

Ftec

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

Sonderausgabe der / *Special Issue of*
Heftpreis 18 € Februar 2022 / *February 2022*



Strahlende UV-C-Entkeimung

Die Fabrik der Zukunft, Teil 3

Trend: Nachhaltig verpacken

ESPERA NOVA



Hygienisch. Modular. Intuitiv.
Ausgelegt auf die anspruchsvollen
Anforderungen der Fleisch- und
Geflügelindustrie.

Besuchen Sie uns auf der
IFFA 2022
Halle 11.1 / Stand C31

Espera

ESPERA-WERKE GmbH | Moltkestr. 17 - 33 | 47058 Duisburg | www.espera.com

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

Awards 2022

Mit den **FH FLEISCHER-HANDWERK** sowie den **FT FLEISCHEREI TECHNIK Awards 2022** werden zum 8. Mal technische Entwicklungen, Konzepte oder Dienstleistungen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung ausgezeichnet, die einen nachhaltigen Vorteil für den verarbeitenden Betrieb und die Qualität der dort hergestellten Lebensmittel haben. Die Auszeichnung wird an Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister verliehen. Eine Fachjury nimmt die Beurteilung der eingereichten Vorschläge und Bewerbungen vor.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ausschreibung:

Die Ausschreibung für die FT FLEISCHEREI TECHNIK und die FH FLEISCHER-HANDWERK Awards endet am **30. März 2022.**

Bewerbung:

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

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



Preiskategorien:

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



Preiskategorien:

- ◆ Verarbeitungsmaschinen
- ◆ Ladenbau & Verkaufsförderung
- ◆ Nachhaltige Verpackungstechnik
- ◆ Klima- und Räuchertechnik
- ◆ Gewürze & Gütezusätze
- ◆ Gar- und Küchentechnik
- ◆ Weiterbildung

Preisverleihung: Die Prämierung der preisgekrönten Entwicklungen und Projekte erfolgt im **Mai 2022** auf der **IFFA in Frankfurt am Main** im Rahmen einer fachöffentlichen Veranstaltung. Die Preisträger werden zudem mit einer Urkunde ausgezeichnet. Über die Siegerprojekte wird nach der Preisverleihung in den Fachmagazinen FT FLEISCHEREI TECHNIK und FH FLEISCHER-HANDWERK ausführlich berichtet. *Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.*

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

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

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





Christian Blümel
Redakteur Ftec
Editor Ftec

INSPIRATION GEGEN INFLATION

Haben Sie es auch schon bemerkt? An der Tankstelle, im Supermarkt, bei Rechnungen: Unser Leben wird teurer. Und das in einem momentan ziemlich abenteuerlichen Tempo. Für viele Zeitgenossen mag das nur ärgerlich sein, für die Hersteller in der Lebensmittelindustrie ist diese Inflation durchaus bedrohlich.

Was im vergangenen Jahr mit der Chipkrise angefangen hat, wächst sich allmählich zu einem generellen Rohstoffmangel aus, befeuert von gestörten Lieferketten und hohen Pandemie-Krankenständen in den Produktionsbetrieben. Dass die Staatenlenker rund um den Globus angesichts der Misere mit leeren Floskeln und die Chefökonomien mit weitgehender Tatenlosigkeit glänzen, macht es nur noch schlimmer.

Vor allem die rasant steigenden Energiepreise dürften in der Lebensmittelbranche für Kopfzerbrechen sorgen. Denn besonders der Maschinenbau erfordert jenseits von technischer Könnerschaft immer noch einen hohen Energieeinsatz. Die Tipps von unserem Gastautor Christian Falkenstein, wie man eine Smart Factory nachhaltig und damit zukunftsträchtig aufstellen kann (siehe Seite 22 bis 24), kommen da sicherlich zur rechten Zeit.

