

who's **Who**

- 
- *Alco-food-machines*
 - *Autotherm* • *Fessmann*
 - *Handtmann* • *Laska* • *Niroflex*
 - *GDI* • *Weber Maschinenbau*
 - *JRS Rettenmaier* • *Webomatic*
 - *Sorgo Anlagenbau* • *Red Arrow*
 - *Singer & Sohn* • *Seydelmann*
 - *Belgian Meat Office* • *Lima*
 - *Germos Ness* • *Magurit*
 - *Glass* • *Hans Schütt*
 - *Risco*

SUPPLEMENT VON

FH FLEISCHER-HANDWERK

ftec

Der Glaube an die Zeit danach

Es ist kein allzu großes Geheimnis, dass wohl kaum jemand diesem Jahr 2020 nachtrauern wird. Einem Jahr, das uns mit dem vermaledeiten Coronavirus unsere Verletzlichkeit deutlicher als deutlich vor Augen geführt hat.

Was haben wir gelacht und gefeiert zum Jahreswechsel 2019/2020. Das Virus weit weg, im Fernen Osten. Eine der vielen Schauergeschichten, mit denen Boulevardmedien Quote machen wollen – nicht mehr. Haben wir gedacht. Denn plötzlich war Corona da und die Welt ist nicht mehr dieselbe wie zuvor.

Wie haben die mittelständischen Maschinenbauer, immerhin eine der tragenden Säulen des deutschen Arbeitsmarktes, auf die Pandemie reagiert? Fast wie immer. Mit Besonnenheit, wo andere Alarm geschlagen haben. Mit Ärmel-Hochkrepeln, wo andere laut nach Hilfen vom Staat gerufen haben.

Keine Frage: Selbst am gesündesten deutschen Maschinenbauer ist die Pandemie nicht spurlos vorbei gegangen. Homeoffice musste aus dem Boden gestampft, Verkaufs- und Vertriebswege mussten neu organisiert sowie Hygienekonzepte auf den Weg gebracht werden – um nur ein paar der elementarsten Herausforderungen zu nennen.

Nicht wenige dieser wind- und wetterfesten Unternehmer rüsten sich bereits für die Zeit danach. Für diese Zeitgenossen finden sich in diesem Heft wertvolle Anregungen und Adressen, die beim Durchstarten nach der Pandemie weiterhelfen.

Mit solchen Lesern und Partnern im Rücken kommen natürlich auch Fachmedien wie wir etwas besser durch die schwierigen Zeiten. Und so freuen wir uns schon jetzt auf die „Who's who“-Ausgaben Ende des Jahres 2021, wenn Corona hoffentlich nur noch eine schaurige Erinnerung ist.

Ihre **FH** FLEISCHER-HANDWERK **Ftec** -Redaktionen!

Who's who

Alco-food-machines	3
Autotherm	4
Belgian Meat Office	5
Fessmann	6
GDI	7
Glass	9
Germos Ness	10
Handtmann	11
JRS	12
Laska	15
Lima	16
Magurit	17
Niroflex	18
Red Arrow	19
Risco	20
Hans Schütt	21
Seydelmann	23
Singer & Sohn	24
Sorgo	25
Weber Maschinenbau	26



Impressum

who's who ist ein Supplement der Fachzeitschriften **FH** FLEISCHER-HANDWERK **Ftec**

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

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

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

Druck: Mayr Miesbach GmbH, Miesbach

Erscheinungstermin: November 2020

Whatever you have in mind.

alco

Von der hochwertigen Einzelmaschine bis zur kompletten Produktionslinie.

Garen, pasteurisieren, frittieren, plätten, mischen oder frosten – bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln im industriellen Bereich fallen eine Menge Arbeitsschritte an. Wir bei alco sind seit mehr als vier Jahrzehnten Ihr fachkundiger Hersteller von Maschinen für die Lebensmittelindustrie. Ob Ready Meal oder Finger Food - die steigende Nachfrage in der Convenience-Industrie zahlt sich mit unseren maßgeschneiderten Lösungen schnell gewinnbringend aus.

Egal, wo auf der Welt Sie sich für alco entscheiden, Sie profitieren von unserem individuellen Service.

Bei alco sprechen viele Kunden noch persönlich mit den direkten Entscheidungsträgern. Zu unseren Stärken gehört, Zusammenarbeit, Kooperation und Kommunikation beständig in den Mittelpunkt zu stellen. Das gilt auch für unser weltweites Partnernetz mit mehr als 50 Agenturen. Bei alco erwartet Sie allerdings noch mehr als präzise Ingenieurskunst: Wir betreuen Sie bei der Planung, der Kaufentscheidung und Inbetriebnahme sowie der Wartung Ihrer Lebensmittelmaschinen und stehen Ihnen auch darüber hinaus bei Fragen jederzeit beratend zur Seite.

Geschäftsleitung:

Thomas Kleine-Ausberg
Isabelle Kleine-Ausberg
Nicole Algra

Sortiment:

Linienkonzepte für die Vorbereitung und Standardisierung sowie zur Herstellung von Convenience-Produkten

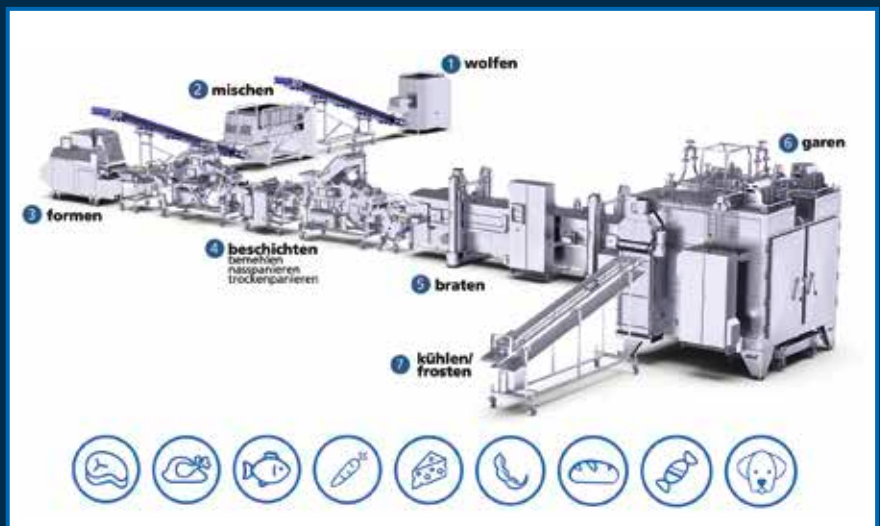


REFERENZEN

- ▶ OSI Food Solutions
- ▶ Heidemark
- ▶ Tillmanns
- ▶ Dr. Oetker
- ▶ Wagner
- ▶ Reinert
- ▶ Barilla

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ Qualität
- ▶ Individualität
- ▶ Flexibilität



Alco-food-machines GmbH & Co. KG

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

alco
food-machines



Autotherm

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

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

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

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



ERFOLGSFAKTOREN

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

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

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



Belgian Meat Office

The Art of Meat: Der Werbeauftritt von Belgian Meat Office wurde komplett relauncht.

