

who's Who

BEMA

MAGURIT

Weber

Singer & Sohn

Henneken

**Alco-
food-
machines**

Schütt

JRS

GLASS

**SCHRÖDER
TIPPER TIE**

**VEMAG
ANLAGENBAU
Handtmann**

Niroflex

FESSMANN

Güdel

Sorgo

**VEMAG
Maschinenbau**

**Maurer-Atmos
Middleby**

**GERMOS
NESS**

TREIF

Lißner

Seydelmann

RISCO

BANSS

JWE-Baumann

Autotherm

**Maschinenfabrik
LASKA**



Zierfische im Gartenteich

Wirtschaftsweise, (selbsternannte) Experten und nicht zuletzt unsere Politiker streiten sich ja schon seit ein paar Jahren, ob nun eine Rezession bevorsteht oder ob so mancher globale Handelssturm eher schadlos an uns vorbeizieht. Soviel ist sicher: Die heimische Autoindustrie befindet sich mitten im Umbruch und muss sich kräftig strecken, will sie den Vorsprung aufholen, den fernöstliche E-Mobilisten aufgebaut haben.

Ganz anders die Situation im mittelständischen Maschinenbau der Fleisch- und Lebensmittelbranche. Im D-A-CH-Bereich sind die Auftragsbücher nach wie vor gut gefüllt; die Branchen-Leitmessen IFFA in Frankfurt am Main und Anuga in Köln gerieten zu imposanten Demonstrationen ungebrochener heimischer Leistungs- und Innovationskraft.

Und hier ist auch das Erfolgsrezept verborgen. Dort die erfolgsverwöhnte Automobilbranche, die jahrzehntlang vor lauter Kraft kaum noch gehen konnte und dabei die Zukunft verschlafen hat. Hier die mittelständischen Maschinenbauer, die bei allem Erfolg immer bodenständig geblieben sind und Unternehmerteilhaber, Innovationskraft und Wirtschaftlichkeit unter einen Hut gebracht haben.

Deswegen sind sie heute auch, anders als andere exportorientierte Branchen, ein ganzes Stück weit weniger anfällig politischen und wirtschaftlichen Turbulenzen gegenüber. Selbst der aktuelle Handelskrieg zwischen den USA und China kann ihnen kaum etwas anhaben – ganz einfach, weil ihre Maschinen auf dem ganzen Planeten gefragt sind.

Im Detail oft den entscheidenden Dreh besser als die internationale Konkurrenz, sind sie ihren Usern im Fleischerhandwerk sowie in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie leistungsfähige, treue und damit preiswerte Gefährten aus Edelstahl. Oder, um beim vielleicht überraschenden Titelbild dieses Sonderhefts zu bleiben: wie Zierfische im Gartenteich.

Viel Spaß beim Durchblättern und bei der Lektüre wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser,

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



Who's who

Alco-food-machines	3
Autotherm	4
BEMA - Lorenzo Barroso	5
Fessmann	6
Germos Ness.	7
Globales Qualitätssiegel	8
Glass	10
Güdel.	11
Handtmann	12
Henneken	13
JWE-Baumann Banss	14
Laska	15
Lißner engineers + architects . . .	16
Magurit	17
Maurer-Atmos Middleby.	18
Niroflex.	19
Risco	20
Rettenmaier Räuchergold	21
Hans Schütt.	22
Maschinenfabrik Seydelmann. . .	23
Singer & Sohn	24
Messe-Zaubertrank	25
Sorgo	26
Tipper Tie/Schröder	27
Treif Maschinenbau	28
VEMAG Anlagenbau	29
Weber Maschinenbau	30
VEMAG Maschinenbau	31
Rettenmaier Vitacel	32

Impressum

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

Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Garmischer Str. 7, 80339 München
Tel. 089 37060-0, Fax 089 37060-111

Chefredakteur und verantwortlich i.S.d.P.:
Christian Blümel

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

Druck: alpha-teamDruck GmbH, München

Erscheinungstermin: Dezember 2019

NEU!
Vollautomatische
Kochprozess-
steuerung!

sterilisieren
kochen
garen
dämpfen
reifen

AUTOKLAV & KESSEL **KORIMAT**

www.korimat.de

Alco- food-machines



wolfen - mischen - formen - beschichten - braten - garen - kühlen

Für jedes Produkt eine einzigartige Lösung: Das Produktportfolio hat sich über die Jahre stetig erweitert und so bietet die Alco-food-machines GmbH & Co. KG vom Plätter über den Mischer und den Wolf bis hin zu vielfältigen Techniken zum Schneiden, Steaken und Panieren auch Anlagen zum Garen, Braten, Frittieren sowie Maschinen für Tiefkühl- und andere thermische Prozesse. Diese breit gefächerte Produktpalette macht Alco-food-machines zu einem bedeutenden internationalen Anbieter von Verarbeitungslinien für die Fast Food/Convenience-Industrie.

Quantität und Qualität: Mit den Standardisierungslinien erfüllt Alco-food-machines individuelle Anforderungen für die Herstellung von Produktmassen – natürlich unter besten hygienischen Bedingungen und höchstem Automatisierungsgrad. Die kundenspezifische Beratung, Planung, Fertigung und Installation aus einer Hand sorgt für eine optimal auf die Kundenbedürfnisse abgestimmte und nahezu vollautomatische Produktherstellung.

Umfassend und flexibel: Die enorme Anpassungsfähigkeit der Anlagen bietet eine hohe Flexibilität in der Produktion. Vom Formen über das Beschichten, Frittieren und Garen bis hin zum Kühlen und Frosten bilden die modular aufgebauten Convenience-Linien den gesamten Produktionsprozess ab. Ob Ready Meal oder Finger Food – die steigende Nachfrage in der Convenience-Industrie zahlt sich mit den maßgeschneiderten Lösungen schnell gewinnbringend aus.

REFERENZEN

- ▶ Barilla
- ▶ Wagner
- ▶ OSI Food Solutions
- ▶ Wolf Wurst
- ▶ Heidemark Geflügel-Spezialitäten
- ▶ Böklunder
- ▶ Coburger Milchwerke

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ Qualität
- ▶ Individualität
- ▶ Flexibilität

Your ideas – our solutions

Geschäftsleitung:

Thomas Kleine-Ausberg
Isabelle Kleine-Ausberg
Nicole Algra

Sortiment:

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



alco
food-machines

Alco-food-machines GmbH & Co. KG

Kreienbrink 3+5 | 49186 Bad Iburg
Tel. 05403 7933-0 | www.alco-food.com



Autotherm

Der Traditionsbetrieb AUTOTHERM Ludwig Brümmendorf bietet seinen weltweiten Kunden die gesamte Palette der modernen Räucher- und Klimatechnik. Dabei profitieren die Kunden von der Erfahrung des Unternehmens. Ein echtes Pfund, denn AUTOTHERM feierte (und feiert) 2019 70 Jahre erfolgreiche Arbeit auf höchstem Qualitätsniveau. Neben Kalt-, Warm- und Heißräucherkamern mit vollautomatischen Raucherzeugern zur Beschickung mit Sägemehl oder Hack-schnitzeln stehen auch das Dampfrauchverfahren oder Flüssigrauch sowie komplette Linienlösungen auf dem Programm.

Speziell für Industriekunden bietet AUTOTHERM Intensivkühlanlagen in Kombination mit Rauch- und Kochanlagen an – also Durchlaufanlagen, in denen die Schritte Trocknen, Räuchern, Kochen und Kühlen vollautomatisch ablaufen. Die bodenfahrbaren Standard-Rauchwagen werden mittels Edelstahl-Hydraulikzylindern von der Heißrauch- in die Intensivkühlzone transportiert. Das Kühlen erfolgt automatisiert direkt im Anschluss an das Kochen; eine Kontamination mit Keimen oder Bakterien aus der Umluft ist ausgeschlossen.

Während eine automatische Tür die Kühlzone hermetisch abschließt und der Kühlprozess startet, kann die Räucherzone schon wieder neu beschickt werden. Eine extrem wirtschaftliche, flexible Lösung also, die den hygienischen Anforderungen der Kunden Rechnung trägt. Diese effektive Kombination von zwei Prozessschritten ist übrigens auch für eine Koch- und/oder Pasteurisierungskammer mit einer Intensivkühlkammer realisierbar.

Die Anlagensteuerungen sind mit Zentralcomputern vernetzbar. Auch eine Erfassung der Rauchwagen mittels Barcode-scanner ist möglich. Durch die Visualisierung am Computer wird die gesamte Produktion dokumentiert und ist jederzeit reproduzierbar. Welche Steuerung in welcher Anlage eingesetzt wird, richtet sich nach den Wünschen der Kunden und/oder den technischen Voraussetzungen. Das Hauptaugenmerk liegt auf der einfachen Handhabung der Steuerungen für die Anwender.



ERFOLGSFAKTOREN

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

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

Autotherm Ludwig Brümmendorf GmbH & Co. KG
 Luxemburger Straße 39 | 54649 Waxweiler
 Tel. 06554 9288-0
 info@autotherm.de | www.autotherm.de



BEMA - Lorenzo Barroso

Seit der Gründung im Jahr 1990 ist es unser Ziel, ein umfassendes Produktangebot für die Fleischwarenindustrie und das Fleischerhandwerk zu bieten. Nachdem im Jahr 2005 die Entscheidung getroffen wurde, immer weitere Fertigungsschritte im eigenen Werk durchzuführen, wurde der Maschinenpark über die Jahre kontinuierlich erweitert. Mittlerweile umfasst das Lieferprogramm neben Kunstdärmen jeglicher Art, auch Vakuum- und Schrumpfbeutel, Verpackungsfolien, sowie Clips, Schlaufen und Clipmaschinen. Als Ansprechpartner für Verpackungen aller Art, lag das Augenmerk immer darauf, ein verlässlicher Partner mit höchstem Serviceanspruch zu sein.

Mehr Platz für Kundenservice

Die hohe Kundenzufriedenheit spiegelt sich seit Jahren im starken Wachstum wieder. Um auch weiterhin einen höchstmöglichen Service bieten zu können, entschied sich Bema Anfang 2018 für einen Neubau der Unternehmenszentrale inkl. Logistikzentrums und Erweiterung der Produktionsfläche und -kapazitäten im niederländischen Waddinxveen nahe Rotterdam. Lucas und Bernd Pröpper, Inhaber der Bema Gruppe, freuen sich über die geplante Erweiterung: „Wir produzieren Verpackungen für alle Arten von Lebensmitteln und legen unser Augenmerk auf die flexible Konfektionierung und Verarbeitung von Kunststoffverpackungen. An unserem aktuellen Standort sind wir an unsere Kapazitätsgrenzen gestoßen. Mit ca. 8.000 m² Nutzfläche wird unser Neubau deutlich größer sein, als die uns derzeit zur Verfügung stehende Fläche.“ Der endgültige Umzug in das neue Produktions- und Verwaltungsgebäude wird bis Anfang 2020 vollzogen sein.



