

FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

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

Heimliche Champions aus dem „Pott“
Hidden champions from the “Pott“

First-Class-Packaging in Graz
First class packaging in Graz

Software managt Rezepturen
Software manages recipes

Besondere Zeiten, besonderer Schutz
Special times, special protection

Whatever you have in mind.
your ideas – our solutions



Unsere Maschinen machen es möglich. Überzeugen Sie sich jetzt auf unserer neuen Website: alco-food.com

alco³
food-machines

Klasse Böden für die Fleischbranche

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

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


Silikal[®]
made in Germany
seit 1951


Silikal[®]

Boden gut, alles gut!

Silikal GmbH

Reaktionsharze und Polymerbeton
für Industrieböden und Ingenieurbau

Ostring 23
63533 Mainhausen

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

mail@silikal.de
www.silikal.de





Editorial

Christian Blümel
Chefredakteur / Editor-in-Chief

Das Schlachthof-Virus

The slaughterhouse virus

Als wäre das Coronavirus nicht Heimsuchung genug, setzte die deutsche Fleischindustrie noch eins drauf: mehr als 200 infizierte Mitarbeiter in einem Schlachthof in Nordrhein-Westfalen, 92 in einem Schlachthof in Niedersachsen, 83 in einem Schlachthof in Bayern. Als Ursache von der breiten Öffentlichkeit ausgemacht: eine unheilvolle Allianz aus strapaziöser Maloche und Unterbringung der Billigarbeiter aus Osteuropa in heruntergekommenen Gemeinschaftsunterkünften. Und wie reagierte die Branche? Mit den üblichen Beschwichtigungen. Angesichts der „gehäuften Covid-19-Infektionen in einzelnen Fleischbetrieben“ dürfe man nicht die gesamte Branche verurteilen, warnte etwa der Verband der Fleisch-

As if the coronavirus wasn't haunting enough, the German meat industry went one better: more than 200 infected employees in a slaughterhouse in North Rhine-Westphalia, 92 in a slaughterhouse in Lower Saxony, 83 in a slaughterhouse in Bavaria. The cause identified by the general public was a sinister alliance of grueling hard work and the accommodation of cheap labourers from Eastern Europe in run-down communal accommodation. And how did the industry react? With the usual appeasements. The German Meat Industry Association (VDF), for example, warned that in view of the „frequent Covid-19 infections in individual meat plants“ the entire industry should not be condemned. Meat manufacturer Clemens Tönnies also stuck to his strategy and pleaded for the preservation of the controversial service contracts.

What Tönnies and the functionaries overlooked: This dubious employment model endangers thousands of jobs. After all, what is the point of German engineers with a lot of brains inventing intelligent new hygiene solutions (see page 33 et seqq.) if a superspreader is secretly doing its infectious mischief in the crowded collective accommodation?

A danger that takes on a new dimension when the disastrous operation in the slaughterhouses threatens entire regions with quarantine in case of doubt. No wonder that this time the calls of the industry representatives in Berlin went largely unheard: The Federal Government has decided to ban service contracts and subcontracted labour in the meat industry from January 2021. What the VDF of course finds „highly questionable“... By the way, this is not an exclusively German problem. In US slaughterhouses, for example, the virus was allowed to rage so unchecked for a long time that numerous plants had to be closed. Thousands of employees have become infected there. By decree, the errant President Donald Trump had the meat factories reopened – a risky strategy with a potentially fatal outcome.

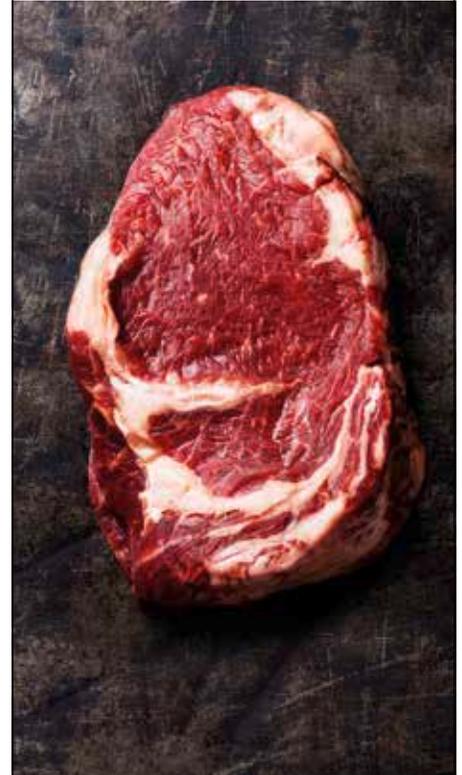
wirtschaft (VDF). Fleischfabrikant Clemens Tönnies blieb ebenfalls bei seiner jahrelang erprobten Strategie und plädierte für den Erhalt der umstrittenen Werkverträge.

Was Tönnies und die Herren Funktionäre übersehen: Dieses zweifelhafte Beschäftigungsmodell gefährdet Abertausende von Arbeitsplätzen. Denn was bringt es, dass etwa deutsche Ingenieure mit viel Grips intelligente neue Hygienelösungen (siehe Seite 33 ff) erfinden, wenn in der vollgestopften Sammelunterkunft heimlich ein Superspreader sein infektiöses Unwesen treibt?

Eine Gefahr, die eine neue Dimension bekommt, wenn der unselbige Betrieb in den Schlachthöfen im Zweifelsfall ganze Regionen mit Quarantäne bedroht. Kein Wunder, dass die Rufe der Branchenvertreter in Berlin diesmal weitgehend ungehört verhallen: Die Bundesregierung beschloss ein Verbot von Werkverträgen und Leiharbeit in der Fleischindustrie ab Januar 2021. Findet der VDF natürlich „höchst fragwürdig“...



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 2020

Content June 2020

Editorial / Editorial

Das Schlachthof-Virus / The slaughterhouse virus **3**

Aktuelles / News

Kurz notiert / News **6**
 Kerres: Die feine Art des Räucherns /
 The fine art of smoking **8**
 DMRI: Erreger voraussagen / Predicting pathogens **9**
 JRS: Master of Smoke / Master of smoke **10**

Automatisierung / Automation

Steirerfleisch & Winweb: Goofy, Daisy und Pluto /
 Goofy, Daisy and pluto **13**

Datenmanagement / Data management

CSB-System: Die Mischung macht's /
 It's the mix that matters **16**
 LiBreCo & Kiratik: Heimliche Champions /
 Hidden champions **24**
 Marel: Datengesteuerte Verarbeitung /
 Data-driven processing **28**

Hygiene, Arbeitssicherheit / Hygiene, work safety

Alte und neue Risiken / Old and new risks **33**
 Besondere Zeiten, besonderer Schutz **36**
 Mewa: Von Profis waschen lassen **38**

Produktionstechnik / Production technology

Bettcher: Für Links- und Rechtshänder /
 For left and right handers **23**
 Vemag Maschinenbau: Wurst im Schongang /
 Sausage in gentle cycle **44**
 Handtmann: Auf einen Streich / At one stroke **46**

Service

Neue Produkte / Product news **20/40/43/45**
 Impressum / Imprint **43**
 Produktspiegel / International product spectrum **47**

Hinweis: Diesem Heft liegen Beilagen von Düker-Rex Fleischereimaschinen (Laufach), Kiratik (Scheer) und Thermobil mobile Kühlager (Dormagen) bei.
Wir bitten um freundliche Beachtung.



13 Goofy, Daisy und Pluto sind die Stars des automatisierten Packings bei Steirerfleisch in Graz.
 Goofy, Daisy and Pluto are the stars of automated packaging at Steirerfleisch in Graz.



36 Besondere Zeiten, besonderer Schutz: Saubere Arbeitskleidung reduziert Infektionsrisiken.



Zum Titel:
The title is submitted by:

**Alco-food-machines
 GmbH & Co. KG**
 Kreienbrink 3 + 5
 D-49186 Bad Iburg
 Tel.: +49 (0) 5403 79 33-0
 E-Mail: info@alco-food.com
 www.alco-food.com

GOGREEN Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.
 Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

33

Alte und neue Risiken: Hygiene und Arbeitssicherheit werden in der Fleisch- und Wurstproduktion immer wichtiger.

Old and new risks: Hygiene and work safety are becoming increasingly important in meat and sausage production.



24

Heimliche Champions: Eine Säule des Erfolgs bei LiBreCo in Gelsenkirchen ist ein einheitliche Datenmanagement.

Hidden champions: A pillar of success at LiBreCo in Gelsenkirchen is the uniform data management.



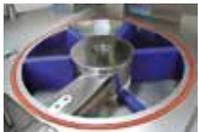
16

Die Mischung macht's: Spezifische Software für das Rezepturmanagement beseitigt kontraproduktives Herrschaftswissen.

It's the mix that matters: Specific software for recipe management eliminates counterproductive mastery knowledge.



www.risco.de



RS 650 von RISCO: Das neue Füllsystem für große Fleischstücke

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

Die Vorteile:

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



Partner in your success

Neue Produktionshalle

Am Standort von K+G Wetter im hessischen Biedenkopf-Breidenstein entsteht eine neue Produktionshalle mit einer Fläche von 1.500 m². Durch die Erweiterung der Produktionsfläche wird nicht nur mehr Platz geschaffen. Sie dient auch der Optimierung der internen Arbeitsabläufe. Nach dem Hallenanbau im Frühjahr 2018 ist es bereits der zweite Neubau des Maschinenbauers für die Fleischverarbeitung. Die Halle soll voraussichtlich Mitte 2020 fertiggestellt sein und wird mehr Platz für die Produktion von Großmaschinen für die Industrie bieten. www.kgwetter.de



New production hall

At the K+G Wetter site in Biedenkopf-Breidenstein, Hesse, a new production hall with an area of 1,500 m² is being built. The expansion of the production area will not only create more space. It also serves to optimise internal work processes. After the extension of the hall in spring 2018, this is already the second new building for the meat processing machine manufacturer. The hall is expected to be completed by mid-2020 and will offer more space for the production of large machines for industry. www.kgwetter.de



Food for Drivers

Aufgrund der Corona-Schließung der meisten Raststätten im europäischen Fernstraßennetz erwies sich die Beschaffung von Proviant für Lkw-Fahrer als zunehmende Herausforderung. Deshalb hat die Campofrio Food Group (Sigma in Europa) mit ihren Ländergesellschaften in Deutschland, Spanien, Portugal, Italien, Frankreich, Belgien und den Niederlanden die Initiative „Food for Drivers“ gestartet. Sie sollte die Fahrer mit Speisen und Getränken versorgen und eine ausgewogene Ernährung unterstützen. Die Produkte für den Fahrerservice wurden an diverse europäische Produktions- und Logistikstandorte in gesonderte Bereiche geliefert und dort in versiegelten Taschen gelagert. Die Verpflegungspakete enthielten eine Auswahl an Campofrio-Produkten, in Deutschland von der Marke Aoste. Je nach Land und Vorlieben waren in den Paketen Snacks, Schinken-Produkte oder Sandwiches sowie mancherorts Getränke oder Früchte enthalten. www.cfgdeutschland.de

Food for Drivers

Due to the Corona closure of most service stations in the European motorway network, the procurement of provisions for truck drivers was an increasing challenge. The Campofrio Food Group (Sigma in Europe) with its national companies in Germany, Spain, Portugal, Italy, France, Belgium and the Netherlands therefor launched the „Food for Drivers“ initiative. Its aim was to provide drivers with food and drinks and support a balanced diet. The products for the drivers' service were delivered to various European production and logistics locations in separate areas and stored there in sealed bags. The food packages contained a selection of Campofrio products, in Germany from the Aoste brand. Depending on the country and preferences, the packages contained snacks, ham products or sandwiches, and in some places drinks or fruit. www.cfgdeutschland.de

MARKENSCHAUFENSTER

**NIEDERDRUCK
REINIGUNG**
info@fp-anlagentechnik.de · www.fp-anlagentechnik.de

VC999®
Innovative Verpackungslösungen
www.vc999.de

Winweb
Food Software Specialists
www.winweb.de
Die ERP-Software für
die Fleischwirtschaft

Mehr Tierschutz für Masthühner

Rügenwalder Mühle hat sich nach Gesprächen mit der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt dazu entschlossen, die Europäische Masthuhn-Initiative zu unterstützen. Der Lebensmittelhersteller initiiert damit die Umsetzung der Tierschutzstandards der Initiative bei seinen Lieferanten bis 2026. „Nicht nur mit unseren pflanzlichen Fleischalternativen übernehmen wir Verantwortung für die Umwelt, auch Fleisch ist für uns ein wertvolles Lebensmittel. Wir freuen uns, gemeinsam mit der Europäischen Masthuhn-Initiative weitere Maßnahmen zur Verbesserung des Tierschutzes etablieren zu können“, kommentiert Thomas Spille, Gesamtleiter Einkauf bei der Rügenwalder Mühle, die Entscheidung. Die Initiative wurde von der Albert Schweitzer Stiftung und rund 30 Tierschutzorganisationen ins Leben gerufen. Ihr Ziel ist es, flächendeckend höhere Tierschutzstandards für Masthühner zu etablieren. Rund 300 Unternehmen weltweit haben sich bislang dazu verpflichtet, ihre Tierschutzstandards nach Richtlinien der Initiative anzuheben, darunter Konzerne wie Nestlé, Unilever und Dr. Oetker. www.ruegenwalder.de



Fotos: K+G Wetter, Colourbox.de, Rügenwalder Mühle

Vion stellt sich breiter auf

Eine neue, auf Nachhaltigkeit, Klima- und Tierschutz ausgerichtete Lieferkettenstrategie hat für Vion das Geschäftsjahr 2019 geprägt. Der niederländisch-deutsche Fleischkonzern will in Zukunft bei tierischen und pflanzlichen Proteinen Vorreiter werden. Die Umsatzerlöse sind 2019 um 390 Millionen (8,4 %) auf 5,1 Milliarden Euro gestiegen. Der Konzern führt dies insbesondere auf die gestiegenen Preise für Schweinefleischprodukte zurück. Der Nettogewinn stieg von 10,2 Millionen in 2018 auf 26,6 Millionen Euro. 54,7 Millionen Euro wurden in diverse Produktionsstandorte investiert. Ronald Lotgerink, CEO von Vion: „Wir blicken auf ein erfolgreiches Jahr mit guten Ergebnissen und einer starken Bilanz zurück. Zurückführen ist das unter anderem auf die gestiegene asiatische Nachfrage nach Schweinefleisch, aber auch auf Investitionen in die Modernisierung einzelner Produktionsstandorte.“

www.vionfoodgroup.com



Vion takes a broader stance

A new supply chain strategy focused on sustainability, climate and animal welfare has shaped Vion's 2019 financial year. The Dutch-German meat company wants to become a pioneer in animal and vegetable proteins in the future. Revenue in 2019 increased by 390 million (8.4%) to €5.1 billion. The group attributes this increase in particular to higher prices for pork products. Net profit rose from 10.2 million in 2018 to 26.6 million euros. 54.7 million euros were invested in various production sites. Ronald Lotgerink, CEO of Vion: "We look back on a successful year with good results and a strong balance sheet. This is partly due to the increased Asian demand for pork, but also to investments in the modernisation of individual production sites." www.vionfoodgroup.com

Stockmeyer-Preis: 10.000 Euro Preisgeld

Mit dem Stockmeyer-Wissenschaftspreis zeichnet die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung praktikable Lösungsansätze und anwendungsorientierte Forschung aus, die zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und zur Stärkung des Verbrauchervertrauens in die Qualität von Lebensmitteln beitragen. Der Preis ist mit 10.000 Euro dotiert. Er richtet sich an Wissenschaftler/innen, die herausragende Leistungen auf den genannten Themengebieten erbracht haben. Gewürdigt werden Doktorarbeiten und Habilitationsschriften sowie Publikationen in wissenschaftlichen Fachzeitschriften, die in den vergangenen drei Jahren erstellt wurden. Bewerbungen sind bis 24. Juni möglich. Vollständige Bewerbungsunterlagen von Einzelpersonen oder Arbeitsgruppen mit Anschreiben, Lebenslauf und Kurzfassung der Forschungsarbeit (maximal zwei Seiten) sind als pdf-Datei per E-Mail an riewenherm@stiftungsberatung.de einzureichen. www.heinrich-stockmeyer-stiftung.de

KERRES anlagensysteme

Größte Leistung auf kleinstem Platz!

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

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



Systems for the red meat industry RENNER



SLAUGHTER SYSTEMS for cattle, pigs and sheep

Customized Solutions
for industry and craft.

RENNER
Schlachthaus-technik GmbH
Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Tel. 073 66/92096-0
Fax 073 66/92096-99
www.renner-sht.de

ftb.com/branding/701/Photos



Prof. Dr. Heinz Sielaff gestorben

Der langjährige Leiter des Lehrstuhls Technologie der Fleisch- und Fischverarbeitung an der Humboldt-Universität zu Berlin und spätere Fachgebietsleiter an der Technischen Universität Berlin, Prof. Dr. habil. Heinz Sielaff, ist am 8. April 2020 wenige Wochen nach seinem 90. Geburtstag verstorben. Sielaff erwarb sich hohes Ansehen durch seine fachliche Expertise und seinen Blick über den Tellerrand hinaus. In weit über 200 Publikationen, Patenten und Fachbüchern sowie in zahlreichen Artikeln im Fachmagazin FT Fleischerei Technik/Meat Technology, dessen ständiger Autor er war, gab er seine Erkenntnisse weiter. Mit der Familie trauern seine ehemaligen Kollegen und Freunde sowie die B&L Medien-Gesellschaft, die sich für eine langjährige, außergewöhnlich gute Zusammenarbeit bedankt.

Fotos: Vion Food Group, privat



Die feine Art des Räucherns

Hybrid-Luftumwälzungssystem von Kerres macht Universalanlagen zum Räuchern, Kochen und Backen effektiver.

Jüngste Innovation bei Kerres Anlagensysteme ist ein neu entwickeltes Hybrid-Luftumwälzungssystem mit Wechselklappen für Universal-Rauch-Koch- und Backanlagen. Damit kann der Betreiber bei jedem Prozess die Umluft kombiniert vertikal und horizontal steuern und erreicht dadurch bis zu 30 Prozent kürzere Prozesszeiten, höheren Output und Energieersparnis sowie weniger Gewichtsverlust und eine gleichmäßige Produktion bei hoher Wagenbeladung. Die Beladung kann hängend oder liegend auf den Rauchwagen betrieben werden. Somit lassen sich in diesen Anlagen beispielsweise auch Beef Jerky oder liegende Minisalami mit bis zu 38 Auflagen gleichmäßig behandeln. Der Ausbau des Systems für eine höhere Produktion ist jederzeit möglich.