Unter dem Slogan „The Art of Meat“ zeigt die neue Kampagne edle Fleischstücke in exquisiten goldfarbenen Rahmen, die für die Hochwertigkeit des Rohstoffes Fleisch stehen. Der versierte Metzgermeister wird in den Fokus gerückt und

sticht mit seiner weißen Berufskleidung deutlich hervor.

Im Zentrum der „Fleisch-Kunst“ steht der Fachmann, so die Botschaft. Nur wenn die gesamte Wertschöpfungskette die einzigartige Kombination aus

Fachkompetenz, Lebensmittelsicherheit und maßgeschneiderter Qualität perfekt beherrscht, wird Fleisch zur Kunst. Und genau hier haben sich die belgischen Fleischlieferanten als wahre Meister profiliert.



Rund 60 Prozent der belgischen Schweinehalter verfügen über eine Certus-Zertifizierung. Die Certus-Erzeugung ist an ein strenges Lastenheft gebunden, das weit über die belgische und europäische Gesetzgebung hinausgeht. Seit 2005 ist Certus-Fleisch QS-fähig.

Deutschland wichtigster Partner

Deutschland ist seit jeher wichtigster Handelspartner der belgischen Fleischlieferanten. Knapp 225.000 Tonnen Schweinefleisch und 27.000 Tonnen Rindfleisch orderten die deutschen Kunden 2019 bei ihren belgischen Nachbarn.

Das Belgian Meat Office ist die erste Adresse für den Kontakt zu den belgischen Rind- und Schweinefleischexporteuren. Das Exportbüro wurde 2003 unter dem Dach von Flanderns Agrar-Marketing-Büro VLAM in Brüssel gegründet. Seitdem koordiniert es die Exportförderung von belgischem Rind- und Schweinefleisch anhand von exportunterstützenden Maßnahmen und B2B-Aktionen.

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ **Qualitätsfleisch nach Maß**
- ▶ **Hohe Qualität mit maximaler Rendite**
- ▶ **Individueller Service von Fachleuten**
- ▶ **Schnelle Lieferzeiten**
- ▶ **Persönliche Kundenbeziehungen**



**BELGIAN
MEAT
OFFICE**

Belgian Meat Office

Koning Albert II-laan 35, bus 50
B-1030 Brussel | Tel. + 32 2 552 81 20
meatinfo@vlam.be
www.belgianmeat.com



Fessmann

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

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

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

ERFOLGSFAKTOREN

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

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

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

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

duktion bei höchster Qualität der Endprodukte.

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

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

Geschäftsführer: Ulrich Fessmann

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

Anwendungen: Thermische Behandlung von Lebensmitteln

Branche: Maschinen- und Anlagenbau

FESSMANN

Leading in Smoking Technologies

FESSMANN GmbH und Co. KG

Herzog-Philipp-Straße 39 | 71364 Winnenden

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

info@fessmann.de | www.fessmann.com



TRANSPORTIEREN



LAGERN & SORTIEREN



ZERLEGEN



REINIGEN

GDI
we create solutions

Kompetenz in Logistik und Hygiene

Die GDI Intralogistics GmbH ist seit über 40 Jahren der innovative Spezialist für moderne und langlebige Automationslösungen im Bereich Hygiene und Nahrungsmittel, speziell für Lebensmittel verarbeitende Betriebe und Industrien.

Schwerpunkte der GDI Intralogistics GmbH liegen in der Planung, Entwicklung, Fertigung, Installation und Inbetriebnahme von Zerlegeanlagen, Waschanlagen, Trocknern, Sortern, Lagern und anderen Lösungen rund um das Gebindehandling.

Die Gesamtkompetenz von GDI Intralogistics deckt den vollständigen logistischen und hygienischen Bedarf, der bei Produktion und Distribution von Lebensmitteln mit Mehrwegkisten benötigt wird.

Alles aus einer Hand!

Von Amts wegen *hygienisch*

Saubere Berufskleidung – beim Hygienekonzept in lebensmittelverarbeitenden Betrieben gerade in der aktuellen Zeit ein wichtiger Punkt. Ebenso bei amtlichen Kontrollen. HACCP-konforme Berufskleidung sehen Experten heute als wichtigen Bestandteil erfolgreicher Hygienekonzepte lebensmittelverarbeitender Unternehmen. Doch ebenso wichtig wie die Anschaffung und das Tragen ist ein regelmäßiger Wechsel. Und vor allem die Frage: Wer übernimmt die hygienegerechte Aufbereitung von Kitteln, Jacken und Hosen? Denn Blutspritzer aus der Fleischverarbeitung oder Joghurt-Bakterien aus der Milchwirtschaft haben

Worauf es Betriebsinhabern bei der Berufskleidung ankommen soll – weil Lebensmittelkontrolleure darauf besonders achten.

nichts im heimischen Wäschekorb zu suchen. Umgekehrt muss die Hygienekleidung auch nicht unbedingt mit der verschmutzten, privaten Wäsche in Berührung kommen.

Unterschiedliche Erfahrungen bei Kontrollen

„Eine berufsspezifische, hygienische Arbeitskleidung ist elementar für eine gute Basishygiene“, erklärt Martin Maue, Vorsitzender des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure in Bremen. Seine Erfahrung bei Kontrollen: „In Betrieben ohne ausreichende Fachkenntnisse wird Berufskleidung oft vernachlässigt. Diese wird dann häufig durch private Kleidung oder ungeeignete Kleidung ersetzt.“ Hier machte der norddeutsche Lebensmittelkontrolleur zudem die Erfahrung, dass die Anzahl der Betriebe ohne ausreichende Fachkenntnisse in den vergangenen Jahren zugenommen hat.

Marco Helbing vom Landratsamt Rosenheim, der dort die ganze Bandbreite von lebensmittelherstellenden, -verarbeitenden und -vertriebenden Betrieben kontrolliert, sieht ebenfalls einige „schwarze Schafe“. Aber auch das verstärkte Bemühen insbesondere der kleineren Unternehmen. Und er findet: „Die Vorschriften für das Tragen von Hygienekleidung waren früher sogar restriktiver, die Vorgaben höher. Durch die EU-Hygieneverordnung hat sich dies verändert – das Ermessen bleibt den Betrieben nun selbst überlassen.“ Umso wichtiger sind also umfassende Informationen und gute Beratung, wenn es um Einsatz und Pflege der Arbeitskleidung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben geht.

