

who's **Who**



*Alco-food-machines • Fessmann • GDI • Germos Ness • Handtmann • JRS Rettenmaier • Lima
Laska • Niroflex • Raps • Risco • Schütt • Singer & Sohn • Sorgo Anlagenbau
Vemag Maschinenbau • Weber Maschinenbau*

SUPPLEMENT VON

FH FLEISCHER HANDWERK

FT FLEISCHEREI TECHNIK
MEAT TECHNOLOGY

Mit Bodenhaftung den Krisen trotzen

W...wenn Corona hoffentlich nur noch eine schaurige Erinnerung ist“ – so endete unser Editorial in der 2020-er Ausgabe von „Who’s who“ vor Jahresfrist. Wie man sich täuschen kann! Denn der aktuelle Herbst/Winter 2021 ist praktisch eine schauerliche Blaupause der Entwicklung 2020, was die Pandemie angeht. Der Ausblick: Nix Genaues weiß man nicht!

Nicht die einzige Unbekannte für die mittelständisch-industriellen Unternehmer in der Fleisch- und Lebensmittelproduktion. Denn zum Virus ist eine neue, ziemlich unerwartete Entwicklung hinzugekommen: der Rohstoffmangel im Allgemeinen und der Chipmangel im Besonderen. Hier ist ebenfalls noch nicht ganz ausgemacht, ob es sich nun um echte oder künstlich forcierte Engpässe handelt.

Fest steht nur: Die globalisierten Lieferketten gelangen schneller an ihre Grenzen, als selbst pessimistische Auguren dies für möglich gehalten hätten. Politische Verwerfungen, etwa der längst wieder aufgeflamnte Ost-West-Konflikt, das unverblünte Streben Chinas nach Einfluss und Macht und das immer drastischere Nord-Süd-Gefälle auf unserem Globus, leisten allesamt ihren zusätzlichen Beitrag zur Destabilisierung – der Blick in die sprichwörtliche Glaskugel wird immer schwieriger.

Was tun? Locker bleiben? Aussetzen? Attackieren? Den Kopf in den Sand stecken? Weder noch! Schon werden Stimmen laut und mehren sich die Anzeichen, dass das hemmungslose Outsourcen von Arbeitsleistungen in (vermeintliche) Billigländer ein fataler Irrweg war und ist. Galoppierende Aktienkurse und schnelle Gewinne wurden mit Kontrollverlust, Abfluss von Know-how, klimaschädlichen Transportwegen und einer ganzen Reihe weiterer Risikofaktoren viel zu teuer erkauf.

Dass diese globalen Fehlentwicklungen und Risiken auch so manchem heimischen Unternehmen der Fleisch- und Lebensmittelproduktion geschadet haben – keine Frage. Aber nach wie vor erweisen sich in Krisen- beziehungsweise Pandemiezeiten gerade die familiengeführten Mittelständler als Felsen in der Brandung. Eine erlesene Auswahl heimischer Global Player mit der richtigen Bodenhaftung ist einmal mehr in diesem Supplement versammelt.

Wir wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, viel Spaß und noch mehr Anregungen bei der Lektüre. Darüber hinaus hoffen wir einmal mehr für die „Who’s who“-Ausgabe des kommenden Jahres, dass Corona dann wirklich nur noch eine schaurige Erinnerung ist.

Ihre Redaktionen  

Who’s who

Alco-food-machines	3
Fessmann	4
GDI	5
Germos Ness	6
Handtmann	7
JRS	8
Lima	11
Laska	12
Niroflex	13
Raps	14
Risco	15
Hans Schütt	16
Singer & Sohn	17
Sorgo Anlagenbau	19
Vemag Maschinenbau	21
Weber Maschinenbau	23



Impressum

who's who ist ein Supplement der Fachzeitschriften  

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

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

Grafische Gestaltung:
Liane Rosch, Rita Wildenauer

Druck: Mayr Miesbach GmbH, Miesbach
Erscheinungstermin: November 2021

alco

Von der hochwertigen Einzelmaschine bis zur kompletten Produktionslinie. Flexible Lösungen für klassische Fleischprodukte sowie vegane & vegetarische Fleischalternativen.

Whatever you have in mind.