Geschmack und Farbe bleiben erhalten

Die Kochanlagen des Unternehmens bereiten Lebensmittel aller Art vollautomatisch und schonend im Dampfgarverfahren zu. Natürliche Geschmacksstoffe, das Aussehen und die Farbe der Lebensmittel bleiben dabei erhalten. Die Umwälztechnik mit vertikaler Umkehrumwälzung gewährleistet stetig eine hohe Auslastung sowie eine gleichmäßige Temperaturverteilung in der Anlage. Eine Glasfaser-Vollwärmesolierung spart Zeit und Energie, mikroprozessorgesteuerte Abläufe sorgen für eine schonende Behandlung der Ware. Die Koch-, Brat- und Backanlagen gibt es in allen gängigen Beheizungsarten. www.kerres-group.de

The fine art of smoking

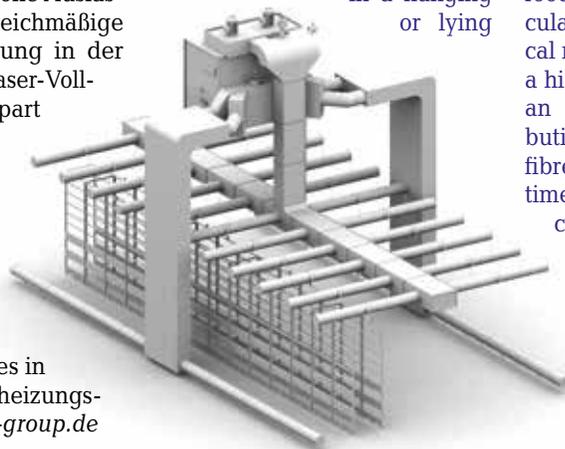
Hybrid air circulation system from Kerres makes universal systems for smoking, cooking and baking more effective.

The latest innovation at Kerres is a newly developed hybrid air circulation system with changeover flaps for universal smoking, cooking and baking systems. This enables the operator to control the air circulation in each process in a combined vertical and horizontal position, thus achieving up to 30 percent shorter process times, higher output and energy savings, as well as less weight loss and uniform production with a high trolley load. The loading can be operated in a hanging or lying

position on the smoking trolleys. Thus, for example, beef jerky or horizontal mini salami with up to 38 runs can be evenly treated in these systems. The system can be expanded at any time for higher production.

Taste and colour are preserved

Kerres cooking systems prepare all types of food fully automatically and particularly gently using the steam cooking process. Natural flavours, appearance and colour of the food are preserved. The circulation technology with vertical reverse circulation ensures a high capacity utilisation and an even temperature distribution in the plant. A glass fibre full heat insulation saves time and energy, microprocessor-controlled processes ensure gentle treatment. Kerres cooking, roasting and baking systems are available in all common types of heating. www.kerres-group.de



Erreger *voraussagen*



Das Danish Meat Research Institute hat ein Modell zur Vermeidung von *Yersinia enterocolitica* in Pökel- und Räucherprodukten entwickelt.

Das Tool DMRI Predict des Danish Meat Research Institute enthält Modelle zur Vorhersage des Wachstums ausgewählter Krankheitserreger in Fleisch und Fleischprodukten. Jüngste Ergänzung des Tools ist das *Yersinia*-Modell „Wachstum oder Reduktion von *Yersinia enterocolitica* während der Pökellung von Fleisch“. Der Erreger kommt bei gesunden Schweinen vor und kann sich während des Schlacht- und Zerlegeprozesses potenziell auf das frische Fleisch übertragen. Ziel eines dreijährigen Projektes war es, bei Wachstumsver-

suchen in der Produktion von geräuchertem Schweinefilet bzw. Speck ein mathematisches Modell zu entwickeln, in dem die Berechnungen für das Wachstum von *Yersinia* an spezifische Produkte angepasst werden können. Ergebnis ist ein Tool, das über sieben Tage hinweg zuverlässige Aussagen darüber erlaubt, wie stark bestimmte Parameter verändert werden müssen, um Erregerwachstum zu vermeiden. Es soll als Werkzeug dienen, auf das sich der Qualitätsmanager bei der Risikobeurteilungen verlassen kann. www.dti.dk

Predicting *pathogens*

The Danish Meat Research Institute has developed a model to avoid growth of *Yersinia enterocolitica* in cured meat products

The tool Predict from the Danish Meat Research Institute contains valid models for predicting the growth of selected pathogens in meat and meat products. The latest addition of the tool is the *Yersinia* model "Growth or reduction of *Yersinia enterocolitica* during curing of meat". The pathogen can be found in healthy pigs and can potentially spread to the fresh meat during the slaughter and cutting process.

In a three-year project the objective was a mathematical model in which the calculations for the growth of *Yersinia* in the production of smoked pork fillet and bacon can be adapted to specific products. The result is a tool that allows reliable statements over seven days as to how strongly certain parameters must be changed in order to prevent pathogen growth. It shall serve as a tool, which the quality manager can rely on. www.dti.dk

Foto: Colourbox.de

FREY
Maschinenbau



FÜLLSTROMTEILER FTDM LINEAR

AUCH FÜR
VEGETARISCHE PRODUKTE

Der Füllstromteiler mit Doppelmesser ist als Vorsatzgerät zur Herstellung unterschiedlichster Formen wie z. B. Falafel Balls, Mozzarella Kugeln Krokettens usw. konzipiert. Die Doppelmesser sind aufgrund der Linerartentechnologie frei positionierbar.

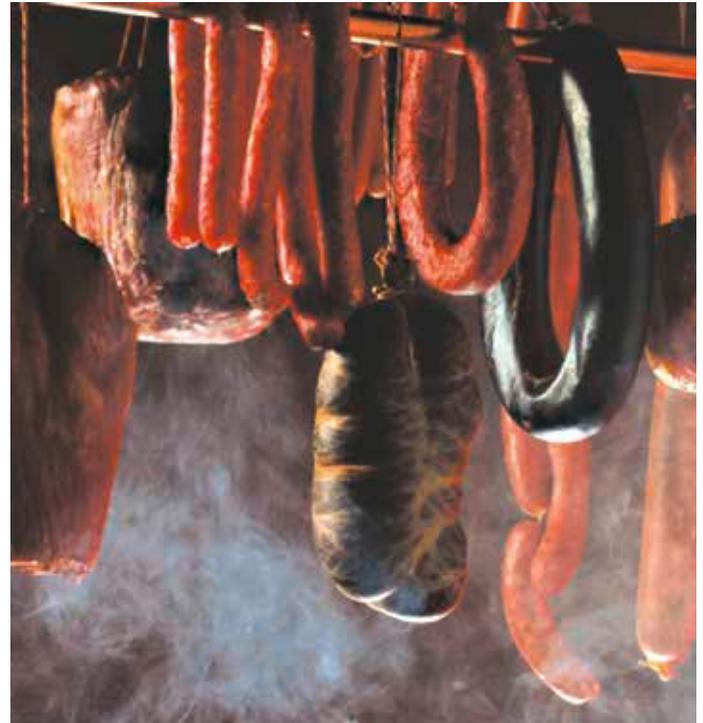
Der 4-reihige Füllstromteiler mit 4 Rotoren garantiert eine grammgenaue Produktzuführung. Messerkonturen sind 4-fach ausgelegt, so dass Durchmesser von 10 – 32 mm möglich sind. Die maximale Leistung liegt bei 1.000 Portionen pro Minute.

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



Master *of Smoke*

Räuchergold® von JRS: Natürlicher Rauch, erzeugt aus ausgesuchten Hölzern.



Master *of Smoke*

Räuchergold® from JRS: Natural smoke, produced from selected woods.

Das Programm Räuchergold-Räucherspäne von JRS (J. Rettenmaier & Söhne, Rosenberg) fußt auf über 140-jähriger Erfahrung und speziellem Knowhow des Unternehmens in der Welt der Pflanzenfaser-Technologie.

„Nach echter Tradition geräuchert“ bedeutet für JRS 100 Prozent natürlichen Rauch, erzeugt aus ausgesuchten Buchen-, Tannen- oder Eichenhölzern. Das Räuchergold-Reinheitsgebot steht für eine ausschließliche Nutzung natürlicher Primärrohstoffe sowie die Anwendung rein mechanischer und thermischer Produktionsverfahren – ohne Chemie und künstliche Zusätze. Mit frischen, unbehandelten Hölzern aus nachhaltiger, PEFC-zertifizierter Forstwirtschaft wird eine lückenlose

Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Diese werden aromafrisch verarbeitet und fraktioniert, um in den Rauchanlagen eine optimale Raucherzeugung just-in-time zu ermöglichen.

Reibungsloser Betrieb

Der Fleischer wird während des Räucherns zum Produzenten der Zutat Rauch. Die HACCP-Zertifizierung der Räucherspäne ist die Voraussetzung für die Einhaltung der Lebensmittelstandards während des gesamten Räucherprozesses. Optimierte Prozesse, kürzere Räucherzeiten und reibungsloser Anlagenbetrieb ermöglichen kosteneffiziente Endprodukte bei Top-Räucherergebnissen. Damit führt der „Master of Smoke“ die Räuchertradition in eine sichere Zukunft. www.rauchergold.de

The program Räuchergold smoked shavings from JRS (J. Rettenmaier & Söhne, Rosenberg) is based on over 140 years of experience and the company's special know-how in the world of plant fiber technology.

„Smoked according to genuine tradition“ means for the company 100 percent natural smoke, produced from selected beech, fir or oak woods. The Räuchergold purity principle stands for the exclusive use of natural primary raw materials and the application of purely mechanical and thermal production processes - without chemicals or artificial additives.

With fresh, untreated wood from sustainable, PEFC-

certified forestry, complete traceability is guaranteed. These are processed and fractionated aroma-freshly in order to enable optimum smoke production just-in-time in the smoking plants.

Process without friction

The butcher becomes the producer of the ingredient smoke during the smoking process. The HACCP certification of the smoked chips is the prerequisite for compliance with food standards. Optimised processes, shorter smoking times and smooth plant operation enable cost-efficient end products with top smoking results. Thus the „Master of Smoke“ leads the smoking tradition into a secure future. www.rauchergold.de

WÜRSTCHEN WOLLEN MIT V E M A G ABHÄNGEN

VEMAG LPG218



VEMAG

VEMAG LPG218

IHR VORSPRUNG

- Einfaches Handling: Mit wenigen Handgriffen startbereit
- Simple Bedienung auch für ungeübtes Personal
- Geringer Verschleiß, niedrige Betriebs- und Wartungskosten dank innovativer Technik
- Präzise Längentreue und höchste Gewichtsgenauigkeit
- Portioniergeschwindigkeit von bis zu 1.800 p/min
- Sichere und schnelle Darmwechsel
- Verbesserte Darmausbeute
- Verlässliches Aufhängen



Die Highspeed Würstchenlinie die Maßstäbe setzt!

Erfahren Sie mehr unter www.vemag.de



Goofy, Daisy und Pluto

First-Class-Packaging: Steirerfleisch hat südlich von Graz ein hoch automatisiertes Werk für Produktion, Verpackung, Etikettierung und Lagerung in Betrieb genommen. Das Ziel: den internationalen Anforderungen besser gerecht werden und den Ressourcenverbrauch senken.

Der Name Goofy passt gut für das schlanke, gelbe Ungetüm, das bei Steirerfleisch neuerdings die Arbeit macht. Wie der berühmte Comic-Hund ist der Roboter immer im Einsatz. Anders als bei Walt Disneys Geschichten läuft hier aber nie etwas schief; minutiös erledigt der Automat seine Arbeit. Es werden Gebinde entpalettiert und über die Fördertechnik zur vorgesehenen Produktionslinie transportiert.

„Wir haben in unserem neuen Werk in Wolfsberg drei Roboter in Betrieb genommen und, um es intern einfacher zu machen, mit Namen versehen“, erklärt Christian Hackl, der das Projekt zusammen mit zwei Kollegen begleitet. Neben Goofy bewegen die beiden Roboter Daisy und Pluto im großen Stil Paletten. Damit die drei auch ihren Job machen, arbeitet Steirerfleisch mit dem Software-Haus Winweb aus der Nähe von Aachen zusammen. Die Kommunikation zwischen den Maschinen und dem ERP-System winweb-food erfolgt über die serverseitige Erweiterungssoftware winweb-food Automation, die eigens für Steirerfleisch konzipiert wurde. „Wir arbeiten dabei mit einer eigenen Datenbank zur Kommunikation zwischen Warenwirtschaft, Maschinen und Intralogistik“, sagt Winweb-Prokurist Dominik Rotherth, der das Projekt bei dem Softwarehaus leitet.

Hoher Automatisierungsgrad

Im neuen „Packwerk“ werden Rohstoffe aus den eigenen Zerlegebetrieben nahezu vollautomatisch mit modernster Fördertechnik zu einer von vier Produktionslinien transportiert, dort entsprechend verarbeitet und je nach Wunsch kundenspezifisch oder neutral verpackt und etikettiert. Die Artikel



Ganz schön futuristisch: das neue Packwerk von Steirerfleisch in der Steiermark. / Quite futuristic: the new packing plant of Steirerfleisch in Styria.

Goofy, Daisy and Pluto

First-Class-Packaging: Steirerfleisch has put a highly automated plant for production, packaging, labelling and storage into operation south of Graz in order to better meet international requirements and reduce the consumption of resources.

The name Goofy fits well with the slim, yellow monster that has recently started work at Steirerfleisch. Like the famous comic dog, the robot is always in action. Unlike in Walt Disney's stories, however, nothing ever goes wrong here; the robot does its work meticulously. Packs are depalletized and transported to the intended production line via the conveyor system.

“We have commissioned three robots in our new plant in Wolfsberg and, to make things easier internally, we have given them names,” explains Christian Hackl, who is accompanying the project together with two colleagues. Besides Goofy, the two robots Daisy and Pluto move pallets on a large scale. To make sure that the three do their job, Steirerfleisch is working together with the software

werden automatisch palettiert und im RFID-geführten Tiefkühlager eingelagert. „Über die NVE-basierte Einzelstück-Identifikation ist eine hundertprozentige Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette garantiert“, sagt Dominik Rothert.

Um Goofy & Co. in Gang zu bringen, muss zuerst eine Linienplanung für den Produktionstag angelegt werden, welche die Soll-Menge der Artikel je Produktionslinie benennt. Dabei wird jeder Artikel so geplant, dass die Etikettierung an den verschiedenen Linien nach Kundenwunsch erfolgt.

900 Kisten pro Stunde

Auf dieser Grundlage beginnt der Produktionsprozess am i-Punkt: Ein Mitarbeiter öffnet den Linienplan in winweb-food und scannt die NVE-Paletten. Dadurch identifiziert das System die passende Produktionslinie und Goofy kommt ins Spiel: Der Roboter entpalettiert die Gebinde und transportiert sie zu zwei Förderstrecken, auf denen 900 Kisten pro Stunde bewegt werden. Erreichen die E2-Kisten eine der beiden Waagen, wird gewogen und die Anlage sendet die Position samt NVE an winweb-food Automation: Hier wird das Gewicht registriert, ein Druckauftrag ausgelöst und das Gebinde weiterbefördert. Von hier aus geht's auf vier verschiedenen Wegen weiter: Die Produkte laufen entweder zu einem Plattenfroster, zu einer Mehrkopfwage oder zu einer von zwei unterschiedlich konfigurierten Verpackungslinien.

Der Plattenfroster besteht aus zwei Vorratsbehältern mit einem Fassungsvermögen von je



Was der gelbe Roboter Goofy alles kann, kontrollieren die beiden Produktionsleiter Florian Mandl (li.) und Michael Marbler. / What the yellow robot Goofy can do is controlled by the two production managers Florian Mandl (l.) and Michael Marbler.

einer Tonne. Linie und Position werden am i-Punkt freigegeben und Auftrags- und Artikelnummer, Charge und Metalldetektor-Parameter per Schnittstelle übermittelt. Nun wird der Inhalt der dorthin transportierten E2-Kisten automatisch abgekippt, während die Software die Menge summiert und so lange neue Kisten liefert, bis der Vorratsbehälter die maximale Füllmenge erreicht hat. Anschließend wird der Vorratsbehälter über eine Kranvorrichtung in die Frostkammer entleert und die übermittelten Parameter an die Frostkammer übertragen. Das Material wird über mehrere Stunden tiefgefroren und anschließend in einzelne Blöcke auf einer Palette gestapelt.

house Winweb near Aachen. Communication between the machines and the ERP system winweb-food is carried out via the server-side extension software winweb-food Automation, which was specially designed for Steirerfleisch. "We work with our own database for communication between merchandise management, machines and intralogistics", says Winweb-authorized signatory Dominik Rothert, who manages the project at the software house.

High degree of automation

In the new "packing plant", raw materials from the company's own cutting plants are transported almost fully automatically with state-of-the-

art conveyor technology to one of four production lines, where they are processed accordingly and, depending on the customer's wishes, packed and labelled customer-specifically or neutrally. The articles are automatically palletised and stored in the RFID-guided deep-freeze warehouse. "One hundred percent traceability along the entire value-added chain is guaranteed via NVE-based single item identification," says Dominik Rothert. In order to get Goofy & Co. up and running, line planning must first be created for the production day, which specifies the target quantity of items per production line.

900 crates per hour

On this basis, the production process begins at the i-point: an employee opens the line plan in winweb-food and scans the NVE pallets. The system then identifies the appropriate production line and Goofy comes into play: the robot depalletises the packs and transports them to two conveyor lines on which 900 crates are moved per hour. When the E2 crates reach one of the two scales, they are weighed and the system sends the position and the DSU to winweb-food Automation. Here the weight is registered, a print job is triggered and the packs are transported further. From here, the products continue on four different routes. The products either go to a plate freezer, to a multihead weigher or to one of two differently configured packaging lines.

The plate freezer consists of two storage containers, each with a capacity of one ton. Line and position are released at the i-point, order and article number as batch and metal detector parameters are transmitted via interface. Now the contents of the E2 crates transported there are automatically dumped while the software adds up the quantity and supplies new crates until the storage container has reached its maximum filling level. Then

DAS IST WINWEB / THIS IS WINWEB

Als inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen entwickelt und vertreibt die Winweb Informationstechnologie GmbH seit 1997 branchenspezifische ERP-Software für die Lebensmittelbranche. Anwenderorientierte Innovationen und kurze Reaktionszeiten auf individuelle Branchenforderungen stehen dabei im Mittelpunkt. Über 200 Unternehmen vertrauen auf die hohe Spezialisierung und Lösungskompetenz von Winweb. www.winweb.de

As an owner-managed, medium-sized company, Winweb Informationstechnologie GmbH has been developing and selling industry-specific ERP software for the food industry since 1997. User-oriented innovations and short reaction times to individual industry requirements are the focus of their work. More than 200 companies trust in the high specialization and solution competence of Winweb. www.winweb.de

Verwiegen und kartonieren

Die Mehrkopfwaage verwiegt die angelieferten Rohstoffe in kleinere Teilmengen, bis das gewünschte Gewicht erreicht ist, und kartoniert dann sofort. Dafür wird die Waage durch Freigabe der Linienplanungsposition mit den Produktionsvorgaben des aktuellen Artikels bestückt. „Das Programm definiert nun die Füllmenge je Batch, also beispielsweise Batches zu je zehn Kilogramm für den Artikel Kleinfleisch à 10-kg-Karton“, erklärt Hackl. Die von der Mehrkopfwaage befüllten Kartons werden zum Palettierungsroboter Pluto weiterbefördert und in das passende Lager gebucht.

Software steuert Verteilung

Auf den übrigen beiden Linien werden beispielsweise Schweinebäuche verpackt, bevor sie nach Gewichtsklassen etikettiert, sortiert, kartoniert und anschließend palettiert werden.