Routinierter Ablauf schafft Hygiene

Aufklärungsbedarf sieht deshalb auch Thomas Echelmeyer vom textilen Mietdienstleister DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing, der seine Kunden aus der Lebensmittelbranche entsprechend berät: „Die Anschaffung der HACCP-konformen Kleidung ist ja nur ein Aspekt des Hygienekonzeptes. Aber auch die hygienische Wäsche muss dauerhaft sichergestellt sein.“ Denn laut dem Experten wird Hygiene nur durch ein routiniertes Zusammenspiel von fachgerechtem Einsammeln der getragenen Kleidung, Abholung, hygienischer Aufbereitung und Anlieferung gewährleistet. „Dazu gehört natürlich auch, dass für alle Mitarbeiter stets ausreichend saubere Garnituren zum Wechsel bereitliegen.“

Vorbildfunktion – und Empfehlung für textilen Mietservice

So wollen denn auch die Lebensmittelkontrolleure selbst mit gutem Beispiel voran gehen. „Wir haben hier Vorbildfunktion. Ein respektvolles Auftreten in sauberer Berufskleidung, hier HACCP-Hygienekleidung, gegenüber dem Betreiber des zu kontrollierenden Betriebes sollte selbstverständlich sein“, erklärt



Marco Helbing. „Auch die Einheitlichkeit unserer Kleidung spielt eine entscheidende Rolle – wir sind ja oft zu zweit oder dritt bei den Kontrollen vor Ort.“ Deshalb haben er und seine Kollegen vom Landratsamt Rosenheim sich für den textilen Mietdienst der DBL entschieden und lassen sich seit mehreren Jahren mit Hygienekleidung ausstatten.

„Das minimiert den Organisationsaufwand, gewährleistet gleichzeitig die Hygiene“, so Helbing. Und auch der Landesverband der Lebensmittelkontrolleure in Bremen lässt sich vom textilen Mietdienstleister DBL ausstatten. „Unsere Berufskleidung wird durch den professionellen Anbieter gestellt und gereinigt – so haben wir bei unseren Kontrollen stets ausreichend saubere Hygienekleidung zur Verfügung“ sagt Vorsitzender Martin Maue. „Diese Dienstleistung kann ich empfehlen.“



Anprobe ein – und finden so die passende und finanzierbare Bekleidungslösung. Gibt es hier in Zeiten der Corona Pandemie Änderungen?

„Hygiene stand schon vor der Pandemie bei uns im Mittelpunkt“ meint dazu Thomas Echelmeyer. „Im DBL Mietservice gewährleisten alle regionalen Partner die geforderten Hygienestandards – wir waschen nach validierten und protokollierten Verfahren. Unsere Waschverfahren für Wäsche aus Lebensmittelbetrieben erfolgen weiter nach der europäischen Norm DIN EN 14065*. All das gibt unseren Kunden Sicherheit.“

Einkleiden der Mitarbeiter nach persönlicher Anprobe

Für diese Dienstleistung trägt die DBL so auch das Siegel „Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.“, ist langjähriger Kooperationspartner des BVLK. Unternehmen der lebensmittelverarbeitenden Branche können hier also profitieren, denn Mietdienstleister wie die DBL beraten im Vorfeld, klären mit den Betrieben Ansprüche und Bedarf, kleiden die Mitarbeiter individuell nach persönlicher

ANZEIGE

Maschinenbau

GLASS

ERFOLGSFAKTOREN

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

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

Heute werden zusätzlich verschiedenste Mischer und Prozessanlagen für die komplette Lebensmittelverarbeitung hergestellt. Dafür gibt es drei Mischertypen, die mit Temperierung, Vakuum oder Begasungen ausgestattet werden können. Für die Entwicklung gibt es entsprechende Laboranlagen und Minitumbler.

Alle Anlagen werden nach Kundenwunsch angepasst, um über die Laufzeit optimal ins Arbeitsumfeld zu passen. Dazu sind die Kernkompetenzen Konstruktion, Elektrobau, Trommelfertigung, Oberflächenbearbeitung und Service am Standort Paderborn fest verankert. Zusätzlich steht ein modernes Tech-

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

Geschäftsführer: Ludger Glass, Andreas Glass

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

GLASS
MADE IN GERMANY

GLASS GmbH & Co. KG

Frankfurter Weg 28 | 33106 Paderborn

Tel. 05251 77991-0

info@glass-maschinen.de

www.glass-maschinen.de

GERMOS NESS

Ihr Partner für den guten Geschmack!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

... inklusive Steuerung und Dokumentationssystem

GERMOS NESS

GERMOS NESS GmbH & Co. KG

Eisenbahnstraße 32-34 | 73630 Remshalden

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

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



ERFOLGSFAKTOREN

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



Handtmann

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

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

Technologie- und Kundenzentrum

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

ERFOLGSFAKTOREN

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

Geschäftsführer: Harald Suchanka, Karl Keller

Portfolio:

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

Anwendungen:

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

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Straße 10-12 | 88400 Biberach

Tel. 07351 45-0 | Fax 07351 45-1501

sales.machines@handtmann.de | www.handtmann.de

handtmann
Ideen mit Zukunft.

MASTER of SMOKE

Natural Smoking Technology



Zertifizierte Lebensmittelsicherheit
HACCP, ISO, PEFC

Natur-Räucher-Technologie

Jahrzehntelange Erfahrung

Seit mehr als 40 Jahren setzt die JRS (J. Rettenmaier & Söhne, Rosenberg) Maßstäbe in der professionellen Natur-Räucher-Technologie. Das innovative und bewährte RÄUCHERGOLD® Räucherspäne-Programm bestimmt den industriellen Marktstandard für Räucherspäne und Reibehölzer.

Mit Leidenschaft und Ehrgeiz widmet sich JRS der modernen, industrieconformen Nutzung des traditionellen Echt-Rauchs. „Nach echter Tradition geräuchert“ bedeutet 100 % natürlicher Rauch, direkt erzeugt aus ausgesuchten heimischen Hölzern. Diese werden aroma-frisch verarbeitet und perfekt fraktioniert, um in modernsten Rauchanlagen eine optimale Rauch-erzeugung just-in-time zu ermöglichen.



HACCP – zertifizierte Lebensmittelsicherheit

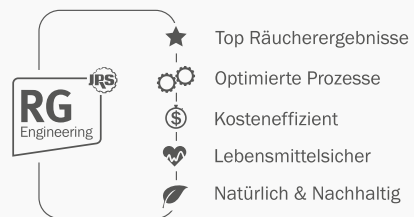
Räucherverfahren und wird von allen führenden Anlagenherstellern empfohlen.

- **100 % natürlich**

Das RÄUCHERGOLD® Reinheitsgebot garantiert hierfür die ausschließliche Nutzung natürlichen Primärrohstoffs und die Anwendung rein mechanischer und thermischer Produktionsverfahren – ohne Chemie und künstliche Zusätze.