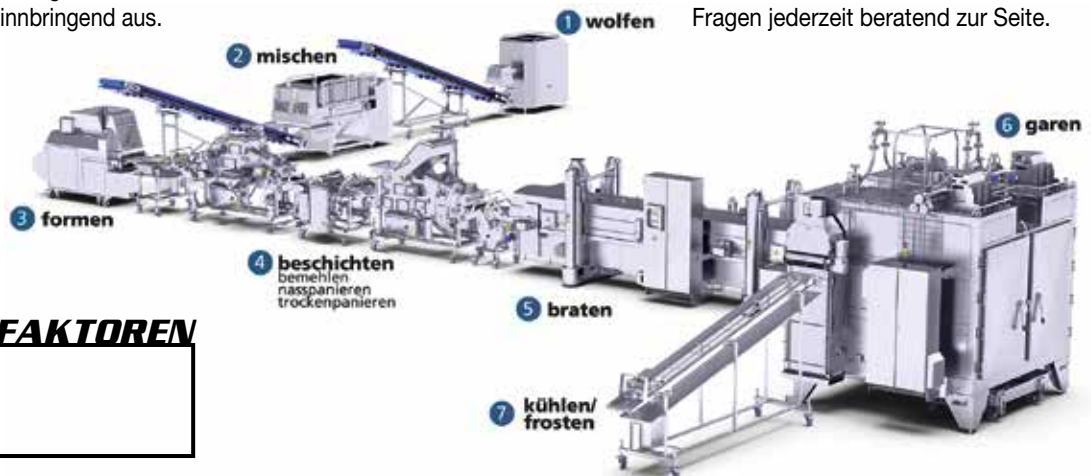


Garen, pasteurisieren, frittieren, plätten, mischen oder frosten – bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln im industriellen Bereich fallen eine Menge Arbeitsschritte an. Wir bei alco sind seit mehr als vier Jahrzehnten Ihr fachkundiger Hersteller von Maschinen für die Lebensmittelindustrie. Ob Ready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

Von der hochwertigen Einzelmaschine bis zur kompletten Produktionslinie

Bei alco sprechen viele Kunden noch persönlich mit den direkten Entscheidungsträgern. Zu unseren Stärken gehört es,

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



ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ Qualität
- ▶ Individualität
- ▶ Flexibilität

In unserem hochmodernen Anwendungstechnikum testen wir Maschinen und Linien für Sie unter Produktionsbedingungen. Vor Ort können wir auf unser gesamtes Produktportfolio zurückgreifen und entwickeln gemeinsam mit unseren Kunden neue Produkte, vereinfachte Produktionsprozesse oder smarte Anwendungen, die Ihre Ideen bestmöglich in die Realität umsetzen.

Geschäftsleitung:

Thomas Kleine-Ausberg
Isabelle Kleine-Ausberg
Nicole Algra

Sortiment:

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



Alco-food-machines GmbH & Co. KG
Kreienbrink 3+5 | 49186 Bad Iburg | Tel. 05403 7933-0
www.alco-food.com

alco
food-machines



Fessmann

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

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

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

ERFOLGSFAKTOREN

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

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

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

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

duktion bei höchster Qualität der Endprodukte.

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

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

Geschäftsführer: Ulrich Fessmann

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

Anwendungen: Thermische Behandlung von Lebensmitteln

Branche: Maschinen- und Anlagenbau

FESSMANN

Leading in Smoking Technologies

FESSMANN GmbH und Co. KG

Herzog-Philipp-Straße 39 | 71364 Winnenden

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

info@fessmann.de | www.fessmann.com



TRANSPORTIEREN



LAGERN & SORTIEREN



ZERLEGEN



REINIGEN

GDI
we create solutions

Kompetenz in Logistik und Hygiene

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

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

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

Alles aus einer Hand!

GERMOS NESS

Ihr Partner für den guten Geschmack!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

... inklusive Steuerung und Dokumentationssystem

GERMOS NESS

GERMOS NESS GmbH & Co. KG

Eisenbahnstraße 32-34 | 73630 Remshalden

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

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



ERFOLGSFAKTOREN

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



Handtmann

Handtmann ist führender Hersteller von Prozesstechnik zur Verarbeitung von Lebensmitteln und bietet modulare Prozesslösungen für das Zerkleinern, Mischen, Portionieren, Dosieren, Formen, Koextrudieren und das Produkthandling. Ergänzt werden die Systeme durch eine Vielzahl an digitalen Industrie 4.0-Lösungen. Zu den Kunden zählen sowohl Kleinbetriebe und Start-ups als auch mittelständische Unternehmen und große Industriebetriebe aus aller Welt. Handtmann ist weltweit in über 100 Ländern durch eigene Vertriebsniederlassungen oder Vertretungen präsent. Das inhabergeführte Unternehmen mit Sitz im süddeutschen Biberach/Riss ist Teil der Handtmann Unternehmensgruppe und beschäftigt weltweit rund 1.200 Mitarbeiter.

Handtmann Technologie- und Kundenzentrum

Die Handtmann Kundenforen sind hochmoderne Technologiezentren mit EU-Zulassung für alle Lebensmittel nach neuesten lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Sie dienen als Plattform für Maschinenvorfürungen, Produkttests, Projektgespräche, Präsentationen, Seminare und Fachtagungen.

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Straße 10-12 | 88400 Biberach
Fon: +49 7351 45-0
sales.machines@handtmann.de | www.handtmann.de/food

Portfolio:

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

Anwendungen:

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

MASTER of SMOKE

Natural Smoking Technology



Zertifizierte Lebensmittelsicherheit
HACCP, ISO, PEFC

Natur-Räucher-Technologie

Jahrzehntelange Erfahrung

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

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



verfahren und wird von allen führenden Anlagenherstellern empfohlen.

