

# FTec

Sonderausgabe der / Special Issue of **FT** FLEISCHEREI TECHNIK  
Heftpreis 18 € Oktober 2021 / October 2021 MEAT TECHNOLOGY



FT-Awards: Die Gewinner

Special: Smart Factory

Endlich wieder Messen!

Die internationale Fachzeitschrift für die Lebensmittelverarbeitung  
The international trade magazine for the food processing industry

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

## MAGURIT



### MAGURIT - RECUT

Um Gefrierfleischblöcke für Hackfleisch-  
oder Feinbrät-Anwendungen zu schneiden



Jetzt auch mit 630 mm Schneidbreite  
RECUT 326

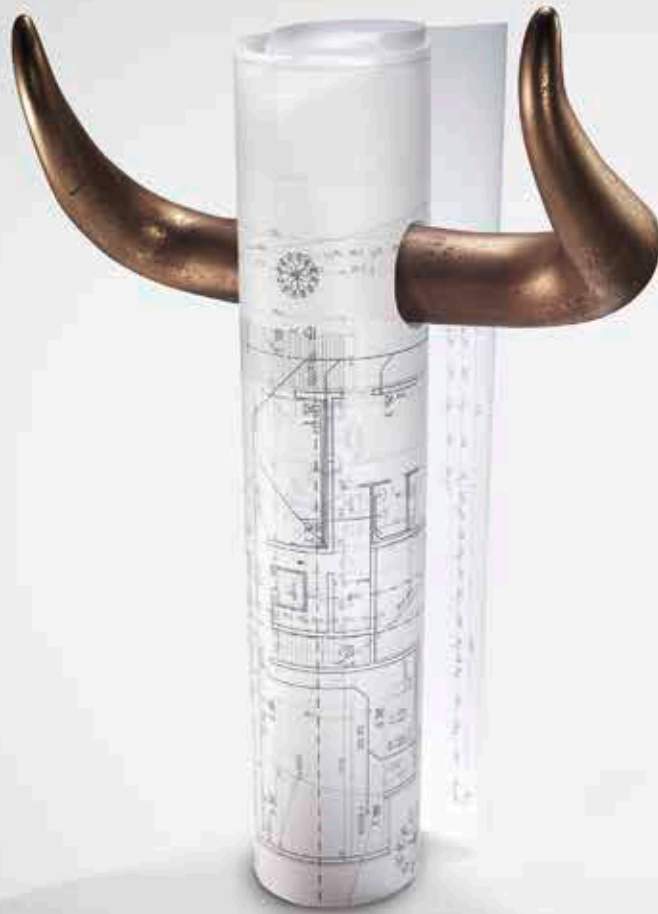
Clarenbachstraße 7 • D-42499 Hückeswagen  
Telefon: +49 (0)2192/ 936 39-0  
E-Mail: [magurit@magurit.de](mailto:magurit@magurit.de)  
[www.magurit.de](http://www.magurit.de)



  **RECUT** GEFRIERSCHNEIDER



[www.rentenbank.de/ER](http://www.rentenbank.de/ER)



## DIE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT GESTALTET IHRE ZUKUNFT. **WIR FINANZIEREN SIE.**

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**



Christian Blümel  
Redakteur Ftec  
Editor Ftec

# ENDLICH WIEDER MESSEN!

**E**s war ein vollkommen ungewohntes Gefühl, nach beinahe zwei Jahren Pandemie-Pause wieder eine Messe zu besuchen, als erstes die SÜFFA in Stuttgart im September. Wie würde er funktionieren, der Messetrubel, angesichts der Tatsache, dass Corona längst nicht besiegt ist? Erstaunlich gut! Das ist zum einen mein persönlicher Eindruck. Zum anderen war das fast durchwegs der Tenor in Stuttgart.

Freilich waren es erheblich weniger Besucher als in den meisten Jahren vorher; die Messe-„Touristen“, die derartige Events auch oft für einen (Familien-)Bummel genutzt haben, blieben diesmal weg. Aber die, die gekommen waren, waren mit Herzblut dabei: „99 Prozent reines Fachpublikum“, meldete etwa die Landesmesse Stuttgart frohlockend. Ähnlich sahen das die Aussteller, wie die SÜFFA-Nachlese in diesem Heft (ab Seite 14) dokumentiert.

Nicht viel anders das Bild ein paar Tage später auf der FachPack in Nürnberg: etwas weniger Menschenmassen beim internationalen Stelldichein als sonst, dafür Experten unter sich, wohin das Auge blickte (ab Seite 17).

**Foto: Claudia Kirchner** Auch wenn solche Events noch eher zarte Pflänzchen sind, auch wenn noch so manches theoretisch ausgeklügelte Hygienekonzept einer praktischen Nachschärfung bedarf: Alles in allem waren die ersten Messen verheißungsvolle Signale einer beginnenden Normalisierung, die viel Lust auf die großen Messen im Frühjahr 2022, die IFFA in Frankfurt am Main und die Anuga FoodTec in Köln, gemacht haben.

## TRADE FAIRS AGAIN AT LAST!

**A** completely unfamiliar feeling was it to visit a trade fair again after a pandemic break of almost two years, the first being SÜFFA in Stuttgart in September. How would it work, the trade fair hustle and bustle, given the fact that Corona is far from being defeated? Surprisingly well! That's my personal impression, for one thing. On the other hand, that was almost universally the tenor in Stuttgart.

Admittedly, there were considerably fewer visitors than in most previous years; the trade fair "tourists", who often use such events for a (family) stroll, stayed away this time. But those who did come were there with heart and soul: "99 percent purely trade visitors," reported the Stuttgart Exhibition Center with glee. The exhibitors took a similar view, as documented in the SÜFFA review in this issue (from page 14).

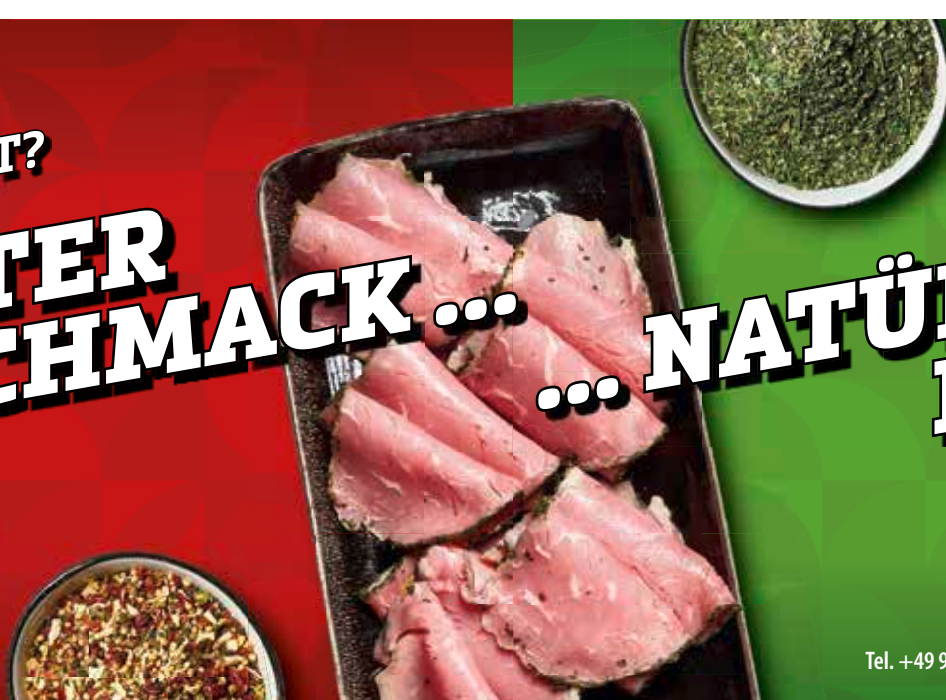
The picture was not much different a few days later at FachPack in Nuremberg: slightly fewer crowds than usual at the international get-together, but experts among themselves wherever the eye could see (from page 17).

Even if such events are still rather tender plants, even if many a theoretically sophisticated hygiene concept still needs to be sharpened in practice: All in all, the first trade shows were promising signals of an incipient normalization that whetted the appetite for the major trade shows in spring 2022, IFFA in Frankfurt/Main and Anuga FoodTec in Cologne.

SCHON  
PROBIERT?

BESTER  
GESCHMACK ...

... NATÜRLICH  
IN BIO

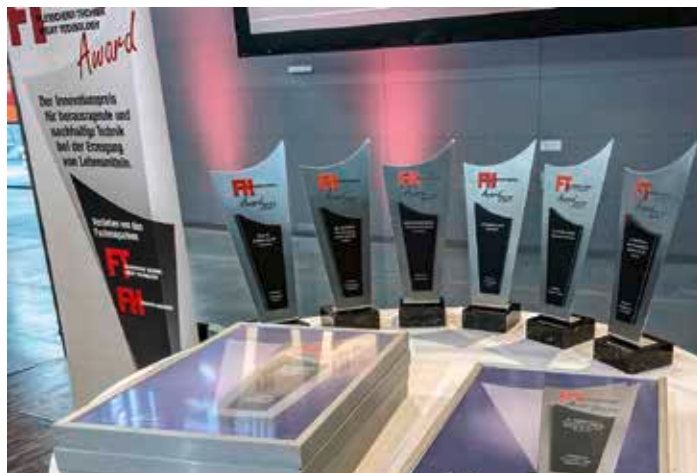


Beck Gewürze und Additive GmbH  
Tel. +49 9153 9229-0 | www.beck-gewuerze.de



10<

Zum 7. Mal wurden auf der SÜFFA in Stuttgart unsere FT- und FH-Awards verliehen. Die vier FT-Sieger im Porträt. At the SÜFFA in Stuttgart our FT and FH Awards were given for the 7th time. A portrait of the four FT winners..



**SÜFFA und Fachpack: Nach der unfreiwilligen Corona-Pause ist endlich wieder Messe-Rummel.**  
SÜFFA and Fachpack: After the involuntary Corona break, the hustle and bustle of the trade fairs is finally back.



**Eine ERP-Lösung von CSB-System ist in einem neuen Fleischwerk in Mexiko im Einsatz.**  
An ERP solution from CSB-System is in use in a new meat plant in Mexico.



**Interview: Norbert Klein, Forscher bei Loryma, erklärt die Vorzüge von Weizenstärke in der Lebensmittelproduktion. / Interview: Norbert Klein, researcher at Loryma, explains the benefits of wheat starch in the food production.**

## EDITORIAL

Endlich wieder Messen! ..... 3

## AKTUELLES

News aus der Branche ..... 6/8  
Der 16. VLAM-Round Table in Belgien ..... 9  
DSI Dantech: Aus drei mach eins..... 26

## FT- UND FH-AWARDS

Das sind die Gewinner ..... 10

## COMEBACK DER MESSEN

Stimmen und Trends von der SÜFFA ..... 14  
FachPack als Fest der Verpackungsbranche .... 17

## REPORTAGE VERPACKUNGSTECHNIK

Sealpac: Suppenkult im Hohen Norden..... 21

## INTERVIEWS

Loryma-Experte erklärt Weizenstärke ..... 28  
Fraunhofer-Professor über Lupine & Co..... 42

## SPECIAL: SMART FACTORY

ERP-Lösung von CSB-System für Mexiko ..... 32  
Falkenstein: Die Fabrik der Zukunft, Teil 1 ..... 39

## PET FODD-PRODUKTION

Wässern oder berieseln?..... 44

## HYGIENE

Kleidung, Niederdruck, Waschanlagen ..... 48

## SERVICE

Produktspiegel ..... 52  
Impressum ..... 55

**GO GREEN** Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO<sub>2</sub>-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.



**Zum Titel:**  
The title is submitted by:  
**Magurit Gefrierschneider GmbH**  
Clarenbachstraße 7  
42499 Hückeswagen  
Tel.: (02192) 936 39-0  
E-Mail: magurit@magurit.de  
www.magurit.de  
  
Foto Titelseite (o.):  
M. Theimer

Diesem Heft liegen Beilagen von Boyens Backservice (Ibbenbüren), Schröter Technologie (Borgholzhausen) und Sterilsystems (Mauterndorf, AUT) sowie das Supplement „Future Foods“ bei. Wir bitten um freundliche Beachtung!



**EDITORIAL**

Trade fairs again at last! ..... 3

**NEWS**

News from the branch ..... 6/8

The 16th VLAM Round Table in Belgium ..... 9

DSI Dantech: Three become one ..... 26

**PACKAGING**

FachPack as celebration of packaging ..... 17

Sealpac: Cult of soup in the High North ..... 21

**SPECIAL: SMART FACTORY**

ERP solution from CSB-System in Mexico ..... 32

Smart Solutions ..... 36

Falkenstein: The factory of the future, part 1 ... 39

**PET FOOD PRODUCTION**

Watering or sprinkling? ..... 44

**SERVICE**

Product spectrum ..... 52

Imprint ..... 55



39<

**Smart Factory: Gastbeitrag von Projektmanager Christian Falkenstein, Teil 1.**  
Smart Factory: Guest article by project manager Christian Falkenstein, part 1.

Fotos: Loyrma, Falkenstein Projektmanagement



21<

**Suppenkult im Hohen Norden: Mat Børsen aus Norwegen setzt für seinen Bestseller auf Sealpac.**  
Cult of soup in the Far North: Mat Børsen from Norway relies on Sealpac for his bestseller.



War jemand schneller als Sie? Fordern Sie unser Supplement FUTURE FOODS an unter Tel. (089) 370 60-0!



[www.risco.de](http://www.risco.de)



**RS 650 von RISCO: Das neue Füllsystem für große Fleischstücke**

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

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



Partner in your success

### Thunfisch vegan

Thunfisch ist einer der beliebtesten Speisefische weltweit. Die Nachfrage wächst stetig, während die Bestände dramatisch schrumpfen. Die neue Marke Unfished bringt eine nachhaltige Alternative auf den Markt: pflanzlichen PlanTuna, der wie das Original schmecken soll. Die neue Fischalternative gibt's in der Dose und auch im Großgebäude. Ganz ohne gefährdete Fische, Schwermetalle oder Mikroplastik. Stattdessen bietet PlanTuna Proteine aus Soja ohne Gentechnik, natürliche Aromen und Omega-3-Fettsäuren



dank EPA- und DHA-haltigem Algenöl. Ob in Lake, in Olivenöl oder in veganer Mayonnaise, mit mediterranen Kräutern oder mit Lemon & Pepper: Alle fünf Sorten PlanTuna von Unfished bieten vollen Fischgenuss – und ein gutes Gewissen. Hergestellt werden die Unfished-Produkte von Prefera Foods, einem führenden Lebensmittelunternehmen aus Rumänien. Den Vertrieb in Deutschland und Österreich übernimmt Verdino Green Foods mit Sitz in Berlin. [www.prefera-foods.com](http://www.prefera-foods.com)

### 300 Millionen für die Chorizo

Als Reaktion auf die Covid-19-Pandemie plant die spanische Chorizo-Industrie eine millionenschwere Rundum-Offensive. Damit will das Consorcio del Chorizo Español (Spanisches Chorizo-Konsortium) das Wachstum der spanischen Wurstspezialität fördern und absichern. Der Chorizo-Hersteller Noel Alimentaria hat ein 300-Millionen-Euro-Investitionspaket vorgeschlagen, das die Bemühungen um Nachhaltigkeit forcieren soll. Es sieht Investitionen in neue Produktionsanlagen und energieeffizientere Technologien sowie Digitalisierung vor. Hauptziel ist es, den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck der Unternehmen zu verringern. Zudem sollen die Chorizo-Produzenten neue, gesunde Produkte und alternative Proteine entwickeln. Der Verarbeiter Emcesa richtet seine Chorizo-Produktion auf die digitalisierte Industrie 4.0 aus und hat zwischen 2015 und 2020 drei Millionen Euro in Forschung, Entwicklung und Innovation investiert. Der Chorizo-Hersteller Goikoa ist Amazon-Partner geworden. [www.chorizoesspanol.es/de](http://www.chorizoesspanol.es/de)



### 300 million for the Chorizo

In response to the Covid 19 pandemic, the Spanish Chorizo industry is planning an all-round offensive worth millions. In this way, the Consorcio del Chorizo Español (Spanish Chorizo Consortium) aims to promote and safeguard the growth of the Spanish sausage specialty. Chorizo producer Noel Alimentaria has proposed a 300-million-euro investment package to push sustainability efforts. It includes investments in new production facilities and more energy-efficient technologies, as well as digitalization. The main goal is to reduce the company's carbon footprint. In addition, Chorizo producers are to develop new, healthy products and alternative proteins. Processor Emcesa is gearing its Chorizo production toward digitalized Industry 4.0 and has invested three million euros in research, development and innovation between 2015 and 2020. Chorizo producer Goikoa has become an Amazon partner. [www.chorizoesspanol.es/en](http://www.chorizoesspanol.es/en)

### Seminar zu pathogenen Keimen

Die Problematik der potentiellen Kontamination mit pathogenen Keimen wie Listerien und Salmonellen zieht sich durch alle Bereiche der Lebensmittelherstellung. Die Bundesfachkommission Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhandel in Berlin führt im Rahmen ihrer Vortragsreihe „Luft- und Hygienemanagement“ am Freitag, 5. November 2021, 10 bis 14 Uhr, ein Onlineseminar durch. Thema ist die Früherkennung von und sichere Maßnahmen gegen Listerien/pathogene Keime bei der Herstellung von Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs. Führende Fachexperten durchleuchten und diskutieren den Themenkomplex mit Schwerpunkten aus der Praxis, der Lebensmittelüberwachung, der Wissenschaft und aus lebensmittelrechtlicher Perspektive. [www.justinair.com](http://www.justinair.com), [www.bwa-deutschland.de](http://www.bwa-deutschland.de)



### MARKENSCHAUFENSTER

**Winweb**  
Food Software Specialists  
[www.winweb.de](http://www.winweb.de)

Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

**VC999**<sup>®</sup>  
Innovative Verpackungslösungen  
[www.vc999.de](http://www.vc999.de)

**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.

Hauptsitz: Technology-Str. 5 | 23923 Schönberg | Tel.: 038828 / 29 99 10  
[www.food-industrie-service.de](http://www.food-industrie-service.de)  
Niederlassungen: Schönberg, Bendsheim, Finntrop, Helligensstadt und Altlandsberg (Berlin)

### Triumvirat komplett

Mit Dr. Mark Betzold (Mi.) als neuem Geschäftsführer für Produktion und Technik (CTO) schließt die Albert Handtmann Maschinenfabrik die Neustrukturierung ihrer Unternehmensführung ab. Valentin Ulrich (re.) leitet als kaufmännischer Geschäftsführer die Bereiche Finanzen, Controlling, Dienstleistung und Infrastruktur (CFO). Zum Vorsitzenden der Geschäftsführung (CEO) wurde Harald Suchanka (li.) bestellt, der zudem als CSO alle Vertriebsaktivitäten des Maschinenbauers verantwortet. Die notwendige Expertise für seine neue Aufgabe im Handtmann-Geschäftsbereich Füll- und Portioniersysteme bringt der gebürtige Gräfeltinger Betzold mit. Er war zunächst Doktor der Ingenieurwissenschaften im Werkzeugmaschinenlabor der Rheinisch-Westfälischen Technischen Hochschule (RWTH) Aachen. Danach folgten mehr als 15 Berufsjahre mit Führungserfahrung in diversen technischen Positionen bei der SIG Combibloc Gruppe aus der Schweiz. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de)

### Triumvirate completed

With Dr. Mark Betzold (mi.) as the new Managing Director for Production and Technology (CTO), Albert Handtmann Maschinenfabrik completes the restructuring of its corporate management. Valentin Ulrich (r.) heads the areas of Finance, Controlling, Service and Infrastructure (CFO) as Commercial Managing Director. Harald Suchanka (left) has been appointed Chief Executive Officer (CEO), who is also responsible for all sales activities of the machine manufacturer as CSO. Betzold, who was born in Gräfelting, Germany, brings with him the necessary expertise for his new task in Handtmann's Filling and Portioning Systems Division. He first earned a doctorate in engineering at the Machine Tool Laboratory of the RWTH Aachen University. This was followed by more than 15 professional years with management experience in various technical positions at the SIG Combibloc Group from Switzerland. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de)







DSI DANTECH

**Auf unseren Beitrag können Sie zählen!**

# **Einziger globaler Anbieter aller Temperierungsverfahren**

Marktführer für das Gefrieren, Kühlen und Erhitzen von Fleisch und Geflügel mit fundiertem Fachwissen und einer breiten Produktpalette im Bereich IQF durch konventionelle und kryogene Prozessanlagen sowie Plattenfrosttechnik: Wir unterstützen die Lebensmittelindustrie mit maßgeschneiderten Temperierungsverfahren, die den ökologischen Fußabdruck minimieren, die Qualität der Nahrungsmittel erhalten und Lebensmittelabfälle reduzieren – und Ihrem Budget zugutekommen!



## **IQF/MECHANISCH**

Tunnel- und Spiralfroster zum Kühlen und Frosten, sowie Pasteure und Öfen zum Erhitzen für Fleisch und Geflügel: Bewahren Sie die Frische, verbessern Sie den Ertrag und das natürliche Aussehen Ihrer Produkte, und steigern Sie zugleich die Rentabilität!

## **IQF/KRYOGENES FROSTEN**

Kryogene Tunnel- und Spiralfroster für schnelleres Gefrieren und höhere Produktqualität: Erzielen Sie hervorragende Ergebnisse beim Frosten oder Kühlen der Produkte – ohne Temperaturschock, Ertragsverlust oder Austrocknung.



## **PLATTENFROSTEN**

Kosten- und energieeffiziente Lösungen für das Plattenfrostern, um Eigenschaften wie Geschmack, Farbe, Aroma und Textur zu erhalten: Das Doppelkontakt-Frostern sorgt für eine hohe Auslastung, weniger Produktabfälle und höhere Gewinne.

