

FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

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

Der große Corona-Report
The big Corona report

Tausend Kilo Chicken pro Stunde
1,000 kilos of chicken per hour

Revolution für Kochschinken
Revolution for cooked ham

First Class aus zweiter Hand
First class from second hand



Seydelmann 

Bestmögliche Verarbeitungsqualität und Kosteneffizienz:
Seydelmann Vakuum-Kutter



Vakuum-Kutter K 324 AC-8 mit integrierter Beladevorrichtung

Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com
www.seydelmann.com

Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart, Germany

Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien



www.rentenbank.de/ER



GESUNDE ERNÄHRUNG BRAUCHT EINE NACHHALTIGE FINANZIERUNG.

Als Förderbank für die Agrarwirtschaft ist die Rentenbank auch den Unternehmen der deutschen Ernährungswirtschaft ein starker Partner. Unsere Förderprogramme unterstützen Sie bei nahezu allen Investitionen. Mit niedrigen Zinssätzen, zahlreichen Kredittypen und einer schnellen Bereitstellung. Antrag und Kreditvergabe erfolgen über eine Sparkasse oder Bank Ihrer Wahl.

Wir beraten Sie gerne: 069 2107-500

Förderbank für die Agrarwirtschaft und den ländlichen Raum



rentenbank

Editorial



Christian Blümel
Chefredakteur / Editor-in-Chief

Gegen den Trend Against the trend

Der Sommer ist da und das Coronavirus verschwindet wie von Geisterhand. Überraschend? Das mag jeder für sich selbst entscheiden. Fakt ist: Die drei Infektionswellen, die Deutschland im Würgegriff gehalten haben, haben Spuren hinterlassen. Auch und gerade in der Fleisch- und Lebensmittelbranche. Waren es in der ersten Welle vor allem Superspreader-Events in diversen Schlachtbetrieben, die für Schlagzeilen sorgten, wurden in den schier ewigen Monaten der zweiten und dritten Welle auch die wirtschaftlichen Folgen immer offensichtlicher. Da wundert es nicht, dass Richard Clemens, Geschäftsführer des Verbands Deutscher Maschinen und Anlagenbau (VDMA), für 2020 in der heimischen Maschinenproduktion einen Rückgang um satte 9 Prozent vermeldete (siehe S. 10/11). Erstaunlich: Gegen diesen Trend konnten die Hersteller von Fleischverarbeitungsmaschinen sogar leicht zulegen.

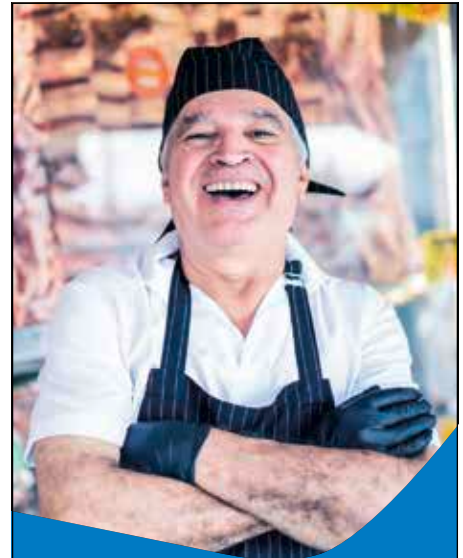
Warum das so ist, dafür liefert der große Corona-Report in diesem Heft (ab S. 21) eine eindrucksvolle Erklärung: Weil hier niemand die sprichwörtliche Flinte ins Korn geworfen hat. Videokonferenzen anstatt Geschäftsreisen – kein Problem. Kurzarbeit – nur, wenn es gar nicht anders ging. Home-Office – wo immer es ging. Digitalisierung – ja, bitte!

Nur eine Sorge war aus den Antworten zu unserer Corona-Umfrage herauszuhören: die wegen Lieferengpässen und Rohstoffknappheit. Aber auch diesen Widrigkeiten werden die heimischen Maschinenbauer mit Tatkraft und Innovationsgeist trotzen. Also: Bleiben Sie zuversichtlich!

Summer is here and the corona virus disappears as if by magic. Surprising? Everyone can decide that for himself. The fact is: the three waves of infection that have kept Germany in a stranglehold have left their mark. Also and especially in the meat and food industry. While in the first wave mainly superspreading events in various slaughterhouses made the headlines, in the sheer endless months of the second and third wave the economic consequences also became increasingly obvious. So it is no surprise that Richard Clemens, Managing Director of the German Machinery and Plant Engineering Federation (VDMA), reported a drop of a whopping 9% in domestic machinery production for 2020 (see p. 10/11). Surprisingly, manufacturers of meat processing machinery were even able to buck this trend and achieve a slight increase.

The big Corona report in this issue (starting on p. 21) provides an impressive explanation to this development: because no one here has thrown in the towel. Video conferences instead of business trips - no problem. Short-time work - only when there was no other way. Home office - wherever possible. Digitization - yes, please!

Only one concern was apparent in the responses to our Corona survey: supply bottlenecks and shortages of raw materials. But even these adversities will be defied by domestic machine builders with drive and innovative spirit. So stay confident!



Mein ERP. Damit habe ich alles im Griff.

Effizienz, Transparenz, Flexibilität – darauf kommt es jetzt an. Die IT ist der Schlüssel dafür. Ob ERP, MES, Zerlegekalkulation oder intelligente Planungssoftware: das CSB-System ist die Komplettlösung für Fleischunternehmen. Damit können Sie heute Ihre Produktion optimieren und morgen Ihren ganzen Betrieb digitalisieren.

Mehr über unsere
Lösungen für
Fleischbetriebe:
www.csb.com



Inhalt Juni 2021

Content June 2021

Editorial / Editorial

Gegen den Trend / Against the trend **3**

Aktuelles / News

Kurz notiert / News **6/7/9**

Pandemie schwächt die Maschinenbauer /
Pandemic weakens the machine builders **10**

Schlachten / Slaughtering

Haken: Gleiten oder rollen? /
Hooks: Gliding or rolling? **12**

Convenience / Convenience

1.000 Kilogramm Chicken pro Stunde /
1,000 kilograms of chicken per hour **14**

Umfrage / Survey

Der große Corona-Report / The big Corona report **21**

Produktion

Die Wildspezialisten **31**

Wurstproduktion / Sausage production

Handtmann: Die goldene Mitte / The golden middle **34**

K+G Wetter: Starker Alleskönner/ Strong all-rounder **36**

GEA: Gleichmäßiger Garprozess /
Uniformed cooking process **37**

Schinkenproduktion / Ham production

Vemag Maschinenbau: Für perfekten Kochschinken /
For perfect cooked ham **41**

Produktionsanlagen / Production sites

First Class aus zweiter Hand / Second hand first class **46**

Service

Neue Produkte / Product news **28/38**

Produktspiegel / International product spectrum **54**

Impressum / Imprint **57**

Hinweis: Diesem Heft liegen Beilagen der Landwirtschaftlichen Rentenbank (Frankfurt am Main), Rex-Technologie (Thalgau/A), Schröter Technologie (Borgholzhausen) und Thermobil mobile Kühllager (Dormagen) bei. **Wir bitten um freundliche Beachtung.**



21 Der große Corona-Report: Pandemie-Strategien aus erster Hand. / The big Corona report: first-hand pandemic strategies.



41 Für perfekten Kochschinken: Revolutionärer Vakuumfüller von Vemag. / For perfect cooked ham: revolutionary vacuum filler from Vemag.



Zum Titel:

The title is submitted by:

Maschinenfabrik Seydelmann KG

Hölderlinstraße 9

D-70174 Stuttgart

Tel.: +49 (0)711 4900 900

Fax: +49 (0)711 4900 9090

E-Mail: info@seydelmann.com

www.seydelmann.com

34 Handtmann-Füller nimmt Brühwurstproduktion in den Fokus. / Filler from Handtmann takes scalded sausage production into focus.



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



10

Die Pandemie schwächt die Maschinenbauer, aber der Ausblick ist vorsichtig optimistisch. / The pandemic weakens the machine builders, but the outlook is cautiously positive.



14

Tausend Kilogramm
Chicken pro Stunde:
Mega-Produktionslinie in
Fernost. / 1,000 kilograms of
chicken per hour: mega production
line in the Far East.

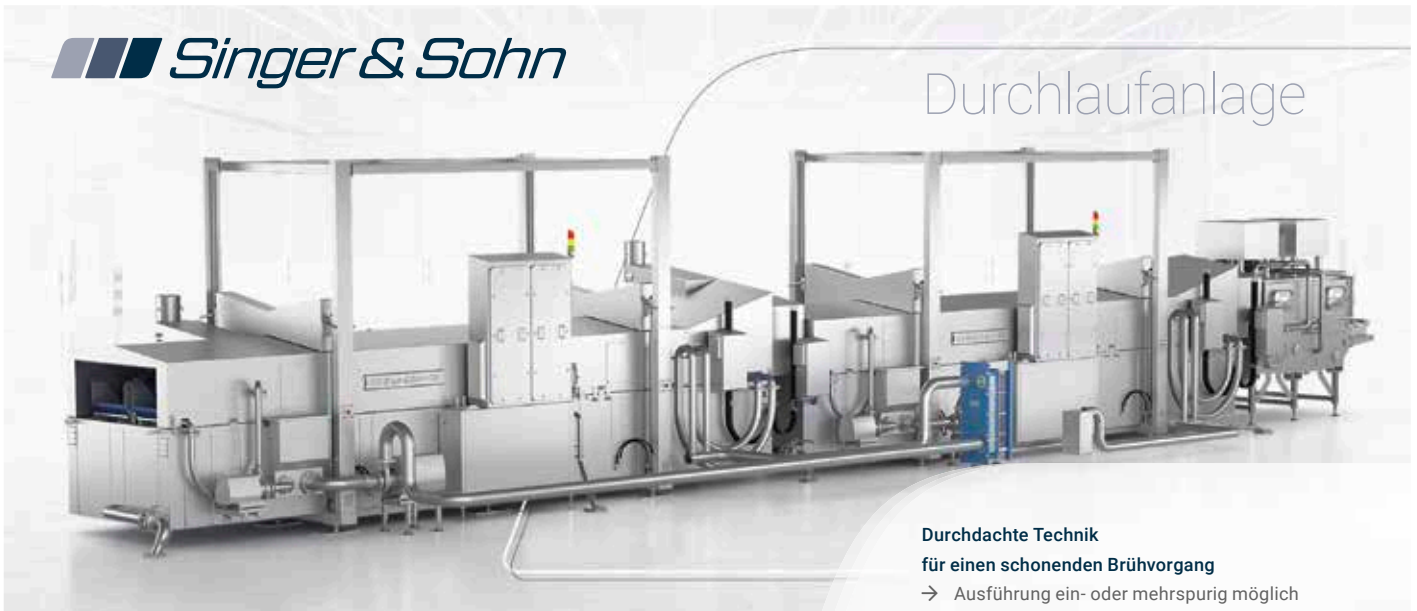


12

Hakenlösungen in
Schlachtbetrieben:
Gleiten oder rollen? /
Hook solutions
in slaughtering:
sliding or rolling?

Singer & Sohn

Durchlaufanlage



Zum Brühen, Kochen,
Pasteurisieren und
Kühlen!

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 mit dem Energieträger
- Anlage für die Reinigung komplett auffahrbar



Stühlerücken bei The Family Butchers

Vor dem Hintergrund der schwierigen Rahmenbedingungen in der nationalen Fleisch- und Wurstbranche schärft The Family Butchers (TFB), Nummer 2 im deutschen Markt, seine Organisationsstrukturen. Mit Wirkung zum 1. Juli 2021 wechselt Ralf Schlangenotto, bislang Geschäftsführer für den Bereich Zentrale Dienste, als CFO in die TFB Holding. Er ist mit den geschäftsführenden Gesellschaftern Dr. Wolfgang Kühnl und Hans-Ewald Reinert für die künftige strategische Ausrichtung der TFB-Unternehmensgruppe verantwortlich. Das operative Geschäft von TFB mit acht Produktionsstandorten führen künftig Roland Verdev (Absatz/ Zentrale Dienste) und Thomas Winnemöller (Operations/Technik) gemeinsam als CEOs. www.the-family-butchers.com/de

Mit Hochdruck pasteurisieren

Das größte HPP-Kompetenzzentrum Deutschlands von Uhde High Pressure Technologies in Quakenbrück bietet Lebensmittelherstellern ein geballtes Leistungsspektrum, darunter die Lohnbehandlung von Lebensmitteln. Ein erfahrenes Team aus Ingenieuren, Chemikern und Technikern baut passgenaue HPP High Pressure Processing-Anlagen. Die Hochdruckpasteurisierung „made by Uhde HPT“ verlängert die Haltbarkeit, erhält die Textur und den Geschmack von Fleischprodukten, Obst und Gemüse. Das High Pressure Processing (HPP) eliminiert pathogene Keime in Fleischerzeugnissen, Saft-, Milch- und Fischprodukten. Uhde High Pressure Technologies in Hagen ist ein Hochtechnologie-Unternehmen von Thyssenkrupp mit rund 300 Mitarbeitern. Es ist eine der weltweit führenden Adressen für industrielle Hochdruckanlagen. www.uhde-hpt.com



Pasteurizing at high pressure

Uhde High Pressure Technologies' largest HPP center of excellence in Germany in Quakenbrück offers food manufacturers a concentrated range of services, including contract food processing. An experienced team of engineers, chemists and technicians builds custom-fit HPP high-pressure processing plants. High-pressure pasteurisation „made by Uhde HPT“ extends the shelf life and preserves the texture and taste of meat products, fruit and vegetables. High Pressure Processing (HPP) eliminates pathogenic germs in meat products, juice, dairy and fish products. Studies show that mold spores are deactivated and listeria, salmonella or e-coli are reduced below the detection limit with the treatment. Uhde High Pressure Technologies in Hagen is a thyssenkrupp company with around 300 employees. It is one of the world's leading addresses for industrial high-pressure plants. www.uhde-hpt.com

MARKENSCHAUFENSTER

VC999®
Innovative Verpackungslösungen
www.vc999.de

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

food-industrie-service
reinigung, hygiene & dienstleistung gmbh
Ihr bundesweit tätiger Spezialist für Industrie - Gebäudereinigung und Dienstleistungs-Partner für
Produktionsreinigung
Betriebsreinigung
Beratung in Hygienefragen
Sonderreinigungen / Grundreinigungen
Unterhaltsreinigung
Arbeitnehmerüberlassung
QUALITÄT. ZUVERLÄSSIGKEIT. KONTINUITÄT.
Hauptstz: Technology-Str. 5 | 23923 Schönberg | Tel.: 038828 / 29 99 10
www.food-industrie-service.de
Niederlassungen: Schönberg, Bendheim, Finnentrop, Heiligenstadt und Allandsberg (Berlin)

Quintett-Power für Christl Gewürze

Um den Bedürfnissen des deutschen Lebensmittelmarktes gezielter gerecht zu werden, gründete das österreichische Familienunternehmen Christl GewürzTechnologie die Christl Gewürze GmbH und Co. KG. Anfang Mai verstärkte Christl sein Team Deutschland mit langjährigen Experten aus der Branche. Der neue Geschäftsführer Robert Huber hat über 30 Jahre Erfahrung und ist in der Branche bestens vernetzt. Neben den bisherigen Fachleuten Peter Kaiser

und Michael Schwerdt erweitert das Duo Frank Bierwirth und Christian Schütz das Christl-Team im Bereich Verkauf und Anwendungstechnologie. Mit den Marken „christl GewürzTechnologie“ und „myspice“ werden sowohl der B2B- als auch der B2C-Markt bedient. Im Bild (von li.): Christian Schütz, Robert Huber, Inhaber Elmar Christ und Frank Bierwirth.



www.christl.cc, www.myspice.cc

Quintet power for Christl Gewürze

In order to meet the needs of the German food market in a more targeted manner, the Austrian family-owned company Christl GewürzTechnologie founded Christl Gewürze GmbH and Co. KG. At the beginning of May, Christl strengthened its Germany team with long-standing experts from the industry. The new managing director Robert Huber has over 30 years of experience and is very well connected in the industry. In

addition to the existing experts Peter Kaiser and Michael Schwerdt, the duo Frank Bierwirth and Christian Schütz expands the Christl team in the area of sales and application technology.

The brands "christl GewürzTechnologie" and "myspice" serve both the B2B and B2C markets. In the picture (from left): Christian Schütz, Robert Huber, owner Elmar Christ and Frank Bierwirth. www.christl.cc, www.myspice.cc

Belgien: Mehr Schwein, weniger Rind

Die belgischen Schweinehalter haben das beste Ergebnis seit fünf Jahren eingefahren. Die Vorjahres-schlachtzahlen wurden trotz Corona um 4 Prozent (11,15 Millionen Schweine) übertroffen. Infolge höherer Schlachtgewichte ist die Erzeugung um 5,8 Prozent auf 1,1 Millionen Tonnen gestiegen. Dabei passierten 792.276 Tonnen Schweinefleisch die belgischen Landesgrenzen. Das sind 2,1 Prozent mehr als vor Jahresfrist. Die belgischen Rinderhalter verbuchten laut amtlicher Erhebung 783.000 geschlachtete Rinder, ein Minus von 6,6 Prozent im Vergleich zu 2019. Die Fleischmenge reduzierte sich um 3,5 Prozent auf 255.000 Tonnen. Weltweit wurden 158.767 Tonnen Rindfleisch aus Belgien abgesetzt, 7,6 Prozent weniger als 2019.
www.belgianmeat.com



Belgium: More pork, less beef

Belgian pig farmers have achieved their best results in five years. Despite the Corona pandemic, the previous year's slaughter figures were exceeded by four percent (11.15 million pigs). As a result of higher slaughter weights, pork production increased by 5.8 percent to 1.1 million tons. A total of 792,276 tons of pork crossed Belgian borders. This is 2.1 percent more than 2019. Belgian cattle farmers recorded 783,000 slaughtered cattle, down 6.6 percent compared to 2019, according to the official survey. The amount of beef produced decreased by 3.5 percent to 255,000 tons.
www.belgianmeat.com

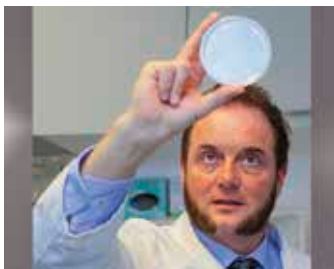
New production site

In April poultry processor Remkes from the Netherlands opened a new production site in Epe. There, chicken meat is cooked and processed into high-quality products that can be used in soups, sauces, main dishes and salads, among other things. The plant in North Rhine-Westphalia has a production capacity of 26,000 tons per year. With the construction of the cooking plant, Remkes is responding to the growing demand for chicken meat. In addition, the company has invested in a new cold storage facility that can freeze and store up to 10,000 pallets of its own and third-party products. www.remkes.nl



Seminar zu Luft- und Hygienemanagement

Ein Online-Fachseminar von Behr's Akademie zusammen mit der Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel in Berlin sowie den Landesveterinärämtern und der Fleischwarenindustrie widmet sich dem Thema „Luft- und Hygienemanagement“. Termin ist am Donnerstag, 22. Juli 2021. Adressaten des Seminars sind Qualitätsmanager, QS-Leiter, Qualitätssicherungsbeauftragte, HACCP-Beauftragte, Krisenmanager und Einkäufer. Seminarleiter ist Ralf Ohlmann, wissenschaftlicher Forschungsleiter des Just in Air Luft- & Hygienefachinstituts in Bremen sowie Leiter der BWA Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit & Lebensmittelhandel in Berlin. Referenten sind Qualitätsmanager Witali Deister und Amtstierarzt Dr. Felix R. Doepmann. Anmeldungen sind per E-Mail an akademie@behrs.de oder unter Telefon (040) 227 008 62 möglich. Anmeldeschluss ist am 15. Juli 2021. Die Gebühr pro Teilnehmer beträgt 1.198 Euro plus Mehrwertsteuer. Enthalten sind darin ein Teilnahmezertifikat, eine Seminaraufzeichnung sowie Seminarunterlagen. www.behrs.de



Neuer Produktionsstandort

Der niederländische Geflügelverarbeiter Remkes hat im April einen neuen Produktionsstandort in Epe eröffnet. Dort wird Hühnerfleisch gegart und zu hochwertigen Produkten verarbeitet, die unter anderem in Suppen, Soßen, Hauptgerichten und Salaten verwendet werden können. Die Anlage in Nordrhein-Westfalen verfügt über eine Produktionskapazität von 26.000 Tonnen pro Jahr. Mit dem Bau der Kochanlage reagiert Remkes auf die wachsende Nachfrage nach Hühnerfleisch. Darüber hinaus hat das Unternehmen in ein neues Kühlhaus investiert, in dem bis zu 10.000 Paletten gefroren und gelagert werden können. www.remkes.nl

Digital meat event

SIAL Connect is launching an international business event in digital format under the title "Meat Chapter" from July 7-8, 2021. It will bring together buyers of meat products from Europe, the UK, Switzerland, Russia and China with players from the manufacturing and processing industry. All sectors of the industry are addressed: Meat industry, butchery, meat and sausage retail, industry partners and equipment suppliers. The online event offers business meetings, presentations by top international keynote speakers, product pitches, exclusive market information and direct exchange with decision-makers in the industry. More infos available on the website and in the SIAL Connect Meat Chapter video on YouTube. www.sialparis.com

NEU!





Know-how in food processing!

Cortex CB 598 JERKY

- Schneiden dünner Scheiben aus hohen, frischen Fleischstücken
- beef/pork jerky

NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestraße 14
77948 Friesenheim/GERMANY
Tel. +49 (0) 78 21 / 92 38 98-0
E-Mail: info@nock-gmbh.com
www.nock-gmbh.com

Bewerben Sie sich jetzt für den FT FLEISCHEREI TECHNIK & FH FLEISCHER-HANDWERK

Award 2021

Mit dem **FT FLEISCHEREI TECHNIK** und **FH FLEISCHER-HANDWERK Award 2021** werden zum 7. Mal technische Entwicklungen, Konzepte oder Dienstleistungen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung ausgezeichnet, die einen nachhaltigen Vorteil für den verarbeitenden Betrieb und die Qualität der dort hergestellten Lebensmittel haben. Die Auszeichnung wird an Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister verliehen. Eine Fachjury nimmt die Beurteilung der eingereichten Vorschläge und Bewerbungen vor.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ausschreibung:

Die Ausschreibung für den FT FLEISCHEREI TECHNIK und den FH FLEISCHER-HANDWERK Award endet am **30. Juli 2021**.