- **100 % natürlich**

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

- **100 % transparent**

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



HACCP – zertifizierte Lebensmittelsicherheit



www.rauchergold.de

Mit Sicherheit die richtige Wahl

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



Your System Partner

for Modern Food Industries

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



FIBER UP YOUR WORLD!

VITACEL® Dietary Fibers
VIVAPUR® Functional Ingredients

Gesund. Lecker. Natürlich. Nachhaltig. Sicher.

Mehrwert für exzellente Fleischprodukte

Rezepturbeispiele

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

Food-Trends

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

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

**VITACEL®
VIVAPUR®**

Applikations-Support und Produktion



- **Applikations-Unterstützung**

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

- **Weltweite Produktion**

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

- **Zertifizierung**

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

www.jrsfood.de



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

www.jrs.de

Lassen Sie sich von uns beraten!

Räuchergold: +49 7967 / 152 440

JRS Food Ingredients: +49 7967 / 152 332

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



DIE VORFREUDE STEIGT

Zwischen Digitalisierung und neuen Foodtrends: Das sind die



2022 ist IFFA-Jahr. Und die Fleischbranche blickt mit großer Vorfreude auf ihren wichtigsten Treffpunkt, um sich über Innovationen zu den Topthemen Automatisierung, Digitalisierung, Food Safety, Nachhaltigkeit, Foodtrends und Individualisierung auszutauschen.

Die Anforderungen an die Produktion von Fleisch und Fleischalternativen sind hoch. Lebensmittelsicherheit, Fachkräftemangel, Kosteneffizienz, Transparenz in der Lieferkette, Klimaschutz und eine riesige Produktvielfalt, gekoppelt mit neuen Kundenbedürfnissen – das sind einige der großen Herausforderungen der nächsten Jahre. Welche Lösungen es dafür gibt, zeigt die Industrie von 14. bis 19. Mai 2022 zur IFFA – Technologies for Meat and Alternative Proteins – in Frankfurt am Main. Nach wie vor gehört die Automatisierung zu den Top-Themen in der Fleisch- und

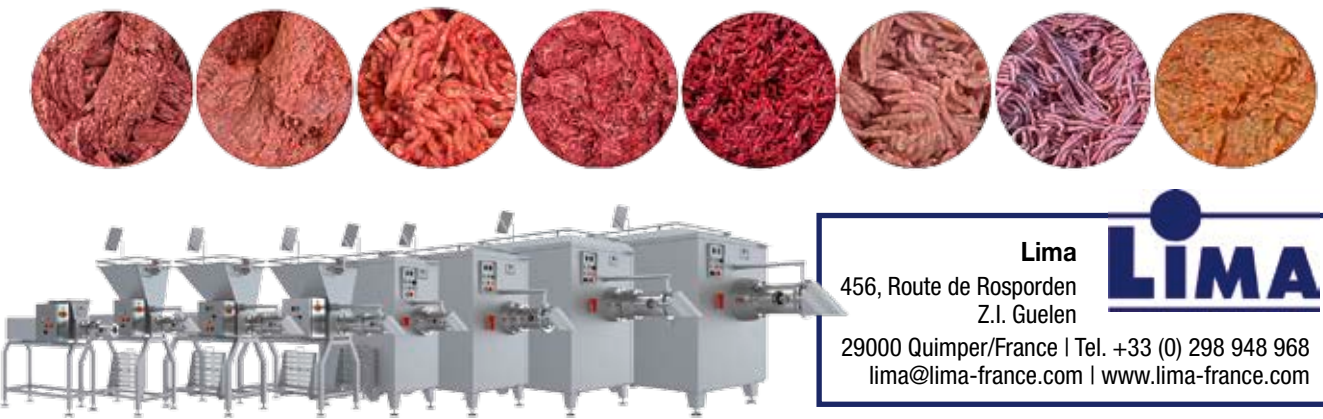
Fotos: Messe Frankfurt

Lima Grinder-Desinewer GD

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

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

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



LIMA Wolf-Entsehner GD

Als Spezialist für die Herstellung von Fleisch-Knochenseparatoren, Entbeinern und Entsehnern hat LIMA gerade die neue Baureihe von Wölfe-Entsehnern GD speziell für entbeinte Geflügelrohstoffe entwickelt: für Fleischabschnitte mit oder ohne Gabelbein sowie entbeintes Schenkel- und Keulenfleisch. Diese neue Technologie ermöglicht die Herstellung von sehr hochwertigem, gewolftem und entsehntem Geflügelfleisch in Bezug auf Textur und Farbe bei sehr hoher Ausbeute.

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

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



Top-Themen der IFFA 2022 in Frankfurt am Main.