DAS IST STEIRERFLEISCH / THIS IS STEIRERFLEISCH

Die eigentümergeführte Steirerfleisch-Gruppe gehört zu den führenden österreichischen Produzenten von Schweinefleisch. An zwei Standorten im Süden Österreichs werden Artikel für das In- und Ausland hergestellt. Das Sortiment reicht von Schweinefleisch-Artikeln unterschiedlichen Zuschnitts bis hin zu Convenience-Produkten. www.steirerfleisch.at

The owner-managed Steirerfleisch Group is one of the leading Austrian producers of pork. At two locations in the south of Austria, articles are produced for domestic and foreign markets. The product range extends from pork articles of various cuts to convenience products. www.steirerfleisch.at

Die Software steuert in Folge die Verteilung zur jeweiligen Packstation. Zum Schluss übernimmt Daisy die fertigen Kartons und stapelt sie entsprechend auf Zielpaletten.

„Wir freuen uns über die moderne Automatisierung in unserem neuen Packwerk“, sagt Projektleiter Christian Hackl. „Durch das Zusammenspiel der Winweb-Software mit unseren Anlagen können wir die Produktion nun noch exakter steuern.“ **Isabel Melahn**

the storage container is emptied into the freezing chambers by a crane device and the transmitted parameters are transferred to the freezing chamber. The material is deep-frozen for several hours and then stacked in individual blocks on a pallet.

Weighing and cartoning

The multihead weigher weighs the delivered raw materials in smaller partial quantities until the desired weight is reached

and then immediately packs them into cartons. To do this, the scale is loaded with the production specifications of the current article by releasing the line planning item. „The program now defines the filling quantity per batch, for example batches of ten kilograms for small meat of 10 kg carton,“ explains the project manager. The cartons filled by the multihead weigher are conveyed to the Pluto palletizing robot and booked into the appropriate warehouse.

The software controls the distribution to the packing station. Finally, Daisy takes the cartons and accordingly stacks them on target pallets. „We are pleased with the modern automation in our new packing station,“ says Christian Hackl. „Thanks to the interaction of the Winweb software with our systems, we can now control production even more precisely.“ **Isabel Melahn**

Lösungen für Handwerk und Industrie



Netzeinziehgeräte RSM/RSM-Mini
Rationelles Befüllen in Netze oder Därme.
Passend dazu unser Netzraffgerät.



Schlaufenknotmaschine E85-1
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



Fleischbindemaschinen
für Ihre Fleischprodukte.
Perfektes Binden leicht gemacht.



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



**Rudolf Schad
GmbH & Co. KG**

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld
Telefon (06650) 9621-0 • Telefax (06650) 9621 98
info@r-schad.eu • www.r-schad.de



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



Wurstel-der Wurstkettentrenner
Ideal für alle Betriebsgrößen.
Zeitsparend, keine Energiekosten.

Die Mischung macht's

Rezepturen existierten früher nur auf Papier oder in den Köpfen einzelner Mitarbeiter. Wer heute erfolgreich sein will, setzt auf eine spezifische Software für das Rezepturmanagement. Timo Schaffrath von CSB-System erklärt, worauf es dabei ankommt.

Nur wer die Zusammensetzung seiner Produkte hundertprozentig im Griff hat, kann die strengen Anforderungen des Handels und die sensorischen Erwartungen der Kunden erfüllen, schnell auf neue Ereignisse auf dem Beschaffungsmarkt reagieren und die Kosten senken. Dafür braucht es eine zentrale Instanz, die die Rezepturen verwaltet und optimiert: Gefragt ist eine spezifische Software für das Rezepturmanagement.

Früher waren die Rezepturen eine mehr oder weniger einfache Zusammenstellung von Zutaten und Arbeitsschritten – entweder auf Papier oder sogar nur in den Köp-

It's the mix that matters

In former times formulas only existed on paper or in the heads of individual employees. Today, anyone who wants to be successful relies on specific software for recipe management. Timo Schaffrath from CSB-System explains what is important.

Only those who have 100% control over the composition of their products can meet the strict requirements of the retail trade and the sensory expectations of customers, react quickly to new events on the procurement market

and reduce costs. This requires a central authority that manages and optimizes recipes: What is needed is specific software for recipe management.

In the past, recipes were a more or less simple compilation of ingredients and



fen einzelner Mitarbeiter. Heute spielt die Informationstechnologie auch in diesem Bereich eine Hauptrolle. Denn branchenspezifische Systeme wie das Rezepturmanagement von CSB sind in der Lage, Rezepturen optimal zu managen und damit die Produktion zu planen, die Kosten eines Produktes zu kalkulieren, Mischungsverhältnisse zu optimieren, Allergene, Nährwerte und Zutaten auszuweisen sowie Rückverfolgbarkeit sicherzustellen.

Automatisch exakt

Ein weiteres Stichwort ist die reproduzierbare Qualität: Wenn täglich die gleiche Qualität hergestellt werden soll, ist es wichtig, dass die Software eine automatische Recherche und einen schnellen Zugriff auf jede Rezeptur ermöglicht. Natürlich müssen dazu Stücklisten, Technologiebeschreibungen und Arbeitsanweisungen auch im Produktionsbereich in elektronischer Form vorliegen, beispielsweise auf Industrie-PCs oder sogar auf mobilen Geräten wie Tablets. Angebunden an Waagen oder Silos, lässt sich so sicherstellen, dass die Mitarbeiter einer fest definierten Prozedur folgen und eine standardisierte, gleichbleibend hohe Produktqualität jeder einzelnen Charge entsteht.

Rezepturen senken Kosten

Mehr noch: Fast nebenbei wird so auch ein gut funktionierendes Risikomanagement etabliert. Weil die Mitarbeiter gar nicht anders können, als die Produkte exakt nach den Spezifikationen und gesetzlichen Vorgaben zu produzieren, sinkt das Risiko von Ausschuss oder teuren Rückrufen. Das IT-gestützte Rezeptur- und Chargenmanagement erlaubt zudem eine transparente Dokumentation, denn am Ende sorgen die Rezepturen so für ein vollständiges Bild über die Vorgänge in der Produktion. Materialflüsse, qualitätsrelevante Daten oder Änderungen im Ablauf: Alles wird exakt und automatisch protokolliert. Was in Zeiten steigender Roh-

work steps - either on paper or even just in the heads of individual employees. Today, information technology also plays a major role in this area. This is because industry-specific systems such as CSB's recipe management are able to optimally manage recipes and thus plan production, calculate the costs of a product, optimize mixing ratios, identify allergens, nutritional values and ingredients plus ensure traceability.

Automatically exact

Another keyword is reproducible quality: If the same quality is to be produced every day, it is important that the software enables automatic research and quick access to each recipe. Of course, this requires parts lists, technology descriptions and work instructions to be available in electronic form in the production area as well, for example on industrial PCs or even on mobile devices such as tablets. Connected to scales or silos, it can thus be ensured that employees follow a firmly defined procedure and a standardized, consistently high product quality of each individual batch created.

What's more: Almost incidentally, this also establishes a well-functioning risk management system. Because the employees cannot help but produce the products exactly according to the specifications and legal requirements, the risk of rejects or expensive recalls is reduced. IT-supported recipe and batch management also allows transparent documentation, because in the end the recipes provide a complete picture of the production processes. Material flows, quality-relevant data or changes in the process: Everything is logged precisely and automatically.

Recipes reduce costs

What also becomes increasingly important in times of rising raw material costs: Recipes often are a good lever to reduce

MAGURIT

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider



GALAN

MULTI-APPLIKATION



MAGURIT-GALAN für Geflügelverarbeitung
Schneiden von Würfeln, Streifen
und für „Pulled Chicken“

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





Die Herausforderung: kostengünstige Zusammensetzung von Produkten bei gleichbleibend hoher Qualität. / The challenge: cost-effective composition of products while maintaining consistently high quality.

stoffkosten außerdem immer wichtiger wird: Die Rezepturen sind in vielen Fällen ein guter Hebel, um die Kosten zu senken. Die CSB-Rezepturoptimierung etwa kalkuliert unter

Einbeziehung chemischer und technologischer Restriktionen die kostengünstigste Zusammensetzung von Produkten bei gleichbleibend hoher Qualität. Wichtige produktions- und

costs. COD recipe optimization, for example, calculates the most cost-effective composition of products with consistently high quality, taking into account chemical and techno-



Rezepturmanagement: Früher Herrschaftswissen einzelner Mitarbeiter, heute macht's eine spezielle Software. / Recipe management: In the past, some employees had mastery knowledge, today it is done by special software.

logical restrictions. Important production and food-specific data are taken into account:

- Cost-minimized use of raw materials
- Consideration of production losses
- Observance of additives in the mixture
- Food law requirements
- Sensory conditions such as taste, consistency and appearance

Two different initial situations can be the basis for optimization. In the first case, the optimization basis is production planning. At this point in time, the raw materials for the planned orders have not yet been ordered, so „plan optimization“ is a means of optimizing the procurement of raw materials and components. The second case assumes the less favourable scenario that the raw materials are already in stock. Here, the optimization is carried out on the basis of the available components in the warehouse.

Flexible in production

The results of the optimization are adopted as components in the alternative recipes, on the basis of which material procurement planning and material provision procedures are carried out. The CSB system offers variable recipes to react to strongly fluctuating raw material prices. These provide additional flexibility in the production process and allow a direct cost comparison between existing processes and new production alternatives. By optimizing the use of materials, material costs can be reduced and the contribution margins for each product can be increased. Depending on the initial situation, a saving of over 5 percent of the material input is possible in an initial optimization stage. On average, further savings settle at 1 to 4 percent.

However, good recipe management not only means standardization and cost reduction,

lebensmittelspezifische Daten werden dabei berücksichtigt:

- Kostenminimaler Rohstoffeinsatz
- Berücksichtigung von Produktionsverlusten
- Beachtung der Zusatzstoffe in der Mischung
- Lebensmittelrechtliche Anforderungen
- Sensorische Bedingungen wie Geschmack, Konsistenz und Aussehen

Dabei können zwei unterschiedliche Ausgangssituationen Grundlage der Optimierung sein. Im ersten Fall ist die Optimierungsbasis die Produktionsplanung. Zu diesem Zeitpunkt sind die Rohstoffe für die geplanten Aufträge noch nicht bestellt, die „Plan-Optimierung“ ist hier also ein Mittel zur optimalen Rohstoff- und Komponentenbeschaffung. Der zweite Fall geht von dem ungünstigeren Szenario aus, dass die Rohstoffe bereits auf Lager sind. Die Optimierung wird hier auf Basis der verfügbaren Komponenten im Lager durchgeführt.

Flexibel in der Produktion

Die Ergebnisse der Optimierung werden als Komponenten in den alternativen Rezepturen übernommen, auf deren Basis die Materialbeschaffungsplanung sowie die Bereitstellungsverfahren erfolgen. Um auf stark schwankende Rohstoffpreise reagieren zu können, bietet das CSB-System variable Rezepturen. Diese sorgen für zusätzliche Flexibilität im Produktionsprozess und erlauben einen direkten Kostenvergleich zwischen bestehenden Verfahren und neuen Produktionsalternativen.

Durch die Optimierung des Materialeinsatzes lassen sich die Kosten senken und die Deckungsbeiträge für jedes Produkt erhöhen. Je nach Ausgangssituation ist in einer ersten Optimierungsstufe eine Ersparnis von über 5 Prozent des Materialeinsatzes möglich. Im Schnitt pendelt sich die Ersparnis bei 1 bis 4 Prozent ein.

Wirtschaftlich herstellen

Ein gutes Rezepturmanagement bedeutet jedoch nicht nur Standardisierung und Kostensenkung, sondern macht auch eine wirtschaftliche Herstellung individueller Produkte möglich.

Viele Umfragen zeigen, dass der Wunsch nach individualisierten Lebensmitteln unter Verbrauchern immer größer wird. Für Produzenten bietet sich hier die Chance, sich von der Masse abzuheben und einen direkten Draht zum Kunden herzustellen – wenn sie die damit verbundene Komplexität in den Griff bekommen.

Mit seinen Daten zu Inhalts- und Zusatzstoffen, Allergenen, Nährwerten und GMO bildet das Rezepturmanagement die Basis, um diesen Trend überhaupt bedienen zu können. Denn nur wenn die Informationen schnell und ohne viel Aufwand angepasst und geprüft werden können und eine absolute Kostentransparenz beim Rohstoffeinsatz herrscht, lassen sich auch kleine Losgrößen wirtschaftlich herstellen.

Vernetzte Rezepturen

Und auch im Kontext der vernetzten Fabrik leisten die Rezepturen einen wichtigen Beitrag. Denkbar ist beispielsweise, dass die im ERP-System eingespeicherten Rezepturen, Spezifikationen und Nährwertinformationen mit den Sensoren der Produktionsmaschinen verbunden werden. Diese Vernetzung ermöglicht nicht nur eine genauere Produktionsplanung und ein automatisiertes Qualitätsmanagement, sondern erhöht auch die Lebensmittelsicherheit.

Am Ende kann die Rezeptur somit zum Herzstück der digitalen Produktion werden – und den gesamten Informations- und Materialfluss von komplexen mehrstufigen Produktionen noch besser aufeinander abstimmen. Egal, wie diese Vernetzung im Sinne der Industrie 4.0 am Ende konkret aussehen wird: Das ERP-System mit seinem Verfahrensstamm bildet die Brücke dahin.

but also makes it possible to manufacture individual products economically. Many surveys show that the desire for individualised food products is growing among consumers. This offers producers the opportunity to stand out from the crowd and establish a direct line to the customer - if they can get a grip on the complexity involved.

With its data on ingredients and additives, allergens, nutritional values and GMOs, recipe management forms the basis for being able to serve this trend at all. Because only if the information can be adapted and checked quickly and without much effort, and if there is absolute cost transparency in the use of raw materials, even

small batch sizes can be produced economically. And the recipes also make an important contribution in the context of the networked factory. It is conceivable, for example, that the recipes, specifications and nutritional information stored in the ERP system could be linked to the sensors of the production machines.

Networking recipes

This networking not only enables more precise production planning and automated quality management, but also increases food safety. In the end, the recipe can thus become the heart of digital production - and the entire information and material flow of complex multi-stage productions can be coordinated even better. Regardless what this networking in the sense of Industry 4.0 will become in the end: The ERP system with its process master forms the bridge to it.



Timo Schaffrath,
Manager PR &
Content Marketing
CSB-System

Industrial Auctions

Profis in Online-Auktionen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie in Brokstedt (DE)

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie, Bäckerei und Gastronomiegeräte in Eindhoven (NL)

Registrieren kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abbilden

www.Industrial-auctions.com

Neue Produkte Product news

Proseal Mobile tray sealer

Proseal's two-station rotary table tray sealer GTR is particularly suitable for the application of alternative packaging materials for ready meals. Equipped with automatic film feed and a high-precision tool alignment system, the mobile unit is an option for smaller companies as well as for the development of new products. In the rotary mode of the tray sealer, new trays can be loaded while the previous ones are being sealed. This is a time advantage over traditional manual machines where the operator has to wait until each tray is closed. The machine achieves sealing speeds of up to 30 packs per minute. It features a user-friendly, menu-driven control panel with step-by-step prompts, error and status displays, and a batch pack counter. Quick-release tooling allows users to change tray sizes in less than two minutes. www.proseal.com



Proseal Mobiler Schalenriegler

Der halbautomatische Zwei-Stationen-Drehtisch-Schalensiegler GTR von Proseal eignet sich besonders für die Anwendung alternativer Verpackungsmaterialien bei Fertigerichten. Ausgestattet mit einer automatischen Folienzuführung und einem hochpräzisen Werkzeugausrichtungssystem, ist das mobile Gerät eine Option für kleinere Unternehmen sowie die Entwicklung neuer Produkte. Im Drehbetrieb des Schalenverschließers lassen sich neue Schalen laden, während die vorherigen verschlossen werden. Ein zeitlicher Vorteil gegenüber herkömmlichen manuellen Maschinen, bei denen der Bediener warten muss, bis jede Schale verschlossen ist. Die Maschine erreicht Siegelgeschwindigkeiten von bis zu 30 Packungen pro Minute. Sie verfügt über ein benutzerfreundliches, menügesteuertes Bedienfeld mit Schritt-für-Schritt-Eingabeaufforderungen, Fehler- und Statusanzeigen sowie einen Batch-Packungszähler. Mit einer Schnellwechseleinrichtung lässt sich in weniger als zwei Minuten die Schalengröße wechseln. www.proseal.com

Bressner Technology China-Displays aus Bayern

Bressner Technology aus Gröbenzell arbeitet ab sofort mit dem Display-Hersteller Chipsee Co. Limited aus China zusammen. Im Rahmen dieser Kooperation nehmen die Experten für industrielle IT-Lösungen die Osprey Display-Serie in ihr Produktportfolio auf und erweitern damit ihre Expertise für industrielle Monitore. Die Display-Serie besteht aus einer Reihe von industriezertifizierten Touch-Displays mit Bildschirmdiagonalen von 15 bis maximal 27 Zoll. Alle Modelle bieten Zehn-Punkt-kapazitiven PCAP-Multi-Touch auf einem drei Millimeter dicken, gehärteten Displayglas mit schwarzem Silk-Screen. Dabei sind Auflösungen bis zu 1920x1080 Pixel möglich sowie ein hoher Betrachtungswinkel (bis 178 Grad) in Vertikale und Horizontale. Die Produktserie eignet sich für Applikations-Visualisierung in der industriellen Automation sowie als Multimedia-Display oder Bestellterminal. www.bressner.de



Bressner Technology Chinese displays from Bavaria

Bressner Technology from Gröbenzell is now working together with the display manufacturer Chipsee Co. Limited from China. Within this cooperation, the experts for industrial IT solutions are adding the Osprey Display series to their product portfolio, thus expanding their expertise for industrial monitors. The display series consists of a range of industry-certified touch displays with screen diagonals from 15 to a maximum of 27 inches. All models offer ten-point capacitive PCAP multi-touch on a three millimetre thick tempered display glass with black silk screen. Resolutions of up to 1920x1080 pixels are possible and a high viewing angle (up to 178 degrees) vertically and horizontally. In addition, the screen front is protected against dripping water and steam. www.bressner.de

Sesotec AI against product effects

"Think" is the latest innovation from Sesotec, a metal detection system equipped with Machine Learning capabilities. Using AI-algorithms exponentially, the metal detection system is able to independently assess and draw conclusions from large data sets. Meat, poultry, fish, and dairy products, as well as baked, pickled, or ready-made foods, can all be reliably inspected while virtually eliminating false rejects. Compared with the evaluation algorithms of conventional metal detectors, this intelligent technology proves to be beneficial for products with metallized packaging. Additionally, the software in earlier Sesotec metal detector models can be easily upgraded with AI. At the same time, this program diminishes false rejects, thereby reducing industrial food waste. www.sesotec.com



Sesotec KI gegen Produkteffekte

Die jüngste Innovation von Sesotec ist eine Metalldetektion mit künstlicher Intelligenz (KI). Beim System „Think“ ziehen KI-Algorithmen selbständig aus großen Datenmengen Schlüsse und ermöglichen maschinelles Lernen auf Basis von Datensätzen. Die Metalldetektoren für die Lebensmittelindustrie nutzen für Produkte wie Fleisch, Wurst, Fisch, Milchprodukte, Backwaren, Fertigprodukte, eingelegtes Gemüse usw., die starke Effekte erzeugen, KI und können so den Produkteffekt nahezu komplett ausblenden. Aber auch in Verbindung mit metallisierten Verpackungen, kann ein signifikanter Vorteil gegenüber herkömmlichen Auswertalgorithmen erzielt werden. Ein weiterer Vorteil der Intuity Think-Metalldetektoren von Sesotec ist, dass die Software dieser Geräte mit KI „aufgerüstet“ werden kann. Gleichzeitig wird die Fehlerrate und damit die Verschwendung von Produkten deutlich reduziert. www.sesotec.com

LASKA

14 $\frac{1}{2}$ years



Perfektes Schnittbild.

laska.at

Ausgereiftes und praxiserprobtes Maschinen-
konzept für hervorragende Produktqualität.