Bema GmbH | Holtumsweg 39 | 47652 Weeze
Tel. 02837 6683-169 | Fax 02837 6683-173
info@bema-verpackungen.de | www.bema-verpackungen.de

Strategische Partnerschaft mit Lorenzo Barroso

Neben dem klassischen Geschäft von Kunstdärmen, Vakuumbeuteln und Verpackungsfolien in verschiedensten Variationen, erhält Bema mit dem Neubau die Möglichkeit, sich zum All-round-Lieferanten der Lebensmittelverpackungsindustrie weiter zu entwickeln. Dies spiegelt sich auch in der strategischen Partnerschaft mit dem spanischen Unternehmen Lorenzo Barroso wieder, die bereits seit 2003 besteht. Lorenzo Barroso produziert seit 1958 Clip- und Abbindemaschinen, sowie jede Art von Aluminiumclips und Schlaufen.

Erste vollautomatische Clipmaschine mit Verdränger

So zeigt insbesondere die neuentwickelte, vollautomatische Clipmaschine MKS, die auf der diesjährigen IFFA erstmalig präsentiert wurde, welchen Mehrwert Lorenzo Barroso der Fleischwarenindustrie bieten kann. Für Kaliber bis 85 mm verarbeitet die Maschine Faser-, Kollagen oder Kunststoffdärme und bietet so eine größtmögliche Flexibilität. MKS ist die erste Clipmaschine von Lorenzo Barroso, welche über einen Verdränger verfügt.



Neuer Flachclip: Keine scharfen Kanten

Gepaart mit dem neuen flachen Clip, der eine besondere Clipgeometrie hat, sind nun Verschlüsse ohne scharfe Kanten und mit sauberen Enden umsetzbar. Dies bietet einen besonderen Vorteil bei Wurstwaren, welche zusätzlich in eine Sekundärfolie verpackt werden – eine Beschädigung oder ein Durchstoßen der Sekundärverpackung wird durch den neuen Clip ausgeschlossen.



Das umfangreiche Angebot kennzeichnet sich durch qualitätsorientierte Innovationen bei gleichzeitigem Fokus auf einfache Handhabung. Bei Bedienung und Wartung der

neuen Clipmaschine wurde höchsten Wert auf einfache und verständliche Wechsellmöglichkeiten gelegt. Mit der Markteinführung der Clipmaschine MKS ist die Entwicklung seitens Lorenzo Barroso im Maschinensegment noch lange nicht abgeschlossen und es kann fest davon ausgegangen werden, dass weitere Neuheiten zeitnah folgen.



Fessmann

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

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

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

ERFOLGSFAKTOREN

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

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

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

Transportsystem, bietet das Unternehmen mit der TF4000 auch eine vollautomatisierte Linie an. Diese setzt sich aus individuell steuerbaren Kammerteilen zusammen und ermöglicht so eine kontinuierliche Pro-

duktion bei höchster Qualität der Endprodukte.

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

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

Geschäftsführer: Ulrich Fessmann

Sortiment: Räucheranlagen, Kochanlagen, Backanlagen, Kühlanlagen, Kochkessel, Raucherzeuger

Anwendungen: Thermische Behandlung von Lebensmitteln

Branche: Maschinen- und Anlagenbau

FESSMANN

Leading in Smoking Technologies

FESSMANN GmbH und Co. KG

Herzog-Philipp-Straße 39 | 71364 Winnenden

Tel. 07195 701-0 | Fax 07195 701-105

info@fessmann.de | www.fessmann.com

GERMOS NESS

Ihr Partner für den guten Geschmack!

Wer Betriebe in der Lebensmittelindustrie der verschiedensten Größenordnungen sinnvoll und wirtschaftlich ausstatten will, muss mehr als nur Anlagenhersteller sein. Zurecht erwarten Kunden Kompetenz über den gesamten Produktlebenszyklus. Denn nur dann können Lösungen geschaffen werden, die auf der ganzen Linie durch Qualität, Wirtschaftlichkeit und perfekte Integration in den Betrieb überzeugen.

Ob Ein- oder Mehrwagenanlagen, GERMOS NESS bietet für jede Anlagenkonfiguration die richtige Größe, Technologie und Ausstattung.

Seit über 50 Jahren ist GERMOS NESS im Bereich des Anlagenbaus für die Nahrungsmittelindustrie tätig. Der Tätigkeits-

schwerpunkt liegt in den Bereichen Räuchern, Backen, Kochen, Kühlen und Reifen. Das GERMOS NESS-Team ist überzeugt, dass die beste Technik auch den besten Service verlangt. Nur so schaffen sie anspruchsvollste Hygienestandards umzusetzen und Ihren Kunden Mehrwert zu generieren.

Ob Dampf-, Reibe- oder Glimmrauch! GERMOS NESS ist immer der richtige Partner.

GERMOS NESS versteht sich auch als Partner für vor- und nachgelagerte Prozesse. Deshalb ist es für uns selbstverständlich Lösungen zum Thema Energieeffizienz sowie Rauchvernichtung zu erarbeiten und die Kunden entsprechend zu beraten.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Gerne beraten wir Sie persönlich und erarbeiten für Sie individuelle Lösungen.

Die Geschäftsfelder von GERMOS NESS: Räuchern, Kochen, Backen, Kühlen, Reifen, Rauchvernichtung, Energie-Management-System nach ISO 50001

GERMOS NESS veredelt Ihr Produkt: Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Käse, Fisch, uvm.

Das Produktprogramm von GERMOS NESS: Backanlagen, Rauchanlagen (Dampf-, Reibe-, Glimmrauch), Kochkessel (200l bis 1200l), Kochanlagen, Intensivkühlanlagen, Klimaanlage, Nachreifeanlagen, Energie-Management-System, Rauchvernichtung

... inklusive Steuerung und Dokumentationssystem

GERMOS NESS

GERMOS NESS GmbH & Co. KG

Eisenbahnstraße 32-34 | 73630 Remshalden

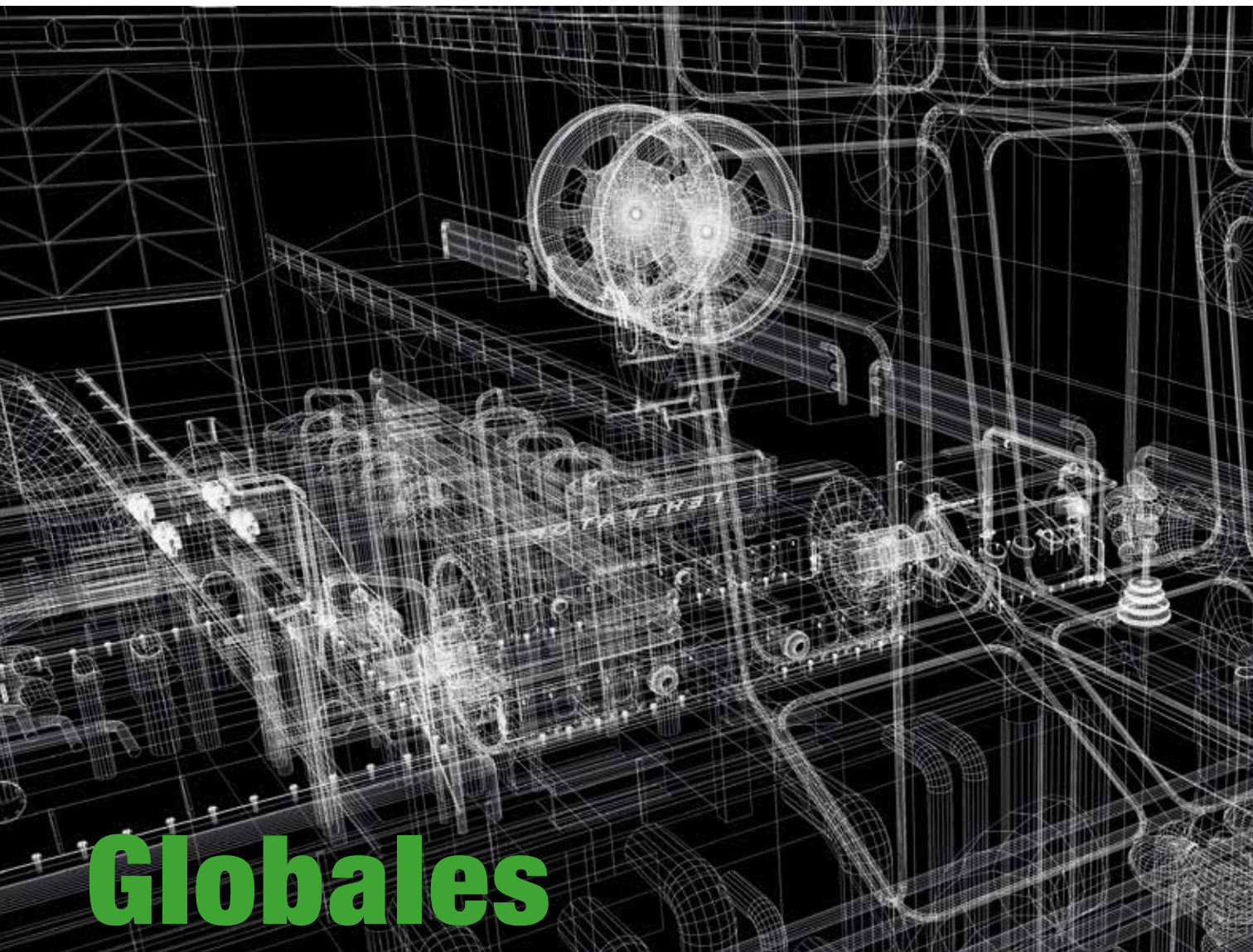
Tel. 07151 7001-0 | Fax 07151 7001-33

www.germos.de | www.ness-smoke.de



ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ GERMOS NESS-Spezialisten vor Ort
- ▶ Neuprojekt-Beratung vor Ort
- ▶ Kundendienst weltweit
- ▶ Hohe Ersatzteilverfügbarkeit
- ▶ Anwenderschulungen
- ▶ Energiemanagement gemäß ISO 50001



Globales Qualitätssiegel

Daten aus dem internationalen YouGov Cambridge Globalism Project zeigen: Made in Germany steht für Qualität, Made in China ist weltweit Schlusslicht.

