®-Technologie bietet die familiengeführte Unternehmensgruppe ein ebenso bewährtes Verfahren zur phosphat-

freien Brühwurstherstellung. Aufgrund der optimal abgestimmten Wirkstoffkombination in der Produktserie BINDUS® ist die damit hergestellte Brühwurst bezüglich Stabilisatoren und Allergenen deklarationsfrei. Ebenso wird durch einen weitgehenden Verzicht auf Zusatzstoffe den Anforderungen des modernen Marktes Rechnung getragen.

FLEISCHGESCHMACK IST SOGAR KRÄFTIGER

Die Funktionsweise der BINDUS®-Technologie basiert auf einer gezielten pH-Wert-Steuerung. So wird nicht schlachtwarmes Fleisch in den Warmfleischzustand zurückversetzt und damit ein optimales Wasserbindevermögen erreicht. Wichtig ist lediglich die Einhaltung der Rezep-

tur und des Temperaturverlaufes beim Kuttern. Anders als bei einem Phosphat-Brät ist das Brät, welches mit BINDUS® erreicht wird, kurz und kompakt. Die Kutterendtemperatur sollte bei maximal 12°C liegen. Die phosphatfreie BINDUS®-Technologie sorgt für alle gewünschten Eigenschaften, die für eine ansprechende und zeitgemäße Optik und hervorragende Verarbeitung verantwortlich sind. Das Endprodukt ist von einer herkömmlich hergestellten Brühwurst nicht zu unterscheiden und besticht sogar durch einen kräftigeren Fleischgeschmack. Die MOGUNTIA FOOD GROUP mit festen Wurzeln in Deutschland und Österreich bietet neben einem BINDUS®-Standardsortiment auch industrielle Individuallösungen, die optimal auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten werden und alle Anforderungen an eine moderne Wurstproduktion erfüllen.

Wir beraten Sie gern – auch zu den passenden Gewürz-Compounds:



MOGUNTIA WERKE Gewürzindustrie GmbH
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel.: +49 (6131) 583 60 • Fax: +49 (6131) 58 36 58
E-Mail: moguntia@moguntia.de

www.moguntia.com
www.indasia.de

INDASIA Gewürzwerk GmbH
Malberger Straße 19 • D-49124 Georgsmarienhütte
Tel.: +49 (5401) 33 70 • Fax: +49 (5401) 337 77
E-Mail: customerservice@indasia.de



Ein Füllhorn an Ideen

A cornucopia of ideas

Sechs Tage lang zeigte die IFFA 2019 in Frankfurt am Main, wie sich die Branche fit für die Zukunft macht.

For six days, IFFA 2019 in Frankfurt/Main showed how the industry is getting fit for the future.

Die Aussteller lieferten den Fachbesuchern aus der Fleischbranche ein Füllhorn an Ideen für die Zukunft: von der Smart Meat Factory, Verpackungstrends und Lebensmittelsicherheit über Clean Labeling bis hin zum steigenden Anspruch an die Fleischqualität. Und das alles bei bester Investitionstimmung.

„Die IFFA hat einmal mehr gezeigt, dass sie nicht nur eine unserer traditionsreichs-

ten Messen, sondern vor allem eins ist: der globale Treffpunkt der Branche schlechthin. Sieben von zehn Besuchern kamen aus dem Ausland. Die Stimmung in den Hallen, an den Ständen und in den Gängen war fantastisch“, resümiert Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt. „Gleichzeitig ist die IFFA ein Familientreffen der Fleischbranche, viele Unternehmen sind seit Generationen in Familien-

The exhibitors provided the trade visitors from the meat industry with a cornucopia of ideas for the future: from the Smart Meat Factory, packaging trends and food safety to clean labelling and increasing demands on meat quality. And all this with the best investment mood.

„IFFA has once again shown that it is not only one of our most traditional trade fairs, but above all one: the global meeting place for the industry par-

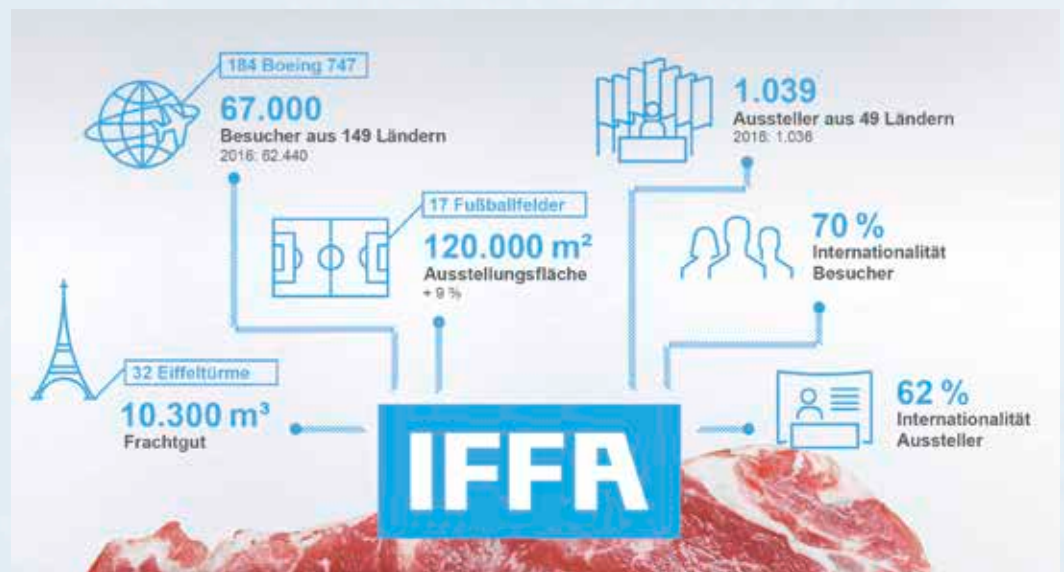
excellence. Seven out of ten visitors came from abroad. The mood in the halls, at the stands and in the corridors was fantastic,“ sums up Wolfgang Marzin, Chairman of the Board of Management of Messe Frankfurt. „At the same time, IFFA is a family get-together for the meat industry, and many companies have been in family hands for generations“. This is also confirmed by the results of the visitor survey conducted by Messe Frankfurt: 96 %

hand.“ Das bestätigen auch die Werte der Besucherbefragung der Messe Frankfurt: 96 % der Fachbesucher bewerten die Messe positiv. Auch auf Ausstellerseite gab es mit 92 % Gesamtzufriedenheit eine positive Resonanz.

Aussichten positiv

Digitalisierung als Treiberthema der Branche stellt die smarte Fleischfabrik in den Mittelpunkt. Automations- und Softwarelösungen machen die Produktion und die Abläufe in Fleischbetrieben intelligenter. Auch Lebensmittelsicherheit steht weiterhin im Fokus. Ziel ist es, manuelle Tätigkeiten durch automatisierte Prozesse zu ersetzen. Dazu zeigten die Hersteller zum Beispiel das vollautomatische Portionieren und Einlegen von Steaks oder Aufschnitt in Verpackungen mithilfe von Einlegern oder Industrierobotern. Zudem ging es im Bereich Verpacken um smarte Lösungen für das wertvolle Lebensmittel Fleisch.

Wichtig dabei: Die Themen Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit von der Energieeffizienz bei Maschinen und Prozessketten bis hin zur klimaneutralen Verpackung. Insgesamt sind die Aussichten für die Zulieferindustrie der Fleischwirtschaft positiv:



Die weltweite Produktion von Fleisch soll bis 2027 um jährlich 5 % wachsen. 85 % der Fachbesucher schätzen die Konjunktur als aussichtsreich ein.

Internationale Messe

70 % der Fachbesucher kamen aus dem Ausland – die Top-Besuchernationen nach Deutschland sind die Russische Föderation, die Niederlande, Spanien, Italien, Polen und China. iffa.messefrankfurt.com

Die nächste IFFA findet übrigens von 14. bis 19. Mai 2022 statt.

of trade visitors gave the fair a positive assessment. There was also a great response on the exhibitor side with 92 % overall satisfaction.

Positive outlook

Digitisation as a driver topic for the industry is the smart meat factory in the centre of attention. Automation and software solutions make production and processes in meat factories more intelligent. Food safety also remains in focus. The manufacturers demonstrated fully automatic portioning and inserting of steaks or cold cuts

in packaging with the aid of inserts or industrial robots. In addition, the packaging area dealt with smart solutions to protect valuable meat food.

International trade fair

This year 70% of the trade visitors came from abroad - the top ten visitor nations after Germany were the Russian Federation, the Netherlands, Spain, Italy, Poland, China, Ukraine, the USA, Austria and Australia.

iffa.messefrankfurt.com

The next IFFA will take place from 14 to 19 May 2022.

Foto: Messe Frankfurt Exhibition





- ★ Perfect smoking results
- ⚙️ Process optimization
- 💰 Cost reduction
- 🛡️ Food safety
- 🌿 Natural & Sustainable

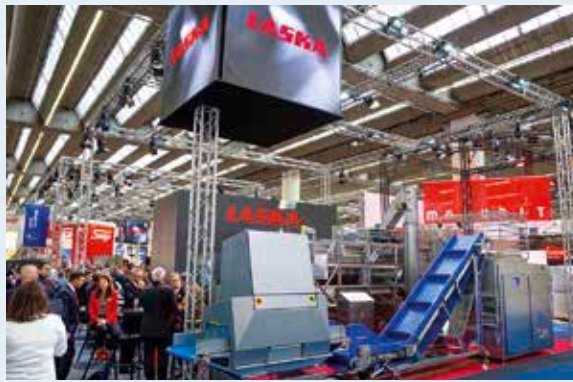


MASTER of SMOKE

Premium Smoking Technology

**Maschinenfabrik Laska
Hygienic Design**

Als „die erfolgreichste IFFA aller Zeiten“ betitelt die Maschinenfabrik Laska ihren Messeauftritt. Im Fokus standen die HDW-Zertifizierung des Wolfs WWR 200, das komplett überarbeitete Maschinen-design der Wölfe und die neuen Maßstäbe in der Automatisierung. Beispielhaft war eine Brühwurst-Linie zu sehen, die exakt an Kundenbedürfnisse angepasst wurde. Der WWR 200 ist der erste Wolf weltweit mit einer Zertifizierung nach Hygienic Design Weihenstephan. Dieses Zertifikat bewertet den Grad der Umsetzung der Hygienic Design-Anforderungen einer gesamten Anlage nach EU-Maschinenrichtlinie und allen weiteren, aktuellen und relevanten Normen und Leitlinien. Auch die Winkelblockwölfe WWB 200 Plus und WWB 300 Plus im Hygienic Design sind mit wenigen Handgriffen zu reinigen und arbeiten materialschonend. Eine intelligente Systemsteuerung mit optimierter Stundenleistung via Autopilot bringt im Schnitt um bis zu 50 % mehr Output. Ein einheitliches Bedienpanel erleichtert die Steuerung. www.laska.at



**Maschinenfabrik Laska
Hygienic Design**

Maschinenfabrik Laska calls its trade fair appearance “the most successful IFFA of all time”. The focus was on the HDW certification of the wolf WWR 200, the completely revised machine design of the wolves and the new standards in automation.

One example was a boiled sausage line that was precisely adapted to customer requirements. The WWR 200 is the first wolf worldwide to be certified according to Hygienic Design Weihenstephan. This certificate evaluates the degree of implementation of the Hygienic Design requirements of an entire plant in accordance with the EU Machinery Directive and all other current and relevant standards and guidelines. The angle block grinders WWB 200 Plus and WWB 300 Plus in Hygienic Design can also be cleaned in a few simple steps and are gentle on the material. An intelligent system control with optimised hourly output via autopilot provides up to 50% more output on average. A uniform operating panel simplifies control. www.laska.at

SPM * Sun Products Weißwurst mit Senf

Weißwurst-Revolution bei SPM * Sun Products aus Karlsruhe auf dem IFFA-Stand der World Pac International AG: Mit Sun Nature Natcoat sollen Weißwürste zukünftig den zusätzlichen Pepp durch eine Original Händlmaier Bayerischer süßer Hausmachersenf-Einlage erhalten. Die originelle Idee verspricht nicht nur saubere Hände beim Verzehr, sondern hilft auch Abfall in Gestalt von Senftüten, -tuben und -gläsern zu vermeiden. Somit soll sich die Senf-Weißwurst vor allem für Festivals und Caterings eignen. Im Segment Sun Spice ist es durch ein neues Verfahren gelungen, Pilze auf die Trägerfolie aufzubringen. Hier konnten die Besucher die Sorten Steinpilz, Champignon und Champignon-Zwiebellauch verkosten. Neu sind auch die Dekore Tropical Chili Sweet N'Tangy, Chili-Ingwer und Pfeffer-Espresso. Bei den Sun Smoke Cas Hochbarriere-Därmen mit CleanSmoke-Depot, die Rauchgeschmack und -farbe in einem Schritt übertragen, zeigte Sun Products mit dem S066 und dem S1100 zwei neue Sorten. www.sun-products.de



**SPM * Sun Products
Weisswurst
with mustard**

Weisswurst revolution at SPM * Sun Products from Karlsruhe at the IFFA stand of World Pac International AG: With Sun

Nature Natcoat, white sausages will in future receive the additional pep from an original Händlmaier Bavarian sweet homemade mustard insert. The original idea not only promises clean hands during consumption, but also helps to avoid waste in the form of mustard bags, tubes and jars. This makes the white mustard sausage particularly suitable for festivals and catering. In the Sun Spice segment, a new process has made it possible to apply mushrooms to the carrier film. Visitors were able to taste the varieties porcini mushroom, mushroom and mushroom onion leek. The Tropical Chili Sweet N'Tangy, Chili Ginger and Pepper Espresso decors are also new. For the Sun Smoke Cas high barrier casings with CleanSmoke depot, which transfer smoke flavour and colour in one step, Sun Products presented two new varieties: the S066 and the S1100. www.sun-products.de



**Raps
Punktlandung**

Der IFFA-Messestand im Flughafen-Design von Raps in der Halle 12.1 war nicht nur optisch ein Hingucker. Unter der globusförmigen Metallkuppel zeigte der Gewürzspezialist nach dem Motto „German heritage – worldwide expertise“, wohin die Reise bei maßgeschneiderten Produktentwicklungen geht: Gefragt sind funktionale Zusatzstoffe wie Spritzmittel und Strukturgeber, Compounds sowie Würzmittel, die geschmacklich und technologisch überzeugen. An einem „Gepäckband“ sowie den Verkaufsautomaten konnten die Messegäste frisch angerichtete Produktapplikationen sowie appetitlich verpackte Proben im Snackformat testen. Die Renner bei den Vertretern der Fleischindustrie: feinstwürziger Wacholderschinken, Kaffee-Schinken und Sous-vide gegarter Schweinebauch. „Wir haben erlebt, wie stark die Nachfrage nach cleanen und funktionalen Produktkonzepten ist. Für uns ist das die Bestätigung, dass wir mit unserem nachhaltigen Ansatz und den abgestuften Cleanness-Lösungen auf dem richtigen Weg sind“, resümierte Geschäftsführer Florian Knell. www.raps.de



Inotec 4.0

Gerüstet für die Zukunft – mit einer erfolgreichen IFFA 2019
und vielen Novitäten im Maschinenprogramm.

Für Inotec war 2019 der erfolgreichste IFFA-Auftritt seit Bestehen des Unternehmens. Das ausgestellte Maschinenprogramm reflektierte die gesamte Produktpalette und zeigte sich in vielen Bereichen überarbeitet und verfeinert. Der große, sehr hell und freundlich gestaltete Stand sprach zahlreiche Besucher aus Deutschland und aus aller Welt an.

Auf über 500 m² zeigte Inotec die gesamte Produktpalette, darunter die richtigen Mischer für alle Anwendungen, Produkte und Bedürfnisse. Auf der Messe waren der neue VarioMix IKVM500VAC mit neigbarem Trog zur schonenden Entleerung sowie ein VarioMix IVM-1500VAC zu sehen. Beide Maschinen sind dank der speziellen Mischspiralgeometrie und dem universellen Antriebskonzept optimal geeignet für Salami- und Kochschinkenprodukte sowie Feinkostsalate.

Brandneuer Zerkleinerer

Im Bereich Zerkleinerungstechnik war die gesamte Produktpalette von Inotec zu erleben. Angefangen von einer kleinen, einstufigen Trichtermaschine mit mechanischer Einstellung über die drei Baugrößen i140iT, i175iT und i225iT als neu gestaltete Trichtermaschinen bis hin zur pumpenbeschickten

Inline-Zerkleinerungsmaschine i175iT-Inline. Als Höhepunkt der Zerkleinerungstechnik war die brandneue i225iT-V-Vakuumzerkleinerungsmaschine mit vielen Verbesserungen in Bezug auf die Vakuum- und Temperatursteuerung sowie die Hygiene ausgestellt.

Inotec glaubt an die sichere, metallfreie und traditionelle Portionierung mit Bindfaden. Dafür sind zwei Giromatic-Maschinen im Portfolio. Um mit Bindfaden portionierte Ware zu vereinzeln stellte Inotec die Neuentwicklung WT99iT-C vor. Eine spezielle Führung sorgt hier dafür, dass die Trennstelle zwischen zwei Portionen bestens für das spezielle Trennmesser zugänglich ist. Auch sehr eng abgebundene Portionen können somit präzise, hygienisch und schnell getrennt werden.

Entwickelt für Kaliber bis 105 mm

Die gesamte Bandbreite der Inotec-Wurstschneidemaschinen war auf der Messe zu sehen. Alle WT-Maschinen mit neuer iT-Technik, verbessertem Produkttransport und neuen Steuerungsoptionen wie Abzählmodus, Sattelstellenerkennung oder eine Konstanzschnittfunktion, um Snacksticks, Suppeneinlagen oder Currywurst zu schneiden. Als weitere Neuentwicklung konnte die WT99iT-Big für Kaliber bis 105 mm gezeigt

werden. Mit einer speziellen Beladepattform können ganze Rauch-/Kochstöcke aufgelegt werden. Die Hängeschlaufen werden mit einem pneumatischen Messer abgetrennt und die Ketten werden automatisch der Schneidemaschine zugeführt.