LASKA

144 years

Hohe Schnitt- geschwindigkeit und perfekte Produktqualität.



Optimierte Messerwelle

Eigens entwickelte Lagertechnologie und Dichtungen erlauben eine hohe Schnittgeschwindigkeit von bis zu 160 m/s bei großer Betriebssicherheit.

Hervorragende Produktqualität

Geringer Schnittspalt, stufenlos einstellbare Messer- und Schüsselgeschwindigkeit und Rückwärtslauf verbessern die Feinheit, Stabilität und Durchmischung des Bräts.

360 Grad Schneidwirkung

Spezielle Schneidgeometrie mit optimierter Messerform und verbessertem Schneidraum gewährleistet ein gleichmäßig feines und homogenes Produkt.

Einfache Reinigung

Innovative Abdichtungen, geschlossene Bodenplatte und seitlich ausschwenkbare Messerhaube reduzieren Reinigungs-aufwand und -zeit.

**Food Processing
in Perfection**

Für Links- und Rechtshänder

Der Bettcher Quantum Flex® Trimmer ist leichter als sein Vorgänger und hilft so, Ermüdungserscheinungen zu vermeiden.



For left and right handers

The Bettcher Quantum Flex® trimmer weighs less than its predecessor and thus helps to prevent fatigue.

The production of tasty leg meat is a big challenge for the poultry industry. It should be clean and free of splinters from the bone and have an appetizing appearance. In manual processing, yields are often difficult to calculate and depend on the professional handling of the employees with the tools provided. Losses in yield and quality, for example due to fatigue of the production workers during the permanent use of the cutting tools, can be avoided. The Quantum Flex trimmer from Bettcher is about 15 percent lighter than its predecessor model. The reduced weight supports optimized, effortless handling and thus reduces fatigue even over longer cutting processes. The thumb profile of the vibration-absorbing contour handles gives the user secure control over his tool. Settings for left and right-handed users allow for ambidextrous operation. The high-performance blades allow a high working speed with comparatively low energy consumption and little wear.

A further feature is particularly convincing for Bettcher's existing customers, not only from the poultry industry. Like all models in the Quantum Flex series, the trimmer can be used with any Bettcher motor. Whether Quantum S motor, Series II UltraDrive motor, UN-84 motor or Whizard Quantum motor - the handpiece forms a unit with each of the motors. www.bettcher.com

Die Gewinnung von schmackhaftem Beinflisch ist für die Geflügelindustrie eine große Herausforderung. Es soll sauber und frei von Splintern vom Knochen gelöst werden und durch eine appetitliche Optik überzeugen. In der manuellen Verarbeitung sind Erträge oft schwer kalkulierbar und abhängig vom professionellen Umgang der Mitarbeiter mit den bereitgestellten Werkzeugen. Einbußen in Ausbeute und Qualität, etwa durch Ermüdungserscheinungen der Beschäftigten in der Produktion während der dauerhaften Anwendung der Schneidwerkzeuge, lassen sich vermeiden.

Der Trimmer Quantum Flex von Bettcher ist um etwa 15 Prozent leichter als sein Vorgängermodell. Das reduzierte Gewicht unterstützt eine optimierte, kräfteschonende Handhabung und verringert damit Er-

müdungserscheinungen auch über längere Schneidprozesse hinweg. Das Daumenprofil der vibrationsabsorbierenden Konturgriffe verschafft dem Nutzer eine sichere Kontrolle über sein Werkzeug. Einstellungen für Links- und Rechtshänder ermöglichen eine beidhändige Bedienbarkeit. Die Hochleistungsklingen erlauben ein hohes Arbeitstempo bei vergleichsweise geringem Energieverbrauch und wenig Verschleiß.

Eine weitere Eigenschaft überzeugt vor allem die Bettcher-Bestandskunden: Der Trimmer ist, wie alle Modelle der Quantum Flex-Serie, mit jedem Bettcher-Motor einsetzbar. Ganz gleich, ob Quantum S Motor, Series II UltraDrive Motor, UN-84 Motor oder Whizard Quantum Motor - das Handstück bildet mit jedem der Motoren eine Einheit. www.bettcher.com

Fotos: Bettcher

LET'S GET TROPICAL!
Urlaub, Sonne und me(e)hr...
 Tropische SUN SPICE Sorten ab sofort erhältlich.

Sun Products
 Vertriebs GmbH

SPM * Sun Products Vertriebs GmbH - Karlsruhe
 ☎ 0721/62811-21 - www.sun-products.de



Heimliche *Champions*

Eine Säule des Erfolgs beim Gelsenkirchener Fleisch-Familienbetrieb LiBreCo Food Service ist ein einheitliches Datenmanagement mit einer Softwarelösung von Kiratik.

Gelsenkirchen, Schalke, Fleisch – dieses Triumvirat ist auf den ersten Blick untrennbar mit dem Namen Tönnies verbunden. Indes: Im „Pott“ gibt es in der Fleischproduktion so manchen heimlichen Champion. Ein Paradebeispiel dafür ist LiBreCo Food Service. Der Fleischverarbeitungsbetrieb mit Zerlegung und Veredelung von lebensmitteltauglichen Schlachtnebenprodukten ist weltweit erfolgreich in der Vermarktung von gefrorenen Fleischprodukten für die verarbeitende Industrie. Zudem vermarktet LiBreCo Rinder- und Kalbsbäckchen an Gastronomie-

Großhändler in ganz Europa. Mit dem Schwesterunternehmen LiCo Heimtiernahrung werden Produkte für den Barfbereich sowie Trockensnacks produziert und vermarktet. Ein derart vielfältiges Portfolio be-

Hidden *champions*

A pillar of success at the Gelsenkirchen meat family business LiBreCo Food Service is a uniform data management with a software solution from Kiratik.



Gelsenkirchen, Schalke, meat - at first glance, this triumvirate is inseparably linked with the name Tönnies. Meanwhile: In the “Pott” there are many a hidden champion in meat production. A prime example is LiBreCo Food Service. The meat processing company with cutting and refinement of food-suitable slaughter by-products is

Fotos: LiBreCo Food Service, Kiratik



darf eines effektiven Datenmanagements. Das Unternehmen setzt für den gesamten Workflow von Wareneingang über Produktion und Lagerhaltung bis hin zu Vertrieb und Verkauf auf eine Software-Lösung von Kiritik.



out Europe. With its sister company LiCo Heimtiernahrung, LiBreCo produces and markets pet food products for the barf sector as well as dry snacks. Such a diverse portfolio requires effective data management. The company relies on a software solution from Kiritik for the entire workflow from goods receipt, production and warehousing to distribution and sales.

Fotos: LiBreCo Food Service

In der Branche verankert

Volker Oevermann, Geschäftsführer von LiBreCo Food Service, kam vor rund zehn Jahren aus dem Tönnies-Universum zu LiBreCo. In Sachen Datenmanagement fand er ein gewachsenes, aber teilweise

angestaubtes, aufwendiges und nicht immer effektives System vor. Eine seiner ersten Maßnahmen: die Umstellung und Vereinheitlichung mit einer Lösung von Kiritik. Warum die Exper-

successful worldwide in the marketing of frozen meat products for the processing industry. In addition, LiBreCo markets beef and veal cheeks to catering wholesalers through-

Anchored in the industry

Volker Oevermann, managing director of LiBreCo Food Ser-



**MASTER
of SMOKE**

.....

Natural Smoking Technology

RG Engineering **Certified Food Safety**
HACCP, ISO, PEFC

ten aus Baden-Württemberg zum Zug kamen, ist für Volker Oevermann schnell erklärt: „Sie sind in der Frischfleisch-Branche verankert und haben deshalb Lösungen im Köcher, die einleuchten und vom Start weg funktionieren.“

Der Anforderungskatalog, den LiBreCo Kiratik-Geschäftsführer Sebastian Kiwitz und seinem handverlesenen Informatik-Team als Auftrag mit auf dem Weg gab, hatte es durchaus in sich. Beispiel LiCo. Zum Einsatz kommen die Softwareprodukte der FoodOffice-Produktfamilie, einer ERP-Basislösung von Kiratik, in der folgende Bereiche abgewickelt werden:

- Warenwirtschaft, um den Einkauf abzuwickeln
- Lagerwirtschaft, in der unterschiedliche Lagerarten verwaltet werden
- Rezepturverwaltung
- Produktion, in der rezepturbezogen geplant und disponiert werden kann
- Bestell-, Auftrags- und Rechnungswesen
- Tourenplanung mit direkter Integration der Versanddienstleister
- Interface zu Datev-Finanzbuchhaltung

Was aussieht wie ein bunter Blumenstrauß mit individuellen Blüten und Blättern, ist tatsächlich ein Datensystem aus einer Hand, durchgängig kompatibel und großzügig kombinierbar. Die Software FoodWorks ist das Spezial-Tool für Warenannahme, Produktion und Kommis-



Volker Oevermann von LiBreCo setzt auf ein einheitliches Datenmanagement von Kiratik. / Volker Oevermann of LiBreCo relies on a uniform data management from Kiratik.

sionierung. Sie wurde speziell für raue Umgebungen entwickelt und wird mit Hilfe von Touchterminals und Scannern angesteuert.

System seit 2012 step-by-step etabliert

Auch die Lösungen für den Online-Shop (B2C) und das Händlerportal (B2B) von LiCo kommen von Kiratik. Ersterer umfasst ein großes Sortiment an Pet Food-Produkten für Endverbraucher und Züchter. Besonderheit daran ist eine Abo-Funktion, die es den Kunden ermöglicht sich in regelmäßigen Intervallen beliefern zu lassen. Die B2B-Lösung für Geschäftskunden mit speziellem Sortiment und Konditionen bietet eine Bestellliste, in der die Geschäftskunden schnell auf ihr eigenes Sortiment zu-



Sebastian Kiwitz von Kiratik findet bei LiBreCo Food Service immer neue Herausforderungen. / Sebastian Kiwitz from Kiratik always finds new challenges at LiBreCo Food Service.

vice, came to the company out of the Tönnies universe about ten years ago. In data management, he found a grown, but partly dusty, complex and not always effective system. One of his first measures: Conversion and standardization with a solution from Kiratik. For Volker Oevermann, it is easy to explain why the experts from Baden-Württemberg came into play: „They are anchored in the fresh meat industry and therefore have solutions in their quiver that are obvious and work from the start“.

The catalogue of requirements, which were given by LiBreCo to Kiratik Managing Director Sebastian Kiwitz and his hand-picked information technology team as an order, was quite a challenge. Example LiCo. The software products of

the FoodOffice product family, an ERP basic solution by Kiratik, are used in the following areas:

- Merchandise management to handle purchasing
- Warehouse management, in which different types of storage are managed
- Recipe management
- Production in which recipe-related planning and scheduling can be carried out
- Ordering and accounting
- Route planning with direct integration of shipping service providers
- Interface to Datev financial accounting

What looks like a colourful bouquet of flowers with individual blossoms and leaves is actually a data system from one source, universally compatible and generously combinable. The FoodWorks software is the special tool for goods receiving, production and order picking. It was especially developed for rough environments and is controlled by touch terminals and scanners.

Established step-by-step

The solutions for the online shop (B2C) and the dealer portal (B2B) of LiCo also come from Kiratik. The former comprises a pet food range for end consumers and growers. A special feature is a subscription function that enables customers to receive deliveries



Fotos: LiBreCo Food Service, Kiratik

greifen und bestellen können. Das Sortiment baut sich automatisch anhand der in der Vergangenheit getätigten Bestellungen auf.

Für Sebastian Kiwitz ist das Gelsenkirchener Unternehmen eine immerwährende Herausforderung: „Anfangen hat das Ganze mit zwei Büroarbeitsplätzen.“ Seit 2012 wurde das System step-by-step etabliert und um Module, beispielsweise für die Anbindung von Filialen und Versanddienstleistern, erweitert. Weitere ehrgeizige Projekte waren der Relaunch des Online-Shops und die Optimierung der Logistik. Zeit, um sich zurückzulehnen und auf den Lorbeeren auszuruhen? Keineswegs: „Die größte Herausforderung ist es, alle Softwarebereiche als eine Multichannel-E-Commerce-Lösung in einem wachsendem Unternehmen kontinuierlich zu erweitern und zu entwickeln, ohne dabei die Sicherheit und Stabilität zu gefährden.“

Verlässliche Kalkulation

Was schätzt Volker Oevermann an seinen Software-Partnern? „Sie nehmen die Herausforderungen an, auch wenn sie ein Risiko beinhalten wie im Falle des Online-Shops.“ Zudem funktioniert die Fernwartung des Systems reibungslos. Dennoch gibt es nach wie vor zwei bis drei Termine in Gelsenkirchen, in denen sich die Kiratik mit Problemlösungen vorort beschäftigen.

Besonders angetan haben es Volker Oevermann zwei Lösungen: „Das ausgeklügelte Leergutsystem von Kiratik nach dem Prinzip einer doppelten Buchführung und die Produktionsplanung anhand der Rezepturverwaltung bietet uns eine verlässliche Preiskalkulation.“ Nachteile? Da muss der Gelsenkirchener Geschäftsführer schmunzeln: „Nennen Sie mir eine Software, mit der alle im Betrieb immer zufrieden sind. Die gibt es nicht. Aber die Beanstandungen im Arbeitsalltag haben bei uns ein äußerst überschaubares Niveau.“

Christian Blümel

at regular intervals. The B2B solution for business customers with special assortment and conditions offers an order list, where business customers can quickly access and order their own assortment. This is automatically built up based on orders placed in the past. For Sebastian Kiwitz, the company from Gelsenkirchen is a perpetual challenge: “It all started with two office workstations.” Since 2012, the system has been established step-by-step and expanded to include modules, for example to connect branches and shipping service providers. Other ambitious projects included the relaunch of the online shop and the optimization of logistics. Time to sit back and rest on your laurels? Not at all: “The biggest challenge is to continuously expand and develop all software areas as a multichannel e-commerce solution in a growing company, without compromising security and stability.”

Reliable price calculation

What does Volker Oevermann appreciate about his software partners? “They take on challenges, even if they involve a risk, as in the case of the online shop.” In addition, the remote maintenance of the system works smoothly. Nevertheless, there are still two or three appointments in Gelsenkirchen, where the Kiratik teamsters deal with problem solutions on site.

Volker Oevermann is especially convinced with two solutions: “Kiritik’s ingenious empty container system based on the principle of double-entry bookkeeping and production planning based on recipe management offers us a reliable price calculation.” Disadvantages? The managing director from Gelsenkirchen has to smile: “Give me a software that everyone in the company is always satisfied with. No chance. But the complaints in our everyday work are at an extremely manageable level.”

Christian Blümel



niroflex



BlueCut comfort

Schnittmehrender Handschuh – Schnittschutzklasse F
Lebensmittelverarbeitende Industrie

- Komfortabel und glasfrei
- + Schnitt-Test nach EN 388:2016 = Schnittschutzklasse F
- + Schnitt-Test nach ISO 13997 = 43N
- + Mittelschwere Qualität – 10 Gauge
- + Hochentwickelte Faser: Brinix® mit Edelstahl
- + Frei von Glasfasern, die bei der Arbeit brechen und Lebensmittel verunreinigen können
- + Größenstabil nach dem Waschen
- + Maschinenwäsche 85°C

OUT NOW!







Friedrich Münch GmbH + Co KG
In den Waldäckern 10 | 75417 Mühlacker
Telefon: +49 7041 9544-0 | Telefax: +49 7041 9544-55
E-Mail: info@niroflex.de | www.niroflex.de





GENUSS-FAKTOR GARANTIERT

Mit Technik, die eines verspricht:
Qualität, die man am Ende schmeckt.

Kutter, Wölfe, Mischer
für Handwerk und Industrie.



www.kgwetter.de



Datengesteuerte

Verarbeitung

Intelligente Geflügelverarbeitung bringt mit der Innova-Softwareplattform von Marel die richtigen Produkte zum richtigen Kunden.



Wenn Sie einen modernen Geflügelverarbeitungsbetrieb leiten, benötigen Sie einen vollständigen, klaren Überblick über alle verbundenen Prozesse. Sie möchten die Kontrolle über den Produktfluss von den eingehenden Broilern bis hin zu den verpackten Einzelhandelsprodukten behalten. Sie benötigen zuverlässige Daten, um Ihre Entscheidungen zu treffen. Die Software-Plattform Innova von Marel steht bereit, um Sie dabei zu unterstützen, indem sie alle Werkzeuge für die Datenerfassung, Rückverfolgbarkeit und die volle Leistungsfähigkeit aller automatisierten Prozesse zur Verfügung stellt und so ein Höchstmaß an Qualitätskontrolle und Lebensmittelsicherheit ermöglicht.

Verarbeitungslinien müssen Rohmaterial in hochwertige Produkte umwandeln und das richtige Produkt zur richtigen Zeit an den richtigen Kunden liefern. Die einzige Möglichkeit, all dies zu bewältigen, ist die Implementierung einer fortschrittlichen Software-Plattform, die alle Möglichkeiten der Datenerfassung, Rückverfolgbarkeit, Produktionssteuerung, Qualitätskontrolle und Leistungsüberwachung (OEE) bietet. Die Innova Food Processing Software von Marel ist eine solche Plattform, die praktisch alle Maschinen im Werk miteinander verbindet. Innova ermöglicht es den Verarbeitern, bei ihrer digitalen Transformation das Beste aus ihren Betrieben herauszuholen.

15.000 bph erfordert ultimative Software

Höhere Kapazitäten – bis zu 15.000 bph – und eine stärkere Automatisierung gehen Hand in Hand mit einem digitalen Übergang. Die Verarbeiter stehen unter dem ständigen Druck, in wirklich kurzer Zeit komplexe Entscheidungen zu treffen, da sie eine enorme Menge an eingehenden Waren mit den Anforderungen der Bestellung in Einklang bringen müssen.

Darüber hinaus muss ihre Produktqualität perfekt sein, sonst riskieren sie Reklamationen und Rückrufaktionen. Qualitätskontrolle, Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit sind in dieser Hinsicht von

Data-driven processing

Smart poultry processing gets the right products to the right customer with the Innova software platform from Marel.