Proteinwirtschaft. Moderne Roboterlösungen, gekoppelt mit künstlicher Intelligenz, spielen eine wichtige Rolle, um die Prozesse zu optimieren und gleichzeitig Ausbeute, Flexibilität und Food Safety zu erhöhen. Lebensmittelsicherheit ist dabei oberstes Gebot und innovative Ausführungen im Hygienic Design stehen daher im Fokus der IFFA.

Data-Driven Factory

Durch die Erfassung und die intelligente Verknüpfung aller Daten kann die Produktion in Echtzeit überwacht und können mögliche Störungen im Betrieb sofort erkannt werden. Die Digitalisierung ist ein weiteres Top-Thema der IFFA 2022. Sie bietet neue Möglichkeiten der Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette sowie des Qualitätsmanagements. Den nächsten Schritt in die Zukunft geht

dabei die Data-Driven Factory: Der Datenfluss in beiden Richtungen zwischen der Produktion und dem Verkaufspunkt ermöglicht ganz neue Produkt- und Vermarktungsideen.

Weit oben auf der Agenda der IFFA steht auch die klimaneutrale Produktion. Ein Ziel, das die EU im Green Deal bis 2050 vorgibt. Welche Weiterentwicklungen gibt es, um die Energie- und Ressourceneffizienz zu erhöhen? Mit welchen Konzepten kann der Lebensmittelverschwendung begegnet werden? Wie lässt sich Verpackungsmaterial ohne Einbußen bei der Qualität verringern? Antworten zu vielen Aspekten der Nachhaltigkeit liefert die IFFA 2022. Auch das Konsumentenverhalten hat sich geändert – die Produktvielfalt steigt kontinuierlich. Flexitarier greifen neben Fleisch auf Produkte aus alternativen Proteinen zurück und wollen oft nicht auf

gewohnte Ernährungsmuster verzichten. Industrie und Handwerk reagieren mit einer Vielzahl an Fleischalternativen auf diesen Food Trend. Die IFFA 2022 bildet daher sowohl die Prozesstechnik von Fleisch als auch von alternativen eiweißhaltigen Produkten auf pflanzlicher Basis oder aus Cultured Meat ab.

Vom Handwerk lernen

Einfluss auf das Konsumentenverhalten hat auch die Corona-Pandemie. Hier kann das Handwerk mit seinen hochwertigen Lebensmitteln punkten. Innovative Fleischer setzen sich mit einem individuellen und regionalen Produktspektrum von der Massenware ab. Mit der Individualisierung ihres Angebots, ebenfalls ein Top-Thema der IFFA, greifen sie das Bedürfnis der Kunden nach unverwechselbarem Geschmack und höchster Qualität auf.



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

LASKA

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

Erleneses Produktportfolio, große Qualität

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

Produktionslinien und betriebseigene Testabteilung

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

Geschäftsführung: DI Maximilian Laska, DI Alexander Brinnich

Vertriebsleitung

Deutschland: Friedemann Wagner

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

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

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

Erfahrung und frische Ideen

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



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

Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

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

LASKA

niroflex

Niroflex-Schutzhandschuhe gegen Kälte, Schnitte und Nässe.

Spezialisten im Bereich Kälteschutz sind die Handschuhe Blue Cut ice, BlueShell ice und BlueShell ice dots. Der BlueShell ice dots ist mit speziellen, lebensmittelgeprüften Grip-Punkten ausgestattet. Er bietet einen hervorragenden Grip kombiniert mit einem außergewöhnlichen Tastempfinden. Die Handschuhe schützen mit speziellen Hohlfasern und einem besonderen Luftkammer-Querschnitt die Hände vor Kälte und als BlueCut ice auch noch zusätzlich vor Schnittverletzungen.

Ebenfalls neu im Sortiment im Bereich Nässeschutzhandschuhe ist der Entvließhandschuh BlueShell Skinner aus einem Baumwoll-Trikot-Gewebe mit Beschichtung aus Naturlatex. Er bietet einen sicheren Griff in feuchter Umgebung und eine gute Handhabung mit rutschigen Gegenständen.

Schutzkleidung hochgestuft

Stechschürzen und Boleros wurden von PSA Kategorie 2 in Kategorie 3 hochgestuft. Dies wurde Ende 2019 von der PPE-Arbeitsgruppe der Europäischen Kommission entschieden. Nach der Umstellung der PSA-Richtlinie auf die PSA-Verordnung EU 216/425 wurde das Lieferprogramm um leichtere und ergonomische Stechschutzhandschuhe und Stechschutzboleros mit und ohne Ärmel des Typs 4.2 nach DIN EN ISO 13998 Leistungsklasse 2 ergänzt. Diese PSA bietet erhöhten Schutz beim Einsatz von extrem spitzen Messern bei reduziertem Tragegewicht und damit eine bessere Ergonomie für den Anwender. Die Boleros Typ 4.2 und 7.0 mit und/ohne Ärmel, sowie die Schürzen sind jeweils in drei Abmessungen lieferbar, Sondergrößen sind auf Anfrage ebenfalls möglich. Das Sortiment der niroflex-Schnittschutzhandschuhe wird ständig erweitert und den Marktanforderungen angepasst. Dazu zählen Schnittschutzhandschuhe, die in Kombination mit einem Ringgeflechtshandschuh die messerführende Hand schützen. Aber auch für Zuschneidearbeiten, bei denen kein Kettenhandschuh getragen wird. Die glasfaserfreien Handschuhe BlueCut lite advance, lite advance X, Pro, Ice, Comfort, WhiteCut x-tend und extreme bieten höchsten Schutz nach EN 388:2016 Schnittschutzklasse F.