Inotec-App als Vision

Das Thema Industrie 4.0 wird in allen Inotec-Maschinen gelebt durch das mehrfach ausgezeichnete iT-Bedienkonzept, das die Schnittstelle zur kundenseitigen Datenverarbeitung darstellt. Auf der IFFA konnten die Besucher sehen, wie der Status von allen Maschinen des Messestandes per Internet-Verbindung auf einem Smartphone, Tablet Computer oder PC angezeigt wurde. Als Vision für die digitale Zukunft wurde Kunden auch die Inotec-App gezeigt, welche viele dieser Funktionen einfach und übersichtlich auf Smartphones oder Tablet-Computern darstellt.

Inotec GmbH • Dieselstraße 1 • D-72770 Reutlingen
Tel. +49 (0) 7121/585960 • Fax +49 (0) 7121/585958
inotec@inotecgmbh.de • www.inotecgmbh.de



Eine scharfe Messeneuheit

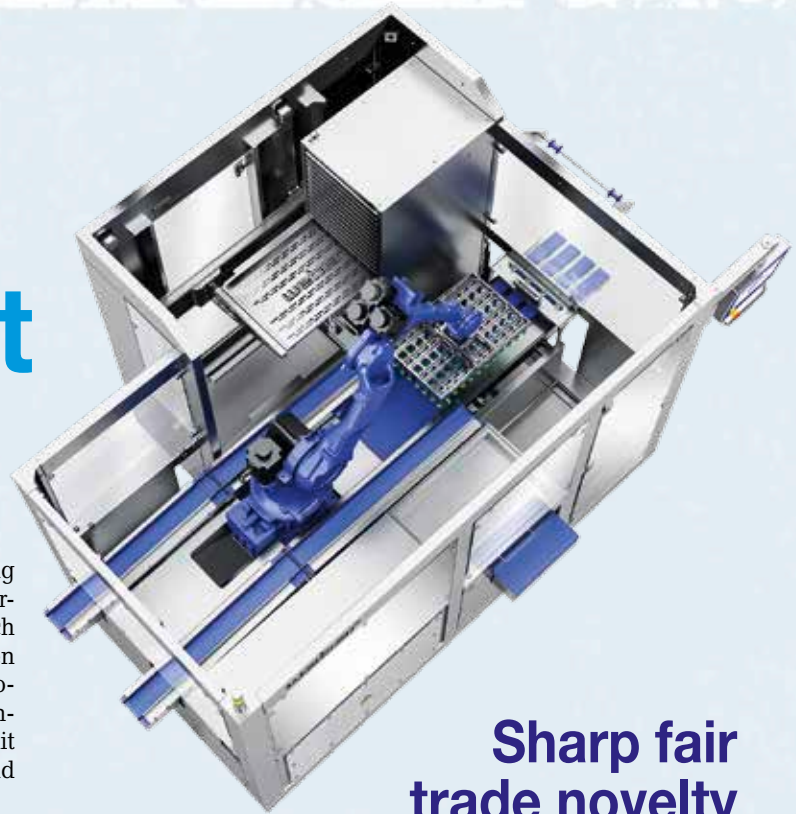
So stellt man sich bei Weber Maschinenbau die ultimative Verarbeitungslinie vor.

Auf der IFFA gruppierte der Global Player aus Breidenbach rund um das Weber Slicer-Flaggschiff S6 neue Lösungen für die mehrspurige Verarbeitung von Premiumprodukten wie Zweifach-Serranoschinken oder -Schwarzwälder Schinken sowie Vierfach-Braten oder -Lochkäse. Speziell für den S6 sowie für tiefgefrorene, extrem harte Produkte hat Weber ein neues Messersystem entwickelt: das Durablade Performance-Messer mit speziell entwickeltem Messerkopf. Es sorgt für perfekt ausgerichtete Portionen und herausragende Schneidergebnisse.

Ungehinderter Datenfluss
Die nächste Station in dieser Linie ist der Thermoformer wePack7000 – eine echte IFFA-

Neuheit. Bei der Entwicklung der Hochleistungs-Tiefziehverpackungsmaschine hat sich Weber auf die Anforderungen der Aufschnittproduktion fokussiert: maximale Ausbringerleistung, gepaart mit Qualität sowie Wartungs- und Servicefreundlichkeit. Das Bedienpersonal hat jederzeit im Blick, wo sich welche Portion befindet und in welchem Zustand sie ist. Alle Informationen, Programme und Einstellungen sind jederzeit verfügbar.

Puffer am Linienende
Den Abschluss bildete das Vereinzelungs- und Puffersystem weSort 7000. Es dient der Spurvereinzelung und kann ganze Formatsätze in integrierten Pufferschränken lagern. www.weberweb.com



Sharp fair trade novelty

This is how Weber Maschinenbau imagines the ultimate processing line

At IFFA, the global player from Breidenbach grouped new solutions for the multi-track processing of premium products such as double serrano ham or Black Forest ham as well as quadruple roast or hole cheese around the Weber Slicer flagship S6. Weber has developed a new

knife system especially for the S6 and for frozen, extremely hard products: the Durablade performance knife with a specially developed knife head. It ensures perfectly aligned portions and outstanding cutting results.

Unimpeded data flow
The wePack7000 thermoformer is the next station in this line - a real IFFA innovation. When developing the high-performance thermoforming packaging machine, Weber focused on the requirements of sliced meat production: maximum output and quality as well as ease of maintenance and service. The operating personnel can always see where each portion is and in what condition it is.

Buffer at the end of the line
The IFFA highlight line was rounded off by the weSort 7000 separation and buffer system, which is used for track separation on the one hand and can store entire format sets in integrated buffer cabinets on the other. www.weberweb.com



Wenn Nischenprodukte zu Helden werden

Digitaler denn je: Die NOVA-Generation von Espera optimiert die Etikettierung vollautomatisch.



Die Kennzeichnung von Produkten ist nahezu die letzte Station der Produktionskette in der industriellen Fleischverarbeitung. Oftmals direkt angebunden an Verpackungsmaschinen, werden verpackte Produkte verwogen und etikettiert. Jedoch treffen an dieser Stelle alle produktindividuellen Daten zentral zusammen und müssen innerhalb eines kurzen Augenblicks vollständig auf die Packung aufgebracht werden. Somit ist das Etikett Träger für alle Informationen rund um das Produkt, zum Beispiel Gewicht, Preis, Haltbarkeit, Chargennummer, Nährwerte, Allergene oder auch Rezeptideen. ESPERA greift mit seiner neuen Maschinengeneration NOVA genau diese Punkte auf. Dabei stehen nicht nur die klassischen Leistungsparameter

einer Maschine wie Geschwindigkeit oder Hygiene im Fokus. Vielmehr geht es um digitale Funktionen, die den Arbeitsalltag für den Maschinenbediener erleichtern und gleichzeitig Fehlerquellen verhindern. Das beste Beispiel hierfür sind die mit dem FT Award gekrönten, digitalen Funktionen der neuen NOVA-Generation. Intuitiv gibt die Maschine Rückmeldung an den Bediener mit Vorschlägen wie die Abdruckqualität vollautomatisch optimiert und die Lebensdauer der Thermoleiste verlängert werden kann. Somit kann letztere den gesamten Produktionstag bei optimaler Abdruckqualität genutzt werden. Dies reduziert Stillstandzeiten und senkt die Kosten für ungeplante Ausfälle. Digitaler denn je greift ESPERA als Technologieführer

im Bereich der Auszeichnung von Frischeprodukten neue Denkansätze auf und setzt diese Stück für Stück in neuen Produktfunktionen um. Stets mit dem Mehrwert für den Anwender im Blick und stets mit dem Ziel, die Effizienz von Maschinen und Prozessen zu steigern.

ESPERA-WERKE GMBH

Moltkestraße 17-33 • 47058 Duisburg

PO box 10 04 55 • 47004 Duisburg

T: +49-203-3054-275

E-Mail: info@espera.com3 • www.espera.com



IHRE ANFORDERUNG - UNSERE LÖSUNG

FREY
Maschinenbau

Für Mittelständische und Industrielle Produktionsstätten geeignet

Besonders schonenden Umgang mit dem Füllgut dank unserem FREY-Flügelzellenförderwerk

Kombinierbar mit unseren C-Line Vorsatzgeräten

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



Bärenstarkes Sixpack

Auf der IFFA in Frankfurt am Main wurden sechs Unternehmen mit dem renommierten FT Fleischerei Technik-Award geehrt.



Bereits zum 6. Mal seit 2012 hat das Fachmagazin Fleischerei Technik/Meat Technology diesen Branchenpreis verliehen – zum dritten Mal auf der IFFA. Die Preisträger erhielten die Auszeichnung für zukunftsfähige Entwicklungen in der Fleischbranche. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von November 2018 bis März 2019 stattfand. Dafür bewerben konnten sich Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und wurstproduzierender Betriebe erzielen. Eine Fachjury, die sich aus Vertretern der Fachredaktionen sowie

der Verlagsleitung zusammensetzte, nahm die Beurteilung der eingegangenen Bewerbungen vor. Unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung wurden aus rund 30 Einsendungen die besten Entwicklungen mit einem nachhaltigen Mehrwert für die Kunden aus Industrie und Handwerk in acht Kategorien ermittelt. Die Preise und Urkunden wurden für Lösungen in den Kategorien Automatisierung & Digitalisierung, Gewürze & Gütezusätze, Lebensmitteltechnologie & Nachhaltigkeit, Prozesskontrolle & Qualitätsmanagement, Verarbeitungsmaschinen und Verpackungstechnik vergeben.

A six-pack with a big heart

At the IFFA in Frankfurt am Main, six companies were honoured with the renowned FT Meat Technology Award.

For the sixth time since 2012, the trade magazine Fleischerei Technik/Meat Technology has awarded this industry prize – for the third time at IFFA. The winners received the award for future-oriented developments in the meat industry. The prizes are based on an invitation to tender that took place from November 2018 to March 2019. Companies from the equipment and supply industry as well as service providers whose developments have a sustainable

advantage for the production processes of meat processing and sausage producing companies were eligible to apply. A jury of experts, made up of representatives of the specialist editorial departments and the management of the publishing house, assessed the applications received. Taking into account the factors of quality improvement, cost reduction, sustainability and effective process design, the best developments with sustainable added value for customers from industry and trade in eight categories were selected from around 30 entries. The prizes and certificates were awarded for solutions in the categories 'Automation & Digitisation', 'Spices & Quality Additives', 'Food Technology & Sustainability', 'Process Control & Quality Management', 'Processing Machines and Packaging Technology'.

Allen Preisträgern 2019 HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2019

- ▶ **Kategorie Automatisierung & Digitalisierung:** Espera-Werke GmbH, Duisburg
- ▶ **Kategorie Gewürze & Gütezusätze:** Moguntia Food Group AG, Basel/CH
- ▶ **Kategorie Lebensmitteltechnologie & Nachhaltigkeit:** Micvac AB, Mölndal/SWE
- ▶ **Kategorie Prozesskontrolle & Qualitätsmanagement:** Friedr. Dick GmbH & Co. KG, Deizisau
- ▶ **Kategorie Verarbeitungsmaschinen:** Treif Maschinenbau GmbH, Oberlahr
- ▶ **Kategorie Verpackungstechnik:** Multivac Sepp Haggenmüller SE & CO KG, Wolfertschwenden



Kategorie Automatisierung & Digitalisierung – Espera Werke GmbH

Category Automation & Digitization – Espera Werke GmbH

Die Jury honorierte die Entwicklung der neuen Maschinengeneration Espera Nova sowie der integrierten Maschinensoftware Think4-Industry. Ziel des Unternehmens dabei war es mit digitalen Funktionen den Auszeichnungsprozess von Produkten mit einem echten Mehrwert – zusätzlich zu klassischen Parametern – zu bieten. Mithilfe digitaler Features können Anwender ihre Prozesssicherheit optimieren und die Qualitätskontrolle verbessern. Ein Beispiel ist die Swipe Funktion des Maschinenmonitors à la Smartphone sowie die dazugehörige App-Struktur. Im Rahmen von Predictive Maintenance lassen sich Wartungsmaßnahmen anzeigen. Via der Funktion SmartHead schlägt die Maschine zudem Maßnahmen zur Abdruckoptimie-



rung vor. Hinsichtlich einer 100%igen Qualitätskontrolle erfasst die Nova 3D Cam die Geometrie und die Verpackung in Echtzeit und ermittelt daraus über einen einzigartigen Algorithmus die optimale Etikettierposition pro Produkt. Die Maschine ist vielseitig einsetzbar, z. B. zur Auszeichnung von Hähnchenpackungen.

The jury honored the development of the new Espera Nova machine generation and the integrated Think4Industry machine software. The aim of the company was to offer the labelling process of products with real added value – in addition to classic parameters – with digital functions.

With the help of digital features, users can optimize their process reliability and improve quality control. One example is the Swipe function of the machine monitor à la Smartphone and the associated app structure. Predictive maintenance can be used to display maintenance tasks. Using the SmartHead function, the machine also suggests measures for impression optimization. With regard to 100% quality control, the Nova 3D Cam records the geometry and packaging in real time and uses a unique algorithm to determine the optimum labelling position for each product. The machine is versatile, e.g. for marking chicken packs.

Kategorie Gewürze & Gütezusätze – Moguntia Food Group AG

Category Spices & Quality Additives – Moguntia Food Group AG

Nach dem Fleischer-Handwerk Award 2018 gelang der Indasia Gewürzwerk GmbH – ein Unternehmen der Moguntia Food Group AG – 2019 ein erneuter Erfolg. Ausschlaggebend dafür war die Entwicklung der neuen Range Liquid Spice, welche die Vorteile aus Trocken- und Nasswürzung zur optimalen Veredelung von Premium-Fleisch vereint. Die Fleischqualität bleibt dabei sichtbar. Aus der geringen Zugabemenge ergeben sich einige Vorteile, z. B. geringerer Wareneinsatz, Zeiterparnis – es muss nichts einziehen – es gibt kein Aussaften und keine Fettschicht. Zwölf Sorten aus unterschiedlichen Länderküchen, die ohne Zusatzstoffe, Palmfett, Hefeextrakt, Gluten oder synthetische Aromen auskommen, gibt es. Zudem ist die Range für SB-Fleisch in Skin- und FlatSkin-Verpackungen (eine eingetragene Marke der Sealpac GmbH) geeignet. Auch hier wird das Fleisch nicht von einem Marinadefilm überdeckt. Die Verarbeitung ist von Anwendungsparametern wie Temperaturverlust, Rohware, etc. abhängig. Die Range stößt seit ihrer Einführung Anfang des Jahres auf reges Interesse.



After winning the 2018 Fleischer-Handwerk Award, Indasia Gewürzwerk GmbH – a company of Moguntia Food Group AG – was again successful in 2019. The decisive factor for this was the development of the new Range Liquid Spice, which combines the advantages of dry and wet seasoning for optimum refinement of premium meat. The meat quality remains visible. The small amount added results in several advantages, e.g. lower cost of goods, time saving - nothing has to be absorbed - there is no juicing and no fat layer. There are twelve varieties from different country kitchens that do without additives, palm fat, yeast extract, gluten or synthetic flavours. The range is also suitable for self-service meat in skin and FlatSkin packaging (a registered trademark of Sealpac GmbH). Here, too, the meat is not covered by a marinade film. The processing is dependent on application parameters such as temperature loss, raw material, etc. Since its introduction at the beginning of the year, the range has met with lively interest.

Kategorie Prozesskontrolle & Qualitätsmanagement – Friedr. Dick GmbH & Co KG



Schon 2015 auf der AnugaFoodtec mit einem Award hinsichtlich der zukunftsweisenden RFID-Technologie geehrt, geht er 2019 erneut ins Schwabenland. Die Jury würdigte die weiterhin zielführende Entwicklungsleistung in diesem Bereich. Neu ist der mannlos zu betrie-bende RFID Werkzeug-Ausgabeschrank. Dieser steht für ein automatisiertes Werkzeugmanagement und steigert die Sicherheit und Effizienz beim Anwender. Das System aus Hardware,

Software und den RFID-Werkzeugen sorgt für eine lückenlose, vollautomatische Rückverfolgung der eingesetzten Werkzeuge und zusätzlich für eine Dokumentation der Qualitätsrichtlinien. Es ist in die Bausteine Werkzeugmanagement, Qualitätsmanagement und Werkzeugtracking aufgliedert. Am Schrank weist eine LED-Leiste an den Entnahmeflächen via visuellem Signal auf den Lagerort des benötigten Werkzeugs hin. Möglich sind verschiedene Schrankkonfigurationen mit maximal 16 Fächern. Zudem besteht die Möglichkeit der Anbindung an ein ERP-System und Firmennetzwerk. Die Autorisierung der Mitarbeiter erfolgt über eine PIN oder RFID-Karte. Fehlbestände, Diebstahl oder Missverständnisse sind damit passé.

Category Process Control & Quality Management – Friedr. Dick GmbH & Co KG

Already honoured with an award at AnugaFoodtec in 2015 for its pioneering RFID technology, he will return to Swabia in 2019. The jury recognizes the continued target-oriented development performance in this area. New is the unmanned RFID tool dispensing cabinet. It stands for automated tool management and increases user safety and efficiency. The system consisting of hardware, software and RFID tools ensures complete, fully automatic traceability of the tools used and also documentation of the quality guidelines. It is divided into the modules tool management, quality management and tool tracking. An LED strip on the removal surfaces of the cabinet indicates the storage location of the required tool via a visual signal. Various cabinet configurations with a maximum of 16 compartments are possible. It can also be connected to an ERP system and company network. Employees are authorised via a PIN or RFID card. Errors, theft or misunderstandings are a thing of the past.