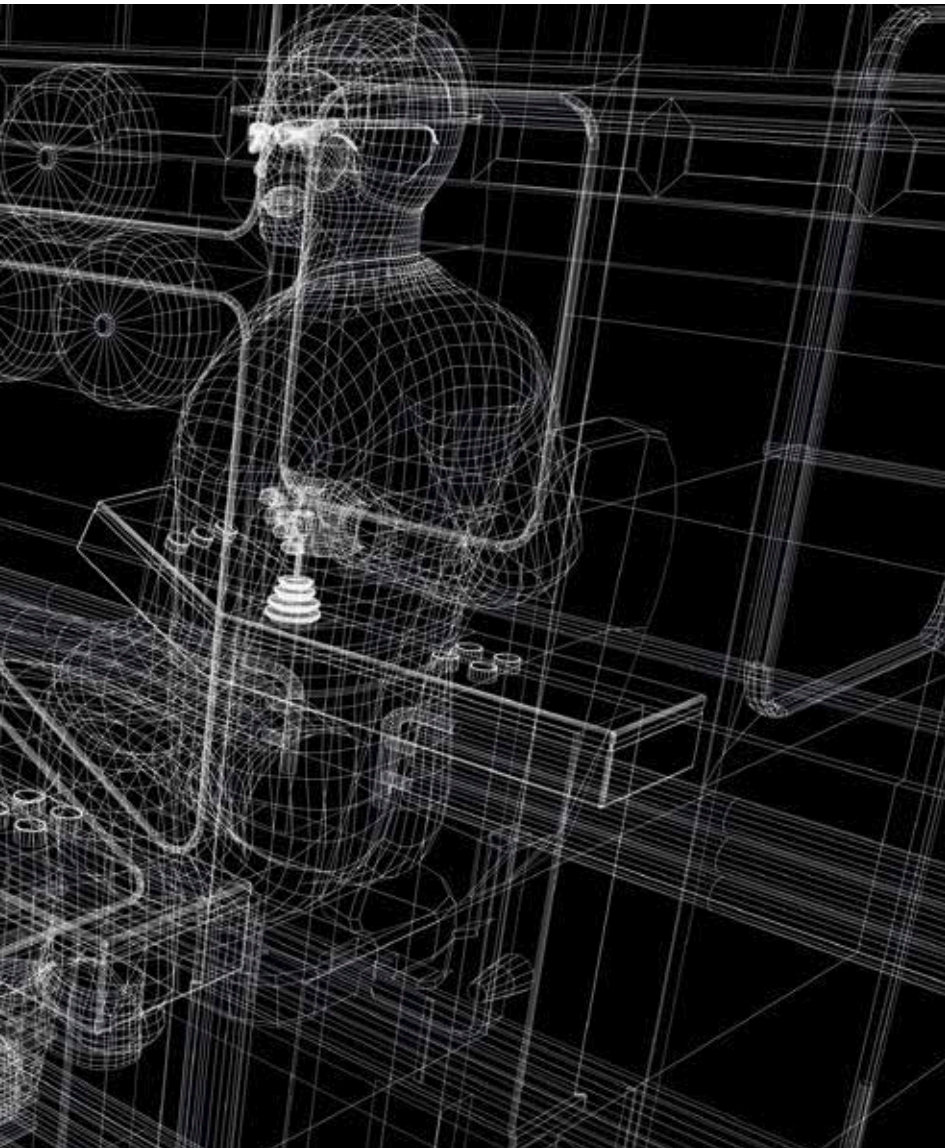
Produkte, die in Deutschland hergestellt werden, standen vor allem früher für Qualität. Heute werden diese ehernen Wahrheiten in der öffentlichen Diskussion häufiger hinterfragt. Doch eine Studie der internationalen Data and Analytics Group YouGov und der britischen Cambridge University zeigt, dass „Made in Germany“ weiterhin für positiv bewertete Produkte steht. In einem internationalen

Projekt wurden Menschen aus 23 Ländern repräsentativ befragt, wie sie Produkte wahrnehmen, wenn diese in einem bestimmten Land hergestellt werden. Darunter wurden auch zwölf produzierende Länder abgefragt.

Unangefochten Platz 1

Im Gesamtvergleich stehen Produkte aus Deutschland auf Platz 1 der weltweiten

Konsumentengunst. Durchschnittlich hat die Hälfte aller Befragten einen positiven Eindruck von Produkten aus Deutschland, nur 6 Prozent einen negativen. Daraus ergibt sich ein Gesamteindruck von +44 Punkten für Produkte „Made in Germany“. Auf Platz 2 des Rankings stehen Waren aus Italien mit einem Nettowert von +38 Punkten, gefolgt von Großbritannien und Frankreich auf Platz 3 und 4 (jeweils



von deren Qualität (46 Prozent), lediglich 11 Prozent von ihnen sind nicht überzeugt von „Made in China“. Jedoch beurteilen sie im Vergleich zu den 12 anderen abgefragten Ländern ihre nationalen Produkte trotzdem am seltensten positiv.

Generell überrascht es kaum, dass viele Befragte die Produkte aus dem eigenen Land besser bewerten als Produkte aus dem Ausland. Am stärksten zeigt sich dieser Effekt bei Mexiko, wo ganze 67 Prozent der Befragten Produkte mit der Bezeichnung „Made in Mexico“ als positiv wahrnehmen. Zum Vergleich: In den übrigen Ländern lag der Wert bei durchschnittlich 17 Prozent.

Am geringsten fällt dieser Heimvorteil allerdings in Deutschland aus. Das liegt aber nicht daran, dass die Deutschen nicht überzeugt von der Qualität ihrer Produkte wären. Vielmehr ist die Begeisterung für deutsche Waren in anderen Ländern außerordentlich groß, zum Beispiel in Ägypten. Dort nehmen 77 Prozent deutsche Produkte positiv wahr.

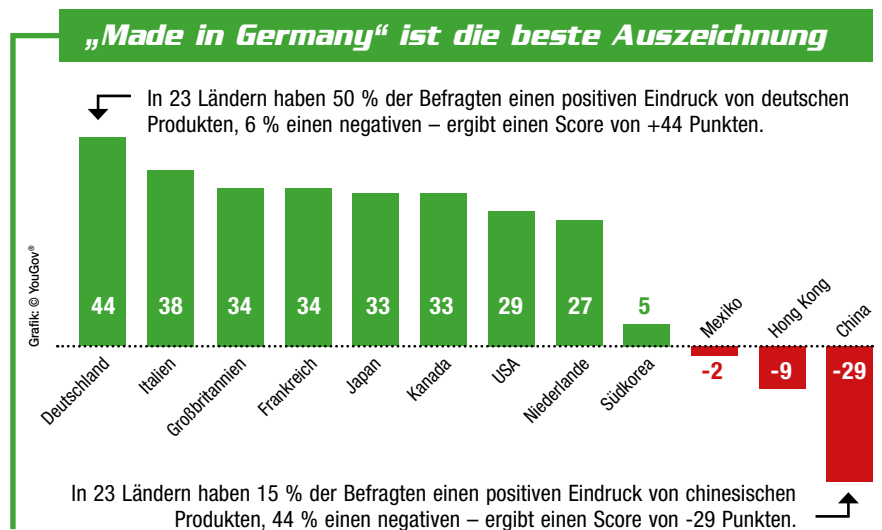
Eine Frage der Wahrnehmung

„Unsere Studie zeigt, dass bei der Wahrnehmung von Produkten deren Herkunft weiterhin eine wichtige Rolle spielt“, sagt Philipp Schneider, Head of Marketing bei YouGov Deutschland. „In dieser Hinsicht hat das Label Made in Germany besonders international noch eine hohe Relevanz. Gleichzeitig wird es spannend, die Entwicklung der weniger positiv wahrgenommenen Labels wie Made in China weiter zu beobachten, da besonders im Bereich der Unterhaltungselektronik

+34 Punkte; siehe Grafik re.). Japan belegt mit seinen Waren als erstes nicht-europäisches Produktionsland Platz 5. Seine Produkte werden im Schnitt besser bewertet als die des regionalen Konkurrenten Südkorea. Im Gegensatz dazu haben durchschnittlich 44 Prozent der Befragten eine negative Meinung zu Produkten made in China. Das ist beinahe das Dreifache von denjenigen, welche positiv über chinesische Produkte denken (15 Prozent). Daraus resultiert für „Made in China“ ein Nettowert von -29 Punkten.

Patrioten werten anders

Bei der Frage nach dem Eindruck von Produkten aus dem eigenen Land sind die Chinesen selbst hingegen recht überzeugt





chinesische Marken in letzter Zeit immer öfter bei den Verbrauchern punkten." Die Daten beruhen auf Onlineumfragen von YouGov, erhoben zwischen 28. Februar und 26. März 2019. Befragt wurden je rund 1.000 Erwachsene aus Frankreich, Italien, Spanien, Schweden, Dänemark, Polen, Australien, Kanada, Japan, Brasilien, Mexiko, Saudi-Arabien, Indien,

China, Indonesien, Thailand und Südafrika. Dazu kamen rund 500 Teilnehmer aus der Türkei, über 600 aus Nigeria, je 1.500 aus Deutschland und Ägypten sowie jeweils rund 2.000 aus Großbritannien und den USA. Ägypten, Saudi-Arabien, Indien, China, Indonesien, Thailand und Nigeria wurden in der Studie repräsentativ gewichtet.

Das YouGov Cambridge Centre hat das „Globalism Project“ in Zusammenarbeit mit dem Bennett Institute for Public Policy an der Cambridge University und der britischen Tageszeitung „The Guardian“ ins Leben gerufen. Dabei handelt es sich um eine jährlich durchgeführte Studie in 23 Ländern auf allen Kontinenten, die sich mit der Globalisierung beschäftigt.

Fotos: Colourbox.de

Maschinenbau

ANZEIGE

GLASS



ERFOLGSFAKTOREN

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

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

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

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

Geschäftsführer: Ludger Glass, Andreas Glass
Sortiment: Mischer und Prozessanlagen, Emulgierer, Gewürzmischer, Feinstzerkleinerer, Tumbler, Minitumbler, Plätter, Steaker

GLASS
MADE IN GERMANY

GLASS GmbH & Co. KG
 Frankfurter Weg 28 | 33106 Paderborn
 Tel. 05251 77991-0
 info@glass-maschinen.de
 www.glass-maschinen.de



GÜDEL

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

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 Intralogistik für die lebensmittelverarbeitende Industrie zum Tragen.

Die Güdel Group mit Hauptsitz in der Schweiz ist Hersteller von hochpräzisen Maschinenkomponenten und Anbieter von anspruchsvollen Automatisierungslösungen. Weltweit beschäftigt die Güdel Group rund 1.200 Mitarbeiter an über 30 Standorten. Güdel Intralogistics ist Spezialist für Automationslösungen im Bereich Hygiene und Nahrungsmittel, speziell für die lebensmittelverarbeitende Industrie. Schwerpunkte liegen in der Entwicklung, Fertigung und Inbetriebnahme von Waschanlagen, Trocknern, Sortern, Gebindelagern, Zerlegeanlagen und anderen Lösungen rund um das Gebindehandling.