- **100 % transparent**

Die frischen, unbehandelten Hölzer aus nachhaltiger, PEFC-zertifizierter, regionaler Forstwirtschaft gewährleisten eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.



www.rauchergold.de

Mit Sicherheit die richtige Wahl

- **Zertifizierte Lebensmittelsicherheit für die Zutat „Rauch“**
Der Fleischer selbst wird während des Räucherprozesses zum Produzent der Zutat Rauch. Die RÄUCHERGOLD® HACCP-Zertifizierung sichert die Einhaltung der Lebensmittelstandards.
- **Prozesssicherheit und reibungsloser Anlagenbetrieb**
RÄUCHERGOLD® gewährleistet einen optimalen Betrieb modernster Anlagentechnologien für traditionelle



Your System Partner

For modern Food Industries

Mit mehr als 140-jähriger Erfahrung und einzigartigem Knowhow in der Welt pflanzlicher, nachwachsender Rohstoffe entwickelt JRS (J. Rettenmaier & Söhne, Rosenberg) hochwertige Produkte, die in der gesamten Lebensmittelindustrie Einsatz finden: moderne Rezeptur-



FIBER UP YOUR WORLD!

VITACEL® Dietary Fibers &
VIVAPUR® Functional Ingredients

Mehrwert für exzellente Fleischprodukte

Rezepturbeispiele

Um den Verbraucher mit neuen Wurst- und Fleischwarenprodukten zielgruppengerecht zu erreichen bietet JRS attraktive Anregungen und Beispiele für moderne, zeitgerechte Rezepturen, die helfen im Wettbewerb durch Innovationsvorsprung gut aufgestellt zu sein.

VITACEL®
VIVAPUR®

Food-Trends

Ob vegane, vegetarische, ballaststoffreiche oder fettreduzierte Produktideen – das umfangreiche JRS Portfolio, aus VITACEL® Ballaststoffkonzentraten für Produkte mit gesundheitlichem Mehrwert und VIVAPUR® funktionale Inhaltsstoffe für Produkte von hervorragender sensorischer Qualität, ermöglicht individuelle Rezepturansätze.

Alle JRS-Produkte werden aus natürlichen, pflanzlichen Rohstoffen gewonnen.



Applikations-Support und Produktion



- Applikations-Unterstützung**

Das JRS Food Technology & Nutrition Center mit Sitz in Rosenberg bietet eine umfangreiche Anwendungsunterstützung: Mit spezialisierten Labor- und Pilot-Projektanlagen überzeugt JRS durch jahrzehntelange internationale Praxiserfahrung und umfassendes Faser- und Rezeptur-Knowhow.

- Weltweite Produktion**

JRS hat 21 auf die Lebensmittel-Produktion spezialisierte und zertifizierte Produktionsstätten in Deutschland, den USA und Mexiko, die eine sichere Bereitstellung der Produkte und zuverlässige Deckung der weltweiten Nachfrage garantieren. Diese zeichnen sich durch höchste Qualität und Effizienz aus.

- Zertifizierung**

Entsprechend unseren hohen Qualitätsstandards sind unsere Produktionsstätten zertifiziert, z.B. nach ISO 9001, FSSC ISO 22000 und BRC.

www.jrsfood.de

Komponenten und funktionale Additive, sowie Premium Räucherspäne für die Produktveredelung. Die einzigartige JRS-Pflanzenfasertechnologie, intensive Forschung und ausgereifte Herstellungsprozesse machen aus ausgewählten, hochwertigen Rohstoffen leicht und verlässlich einsetzbare, industriegerechte Stoffe.

www.jrs.de

Lassen Sie sich von uns beraten!

Räuchergold: +49 7967 / 152 440

JRS Food Ingredients: +49 7967 / 152 332

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH + CO KG  Fasern aus
der Natur

Proteine

IFFA 2022 erweitert den Fokus



zu zeigen und intelligente Anwendungen zu diskutieren. Ein echter Innovations-schub.“

Vom Nischen- zum Massenmarkt

Während der Plant-based-Markt derzeit noch ein Nischentrend mit steigender Tendenz ist, zeigen Prognosen zur Entwicklung des globalen Marktes steil nach oben. So soll sich der weltweite jährliche Umsatz mit pflanzenbasierten Fleischalternativen im Jahr 2025 auf mehr als 12 Milliarden USD1 belaufen. Dies entspricht einem jährlichen Wachstum von über 18 Prozent. Zum Vergleich: Der Umsatz mit verarbeitetem Fleisch soll sich 2025 auf ca. 319 Milliarden USD2 beziffern, was einem Wachstum von jährlich 0,2 Prozent entspricht. Für die Hersteller von Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen sowie Gewürzen und Zutaten birgt die Entwicklung großes Potenzial; viele deutsche Unternehmen sind bereits in der Branche tätig.

Auf der IFFA wird die Erweiterung der Produktnomenklatur sichtbar im Angebot der Prozesstechnik für Fleisch, Fleischprodukte und Fleischersatzprodukte sowie im Bereich der Ingredienzien. Das umfasst sowohl die Herstellung und Verarbeitung von Plant-based Produkten als auch von Erzeugnissen aus Laborfleisch, dem sogenannten „Cultured Meat“. Die Messe erhält zudem mit einem neuen Schlüsselwort ein modernes Erscheinungsbild, das den breiteren Fokus reflektiert. Damit öffnet sich die IFFA neuen Branchenplayern und spricht neben etablierten Nahrungsmittelherstellern auch junge Startups, Vertreter aus der Forschung und Investoren an.

Ab Mitte Januar 2021 können sich Aussteller zur IFFA 2022 anmelden. Informationen dazu sind zum gegebenen Zeitpunkt unter www.iffa.com.

Die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins findet vom 14. bis 19. Mai 2022 in Frankfurt am Main statt.

Neben ihrem traditionellen Schwerpunkt Fleisch öffnet sich die IFFA ab 2022 den alternativen Proteinquellen.

Mit dem neuen Untertitel „Technology for Meat and Alternative Proteins“ greift die internationale Leitmesse die rasante Marktentwicklung bei Fleischalternativen und den dahinter stehenden Herstellungsprozessen auf. Damit bietet sie der globalen Nahrungsmittelbranche eine Plattform für Innovation und Vernetzung.

Die IFFA, Weltleitmesse für die globale Fleischwirtschaft, wird mit der kommenden Ausgabe ihre Produktnomenklatur erweitern und zukünftig auch Technologien und Lösungen für pflanzlichen Fleischersatz und alternative Proteine präsentieren. Damit stellt sie sich breiter auf und spiegelt einen weltweiten Zukunftstrend.

Vom 14. bis 19. Mai 2022 wird die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins alle Branchenakteure in Frankfurt am Main zusammenführen.

Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, erläutert: „Der Markt für Fleischalternativen gehört momentan zu den boomenden Branchen und diese Entwicklung werden wir auf der kommenden IFFA abbilden. Das Know-how rund um die Verarbeitung, Verpackung und den Verkauf von Fleisch- und Fleischserzeugnissen ist seit jeher die Kernkompetenz unserer Aussteller und Besucher. Wir freuen uns darauf, jetzt diesen Fokus zu erweitern und spannende neue Produkte



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

LASKA

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

Erlesenes Produktportfolio, große Qualität

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

Produktionslinien und betriebseigene Testabteilung

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

Geschäftsführung: DI Maximilian Laska, DI Alexander Brinnich

Vertriebsleitung

Deutschland: Friedemann Wagner

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

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

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

Erfahrung und frische Ideen

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



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

Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

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

LASKA

Lima Grinder-Desinewer GD

As specialists in manufacturing of meat-bone separators, deboners and desinewers, LIMA has just developed a new range of Grinders-Desinewers GD specifically for poultry bone-out raw materials: trimmings with or without wishbones, deboned thigh and drumstick meat.

This new technology enables users to produce a very high-quality ground – desinewed poultry meat in terms of texture and color at very high yield.

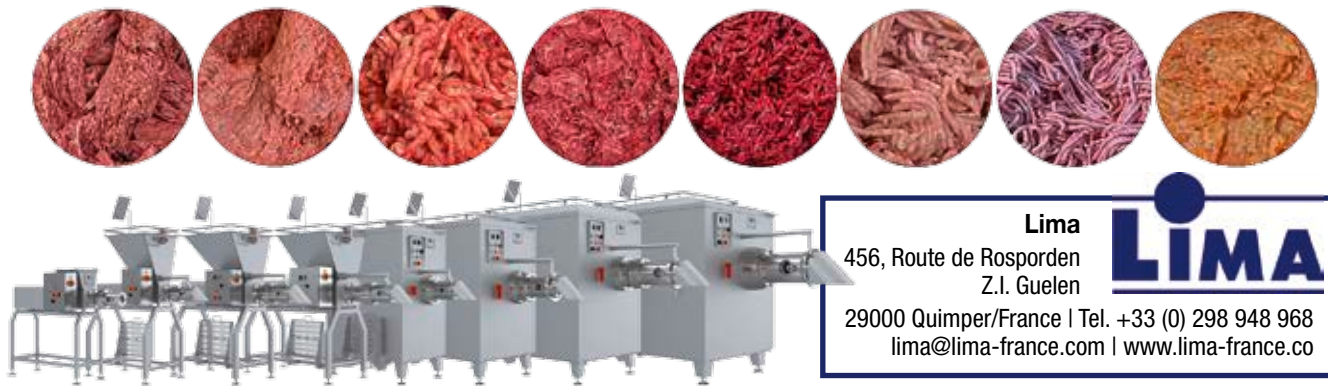
This new range of LIMA Grinders-Desinewers GD can process from 100 to 12.000 kg/hr of raw product input.

LIMA Wolf-Entsehner GD

Als Spezialist für die Herstellung von Fleisch-Knochenseparatoren, Entbeinern und Entsehner hat LIMA gerade die neue Baureihe von Wölfe-Entsehnern GD speziell für entbeinte Geflügelrohstoffe entwickelt: für Fleischabschnitte mit oder ohne Gavelbein sowie entbeintes Schenkel- und Keulenfleisch.

Diese neue Technologie ermöglicht die Herstellung von sehr hochwertigem gewolftem und entsehntem Geflügelfleisch in Bezug auf Textur und Farbe bei sehr hoher Ausbeute.

Die neue Baureihe des LIMA Wolf-Entsehners GD kann von 100 bis 12.000 kg/h Rohprodukt verarbeiten.



Lima
 456, Route de Rosporden
 Z.I. Guelen
 29000 Quimper/France | Tel. +33 (0) 298 948 968
 lima@lima-france.com | www.lima-france.co



SORRY!
ABER WIR
KÖNNEN NUR
LECKER!

Wir entschuldigen uns bei allen Fleischern, deren Kunden und carneo-Lesern für unsere „heißen“ Food-Pinups. Wir können aber leider nur lecker! Deshalb übernehmen wir keine Haftung für die carneo-Nebenwirkungen wie plötzliche Fressattacken oder Fleischgelüste und deren Auswirkungen...

Euer carneo-Team

carneo®
 Das Kundenmagazin des
 Deutschen Fleischerhandwerks



Weitere Infos und Musterheft:
www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/20444

Scan me

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

MAGURIT**GALAN**

FRISCHSCHNEIDER



FROMAT

STARCUTTER

PRECUT/DRUMCUT

UNICUT/DICECUT

GALAN

PLASCUT

HEBEN & FÖRDERN

GEFRIERSCHNEIDER

FRISCHSCHNEIDER

MAGURIT

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

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

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



ERFOLGSFAKTOREN

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

Geschäftsführer: Andreas Hager, kaufmännisch
Dino Vieth, technisch

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

Alleinstellungsmerkmal: Weltweit einziger Vollsortimentsanbieter für Gefriergutzerkleinerungsmaschinen

MAGURIT Gefrierschneider GmbH

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

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH

niroflex

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

Dieses Jahr kann das Familienunternehmen Friedrich Münch GmbH & Co. KG, Mühlacker, mit Stolz auf 100 Jahre Firmengeschichte zurück blicken. Vor mehr als 50 Jahren stellte Münch den ersten Kettenhandschuh aus verschweißtem Ringgeflecht her. Die unter der

Marke niroflex hergestellte Persönliche Schutzausrüstung (PSA) wird schon seit Jahrzehnten in mehr als 60 Länder und 6 Kontinenten exportiert und jährlich kommen neue Märkte hinzu.

Internationale und lokale Vertriebspartner schätzen die Firma Friedrich Münch als verlässlichen Partner und Zulieferer für die fleischverarbeitende Industrie und das Handwerk. Mit den Handschuhmodellen niroflex 2000, niroflex Easyfit und niroflex Fix bietet man hochwertige, bewährte und ergonomische Stechschutzhandschuhe in verschiedenen Ausführungen von kurz bis Ganzarmvariante.

Schutzkleidung hochgestuft

Stechschürzen und Boleros wurden von PSA Kategorie 2 in Kategorie 3 hochgestuft. Dies wurde Ende 2019 von der PPE-Arbeitsgruppe der Europäischen Kommission entschieden. Nach der Umstellung der PSA Richtlinie auf die PSA Verordnung EU 216/425 wurde das Lieferprogramm um leichtere und ergonomische Stechschutzhandschuhe und Stechschutzboleros mit und ohne Ärmel des Typ 4.2 nach DIN EN ISO 13998 Leistungs-klasse 2 ergänzt. Diese PSA bietet erhöhten Schutz beim Einsatz von extrem spitzen Messern bei reduziertem Tragegewicht und damit eine bessere Ergonomie für den Anwender. Die Boleros Typ 4.2 und 7.0 mit und/ohne Ärmel, sowie die Schürzen sind jeweils in 3 Abmessungen lieferbar, Sondergrößen sind auf Anfrage ebenfalls möglich.