Kategorie Lebensmitteltechnologie & Nachhaltigkeit – Micvac AB

Erstmals wurde ein Unternehmen aus Schweden ausgezeichnet. Mit einem innovativen System für gesundes und umweltbewusstes Essen trägt das Unternehmen zu einer nachhaltigen Gesellschaft bei. Das Herzstück des Systems sind der Mikrowellentunnel sowie das Micvac Ventil, die Schale sowie eine spezielle Oberfolie. Durch das Kochen und Pasteurisieren bei 100°C in der Verpackung entstehen gekühlte Fertiggerichte (Ready Meals) in ovalen Trays ohne Zusatzstoffe. Hohe Kosteneffizienz, Energieeinsparungen und eine Haltbarkeit von bis zu 60 Tagen gehen damit

Kategorie Verarbeitungsmaschinen – Treif Maschinenbau GmbH

Das Unternehmen wurde für die Entwicklung der Software für die Robotereinlegestrecke Falcon Powerline geehrt. Ziel dabei war es, den Automatisierungsgrad und die Prozesssicherheit in der Produktion zu erhöhen. Das Herzstück ist ein spezifisches Vakuum-Greifsystem des Roboters, das in Kombination mit der Software ein High-Speed Single-Picking von Produkten realisiert. Dadurch werden geformte oder ungeformte Produkte auf dem Zuführband der Robotik erkannt, individuell High-Speed gegriffen und in Verpackungsschalen eingelegt. Bei der Software wurden bedienerfreundliche Oberflächen, intelligentes, schnelles Greifen und Einlegen, Prozessqualität und -sicherheit sowie Verschwendung reduzieren erarbeitet und umgesetzt. Eine weitere Neuentwicklung in der Bildverarbeitung erkennt die Größe von Fleischscheiben oder ob diese eventuell zusammenhängen.



Category Processing machines – Treif Maschinenbau GmbH

The company is honored for the development of software for the Falcon Powerline robot insertion line. The aim was to increase the degree of automation and process reliability in a customer's production. The core is a specific vacuum gripping system of the robot which, in combination with the new software, realizes high-speed single-picking of products. This enables shaped or unshaped products to be detected on the robotic infeed conveyor, individually gripping at high speed and placing in packaging trays. In the case of the software, the points of user-friendly interface, intelligent, fast gripping and inserting, process quality and safety were developed and implemented. Another new development in image processing detects the size of meat slices or whether they possibly stick together.

specific vacuum gripping system of the robot which, in combination with the new software, realizes high-speed single-picking of products. This enables shaped or unshaped products to be detected on the robotic infeed conveyor, individually gripping at high speed and placing in packaging trays. In the case of the software, the points of user-friendly interface, intelligent, fast gripping and inserting, process quality and safety were developed and implemented. Another new development in image processing detects the size of meat slices or whether they possibly stick together.



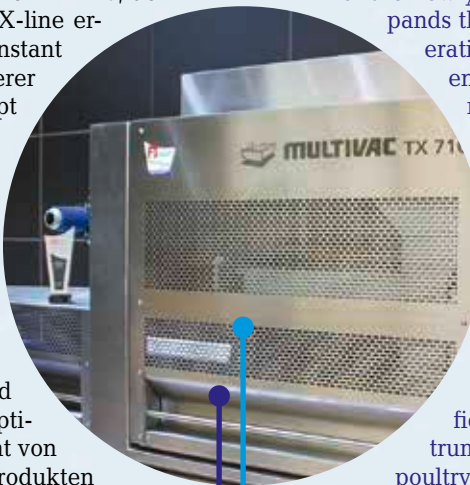
Category Food Technology & Sustainability – Micvac AB

For the first time a company from Sweden was honoured. With an innovative system for healthy and environmentally conscious eating, the company contributes to a sustainable society. The heart of the system is the microwave tunnel as well as the Micvac valve, the shell and a special top film. Cooking and pasteurising at 100°C in the packaging produces chilled ready meals in oval trays without additives. High cost efficiency, energy savings and a shelf life of up to 60 days go hand in hand with this. Resources can also be saved in canteen kitchens. The film seal is stable and the valve is fully functional even after several heating processes. The process can be used for raw and pre-cooked products. The microwave tunnel has a modular design and can be adapted to the respective needs of the user. The end user heats the ready meals in the sealed packaging in the microwave. In Germany, a private Edeka dealer in Bavaria sells the dishes.

einher. Auch in Großküchen können so Ressourcen eingespart werden. Die Folienversiegelung ist stabil und das aufgesetzte Ventil auch nach mehreren Erhitzungsprozessen voll funktionsfähig. Das Verfahren ist für rohe und vorgekochte Produkte einsetzbar. Der Mikrowellentunnel ist modular aufgebaut und lässt sich auf die jeweiligen Bedürfnisse des Anwenders abstimmen. Die Ready Meals erhitzt der Endverbraucher in der verschlossenen Verpackung in der Mikrowelle.

Kategorie Verpackungstechnik – Multivac Sepp Haggenmüller SE & CO KG

Als Newcomer beim FT Award erhielt das Unternehmen diesen für den neu entwickelten Traysealer TX 710, der das Portfolio der Maschinengeneration X-line erweitert. Der Flow-Manager stellt eine konstant hohe Packungsqualität sicher. Ein weiterer Garant dafür ist das Werkzeug-Konzept X-tools. Die Möglichkeit einer gründlichen Inspektion und Reinigung der Vakuum- und Begasungskanäle beeinflusst die Prozess- und Produktsicherheit positiv. Dem Bediener erleichtert die Multi-Touch-Steuerung mit der Oberfläche HMI 3 die Arbeit. Smart Services wie Predictive Maintenance, OEE-Analysen und Machine Event Analyzer erhöhen die Transparenz und zeigen mögliche Handlungsfelder zur Optimierung auf. Das Produktspektrum reicht von Fleisch-, Wurst-, Fisch- und Geflügelprodukten bis hin zu Obst, Gemüse und Milchprodukten.



Category Packaging Technology – Multivac Sepp Haggenmüller SE & CO KG

As a newcomer to the FT Award, the company received it for the newly developed TX 710 tray sealer, that expands the portfolio of the X-line machine generation. The Flow Manager ensures consistently high packaging quality. The X-tools mould concept therefor is another guarantee. The possibility of a thorough inspection and cleaning of the vacuum and aeration channels has a positive influence on process and product safety. The Multi-Touch control with the HMI 3 surface makes work easier. Smart services such as predictive maintenance, OEE analyses and machine event analyzers increase transparency and point out possible fields of optimization. The product spectrum ranges from meat, sausage, fish and poultry to fruit, vegetables and dairy products.

Fotos: Theimer, Sievers



Wir bauen Ihre Vakuumzentrale

Vielen Dank für Ihren Besuch auf der IFFA 2019!



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

Von Mal zu Mal **besser**

Wieder erstrahlte RISCO mit einem offenen und freundlichen Stand auf der IFFA 2019.



Besucher aus der ganzen Welt tauschten sich aus und fachsimpelten über die neuen RISCO-Maschinen. Durch die lockere Atmosphäre entstanden interessante und informative Gespräche. Es wurden bemerkenswerte neue Kontakte geknüpft, und bekannte Geschäftspartner konnten in einem ungezwungenen Rahmen begrüßt werden. Alles in allem eine tolle Messe!

Wie angekündigt wurde unter anderem das Wurstabdreh- und Aufhängesystem präsentiert. Dieser Publikumsmagnet veranschaulichte die unschlagbaren Vorteile des Zwillingkopfs – mit extra kurzer Darmwechselzeit –, das Portionieren und Abdrehen in einer Einheit und die Steuerung der Parameter über nur ein Bedienfeld.

Diverse RISCO-Vakuumfüllmaschinen, die alle mit dem Long-Life-Fördersystem arbeiten und damit eine gleichbleibend hohe Gewichtsgenauigkeit erreichen, sowie die verbundenen Vorsatzgeräte und Systeme waren ebenso ein Eyecatcher.

Wir bedanken uns bei allen Messebesuchern für die investierte Zeit und die guten Gespräche!

Better every time!

Again RISCO beamed with an open and friendly booth at the IFFA 2019 in Frankfurt.

Visitors from all over the world exchanged ideas and talked shop about the new RISCO machines. The relaxed atmosphere gave rise to interesting and informative discussions. Remarkable new contacts were made and well-known business partners were welcomed in a relaxed atmosphere. All in all a great fair!

As announced, the sausage linking and hanging system was presented. This crowd-puller illustrated the unbeatable advantages of the system. The twin head – with extra short casing change time –, portioning and

twisting in one unit and the control of the parameters via only one control panel.

Various RISCO vacuum filling machines, which all work with the RISCO “Long Life“ filling system and thus achieve consistently high weight accuracy, as well as the associated attachments and systems were also an eye-catcher.

We would like to thank all visitors for the time invested and the good discussions!

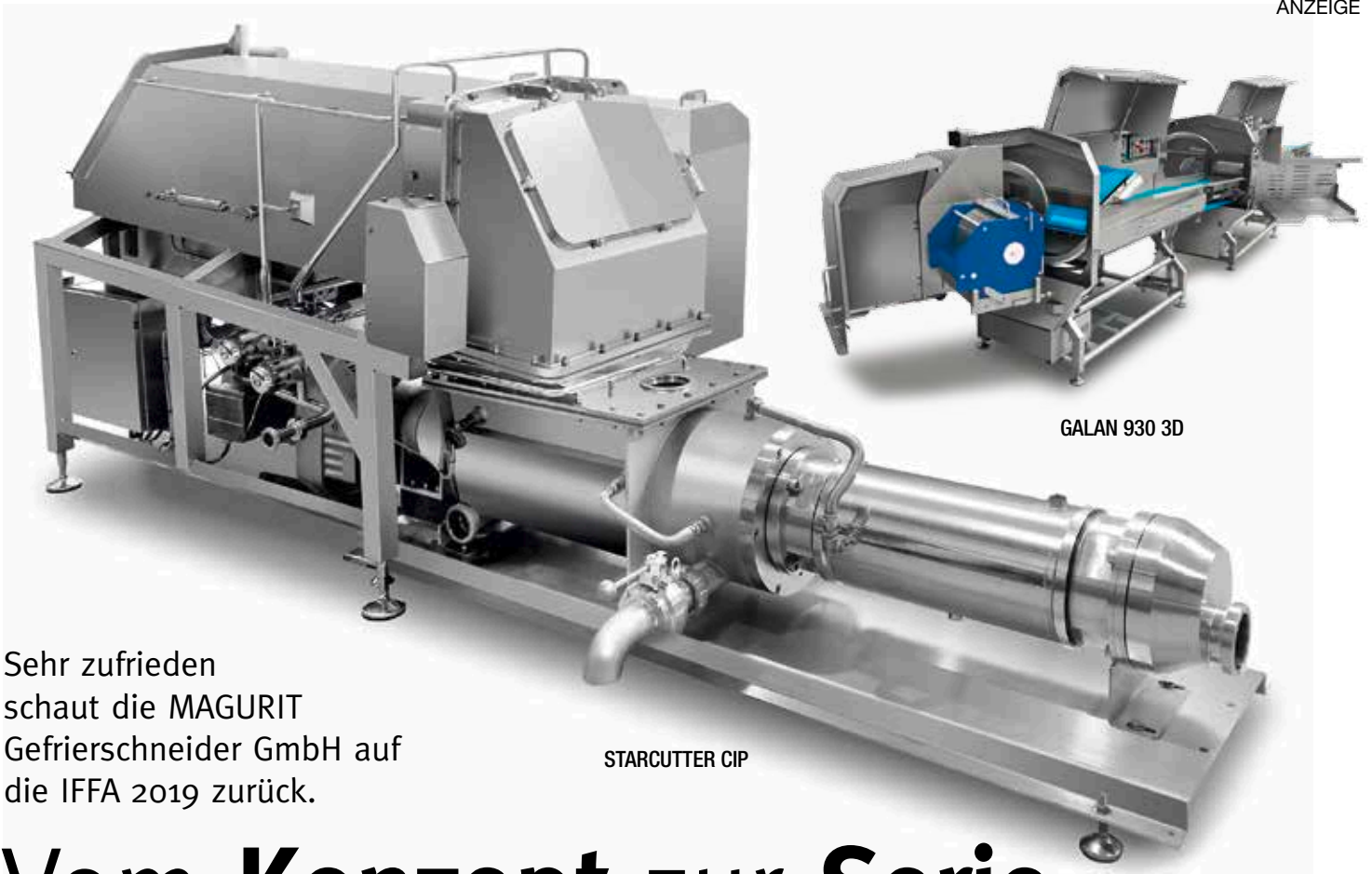


RISCO GmbH

Vorstadtstraße 61-67 • 73614 Schorndorf/Germany

info@risco.de • www.risco.de

Tel.: +49 (7181) 927 40 • Fax: +49 (7181) 92 74 20



GALAN 930 3D

STARCUTTER CIP

Sehr zufrieden schaut die MAGURIT Gefrierschneider GmbH auf die IFFA 2019 zurück.

Vom Konzept zur Serie

Mit knapp 10 Prozent mehr Messekontakten und fast 30 Prozent höherem Auftragseingang im Vergleich zur IFFA 2016 darf und sollte man auch zufrieden sein.

Mit unseren Entwicklungen der letzten Jahre, welche wir auf der diesjährigen IFFA präsentierten, haben wir bei unseren Kunden großes Interesse wecken können. Und das zeigt uns, dass wir die Bedürfnisse unserer Kunden in vielen Bereichen richtig einschätzen.

Die Konzeptstudie RECUT 324 wurde von vielen Kunden als sehr gute Alternative zu bisher bekannten Zerkleinerungsmethoden gefrorener Rohstoffe in der Brühwurst-, Hackfleisch- und Tiernahrungsindustrie aufgenommen. Sie wird daher in Zusammenarbeit mit einem namhaften deutschen Produktionsbetrieb weiterentwickelt und zur Serienreife gebracht.

Premiere für den GALAN 960

Auch wurde von uns der GALAN 960, der weltweit breiteste kontinuierliche Würfel- und Streifenschneider, den wir zur IFFA 2016 nur als 3D-Modell vorgestellt hatten, erstmalig auf der Leitmesse präsentiert. Die einfache Integrationsmöglichkeit in kontinuierliche Produktionsanlagen wurde dabei von den Kunden sehr positiv aufgenommen.

Ergänzt wurde die Produktpalette GALAN auf der IFFA 2019 um den GALAN 930, der erstmals als einer der weltweit vielseitigsten Frischschneider präsentiert wurde. Durch neue Produktzufuhr- und Messeroptionen können alle GALAN-Modelle nun für verschiedenste Anwendungen genutzt werden – als dreidimensionaler Scheiben-, Streifen- und Würfelschneider oder auch als Shredder für Produkte wie Pulled Pork. Und alle heutzutage zur Verfügung stehenden Optionen können nachträglich auch an bereits ausgelieferte Maschinen nachgerüstet werden, was für Bestandskunden einen sehr großem Vorteil

darstellt, da sie mit existierenden Maschinen ihre Produktpalette recht einfach erweitern können.

3D-Modell für den Service

Auch haben wir uns in den vergangenen Jahren mit dem Thema Digitalisierung unserer Maschinen intensiv auseinandergesetzt und konstruieren diese nun so, dass sich unsere Kunden in Zukunft Teileinformationen und Serviceanweisungen auftrags- und maschinenspezifisch in ein 3D-Modell anzeigen lassen können. Somit wird die Arbeit der Servicekräfte unserer Kunden direkt vor Ort oder auch im indirekten Kontakt zu uns deutlich vereinfacht und beschleunigt. Dies wurde auf der IFFA im Rahmen einer Virtual Reality-Präsentation demonstriert und hat gerade bei den technischen Mitarbeitern unserer Kunden für sehr großes Interesse gesorgt.

Ebenfalls in Virtual Reality wurden unseren Kunden die STARCUTTER CIP vorgestellt. Hierbei handelt es sich um die weltweit ersten Gefrierschneider, die mit integrierter CIP-Anschlussmöglichkeit ausgestattet sind. Der Produktraum bei diesen Maschinen kann ohne Personal gereinigt werden. Die Entwicklung dieser Maschinen wurde maßgeblich von Kunden der Pharma- und Kosmetikindustrie beeinflusst, aber wir sehen hierin auch für unsere Kunden der Lebensmittelindustrie Verbesserungspotenzial hinsichtlich der Aufwendungen für Reinigung und Hygiene ihrer Produktionsmaschinen.

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH

MAGURIT Gefrierschneider GmbH
Clarenbachstrasse 7 • 42499 Hückeswagen
Tel.: +49 (2192) 936 39-0
E-Mail: magurit@magurit.de • www.magurit.de

Ein Plus an Technologie

Punktgenau zur IFFA 2019 präsentiert Handtmann im Bereich Koextrusionstechnologie für Produkte in Alginathülle eine Neuentwicklung: das ConProCompact-System. Es eignet sich besonders zur Herstellung von Trendprodukten, aber auch von Würstklassikern in Natur-, Collagen- oder Schälldarm.

Das ConProCompact-System ist die Einstiegsvariante für die kontinuierliche Herstellung von Produkten in Alginathülle. Wesentliches Merkmal ist eine Alginat-Fördereinheit mit 40-Liter-Volumen für die Zuführung der Alginatpaste. Das komplette System besteht aus

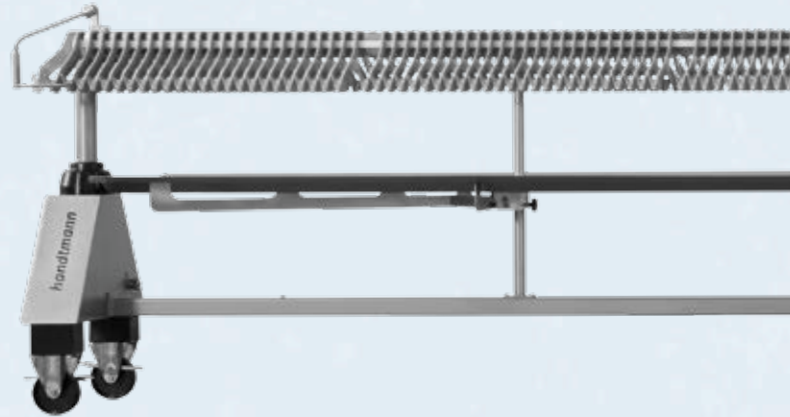
einem Handtmann Vakuumfüller, der Alginat-Fördereinheit und dem AL-System KLSH 153. Produkte sind im Kaliberbereich von 8 bis 32 mm und einer Portionslänge ab 40 mm möglich. Beispielhafte Leistungsparameter liegen im Prozessschritt Formen und Schneiden bei maximal 1.200 Portionen pro Minute, für Schneiden bei bis zu 1.800 Portionen pro Minute.