For the management of a modern poultry processing plant, you need a complete, clear overview of all linked processes. You want to keep control of the product flow from incoming broilers

to packed retail products. You need reliable data to drive your decision-making. Marel's Innova software platform is ready to support you, providing all tools for data collection, traceability and full-potential

performance of all automated processes, enabling the highest levels of quality control and food safety.

15,000 bph requires ultimate software

Processing lines need to convert raw material into high-quality products and deliver the right product to the right customer at the right time. The only way to manage all this is to implement an advanced software platform which provides all possible scope for data collection, traceability, production control, quality control, and performance monitoring (OEE). Marel's Innova Food Processing Software is just such a platform linking together virtually all machines in the plant. Innova empowers processors in their digital transformation journey to get the most out of their operations. Increased capacities – up to 15,000 bph

– and increased automation go hand in hand with a digital transition. In addition processors feel the constant pressure to make complex decisions in a really short time, having to match an enormous amount of incoming goods to order requirements.

Moreover, their product quality has to be perfect, otherwise they risk claims and product recalls. Quality Control, food safety and traceability are crucial in this respect. To achieve an effective order fulfillment, Innova software ensures full potential of a Marel poultry production line, bringing availability, performance and quality close to 100 percent.

All of today's demands have made it impossible to run a processing plant without having access to digital tools. Innova Food Processing Software is just the right overarching platform to get this done properly.

entscheidender Bedeutung. Um eine effektive Auftrags-erfüllung zu erreichen, stellt die Innova-Software das volle Potenzial einer Marel-Geflügelproduktionslinie sicher und bringt Verfügbarkeit, Leistung und Qualität nahe an 100 Prozent. Die modernen Anforderungen haben es unmöglich gemacht, einen Verarbeitungs-betrieb ohne Zugang zu digitalen Werkzeugen zu betreiben. Die Lebensmittelverarbeitungssoftware von Innova ist dafür die richtige übergreifende Plattform.

Datengesteuerte Prozesse geben Sicherheit

Der Betrieb datengesteuerter Prozesse gibt dem Verarbeiter Sicherheit. Die lang- und kurzfristige Planung wird strukturierter sein, da alle Ein- und Ausgabedaten für die Produktion bekannt sind. Innova gelingt es, diese Daten erfolgreich in sorgfältig definierte Abläufe

im gesamten Werk umzusetzen. Auch die Lebensmittelsicherheit profitiert von einer datengesteuerten Verarbeitung. Die Verbraucher wollen wissen, woher ihr Fleisch kommt. Handelt es sich um ein normales Masthähnchen oder ein lokal gezüchtetes, biologisches, langsam wachsendes Huhn? Die automatisierten Systeme von Marel sammeln Schritt für Schritt Produktinformationen und fügen sie dem Datenpaket hinzu, das jedes Produkt kontinuierlich begleitet. Diese zuverlässige Art der Datenerfassung ermöglicht eine vollständige Rückverfolgbarkeit in der gesamten Verarbeitungsanlage. Die Produktion kann sorgfältig zurückverfolgt werden, und auf dem Etikett jedes Endprodukts können umfassende Informationen aufgedruckt werden. Der Verbraucher im Supermarkt kann genau sehen, welche Prozesse das Produkt durchlaufen hat. Die Lösungen von Marel

Sicher ist sicher

Was bei kurzgereifter und streichfähiger frischer Rohwurst zu beachten ist.

Sind Sie bei Ihrer kurzgereiften und streichfähigen Rohwurst immer auf der sicheren Seite? Wir beleuchten, was der Gesetzgeber unter der „sicheren Seite“ versteht und wie Sie dorthin gelangen, denn sicher ist sicher. Die Definition von (streichfähiger) Rohwurst liefern uns die Leitsätze 2.21 für Fleisch und Fleischerzeugnisse: „Rohwürste“ sind in der Regel umgerötete, ungekühlt (über + 10 °C) lagerfähige, in der Regel roh zum Verzehr gelangende Wurstwaren, die streichfähig oder nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfest geworden sind. Reifezucker werden in einer Menge von nicht mehr als 2 % zugesetzt.

Besondere Merkmale streichfähiger Rohwurst:

Sortenabhängig gereift, umgerötet, jedoch nur gering abgetrocknet und nicht zur längeren Lagerung bestimmt. Aus zerkleinertem Fettgewebe freigesetztes Fett umhüllt die Magerfleischpartikel und unterstützt die Streichfähigkeit, die bei fein zerkleinerter Ware (feine Braunschweiger) am ausgeprägtesten ist.

Allerdings sind diese Angaben sehr schwammig, wenn es um eine genaue Abgrenzung geht, zum Beispiel wann ist eine Zwiebelmettwurst noch Hackfleisch, also eine Fleischzubereitung, und wann hat sie das Kriterium der Rohwurst, also ein Fleischerzeugnis zu sein, erfüllt. Die Rechtsprechung orientiert sich am Beschluss der 49. ALTS-Arbeitstagung, der zuletzt 2016 bei der 77. ALTS-Arbeitstagung zitiert und damit bestätigt wurde.

- Sensorik: Geruch, Geschmack, roh wurstartig
- stabile Umrötung (sensorisch, in Zweifelsfällen chemisch: $\geq 50\%$ nach Möhler-Methode)
- Säuerung: pH-Wert $\leq 5,6$; D(-)Milchsäure $\geq 0,2\text{ g}/100\text{g}$
- dominierende Milchsäure-Flora, $> 10^7$

Konrad Höffmann, Business-Manager bei der MOGUNTIA FOOD GROUP, empfiehlt zur Produktion frischer Rohwurst das Arbeiten mit ProtectSTART-Starterkulturen und FRISCHIN ZM aus dem Hause MOGUNTIA und benennt die Vorteile: „Wir erreichen eine sofortige pH-Wert-

ANZEIGE



Absenkung, die eine Kühlhausreifung ermöglicht; hiermit umgehen wir die Nachsäuerung. Wir erreichen eine herausragende Geschmacksausprägung sowie die beste Hemmwirkung gegen pathogene Keime wie beispielsweise *Listeria monocytogenes*.“ Diese Anwendungen beziehen sich nicht nur auf frische Zwiebelmettwurst, sondern auf viele streichfähige Rohwurstarten und kurzgereifte Rohwürstchen wie Knacker (Thüringen), Pfefferbeißer usw.

Die MOGUNTIA FOOD GROUP bietet Rohwurstkonzepte mit dem perfekten Zusammenspiel aus Würzung, Wirkstoffen, Reife- und Schutzkulturen.

Für die sichere Seite sprechen Sie Konrad Höffmann und sein Team gerne an.



MOGUNTIA FOOD GROUP

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel: +49 (6131) 58360
Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel. +43 (5332) 85550 992
www.moguntia.com

Operating data-driven processes brings the processor peace of mind. Long-term and short-term planning will be more structured, as all input and output data for production are known. Innova successfully manages to convert this data into carefully defined operations throughout the plant.

Food Safety requires software too

Food safety benefits from data-driven processing too. Consumers want to know where their meat comes from. Is it a regular broiler or a locally bred, organic, slow-growing chicken? Marel's automated systems collect product information step by step and add it to the data package that continuously accompanies each product. This reliable way of collecting data enables full traceability throughout the processing plant. Production can carefully be traced and comprehensive information can be printed on the label of each end product. The consumer in the supermarket can see exactly which processes the product has gone through. Marel Poultry solutions, together with Innova Food Processing Software, make this kind of traceability possible.

No waste of food

"The need for information and traceability has grown," says Roger Claessens, EVP of Marel Poultry. "Consumers want to know what they eat, what its origin is, what the nutritional value is and whether the product is safe. It is a challenge to achieve this with fresh products such as poultry meat." Data collection is not just useful for informing consumers about the origin of their food. Farmers, processors as well as supermarkets can profit too. Roger Claessens continues: "The data gathered makes processors work in a more efficient and targeted way while maximizing the value of their products. Like this, they can get good prices instead of offering discounts. In the near

future, artificial intelligence will allow us to produce on Friday exactly what supermarkets need at the weekend during the barbecue season."

Ty it all together

Themes such as traceability, continuous improvement, yield and OEE optimization can best be handled as part of an operations-wide data solution. Innova software technology has advanced to the point where coupling the big data of a processing plant is a practical reality. Innova MES (Manufacturing Execution Systems) is an example of an operations-wide solution. It links processes for internal logistics (packing and warehousing), planning & optimization, performance and quality management. MES provides tracking and monitoring of just about every aspect of every process from ingredients measurement to production reports. By tying it all together for a detailed analysis of each process, MES ensures product flow tracking and full traceability of the products.

The Internet of Things (IoT) opens new avenues for poultry processors. It allows them to automate monitoring as well as diagnostic processes, delivering valuable insight into how to get the most out of machines. Remote diagnosis via IoT makes maintenance work more efficient while saving local labor too.

www.marel.com/poultry

Poultry ermöglichen zusammen mit der Lebensmittelverarbeitungssoftware Innova Food Processing Software diese Art der Rückverfolgbarkeit.

Keine Verschwendung von Lebensmitteln

"Der Bedarf an Informationen und Rückverfolgbarkeit ist gestiegen", sagt Roger Claessens, EVP von Marel Poultry. "Die Verbraucher wollen wissen, was sie essen, woher es stammt, welchen Nährwert es hat und ob das Produkt sicher ist. Es ist eine Herausforderung, dies bei frischen Produkten wie Geflügelfleisch zu erreichen. Die Datenerhebung ist nicht nur nützlich, um die Verbraucher über die Herkunft ihrer Lebensmittel zu informieren. Auch Landwirte, Verarbeiter und Supermärkte können davon profitieren. Roger Claessens fährt fort: "Die gesammelten Daten lassen die Verarbeiter effizienter und zielgerichteter arbeiten und maximieren gleichzeitig den Wert ihrer Produkte. Auf diese Weise können sie gute Preise erzielen, anstatt Rabatte anzubieten. In naher Zukunft wird es die künstliche Intelligenz ermöglichen, am Freitag genau das zu produzieren, was die Supermärkte am Wochenende während der Grillsaison benötigen."

Betriebsweite Lösung

Themen wie Rückverfolgbarkeit, kontinuierliche Verbesse-

rung, Ausbeute und OEE-Optimierung können am besten als Teil einer betriebsweiten Datenlösung behandelt werden. Die Softwaretechnologie von Innova ist so weit fortgeschritten, dass die Kopplung der großen Daten einer Verarbeitungsanlage praktische Realität ist. Innova MES (Manufacturing Execution Systems) ist ein Beispiel für eine betriebsweite Lösung. Es verbindet Prozesse für die interne Logistik (Verpackung und Lagerung), Planung & Optimierung, Leistungsmanagement und Qualitätsmanagement. MES ermöglicht die Verfolgung und Überwachung nahezu jedes Aspekts eines jeden Prozesses, von der Messung der Inhaltsstoffe bis hin zu den Produktionsberichten. Durch die Verknüpfung aller Aspekte für eine detaillierte Analyse jedes Prozesses gewährleistet das MES die Verfolgung des Produktflusses und die vollständige Rückverfolgbarkeit der Produkte während des Produktionsprozesses. Das Internet der Dinge (IoT) eröffnet den Geflügelverarbeitern neue Wege. Es erlaubt ihnen, sowohl Überwachungs- als auch Diagnoseprozesse zu automatisieren und liefert wertvolle Erkenntnisse darüber, wie man das Beste aus den Maschinen herausholen kann. Die Ferndiagnose über IoT macht die Wartungsarbeiten effizienter und nachhaltiger und spart gleichzeitig Arbeitskräfte vor Ort. www.marel.com/poultry

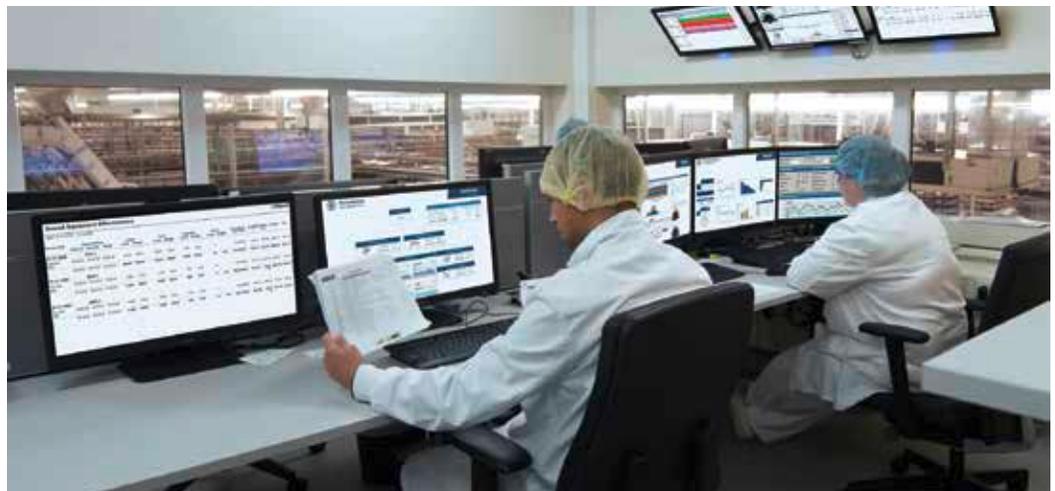


Foto: Marel

JETZT WHITEPAPER DOWNLOADEN!

VEGANES HACK IS **HANDT*** MADE

Sie stellen Fleischersatzprodukte her oder überlegen, solche Produkte in Ihr Portfolio aufzunehmen? Sie möchten mehr über die Technologie und geeignete Prozesstechnik zur Herstellung erfahren? Dann profitieren Sie von unserem kostenlosen Whitepaper zum Thema „veganes Hack“.



JETZT!
DOWNLOADEN ■

www.handtman.de/vegetarisch-vegan

handtman
Ideen mit Zukunft.

WIR SIND **IHR PARTNER** FÜR NEUE **FLEISCHERSATZPRODUKTE.**

Veganes Hack zählt zu den modernen pflanzlichen Fleischersatzprodukten bzw. Fleischanaloga. Zielsetzung dieser Produkte ist, auf pflanzlicher Basis die textuellen und sensorischen Eigenschaften von Fleischprodukten zu imitieren.

Handtmann hat bereits sehr früh den Trend und die Potenziale von Fleischersatzprodukten erkannt. Entsprechend groß ist unser Know-How, das wir bereits in zahlreichen Projekten mit großem Erfolg umsetzen konnten. In unserem neuen Whitepaper haben wir Ihnen alle wesentlichen Erfolgsfaktoren zur Herstellung eines perfekten veganen Hacks kompakt zusammengefasst – von der Zusammensetzung über die Vorbereitung der Hackmasse bis hin zur Portionierung.

DER TREND ZU PFLANZLICHEN FLEISCHERSATZPRODUKTEN

2014-2019
+321 %
PRODUKTEINFÜHRUNGEN
VEGANES HACK ¹⁾

Das Angebot an pflanzlichen Fleischersatzprodukten ist in den letzten Jahren stark gestiegen. Dieser Trend ist besonders in Europa ausgeprägt, wo sich vegane Fleischersatzprodukte mittlerweile fest im Handel etabliert haben.

Nicht nur vegan-vegetarische Hersteller, sondern auch immer mehr klassische Fleischproduzenten erweitern ihr Portfolio um pflanzliche Fleischersatzprodukte und profitieren von diesem Trend.

ZUSAMMENSPIEL VON PRODUKT UND PROZESS



Bei der Herstellung von veganem Hack kommt Verfahrenstechnik aus der klassischen Fleischverarbeitung zum Einsatz. Doch nur wer in der Lage ist, die Produkteigenschaften und die eingesetzte Prozesstechnik richtig aufeinander abzustimmen, kann maximale Produktqualität erzielen.

**SIE MÖCHTEN MEHR ERFAHREN?
JETZT WHITEPAPER DOWNLOADEN!**

www.handtmann.de



Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12 | 88400 Biberach
sales.machines@handtmann.de | +49 7351 45-0

www.handtmann.de

¹⁾ Quelle: Mintel Group Ltd. (2019) | Global New Products Database

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Alte und *neue Risiken*

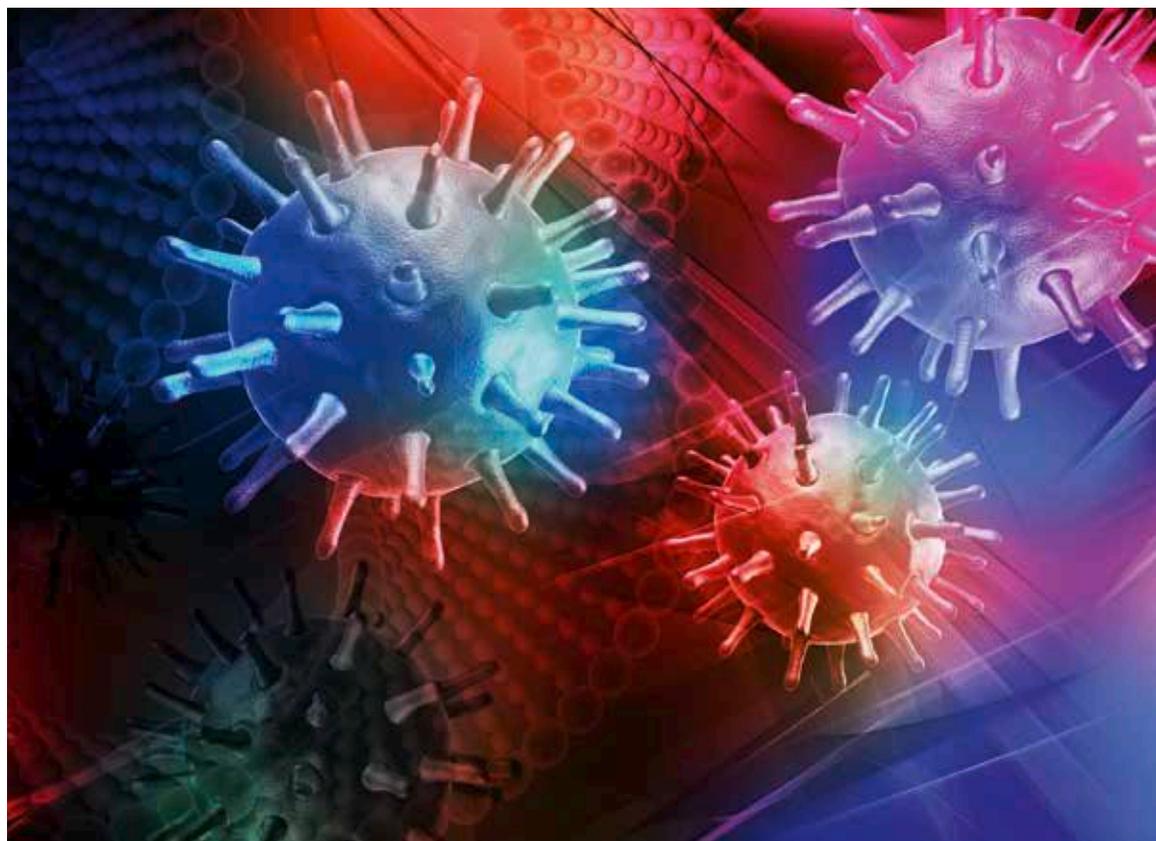
Vorbildliche Hygienebedingungen und Arbeitssicherheit werden in der Fleisch-, Wurst- und Lebensmittelproduktion immer wichtiger – sowohl im Maschinenpark als auch in der Peripherie drumherum.