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

Gewerbegebiet Salzhub 11 | 83737 Irschenberg
Tel. 08062 7075-0 | intralogistics@de.gudel.com | gudel.com



Handtmann

Handtmann entwickelt und produziert Maschinenlösungen für die Herstellung von Wurst- und Fleischprodukten sowie Lebensmitteln allgemein. Das Portfolio umfasst Vakuumfüller und Systeme für den Handwerksbetrieb, für mittelständische Betriebe bis hin zu automatisierten Komplettlösungen für die Industrie. Wichtigste Funktionen dieser Systeme sind Füllen, Portionieren, Schneiden, Dosieren, Formen, Koextrudieren sowie Automatisieren und Produkthandling. Ergänzt werden die Systeme durch eine Vielzahl an digitalen Industrie-4.0-Lösungen.

Herausragendes Merkmal aller Handtmann Systeme ist eine exzellente Portioniergenauigkeit. Handtmann ist weltweit in über 100 Ländern durch eigene Vertriebsniederlassungen oder Vertretungen präsent.

Technologie- und Kundenzentrum

Der Kunde steht bei Handtmann immer im Mittelpunkt. Als Kommunikationsplattform dienen hierfür unter anderem Technologiezentren mit EU-Zulassung für Lebensmittel nach neuesten lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Hier finden Maschinenvorfürungen, Produkttests, Projektgespräche, Präsentationen, Seminare und Fachtagungen statt.

ERFOLGSFAKTOREN

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

- Geschäftsführer:** Harald Suchanka, Karl Keller
- Portfolio:**
- Vakuumfüller mit Zusatzgeräten für Handwerk, Mittelbetrieb, Industrie
 - Hochvakuumfüller für Rohwurst, Brühwurst und Schinken
 - Integrierte Füllwolftechnik
 - Würstchen-Aufhänge- und Schneidelinien
 - ConPro-Systeme zur Würstchenherstellung ohne Darm
 - Hackfleischportionier-Systeme
 - Form- und Schneide-Systeme
 - Dosier-Systeme
 - Produkthandling-Systeme/Automation
 - Digitale Lösungen

- Anwendungen:**
- Klassische Wurst- und Fleischprodukte
 - Rohwurst, Kochwurst, Brühwurst
 - Schinkenprodukte
 - Hackfleischprodukte
 - Fleischinnovationen / Hybridwürstchen
 - Fleischfreie-/Fleischersatz-Produkte
 - Feinkost und Delikatessen
 - Tiernahrung
 - Sonstige Produkte aus pastöser Masse

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
 Hubertus-Liebrecht-Straße 10-12 | 88400 Biberach
 Tel. 07351 45-0 | Fax 07351 45-1501
 sales.machines@handtmann.de | www.handtmann.de

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Henneken

Als führender Hersteller im Bereich Pökeltechnik entwickelt und produziert das Familienunternehmen Ferdinand Henneken GmbH seit über 40 Jahren Handwerks- und Industriemaschinen, die weltweit vertrieben werden.

Bei den Vakuumtumbler umfasst das Produktportfolio fünf verschiedene Tumblyertypen, sodass Henneken für jeden Anwendungsbereich die optimale Lösung anbieten kann. Durch eine Vielzahl an Optionen kann der Kunde die Maschine an seine Bedürfnisse anpassen. Neben dem klassischen Tumbeln können Spezialprozesse wie Auftauen, Marinieren, Trockensalzen oder Kochen realisiert werden.

Während bei den Kunden im Handwerk die Modelle CVM mit rotierendem Polterarm und Kühlung in den Größen 150 bis 350 Liter die Bestseller sind, ist bei den Industriekunden der Vakuumtumbler Typ B mit Kühl- und Auftausystem, der in den Größen 650 bis 12.000 Liter produziert wird, das meistverkaufte Modell.

Hohe Einspritzgenauigkeit

Im Bereich Injektoren bietet Henneken vier verschiedene Maschinengrößen zwischen 24 und 630 Nadeln an. Alle Größen sind serienmäßig mit Einzelnadelsteuerung und – bis auf den HPI 300 – auch mit Luftfederung ausgestattet, sodass eine sehr hohe Einspritzgenauigkeit erreicht werden kann. Es können Produkte mit und ohne Knochen/Haut verarbeitet werden. Natürlich sind passende Lakefiltersysteme, Lakemischer und Kühlsysteme in verschiedenen Größen dazu erhältlich.

Henneken hebt sich durch seine langlebige, robuste Bauweise mit Hygienesdesign von seinen Mitbewerbern ab sowie durch die hohe Flexibilität. Die Maschinen werden komplett vom Blechrohling bis zur fertigen Maschine mit Steuerung, Kühlung und Beschickungssystem im eigenen Unternehmen in Bad Wünnenberg gefertigt, wodurch es möglich ist flexibel auf Kundenwünsche zu reagieren.

Für das Jahr 2020 plant Henneken den Ausbau des Vertriebs- und Servicenetzes für die deutschen Handwerksunternehmen.

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Made in Germany**
- ▶ **Eigenes Technikum für Maschinentests**
- ▶ **Flexibilität durch sehr hohe Fertigungstiefe**
- ▶ **Robuste Bauweise mit modernen Siemens-Steuerungen**
- ▶ **Großes Produktportfolio von Handwerksmaschinen bis Industrieanlagen**

Gründung: 1977
Geschäftsführer: Volker Henneken, Kai Henneken
Sortiment: Vakuumtumbler, Injektoren, Steaker, Lakemischer, Plätter, Beschickungssysteme



Injektor HPI 350



Vakuumtumbler Typ CVM mit Kühlung



Vakuumtumbler B6000

HENNEKENTUMBLER
 seit 1977

Ferdinand Henneken GmbH

Hedderhagen 10 | 33181 Bad Wünnenberg | Tel. 02953 8553
 info@henneken-tumbler.de | www.henneken-tumbler.de



BANSS New Meat Technology JWE-Baumann Foodtec

Zwei Marken mit einem gemeinsamen Anspruch: BANSS und JWE-Baumann bieten weltweit technisch innovative und qualitativ hochwertige Schlachttechnik – auf Wunsch auch mit individuellen Lösungen für besondere Anforderungen.

Seit Anfang 2019 sind die beiden Betriebe Partnerunternehmen. Jürgen Weiß, der Inhaber von JWE-Baumann, hatte den insolventen Anlagenbauer aus Biedenkopf in Hessen als geschäftsführender Gesellschafter übernommen und wieder auf die Erfolgsspur geführt. Beide Unternehmen werden getrennt geführt, arbeiten aber eng zusammen, um alle Kundensegmente vom Handwerksbetrieb bis zum industriellen Fleischverarbeiter abdecken zu können. BANSS wurde 1868 als Schlosserei gegründet und fertigt seit 1935 Schlachttechnik. Als Hersteller von Schlacht- und Fleischverarbeitungsanlagen sowie Lager- und Kühlraumsystemen hat sich das Unternehmen weltweit

einen Namen gemacht. Während BANSS Systemanlagen für Stückzahlen im industriellen Maßstab anbieten kann, spricht JWE-Baumann in erster Linie mittelständische Kunden an. Das 1996 gegründete Unternehmen mit Sitz in Aalen in Baden-Württemberg gehört zu den weltweit führenden Herstellern von Brüh- und Enthaarungsmaschinen.

Seit beide Firmen unter gemeinsamer Führung arbeiten, wird überall dort, wo es der Ergänzung und Erweiterung der Angebotspalette dient, Technologie des Partnerunternehmens eingesetzt, beispielsweise Fördertechnik von BANSS für Maschinen von JWE-Baumann. Diese Form der Kooperation funktioniert, weil beide Marken seit jeher nach denselben Maßstäben arbeiten: technologische Spitzenlösungen gepaart mit höchster Qualität und Zuverlässigkeit und konsequenter Orientierung an den Kundenwünschen.



<p>BANSS NEW MEAT TECHNOLOGIES</p>	<p>BANSS GmbH Industriestraße 4 35216 Biedenkopf (Germany) Tel.: +49 6461 705-0 info@banss.de www.banss.de</p>
---	--

<p>JWE BAUMANN FOODTEC</p>	<p>JWE-Baumann GmbH Im Letten 10 73433 Aalen-Oberalfingen (Germany) Tel.: +49 7361 37053-0 info@jwe-baumann.de www.jwe-baumann.de</p>
---	---



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

LASKA

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

Erlesenes Produktportfolio, große Qualität

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

Produktionslinien und betriebseigene Testabteilung

Der Trend zur Automatisierung und digitalen Produktion bewegt alle Industriebetriebe, natürlich auch die Lebensmittelindustrie. LASKA beschäftigt sich seit Jahren mit der Entwicklung innovativer Produktionslinien, die gleichbleibend hohe Qualität ge-

Geschäftsführung: DI Maximilian Laska, DI Alexander Brinnich

Vertriebsleitung

Deutschland: Friedemann Wagner

Sortiment:

Kutter, Winkelwölfe, Winkelmischwölfe, Gefrierfleischwölfe, Mischmaschinen, Gefrierfleischschneider, Feinstzerkleinerer – für Handwerk und Industrie, in verschiedenen Ausführungen und mit vielen Optionen erhältlich; vollautomatisierte Produktionslinien speziell auf Kundenbedürfnisse zugeschnitten

Anwendungen:

Zerkleinerung und Verarbeitung von frischem und gefrorenem Fleisch für Roh-, Brüh- und Kochwurst, Hack- und Burgerfleisch sowie von Fisch, Käse und Butter, Obst und Gemüse, Süßwaren, Tiernahrung, Hefe, Teigwaren, Pharmazeutika und vielem mehr.

währleisten und den Einsatz der Mitarbeiter optimieren. Apropos Optimierung: LASKA entwickelt seine Maschinen und Produktionslinien – oft in enger Abstimmung mit den Kunden – laufend weiter. Um die Neuerungen auf Leistung, Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit unter realen Bedingungen zu testen, nutzt das Unternehmen Versuchsabteilungen, betriebseigene und beim Kunden vor Ort, und steht in Kooperation mit industriellen Partnerbetrieben.

Erfahrung und frische Ideen

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



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

Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

Makartstraße 60 | 4050 Traun/Österreich
Tel. +43 7229 606-0 | Fax +43 7229 606-400
laska@laska.at | www.laska.at

LASKA



Lißner engineers + architects

Erfolg ist planbar!