Gewerbepark 18  
49143 Bissendorf  
Germany



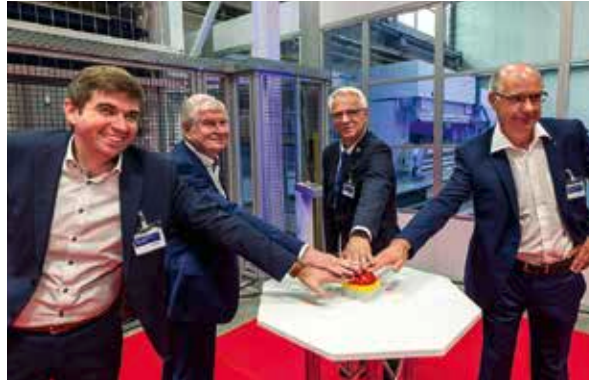
Tel.: +49 5402 701658  
[www.dsidantech.com](http://www.dsidantech.com)  
[info@dsidantech.com](mailto:info@dsidantech.com)



**In Blech investiert**

Eine neue Blechbau-Fertigungsanlage hat Weber Maschinenbau in Neubrandenburg in Betrieb genommen. Mit dieser vollautomatisierten Trumpf-Anlage ist Weber in der Lage, Edelstahlteile und -komponenten, die zur Produktion von Schneide- und Verpackungslinien für die Lebensmittelindustrie benötigt werden, hocheffizient und vernetzt zu fertigen. „Zuallererst bedeutet die Investition einen klaren Mehrwert für unsere Kunden, da neue Produktionskapazitäten erschlossen werden und wir somit schneller werden.“

Darüber hinaus entstehen durch die Erweiterung neue Arbeitsplätze“, erklärt Tobias Weber (im Bild li. mit Firmengründer Günther Weber, Dr. Stefan Rudolph, Wirtschaftsstaatssekretär des Landes Mecklenburg-Vorpommern, und Bernd Jaehner, Trumpf-Vertrieb). Mit hohem Automatisierungsgrad und umfassender Vernetzung der Maschinen soll die Blechautomation 24/7 produzieren. Rund 3,4 Millionen Euro hat die Anlage gekostet. Bezuschusst wurde sie mit 800.000 Euro Fördermitteln vom Land Mecklenburg-Vorpommern. [www.weberweb.com](http://www.weberweb.com)



**Investment in sheet metal**

A new sheet metal production line has been commissioned by Weber Maschinenbau in Neubrandenburg. With this fully automated Trumpf plant, Weber is able to manufacture stainless steel parts and components required for the production of cutting and packaging lines for the food industry in a highly efficient and networked manner. “First and foremost, the investment means clear added value for our customers, as new production capacities are opened up and we thus become faster. In addition, the

expansion will create new jobs,” explains Tobias Weber (pic. left with company founder Günther Weber, Dr. Stefan Rudolph, State Secretary for Economic Affairs of the State of Mecklenburg-Vorpommern, and Bernd Jaehner, Trumpf Sales). With a high degree of automation and comprehensive networking of the machines, the sheet metal automation is to produce 24/7. The plant costed around 3.4 million euros. It was subsidized with 800,000 euros from Mecklenburg-Vorpommern. [www.weberweb.com](http://www.weberweb.com)

**Eiskalte Expansion**

Nach zehn Monaten Bauzeit nahm Gourmetfleisch.de in Mönchengladbach ein neues Tiefkühl- und Logistikzentrum in Betrieb. Es erweitert den Gesamtbetrieb mit seinen 600 Quadratmetern um etwa zehn Prozent. Alle logistischen und distributiven Vorgänge sollen von nun an rein digital und technisiert ablaufen. „Bei der hohen Anzahl an Bestellungen pro Tag und einer konstant steigenden Tendenz war das ein enorm wichtiger und notwendiger Schritt für uns“, erklärt Verkaufsleiter und Fleischsommelier Timo Schwarz. Prunkstück des Kühlzentrums ist der Super-Freezer. Er versetzt alle Steaks und Fleischspezialitäten bei etwa -30°C binnen weniger Minuten in einen wortwörtlichen Schönheitsschlaf. Dafür blasen leistungsstarke Turbinen eiskalte Luft auf die Steaks. Gleichzeitig werden Ressourcen eingespart, beim Strom circa 428.000 kWh, beim Erdgas 436.000 kWh und beim CO<sub>2</sub> insgesamt 318,38 Tonnen pro Jahr. [www.gourmetfleisch.de](http://www.gourmetfleisch.de)



**High protein is rising**



The demand for high protein ingredients is rising, says European Freeze Dry. The producer of freeze dried products and provider of speciality freeze drying services with sites in Great Britain and Denmark argues, that the lifestyles change and consumers seek a high-fibre diet. Manufacturers delivering to supermarkets are forced on an upward path in products such as pulses, chicken and dairy products. The freeze drying process preserves the nutritional goodness of

protein and high fibre ingredients and can be prepared as sliced, diced, chopped, caramelised or powder, while there is also little waste through the process. The company also expanded its vegan freeze dried meal range to include couscous based dishes and a vegan bolognese. It follows the development of two new meat alternatives, vegan chicken and vegan mince, in addition to freeze dried jackfruit which was launched earlier this year. [www.europeanfreeze-dry.com](http://www.europeanfreeze-dry.com)

**Kersia kauft in Schweden ein**

Kersia, ein global agierendes französisches Unternehmen im Bereich der Lebensmittelsicherheit, hat im Sommer Indevex Watertech AB (IWAB) aus Schweden übernommen. Das Unternehmen mit Sitz in Göteborg ist ein führender Anbieter und Spezialist für Produkte und Dienstleistungen im Bereich Lebensmittelsicherheit mit Fokus auf nachhaltige Lebensmittel- und Agrarproduktion. Die Übernahme ist ein weiterer Baustein zum erklärten Ziel von Kersia, ein global führendes Unternehmen „from farm to fork“ zu werden. Via IWAB ist Kersia nun in der Lage, den skandinavischen Lebensmittelsicherheitssektor abzudecken. Die Schweden ihrerseits erhalten Zugang zu einem innovativen Angebot an Reinigungs- und Desinfektionslösungen mit reichlich Erfahrungswerten im Hintergrund. [www.kersia-group.com/de](http://www.kersia-group.com/de)



**Kersia shopping in Sweden**

Kersia, a French food safety company with global approach, has acquired Indevex Watertech AB (IWAB) of Sweden this summer. The Gothenburg-based company is a leading supplier and specialist in food safety products and services with a focus on sustainable food and agricultural production. The acquisition is another building block towards Kersia's stated goal of becoming a global leader “from farm to fork”. Via IWAB, Kersia is now able to cover the Scandinavian food safety sector. For their part, the Swedes gain access to an innovative range of cleaning and disinfection solutions with a wealth of experience behind them. [www.kersia-group.com](http://www.kersia-group.com)

**HEMPE**

**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**

Fotos: Weber Maschinenbau, Gourmetfleisch.de, European Freeze Dry, Kersia Group

# ENTGEGENGESETZTE ZIELE

Ganz im Zeichen von umfassenden Veränderungen stand die 16. Ausgabe des VLAM-Round-Table-Gesprächs in Belgien.



## OPPOSITE GOALS

Standen vor über 15 Jahren noch ausschließlich wirtschaftliche Themen der belgischen und europäischen Fleischbranche auf der Agenda, so sehen sich die Fleischproduzenten heute mit ganz anderen Herausforderungen konfrontiert: Nachhaltigkeit etwa oder Tierwohl, dem Green Deal der Europäischen Union (EU) oder der Klimapolitik.

Joris Coenen, Manager des Belgian Meat Office und Moderator des Round Table, stimmte die Teilnehmer entsprechend ein. Dass Nachhaltigkeit und Tierwohl heute Eckpfeiler wirtschaftlichen Handelns seien – keine Frage. Auf der anderen Seite müsse aber die Diskrepanz zwischen Nachhaltigkeit und Ökonomie aufgelöst werden.

Tom Vandenkendelaere, Gastreferent und Mitglied des Europaparlaments, verwies auf die Grundproblematik. Zum einen soll der CO<sub>2</sub>-Ausstoß bis 2030 deutlich gesenkt werden, zum anderen werde die Erde wegen des prognostizier-

ten Bevölkerungswachstums bis 2050 50 Prozent mehr Nahrung brauchen. Eine auf Nachhaltigkeit pochende EU-Agrarpolitik bremse das Wachstum, Player in China und Südamerika rieben sich die Hände.

### Ein gordischer Knoten

Piet Vanthemsche, zweiter Gastreferent und Tierschutzbeauftragter der Flämischen Regierung, berichtete von seiner Arbeit an einem regionalen und seinem Wunsch nach einem gemeinsamen EU-Tierwohllabel. Gelingen könne das nur, wenn die komplette Wertschöpfungskette und der Handel eingebunden seien, und dann auch nur auf freiwilliger Basis. In der abschließenden Diskussion verdeutlichte der EU-Politiker nochmals, wie gespannt er darauf sei, ob der gordische Knoten zwischen Nachhaltigkeit und Fleischkonsum überhaupt zu lösen sei. Für den flämischen Tierschutzbeauftragten sind beide Strömungen schlicht und ergreifend nicht vereinbar. [www.belgianmeat.com](http://www.belgianmeat.com)

The 16th edition of the VLAM Round Table in Belgium was marked by comprehensive changes.

While more than 15 years ago only economic issues were on the agenda of the Belgian and European meat industry, today meat producers are confronted with completely different challenges: Sustainability, for example, or animal welfare, the EU Green Deal or climate policy.

Joris Coenen, manager of the Belgian Meat Office and moderator of the round table, put the participants in the right mood. That sustainability and animal welfare are cornerstones of economic activity today - no question. On the other hand, however, the discrepancy between sustainability and economics must be resolved, he said.

Guest speaker Tom Vandenkendelaere, Member of the European

Parliament, referred to the basic problem. On the one hand, CO<sub>2</sub> emissions are to be significantly reduced by 2030; on the other, the earth will need 50 percent more food by 2050 because of the projected population growth. An EU agricultural policy that insists on sustainability is putting the brakes on growth, while players in China and South America are rubbing their hands.

### A Gordian knot

Piet Vanthemsche, second guest speaker and Animal Welfare Officer of the Flemish Government, reported on his work on animal welfare labels. This could only succeed if the entire value chain and trade were involved, and then only on a voluntary basis. [www.belgianmeat.com](http://www.belgianmeat.com)

Foto: VLAM/Belgian Meat Office

## DIGITALE PREISAUZEICHNUNG vom FH Award 2021 Gewinner Shop-IQ

Digital Signage Next Level!

		<b>Fleischrotwurst</b> im Naturdarm, geräuchert 100g 1,89€	<b>Sonderangebot</b> <b>Winzerschinken</b> heißgegart Schweinefleisch 100g 2,39€	<b>Farmerschinken</b> ganz mager 100g 2,69€	<b>Kräuterkaßler</b> heißgegart, vom Schweinerücken 100g 2,39€	<b>Rinderbeinscheibe</b> betont mager 100g 0,99€	
--	--	--	---	---	--	--	--

Verknüpfung mit der Warenwirtschaft

Aktionspreise automatisch hervorheben

Beliebig viele Produkte anzeigen mit mehreren Seiten

Farbdisplay mit Bild- und Videowiedergabe



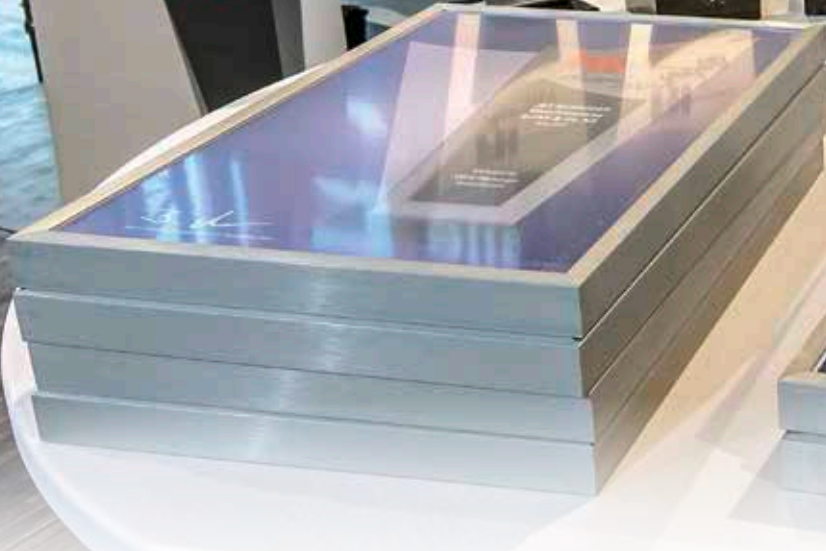
mehr unter [www.shop-iq.eu](http://www.shop-iq.eu)

DIE REVOLUTION.



Der Innovationspreis für herausragende und nachhaltige Technik bei der Erzeugung von Lebensmitteln.

Verliehen von den Fachmagazinen



## FT AWARDS 2021: DIE SIEGER

## FT AWARDS 2021: THE WINNERS

Zum 7. Mal seit der Premiere 2012 in Köln haben die Fachmagazine FT Fleischerei Technik und FH Fleischer-Handwerk am 19. September 2021 auf der SÜFFA in Stuttgart die FT Fleischerei Technik- und FH Fleischer-Handwerk-Awards vergeben.

For the 7th time since the premiere in Cologne in 2012, the trade magazines FT Meat Technology and FH Fleischer-Handwerk presented the FT Meat Technology and FH Fleischer-Handwerk Awards at SÜFFA in Stuttgart on September 19, 2021.

Erstmals in Stuttgart erhielten sieben Preisträger in fünf Kategorien die renommierte Auszeichnung für zukunftsfähige Entwicklungen in der Fleischbranche. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von April bis Juli 2021 in den beiden Fachmagazinen sowie auf dem Portal [www.fleischnet.de](http://www.fleischnet.de) stattfand. Dafür bewarben konnten sich Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und wurstproduzierender Betriebe (mit industrieller sowie handwerklicher Ausrichtung) erzielen. Eine Fachjury, die sich aus Vertretern der Fachredaktionen sowie der Verlagsleitung zusammensetzte, nahm die Beurteilung der eingegangenen Bewerbungen

vor. Unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung wurden aus rund 20 Einsendungen die besten Entwicklungen mit einem nachhaltigen Mehrwert für die Kunden aus Industrie und Handwerk ermittelt.

### FT AWARDS 2021

- **Kategorie Verarbeitungsmaschinen:** Albert Handmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG, Biberach
- **Kategorie Hygienic Design:** K+G Wetter GmbH, Biedenkopf-Breidenstein
- **Kategorie Verpackungstechnik:** Schur Flexibles Germany GmbH, Kempten

For the first time in Stuttgart, seven award winners in five categories received the prestigious award for future-oriented developments in the meat industry. The awards are based on a call for entries that ran from April to July 2021 in the two trade magazines and on the portal [www.fleischnet.de](http://www.fleischnet.de). Companies in the equipment and supply industry as well as service providers that achieve a sustainable advantage for the production processes of meat-processing and sausage-producing companies (with indus-



Drei FT Fleischerei Technik Awards 2021 wurden in den Kategorien Verarbeitungsmaschinen, Hygienic Design und Verpackungstechnik vergeben, vier FH Fleischer-Handwerk Awards 2021 in den Kategorien Ladenbau & Verkauf, Verarbeitungsmaschinen und Weiterbildung. Seit dem Start 2012 der FT- und FH-Awards wurden namhafte Unternehmen wie Inotec, GEA, Sealpac, Vemag Maschinenbau, Espera oder CSB-System mit diesen Preisen ausgezeichnet.



Manfred Bächtle (Entwicklung Formsysteme, li.) und Thomas Wenk (Produktmanager Formsysteme) nahmen den FT Award für Handtmann entgegen.

**Albert Handtmann Maschinenfabrik, Biberach**  
**Kategorie „Verarbeitungsmaschinen“**  
**Category „Processing Machinery“**

*trial as well as artisanal orientation) with their developments were eligible to apply. An expert jury, made up of representatives of the specialist editorial departments and the publishing house management, evaluated the applications received. Taking into account the factors of quality enhancement, cost reduction, sustainability and effective process design, the best developments with sustainable added value for customers from industry and the skilled trades were selected from around 20 entries. Three FT Meat Technology Awards 2021 were given in the categories Processing Machinery, Hygienic Design and Packaging Technology. Four FH Fleischer Handwerk Awards 2021 were awarded in the categories Shopfitting & Sales, Processing Machinery and Continuing Education. Since its launch in 2012, well-known companies such as Inotec, GEA, Sealpac, Vemag Maschinenbau, Espera and CSB-System have been honored with this award.*

Diese Unternehmen aus dem Süden Baden-Württemberg setzt immer wieder neue Standards und ist eine echte Innovations-schmiede und freute sich nach 2016 und 2018 über den dritten Award. Dies belegt über viele Jahre hinweg den immensen Forschungs- und Innovationsdrang des Unternehmens. Die Jury würdigt die Entwicklung des All-in-one-Form- und Schneidesystems FS 525, bei dem das Unternehmen erstmals zwei unterschiedliche Formprinzipien in einem System kombinierte – die Lochplattenformtechnik und das Rotations-schneideprinzip. Mit der ersten Technik entstehen frei geformte 3D-Produkte, mit der zweiten unterschiedliche Querschnitte mit glattem Schnitt – nicht nur auf der Basis von Fleisch. Damit können Unternehmen auf sich schnell ändernde Kundenbedürfnisse reagieren und eine große Vielfalt an Produkten mit einer Maschine herstellen. Produktwechsel sind dank eines durchdachten Umrüstungskonzeptes mit wenigen Handgriffen innerhalb von wenigen Minuten möglich. Diese neuartige Konzeption erhöht die Flexibilität und steigert die Effizienz. Unternehmen müssen nicht in zwei Maschinen investieren, sondern nur in ein System, was die Anschaffungskosten halbiert. Zudem erhielt Handtmann für diese Neuentwicklung drei Patente (Deutschland und Europa). Den Preis entgegen nahmen Manfred Bächtle (Leiter Technische Entwicklung Form- und Schneidesysteme) sowie Thomas Wenk (Produktmanager Form- und Schneidesysteme).

*This company from the south of Baden-Württemberg keeps setting new standards and is a real innovation hotbed and was pleased to receive its third award after 2016 and 2018. Over many years, this demonstrates the company's immense drive for research and innovation. The jury recognized the development of the FS 525 all-in-one forming and cutting system, in which the company combined two different forming principles in one system for the first time - the die*

*plate forming technique and the rotary cutting principle. The first technology creates freely formed 3D products, while the second produces different cross-sections with a smooth cut - not just based on meat. This enables companies to respond to rapidly changing customer needs and produce a wide variety of products with one machine. Product changes are possible in just a few minutes thanks to a well thought-out changeover concept. This innovative concept increases flexibility and boosts efficiency. Companies do not have to invest in two machines, but only in one system, which cuts acquisition costs in half. Handtmann also received three patents (Germany and Europe) for this new development. The award was accepted by Manfred Bächtle (Head of Technical Development Molding and Cutting Systems) and Thomas Wenk (Product Manager Molding and Cutting Systems).*

- FH AWARDS 2021**
- **Kategorie Verarbeitungsmaschinen:** JBT Schröder Maschinenbau GmbH & Co. KG, Werther
  - **Kategorie Weiterbildung:** Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH, Hemmingen
  - **Kategorie Ladenbau & Verkauf:** Aichinger GmbH, Wendelstein
  - **Kategorie Ladenbau & Verkauf:** Shop-IQ GmbH & Co. KG, Schweinfurt

**VOSS**  
Thermal Processes

**TIERNAHRUNG KONSERVIEREN**

Mit **VOSS BERIESELUNGS-AUTOKLAVEN** sterilisieren und pasteurisieren Sie schonend, kosteneffizient, umweltschützend und prozessbeschleunigend Ihre Produkte.

**VOSS AUTOKLAVEN** sind damit ideal für Hersteller von Tiernahrung.

[www.VOSSpro.de/TIERNAEHRUNG](http://www.VOSSpro.de/TIERNAEHRUNG)  
 Deutschland-Vertrieb: **06033 9190-0**



# MASTER of SMOKE

PREMIUM NATUR  
RÄUCHER TECHNOLOGIE

## RÄUCHER GOLD®



www.rauchergold.de

Zum zweiten Mal nach 2013 auf der IFFA, erhielt die K+G Wetter GmbH diesen Preis. Aufgrund steigender Hygieneanforderungen ist das Unternehmen stets bestrebt, Standards auch in diesem Bereich zu setzen. Ausgezeichnet wird es für eine schnell und werkzeuglos austauschbare patentierte Messerdeckeldichtung (Messerdeckelstreifen), die in den Hygienic-Secure-Kuttern zur Anwendung kommt. In der Regel sind diese gummiartigen Dichtungen als Verschleißteile unter der Kutterschüssel fest verklebt. Im Fixierbereich der Dichtung ist eine Reinigung im Tagesgeschäft faktisch nicht möglich. Anders hingegen mit der neuen Messerdeckeldichtung aus Kunststoff. Diese lässt sich werkzeuglos durch ein einfaches Klippssystem aus- und einbauen. So kann der Deckelstreifen selbst sowie der Falz hygienisch sicher, schnell und einfach gereinigt werden, denn es gibt keine versteckten Ecken, in denen sich

Ablagerungen bilden könnten. So ist eine sichere Reinigung in einem bisher schwer zugänglichen Bereich zuverlässig möglich. Durch ihre wellenförmige Konstruktion und vertikale Beweglichkeit gleicht die Dichtung sich ergebende Höhendifferenzen aus, was den mechanischen Druck reduziert. Metallischer Abrieb entsteht nicht mehr. Das alles spart Energie und eine Kontamination des Endproduktes wird verhindert. „Nach dem International FoodTech Award in Silber nun der Fleischerei Technik Award – diese weitere Auszeichnung 2021 erfüllt uns mit Stolz“, betont Geschäftsführer Andreas Wetter und ergänzt. „Neben dem positiven Feedback der K+G Wetter-Kunden sind diese Auszeichnungen für uns eine weitere Bestätigung, dass wir mit dem Konzept ‚Hygienic Secure‘ auf dem richtigen Weg sind.“ Den Preis entgegen nahmen Geschäftsführer Volker Lauber und der Konstruktionsleiter André Weyand.



Geschäftsführer  
Volker Lauber  
mit dem  
FT Award.

### K+G Wetter, Biedenkopf-Breidenstein Kategorie „Hygienic Design“

### Category „Hygienic Design“

For the second time after 2013 at IFFA, K+G Wetter GmbH received this award. Due to increasing hygiene requirements, the company is always striving to set standards in this area as well. It was awarded for a patented knife lid seal (knife lid strip) that can be replaced quickly and without tools and is used in the Hygienic-Secure cutters. As a rule, these rubber-like seals are firmly bonded as wear parts under the cutter bowl. In the fixing area of the seal, cleaning is virtually impossible in day-to-day operations. The new plastic knife lid seal, on the other hand, is different. This can be removed and installed without tools using a simple clip system. This means that the lid strip itself and the fold can be cleaned hygienically safely, quickly and easily, as there are no hidden corners where deposits could form. This

means that safe cleaning is reliably possible in an area that was previously difficult to access. Thanks to its wave-shaped design and vertical mobility, the seal compensates for any height differences that arise, which reduces mechanical pressure. Metallic abrasion no longer occurs. All this saves energy and contamination of the end product is prevented. „After the International FoodTech Award in silver, now the Meat Technology Award - this further award in 2021 fills us with pride,“ emphasizes Managing Director Andreas Wetter, adding. „In addition to the positive feedback from K+G Wetter customers, these awards are further confirmation for us that we are on the right track with the ‚Hygienic Secure‘ concept.“ Accepting the award were Managing Director Volker Lauber and Design Manager André Weyand.



Schur Flexibles Germany GmbH, Kempten

Kategorie Verpackungstechnik

Category Packaging Technology

Über ihren ersten Award dieser Art freute sich das Mitarbeiterteam von Schur Flexibles. Nachhaltigkeit ist in aller Munde – auch beim Verpackungsmaterial. Das Unternehmen verfolgt den Weg einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft und gestaltet diesen Wandel aktiv mit. Die Jury zeichnete die Entwicklung der hochtransparenten, vollständig recyclebaren Hochbarriere-Folie aus Polypropylen (PP), MonoFlow® PXC aus. Diese Schlauchbeutelvariante wurde gemäß deutschem Mindeststandard von einem externen Institut dank über 95 % PP als „exzellent recyclefähig“ zertifiziert. Im Vergleich zu üblichen Schalen-Verpackungen bei MAP-Anwendungen, z. B. für Hackfleisch, wird der Kunststoffanteil je nach vorherigem Schalen-gewicht um bis zu 70 % gesenkt. Daraus folgen Reduzierungen bei Energie-, Transport- und Lagerkapazitäten. Eine Umstellung auf diese Folienverpackung führt zu einem geringeren Verpackungsgewicht und -volumen der Endverpackung, wodurch die CO2-Belastung sinkt. Die Allgäuer Supermarktkette Feneberg sparte so pro Verkaufseinheit zwischen 60 und 80 % Kunststoff ein und reduzierte die Anzahl der anliefernden Lkws von 100 auf 7. Den Award überreichte die FT/Ftec-Redaktion nicht auf der SÜFFA, sondern einige Tage später auf der FachPack in Nürnberg.

Foto: C. Merl



Schur Flexibles-CSO Mag. Friedrich Humer (li.) mit FT/Ftec-Chefredakteur Christian Blümel.

The team of employees at Schur Flexibles was delighted with their first award of this kind. Sustainability is on everyone's lips - also when it comes to packaging materials. The company is pursuing the path of a sustainable circular economy and is helping to shape this change. The jury honored the development of the highly transparent, fully recyclable high-barrier film made of polypropylene (PP), MonoFlow® PXC. This tubular bag variant was certified as „excellently recyclable“ by an external institute in accordance with the

German minimum standard thanks to over 95% PP. Compared to conventional tray packaging for MAP applications, e.g. for minced meat, the plastic content is reduced by up to 70% depending on the previous tray weight. This results in reductions in energy, transport and storage capacities. A switch to this film packaging results in a lower packaging weight and volume of the final packaging, which reduces the CO2 impact. The Allgäu supermarket chain Feneberg thus saved between 60 and 80% plastic per sales unit and reduced the number of delivering trucks from 100 to 7. The FT/Ftec editors handed over the award not at SÜFFA, but a few days later at FachPack in Nuremberg.



FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2021  
**DAS ALL-IN-ONE-FORMSYSTEM FS 525**  
 vereint zwei Formtechnologien für endlose Produktvielfalt.



MEINE IDEE.  
 MEINE **LÖSUNG.**



Weitere Informationen unter:  
[www.handtmann.de/food](http://www.handtmann.de/food) |

**handtmann**  
 Ideen mit Zukunft.





# WENIGER IST MANCHMAL MEHR

Hohe Publikumsqualität und gute Investitionsstimmung beim Messe-Restart in Stuttgart mit der SÜFFA.





# MASTER of SMOKE

PREMIUM NATUR  
RÄUCHER TECHNOLOGIE



## RÄUCHER GOLD®

### TOP RÄUCHER ERGEBNISSE



[www.raeuchergold.de](http://www.raeuchergold.de)

Eine positive und optimistische Grundstimmung herrschte Mitte September bei der SÜFFA in Stuttgart. Dort präsentierten bei der 25. Ausgabe der Fleisch-Fachmesse über 170 Aussteller neue Markttrends und Produkte. An den drei Messetagen zog es rund 4.800 Besucher in die Messehallen 3 und 5 – erheblich weniger als bei früheren Ausgaben der Messe. Aber unter dem Damoklesschwert der aktuellen Pandemie-Situation bewerten die Landesmesse Stuttgart sowie die meisten Aussteller den Restart trotzdem als Erfolg.

Neben der umfassenden Produktschau aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung gehört das informative Rahmenprogramm mit SÜFFA-Specials, aktuellen Sonder schauen und vielen Highlights zum Konzept der Messe. Ein Schwerpunktthema auf der Bühne für Trends und Neues war die Digitalisierung, die auch in der Fleischbranche zunehmend an Bedeutung gewinnt und fortschreitet.