Mit der Coronavirus-Pandemie hat das Thema Hygiene eine ganz neue Dimension erreicht. Denn der Sars-CoV-2-Virus, Auslöser der Lungenkrankheit Covid-19, kann als Aerosol zum Beispiel nach dem Aushusten mehrere Stunden in der Raumluft überleben. Aber das Virus ist nur die jüngste von vielen Gefahren. Listerienkontaminationen, Rückrufe von Lebensmitteln, Horrorgeschichten wie zuletzt der Wilke-Skandal – die Herausforderungen sind vielfältig und nur mit besonderen Anstrengungen in den Bereichen Hygiene und Arbeitssicherheit zu stemmen.

Ganz allgemein: Die Lebensmittelverarbeitung birgt ein besonderes Risiko einer Kontamination mit gefährlichen Bakterien und anderen Mikroorganismen. Deshalb ist es wichtig, dass Maschinen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gründlich und sorgfältig gereinigt werden. Das hygienische Design der Maschinen spielt dabei eine wesentliche Rolle. Aber es gibt auch eine Reihe von flankierenden Maßnahmen, die ein effektives Management von Hygiene und Arbeitssicherheit erleichtern.

UVC gegen Viren und Keime

Mit ihrem Hygienekonzept sind die VF 800 Vakuumfüller von Handtmann selbst der Corona-Herausforderung gewachsen. Sie bieten ein innovatives Hygienic Design, automatische Reinigungsprogramme und ein optional integrierbares UVC-Modul zur Entkeimung der Umgebungsluft. Damit lassen sich in der Raumluft neben Bakterien, Hefen und Sporen auch UV-empfindliche Viren (etwa



Influenza oder Corona) effizient abtöten. Die angesaugte Kühlluft der Vakuumfüllmaschine wird zum integrierten UVC-Entkeimungsmodul geführt, wo Viren und Luftkeime, zum Beispiel Listerien oder Sporen aus Reiferäumen, effektiv abgetötet werden – eine zusätzliche und wirksame Sicherheitsmaßnahme im Produktionsprozess.

Einfaches Design

„Wählen Sie Maschinen mit möglichst wenig Teilen, die sich in der Produktzone befinden. Denn solche Maschinen sind in der Regel viel einfacher zu warten und zu reinigen und verringern das Risiko einer Kontamination“, empfiehlt

Old and *new risks*

Exemplary hygiene conditions and work safety are becoming increasingly important in meat, sausage and food production - both in the machinery and in the periphery around it.

With the coronavirus pandemic, the topic of hygiene has reached a whole new dimension. The Sars-CoV-2 virus, cause of the lung disease Covid-19, can survive in the air as an aerosol for several hours after being coughed out. But the virus is only the youngest of many dangers. Listeria contamination, food recalls, horror stories

such as the recent Wilke scandal - the challenges are many and varied and can only be overcome with special efforts in the areas of hygiene and occupational safety.

In general: food processing poses a particular risk of contamination with dangerous bacteria and other microorganisms. It is therefore important that machines that come into



Vikan

Diederik Douwen, Entwicklungsleiter und Qualitätsmanager bei FAM. Der Hersteller von Lebensmittelschneidemaschinen entwickelt einfach gebaute Maschinen ohne tote Ecken oder Winkel, weil diese als Hort für Krankheitserreger dienen können. Edelstahl ist das bevorzugte Werkmaterial. Und wenn das nicht geeignet ist, sind technische Kunststoffe die besten Alternativen. Douwen hat noch einen sehr einfachen Tipp parat: die Lektüre des Maschinenhandbuchs. „Es enthält wichtige und nützliche Informationen zum Betrieb der Maschine sowie Tipps, die dem Wartungspersonal und den Reinigungskräften das Leben erleichtern.“

Spender mit Kick für die Hygiene

Der DESiflex von Eberhardt ist ein Desinfektionsspender, der per pedes bedient wird. In Zeiten der Coronakrise gewinnt das Thema Hygiene massiv an Bedeutung. Gerade dafür bedarf es überzeugender Lösungen, die für mehr Sicherheit in Produktion und Handel sorgen. Die Tüftler in den Reihen der Eberhardt GmbH, als Produzent von edelstahlbasierten Food Press-Systemen ein Global Player aus dem Frankenland, nahmen die Herausforderung an und entwickelten im Handumdrehen eine innovative Hygienelösung: den DESiflex.



Eberhardt



Mohn

Das Neue an dem mechanischen Desinfektionsspender ist, dass er nicht von Hand, sondern per Fußpedal bedient wird. Diese Lösung sorgt für Hygiene, indem sie der Übertragung von Keimen und Bakterien entgegenwirkt. DESiflex wird in Deutschland aus Edelstahl gefertigt, ist dampfstrahlfest und äußerst robust. Der Spender ist zudem einfach zu reinigen und wartungsfrei. Der 1,5 Liter fassende Nachfülltank lässt sich herstellerunabhängig mit Desinfektionsmittel befüllen. Er funktioniert ohne Strom und ist leicht zu transportieren sowie zu montieren.

Geschäftsführer Klaus Eberhardt geht davon aus, dass sich das Hygieneverhalten der Menschen weltweit nachhaltig verändern wird. Ebenso die Anforderungen an Industrie und Handwerk. In dem Spender sieht er „eine nachhaltige und äußerst flexible Hygienelösung, mit der das Unternehmen eine Antwort auf das gestiegene Hygienebedürfnis präsentiert“.

Hände berührungslos mit Akku desinfizieren

Kompakt und funktionell ist die Neuheit von Mohn im Bereich Hygienetechnik. Der akkubetriebene Handdesinfektionsautomat vom Typ Desipower V wurde mit abschließbarem Edelstahlgehäuse in Hygienic Design konzipiert und bietet Stauraum für einen Fünf-Liter-

contact with food are cleaned thoroughly and carefully. The hygienic design of the machines plays an important role in this. But there are also a number of accompanying measures that facilitate effective management of hygiene and occupational safety.

UVC against viruses & germs

The hygiene concept of the Handmann VF 800 vacuum filler takes

up even even with the corona virus. It offers an innovative hygienic design, automatic cleaning programs and an optionally integrable UVC module for sterilising the ambient air. In addition to bacteria, yeasts and spores, UV-sensitive viruses (such as influenza or corona) can be efficiently killed in the ambient air. The cooling air sucked in by the vacuum filling machine is led to the integrated UVC disinfection module, where viruses and airborne germs, for example listeria or spores from ripening rooms, are effectively killed - an additional and effective safety measure in the production process.

Simple design

“Choose machines with as few parts as possible that are located in the product zone. Such machines are much easier to maintain and clean and they reduce the risk of contamination“, recommends Diederik Douwen, Head of Development and Quality Manager at FAM. The manufacturer of food cutting machines develops simply built machines without dead corners or blind spots because they can serve as a hoard for pathogens. Stainless steel is the preferred working material. And if this is not suitable, engineering plastics are the best alternatives. Douwen has another very simple tip

at hand: reading the machine manual: “It contains important and useful information on the operation of the machine as well as tips to make life easier for maintenance and cleaning personnel.“

Dispenser with kick for hygiene

The DESiflex from Eberhardt is a disinfection dispenser that is operated with the feet. In times of the corona crisis, the topic of hygiene is gaining massively in importance. This is precisely why convincing solutions are needed to ensure greater safety in production and trade. The tinkerers in the ranks of Eberhardt GmbH, a global player from Franconia as a producer of stainless steel-based food press systems, took up the challenge and developed an innovative hygiene solution in no time at all: the DESiflex.

What is new about the mechanical disinfectant dispenser is that it is not operated by hand, but by foot pedal. This solution ensures hygiene by preventing the transmission of germs and bacteria. DESiflex is manufactured in Germany from stainless steel, is steam-jet resistant and extremely robust. The dispenser is also easy to clean and maintenance-free. The 1.5 liter refill tank can be filled with disinfectant regardless of the manufacturer. It works without electricity and is easy to transport and install.

Managing Director Klaus Eberhardt assumes that the hygiene behaviour of people worldwide will have a lasting change. The same he expects with the requirements on industry and trade. In the dispenser he sees „a sustainable and extremely flexible hygiene solution with which the company presents its answer to the increased need for hygiene“.

Contactless with battery

Compact and functional is the novelty from Mohn in the field of hygiene technology. The battery-powered manual disinfectant type Desipower V was designed with a lock-

Kanister mit Desinfektionsflüssigkeit. Kleinere Gebindegrößen sind ebenso leicht einsetzbar. Die berührungslose Zwei-Hand-Applikation des Desinfektionsmittels erfolgt über eine Feinzerstäuber-Düse per Sensorbedienung. Für einen sicheren Stand ist der Automat optional mit einer Stellage aus rostfreiem Stahl lieferbar.

Drei Helfer und ein Leitfaden

Um eine ergonomische Schaufel, einen Push-Pull-Schaber und einen Messbecher erweitert Vikan sein Angebot an Hygienegeräten für die Reinigung und Lebensmittelverarbeitung. Die Zwei-Liter-Schaukel bietet eine ergonomische Griffposition, eine flache Unterseite für Stabilität und ein hygienisches Design. Der Schaber ist ein vielseitiges Gerät ebenfalls mit hygienischem Design. Er passt

auf die Gewindestiele des Unternehmens. Die Messskala des Zwei-Liter-Bechers ist transparent und leicht abzulesen, was die Kontrolle beim Eingießen erleichtert. Die drei Produktions- und Hygienehelfer sind in fünf Farben erhältlich.

„Für Lebensmittelproduktionen und Verarbeitungsanlagen ist es ein großer Vorteil, wenn sie all ihre Geräte von einem einzigen Anbieter kommen. Dieser Ansatz sorgt beispielsweise für eine einheitliche Farbcodierung und spart Zeit bei der Beschaffung“, erklärt Jette Fruergaard, Produktmanagerin für Vikans Hygiene-Sortiment. Zusätzlich hat das Unternehmen einen Leitfaden veröffentlicht, der hilft, die richtigen Geräte für die Lebensmittelverarbeitung auszuwählen. Der kostenlose Download des Arbeitspapiers ist online unter www.vikan.com möglich.

able stainless steel housing in hygienic design and offers storage space for a five liter canister with disinfectant liquid. Smaller container sizes are just as easy to use.

The contact-free two-hands application of the disinfectant is carried out via a fine spray nozzle by means of sensor operation. For a safe stand, the machine is optionally available with a hygienic stainless steel rack.

Three helpers and a guide

Vikan is expanding its range of hygiene equipment for cleaning and food processing with an ergonomic shovel, push-pull scraper and measuring cup. The two-litre scoop offers an ergonomic handle position, a flat underside for stability and a hygienic design. The scraper is a versatile tool also

with a hygienic design. It fits on the threaded handles of the company. The measuring scale of the two-litre bucket is transparent and easy to read, which makes it easier to check when pouring. The three production and hygiene aids are available in five colours.

“For food production and processing plants it is of great advantage to have all their equipment from a single supplier. For example, this approach ensures a uniform colour coding and saves time in procurement,” explains Jette Fruergaard, Product Manager for Vikan’s hygiene range. In addition to the new products, the company has published a guide to help selecting the right equipment for different food processing applications. The document can be downloaded free of charge from www.vikan.com.

AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN...



DURCHDACHTE TECHNIK

für einen schonenden Brühvorgang

- » Ausführung ein-, oder mehrspurig möglich
- » Brühen mittels Dampf oder Heißwasser
- » Perfekter Chargenaustrag
- » Geeignet auch für das Pasteurisieren verpackter Produkte
- » Vorbrühen und Brühen durch neu entwickelte Pumpentechnik in nur einem Becken
- » Hoher Energieübertrag durch direkte Produktberührung
- » Anlage für die Reinigung komplett auffahrbar



Besondere Zeiten, *besonderer Schutz*

Saubere Arbeitskleidung reduziert Infektionsrisiken. Die heimische Waschmaschine kann jedoch keine ausreichend hygienischen Waschergebnisse garantieren. Eine professionelle Textilpflege ist das Gebot der Stunde.

Um zu verhindern, dass es beim Wiederanlaufen der Wirtschaft zu einem exponentiellen Anstieg der Covid-19-Infektionen kommt, hat das Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) bereits Mitte April den Sars-CoV-2-Arbeitsschutzstandard veröffentlicht. Er beinhaltet konkrete Maßnahmen, die den Schutz des Personals am Arbeitsplatz während der Pandemie verbessern sollen. Bundesarbeitsminister Hubertus Heil (SPD) brachte es bei der Vorstellung des neuen, bundesweiten Standards, auf folgenden Nenner: „Wer in diesen besonderen Zeiten arbeitet, braucht auch besonderen Schutz.“ Textildienstleister und Hygienexper-

ten landauf landab haben den Fehdehandschuh, den ihnen der Coronavirus hingeworfen hat, aufgenommen. Binnen kürzester Zeit haben sie Lösungen ausgetüftelt und erarbeitet, die der Pandemie Einhalt gebieten und ein sicheres Arbeiten ermöglichen sollen.

Verantwortung liegt beim Arbeitgeber

Im neuen Arbeitsschutzstandard ist neben einem angemessenen Schutzabstand auch die Verwendung hygienisch einwandfreier Arbeitskleidung vorgeschrieben. Konkret heißt es in dem Dokument: „Besonders strikt ist auf die ausschließlich personenbezogene Benutzung jeglicher Persönlicher

Schutzausrüstung (PSA) und Arbeitsbekleidung zu achten. Die personenbezogene Aufbewahrung von Arbeitsbekleidung und PSA getrennt von der Alltagskleidung ist zu ermöglichen. Es ist sicherzustellen, dass Arbeitsbekleidung regelmäßig gereinigt wird.“ Die Verantwortung liegt dabei klar auf Seiten der Arbeitgeber – selbst dann, wenn Mitarbeiter ihre private Kleidung tragen. „Arbeitgeber stehen in Zeiten der Corona-Pandemie in einer besonderen Fürsorgepflicht gegenüber den Mitarbeitern und deren Familien“, sagt Andreas Schumacher, Geschäftsführer des Deutschen Textilreinigungs-Verbands (DTV). „Diese Verantwortung können Arbeit-



Weitblick

geber aber mit gutem Gewissen an professionelle Textildienstleistungsunternehmen weitergeben.“

Die Textildienstleister reduzieren mit modernen Wasch- und Reinigungsverfahren die Zahl der Mikroorganismen und helfen so, die Pandemie einzudämmen. Ausgebildete Textilreiniger und qualifizierte Mitarbeiter orientieren sich dabei an standardisierten Hygieneleitfäden und achten, von der Abholung bis zur Lieferung der sauberen Textilien, auf eine hygienische Behandlung.

Schutzmittel statt Anlagen

Vom Anlagenbauer zum Produktionsbetrieb für Schutzmittel in zehn Tagen – das schaffte Joke Folienschweißtechnik. Normalerweise verlassen Anlagen und Geräte zum Folienschweißen die Fabrikhallen in Bergisch Gladbach. Initiiert durch einen Aufruf der regionalen Wirtschaftsförderung, produziert der Betrieb nun täglich 60.000 Einweg-Schutzmittel, sieben Tage die Woche, für Feuerwehren, Rettungsdienste, Krankenhäuser, Pflegeheime und Lebensmittelproduzenten. Die Mittel sind am Rücken offen und werden zugeschnürt. Denn bei einem geschlossenen Modell müssten sie über den Kopf ausgezogen werden – das mache niemand freiwillig mit einem „kontaminierten“ Exemplar. Die Schutzmittel sind aus 40 µm starker, lebensmittelechter MDPE-Folie gefertigt – auf Wunsch auch mit stärkerem Material oder individuellen Schnitten. Die Folie wird



AlSCO



CWS



Joke

aus Rollenware geschnitten, geschweißt und zum Kittel gestanzt.

Wie, wann und wie oft?

Der textile Mietdienstleister DBL (Deutsche Berufskleider-Leasing) bereitet Berufskleidung, die die Arbeitsstätten verlässt, entsprechend den jeweils geltenden Zertifikaten hygienisch auf. Die Waschverfahren für Wäsche aus Lebensmittelbetrieben erfolgen nach der EN 14065. Nicht nur das Wie, sondern auch das Wann und das Wie oft erachtet man bei DBL als wichtigen Faktor der Hygiene. Die Berufskleidung der Mitarbeiter sollte also entsprechend dem Einsatz und dem Verschmutzungsgrad regelmäßig gegen frisch gepflegte ausgetauscht werden.

Im Mietservice wird die Kleidung von den regionalen DBL-Partnern entsprechend den kundenindividuellen Anforderungen bzw. gesetzlichen Vorschriften im wöchentlichen oder zweiwöchentlichen Turnus aus-

gewechselt, auf Wunsch auch öfter. An fix vereinbarten Tagen wird die gepflegte Arbeitskleidung durch DBL-Servicefahrer angeliefert. Gleichzeitig wird verschmutzte Kleidung abgeholt. So haben die Mitarbeiter immer saubere Berufskleidung griffbereit.

Full-Service für Masken

Mit einem Full-Service für Hygienemasken reagiert CWS auf die Coronakrise. Ihren Kreislaufdienst für Arbeitskleidung erweitern die Hygieneexperten damit um ein entsprechendes Angebot für Masken. Getragene Masken werden abgeholt, hygienisch gewaschen und wieder geliefert. „Mit unserem neuen Service kombinieren wir unsere Expertise im Bereich Hygiene und textile Pflege. Der Bedarf ist groß. Wir bedienen die Nachfrage mit einem nachhaltigen Angebot und geben Unternehmen gleichzeitig Hygiene-Sicherheit“, erklärt Morten Haure-Petersen, Chief Divisional Officer Workwear

bei CWS. In den Hightech-Wäschereien von CWS werden die Masken hygienisch in Netzen und mit Barcode versehen gewaschen. Sie werden von der unternehmenseigenen Produktionsgesellschaft CWS-boco Supply Chain Management aus Stoffresten gefertigt.

Dabei handelt es sich um Gewebe für Reinraumkleidung, das sich aufgrund seiner Beschaffenheit ideal für die Wiederaufbereitung eignet und einen hohen Tragekomfort bietet. Die Kunden vereinbaren mit CWS ein Kontingent an Masken, das ihnen dann wöchentlich geliefert wird.

Routinierter Kreislauf

Der Mietdienstleister DBL weist darauf hin, dass für Hygienekleidung auch strenge Regeln für die Aufbewahrung gelten. Bei der Berufskleidung für die Mitarbeiter sollten die Unternehmen unbedingt sicherstellen, dass bereits getragene Bekleidung (ob beruflich oder privat) nicht in Kontakt mit fri-

scher Berufskleidung kommt. Dies lässt sich etwa durch Spinde oder Abwurfsammler im Betrieb realisieren.