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

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

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

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

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

ERFOLGSFAKTOREN

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



Dennis und Tobias Lißner GbR
 Hasenkamp 9 | 25482 Appen
 Tel. 04101 5568-10
 info@lissner.eu | www.lissner.eu

MADE IN GERMANY 

 STARCUTTER  DICECUT®  GALAN

MAGURIT - Ihr Schneidemaschinen-Spezialist für frische und gefrorene Produkte

www.magurit.de 

MAGURIT

MAGURIT ist ein führender Hersteller von Schneidemaschinen zur Zerkleinerung frischer und gefrorener Lebensmittel. Dabei hat sich das Unternehmen im Bereich Gefriergutverarbeitung als weltweit führend etabliert und baut heute in seinem Werk in Hückeswagen mit etwa 70 Mitarbeitern ca. 30 verschiedene Gefrierschneidermodelle, die viele bekannte Schneideanwendungen in der Fleisch-, Gemüse- und Fruchtverarbeitung abdecken. Die Gefrierschneider sind erhältlich als Guillotinschneider, Präzisionsguillotinen, Rotations- und Würfelschneider. Sie können für alle bekannten Blockmaße bis hin zur Palettenverarbeitung geliefert werden.

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

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



ERFOLGSFAKTOREN

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

Geschäftsführer: Andreas Hager, kaufmännisch
Dino Vieth, technisch

Sortiment: Gefrierschneider für die Fleisch- und Fruchtverarbeitung, die Tiernahrungsherstellung und für die pharmazeutische Produktion, Frischschneider für die Geflügel-, Fleisch- und Fischverarbeitung

Alleinstellungsmerkmal: Weltweit einziger Vollsortimentsanbieter für Gefriergutzerkleinerungsmaschinen

MAGURIT Gefrierschneider GmbH

Clarenbachstraße 7
42499 Hückeswagen
Tel. 02192 936390
magurit@magurit.de
www.magurit.de

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH



Veredelungsprozesse für hohe Qualitätsansprüche



RÄUCHERN

Effiziente Lösungen für gleichmässige Produktqualität



KOCHEN

Platzsparende Lösungen für Industrie und Handwerk



KÜHLEN

Energiesparende Lösungen für schnelles Kühlen



BACKEN

Zuverlässige Lösungen für reproduzierbare Ergebnisse



TROCKNEN

Wertschöpfende Lösungen für ideale Trockenprozesse



KLIMA

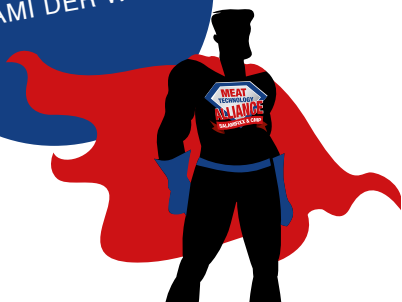
Intelligente Lösungen für optimale Reifeprozesse

CMP ist die Abkürzung für Continuous Maturing Process und bedeutet kontinuierlicher Reifeprozess. Wir heben uns mit dieser Technologie von allen anderen Systemen durch kürzere Prozesszeiten, Produktgleichmässigkeit, gepaart mit erhöhter Produktkapazität hervor. Dieses System ist geeignet zum Vorreifen, Nachreifen, Kalt-Räuchern und Trocknen.



NEU

DIE SCHNELLSTE
SALAMI DER WELT



Dank **salamifixx®** von Meat Cracks Technologie GmbH & **CMP** – Continuous Maturing Process – von Maurer-Atmos Middleby GmbH.

Weniger Energie, Zeit und Kosten bei maximalem Geschmack?

Kein Problem, denn durch die Zugabe von produkt- und prozessabgestimmten Starter- und Schutzkulturen sowie der neuesten Reifetechnik verringert sich die Produktionszeit um mehr als 30 Prozent – sogar bei besseren Fermentationsergebnissen.

Alle Infos zur Meat-Alliance bei Meat Cracks oder Maurer-Atmos.

www.meatcracks.de

niroflex

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



Hand schützen. Die glasfaserfreien Handschuhe BlueCut advance, Pro, Ice, Comfort, WhiteCut x-tend und extreme bieten höchsten Schutz nach EN 388:2016 Schnittschutzklasse F.

Mit den Typen BlueCut armguard und BlueCut sleeve werden auch die Unter- und Oberarme vor Schnitten geschützt

(Schnittschutzklasse F). Hochwertige Verbundfasern wie Brinix® oder Materialkombinationen aus HPPE (Hochleistungspolyethylen) und Edelstahlfasern sichern überragende Testergebnisse.

Schutz gegen Kälte und Nässe

Spezialisten auf ganz anderen Gebieten sind die Kälteschutzhandschuhe BlueCut ice und BlueShell ice. Sie schützen mit speziellen Hohlfasern und einem besonderen Luftkammer-Querschnitt die Hände vor Kälte und Schnittverletzungen. Bleiben die beiden Nässeschutzhandschuhe BlueShell sandy und BlueShell smooth. Mit einer für Lebensmittel unbedenklichen Beschichtung aus hochwertigem Nitrilschaum halten die Handschuhe die Hände auch bei ausdauernden Arbeiten trocken. Dabei macht sich auf nassen und öligen Oberflächen die rutschhemmende Beschichtung besonders positiv bemerkbar.

Das Familienunternehmen Friedrich Münch kann im kommenden Jahr mit Stolz auf 100 Jahre Firmengeschichte zurückblicken. Das ursprünglich aus dem Schmuckbereich kommende Unternehmen hatte vor mehr als 50 Jahren den ersten Kettenhandschuh aus verschweißtem Ringgeflecht hergestellt. Die unter der Marke niroflex firmierende Persönliche Schutzausrüstung (PSA) wird schon seit Jahrzehnten in mehr als 60 Länder exportiert und jährlich kommen neue Märkte hinzu. Internationale und lokale Vertriebspartner schätzen die Firma Friedrich Münch als verlässlichen Partner und Zulieferer für die fleischverarbeitende Industrie und das Handwerk. Mit den Handschuhmodellen niroflex 2000, niroflex easyfit und niroflex fix bietet man

hochwertige, bewährte und ergonomische Stechschutzhandschuhe in diversen Ausführungen.

Nach der Umstellung auf die PSA Verordnung EU 216/425 wird das Lieferprogramm um leichtere und ergonomische Stechschutzschürzen und Stechschutzboleros mit und ohne Ärmel des Typs 4.2 nach DIN EN ISO 13998, Leistungsklasse 2, ergänzt. Diese PSA bietet erhöhten Schutz beim Einsatz von extrem spitzen Messern bei reduziertem Tragegewicht und damit eine bessere Ergonomie für den Anwender.

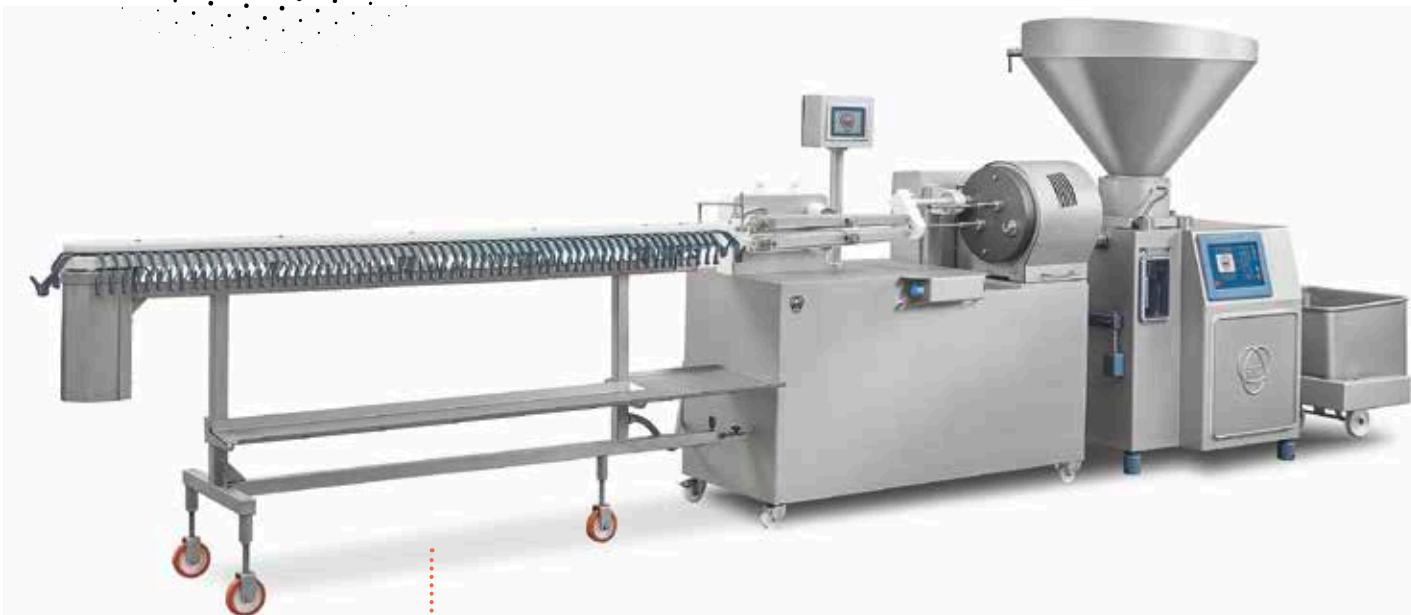
Parallel bietet niroflex auch ein Sortiment gestrickter Schutzhandschuhe. Dazu zählen Schnittschutzhandschuhe, die in Kombination mit einem Ringgeflechtshandschuh die messerführende

niroflex
premium protection

Friedrich Münch GmbH & Co. KG

In den Waldäckern 10
75417 Mühlacker

Tel. 07041 9544-0 | Fax 07041 9544-55
info@niroflex.de | www.niroflex.de



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

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



RISCO

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

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

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

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

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

Geschäftsführer: Tobias Raithle

RISCO GmbH
 Vorstadtstraße 61-67
 73614 Schorndorf
 Tel. 07181 9274-0
 Fax 07181 9274-20
 info@risco.de | www.risco.de





MASTER of SMOKE

Natur-Räucher-Technologie

Jahrzehntelange Erfahrung

Seit mehr als 30 Jahren setzt die JRS (J. Rettenmaier & Söhne, Rosenberg) Maßstäbe in der professionellen Natur-Räucher-Technologie.

Das innovative und bewährte RÄUCHERGOLD® Räucherspäneprogramm fußt auf der über 140-jährigen Erfahrung und dem speziellen Knowhow des Unternehmens in der Welt der Pflanzenfaser-Technologie. Mit Leidenschaft und Ehrgeiz widmet sich JRS der modernen, industrie-konformen Nutzung des traditionellen Echt-Rauchs.



Zutat Rauch – HACCP zertifiziert

Der Fleischer selbst wird während des Räucherprozesses zum Produzent der Zutat Rauch. Die RÄUCHERGOLD® HACCP-Zertifizierung sichert bereits in der Räucherspäne-Herstellung vor der eigentlichen Lebensmittelproduktion die Einhaltung der Lebensmittelstandards.