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



BlueShell Ice
und BlueShell Ice dots



BlueShell Skinner

niroflex
premium protection

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

Zukunftsweisend in Geschmack und Technologie

RAPS ist seit über 95 Jahren international führend bei der Entwicklung individueller Geschmackskonzepte und der Herstellung funktionaler Inhaltsstoffe.



Sechs Produktionsstätten in Europa, 13 Tochtergesellschaften und ein globales Netz aus Distributionspartnern garantieren hohe Liefersicherheit sowie persönliche Betreuung. Ob Gewürze, Würzmischungen und Kräuter oder Inhaltsstoffe und Compounds für die Herstellung von Fleischwaren – weltweit setzen Kunden auf die Innovationskraft des Traditionsunternehmens. RAPS arbeitet mit ausgewählten Erzeugern zusammen, um aus über 1.700 hochwertigen Rohwaren maßgeschneiderte Produkte zu entwickeln. Aufbereitung und Veredelung erfolgen nach strengsten deutschen Qualitätsmaßstäben im Stammwerk in Kulmbach.

Genussvoll und nachhaltig – Ernährung von morgen

Dank technologischer Exzellenz spielt RAPS auch bei pflanzenbasierten Fleischalternativen ganz vorne mit. Dies ist ein enormer Wachstumsmarkt, denn immer mehr Menschen möchten sich bewusster ernähren und wünschen sich eine attraktive Vielfalt nachhaltigerer Produkte. Genau hier setzt RAPS an: Ob fleischreduziert, fleischfrei oder gänzlich ohne tierische Inhaltsstoffe, ob Hybridburger, Fisch- oder Geflügelalternativen sowie reine Gemüseaufstriche – der Gewürzspezialist liefert unzählige Ideen und realisiert auch individuelle Lösungen. Das optimale Zusammenspiel von Geschmack und Textur steht dabei im Mittelpunkt. Schließlich erwartet die Mehrheit der Flexitarier, dass pflanzenbasierte Produkte sowohl ge-



schmacklich als auch vom Mundgefühl her nah am tierischen Original bleiben. Damit das gelingt, kommt es auf eine ausgefeilte Zusammenstellung der würzenden und texturgebenden Komponenten an. Hier bietet RAPS klare Vorteile: Dank jahrzehntelanger Erfahrung in der Fleischwirtschaft wissen die Experten genau, worauf es ankommt und bieten perfekt aufeinander abgestimmte Komplettlösungen. Dafür kommen neben streufähigen Würzmischungen und natürlichen Aromen auch hochwertige, eigens hergestellte Extrakte zum Einsatz.

Mit der Zeit gehen – vom Gewürzhandel zum Global Player

Dass RAPS den aktuellen Anforderungen für nachhaltigen Genuss gerecht wird, ist das Ergebnis einer kontinuierlichen Weiterentwicklung. Gegründet 1924 von Apotheker Adalbert Raps als Gewürzhandel, wurde der Fokus schnell auf die sortenspezifische Herstellung von Würzmischungen für Wurstwaren gelegt. Heute pflegen und schätzen circa 900 Mitarbeiter diese Wurzeln, während gleichzeitig Innovationsgeist und ein starkes technologisches Know-how zum Selbstverständnis des Familienunternehmens zählen. So wird das Sortiment stetig überarbeitet und modernisiert, um den Anforderungen der Zeit gerecht zu werden. Mit RAPS hat die Fleisch- und Lebensmittelbranche einen starken Partner – heute und in Zukunft!

RAPS GmbH & Co. KG

Adalbert-Raps-Str. 1

95326 Kulmbach

Tel. +49 (9221) 807-0

info@raps.com | www.raps.com



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



RISCO

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



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

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

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

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

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

Geschäftsführer: Tobias Raithle

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





Hans Schütt



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

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

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

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

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

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

ERFOLGSFAKTOREN

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

Geschäftsführer: Hans-Joachim Schütt

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

Branche: Kunstdarm-Großhandel



HansSchütt e. kfm.

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



Ihr kompetenter Partner für die automatisierte Lebensmittelproduktion



In unseren drei Geschäftsfeldern finden Sie vielfältige Gesamtlösungen für die verschiedensten Bereiche der Lebensmittelproduktion – vom Handling von offenen Produkten bis zum Pasteurisieren von Fertigpackungen:

- **Automatisierungslösungen**
- **Loading systems**
- **Thermische Produktbehandlung**



Singer & Sohn mit Hauptsitz in Berching ist ein anerkannter Partner für die verschiedensten Bereiche mit über 30 Jahren Erfahrung in der Lebensmittelindustrie.