Bewerbung:

Bewerbungen und Vorschläge können ab sofort eingereicht werden. Die Kurzbewerbung in digitaler Form sollte enthalten:

- ◆ Motivation für Bewerbung
- ◆ Firmenbeschreibung und fachlichen Hintergrund
- ◆ Schilderung des Projekts bzw. der Innovation auf max. 3 Seiten sowie die Herausstellung des besonderen Innovationsgehalts
- ◆ Bilder



Preiskategorien:

- ◆ Verarbeitungsmaschinen
- ◆ Automatisierung/Industrie 4.0
- ◆ Gütezusätze & Gewürze
- ◆ Schlacht- und Zerlegetechnik
- ◆ Räucher- und Klimatechnik
- ◆ Verpackungstechnik
- ◆ Prozesskontrolle & QM



Preiskategorien:

- ◆ Verarbeitungsmaschinen
- ◆ Ladenbau & Verkauf
- ◆ Verpackungstechnik
- ◆ Klima- und Räuchertechnik
- ◆ Gewürze & Gütezusätze
- ◆ Gar- und Küchentechnik
- ◆ Konzepte zur Verkaufsförderung

Preisverleihung: Die Prämierung der preisgekrönten Projekte und Entwicklungen erfolgt im **September 2021** auf der **SÜFFA in Stuttgart** im Rahmen einer fachöffentlichen Veranstaltung. Die Preisträger werden außerdem mit einer Urkunde ausgezeichnet. Über die Siegerprojekte wird in FT FLEISCHEREI TECHNIK und FH FLEISCHER-HANDWERK ausführlich berichtet.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung oder Ihren Vorschlag an die Redaktion:

FT: Christian Blümel, Chefredakteur ◆ c.bluemel@blmedien.de ◆ +49 (89) 370 60-185

FH: Marco Theimer, Chefredakteur ◆ m.theimer@blmedien.de ◆ +49 (89) 370 60-150



MASTER of SMOKE

Premium Smoking Technology

RÄUCHER GOLD®



NATURAL SMOKING TECHNOLOGY



www.raeuchergold.com

Mehrkosten durch Tests und Hygiene

Danish Crown sieht sich auf Wachstumskurs. In der ersten Hälfte des Geschäftsjahres sei der Umsatz im Vergleich zum Vorjahreszeitraum, in Kilos gerechnet, um 3 Prozent gestiegen. Trotz weltweit sinkender Fleischpreise aufgrund von Covid-19 und einem niedrigen US-Dollar-Wechselkurs sei es dem Konzern gelungen, mit einem Nettogewinn von



Additional costs due to testing and hygiene

Danish Crown sees itself on a growth path. In the first half of the fiscal year, sales were up 3 percent in kilos compared to the same period last year. Despite falling meat prices worldwide due to Covid-19 and a low US dollar exchange rate, the group managed to match last year's high earnings level with a net profit of 1,335 million Danish kroner (DK), he said. Operating profit fell from DK 1,750 million to DK 1,653 million, with the 97 million decline "more or less corresponding to the additional costs due to testing and hygiene as a result of Covid-19," according to Danish Crown. The company puts net income at 1,335 million, DKK 56 million below the first half of 2019/20. "Despite quite strong headwinds at the beginning of the year, we are close to matching last year's record-breaking result." www.danishcrown.com

1.335 Millionen Dänischen Kronen (DK) an das hohe Ertragsniveau des Vorjahres anzuknüpfen. Das operative Ergebnis sank von 1.750 auf 1.653 Millionen DK, der Rückgang um 97 Millionen entspricht nach Danish Crown-Angaben „mehr oder weniger den Mehrkosten durch Tests und Hygiene aufgrund von Covid-19“. Das Nettoergebnis beziffert das Unternehmen auf 1.335 Millionen und damit 56 Millionen DK unter dem ersten Halbjahr 2019/20. „Trotz des starken Gegenwinds zu Beginn des Jahres sind wir nahe daran, das rekordverdächtige Ergebnis des vergangenen Jahres zu erreichen“, prognostiziert Danish Crown-CEO Jais Valeur. www.danishcrown.com/de-de

managed to match last year's high earnings level with a net profit of 1,335 million Danish kroner (DK), he said. Operating profit fell from DK 1,750 million to DK 1,653 million, with the 97 million decline "more or less corresponding to the additional costs due to testing and hygiene as a result of Covid-19," according to Danish Crown. The company puts net income at 1,335 million, DKK 56 million below the first half of 2019/20. "Despite quite strong headwinds at the beginning of the year, we are close to matching last year's record-breaking result." www.danishcrown.com



Raps übernimmt Biova

Rückwirkend zum 1. Januar 2021 hat Raps die Mehrheitsanteile an der Biova GmbH übernommen. Die Experten für Gewürze und Lebensmittelinhaltsstoffe aus Kulmbach bauen damit gezielt Angebot und Kompetenz bei Bio-Gewürzen aus. Biova mit Sitz in Wildberg bei Stuttgart wird als eigenständiges Tochterunternehmen unter der Leitung von Gründer Raphael Deckert weitergeführt. Mit hochwertigen exotischen, naturbelassenen Salzen, Pfeffern, Zuckern, Gewürzen und Chilis hat sich Biova seit der Gründung des Unternehmens 2003 einen Namen gemacht. Beliefert werden Anbieter von Markengewürzen, trendige Newcomer-Brands und Endverbraucher. Mit der Übernahme eröffnen sich für die Schwaben neue Märkte und Absatzkanäle vor allem im europäischen Ausland. Die Franken hingegen profitieren vom umfassenden Bio-Know-how des Spezialisten. www.raps.com, www.biova.de

Fotos: Danish Crown, Raps/Biova, Thurne-Middleby



Andy Neal new Sales Director

Thurne-Middleby Ltd. has appointed Andy Neal as Sales Director for Europe, the Middle East and Africa. He is tasked with expanding market presence and sales of Thurne's slicers and slicing systems, as well as complete Middleby line solutions. Andy Neal brings more than 30 years of sales and management experience in food processing and packaging equipment. "Andy's experience will be an asset to Thurne," says Thurne President Peter Jongen, handing out advance praise. Thurne builds equipment for slicing fresh and precooked bacon and offers a full line of slicing systems for cooked and cured sausage and cheese applications. www.midprocessing.com

Andy Neal neuer Vertriebsleiter

Thurne-Middleby Ltd. hat Andy Neal zum Vertriebsdirektor für Europa, den Nahen Osten und Afrika ernannt. Er soll helfen, die Marktpräsenz und den Verkauf von Thurnes Slicing-Systemen und Middleby-Linienlösungen auszuweiten. Andy Neal bringt über 30 Jahre Vertriebs- und Managementenerfahrung im Bereich von Lebensmittelverarbeitung und Verpackungsanlagen mit. Thurne baut Anlagen zum Schneiden von frischem und vorgekochtem Speck und bietet ein umfassendes Sortiment an Schneidesystemen. www.midprocessing.com



Pandemie schwächt die Maschinenbauer

Trotz eines Rückgangs der Maschinenproduktion in Deutschland um satte 9 Prozent sind die Aussichten rosig.

Für die Sparte Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinenbau gab es jahrelang nur eine Richtung – aufwärts. Das vergangene Jahr setzte einen vorläufigen Schlusspunkt hinter diese etwa zehn Jahre lange Wachstumsphase. Die Maschinenproduktion sank 2020 nach Angaben des Verbands Deutscher Maschinen- und Anlagenbau VDMA um 9 Prozent auf 13,9 Milliarden Euro.

„Das Minus in der Produktion kommt nicht überraschend, denn 2019 war ein außeror-



Richard Clemens,
Geschäftsführer des VDMA /
Managing Director of the VDMA

dentlich starkes Jahr für unsere Branche. Das hohe Niveau hätten wir wahrscheinlich auch ohne die Corona-Pandemie nur

Pandemic weakens the machine builders

Decline in machinery production in Germany by a whopping 9 percent, but the outlook is positive.

For years, there was only one direction for the food and packaging machinery sector - upwards. Last year put a temporary end to this growth phase, which lasted around ten years. In 2020, machinery

production fell by 9 percent to 13.9 billion euros, according to the German Engineering Federation (VDMA). „The minus in production does not come as a surprise, as 2019 was an exceptionally strong

knapp überschritten“ erläutert Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA.

Fleisch gegen den Trend

Die Produktion von Fleischverarbeitungsmaschinen stieg leicht an und erreichte einen Wert von über 1,2 Milliarden Euro. Auch bei den Herstellern von Bäckereimaschinen blieb die Nachfrage stabil. Beide Teilbranchen konnten ein gutes Inlandsgeschäft verzeichnen, das den Exportrückgang überkompensierte.

Im Verpackungsmaschinenbau sank die Produktion insgesamt um 8 Prozent auf 6,7 Milliarden Euro. Bei den Nahrungsmittelmaschinen waren die Veränderungsdaten in den einzelnen Teilbereichen unterschiedlich stark ausgeprägt.

Bei Süßwarenmaschinen sank die Produktion um 18 Prozent unter das sehr hohe Vorjahresniveau. Ebenfalls zweistellig ging die Produktion von Getränkeherstellungsmaschinen zurück. „Diese beiden Branchen sind sehr stark in außereuropäischen Ländern aktiv und gehören zu den Leidtragenden der Corona-Pandemie. Zudem gehören zu ihren Kunden viele multinationale Konzerne, die ihre Investitionsvorhaben schlichtweg eingefroren haben“, erläutert Richard Clemens die unterschiedlichen Entwicklungen.

Corona ist Gift für Export

Der Export von Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen ging im Jahr 2020 insgesamt um 8 Prozent auf 8,5 Milliarden Euro zurück. Dabei fielen die Minusraten in den Teilbranchen sehr unterschiedlich aus. Die Hersteller von Verpackungs-, Fleischverarbeitungs- und Bäckereimaschinen verzeichneten Minusraten von 5 bis 6 Prozent.

Regional betrachtet, sind die Auslandslieferungen von Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen im Jahr 2020 in nahezu allen Wirtschaftsregionen eingebrochen. Ausnahme mit positiver Entwicklung war Nordamerika. Die deutschen Lieferungen stiegen insbesondere in die USA um 8 Prozent auf über 1,2 Milliarden Euro. Positive Impulse gab es zudem aus wichtigen Einzelmärkten, so zum Beispiel aus Russland, Mexiko und China. Die Lieferungen in die wichtigste Absatzregion EU-27 jedoch sank um 15 Prozent. Die Exporte nach Asien sanken insgesamt ebenfalls deutlich zweistellig.

Aussichten vorsichtig positiv

Für 2021 ist nach derzeitiger Einschätzung eine Rückkehr auf das Niveau von 2019 nicht sehr wahrscheinlich. „Wir rechnen zwar mit einem Produktionswachstum, aber zweistellig wird es wohl nicht ausfallen“, meint Richard Clemens. Die generellen Aussichten für die Branche schätzt der Fachverbandgeschäftsführer positiv ein, denn die Branchenunternehmen sind international gut aufgestellt und profitieren weiter von der weltweit steigenden Nachfrage nach verarbeiteten und verpackten Lebensmitteln, Getränken, Kosmetikprodukten- und Pharmazeutika. www.vdma.org

year for our industry. We would probably have only just exceeded the high level even without the Corona pandemic“ explains Richard Clemens, Managing Director of the VDMA.

Meat bucks the trend

The production of meat processing machinery increased slightly and reached a value of over 1.2 billion euros. Demand also remained stable among manufacturers of bakery machinery. Both subsectors reported good domestic business, which more than compensated for the decline in exports.

In the packaging machinery sector, production fell overall by 8 percent to 6.7 billion euros. In the food processing machinery sector, the rates of change varied from sub-sector to sub-sector.

In confectionery machinery, production fell 18 percent below the very high level of the previous year. There was also a double-digit drop in the production of beverage production machinery.

Corona is poison for exports

From a regional perspective, foreign shipments of food processing and packaging machinery slumped in almost all economic regions in 2020. The exception with positive development was North America. German shipments increased in particular to the USA by 8 percent to over 1.2 billion euros. There was also positive momentum from important markets, for example Russia, Mexico and China.

Outlook cautiously positive

For 2021, the current assessment is that a return to 2019 levels is not very likely. “We do expect production growth this year, but it is unlikely to be in double digits,” Richard Clemens says. The general outlook for the industry is positive, according to the trade association’s managing director, as the sector’s companies are well positioned internationally and continue to benefit from rising global demand for processed and packaged food, beverages, cosmetics and pharmaceuticals. www.vdma.org



MASTER of SMOKE

Premium Smoking Technology

RÄUCHER GOLD®



Haken: Gleiten oder rollen?



Hakenlösungen für Zerlege- und Verarbeitungsräume gibt es viele. Doch welcher Hakenbügel passt zu welcher Rohrbahn?

Ein Fleischhaken besteht in der Regel aus einem Roll- oder Gleitbügel und einem der Anwendung entsprechenden Unterhaken aus Edelstahl. „Jede Herausforderung hat ihren speziellen Haken“, sagt Benjamin Höcker, Geschäftsführer der Höcker Gruppe. Sein Vater entwickelte einst den Eurohaken als Normhaken nach DIN 5047 mit, den das Unternehmen bis heute im Portfolio hat. Darüber hinaus gibt es eine Vielfalt an Haken. „Unsere Lösungen unterschieden sich je nachdem, auf welcher Rohrbahn die Haken verwendet werden, ebenso wie in der Art der Bügel und darin, wie leicht sie sich bewegen lassen sollen“, erklärt er.

Ein Fleischhaken mit Last lässt sich mit einem Rollbügel am leichtesten schieben, da er nur an zwei Punkten auf dem Rohr aufliegt. Das ist besonders bei der Beförderung schwerer Gewichte von Vorteil. Bügel aus Kunststoff oder mit Kunststoffeinlage gleiten leicht auf dem Rohr, wodurch der Verschleiß an Materialien gering ist. Durch austauschbare Gleiteinlagen muss so nicht der komplette Haken ersetzt werden. Gleitbügel aus Stahl sind am schwersten zu bewegen, benötigen eine Befettung der Rohrbahn und verschleiben mit

There are many hooking solutions for cutting and processing rooms. But which hook shackle fits to which pipe track?

Hooks: Sliding or rolling?

A meat hook usually consists of a roller or sliding bracket and a stainless steel bottom hook corresponding to the application. “Every challenge has its special hook,” says Benjamin Höcker, Managing Director of the Höcker Group. His father once co-developed the Eurohook as a standard hook according to DIN 5047, which the company still has in its portfolio today. Beyond that, there is a variety of hooks. “Our solutions differed depending on which pipe track the hooks are used on, as well as in the type of shackle and how easily they should move,” he explains.

A meat hook with a load is easiest to push with a roller bracket, as it rests on the tube at only two points. This is especially advantageous when carrying heavy weights. Stirrups made of plastic or with plastic inserts slide easily on the tube, which reduces wear on materials. Replaceable sliding inserts mean that the entire hook does not have to be replaced.

der Zeit. Der Vorteil liegt hier in der günstigen Anschaffung und der großen Verbreitung. Da immer viele unterschiedliche Aspekte zu bedenken sind, setzt Höcker auf individuelle Lösungen. „Als Hersteller und Zulieferer helfen wir bei der Planung der Rohrbaunanlage und stimmen alle Bauteile individuell auf die Kundenanforderungen ab – inklusive der kompatiblen Hakenbügel-Typen“, erklärt Martin Tworuschka vom technischen Vertrieb.

Details entscheiden

Bei einer verzinkten Rohrbaunlage sind etwa verzinkte Gleitbügel, Kunststoffbügel, Bügel mit Kunststoffeinlage oder Rollbügel eine passende Wahl. „Beim Einsatz von Bügeln mit Kunststoffeinlage etwa kommt es nur zu einer geringen Abnutzung der Materialien“, erklärt er. Bei verzinkten Bügeln ist eine Befettung nötig, um eine ausreichende Gleitfähigkeit zu erreichen. Rollbügel kommen ohne Befettung aus, da sie rollen und nicht gleiten. Anders ist es bei einer Edelstahlrohrbaunlage. Hier empfiehlt der Fachmann Bügel mit Kunststoffeinlage, komplette Kunststoffbügel oder Rollbügel mit einer Laufrolle aus Edelstahl. Der Hintergrund: Da sich Edelstahl und verzinkter Stahl aufgrund unterschiedlicher Materialhärte gegenseitig stark abnutzen, sind Haken mit verzinktem Bügel in der Kombination mit Edelstahlrohrbaunlagen ungeeignet. Bei Edelstahlbügeln führen höhere Reibungswerte dazu, dass sie sich nur schlecht schieben lassen.

Werden Rollhaken eingesetzt, sollte die Laufrolle aus Edelstahl sein, um einen erhöhten Verschleiß zu verhindern. Rollbügel brauchen keine Befettung. Wer eine Rohrbaunlage mit Kunststoffeinlage einsetzt, kann mit jedem Gleitbügel arbeiten. Diese funktionieren ohne oder mit sparsam eingesetztem Rohrbaungleitfett.

www.hoecker.de

Sliding hangers made of steel are the most difficult to move, require greasing of the pipe and wear out over time. The advantage here is that they are inexpensive to purchase and widely used. Since there are always many different aspects to consider, Höcker focuses on individual solutions. “As a manufacturer and supplier, we help with the planning of the pipe track system and match all the necessary components individually to the customer’s requirements - including the compatible hook shackle types,” says Martin Tworuschka from technical sales.

Details decide

In the case of a galvanized pipe track, for example, galvanized sliding hangers, plastic hangers, hangers with plastic inserts or rolling hangers are a suitable choice. “When using stirrups with plastic inserts, for example, there is little wear on the materials,” he explains. Galvanized hangers require greasing to achieve sufficient glide. Rolling hangers do not require greasing because they roll and do not slide. The situation is different with a stainless steel pipe track. Here, experts recommend hangers with plastic inserts, complete plastic hangers or roller hangers with a stainless steel roller. The background: since stainless steel and galvanized steel wear each other down considerably due to differences in material hardness, hooks with galvanized shackles are unsuitable in combination with stainless steel pipe tracks. With stainless steel hangers, higher friction values mean that they are difficult to push. Rolling hangers do not require greasing. If you use a tube sheet with a plastic liner, you can work with any sliding hanger. These work without or with very sparingly used pipe slide grease.

www.hoecker.de



VICTORINOX

FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI



FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884

Tausend Kilogramm Chicken *pro Stunde*

Alco-food-machines
realisierte in Südostasien eine
Mega-Produktionslinie für
Convenience-Chicken-Produkte.

Die Konsumenten werden sich immer mehr der Bedeutung gesunder und natürlicher Inhaltsstoffe in alltäglichen Lebensmitteln bewusst. So erscheint es nicht überraschend, dass sich diese Entwicklungen seit Jahren in globalen Trends wie alternativen Proteinquellen

1,000 kilograms *of chicken per hour*

Alco-food-machines implemented a mega production line
for convenience chicken products in Southeast Asia.

Consumers are becoming increasingly aware of the importance of healthy and natural ingredients in everyday foods. So it comes as no surprise that these developments have been reflected for years in global trends such as alternative protein sources or

reduced-fat meat products. Since 1977, alco from Bad Iburg has been developing high-quality machines, complete process lines and customized solutions for food production and, as a traditional family-owned company, is very successfully represented in the global food



oder fettreduzierten Fleischprodukten widerspiegeln. Seit 1977 entwickelt alco aus Bad Iburg hochqualitative Maschinen, komplette Prozesslinien und kundenspezifische Lösungen für die Lebensmittelherstellung und ist als traditionelles Familienunternehmen sehr erfolgreich mit Convenience-food- und Standardisierungslinien am globalen Markt der Lebensmittelindustrie vertreten. Hochmoderne Anlagen des Familienbetriebs produzieren heute auf jedem Kontinent sowohl klassische als auch neue, innovative Nahrungsmittel aus alternativen Proteinen (Veggie), Gemüse, Käse, Fisch oder Fleisch. In über 11.000 Kilometern Entfernung erweiterte ein Großkonzern der Nahrungsmittelindustrie aus Indonesien im Jahr 2019 seinen Produktionsoutput mithilfe der alco-Convenience-Linie. Der Hersteller füllt die Regale großer Supermarktketten wie Hero, Bromo Swalayan oder Transmart mit „ready-to-eat“ Chicken Nuggets, Burger Patties und weiteren Geflügelprodukten.

Über 30 Meter lange Linie

In die individuell zusammengestellte Convenience-Linie reihen sich neben der Formmaschine AFM und der Beschichtungslinie auch eine Durchlauffritteuse und ein Spiralofen der Pro-Serie ein. Die Linie erstreckt sich auf insgesamt 33,9 Metern und meistert eine Kapazität von 1.000 Kilogramm pro Stunde.

Überzeugt wurde der Kunde Monate zuvor im lebensmitteltechnischen Anwendungszentrum am Hauptsitz von Alco in Bad Iburg. Hier findet sich alles, was für einen produktspezifischen Praxistest auf Originalmaschinen im Produktionsmaßstab benötigt wird – unter realistischen Bedingungen und unter Aufsicht der Anwendungstechniker sowie Produktberater von Alco. „Unser heutiges Know-how in der Herstellung von Maschinen für hochqualitative Lebensmittel ist ein Ergebnis aus dem



▲ Die Formmaschine AFM bietet schier unzählige Möglichkeiten für die Chicken-Produkte. / The AFM forming machine offers sheer endless possibilities for chicken products.

▼ In der Durchlauffritteuse AGF PRO werden die Chicken-Produkte bei Temperaturen bis zu 200°C gebraten. / In the AGF PRO continuous fryer, the chicken products are fried at temperatures up to 200°C.



Zusammenspiel jahrelanger Erfahrung, stetigem Austausch mit unseren Kunden und kontinuierlicher Weiterentwicklung.“, erklärt Thomas Kleinausberg, Geschäftsführer von Alco.

Infrastruktur als Herausforderung

Doch ein Produkttest allein ist nur die halbe Miete: Das Zusammenspiel von Produkt und Maschine muss auch nach Planung, Konstruktion, Auslieferung und Endmontage reibungslos in 11.000 Kilometern Entfernung funktionieren und überzeugen.

Die erste Hürde stellte bereits die fachgerechte Auslieferung der Linie dar. Insbesondere bei den großen Industrieanlagen, der Durchlauffritteuse und dem Spiralofen, sind nach Aussage

industry market with convenience food and standardization lines.

State-of-the-art plants of the family-owned company produce both classic and new, innovative food products from

alternative proteins (veggies), vegetables, cheese, fish or meat on every continent. Over 11,000 kilometers away, a major food industry group from Indonesia expanded its production output in 2019 with the help of the alco convenience line. The manufacturer fills the shelves of major supermarket chains such as Hero, Bromo Swalayan and Transmart with „ready-to-eat“ chicken nuggets, burger patties and other poultry products.

A line more than 30 meters long

In addition to the AFM forming machine and the coating line, the individually assembled convenience line also includes a continuous fryer and a Pro series spiral oven. The line extends over a total of 33.9 meters and masters a capacity of 1,000 kilograms per hour.