Zusätzliche Optionen

In der Weiterverarbeitung sind viele Varianten möglich, wie etwa das Hängen der Produkte in einem minimalen Hakenabstand von 20 mm für konventionelle Rauch- und Kochanlagen. Oder die Weiterverarbeitung der geschnittenen Produkte mit Gruppieren und Einlegen in Verpackungslösungen oder die Übergabe an kontinuierliche Rauch-, Koch- und Backanlagen.

Die neuen Handtmann Würstchenfülllinien PVLH 228 plus, PVLS 125 plus und PVLSH 229 plus bieten eine Vielzahl an

Die neuen Würstchenfülllinien sind für die Mitarbeiter einfach zu rüsten. / The new sausage filling lines are easy to set up for the employees.



A plus in technology

Right on time for the IFFA 2019, Handtmann presents a new development in the field of co-extrusion technology for products in alginate casing: the ConProCompact system. It is ideally suited for the production of trend products and also for sausage classics in natural, collagen or peel-off casing.

The ConProCompact system is the entry-level variant for the continuous production of products in alginate casing. The main feature is an alginate feed unit with 40-litre volume for feeding the alginate paste. The system in complete consists of a Handtmann vacuum filler, the algi-

nate feed unit and a KLSH 153 AL system. Products within a calibre range of 8 to 32 mm and a length starting at 40 mm are possible. Exemplary performance parameters for the forming and cutting process are at max. 1,200 portions per minute, for the cutting process at up to 1,800 portions



Für Produkte in Alginathüllen: das neue ConProLink-Hänging-System. / For products in alginate casings: the new ConProLink Hanging System.

Handtmann-Würstchenfülllinie PVLH 228 plus mit Vakuumfüller VF 838 S. / Handtmann sausage filling line PVLH 228 plus with vacuum filler VF 838 S.



Innovationen und zusätzlichen Optionen für eine effektivere Würstchenproduktion besonders in Naturdarm. Die AL-Systeme mit Revolvertechnik und halbautomatischem Darmwechsel eignen sich für den mittleren und industriellen Anwenderbereich. Das Plus steht für Features wie einen Darmnachschieber für Naturdarm und einen Darmende-Sensor. Ein optimierter Parallel-Verdränger steigert die Produktion um bis zu bis zu 800 Portionen pro Minute.

Neue digitale Funktionen

Im digitalen Bereich präsentierten die Maschinenbauer aus Biberach die Handtmann Communication Unit (HCU) mit neuen Funktionen, zum Beispiel einer Benutzeranmeldung. Sie ist Grundlage für eine umfassende Dokumentation. Ein weiterer Schritt zu einer papierlosen Produktion. Premiere feierte auf der IFFA außerdem das Handtmann Maschinen Cockpit (HMC), ein Online-Tool, das definierte Daten wie Betriebsstunden, Druckverläufe, Fehlermeldungen und Maschinenstatus in der Cloud speichert. Eine aktuelle Übersicht dieser Daten ist somit auch über mobile Geräte an jedem beliebigen Ort verfügbar.

www.handtmann.de

per minute. Many variants are possible in downstream processing, including the hanging of products with a minimum hook spacing of 20 mm for conventional smoking and cooking systems. Or the further processing of cut products with the collating and depositing into packaging solutions or the transfer to continuous smoking, cooking or baking systems. The new Handtmann sausage filling lines PVLH 228 plus, PVLS 125 plus and PVLSH 229 plus provide additional benefits, in particular for the sausage production in natural casings. The AL systems with revolver technology and semi-automatic casing change are specially suited for medium-scale producers and industrial users. The new "plus" stands for features such as a casing pusher for natural casing or a casing end sensor. An optimised parallel voider increases production by up to 800 portions per minute.

New digital functions

In the digital sector, the mechanical engineers from Biberach presented the Handtmann Communication Unit (HCU) with new functions such as a user registration. In the new version, OEE key figures (Overall Equipment Effectiveness) can be calculated for the

analysis of added value. The IFFA also saw the premiere of the Handtmann Machine Cockpit HMC, an online tool that stores defined data such as operating hours, pressure

curves, error messages and machine status in the cloud. An up-to-date overview is therefore also available on mobile devices at any time. www.handtmann.de/en



niroflex
premium protection

www.niroflex.de



WATERPROOF GLOVES

bluishell
WATERPROOF GLOVES

IFFA 2019 –

Wir sagen Danke!

Das Team von Beck Gewürze und Additive bedankt sich für den Besuch aller seiner Gäste, Partner, Feinschmecker und Genießer auf dem Messestand der diesjährigen IFFA.

Die IFFA als internationale Leitmesse der weltweiten Fleischwirtschaft bildet die Plattform für das Zusammentreffen vieler interessanter Eindrücke, Ideen, Innovationen und Gespräche. Es ist der ideale Ort, die bereits bestehenden Kontakte weiter zu vertiefen und neue Projekte gemeinsam zu beginnen. Mit Fachbesuchern aus weltweit 149 Ländern trifft sich hier die gesamte Familie der Fleischbranche – und wir sind stolz ein Teil dieses Teams zu sein. Auf unserem Stand der Halle 12.0 haben wir Ihnen, als Team von Beck Gewürze und Additive, einen Einblick in die Welt des Geschmacks, der Gewürze und unserer Kreativität gegeben. Im Vordergrund standen hier die unterschiedlichsten Geschmacks- und Würzrichtungen aus den Produktgruppen Kochpökelfleisch, Rohpökelfleisch, Rohwurst, Convenience und vielem mehr – abgestimmt auf die Wünsche und Anforderungen aus Handel, Industrie und Handwerk. Auch die aufblühende Kultur der BIO-Produkte wurde auf unserem Stand anhand verschiedenster Produkte gezeigt.

Rund 550 Messegäste aus aller Welt posierten im Rahmen einer besonderen Foto-Aktion und waren dabei sehr kreativ – titelverdächtig!

Kulinarisches & Foto-Action

Mit unserem Messestand wollten wir unseren Besuchern eine angenehme Wohlfühl-Atmosphäre schaffen: Bei einem kühlen Glas Gin-Tonic und der Verkostung einer hervorragenden Auswahl verschiedenster Wurstwaren konnten unsere Gäste den hektischen Messealltag für einen Moment zurücklassen. Wir freuen uns, dass wir mit diesem Konzept so viel Zuspruch und positives Feedback bekommen haben.

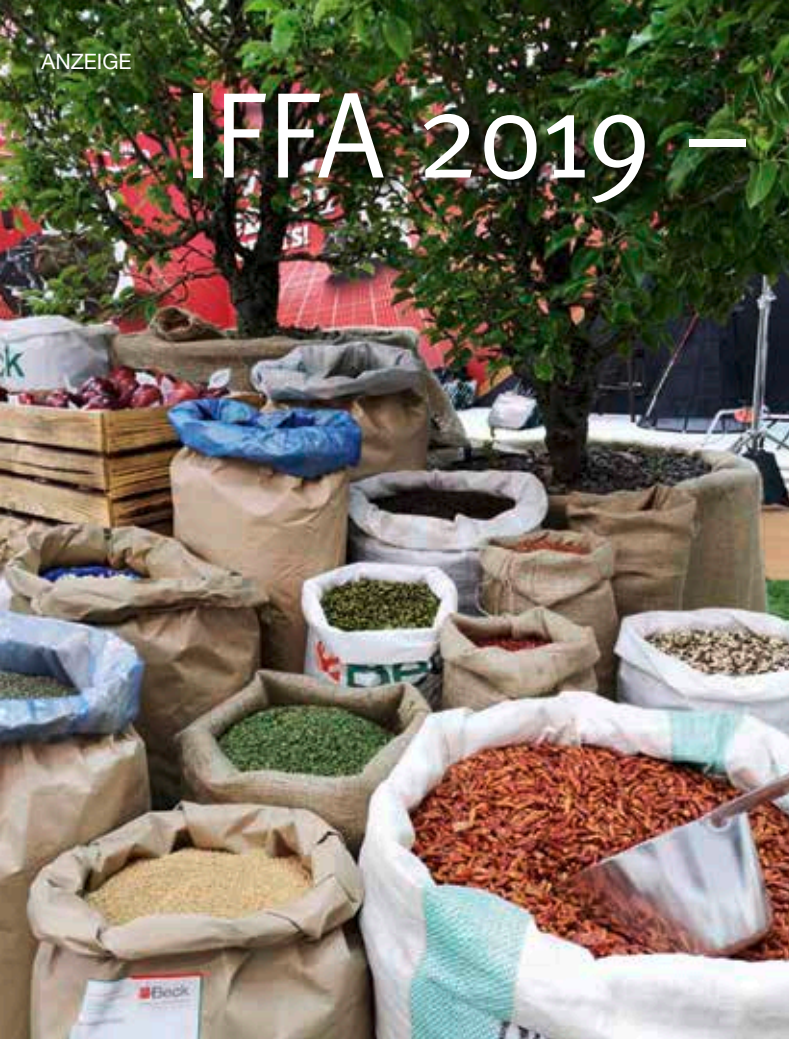
Auch unsere veranstaltete Foto-Aktion fand große Zustimmung. Die herzliche, ungezwungene Stimmung vor und neben der Leinwand wurde von unseren Gästen mit viel Spaß und Begeisterung angenommen – die vielen entstandenen Bilder sprechen hier für sich. Gerne können Sie sich die gesamten Werke auf unserer Homepage unter folgendem Link nochmal genauer ansehen: <http://www.beck-gewuerze.de/de/service-de/news/202-bilder-galerie-iffa-2019.html>

Wir bedanken und noch einmal herzlich für Ihren Besuch auf unserem Messestand, für die vielen interessanten Gespräche und zahlreichen neuen Projektideen. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste IFFA und hoffen, Sie von 14. bis 19. Mai 2022 wieder auf unserem Messestand begrüßen zu dürfen.

Ihr Team von Beck Gewürze und Additive GmbH



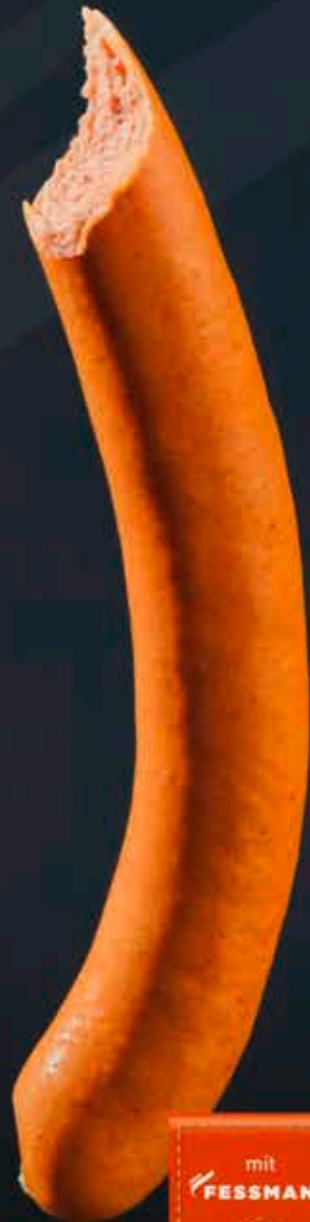
Beck Gewürze und Additive GmbH
Kirschenleite 11-13 • 91220 Schnaittach
Tel. +49 (0) 9153 - 92 29-0
Fax. +49 (0) 9153 - 92 29-20
www.beck-gewuerze.de



GESCHMACK IST TRUMPF.



ohne
Fessmann



mit
FESSMANN

Von wegen „schmeckt nach Pappe“!

Als führender Hersteller von High-Tech Anlagen zum Räuchern, Kochen, Braten, Backen und Kühlen dreht sich bei uns alles um den besten Geschmack.

Wenn auch Sie Ihre Kunden mit noch besserem Geschmack begeistern möchten und auf robuste und leicht zu bedienende Technik stehen, dann informieren Sie sich jetzt online auf www.fessmann.com



Für Nahrungsmittel in Premium-Qualität

Die Industrie setzt auf den Fessmann Turbomat Ti3000

Mit der Industrieanlage Ti3000 holen Sie im Vergleich zu anderen Anlagen über 1,5 % mehr Ertrag raus – und das in bewährter FESSMANN-Qualität! Komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und in Paneelbauweise dampfdicht

aufgebaut, ist die Ti3000 universell und flexibel einsetzbar. Durch die Zentralaggregat-Technologie überzeugt die Ti3000 außerdem durch höchste Umluftleistung mit kurzen Prozesszeiten.



Ti3000 für 5 Rauchwagen

- In einem System: Räuchern, Kochen, Trocknen und Heißluftgaren bis 170°C
- Zentralaggregat-Technologie für mehr Ertrag
- Automatisches CIP-Reinigungssystem
- TRIPLEX-Isolierung ohne Wärmebrücken
- Optional mit automatischem Transportsystem
- Einsatz von überlangen Beschickungswagen und Transportgestellen
- FOOD.CON Steuerung für reproduzierbare Ergebnisse
- Automatischer Türöffner serienmäßig
- Stufenloses Umwälzgebläse für einheitliches Räucherklima in der gesamten Anlage

Revolution in 3D

Bei der automatischen Erfassung und Bewertung von Rinderkarkassen kooperiert Vion mit dem Automationsspezialisten Frontmatec aus Dänemark.

Am Vion-Standort in Crailsheim läuft das System bereits in einer erfolgreichen Testphase. Auf der IFFA in Frankfurt am Main wurde das Erfassungs- und Bewertungsverfahren erstmals vorgestellt und die beiden Partner gaben ihre Zusammenarbeit offiziell bekannt.

Mit der Entscheidung für das Klassifizierungszentrum für Rindfleisch BCC-3™ setzt Marktführer Vion weiter auf Digitalisierung. Mit dem System werden Rinderkarkassen von allen Seiten videotechnisch erfasst und anhand der Datenbasis analysiert. Das ermöglicht eine genaue Sortierung und damit eine optimale Verwertung der Schlachtkörper.

Das BCC-3™ generiert durch modernste digitale Analyseverfahren vollautomatisch ein 3D-Bild von den Rinderhälften. „Wir sehen in dieser Technik neue Möglichkeiten in der Sortierung und damit in der optimalen Verwertung der Rindersteile in der Zerlegung“, so Bernd Stange, COO Beef bei Vion.
www.vionfoodgroup.com, www.frontmatec.com

Das ist BCC-3™

Das BCC-3™ ist das Klassifikationszentrum der dritten Generation – entwickelt auf der Grundlage von Kenntnissen und Erfahrungen der vergangenen 20 Jahre. Es revolutioniert die globale Rindfleischindustrie und bringt die Rinderschlachthöfe dazu, den wirtschaftlichen Wert von Rindfleischkadavern genau und automatisch zu quantifizieren – Frontmatec zufolge „ein Quantensprung in der Präzision“.

- ▶ Präzise Karkassenkonformität und Fettabdeckung nach EUROP und ähnlichen Normen
- ▶ Klassifizierung der beiden Karkassenhälften – genau, robust und zuverlässig
- ▶ Berührungslose Ausrüstung ermöglicht die Bilddokumentation von tiermedizinischen Entscheidungen.
- ▶ Hochgenaue Vorhersage von Schnitten in Gewichten und Geometrien mit einem Goldstandard-Renditedeskriptor.
- ▶ Zuchtoptimierung durch Rückmeldung an den Landwirt für den Verkaufswert
- ▶ Vollautomatisch, nicht-invasiv und wartungsarm
- ▶ Bis zu 620 halbe Karkassen pro Stunde

Foto: Frontmatec

In order to automatically record and evaluate beef carcasses, Vion cooperates with the automation specialist Frontmatec from Denmark.

At the Vion site in Crailsheim, the Beef Classification Center BCC-3™ is already in a successful test phase. At this year's IFFA in Frankfurt am Main, the innovative capturing and evaluation technique was presented for the first time and both partners officially announced their cooperation.

With the decision for the new BCC-3™ device, market leader Vion continues to focus on digitization. The system enables beef carcasses to be captured on video from all sides. Subsequently, the carcasses are analyzed and assessed reliably on the basis of an internal database. This allows accurate classification and thus optimal utilization of the carcasses.

Compared to previous methods, Frontmatec's BCC-3™ automatically generates a 3-D image of the cattle halves using state-of-the-art digital measurement techniques. "With this technology, we see new possibilities in sorting and optimal utilization of the bovine cuts in the deboning area", says Bernd Stange, COO Beef at Vion.
www.vionfoodgroup.com, www.frontmatec.com

This is the BCC-3™

Frontmatec has a long history within online beef carcass grading. The BCC-3™ is the third generation classification center - developed on the basis of our knowledge and expertise from the past 20 years. The Beef Classification Center revolutionizes the world's beef industry and brings the cattle slaughterhouses to an accurately and automatically quantifying of the commercial value of beef carcasses. The BCC-3™ is, according to Frontmatec, „a quantum leap in precision“.

- ▶ Precise carcass conformation and fat cover classification according to EUROP and similar standards
- ▶ Classification of both carcass halves – accurate, robust and reliable
- ▶ Non-contact equipment – can be implemented before the veterinary re-inspection enabling image documentation of veterinary decisions
 - ▶ High accuracy prediction of commercial cuts in weights and geometries – giving a gold standard yield descriptor
 - ▶ Breeding optimisation by feedback to the farmer for retail value
 - ▶ Fully-automatic, non-invasive and low maintenance
 - ▶ Line speed up to 620 half carcasses per hour



Greifen statt ansaugen

Singer & Sohn auf der IFFA: Das Loading System Typ V-G-E arbeitet mit einem Greifer aus dem 3D-Drucker und gestaltet so Produktionsprozesse smarter und effizienter.

Grasping instead of drawing in

Singer & Sohn at IFFA: The Loading System Type V-G-E works with a gripper from the 3D printer.