Dauerhafte Hygiene könne nur ein routinierter Kreislauf aus fachgerechtem Einsammeln der getragenen Kleidung, deren Abholung, hygienischer Aufbereitung Wieder-Anlieferung sicherstellen. Die DBL-Partner bieten bundesweit Systeme an, um eine konsequente Trennung von getragener und frisch gepflegter Arbeitskleidung zu ermöglichen.

Textilsharing schont Ressourcen

Weitblick setzt im Ringen um bestmögliche Hygiene auf eine Textilsharing-Lösung. Der Hersteller von Premium-Workwear liefert seit Jahrzehnten Textilien an den AlSCO Berufskleidungs-Service. AlSCO betreut an 22 Standorten rund 21.000 Kunden, darunter auch viele Betriebe der Fleisch- und Lebens-

Lesen Sie weiter auf Seite 39

Fotos: Weitblick/AlSCO, CWS-boco International, Joke

www.kolbe-foodtec.de

ENTDECKE
DIE WELT DES
WOLFENS
UND SÄGENS!

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

MACHT GUTES FLEISCH

NOCH BESSER!

Von Profis waschen lassen



Mit Mewa-Kleidung sind Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben mikrobiologisch unbedenklich angezogen. Matthias Zoch im Interview: „Keime werden vollständig inaktiviert.“



Rund 1,2 Millionen Menschen gehen täglich in Kleidung von Mewa zur Arbeit. Ein großer Teil von ihnen arbeitet in Berufen, die gerade in der jetzigen Zeit unverzichtbar sind. Mewa versorgt Lebensmittelproduzenten und -händler sowie Pflegeeinrichtungen, Apotheken, ärztliche Praxen und Labore. Warum man sich auf die hygienezertifizierten Waschverfahren verlassen kann, erläutert Matthias Zoch (kl. Bild o.), Leiter der Um-

welt- und Verfahrenstechnik bei Mewa.

Können Viren die Waschprozesse bei Mewa überstehen?

Nein, unsere Verfahren sind sicher und hygienisch validiert. Das ist die Wäsche in der Haushaltswaschmaschine nicht immer. Deshalb sind gerade Betriebe, die in hochsensiblen Bereichen wie Lebensmittel und Pflege tätig sind, auf der sichereren Seite, wenn sie ihre Mitarbeiterkleidung von Profis waschen lassen. Eine Ansteckung über bei Mewa gewaschene Textilien ist nicht möglich. Unser Hygienemanagement gewährleistet die mikrobiologische Unbedenklichkeit der bei uns gewaschenen und ausgelieferten Textilien. Viren überstehen diese professionelle Industriewäsche nicht.

wird, tragen das Wfk-Siegel für Textilhygiene.

Bei Putztüchern sind die Waschttemperaturen noch um einiges höher: Sie werden bei Temperaturen von 90°C für mindestens 15 Minuten gewaschen. Das Robert-Koch-Institut definiert eine thermische Desinfektion mit einer Temperatur von 90°C bei einer Haltezeit von zehn Minuten. Unsere Waschverfahren liegen deutlich darüber und sind somit desinfizierend. Alle Keime werden vollständig inaktiviert.

Könnte man sich über Textilien mit dem Coronavirus anstecken?

Es ist keine Infektion bekannt, die über Textilien verursacht wurde. Alle bekannten Infektionen geschahen im direkten Kontakt, denn die Ansteckungswege des Coronavirus sind nach bisherigem Kenntnisstand vergleichbar mit dem Grippevirus: Es handelt sich um Tröpfchen- oder Schmierinfektionen. Das ist der Grund, warum wir derzeit mindestens anderthalb Meter Abstand voneinander halten sollen. In aller Regel befindet man sich dann außerhalb des Flugbereichs von Tröpfchen durch Niesen, Husten oder Sprechen. Alle Waschprozesse bei Mewa für Berufskleidung verlaufen bei Temperaturen zwischen 60 und 75°C. Diese Temperaturen und die von uns eingesetzten Desinfektionsmitteln inaktivieren Coronaviren vollständig.

Gilt das auch für Corona?

Alle unsere Waschprozesse für Berufskleidung verlaufen bei Temperaturen zwischen 60 und 75°C. Diese Temperaturen zusammen mit den von uns eingesetzten Desinfektionsmitteln inaktivieren Coronaviren vollständig. Die viruzide Wirksamkeit der Mittel ist bestätigt. Alle unsere Betriebe, in denen Berufsbekleidung gewaschen

DAS IST MEWA

Mewa stellt seit 1908 Betriebstextilien im Full-Service zur Verfügung und gilt damit als Pionier des Textilsharings. Heute versorgt das Unternehmen mit Stammsitz in Wiesbaden europaweit von 45 Standorten aus Unternehmen mit Berufs- und Schutzkleidung, Putztüchern, Ölauffangmatten und Fußmatten – inklusive Pflege, Instandhaltung, Lagerhaltung und Logistik. Ergänzend können Arbeitsschutzartikel bestellt werden. 5.600 Mitarbeiter betreuen 188.000 Kunden aus Industrie, Handel, Handwerk und Gastronomie. 2018 erzielte Mewa einen Umsatz von 704 Millionen Euro und ist damit führend im Segment Textil-Management. Für sein Engagement in den Bereichen Nachhaltigkeit und verantwortungsvolles Handeln sowie für seine Markenführung wurde Mewa vielfach ausgezeichnet. www.mewa.de

Fortsetzung von Seite 37

mittelproduktion. Harald Schulte, Leitung Vertrieb, Marketing & Textilmanagement bei AlSCO: „Textilsharing bietet einen echten, direkten und nachhaltigen Umgang mit Produkt und Dienstleistung. Die Mehrfachnutzung von getragener Workwear und deren ständige fachgerechte Aufbereitung hinsichtlich Hygiene und Sicherheit stehen hier in einem Kreislauf bis zum tatsächlichen Ende des Produktlebenszyklus.“ Weitblick überzeuge nicht nur mit Langlebigkeit und Strapazierfähigkeit, sondern auch durch ein modernes, frisches Design. Beim Sharing könne sich der Mieter voll auf sein Kerngeschäft konzentrieren, weil der Einsatz eigener Ressourcen für Anschaffung, Pflege, Lagerung oder Repa-



Ulbrichts

ratur von Berufskleidung entfällt. AlSCO könne zudem auf Bedarfsspitzen reagieren und so eine sichere Kalkulationsgrundlage bieten.

Ein Schild gegen Corona

Für diverse Anwendungen entwickelt, ausdrücklich aber auch für die Fleisch- und Lebensmittelproduktion geeignet: das Gesichtsschild von Ul-

STUDIEN WARREN VOR HEIMWÄSCHE

Nehmen Angestellte ihre potenziell kontaminierte Berufskleidung zum Waschen mit nach Hause, können zahlreiche Keime in das private Umfeld gebracht werden. Es ist zu befürchten, dass dadurch ein zusätzlicher Infektionsherd in den eigenen vier Wänden geschaffen wird.

Eine Untersuchung des Gesundheitsamtes in Frankfurt am Main hat bereits 2017 gezeigt, dass Berufskleidung, die zu Hause gewaschen wurde, eine deutlich höhere Keimbelastung aufweist als Kleidungsstücke, die in professionellen Wäschereien aufbereitet wurden.

Eine Studie der Universität Bonn Ende vergangenen Jahres kam zu ähnlichen Ergebnissen: Danach können Haushalts-Waschmaschinen keine Keimfreiheit garantieren, weil sie häufig die für die Inaktivierung etwa des Coronavirus notwendige Temperatur von 80°C nur kurze Zeit oder gar nicht erreichen. Der Deutsche Textilreinigungs-Verband (DTV) empfiehlt, sich bei der Pflege der Arbeitskleidung nicht auf die heimische Waschmaschine zu verlassen.

brichts Protection. Es verringert die Gefahr der Ansteckung mit dem Coronavirus. Berufsgruppen, die den notwendigen Sicherheitsabstand von 1,5 Metern nicht (dauerhaft) einhalten können, schützt das Schild vor Tröpfchen- und Schmierinfektion. Es kann allein oder in Kombination mit einer Mund-Nasen-Maske getragen werden.

Auch das Tragen einer Brille ist uneingeschränkt möglich. Das Faceshield mit klappbarem Visier ist mehrfach verwendbar und für eine regelmäßige Desinfektion optimiert. Durch eine stufenlose Größenverstellung per Drehrad lässt sich der Sitz des Gesichtsschildes auf unterschiedliche Kopfgrößen anpassen. **Christian Blümel**

Foto: Ulbrichts

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

Redefining your Profit.



Quantum FLEX

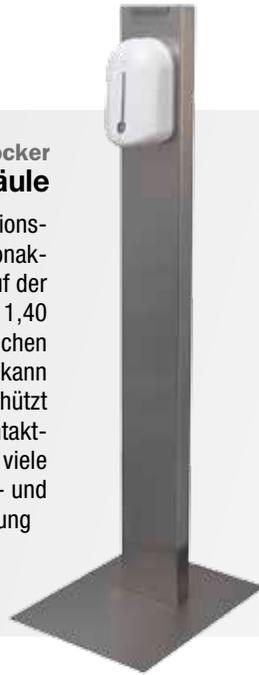
Der Quantum Flex-Trimmer **passt zu jedem Bettcher-Motor**, sodass Sie Ihre vorhandenen Motoren nicht ersetzen müssen. Hochleistungs-Klingengeschwindigkeiten **steigern Ihre Fleischerträge und verfeinern das Aussehen Ihrer Fleischprodukte**. Profitieren Sie von nachhaltiger Energieeffizienz durch Energieeinsparung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

BETTCHER®

Weitere Informationen unter www.bettcher.com

Höcker Desinfektion aus der Säule

Auch die Höcker Gruppe leistet mit ihren Desinfektionsmittelpendern und -säulen einen Beitrag in der Coronakrise, etwa im Rahmen einer Aktion mit einem Stand auf der Kamp-Promenade in Osnabrück. Ein Beispiel ist eine 1,40 Meter hohe Säule, die für die Hände eines durchschnittlichen Erwachsenen gut erreichbar ist. Der Kunststoffspender kann zudem mit einer Metallhaube abgedeckt und so geschützt werden. Für WC-Räume hingegen eignet sich der kontaktlose Handdesinfektionsspender zur Wandmontage. An viele Kunden liefert das Unternehmen darüber hinaus Seifen- und Desinfektionsmittelpender ohne kontaktlose Bedienung sowie mit passendem Zubehör, etwa einer Tropfschale. www.hoecker.de



Höcker Disinfection from the pillar

With its disinfectant dispensers and pillars, the Höcker Group is also making a contribution to the corona crisis, for example with a stand on the Kamp-Promenade in Osnabrück. One example is a 1.40 m high column that is easily accessible for the hands of an average adult. The plastic dispenser can also be covered with a metal hood and thus protected. For WC rooms, on the other hand, the contactless hand disinfectant dispenser is suitable for wall mounting. The company also supplies many customers with soap and disinfectant dispensers without contactless operation and with suitable accessories, such as a drip tray. www.hoecker.de

Lamilux Composites Nanosilber killt Keime

Der faserverstärkte Kunststoff Lamilux AntiBac enthält zertifiziertes Nanosilber. Das Resultat: Der antibakteriell wirkende Verbundwerkstoff neutralisiert nachhaltig und effizient auch multiresistente Keime und Bakterien innerhalb weniger Stunden. Auch die Neubildung kritischer Keimmengen wird auf der selbstdesinfizierenden Oberfläche unterbunden. In Kombination mit der konventionellen Reinigung und Desinfektion von Oberflächen werden Hygienrisiken auf ein Minimum reduziert und die hygienische Sicherheit maximiert. Eingesetzt wird der AntiBac bereits als konstruktive Deckschicht von Lkw-Kühllaufbauten sowie in Kühlhäusern und Verarbeitungsräumen im Lebensmittelbereich. www.lamilux.de



Lamilux Composites Nanosilver kills germs

The fibre-reinforced plastic Lamilux AntiBac contains certified nanosilver. The result: the antibacterial composite material neutralises even multi-resistant germs and bacteria effectively and efficiently within a few hours. The self-disinfecting surface also prevents the new formation of critical amounts of germs. In combination with conventional cleaning and disinfection of surfaces, hygiene risks are reduced to a minimum and hygienic safety is maximized. The AntiBac is already used as a constructive top layer of truck refrigerated bodies as well as in cold stores and processing rooms in the food sector. www.lamilux.de

Statex Kupfer-Tape gegen Corona

Das Shieldex® Kupfer-Tape von Statex deaktiviert 99,98 Prozent der Coronaviren binnen weniger Minuten. Bei dem Tape des Bremer Familienunternehmens handelt es sich um ein verkupfertes Polyamidvlies, das mit einer selbstklebenden Folie auf der Rückseite versehen ist. Es wird an Tür- und Fenstergriffen, Haltestangen oder anderen potentiellen Keimherden angebracht und macht sowohl Viren als auch Bakterien in kürzester Zeit den Garaus. Eine Laboruntersuchung bescheinigt dem Tape den beinahe 100-prozentigen Erfolg im Kampf gegen Coronaviren. Sein breitflächiger Einsatz könne die Übertragungsgefahr von Covid-19 erheblich vermindern. www.statex.de



Statex Copper tape against corona

Statex Shieldex® copper tape deactivates 99.98 percent of corona viruses within minutes. The tape from the Bremen-based family business is a copper-plated polyamide fleece with a self-adhesive film on the back, which is applied to door and window handles, handrails or other potential sources of germs and kills both viruses and bacteria in a very short time. A laboratory test certifies that the tape is almost 100 percent successful in the fight against corona viruses. Its widespread use could considerably reduce the risk of transmission of Covid-19. www.statex.de

GESCHMACK IST TRUMPF.

Julian Lorenz/stock.adobe.com

ohne
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



Renner Schlachthaus-technik Tierschutz beim Schlachten

Die Betäubung der Schweine ist eine Schlüsselstelle im Schlachtablauf. Hier ist zu entscheiden, ob Tierschutzvorgaben hinsichtlich einer besseren Fleischqualität erfüllt werden sollen. Das Erfüllen dieser Punkte liegt bei der Erstellung des Einrichtungsplanes an erster Stelle. Dabei hilft das Projektteam von Renner Schlachthaus-technik. Um Kunden zu unterstützen, wurde ein modulares Programm verschiedener Schweinebetäubungsfällen entwickelt. Der Leistungsbereich erstreckt sich von rund 30 bis 200 Schweinen pro Stunde bei Gewichten von circa 70 bis 130 kg. Die Fallen sind komplett in Edelstahl gefertigt und innen mit Kunststoffplatten isoliert. Folgende Ausführungen sind erhältlich: Falle mit handbetätigter Herzelektrode, Falle mit automatischer Herzelektrode und Falle mit Hubvorrichtung und automatischer Herzelektrode. Optional sind diverse Verstellmöglichkeiten, ein Rollen-Entblutetisch, Motor-Entbluteband sowie ein pneumatischer Pusher für die Schweine. www.renner-sht.de

Renner Schlachthaus-technik Animal welfare at slaughtering

The stunning of pigs is a key part of the slaughter process. Here it has to be decided whether animal welfare requirements with regard to better meat quality should be met. The fulfilment of these points is the first priority when drawing up the facility plan. The project team from Renner Schlachthaus-technik can help here. In order to support customers, a modular program of different pig stunning traps was developed. The performance range extends from around 30 to 200 pigs per hour with weights of approx. 70 to 130 kg. The traps are completely made of stainless steel and are insulated inside with robust plastic plates to avoid creeping currents on the carcass. The following versions are available: trap with manually operated heart electrode, trap with automatic heart electrode and trap with lifting device and automatic heart electrode. Optional extras include an adjustment facility for pigs over 130 kg, roller bleeding table or motor-driven bleeding belt and pneumatic pusher for the pigs. www.renner-sht.de

Dostmann electronic pH-Messung leicht gemacht

Das handliche pH Messgerät PH-Check S (59 g, Ø 35 mm x L 225 mm) ist leicht kalibrierbar und mit seiner robusten Einstechspitze ideal für Messungen in Fleisch, Wurst, Schinken, Käse und anderen festen oder flüssigen Stoffen. Das zweizeilige Display zeigt neben dem pH-Wert zugleich die Probentemperatur an. Die Temperaturkompensation (ATC) erfolgt automatisch, eine extra Eingabe der Bezugstemperatur ist nicht nötig. Die im Lieferumfang enthaltene Sensorkappe mit Aufbewahrungsflüssigkeit schützt die Elektrode vor Austrocknung. Das Messgerät ist IP65-spritzwassergeschützt und jederzeit einsatzbereit. Bis zu drei Messpunkte (pH4, pH7 und pH10) lassen sich kalibrieren. Die jeweilige Kalibrierlösung wird automatisch erkannt und benötigt wenige Augenblicke. Das Instrument misst von 0 bis 14 pH (Genauigkeit ±0,1 pH) und von 0 bis 60°C (Genauigkeit ±1,0°C). Die Ergebnisse können mit der Hold-Funktion im Display festgehalten werden. Die Spannungsversorgung erfolgt über 2 x 3 V CR2032-Batterien (im Lieferumfang enthalten). www.dostmann-electronic.de



Dostmann electronic pH measurement made easy

The handy pH meter PH-Check S (59 g, Ø 35 mm x L 225 mm) is easy to calibrate and with its robust piercing tip ideal for measurements in meat, sausage, ham, cheese and other solid or liquid substances. The two-line display shows pH and sample temperature. Temperature compensation (ATC) is automatic, no extra input of the reference temperature is necessary. The supplied sensor cap with storage liquid protects the electrode from drying out. The measuring instrument is IP65 splash-proof and ready for use at any time. Up to three measuring points (pH4, pH7 and pH10) can be calibrated. The respective calibration solution is automatically recognized and takes only a few moments. The instrument measures from 0 to 14 pH (accuracy ±0.1 pH) and from 0 to 60°C (accuracy ±1.0°C). The measurement results can be recorded on the display with the hold function. The power supply is provided by 2x3 V CR2032 batteries, which are included. www.dostmann-electronic.de

Fotos: Renner Schlachthaus-technik, Dostmann electronic

Impressum

35. Jahrgang



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Postadresse: Postfach 21 03 46, D-80673 München
Hausadresse: Garmischer Straße 7
D-80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.fleischnet.de, E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:
Bernd Moeser (verantwortlich) (089) 370 60-200
Basak Aktas (Stellvertretung) -270
Paula Pommer (Stellvertretung) -110

Chefredakteur und verantwortlich (i.S.d.P.):
Christian Blümel (chb) -185

Ständige Autoren:
Doz. Dr. Heinz Schleusener, Heike Sievers (alle Berlin)

Anzeigen:
Bernd Moeser (Leitung) -200
Sebastian Lindner (stv. Leitung) -215
Gerhild Burchardt -205
Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240
Rosi Höger -210
Rocco Mischok -220
Paula Pommer -110

Herausgeberin:
Annemarie Heinrichsdober

Gültige Anzeigenpreisliste:
Nr. 23 vom 01.01.2020

Anzeigenabwicklung:
Marvin Demmelmaier -260
Felix Hesse -261

Layout:
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254

Abonnementbetreuung:
Basak Aktas (verantwortlich) -270
E-Mail: b.aktas@blmedien.de
Patrick Dornacher -271
E-Mail: p.dornacher@blmedien.de
Mario Reischl -272
E-Mail: m.reischl@blmedien.de

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

Repro und Druck:
Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Straße 9,
81671 München

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13 ZZZ 00000 326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion

wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

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

Gerichtsstand: Hilden
ISSN: 0176-9502

Bekanntgabe laut Bayrischem Pressegesetz vom 3.10.1949: Inhaber der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG D-40724 Hilden sind (Anteile in Klammern): Renate Schmidt (38,8%), Erbgemeinschaft Ulla Werbeck (31,2%), Frederike Kintscher-Schmidt (4,5%), Birgitta Schmidt (4,3%), Margreta Endermann (4,3%), Christel Föllmer (3,6%), Traudel Feldhaus (3,6%), Liesel Eimers (3,6%), Friedel Rosenfeld (3,6%), Kai Rosenfeld (1,25%), Roy Rosenfeld (1,25%)

Wurst im *Schongang*

Die Füllwolftechnologie von Vemag Maschinenbau eignet sich auch zum direkten Wolfen und Trennen während des Füllprozesses.