The customer was convinced months earlier in the food technology application center at alco's headquarters in Bad Iburg. Here, everything needed for a product-specific practical test on original machines on a production scale can be found - under realistic conditions and under the supervision of alco's application engineers and product consultants.

„Our current know-how in the manufacture of machines for high-quality food products is a result of the interplay of years of experience, constant exchange with our customers

Fotos: Alco-food-machines



**SCHNEIDSYSTEME PASSEND FÜR
„MICRO-CUT“-FEINSTZERKLEINERER**



Rotor / Stator



**Anfragen unter
info@hempe.de oder 05444-9877-0**

Hempe GmbH - Oppenweher Str. 52 - 49419 Wagenfeld - www.hempe.de



▲ Die Chicken Nuggets werden im Spiralfroster ASK abgekühlt... / The chicken nuggets are cooled in the spiral freezer ASK...



◀ ...und setzen dann ihre Reise auf dem Transportband fort. / ...and then continue their journey on the conveyor belt.

von Thomas Kleine-Ausberg erfahrungsgemäß viele Vorsichtsmaßnahmen, logistisches Verständnis und Erfahrung unabdingbar – vor allem unter der Berücksichtigung der teils sehr spärlich ausgebauten Infrastruktur im Ausland. So stellte auch der Inlandstransport in Indonesien das Team rund um alco vor eine Herausforderung. Heute produziert der Fernost-Hersteller in einem vollautomatisierten Prozess zahlreiche Geflügelprodukte für den südostasiatischen Großraum. Die Produktion ist grob in vier aufeinanderfolgende Prozessschritte gegliedert. Beginnend mit dem Formen der Chicken Nuggets, Chicken Bites oder auch Patties, stehen dem Kunden mit der Formmaschine AFM unzählige Möglichkeiten offen.

Formen bis zum letzten Schliff

Individuell hergestellte Formplatten ermöglichen Produktformen in 2D, 2,5D und auch 3D-Strukturen. Der große Vorteil der AFM-Maschine liegt im schnellen und leichtgängigen Wechsel der Formplatten und damit auch der Produktlinie. Der Anwender profitiert von minimierten Stillstandzeiten, erleichterten Reinigungsprozessen und einer entsprechend optimierten Cost-Income-Ratio. Im nachfolgenden Schritt trägt die Bemehlungsanlage ABM Pro eine dünne Schicht Mehl

auf die Geflügelprodukte auf. Dieser Zwischenprozess hat eine enorme Auswirkung auf den optimalen Halt der nachfolgenden Nasspanade und die perfekte Ummantelung des Produktes. Über die Nasspanier- und Trockenpanieranlage werden im Anschluss daran die gewünschten dünn- oder dickflüssigen Nasspanaden sowie fein- oder grobkörnige Trockenpanaden aufgetragen. Zusätzliche technische Applikationen wie Ablasssysteme, Vibrationsplatten und Anpressrollen verhindern überschüssige Aufbringungsmengen und massieren die Panade fest in das Produkt

and continuous further development," explains Thomas Kleine-Ausberg, the Managing Director of Alco.

Infrastructure as a challenge

But a product test alone is only half the battle: The interaction of product and machine must also function and convince smoothly 11,000 kilometers away after planning, construction, delivery and final assembly.

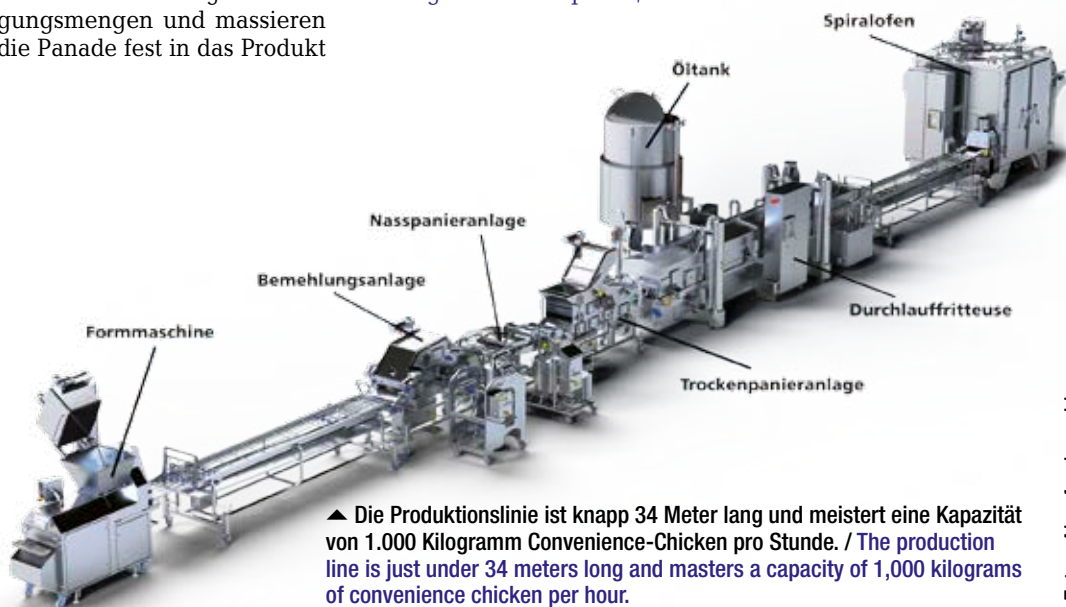
The first hurdle was the professional delivery of the line. According to Thomas Kleine-Ausberg, experience has shown that many precautionary measures, logistical understanding and experience are indispensable, particularly for the large industrial plants, the

continuous fryer and the spiral furnace - especially when taking into account the sometimes very sparsely developed infrastructure abroad. Thus, the domestic transport in Indonesia also presented the team around alco with a challenge. Today, the manufacturer from Indonesia produces numerous poultry products for the South-east Asian region in a fully automated process. Production is roughly divided into four successive process steps. Starting with the forming of chicken nuggets, chicken bites or even patties, the AFM forming machine offers the customer countless possibilities.

Molds to the final touch

Individual mold plates enable product molds in 2D, 2.5D and also 3D structures. The great advantage of the AFM molding machine is the fast and smooth changeover of the mold plates and thus also the product line. The user benefits from minimized downtimes, simplified cleaning processes and a correspondingly optimized cost-income ratio.

In the subsequent step, the ABM Pro flouring system applies a thin layer of flour to the poultry products. This intermediate process has an enormous impact on the optimal



▲ Die Produktionslinie ist knapp 34 Meter lang und meistert eine Kapazität von 1.000 Kilogramm Convenience-Chicken pro Stunde. / The production line is just under 34 meters long and masters a capacity of 1,000 kilograms of convenience chicken per hour.

Fotos: Alco-food-machines

ein. Das überschüssige Medium wird ressourcenschonend in einem speziellen Medienrücklaufsystem stetig zurück in den Beschichtungskreislauf geführt. Dabei ist die neuentwickelte Beschichtungslinie serienmäßig mit Edelstahlmotoren, intuitiver SPS-Steuerung per Touchpanel mit Rezepturverwaltung und Bandgeschwindigkeiten von zwei bis 21 Metern pro Minute ausgestattet.

Im vorletzten Schritt wird das Geflügelprodukt in der Durchlauftritteuse AGF Pro in unter 35 Sekunden auf einer Länge von sechs Metern und Prozesstemperaturen bis zu 200°C gebraten. Abschließend verleiht das Garen im Spiralofen ASH Pro den Produkten des Großkonzerns aus Südostasien den letzten Schliff. Hier wird dank der spiralförmigen Konstruktion auf kleinstem Raum eine Garzone von 42 Quadratmetern geboten.

Gleichmäßige Bräunung im Spiralofen

Zwei leistungsstarke Ventilatoren erzielen eine optimale Luftführung und Temperaturverteilung innerhalb des Spiralofens und garantieren eine gleichmäßige Bräunung des Produkts von allen Seiten. In den Produktionshallen in Indonesien werden die Chicken Nuggets und Chicken Bites innerhalb von 7 bis 9 Minuten im Spiralofen vollständig gegart und erreichen die gewünschte Kerntemperatur von 80°C.

Mit spezifischen Lebensmittelmaschinen von alco sparen Betriebe nicht nur wertvolle Arbeitszeit und Kosten, sondern stellen auch jederzeit einen gleichbleibend hohen Qualitätsstandard sicher. Noch in diesem Jahr plant daher der Großkonzern aus Südostasien eine weitere Linie bei Alco in Bestellung zu geben.

www.alco-food.com

hold of the subsequent wet panade and the perfect coating of the product. The desired thin or thick wet panades as well as fine or coarse-grained dry panades are then applied via the wet panade and dry panade equipment. Additional technical applications such as blow-off systems, vibrating plates and pressure rollers prevent excess application quantities and firmly massage the breading into the product.

The excess medium is continuously fed back into the coating circuit in a special media return system to conserve resources. The newly developed coating line is equipped as standard with stainless steel motors, intuitive PLC control via touch panel with recipe management and belt speeds of two to 21 meters per minute. In the penultimate step, the poultry product is ideally roasted in the AGF Pro contin-

uous fryer in less than 35 seconds over a length of 6 meters and process temperatures of up to 200°C. Finally, cooking in the ASH Pro spiral oven puts the finishing touches to the products of the major company from Southeast Asia. Here, thanks to the spiral design, a cooking zone of 42 m² is provided in the smallest possible space.

Even browning in the spiral oven

Two powerful fans achieve optimum airflow and temperature distribution inside the spiral oven and guarantee even browning of the product from all sides. In the production halls in Indonesia, the chicken nuggets and chicken bites are fully cooked in the spiral oven within 7 to 9 minutes, reaching the desired core temperature of 80°C.

www.alco-food.com



FREY
Maschinenbau

FÜLLWOLFSYSTEM WK98

Ausgerichtete Fleischstrukturen sorgen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse

Steigerung der Produktqualität

Verkürzung des Reifprozesses

Reduzierung der Erwärmung und Kontamination

Konstanter Druck garantiert exakte Portionierung schwierigster Produkte

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



Tipper Tie/JBT Schröder

Erweiterung der Injektor-Serien

IMAX ECOLine – die effizienten Allround-Injektoren

Als weltweit anerkannter Hersteller von HighTech-Lösungen für die Injektions- und Mariniertechnologie hat JBT Schröder das jüngste Mitglied seiner Injektor-Baureihen vorgestellt.

Die neue IMAX ECOLine-Serie zeichnet sich besonders durch günstige Einstiegspreise und geringe Betriebskosten aus, was sie für kleine und mittlere Betriebsgrößen attraktiv macht. Die Allrounder sind für den Einsatz bei einem vielfältigem Produktsortiment geeignet und verarbeiten Schweine-, Geflügel oder Rindfleisch sowohl mit als auch ohne Knochen. Ein bewährtes und robustes Antriebskonzept mit nur einem Motor und durchdachtes Hygienedesign lassen sofort den typischen Schröder-Injektor erkennen. Besonders die Betriebskosten haben die Entwickler im ostwestfälischen Werther nicht aus den Augen verloren. Durch den Einsatz von nur einem Motor und sehr wenigen beweglichen Teilen gehen diese praktisch gegen Null.

Diverse Nadelkonfigurationen

Die IMAX ECOLine-Serie ist in zwei Registervarianten erhältlich, die sich durch Nadelanzahl und Nadeldichte unterscheiden. Die verschiedenen Nadelkonfigurationen ermöglichen immer ein optimales Stichbild. Diese Flexibilität garantiert die Verarbeitung einer breiten Produktpalette von Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch bis hin zu Fischprodukten. Zur Serienausstattung gehört immer ein Abfederungsblock für knochenhaltige Produkte. Optional können Kunden sich auch für einen zusätzlichen Steakerkopf entscheiden.

Serienmäßig ist die 1- und 2-Wege-Injektion, möglich mit Injektionsraten von 10 bis über 90 Prozent. Mit seinen drei Leistungsklassen bis 3, 4 und 6 Tonnen Frischfleisch pro Stunde findet sich für jede Betriebsgröße ein passender Injektor der ECOLine-

Serie. Gesteuert werden die Injektoren serienmäßig über ein Touchpanel, mit dem der Druck, die Geschwindigkeit, die Injektionsart und die Reinigungsprogramme bedient werden können. Optional bietet JBT Schröder ein größeres Panel, welches zusätzlich eine Benutzer- und Rezepturverwaltung ermöglicht.

Variables Filterkonzept

Das variable Filterkonzept lässt sich an alle Lakebedingungen anpassen. Auch hier stehen jedem Kunden neben der dreistufigen Standardausführung mit Filterblechen, Filternetz und Ansaugfilter zwei Optionen zur Verfügung. Zum einen das Lakebecken UWF 250 und zum anderen das neu entwickelte Lakebecken FT 130. Dieses stellt den IMAX ECOLine-Injektoren bis zu 130 l Lake zur Verfügung. Über einen außenschabenden Drehfilter werden grobe Partikel effektiv ausgefiltert. Die Lakeansaugung erfolgt durch den stationären Ansaugfilter, welcher durch das patentierte Schnellverschlussystem schnell zu Reinigungszwecken entnommen werden kann.

Einen hohen Nutzgrad der Lake gewährleistet das Becken durch geringste Rest-



IMAX 420^{ECO}
mit Lakebecken FT 130

mengen von weniger als zehn Litern. Für eine schnelle und effektive Reinigung sorgt die Reinigungsposition – für alle Teile des Lakebeckens ist ein Platz zum Aufhängen vorgesehen.



Injektions- und Steakerkopf (rechts) mit Abfederung, Injektionsnadeln mit 2 mm, 3 mm oder 4 mm Durchmesser, Steakermesser mit geschliffener Spitze (4 mm Durchmesser). Pumpe mit Restlakeentleerung – die Trennung des Lakebeckens ist ohne Werkzeug möglich.

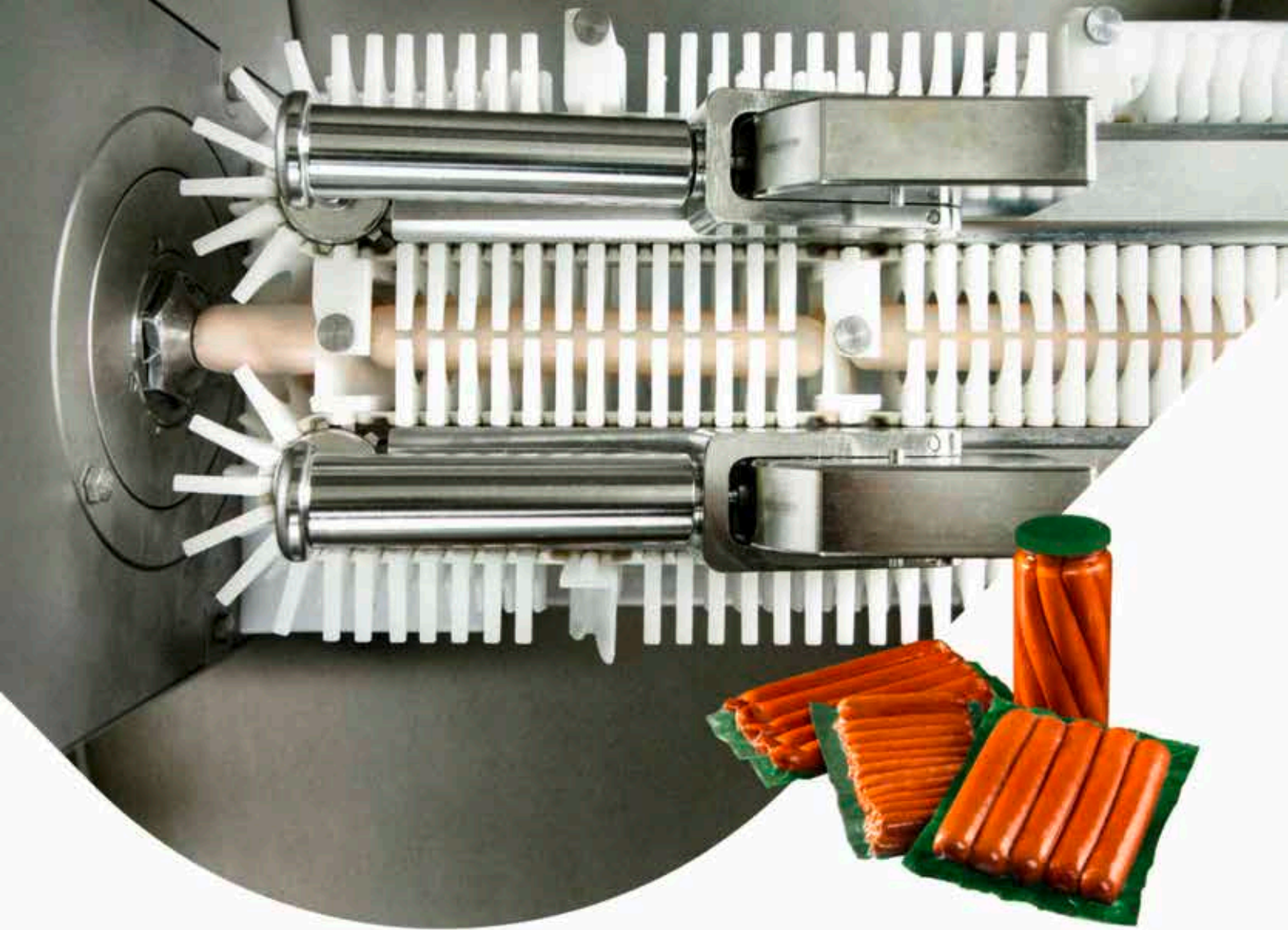
**SIE SORGEN
FÜR GENUSS.**

**WIR SORGEN
FÜR LÄNGENGENAU.**



Mit VEMAG die Zukunft gestalten.





GENAU MEIN GESCHMACK.

- Präzise Längentreue und höchste Gewichtsgenauigkeit
- Portioniergeschwindigkeit von bis zu 2.200 p/min
- Sichere und schnelle Darmwechsel
- Verbesserte Darmausbeute
- Verlässliches Aufhängen

Mehr unter: wuerstchen.vemag.de oder e-mail@vemag.de.



VEMAG

Arbeitsalltag, Kurzarbeit, Home-Office, Lieferengpässe, Digitalisierung – wie hat die Pandemie die Unternehmen der Fleisch- und Lebensmittelbranche verändert? Hier gibt es Antworten aus erster Hand.

Der große *Corona-Report*

Täglich neue Impfrekord, sinkende Inzidenzzahlen, Öffnungsschritte landauf landab in Deutschland – es ist höchste Zeit, eine kleine Zwischenbilanz der Corona-Pandemie zu ziehen. Denn abseits aller gesundheitlichen Sorgen und sonstigen Nöte hat das Virus vor allem die Arbeitswelt auch in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie erschüttert. Deshalb wollten wir von der Redaktion des Fachmagazins FT Fleischerei-Technik/Meat Technology vor allem von branchennahen Unternehmern wissen, was sich in ihren Betrieben in Pandemiezeiten geändert hat.

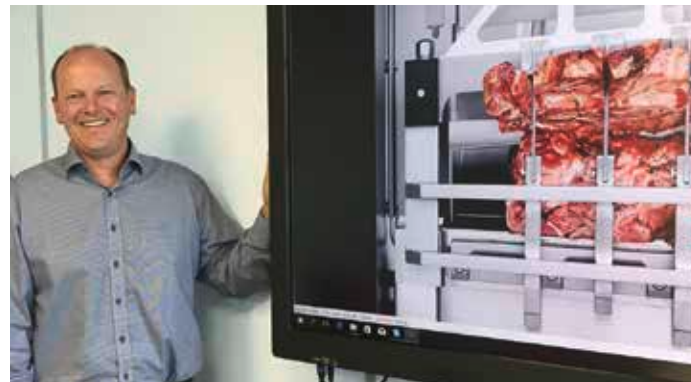
Es ging uns dabei explizit nicht darum, mit dem Corona-Report Betriebsgeheimnisse aufzudecken oder vermeintlichen Versäumnissen auf die Spur kommen. Wir wollen unseren Leserinnen und Lesern hier nur ein Stimmungsbild liefern. Vorweg gesagt: Die Reaktion war überwältigend und die Antworten liefern tatsächlich tiefe Einblicke in die Dynamik einer Pandemie und ihre wirtschaftlichen Folgen.

Wie hat die Corona-Pandemie in Ihren Arbeitsalltag eingegriffen? So lautete die erste Frage.

Andreas Hager, Geschäftsführer von Magurit Gefrierschneider in Hückeswagen, redet nicht um den heißen Brei herum: „Erheblich“ nennt er die Eingriffe und benennt „interne Kontaktbeschränkungen, Reisebeschränkungen, ständig neue Verordnungen, eine getriebene Kundschaft und teilweise schlechte Lieferanten-Performance“ als alltägliche Corona-Hürden.

Täglich neue Herausforderungen

Von ähnlichen Schwierigkeiten berichtet Manfred Beck von Beck Gewürze und Additive: „Im Arbeitsalltag stehen wir täglich neuen Herausforderungen“



The big *Corona Report*

Everyday work, short-time work, home office, supply bottlenecks, digitalization - how has the pandemic changed companies in the meat and food industry? Here are first-hand answers.

New vaccination records every day, falling incidence figures, opening steps all over Germany - it's high time to take stock of the Corona pandemic. After all, apart from all health concerns and other hardships, the virus has above all shaken up the working world, including in the meat and food industry. That's why we, the editors of

the trade magazine FT Fleischerei-Technik/Meat Technology, wanted to know, above all, from entrepreneurs close to the industry what had changed in their companies during the pandemic.

Our aim was explicitly not to use the Corona Report to uncover company secrets or to track down supposed omissions. We just want to give our

„Zu Engpässen kommt es gerade im Rohmaterialbereich.“

“Bottlenecks occur currently in the raw materials sector.”

Andreas Hager, Magurit

rungen, Vorgaben, Vorschriften und Gesetzen gegenüber, die alle in den Arbeitsablauf integriert werden müssen. Und dennoch muss der normale Betrieb weitergehen.“ Gerade in solchen Ausnahmesituationen sei auch der Bestell- und Lieferrythmus stark durcheinander gewirbelt, beklagt der Geschäftsführer des Unternehmens aus dem nordbayerischen Schnaittach.