Produktionsprozesse in der Lebensmittelherstellung smarter und effizienter gestalten – das hat sich Singer & Sohn zur Aufgabe gemacht. Deshalb setzen die Maschinenbauer aus dem bayerischen Berching auf Automatisierung und Robotik. Um den Anforderungen der Kunden gerecht zu werden, haben die Konstrukteure das Loading System Typ V-G-E entwickelt, das Produkte wie Würstchen vereinzelt, gruppiert, ausrichtet und am Ende direkt in die Verpackung einlegt. Die Konstrukteure verzichteten dabei komplett auf das unhygienische Ansaugen der Produkte. Stattdessen entwickelten sie einen speziellen Greifer, der die Produktgruppen schonend übernimmt und einlegt. Dieser wird im 3D-Druckverfahren hergestellt und anschließend in einem Spezialverfahren chemisch geglättet. Er ist FDA-zugelassen und optimal für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet. Die hohen Flexibilitätsansprüche der Kunden erfordern jedoch mehr als einen Standardgreifer für alle Produkte.



Singer & Sohn has set itself the task of making production processes in food production smarter and more efficient. This is why the machine builders from Berching in Bavaria rely on their proven technology of automation and robotics. In order to meet customer requirements, the designers have developed the Loading System Type V-G-E, which separates, groups, aligns and finally inserts products such as sausages directly into the packaging.

On the basis of sound know-how and experience in the field of hygiene, Singer & Sohn completely dispenses with the unhygienic suction of products. Instead, the company developed a special gripper that gently takes over and inserts the product groups. This gripper is manufactured using the 3D printing process and then chemically smoothed in a special process. It is FDA-approved and ideally suited for use in the food industry.

Um das Produkt herum konstruiert

Neben einem Flächengreifer ist deshalb auch ein sogenannter Pin-Greifer erhältlich. Dieser zeichnet sich besonders bei Naturdarmwürsten durch eine hohe Haltekraft sowie eine sehr gute Anpassungsfähigkeit an die natürlichen Gegebenheiten des Würstchens aus. Die 3D-Drucktechnologie ermöglicht dabei, die Greifer „um das Produkt herum“ zu konstruieren. Durch die hohe Genauigkeit beim Ablegen bedarf es auch keiner Änderung der Packungsmaße. Loading Systeme der Reihe V-G-E in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie in Deutschland sowie weltweit im Einsatz. Sie können auf engstem Raum Produkte in die Verpackung einzulegen. So lässt sich Personal einsparen bzw. anderswo einsetzen.

www.singer-und-sohn.de

Die Vorteile auf einen Blick

- ▶ Automatisches Ablegen für die unterschiedlichsten Produktarten
- ▶ Werkzeugloser Umbau bei Produktwechsel
- ▶ Design der Anlage für den jeweiligen Kunden angepasst
- ▶ Zukunftsorientiertes Instandhaltungs- und Servicekonzept (Predictive Maintenance)
- ▶ Vor- und nachgeschaltete Maschinen aus einer Hand

Designed around the product

In addition to a large-area gripper, a so-called pin gripper is also available. This gripper is characterized by a high holding power and a very good adaptability to the natural conditions of the sausage, especially with natural gut sausages. The 3D printing technology makes it possible to design the grippers „around the product“. Due to the high accuracy of the placement, there is no

need to change the packaging dimensions.

Loading systems of the V-G-E series are in use in the meat and sausage industry in Germany and worldwide. The greatest advantage of this system is that products can be loaded into the packaging in the smallest of spaces. This allows personnel to be saved or deployed elsewhere.

www.singer-und-sohn.de/en

The advantages at a glance

- ▶ Automatic depositing for the most diverse product types
- ▶ Toolless conversion for product changes
- ▶ Design of the plant adapted to the respective customer
- ▶ Future-oriented maintenance and service concept (predictive maintenance)
- ▶ Upstream and downstream machines from a single sourced

Dostmann electronic
PH-Check im Taschenformat

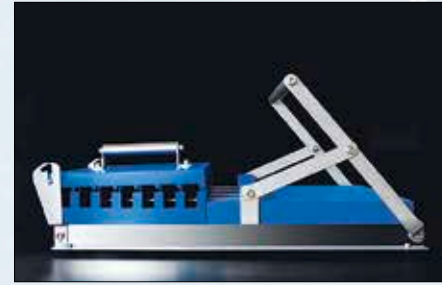
Ab sofort bietet die Dostmann electronic GmbH – Spezialistin für elektronische Messgeräte – pH-Messgeräte im Taschenformat an. Das preisgünstige Einstiegsmodell PH-Check lässt sich einfach kalibrieren und ist für Messungen in Flüssigkeiten geeignet. Durch einen zusätzlich eingebauten Temperatursensor wird auf dem zweizeiligen Display neben pH gleichzeitig die Proben temperatur angezeigt. Dank der automatischen Temperaturkompensation (ATC) muss während der pH-Messung keine Bezugstemperatur separat eingegeben werden. Die Elektrode wird mit Hilfe einer im Lieferumfang enthaltenen Sensorkappe in einer Aufbewahrungsflüssigkeit gelagert. 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. Die Kalibrierung ist in wenigen Augenblicken durchgeführt. Das Instrument misst von 0 bis 14,00 pH (Genauigkeit $\pm 0,1$ pH) und von 0 bis 60°C Temperatur (Genauigkeit $\pm 1,0^\circ\text{C}$). Die Messergebnisse können mit einer Hold-Funktion im Display festgehalten werden. Die Spannungsversorgung erfolgt über 2x3-Volt-CR2032-Batterien (im Lieferumfang enthalten). Im Display informiert eine Statusanzeige über den aktuellen Batteriezustand. Zum handlichen und 69 Gramm leichten Gerät sind Aufbewahrungsflüssigkeit sowie diverse Reinigungsflüssigkeiten erhältlich.
www.dostmann-electronic.de



Fotos: Dostmann electronic, Miveg

Miveg
Fleischer-Sticks

Die enorme Nachfrage auf der IFFA 2019 bestätigt: Die Fleischbranche braucht dringend einfache und schnelle Systeme, die bei knapper Personalbesetzung hohe Wirtschaftlichkeit und Produktvielfalt ermöglichen. Eine Lösung für Metzgereien bietet Miveg mit dem Stick-System 480. Mit seiner 28mm Fleisch-Kassette bietet es sieben Fächer für maximale Grillspießvielfalt. Fleisch, Grillkäse, Gemüse, oder Obst können so in kürzester Zeit optimal kombiniert und gespießt werden. Weitere Vorteile sind: einfache Handhabung, kein Verletzungsrisiko, leicht erlernbar. www.miveg.de



Miveg
Butcher sticks

The tremendous interest at the IFFA 2019 fair made one thing very clear: The meat business is in urgent need for fast and simple systems, that allow production of a wide variety of skewer products and still be profitable despite the shortage of staff. The solution: The Stick-System 480 by Miveg. The system with its 28mm meat cavities offers seven compartments per stick for a maximum variety of kebab skewers designs. Meat, grill cheese, vegetable or fruits are combined and perfectly skewered in no time. www.miveg.com

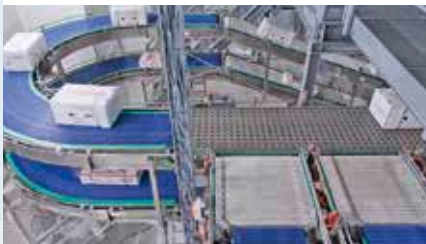
■ **Automatisierungstechnik** ■ **Intralogistik/Lagertechnik** ■ **Rohrbahnfördertechnik**
■ **Behälter-/Kartonfördertechnik** ■ **Zerlegetechnik** ■ **Sonderlösungen**



Maschinenbau Helmers GmbH
Dörfel Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG



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





Bereit für die Zukunft

Auf der internationalen Fachmesse IFFA 2019 in Frankfurt präsentierte JBT intelligente und innovative Lösungen für die gesamte Lebensmittelverarbeitungskette.

Ready for tomorrow

At the IFFA in Frankfurt 2019, JBT introduced smart and innovative solutions covering the whole food processing chain.

Gemeinsam mit Kunden gestaltet JBT durch innovative Lösungen, die den Standard für die wachsenden Erwartungen, Bedürfnisse und Anforderungen der Lebensmittelindustrie setzen, die Landschaft der Lebensmittelverarbeitung von morgen neu.

Together with customers JBT is reshaping the food processing landscape of tomorrow by designing innovative solutions setting the standard for the food industries growing expectations, needs and demands. The group added value through yield, flexibility, automation, high-hygiene, food safety, clean label and consistent end-product quality.

Höhere Kapazität bei kleinerer Standfläche

Die weltbekannte Gefriersystemreihe Frigoscandia® ist nach wie vor die Vorzeigemarke für JBT und das neueste Modell, der Spiralfroster GYRoCOMPACT® 40, wurde auf der IFFA vorgestellt. Bei dem neuesten Spiralfroster handelt es sich um eine kompaktere Version mit noch mehr Hygienevorteilen, einer neuen Gefiertechnik und der höchsten Kapazität unter allen vergleichbaren Spiralfrostern.

Higher Capacity in Smaller Footprint

The world-renowned range of Frigoscandia® freezing systems continues to be a flagship brand for JBT and the latest model, the GYRoCOMPACT® 40 Spiral Freezer, was showcased during the IFFA fair. The latest spiral freezer is a more compact version with even more hygiene benefits and new freezing technology with the highest capacity of any comparable spiral freezers.

Mehrwert für unsere Kunden

Auf der IFFA 2019 hatte JBT das Vergnügen, die Möglichkeiten des Wasserstrahl-Portioniersystems DSI® Baureihe 800 vorzuführen. Beim DSI-Portionierer handelt es sich um eine automatisierte Portionier- und Schnittlösung, die nachweislich konsistent die Produktausbeute verbessert und die Produktivität steigert. Der Portionierer wurde für großvolumige Portionen entwickelt und wird als Präzisionsmaschine für hochgenaue Intensivschnitte eingesetzt.

Value for our Customers

At IFFA 2019, JBT had the pleasure of demonstrating the DSI® 800 Series Waterjet Portioning System's capabilities. The DSI Portioner is an automated solution for portioning and trimming that has proven to consistently improve product yield and increase productivity. Built for high volume portions, the portioner functions as a precision machine for high accuracy intense cuts.

Verarbeitungsleistung

TIPPER TIE lud die Besucherinnen und Besucher ein, bei Live-Vorführungen seiner beeindruckenden Clip- und Verpackungslösungen dabei zu sein. Eines der Highlights war die Weltpremiere des neuen Hochgeschwindigkeits-Doppelclippers SVU6800, der für große Produkte wie Schinken, große Fleischstangen und ganze Muskelstücke entwickelt wurde. Dank des starken Verdrängers liefert der Clipper auch bei empfindlichen Hüllen jederzeit konstante Längen.

Processing Power

TIPPER TIE invited visitors to experience live demonstrations of their impressive clipping and packaging solutions. One of the highlights being the worldwide debut of the new SVU6800 high speed automatic double clipper designed for large products such as pumpable ham, large slicing logs and whole muscle loins. It delivers consistent length every time thanks to the strong voider even with sensitive casings. JBT's meat marination specialist SCHRÖDER showcased the full scope of cutting-edge equipment for meat marination and preparation. All designed for customers demand nowadays – hygienic design, easier handling and less operational amounts of brine.

Der JBT-Pökelspezialist SCHRÖDER präsentierte die gesamte Bandbreite modernster Geräte zur Fleischinjektion und -marinierung, ausgelegt auf die Bedürfnisse moderner Kunden: hygienisches Design, einfachere Handhabung und geringere Betriebsmengen an Pökellaken.



agmadata

Vier Tage IFFA würden reichen

Ein positives Fazit von agmadata für die IFFA 2019, aber auch ein Denkanstoß: Der IT-Partner der Lebensmittelbranche hat in Frankfurt seine kommende Generation für Software und Dienstleistungen präsentiert. „International hat unsere neue Plattform ‘360°efood’ als erstes digitales Ecosystem der Farm- & Food-Branche großen Anklang gefunden“, freut sich agmadata-Geschäftsführer Helmut Voßmann. Die Plattform basiert auf dem Industrial Data Space (IDS) von Fraunhofer, über den Geschäftspartner Daten interoperabel austauschen können und dabei immer das Selbstbestimmungsrecht über ihre Datengüter behalten. „Mit unserem ERP-System ‘iFood’ richten wir uns ausschließlich an Kunden in den deutschsprachigen Ländern“, berichtet Voßmann. „Und da muss man klar sagen, dass der Besuch im Vergleich zu 2016 merklich zurückgegangen ist.“ Im Vorfeld vereinbarte Termine mit Kunden und Interessenten machten den Ausfall jedoch mehr als wett. „Die Wochenendtage braucht die Messe damit aber definitiv nicht mehr“, plädiert er für eine Verkürzung der Messezeit auf vier Tage. www.agmadata.com



agmadata

Four days IFFA would be enough

Positive conclusion of agmadata for IFFA 2019, but also a thought-provoking impulse: The IT partner of the food industry presented his next generation of software and services in Frankfurt. “Internationally our new platform ‘360°efood’ as the first digital ecosystem of the farm & food industry has met with great approval”, agmadata Managing Director Helmut Voßmann is pleased to report. The platform is based on Fraunhofer’s Industrial Data Space (IDS), which business partners can use to exchange data interoperably and always retain the right of self-determination over their data goods. “With our ERP system ‘iFood’, we are exclusively targeting customers in German-speaking countries,” reports Voßmann. “And it must be clearly stated here that the number of visits has declined markedly compared to 2016.” Appointments with customers and interested parties agreed in advance, however, more than made up for the loss. “But the trade fair definitely no longer needs the weekend days,” he says, pleading for a reduction of the trade fair time to four days. www.agmadata.com

Fotos: agmadata, Heinrich Frey Maschinenbau

Heinrich Frey Maschinenbau

Sensible Kolben

Der Vakuum-Kolbenfüller K-Line KK500 von Frey Maschinenbau arbeitet mit einem Kreiskolbensystem. Sechs umlaufende Kolben fördern das Produkt vom Aufladen der Kolben bis zum Deckelauslauf. Das Frey-System reduziert Schmiereffekte auf ein absolutes Minimum und liefert ein einwandfreies Füllbild auch bei Verarbeitungstemperaturen über 0°C. Damit eignet sich der KK500 vor allem für sensible Produkte und Ware mit stückigen Einlagen, zum Beispiel Halb- und Dauerware oder luftgetrocknete Rohwurst. Der KK500 erreicht eine Füllleistung von maximal 8.500 kg/h und einen Fülldruck von bis zu 25 bar. Er produziert bis zu 350 Portionen pro Minute. Er wurde auf der IFFA in HD-Design vorgestellt, ergänzt um die Steuereinheit FTC1000 mit Touch Display. Damit ausgestattete Füllmaschinen enthalten zwei Dual Core-CPU’s, bestehend aus HMI (human machine interface) und MC (machine control). www.frey-online.com

Heinrich Frey Maschinenbau

Sensitive pistons

The vacuum piston filler K-Line KK500 from Frey Maschinenbau operates with a rotary piston system. Six rotating pistons convey the product from the loading of the pistons to the cover outlet. The Frey system reduces lubricating effects to an absolute minimum and provides a perfect filling pattern even at processing temperatures above 0°C. The Frey system is equipped with a rotary piston system for the transfer of the product from the pistons to the cover outlet. This makes the KK500 particularly suitable for sensitive products and goods with lumpy inlays, such as semi-finished and continuous goods or air-dried raw sausage. The KK500 achieves a maximum filling capacity of 8,500 kg/h and a filling pressure of up to 25 bar. It produces up to 350 portions per minute. It was presented at IFFA in HD design, supplemented by the FTC1000 control unit with touch display. Filling machines equipped with it contain two Dual Core CPUs, consisting of HMI (human machine interface) and MC (machine control) – a powerful solution for processing high data streams. www.frey-online.com



www.kolbe-foodtec.de

**ALLES WAS
MAN ZUM WOLFEN
BRAUCHT!**

KOLBE FOODTEC

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

**KOLBE
FOODTEC**

KOLBE FOODTEC

**MACHT GUTES
FLEISCH**

NOCH BESSER!

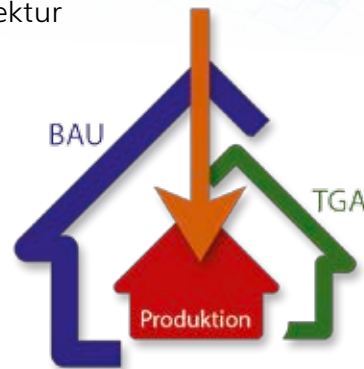
© ATTACKE www.attaque.love

Planen und gestalten mit Schwerpunkt auf 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 Dampfkessel-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

Unser Messeauftritt bei der IFFA 2019

Auch wir waren in diesem Jahr wieder als Aussteller mit eigenem Stand bei der IFFA vertreten. Wir konnten Besucher aus der ganzen Welt begrüßen und unsere Planungs- und Beratungsleistungen einem breiten Publikum präsentieren. Das Feedback unserer Gäste war durchwegs positiv. Ein besonderes Highlight war der virtuelle Betriebsrundgang mit einer VR-Brille.

Er bot vielen Besuchern eine neue und spannende Erfahrung.

Für uns war es ein sehr erfolgreicher Messeauftritt mit vielen neuen Kontakten und der Start für interessante Projekte. Somit freuen wir uns auf die nächste IFFA im Mai 2022.

Vemag Maschinenbau
Portionen automatisiert

Der Link Loader LL335 (Bild re.) von Vemag Maschinenbau ist ein Gruppiersystem für frische Würstchen. Das bisher personalintensive Ausrichten und Gruppieren von Würstchen wird durch den Loader vollständig automatisiert. Die Vermeidung des manuellen Eingriffs sowie die Ablage ohne Aufstauung verhindern Druckstellen auf den Würstchen und erzielen neue Hygienestandards. Mit einer Geschwindigkeit von bis zu 600 Portionen pro Minute, abhängig von der Portionsgröße, legt der LL335 Würstchen im Kollagendarm oder mit Alginathülle exakt ab. Schadhafte Portionen sowie das erste und letzte Würstchen werden zuverlässig aussortiert. Das Längenportioniergerät LPG218 (Bild u.) für die Hotdog-Produktion verarbeitet vollautomatisch Kunst-, Polyamid- und Kollagendärme längen- und gewichtsgenau. Die Maschine schafft, abhängig von der Portionslänge, bis zu 2.200 Portionen pro Minute und bietet laut Hersteller außerordentliche Hygieneeigenschaften. www.vemag.de

Fotos: Vemag Maschinenbau

Vemag Maschinenbau
Portions automated



The Link Loader LL335 (pic above) from Vemag Maschinenbau is a grouping system for fresh sausages. The previously personnel-intensive alignment and grouping of sausages is fully automated by the Loader. Avoiding manual intervention and depositing sausages without accumulation prevents pressure points on the sausages and achieves new hygiene standards. With a speed of up to 600 portions per minute, depending on the portion size, the LL335 precisely deposits sausages in the collagen casing or with alginate casing. Defective portions as well as the first and last sausages are reliably sorted out. The LPG218 (pic left) length portioning device for hotdog production processes artificial, polyamide and collagen casings fully automatically with precise length and weight. Depending on the portion length, the length portioner can handle up to 2,200 portions per minute and offers exceptional hygiene properties. www.vemag.de/en



ANZEIGE

Innovative Anlagen

Kerres zeigte auf der IFFA eine neue Hybrid-Luftumwälzung und zwei Kabinenwaschanlagen mit Rotationsprinzip.