Prozesssicherheit und reibungsloser Anlagenbetrieb

Anlagenhersteller empfehlen die zertifizierte Qualität vom Marktführer. Das RÄUCHERGOLD® Engineering System hat das traditionelle Räucherverfahren für modernste Anlagentechnologie perfektioniert und setzt damit den Marktstandard.

Das RÄUCHERGOLD® Reinheitsgebot: 100 % natürlich, 100 % transparent

„Nach echter Tradition geräuchert“ ist die Kundenerwartung. Echt-Rauch bedeutet 100 % natürlicher Rauch, direkt erzeugt aus ausgesuchten Buchen-, Tannen- oder Eichenhölzern.

Das RÄUCHERGOLD® Reinheitsgebot garantiert hierfür die ausschließliche Nutzung natürlichen Primärrohstoffs und die Anwendung rein mechanischer und thermischer Produktionsverfahren – ohne Chemie und künstliche Zusätze. Die frischen, unbehandelten Hölzer aus nachhaltiger, PEFC-zertifizierter Forstwirtschaft gewährleisten eine lückenlose Rückverfolgbarkeit. Sie werden aroma-frisch verarbeitet und perfekt fraktioniert, um in modernsten Rauchanlagen eine optimale Raucherzeugung just-in-time zu ermöglichen.



Natürlich von Beginn an!

Sicherheit durch HACCP-Lebensmittelstandard



Optimierte Prozesse, kürzere Räucherzeiten und reibungsloser Anlagenbetrieb ermöglichen kosteneffiziente Endprodukte bei Top-Räucherergebnissen. Durch enge Zusammenarbeit mit führenden Rauchanlagenherstellern führt der „Master of Smoke“ die echte Räuchertradition in eine sichere Zukunft.



Lassen Sie sich von uns beraten!

Die richtige RÄUCHERGOLD® Type für Ihre Anlage oder Ihre Bezugsquelle vor Ort.
Telefon +49 7967 152 440

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH + CO KG
Geschäftsbereich Technik
73494 Rosenberg (Germany)





Hans Schütt



Bild oben (li.): Das HansSchütt-Team am Standort in Halstenbek. Viele Mitarbeiter sind seit mehr als 15 Jahren dabei.
Bild oben (re.): Ein umfangreiches Lager sichert die Lieferbereitschaft.
Bild unten: Der Maschinenpark, der für die Verarbeitung der Kunstdärme benötigt wird, besteht ausschließlich aus Sonderanfertigungen und Eigenbauten bei relativ hoher Automation der Prozesse.

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

Die moderne Konfektionierungsabteilung für Abnähen und Abbinden, Raffens und Bedrucken der Wursthüllen gestattet eine schnellstmögliche Bearbeitung individueller Aufträge. So werden in Halstenbek täglich zwischen 200.000 und 250.000 m Wursthüllen konfektioniert und versandt. Das 2015 implementierte Managementsystem BRC-IoP gewährleistet eine zertifizierte, gleichbleibend hohe Qualität und Lebensmittelsicherheit für die Kunden.

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

ERFOLGSFAKTOREN

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

Geschäftsführer: Hans-Joachim Schütt
Sortiment: Kunstdärme, Folien, Beutel und Tüten aus PE, PP oder Cellophan
Branche: Kunstdarm-Großhandel



HansSchütt e. kfm.
 Immelsweg 19 | 25469 Halstenbek
 Tel. 04101 8560-0 | Fax 04101 8560-77
 info@hans-schuettd.de | www.hans-schuettd.de



Mischer-Wolf MRU 1300 mit Kühlung, Gefrierfleischwolf GW 300 mit Steilförderband, Schneckenförderer und Vakuüm-Kutter K754 AC-8 mit Zuführspeicher

Maschinenfabrik Seydelmann

Das traditionsreiche Familienunternehmen steht seit über 175 Jahren für Qualität und Innovation. Seydelmann ist weltweiter Marktführer und in 150 Ländern auf allen fünf Kontinenten aktiv. „Made in Germany“ ist gelebte Einstellung – neben Konstruktion und Planung werden alle Fertigungsschritte wie die Metallbearbeitung, elektrische Montage und Maschinenmontage im Werk Aalen durchgeführt. Mit mehr als 80 Grundvarianten weist das Maschinenprogramm heute eine unübertroffene Produktionsbreite auf.

Anwendungsvielfalt

Primär zur Herstellung von Wurst- und Fleischwaren entwickelt, haben sich Seydelmann-Maschinen auch bei der Herstellung von Produkten auf Basis pflanzlicher Proteine, bei Fisch-, Käse-, Gemüse- und Pharmaprodukten sowie in der Süßwaren- und Backwarenindustrie bewiesen.

Maschinenportfolio

Seydelmann-Kutter sorgen mit extrem schnellen Messern für sehr hohen Eiweißaufschluss und absolute Feinheit. Dank moderner Technologie kann das Material neben der Zerkleinerung und Emulgierung auch gekühlt, gekocht und unter Vakuum bearbeitet werden. Seydelmann-Wölfe zerkleinern schnell und effizient frisches, gekochtes und gefrorenes Material, selbst ganze Gefrierfleischblöcke. Mit dem passenden Seydelmann-Wolf wird ein klares Schnittbild erreicht. Seydelmann-Mischer eignen sich bestens zum Mischen, Voremulgieren und Standardisieren

Sortiment: Kutter, Wölfe, Feinstzerkleinerer, Mischer und Produktionslinien

Anwendungen: Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Produkten auf Basis pflanzlicher Proteine, Fisch-, Käse-, Gemüse- und Obstprodukten, Tiernahrung, Suppen, Saucen, Süßwaren, Füllungen, Convenience Food u. a.

von Ausgangsmaterialien mit Gewürzen oder Hilfsstoffen. Sie sichern unter Vakuum und mit Kühlung (Stickstoff oder CO₂) eine schonende und gleichmäßige Vermischung. Seydelmann-Feinstzerkleinerer, die Konti-Kutter, produzieren hochwertige Emulsionen in kürzester Zeit. Sie erzielen zuverlässig hohe Stundenleistungen im kontinuierlichen Betrieb.

Kundenorientierung

Jede Seydelmann-Maschine wird auf Bestellung produziert. Spezifische Kundenwünsche und -bedürfnisse werden berücksichtigt. Handwerksbetriebe und industrielle Verarbeiter aller Betriebsgrößen finden bei Seydelmann die geeigneten Maschinen – auch im Leasing.

ERFOLGSFAKTOREN

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



K 90 und AE 10 mit Hebevorrichtung

Sitz und Verkauf: Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Tel. 0711 490090-0
Fax 0711 490090-90 | info@seydelmann.com | www.seydelmann.com

Werk, Niederlassung und Service: Burgstallstraße 1-3 | 73431 Aalen
Tel. 07361 5650 | Fax 07361 35951 | info@aa.seydelmann.com

Seydelmann

Singer & Sohn

Seit 30 Jahren stellt Singer & Sohn mit Hauptsitz in Berching Maschinen und Anlagen für die Lebensmittelindustrie her. Mittlerweile ist das familiengeführte Unternehmen mit seinen gut 60 Mitarbeitern weltweit bekannt für höchste Kompetenz, Qualität, Zuverlässigkeit und Innovation. Aufbauend auf der Fördertechnik im Hygienic Design, entwickelt Singer & Sohn vielfältige Gesamtlösungen in diversen Anwendungsfeldern der Lebensmittelindustrie wie der Automatisierungstechnik sowie der thermischen Behandlung von Produkten. Das international tätige Unternehmen sticht immer wieder durch neue Entwicklungen und Speziallösungen hervor. So wurde mit HD eine neue Generation der Fördertechnik für unverpackte Produkte entwickelt – das **Singer Hygienic Design**. „Hygiene ist einer der wichtigsten Faktoren in unserer Branche. Um diesem Anspruch unserer Kunden gerecht zu werden, haben unsere Konstrukteure in Schulungen alles über Hygienic Design erfahren und so sind wir der erste Hersteller in Deutschland, dessen Anlagen mit dem Hygienic Design-Zertifikat ausgezeichnet wurden“, berichtet Christian Singer.

Ein weiteres großes Thema bei Singer & Sohn ist der Bereich **Loading Systems**. Das automatische Einlegen von Produkten ist ein anhaltendes Thema in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie. Dies hat Singer & Sohn zum Anlass genommen, einen besonderen Fokus auf die Zuführung zur Verpackungsmaschine und spezielle Einlegesysteme zu richten – getreu dem Unternehmensmotto: „Wir bringen Ihr Produkt in die Verpackung – egal, wie individuell es auch sein mag!“



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

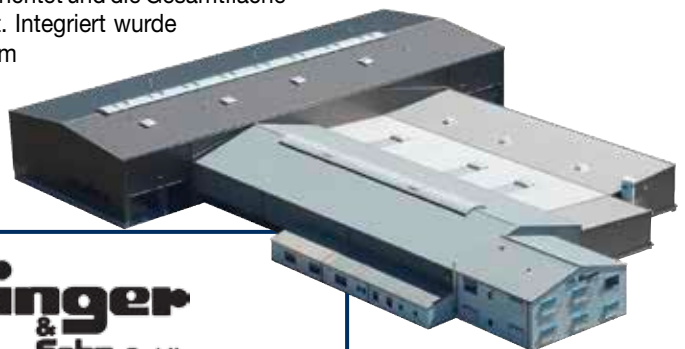


Loading system Typ V-G-E – zum Einlegen von Produkten direkt in die Verpackungsmaschine.

Fokus auf Hygienic Design

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

Um auch für die Zukunft bestens gewappnet zu sein, wurde im Jahr 2018 eine neue Produktions- und Montagehalle errichtet und die Gesamtfläche damit auf 4.200 m² erhöht. Integriert wurde auch ein Showroom, in dem Kunden empfangen und die Maschinen nahezu unter Realbedingungen getestet werden können.





Förderanlagen- u. Maschinenbau
Conveyor technology and engineering

Industriepark Erasbach B1 92334 Berching

info@singer-und-sohn.de
www.singer-und-sohn.de

Messe-Zaubertrank



Ein guter Messeauftritt ist alles andere als ein Hexenwerk. Damit die Show gelingt, gilt es nur ein paar grundlegende Schritte zu beachten.

Ein bisschen Magie kann – gerade im Geschäftsleben – nie schaden. Das Marketing-Team von Cewe-Print hat deswegen in seinen Marketing-Zauberbüchern nachgeschlagen und ein Zaubertrank-Rezept für den perfekten Messeauftritt gefunden.