Von einem vollkommen gegenteiligen Effekt der Corona-Pandemie berichtet Volkhard Schafflick, Vertriebsleiter bei Kohlhoff Hygienetechnik: „Die starke Nachfrage nach Hygienetechnik, insbesondere nach Desinfektionsmittelspendern, hat zu einer nicht unerheblichen Umsatzsteigerung geführt und konnte nur durch Ausweitung der Arbeitszeit

konnte ich meine ganze Energie und Kreativität ausschließlich vor Ort in das Unternehmen stecken, um neue Projekte anzustoßen und Liegendebliebenes abzuarbeiten.“

Johannes Tonauer, Geschäftsführer der Moguntia Food Group, sieht ebenfalls tiefe Eingriffe: „Der Austausch mit Kollegen, Vertriebspartnern und Kunden hat sich überwiegend auf Telefon- oder Videokonferenzen verlagert. Was grundsätzlich funktioniert, aber doch anders ist als ein persönliches Gespräch.“

Ähnliche Erfahrungen machten die Mitarbeiter von Weber Maschinenbau in der Pandemie. „Neben generellen Schutzmaßnahmen haben wir persönliche Kontakte und Reisen auf ein Minimum reduziert“, schildert CEO Tobias Weber das firmen-

readers a picture of the mood. To start with: the response was overwhelming and the answers do indeed provide deep insights into the dynamics of a pandemic and its economic consequences.

New challenges every day

How has the Corona pandemic affected your day-to-day work? That was the first question. Andreas Hager, Managing Director of Magurit Gefrierschneider in Hückeswagen, he calls the interventions “considerable” and names “internal contact restrictions, travel restrictions, constantly new regulations, a driven clientele and sometimes poor supplier performance” as everyday Corona hurdles.

Manfred Beck from Beck

staff (corona-related absences)“.

Volkhard Schafflick, sales manager at Kohlhoff Hygienetechnik, reports a completely opposite effect of the corona pandemic: “The strong demand for hygiene technology, especially for disinfectant dispensers, has led to a not inconsiderable increase in sales and could only be absorbed by expanding working hours or shift work.”

“On the whole, the virus intervention in everyday working life was manageable” for Dirk Paasche, COO at VOS Schott in Butzbach. At the Hessian machine manufacturer, it was mainly the sales area that was affected, “since there were no trade fairs and events and also far fewer customer appointments.”

Gregor Scheffer, Managing Partner of the M Food Group, is ambivalent about the situation: “Before Corona, I was on the road almost non-stop. Due to the pandemic, I was able to put all my energy and creativity into the company exclusively on site, in order to initiate new projects and work through things that had been left undone.”

Johannes Tonauer, Managing Director of the Moguntia Food Group, also sees deep interventions: “The exchange with colleagues, sales partners and customers has mainly shifted to telephone or video conferences. Which basically works, but is still different from a face-to-face conversation.”

Weber Maschinenbau employees had similar experiences during the pandemic. “In addition to general protective measures, we kept personal contacts and travel to a minimum,” says CEO Tobias Weber, describing the company's internal pandemic procedure. Conferences and meetings were shifted to the virtual space, demonstrations or acceptance tests for customers were carried out digitally. One highlight: “Our first digital live event, weLIVE, which was not long ago.” Neverthe-

„Im Arbeitsalltag stehen wir täglich neuen Herausforderungen, Vorgaben, Vorschriften und Gesetzen gegenüber.“

“In our day-to-day work, we face new challenges, requirements, regulations and laws every day.”

Manfred Beck, Beck Gewürze und Additive



bzw. Schichtarbeit aufgefangen werden.“

„Im Großen und Ganzen überschaubar“ war der Virus-Eingriff in den Arbeitsalltag dagegen für Dirk Paasche, COO bei VOS Schott in Butzbach. Betroffen gewesen sei beim hessischen Maschinenbauer vor allem der vertriebliche Bereich, „da keine Messen und Veranstaltungen und auch viel weniger Kundentermine stattfanden.“

Eine zwiespältige Zwischenbilanz zieht Gregor Scheffer, Geschäftsführender Gesellschafter der M Food Group: „Vor Corona war ich quasi non-stop unterwegs. Durch die Pandemie

interne Pandemie-Prozedere. Konferenzen und Meetings seien in den virtuellen Raum verlagert worden, Vorfürhungen oder Abnahmen für Kunden wurden digital durchgeführt. Ein Highlight: „Unser erstes digitales Live-Event we-LIVE, welches noch nicht lange zurückliegt.“ Trotzdem seien „persönliche Kontakte nicht zu ersetzen und wir freuen uns darauf, in Zukunft wieder bei gemeinsamen Veranstaltungen und Messen mit unseren Kunden in den direkten Austausch zu gehen“.

Für Christof Renz, Managing Director von Wentus, hatte die Pandemie „massiven Einfluss

Gewürze und Additive reports similar difficulties: “In our day-to-day work, we face new challenges, specifications, regulations and laws every day, all of which have to be integrated into the workflow. And yet, normal operations must continue.” It is precisely in such exceptional situations that the ordering and delivery rhythm is also thrown into turmoil, complains the Managing Director of the company from Schnaittach in northern Bavaria. Special trips had become necessary in order to be able to fulfill the customers' wishes. In general, a “higher workload had to be managed with fewer

in fast allen Unternehmensbereichen“. Erhöhte Bedarfe zu Beginn der Pandemie, verstärkter Einsatz im Home-Office und höherer Bedarf an Digitalisierung, geringere Produktivität durch versetzte Schichten, weniger Neuprojekte mit Kunden und Schwierigkeiten in der Rohmaterialversorgung bei extrem hohen Preisen nennt er als zentrale Herausforderungen für die Verpackungsexperten aus Höxter. Die Corona-Aufarbeitung in Höxter läuft bereits. „Die Verbesserungen werden wir beibehalten und ausbauen, die negativen Folgen werden wir in den kommenden Wochen und Monaten abstellen“, sagt Christof Renz.

Heilsbringer Home-Office?

Zwiespältig fällt die Resonanz der Umfrageteilnehmer auch zum Thema Home-Office aus: für die einen Retter in der Not, für die anderen ungeliebter

„Neben generellen Schutzmaßnahmen haben wir persönliche Kontakte und Reisen auf ein Minimum reduziert.“

“In addition to general protective measures, we have reduced personal contact and travel to a minimum.”

Tobias Weber, Weber Maschinenbau

Notnagel. Home-Office und mobile Arbeitsstätten sieht etwa Andreas Hager von Magurit „mit gemischten Gefühlen“. Teilweise klappt das sehr gut, teilweise auch nicht. Warum? „Das ist sehr abhängig von der generellen Einstellung der Individuen“. Ähnlich die Haltung im Hause Beck Gewürze. „Der Bereich Home-Office ist ... schwierig zu gestalten und



less, “there is no substitute for personal contact, and we look forward to engaging in direct exchange with our customers again in the future at joint events and trade shows.” For Christof Renz, Managing Director of Wentus, the pandemic had a “massive impact in almost all areas of the company.” Increased demand at the beginning of the pan-

demie, increased use of home offices and higher demand for digitization, lower productivity due to staggered shifts, fewer new projects with customers and difficulties in raw material supply with extremely high prices are what he names as the central challenges for the packaging experts from Höxter. Corona reprocessing there is already up and running.

Foto: Weber Maschinenbau

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

MAGURIT



MAGURIT - RECUT für Anwendungen von noch kleineren Stückgrößen nach dem Schneiden. Das vorgeschnittene Produkt wird mit sehr schnell drehenden Stanzmessern ab 10 mm geschnitten – ohne wesentliche Temperaturerhöhung.



Jetzt auch mit 630 mm Schneidbreite
RECUT 326

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



  **RECUT** GEFRIERSCHNEIDER

FÜNF FRAGEN ZUR PANDEMIE

Das sind die fünf Fragen, mit denen wir von der FT-Redaktion uns an unsere Leser, sowie branchennahe Unternehmer der Fleisch- und Lebensmittelherstellung sowie der Verpackungsindustrie gewandt haben:

- Wie hat die Corona-Pandemie in Ihren Arbeitsalltag eingegriffen?
- Ist das Home-Office nur eine aktuelle Notlösung oder hat es in Ihrem Unternehmen auch nach der Pandemie Zukunft?
- War/ist Kurzarbeit in Ihrem Unternehmen ein Thema?
- Gab und gibt es Engpässe, etwa bei Rohstoffen oder in den Lieferketten?
- Hat die Pandemie die Digitalisierung in Ihrem Unternehmen beschleunigt?

FIVE QUESTIONS ABOUT THE PANDEMIE

These are the five questions that we at the FT editorial team turned to our readers, as well as industry-related entrepreneurs in the meat and food manufacturing and packaging industries:

- How has the Corona pandemic affected your day-to-day work?
- Was/is short-time work an issue in your company?
- Is the home office only a current emergency solution or does it have a future in your company even after the pandemic?
- Were and are there bottlenecks, for example in raw materials or in the supply chains?
- Has the pandemic accelerated digitization in your company?

wird bei uns nicht auf Dauer zum Einsatz kommen“, unterstreicht Manfred Beck.

Bei Kohlhoff Hygienetechnik „beißt“ sich die Heimarbeit mit dem Produktportfolio. „Wir fertigen überwiegend hochkomplexe hygienetechnische Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie – oft auch mit individueller Ausstattung. Dabei ist eine Abstimmung mit den einzelnen Fachabteilungen und der Fertigung notwendig.

Trotz moderner Kommunikationsmittel können wir nicht immer auf eine Präsenz verzichten. Aus diesem Grund hielt sich die Zeit im Home-Office für uns in Grenzen“, erklärt Vertriebsleiter Volkhard Schafflick. Gut gerüstet für den Ernstfall sah sich Gregor Scheffer von der M Food Group: „Bereits vor Corona ermöglichten wir Mitarbeitern das mobile Arbeiten. Dadurch waren wir im März 2020 in der Lage, innerhalb von zwei Tagen viele zusätzliche Home-Office-Arbeitsplätze zu realisieren. Ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Telearbeit und Präsenz ist wichtig.“

Ähnlich die Situation bei Moguntia. „Als moderne Unternehmensgruppe mit verschiedenen Standorten im In- und Ausland war uns das Thema Homeoffice auch vor der Corona-Pandemie nicht fremd. Einige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben bereits tageweise nach Absprache mit ihrer Abteilung oder ihrer Vorgesetzten im Home-Office bzw. mobil gearbeitet. Dies wird auch nach der Pandemie fortgeführt, wobei ich davon ausgehe, dass

die Zahl der mobilen Arbeitsplätze beziehungsweise der Möglichkeit zum mobilen Arbeiten zunehmen wird“, schildert Geschäftsführer Johannes Tonaer.

Bei Weber Maschinenbau ist der Blick auf die Arbeit von Zuhause aus ebenfalls ein differenzierter, wie CFO Hartmut Blöcher erklärt: „Home-Office war bei Weber auch schon vor der Corona-Pandemie möglich. Über die Möglichkeit der Inanspruchnahme konnte auf Abteilungsebene, je nach Bedarf und Möglichkeit, entschieden werden. Die Anzahl der Tage im Home-Office variiert je nach Bereich stark. Nach der Pandemie wird sich dies fortsetzen; die Handhabung und Möglichkeiten werden zudem noch flexibler sein. Sowohl die technischen Voraussetzungen als auch die Bereitschaft zur Nutzung sind flächendeckend vorhanden. Der Großteil der Mitarbeiter/innen möchte jedoch ins Büro zurückkehren und sieht Home-Office als Ausnahme von der Regel an.“

Kein allzu bitterer Kelch war

“We will maintain and expand the improvements, and we will turn off the negative aspects in the coming weeks and months,” says Christof Renz.

Home office as a savior?

The response of the survey participants to the topic of the home office is also mixed: for some, a savior in times of need, for others, an unloved stopgap. Andreas Hager of Magurit, for example, has “mixed feelings” about home offices and mobile workplaces. Some work very well, others don't. Why? “It depends very much on the general attitude of the individuals. The attitude at Beck is similar. “The home office area is ... difficult to organize and will not be a permanent feature for us,” Manfred Beck emphasizes.

At Kohlhoff Hygienetechnik, home office “clashes” with the product portfolio. “We mainly manufacture highly complex hygiene technology systems for the food industry - often with individual equipment. This requires coordination

with the individual specialist departments and production. Despite modern means of communication, we cannot always do without a presence. For this reason, the time spent in the home office was limited for us,” explains Sales Manager Volkhard Schafflick.

Gregor Scheffer from the M Food Group felt well prepared for the emergency: “Even before Corona, we enabled employees to work on the move. As a result, we were able to implement many additional home office workplaces within two days in March 2020. A balance between teleworking and presence is important.”

The situation at Moguntia is similar. “As a modern group of companies with various locations in Germany and abroad, we were no stranger to the topic of home office even before the Corona pandemic. Some employees were already working from home or mobile offices on a daily basis by arrangement with their department or supervisor. This will continue after the pandemic,



„Wir werden die Verbesserungen beibehalten und die negativen Folgen abstellen.“

“We will maintain the improvements and turn off the negative aspects.“

Christof Renz, Wentus

die Kurzarbeit für die Umfrageteilnehmer. „Nur einige wenige Kollegen im Verkaufsaußendienst“ waren bei Beck Gewürze betroffen. Bei Moguntia waren „die Arbeitsbereiche unseres Foodservice-Teams sowie unseres Export-Außendienstes von der Corona-Pandemie eingeschränkt“. „Daher konnten wir punktuell in einigen Abteilungen nicht auf Kurzarbeit verzichten“, bedauert Johannes Tonauer.

Bei Weber Maschinenbau „waren wir uns in der Geschäftsführung einig, dass wir alles tun werden, um Kurzarbeit zu verhindern“. CEO Tobias Weber steht auch heute noch uneingeschränkt zu dieser Standhaftigkeit: „Dass der Ausschluss von Kurzarbeit für uns die absolut richtige Entscheidung war, sehen wir auch an unserer sehr positiven Geschäftsentwicklung und Auftragslage.“

Quasi ein Fremdwort war die Kurzarbeit bei der M Food Group, Magurit, Kohlhoff und VOS Schott. „Durch Kapazitätsanpassungen in Form von Urlaub und Überstundenabbau sowie resiliente Produktion in Zeiten mit geringerem Auftragseingang konnten wir komplett auf Personalabbau und Kurzarbeit verzichten“, berichtet Andreas Hager. „Kurzarbeit war und ist kein Thema“ für

Gregor Scheffer: „Im Gegenteil, wir haben aktuell eine riesige Dynamik im Unternehmen und erfahren gerade eine Beschleunigung unternehmensinterner Entwicklungen und Prozesse.“ Kohlhoff konnte „der verstärkten Nachfrage nur durch Mehrarbeit nachkommen“; Volkhard Schafflick: „Von Kurzarbeit war und ist bei uns auch jetzt keine Rede.“ Dirk Paasche räumt ein, dass es bei VOS Schott in der Geschäftsleitung immerhin „Gedankenspiele im Zusammenhang mit Was-wäre-wenn-Szenarien“ gegeben hat. Kurzarbeit sei dennoch „zu keinem Zeitpunkt ein ernsthaftes Thema“ gewesen.

Rohstoffe werden knapp

Ein Thema, das die Branche wohl noch länger beschäftigen wird, sind Engpässe bei Rohstoffen und in den Lieferketten. Symptomatisch dazu die Aussage von Kohlhoff-Mann Volkhard Schafflick: „Zu Beginn der Pandemie gab es Versorgungsengpässe zum Beispiel bei PE-Flaschen für Desinfektionsmittel sowie speziellen Pumpen, die primär in Asien gefertigt wurden und werden.“ In dieser Zeit sei auch die Produktion in China durch die Pandemie stark eingeschränkt, teils sogar komplett heruntergefahren gewesen. „Der Markt war in

„Bereits vor Corona ermöglichten wir das mobile Arbeiten.“

“Already before Corona we enabled mobile working.“

Gregor Scheffer, M Food Group



and I expect the number of mobile workplaces and the possibility of mobile working to increase,” says Managing Director Johannes Tonauer.

At Weber Maschinenbau, the view of home office is also differentiated, as CFO Hartmut Blöcher explains: “Home office was possible at Weber even before the Corona pandemic. The possibility of using it could be decided at department level, depending on need and possibility. The number of days in the home office varies greatly depending on the area. This will continue after the pandemic, and the handling and possibilities will also be even more flexible. Both the technical prerequisites and

the willingness to use them are available across the board. However, the majority of employees wants to return to the office and sees home office as an exception to the rule.”

Not too bitter a chalice was short-time work for the participants. “Only a few colleagues in the field sales force” were affected at Beck Gewürze. At Moguntia, “the work areas of our foodservice team as well as our export sales force were restricted by the Corona pandemic.” “As a result, we were unable to do without short-time work in some departments on a selective basis,” regrets Johannes Tonauer.

At Weber Maschinenbau, “we were unanimous in the man-

Foto: M Food Group

Brauchen Sie ein Alibi?
Hier können Sie sofort bestellen:
<https://cutt.ly/Beck-Bratort>

Beck Gewürze und Additive: Ihr Komplize für den perfekten kulinarischen Coup!

SERIENGRILLER
VERBRATEN AUS LEIDENSCHAFT

Beck Gewürze und Additive GmbH
Tel. +49 9153 9229-0 | www.beck-gewuerze.de

Beck
Gewürze und Additive

kürzester Zeit leergefegt. „Bis Mitte des vergangenen Jahres war das“ Schafflick zufolge „schon eine sehr angespannte Situation“.

Aktuell gebe es „gravierende Versorgungsengpässe auf den Rohstoffmärkten z. B. für Edelstahl“. Die Folge seien „erhebliche Materialpreisverteuerungen und zum Teil Lieferschwierigkeiten“. „Ein Ende dieser angespannten Situation ist bis dato leider nicht absehbar“, klagt der Vertriebsleiter. Von „einigen Unsicherheiten“ und daraus resultierenden Zwischenkäufen, „um die Lieferfähigkeit zu jeder Zeit aufrecht erhalten zu können“, berichtet Manfred Beck. Bei Moguntia „war und ist die Lieferfähigkeit“ nach Angaben von Johannes Tonauer „sichergestellt“. Dafür seien allerdings „Kraftanstrengungen in den Bereichen Produktion und Einkauf“ nötig gewesen. Vorsichtigen Optimismus verbreitet Robert

Schwabe, Prokurist und Einkaufsleiter bei Weber Maschinenbau: „Bisher konnten wir der angespannten Marktlage gut entgegenwirken. Wir haben an vielen Stellen vorgesorgt und können durch unsere extrem hohe Eigenfertigungstiefe sehr flexibel reagieren. Das ist gerade in der aktuellen Zeit ein sehr großer Vorteil. Trotzdem erwarten wir natürlich auch weiterhin Herausforderungen in der Versorgung mit einhergehenden Preissteigerungen und werden daher weiter in die Resilienz unserer Lieferkette investieren.“ Ähnlich schätzt Andreas Hager von Magurit die Situation ein: „Jetzt, wo anscheinend die Wirtschaft in einigen Bereichen deutlich wieder anzieht, kommt es gerade im Rohmaterialbereich zu Engpässen.“

Deutlich dramatischer sieht die Lage für Christof Renz von Wentus aus: „Seit Dezember 2020 verschärft sich die Be-

„Die Arbeitsbereiche unseres Foodservice- und unseres Export-Außenteams waren eingeschränkt.“

“The working areas of our foodservice and our export field team were restricted.”

Johannes Tonauer,
Moguntia Food Group



agement that we would do everything possible to prevent short-time work.“ CEO Tobias Weber today still stands by this steadfastness unreservedly: “We can also see from our very positive business development and order situation that the exclusion of short-time work was absolutely the right decision for us.”

Short-time work was virtually a foreign word at Magurit, the M Food Group, Kohlhoff and VOS Schott. “Through capacity adjustments in the form of vacation and overtime reductions and resilient production in times of lower order intake, we were able to completely avoid staff reductions and short-time work,” Andreas Hager reports. “Short-time work was and is not an issue” for Gregor Scheffer: “On the contrary, we currently have a huge dynamic in the company and are currently experiencing an acceleration of internal company developments and processes.” Kohlhoff was “only able to meet the increased demand through overtime”; Volkhard Schafflick: “There was and is no talk of short-time work at our company, even now.” Dirk Paasche admits that at VOS Schott there were after all “thought games in connection with what-if scenarios” in the management. Nevertheless, short-time work was “at no time a serious issue”.

One aspect that is likely to occupy the industry for some time to come is bottlenecks

in raw materials and supply chains. The statement by Kohlhoff’s Volkhard Schafflick is symptomatic of this: “At the beginning of the pandemic, there were supply bottlenecks, for example, for PE bottles for disinfectants as well as special pumps that were and are primarily manufactured in Asia.” During this time, he says, production in China was also severely restricted by the pandemic, and in some cases even completely shut down. “The market was depleted in a very short time,” he said. “Until the middle of last year, that was” according to Schafflick “already a very tense situation.”