Bekannt für kundenspezifische und individuelle Gesamtlösungen, ist das familiengeführte Unternehmen mit seinen knapp 60 Mitarbeitern weltweit tätig und steht für höchste Kompetenz, Qualität, Zuverlässigkeit und Innovation.

Neben vielfältigen Automatisierungslösungen hat das Unternehmen den Fokus auf die **Zuführung zur Verpackungsmaschine und spezielle Einlegesysteme** gerichtet und hat inzwischen einige Loading systems für unterschiedliche Produkte und Verpackungen im Programm.

Als anschließenden Produktionsschritt können die Packungen in einer Durchlaufanlage im kontinuierlichen Prozess mittels Wasserdampf oder Heißwasser pasteurisiert werden.

Diese **Anlagen zur thermischen Produktbehandlung** finden allerdings genauso ihren Einsatz in vorgeschalteten Prozessen wie dem Brühen oder Kühlen von offenen bzw. rohen Produkten.

Kunden und Vertretungen können sich auch auf der neuen Homepage ein Bild des Unternehmens machen.



WIE GELINGT FÜHRUNG IN KRISENZEITEN?

Sorgo Anlagenbau

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

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

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

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



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



Worauf es für Teamleader in schwierigen Situationen ankommt, erklärt Ronald May, Partner und Practice Leader bei FMT Cornerstone.

Krisen gehören in der heutigen, schnelllebigen Welt zur Realität. Rascher organisatorischer Wandel, wechselnde wirtschaftliche Bedingungen, Personalprobleme und unerwartete technologische Veränderungen verursachen Instabilität in der heutigen Geschäftswelt. Gerade in Krisenzeiten stehen leitende Persönlichkeiten mehr denn je im Mittelpunkt – die Augen der Belegschaft richten sich gespannt auf die Managementebene und die getroffenen Entscheidungen. In dieser Situation müssen die Verantwortlichen ihr Team

zusammenhalten, motivieren und für ein offenes und unterstützendes Umfeld sorgen. Als Vorbild in schwierigen Zeiten sollten Führungskräfte mit gutem Beispiel vorangehen, denn nicht selten sorgen sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter um die Zukunft des Unternehmens und die Sicherheit ihres Arbeitsplatzes.

Panik vermeiden

Auf der Suche nach Orientierung und Zuversicht erwartet die Belegschaft jetzt genaue, zeitgerechte und zuverlässige Informationen von ihren Führungskräften.

Wie sich die leitenden Personen in Krisenzeiten verhalten, prägt die gesamte Unternehmenskultur nachhaltig. Panik und Überreaktionen erweisen sich hier in keinem Fall als hilfreich. Es gilt, die Anliegen und Sorgen der Angestellten ernst zu nehmen – Proaktivität und Kohärenz in den Botschaften sowie das Vorleben von erwünschten Verhaltensweisen haben in unsicheren Situationen höchste Priorität.

Mit offenen Karten spielen

Transparente Kommunikation ist in einer solchen Situation das A und O. Für Un-



sich in Krisensituationen anzupassen, da sich Prozesse und Abläufe gerade jetzt oft ändern. Diejenigen, die am flexibelsten agieren, können dem Unternehmen dann besser zum Erfolg verhelfen.

Gute Vorbereitung zahlt sich aus

Um eine Krise und Veränderungen zu bewältigen, sollten Führungskräfte aus einer passiven – also reagierenden – Rolle in eine aktive, agierende wechseln. Denn je größer die Möglichkeiten der Einflussnahme und Mitgestaltung ausfallen, desto eher lassen sich Veränderungen erfolgreich bewältigen. Dies umfasst auch das Denken in Alternativen. Das heißt, sich auf zukünftige Entwicklungen vorzubereiten und entsprechende Abläufe durchzuspielen. Ebenso empfiehlt es sich, auch Worst-Case- und Best-Case-Szenarien aufzuzeigen und im Kreis vertrauter Personen zu diskutieren. Zudem erweist es sich als hilfreich, sich an beruflichen und persönlichen Erfolgserlebnissen zu orientieren und sich diese in Erinnerung zu rufen. Konkret: Welche Instrumente und Strategien haben bisher zu den Erfolgen beigetragen? Lassen sich vergangene Ereignisse auf die aktuelle Situation übertragen?