Schritt 1: Den Trank ansetzen

Für Messen und Zaubertränke zugleich gilt: Auf die richtige Vorbereitung kommt es an. Wie auch beim Zauber muss vorab geklärt werden, was das Ziel der Messe ist. Sollen neue Kunden angesprochen werden? Ein bestimmtes Produkt vorgestellt oder allgemein das Image der Firma verbessert werden? Und welche Zutaten werden dafür benötigt? Eine Prise Kreativität – das ist klar, aber was braucht ein guter Messeauftritt noch? Was ist die Kernbotschaft des Messestandes, was sollen Besucher mitnehmen? All das müssen Marketeer vorher klären. Aber auch handwerkliche Dinge gehören zur Vorbereitung: Müssen beim Zaubertrank vorab Kessel und Feuerholz besorgt werden, sollten für den Messestand ausreichend Visitenkarten, Flyer und weitere Werbemittel vorbereitet werden.



Schritt 2: Die richtige Mischung finden

Das Rezept für eine gelungene Messe ist eigentlich denkbar einfach: Man mische Kreativität, neue Produkte oder Dienstleistungen, eine gute Vorbereitung und die richtigen Werbemittel und füge noch begeisterte Mitarbeiter hinzu, die die ganze Messe über gute Laune und fachkundige Informationen verbreiten und so die Messebesucher verzaubern. Doch ganz so einfach ist es natürlich nicht. Werbemittel etwa sollten vorbereitet und gestaltet werden. Auch den Messestand gilt es ansprechend zu gestalten, um Besucher anzulocken und Mitarbeitern so die Möglichkeit zu geben, sie zu überzeugen.

Schritt 3: Den Erfolg abfüllen

Ist der Zaubertrank erst fertig gebraut, gilt es ihn abzufüllen. Auch die Arbeit rund um eine Messe hört nach der Veranstaltung nicht schlagartig auf. Jetzt gilt es, gesammelte Kontakte in



Kunden zu verwandeln. Das heißt, dass Standbesucher noch einmal angeschrieben und mit weitergehenden Informationen versorgt oder Termine mit Interessenten vereinbart werden. Je schneller das nach der Messe geschieht, desto präsenter ist der Messeeindruck und das Interesse bei den potentiellen Kunden noch.

Schritt 4: Die Formel aufschreiben

Jeder Zaubermeister schreibt sich seine wichtigsten Formeln in sein Zauberbuch – das sollten auch Marketeer nach einer Messe machen. Zunächst gilt es, die Messe zu evaluieren: Was lief gut, was könnte verbessert werden? Wichtige Erfolgsfaktoren und gute Ideen sollten auf jeden Fall so notiert werden, dass sie bei der Vorbereitung für die nächste Veranstaltung sofort ins Auge springen. Auch Anregungen der Mitarbeiter, die vor Ort waren, sollten angehört und aufgenommen werden. So kann das Rezept für den perfekten Messestand zur Perfektion verfeinert werden.

Anlagenbau

Sorgo Anlagenbau

SORGO Anlagenbau GmbH bietet zukunftsweisende Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Fleisch- und Wurstwaren an. Ein ganzheitlicher Ansatz von Entwicklung, Konstruktion und Produktion der hochwertigen Anlagen ist Ausdruck der Philosophie des österreichischen Herstellers. Über 40 Jahre an geballtem Wissen und Erfahrung fließen in die Hightech-Systeme ein, die fortwährend durch ihre Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.

Von Handwerk bis Industrie

Vor rund 40 Jahren hat SORGO weltweit die ersten Anlagen an Kunden aus dem Handwerk ausgeliefert, heute werden riesige Projekte in der Industrie realisiert. Das durchweg positive Feedback und Vertrauen, das langjährige Kunden aus Handwerk und Industrie dem Unternehmen entgegenbringen, sind ein Indikator für hohe Qualität und Zuverlässigkeit. Ein Grund, warum die namhaftesten Produzenten der Fleischbranche auf Rauch- und Kochanlagen, Kaltrauch- und Reifeanlagen aus dem Hause SORGO setzen. Das Produktsortiment umfasst Anlagengrößen



für Handwerksbetriebe bis Industrie. SORGO ist stets bemüht, ein passendes Angebot mit der besten Lösung für seine Kunden zu finden.

Service macht den Unterschied

Konsequente Orientierung auf die Kunden stellt nicht nur für diese einen Gewinn dar, sondern ist auch für SORGO ein federführender Beitrag zur ständigen Innovation. Der Service endet nicht bei der Installation der Anlagen; erfahrene Fleischtechnologien unterstützen die Kunden vor Ort bei der Produktentwicklung. Das bringt dem Kunden einen Wettbewerbsvorteil und macht SORGO zu einem der erfolgreichsten Hersteller auf dem europäischen Markt.

Sorgo Anlagenbau GmbH
Hirschstraße 39
9020 Klagenfurt/Österreich
www.sorgo.at

Sorgo
ANLAGENBAU



TIPPER TIE TT1815 & SwiStick XXL



SCHRÖDER IMAX 620



SCHRÖDER BRIMAX 2000

Tipper Tie/ Schröder Maschinenbau

TIPPER TIE und Schröder Maschinenbau sind Bestandteil des FoodTech-Bereichs der JBT Corporation. Die JBT Corporation ist ein führender globaler Anbieter von technischen Lösungen für hochwertige Segmente in der Lebensmittelindustrie. JBT entwickelt, produziert und wartet anspruchsvolle Produkte und Systeme für multinationale und regionale Kunden. Die JBT Corporation beschäftigt weltweit etwa 4.500 Mitarbeiter und verfügt über Vertriebs-, Service-, Produktions- und Beschaffungsniederlassungen in über 25 Ländern.

TIPPER TIE ist ein weltweiter Anbieter von Verarbeitungs- und Verpackungsmaschinen. Mit einer langen Geschichte in der Fleisch- und Geflügelindustrie ist TIPPER TIE auch im Bereich Backwaren, Obst und Gemüse, Nüsse, Lebensmittelzutaten sowie Tierfutter aktiv.

SCHRÖDER Maschinenbau ist ein mittelständisches Maschinenbauunternehmen und entwickelt und produziert Anlagen für den Injektions- und Marinierprozess mit sicherem Know-how für High-Tech-Lösungen. Die komplett automatisierten und intelligent vernetzten Produktionslinien für die Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung sind weltweit anerkannt.

Seit August 2019 profitieren beide Unternehmen von einer gemeinsamen Geschäftsführung. Unter der Leitung von Gunnar Hepp werden Synergien zwischen TIPPER TIE und SCHRÖDER genutzt, um Fertigungsprozesse zu optimieren. Darüber hinaus bietet das Produktportfolio der JBT Corporation zahlreiche zusätzliche Komponenten zur Implementation.

Schlüsselfertige Systeme aus einer Hand – von der Spezifikation bis hin zur Installation. Die Produktfachleute arbeiten eng mit Kunden zusammen, um ihre Prozesse und speziellen Bedürfnisse zu verstehen. Auf diese Weise gewährleisten die Unternehmen, dass die Maschinen und Anlagen für alle unternehmerisch sinnvoll sind und zeigen Einsparpotentiale auf.



Die TIPPER TIE-Komplettlösungen:

- ▶ **Verpackungsanlagen: komplette Palette an Clipmaschinen, Netzclippern, Geflügel-Beutelclippern**
- ▶ **Automatisierungslösungen: Aufhängesysteme, Heißversiegelungs- und Clipsysteme**
- ▶ **Verbrauchsmaterialien: qualitativ hochwertige Clips, hochfeste Schlaufen, Schneidsätze und Messer**
- ▶ **Prozesstechnik-Anlagen: Feinstzerkleinerer**

Die SCHRÖDER-Komplettlösungen:

- ▶ **Reproduzierbare Lakeaufbereitung**
- ▶ **Injektion von der Einzelanwendung bis zur kontinuierlichen Produktion**
- ▶ **Massieranlagen von der Kompaktmaschine bis zur Industrieanlage**
- ▶ **Mechanische Bearbeitung**
- ▶ **Komplett vernetzte Produktionslinien**



TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Straße 9a | 21509 Glinde
Tel. 040 727704-0 | Fax 040 727704-77
infoDE@tippertie.com | www.tippertie.com



SCHRÖDER Maschinenbau GmbH & Co. KG
Esch 11 | 33824 Werther
Tel. 05203 9700-0 | Fax 05203 9700-79
info.werther@jbt.com | schroeder-maschinen.de

TREIF Maschinenbau

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

Mit rund 500 Beschäftigten weltweit werden innovative Maschinen, Anlagen und Systeme ausschließlich zum Schneiden von Lebensmitteln entwickelt und produziert.

Zum Maschinenprogramm gehören Würfelschneider wie z. B. der FELIX, der als Einstiegsmodell ein wahrer Alleschneider ist, aber auch der AVITOS, mit dem tiefgefrorene Produkte bis -18°C



in Würfel, Plättchen oder Streifen geschnitten werden. Auch im Bereich Portionenschneiden bietet TREIF eine reiche Auswahl sowohl für das Handwerk als auch die Industrie.

Im Bereich Slicer ergänzt das neue Modell DIVIDER startup (s. Foto li.) die Produktpalette.

Der Startup ist als Einstiegsmodell ideal einsetzbar in Kantinen, Großküchen, Metzgereien und Convenience-Manufakturen – mobil, flexibel und platzsparend.

Die hauseigene Messerfertigung rundet das Zusammenspiel zwischen Messer und Maschine für den Kunden ab.

Gründung: 1948

Geschäftsführender Gesellschafter: Uwe Reifenhäuser

Sortiment:

Würfelschneider, Portionenschneider für Fleisch ohne und mit Knochen (auch nach Gewichtsvorgabe), Slicer für Aufschnittprodukte, Linienlösungen, TREIF digital, Brotschneidemaschinen

Anwendungen:

Schneiden von Lebensmitteln, etwa Fleisch mit und ohne Knochen, Wurst, Käse, Brot- und Backwaren

Alleinstellungsmerkmal:

Einzigartiges Produktspektrum; TREIF bündelt das größte Spektrum der Lebensmittel-Schneidetechnik.