Scarce raw materials

Currently, he said, there are “serious supply bottlenecks on the raw material markets for stainless steel, for example.” This results in “considerable material price increases and in some cases delivery problems.” “Unfortunately, there is no end in sight to this tense situation to date,” complains the sales manager. Manfred Beck reports of “some uncertainties” and the resulting interim purchases “in order to be able to maintain the ability to deliver at all times”. At Moguntia, “the ability to deliver was and is ensured,” according to Johannes Tonauer. However, “strenuous efforts in the areas of production and purchasing” were necessary to achieve this. Robert Schwabe, authorized signatory and purchasing manager at Weber Maschinen-

Foto: Moguntia Food Group

DICK
Traditionsmarke der Profis

FÜR DEN HARTEN ALLTAG
Mit F. DICK professionell nachschärfen

MADE IN GERMANY
QUALITY SINCE 1785

www.dick.de
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

schaffung von Rohstoffen für Kunststofffolien unter noch nie dagewesenem Preisanstieg, dazu kamen kürzlich Paletten, Container und andere Güter und Dienstleistungen hinzu. Nicht immer können wir produzieren, was wir produzieren sollten und wollen. Und der Planungsaufwand erfordert eine schnelle und effiziente Kommunikation im Unternehmen. Bislang sind wir mit einem blauen Auge davongekommen, ob das aber auch in den kommenden Monaten so sein wird, kann ich nicht beurteilen. Ich bezweifle aber, dass dies ein unmittelbarer Effekt der Pandemie ist.“

Digitalisierung (k)ein Neuland

Eher ein Randaspekt der Pandemie war für die meisten Umfrageteilnehmer das Thema Digitalisierung. Meist sahen sie sich gut gerüstet, wie etwa Ingo Rother, CDO und Bereichsleiter IT & Digital bei Weber: „Wir haben bei Weber die Weichen für die Digitalisierung bereits vor Jahren gestellt. Jedoch wurden die Maßnahmen und Handlungen durch die pandemiebedingten Erfordernisse fokussiert und die Umsetzung stark beschleunigt. Die Pandemie hat deutlich gemacht, dass Digitalisierung kein Modewort

ist, sondern erforderlich, um in einem schwierigen Umfeld effizient handeln zu können.“ Deutliche Veränderungen registrierte Johannes Tonauer bei Moguntia: „Die Kommunikation über digitale Kanäle und das mobile Arbeiten war innerhalb der Moguntia Food Group auch vor der Pandemie kein Neuland. Neu dazugekommen sind für uns aufgrund der Reisebeschränkungen Webinare im Exportgeschäft. Workshops sind für die Zusammenarbeit und den Wissenstransfer zu unseren Kunden und auch unsere Vertriebsgesellschaften im Ausland unverzichtbar. Und obwohl wir uns auf ein baldiges Wiedersehen und den persönlichen Austausch freuen, haben wir bewiesen, dass die Zusammenarbeit größtenteils auch virtuell erfolgen kann.“

Kurz und bündig bringt es Andreas Hager von Magurit auf den Punkt. „Absolut“ laut seine Antwort auf die Frage, ob die Pandemie die Digitalisierung in seinem Unternehmen beschleunigt hat. **Christian Blümel**

Anm. der Redaktion: Die kompletten Antworten der Umfrageteilnehmer finden Sie online in einem ergänzenden Special zum großen Corona-Report auf www.fleischnet.de.

bau, is cautiously optimistic: “So far, we have been able to counteract the tense market situation well. We have made provisions in many areas and can react very flexibly due to our extremely high in-house production depth. This is a very big advantage, especially in the current period. Nevertheless, we naturally expect continued challenges in supply with accompanying price increases and will therefore continue to invest in the resilience of our supply chain.“

Andreas Hager of Magurit has a similar assessment: “Now that the economy appears to be picking up significantly in some areas, there are bottlenecks in the raw materials sector in particular.“

Digitization: (no) new territory

The situation looks much more dramatic for Christof Renz of Wentus: “Since December 2020, the procurement of raw materials for plastic films has been tightening under unprecedented price increases. We can't always produce what we should and want to produce. And the planning effort requires fast and efficient communication within the company. So far, we have got off

lightly, but whether this will also be the case in the coming months is something I cannot judge. But I doubt that this is a direct effect of the pandemic.“ For most of the survey participants, the topic of digitization was more of a peripheral aspect of the pandemic. Most of them considered themselves well prepared, such as Ingo Rother, CDO and Head of IT & Digital at Weber: “At Weber, we set the course for digitization years ago. However, the measures and actions were focused by the pandemic-related requirements and the implementation was greatly accelerated.“

Johannes Tonauer registered changes at Moguntia: “Communication via digital channels and mobile working were not new territory within the Moguntia Food Group even before the pandemic. New for us are webinars in the export business due to travel restrictions. Workshops are essential for knowledge transfer to our customers.“

Andreas Hager of Magurit puts it to the point in one word. “Absolutely“ is his answer to the question of whether the pandemic has accelerated digitization in his company.

Christian Blümel



TRANSPORTIEREN

LAGERN & SORTIEREN

ZERLEGEN

REINIGEN

GDI

Kompetenz in Logistik und Hygiene

Die GDI Intralogistics ist der innovative Spezialist für Automationslösungen im Bereich Hygiene und Nahrungsmittel, speziell für Lebensmittelverarbeitende Industrien.

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

Alles aus einer Hand.

www.gdi-intralogistics.com

Kerres Anlagensysteme
Hybrid mit Wechselklappen

Das neu entwickelte Hybrid-Luftumwälzungssystem von Kerres mit Wechselklappen für Universal-, Rauch-, Koch- und Backanlagen steuert die Umluft kombiniert bei jedem Prozess vertikal und horizontal. Betreiber erreichen dadurch bis zu 30 Prozent kürzere Prozesszeiten bei höherem Output. Energieersparnis, weniger Gewichtsverlust und absolute Gleichmäßigkeit sind willkommene Nebeneffekte. Die Wagenbeladung kann hängend oder liegend auf den Rauchwagen betrieben werden. Somit können in diesen Anlagen auch Beef Jerky oder liegende Minisalami mit bis zu 38 Auflagen gleichmäßig behandelt werden. Das System lässt sich aber auch problemlos für eine höhere Produktion auslegen. www.kerres-group.de

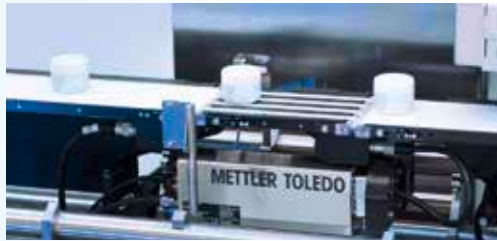


Kerres Anlagensysteme
Hybrid with dampers

Kerres' newly developed hybrid air circulation system with interchangeable dampers for universal, smoking, cooking and baking systems controls the recirculated air vertically and horizontally in combination for each process. As a result, operators achieve up to 30 percent shorter process times and higher output. Energy savings, less weight loss and absolute uniformity are welcome side effects. The trolley loading can be operated hanging or lying on the smoke trolleys. This means that beef jerky or horizontal mini-salami with up to 38 layers can also be treated uniformly in these systems. However, the system can also be designed for higher production without any problems. www.kerres-group.de

Mettler-Toledo Produktinspektion
Fast and precise loading cells

With a new loading cell technology, the C-Series checkweighers from Mettler-Toledo Product Inspection set new standards in speed and precision. The FlashCell™ load cells weigh food products at speeds up to 800 ppm with higher precision than required by the Measuring Instruments Directive (MID). Food manufacturers can choose from three different load cell types in the FlashCell™ portfolio to find the load cell that suits their needs for weighing products up to ten kilograms reliably and accurately. Mettler-Toledo has conducted extensive tests comparing the new FlashCell™ with current EMFR load cells and installed them at the customer's site. These tests have shown, for example, that checkweighers with FlashCell™ load cells achieve throughputs of up to 800 ppm within the MID limits for a 35-g snack bar. www.mt.com/pi-precision-weighing



Mettler-Toledo Produktinspektion
Schnelle und präzise Wägezellen

Mit einer neuen Wägezellentechnologie setzen die Kontrollwaagen der C-Serie von Mettler-Toledo Produktinspektion neue Maßstäbe in puncto Geschwindigkeit und Präzision. Die FlashCell™-Wägezellen wiegen Lebensmittelprodukte bei Geschwindigkeiten von bis zu 800 ppm mit einer höheren Präzision als in der Measuring Instruments Directive (MID) vorgeschrieben. Lebensmittelhersteller können aus drei verschiedenen Wägezellentypen im FlashCell™-Portfolio die für sie geeignete Wägezelle auswählen, um Produkte bis zu zehn Kilogramm zuverlässig und präzise zu wiegen. Mettler-Toledo hat umfangreiche Tests durchgeführt, in denen die neue FlashCell™ mit aktuellen EMFR-Wägezellen verglichen und beim Kunden installiert wurde. Diese Tests haben beispielsweise gezeigt, dass Kontrollwaagen mit FlashCell™-Wägezellen innerhalb der MID-Grenzen für einen 35-g-Snackriegel Durchsätze von bis zu 800 ppm erreichen. www.mt.com/pi-precision-weighing

Clip Systems
Vollautomatischer Doppelclipper

Automatisches Füllen, Clippen und Schneiden von Wurstwaren wird noch nutzerfreundlicher. Clip Systems bringt mit dem neuen BDC 200 AM einen vollautomatischen Doppelclipper auf den Markt, der an jeden Füller angeschlossen werden kann. Der vollautomatische Wurst-Clipper wurde speziell für Clips im Kaliberbereich von 25 bis 100 Millimeter entwickelt. Er ist die ideale Maschine für kleine, mittlere und große Gewerbe- und Industriebetriebe, zur Herstellung kleiner und mittlerer Produktgrößen. Anwender steuern den BDC 200 AM mittels integriertem Touch-Panel, an dem auch Serviceprüfungen durchgeführt werden können. Auf dem Panel wird die Menge der produzierten Portionen geprüft sowie wichtige Betriebsparameter eingestellt. Die fertigen Portionen werden über das Auflageblech mit Rollen schonend abtransportiert. www.beck-maga.pl/de



Clip Systems
Fully automatic double clipper

Automatic filling, clipping and cutting of sausage products becomes even more user-friendly. With the new BDC 200 AM, Clip Systems is launching a fully automatic double clipper that can be connected to any filler. The fully automatic sausage clipper has been specially designed for all types of casing in a caliber range from 25 to 100 mm (0.98 - 3.94 inches). It is the ideal machine for small, medium and large scale trades as well as industrial companies that manufacture small and medium-sized products. The operator controls the BDC 200 AM using an integrated touch screen, on which service inspections can also be conducted. The number of portions produced is checked on the screen and important operating parameters are set. Finished portions are removed gently and smoothly on the support plate with rollers. www.beck-maga.pl/en

GESCHMACK REFLEKTIEREN

weiter mitausblick.de



Spieglein, Spieglein an der Wand: Wer macht die leckersten Waren im ganzen Land? Sie, genau Sie – mit unseren Anlagen zum Räuchern, Kochen, Backen, Kühlen und Klimatisieren erhalten Sie nicht nur beste Leistungseigenschaften, sondern das gebündelte Wissen des vielfältigen Fessmann-Expertenteams. Von Mechanikern und Technologen, von Wissenschaftlern und echten Metzgern. Und genau das schmeckt man. Erfahren Sie mehr unter 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 Pannelbauweise

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

Die Wildspezialisten

Pünktlich zur Wildsaison Anfang Oktober 2020 zerlegten die Mitarbeiter von Artemis – Die Wildspezialisten in Kenn im Landkreis Trier-Saarburg ihre ersten Tiere. Zusammen mit Renner Schlachthaus Technik entstand ein Vorzeigebetrieb für Wildverarbeitung in Deutschland.

Heute, ein gutes halbes Jahr später, sind die Abläufe eingespielt – auch wenn die zehn neu eingestellten Mitarbeiter in der Schonzeit (Ende Januar bis Mitte April) ihr Tagwerk bei der Mutterfirma Vet-Concept erledigen. Artemis ist eine Tochter des Tiernahrungsherstellers im wenige Kilometer entfernten Föhren. Dort hat Fleischermeister Arthur Schäfer (22) als Betriebsleiter 2021 nicht nur die Nassfutterproduktion mit konzipiert und in Betrieb gebracht, sondern 2020 auch den Wildverarbeitungsbetrieb in dem rund 1.500 m² großen einstigen Gebäude des Fleisch- und Wurstwarenherstellers Quint geplant und realisiert. Der hat seinen Hauptsitz auf der Straßenseite gegenüber. Ungenutzt war das Gebäude seit 2012. „Ich habe mich schon in meinem Lehrbetrieb der Landmetzgerei Klos in Zerf mit der Herstellung von Hundefutter beschäftigt“, berichtet der junge Fleischermeister, der den Titel 2018 an der Frankfurter Fleischerschule Heyne erwarb. „Darüber kam ich in Kontakt mit meinem jetzigen Mitgeschäftsführer Torsten Herz, dem Chef von Vet-Concept. So kam eines zum anderen“, sagt er. Er selbst ist passionierter Jäger. „Unsere Philosophie ist es, das Maximale aus jedem Tier auszuschöpfen und es komplett zu verwerten. Wir verarbeiten nur deutsches Wild und haben so die Qualität stets in der Hand“, betont er. Wildtiere bestehen nur zu 20 Prozent aus begehrten Edelteilen wie Steaks, Rücken oder Keule. Doch auch der Rest will verarbeitet und bestmöglich genutzt sein. „Die Wildzerlegung ist eine Spezialität des Flei-



**Geschäftsführer-Duo:
Fleischermeister
Arthur Schäfer (li.) und
Torsten Herz**

scherhandwerks, die bei jedem Tier besondere Kenntnisse erfordert“, sagt der junge Meister. Allein im waldreichen Rheinland-Pfalz werden im Jahr ca. 8.500 Stück Rotwild, 57.000 Stück Schwarzwild und 88.000 Stück Rehwild erlegt. Wildschwei-

Foto: M. Theimer

www.kolbe-foodtec.de

**ALLES, WAS
MAN ZUM
WOLFEN BRAUCHT!**

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!



- ▲ Blick in den Zerlegeraum
- ◀ Automatische Hakenrückführung
- ▼ Förderband mit Wanddurchbruch



ne, Rehe, Hirsche oder Mufflons gelangen mit „Decke“ (Fell) aus Wildsammelstellen oder von Jägern via eigenen Kühl-LKWs nach Kenn. Für Wildschweine gilt keine Schonzeit, so dass stets Rohware da ist. Dieser Wildzerlegebetrieb ist hierzulande einzigartig, weshalb die Planung und Umsetzung auch für Renner Schlachthaus-technik aus Abtsgmünd eine Besonderheit war.

Sonderlösungen umgesetzt

Die endgültige Entscheidung für den neuen Betrieb fiel Ende Mai 2020. Nach acht Wochen Planungsphase startete der Bau im August. „Am 2. Oktober 2020 erhielten wir die EU-Zulassung und drei Tage später ging es los“, berichtet Linda Ferber, Assistentin der Geschäftsführung. „Wir hatten schon Zeitdruck. Kernsanierung, alte Maschinen und Rohrleitungen raus, neue modernste Technik rein, Wände durchbrechen, usw.“, betont Arthur Schäfer. Doch wie sagt ein Sprichwort: Nur unter Druck entstehen Diamanten. Und das scheint hier auch so zu sein, wie beim Rundgang durch die Räume festzustellen ist. Selbst in die Abflüsse in den Böden ist das Artemis-Logo eingraviert. Renner Schlachthaus-technik kannte er vom Lehrbetrieb und wusste, dass das Unternehmen auf Sonderlösungen spezialisiert ist. Eine davon ist die automatische Hakenrückführung, die schon im Bereich des Wareneingangs sichtbar ist. Mehr dazu später. Hier werden die angelieferten

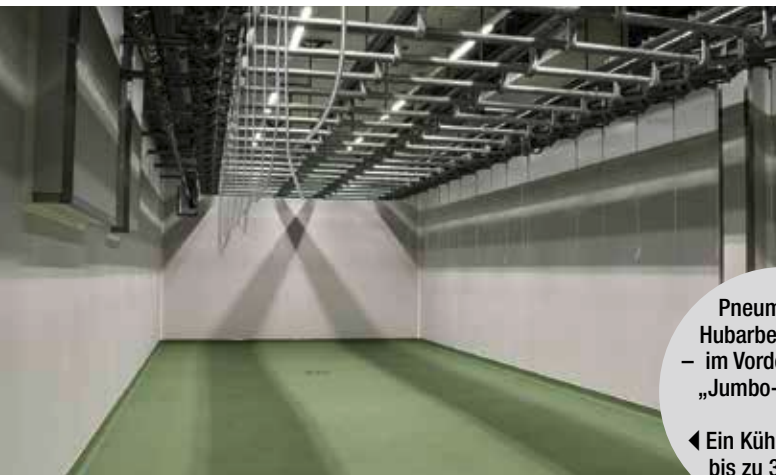
Tiere via winweb-Warenwirtschaftssystem identifiziert. „Das ist wichtig für den gesamten Prozess, die Rückverfolgbarkeit und die Entlohnung der Jäger“, sagt der Jungmeister. Nach dem Verlust des Kopfes gelangen die Tiere, die in „Mischbeschickung“, also nicht sortenrein ankommen, via modernster Rohrbahntechnik (3 m Höhe) mit Kunststoffeinlage in den großzügigen Fellwaren-Kühlraum (1°C), der 250 bis 300 Tiere fasst. „Die Plastikeinlage verhindert den Metallabrieb und es gibt weniger Hakenfett“, lobt er. Von dort werden die Tiere umgehend dem Fellabzug zugeführt.

Ergonomie und Hygiene

Im nächsten Raum, dessen zwei Arbeitsbereiche (rein/unrein) durch ein Gitter in der Mitte abgetrennt sind, arbeiten die Facharbeiter an mehreren pneumatischen Hubarbeitsbühnen, hygienisch und ergonomisch. Die Tierkörper werden via Rohrbahn automatisch weitertransportiert. Ebenso die unreinen Haken zur unter der Decke angebrachten Hakenwaschanlage im Zerlegeraum. Hier herrscht eine strikte Trennung der Mitarbeiter und der unreinen Teile. Die abgezogenen Felle und nicht für den Verzehr geeigneten Anschnitte (etwa durch Blutergüsse im Fleisch durch den Schuss), transportiert ein Förderband durch die Wand von der reinen Seite in den nebenliegenden Kategorie-3-Kühlraum, wo sie in entsprechenden Behältern gesammelt werden. Der Mitarbeiter im reinen Bereich steht auf einem Renner-„Jumbo-Podest“ und arbeitet 360° um das Tier herum. Täglich sind Veterinäre da, um zu kontrollieren. Danach lagern die Tierkörper in einem weiteren Kühlraum (Kapazität: 300 Tiere, Temperatur: 0°C). Das ist weit mehr als gefordert.

Nicht nur Edelteile

Etwa 400 Tiere können pro Tag verarbeitet werden, maximal 300 Tonnen Wildbret pro Jahr. Vom Zehn-Kilogramm-Reh über 130-Kilo-Hirsche bis hin zum kolossalen Keiler. Im Zer-



Pneumatische Hubarbeitsbühnen – im Vordergrund das „Jumbo-Podest“ ▶
 ◀ Ein Kühlraum fasst bis zu 300 Tiere.



legeraum arbeiten bis zu acht Personen coronagerecht mit Abstand sowie kontrollierter Be- und Entlüftung. Sie schneiden Teile zu, lösen Knochen aus und entvlesien. 50 Prozent des Fleisches dienen als Zutat für Tiernahrung, 25 Prozent sind Edelteile (Gastronomie, Handel, Fleischer) und Fleisch zur Herstellung von Wildwurst, 25 Prozent kommen in die Tierverschwendung.

„Der Fettgehalt ist steuerbar. So produzieren wir standardisiertes Wildwurstfleisch für Wildsalami oder ähnliche Produkte – vom 100-Gramm- bis zum 10-Kilogramm-Beutel.“ Ein Tiefkühlager sichert den hohen Qualitätsstandard. Denn der größte Teil des

Fleisches wird als TK-Ware für den späteren Verkauf produziert. In den ersten drei Monaten wurden rund 2.000 Tiere verarbeitet, 40 Prozent Wildschwein, 30 Prozent Hirsch sowie 25 Prozent Dam-, Reh- und Muffelwild.

„Wild ist das nachhaltigste Fleisch überhaupt. Unser Ziel ist es, das Bewusstsein für Regionalität zu stärken und dazu beizutragen, dass nicht nur Edelteile vom Wild auf dem Teller landen“, resümiert Arthur Schäfer.

Marco Theimer
www.artemis-wild.de, www.vet-concept.com,
www.renner-sht.de



Eiweißsaitlinge

Drei Typen für jede Anwendung...

- **Typ JP** – gebrühte Bratwurst, Wiener, Frankfurter und Hot-Dog-Würstchen
- **Typ JK** – für gebrühte und/oder geräucherte Würste mit grobem Füllgut (Kabanossi, Minikrakauer etc.)
- **Typ JF** – Frische Bratwurst, Landjäger, Minisalami

- Ihre Vorteile:**
- Frische, ansprechende Optik der fertigen Produkte durch leicht-matte Darmoberfläche
 - Hohe Maschinenfestigkeit
 - Hohe Kaliberstabilität
 - Einfache Anwendung
 - Sehr gutes Grill- und Bratverhalten
 - Exzellent im Biss

- Verfügbare Farben:**
- CNA – farblos
 - CSO – karamell
 - CS1 – leicht-karamell
 - C01 – apricot
 - C02 – onion
 - C08 – lachsrot
 - C18 – leicht-lachsrot
 - C16 – amber

Verfügbare Kaliber:
 16/17 bis 38

Die Fcase-Eiweißsaitlinge sind in verschiedenen Rafflängen mit offenem, geschlossenem-gedrehten Ende oder geschlossenem Ende mit Knoten lieferbar.



ANZEIGE



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

Bema GmbH • Holtumsweg 39 • D-47652 Weeze • Deutschland



The *golden* middle

The new vacuum fillers from Handtmann are universally applicable machines; the VF 820 takes scalded sausage production into focus.

The new vacuum filler models from Handtmann are designed for medium-sized companies and larger craft businesses with branches. Both models are universally suitable for general food processing, but especially for meat, meat substitutes, soups, salads, delicatessen or convenience products.

In the core competence of filling and portioning, the machine builders from Biberach have introduced the new VF 820 and VF 828 models for medium-sized operations. Excellent, reproducible product quality is guaranteed by the gentle conveying principle of the VF 800 vane cell conveyor and the integrated, digital product quality monitoring. At the same time, versatile applications are pre-programmed, as numerous equipment options, additional functions and modules, and digital features support versatile and economical use. Integration into complex line solutions up to the packaging unit is easily possible.

Criteria such as long service life, robustness to industrial standards and reduced wear for long-term stable portioning accuracy were in the developers' specifications. Portioning precision to the gram is guaranteed for both models in all applications, whether for solid, pasty and liquid consistencies or product masses of medium lumpiness. The portioning capacity is up to 1,200 portions per minute.

Constant and accurate to the gram

The particular strength of the VF 820 lies in the application range of scalded sausage products, both as a clip application and in automated sausage production in conjunction with Handtmann AL systems. Its particular strengths: versatile applications, consistently high performance and quality accurate to the gram.

With the VF 828 S, production output can be flexibly scaled to changing production requirements. The VF 828 S3 variant can handle a consistently high production output of up to 3,000 kilograms per hour, while the S5 variant can handle up to 5,000 kilograms. In

Die *goldene* Mitte

Die neuen Vakuumfüller von Handtmann sind universell einsetzbare Maschinen; der VF 820 nimmt die Brühwurstproduktion in den Fokus.

Die neuen Vakuumfüller-Modelle von Handtmann sind für Mittelbetriebe und größere Handwerksbetriebe mit Filialen gedacht. Beide Modelle sind universell für die allgemeine Lebensmittel-

verarbeitung geeignet, insbesondere aber für Fleisch, Fleischersatz, Suppen, Salate, Feinkost oder Convenienceprodukte. In der Kernkompetenz des Füllens und Portionierens haben die Maschinen-



Die Leistung des Handtmann-Vakuumfüllers liegt bei bis zu 1.200 Portionen pro Minute. /
The capacity of the Handtmann vacuum filler is up to 1,200 portions per minute.

bauer aus Biberach die neuen VF 820 und VF 828-Modelle für den Mittelbetrieb vorgestellt. Exzellente, reproduzierbare Produktqualität sei durch das schonende Förderprinzip des VF 800-Flügelzellenförderwerks und die integrierte, digitale Produktqualitätsüberwachung garantiert. Gleichzeitig sind vielseitige Anwendungen vorprogrammiert, denn zahlreiche Ausstattungsoptionen, Zusatzfunktionen und -module sowie digitale Features unterstützen eine vielseitig-wirtschaftliche Nutzung. Die Einbindung in komplexe Linienlösungen bis zur Verpackungseinheit ist einfach möglich.