„Wir freuen uns, dass uns mit der Jubiläumsausgabe der SÜFFA ein vielversprechender Neustart gelungen ist, der auf eine starke Wiederbelebung des Messegeschäfts in den kommenden Monaten hoffen lässt“, sagte Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. „Angesichts der erschwerten Rahmenbedingungen sind wir mit dem Ergebnis äußerst zufrieden.“

### Hoher Entscheideranteil

Von den Besuchern nahmen fast die Hälfte eine Anreise von mehr als 100 Kilometern in Kauf, 4 Prozent kamen aus dem Ausland. National stellte Baden-Württemberg mit 56 Prozent die größte Besuchergruppe, gefolgt von Bayern und Rheinland-Pfalz.

Mit einem Anteil von 99 Prozent besuchte praktisch ein reines Fachpublikum die Messe. Insgesamt 13 Prozent der Besucher waren in der Geschäfts- und Unternehmensleitung tätig, 12 Prozent waren Meister. Von den Befragten gaben 86 Prozent an, Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen mitzutragen, 39 Prozent besuchten die SÜFFA mit konkreten Investitions- und Kaufabsichten. Entsprechend zufrieden fiel das Echo von Ausstellerseite aus.

„Wir blicken zurück auf eine gut besuchte Jubiläums-SÜFFA, die alle Teilnehmerinnen und

Teilnehmer überzeugen konnte“, fasste Stefan Lohnert zusammen. „Auch unser Hygienekonzept hat sich bestens bewährt. Eine Corona-Verunsicherung war in den Hallen jedenfalls nicht zu spüren. Die hohe Fachbesucherqualität zeigt, dass ein enormer Austausch- und Investitionsbedarf besteht.“

**Nach der Messe ist vor der nächsten Messe: Die 26. SÜFFA findet vom 21. bis 23. Oktober 2023 auf der Messe Stuttgart statt.**

„Bei den Besuchern der SÜFFA 2021 herrschte eine insgesamt gute Stimmung, und wir konnten hier informative Gespräche in hoher Qualität führen. Besonders positiv fiel auf, dass auch Kunden aus Norddeutschland, Frankreich, Österreich, Litauen und aus der Schweiz hier waren.“

*Patrick Friederix, Verkaufsleiter Deutschland, Vemag Maschinenbau*



### Miveg Big Business mit Spießen

Reichlich Andrang verzeichnete auch Miveg am Messestand. Im Fokus des Besucherinteresses: das System ASP. Dabei handelt es sich um ein vollautomatisches, variables Kassettensystem für Spieße aus Fleisch oder Fleischersatzprodukten. Es ermöglicht die Herstellung von Spieß-Sorten für die unterschiedlichsten Lebensmittel und Ernährungstypen. Hohe Taktzahlen ermöglichen eine entsprechende Wirtschaftlichkeit bei minimalem Personalaufwand. Bei dem patentierten Spieß-System ist der Kraftangriffspunkt immer an der effizientesten Position des Spießes. Eine vollautomatische Linie, von einem Mitarbeiter bedient, produziert 7.200 Spieße pro Stunde. Mit dem Modul „Drop in Place“ werden geformte Produkte, Hackfleisch oder Fleischersatzprodukte in kürzester Zeit positionsgerecht und strukturiert an die Spieß-Automation des Systems ASP transportiert. Optional werden die Spießkassetten durch Mitarbeiter mit zusätzlichen Toppings bestückt. Nach der Spieß-Automation entnimmt ein Portalroboter, das Modul „Pick and Place“, die fertig produzierten Spieße und legt sie in Verkaufsverpackungen ab. [www.miveg.de](http://www.miveg.de)

„Der klassische Messtourismus blieb aus; stattdessen waren nur hochinteressierte Kunden hier, die wirklich das Gespräch suchten, teilweise schon informiert waren oder konkrete Umstrukturierungspläne durchsprechen wollten. Wir konnten diverse Aufträge anbahnen, und ich rechne mit einem guten Nachmessegeschäft.“

*Martin Krippel-Stojic, Leiter Marketing & PR, Maschinenfabrik Seydelmann*





### K+G Wetter Hygienische Kutter-Sicherheit

K+G Wetter präsentierte den Fachbesuchern in Stuttgart einen Überblick über das aktuelle Portfolio an Kuttern, Wölfen und Mischwölfen. Als Highlight erstmals auf einer Messe zu sehen war der Vakuum-Kutter VCM 200, mit dem das innovative Hygienic-Secure-System der Industriekutter nun auch in einem Format für große Handwerksbetriebe zur Verfügung steht. Der patentierte Messerdeckelstreifen lässt sich werkzeuglos durch ein einfaches Klippsystem aus- und einbauen. Damit können Deckelstreifen und Falz hygienisch sicher, schnell und einfach gereinigt werden. Gleichzeitig sorgt der Messerdeckelstreifen durch seine vertikale Beweglichkeit dafür, dass weniger Reibungswiderstand zwischen Deckel und Kutterschüssel entsteht. Der Bereich zwischen der Schüssel und dem Vakuumkessel kommt vollkommen ohne Dichtung aus. Austausch, Verschleiß und Kontaminationsrisiken gehören hier der Vergangenheit an. Zwei große Reinigungsklappen lassen sich werkzeuglos öffnen. Der Kesselraum ist so mit der Reinigungslanze leicht zugänglich. [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)

„Auf einer Messe kann man Maschinen anfassen und ausprobieren, das geht online nicht. Ich bin begeistert von der fachlichen Qualität des Publikums und auch davon, wie voll es hier war – offenbar hat die Messe allen gefehlt.“

Angela Stahlhacke, PR & Media, K+G Wetter

„Wir stießen auf ein rundum interessiertes, kauffreudiges Publikum. Dabei stellten wir fest, dass etliche Besucher von weit her zur SÜFFA kamen, was wir uns auch für die Zukunft erhoffen.“

Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland, Albert Handtmann Maschinenfabrik

### Albert Handtmann Maschinenfabrik Viele Besucher und Abschlüsse

Lange stand die diesjährige Durchführung der SÜFFA auf der Kippe. Ebenso unklar war, wie viele Kunden die Messe besuchen würden. Die Albert Handtmann Maschinenfabrik zieht nun ein positives Fazit: Eine „sehr erfolgreiche Messe“ liegt hinter dem Biberacher Unternehmen. Viele Besucher, Interessenten und Verkaufsabschlüsse seien ein klares Zeichen für die Markt- und Technologieführerschaft in der Fleischbranche. Ein Highlight für viele Messebesucher auf dem 200 m<sup>2</sup> großen Messestand in Halle 3 war die neue und überarbeitete Version des Handtmann-Vakuumfüllers VF 608 plus. Auch als „Advanced Edition“ einer der beliebtesten Füller im Fleischerei- und Metzgerbetrieb, der durch seine Vielfalt, höchste Portioniergenauigkeit und Produktschonung überzeugt. Mit den zahlreichen Vorsatzgeräten lassen sich vielfältige Wurst- und Fleischprodukte in bester Qualität herstellen. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de)



„Endlich konnten wir wieder den persönlichen Kontakt zu unseren Kunden pflegen. Auf der SÜFFA fand sich ein Publikum ein, das ganz gezielt und mit konkretem Interesse diese Messe besuchte. Deshalb ergaben sich sehr viele gute Gespräche. Ich rechne mit einem guten Nachmessegeschäft.“

Denis Gabriel, Marketing & Sales Manager, Fessmann



# FEST DER VERPACKUNGSBRANCHE



24.000 Fachbesucher machten die FachPack 2021 in Nürnberg zum Erfolg, Leithema für die 22er-Ausgabe: „Transition in packaging“.

Es war größtenteils die Freude über persönliche Begegnungen mit Kunden und Geschäftspartnern, die überall in den Nürnberger Messehallen zu spüren war. Rund 24.000 Fachbesucher nutzten die Chance, Antworten auf ihre speziellen Verpackungsfragen bei 788 Ausstellern aus 33 Ländern zu finden. Der Messezutritt an den Eingängen mit E-Ticket und 3G-Nachweis war unkompliziert und schnell. Das Hygienekonzept hat gegriffen; die entsprechenden Vorschriften wurden von Ausstellern und Besuchern eingehalten.

## Internationale Messe

Die Fachmesse bot ein umfangreiches Angebot entlang der Prozesskette Verpackung: angefangen bei Packstoffen und Verpackungsmaschinen über Verpackungsdruck und -veredelung bis hin zu Logistiksystemen und Services. 41 Prozent der Aussteller und etwa jeder dritte Besucher reisten aus dem

Ausland an, allen voran aus Österreich, der Schweiz, Italien, den Niederlanden, der Türkei, der Tschechischen Republik, Polen, Frankreich und Belgien.

## Neues Leitthema für 2022

Die FachPack versteht sich als Wegweiser und möchte der Branche Orientierung bieten. Das neue Leitthema für 2022, „Transition in packaging“, widmet sich deshalb den starken Strömungen, die derzeit auf die Verpackungsindustrie einwirken. Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft, Digitalisierung und E-Commerce sind die Themen der Stunde. Covid-19 hat Hygienegesichtspunkte in den Fokus gerückt. Für die Verpackungsindustrie nicht nur eine Herausforderungen, sondern auch große Chancen zur Veränderung. Die nächste FachPack findet turnusgemäß von 27. bis 29. September 2022 im Messezentrum Nürnberg statt. [www.fachpack.de](http://www.fachpack.de)

# CELEBRATION OF PACKAGING

24,000 trade visitors made the FACHPACK 2021 in Nuremberg a success, new key theme for 2022: "Transition in packaging".

The pleasure of being able to meet with customers and business partners in person could be largely felt everywhere in the exhibition halls. A total of 788 exhibitors from 33 countries were on hand to answer specific packaging questions from about 24,000 trade visitors. Access to the trade fair with e-tickets and verification of 3G status at the entrances was quick and uncomplicated. The hygiene strategy worked, with exhibitors and visitors observing the relevant regulations.

## International fair

FachPack covered a comprehensive range of products from the entire packaging process chain, from packaging materials and machines to printing and processing, logistics systems and services. 41 percent of the exhibitors and about one-third of the visitors travelled from outside Germany, mainly from Austria, Switzerland, Italy, the Netherlands, Turkey, the Czech Republic, Poland, France and Belgium.

## New key theme for 2022

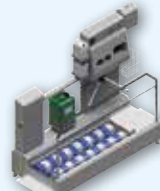
The trade fair perceives itself as a guide, and aims to offer direction to the sector. The new key theme for 2022, "Transition in packaging", is therefore devoted to the powerful trends currently impacting on the packaging industry. Sustainability, the circular economy, digitalization and e-commerce are the topics of the hour. Covid-19 has brought the aspect of hygiene in product protection. Not only a task for the packaging industry, also a major opportunity to make changes.

The next FachPack will take place in the Exhibition Centre Nuremberg in its usual sequence from 27 to 29 September 2022. [www.fachpack.de/en](http://www.fachpack.de/en)

Foto: NürnbergMesse/Frank Boxler



25 Jahre Erfahrung in Hygiene und Reinigungsfragen



[www.heimedt.de](http://www.heimedt.de)

[office@heimedt.de](mailto:office@heimedt.de)

Neuweg 7

D-74589 Satteldorf

Tel. +49 (0)7955 58294 -17



## Somic Nachhaltig verpacken

Nachhaltigkeit und Verpackungsmaschinen – das passt für Somic durchaus zusammen. Jede Maschine der Oberbayern, von der einfachen ReadyPack über die kompakten Varianten der Somic 424 bis hin zur Hochleistungsmaschine SSL 800, baut auf ein elektronisches Steuerungssystem mit ausgeklügeltem Energiekonzept bei den Verzögerungs- und Beschleunigungsvorgängen. Das spart Ressourcen. Auch bei der Bedienerfreundlichkeit sind die Maschinen bestens aufgestellt. Die oft große Artikel- und Formatvielfalt ist mit Quick-Change-Verbindungen für Wechselteile an der Maschine werkzeuglos und einfach zu handhaben. Wichtig ist den Experten für Kartonverpackungen auch ihr Bekenntnis zu regionalen Lieferketten – eine Garantie für Investitionssicherheit und langfristige Verfügbarkeit. [www.somic.de](http://www.somic.de)

## Somic Sustainable packaging

Sustainability and packaging machines - that certainly goes together for Somic. Every machine from the Upper Bavarians, from the simple ReadyPack through the compact variants of the Somic 424 to the high-performance SSL 800 machine, relies on an electronic control system with a sophisticated energy concept for the deceleration and acceleration processes. This saves resources. Somic machines are also ideally positioned in terms of user-friendliness. The often large variety of articles and formats can be handled easily and without tools with Quick-Change connections for change parts on the machine. Also important to the experts for carton packaging is their commitment to regional supply chains - a guarantee for investment security and long-term availability. [www.somic.de](http://www.somic.de)



## Krehalon Flexibel und recycelbar

Krehalon hat ein Sortiment an leicht recycelbaren, flexiblen Hochbarrierefolien auf den Markt gebracht. KreCycle eignet sich zum Verpacken von rotem und verarbeitetem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten und Käse. Zu den Produkten gehören flexible Tiefzieh- und Schlauchbeutel- und Vakuumbutel. Das Portfolio beinhaltet Produkte auf Basis von Polyester (PET), Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP), die Barriereigenschaften für spezifische Anwendungen bieten. Die KreCycle-Serie umfasst zudem eine Druckoption mit Papiergefühl. Für Thermoform-, Schlauchbeutel- und Beutelanwendungen für Wurst, Käse, Hackfleisch und Speck liegen bereits erfolgreiche Versuche und Aufträge vor. [www.krehalon.com](http://www.krehalon.com)

## Krehalon Flexible and recyclable

Krehalon has launched a range of easily recyclable, flexible high barrier films. KreCycle is suitable for packaging red and processed meat, poultry, seafood and cheese. Products include flexible thermoforming and form-fill-seal films, including a high-barrier option, top films and vacuum bags. The portfolio includes polyester (PET), polyethylene (PE) and polypropylene (PP) based products that offer barrier properties for specific applications. The KreCycle series also offers a paper-feel printing option. Successful trials and orders have already been received for thermoforming, flow wrapping and pouch applications for sausage, cheese, minced meat and bacon. [www.krehalon.com](http://www.krehalon.com)

## Plant Pack Mais statt Styropor

Plant Pack ist eine nachhaltige Alternative zu bekannten Verpackungsmaterialien wie Styropor. Es ersetzt erdölbasierte Transport- und Produktverpackungen und schützt temperatursensible Waren aus den Bereichen Lebensmittel und Pharma. Hergestellt aus gepufftem Maisgrieß, besitzt das neuartige Material ähnlich stoßdämpfende und wärmeisolierende Eigenschaften wie Styropor. Im Gegensatz dazu kann die biobasierte Lösung aber nach Gebrauch in der Biotonne oder auf dem Kompost entsorgt werden. Plant Pack wird aus einem pflanzlichen Maisgrieß-Reststoff hergestellt, der in großen Mengen in der Maisverarbeitung anfällt und nicht für die Lebensmittelproduktion geeignet ist. Nach Zugabe eines organischen Bindemittels lassen sich daraus individuelle Formteile fertigen. Das Material erhält zudem eine dünne Polymilchsäure-Schicht (PLA), die Feuchtigkeit abweist. [www.plantpack.de](http://www.plantpack.de)



## Corn instead of styrofoam

Plant Pack is a sustainable alternative to well-known packaging materials such as Styrofoam. It replaces petroleum-based transport and product packaging and protects temperature-sensitive goods from the food and pharmaceutical sectors. Made from puffed corn grits, the novel material has similar shock-absorbing and heat-insulating properties to Styrofoam. In contrast, however, the bio-based solution can be disposed of in the organic waste garbage can or compost after use. Plant Pack is made from a vegetable corn grit residue that is produced in large quantities in corn processing and is not suitable for food production. After adding an organic binder, it can be used to make individual molded parts. The material is also given a thin polylactic acid (PLA) layer, which makes it moisture-repellent. [www.plantpack.de](http://www.plantpack.de)



**SIE SORGEN  
FÜR GENUSS.**

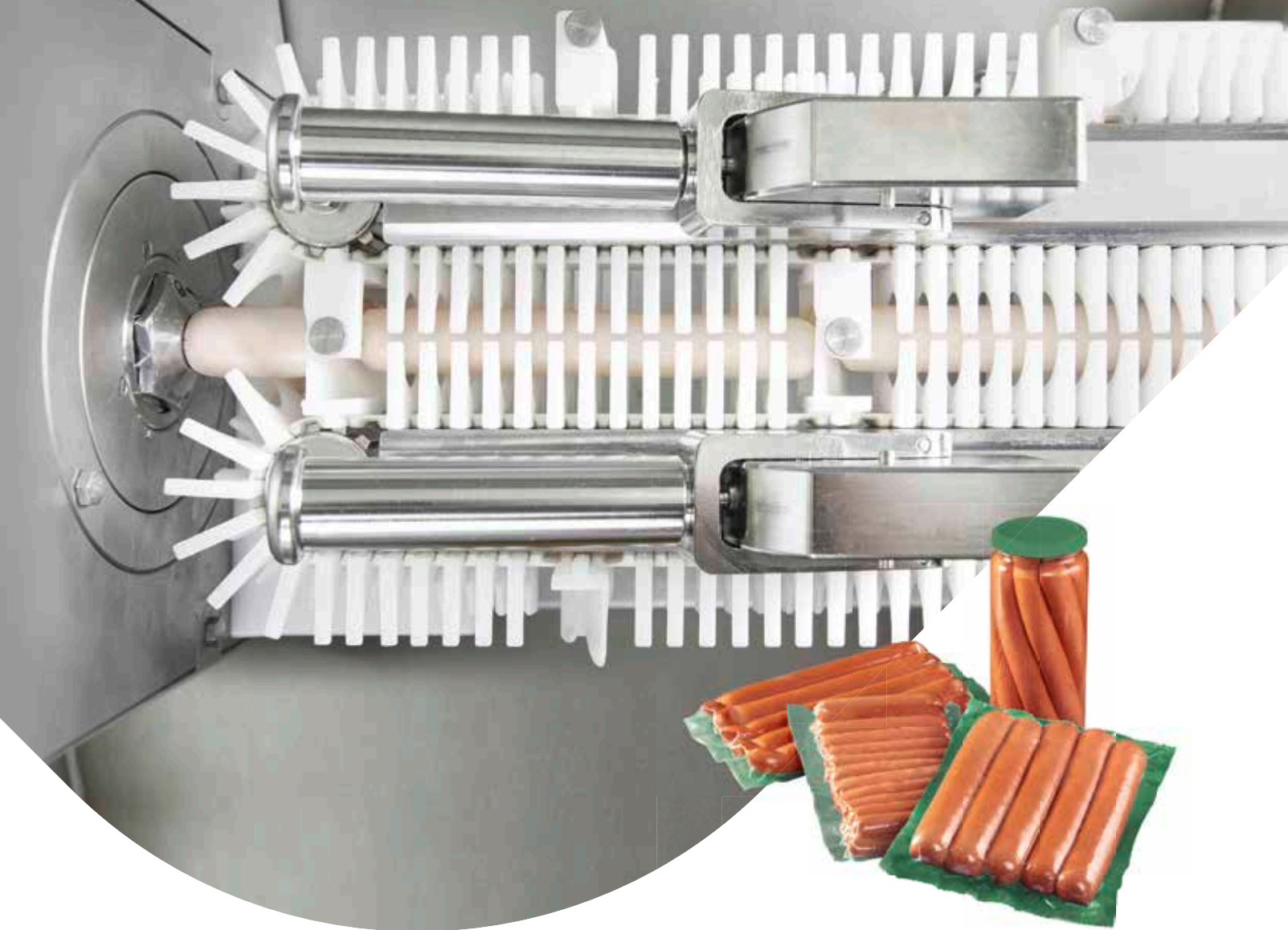
**WIR SORGEN  
FÜR LÄNGENGENAU.**



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](http://wuerstchen.vemag.de) oder [e-mail@vemag.de](mailto:e-mail@vemag.de).



**VEMAG**



Click-on-Suppenbecher in den Filialen der Meny Supermärkte: Das hochwertige Ready Meal überzeugt die Konsumenten durch individuelle Zusammenstellung und convenientes Handling. / Click-on soup cups in the stores of Meny Supermarkets: The high-quality Ready Meal impresses consumers with its individual composition and convenient handling.



## SUPPENKULT IM HOHEN NORDEN

## CULT OF SOUP IN THE FAR NORTH

Ready-Meal-Hersteller MatBørsen aus Norwegen setzt auf einen Maschinenpark von Sealpac für innovative Verpackungslösungen wie den Click-on-Suppenbecher.

*Ready-Meal manufacturer MatBørsen from Norway relies on Sealpac machinery for innovative packaging solutions such as the click-on soup cup.*

Der norwegische Ready-Meal-Hersteller MatBørsen produziert ein breites Spektrum an Convenience-Produkten in den unterschiedlichsten Mengen. Dazu benötigt das Unternehmen besonders vielseitig einsetzbare Maschinen. Mehrere hochmoderne Verpackungslinien, deren Herzstück ein Sealpac-Traysealer ist, ermöglichen den Nordeuropäern besondere Flexibilität in der Produktion. Die Hightech-Anlagen verarbeiten prozesssicher auch innovative Verpackungslösungen, die für maximale Frische und guten Geschmack der Produkte sorgen, durch convenientes Handling überzeugen sowie zu Materialeinsparungen und reduziertem Lebensmittelverderb beitragen. Ein Beispiel dafür ist der Click-on-Suppenbecher, der bei MatBørsen zu einem der Topseller wurde.

von Freddy Henriksen und seinen beiden Söhnen gegründet, die zuvor im Fleisch-Segment langjährige Erfahrung gesammelt hatten. MatBørsen beschäftigt 230 Mitarbeiter und gehört seit 2012 zum NorgesGruppen ASA Konzern. Dabei ist es gelungen, den Charakter eines Familienunternehmens zu wahren. Heute wird der Produzent hochwertiger Ready-Meals von Dag Freddy Henriksen, einem der Söhne des Gründers, geleitet. Dessen Sohn Freddy André Henriksen verantwortet seit 2012 das Controlling und damit die Bereiche Finanzen, Akquisitionen und Projektmanagement. Er erklärt: „Der Einstieg der Norges Gruppen hat uns weiteres Wachstum ermöglicht. Wir konnten rund 130 Millionen Norwegische Kronen investieren, unter anderem in neue Linien zur Produktion von Convenience-Gerichten.“ Das Geschäft floriert, der Umsatz stieg von 20 Millionen Norwegischen Kronen im Jahr 2001 auf etwa 650 Millionen in 2018 an. Freddy André Henriksen ist im Unterneh-

Norwegian ready-meal manufacturer MatBørsen produces a wide range of convenience products in a wide variety of quantities. To do this, the company needs particularly versatile machinery. Several state-of-the-art packaging lines, at the heart of which is a Sealpac traysealer, give the northern European company particular flexibility in production. The high-tech lines also reliably process innovative packaging solutions that ensure maximum product freshness and good taste, convince with convenient handling, and contribute to material savings and reduced food spoilage. One example of this is the click-on soup cup, which has become one of MatBørsen's top

Continue reading on page 24



Die MatBørsen AS investierte in eine komplette Linie für den innovativen Click-on-Suppenbecher, die hauptsächlich auf Equipment von Sealpac basiert. / MatBørsen AS invested in a complete line for the innovative click-on soup cup, mainly based on equipment from Sealpac.



Das von Sealpac entwickelte Walking-Beam-System sorgt für eine exakte Positionierung der Trays unter den Füllköpfen, um eine Kontamination des Becherrandes zu verhindern. / The walking beam system developed by Sealpac ensures exact positioning of the trays under the filling heads to prevent contamination of the cup rim.

Der Sealpac AS-LS1200 Entstapler platziert die Suppenbecher sicher auf dem Walking-Beam-Zuführsystem. / The Sealpac AS-LS1200 de-stacker places the soup cups securely on the walking beam infeed system.

men maßgeblich für innovative Neueinführungen verantwortlich. Dafür setzt MatBørsen auf Verpackungslinien, die hauptsächlich auf Komponenten von Sealpac basieren. Das deutsche Unternehmen aus Oldenburg ist Spezialist für Hightech-Traysealer und -Thermoformer sowie Entwickler innovativer Verpackungskonzepte.