Erfolgsfaktoren:

Maßgeschneiderte Lösungen, hoher Innovationsgrad, Qualität bis ins Detail, eigene Messerfertigung und hohe Fertigungstiefe

Kunden:

Metzgereien, Supermärkte, fleischverarbeitende Betriebe (Mittelstand, Industrie, Großindustrie)

Vertrieb: weltweit



TREIF Maschinenbau GmbH

Toni-Reifenhäuser-Straße 1
57641 Oberlahr
Tel. 02685 944-0
info@treif.com
www.treif.com



VEMAG ANLAGENBAU

VEMAG ANLAGENBAU ist die erste Wahl, wenn es um die zuverlässige, schnelle und gleichmäßige thermische Behandlung von Nahrungsmitteln geht. Das Verdenener Familienunternehmen mit etwa 160 Mitarbeitern bietet seinen internationalen Kunden anspruchsvolle Anlagensysteme und Raucherzeuger für eine Vielzahl von Produkten und Prozessen. Ob Räuchern, Kochen, Kühlen, Trocknen, Auftauen, Pasteurisieren, Lagern oder Fermentieren – Kunden profitieren von jahrzehntelanger Erfahrung des Herstellers. Von der Planung mit ersten Produkttests im modernen Kundencenter über die Konstruktion, Fertigung und Montage bis hin zur Inbetriebnahme – VEMAG ANLAGENBAU begleitet und be-

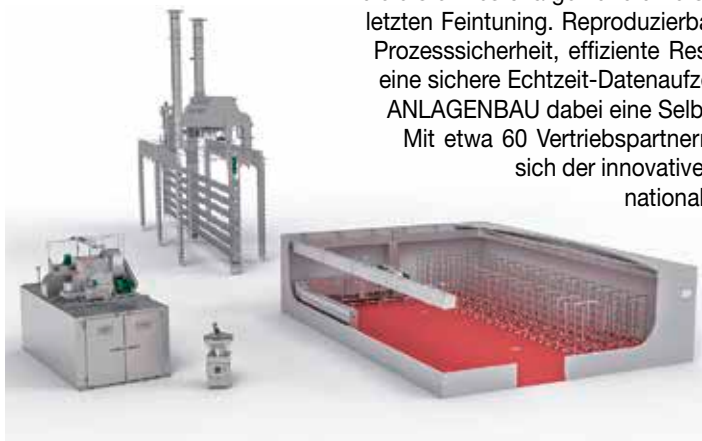
rät Interessierte professionell Schritt für Schritt bis zur erfolgreichen Produktion ihres individuellen Produktes. Die erfahrenen Technologen fahren auf Wunsch gemeinsam mit den Kunden die ersten Testchargen und unterstützen sie vor Ort bis zum letzten Feintuning. Reproduzierbare Ergebnisse, maximale Prozesssicherheit, effiziente Ressourcenverwendung und eine sichere Echtzeit-Datenaufzeichnung sind für VEMAG ANLAGENBAU dabei eine Selbstverständlichkeit.

Mit etwa 60 Vertriebspartnern in über 80 Ländern hat sich der innovative Systemanbieter ein internationales Vertriebs- und Service-

netzwerk aufgebaut, um weltweit effizient und kundenorientiert agieren zu können. Die 2016 fertiggestellte Firmenzentrale in Verden/Aller wird derzeit um eine ca. 6.000 m² große

Produktions-, Montage- und Logistikhalle mit einem Investitionsvolumen von insgesamt 5,5 Millionen Euro erweitert. Damit setzt VEMAG ANLAGENBAU seinen erfolgreichen Expansionskurs konsequent fort.

VEMAG ANLAGENBAU. We build your solution.



SORTIMENT

- ▶ **Räucheranlagen**
- ▶ **Kochanlagen**
- ▶ **Intensivkühlanlagen**
- ▶ **Auftauanlagen**
- ▶ **Klimalagerräume**
- ▶ **Raucherzeuger**
- ▶ **Steuerungen**
- ▶ **Reinigungssysteme**
- ▶ **Halb- und kontinuierliche Anlagensysteme**
- ▶ **Sonderlösungen**

VEMAG ANLAGENBAU GmbH

Karoline-Herschel-Straße 2
27283 Verden/Aller
Tel. 04231 777-7
vertrieb@vemag-anlagenbau.de
www.vemag-anlagenbau.com





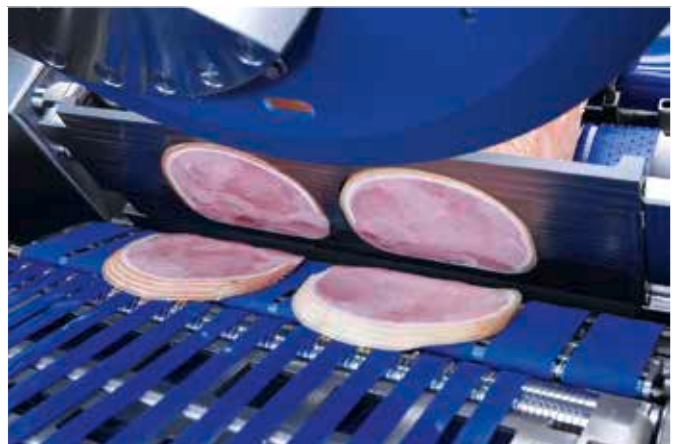
Weber Maschinenbau

Vom gewichtsgenauen Schneiden bis zum präzisen Einlegen und Verpacken von Wurst, Fleisch und Käse: Weber Maschinenbau ist einer der führenden Systemanbieter für Aufschnittanwendungen und das Automatisieren und Verpacken von Frischeprodukten. Zentrales Ziel des Unternehmens ist es, Kunden das Leben mithilfe herausragender, individueller Lösungen einfacher zu machen.

Rund 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an 24 Standorten in 20 Ländern sind heute bei Weber Maschinenbau beschäftigt und tragen mit Engagement und Leidenschaft täglich zum Erfolg der Weber-Gruppe bei. Bis heute ist das Unternehmen in Familienbesitz und wird von Tobias Weber, dem ältesten Sohn des Firmengründers Günther Weber, als CEO geleitet.

Kompromisslos integriert, intelligent vernetzt

Ein Partner, alle Möglichkeiten: Seit 1981 setzt Weber mit Innovationskraft und Know-how immer neue Maßstäbe – mit leistungsstarken und effizienten Lösungen, die sich durch präzise Ergebnisse bei hoher Produktausbeute und minimalem Give-away auszeichnen. Weber bietet Komplettlösungen für die Aufschnittproduktion und -verpackung aus einer Hand. Durch diese Ausgangssituation ist es Weber möglich, die Integration von Slicern, Automatisierung, Verpackung und End-of-line-Equipment auf ein neues Level zu heben, Schnittstellen zu vermeiden und den Footprint zu minimieren.



Starke Linienkomponenten werden zu noch stärkeren Komplettlösungen. Grenzen zwischen einzelnen Komponenten verschwinden und die komplette Aufschnittlinie verschmilzt zu einer Einheit. So lassen sich Effizienz und Wirtschaftlichkeit in

der Produktion signifikant steigern. Die durch Industrie 4.0 und IIoT geschaffenen Potenziale zur Maximierung von Prozesssicherheit und -effizienz setzt Weber dabei konsequent im Sinne des Kundennutzens und einer zukunftsweisenden, digitalisierten Produktion um.

Mit dem individuellen Weber Guardian Programm bietet das Unternehmen darüber hinaus eine umfassende Betreuung der Kunden und ermöglicht ihnen so den optimalen Betrieb ihrer Anlagen über den gesamten Lebenszyklus hinweg.



weber

Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach

Günther-Weber-Straße 3 | 35236 Breidenbach

Tel. 06465 918-0 | Fax 06465 918-1100

info@weberweb.com | www.weberweb.com



VEMAG Maschinenbau

Die VEMAG Maschinenbau GmbH mit Sitz in Verden/Aller ist einer der führenden Maschinenhersteller für das Füllen, Portionieren, Teilen, Formen und Ablegen pastöser Lebensmittel, wie Fleisch- und Wurstwaren, Teige und anderer Massen. Das modulare Produktprogramm reicht von handwerklichen Lösungen bis zu hochindustrialisierten, automatisierten Produktionslinien. Maßgeblicher Erfolgsfaktor ist der schonende und wirtschaftliche Umgang mit Rohstoffen sowie die Flexibilität in der Anpassung an den individuellen Kundenbedarf.

Das Konzept ist ein Baukastensystem aus Vakuumfüllmaschinen und maßgeschneiderten Vorsatzgeräten, das flexibel auf die speziellen Anforderungen des Anwenders zugeschnitten werden kann. Die Innovation – und bis heute herausragendes Alleinstellungsmerkmal von VEMAG – ist die Förderkurventechnologie, mittels derer das Füllgut äußerst schonend behandelt wird, Füllverluste reduziert und die Gesamtkosten des Prozesses optimiert werden.

Im Kundencenter in Verden entwickeln die VEMAG-Spezialisten zusammen mit Kunden aus der ganzen Welt neueste Maschinentechnologien, die auch direkt vor Ort getestet werden können. Diese „Innovationswerkstatt“ mit EU-Lebensmittelzulassung ist Impulsgeber für die Branche. Dank der Zertifizierung können Produktmuster und andere produzierte Lebensmittel von Kunden zur Verkostung beziehungsweise für Testmärkte oder -panels verwendet werden.

Das Unternehmen beschäftigt rund 680 Mitarbeiter, ist weltweit aktiv und verzeichnet einen Exportanteil von über 80 Prozent.

VEMAG Maschinenbau GmbH

Weserstraße 32 | 27283 Verden/Aller

Tel. 04231 777-0

e-mail@vemag.de | www.vemag.de



Ein echtes Multitalent für Hackfleisch, Burger, Bällchen, Würstchen und viele andere Spezialitäten: Die flexible Frischfleischlinie von VEMAG bietet eine außergewöhnliche Produktvielfalt auf nur einer Produktionslinie – dank modular austauschbarer Vorsatzgeräte.

VITACEL®
VIVAPUR®



ANZEIGE

FIBER UP YOUR WORLD!

.....
Dietary Fibers &
Functional Additives

Gesund. Lecker. Natürlich. Nachhaltig. Sicher.

Trendige Rezeptur-Ideen für exzellente, wohlschmeckende Fleischprodukte

Vegane & Vegetarische Produkte

Ballaststoff-Anreicherung

Energie-Reduktion

Gluten- & Lactose-Frei

„Clean Label“

Gesundes Fast Food

Zucker-Reduzierung

Convenience Food

Fattersatz

Längere Sättigung

Diät-Produkte



Hersteller & Solution Provider mit modularem Baukastensystem

Ballaststoff-Fasern und
Ballaststoff-Compounds mit
ernährungsphysiologischem Nutzen

Umfangreiches Portfolio an
Getreide-, Frucht-, Gemüse-Ballaststoffen
für wohlschmeckende Lebensmittel-Rezepturen.

Funktionale Additive aus
nachwachsenden, pflanzlichen Rohstoffen

Funktionale Cellulosen und Hydrokolloide,
Textur- und Stabilisierungs-Systeme,
Funktionale Compounds.



Improve Your

NUTRI-SCORE



Verbessern Sie Ihren Nutri-Score –
z.B. über
Ballaststoff-Anreicherung
Fett-, Zucker-, Energie-Reduzierung

Follow the Fiber People!

.....
Mit unserer Applikationsunterstützung sichern wir
Ihren Marktvorsprung – gerne beraten wir Sie ausführlich!
Telefon +49 7967 152 332

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH + CO KG



Fasern aus
der Natur

Geschäftsbereich Food
73494 Rosenberg (Germany)

www.jrsfood.de