Konstant und grammgenau

Kriterien wie hohe Lebensdauer, Robustheit auf Industriestandard und reduzierter Verschleiß für eine langzeitstabile Portioniergenauigkeit standen im Lastenheft der Entwickler. Eine grammgenaue Portionierpräzision ist bei beiden Modellen in allen Anwendungen garantiert, ob bei festeren, pastösen und flüssigen Konsistenzen oder Produktmassen von mittlerer Stückigkeit. Die Portionierleistung liegt bei bis zu 1.200 Portionen pro Minute.

Die besondere Stärke des VF 820 liegt im Anwendungsbereich von Brühwurstprodukten, sowohl als Clipanwendung als auch in der automatisierten Würstchenproduktion in Verbindung mit den Handtmann AL-Systemen. Den Produzenten bietet er dabei vielseitige Einsatzmöglichkeiten, konstant hohe Leistung und grammgenaue Qualität.

Beim VF 828 S lässt sich die Produktionsleistung flexibel skalieren und an sich verändernde Anforderungen anpassen. Die Variante VF 828 S3 stemmt eine konstant hohe Produktionsleistung bis zu 3.000 Kilogramm pro Stunde, die Variante S5 bis zu 5.000 Kilogramm. In Kombination mit dem integrierten Handtmann-Füllwolfsystem eignet sich der VF 828 S neben der Brühwurstproduktion auch für die Herstellung von Frisch- und Rohwurst sowie für Produkte aus gewolfem Material wie etwa Hackfleisch, Burger, Cevapcici oder Twister.

Beide Modelle bieten eine modern-zeitlose Gestaltung in aktuellem Hygienic Design mit automatisierten Vor- und Zwischenreinigungsprogrammen und einem optional integrierbaren UVC-Entkeimungsmodul.
www.handtmann.de/foodtec



Schonend produzieren mit dem Flügelzellenförderwerk. / Gentle production with the vane cell conveyor.

combination with the integrated Handtmann stuffing mincer system, the VF 828 S is suitable not only for scalded sausage production but also for the production of fresh and raw sausage as well as products made from minced material such as minced meat, burgers, cevapcici or twisters.

Both models offer a modern, timeless design in current hygienic design with automated pre-cleaning and intermediate cleaning programs and an optionally integrable UVC sterilization module.
www.handtmann.de/foodtec

GERMOS NESS

Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie
Installations for the Food Industry



GERMOS NESS – IHR PARTNER FÜR DEN EINZIGARTIGEN GESCHMACK!

...ob Fleisch, Wurst, Fisch, Geflügel oder Käse - wir veredeln Ihr Produkt.
Räuchern, Kochen, Kühlen, Reifen, Backen - Kontaktieren Sie uns!

Weitere Informationen:

GERMOS NESS GmbH & Co. KG | Eisenbahnstraße 3234, 73630 Remshalden
Phone +49 (0)7151/7001 0 | Email info@germosness.de | www.germosness.de



Der kompakte Vakuumkanter VCM 200 komplettiert die Hygienic Secure-Reihe von K+G Wetter.



Starker Alleskönner

Mit dem Vakuumkanter VCM 200 komplettiert K+G Wetter seine Industriekutter-Serie „Hygienic Secure“. Hauptmerkmal der Maschine ist die energieeffiziente AC-Antriebstechnik, die standardmäßig verbaut und annähernd wartungsfrei ist. „Wir haben bei der Entwicklung des neuen Vakuumkanter VCM 200 auf Praxiserfahrungen mit dem VCM 120, 360 und 550 Liter zurückgreifen können. Der VCM 200 ist sozusagen als Bindeglied zwischen der Kuttergröße für das Handwerk und den großen Industriekuttern 360 und 550 Liter hinzugekommen“, erklärt Konstruktionsleiter Andre Weyand.

Werkzeuglos klippen

Ein konstruktionstechnisches Highlight ist der geteilte Vakuumdeckel. Er ermöglicht eine schnellere Be- und Entladung der Kutterschüssel, da nur noch der vordere Teil des Deckels geöffnet werden muss. Der Messerdeckel mit herausnehmbarer Stauwand passt den Schneidraum an das jeweilige Produkt an. Die Dichtungsfreiheit ist ein weiterer Hygienevorteil. Denn der Bereich zwischen Kutterschüssel und Vakuumkanter kommt bei dieser Lösung komplett ohne Dichtung aus. Austausch, Verschleiß und Kontaminationsrisiken ge-

hören der Vergangenheit an. Der selbstjustierende Messerdeckelstreifen kann Reibungswiderstand durch seine vertikale Bewegungs- und Ausgleichsmöglichkeit reduzieren. So wird Materialabrieb und Verschleiß wirkungsvoll begegnet. Auch die Schüsselpilzaufgabe und der Schlüsselabstreifer lassen sich werkzeuglos entfernen und sind ebenfalls selbstjustierend. Das spart Zeit, ermöglicht eine sichere und einfache Reinigung und garantiert höchsten Hygienestandard. Die werkzeuglos zu öffnenden Reinigungsflappen im Vakuumkanter ermöglichen einen einfachen Zugang durch die großzügigen Öffnungen zum Kesselraum. Im Ergebnis sorgt das für hohe Produktsicherheit.

Rezepte per Software

Die Bedienung der Maschine erfolgt über ein intuitiv bedienbares, individuell programmierbares Touch-Panel. Alle relevanten Parameter der Maschine können darüber eingesehen werden. Im Servicefall sind sämtliche Daten schnell und unkompliziert abrufbar. Mit der Software CutControl wird der Maschinenführer Schritt für Schritt durch abgespeicherte Rezepturen geführt. Fehler in der Produktion sind so nahezu ausgeschlossen.
www.kgwetter.de

Strong *all-rounder*

The compact VCM 200 vacuum cutter completes K+G Wetter's Hygienic Secure series.

With the vacuum cutter VCM 200, K+G Wetter completes its industrial cutter series „Hygienic Secure“. The main feature is the energy-efficient AC drive technology, which is installed as standard and is virtually maintenance-free. „In developing the new VCM 200 vacuum cutter, we were able to draw on practical experience with the VCM 120, 360 and 550 liter. The VCM 200 has been added as a link, so to speak, between the cutter size for the trade and the large industrial cutters 360 and 550 liters,“ says design manager Andre Weyand.

Clipping without tools

A design highlight is the split vacuum lid. It enables faster loading and unloading of the cutter bowl, as only the front part of the lid needs to be opened. The cutter lid with removable baffle adapts the cutting chamber to the product in question. The absence of seals is another hygiene advantage. This is because the area between the cutter bowl and the vacuum chamber does not require a seal at all in the K+G Wetter solution. Replacement, wear and contamination risks are a thing of the past.

The self-adjusting knife cover strip can reduce frictional resistance through its vertical movement and compensation capability. This effectively counters material abrasion and wear. The bowl mushroom support and bowl wiper can also be removed without tools and are also self-adjusting. This saves time, enables safe and easy cleaning, and guarantees the highest standard of hygiene. The cleaning flaps in the vacuum chamber, which can be opened without tools, allow easy access through the generous openings to the chamber. As a result, this ensures high product safety.

Recipes via software

The machine is operated via an intuitive, individually programmable touch panel. All relevant machine parameters can be viewed via the panel. In the event of service, all data can be called up quickly and easily. The CutControl software guides the machine operator step by step through stored recipes. This virtually eliminates errors in production.
www.kgwetter.de

Gleichmäßiger *Garprozess*

GEA hat den Spiralofen CookStar 1000 für gegarte, knusprig panierte und geräucherte Produkte optimiert.

Der Spiralofen CookStar 1000 von GEA erreicht mit einer optimierten Wärmetauschertechnologie eine um bis zu 25 Prozent höhere Heiz- und Durchsatzleistung als seine Vorgänger. Er sorgt für knusprig-zarte Produktqualität mit perfektem Bräunungsgrad. Die zusätzliche Leistung wird genutzt, um sowohl horizontal als auch vertikal einen optimalen Luftstrom entlang des gesamten, 1.000-Millimeter breiten Bandes sicherzustellen. Das Ergebnis ist ein gleichmäßiger Garprozess mit einem geringeren Anteil überkochter Produkte. Das Garen in drei Zonen mit optimierter Turbo-Schnellgarzone und Luftstrom-



effizienz in Verbindung mit einem patentierten Mess- und Regulationssystem eröffnet neue Einstellungsmöglichkeiten. Unabhängig von den äußeren Gegebenheiten hält der CookStar in jeder Garzone den erforderlichen Taupunkt aufrecht. Je nach

Rezeptur können Taupunkte zwischen 45 und 95 Grad Celsius sowie Temperaturen im Bereich von 50 bis 250 Grad Celsius eingestellt werden. Das Bedienfeld ist nun größer und intuitiver, intelligente Automatikfunktionen erhöhen die Präzision, verbessern die technische Verfügbarkeit und erfordern weniger Eingriffe. www.gea.com

Uniformed *cooking process*

GEA has optimized the CookStar 1000 spiral oven for cooked, crispy breaded and smoked products.

GEA's CookStar 1000 spiral oven achieves up to 25 percent higher heating and throughput performance than its predecessors with an optimized heat exchanger technology. It ensures crispier product quality with a perfect degree of browning. The extra power is used to ensure optimum airflow both horizontally and vertically along the entire 1,000-millimeter-wide belt. The result is a uniformed cooking process with less overcooking. Due to the recipes dew points from 45 to 95°C and temperatures inbetween 50 and 250°C can be set. www.gea.com

Foto: GEA

RS 261: Das ultimative Würstchen-Abdrehsystem von RISCO



www.risco.de



Das RISCO-Abdrehsystem mit schwenkbarem Zwillingsskopf für alle Würstchen.

Hohe Produktionsleistung, da minimale Darmwechselzeiten.
Eine Abdrehtülle portioniert, auf die andere wird der Darm aufstreift.

Kurzer Produktweg für ein klar strukturiertes Produkt.

Vorteile:

- 30% höhere Produktivität durch den Zwillingsskopf
- Schnelle Portionierung mit Wurstaufhänge- oder Trennsystem
- Hygienisches Design für einfache Reinigung
- Produktlänge von 60 bis 1000 mm
- Exakte Gewichte und gleiche Würstlängen



Partner in your success

RISCO GmbH
73614 Schorndorf | Vorstadtstr. 61-67, Deutschland | Tel. 07181 9274-0 | Fax. 07181 9274-20 | info@risco.de



Victorinox
Präzise, schön, scharf

Ob schneiden, filetieren oder ausbeinen von Fleisch – für jeden Verwendungszweck hält Victorinox das richtige Werkzeug bereit. Die jüngste Innovation der Schweizer ist die Messerkollektion Fibrox Dual Grip. Die Schlacht- und Ausbeinmesser sind effiziente und präzise Werkzeuge, die gut in der Hand liegen und so das Auslösen und Zuschneiden von Fleisch erleichtern. Die Zwei-Komponenten-Griffe mit ergonomischer Form stützen Hand und Handgelenk, während die rostfreien Edelstahlklingen einfach durch das Fleisch gleiten. Die scharfen und präzisen Messern sind nicht nur wie gemacht für den professionellen Einsatz in der Fleischverarbeitung, sondern erfüllen neben Ergonomie, Handlichkeit und Langlebigkeit auch hohe Designansprüche. Die Messer werden am Victorinox-Hauptsitz in Ibach handgefertigt. www.victorinox.com/de

Victorinox
Precise, beautiful, sharp

Whether cutting, filleting or boning meat - Victorinox has the right tool for every purpose. The latest innovation from the Swiss is the Fibrox Dual Grip knife collection. The butchering and boning knives are efficient and precise tools that fit well in the hand, making it easier to strip and cut meat. The dual-component handles with ergonomic shape support the hand and wrist, while the stainless steel blades glide easily through the meat. The sharp and precise knives are not only made for professional use in meat processing, but also meet high design standards in addition to ergonomics, handiness and durability. The knives are handmade at Victorinox headquarters in Ibach. www.victorinox.com



Dostmann electronic
Taschen-Thermometer

Mit dem 100 Gramm leichten Klappthermometer ThermoJack (116 x 38 x 20 mm) präsentiert Dostmann electronic ein transportables Messinstrument für die Temperaturkontrolle an verschiedenen Einsatzorten. Das ca. 7 cm lange klappbare Fühlerrohr mit Einstechspitze ermöglicht Messungen bei Lebensmitteln, in Flüssigkeiten sowie unzugänglichen Orten. Mit der robusten Einstechspitze lässt sich überprüfen, ob Ware bei der Produktion ausreichend durchgekühlt ist oder die Kühlkette beim Transport lückenlos funktioniert. Beim Erhitzen von Lebensmitteln wird ermittelt, ob eine bestimmte Mindesttemperatur auch im Kern erreicht wurde. Die kurze Reaktionszeit ermöglicht bei einem Temperatursprung die Anzeige von 90 % der Endtemperatur (t90-Wert) in sechs Sekunden. Das LCD-Display zeigt die Temperatur in gut ablesbaren Ziffern mit einer Auflösung von 0,1°C an. Das Thermometer misst zwischen -20°C und +250°C bei Betriebstemperaturen zwischen 0°C und +50°C. Die Genauigkeit beträgt +/-0,5°C im Messbereich zwischen -20 und 150°C. Als Stromversorgung dient eine 3,0-V-Knopfzelle, die einen Dauerbetrieb bis zu 200 Stunden ermöglicht. www.dostmann-electronic.de

Multivac
Spraysystem für Aufschnitt

Das innovative Spraysystem Sustainable Liquid Interleaving von Multivac ist eine nachhaltige Lösung zum Verpacken von dünn geschnittenem, stark haftendem Aufschnitt. Dadurch kann auf die marktübliche Trennfolie für Lebensmittel (Interleaver) zwischen den Aufschnittscheiben verzichtet werden. Roher Schinken und ähnliche Produkte lassen sich ansprechend in der Packung präsentieren und sind für die Verbraucher leicht und sauber zu entnehmen. Präzisionsdüsen des Spraysystems zerstäuben ein flüssiges, geschmacks- und geruchsneutrales Trennmittel, das auf die jeweiligen Produkteigenschaften des Aufschnitts, etwa den Fettgehalt, abgestimmt ist. Es wird gleichmäßig auf die Unterseite der Scheiben aufgetragen. So wird die Haftung zwischen den einzelnen Scheiben reduziert, das Produkt selbst (Geschmack, Geruch, Farbe) jedoch nicht erkennbar verändert. Das System lässt sich problemlos in bestehende Slicerlinien integrieren. www.multivac.com

Multivac
Spray system for cold cuts

Multivac's innovative Sustainable Liquid Interleaving spray system is a sustainable solution for packaging thinly sliced, highly adhesive cold cuts. This eliminates the need for the standard food release film (interleaver) between slices of cold cuts. Raw ham and similar products can be attractively presented in the pack and are easy and clean for consumers to remove. Precision nozzles of the spray system atomize a liquid, tasteless and odorless separating agent that is matched to the respective product properties of the cold cuts, such as fat content. It is applied evenly to the underside of the slices. This reduces adhesion between the individual slices, but does not noticeably change the product itself (taste, odor, color). The system can be integrated into existing slicer lines. www.multivac.com



LASKA



Maximale Hygiene.

laska.at

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

Neue Maßstäbe beim Hygienic Design senken Reinigungszeit und -kosten.



Unabhängig getestet und zertifiziert

Als weltweit erstes Unternehmen ist es uns gelungen für den WWR 200 die HDW-Zertifizierung (nach Hygienic Design Weihenstephan*) zu erhalten. Zusätzlich wurden die Komponenten vom renommierten Fraunhofer Institut getestet und zertifiziert.

Intelligenter Autopilot

Die Geschwindigkeit der Zubringerschnecke wird abhängig zur Stromaufnahme des Antriebs der Arbeitsschnecke und des Schneidsatzes geregelt. Schont das Material und steigert den Output im Schnitt um 50 %.

Optimierte Winkelkonstruktion

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

Einheitliches Bedienpanel

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

Für *perfekten Kochschinken*

Die Vakuuffüllmaschine XP1 von Vemag schafft Platz für ganze Muskelstücke und revolutioniert so die Kochschinkenproduktion.

Kochschinken gehört zu den beliebtesten Fleischwaren deutscher Verbraucher. Saftig, lecker, eiweißreich und mit wenig Kalorien ist er ein echter Leckerbissen und ein Multitalent in der Küche, das vielseitig zum Einsatz kommt: Als Brotbelag, in Saucen, auf der Pizza oder zu Spargel – für viele Feinschmecker kaum wegzudenken. Jeder Privathaushalt kauft pro Jahr statistisch mehr als zwei Kilogramm Kochschinken.

Ganze Stücke aus hinteren Muskelpartien

Das fett- und sehnenfreie Fleisch für Kochschinken stammt traditionell aus den vier hinteren Muskelpartien des Schweins: Hüfte, Nuss, Ober- oder Unterschale. Zur Vorbereitung für die Schinkerstellung wird eine Salzlake injiziert. Anschließend wird das Fleisch im Tumbler massiert. Die Lake verteilt sich gleichmäßig im Fleisch, die Muskelstruktur wird gelockert und das Eiweiß aktiviert. Das verbessert den Scheibenzusammenhalt des Endprodukts, ermöglicht eine zarte Konsistenz und erhöht die Gewichtsausbeute. Dieser Vorgang sollte unter Vakuum stattfinden, um eine Schaumbildung durch das hier bereits austretende Eiweiß zu vermeiden, die im Endprodukt zwischen den Stücken sonst zu einem unerwünschten Schnitt-



bild führt. Positiv wirkt sich das Tumbeln unter Vakuum auch auf die Pökelfarbbildung und Farbhaltung sowie auf die Ausbeute und den Scheibenzusammenhalt aus.

Die getumbelten Muskelstücke müssen anschließend in Form gebracht werden und durchlaufen dann einen Garprozess bis zu einer Kerntemperatur von 67 bis 68°C. Durch Hitze

For the *perfect cooked ham*

The vacuum filling machine XP1 from Vemag creates space for whole muscle pieces and thus revolutionizes the cooked ham production.

Cooked ham is one of the most popular meat products among German consumers. Juicy, delicious,

high in protein and low in calories, it is a real delicacy and an all-rounder in the kitchen that is used in many ways: as a top-

Foto: Vemag Maschinenbau



LET'S GET TROPICAL!

Urlaubsfeeling für zuhause...

Tropische SUN SPICE Sorten ab sofort erhältlich.



Vertriebs GmbH

SPM * Sun Products Vertriebs GmbH – Karlsruhe

☎ 0721/62811-21 - www.sun-products.de



▲ Perfekte Evakuierung: Das Total Vaccum Prinzip basiert auf einer Vakuumfüllmaschine mit Vakuum- und Vorratsstrichter. / Perfect evacuation: The Total Vaccum principle is based on a vacuum filling machine with vacuum and supply hopper.



▲ Die Lagerung der Förderkurve macht das System besonders langlebig, ein großer Auslass garantiert bei der XP1 den produktschonenden Transport. / The bearing of the conveying curve makes the system especially durable, and a large outlet on the XP1 guarantees gentle product transport.

denaturiert und koaguliert das Eiweiß, die Fleischstücke verbinden sich und der Schinken wird schnittfest. Hier erhält er seine appetitliche Pökelfarbe und das gewünschte Aroma. Im Handwerk werden die Muskelstücke traditionell in Formen gelegt, gepresst und anschlie-

ßend gekocht. Bei der industriellen Herstellung kommt eine Füllmaschine ins Spiel, die die gepökelteten Muskelstücke vor dem thermischen Prozess in entsprechende Därme oder alternativ in einen Tiefzieher füllt. Wesentlich bei diesem Vorgang ist der Erhalt der Muskel-

ping for bread, in sauces, on pizza or with asparagus - many gourmets can hardly imagine life without it. Each private household buys statistically more than two kilograms of cooked ham per year.

Whole pieces from the back of the muscle

The fat- and sinew-free meat for cooked ham traditionally comes from the four rear muscle sections of the pig: rump, nut, upper or lower shell. In preparation for ham production, a brine is injected. The meat is then massaged in a tumbler. The brine is evenly distributed in the meat, the muscle structure is loosened and the protein is activated. This improves the slice cohesion of the final product, allows for a tender consistency and increases the weight yield. This process should be carried out under vacuum to avoid foaming caused by the protein already escaping here, which otherwise leads to an undesirable cut appearance in the end product between the pieces.

Tumbling under vacuum also has a positive effect on curing color formation and color retention as well as on yield and slice cohesion.

The tumbled muscle pieces must then be shaped and then undergo a cooking process to a core temperature of 67 to 68°C. Heat denatures and coagulates the protein, the meat pieces join together and the ham becomes firm to the slice. Here it receives its appetizing cured color and the desired aroma.

Stuffing process crucial for quality

In artisanal production, the muscle pieces are traditionally placed in molds, pressed and then cooked. In industrial production, a stuffing machine comes into play that fills the cured muscle pieces into appropriate casings or, alternatively, into a deep-drawing machine before the thermal process. Essential in this process is the preservation of the muscle structure, so that the valuable pieces of meat are preserved - only in this way can a high-quality cooked ham be produced. Hollow spots, which promote jelly sedimentation, must be avoided in order to ensure optimum cohesion of the end product.

These requirements are met by the XP1 vacuum stuffing machine from Vemag, which was specially designed for ham production. Here, the heart of the filling machine plays a decisive role: the wear-free Vemag conveying cam, which transports the filling material particularly gently from the infeed to the discharge of the machine.

Space for whole muscle pieces

The size of the conveying curve sets new standards in ham production, because a single chamber offers enough space for whole muscle pieces, which are thus conveyed gently. The large infeed of the machine is adapted accordingly and also offers sufficient volume for complete pieces of ham. At



struktur, damit die wertvollen Fleischstücke erhalten bleiben – nur so kann ein hochwertiger Kochschinken entstehen. Hohlstellen, die den Geleeeinsatz begünstigen, müssen vermieden werden, um den optimalen Zusammenhalt des Endprodukts zu gewährleisten.

Diese Voraussetzungen erfüllt die Vakuumfüllmaschine XP1 von Vemag, die speziell für die Schinkenproduktion konstruiert wurde. Hier spielt das Herzstück der Füllmaschine

eine entscheidende Rolle: die verschleißfreie Vemag-Förderkurve, die das Füllgut schonend vom Ein- zum Auslauf der Maschine transportiert.

Platz für ganze Muskelstücke

Die Größe der Förderkurve setzt bei der Schinkenproduktion neue Maßstäbe, denn eine einzelne Kammer bietet genügend Platz für ganze Muskelstücke, die damit produktschonend gefördert werden. Der

slow speed, the machine conveys the valuable product absolutely gently and yet with an extremely high output rate.