### Ein Erfolgsrezept

Henriksen unterstreicht den Anspruch des Unternehmens an die hohe Produktqualität: „Diese sichern wir unter anderem durch die Benennung von ‚Köchen‘ in unserem Unternehmen. So bezeichnen wir ausgewählte Mitarbeiter, die jede einzelne produzierte Charge unserer Gerichte verkosten – das ist die bestmögliche Qualitätskontrolle.“ Ein weiteres Kennzeichen von MatBørsen ist der hohe Innovationsgrad. Das Unternehmen entwickelt kontinuierlich neue Ready-Meal-Konzepte, hat beispielsweise im Jahr 2017 innerhalb von nur zwei Monaten 60 Neuprodukte im Handel eingeführt und zieht damit die Aufmerksamkeit der Konsumenten im Handel auf sich. Neben dem besonderen Fokus auf Qualität und Innovation ist man bei MatBørsen stolz auf die hohe Flexibilität. Freddy André Henriksen erläutert: „Wir produzieren einzelne Produkte in kleinen Mengen von 100 Kilogramm ebenso wie im Umfang von 15 Tonnen. Das ist außergewöhnlich für ein mittelständisches Unternehmen wie MatBørsen.“

### Flexible Anlagen

Um eine derart große Artikelvielfalt flexibel in unterschiedlichen Produktionsmengen herzustellen, benötigt das Unternehmen das passende Equipment. Im Jahr 2009 war MatBørsen auf der Suche nach einer effizienten Linie zur Herstellung der „Fresk & Fertig“-Menü-Range in Zwei- und Dreikammer-Schalen. Nach einem Besuch der Seafood Expo, der europäischen Leitmesse rund um die Verarbeitung und Verpackung von Fisch und Meeresfrüchten, entschieden sich die Verantwortlichen von MatBørsen für einen ersten Traysealer von Sealpac. „Wir haben einen Traysealer der A-Serie auf dem Sealpac-Stand gesehen und waren sofort von dessen Flexibilität beeindruckt.“ Und so nahm MatBørsen Kontakt mit der M-Pack AS auf, der norwegischen Vertretung von Sealpac und gleichzeitig langjähriger Partner von MatBørsen. „Wir haben uns schon lange umfassend durch M-Pack beraten lassen und beziehen dort nicht nur Equipment, sondern lassen uns auch kontinuierlich innovative Verpackungssysteme vorstellen. Darüber hinaus sorgen die Servicetechniker von M-Pack in enger Zusammenarbeit mit unseren hauseigenen Technikern für eine exzellente Wartung der Anlagen und unterstützen uns dabei, die Effizienz unserer Linien zu optimieren“, so Henriksen. Heute stehen bei MatBørsen vier Sealpac A5 Traysealer, verteilt auf zwei Gebäude der Werkshallen, sowie ein Sealpac A7 Traysealer. Die A5 leistet eine vollautomatische Schalenversiege-



lung, eignet sich für Frischeverpackungen aller Art und ist besonders kompakt und platzsparend. Sie verarbeitet effizient alle siegelfähigen Materialien und verschleißt, abhängig von Schalentyp und Anwendung, bis zu 70 Verpackungen pro Minute. Die effiziente Anlage zeichnet sich durch optimale Produktionsstandards ohne Qualitätsschwankungen aus. „Das innovative Werkzeug-Schnellwechselsystem ermöglicht uns jetzt, Produkte in verschiedenen Tray-Formaten an einem einzigen Tag mit nur geringen Standzeiten zu produzieren“, freut sich der Controller. Beim Erwerb der Anlagen setzte MatBørsen auf die besonderen Kompetenzen von Sealpac und MPack in der Gestaltung von Linienlösungen. Eine der Anlagen wird nun zur Verpackung von Convenience-Gerichten in nachhaltigeren Verpackungen genutzt. Dafür verarbeitet die A5 prozesssicher vorgefertigte Kartontrays aus dem Hause Schumacher Packaging in Ebersdorf. Nach Gebrauch lässt sich die Verpackungsschale in ihre beiden wesentlichen Bestandteile, das Funktionsmaterial (Kunststoff-Inlay) und das Trägermaterial (Karton- bzw. Fasermaterial), zerlegen und getrennt voneinander entsorgen. „Damit sparen wir jetzt rund acht Tonnen Kunststoffabfall pro Jahr ein“, erklärt Henriksen stolz.

### Besondere Verpackung

Ein weiteres Projekt aus dem Jahr 2017 unterstreicht eindrucksvoll die partnerschaftliche Zusammenarbeit aller Beteiligten. Hier wurde eine komplett neue Verpackungslinie für eine außergewöhnliche Convenience-Verpackung, den sogenannten Click-on-Suppenbecher, konzipiert. Die Idee für das innovative Ready-to-eat-Suppenkonzept entstand in Gemeinschaftsarbeit auf der IFFA 2016. Bis zu dem Zeitpunkt kamen die Suppen von MatBørsen in Großverpackungen in den Lebensmitteleinzelhandel und wurden für die Konsumenten individuell portioniert. Aufgrund der nur kurzen Haltbarkeit der Produkte mussten in den Bulk-Kanistern verbleibende Suppenreste drei Tage nach dem ersten Öffnen entsorgt werden. Zu diesem Zeitpunkt konnten die Suppen bei MatBørsen darüber hinaus

erst nach Abkühlung verpackt werden, in der Regel einen Tag nach der Herstellung. Der Produzent von Convenience-Gerichten suchte daher nach einer effizienteren Lösung, die unter anderem eine Verlängerung der Haltbarkeit und damit die Reduzierung des Lebensmittelverderbs zu Ziel hatte.

### Perfekt abgestimmt

Sealpac und MPack AS entwickelten gemeinsam mit Naber Plastics B.V., einem niederländischen Spezialisten für Spritzguss-Verpackungen, ein komplett neues Verpackungskonzept mit einer eigens zur Verpackung der Suppen konzipierten Linie. Diese startet mit einem Sealpac AS-LS1200 Entstapler, der die Suppenbecher sorgfältig auf dem Zuführband absetzt. Von dort werden sie mithilfe von Walking Beam zum Füllsystem transportiert. Dahinter verbirgt sich ein von Sealpac entwickeltes, einzigartiges Transportsystem, welches eine exakte Positionierung der Trays unter dem Füllsystem gewährleistet. Nach der Befüllung der Verpackungen stellt das Walking-Beam-System sicher, dass der flüssige Inhalt sicher transportiert wird, ohne den Becherrand zu kontaminieren. Mit einem A7 Traysealer werden die Trays dann zuverlässig versiegelt und weiter zur Deckelstation transportiert. Hier klickt das erste Sealpac DA-M770 Bedeckungssystem einen weiteren leeren Tray auf den versiegelten Suppenbecher. Direkt darauffolgend platziert das zweite Sealpac DA-M770 Bedeckungssystem einen Snap-on-Deckel auf den leeren Click-on-Tray, der später im Lebensmitteleinzelhandel mit frischen Zutaten bestückt werden soll. Schließlich werden die Trays durch die Röntgeninspektion geleitet, auf der Ober- und Unterseite etikettiert und automatisiert in Kartons verpackt.

Der Einsatz der neuen Linie optimiert auch den Herstellungsprozess der Suppen bei MatBørsen. Die jeweilige Variante wird nun in einem Tumbler produziert. Danach wird sie in ein Kühlsystem gepumpt und bei 4 bis 6°C nach nur etwa einer Stunde portioniert unter MAP mit der Sealpac A5 versiegelt und der Restsauerstoffgehalt in der Verpackung damit auf unter 0,4 Prozent reduziert. Das verlängert die Haltbarkeit nun signifikant auf bis

zu 30 Tage. Die neue Verpackung wirkt aber nicht nur dem Lebensmittelverderb entgegen, sondern sorgt auch für einen auch ressourcenschonenderen Materialeinsatz, wie Freddy André Henriksen erklärt: „Wir konnten den Verbrauch von Verpackungsmaterial aus Kunststoff im Jahr 2018 um bis zu 120 Tonnen verringern.“

### Convenientes Ready-Meal

Die Suppen von MatBørsen in den innovativen Verpackungen sind exklusiv in der Meny Supermarktkette in Norwegen erhältlich, die rund 200 Filialen im ganzen Land betreibt. Vor Ort sucht sich der Konsument eine bevorzugte Suppenvariante aus und wählt dazu frische Zutaten, die in den oberen leeren Click-on-Behälter gefüllt werden. Die Schale mit den Zutaten wird abgewogen, mit dem Snap-on-Deckel versehen, auf die Suppenschale geklickt und mit dem entsprechenden Preisschild versehen. Vor dem Verzehr entfernt der Konsument später die Deckelfolie vom Suppen-

tray ganz einfach mithilfe der Easyopen-Peellasche, fügt die frischen Zutaten der Suppe hinzu und erhitzt das Produkt wenige Minuten. Henriksen ist sehr zufrieden mit dem Ergebnis und lobt die gute Zusammenarbeit und direkte Kommunikation der beteiligten Partner während des Projekts: „Sealpac und MPack haben die Herausforderung angenommen und sich auf unsere Wünsche eingestellt. So war eine unserer Vorgaben beispielsweise, dass der Deckel des versiegelten Click-on-Trays nicht zu fest fixiert wird, da er am Verkaufsort zur Befüllung mit den frischen Suppenzutaten wieder abgenommen werden muss.“ Daraufhin hat Sealpac ein Deckelsystem entwickelt, das einerseits sicherstellt, dass der Deckel während des Transports oder im Handel nicht abfällt, andererseits aber später zur Befüllung leicht abgenommen werden kann. Das neue Verpackungssystem für die bewährten Suppen zahlt sich aus: Nach der Umstellung ist das Produktionsvolumen bei

**Industrial Auctions**

Profis in Online-Auktionen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Online-Auktion von Maschinen und Inventar wegen beendeten der Herstellung von Suppen und Soßen der TOMamore GmbH in Ravensburg (DE)

**TOM AMORE**

Registrieren kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abholen

[www.Industrial-auctions.com](http://www.Industrial-auctions.com)



**Freddy André Henriksen, Controller der MatBørsen AS, präsentiert den Click-on-Suppenbecher am Produktionsstandort im norwegischen Stokke. / Freddy André Henriksen, Controller of MatBørsen AS, presents the Click-on soup cup at the production site in Stokke, Norway.**

MatBørsen sprunghaft in die Höhe geschneilt. „Aktuell produzieren wir vier verschiedene Suppen. Unser Topseller ist eine schmackhafte Fischsuppe. Allein davon füllen wir pro Monat etwa 50.000 Click-on-Becher ab. Der eigentliche Gedanke, der hinter dieser Verpackungsinnovation stand, war allerdings die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“, unterstreicht der Controller.

Er schildert die Zukunftspläne des Unternehmens: „Um mehr Platz zu schaffen, werden wir zwischen die bestehenden Werkshallen ein neues Gebäude setzen, welches diese verbindet. Mehr Raum ermöglicht uns dann, die Click-on-Schalen, die auf die Suppenbecher gesetzt werden, gleich hier im Werk zu befüllen. Wir rechnen auch weiterhin mit einem kontinuierlichen Wachstum unseres Unternehmens in den kommenden Jahren.“ [www.sealpac.de](http://www.sealpac.de)

### Continued from page 21

sellers. Norway's MatBørsen AS, based in Stokke south of the capital Oslo, has successfully established itself in the growing ready-meal market. The company was founded in 1994 by Freddy Henriksen and his two sons, who had previously gained many years of experience in the meat segment. MatBørsen employs 230 people and has been part of the Norgesgruppen ASA Group since 2012. At the same time, the company has succeeded in maintaining

the character of a family business. Today, the producer of high-quality ready meals is headed by Dag Freddy Henriksen, one of the founder's sons. Since 2012, his son Freddy André Henriksen has been responsible for controlling, finance, acquisitions and project management. He explains, "The entry of Norges Gruppen has enabled us to grow further. We've been able to invest around 130 million Norwegian kroner, including in new lines for the production of convenience dishes." The business is thriving, with sales increasing from 20 million Norwegian kroner in 2001 to about 650 million in 2018. Freddy André Henriksen is largely responsible for innovative new launches at the company. To this end, MatBørsen relies on packaging lines based mainly on components from Sealpac. The German company from Oldenburg is a specialist for high-tech tray sealers and thermoformers as well as a developer of innovative packaging concepts.

### A recipe for success

Henriksen underscores the company's commitment to high product quality: „One of the ways we ensure this is by designating ‚chefs‘ in our company. This is how we designate selected employees who taste every single batch of our dishes produced - it's the best possible quality control.“ Another hallmark of MatBørsen is its high level of innovation. The company is continuously developing new ready-meal concepts, and in 2017, for example, introduced 60 new products to retailers in just two months, thus attracting the attention of consumers in the retail sector. In addition to its particular focus on quality and innovation, MatBørsen also prides itself on its high level of flexibility. Freddy André Henriksen explains: „We produce individual products in small quantities of 100 kg as well as in volumes of 15 tons. This is exceptional for a medium-sized company like MatBørsen.“

### Flexible equipment from Sealpac

In order to flexibly manufacture such a wide variety of items in different production quantities, the company needs the right equipment. In 2009, MatBørsen was looking for an efficient line to produce the „Fresk & Ferdig“ menu range in two- and three-chamber trays. After a visit to Seafood Expo, Europe's leading trade fair for all aspects of seafood processing and packaging, MatBørsen's managers decided on a first traysealer from Sealpac. „We saw an A-Series traysealer at the Sealpac booth and were immediately impressed by its flexibility.“ And so MatBørsen contacted MPack AS, Sealpac's Norwegian representative and also MatBørsen's long-time partner. „We have been receiving comprehensive advice from MPack for a long time and not only purchase equipment from them, but also have innovative packaging systems presented to us on an ongoing basis. In addition, MPack's service engineers work

closely with our in-house technicians to ensure excellent equipment maintenance and help us optimize the efficiency of our lines," says Henriksen.

Today, MatBørsen has a total of four Sealpac A5 traysealers, spread across two buildings in the factory buildings, and one Sealpac A7 traysealer. The A5 performs fully automatic tray sealing, is suitable for all types of fresh packaging and is particularly compact and space-saving. It efficiently processes all sealable materials and, depending on tray type and application, seals up to 70 packs per minute. The efficient line is characterized by optimum production standards without quality fluctuations. „The innovative quick mold change system now enables us to produce products in different tray formats in a single day with only minimal downtime," says the controller happily.

In acquiring the lines, MatBørsen relied on Sealpac's and MPack's special competencies in designing line solutions. One of the lines is now used, for example, to package convenience meals in more sustainable packaging. For this purpose, the A5 reliably processes prefabricated cardboard trays from Schuhmacher Packaging in Ebersdorf. After use, the packaging tray can be disassembled into its two main components, the functional material (plastic inlay) and the carrier material (cardboard or fiber material), and disposed of separately. „This means we now save around eight tons of plastic waste per year," explains Henriksen proudly. Another project from 2017 impressively underlines the cooperative partnership between all parties involved. Here, a completely new packaging line was designed for an unusual convenience packaging, the so-called click-on soup cup. The idea for the innovative ready-to-eat soup concept came about in a joint effort at IFFA 2016. Until then, the soups in from MatBørsen came to food retailers in bulk packaging and were individually portioned for consumers. Due to the products' only short shelf life, any leftover soup in the bulk canisters had to be disposed of three days after the first opening. At this point, moreover, the soups at MatBørsen could not be packaged until they had cooled, usually one day after production. The producer of convenience dishes was therefore looking for a more efficient solution, one of the aims of which was to extend shelf life and thus reduce food spoilage.

### Perfectly matched packaging line

Sealpac and MPack AS, together with Naber Plastics B.V., a Dutch specialist in injection molding packaging, developed a completely new packaging concept with a line designed specifically for packaging the soups. This starts with a Sealpac AS-LS1200 de-stacker, which carefully places the soup cups on the infeed conveyor. From there, they are transported to the filling system by means of a walking beam. Behind



this is a unique transport system developed by Sealpac, which ensures exact positioning of the trays under the filling system. Once the packs have been filled, the walking beam system ensures that the liquid contents are transported safely without contaminating the cup rim. An A7 tray sealer then reliably seals the trays and transports them on to the lidding station. Here, the first Sealpac DA-M770 lidding system clicks another empty tray onto the sealed soup cup. Immediately following, the second Sealpac DA-M770 lidding system places a snap-on lid on the empty click-on tray, which will later be stocked with fresh ingredients in the grocery store. Finally, the trays are passed through X-ray inspection, labeled on the top and bottom, and automatically packed into cartons.

The use of the new line also optimizes the soup production process at MatBørsen. The respective variant is now produced in a tumbler. It is then pumped into a cooling system and portioned at 4 to 6°C after only about an hour under MAP sealed with the Sealpac A5, thus reducing the residual oxygen content in the packaging to less than 0.4 percent. This now significantly extends shelf life to up to 30 days. However, the new packaging not only counteracts food spoilage, but also ensures that the

use of materials is also more resource-efficient, as Freddy André Henriksen explains: „We were able to reduce the consumption of plastic packaging material by up to 120 tons in 2018.“

### Convenient ready meal

MatBørsen's soups in the innovative packaging are available exclusively at the Meny supermarket chain in Norway, which operates around 200 stores across the country. On the spot, the consumer chooses preferred soup varieties and selects fresh ingredients to go with them, which are filled into the top empty click-on container. The bowl of ingredients is weighed, fitted with the snap-on lid, clicked onto the soup bowl and labeled with the appropriate price tag. Before consumption, the consumer later simply removes the lid foil from the soup tray using the easy-open peel tab, adds the fresh ingredients to the soup and heats the product for a few minutes.

Henriksen is very satisfied with the result and praises the good cooperation and direct communication between the partners involved during the project: „Sealpac and MPack accepted the challenge and adapted to our wishes. For example, one of our specifications was that the lid of the sealed click-on tray

should not be fixed too tightly, as it has to be removed again at the point of sale for filling with the fresh soup ingredients.“ In response, Sealpac developed a lidding system that on the one hand ensures that the lid does not fall off during transport or at the point of sale, but on the other hand can be easily removed later for filling.

### Expansion of production

The new packaging system for the proven soups is paying off. After the changeover, production volume at MatBørsen has skyrocketed. „Currently, we produce four different soups. Our top seller is a tasty fish soup. We fill about 50,000 click-on cups of that alone per month. The real idea behind this packaging innovation, however, was to reduce the food waste associated with the original bulk packaging,“ the controller emphasizes. Thanks to its success, MatBørsen is now expanding production. Henriksen describes the company's plans for the future: „To create more space, we will put a new building between the existing factory buildings, connecting them. More space will then allow us to fill the click-on trays, which are placed on the soup cups, with the fresh ingredients right here at the plant.“ [www.matborsen.no](http://www.matborsen.no)



**Hohe Compliance  
bei Hygiene und  
verbesserte  
Produktivität**

### International HACCP zertifizierter Tork Waschstation Spender:

- Langlebig und wasserbeständig, schützt die Reinigungstücher vor Spritzwasser
- Hohe Kapazität, ständige Verfügbarkeit von Reinigungstüchern
- Eine der höchsten Nachfüllkapazitäten auf dem Markt, die Kosten und Arbeit beim Nachfüllen spart

Besuchen Sie

**[Tork.de/Lebensmittelverarbeitung](http://Tork.de/Lebensmittelverarbeitung)**, um mehr darüber zu erfahren, wie Sie mit dem Tork Waschstation Spender eine hohe Compliance bei Hygiene gewährleisten und die Produktivität steigern können.

\*2021 Umfrage, durchgeführt von PRS Invivo im März 2021. Die Umfrage wurde in den USA und Deutschland durchgeführt, mit jeweils 100 Befragten

Tork,  
eine Marke von Essity

**TORK**  
Think ahead.

# AUS DREI MACH EINS



**DSI Dantech:**  
Zusammenschluss  
ergibt einen globalen  
Komplettanbieter von  
Gefrier-, Kühl- und  
Wärmetechnik für die  
Lebensmittelindustrie  
aus einer Hand.



Seit dem 1. Oktober 2021 ist die Gründung von DSI Dantech vollendet. Entstanden ist damit ein Komplettanbieter sowohl für kryogene (gasverbrauchende) als auch mechanische (mit Kältemittel betriebene) Tunnel-, Spiral- und Plattentechnologien zum Gefrieren, Kühlen und Erhitzen von Lebensmitteln der globalen Food-Industrie.

Im Mai 2021 erwarb DSI Freezing Solutions A/S die Cryogenic Equipment and Services NV, ein weltweit führendes Unternehmen im Bereich der kryogenen Gefriertechnik, und die Dantech Freezing Solutions A/S, ebenfalls ein führendes Unternehmen im Bereich mechanischer Gefriergeräte und Wärmebehandlungssysteme für die Lebensmittelindustrie. Nun setzt die Gruppe den Integrationsprozess fort und präsentiert

eine neue Markenidentität einschließlich eines neuen Logos und Namens. Das Ergebnis ist DSI Dantech, ein neues Unternehmen, das auf den drei Familienunternehmen mit vergleichbaren Werten und Eigentümerstrukturen aufbaut und in den Kernmärkten Asien, Europa und USA stark am Markt positioniert ist.

## Globale Präsenz, regionale Strukturen

Die Sicherung einer starken globalen Präsenz steht dabei für den neuen Verbund im Vordergrund. Hauptziel ist, nahe am Kunden zu sein, um einerseits einen umfassenden lokalen Service und Support zu gewährleisten und andererseits überzeugende kundenspezifische Lösungen auf breiter Basis anbieten zu können. Trotz aller Internationalität setzt das Unternehmen deshalb bei den Produktions- und Servicebereichen ebenso wie bei allen Unterstützungsfunktionen von IT und Finanzen bis hin zu Personal und Marketing auf regionale Strukturen.

„Wir haben viel Erfahrung mit allen Arten der thermischen Behandlungen, mit kryogenen und mechanischen Temperierungslösungen, insbesondere mit Tunnel-, Spiral- und Plattentechnologien“, sagt Lars Priess, CEO von DSI Dantech. „Die Lebensmittelindustrie steht unter zunehmendem Druck, nachhaltige Lebensmittel zu liefern. DSI Dantech kann die Anwender aktiv und entscheidend bei der Erreichung ihrer Ziele unterstützen, indem wir den Verbrauch von Energie, Wasser und Chemikalien verringern“, ergänzt er. [www.dsidantech.com](http://www.dsidantech.com)

# THREE BECOME ONE

*DSI Dantech: Merger results in a global complete supplier of freezing, cooling and heating technology for the food industry from one source.*

Since October 1, 2021, the formation of DSI Dantech has been completed. The result is a one-stop supplier of both cryogenic (gas-consuming) and mechanical (refrigerant-driven) tunnel, spiral and plate technologies for freezing, cooling and heating food products in the global food industry.

In May 2021, DSI Freezing Solutions A/S acquired Cryogenic Equipment and Services NV, a global leader in cryogenic freezing technology, and Dantech Freezing Solutions A/S, also a leader in mechanical freezers and heat treatment systems for the food industry. Now the group continues the integration process and presents a new brand identity including a new logo and name. The result is DSI Dantech, a new company that builds on the former three family-owned companies with similar values and ownership structures and is strongly positioned in the market, especially in the core markets of Asia, Europe and the USA.

## Global presence, regional structures

Securing a strong global presence is a priority for the new group. The main objective is to be close to customers in order to ensure comprehensive local service and support on the one hand and to be able to offer convincing customer-specific solutions on a broad basis on the other. Despite all its internationality, the company therefore relies on regional structures for the production and service areas as well as for all support functions from IT and finance to human resources and marketing. „We have a lot of experience with all types of thermal treatments, with cryogenic and mechanical temperature control solutions, especially with tunnel, spiral and plate technologies,“ says Lars Priess, CEO of DSI Dantech. „The food industry is under increasing pressure to deliver sustainable food. DSI Dantech can actively and decisively support users in achieving their goals by reducing the consumption of energy, water and chemicals,“ he adds. [www.dsidantech.com](http://www.dsidantech.com)





CULTURES TASTE TECHNOLOGY  
MADE IN GERMANY



## VEGGIE

Für die Herstellung veganer und vegetarischer Produkte mit fleischähnlicher Struktur und deftigem Geschmack stellt die M FOOD GROUP® abgestimmte Lösungen vor.

**Egal ob Alternative für Burger, Salami, Bratwurst, Leberkäse, Schnitzel, Nugget oder Döner:** Auf Basis der funktionellen Kombipräparate sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt und die Kreation fast jeder individuellen Geschmacksrichtung denkbar.

**Wir unterstützen Sie dabei, wenn es darum geht für die Verbraucher attraktive Produkte zu entwickeln, die im Trendmarkt Aufmerksamkeit erhalten und konkurrenzfähig sind.**



Mehr Infos unter:  
[www.m-foodgroup.de/de/loesungen](http://www.m-foodgroup.de/de/loesungen)

M FOOD GROUP® GmbH

📍 Rienshof 2

D-49439 Steinfeld-Mühlen

☎ +49 5492 55700-100

✉ info@m-foodgroup.de

🌐 [www.m-foodgroup.de](http://www.m-foodgroup.de)



Wir veredeln Lebensmittel.



# ERWARTUNGEN ERFÜLLEN

Über vier Jahrzehnte Erfahrung mit professioneller Natur-Räuchertechnologie: Topergebnisse mit dem „Master of Smoke“.

Entscheidend für gute Räucherergebnisse und einen reibungslosen Anlagenbetrieb ist die Wahl des Räuchermittels. Seit mehr als 40 Jahren setzt JRS (J. Rettenmaier & Söhne, Rosenberg) auf professionelle Natur-Räuchertechnologie, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen. Das Räuchergold®-Engineering System hat dabei das traditionelle Räuchern für moderne Anlagentechnologie perfektioniert und damit einen Marktstandard gesetzt. In enger Zusammenarbeit mit der Fleischwarenindustrie und dem Metzgerhandwerk hat JRS die Anforderungen an ein perfektes Räucherergebnis analysiert. Eine Topleistung nehmen die Konsumenten in erster Linie bei Optik und Geschmack wahr. Räuchergold® sorgt dafür, dass geräucherte Waren mit konstanter Qualität die hohen Konsumentenerwartungen erfüllen.