Das schwäbische Traditionsunternehmen Kerres Anlagensysteme aus Backnang zeigte auf der diesjährigen IFFA in Frankfurt am Main innovative Anlagen aus den Bereichen Räuchern, Kochen, Klimatisieren und Waschen. Dass es sich um eine Messe mit hohem Stellenwert handelt, wurde ersichtlich aus der großen Anzahl der Fachbesucher am Kerres-Stand und aus den dort geführten Gesprächen.

Im Bereich Universal-, Rauch-, Koch- und Backanlagen stellte Kerres ein neu entwickeltes Hybrid-Luftumwälzungssystem vor. Der Betreiber kann bei jedem Prozess die Umluft vertikal und horizontal steuern und erreicht dadurch schnellere Prozesszeiten, höheren Output, Energieersparnis, weniger Gewichtsverlust und eine absolute Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbeladung. Die Beladung kann hängend oder liegend auf den Behandlungswagen erfolgen. Somit können in diesen Anlagen z. B. auch Beef Jerky oder liegende

Minisalami mit bis zu 38 Auflagen gleichmäßig behandelt werden.

Im Bereich Klimatechnik bietet Kerres ein innovatives Luftberieselungssystem für große Räume, das eine perfekte Durchlüftung bietet. Dies wiederum garantiert gleichmäßig perfekte Ergebnisse der Produkte.

Waschen im Rotationsprinzip

Die neue Kabinenwaschanlage Typ KBW 801 wurde für Paloxen sowie die kleinere KBW 202 für Behälter entwickelt. Hierbei handelt es sich um Waschanlagen im Rotationsprinzip, in denen Behälter auf ein Hubsystem mit Drehvorrichtung fixiert und danach in die Maschine eingeschwenkt werden. Durch kontinuierliches Drehen der Behälter werden diese ständig am Düsensystem vorbeigeführt und gereinigt.

Die bewährten Durchlauf-Waschanlagen cleanline werden zur schnellen und effizienten Reinigung und Trocknung von stark ver-



schmutzten Kisten und Gerätschaften eingesetzt. Die kompakte Durchlauf-Waschanlage cleanline S wurde speziell zur schnellen und effektiven Reinigung von leicht bis mittelschmutzten Eurokisten E1, E2 und E3 entwickelt. Sie ist um einen Vorwasch- und Trocknungsmodul erweiterbar.

KERRES
anlagensysteme

Manfred-von-Ardenne-Allee 11 • 71522 Backnang
Tel.: (07191) 912 90 • Fax: (07191) 912 970
info@kerres-group.de • www.kerres-group.de

IFFA bleibt wichtiger Messeplatz



Die Keywords der Messe – digitale Lösungen, Produktionsoptimierung und Ressourceneffizienz – spielten auch am Stand von Schröter eine wichtige Rolle.

2019 zieht die Schröter Technologie GmbH & Co. KG wieder ein positives IFFA-Fazit. Der neue Standplatz in der ruhigen, angenehm klimatisierten Halle 12 war sehr gut besucht. Das Standkonzept überzeugte die Fachbesucher, die den Mix der Ausstellungsgüter des ostwestfälischen Anlagenbauers schätzten.

Beim Thema digitale Lösungen ging es z. B. um die Predictive Maintenance. Hier präsentierte das Unternehmen ein Tool zur Früherkennung von Service- und Reinigungsintervallen. Dieses Service-Management hilft, den Anlagenbetrieb zu optimieren. Es umfasst tägliche Reinigungen und Prüfungen sowie Hinweise an den Anlagenbediener, die Anzeige von wöchentlichen oder monatlichen Wartungen sowie einen vorausschauenden Wartungsplan.

Das Thema Produktionsoptimierung stand für Interessenten mit Neubauvorhaben im Mittelpunkt. Schröter zeigte, wie es bei einem geplanten Produktionsportfolio gelingt, unter dem Aspekt einer kostengerechten Automatisierung das beste Anlagensystem zu generieren. Besonders für SEMI- und CONTIjet-Lösungen bietet der Anlagenspezialist Vergleichsrechnungen inklusive Amortisation, die Chargengrößen oder Produktionsvolumen pro Stunde berücksichtigen. Eindeutiger Eyecatcher am Stand war eine robotergestützte zweireihige CONTIjet-Lösung. Viele Gäste nutzten die Gelegenheit, um in intensiven Gesprächen sinnvolle Anwendungen zu klären. „Dabei haben die internationalen Kontakte bei uns dominiert. Der Trend von fast 70 Prozent internationalen Gästen auf der IFFA hat sich bei uns klar widerspiegelt“, erläutert Geschäftsführer Klaus Schröter. So begrüßte man vor allem Ver-

treter internationaler Unternehmen, vornehmlich aus den USA, Südkorea, Japan, Russland, Finnland und Rumänien.

Um das Thema Ressourceneffizienz ging es vor allem im Bereich der Klimatechnik. Hier kann Schröter über Kreislauf-Lösungen, die auch Blockheizkraftwerke einbeziehen, den Energieverbrauch seiner Anlagensysteme erheblich senken und Einsparpotenziale generieren. Denn Schröter ist nicht nur als Anlagensupplier und Servicedienstleister ein zuverlässiger Partner. Darüber hinaus beraten erfahrene Ingenieure und Fleischtechnologenkunden auch bei der Optimierung des Energieverbrauchs kompetent.

Jubiläumsfeier

Insgesamt kam das Standkonzept mit dem vergrößerten Loungebereich sehr gut bei den Kunden an. Neben guten Gesprächen und Geschäftsabschlüssen feierte das Unternehmen den 70. Jahrestag seiner Gründung. „An fünf Tagen, jeweils zur Happy Hour, durften wir viele Gäste begrüßen, die mit einem bunten Cocktail-Mix einen Blick in unsere Firmengeschichte werfen konnten. Insgesamt sind wir sehr zufrieden mit der IFFA 2019“, resümiert Klaus Schröter.

SCHRÖTER
LEADING QUALITY

Schröter Technologie GmbH & Co. KG

Bahnhofstraße 86 • D-33829 Borgholzhausen • Deutschland

T: +49 (0) 54 25.95 00 • F: +49 (0) 54 25.18 28

E-Mail: info@schroeter-technologie.de • www.schroeter-technologie.de



HYGIENETECHNIK IN PERFEKTION

MOHN

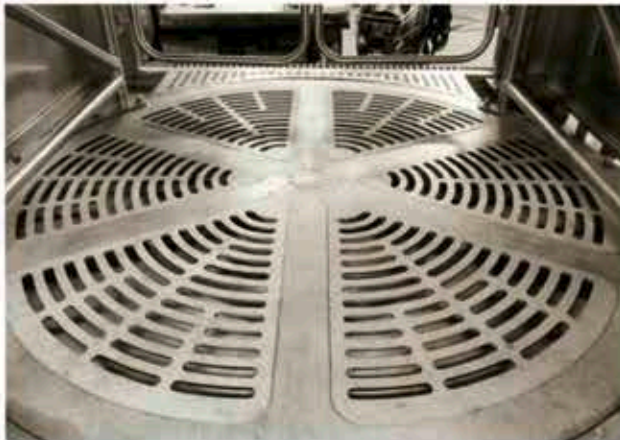
KABINEN-WASCHANLAGE

FÜR RAUCHWAGEN, BIG-BOXEN UND MEHR



Kabinen-Waschanlage KWA-UDT

Kabinen-Waschanlage **KWA-UDT**



DETAIL Rotierende Waschraum-Plattform



OPTIONAL Zweitürmaschine für Zonentrennung

Vorteile im Überblick

- Doppelwandig, schall- und wärmegeädmmtes Maschinengehäuse; einteilig gefertigt und komplett verschweißt
= niedriger Energieverbrauch
- Stabile, doppelwandige Edelstahltür mit je 3 Zuhaltenungen und Sicherheitsschalterüberwachung
- Intensive Waschung und niedriger Chemieverbrauch durch selbstreinigende „Crossflow“ Rundlochdüsenrohre mit Antrieb
- Großvolumiger Waschtank aus 4-6 mm Edelstahlblech (Inhalt ca. 1000 ltr.) mit großer Filterfläche zur Aufnahme von hohen Schmutzfrachten
- Tankbeheizung über 20 kW Elektroheizung oder direkter bzw. indirekter Dampfbeheizung
- 2 starke Waschpumpen mit je 7,5 kW Leistung, hohe Umwälzung, hoher Druck
- Großer Waschraum, Plattformdurchmesser 1600 mm zur Aufnahme von unterschiedlichen Waschgütern, Plattform rotiert pro Minute 2,5 - 3 mal

Innovativ und ökonomisch

- Optional: Zentrifugaltrocknung des Waschguts durch rotierende Waschraum-Plattform mit stärkerem Antrieb
- Optional: Individueller Aufnahmewagen für kundenspezifisches Waschgut lieferbar
- Keine wartungsanfälligen Schlauchverbindungen sowie verschleißanfällige Auf- und Abbewegungen
- 100% selbstreinigendes, ökonomisches Waschsysteem

Mögliches Waschgut

- Rauchwagen
- Hub- und Beschickungswagen
- Palettenstapel
- Müllbehälter 120 Ltr. oder 240 Ltr.
- Palettenboxen
- Messerkorbwagen
- und vieles mehr

Informieren Sie sich persönlich bei unserem Fachpersonal über alle Möglichkeiten der innovativen Reinigungstechnik.



Ran an den Speck

Güdel liefert Waschanlage, Fördertechnik und Lagersystem für Speckhersteller in Südtirol.

Eckdaten

- ◆ Renommierter Hersteller von Speck, Anbieter von Schinken- und Wurstwaren, Weiterverarbeitung
- ◆ Lagersystem mit drei Leerkistenpuffer mit bis zu 26.000 Kisten
- ◆ Entwicklung, Fertigung und Installation von Wasch-, Förder-, Lager- und Automatisierungstechnik für fünf verschiedene Gebindetypen unter teilweiser Verwendung von Barcodes und Gebinden mit Folien
- ◆ 850 m Fördertechnik für Kisten mit Standard- und Sonderformat
- ◆ Verfahrbare Drehkippstation für gezieltes Abkippen

Die traditionelle Speckherstellung in Südtirol ist weltberühmt, die hohen Qualitätsstandards bekannt. Die große Beliebtheit dieser Erzeugnisse macht eine moderne, automatisierte Herstellung in den Betrieben erforderlich. Das flexible Fördersystem von Güdel versorgt alle komplexen Bereiche im Betrieb mit sauberen Leer- und Vollkisten und transportiert Schmutzgebände in den Waschbereich. In der Waschanlage werden fünf Kistentypen hygienisch und optisch rein gewaschen. Nach dem Trocknungsprozess werden die Kistentypen sortiert und im Leerkistenpuffer eingelagert. Je nach Verwendungszweck fordern einzelne Abnahmestellen wie die Zerlegung oder die Speckverarbeitung, Leerkisten an. Dies aktiviert dann punktgenau den Auslagerprozess aus den Leerkistenpuffern. Vollkisten werden entweder über einer

Knochenzelle oder über Großbehältern gezielt abgekippt und zur Waschanlage weitertransportiert. So entsteht ein Gebindekreislauf. Besonderheiten in dieser Anlage sind fünf Kistenfarben, zwei Behältergrößen, die Verwendung von Barcodes an bestimmten Boxen und die teilweise Verwendung von Folien in den Gebinden. Hier kommt die fundierte und fast 40-jährige Erfahrung von Güdel als Spezialist für Waschanlagen, Zerlegeanlagen und automatisierte Lösungen in der Intra-logistik für die lebensmittelverarbeitenden Industrien zum Tragen.

Güdel-Technologie

- ◆ Fördertechnik auf einer Länge von 850 m
- ◆ Waschanlage (nach HACCP-Konzept) mit drei Zonen und Trocknersystem
- ◆ Modulares, flexibles Kistenhandling

- ◆ Leerkistenpuffer mit einem Volumen von bis zu 26.000 Kisten
- ◆ Drehbare Abkippstation über Knochenzelle
- ◆ Verfahrbare Drehkippstation mit 24 Zielpunkten
- ◆ Anlagenerhaltende Serviceleistungen

Güdel Group

Die Güdel Group mit Hauptsitz in der Schweiz ist Hersteller von hochpräzisen Maschinenteilen und Anbieter von anspruchsvollen Automatisierungslösungen. Die Produktpalette reicht von Linearführungen, Zahnstangen, Ritzeln und Getrieben über Linearachsen hin zu Portalrobotern. Weltweit beschäftigt die Güdel Group rund 1.200 Mitarbeiter an über 30 Standorten. Güdel Intra-logistics ist 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.



GÜDEL

Gewerbegebiet Salzhub 11 • 83737 Irschenberg
Tel.: +49 (8062) 707 50 • intralogistics@de.gudel.com • gudel.com

Für jedes Produkt eine einzigartige Lösung



Kontaktwärme und Konvektionsluft

Der ADC Dual Cooker ist eine vielseitig einsetzbare, kontinuierlich arbeitende Hochleistungsgar- und Bratvorrichtung. Er kombiniert intensive Kontaktwärme und heiße Konvektionsluft sowie optional auch Dampf in einer Industrieanlage. Die Anlage verbindet die zwei gängigen Gar- und Bratverfahren Kontaktbraten (Unterhitze) und Heißluftgaren (Oberhitze) miteinander und stellt so eine effiziente Methode zum Garen und Bräunen nahezu aller Produktarten, bis hin zu Bone in Produkten, dar.

Auch die hochrelevanten Leitthemen der Branche, Effizienzsteigerungen bei Maschinen und ganze Prozessketten sowie Digitalisierung, sind und werden zukünftig bei alco Thema sein. Mit der kontinuierlichen Verbesserung der Maschinen und Verfahren können nachhaltige Prozessverbesserungen und Performancesteigerungen in der Lebensmittelproduktion erzielt werden. Fachpersonal an den Linien wird entlastet, Ressourcen eingespart und Lebensmittelverschwendungen reduziert. Einige Beispiele hierfür sind der Einsatz des alco Ölfilters zur Verlängerung der Lebensdauer des Frittieröls oder die fortschreitende Digitalisierung und Vernetzung der Maschinen zum Zweck der Prozessüberwachung, -steuerung und -analyse sowie zur Unterstützung der Wartungsaktivitäten.

Die sechstägige internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft war für alco eine erfolgreiche und spannende Messe sowie ideale Gelegenheit zum Treff bekannter und neuer Geschäftspartner und Interessenten.

Neue Besucherrekorde, zukunftsweisende Ideen und beste Branchenprognosen sorgten für eine lebhaftere Atmosphäre auf Fluren und Ständen, spornen zur schnellen Umsetzung zahlreicher, neuer Ideen an und bestätigen zugleich den Erfolg auch altbewährter Konzepte des Traditionsunternehmens. Ansässig in Halle 8 präsentierte alco sich stark, Seite an Seite mit seinen Wettbewerbern, sodass sich dem Publikum ideale Vergleichsmöglichkeiten der weltmarktführenden Maschinenbauer im Bereich Convenience-Industrie boten.