Thanks to the Vemag Duo Drive with two separate drives for the conveying curve and the infeed, the infeed can be individually and optimally adapted to the product. The machine builders from Verden thus ensure intensive forced feeding of the filling material into the conveying element.

Wear-free technology

The conveying cam of the XP1 is mounted on bearings, thus not touching the conveying cam housing and is wear-free. Only the seals need to be replaced after a certain period of operation. This replacement can be done by the user himself at the machine, no VEemag support is necessary here. The machine remains in place and does not have to be

dismantled. The conveyor also does not have to be replaced and lasts for the life of the machine. This generates high machine availability and low service costs.

With the „Intelligent Handling and Assembling System“, the company also offers a solution on which all parts that can be removed and need to be cleaned, such as the conveyor cam and conveyor cam housing, find their place. There, they can be conveniently deposited, cleaned and stored until reassembly. Here, Vemag scores with the flexibility of its machine design: If, for example, the machine is to be operated with a different type of meat or with a different attachment for a change in production, this solution enables fast, hygienic (intermediate) cleaning and rapid assembly of the parts. The proven box-in-box system protects the sensitive

Foto: Vemag Maschinenbau

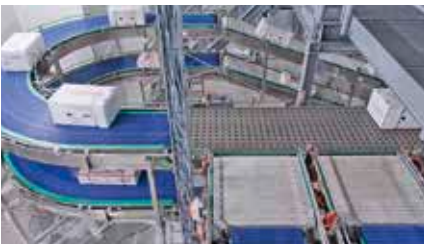
- Automatisierungstechnik
- Intralogistik/Lagertechnik
- Rohrbahnfördertechnik
- Behälter-/Kartonfördertechnik
- Zerlegetechnik
- Sonderlösungen



Helmers Maschinenbau GmbH



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





▲ Mit dem Intelligent Handling & Assembling System bietet Vemag bei der XP1 eine Lösung, auf der alle ausbaubaren und zu reinigenden Teile ihren Platz finden. / With the Intelligent Handling & Assembling System, Vemag offers a solution for the XP1 on which all parts that can be removed and need to be cleaned can be placed.

große Einlauf der Maschine ist entsprechend angepasst und bietet ebenso ausreichend Volumen für komplette Schinkenstücke. Mit langsamer Drehzahl transportiert die Maschine das wertvolle Füllgut schonend und trotzdem mit einer hohen Ausstoßleistung.

Per Vemag Duo Drive mit zwei getrennten Antrieben für Förderkurve und Zubringung kann die Zuführung individuell und optimal auf das Füllgut abgestimmt werden. Die Maschinenbauer aus Verden gewährleisten somit eine intensive Zwangsführung des Füllgutes in das Förderelement.

Verschleißfreie Technologie

Die Förderkurve der XP1 ist gelagert, berührt dadurch nicht das Förderkurvengehäuse und ist verschleißfrei. Notwendig ist lediglich der Wechsel von Dichtungen nach einer gewissen Betriebsdauer. Diesen Austausch kann der Anwender selbst an der Maschine vornehmen, hier ist kein Vemag-Support notwendig. Die Maschine verbleibt an ihrem Standort und muss nicht demontiert werden. Auch das Förderwerk muss nicht getauscht werden

electronic components of the machine from moisture during the cleaning process.

Air-free filling under vacuum

In order to extract even more oxygen from the raw material, Vemag's machine concept features two separate vacuum areas that are controlled independently of each other and can thus be optimally matched to the filling material.

In addition to the usual vacuum system on the conveying element, Vemag offers the optional Total Vacuum System TVS149. This has a vacuum hopper instead of an open hopper. This vacuum hopper is connected to a storage container from which the compound is sucked

in via a pipe connection. The closed hopper of the filling machine means that the product can now be kept under vacuum for longer during the filling process.

This additional time under vacuum significantly intensifies the deaerating effect and guarantees outstanding quality in the end product. The unique selling point of the solution is that the TVS149 is offered as an option. If the user does not have sufficient space in his production rooms, he can also carry out ham production with the XP1 in conjunction with the open hopper of the filling machine.

Everything under touch control

All settings on the system are made using the intuitive operation of icons on the filling machine display. This control system is individually programmable, assigns all settings to complete filling programs, and stores the setting values. In this way, they are immediately available again the next time the stored program is started, ensuring consistent quality thanks to the same filling parameters. For troubleshooting, instructions are displayed by means of pictograms which the operator can easily implement. The new control system can also be networked with Vemag Smart Link 4.0 to make operating processes more transparent and increase machine availability.



AUTOR VITALI KLEMMER

Vitali Klemmer ist gelernter Fleischer und Fleischermeister, studierte dann Lebensmitteltechnologie, Fachrichtung Fleisch. Zunächst war er bei Vemag im

Versuch tätig, wechselte als Fachberater zum Bereich Füllmaschinen, anschließend in den Bereich Formen und Wolfen. Mit seinen umfangreichen Erfahrungen ist er heute Product Manager Sales für Füllmaschinen und Clip-Anwendungen.



AUTHOR VITALI KLEMMER

Vitali Klemmer is a trained butcher and master butcher, then studied food technology, specializing in meat. He initially worked in testing at Vemag, then moved

to the Filling Machines Division as a technical advisor, followed by the Molding and Grinding Division. With his extensive experience, he is now Product Manager Sales for filling machines and clip applications.

XP1 maintains natural muscle structure

Conclusion: first-class product quality by preserving the natural muscle structure, a market-leading output performance, maximum productivity through flexible use for further products made of small-piece material, and minimal service costs, coupled with conveyor cam and conveyor cam housing that last an entire machine life without wear, make the XP1 a revolutionary pro in industrial ham production.

www.vemag.de/en

und hält ein Maschinenleben lang. Dies generiert eine hohe Maschinenverfügbarkeit und geringe Servicekosten.

Mit dem „Intelligent Handling and Assembling System“ bietet das Unternehmen zusätzlich eine Lösung, auf der alle ausbaubaren, zu reinigenden Teile, wie Förderkurve und Förderkurvengehäuse, ihren Platz finden. Dort können sie bequem abgelegt, gereinigt und bis zum Wiedereinbau aufbewahrt werden.

Hier punktet Vemag mit der Flexibilität seiner Maschinenkonzeptionierung: Soll die Maschine für einen Produktionswechsel beispielsweise mit einer anderen Fleischsorte oder mit einem anderen Vorsatzgerät betrieben werden, ermöglicht diese Lösung die schnelle, hygienische (Zwischen-) Reinigung und zügige Montage der Teile. Das bewährte Box-in-Box System schützt die sensiblen Elektronikbauteile der Maschine vor Feuchtigkeit während des Reinigungsvorgangs.

Luftfreies Füllen unter Vakuum

Um dem Rohmaterial noch mehr Sauerstoff zu entziehen, weist das Maschinenkonzept von Vemag zwei getrennte Vakuumbereiche auf, die unabhängig voneinander gesteuert werden und somit optimal auf das Füllgut abzustimmen sind.

Neben dem üblichen Vakuumsystem am Förderelement bietet Vemag optional das Total Vacuum System TVS149 an. Dieses verfügt über einen Vakuumtrichter, statt eines offenen Trichters. Dieser Vakuumtrichter ist mit einem Vorratsbehälter verbunden, aus dem die Masse über eine Rohrverbindung eingesaugt wird. Durch den geschlossenen Trichter der Füllmaschine kann nun das Füllgut während des Füllprozesses länger unter Vakuum gehalten werden.

Diese zusätzliche Zeit unter Vakuum intensiviert in Summe die entlüftende Wirkung

deutlich und garantiert eine herausragende Qualität beim Endprodukt. Alleinstellungsmerkmal der Lösung ist, dass das TVS149 optional angeboten wird. Verfügt der Anwender nicht über ausreichend Platz in seinen Produktionsräumen, kann er die Schinkenproduktion auch mit der XP1 in Verbindung mit dem offenen Trichter der Füllmaschine durchführen.

Alles im Griff mit Touch-Steuerung

Alle Einstellungen am System werden über die intuitive Bedienung von Symbolen am Display der Füllmaschine vorgenommen. Diese Steuerung ist individuell programmierbar, ordnet alle Einstellungen kompletten Füllprogrammen zu und speichert die Stellwerte. Auf diese Weise stehen sie beim nächsten Start des abgelegten Programms sofort wieder zur Verfügung und sorgen für gleichbleibende Qualität durch gleiche Füllparameter.

Für die Behebung von Fehlermeldungen werden Anleitungen mittels Piktogrammen angezeigt, die der Bediener leicht umsetzen kann. Die neue Steuerung ist darüber hinaus mit Vemag Smart Link 4.0 vernetzbar, um Betriebsabläufe transparenter darzustellen und die Maschinenverfügbarkeit zu erhöhen.

XP1 erhält natürliche Muskelstruktur

Das Fazit: Erstklassige Produktqualität durch Erhalt der natürlichen Muskelstruktur, eine marktführende Ausstoßleistung, maximale Produktivität durch den flexiblen Einsatz für weitere Produkte aus kleinstückigem Material und minimale Servicekosten, gepaart mit Förderkurve und Förderkurvengehäuse, die verschleißfrei ein ganzes Maschinenleben halten, machen die XP1 von Vemag zu einem revolutionären Profi in der industriellen Schinkenproduktion.

www.vemag.de

niroflex



Schnittmehrender Handschuh – Schnittschutzklasse F
Lebensmittelverarbeitende Industrie

OUT NOW!

■ 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

BlueCut comfort



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

FUCHS
Taste Solutions

FIREFOX GERÖSTETE GEWÜRZE

Die Alternative für Röst- und Karamellaromen

Die FireFox-Vorteile

- 100% natürlich
- Deklaration als „geröstetes Gewürz“
- natürliche Alternative zu Röst- und Karamellaromen
- ohne Brandnoten, da keine verbrannten Partikel entstehen
- vielseitig verwendbar für Marinaden und Saucen auf Geflügel, Schwein und Rind
- niedrige Mikrobiologie



www.fuchsspice.com • info@fuchsspice.com

In der Fleisch- und Lebensmittelproduktion hat sich längst ein Markt für Maschinen und Anlagen aus zweiter Hand gebildet. Die Geschäftsmodelle dafür sind vielfältig.

First Class aus zweiter Hand

Nein, es muss nicht immer nagelneu sein. In der Fleisch- und Lebensmittelproduktion sind Gebraucht-/Second-hand-Anlagen längst mehr als ein Geheimtipp. Denn neue Maschinen sind nicht immer nur state-of-the-art, innovativ und/oder effizient, sondern bisweilen auch ein teures Vergnügen. Es gibt eine Reihe von Beispielen, wie Produzenten auf dem Gebrauchtmärkte für Maschinen brauchbare Lösungen finden können. Und die Hersteller der Anlagen können vom Gebrauchtmärkte in Gestalt von lukrativen Servicemodellen profitieren.

Ein Beispiel ist Reich FoodSystems aus dem schwäbischen Urbach im Großraum Stuttgart. Das Unternehmen hat sich auf die Lieferung von überholten Koch-, Räucher- und Reifeanlagen spezialisiert und in den vergangenen Jahren einen starken Aufwärtstrend erlebt. „Gebrauchtanlagen, geliefert mit Garantie vom Fachbetrieb, sind mehr denn je gefragt“, versichert Danja Reich von Reich FoodSystems. Das liege „an



einem größer werdenden Bedarf an Anlagen zur Veredelung von Fleischwaren, aber auch am interessanten Preis, verglichen mit entsprechenden Neuanlagen.“ Das Angebot an Anlagen für das Handwerk und die Industrie werde immer größer.

Gebraucht ist nachhaltig

Außer rein technischen Gesichtspunkten spricht auch die Nachhaltigkeit für gebrauchte Anlagen. Danja Reich: „Viel stärker als früher tritt das Umweltbewusstsein in den Vordergrund. Warum sollte eine noch gute, intakte Anlage mit kleinen Defekten gleich verschrottet werden? Ein solches Verhalten ist nicht mehr zeitgemäß.“

Gründlich überholten Anlagen bescheinigt Reich grundsätzlich die gleiche Lebensdauer wie Neuanlagen, weil sämtliche Verschleißteile wie Ventile, pneumatische Zylinder oder Heizelemente gegen Neuteile getauscht werden. Bei



Second hand *first class*

In meat and food production, a market for second-hand machinery and equipment has long been established. The business models therefor are diverse.

No, it doesn't always have to be brand new. In meat and food production, used/second-hand equipment has long been more than an insider tip. After all, new machines are not always state-of-the-art, innovative and/or efficient, but sometimes also an expensive pleasure. There are a number of examples of how producers can find viable solutions on the used machinery market. And equipment manufacturers can benefit from the second-hand market in the form of lucrative service models.

One example is Reich Food-Systems from Urbach near Stuttgart. The company specializes in the supply of refurbished cooking, smoking and maturing equipment and has seen a strong upward trend in recent years. "Used equipment, delivered with a guarantee from a specialist company, is more in demand than ever," asserts Danja Reich of Reich Food-Systems. This is "due to a greater need for plants for the refinement of meat products, but also to the interesting price, compared with corresponding new plants". The range of equipment for the trade and industry is becoming ever larger, she adds.

Used is sustainable

Apart from purely technical aspects, sustainability also speaks in favor of used equipment. Danja Reich: "Environmental awareness is becoming much more important than it used to be. Why should a still good, intact plant with minor defects be scrapped straight away? Such behavior is no longer in keeping with the times." She attests that thoroughly overhauled plants gen-

erally have the same service life as new plants because all wearing parts such as valves, pneumatic cylinders or heating elements are replaced with new parts. During a general overhaul, he says, the plant control system is replaced by state-of-the-art, reliable micro-electronics. The chamber body itself is predestined for long service due to its predominantly stainless steel construction. Anyone who is not sure about his choice can obtain comprehensive advice from Reich Food-Systems. And this from first hand: Company boss Wolfgang Reich cares personally for the concerns of the (prospective)customers. In more than 40 years he has been involved in the manufacture of smoking systems, he has literally amassed a wealth of experience.

www.reich-foodsystems.com

Search engine for machines

A company that is still fairly young is TradeMachines.

Räuchern-Garen-Reifen ist unsere Passion

Räucher- u. Reifeanlagen vieler Fabrikate für Industrie u. Handwerk fachgerecht überholt.

Beispiel:



VEMAG 2, 4 Wg + Klimaanlagen
SCHRÖTER 1, 2, 4 Wg + Klima
MAUTING 2, 3, 4 Wg
MAURER 1, 2, 3, 4 Wg + Klima
TRAVAGLINI versch. Größen

REICH FoodSystems GmbH

D - 73660 Urbach T: 07181 990953

info@reich-foodsystems.com

www.reich-foodsystems.com

Heico Koch, a mechanical engineer with many years of online experience, developed this online search engine for used machinery for both buyers and sellers in 2013. A previously scattered and fragmented offer on the internet is bundled by TradeMachines on a single website, thus creating an overview of the global offer. Sales, which used to take place mainly through personal contact, should be history. Since 2020, a team of 14 people has been taking care of all the day-to-day business as well as constantly improving the search engine. The further development of the website is managed by Janka Kemper. TradeMachines is a meta search service that lists used machinery from manufacturers, dealers and auctioneers in order to offer its users unique

access to the global machinery spectrum. So machines from next door as well as from the other end of the world. "The user can only benefit from this," says Janka Kemper. Just a few clicks are enough to find a suitable machine. Time-consuming research on countless websites with umpteen tabs open becomes superfluous. If a user is interested in one of the listed machines, TradeMachines forwards him or her directly to the vendor's website. This redirection and direct connection of seller and buyer is also the goal of TradeMachines, because it creates 100% transparency for both sides and the sellers gain greater visibility online with their offers. The company updates the entire machine inventory every 12 hours and is therefore always up to date. Users also

einer Generalüberholung werde die Anlagensteuerung durch eine hochmoderne, zuverlässige Mikroelektronik ersetzt. Der Kammerkorpus selbst sei durch die überwiegend angewandte Edelstahlbauweise für einen langen Einsatz geradezu prädestiniert. Wer sich seiner Sache nicht sicher ist, kann sich bei Reich FoodSystems umfassend beraten lassen. Und das aus erster Hand: Firmenchef Wolfgang Reich kümmert sich persönlich um die Anliegen der Interessenten und Kunden. In den über 40 Jahren seiner Tätigkeit bei der Herstellung von Räucheranlagen ist buchstäblich ein reicher Erfahrungsschatz zusammengekommen. www.reich-foodsystems.com

Suchmaschine für Maschinen

Ein noch ziemlich junges Unternehmen ist TradeMachines. Heico Koch, promovierter Maschinenbauingenieur mit langjähriger Online-Erfahrung, entwickelte 2013 diese Online-Suchmaschine für Gebrauchsmaschinen sowohl für Käufer als auch Verkäufer. Ein bis dahin im Internet verstreutes und fragmentiertes Angebot bündelt TradeMachines auf einer einzigen Website und schafft damit einen Überblick über das weltweite Angebot. Verkäufe, die früher hauptsächlich über persönliche Kontakte abliefen, sollten Geschichte sein. Seit 2020 kümmert sich ein Team von 14 Mitarbeitern um das Alltagsgeschäft sowie um die ständige Verbesserung der Suchmaschine. TradeMachines ist ein Metasuchdienst, der Gebrauchsmaschinen von Herstellern, Händlern und Auktionatoren listet, um seinen Nutzern einen einzigartigen Zugriff auf das weltweite Maschinenspektrum bieten zu können. Also Maschinen von nebenan ebenso wie vom anderen Ende der Welt. „Davon kann der Nutzer nur profitieren“, sagt Janka Kemper, die die Weiterentwicklung der Webseite managt. Nur wenige



Dokumentation der Anlagen bei Industrial Auctions. / Documentation of the sites at Industrial Auctions.

Klicks reichen aus, um eine passende Maschine zu finden. Eine aufwändige Recherche auf unzähligen Websites mit zig geöffneten Tabs wird überflüssig. Hat ein Nutzer Interesse an einer gelisteten Maschine, wird dieser von TradeMachines zur Website des Anbieters weitergeleitet. Diese Weiterleitung und direkte Verbindung von Verkäufer und Käufer ist auch das Ziel von TradeMachines, denn es schafft vollkommene Transparenz für beide Seiten und die Verkäufer erlangen online mit ihren Angeboten eine größere Sichtbarkeit. Das Unternehmen aktualisiert den gesamten Maschinenbestand alle zwölf Stunden und ist somit immer brandaktuell. User müssen auch keine Provisionen oder andere Risiken fürchten, denn mit dem eigentlichen Kaufabschluss hat die Suchmaschine nichts zu tun. Dem Verkäufer wird für tatsächlich weitergeleitete Kaufinteressenten nur ein vorab vereinbarter Cent-Betrag berechnet. Nach Angaben des Unternehmens besuchen monatlich mehr als 500.000 Interessenten die Webseite. Diese treffen auf über 450.000 Verkaufsangebote aus 59 Ländern, welche in neun Hauptindustrien unterteilt sind: Baumaschinen, Metallbearbeitung, Agrarwirtschaft, Holzbearbeitung, Gabelstapler, Nutzfahrzeuge, Verfahrenstechnik, Lebensmittel sowie Kunststoff. www.trademachines.de

Auktionen mit Fahrplan
Ebenfalls noch ziemlich jung ist Industrial Auctions aus den

Industrial Auctions

Profis in Online-Auktionen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Online-Auktion von Maschinen und Inventar wegen beendeten der Geschäftsaktivitäten Redecker Fleischwaren GmbH in Sternwede (DE)

Redecker
Fleischwaren GmbH

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie am ehemaligen Standort der Deli-Pack in Boxtel (NL)

dp
deli pack bv

Registrier kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abholen

www.Industrial-auctions.com

Fotos: Industrial Auctions, TradeMachines.



do not have to pay commissions or other risks, because the search engine has nothing to do with the actual purchase. The seller is only charged a pre-agreed cent amount for prospective buyers who are actually referred.

According to the company, more than 500,000 potential buyers visit the website every month. They encounter more than 450,000 sales offers from 59 countries, which are divided into nine main industries: construction machinery, metalworking, agribusiness, woodworking, forklifts, commercial vehicles, process engineering, food and plastics.

www.trademachines.de

Auctions with timetable

Industrial Auctions from the Netherlands is also still quite young. The company has been organizing auctions for machinery and equipment from the food industry throughout Europe for a good ten years. The business model: in the dynamic environment of food and meat production, failures, mishaps and bankruptcies are sometimes inevitable. Here a slaughterhouse too much, there a production plant, which must close because of hygiene deficiencies, there a business termination, because the generation change in the top management does not succeed. These are just three examples that put Industrial Auctions on the map.

The Eindhoven-based company organizes auctions throughout Europe, with worldwide

marketing of the offers. On-site auctions are supplemented by online auctions. To ensure the transparency, project managers are available to interested parties for ongoing information on the status of bids and activities. For example, they clear up any ambiguities about the origin of the machinery to be auctioned off or provide detailed information as required.

Each auction runs for around three weeks. If necessary, offers are updated daily online with pictures, background info, questions from potential buyers are answered, visiting days are organized.

Another option for a first-class production with second-hand plant and machinery.

www.industrial-auctions.com

Christian Blümel

Niederlanden. Seit gut zehn Jahren organisiert das Unternehmen in ganz Europa Auktionen für Maschinen und Anlagen aus der Nahrungsmittelindustrie.