Am Point of Sale entscheidend: eine appetitliche, satte und gleichmäßige Färbung über alle Chargen hinweg. Sie kann in den gewünschten Ausprägungen durch die Sortenvielfalt des Räuchermittels von traditioneller Buche über Fichte und Eiche bis hin zu Kirsche und Erle gesteuert werden.

### Geschmackserlebnis entscheidend

In der Nachkauf-Erfahrung entscheidet das Geschmackserlebnis, ob das Produkt sein Versprechen hält und die Konsumentener-

wartung erfüllt. Nur das traditionelle Natur-Räucherverfahren kann das vollständige natürliche Aromaspektrum erzeugen, das Kunden über die Geschmacks- und Geruchsinne als charakteristisch empfinden. Auch hier kommt die Räuchergold®-Sortenvielfalt zum Zuge: von einem kräftigen Aroma aus Eichenholz-Produkten bis hin zur fruchtig-leichten Nuance von Kirschholz. JRS verfügt zudem über ein eigenes Fleisch-Technikum und detaillierte Anwendungs-Expertise zur Beratung seiner Kunden im Einsatz von Räuchermitteln, von traditionellen Würstrezepuren über innovative Fleischersatzprodukte und moderne Räucherstars bis hin zu Tofu sowie vegane oder vegetarische Würstchen. Harte Fakten wie Lebensmittelsicherheit, Konservierung und Haltbarkeit sowie die Reduzierung von Gewichtsverlust des Endprodukts sind insbesondere für die Produzenten maßgeblich. Die HACCP-Zertifizierung der JRS-Räucherspäne garantiert die Einhaltung der Lebensmittelstandards während des gesamten Räucherprozesses.

Jahrzehntelange Erfahrung und Zusammenarbeit mit den führenden Rauchanlagenherstellern resultiert beim „Master of Smoke“ in ganzheitlicher Prozessoptimierung. Kürzere Räucherzeiten und reibungsloser Anlagenbetrieb ermöglichen kosteneffiziente Endprodukte bei Top-Räucherergebnissen. [www.jrs.de](http://www.jrs.de)

# WARUM WEIZEN?

Norbert Klein, Leiter der Forschung und Entwicklung bei Loryma (re.), erklärt die Vorzüge von Weizenstärken in der Lebensmittelproduktion von Gegenwart und Zukunft.

Das „Reich“ von Norbert Klein ist das R&D-Labor am Firmensitz von Loryma in Zwingenberg bei Frankfurt. Der Leiter der Forschung und Entwicklung arbeitet dort mit



## WHY WHEAT?

*Norbert Klein, Head of Research and Development at Loryma (I.), explains the advantages of wheat starches in the food production of the present and the future.*

**N**orbert Klein's „realm“ is the R&D laboratory at Loryma's headquarters in Zwingenberg near Frankfurt. There, the head of R&D works with his team on new functional wheat-based ingredients and applications, optimizes customer products, and conducts training

*Continue reading on page 30*





seinem Team an neuen funktionellen, weizenbasierten Ingredients und Applikationen, optimiert Kundenprodukte und führt Schulungen durch. Herzstück des frisch aufpolierten Technikums ist eine Profi-Testküche, in der sowohl industrielle Produktionsprozesse als auch die Zubereitung beim Endverbraucher durchgespielt werden können. Warum Weizen? Darum dreht sich das Interview mit dem Leiter der Forschung und Entwicklung bei Loryma, einem führenden Hersteller von Weizenstärken in Europa.

**Zum Auftakt gleich einmal provokativ gefragt: Weizenstärken und -proteine – sind sie Konsumententäuschung oder die Zukunft der Ernährung? Oder weder noch bzw. sowohl als auch?**

Weizen gehört zu den ältesten kultivierten Pflanzen, ist ein wichtiges Grundnahrungsmittel und Rohstoff für vielfältigste Anwendungen. Seine Derivate, zum Beispiel Stärken und Proteine, sind natürlichen Ursprungs und gewinnen angesichts der wachsenden Weltbevölkerung an Bedeutung. Pflanzliche Proteine haben einen deutlich geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck als tierische, gerade wenn sie wie Weizen regional angebaut werden. Stärkeprodukte können zu einer längeren Haltbarkeit von Lebensmitteln beitragen und helfen, Food Waste zu reduzieren. Durch die Zutatenliste ist die Zusammensetzung eines Produkts für den Verbraucher transparent. Es handelt sich also keinesfalls um eine Täuschung; unsere Ingredients ermöglichen eine bewährte und gesunde Ernährungsform.

**Warum gerade Weizen als Basis für die Food Ingredients von Loryma? Gab und gibt es auch Forschung zu alternativen Basisstoffen?**

Weizen ist für uns die erste Wahl: Seit 160 Jahren ist unsere Muttergesellschaft, die Crespel & Deiters Group, auf die Verarbeitung dieses Rohstoffs spezialisiert. Die Faszination für die vielen Facetten ist geblieben. Weizen ist auch absolut zukunftsfähig: Durch die Vielseitigkeit und die hohe Ausbeute, zusammen mit der regionalen Verfügbarkeit, die lange Transportwege überflüssig macht, gilt er als nachhaltiger Rohstoff. Nichtsdestotrotz schauen wir auch nach rechts und links: Die Ackerbohne zum Beispiel ergänzt das Aminosäureprofil unserer Clean-Label-Binder.

**Fleisch, Fisch, Veggie/Vegan, Back- und Süßwaren, Convenience und Feinkost – welches der Einsatzgebiete ist aktuell die Nummer 1? Verschiebt sich die Gewichtung im Portfolio immer wieder und wenn ja wohin?**

Die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten der funktionellen Inhaltsstoffe macht Weizen aus – deshalb sind wir in verschiedenen Branchen aktiv und bleiben es auch. Momentan liegt der Schwerpunkt unseres F&E-Teams auf Fleischalternativen, weil die Nachfrage sehr groß ist. Besonders spannend: Das Verfahren der Extrusion bietet großes Potenzial, pflanzlichen Proteinen eine neue Form zu geben, zum Beispiel Pulver, Flakes oder Chunks. Auch zum Thema Nährwertoptimierung haben wir neue Konzepte in der Pipeline: High-Protein-Produkte gelingen mit hydrolysiertem Lory Protein, resistente Weizenstärken erhöhen den Ballaststoffgehalt der Applikation und reduzieren die Energiedichte.

**Wo sehen Sie zukünftige Einsatzgebiete für Ihre Produkte, die über die aktuellen Anwendungen hinausgehen bzw. diese ergänzen?**

Weizentexturate eignen sich hervorragend für authentische Fleischalternativen, die aktuell sehr nachgefragt sind. Mithilfe unserer weizenbasierten Bindekomponenten können Hersteller die Textur zielgerichtet einstellen und einen ansprechenden Biss erzeugen. Bald kommt sogar eine Do-it-yourself-Lösung für Zuhause: Derzeit entwickeln wir ein innovatives weizenbasiertes Clean-Label-Produkt, mit dem Verbraucher ohne spezielles Equipment ganz leicht vegane Produkte bereiten können. Außerdem arbeiten wir an Konzepten für die Herstellung von Low Carb/ High-Protein-Backwaren und weiteren Clean-Label-Systemen, unter anderem für panierte Schnitzel oder Nuggets.

**Sind Fleischersatzprodukte eine Dauerlösung oder nur für den Übergang, bis Fleisch aus dem Reagenzglas oder dem 3D-Drucker in industriellen Dimensionen machbar ist?**

Die Reduktion des Fleischkonsums ist eine große Herausforderung, bei der alle Akteure, die Konsumenten, die Lebensmittelindustrie und auch die Politik, an einem Strang ziehen müssen. Langfristig



Neue Seiten.  
Neue Zeiten!

fleisch  
net.de

Unserer virtuellen  
Fachzeitschrift und  
dem Newsletter für die  
Fleisch und Lebensmittel  
verarbeitende  
Industrie und das  
Fleischerhandwerk haben  
wir ein umfassendes  
Facelift verpasst!

Schauen Sie selbst mal rein!  
[www.fleischnet.de](http://www.fleischnet.de)





Das neue R&D-Labor am Loryma-Firmensitz in Zwingenberg wurde im November vergangenen Jahres eröffnet. Dort werden weizenbasierte Ingredients und Applikationen entwickelt, Kundenprodukte optimiert sowie Schulungen durchgeführt. / The new R&D laboratory at Loryma's headquarters in Zwingenberg was opened last November. Here, wheat-based ingredients and applications are developed, customer products are optimized and training courses are held.

sollten sich mehr nachhaltige Konzepte etablieren, die Ansätze sind unterschiedlich. In Sachen Natürlichkeit, sowohl hinsichtlich der Rohstoffe als auch der Verarbeitung, können weizenbasierte Fleisch-alternativen punkten. Die Akzeptanz beim Verbraucher ist groß und ich bin zuversichtlich, dass der Markt weiter stabil wächst. Anders als andere pflanzlichen Inhaltsstoffe haben die Loryma-Ingredients keinen Off-Taste und erzeugen die typische Textur und den Biss, den der Verbraucher von Fleisch gewohnt ist.

Continued from page 28

courses. At the heart of the freshly refurbished technical center is a professional test kitchen in which both industrial production processes and preparation for the end consumer can be run through. Why wheat? That's the subject of this interview with the head of research and development at Loryma, a leading manufacturer of wheat starches in Europe.

**To start off with a provocative question: Wheat starches and proteins - are they consumer deception or the future of nutrition? Or neither, or both?**

Wheat is one of the oldest cultivated plants, an important staple food and a raw material for a wide variety of applications. Its derivatives, for example starches and proteins, are of natural origin and are becoming increasingly

important as the world's population grows. Plant proteins have a significantly lower carbon footprint than animal proteins, especially if they are grown regionally like wheat. Starch products can contribute to longer food shelf life and help reduce food waste. The ingredient list makes the composition of a product transparent to the consumer. It is therefore in no way a deception. On the contrary, our ingredients enable a proven and healthy way of eating.

**Why wheat as the basis for Loryma's food ingredients? Was and is there also research into alternative base materials?**

Wheat is the first choice for us: For 160 years, our parent company, the Crespel & Deiters Group, has specialized in processing this raw material. The fascination for its many facets has



Saftig und knusprig: Veganer Bacon von Loryma. / Juicy and crispy: vegan bacon from Loryma.

remained. Wheat is also absolutely sustainable: Due to its versatility and high yield, together with its regional availability, which eliminates the need for long transport routes, it is considered a sustainable raw material. Nevertheless, we are also looking to the right and left: Field bean, for example, complements the amino acid profile of our clean-label binders.

**Where do you see future applications for your products that go beyond or complement current applications?**

Wheat texturates are ideal for authentic meat alternatives, which are currently in high demand. Using our wheat-based binding components, manufacturers can target texture and create an appealing bite. Soon there will even be a do-it-yourself solution for the home: we are currently developing an innovative wheat-based clean-label product that consumers can use to easily prepare vegan products without special equipment. We are also working on concepts for the production of low carb/high protein baked goods and other clean label systems, including breaded schnitzels and nuggets.

**Meat, fish, veggie/vegan, baked goods and confectionery, convenience and delicatessen - which of the application areas is currently number 1? Is the weighting in the portfolio shifting again and again, and if so, in which direction?**

The versatile applications of functional ingredients is what makes wheat special - that's why we are active in various sectors and will remain so. At the moment, the focus of our R&D team is on meat alternatives, because the demand is very high. One particularly exciting aspect is that the extrusion process offers great potential for giving vegetable proteins a new form, for example powder, flakes or chunks. We also have new concepts in the pipeline on the subject of nutritional value optimization: „High-protein“ products succeed with hydrolyzed Lory protein, resistant wheat starches increase the fiber content of the application and reduce the energy density.

**Are meat substitutes a permanent solution or just for the transition until meat from the test tube or the 3D printer is feasible on an industrial scale?**

Reducing meat consumption is a major challenge in which all players, consumers, the food industry and also politics, must pull together. In the long term, more sustainable concepts should become established, and the approaches vary. In terms of naturalness, both in terms of raw materials and processing, wheat-based meat alternatives can score points. Consumer acceptance is high, and that's why I'm confident that the market will continue to grow stably. Unlike other plant-based ingredients, Loryma ingredients have no off-button and produce the typical texture and bite that consumers are used to from meat.



# Petfood innovativ verpacken



Innovative Tiernahrungsprodukte stehen hoch im Kurs: TIPPER TIE liefert dafür smarte Lösungen.

Die Tierfutter-Branche entwickelt sich stark. Das treibt interessante Neuproduktentwicklungen voran. Analog dazu entwickeln sich neue Anforderungen, denn die hohe Nachfrage steigert auch den Bedarf an effizienten und kostengünstigen Verpackungen. TIPPER TIE ist darauf bestens eingestellt und bietet eine hervorragende Auswahl an clever konzipierten Lösungen. Denn die Vermarktung innovativer Produkte gelingt nur mit der richtigen Verpackung. Egal ob als Futter oder Snack: Besonders frische Tiernahrung braucht ein exzellentes Packaging.

## Clipverpackung und Emulgierung für Heimtierfutter und -snacks

Lange Lebensdauer bei minimalem Verschleiß: Die vollautomatischen Doppelclip-Automaten TT1815 und TT1512 von TIPPER TIE verschließen alle gängige Darmarten der Kaliber 35 bis 140 mm (TT1815) und 20 bis 80 mm (TT1512) sauber und frei von Rückständen. Auch eine hohe Produktionssicherheit ist gewährleistet – mit der elektronischen Clipverschlusskraftüberwachung „NewCon“ (Newton Control). Die flexible Handhabung und die Reproduzierbarkeit des Endproduktes erfüllt die stets wachsenden Anforderungen des Marktes.

## Automatische Heißversiegelung und Clippen: Produktiv und kostengünstig mit dem TTSealH

Entwickelt von Experten mit viel Erfahrung in Heißversiegelungs- und Clip-Technologien, sorgt diese Maschine für mehr Produktivität und für weniger Verpackungskosten! Der TTSealH wurde für das perfekte Zusammenspiel mit den Doppelclip-Automaten TT1815 und TT1512 von TIPPER TIE entwickelt und kann eine Vielzahl an kostengünstigen Rollfilmen verarbeiten. Im Vergleich zu herkömmlichen Darmraupen bieten Rollfilme beim automatischen Füllen und Clippen zusätzliche Vorteile wie mehr Flexibilität, längere Produktionsläufe und kürzere Stillstandszeiten.

## Feines Zerkleinern mit der TIPPER TIE-Modellreihe TTCut

Die Feinstzerkleinerer der TTCut-Linie sind universell einsetzbar und ermöglichen eine besonders effiziente Feinstzerkleinerung. Die berührungsfreie Schneidtechnik bietet dabei die Voraussetzung für eine hohe, konstante Produktqualität mit definierter Partikelgröße bei allen Emulsionen. Das innovative Schneidsystem arbeitet nach dem „Rotor-Stator-Prinzip“. Damit wird die zerkleinerungswirksame Energie durch hochtourig rotierende Teile eingebracht.

Die Rohwarenmischung wird gezielt durch dieses Schneidsystem geleitet, so dass es homogen zerkleinert und perfekt emulgiert die Maschine verlässt.

## Alles aus einer Hand und gebündeltes Know-how – TIPPER TIE

Ein komplettes System von nur einem einzigen Hersteller – TTSealH, Doppelclipper und Clips! TIPPER TIE ist ein wesentlicher Bestandteil des Food-Tech-Bereichs der JBT Corporation, eines der führenden globalen Anbieter von technischen Lösungen für hochwertige Segmente in der Lebensmittelindustrie. Davon profitieren die Kunden unseres Unternehmens, denn TIPPER TIE bietet mehr – zusammen mit JBT.

**TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH**

Wilhelm-Bergner-Straße 9a | 21509 Glinde/Germany  
Phone: +49 (40) 7277 04-0 | Fax: +49 (40) 7277 04-77  
E-Mail: infoDE@tippertie.com | www.tippertie.com



# FRISCHFLEISCH FÜR MEXIKO-STADT

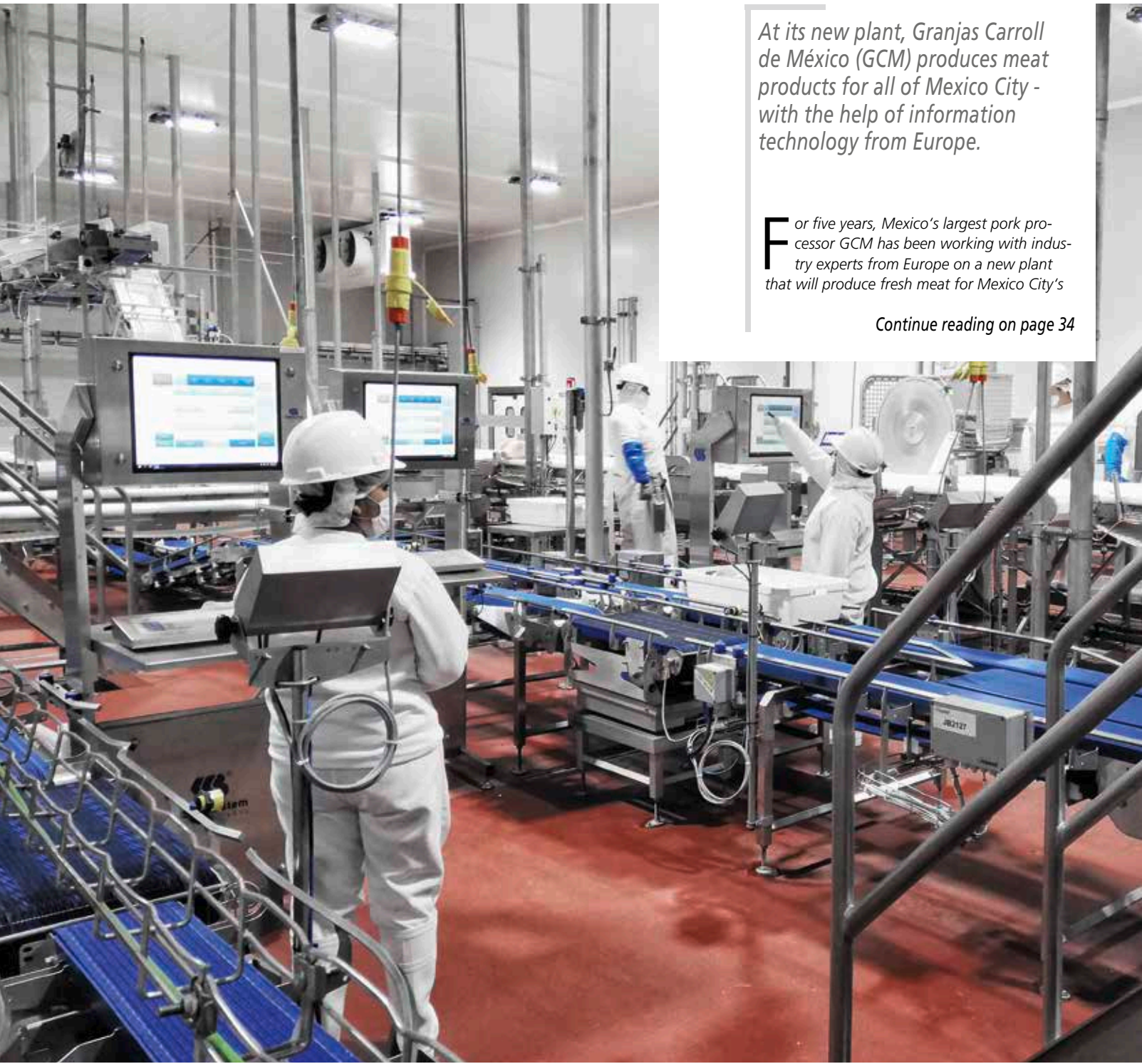
In einem neuen Werk produziert Granjas Carroll de México (GCM) Fleischwaren für ganz Mexiko-Stadt – mit Hilfe von Informationstechnologie aus Europa.

## FRESH MEAT FOR MEXICO CITY

*At its new plant, Granjas Carroll de México (GCM) produces meat products for all of Mexico City - with the help of information technology from Europe.*

**F**or five years, Mexico's largest pork processor GCM has been working with industry experts from Europe on a new plant that will produce fresh meat for Mexico City's

*Continue reading on page 34*





Fünf Jahre lang hat Mexikos größter Schweinefleischverarbeiter GCM mit Branchenexperten aus Europa an einem neuen Werk gearbeitet, das Frischfleisch für die 20 Millionen Einwohner von Mexiko-Stadt produzieren soll. Seit 2019 läuft der 32.000 Quadratmeter große Betrieb, der in den Augen vieler Marktkenner eine Revolution in der lateinamerikanischen Fleischbranche bedeutet. Denn in Mexiko wie

auch in anderen Ländern auf dem amerikanischen Kontinent werden Fleischprodukte üblicherweise direkt nach der Herstellung palettenweise tiefgefroren und ausgeliefert. Mit der Strategie, fast ausschließlich Frischfleisch zu produzieren, geht GCM einen ganz anderen Weg.

### Prozesskette digital abbilden

Helfen soll dabei die günstige Lage des neuen Werks. Die Region rund um die Stadt Oriental im Bundesstaat Puebla verfügt über eine sehr gute Infrastruktur zu den 18 eigenen Schweinezuchtbetrieben und der GCM-Futtermittelfabrik. Die Wasserqualität ist hoch, es gibt viele Arbeitskräfte und die technischen Bedingungen in Bezug auf Datenkommunikation wie Glasfaser und Telefonleitungen sind hervorragend.

„Die wichtigste Komponente für den Erfolg sind die Technologien. Erst durch Digitalisierung und Automatisierung können wir die ambitionierten Leistungsziele unserer Frischeproduktion erreichen. Wir wollen die gesamte Prozesskette digital abbilden“, sagt Pressesprecher Tito Tablada. Ein Blick auf die Zahlen: Pro Jahr sollen rund 1,3 Millionen Schweine geschlachtet, zerlegt und verarbeitet werden – alles unter einem Dach. Das entspricht einer Schlachtleistung von etwa 600 Schweinen pro Stunde bzw. etwa 5.000 zerlegten Tieren pro Tag.

Wer solche Mengen erreichen will, braucht eine gut funktionierende Kombination aus Softwaresystemen, Maschinen und Anlagen. GCM hat sich bei der Planung des Werks für europäische Marktführer entschieden. Damit alle Bereiche effizient arbeiten können, braucht es zudem eine Unternehmenssoftware, die den ganzen Betrieb managen kann. Hier fiel die Wahl auf das Factory ERP von CSB. Ausschlaggebend war, dass diese über Standardschnittstellen sowohl

mit dem Group ERP als auch mit den Anlagen und Maschinen kommunizieren kann. Außerdem konnte die Erfahrung des Softwarespezialisten mit vielen erfolgreichen Neubauprojekten in Europa, Russland, Amerika und Asien überzeugen.

### Komplexe Prozesse planen und steuern

Als zentrales Nervensystem des Fleischwerks übernimmt die Software die komplette Datenerhaltung sowie alle wesentlichen Planungs- und Steuerungsfunktionen. Mit allen daran geknüpften Vorteilen für den operativen Betrieb: eine einheitliche Datenbasis für die Mitarbeiter, ein reibungsloser Informationsfluss zwischen Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Logistik sowie eine weitgehend papierlose Steuerung der Prozesse.

So liefern die mit dem System erstellten Simulationen den Managern Echtzeitinformationen über die Produktionsnachfrage, die Kundenaufträge, Lagerbestände und Kapazitäten. Das Resultat: eine bessere Produktionsplanung, weniger Umrüstungen und Stillstandszeiten, ein maximaler Lagerumschlag und eine optimale Nutzung von Ressourcen und Kapazitäten.

In der Zerlegung ermöglicht die Software eine vollautomatische Erfassung und Dokumentation der Gewichte der Grobzerlegung und der Zerlegeeingänge. Mehr noch: Um den Materialfluss nicht unnötig zu unterbrechen, sorgen softwaregestützte Informationspunkte (I-Punkte) im Zerlegeausgang dafür, dass die richtigen Teilstücke in der richtigen Reihenfolge an den richtigen Ziellinien zur Verfügung stehen. Diese Verteilung übernimmt das System automatisch auf Basis der Produktionsplanung und unter Berücksichtigung der Kapazitäten an den einzelnen Zielen. Für wirtschaftliche Transparenz sorgt am Ende die Ausbeutekontrolle, die den theoretischen mit dem Ist-Ertrag vergleicht.

### Überall am mobilen Drücker

Zum Technologiekonzept des Fleischwerks gehört auch die mobile Betriebsdatenerfassung, mit der die Mitarbeiter bei ihrer Arbeit bestmöglich unterstützt werden sollen. Etikettierte Artikel werden am Produktionsausgang mit Scannern erfasst, kommissioniert wird mit mobilen Datenerfassungsgeräten und auch die Inventurdaten werden auf den Endgeräten vorgeblendet: Durch die Digitalisierung eröffnen sich in Bereichen, wo früher Laufzettel existierten, neue Chancen auf mehr Effizienz und eine bessere Dokumentation der Prozesse. Weitere Highlights der mobilen Betriebsdatenerfassung im Werk von GCM:

- Lagerbewegungen mit integrierter Lagerplatzverwaltung
- Palettenbau inklusive Etikettendruck (SSCC)
- Auftragsabwicklung bei Schweinehälften und frischen Produkten
- Retourenmanagement
- Echtzeit-Inventarisierung





Pro Tag werden in dem neuen Werk von GCM etwa 5.000 Schweine geschlachtet und zerlegt. / About 5,000 pigs per day are slaughtered and cut up at GCM's new plant.