Individuelle Probleme erkennen

Für die Managementebene erweist es sich als unabdingbar, die persönlichen und beruflichen Herausforderungen zu erkennen, die Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und ihre Angehörigen während einer Krise erleben. Besonders die Corona-Pandemie hat neben gesundheitlichen Auswirkungen auch weitere Probleme mit sich gebracht. Beispielsweise hielten Reiseverbote und Quarantäneauflagen Menschen lange Zeit davon ab, Verwandte und Freunden zu sehen. Zudem stellten Schulschließungen eine Belastung für berufstätige Eltern und mentale Probleme für Schülerinnen und Schüler dar. Da jede Krise die Menschen auf besondere und unterschiedliche Weise beeinträchtigt, sollten die Verantwortlichen genau darauf achten, womit die Angestellten kämpfen, um entsprechende und individuelle Maßnahmen zu ihrer Unterstützung zu ergreifen. Im besten Fall nehmen Führungskräfte ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern so gut es geht die Bedenken. Denn Angst lähmt und macht Unternehmen unfähig zu agieren.

Weitere Informationen über die FMT Cornerstone unter

www.fmt-cornerstone.com.

ternehmen empfiehlt es sich, spezielle Kanäle für Anfragen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einzurichten, um einen reibungslosen Austausch zu gewährleisten. Das Hinzuziehen von Expertinnen und Experten wie beispielweise speziellen Business-Coaches kann außerdem helfen, Fragen adäquat zu beantworten und Fakten verständlich zu transportieren. Oftmals herrscht eine allgemeine Unsicherheit über den weiteren Verlauf sowie die Folgen der Krise. Betriebe sollten jetzt ihre Informationen ausschließlich aus glaubwürdigen Quellen beziehen und sich im Zweifelsfall fachlichen Rat holen.

Flexibilität gefragt

In schwierigen Situationen müssen die Verantwortlichen das Experimentieren und Lernen betonen. Im besten Fall lassen sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wissen, dass sie Dinge falsch machen können, aber dass sie – wenn sie solide Entscheidungen auf der Grundlage von Fakten treffen – die Situation unter Kontrolle haben. Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer gilt es darin zu bestärken,



Das ist Autor Ronald May

Ronald May ist Gründer und Managing Partner im Bereich Executive Search für FMT International, Teil der Cornerstone Group, in Berlin. Seine persönlichen Branchenschwerpunkte liegen in den Bereichen Automobil, Maschinen- und Anlagenbau, Separationstechnik sowie der Elektroindustrie. Dabei arbeitet er mit internationalen und nationalen Unternehmen zusammen, wobei der Fokus auf der Führungsebene liegt. May ist Diplom-Kaufmann in Betriebswirtschaftslehre und verfügt zusätzlich über ein wissenschaftlich fundiertes Wissen in den Bereichen Management, Leadership Project Management, Aptitude Testing, Personnel Evaluation Recruitment und Scrum. Zudem ist er Autor der Fachbücher „Die Menschenerkennung“ und „Generation Multimedia“ sowie weiterer Publikationen.



Besucher stets willkommen:
Das VEMAG Kundencenter am Standort in Verden.

Vielseitiges Maschinenportfolio für jede Anforderung

Die VEMAG Maschinenbau GmbH mit Sitz in Verden/Aller ist einer der führenden Maschinenhersteller für das Füllen, Portionieren, Teilen, Formen und Ablegen pastöser Lebensmittel, Teige und Massen. Das Spektrum reicht von handwerklichen Lösungen bis zu hochindustrialisierten Anwendungen und modularen Produktionslinien.

Baukasten für höchste Flexibilität

Ein wichtiger Meilenstein des Unternehmens war die Innovation der Förderkurventechnologie, bis heute ein Alleinstellungsmerkmal des Verdener Unternehmens. Die Förderkurve behandelt das Füllgut äußerst schonend, reduziert Füllverluste und optimiert die Gesamtkosten des Prozesses durch Standfestigkeit der eingesetzten Technik.

Die verschiedenen modularen Vorsatzgeräte ermöglichen nahezu uneingeschränkte Einsatzmöglichkeiten im Nahrungsmittelsektor. Von Längenportioniergeräten zur effizienten und gewichtsgenauen Wurstproduktion über Formmaschinen wie der FM250 oder BC236 zur Produktion von perfekt geformten Burger-Patties und Fleischbällchen bis

hin zur Hackfleischlinie MMP223 zur Portionierung von Hackfleisch: VEMAG bietet ein umfassendes Portfolio für jede Anforderung und kann so Fleisch-, Back-, Convenience- und pflanzenbasierte Produkte sowie viele weitere Produktideen nach Kundenvorstellung produzieren.

Hoher Automatisierungsgrad

Wichtiges Merkmal der VEMAG-Technik ist dabei der hohe Automatisierungsgrad der Maschinenlösungen. Produkte werden vollautomatisch, kontinuierlich und gewichtsgenau z.B. in Tiefziehverpackun-

Effizienz für Würstchen im Kunstdarm: Längenportioniergerät LPG218 mit der Aufhängemaschine AH219 zum automatischen Aufhängen von Wurstketten auch für vegetarische und vegane Produkte.



gen eingelegt oder in Dosen und Gläser gefüllt. FKL609 heißt die neue Lösung von VEMAG für das automatisierte Befüllen von Dosen, Gläsern und Bechern. Gerade Verpackungen aus Glas und Metall sind voll im Trend. Dem Fleischerhandwerk eröffnen sich damit attraktive Vertriebswege für regionale Spezialitäten. Mit den „Portion2Pack“-Lösungen von VEMAG werden Produkte wie Hackfleisch, Burger oder Würstchen gewichtsgenau gefüllt, portioniert, geformt, gruppiert und präzise in die Packung eingelegt. Papierunterlagen für die saubere Entnahme und diverse Ablagemuster für eine attraktive Präsentation sind vielfach möglich. Für jede Anforderung bietet das Unternehmen die passende Lösung – im Standardportfolio oder individuell für den Kunden angepasst.