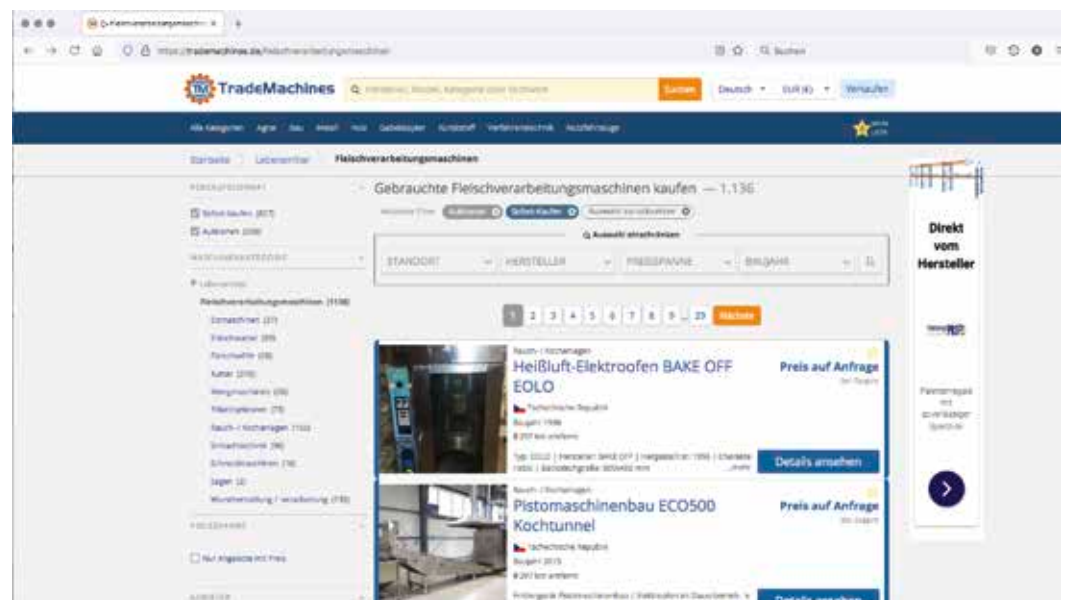
Das Geschäftsmodell: Im dynamischen Umfeld der Lebensmittel- und Fleischproduktion bleiben bisweilen auch Misserfolge, Pannen und Pleiten nicht aus. Hier ein Schlachthof zuviel, dort ein Produktionsbetrieb, der wegen Hygiene-mängeln schließen muss, da eine Geschäftsaufgabe, weil der Generationswechsel in der Führungsspitze nicht gelingt. Nur drei Beispiele, die das Online-Auktionenhaus Industrial Auctions auf den Plan rufen.

Das Unternehmen aus Eindhoven organisiert Auktionen in ganz Europa; mit einer weltweiten Vermarktung der Angebote. Versteigerungen vor Ort werden dabei durch Online-Auktionen ergänzt. Um eine größtmögliche Transparenz zu gewährleisten, stehen den Interessenten Projektverantwortliche für laufende Informationen zum Stand der Angebote und Aktivitäten zur Verfügung. Sie räumen zum Beispiel Unklarheiten über die Herkunft der zu ersteigern-

den Anlagen und Maschinen aus oder liefern bei Bedarf Detailinformationen. Jede Auktion folgt einem strikten Fahrplan. Für die Registrierung und Profilierung aller Anlagen und Angebote nimmt sich das Team bei Bedarf mehrere Tage Zeit vor Ort, um alles von A bis Z zu erfassen. Das Angebotsspektrum einer Auktion reicht dabei von 100 bis zu 2.000 Artikeln. Im Rahmen der Registrierung werden alle Anlagen und Maschinen ausführlich beschrieben und mit Bildmaterial aus unterschiedlichen Perspektiven dokumentiert. Die interessierte Kundschaft kann sich daher auch ohne einen Vor-Ort-Besuch ein vollständiges und glaubwürdiges Bild machen. Die Online-Auktionen laufen dann in der Regel rund drei Wochen lang. Wenn nötig, werden Angebote täglich online mit Bildern, Hintergrundinformationen und präziser Kategorisierung aktualisiert sowie Fragen potentieller Kaufinteressenten beantwortet. Besuchstage organisiert Industrial Auctions im Austausch mit den jeweiligen Angebotsverantwortlichen. Eine weitere Option also, um mit Anlagen und Maschinen aus zweiter Hand eine First-Class-Produktion aufzubauen.

www.industrial-auctions.com

Christian Blümel





Die Evolution *des Räucherns*

Food Press Systems®

Bacon – neu in Form!

Überzeugen Sie sich! Jetzt gleich Produktkatalog anfordern oder Termin vereinbaren unter **+49 (0) 9827 354** und **anfrage@eberhardt-gmbh.de**

BAYERN'S BEST 50
PREISTRÄGER 2020

Eberhardt
Food Press Systems®

www.eberhardt-gmbh.de

Die Universalräucheranlage Airmaster® IC InterCooler von Reich zeigt ihre Qualitäten im Arbeitsalltag der Spessart-Metzgerei Häuser.

Der Airmaster® IC InterCooler ist eine Weiterentwicklung der Universalräucheranlagen. Er kombiniert die Funktionen und Eigenschaften einer Universalräucheranlage und einer Intensivkühlanlage. Die Hybrid-Anlage realisiert alle thermischen Prozesse wie Rösten, Trocknen, Räuchern, Kochen, Duschen oder Intensivkühlen in einer einzigen Maschine. In der der Metzgerei Häuser in Laufach bei Aschaffenburg bewährt sich der Airmaster vor allem bei der Produktion von Würstchen im Naturdarm.

Erfolgsgeschichte im Spessart

Die Spessart-Metzgerei wurde von Metzgermeister Herbert Häuser 1952 in Laufach gegründet. Der Familienbetrieb produziert seither Fleisch- und Wurstwaren, wuchs kontinuierlich und entwickelte sich mit heute 17 Verkaufsstellen, einer modernen Wurstmanufaktur sowie einem leistungsfähigen Catering zu einem der führenden Unternehmen seiner Zunft in der Region rund um Aschaffenburg.

Regionalität und Nachhaltigkeit zählt die Metzgerei zu ihren elementaren Erfolgsfaktoren. Eine sorgfältige Fleischauswahl sowie traditionelle Rezepturen garantieren Frische und hohe Qualität. Viele Mitarbeiter werden im Betrieb ausgebildet und so an die Unternehmensphilosophie herangeführt. Inzwischen beschäftigt Geschäftsführer Marco Häuser mehr als 250 Fachleute in den unterschiedlichen Unternehmensbereichen.

Fotos: Metzgerei Häuser/Reich Thermoprosesstechnik

Im September 2016 investierte das Unternehmen in neue Anlagen von Reich. Darunter ist auch ein Airmaster IC InterCooler, der zum Beispiel die Herstellung von Würstchen im Naturdarm verkürzt, vereinfacht und ein saftig-pralles Endprodukt verspricht.

Würstchen prall und saftig

Im Vergleich zu einer Universalräucheranlage (UK) mit einer separaten Intensivkühlanlage ist der Airmaster IC InterCooler die kostengünstigere Lösung. Ähnliches gilt im Vergleich mit halbkontinuierlichen Anlagen mit Transportsystemen und getrennten Zonen für Heißrauch- und Kühlprozesse. Bei der Reich-Anlage entfällt auch das manuelle Verschieben der Rauchwagen mit einem aufwändigen, wartungsintensiven, teuren und bisweilen störungsanfälligen Transportsystem.

Gleichmäßige Trocknung

Die für Reich-Anlagen charakteristische hohe Umluft- und Frischluftleistung, ergänzt um eine intelligente Luftführung, führt in kürzester Zeit zu einer gleichmäßigen Trocknung der Produkte. Durch die schnellere und gleichmäßigere Behandlung wird nur der technologisch notwendige Gewichtsverlust erzielt, wichtige Qualitätsmerkmale wie Prallheit (keine Falten) und Saftigkeit werden verbessert. Vor allem bei Naturdarmware im Brühwurstbereich führt dies zu geringeren Gewichtsverlusten, verbunden mit den wirtschaftlichen und qualitativen Vorteilen eines mikrobiologisch sicheren thermischen Prozesses.

Option Kalträuchern

Neben dem Heißräuchern mit anschließender Intensivkühlung können durch entsprechende Regelung der integrierten Kühlung zusätzlich Kaltrauchprozesse durchgeführt werden.

Auf den Punkt abgekühlte Produkte können sofort geschnitten und/oder verpackt werden

und müssen nicht mehr in Kühlräumen unter undefinierten Bedingungen geparkt werden. Ein Reihe an Ausstattungsoptionen der Airmaster-UK-Serie ist bei der IC-Serie Standard, etwa die stufenlose Ansteuerung der Lüftermotoren über Frequenzumrichter, das Interlock-System, die Kühldusche mit Feinst-Zerstäubung

ECO-Boost und die automatische Türöffnung. Integriert ist zudem eine vollautomatisierte CIP-Reinigung.

„Mit dem InterCooler von Reich haben wir eine hervorragende Investition in die Qualität unserer Produkte gemacht. Bei unseren handwerklichen Kernprodukten wie Wiener, Fleisch- oder Rindswurst in

dünnkalibrigen Naturdärmen haben wir neben der Sensorik auch die Wirtschaftlichkeit und Frische nachhaltig verbessern können“, ist Marco Häuser, Geschäftsführer der Metzgerei Häuser, von der Universalräucheranlage in seinem Unternehmen überzeugt.

www.metzgereihaeuser.de
www.reich-germany.de



CLIPPEN OHNE PLATZER UND BRÄTVERLUST? SETZEN SIE AUF DEN MUSTERSCHÜLER!

FCA 140

Der FCA 140 Clipautomat ermöglicht Ihnen maximale Flexibilität und Produktvielfalt. Er glänzt mit kürzesten Rüstzeiten und verschießt alle Arten von Collagen-, Faser- und Kunststoffdärmen.

Kaliber zwischen 38 und 150 mm, bis zu 156 Takte pro Minute

Schneller Darmwechsel, einfachste Wartung, werkzeugloses Wechselsystem (Stempel, Matrize)

Rezepturverwaltung mit gespeicherten Produkten, im SAFETY TOUCH abrufbar

Vollhygienisches Förderband mit einem Griff entnehmbar

Maximale Arbeitssicherheit mit Sicherheitsdarmbremse und Eingriffsschutz



Zwei neue *Meister des Rauches*



JRS hat sein RäucherGold®-Sortiment um die Aromen Kirsche und Erle erweitert.

Neben den etablierten Sorten Buche, Eiche und Fichte führt JRS (J. Rettenmaier und Söhne, Rosenberg) jetzt auch Kirsche und Erle im RäucherGold®-Räuchersortiment. Die große Sortenvielfalt erweitert das Spektrum der natürlichen Aromen: von der kräftigen Eichennote bis zur mild-fruchtigen Kirsche. JRS ist es einmal mehr gelungen, die uralte Tradition des natürlichen Räucherns in die moderne Welt der professionellen Lebensmittelindustrie zu übertragen und sich am Puls der Zeit zu orientieren.

Trends und Zusatzumsätze

Gerade im klassischen Räuchersegment sind die Hersteller gefordert, sich von der Masse der traditionellen Produkte abzuheben. Dies gelingt mit neuen Räucherspezialitäten, die mit attraktiven Werbebotschaften und frischen, aufregenden Geschmackserlebnissen die Neugierde der Verbraucher wecken. Goldgelber Aal über Erle geräuchert, kirschgeräucherte Schwarzwaldforelle oder edler Barrique-Schinken über süddeutscher Eiche geräuchert – Produktkreationen sind keine Grenzen gesetzt. Diese Spezialitäten erweitern die Produktpalette und generieren zusätzlichen Umsatz.

Natürlich und transparent

JRS bleibt seiner Philosophie stets treu: „Geräuchert nach echter Tradition“ bedeutet 100 Prozent natürlicher Rauch, direkt aus ausgesuchten Hölzern in bewährter Naturräuchertechnik hergestellt. Das RäucherGold®-Reinheitsgebot garantiert die ausschließliche Verwendung natürlicher Primärrohstoffe und die Anwendung rein mechanischer und thermischer Produktionsverfahren – ohne Chemie und künstliche Zusatzstoffe. Frische, unbehandelte Hölzer aus nachhaltiger, PEFC-zertifizierter Forstwirtschaft werden aromafrisch und perfekt fraktioniert verarbeitet, um in modernsten Räucheranlagen eine optimale Rauchentwicklung just-in-time zu gewährleisten. Die bewährte Naturräuchertechnologie des Marktführers punktet zudem mit HACCP-zertifizierter Lebensmittelsicherheit und einem reibungslosen Anlagenbetrieb. www.raeuchergold.com

Two new *Masters of Smoke*

JRS has expanded its RäucherGold® range with the flavors cherry and alder.

Additional to the established varieties of beech, oak and spruce, JRS (J. Rettenmaier und Söhne, Rosenberg) now also carries cherry and alder in the RäucherGold® Smoking Chips assortment. The large range of varieties expands the spectrum of natural flavors: from the strong oak note to the mild fruity cherry. JRS has once again succeeded in transferring the age-old tradition of natural smoking to the modern world of the professional food industry and has positioned itself at the pulse of time.

Trends and additional sales

Especially in the classic smoke segment, manufacturers are required to differentiate themselves from the mass of traditional products. This can be achieved with new smoked specialties, which arouse the curiosity of consumers with attractive advertising messages and fresh, exciting taste experiences. Golden yellow eel smoked over alder, cherry-smoked Black Forest trout or noble barrique ham smoked over South German oak - there are no limits to new, attractive product creations. These specialties expand the

Natural and transparent

JRS always stays with its philosophy: „Smoked according to true tradition“ means 100% natural smoke, directly produced from selected woods in proven natural smoking technology. The RäucherGold® purity law guarantees the exclusive use of natural primary raw materials and the application of purely mechanical and thermal production processes - without chemicals or artificial additives. Fresh, untreated woods from sustainable, PEFC-certified forestry are processed aroma-fresh and perfectly fractionated to guarantee optimal smoke production just-in-time in state-of-the-art smoking plants. The proven natural smoking technology from the market leader also scores with HACCP-certified food safety and smooth plant operation. www.raeuchergold.com

Serien-Griller



Beck Gewürze und Additive verführt mit einem Flyer und viel Humor zum ultimativen Grillgenuss.

Gewissermaßen als „redaktionellen Rausschmeißer“ dieses Heftes gibt es diesmal einen Blick über den Tellerrand hin zu den lukullischen Genüssen, die einem nur eine gebratene Bratwurst bieten kann. Wie man diesen Genuss ins schier Unermessliche steigern kann, zeigt Beck Gewürze und Additive mit dem Produkt-Spezial „Serien-Griller“. Mit einer gehörigen Prise Humor (Untertitel: „Verbraten aus Leidenschaft“) widmen sich die Oberpfälzer Gewürzexperten in diesem Flyer einer hohen Kunst: der richtigen Würze von Brat- und Grillwürsten. 13 Bratwurst-Rezepturen mit „Grillschutzfaktor“ sind darin enthalten, darunter die vier folgenden, exotischen Kreationen.

- **Wurzel-Griller:** Der Griller, der einen sprachlos zurücklässt. Das Geheimnis: die Beck-Bratwurstwürzung „Frische Bratwurst FF“, garniert mit feinstem Wurzelgemüse.
- **Chili-Cheese-Griller:** Ein Geschmacks-Trip mit Bratwurst-Würzung, der in einer würzigen Chili-Cheese-Gaumenexplosion endet, mit „Beck DekorWürz Jalapeno“ verfeinert.
- **Waikiki-Puten-Griller:** So einzigartig im Geschmack, so ausgewogen in der Würzung. Mit der Bratwurst-Würzung „Bratwurst mit Zitrone“ und dem exotischen Dekor „Waikiki“ begeben sich Grillfans auf eine kulinarische Geschmacksreise an die schönsten Strände dieser Welt.
- **Zwiebelgriller:** Die delikate Würzung „Rostbratwurst D“ verbindet zünftig-intensiven Geschmack mit einem gewissen Extra an Zwiebeltraum „Liquid Bratzwiebel“ und einem Schuss Bratenaroma. Absolut bodenständig, aber doch gewagt innovativ – dieser Zwiebel-Griller ist der Killer.

Nur vier von „13 tragischen Fällen von verbotenem gutem Geschmack – auf frischer Tat ertappt“. Als „Komplizen für den kulinarischen Coup“ stellt Beck haus-eigene Additive wie „Cutter Liquid Aktiv“, „AktivFresh Cons“, „Glutarom S“ und „Cristalin M“ vor.

Zu bestellen ist der Flyer für Serien-Griller per WhatsApp unter der Nummer (0172) 100 58 00 oder per E-Mail an info@beck-gewuerze.de.



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 vor zwei Jahren 70 Jahre erfolgreiche Arbeit auf höchstem Qualitätsniveau. Neben Kalt-, Warm- und Heißräucher-kammern mit vollautomatischen Raucherzeugern zur Beschickung mit Sägemehl oder Hackschnitzeln 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 Barcodescanner 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.

Autotherm Ludwig Brümmendorf GmbH & Co. KG

Luxemburger Straße 39 | 54649 Waxweiler
Tel. (06554) 9288-0
info@autotherm.de | www.autotherm.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 02772/57613-0

www.korimat.de

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

FRONTMATEC

Lösungen für

frontmatec.com +49 252 185 070

GDI

GDI Intralogistics GmbH
Tel.: +49 8062 7075-0
info@gdi-intralogistics.com
www.gdi-intralogistics.com

MFI
INNOVATIONS

**INTRALOGISTIK
ROBOTERSYSTEME
EDELSTAHL
TECHNOLOGIE**

www.mfi-lb.de

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

Betriebsausstattungen
Operating facilities

HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Brat- und Kochanlagen
Frying and cooking units

berief

59329 Waderstoh
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

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

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

**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

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

Fleischhaken/ Meat hooks

HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

MARCHEL

www.marchel.de

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

FRONTMATEC

Lösungen für

frontmatec.com +49 252 185 070

GDI

GDI Intralogistics GmbH
Tel.: +49 8062 7075-0
info@gdi-intralogistics.com
www.gdi-intralogistics.com

HÖCKER

Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

MARCHEL

www.marchel.de

MFI
INNOVATIONS

**INTRALOGISTIK
ROBOTERSYSTEME
EDELSTAHL
TECHNOLOGIE**

www.mfi-lb.de

REICH
Fördertechnik

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

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines

GPS Reisacher

Neu- und Gebrauchtmaschinen für die Fleischwarenindustrie.



www.gps-reisacher.com

Telefon: + 49 (0) 83 34 / 989 10 - 0
Fax + 49 (0) 83 34 / 989 10 - 99
E-Mail: info@gps-reisacher.com

Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik

TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES

www.tichytrading.at



GIP

www.gastroinfoportal.de

Fußbodensanierung
floor reconstruction

KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

Bodensanierungen nach EG-Richtlinien

www.keute-boden.de
keute.gmbh@t-online.de
Tel.: 05921/82370

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

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE

Personalhygienesysteme Ergonomische Arbeitshilfen

itec-hygiene.com +49 252 185 070



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
next level cleaning

Wenn ein Gerät alle Probleme löst, ist es **next level cleaning.**



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaningsystems.de

Industriefußböden
Industrial floors

MIT SICHERHEIT
EIN GUTER GRUND

Estrich · Beton · Abdichtung
UCRETE PU-Beton
Edelstahlentwässerung
Rammschutzsysteme

acrytec
flooring

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

fleisch
net.de

**Kabinen-,
Durchlaufwaschanlagen**
Cabin-type, run-through washing units

GDI

GDI Intralogistics GmbH

Tel: +49 8062 7075-0
info@gdi-intralogistics.com
www.gdi-intralogistics.com

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

info@autotherm.de

AUTOTHERM
Klima- und Räuchertechnik

www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

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

info@autotherm.de

AUTOTHERM
Klima- und Räuchertechnik

www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

Kunstdärme/ Artificial casings

EUROPLAST
KUNSTDÄRME

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 / 13 91 26 1
E-Mail: info@europlast.de
www.europlast.de



HansSchütt

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

SOS-KINDERDORF STIFTUNG



WERDEN SIE ZUKUNFTSSTIFTER!
Nachhaltig und langfristig helfen
www.sos-kinderdorf-stiftung.de

Mischmaschinen
Mixer machines



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

Pökelinjektoren/ Curing injectors



Günther Maschinenbau 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



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

Rauchwagen/ Smoke trolleys



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

Rauchwagen/ Kochwagen
Smoking trolleys/ Cooking trolley



MARCHEL
www.marchel.de

Reinigungsanlagen für Fleischhaken
Cleaning systems for meat hooks



MARCHEL
www.marchel.de

Rohrbahnreinigung/
pipe track cleaning



MARCHEL
www.marchel.de

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

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment



FRONTMATEC
Lösungen für
frontmatec.com +49 252 185 070



RENNER
Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 07366/92096-0
Telefax 07366/92096-99
www.renner-sht.de

Schlacht- und Rohrbahnanlagen
Slaughter and pipe-lane units



FRONTMATEC
Lösungen für
frontmatec.com +49 252 185 070



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. 0841 961 29-04, Fax -13 • www.brunox.com
Grosshändler gesucht für den fachdeckenden Vertrieb

Schneidwerkzeuge
Cutting tools



GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

Stechschutzhürzen/
-handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves



EUR FLEX
www.euroflex-safety.de



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



GDI
GDI Intralogistics GmbH
Tel: +49 8062 7075-0
info@gdi-intralogistics.com
www.gdi-intralogistics.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
SUHNER EXPERTS. SINCE 1914.

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 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

Vakuumtechnik
Vacuum technology



Vakuumtechnik GmbH

- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte

Löhstr. 38, 53773 Hennef
Tel.: 02242-94997-0, Fax: 02242-94997-79
www.bis-vakuumtechnik.de

Vakuumfüllmaschinen
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



Spende und werde
ein Teil von uns.
seenotretter.de

Vakuumverpackung
Vacuum packaging



Vakuumverpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumtechnik

**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**

Feldmühlenweg 6-10 Tel.: (054 39) 9456-0
49593 Bersenbrück Fax: (054 39) 9456-60
www.bsbzt.de E-mail: info@bsbzt.de

Vakuumverpackung
Vacuum packaging



VARIOVAC

know-how
in
packaging

19246 Zarrentin am Schaalsee
www.variovac.de
Tel.: 038851-823-0

Walzensteaker/ Cylindrical steakers



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/ Mincers



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

Wursthüllen/ Casings



Naturin

Postfach 100851 · D-69448 Weinheim
Telefon: 06201 86-0 · Fax: 06201 86-485
www.viscofan.com



The casing company

Zerlegeanlagen/ Jointing units



FRONTMATEC

Lösungen für



frontmtec.com +49 252 185 070

GDI

GDI Intralogistics GmbH

Tel: +49 8062 7075-0
info@gdi-intralogistics.com
www.gdi-intralogistics.com

IMPRESSUM



37. 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

Chefredakteur und verantwortlich (i.S.d.P.):
Christian Blümel (chtb) -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
Rocco Mischok -220

Herausgeberin:
Annemarie Heinrichsdobler

Gültige Anzeigenpreisliste:
Nr. 23 vom 01.01.2021

Anzeigenabwicklung:
Birte Januschewski -260
Felix Hesse -261

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

Abonnentenbetreuung:
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: COBADE3333
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%), Erbenge-
meinschaft Ulla Werbeck (31,2%), Frederike Kirntsch-Schmidt (4,5%), Birgitta Schmidt (4,3%),
Margareta Endermann (4,3%), Christel Föllmer (3,6%), Traudel Feldhaus (3,6%), Liesel Eimers
(3,6%), Friedel Rosenfeld (3,6%), Kai Rosenfeld (1,25%), Roy Rosenfeld (1,25%)

Uns ist nicht alles Wurst!

fleisch
net.de

Klicken Sie rein!
www.fleischnet.de

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