Die Vorteile der mobilen Datenerfassung und -verarbeitung liegen auf der Hand. Der Wegfall von Papier macht die Mitarbeiter produktiver, die Fehleranfälligkeit ist deutlich geringer und weil es keine Medienbrüche mehr gibt, ist sowohl die Datenqualität als auch deren Verfügbarkeit höher.

### Nur zwei Sekunden

Wie bei allen Fleischverarbeitern hat das Thema Rückverfolgbarkeit einen extrem hohen Stellenwert für GCM. Und zwar aus zwei Gründen: Einerseits geht es um ein betriebliches Risikomanagement, mit dem die wirtschaftlichen Konsequenzen von Rückrufen minimiert werden können. Andererseits verlangen auch die Geschäftspartner und nicht zuletzt die Verbraucher gerade bei Fleisch immer mehr Daten über die Produkte und deren Historie.

Beide Fälle fordern dem ERP-System immer mehr ab. Was früher einfach als Produkt verkauft wurde, muss heute mit Zusatzinformationen gespickt sein und im Ernstfall blitzschnell vom Markt genommen werden. GCM braucht nicht mehr als zwei Sekunden, um die relevanten Daten aus dem ERP-System zu bekommen. Dieses Tempo ist nur zu erreichen, weil bereits am Wareneingang die Daten aller Roh- und Hilfsstoffe ins ERP-System gespeist und während jedes einzelnen Herstellungsschritts elektronisch mitgeführt werden. Dass die Daten online in den Produktionsprozessen erfasst werden, vermeidet

unnötige Mehrarbeit und reduziert den Zeitaufwand für Dokumentation und Etikettierung. Gute Nachrichten also nicht nur für die Projektverantwortlichen und die 1.400 Mitarbeiter von GCM, sondern auch für die Einwohner von Mexiko-Stadt – diese können sich auf hochwertiges und sicheres Frischfleisch verlassen. [www.csb.com](http://www.csb.com)

### Continued from page 32

20 million residents. The 32,000-square-meter plant, which many market experts see as a revolution in the Latin American meat industry, has been up and running since 2019. This is because in Mexico, as in other countries on the continent, meat products are usually frozen and delivered by the pallet immediately after production. With its strategy of producing almost exclusively fresh meat, GCM is taking a completely different approach.

### Central to fresh production

The favorable location of the new plant should help. The region around the city of Oriental in the state of Puebla has a very good infrastructure to the 18 own pig farms and the GCM feed factory. The water quality is high, there is a large workforce, and the technical conditions in terms of data communications such

as fiber optics and telephone lines are excellent. "The most important component for success is technology. Only through digitalization and automation can we achieve the ambitious performance targets of our fresh production. We want to map the entire process chain digitally," says press spokesman Tito Tablada. A look at the figures: Around 1.3 million pigs are to be slaughtered, cut up and processed each year - all under one roof. That corresponds to a slaughter output of about 600 pigs per hour or about 5,000 cut animals per day. Achieving such volumes requires a well-functioning combination of software systems, machinery and equipment. GCM has chosen many European market leaders when planning the plant. In order for all areas to work efficiently, it also needs enterprise software that can manage the entire operation. Here, the choice fell on CSB's Factory ERP. A decisive factor was that this software can communicate with the Group ERP as well as with the plants and machines via standard interfaces. In addition, the experience of the software specialist with many successful new construction projects in Europe, Russia, America and Asia was convincing.

### Planning and control of processes

As the central nervous system of the meat plant, the software handles all data management, all essential planning and control functions. With all the associated benefits for operations: a uniform database for employees, a smooth flow of information between slaughtering, cutting, processing and logistics, and largely paperless process control.

For example, simulations created with the system provide managers with real-time information on production demand, customer orders, inventory levels and capacity. The result: better production planning, fewer changeovers and downtimes, maximum inventory turnover and optimal use of resources and capacity.

In cutting, the software enables fully automatic recording and documentation of the weights of rough cutting and cutting receipts. What's more, in order not to interrupt the material flow unnecessarily, software-supported information points (I-points) in the cutting output ensure that the right cuts are available in the right order at the right destination lines. This distribution is carried out automatically by the system on the basis of production planning and taking into account the capacities at the individual destinations. Economic transparency is ensured at the end by the yield control, which compares the theoretical yield with the actual yield.

### Everywhere at the push of a button

The meat plant's technology concept also includes mobile store floor data collection, which is designed to provide employees with the best



possible support in their work. Labeled articles are recorded with scanners at the production exit, picking is done with mobile data collection devices, and inventory data is also pre-screened on the end devices: Digitization opens up new opportunities for greater efficiency and better documentation of processes in areas where routing slips used to exist. Other highlights of mobile store floor data collection at GCM's plant:

- Stock movements with integrated storage location management
- Pallet building including label printing (SSCC)
- Order processing for pork sides and fresh products
- Returns management
- Real-time inventory

The benefits of mobile data capture and processing are obvious. Eliminating the need for paper makes employees more productive, there is much less chance of errors, and because there are no more media disruptions, both data quality and data availability are higher.

### Only two seconds

As with all meat processors, traceability is an extremely high priority for GCM. And this is for two reasons: On the one hand, it is a matter of operational risk management that can minimize the economic consequences of recalls. On the other hand, business partners and, last but not least, consumers are also demanding more and more data about products and their history, especially in the case of meat.

Both cases demand more and more from the ERP system. What used to be simply sold as a product must now be peppered with

additional information and, in an emergency, be taken off the market at lightning speed. GCM needs no more than two seconds to get the relevant data from the ERP system. This speed can only be achieved because the data of all raw and auxiliary materials are already fed into the ERP system at goods receipt and are electronically carried along during each individual manufacturing step. The fact that the data is recorded online in the production processes avoids unnecessary additional work and reduces the time required for documentation and labeling. Good news not only for the project managers and the 1,400 employees of GCM, but also for the residents of Mexico City - who can rely on high-quality and safe fresh meat.

[www.granjascarroll.com](http://www.granjascarroll.com)



#### AUTOR: STEFAN ZILKEN

Stefan Zilken ist seit 30 Jahren für den ERP-Branchenspezialisten CSB-System tätig. Der Betriebswirt verfügt über internationale Projekterfahrung in der Fleischindustrie und ist für die CSB-Märkte in Spanien, Portugal und Lateinamerika verantwortlich.

#### AUTHOR: STEFAN ZILKEN

Stefan Zilken has been working for the ERP industry specialist CSB-System for 30 years. The business economist has international project experience in the meat industry and is responsible for the CSB markets in Spain, Portugal and Latin America.

**FREY**  
Maschinenbau

**EGAL WAS WIR VERARBEITEN**

**ALLES WIRD GUT!**

Der Füllstromteiler mit Doppelmesser ist als Vorsatzgerät zur Herstellung runder oder länglicher Produkte jeglicher Art konzipiert.

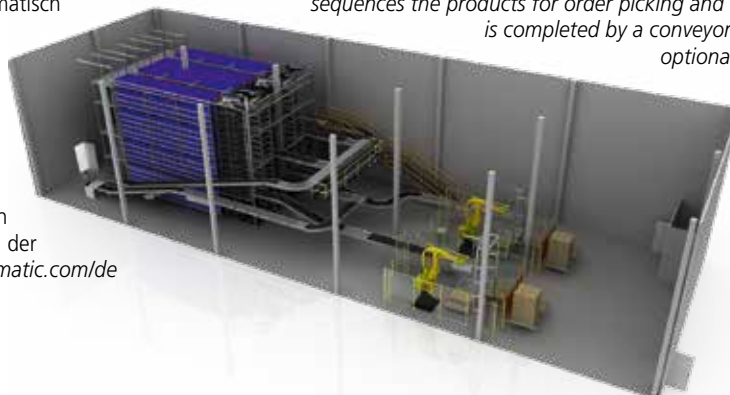
Die maximale Leistung liegt bei 1000 Portionen pro Minute. Die Doppelmesser sind aufgrund der Linerarttechnologie frei positionierbar. Messerkonturen sind 4-fach ausgelegt, so dass Durchmesser von 10 – 32 mm möglich sind.

Heinrich Frey  
Maschinenbau GmbH  
Telefon: +49 7324 1720  
[info@frey-maschinenbau.de](mailto:info@frey-maschinenbau.de)  
[www.frey-maschinenbau.de](http://www.frey-maschinenbau.de)



### Dematic Speziell für die Proteinindustrie

Die neue Version des Order Fulfillment von Dematic ist eine Lösung speziell für die Lieferkette der Proteinindustrie. Sie automatisiert die Kommissionierung, die Distribution und den Versand. Dabei kann sie sowohl gekühlte als auch tiefgekühlte Proteinprodukte (Fisch, Geflügel und Fleisch) in einem einzigen System handhaben. Herzstück ist ein Multishuttle System, das die Produkte automatisch einlagert, puffert, sortiert und für die Kommissionierung sowie die Auftragszusammenstellung sequenziert. Vervollständigt wird die Lösung durch ein Fördersystem, Kommissionierstationen, optionale Roboter-Palettierung und fahrerlose Transportsysteme. Integriert ist die iQ-Software, die logistische Abläufe steuert, Funktionen zur Nachverfolgung bietet und Fehler in der Kommissionierung minimiert. [www.dematic.com/de](http://www.dematic.com/de)



### Dematic Especially for the protein industry

The new version of the Order Fulfillment from Dematic is a solution especially for the supply chain of the protein industry. It automates order picking, distribution and shipping. It can handle both chilled and frozen protein products (fish, poultry and meat) in a single system. The centerpiece is a multishuttle system that automatically stores, buffers, sorts and sequences the products for order picking and compilation. The solution is completed by a conveyor system, picking stations, optional robot palletizing and driverless transport systems. The integrated iQ-Software controls all logistical processes, offers tracking functions and minimizes picking errors. [www.dematic.com](http://www.dematic.com)

### Shop-IQ Mehr Kontrolle, weniger Arbeit

Die rechtskonformen Eigenkontrollen nach HACCP sind für viele lebensmittelverarbeitende Betriebe eine Herausforderung. Die webbasierte Lösung Modul Control des Digitalen Spezialisten Shop-IQ benötigt keine Kabelinstallation; die Daten werden ständig erfasst, per Funk übertragen, ausgewertet und in Echtzeit dokumentiert. Zudem wird automatisch wöchentlich ein Protokoll erstellt – ganz ohne Papier. Die EnOcean-Funksensoren von Shop-IQ lassen sich kabellos in Kühlregalen, -vitrinen und -theken installieren. Es ist keine Verkabelung notwendig, da die Daten per Funk an die Shop-IQ Box übertragen werden und die notwendige Energie zum Betrieb über eine integrierte Solarzelle und einen internen Speicher bereitgestellt wird. Das spart Kosten bei der Installation. Die Sensoren sind aufgrund ihrer Streichholzschachtel-Größe kaum sichtbar und können auch nachträglich installiert werden. [www.shop-iq.eu](http://www.shop-iq.eu)



### Shop-IQ More control, less work

The legally compliant self-controls according to HACCP are a challenge for many food processing companies. The web-based Modul Control solution from the digital specialist Shop-IQ does not require any cable installation; the data is constantly recorded, transmitted by radio, evaluated and documented in real time. In addition, a weekly protocol is automatically created - without any paper. The EnOcean sensors from Shop-IQ can be wirelessly installed in refrigerated shelves, showcases and counters. No cabling is necessary, as the data is transmitted wirelessly to the Shop-IQ Box and the energy required for operation is provided via an integrated solar cell and an internal memory. This saves installation costs. Due to their size of a matchbox, the sensors are barely visible and can also be retrofitted. [www.shop-iq.eu](http://www.shop-iq.eu)

### Forbo Movement Systems Längsfäden gegen Eindringlinge

Die Detektion von Fremdkörpern ist in der Lebensmittelproduktion unerlässlich. In Einzelfällen, zum Beispiel durch Delamination oder Bruch, können auch Partikel des Transportbandes in die Lebensmittel geraten. Forbo Movement Systems steuert dieser Problematik mit dem neuen Transilon-Bandtyp E 4/H U8/U8 MT/MT-NA MD blau FDA entgegen. Das Banddesign mit einer metaldetektierbaren Urethanbeschichtung vereint die dehnungsarme Charakteristik von herkömmlichen Siegling Transilon-Gewebekonstruktionen mit dem reinigungsfreundlichen Design von homogenen Transportbändern. Eine Besonderheit ist die patentierte Gewebekonstruktion mit gruppenweise angeordneten Längsfäden. Sie verhindert das Eindringen von Bakterien und Flüssigkeiten in den Bandkörper sowie das Ausfransen von Gewebe im Kantenbereich. [www.forbo.com](http://www.forbo.com)



### Forbo Movement Systems Longitudinal threads against intruders

The detection of foreign bodies is essential in food production. In some cases, for example due to delamination or breakage, particles from the conveyor belt can also get into the food. Forbo Movement Systems is countering this problem with the new Transilon belt type E 4/H U8/U8 MT/MT-NA MD blue FDA. The belt design with a metal detectable urethane coating combines the low-stretch characteristics of conventional Siegling Transilon fabric constructions with the easy-to-clean design of homogeneous conveyor belts. A special feature is the patented fabric construction with longitudinal threads arranged in groups. It prevents the penetration of bacteria and liquids into the belt body and the fraying of tissue in the edge area. [www.forbo.com](http://www.forbo.com)



**LASKA**



# **Absolute Effizienz.**

[laska.at](http://laska.at)

Produktionslinien sorgen für  
gleichbleibend hohe Produktqualität.

## Produktionslinien für gleichbleibend hohe Produktqualität und längere Haltbarkeit.



### **Höhere Stundenleistung**

Vernetzung der Maschinen und intelligente Steuerung steigern den Output.

### **Absolute Hygiene**

Hygienic Design senkt die Reinigungszeit und reduziert das Risiko von Folgekosten aufgrund kontaminierter Ware.

### **Rohstoffkosten optimieren**

Material wird effizient und rezeptgenau verarbeitet.

### **Intuitive Steuerung**

Die gesamte Anlage wird am Touch-Display visualisiert und zentral gesteuert.



# DIE FABRIK DER ZUKUNFT

**Smart Factory: In der hart umkämpften Lebensmittelindustrie überlebt am ehesten, wer seine Produktion digitalisiert und nachhaltiger gestaltet. Ein Gastbeitrag in drei Teilen von Christian Falkenstein von der Falkenstein Projektmanagement GmbH.**

Als viertgrößter Industriezweig spielt die Ernährungsindustrie eine zentrale Rolle bei der Sicherung Deutschlands als Industriestandort. Durch die Corona-Pandemie, die Klimaschutzmaßnahmen, Fachkräftemangel, ansteigende Inflation und die kursierende afrikanische Schweinepest sind Unternehmen vor viele neue Herausforderungen gestellt. Die Ernährungsbranche besteht zum Großteil aus kleinen und mittelständischen Unternehmen mit Produktionsstandorten in ländlichen Bereichen, welche in allen Regionen Deutschlands für den Erhalt und die Schaffung von Arbeitsplätzen sorgen. Um allerdings auch in Zukunft im wettbewerbsintensiven Umfeld der Ernährungsindustrie, steigenden Kosten und Klimazielen erfolgreich zu sein, bedarf es neuer Lösungen. Mit innovativen Digitalisierungslösungen können Prozesse optimiert und dadurch Kosten eingespart werden. Auch besteht die Möglichkeit, Lebensmittelverluste zu reduzieren und effizienter mit Rohstoffen, Wasser oder Energie umzugehen. Auch der Klimawandel gehört zu den großen Herausforderungen dieser Zeit und es müssen Lösungen und Strategien gefunden werden, um eine klimafreundliche sowie nachhaltige und gleichzeitig wirtschaftliche Lebensmittelherstellung zu ermöglichen.



**Christian Falkenstein, Verfasser des Gastbeitrags. / Christian Falkenstein, author of the guest article.**

# THE FACTORY OF THE FUTURE

**Smart Factory: In the highly competitive food industry, those who digitize their production and make it more sustainable are most likely to survive. A guest article in three parts by Christian Falkenstein from Falkenstein Projektmanagement GmbH.**

As the fourth largest industrial sector, the food industry plays a central role in securing Germany as an industrial location. Due to the Corona pandemic, climate protection measures, shortage of skilled workers, rising inflation and the circulating African swine fever, companies are facing many new challenges. The food industry is largely

Continue reading on page 41



## DIE FABRIK DER ZUKUNFT

**Teil 1: Digitalisierung und Hilfsmittel ✓**

Teil 2: Voraussetzungen für eine Smart Factory

Teil 3: Kraftakt Nachhaltigkeit

## THE FACTORY OF THE FUTURE

**Part 1: Digitization and tools ✓**

Part 2: Prerequisites for a smart factory

Part 3: Sustainability tour de force





Ein Beispiel für Building Information Modeling (BIM) ist dieser neue Schweine-schlachtbetrieb für die CP Group in China.

An example of Building Information Modeling (BIM) is this new pig slaughterhouse for CP Group in China.

Dies wird auch durch sich verändernde rechtliche Bestimmungen und die stetige Erhöhung der CO<sub>2</sub>-Kosten immer wichtiger.

### Digitale Möglichkeiten

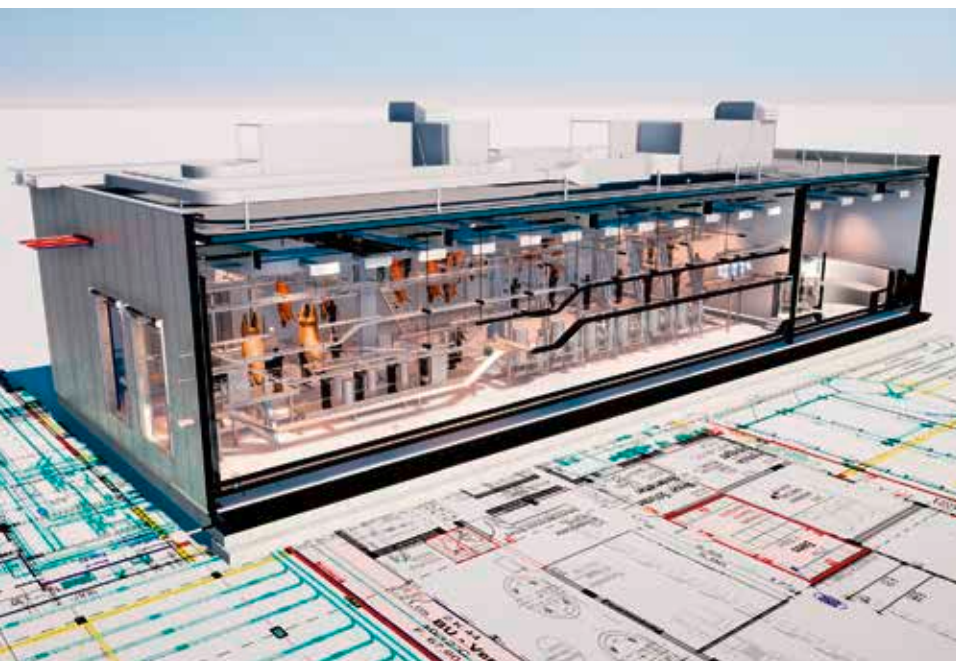
Die Digitalisierung und der damit möglichen Optimierungen bietet vielfältige Möglichkeiten die Herausforderungen zu bewältigen, vor denen lebensmittelproduzierende Unternehmen und die Gesellschaft stehen. Durch die Vernetzung, Automatisierung und Digitalisierung der Produktion wird die Zukunftsfähigkeit der Branche gesichert und das Modell der Smart Factory – die intelligente und vernetzte Fabrik – kann ein Schlüsselfaktor für die Zukunft der Nahrungsmittelproduktion darstellen. Die Umsetzung der

Digitalisierung ist in den verschiedenen Industrien bisher sehr unterschiedlich stark ausgeprägt. So ist die Lebensmittelindustrie im Vergleich zu anderen Branchen wie etwa der Automobilindustrie langsamer in der Einführung von Digitalisierungskonzepten. Der Grund hierfür liegt vor allem darin, dass die Ernährungsindustrie in Deutschland oft noch durch handwerkliche Abläufe geprägt ist und die Vielzahl an unterschiedlichen Produkten den Einsatz von durchgängigen Automatisierungslösungen erschwert. Die Digitalisierung prägt die Art und Weise wie Produkte hergestellt werden aber immer weiter und das Konzept der Smart Factory – der intelligenten Fabrik – rückt zunehmend in den Fokus. Bei dieser intelligenten Fabrik handelt es

sich um eine Produktionsstätte, die hochgradig digitalisiert und vernetzt ist und fast vollständig autonom arbeitet. Smart Factories können dazu genutzt werden, um verschiedenste Prozesse entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu optimieren und damit die Effizienz und Produktivität zu steigern.

### Moderne Hilfsmittel

Wichtig für die Planung und Umsetzung einer Smart Factory sind die Anforderungen des Kunden und die Zieldaten zum Produktionsprogramm, welche von diesem in Vorfeld einer Planung möglichst präzise definiert werden müssen. Viele Bereiche des Planens und Betreibens von Fabriken sind inzwischen von der Digitalisierung



### THIS IS FALKENSTEIN PROJECT MANAGEMENT

*Falkenstein Projektmanagement GmbH is an internationally active overall planning office that provides interdisciplinary planning services for architecture, technical building equipment and production processes for construction projects in the food industry. In addition to architects and engineers, it also employs food technologists and maintains offices in Germany and Brazil. In addition to specialist planning for the food industry, Falkenstein also supports its clients in digitalization and on the path to climate neutrality. [www.falkenstein.de](http://www.falkenstein.de)*

### DAS IST FALKENSTEIN PROJEKTMANAGEMENT

Falkenstein Projektmanagement GmbH ist ein international tätiges Gesamtplanungsbüro, welches interdisziplinäre Planungsleistungen für Architektur, Technische Gebäudeausrüstung und Produktionsprozesse für Bauvorhaben aus der Lebensmittelindustrie erbringt. Es beschäftigt neben Architekten und Ingenieuren auch Lebensmitteltechnologien und unterhält Büros in Deutschland und Brasilien. Neben der Fachplanung für die Lebensmittelindustrie begleitet Falkenstein seine Kunden auch bei der Digitalisierung und auf dem Weg zur Klimaneutralität. [www.falkenstein.de](http://www.falkenstein.de)



geprägt. Die Methode mit BIM, Building Information Modeling, zu arbeiten, breitet sich daher in der Bauplanungsbranche immer weiter aus. Bei Bauprojekten wird meist mit verschiedenster Planungssoftware gearbeitet. BIM beschreibt eine Methode für das Planen und Bewirtschaften von Bauvorhaben mit der Hilfe von Software. Es ist eine neue Herangehensweise, die die Planung aus dem 2D-Bereich in den 3D-Bereich hebt. Bei dieser Methode werden die erstellten dreidimensionalen Modelle in einem gemeinsamen Projekt bearbeitet, das von allen Planungsbeteiligten – Architekten, Ingenieuren, Lieferanten und weiteren Projektbeteiligten – eingesehen und bearbeitet werden kann. Dies führt jederzeit zu einem Austausch von aktuellen Informationen und Planungsständen. Auch kann das statische Planungsmodell in der Folge weiter mit Live-daten aus der Produktion und dem gesamten Gebäude gespeist und so langfristig auch für das Gebäudemanagement verwendet werden. Das Arbeiten mit BIM fördert daher die Zusammenarbeit und ermöglicht:

- Bessere Entscheidungsgrundlagen im Planungs- und Bauprozess
  - Virtuelle Rundgänge im 3-D-Modell
  - Simulation und Prognose zukünftiger Betriebskosten
  - Kollisionsfreie Planungen
  - Erstellung von Kostenprognosen und Terminabläufen
  - Unterstützung bei Zertifizierungen
  - Basis für ein Facility- und Lebenszyklusmanagement (Cradle to Cradle)
  - Umfassende Dokumentation des Projektes
- Die Grundlage für die Optimierung von Abläufen ist die Analyse von Daten aus den verschiedenen Prozessen und Bereichen einer Produktionsstätte. Daten können mittels Software, Sensoren oder durch Bildverarbeitung an jedem Punkt eines Prozesses entnommen werden. Aufgrund der hohen Datenmengen (Big Data) muss entschieden werden, welche Daten gezielt gesammelt und analysiert werden, um durch die Erkenntnisse die Prozesse zu verbessern. Datenplanung ist daher der Schlüssel zur Automatisierung, Digitalisierung und die Zukunft einer vorausschauenden Prozessplanung.