Gelebter Kundenfokus

Unter einem Dach vereint befinden sich in Verden Hauptverwaltung, Entwicklung und Produktion. Im eigens errichteten Kundencenter entwickeln und testen VEMAG-Spezialisten zusammen mit Kunden aus der ganzen Welt Produkte, die direkt vor Ort produziert werden können. Diese Innovationswerkstatt mit EU-Lebensmittelzulassung ist Impulsgeber für die Branche. Denn so können Produktmuster und andere produzierte Lebensmittel zur Verkostung beziehungsweise für Testmärkte oder -panels zur Verfügung gestellt werden. Seit dem Frühjahr 2021 verfügt der Standort zudem über eine voll ausgestattete Testbäckerei im Bakery Innovation Center.

Geschäftsführung: Andreas Bruns (CEO),
Ralf Preuß (CFO),
Rainer Engelke, Sven Köhler,
Christoph Thelen

VEMAG Maschinenbau GmbH

Weserstrasse 32
27283 Verden/Aller
Tel. +49 (0) 42 31 - 777 0
Fax +49 (0) 42 31 - 77 72 41
E-Mail: e-mail@vemag.de
www.vemag.de



Uns ist nicht alles Wurst!

fleisch
net.de

Klicken Sie rein!
www.fleischnet.de

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



Weniger Antibiotika im Einsatz

Schweine, Küller und Geflügel erhalten in Deutschland immer weniger Antibiotika. Der Therapie findet
ging bei allen Tierarten zurück. [mehr...](#)



Vittorio bleibt Parma-König
09/04/2018

Vittorio Caporin als Präsident des Consorzio del Prosciutto
di Parma wiedergewählt. [mehr...](#)



Große Streetfood-Umfrage

Gehören auch Sie zur Streetfood-Szene? [mehr...](#)

Meistgelesene News

- Automatica - 15.09.2018
- IAA Nutzfahrzeuge 2018 - 20.09.2018
- COTECA 2018 - 10.10.2018
- GastroTagWest - 14.10.2018

Meistgelesene News

„Krankheiten“ im Viena-Schlachtfeld



Weber Maschinenbau:
 Vom gewichtsgenauen
 Schneiden bis zum
 präzisen Einlegen und
 Verpacken von Wurst,
 Fleisch und Käse.

Ein Partner, alle Möglichkeiten



Weber Maschinenbau ist einer der führenden Systemanbieter für Aufschnittanwendungen und das Automatisieren und Verpacken von Frischeprodukten. Zentrales Ziel des Unternehmens ist es, Kunden das Leben mithilfe herausragender, individueller Lösungen einfacher zu machen.

Innovationskraft und Know-how

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

Starke Gesamtlösungen für das starke Handwerk

Weber Maschinenbau hat sich in den vergangenen 40 Jahren vom kleinen Fleischereitechnikbetrieb zum global erfolgreichen Komplettlösungsanbieter entwickelt. Dabei ist man den Wurzeln

des Unternehmens, dem Handwerk, bis heute stets treu geblieben. Mit kontinuierlichem Blick auf die speziellen Anforderungen hat Weber immer wieder maßgeschneiderte Gesamtlösungen für das starke Handwerk entwickelt – angefangen bei einem breiten Portfolio an Entschwartzungs- und Entvliessmaschinen bis hin zu kompakten und leistungsstarken Aufschnittlinien.

Rund 1.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an 23 Standorten in 18 Nationen sind heute bei Weber Maschinenbau beschäftigt und tragen mit Engagement und Leidenschaft täglich zum Erfolg der Weber Gruppe bei. Bis heute ist das Unternehmen in Familienbesitz und wird von Tobias Weber, dem ältesten Sohn des Firmengründers Günther Weber, als CEO geleitet.

Geschäftsführung: Tobias Weber (CEO),
 Jörg Schmeiser, Hartmut Blöcher

weber

Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach

Günther-Weber-Straße 3 | 35236 Breidenbach

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

info@weberweb.com | www.weberweb.com

SORRY!

ABER WIR KÖNNEN NUR LECKER!

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

Euer carneo-Team

carneo®

Das Kundenmagazin des
Deutschen Fleischerhandwerks

Weitere Infos und Musterheft:
www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/204444

Scan me



Zum anbeißen!

Lesen!
Nicht essen!