Das Sortiment der niroflex Schnittschutzhandschuhe wird ständig erweitert und den Marktanforderungen angepaßt. Dazu zählen Schnitt-

schutzhandschuhe, die in Kombination mit einem Ringgeflechtshandschuh die messerführende Hand schützen. Aber auch für Zuschneidearbeiten bei denen kein Kettenhandschuh getragen wird. Die glasfaserfreien Handschuhe BlueCut lite advance, lite advance X, Pro, Ice, Comfort, WhiteCut x-tend und extreme bieten höchsten Schutz nach EN 388:2016 Schnittschutzklasse F.

Mit dem BlueCut armguard und BlueCut sleeve werden auch die Unter- und Oberarme vor Schnitten geschützt (Schnittschutzklasse F). Hochwertige Verbundfasern wie Brinix® oder Materialkombinationen aus HPPE (Hochleistungspolyethylen) und Edelstahlfasern sind der Grund für überragende Testergebnisse.

Schutz gegen Kälte und Nässe

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

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

niroflex
premium protection

Friedrich Münch GmbH & Co. KG
In den Waldäckern 10
75417 Mühlacker
Tel. 07041 9544-0 | Fax 07041 9544-55
info@niroflex.de | www.niroflex.de



CleanSmoke™

BESTE QUALITÄT, BESTER GESCHMACK,
BESTE VERFÜGBARE TECHNIK (BVT)!



CleanSmoke™ verbindet die Werte der Tradition mit den Anforderungen der Zukunft.

Zur Herstellung von CleanSmoke wird aus Sägespänen zunächst Rauch erzeugt. Die meisten der darin vorkommenden chemischen Verbindungen sind aufgrund ihrer für Fleischerzeugnisse positiven Eigenschaften (Geschmack, Farbe, Konsistenz, Konservierung) erwünscht. CleanSmoke unterscheidet sich vom herkömmlichen Rauch durch das Entfernen der nicht erwünschten Stoffe wie Teer, Asche und insbesondere Benzo(a)pyren.

Aus dem gereinigten Primärauchprodukt wird mit Hilfe von Druckluft und speziellen Düsen ein Rauch erzeugt „CleanSmoke“. Bei Betrachtung der Gasphase und Partikelgröße ist CleanSmoke hinsichtlich der prozessrelevanten Parameter optimal und vor allem kontrollierbar. Reduzieren Sie mit CleanSmoke die CO₂-Emissionen, den Wasserverbrauch und die Abwasserbelastung in Ihrem Betrieb.

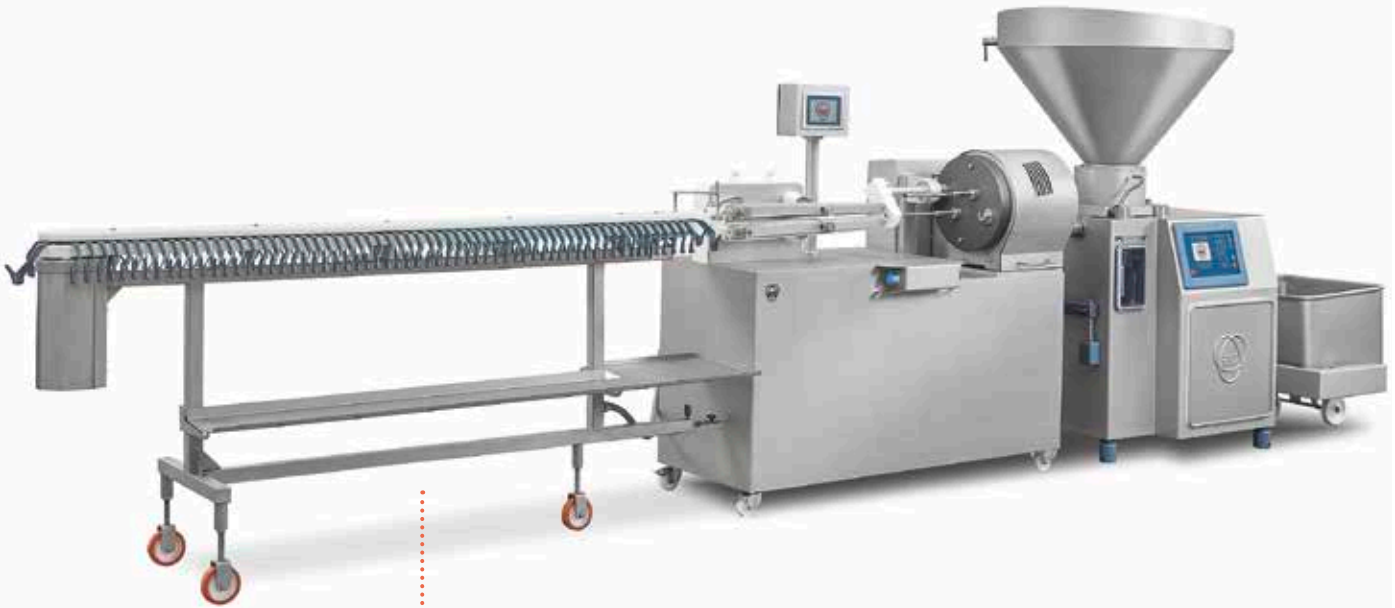
Zu den Vorteilen für die Umwelt kommt der gesundheitliche Aspekt für den Konsumenten. Das CleanSmoke Räucherverfahren ist als **Beste Verfügbare Technik** (BVT) gemäß der Richtlinie 2010/75/EU eingestuft.

Red Arrow

Seit über 50 Jahren der weltweit größte Hersteller von Primärauchprodukten und Marktführer für Rauch, Raucharomen und deren Anwendungstechnologien. Die Red Arrow Handels-GmbH, Bremen ist FSSC 22000-Zertifiziert und vertreibt als Tochterunternehmen seit 1994 die Produkte der Red Arrow Products Company Manitowoc/USA, in Deutschland, Österreich und in der Schweiz.

Seit 2016 gehört Red Arrow zur Kerry Group/Irland.

RED ARROW



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

RISCO

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



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

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

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

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

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

Geschäftsführer: Tobias Raithle

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





Hans Schütt



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

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

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

ERFOLGSFAKTOREN

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

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

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

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

Geschäftsführer: Hans-Joachim Schütt

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

Branche: Kunstdarm-Großhandel



HansSchütt

HansSchütt e. kfm.

Immelsweg 19 | 25469 Halstenbek
Tel. 04101 8560-0 | Fax 04101 8560-77
info@hans-schuett.de | www.hans-schuett.de

Das werbewirksame Geschenk für Ihre Kunden: Der Rezeptkalender 2021



Ihr besonderer Kundenservice

- Übersichtliches Monatskalendarium
- Viele leckere Rezeptvorschläge und Tipps zum Ausprobieren
- Ihr Firmeneindruck wirbt das ganze Jahr für Ihr Geschäft
- Informationen über das Fleischerhandwerk
- Für Lizenznehmer der f-Marke auch als f-Marken-Version

Mehr Genussmomente im Internet

Auf www.fleischerkalender.de finden Ihre Kunden viele ergänzende Informationen zu den Kalenderthemen.