*Continued from page 39*

*made up of small and medium-sized companies with production sites in rural areas, which ensure the preservation and creation of jobs in all regions of Germany. However, in order to continue to be successful in the future in the highly competitive environment of the food industry, rising costs and climate targets, new solutions are needed. Innovative digitization solutions can optimize processes and thus save costs. There*

*is also the possibility of reducing food losses and handling raw materials, water or energy more efficiently. Climate change is also one of the major challenges of this time and solutions and strategies must be found to enable climate-friendly as well as sustainable and at the same time economical food production. This is also becoming more and more important due to changing legal regulations and the constant increase of CO<sub>2</sub> costs.*

### Modern tools

*Important for the planning and implementation of a smart factory are the requirements of the customer and the target data for the production program, which must be defined as precisely as possible by the customer in advance of planning. Many areas of factory planning and operation are now characterized by digitalization. The method of working with BIM, Building Information Modeling, is therefore becoming more and more widespread in the construction planning industry. Construction projects usually involve working with a wide variety of planning software. BIM describes a method for planning and managing construction projects with the help of software. It is a new approach that lifts planning from the 2D realm into the 3D realm. In this method, the three-dimensional models created are processed in a shared project that can be viewed and edited by all those involved in planning - architects, engineers, suppliers and other project participants. This leads to an exchange of always up-to-date information and planning statuses at any time. The static planning model can also subsequently be further fed with live data from production and the entire building and thus also be used for building management in the long term. Working with BIM therefore promotes collaboration and enables:*

- Better decision-making bases in the planning and construction process.
  - Virtual tours in the 3-D model
  - Simulation and forecasting of future operating costs
  - Collision-free planning
  - Creation of cost forecasts and schedules
  - Support for certifications
  - Basis for facility and life cycle management (cradle to cradle)
  - Complete documentation of the project
- The basis for optimizing processes is the analysis of data from the various processes and areas of a production facility. Data can be taken by software, sensors or by image processing at any point of a process. Due to the high volumes of data (Big Data), it is necessary to decide which data should be collected and analyzed specifically in order to improve processes through the findings. Data planning is therefore the key to automation, digitization and the future of predictive process planning.*



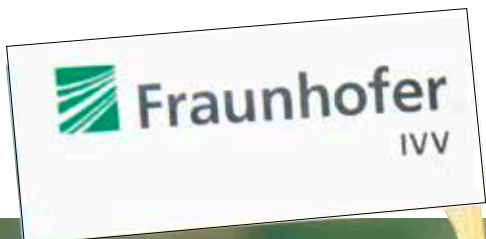
## Mein ERP. Macht mir die Entscheidungen leichter.

Die richtigen Entscheidungen treffen – das ist jetzt das Wichtigste für jeden Fleischbetrieb. Detaillierte Reports, die aktuellsten Daten aus der Produktion, die Entwicklung der Auftragslage: Das CSB-System gibt Ihnen genau diese Transparenz auf Knopfdruck. Damit Sie auch in unsicheren Zeiten sicher entscheiden können.

Mehr über unsere  
Lösungen für  
Fleischbetriebe:  
[www.csb.com](http://www.csb.com)



# NACHHALTIG UND GESUND



Lupine, Erbse, Hanf & Co. – warum Pflanzenproteine das aktuelle Trendthema der Lebensmittelbranche sind, erklärt Prof. Dr. Peter Eisner vom Fraunhofer-Institut IVV im Interview.



**N**achhaltige und gesunde Pflanzenproteine stehen im Fokus des Innovationsraumes „New Food Systems“, koordiniert vom Max-Rubner-Institut und unterstützt durch das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung. Über das Projekt sprachen wir mit Prof. Dr. Peter Eisner, stellvertretender Leiter des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV.



**Dr. Peter Eisner,**  
stellvertretender Leiter  
des Fraunhofer-Instituts für  
Verfahrenstechnik und  
Verpackung IVV.

**Herr Professor Eisner, Sie arbeiten mit Ihrem Institut im Innovationsraum „New Food Systems“ an einem Vorhaben zu nachhaltigen Proteinzutaten. Womit beschäftigt sich dieses Projekt?**

„New Food Systems“ ist einer von vier vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Innovationsräumen in der Bioökonomie. In den anderen Themenbereichen geht es um Textilien sowie urbane und marine Bioökonomie. Das BMBF will so die Entwicklung bioökonomischer Innovationen als Treiber für eine nachhaltige, biobasierte Wirtschaft unterstützen und dafür Forschung und Industrie zusammenbringen. Wir am Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung gehen der Frage nach, wie man die Lebensmittelversorgung mit Innovationen bereichern kann und gleichzeitig den Themen Gesundheit und Nachhaltigkeit näherkommt.

Dabei liegt der Fokus unseres Teilprojekts auf nachhaltigen Proteinzutaten.

**Welche Herausforderungen bestehen aus Ihrer Sicht darin, vermehrt auf Pflanzenproteine zu setzen?**

Pflanzenproteine haben ihre Stärken. Was auf dem Acker wächst, können wir „direkt“ essen; es braucht keinen Umweg über Schwein oder Rind, denn das ist mit erheblichen Verlusten verbunden. Auch unter Nachhaltigkeitskriterien wie CO<sub>2</sub>-Emissionen, schneiden pflanzliche Lebensmittel deutlich besser ab als tierische; das ist hinlänglich bekannt. Aber es gibt auch Schwächen und damit einige Herausforderungen bei pflanzlichen Proteinen. Da wäre zum Beispiel der typisch pflanzliche Geschmack. Zur Neutralisierung pflanzlicher, grüner und bitterer Geschmacksnoten sind bereits viele verfahrens-



technische Ansätze bekannt. Hier forschen wir weiter und testen mit dem Ziel, die geschmacklichen Eigenschaften passend zu machen – also in eine Richtung zu kommen, die es ermöglicht, Pflanzenproteine so selbstverständlich einzusetzen, wie wir es bereits von Milch, Ei und Fleisch gewohnt sind.

**„Was auf dem Acker wächst, können wir 'direkt' essen, es braucht keinen Umweg über Schwein oder Rind.“**

Ein weiterer Punkt ist die Schwäche der Pflanzenproteine hinsichtlich ihrer biologischen Wertigkeit, die im sogenannten Chemical Score angegeben wird. Das heißt nichts anderes, als dass die Zusammensetzung der Aminosäuren pflanzlicher Proteine der des menschlichen Körpers weniger ähnlich ist als die in tierischen Proteinen. Pflanzliche Proteine sind deshalb weniger effizient für unsere Ernährung nutzbar. Dieses Thema haben wir uns angenommen: Wenn man unterschiedliche Pflanzenproteine im geeigneten Verhältnis kombiniert, erreicht man Werte von über 90 Prozent im Vergleich zu tierischen Proteinquellen wie Ei. Praktisch heißt das zum Beispiel: lysinreiche Quellen, wie Erbse oder Soja, werden mit methioninreichen Quellen wie Sonnenblumen oder Hanf kombiniert. So ergänzen sie sich und erreichen einen sehr hohen Chemical Score.

**Das klingt einfach. Aber wie sieht die Arbeit an Ihrem Projekt praktisch aus und wie ist der aktuelle Stand?**

Wir legen eine umfangreiche Datenbank an. Darin werden alle ernährungsphysiologischen Daten möglichst vieler Pflanzenproteine erfasst, außerdem die funktionellen Eigenschaften wie die Fähigkeiten, Emulsionen, Gele und Schäume zu bilden etc., die sensorischen Eigenschaften, wie Farbe, Mundgefühl, Geschmack, Aroma usw. Dann werden wir einen spezifischen Algorithmus entwickeln, der in der Praxis je nach Bedarf die ideale Zusammensetzung für die jeweilige gewünschte Applikation ermitteln wird. Wenn zum Beispiel das Ei in einem Muffin ersetzt werden soll, wird eine Auswahl von perfekten Kombinationen pflanzlicher Proteine vorgeschlagen.

Seit Anfang des Jahres sammeln wir also die Daten. Parallel dazu entwickeln die Kolleginnen



**Asia-Pflanzenfleischgericht: Pflanzliches „Fleisch“ aus Erbsenprotein.**

und Kollegen des Fraunhofer IVV in Dresden den Algorithmus. Und außerdem kommen zusätzlich Schritt für Schritt unzählige Applikationsmöglichkeiten dazu. Wenn zum Beispiel ein Protein eine Emulsion bilden kann, heißt das noch lange nicht, dass das auch stabil ist. Hier arbeiten wir besonders eng mit unseren Partnern aus der Industrie zusammen. Sie erstellen beispielsweise Modellrezepturen.

**„Der Löwenanteil der zukünftigen Ernährung wird pflanzlich sein, davon bin ich überzeugt.“**

**Sie haben mit „ProLupin“ vor zwölf Jahren ein Unternehmen gegründet, das Lupinen für die menschliche Ernährung mehr in den Fokus rückt und nutzbar macht. Warum Lupinen?**

Ich bin ein großer Fan von Leguminosen. Sie gehören zu den besonders nachhaltigen Pflanzen für die menschliche Ernährung. Denn sie, oder besser die Knöllchenbakterien an ihren Wurzeln, sind in der Lage, auf Luftstickstoff zurückzugreifen und ihn für die Synthese des Leguminosenproteins zu nutzen. Das bedeutet einerseits weniger Düngemittel. Dabei sei nicht unerwähnt, dass 1,5 bis 2 Prozent der weltweiten CO<sub>2</sub>-Emissionen auf die Produktion von Agrarchemikalien zurückzuführen sind. Wir gehen davon aus, dass Pflanzen, die ressourcenschonend angebaut werden können, sich zukünftig durchsetzen werden. Auch Phosphor wird vermutlich knapper werden. Die Lupine



**Milchersatzprodukte auf Basis von Erbsenprotein sind ebenfalls Teil des Forschungsprojekts.**

kann dank ihrer Pfahlwurzeln auch Phosphor aus tieferen Bodenschichten nutzen und für andere Pflanzen nutzbar machen. Andererseits haben die Proteine der Leguminosen tolle funktionelle Eigenschaften. Wenn es uns also gelingt, die sensorischen Charakteristiken weiter zu verbessern, werden Leguminosen eine zunehmend wichtige Rolle in der gesunden und nachhaltigen Ernährung einnehmen.

**Wagen Sie eine Prognose zur Ernährung der Zukunft und zur Verwendung von Pflanzenproteinen?**

Prognosen sind schwierig, finde ich. Aber fest steht, dass es im Lebensmittelbereich sehr viele Veränderungen geben wird. War in den 90er Jahren nur wenig Innovationsbereitschaft vorhanden, so ist das heute komplett anders. Bereits absehbar ist, dass das Thema Pflanzenproteine deutlich an Interesse gewinnt. Der Löwenanteil der zukünftigen Ernährung wird pflanzlich sein, davon bin ich überzeugt. Und ich denke, dass in Pflanzen alles enthalten ist, was wir brauchen – unter der Bedingung, dass wir sie ernährungsphysiologisch klug kombinieren und sie sensorisch passend sind. Und mehr noch: Wenn alle von uns zumindest auf Teile des Fleischkonsums verzichten, tun wir schließlich auch unserer Gesundheit etwas Gutes. Derzeit essen wir im Schnitt dreimal soviel Fleisch wie von der DGE empfohlen wird.

**Herzlichen Dank für das Gespräch, Herr Professor Eisner. Interview: Heike Sievers**

**Sun<sup>®</sup> Spice**  
By World Pac

**DAS BESTE AUS WALD & FLUR!**  
**Pilze, Kräuter und mehr...**  
Neue SUN SPICE Sorten ab sofort erhältlich.

**Sun<sup>®</sup> Products**  
Vertriebs GmbH

**SPM \* Sun Products Vertriebs GmbH – Karlsruhe**  
☎ 0721/62811-21 - [www.sun-products.de](http://www.sun-products.de)

# WÄSSERN ODER BERIESELN?

Tiernahrung schonend konservieren:  
Das sind die Vorteile der Berieselung im  
Vergleich zum Vollwasserverfahren.

## WATERING OR SPRINKLING?

*Preserving pet food  
gently: These are the  
advantages of sprinkling  
compared to the full  
water process.*

*Continue reading on page 46*







Um gute Tiernahrung herzustellen und diese transport- und lagerfähig zu bekommen, bauen Handwerk und Industrie auf moderne Konservierungsverfahren. Das Haltbarmachen durch Autoklaven gehört dabei seit Jahrzehnten zu den etablierten Methoden. Für die Pasteurisation oder Sterilisation von Tiernahrung kommen Vollwasser- oder Berieselungsautoklaven zum Einsatz. Diese sind so unterschiedlich wie ein Vollbad oder eine heiße Dusche.

### Das altbekannte Vollwasserverfahren

Vollwasserautoklaven haben eine lange Tradition in der Haltbarmachung von Tiernahrung. Beim Vollwasserverfahren werden die Produkte mit heißem Wasser umspült und dadurch sterilisiert oder pasteurisiert. Das Wasser wird je nach Größe und Bauart des Autoklaven in einem separaten Behälter erhitzt und anschließend in den Autoklaven eingeleitet, was dem Produkt einen kurzen Hitzeschock verpasst. Bei kleineren Autoklaven wird das Wasser auch direkt im Druckbehälter erhitzt, welcher zuvor mit den Produkten beladen wurde.

Beide Wege führen zu Sterilisation oder Pasteurisation, haben jedoch je nach Methode auch Nachteile. Durch den Hitzeschock gehen Vitamine, Mineralien und Spurenelemente verloren. Oder durch den längeren Kochprozess bei der Erwärmung im Behälter kann das Produkt an Qualität und Konsistenz einbüßen.

### Das schonende Berieselungsverfahren

Um diesen Nachteilen der Haltbarmachung im Autoklaven entgegen zu wirken, haben Hersteller wie Steriflow und Voss die Berieselungstechnologie für Autoklaven über die vergangenen Jahre hinweg optimiert und bieten diese für kleine Handwerksbetriebe ebenso wie für große Industrieunternehmen an.

Bei der Berieselung wird das Prozesswasser während der gesamten Aufheiz- und Haltephase außerhalb des Autoklaven durch einen Wärmetauscher mit Dampf aufgeheizt und regnet wie in einer Dusche von oben über die gesamte Länge gleichmäßig ab. Die exakt einstellbare Temperatur und der präzise einstellbare Druck bringen dabei enorme Vorteile für die Qualität des Endproduktes.

Die Körbe, in denen die Produkte platziert sind, sind so gestaltet, dass das Wasser ungehindert ablaufen kann und sich kein Rückstau bildet. Ein ausgeklügeltes Packschema und speziell entworfene Zwischenlagen sorgen dafür, dass das Wasser auf jeder Ebene gleichmäßig über die Produkte verteilt wird.

Eine Umwälzpumpe hält das Wasser ständig in einem Kreislauf, sodass eine gleichmäßige und schonende Berieselung ermöglicht wird. Durch die hohe Umwälzleistung der Prozesswasserpumpe (bis zu 40 m<sup>3</sup> pro Stunde und Korb) entsteht eine sehr gute Wärmeverteilung.

Anschließend wird das verwendete Prozesswasser durch den gleichen Wärmetauscher, der das Wasser erwärmt hat, kontaktlos abgekühlt. Durch dieses kontaktlose Aufheizen und Abkühlen wird gewährleistet, dass das Prozesswasser nicht kontaminiert wird und somit wiederverwendet werden kann.

### Umweltfreundlich und effizient

„Durch das Berieselungsverfahren ist eine optimale Energieübertragung auf das Produkt gegeben. Ob Dose, Glas oder Pouch, alle Verpackungsarten, die im Vollwasser funktionieren, können für die Berieselung verwendet werden.“, berichtet Philipp Meinecke, Technischer Geschäftsführer bei

Voss. Aufgrund dieser optimalen Energieübertragung wird weniger Energie benötigt, was neben den Kosten vor allem auch die Ressourcen schont.

Ressourcenschonend ist gleichfalls die vergleichbar zum Vollwasserautoklaven deutlich geringere Menge an Prozesswasser, die gebraucht wird, ähnlich wie beim Vergleich zwischen Wannenbad und Dusche. Darüber hinaus kann mit dem Einsatz eines Kühlwasser-Managements zusätzlich Energie eingespart werden. Das Wasser aus Zisternen, Kühltürmen und Brun-

nen kann eine weitere Quelle der Ressourcenschonung sein.

Da es in Berieselungsautoklaven nahezu keine beweglichen Teile gibt, sind die Wartungskosten im Vergleich zu anderen Autoklaven niedriger. Durch die nachhaltigen und umweltschonenden Verfahren werden ebenso die Kosten für Brauchwasser und Energie verringert.

### Flott und schonend

Ein wesentlicher Vorteil der Berieselung ist, dass die Produktionszyklen kürzer ausfallen. Durch die schnellere Erhitzung und Abkühlung des Prozesswassers können in kürzerer Zeit mehr Kochvorgänge durchgeführt werden. Zudem kann die Wärmeverteilung durch Rotations- oder Horizontalbewegung optimiert werden, was die Sterilisierungs- oder Pasteurisierungs-

**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**

**NEUE FORM**

**BAYERN'S BEST 50**  
PREISTRÄGER 2020

**Eberhardt**  
Food Press Systems®

[www.eberhardt-gmbh.de](http://www.eberhardt-gmbh.de)

rungsprozesse zusätzlich beschleunigt. Welche Bewegungen möglich sind, hängt von der Bauart des Berieselungsautoklaven ab.

Ein großer Vorteil der Berieselung ist, dass der Schockmoment der Produkte durch den schlagartigen Kontakt mit heißem Wasser entfällt und somit viel mehr wertvolle Nährstoffe erhalten bleiben. Da sich bei Berieselungsautoklaven das Aufheizen, Halten und Kühlen, wie auch die genaue Temperatur und der Druck jederzeit gezielt steuern lassen, erreichen Sie eine gleichbleibende und hohe Produktqualität. Die gezielte Messung des F-Werts bringt dazu noch die optimale Produktsicherheit.

Verbunden mit Probekochungen, wie es zum Beispiel Voss anbietet, können Rezepte außerhalb der eigenen Produktionsanlagen erstellt, getestet und optimiert werden. Nachdem alle Werte in das Rezept geflossen sind und das Ergebnis den Erwartungen entspricht, werden diese Werte 1:1 in den Produktionsprozess übertragen.

### Ideal für Tiernahrung

Das Berieselungsverfahren gehört inzwischen zu den wichtigsten Verfahren zur Haltbarmachung von Tiernahrung. Führende Hersteller setzen seit vielen Jahren auf Berieselungsautoklaven von Steriflow und Voss. Für Handwerksbetriebe, die erste Schritte in die professionelle Haltbarmachungen gehen, bietet Voss sogar als einziger Hersteller weltweit einen Einsteiger-Berieselungsautoklaven. „Mit Autoklaven für Handwerk und Industrie bieten wir das Rundpaket von Metzger über Landwirte und Selbstversorger bis hin zu mittelständischen oder industriellen Herstellern“, erklärt Dirk Paasche, Geschäftsführer von Voss.

Noch ein Hinweis: Speziell für Einsteiger gibt es die Möglichkeit, in der Gründungsphase einen der Voss-Food-Startup-Tage zu besuchen und dort Expertenwissen mitzunehmen. Neben dem Austausch mit anderen Gründern geht es dort um mikrobiologische Aspekte hinter dem Herstellungsprozess, die thermische Behandlung in Theorie und Praxis als auch um die Vermarktung der Produkte. [www.vosspro.de](http://www.vosspro.de)

*Continued from page 44*

**T**o produce good pet food and make it suitable for transport and storage, trade and industry rely on modern preservation methods. Preservation by autoclaving has been an established method for decades. Full-water or sprinkling autoclaves are used for pasteurization or sterilization of pet food. These are as different as a full bath or a hot shower.

#### The well known full water process

Full-water autoclaves have a long tradition in the preservation of pet food. In the full



**Die Körbe mit den Pet-Food-Produkten sind so konstruiert, dass das Prozesswasser ungehindert ablaufen kann.**

**The baskets with the pet food products are designed in such a way that the process water can drain away unhindered.**

*water process, hot water is circulated around the products to sterilize or pasteurize them.*

*Depending on the size and design of the autoclave, the water is heated in a separate vessel and then introduced into the autoclave, which gives the product a brief heat shock. In smaller autoclaves, the water is also heated directly in the pressure vessel, which was previously loaded with the products.*

*Both ways lead to sterilization or pasteurization, but also have disadvantages depending on the method. Vitamins, minerals and trace elements are lost due to the heat shock. Or due to the longer cooking process during heating in the container, the product may lose quality and consistency.*

#### The gentle sprinkling process

*To counteract these disadvantages of preservation in autoclaves, manufacturers such as Steriflow and Voss have optimized the sprinkling technology for autoclaves over the past years and offer it for small craft businesses as well as for large industrial companies.*

*With sprinkling, the process water is heated with steam outside the autoclave by a heat exchanger during the entire heating and holding phase and rains down evenly from above over the entire length, just like in a shower. The precisely adjustable temperature and pressure bring enormous advantages for the quality of the end product.*

*The baskets in which the products are placed are designed in such a way that the water can drain off unhindered and no backwater forms. A sophisticated packing scheme and specially designed intermediate layers ensure that the*

*water is evenly distributed over the products at each level.*

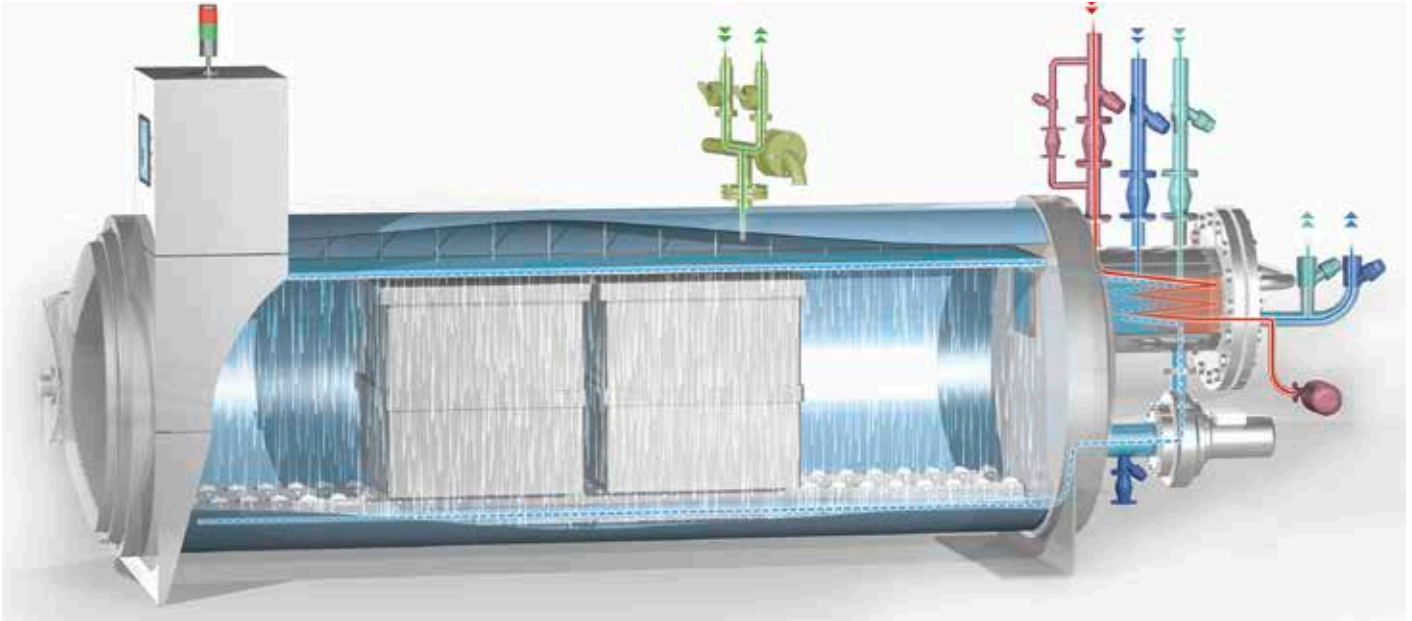
*A circulation pump keeps the water constantly circulating, allowing for even and gentle sprinkling. The high circulation capacity of the process water pump (up to 40m<sup>3</sup> per hour and basket) results in very good heat distribution. Subsequently, the process water used is cooled without contact by the same heat exchanger that heated the water. This non-contact heating and cooling ensures that the process water is not contaminated and can therefore be reused.*

#### Environmentally friendly and efficient

*“The sprinkling process ensures optimum energy transfer to the product. Whether can, glass or pouch, all types of packaging that function in full water can be used for sprinkling,” reports Philipp Meinecke, Technical Managing Director at Voss. Due to this optimum energy transfer, less energy is required, which not only saves costs but also conserves resources.*

*Another resource-saving factor is the significantly lower volume of process water required compared to full water autoclaves, similar to the comparison between a bathtub and a shower. Furthermore, additional energy can be saved by using a cooling water management system. Water from cisterns, cooling towers and wells can be another source of resource conservation. Since there are almost no moving parts in sprinkler autoclaves, maintenance costs are lower compared to other autoclaves. The environmentally friendly and resource-saving processes also reduce the costs for process water and energy.*





Eine Umwälzpumpe mit einer Leistung von bis zu 40 Kubikmeter pro Stunde sorgt für eine gute Wärmeverteilung und hält das Wasser ständig im Kreislauf für eine schonende und gleichmäßige Berieselung.