Das Potenzial seiner großen Standfläche nutzte alco, um den Messebesuchern vielfältige Einblicke in sein umfangreiches Sortiment an Lösungen für die Lebensmittelindustrie zu bieten. Neben guten Gesprächen und Geschäftsabschlüssen nutzte alco die IFFA 2019 auch, um einige Neuentwicklungen wie den ADC Dual Cooker und Weiterentwicklungen wie die neue Generation der ASH Spiralöfen sowie die Panieretechnik vorzustellen.



alco
food-machines

Alco-food-machines GmbH & Co. KG

Kreienbrink 3 + 5 • 49186 Bad Iburg

Tel.: +49 (0) 5403 7933-0

E-Mail: info@alco-food.com • www.alco-food.com

JRS
Mit pflanzlichen Fasern

Mit trendigen Rezeptur-Ideen für die Fleischindustrie war JRS, J. Rettenmaier & Söhne aus dem schwäbischen Rosenberg-Holzmühle, auf der IFFA präsent. Hinter beiden Produktlinien Vitacel®/Vivapur®-Nahrungsfasern und der Räuchergold®-Naturräuchertechnologie steht eine „grüne“ Pflanzenfaser-Technologie des Naturfaser-Herstellers und Solution-Providers. Ob Fasern, Gele, Compounds, funktionale Cellulosen – mit Vitacel® und Vivapur® bietet JRS Lösungen aus einer Hand inklusive Fachberatung, Pilotanlagen, Rezepturunterstützung sowie einem weltweiten Logistik- und Servicenetzwerk. „Fiber Champ“-Verkostungsmuster zeigen, wie es in der Praxis funktioniert, schmeckt und aussieht. Als Beweis gab es für das kritische Fachpublikum Fleischkäse und Salami, beides 30 % fettreduziert und ballaststoffangereichert, sowie vegane Hot Dogs. Räucher-Profis aus aller Welt informierten sich am Messestand außerdem über das Räuchergold®-Produktportfolio mit vielen Aroma- und Spezifikationsvarianten. www.jrs.de



JRS
With plant fibers

JRS, J. Rettenmaier & Söhne from Rosenberg-Holzmühle, was present at IFFA with trendy recipe ideas for the meat industry. Both product lines Vitacel®/Vivapur® food fibres and Räuchergold® natural smoking technology are based on a „green“ plant fibre technology from the natural fibre manufacturer and solution provider. Whether fibres, gels, compounds, functional celluloses – with Vitacel® and Vivapur®, JRS offers solutions from a single source, including technical advice, pilot plants, recipe support and a worldwide logistics and service network. „Fiber Champ“ tasting samples show how it works, tastes and looks in practice. To prove it, the critical expert audience was provided with meat cheese and salami, both fat-reduced and fibre-enriched, as well as vegan hot dogs. Smoking professionals from all over the world also informed themselves at the stand about the Räuchergold® product portfolio with many aroma and specification variants. www.jrs.eu

Fotos: JRS, Kronen Nahrungsmitteltechnik

Kronen Nahrungsmitteltechnik/sterilAir
Like handmade

Kronen Nahrungsmitteltechnik has developed a defibering knife especially for the processing of meat into pulled meat for use in the GS 10-2 belt cutting machine. With this knife, pre-cooked chicken, pork, lamb, duck or beef up to 500 kg/h of pulled meat can be produced in handmade optics for burgers or sandwiches. Different fibre widths and lengths are possible. The machine is also suitable for tasks such as the production of curry sausage or slicing. Together with stand partner sterilAir, Kronen also presented machines and technologies for sterilising transport containers and packaging materials at IFFA. UVC technology is used for surface disinfection, in particular of packaging, transport containers or crates made of various materials - without the effects of heat, unwanted additives or residues. www.kronen.eu, www.sterilair.com



Kronen Nahrungsmitteltechnik/sterilAir
Wie handgemacht

Speziell für die Verarbeitung von Fleisch zu Pulled Meat hat Kronen Nahrungsmitteltechnik ein Zerfaserungsmesser für den Einsatz in der Bandschneidemaschine GS 10-2 entwickelt. Damit können aus vorgegartem Hähnchen-, Schweine-, Lamm-, Enten- oder Rindfleisch bis zu 500 kg/h gerupftes Fleisch in handgemachter Pulled Meat-Optik etwa für Burger oder Sandwiches hergestellt werden. Es sind verschiedene Faserbreiten und Längen möglich. Die Maschine ist zudem für Aufgaben wie etwa die Herstellung von Currywurst oder das Schneiden in Scheiben geeignet. Gemeinsam mit Standpartner sterilAir präsentierte Kronen auf der IFFA außerdem Maschinen und Technologien zur Entkeimung von Transportbehältern und Verpackungsmaterialien. Die UVC-Technologie dient zur Oberflächenentkeimung insbesondere von Verpackung, Transportbehältern oder Kisten aus verschiedenen Materialien – ohne Hitze einwirkung, unerwünschte Zusätze oder Rückstände. www.kronen.eu, www.sterilair.com





by World Pac

SUN FLAVOR X

MEHR ALS NUR EIN DARM!



SPM *Sun Products Vertriebs GmbH · 76131 Karlsruhe
www.sun-products.de ☎ 0721 - 62811-0



Global Player feiert



Die IFFA 2019 stand bei AUTOTHERM ganz im Zeichen des 70-jährigen Firmenjubiläums.

Dieses wurde im Rahmen einer Standparty zusammen mit den Vertretungen aus aller Welt sowie zahlreichen Kunden und Geschäftspartnern gefeiert. Die Messe Frankfurt gratulierte Geschäftsführer Torsten Brümmendorf zu diesem runden Jubiläum und überreichte ihm einen Award sowie ein Präsent.

Die diesjährige Messe war überaus gut besucht und für AUTOTHERM sehr erfolgreich, was sich in wachsenden Lieferzeiten widerspiegelt. Zahlreiche Kunden und Interessenten informierten sich über die neuesten Trends und Innovationen von AUTOTHERM. Besonderes Interesse zeigten die Kunden am DUO-Smoker. Dieser erzeugt normalen Glimmrauch und kann auch als Dampfraucherzeuger mit allen Vorteilen des Dampfrauches wie geringer Verschmeltemperatur, äußerst geringer Benzo(a)pyren-Gehalte am Produkt sowie geringsten Gewichtsverlusten punkten.

Neben dem DUO-Smoker gab es natürlich auch den weiterentwickelten Dampfraucherzeuger AD 76 zu sehen. Durch 50 Prozent mehr Rauchleistung eignet er sich speziell für Industrieanlagen ab 5-Wagen.

Rauchwagen ein- und ausfahrbar

Ein weiteres Highlight am AUTOTHERM-Messestand war das neuartige Transportsystem für Rauchwagen innerhalb der Rauchanlage. Dieses System arbeitet bewährt hydraulisch, ist aber nun in der Lage, die Rauchwagen sowohl ein- als auch



auszufahren. An dieser Anlage war auch die neu weiterentwickelte AUTOTHERM-Hebetür zu sehen. Diese erfüllt alle Sicherheitsanforderungen und eignet sich besonders für halbkontinuierliche Anlagen in größeren Fabriken.

Weiterhin wurde eine Reifeanlage mit variablem Wagensystem gezeigt. In diesen Anlagen kann man Rahmen bis 6 Meter Höhe, welche von Robotern bewegt werden, behandeln. Ebenso ist eine platzsparende und kostengünstige Nutzung durch übereinander gestapelte Rahmen möglich. Beide Konzepte waren interessant für AUTOTHERM-Kunden und wurden mit den AUTOTHERM-Spezialisten besprochen.

Viele Kunden schätzen zudem die Vorteile der AUTOTHERM-Auftauräume und informierten sich über deren Möglichkeiten. Neue Anlagensteuerungen und ein neues Design der Steuerschränke rundeten den IFFA-Auftritt positiv ab.



AUTOTHERM – L. Brümmendorf GmbH & Co. KG
Klima und Rächertechnik • Luxemburger Straße 39
54649 Waxweiler/Germany
Telefon: +49 (0) 65 54 – 92 88 – 0
Telefax: +49 (0) 65 54 – 9288 -26
E-Mail: info@autotherm.de • www.autotherm.de

Fessmann
Clevere Lösungen

Der Räucherspezialist Fessmann präsentierte unter dem Motto „We Create Know-How For Value-Added Foods!“ innovative Technologien rund um die Themen Räuchern und Automatisierung. Highlights war neben der neuen Steuerung Food.Con 2 die zweite Generation des F.Loader, der vollautomatischen Be- und Entladeeinheit für die kontinuierliche Produktionsanlage TF4000. Die neu entwickelte Steuerung ermöglicht die Überwachung und Kontrolle von bis zu vier Anlagen parallel und ist technisch auf dem neusten Stand. Neben der Übersicht über alle wichtigen Anlagenparameter auf dem Smartphone, z. B. für die Überwachung von über das Wochenende laufenden Rohwurst-Prozessen, reduziert die Feldbus-Kommunikation wichtiger Bauteile mit der Steuerung über Ethernet-Anbindungen die Standzeit der Anlage deutlich. Mögliche Probleme können vorab erkannt und durch Fernzugriff behoben werden. Bei der Weiterentwicklung des F.Loaders wurden Platzeinsparungen von 80 Prozent gegenüber der Vorgängerversion realisiert. www.fessmann.de



Fessmann
Clever solutions

The smoking specialists Fessmann convinced with innovative technologies and new developments in the field of smoking and automation. In addition to the new Food.Con 2 control system, the highlights included the second generation of the F.Loader, the fully automatic loading and unloading unit for the TF4000 continuous production system. The newly developed controller enables the monitoring and control

of up to four systems in parallel and is technically state-of-the-art. In addition to the overview of all important system parameters on the smartphone, e.g. for monitoring raw sausage processes running over the weekend, the fieldbus communication of important components with the controller via Ethernet connections significantly reduces the downtime of the machine, as possible problems can be identified in advance and eliminated by remote access. The F.Loader has also been further developed to the extent that space savings of 80 % could be achieved with the current version compared to the previous version. www.fessmann.de



Kitzinger Maschinenbau

Kistenwaschmaschinen überarbeitet

Überarbeitete und verbesserte continuo-Kistenwaschmaschinen zeigte Kitzinger Maschinenbau auf der IFFA. Das Maschinengehäuse ist jetzt komplett doppelwandig isoliert und dicht verschweißt. Dadurch wird der Wärmeenergieverbrauch deutlich reduziert und die Waschanlage arbeitet leiser. Im gesamten Innenbereich sind die Tanks zudem gerundet. Konsequentermaßen vermieden haben die Konstrukteure Toträume, waagerechte Flächen sowie Schraubverbindungen im Innen- und Außenbereich. Vergrößert wurden die nun ebenfalls doppelwandigen Wartungstüren. Die Maschinen werden anwenderbezogen entwickelt und konfiguriert, dabei werden erprobte und bewährte Module zu effizienten und bedarfsgerechten Anlagen kombiniert. www.kitzinger-gmbh.de

Kitzinger Maschinenbau

Crate washing machines revisited

Kitzinger Maschinenbau presented revised and improved continuo crate washing machines at the IFFA. The machine housing is now completely double-walled insulated and tightly welded. This significantly reduces heat energy consumption and the washing system is much quieter. In addition, the tanks are rounded throughout the entire interior area. The designers have consistently avoided dead spaces, horizontal surfaces and screw connections in the interior and exterior areas. The double-walled maintenance doors have now also been enlarged. The machines are developed and configured user-specifically, combining tried and tested modules to form efficient and demand-oriented systems. www.kitzinger-gmbh.de

Fotos: Fessmann, Kitzinger Maschinenbau



Industrial Auctions BV

Profis in Online-Auktionen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Online Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie und Gastronomiegüter in Anzegem (BE)
Besichtigungstag: 27. Juni | Auktionsende: 3. Juli



Registrieren kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abbolen

www.Industrial-Auctions.com

Klassiker *mit Ventil*

Zeitgemäße Fertig-Adaptionen russischer Lieblingsgerichte: Russlands größter Fleischproduzent Miratorg setzt auf Food Tech von Micvac aus Schweden.



Das Food Tech-Unternehmen Micvac hat den Markt für Fertiggerichte revolutioniert. Herzstücke seines Systems sind die Zubereitung und Pasteurisierung von Gerichten in der Verpackung und die Verpackung selbst: eine patentierte Schale mit einem neuartigen Ventil. Das innovative System ermöglicht die nachhaltige Produktion frischer und hochwertiger, gekühlter Ready Meals und ist bereits in rund 15 Ländern weltweit im Einsatz. In den vergangenen Jahren hat Micvac zudem eine erfolgreiche Partnerschaft mit Miratorg, Russlands führendem Fleischproduzenten und größtem Hersteller fleischnbasierter Fertiggerichte, aufgebaut.

Russische Erfolgsstory

Miratorg produziert 400.000 Tonnen Schweinefleisch pro Jahr. Das ist mehr als doppelt so viel wie die Mitbewerber. Auch in der Rindfleischproduktion liegt Miratorg mit rund 80.000 Tonnen in 2017 landesweit auf Platz 1.

Classics *with valve*

Modern Ready-made adaptations of Russian favourites: Miratorg, Russia's biggest producer of meat, partners with Micvac from Sweden.

The food tech company Micvac has revolutionised the ready-meal market. Keys to the freshness and quality of their meals are in-pack cooking and pasteurisation as well as Micvac's packaging components: a patented tray with a unique valve. This innovative system for the sustainable production of fresh chilled ready meals is currently utilised in almost 15 countries around the world. In the last few years the company has formed a successful partnership with Miratorg, Russia's leading producer of meat and the country's number one

Das Unternehmen investiert in innovative Technologie und hochqualifizierte Mitarbeiter und legt zudem viel Wert auf die strikte Einhaltung internationaler Umweltstandards. Es stellt schon länger gekühlte Fertiggerichte auf Basis von hochwertigem Fleisch her, war jedoch auf der Suche nach einer dauerhaften Lösung für deren Produktion und Verpackung. So wurde Micvac von Miratorg als der perfekte Partner dafür identifiziert. Das System aus Schweden ermöglichte es den Russen, einen effizienten und nachhaltigen Produktionsprozess zu implementieren, der auch bei großen Herstellungsmengen die Frische und den Geschmack der Zutaten sicherstellt.

Fordernde Aufgabe

„Gemeinsam mit Miratorg leckere gekühlte Fertiggerichte auf dem russischen Markt zu etablieren, ist eine spannende Herausforderung“, sagt Sandra Krisberga-Sinigoi, Repräsentantin von Micvac in Russland und dem Baltikum. „Dank der Kooperation mit uns können sie sich auf die Kreation köstlicher Fleischgerichte konzentrieren. Unser innovatives Produktions- und Verpackungssystem sorgt dafür, dass der hervorragende

Geschmack auch beim Kunden ankommt.“ Mit Hilfe des Micvac-Systems hat Miratorg sehr erfolgreich frische Fertiggerichte aus dem Kühlregal in der Region in und um Moskau auf den Markt gebracht.

Die Menüs werden in Geschäften und Supermärkten angeboten, die speziell auf die Bedürfnisse eines Business-Publikums zugeschnitten sind. Für diese Zielgruppe sind die Gerichte eine gesunde und leckere Alternative zum üblichen Business-Lunch oder eine schnell zubereitete, aber dennoch köstliche Abendmahlzeit nach einem langen Arbeitstag.

Die „Profiköche“ von Miratorg verwenden für ihre Rezepte und Gerichte nur beste Zutaten. Und Micvacs Produktions- und Verpackungssystem garantiert, dass die Frische und der Geschmack der Lebensmittel erhalten bleiben – von der Küche über das Kühlregal bis auf den Teller.

Einzigartige Verpackung

Zur Markteinführung veranstaltet der russische Konzern eine Vielzahl von Verkostungs-Events in Geschäften und Supermärkten. Die Kunden können sich so persönlich von Geschmack, Frische und Qualität der Gerichte über-

manufacturer of high quality, meat-based ready meals.

A Russian success story

As a producer and supplier of meat, Miratorg outstrips its Russian competitors in pork production by more than double – with a total of 400,000 tons of pork per year. Additionally, the company holds first place in Russia for beef production, with a figure of 80,000 tons in 2017. The company invests in cutting-edge technology, highly qualified staff, and firmly upholds international environmental standards. Miratorg also produces chilled ready meals using excellent meat products.

Miratorg identified Micvac as the perfect partner for chilled ready meal processing and packaging as they were looking for a long-term solution. With the system they saw the chance to implement an efficient and sustainable production process which would guarantee the freshness and tastiness of their ingredients on a large scale.

“We are very excited that Micvac is partnering with Miratorg to offer tasty chilled ready meals to the Russian market,” says Sandra Krisberga-Sinigoi, Micvac representative in Russia and the Baltics.

“The collaboration between our two companies allows them to focus on creating delicious meat-based meals in the knowledge that our innovative processing and packaging system will deliver this taste sensation to the consumer.”

Using the Micvac system Miratorg has successfully launched a series of fresh chilled ready meals in the Moscow region. The meals are on offer in shops and supermarkets that cater to office workers looking for a healthy, tasty alternative to their usual business lunch, or an easy, delicious evening meal after work.

Unique packaging

In order to introduce consumers to the new line of Miratorg products, the company is currently holding a series of tasting and sampling events in shops and supermarkets. Consumers can taste the freshness and quality of the meals for themselves. The reaction has been so positive that, within the tasting periods, the sales in these supermarkets have tripled. With the current success of their new convenience meals Miratorg sees an option to plan distribution beyond the Moscow region in other large cities, such as St Petersburg, in the European part of Russia

Fat reduction
Energy reduction
Fiber enrichment

VITACEL®
VIVAPUR®

**FIBER UP
YOUR WORLD!**

.....

Innovative Recipe Ideas

zeugen. Der Absatz in den teilnehmenden Filialen hat sich während der Promotionszeiten verdreifacht. Wenn sich die neuen Produkte in Moskau weiterhin so gut verkaufen und im Markt etablieren, kann sich Miratorg sogar vorstellen, den Vertrieb über die Moskau-Region hinaus auf weitere große Städte im europäischen Teil Russlands auszuweiten, zum Beispiel St. Petersburg. In den Miratorg-Filialen sind die frischen Fertiggerichte einfach zu finden. Denn sie werden von POS-Materialien wie Plakaten und Aufstellern flankiert, die auf die Frische und die besondere Zubereitung in der Verpackung hinweisen. Der Slogan „Na poru“ – „Im Dampf gemacht“ hebt den innovativen Garungsprozess der Gerichte hervor, der den Geschmack und die Konsistenz der einzelnen Zutaten bewahrt und die Menüs besonders gesund und vollwertig macht. Die Verpackung ist modern und clean und zielt ebenfalls auf den Gesundheitsaspekt der Gerichte ab, die ohne Zusatzstoffe produziert sind. Zudem wird auf das Micvac-Ventil hingewiesen, dass pfeift, wenn das Essen verzehrfertig erwärmt ist.

Modern und lecker

Miratorg bedient einen riesigen Markt. Um die dafür benötigten Mengen zu produzieren, hat sich das Unternehmen für einen größeren Micvac-Mikrowellentunnel entschieden. Das umfangreiche Sortiment an Gerichten – ausgewogen, natürlich und ohne Zusatzstoffe – bietet auch moderne Adaptionen russischer Lieblingsgerichte. Die Bestseller sind Wildreis mit Rindfleisch und Fleisch-Gemüseintopf. Kürzlich hat das Unternehmen zudem erfolgreich ein Wurst- und Kraut-Gericht auf den Markt gebracht sowie einen Eintopf mit Hühnerherz. Und das Sortiment wächst weiter – bald soll es 20 Menüs umfassen. Es gibt diverse Packungsgrößen für die unterschiedlichsten Kundenbedürf-



Miratorg ist führend auf dem russischen Fleischmarkt, mit einer Produktion von 400.000 Tonnen Schweine- und 80.000 Tonnen Rindfleisch. / Miratorg is a leader in the Russian meat market, with a production of 400,000 tons of pork and 80,000 tons of beef.

nisse: von ovalen 330 Gramm-Schalen für Konsumenten, die sich gerne verschiedene Optionen offen halten, über 400-Gramm-Gerichte in einer Zwei-Kammern-Schale bis hin zu kleinere Portionen mit 200 Gramm.