Bitte ausfüllen und per Post oder Fax (02103/204 204) senden, bzw. per Telefon bestellen: 02103/204 310

Ja, ich/wir bestelle(n)

hiermit zu den genannten Preisen & Lieferbedingungen _____ Stück des Fleischer-Rezeptkalenders 2021.

Kalender-Menge	Aktionspreis/Stück bis 30.09.2020	Normalpreis/Stück ab 01.10.2020
50 bis 499 Stück	0,80 €	0,90 €
ab 500 Stück	0,78 €	0,88 €
ab 1.000 Stück	0,75 €	0,85 €
ab 2.000 Stück	0,72 €	0,82 €
ab 5.000 Stück	0,70 €	0,80 €

Alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.

Weitere Informationen: www.blmedien.de/fleischerkalender

Firmeneindruck: Zzgl. 26,- Euro für Ihren Firmeneindruck, einfarbig in Schwarz (Eindruckfläche: 17,5 x 5,5 cm). Nur bei Bestelleingang bis zum 12.10.2020 möglich!

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

- Ich bin Lizenznehmer der f-Marke und erhalte den Kalender mit f-Marke
- Firmeneindruck laut Anlage
- Firmeneindruck wie im Vorjahr
- Firmeneindruck lt. Logodatei (bitte senden an kalender@blmedien.de)
- Ohne Eindruck
- Bitte senden Sie mir vorab einen Musterkalender
- Ich stimme zu, per E-Mail über Produktneuheiten der B&L MedienGesellschaft informiert zu werden

Liefertermin:

Lieferung erfolgt in der 47. KW 2020, bei Eingang der Bestellung und der Eindruckdateien bis 12.10.2020.

- Vorgezogener Liefertermin in der 44. KW 2020, bei Eingang von Bestellung und Eindruckdateien bis 4.9.2020.

Firma _____

Vorname/Name _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Datum/Unterschrift _____



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden
kalender@blmedien.de, www.blmedien.de



Universalwolf AU 200 U, Schneckenförderer, Zuführspeicher ZS 1000 und Vakuump-Koch-Kutter K 1004 AC-8

Maschinenfabrik Seydelmann

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

Anwendungsvielfalt

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

Maschinenportfolio

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

Sortiment: Kutter, Wölfe, Feinstzerkleinerer, Mischer und Produktionslinien

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

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

Kundenorientierung

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

ERFOLGSFAKTOREN

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



K 90 und AE 130 mit Hebevorrichtung

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

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

Seydelmann Gegr. 184

Singer & Sohn

Seit über 30 Jahren stellt Singer & Sohn mit Hauptsitz in Berching Maschinen und Anlagen für die Lebensmittelindustrie her. Mittlerweile ist das familiengeführte Unternehmen mit seinen gut 60 Mitarbeitern weltweit bekannt für höchste Kompetenz, Qualität, Zuverlässigkeit und Innovation. Aufbauend auf der Fördertechnik im Hygienic Design entwickelt Singer & Sohn vielfältige Gesamtlösungen in diversen Anwendungsfeldern der Lebensmittelindustrie wie zum Beispiel der Automatisierungstechnik sowie der thermischen Behandlung von Produkten. Das international tätige Unternehmen sticht immer wieder durch neue Entwicklungen und Speziallösungen hervor.



Singer-Roboteranlagen – zum Einlegen von Produkten direkt in die Verpackungsmaschine.

So wurde mit HD eine neue Generation der Fördertechnik für unverpackte Produkte entwickelt – das **Singer Hygienic Design**.

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

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

Das automatische Einlegen von Produkten ist ein anhaltendes Thema in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie aber auch in anderen Branchen wie der Käse-, Fleischersatz- oder Petfoodindustrie. Dies hat Singer & Sohn zum Anlass genommen, einen besonderen Fokus auf die Zuführung zur Verpackungsmaschine und spezielle Einlegesysteme zu richten – getreu unserem Motto: „Wir bringen Ihr Produkt in die Verpackung – egal, wie individuell es auch sein mag!“.

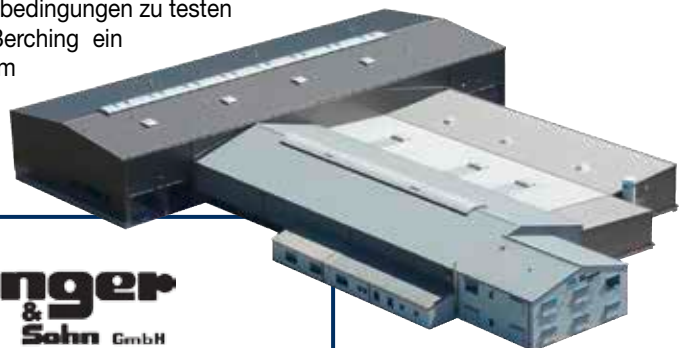


Fokus auf Hygienic Design

Mit dem **Loading System Typ V-G-E** werden z.B. Würste zuerst vereinzelt, dann sorgfältig in eine Richtung ausgerichtet und am Ende in der gewünschten Anzahl positionsgenau direkt in die Verpackung eingelegt. Natürlich wird auch hier bei der Ausführung auf das Hygienic Design sehr viel Wert gelegt, was bedeutet, dass komplett auf das unhygienische Saugen der Produkte verzichtet wird. Der speziell entwickelte mechanische Greifer, der im 3D-Druckverfahren hergestellt wird, zeichnet sich durch eine sehr gute Haltekraft aus und wird auch oft für das Greifen besonders empfindlicher Produkte eingesetzt.

Um Kunden aus aller Welt die Möglichkeit zu geben Ihre Produkte unter nahezu Realbedingungen zu testen wurde am Firmensitz in Berching ein Technikum mit integriertem Kühlraum errichtet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



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

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

Sorgo Anlagenbau

Der Name SORGO steht seit drei Generationen für höchste Qualität, Spitzentechnologie und permanente Innovation. Der ganzheitliche Service endet keineswegs bei der Fertigstellung der hochwertigen Anlagen. Gut ausgebildete Anwendungstechniker, Fleischtechnologien und Fleischermeister unterstützen die Kunden vor Ort bei der Inbetriebnahme, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Eine der erfolgreichsten Linien ist die speziell auf Gewerbebetriebe ausgerichtete Sorgo-Kompaktklasse. Diese Baureihe umfasst Heißrauchanlagen für das Fleischerhandwerk der Typenreihe 1900, 2500 und 3000. Die steckerfertigen Kompaktanlagen garantieren höchste Qualität Ihrer Wurst- und Fleischwaren beim Trocknen, Heißräuchern, Kalträuchern, Kochen, Braten, Reifen und Klimatisieren. Hohe Leistungsfähigkeit, rationelle Arbeitsweise und energiesparende Technik machen diese Kompaktanlagen zu einem absoluten Hit für kleine und mittlere Betriebe. Für die Industrie sind auch Größen bis über 20-Wagen-Beschickung mit kontinuierlichem Fördersystem realisierbar.