A circulation pump with a capacity of up to 40 cubic meters per hour ensures good heat distribution and keeps the water constantly circulating for gentle and even sprinkling.

### Test cooking outside the production facilities

A major advantage of sprinkling is that production cycles are shorter. Due to the faster heating and cooling of the process water, more cooking processes can be carried out in a shorter time. In addition, heat distribution can be optimized by rotational or horizontal movement, which further accelerates sterilization or pasteurization processes. Which movements are possible depends on the design of the sprinkling autoclave.

A major advantage of sprinkling is that the shock moment of the products due to the sudden contact with hot water is eliminated, thus preserving many more valuable nutrients. Since heating, holding and cooling, as well as the exact temperature and pressure, can be specifically controlled at any time in sprinkling autoclaves, you can achieve consistent and high product quality. The targeted measurement of the F-value also ensures optimum product safety.

Combined with test cooking, as offered by Voss for example, recipes can be created, tested and optimized outside the production facilities. After all values have been incorporated into the recipe and the result meets expectations, these values are transferred completely into the production process.

### Ideal for pet food: sprinkling autoclaves

The sprinkling process is now one of the most important methods for preserving pet food. Leading manufacturers have relied on Steriflow and Voss sprinkling autoclaves for many years. For craft businesses taking their first steps into professional preservation, Voss is even the only manufacturer worldwide to offer an entry-level sprinkling autoclave.

„With autoclaves for craft and industry, we offer the all-round package from butchers, through farmers and self-suppliers to medium-sized or industrial manufacturers,“ explains Dirk Paasche, Managing Director of Voss.

Another hint: Especially for newcomers there is the possibility to visit one of the Voss-Food Startup Days during the startup phase and to take away expert knowledge there. In addition to the exchange with

other founders, the focus is on microbiological aspects behind the production process, thermal treatment in theory and practice, as well as the marketing of the products. [www.vosspro.de](http://www.vosspro.de)



## WIE WICHTIG IST IHNEN HYGIENE?

Hoffentlich genau so wichtig wie uns! Weil uns Ihr Handwerk am Herzen liegt, entwickeln wir Technologien für die Lebensmittelverarbeitung. Unsere Wölfe, Mischwölfe und Kutter zählen zu den saubersten Lösungen am Markt.



Wie Hygiene und Handwerk zusammenkommen, zeigen wir Ihnen auf [www.kgwetter.de/hygieneplus](http://www.kgwetter.de/hygieneplus)

# DER LOTUS-EFFEKT



Mit der neuen Kollektion „Montana Lotus“ hat diemietwaesche.de ihr textiles Dienstleistungspaket für die Nahrungsmittelbranche optimiert – hygienisch und komfortabel im Corporate Design.

Hygienische Belange stehen in der Lebensmittel produzierenden Industrie an erster Stelle. Für die Mitarbeiterkleidung in der Ernährungsbranche hat diemietwaesche.de daher ein ganzheitliches Versorgungspaket entwickelt, das die Anforderungen der HACCP, der Lebensmittel-Hygieneverordnung und des International Food Standards (IFS) erfüllt.

Die auf Hygienequalität bedachte Servicelösung der Schwarzwälder Dienstleister basiert auf einem verantwortungsbewussten Umgang mit den Textilien in allen Stationen der textilen Dienstleistung. Dazu zählen insbesondere eine zertifizierte Wäschepflege, eine hygienisch einwandfreie und somit auch Covid-19-freie Auslieferung, aber auch eine fachgerechte Kleidungskollektion. Diese wurde nun einem umfassenden Relaunch unterzogen und deutlich ausgebaut.

## Speziell für Damen und Herren

„Die Wünsche der Lebensmittelindustrie an eine den gesetzlichen Vorgaben entsprechende Berufskleidung sind in der jüngeren Vergangenheit vielfältiger geworden. Immer mehr Unternehmen wollen auch ihre Corporate Identity in ein HACCP-konformes Erscheinungsbild der Mitarbeiter umsetzen und erwarten von den Textilien außerdem einen hohen tragephysiologischen Komfort. Daher haben wir unser bestehendes Branchen-Sortiment vollständig überarbeitet und um die Linie 'Montana Lotus' für die Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Nahrungsmitteln ergänzt. Die Kollektion bietet nun siebzehn neue Sortimentsteile für Damen und Herren und steht in vier Farben – weiß, grau, grün, blau – zur Verfügung“, berichtet Sven Heizmann, Geschäftsführer von diemietwaesche.de.

Zu dieser Kollektion gehören HACCP-Mäntel und -Bundhosen in einer klassischen und einer funktionellen Version, die über zusätzliche, normgerechte Taschenlösungen verfügt. Jede Variante gibt es speziell für Damen und Herren, um einen guten Tragekomfort sicherzustellen. Außerdem beinhaltet die Lotus-Kollektion Bequem-Modelle: Schlupfhose, kurz- und langärmelige Schlupfhemden sowie Overalls, Latzhosen und Bundjacken in den Ausführungen „Classic“ und „Funktion“ für einen großen Aktionsradius und ein angenehmes Trageklima. Abgerundet wird das Angebot durch HACCP-konforme Basisoberteile, zu denen T-Shirts, Polos und Sweatshirts in vielen Farben zählen.

## Spezielle Schrankfächer

Ergänzende Leistungen runden das Hygiene-Gesamtpaket ab. Zur korrekten Aufbewahrung der Kleidung stellt das Unternehmen bei seinen Kunden spezielle Schrankfächer auf, die automatisch mit frischer Wäsche bestückt werden. Der „Piccobello Waschräumservice“ sorgt mit Seifen- und Handtuchspendern für eine coronakonforme Händehygiene im Sanitärbereich, während der „Piccobello Mattenservice“ den Eingangs- oder Umkleidebereich vor eingeschlepptem Schmutz schützt.

[www.diemietwaesche.de](http://www.diemietwaesche.de)





# SAUBER MIT NIEDERDRUCK

Effektive Reinigung ist ein entscheidender Faktor im täglichen Wettbewerb.

Die Verbraucher erwarten Produktqualität, der Handel verlangt eine längere Haltbarkeit der Ware. Gleichzeitig stellen behördliche Richtlinien immer höhere Anforderungen an die Hygiene bei Produktion, Vertrieb und Handel. Bei der Wahl eines Reinigungssystems wird es daher immer wichtiger, die Aspekte Hygiene, Umwelt, Wartung und Wirtschaftlichkeit genauer unter die Lupe zu nehmen. Eine bewährte Form der Oberflächenreinigung von Böden, Wänden und Anlagen ist die Niederdruck-Schaumreinigung mit einem Druck von 15 bis etwa 40/45 bar. Hier die besten Tipps dazu von FP-Anlagentechnik und Service.

**Stichwort Hygiene**

- Die Oberflächen-Reinigungsanlagen verfügen über einen ausreichend hohen Wasserdruck

und -menge, um gelösten Schmutz wegzuschwemmen.

- Mit der Anlage muss eine systematische Reinigung möglich sein, die im Hygieneplan des Unternehmens spezifiziert werden sollte.
- Ein Einschäumen mit Chemie mittels Zufuhr von Druckluft gewährleistet eine konstante Dosierung und eine lange Einwirkdauer auf der Oberfläche.

**Stichwort Umwelt**

- Verbrauch von Reinigungsmitteln minimieren: Die Schaumleistung moderner Anlagen liegt bei etwa 80 m<sup>2</sup>/min.
- Die Arbeitsplatzbedingungen für das Reinigungspersonal werden durch weniger bakterientragende Aerosole und weniger Lärm verbessert.

- Kreiselpumpensysteme stellen für Gebäude, elektrische Installationen und Produktionseinrichtungen keine Belastung dar.
- Durch die spezielle Konstruktion der Anlage, der Pistole und fachgerechter Montage wird fast jeglicher Druckschlag aufgefangen.

**Stichwort Wirtschaftlichkeit**

- Niederdruckanlagen in Wandmontage sind immer einsatzbereit.
- Mit der gleichen Maschine lassen sich alle Funktionen wie Spülen, Einschäumen und Desinfizieren durchführen.
- Service und Wartung sind auf ein Minimum reduziert.
- Wassergeschmierte Kreiselpumpen haben eine deutlich längere Lebensdauer als ölgeschmierte Kolbenpumpen.

Foto: FP-Anlagentechnik und Service

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



Helmers Maschinenbau GmbH  
 35 Jahre 1986-2021  
**mh**  
 HELMERS  
 INTRALOGISTIC SYSTEMS  
 Fürstenaier Weg 70  
 49090 Osnabrück  
 Tel: 0541-139020  
 info@helmers-maschinenbau.de  
 www.helmers-maschinenbau.de



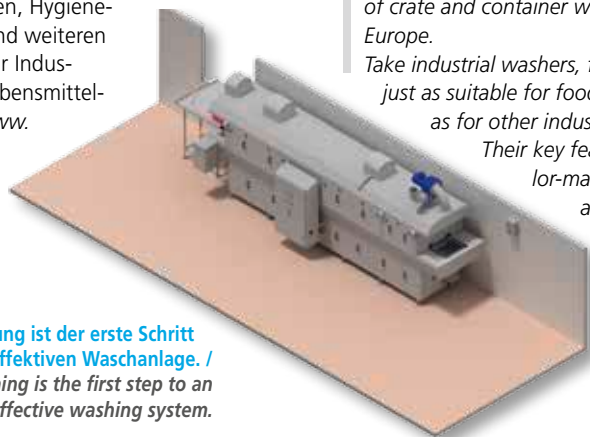
# WASCHEN IST NICHT GLEICH WASCHEN

Heim-EDT hat sich mit Erfindergeist und einem Vierteljahrhundert Erfahrung zu einem Marktführer für Kisten- und Behälterwaschmaschinen in Europa entwickelt.

Das man den Schwaben eine gewisse Sparsamkeit nachsagt – ein Stammesklischee. Sparsam ist der Schwabe Bertholm Heim nur in einer Hinsicht: beim Ressourcenverbrauch seiner Waschanlagen. Ansonsten enthalten seine Konstruktionen so manche pfiffige Erfindung, die sein Unternehmen Heim-EDT mit Stammsitz in Satteldorf bei Crailsheim zu einem der größten Hersteller von Kisten- und Behälterwaschmaschinen in Europa gemacht hat. Beispiel Industriewaschanlagen: Sie sind für Lebensmittelbetriebe ebenso geeignet wie für andere industrielle Anwendungen. Ihr Kernmerkmal: Sie werden für das individuelle Einsatzgebiet maßgefertigt, egal ob die Anwender Kisten, Paletten, Paloxen, Rauchstöcke oder Eimer waschen wollen. Die Anlagen können optional nach folgenden Gesichtspunkten gefertigt werden:

- ▶ Trocknung via Gebläse oder Schleudern
- ▶ Strom- oder Dampfheizung
- ▶ Individuelle Maße der Industrie-Anlage
- ▶ Ein-Mann-Bedienung

Mit einem integrierten Filtersystem sind die Waschanlagen extrem sparsam im Umgang mit Ressourcen. Das System stammt aus Deutschland und wurde ursprünglich zur Reinigung von Koi-Teichen eingesetzt. Die Anlagen verfügen außerdem über weitere innovative Technologien wie etwa das EDT-Doppelkaskadensystem, das optimale Waschergebnisse gewährleistet. Ein weiteres Merkmal ist das hohe Arbeitstempo. Produktion, Verkauf, Inbetriebnahme und Instandhaltung kommen aus einer Hand aus Deutschland. Das Team von Heim-EDT verfügt über ein Vierteljahrhundert Erfahrung in der Produktion von Industriemaschinen, Reinigungssystemen, Reinigungsanlagen, Hygieneschleusen und weiteren Lösungen für Industrie- oder Lebensmittelbetriebe. [www.heimedt.de](http://www.heimedt.de)



Gute Planung ist der erste Schritt zu einer effektiven Waschanlage. / Good planning is the first step to an effective washing system.



## WASHING IS NOT JUST WASHING

*With its inventive spirit and a quarter of a century of experience, Heim-EDT has become a market leader for crate and container washing machines in Europe.*

**T**hat the Swabians are said to have a certain thriftiness - a cliché. Bertholm Heim is economical in only one respect: in the consumption of resources for its washing systems. Otherwise, his designs contain many a clever invention that has made his company Heim-EDT, headquartered in Satteldorf near Crailsheim, one of the largest manufacturers of crate and container washing machines in Europe.

Take industrial washers, for example: they are just as suitable for food processing plants as for other industrial applications.

Their key feature: they are tailor-made for the individual application, regardless of whether users want to wash crates, pallets, paloxes, smoke sticks or buckets. The systems can be optionally manufac-

tured according to the following four aspects:

- ▶ Drying via blower or centrifuges
- ▶ Electric or steam heating
- ▶ Individual dimensions of the industrial plant
- ▶ One-man operation

With an integrated filter system, the washing plants are extremely economical in their use of resources. The system originates from Germany and was originally used for cleaning koi ponds. The units also feature other innovative technologies such as the EDT double cascade system, which ensures optimum washing results. Another feature is the high working speed. The plant shown in the picture washes and dries up to 1,000 crates per hour. Production, sales, commissioning and maintenance come from a single source in Germany. The Heim-EDT team has a quarter of a century of experience in the production of industrial machines, cleaning systems, cleaning equipment, hygienic airlocks and other solutions for industrial or food processing companies. [www.heimedt.de](http://www.heimedt.de)





**Moguntia Food Group  
Wild, wilder, Wild**

Zum Jahresende kehren neben wärmenden Suppen auch Pilze und Wildgerichte zurück auf den Speiseplan. Wie Wildfleisch genussvoll zubereitet wird und welche Produkte dazu gehören, weiß Dietmar Dressel, Produktmanager des Moguntia Food Services: „Die richtige und abgestimmte Würzung ist ein wesentliches Element bei der Wildzubereitung. Sie kann den Wildgeschmack verstärken oder den Geschmack mildern bzw. harmonisieren.“ Zum Schmoren von Wildragout oder als Aufguss für Wildbraten empfiehlt er den Classic Grundfond für Wild, der bereits die passenden würzenden Komponenten beinhaltet. „Wer mag, kann den erdigen Wildgeschmack noch mit Tafelmeerrettich verstärken oder mit Preiselbeeren mildern“, ergänzt Dressel und hat direkt den passenden Tipp für die schnelle Zubereitung einer leckeren Sauce in der Wildsaison parat: „Unsere sahnige Cuisinor Wildrahmsauce mit einer kräftigen Note von Wacholder und Rosmarin.“  
[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

Fotos: Moguntia Food Group, Beck Gewürze und Additive, Frutarom Savory Solutions

**Beck Gewürze und Additive  
Allrounder des guten Geschmacks**

Beck Glutarom Gemüsefond oG ist ein pulverförmiges Würzmittel ohne Geschmacksverstärker, mit dem sich Fleisch- und Wurstwaren, Convenienceprodukte, Suppen, Soßen und Salate geschmacklich abrunden lassen. Gewissermaßen als Glutamatersatz agierend, intensiviert das Mittel den Geschmack und rundet ihn mit Gewürzen wie Lauch, Zwiebel, Pastinake und Karotte ab. Bevorzugte Einsatzgebiete sind Brüh- und Bratwürste, Aufschnitt, Burgerpatties, Hackbällchen oder Gratin. Beim „Suppengewürz - fein“ handelt es sich um eine geschnittene Gemüse- und Kräutermischung zur Herstellung oder Verfeinerung von Suppen, Soßen, Gemüsegerichten, Aufläufen, Salaten oder Würstchen. Karotte, Petersilie, Liebstöckel und viele weitere Bestandteile verleihen ihr einen charakteristischen Geschmack. Als Add-on eignet sie sich für Brat- und Brühwurst, Aufschnitt, Burgerpatties oder Hackbällchen sowie als Garniertopping für Gratin, Salat und Gemüsepfanne.  
[www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)



**Frutarom Savory Solutions  
Halali der wilden Sinne**



Wenn die Tage kürzer werden und morgendliche Nebelschwaden Wald und Feld mystisch verhüllen, beginnt die Jagdsaison. Dies ist auch die Zeit für Wurst- und Schinkenspezialitäten vom Wild. Besonders wird der Wildgenuss mit der Diana Wildwürzung OG AF. Die Gewürzzubereitung von Gewürzmüller enthält rustikale Nuancen von Wacholder, Koriander und Piment. Mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen sorgt diese Würzung überdies für ein passendes Schnittbild. Der Gewürzmix fängt den Reichtum des Waldes

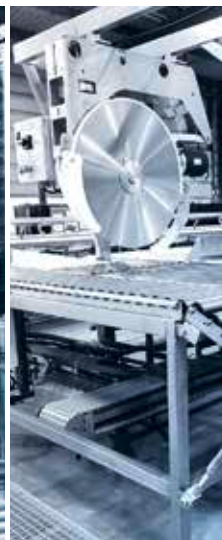
ein und bietet dem Wildfleisch ein geschmacklich harmonisches Zuhause. Zirbensalami, ein Reifemittel mit Würzung von Frutarom Savory Solutions, wartet neben Pfeffer und Koriander mit typischen Zirbennoten auf, die eine ätherisch-harzige Komponente hinzufügen – sinnbildlich für die Tiefen der Wälder und den Geschmack der grünen Heimat von Wildfleisch.  
[www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)



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](http://www.gdi-intralogistics.com)

**Abluftreinigung**  
Air cleaning devices

**oxytec** air & water purification systems

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

→ oxytec@oxytec-ag.com

**Abwasservorklärung**  
Waste water pre-treatment

**oxytec** air & water purification systems

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

→ oxytec@oxytec-ag.com

**Autoklaven/ Autoclaves**

**NEU!**  
Vollautomatische  
Steuerung!

reifen  
dämpfen  
garen  
kochen  
sterilisieren

**AUTOKLAV & KESSEL**

**KORIMAT**

KORIMAT  
Metallwarenfabrik GmbH  
Telefon 02772/576413-0  
www.korimat.de

**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**

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

**MARCHEL**

www.marchel.de

**Betriebsausstattungen**  
Operating facilities

**HÖCKER**

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

**Brat- und Kochanlagen**  
Frying and cooking units

**berief**

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

**Därme/ Sausage casings**

**CDS**  
FÜR DIE WURST VON WELT.

**IHR NATURDARM-  
SPEZIALIST.**

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

**Durchlaufwaschanlagen**  
Continuous washing systems

**REICH**  
Fördertechnik

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

**Edelstahlhubwagen  
und Stapler**  
Pallet trucks and forklifts

**EAT**  
Edelstahl Anlagen- und  
Technologie GmbH

www.eat-edelstahl.de

**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...

www.hele.de

**HELE GmbH**  
Gutenbergstr. 16 - 91560 Heilsbronn - Tel. 09872 / 9771-0

**Entkeimung/ Sterilisation**

**STERIL SYSTEMS**

UV-C-Desinfektion

www.sterilsystems.com

**Entzahnmaschinen  
und -anlagen**  
De-tendoning machines

100 YEARS // **BAADER** ///

**Innovating  
Food Value Chains**

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

**Etiketten/ Labels**

**Medi form**

**Kennzeichnungslösungen**  
Etiketten · Drucker · Barcodescanner

Tel. 040 727360 99  
www.mediaform.de

**Fleischhaken/ Meat hooks**

**HÖCKER**

www.hoecker.de  
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**

www.hoecker.de  
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.




**Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik**

www.gps-reisacher.com

Telefon: + 49 (0) 83 34 / 9 89 10 - 0  
Fax + 49 (0) 83 34 / 9 89 10 - 99  
E-Mail: info@gps-reisacher.com

**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**

**AVO**

**Geschmack & Technologie**

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden
- Zusatzstoffe

avo.de

AVO-WERKE  
Industriestraße 7 · D-49191 Belm  
Tel. 05406/508-0 · Fax 4126  
E-Mail: info@avo.de

**Beck**  
Gewürze und Additive

Gewürzmischungen  
Pökelpräparate  
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

Personalthygiensysteme 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

**SOS KINDERDORF**

Schenken Sie Kindern eine positive Zukunft.

Auch in Deutschland brauchen Kinder unsere Hilfe. Als SOS-Pate helfen Sie nachhaltig und konkret.

Jetzt Pate werden: sos-kinderdorf.de

**Hygienetechnik**  
Hygiene technology

**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  
Rammenschutzsysteme

**acrytec** flooring

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

**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 62  
E-Mail: info@europlast.de  
www.europlast.de

**HansSchütt**

Kunstdärme für jede Anforderung  
Ihr Partner für flexible Folien

Hans Schütt e. Kfm. · info@hans-schuetz.de  
Immelsweg 19 · 25469 Halstenbeck  
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77



**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**  
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen  
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825  
Internet: www.guenther-maschinenbau.de  
E-Mail: info@gmb-fm.de

**Pökel- und Massiertechnik**  
Curing and massaging technology



**Suhner AG Bremgarten**  
Fischbacherstrasse 1  
CH-5620 Bremgarten  
  
Telefon: +41 56 648 42 42  
Fax: +41 56 648 42 45  
suhner-export@suhner-ag.ch  
www.suhner-ag.ch

**Räder und Rollen**  
Wheels and casters



**Räder und Rollen**  
aus Edelstahl: V2A und V4A  
  
Direkt ab Werk:  
Tel. 02992-3017 • www.fw-seuthe.de

**Rauchstockwaschmaschinen**  
Smoke stick washing machines



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

**Rauchwagen/ Smoke trolleys**



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

**Rauchwagen/ Smoke trolleys**



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

**Rauchwagen/ Kochwagen**  
Smoking trolleys/ Cooking trolley



**MARCHEL**  
www.marchel.de

**Reinigungsanlagen für  
Fleischhaken**  
Cleaning systems for meat hooks



**MARCHEL**  
www.marchel.de

**Rohrbahnreinigung/**  
pipe track cleaning



**MARCHEL**  
www.marchel.de

**Schlachthofeinrichtungen**  
Slaughterhouse equipment



**EFA**  
Meat Processing Power  
  
**Schmid & Wezel GmbH**  
Maybachstr. 2 • 75433 Maulbronn  
  
Tel.: 07043 102 -0 o. -82  
Fax. 07043 102 -78  
efa-verkauf@efa-germany.de  
www.efa-germany.com

**Qualität für Schlachtung und  
Zerlegung**

**Schlachthofeinrichtungen**  
Slaughterhouse equipment



**FRONTMATEC**  
Lösungen für  
  
frontmtec.com +49 252 185 070



**RENNER**  
Systems for the red meat industry  
  
Fachsenfelder Straße 33  
D-73453 Abtsgmünd  
Telefon 0 73 66/9 2096-0  
Telefax 0 73 66/9 2096-99  
www.renner-sht.de

**Schlacht- und  
Rohrbahnanlagen**  
Slaughter and pipe-lane units



**FRONTMATEC**  
Lösungen für  
  
frontmtec.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



**Stechschutz?**  
**EUR FLEX**  
www.euroflex-safety.de  
  
MADE IN GERMANY



**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**

Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen  
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825  
Internet: www.guenther-maschinenbau.de  
E-Mail: info@gmb-fm.de

Vakuumentchnik  
Vacuum technology



**Vakuumentchnik GmbH**

- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte

Löhstr. 38, 53773 Hennef  
Tel.: 02242-96997-0, Fax: 02242-96997-79  
www.bis-vakuumentchnik.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



Vakuumverpackung  
Vacuum packaging

**RÖSCHER**

Vakuumverpackungsmaschinen  
Sondermaschinenbau  
Vakuumentchnik

**BZT Bersenbrücker  
Zerspanungstechnik GmbH**

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

Vakuumverpackung  
Vacuum packaging



**know-how  
in  
packaging**

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

Walzensteaker/ Cylindrical steakers



**Günther Maschinenbau GmbH**  
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen  
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825  
Internet: www.guenther-maschinenbau.de  
E-Mail: info@gmb-fm.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



**Viscofan**  
The casing company

Zerlegeanlagen/ Jointing units

**FRONTMATEC**

Lösungen für



frontmateg.com +49 252 185 070

**GDI**

**GDI Intralogistics GmbH**

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

IMPRESSUM



ist eine Sonderausgabe der



**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)  
Basak Aktas (Stellvertretung)

(089) 370 60-200  
-270

**Chefredakteur und verantwortlich (i.S.d.P.):**

Christian Blümel (chb)

-185

**Ständige Autoren:**

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

**Anzeigen:**

Bernd Moeser (Leitung) -200  
Sebastian Lindner (stv. Leitung) -215  
Gerhild Burchardt -205  
Fritz Fischbacher -230  
Concetta Herion -240  
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 Dormacher -271  
E-Mail: p.dormacher@blmedien.de  
Mario Reischl -272  
E-Mail: m.reischl@blmedien.de

**Bezugspreis:**

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

**Repro und Druck:**

Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Straße 9,  
81671 München

**Bankverbindung:**

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

Für aufgefördert 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**

# KOHLHOFF

## HYGIENETECHNIK - MADE IN UNNA



**KOHLHOFF Hygienetechnik GmbH & Co. KG**

Isaac-Newton-Straße 2 · 59423 Unna · Telefon: +49 (0)2303 - 98183-0 · [www.kohlhoff-hygiene.de](http://www.kohlhoff-hygiene.de)