„Wir von Micvac sind stolz auf unser System, das die Frische und den besonderen Geschmack der einzelnen Zutaten bewahrt. Und wir sind glücklich, mit Miratorg einen so innovativen und professionellen Partner gewonnen zu haben, der das Beste aus unserer Technologie herausholt“, stellt Michael Bogdanski, CEO Micvac AB, fest. www.micvac.com www.miratorg.ru



Sandra Krisberga-Sinigoj,
Michael Bogdanski

in the future once the products are firmly established in Moscow.

In Miratorg stores the fresh ready meals are easily found as they are accompanied by promotion materials such as posters and signs indicating freshness and in-pack cooking. The slogan “Na poru” – “Made in steam” has been developed to emphasise the healthiness of the meals and the original texture of the ingredients, that is maintained during the cooking process. The packaging design is modern and clean, achieving high recognition and emphasising the no-additives and clean food aspect. It also features an information on the innovative Micvac valve that whistles when the food is ready.

Modern and tasty

In order to produce the quantities required for such a big market Miratorg opted for a larger Micvac microwave tunnel. Various recipes were developed by Miratorg’s specialists, additive-free, natural

and balanced as well as offering modern versions of Russian classics. Top selling meals are meat and vegetable stew, and wild rice with beef. Recently, the company has also successfully launched a sausage and cabbage option, and stew with chicken heart. For those consumers who like to mix and match, Miratorg started selling 330g oval trays and recently they have launched meals in 400g 2-compartment trays and smaller meals in a 200g portion. Miratorg’s recipe portfolio is constantly updated and expanded and will soon include 20 choices.

As Michael Bogdanski, CEO Micvac AB, adds: “At Micvac we are proud that our system guarantees the freshness of all ingredients as well as highlighting their delicious flavours. And I would like to add that we are really happy to work with such an innovative and professional partner who has made the best out of our technology.”

www.micvac.com
www.miratorg.ru

LASKA



Maximale Hygiene.

laska.at

WWR 200. Im Schnitt 50 % mehr Output
und Hygienic Design in Perfektion.

LASKA

Neue Maßstäbe beim Hygienic Design senken Reinigungszeit und -kosten.



Einzigartige HDW-Zertifizierung

Als weltweit erstes Unternehmen ist es uns gelungen für den WWR 200 die Zertifizierung nach Hygienic Design Weihenstephan* zu erhalten.

Intelligenter Autopilot

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

Optimierte Winkelkonstruktion

Schonende Verarbeitung und geringe Erwärmung des Schnittguts. Optimierte Geometrie sorgt für restlose Entleerung.

Einheitliches Bedienpanel

Ein übersichtliches, einheitliches Bedienpanel garantiert eine noch einfachere und intuitivere Steuerung.

**Food Processing
in Perfection**

*Dieses Zertifikat bewertet den Grad der Umsetzung der Hygienic Design Anforderungen einer gesamten Anlage nach EU-Maschinenrichtlinie und allen weiteren aktuellen und relevanten Normen und Leitlinien.

Hier bleibt nichts ganz

Die Universalwölfe AU 200 U und AV 250 U zerkleinern Frischfleisch & Co. unabhängig von Konsistenz und Temperatur.

Die neueste Generation der leistungsstarken Universalwölfe AU 200 U und AV 250 U von Seydelmann ist unabhängig von der Ausgangstemperatur des Rohmaterials einsetzbar. Sie zerkleinern gleichzeitig oder getrennt Frischfleisch, ganze Gefrierfleischblöcke bis -25°C und andere Materialien, unabhängig von Konsistenz und Temperatur. Für jedes Material können dieselbe Arbeitsschnecke und der gleiche Schneidsatz verwendet werden. Eine Maschine, die mehrere Materialien verarbeiten kann, ist günstiger, benötigt weniger Platz und erfordert geringeren Personal- und Wartungsaufwand. Außerdem ermöglicht es ein Universalwolf, je nach aktuellen Fleischpreisen kurzfristig zu entscheiden, ob Frisches oder Gefrorenes verarbeitet wird.

Schonende Verarbeitung

Die vier Geschwindigkeiten der Zubringerschnecke und die sechs Geschwindigkeiten der Arbeitsschnecke können stufenlos und voneinander unabhängig eingestellt werden. Für jedes Material wird die optimale Übergabegeschwindigkeit voreingestellt. So sind bei jedem Material eine schonende Verarbeitung und ein klares Schnittbild bei gleichzeitig bestmöglichem Output zu erreichen.

Der frequenzgeregelte Drehstrommotor des AU 200 U vermeidet Ein- und Umschaltstromspitzen und spart bis zu 25 % Strom. Die Zubringerschnecke ist zur Erleichterung der Reinigung mit einer entnehmbaren Lagerung ausgestattet und regelt intelligent, je nach im Rezepturprogramm hinterlegten Produktparametern, die Materialzufuhr anhängig von der Stromaufnahme des Hauptantriebs. So bleibt der Druck im Schneidsatz konstant und es kommt nicht zu Leerlauf. Die neue Generation der Universalwölfe hat im Vergleich zu ihren Vorgängern auch eine höhere Stundenleistung.

www.seydelmann.com

Foto: Maschinenfabrik Seydelmann



There's nothing left here

The Universal Grinders AU 200 U and AV 250 U from Seydelmann crush Fresh Meat & Co. regardless of consistency and temperature.

The powerful Universal Grinders AU 200 U and AV 250 U from German manufacturer Seydelmann present themselves in the latest generation. They can be used regardless of the starting temperature of the raw material. It minces fresh meat at the same time or separately, whole frozen meat blocks down to -25 °C and other materials, regardless of consistency and temperature. For each material, the same working worm and the same cutting set can be used.

A machine, that can handle several materials, is cheaper, requires less space, manpower and maintenance. In addition, a universal grinder makes it possible to decide at short notice, depending on the current meat prices, whether fresh or frozen food is processed.

Gentle processing

The four speeds of the feeding worm and the six speeds of the working screw can be set steplessly and independently of each other. For each material, the optimum transfer speed is preset. Thus, with every material a gentle processing and a clear cut with the best possible output can be achieved.

The frequency-controlled three-phase motor of the AU 200 U avoids inrush and switching current peaks and saves up to 25% current. The feeding worm is equipped with a removable bearing for an easy cleaning and intelligently adjusts the material feed depending on the power input of the main drive, depending on the product parameters stored in the recipe program: the pressure in the cutting set

remains constant and no idling occurs. The new generation of Universal Grinders also has a

higher hourly output compared to its predecessors.

www.seydelmann.com

Maßgeschneiderter **Erfolg**

Die Mohn GmbH in Meinerzhagen setzt individuelle Hygienekonzepte effizient um.



Jedes erfolgreiche Konzept beginnt bei der gründlichen Planung“, lautet ein Leitsatz von David Mohn. Der Inhaber der Mohn GmbH, eines Spezialanbieters für die Ausstattung von Betrieben der Fleischwarenbranche, setzt daher auf qualifizierte Beratung. Diese erspart bereits im Vorfeld einer Umrüstung, Erweiterung oder Modernisierung viel Aufwand und vereinfacht die Umsetzung der gewünschten Veränderungen. Wenn es sich um einen Alt- oder Neubau, um die Notwendigkeit der IFS- und BRC-Zulassung, Anschaffung von neuen Produkten oder spezielle technische Gegebenheiten dreht, hat das Unternehmen

aus Nordrhein-Westfalen eine maßgeschneiderte Lösung. Langjährige Erfahrung und ein Team kompetenter Mitarbeiter tragen dazu bei, dass jede Aufgabenstellung schnell und effizient im Sinne des Auftraggebers gemeistert wird.

Beratung unabdingbar

Im Sinne der Wirtschaftlichkeit und der Erfüllung aller gesetzlichen Erfordernisse ist fachliche Beratung ebenso unabdingbar wie die Umsetzung der Konzepte in die betriebliche Praxis. „Wir analysieren nicht nur die Bedarfslage vor Ort, sondern setzen die Lösung dann auch gemeinsam mit dem Auftraggeber in kurzer Zeit um“,

Tailor-made **success**

Mohn GmbH at Meinerzhagen implements individual hygiene concepts efficiently.

Every successful concept begins with thorough planning,“ is one of David Mohn's guiding principles. The owner of Mohn GmbH, a specialist supplier of equipment for companies in the meat products industry, therefore relies on qualified advice. This saves a lot



charakterisiert der Unternehmer die Erfolgsstrategie seines Hauses. Die Lieferfristen richten sich nach Volumen des Auftrages und dem individuellen Aufwand.

Die Bandbreite der Leistungen reicht von der Planung bis zur Installation von Hygiene- und Reinigungseinrichtungen aller Art. Zudem versteht sich Mohn als Profi mit langjähriger Erfahrung im Bereich Rauchwagen bzw. Wurstliegewagen aus Edelstahl. „Wir fertigen Rauchwagen nach Vorstellungen der Kunden“ stellt David Mohn die Vorteile seines Unternehmens heraus und erwähnt: „Hinsichtlich Rahmenkonstruktion, Etagenanzahl, Etagenausführung, Etagenabstand, Griffen, Radkastenausführung, Rädern und Abmessungen können wir Rauchwagen bzw. Wurstliegewagen individuell und kundenspezifisch fertigen.“

Kleinigkeiten...

Schon Kleinigkeiten helfen den Kunden manchmal enorm. So wurden beispielsweise für eine Landmetzgerei im hessischen Neukirchen zusätzliche Ösen an den Rauchwagen umgesetzt, damit diese mit einem Aufzug problemlos in die obere Etage befördert werden können.

„Vorteile gegenüber konventionellen Rauchwagen“, stellt der Inhaber heraus, „sind die sauber verschweißten und gebeizten Rahmenkonstruktionen sowie die vielfältige Auswahl an unterschiedlichen Auflagentypen für jeden Anwendungszweck.“ Selbst Wurstliegewagen mit gelochten Halbschalen oder spezielle Auftauwagen für Rinderhälften werden nach Kundenwunsch geplant und gefertigt. www.mohn-gmbh.com

of effort in the run-up to a conversion, extension or modernisation and simplifies the implementation of the desired changes.

When it comes to an old or new building, the need for IFS and BRC approval, the acquisition of new products or special technical conditions, the company from North Rhine-Westphalia has a tailor-made solution. Many years of experience and a team of competent employees contribute to the fact that every task is mastered quickly and efficiently in the interest of the client.

Consulting indispensable

In the sense of economic efficiency and the fulfilment of all legal requirements, technical advice is just as indispensable as the implementation of the concepts into operational practice. „We not only analyse the requirements situation on site, but also implement the solution together with the client in a short period of time,“ is how the entrepreneur characterises his company's success strategy. The delivery times depend on the volume of the order and the individual expenditure. The range of services extends from planning to the installation of hygiene and cleaning equipment of all kinds. In addition, the company sees itself as a professional one with many years of experience in the field of smoking trol-

leys and sausage trolleys made of stainless steel. „We manufacture smoking trolleys according to the customer's ideas“, David Mohn emphasises the advantages of his company and mentions: „In regard to frame construction, handles, number of floors, floor design, floor spacing, wheel arch design, wheels and dimensions, we can manufacture smoking trolleys or sausage trolleys individually and customer-specifically.“

Small details...

Even the smallest details can sometimes help the customer

enormously. For example, for a country butcher's shop in Neukirchen, Hesse, additional eyelets were fitted to the smoking trolley so that it could be easily transported to the upper floor with an elevator.

„Advantages over conventional smoking trolleys“, David Mohn points out, „are the cleanly welded and pickled frame constructions, as well as the wide selection of different support types for every application“. Even sausage trolleys with perforated half shells or special thawing trolleys for cattle halves are individually planned and manufactured according to customer requirements.

www.mohn-gmbh.com

Vielen Dank für
Ihren Besuch auf der
IFFA



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

Printronix Auto ID
Klein und schnell

Der bislang kleinste Industriedrucker von Printronix Auto ID ist der T4000. Mit seinen kompakten Abmessungen (264 x 276 x 455 mm) ist er vor allem für beengte Arbeitsplätze geeignet, die dennoch die Robustheit und Leistungsfähigkeit eines Industriedruckers erfordern. Er druckt bis zu 5.000 Etiketten und eignet sich mit seinen Features für den standortübergreifenden Einsatz in rauen Industrieumgebungen.

Über eine faltbare Seitenabdeckung am Metallgehäuse lassen sich Druckköpfe, Etikettenrollen und Farbbänder austauschen. Der Drucker arbeitet mit einer Geschwindigkeit von bis zu 8 Zoll/s, kann bis zu 0,28 mm dicke Etiketten bedrucken und erlaubt Farbbänder von bis zu 450 m Länge. www.primtronixautoid.com

Printronix Auto ID
Small and fast

Printronix Auto ID's smallest industrial printer to date is the T4000. With its compact dimensions (264 x 276 x 455 mm), it is particularly suitable for confined workplaces that still require the robustness and performance of an industrial printer. It prints up to 5000 labels and its features make it suitable for use across multiple locations in harsh industrial environments. Print heads, label rolls and ribbons can be exchanged via a foldable side cover on the metal housing. The printer operates at speeds of up to 8 inches/s, can print labels up to 0.28 mm thick and works with ribbons up to 450 m long. www.primtronixautoid.com



Höcker
Schont den Rücken

Zunehmende Anfragen für rüchenschonende Lösungen mündeten bei Höcker in der Entwicklung der Hebe-Kippvorrichtung L3. Sie kann als Befüller für Fleischwölfe, Vakuümfüller, Trommelmischer oder Portionierer dienen. Oder überall dort, wo verschiedene Zutaten in Trichtermaschinen vermengt werden. Möglich ist der Einsatz mit E1-, E2-, E3-Eurokisten und E-Performancekisten mit einer festen Füllung bis zu 30 kg. Bis zu einer Höhe von 1,80 m können die Kisten entleert werden. Ein weiterer Pluspunkt der L3: ihre unkomplizierte Reinigung. Die Anschaffung amortisiert sich zum einen durch die geringere Belastung der Mitarbeiter. Zum anderen ermöglicht die L3 ein effektives Heben und Ausleeren der Kisten. Es gibt sie als mobile oder stationäre Einheit. www.hoecker.de



Höcker
Gentle solution for the back

Increasing inquiries for back-friendly solutions resulted in Höcker developing the L3 lifting and tilting device. It can be used as a filler for meat mincers, vacuum fillers, drum mixers or portioners. Or wherever different ingredients are mixed in hopper machines. It can be used with E1, E2, E3 Euro crates and E-Performance crates with a solid filling of up to 30 kg. The crates can be emptied up to a height of 1.80 m. Another advantage of the L3: its easy and uncomplicated cleaning. The purchase pays for itself for the companies on the one hand through the lower burden on the employees. On the other hand, the L3 enables Euro crates to be lifted and emptied more effectively than would be possible by hand. The L3 is available as a mobile or stationary unit. www.hoecker.de

GEA Group
Frostige Kontrolle

Das Froster-Kontrollsystem Callifreeze® von GEA überwacht den Zustand der Produkte im Froster und kalibriert die Frosterparameter automatisch, um sicherzustellen, dass jedes Produkt gemäß den Anforderungen tiefgefroren wird. Das Kontrollsystem überwacht kontinuierlich das Niveau an kristallisiertem Wasser in den Nahrungsmittelprodukten und stellt die Verweilzeit im Froster sowie Lufttemperatur und Gebläsegeschwindigkeit automatisch ein, um bei minimalem Energieverbrauch genau das erforderliche Gefrierniveau zu erreichen. Die Kontrolleinheit lässt sich für GEA-Gefriergeräte der Produktserien S-Tec und



A-Tec konfigurieren, die sich für zahlreiche Nahrungsmittelprodukte wie Fleisch, Geflügel und Fisch sowie Fertiggerichte, Backwaren und Milchprodukte eignen. www.gea.com

GEA Group
Freeze control

The freezer control system Callifreeze® from

GEA monitors the condition of products exiting the freezer, and then automatically calibrates the freezer parameters to ensure that every product is frozen according to optimum requirements. The system achieves this by continuously monitoring the level of crystallized water in the food products, and automatically adjusting product retention time in the freezer, air temperature and fan speed to achieve the precise level of freezing required, with minimum energy consumption. The control unit can be configured for GEA freezing plants of the S-Tec and A-Tec product series handling a wide range of food products, including meat, poultry and fish, ready meals, bakery and dairy products. www.gea.com

Abluftreinigung
Air cleaning devices

oxytec air & water purification systems

→ **Abluftreinigung**
Effiziente Reinigung von Brüden- und Räucherabluf (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

175 years of

... EXPERIENCE IN FOOD TECHNOLOGY

vos-schott.com

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

FRONTMATEC

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

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
itec.de

GÜDEL
Intralogistics

83737 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 Craisheim
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

Entnehmungsmaschinen
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 KINDERDÖRFER
WELTWEIT
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
Telefon: + 49 (0) 8334/9 89 10-0
Fax + 49 (0) 8334/9 89 10-99
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. 054 06/5 08-0 · 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 Schaafheim-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-schuet.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

OJBT. STRONGER TOGETHER TIPPERTIE

**Clipping and
Packaging Solutions**

TIPPERTIE 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 |
Entschwartungsklingen | Gefriergut-
schneider | Slicermesser | Kreismesser |
Injektornadeln | Schneidwerkzeuge für
Großwölfe | Verpackungsmesser |
Sonderanfertigungen

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

The Art of Cut

BE Maschinenmesser



PERMEdge®

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

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

hagedorn
FOODTECH

Slicermesser
in Sichel- und Kreisform

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

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-seuth.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
frontmtec.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
frontmtec.com
ITEC
FRONTMATEC HYGIENE
itec.de

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

fleischnet.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 29-04, Fax -13 • www.brunox.com
Großhändler gesucht für den flächendeckenden Vertrieb

Schneidwerkzeuge
Cutting tools

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

Stechschutzhürzen/-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

Stechschutzhürzen/-handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves

niroflex
premium protection

Einfach sicher!

Friedrich **M**ünch
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.msfg.org



Trimmer

SUHNER **ABRASIVE**

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

SUHNER
EXPERTS. SINCE 1914.

www.gewichtsgenau-schneiden.de

MAJA FP 240

SCHNELL – STARK – FLEXIBEL

GEWICHTSGENAUES FLEISCH-PORTIONIERSYSTEM:

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



SCHNEIDEN



MAJA
PART OF **marel**