Für die Herstellung von naturgereiften Produkten wie beispielsweise Salami mit Edelschimmel oder Rohschinken (geräuchert oder luftgetrocknet) werden speziell abgestimmte Lösungen angeboten. Perfekt ausgestattete Reifelinien optimieren die Reifung luftgetrockneter Spezialitäten von der Salz- bis zur Endphase. Das angewandte Klima-Reife-System in Verbindung mit

Enthalpie-Nutzung verbessert den Fermentierungsprozess. Die Klimavortrocknungs-/Kaltrauch- und Reifeanlagen werden je nach Behandlungskriterium – insbesondere bei luftgetrockneter Ware – entweder als Zwei- oder Vier-Wege-Klimasystem ausgelegt. Dabei werden die Reiferäume je nach Anwendungsbereich individuell geplant.

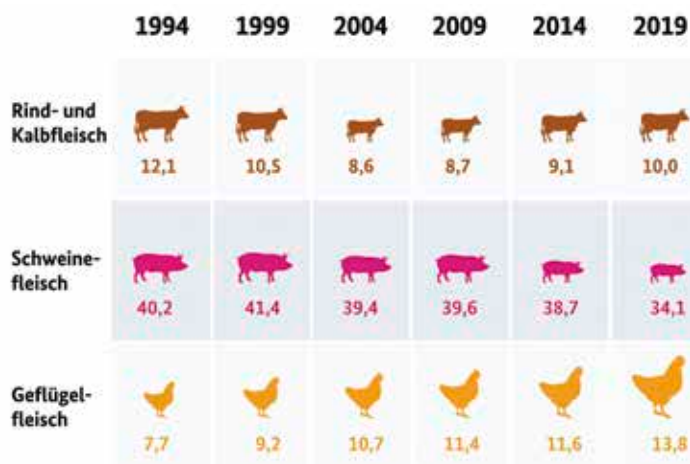


Sorgo Anlagenbau GmbH
Hirschstraße 39 | A-9020 Klagenfurt |
www.sorgo.at



Immer mehr Geflügelfleisch

WIEVIEL FLEISCH ESSEN DIE DEUTSCHEN PRO JAHR? (in Kilogramm pro Kopf)



Quelle: © BLE, herausgegeben vom Bundesinformationszentrum Landwirtschaft

Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch im Rückwärtsgang, aber Rind- und Geflügelfleisch steigt in der Gunst der Konsumenten.

Der Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch lag in Deutschland 2019 insgesamt bei 59,5 Kilogramm – ein Rückgang um rund 2,6 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Dies geht aus einer Meldung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) hervor.

Rückläufig ist vor allem der Schweinefleischkonsum. Er ist in den vergangenen 20 Jahren um mehr als ein Sechstel zurückgegangen. Rindfleisch hingegen steigt seit einiger Zeit wieder in der Gunst der Verbraucherinnen und Verbraucher.

Besonders auffällig ist die kontinuierlich wachsende Nachfrage nach Geflügelfleisch. 2019 verzehrten die Deutschen fast 80 Prozent mehr Geflügelfleisch als noch vor 25 Jahren. Allein in den letzten fünf Jahren hat der Verzehr um knapp ein Fünftel zugenommen.

www.ble.de



Weber Maschinenbau

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

Ein Partner, alle Möglichkeiten

Seit 1981 setzt Weber mit Innovationskraft und Know-how immer neue Maßstäbe – mit leistungsstarken und effizienten Lösungen, die sich durch präzise Ergebnisse bei hoher Produktausbeute und minimalem Give-away auszeichnen. Kunden in aller Welt können heute auf ein breites Spektrum an Komplettlösungen für die Aufschnittproduktion und -verpackung zurückgreifen – für jede Leistungsklasse in Handwerk oder Industrie. Durch diese einzigartige Ausgangssituation ist es Weber möglich, die Integration von Slicern, Automatisierung, Verpackung und End-of-line Equipment auf ein neues Level zu heben und gleichzeitig Schnittstellen zu vermeiden. Mit dem individuellen Weber Guardian After-Sales-Programm bietet Weber darüber hinaus eine umfassende Betreuung der Kunden und ermöglicht ihnen so den optimalen Betrieb ihrer Anlagen über den gesamten Lebenszyklus hinweg.

Kompromisslos integriert, intelligent vernetzt

Weber verbindet starke Linienkomponenten zu noch stärkeren Komplettlösungen. Diese Systemlösungen sind stets maßgeschneidert auf jeden Kunden sowie die individuellen Be-



dürfnisse angepasst. Reduktion von Schnittstellen durch maximale Integration, zentrale und einfache Steuerung, minimierter Footprint – durch kompromisslose Integration und intelligente Vernetzung der einzelnen Module ergeben sich zahlreiche Vorteile, die Effizienz und Wirtschaftlichkeit innerhalb der Produktion von lebensmittelverarbeitenden Betrieben signifikant steigern. Die durch Industrie 4.0 und IIoT geschaffenen Potenziale zur Maximierung von Prozesssicherheit und -effizienz setzt Weber dabei konsequent im Sinne des Kundennutzens und einer zukunftsweisenden, digitalisierten Produktion um.

Rund 1.450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an 22 Standorten in 18 Nationen sind heute bei Weber Maschinenbau beschäf-

tigt und tragen mit Engagement und Leidenschaft täglich zum Erfolg der Weber Gruppe bei. Bis heute ist das Unternehmen in Familienbesitz und wird von Tobias Weber, dem ältesten Sohn des Firmengründers Günther Weber, als CEO geleitet.



weber

Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach

Günther-Weber-Straße 3 | 35236 Breidenbach
Tel. 06465 918-0 | Fax 06465 918-1100
info@weberweb.com | www.weberweb.com



WEBOMATIC

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

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

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

Gründung: 1958
Beschäftigte: 150 weltweit
Vertrieb: weltweit

Geschäftsführender Gesellschafter: Ralf Bonk

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

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

Kunden: Handwerksbetriebe, Mittelständler und Industriekonzerne

Branche: Anlagen und Maschinenbau



ERFOLGSFAKTOREN

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



WEBOMATIC®
advanced vacuum packaging systems

WEBOMATIC Maschinenfabrik GmbH

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

Uns ist nicht alles Wurst!

fleisch
net.de

Klicken Sie rein!
www.fleischnet.de

Mit unserer virtuellen
Fachportal sowie dem
Newsletter rund um Neues
aus der Fleisch- und
Lebensmittelwirtschaft
sowie dem Fleischer-
handwerk bleiben Sie
immer up to date!