Bei der Herstellung von Roh- oder Bratwurst ergeben sich daraus eine Reihe von Vorteilen, was Aussehen, Geschmack und Mundgefühl angeht. Über die Förderkurve transportiert die Füllmaschine das vorzerkleinerte, mit Zutaten verfeinerte Produkt. Weil das Förderelement und damit das Zerkleinerungsgut sowie die Messerwelle denselben Antrieb besitzen, ist die Zerkleinerung unabhängig von der Geschwindigkeit stets konstant.

Durch das Wolfen auf finale Körnungsgröße im Verlauf des Füllprozesses werden empfindliche Rohwurstprodukte mit bestmöglicher Produktschonung abgefüllt. Die Partikelstruktur weist eine äußerst regelmäßige Verteilung auf und das System garantiert ein klares Schnittbild, mit sauberer Trennung von Mager- und Fettpartikeln.

Gleichmäßiges Reifen

Alleinstellungsmerkmal dieser Lösung ist eine geradlinige Produktführung des Füllguts durch die Messer und Lochscheiben des Wolf-Vorsatzes, die Toträume und Transportverluste verhindert. Ein gleichmäßiges Reifeverhalten wird unterstützt, Trockenränder werden verhindert.

Beim Füllwolf-Prozess können die Vemag-Füll- und Trennwölfe 982 und 983 in Kombination mit den Vakuumfüllern HP20E, HP30E (982), sowie XP2, (983) eingesetzt werden.

Erweiterbar ist diese Füllwolftechnologie durch den Einsatz eines Separators. Dabei werden unerwünschte Partikel wie Knorpel oder Knochensplinter vor dem Eintritt in die zu füllende Wursthülle separiert. Ein neu entwickelter Trennmessersatz reduziert das unerwünschte Separieren von roten Fleischanteilen um bis zu 60 Prozent.

www.vemag.de

Sausage *in gentle cycle*

Vemag's filling mincer technology is also suitable for direct mincing and separating during the filling process.

In the production of raw sausage or bratwurst, this results in a number of advantages in terms of appearance, taste and mouthfeel. The filling machine transports the pre-crushed product, refined with ingredients, over the conveyor curve. Since the conveying element and thus the product to be shredded as well as the knife shaft have the same drive, the shredding process is always constant regardless of the speed.

During the filling process, sensitive raw sausage products are minced to the final grain size in the course of the filling process, thus ensuring the best possible product protection. The particle structure has an extremely regular distribution and the system guarantees a clear cutting pattern, with clean separation of lean and fat particles.

Unique maturing

The unique selling point of this solution is the straight product

flow through the knives and perforated discs of the Wolf attachment, which prevents dead spaces and transport losses. Uniform maturing behaviour is supported, dry edges are prevented.

The Vemag filling and separating grinders 982 and 983 can be used in combination with the vacuum fillers HP20E, and HP30E (982) as well as XP2, (983) in the filling mincer process. This filling mincer technology can be extended by using a separator. This separates unwanted particles such as cartilage or bone splinters before they enter the sausage casing to be filled. A newly developed set of separating knives reduces the undesirable separation of red meat particles by up to 60 percent. www.vemag.de





**Lima
Gentle desinewing**

The new range of Lima DD/DDS desinewers ensures to get high-quality meat on raw products like poultry, pork and beef and enables to get controlled C/P ratios. The performances are the results of constant developments on desinewers tools that submit raw products to the lowest pressure in order to preserve the technical qualities of the collected meat. High yields are obtained - from 80 to 96 percent depending on the raw products. The French company has developed several new desinewer machines that have a capacity of 100 up to 12.000 kg per hour input of raw products. www.lima-france.com

**Lima
Schonend entsehnen**

Die neue Generation von Lima-Entsehnern (DD/DDS System) sorgen für außergewöhnliche Qualitäten beim so gewonnenen Fleisch aus den Rohstoffen von Geflügel, Schwein sowie Rind und gewährleistet auch kontrollierte C/P-Verhältnisse. Die Ergebnisse resultieren aus der ständigen Weiterentwicklung der Maschinen. Die Qualität der verarbeiteten Rohstoffe durch eine schonende Verarbeitung ist dabei ebenso Ziel wie Ausbeuten von 80 bis 96 Prozent. Das französische Unternehmen hat mehrere neue Entsehnungsmaschinen mit einer Kapazität von 100 bis 12.000 kg Zufuhr pro Stunde entwickelt. www.lima-france.com

Fotos: CDS Hackner, Lima

**CDS Hackner
Farbiger Knick-Trick**

Die Hotline von CDS Hackner ist an sechs Tagen die Woche für Kunden erreichbar. Rinder- oder Schweinedärme, Schafsaitleinge oder Veredelungen kommen schnell und frei Haus. Dass Innovation kein Fremdwort ist, beweist der Trick mit dem Knick. Der knickbare CDS SilberPfeil ermöglicht eine Wurstproduktion ohne lose Teile. Das neue Farbmanagement von Tubes, Pipes und Netzen informiert ohne lose Teile über Kaliber und Qualitäten. Mit der Barcode-Technologie lässt sich jedes Gebinde digital zurückverfolgen. www.cds-hackner.de



**CDS Hackner
Colored bend trick**

The hotline of CDS Hackner is available six days a week. Whether beef, pig or sheep casings or refinements are required - CDS delivers quickly and free to the door. The trick with the kink proves that innovation is no foreign word either. Because the bendable CDS SilberPfeil enables sausage production without any loose parts. The intelligent colour management of tubes, pipes and nets provides clear information about calibre and quality without loose parts. With barcode technology, each container can be traced back digitally. www.cds-hackner.de

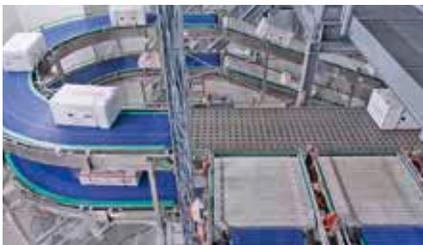
■ **Automatisierungstechnik** ■ **Intralogistik/Lagertechnik** ■ **Rohrbahnfördertechnik**
■ **Behälter-/Kartonfördertechnik** ■ **Zerlegetechnik** ■ **Sonderlösungen**



Maschinenbau Helmers GmbH



Fürstener Weg 70
49090 Osnabrück
Tel: 0541-139020
info@maschinenbau-helmers.de
www.maschinenbau-helmers.de





Portionieren, Wolfen und Hartteile-Separieren in einem Prozessschritt: Handtmann verbindet neueste Füllwolftechnik mit einem Volumenseparator.

At one stroke

Portioning, mincing and hard part separation in a single process step: Handtmann combines the latest filling mincer technology with a volume separator.

The integrated filling mincer technology from Handtmann enables product and cost optimisation in one process step in meat and pet food production. The type of comminution is decisive for the quality of the products. At Handtmann, portioning and grinding to final grain size is carried out in one process step. In conjunction with the newly developed volume separator, hard parts are effectively separated at the same time.

Separately controllable drives for conveying and separating allow flexible adjustment of the cutting size. The vane cell conveyor system transports the mass under constant pressure and without back-flow into the mincer head and onto the perforated disc. Uniform pressure over the entire surface of the perforated disc supports a clean cut of the ring knife without turbulence. Abrasion and lubrication is thus prevented.

Auf einen Streich

Die integrierte Füllwolftechnologie von Handtmann ermöglicht in der Fleisch- und Tiernahrungsproduktion Produkt- und Kostenoptimierung in einem Prozessschritt. Für die Qualität der Produkte ist die Art der Zerkleinerung entscheidend. Bei Handtmann wird in einem Prozessschritt portioniert und auf Endkörnung gewolft. In Verbindung mit dem neu entwickelten Volumenseparator werden gleichzeitig effektiv Hartteile separiert.

Separat regelbare Antriebe zum Fördern und Trennen ermöglichen eine flexible Anpassung der Schnittgröße. Das Flügelzellenförderwerk befördert die Masse unter gleichbleibendem Druck und ohne Rückströme in den Wolfkopf und an die Lochscheibe. Gleichmäßiger Druck auf der gesamten Fläche der Lochscheibe unterstützt einen sauberen Schnitt des Ringmessers ohne Verwirbelungen. Abrieb und Schmierungen wird so verhindert.

Kombination mit Reserven

Zwei unabhängige Antriebe für Förderwerk und Messerwelle, die über die Steuerung des Vakuumfüllers synchronisiert sind, lassen sich individuell an

die Anforderungen der Hersteller an ihre Partikeldefinition anpassen. Die Schnittgröße kann bis in den feinsten Bereich angepasst werden. Ein drehmomentstarker Servoantrieb sorgt für höchste Füllleistungen auch bei niedrigen Temperaturen. Die Kombination aus Vakuumfüll- und Wolftechnologie verarbeitet auch sehr kalte Produkte und bietet eine hohe Füllleistung bei feinkörnigen Endprodukten. Es gibt Leistungsreserven für Prozesssicherheit bei Produktionsspitzen.

Handtmann arbeitet mit dem Standard-Förderwerk für alle Produkte und handelsüblichen Schneidsätze, unabhängig von der Schnittgröße der Endlochscheibe. Somit ist bei Produktwechseln kein Austausch von Förderwerksteilen erforderlich. Mit dem Volumenseparator GD 451-30 ist auch das Separieren von Hartteilen integriert. Das System führt die Hartteile mit individuellen Separierintervallen ab. Bei der Ausschleusung wird das fehlende Gewicht automatisch durch die Steuerung des VF 800 Vakuumfüllers nachgeregelt. Einflüsse wie Brättdruck, Produktkonsistenz und Füllgeschwindigkeit wirken sich nicht auf die Gewichtsgenauigkeit aus. www.handtmann.de

Combination with reserves

Two independent drives for the conveyor and knife shaft, which are synchronized via the vacuum filler's control system, can be individually adapted to the manufacturers' particle definition requirements. The cutting size can be adjusted down to the finest range. A high-torque servo drive ensures maximum filling performance even at low temperatures.

The combination of vacuum filling and mincing technology also processes very cold products and offers a high filling capacity for small-grained end products. There are also performance reserves for production peaks. Handtmann works with the standard conveyor system for all products and commercially available cutting sets.

The volume separator GD 451-30 also integrates the separation of hard parts. The system discharges the hard parts with individual separating intervals. During discharge, the missing weight is automatically readjusted by the control of the VF 800 vacuum filler. Influences such as sausage meat pressure, product consistency and filling speed have no effect on weight accuracy. www.handtmann.de

Abluftreinigung
Air cleaning devices

oxytec air & water purification systems

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

→ oxytec@oxytec-ag.com

Abwasservorklärung
Waste water pre-treatment

oxytec air & water purification systems

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

→ oxytec@oxytec-ag.com

Autoklaven/ Autoclaves

NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0

www.korimat.de

VOSS

AUTOKLAVEN

FÜR HANDWERK & INDUSTRIE

EINZIGARTIG
SPEZIALISIERT
EFFIZIENT

www.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

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

REICH
Fördertechnik

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

Beschickungswagen/ Trolleys

HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

MARCHEL

www.marchel.de

Eilige Anzeigen
unter

Tel. (089) 370 60-200
Fax (089) 370 60-111

Betriebsausstattungen
Operating facilities

HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Brat- und Kochanlagen
Frying and cooking units

berief

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

Därme/ Sausage casings

CDS
FÜR DIE WURST VON WELT.

IHR NATURDARM-SPEZIALIST.

CDS Hackner GmbH | D-74564 Crailsheim
Tel. +49 7951 391-0 | www.cds-hackner.de

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

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

Rostfrei

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

**Spende und werde
ein Teil von uns.
seenotretter.de**

**OHNE DEINE SPENDE
GEHT'S NICHT**

#teamseenotretter

[f](https://www.facebook.com/seenotretter) [i](https://www.instagram.com/seenotretter) [y](https://www.youtube.com/seenotretter)

Entkeimung/ Sterilisation

STERIL SYSTEMS

UV-C-Desinfektion

www.sterilsystems.com

**Entsehnungsmaschinen
und -anlagen**
De-tendoning machines

100 YEARS // **BAADER**

**Innovating
Food Value Chains**

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

Etiketten/ Labels

Mediaform

Kennzeichnungslösungen
Etiketten · Drucker · Barcodescanner

» Tel. 040 727360 99
www.mediaform.de

Fleischereimaschinen
Butchering machines

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.

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

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

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

MARCHEL
www.marchel.de

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

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

Gebrauchtmachines
Second-hand machines

GPS Reisacher
Neu- und Gebrauchtmachines
für die Fleischwarenindustrie.
GPS
www.gps-reisacher.com
Telefon: + 49 (0) 8334/98910-0
Fax + 49 (0) 8334/98910-99
E-Mail: info@gps-reisacher.com

TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES
www.tichytrading.at

Gewürze/ Spices

AVO
Geschmack & Technologie
• Gewürze
• Gewürzmischungen
• Marinaden
• Zusatzstoffe
avo.de
AVO-WERKE
Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 05406/508-0 · Fax 41 26
E-Mail: info@avo.de

Gewürze/ Spices

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

KITNER
ANLAGEN- UND MASCHINENBAU
www.kitnerbg.com
25 YEARS

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

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

GIP
www.gastroinfoportal.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

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

info@autotherm.de
AUTOTHERM
Klima- und
Rauchertechnik
www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

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

info@autotherm.de
AUTOTHERM
Klima- und
Rauchertechnik
www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

Kunstdärme/ Artificial casings



**maßgeschneidert
zur Anwendung passend**

**HERSTELLUNG - KONFEKTION
VERTRIEB - FACHBERATUNG**

H. MUDDER GmbH Kunstdärme
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



HansSchütt
Kunstdärme für jede Anforderung
Ihr Partner für flexible Folien
Hans Schütt e. Kfm. • info@hans-schuet.de
Innemschweg 19 • 25469 Halstenbeck
Tel. 04101 8560-0 • Fax 0401 8560-77

Kunststoffverkleidung
Plastic covering

**Horo-Kunststofftechnik
Vertriebs GmbH**

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

Kuttertechnik/ Cutting technology



**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



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

Mischmaschinen
Mixer machines



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

Pökelinjektoren/ Curing injectors



Maschinenbau

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

Pökel- und Massiertechnik
Curing and massaging technology



Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

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

Räder und Rollen
Wheels and casters

**Räder und Rollen
aus Edelstahl: V2A und V4A**



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

Rauchstockwaschmaschinen
Smoke stick washing machines



Eberhardt GmbH

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

Rauchwagen/ Smoke trolleys



HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de



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



www.marchel.de

Reinigungsanlagen für
Fleischhaken
Cleaning systems for meat hooks



www.marchel.de



Rohrbahnreinigung/
pipe track cleaning



www.marchel.de

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment



Schmid & Wezel GmbH
Maybachstr. 2 • 75433 Maulbronn

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

Qualität für Schlachtung und
Zerlegung



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



Systems for the red meat industry

Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 0 73 66/9 20 96-0
Telefax 0 73 66/9 20 96-99
www.renner-sht.de

Schlacht- und
Rohrbahnanlagen
Slaughter and pipe-lane units

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

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

Schmiermittel/ Lubricants

BRUNOX
Lubri-Food[®]
High-Tec Allrounder für die
Fleischerei - Branche **NSF H1**
Schmierung Korrosionsschutz Wartung
BRUNOX GmbH, DE- 85001 Ingolstadt
Tel. 0941 961 29-04, Fax +49 941 961 29-05
Großhändler gesucht für den fachhandelnden Vertrieb

Eilige Anzeigen
unter
Tel. (089) 370 60-200
Fax (089) 370 60-111

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

Trockner für
Kunststoffbehälter
Dryer for plastic containers

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

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

Trimmer

SUHNER ABRASIVE
SUHNER ABRASIVE EXPERT AG
CH-5201 Brugg +41 56 464 28 90
www.suhner-abrasive.com EXPERTS. SINCE 1914.

**fleisch
net.de**

Tumbler/ Tumblers

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

Tumbler/ Tumblers

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

Vakuumpackung
Vacuum technology

BIS
Vakuumpackung
- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte
Löhstr. 38, 53773 Hennef
Tel.: 92242-94997-4, Fax: 92242-94997-79
www.bis-vakuumpackung.de

Vakuumpfüllmaschinen
Vacuum filling machines

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

Vakuumpackung
Vacuum packaging

RÖSCHER
Vakuumpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumpackung
**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**
Feldmühlweg 6-10 Tel.: (054 39) 9456-0
49593 Bersenbrück Fax: (054 39) 9456-60
www.bsbsz.de E-mail: info@bsbsz.de

Verpackungsmaschinen
Packaging machines

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

Vakuumpackung
Vacuum packaging

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

Walzensteaker/ Cylindrical steakers

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

Wölfe/ Miners

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

Wursthüllen/ Casings

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

Zerlegeanlagen/ Jointing units

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

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

CHR HANSEN

Improving food & health



B-LC-78 SafePro[®]
MACHT BACON BESSER!

- ▶ Optimierte Umrötung und Farbstabilität
- ▶ Mildes Aromaprofil
- ▶ Stabile Mikroflora

Chr. Hansen GmbH
Große Drakenburger Str. 93-97
D - 31582 Nienburg

Telefon: +49 (0) 5021 963-0
service@chr-hansen.com
www.chr-hansen.com

**NEU
NEW**

DESIflex

So geht Hygiene!

Ganz ohne Handberührung nur noch ein Tritt aufs Pedal. Ihre Kunden und Mitarbeiter werden begeistert sein. Mit DESIflex, dem neuen mechanischen Desinfektionsspender aus 100% Edelstahl, holen Sie sich flexible Sicherheit in den Betrieb.

That's how hygiene is done!

No need to use your hands – simply step on the pedal and your hands become hygienically clean. Your customers and employees will be delighted. DESIflex – the new mechanical disinfectant dispenser made of 100% stainless steel – brings versatile hygienic cleanliness to your operation.

Interessiert? | Interested?

+49 (0) 9827 354

anfrage@eberhardt-gmbh.de