Weitere Inspirationen, wie der Inflationstrend gebrochen werden könnte, dürften die bevorstehenden beiden Messe-Großevents in Deutschland (S. 10/11) liefern. Angesichts der drängenden Probleme ist es vielleicht gar nicht so schlecht, dass die Anuga FoodTec in Köln und die IFFA in Frankfurt am Main in so kurzem Abstand über die Bühne gehen. Wir freuen uns auf jeden Fall schon jetzt auf ein großes Wiedersehen mit den Protagonisten unserer spannenden Branche.

Foto: Claudia Kirchner

INSPIRATION AGAINST INFLATION

Have you noticed it too? At the gas station, at the supermarket, with bills: Our lives are getting more expensive. And at a pretty adventurous pace at the moment. For many of us, this may just be annoying, but for manufacturers in the food industry, this inflation is definitely threatening.

What started last year with the chip crisis is gradually growing into a general shortage of raw materials, fueled by disrupted supply chains and high levels of pandemic illness in production plants. The fact that the world's leaders are shining with empty phrases and the chief economists with widespread inaction in the face of the misery only makes things worse.

Rapidly rising energy prices in particular are likely to cause headaches in the food industry. This is because mechanical engineering, especially, still requires a high level of energy input beyond technical expertise.

The tips from our guest author Christian Falkenstein on how to set up a smart factory sustainably and thus with a promising future (see pages 22 to 24) are certainly right on time.

The upcoming two major trade fair events in Germany (p. 10 and 11) should provide further inspiration on how to break the inflationary trend. In view of the pressing problems, it is perhaps not such a bad thing that Anuga FoodTec in Cologne and IFFA in Frankfurt/Main are taking place so close together. In any case, we are already looking forward to a great reunion with the protagonists of our exciting industry.



GENERALPLANUNG FÜR
DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

FALKENSTEIN
ARCHITEKTEN+INGENIEURE GMBH

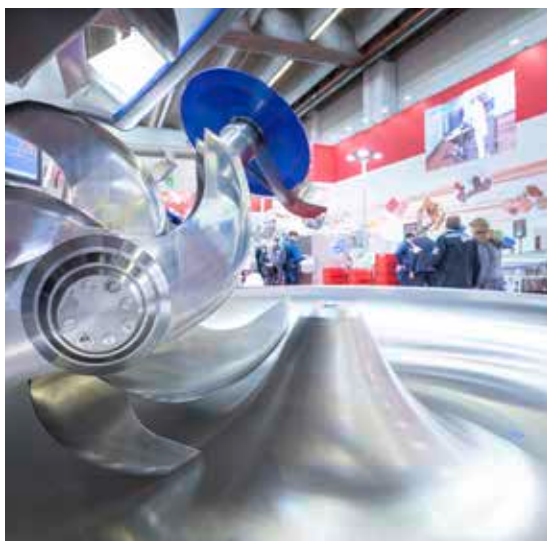
ARCHITEKTEN
INGENIEURE
TECHNOLOGEN

www.falkenstein.de

Hauptstraße 53 - 88326 Aulendorf - DE
(+49) 7525 9220 0 info@falkenstein.de

32<

Eine UV-C-Desinfektion von Sterilsystems minimiert in der Produktion von Berger Schinken in Österreich Keime. / A UV-C disinfection from Sterilsystems minimizes germs in the production of Berger Schinken in Austria.



10<

Zwei Großevents werfen ihre Schatten voraus, die IFFA in Frankfurt und die Anuga FoodTec in Köln. Welche Coronaregeln gelten für die Teilnehmer? / Two major events are casting their shadows ahead, IFFA in Frankfurt and Anuga FoodTec in Cologne. Which corona rules apply to the participants?



40<

Das ganze Jahr Weihnachten: Ohne die richtige Würze sind selbst die besten Gerichte meist nur ein halbes Vergnügen. Die etablierten Gewürzexperten setzen 2022 auf neue und bewährte Rezepturen.

22<

Die Fabrik der Zukunft: Dritter und letzter Teil des Smart Factory-Gastbeitrags von Christian Falkenstein. / The factory of the future: third and last part of the smart factory guest article by Christian Falkenstein.



EDITORIAL

Inspiration gegen Inflation..... 3

AKTUELLES

News aus der Branche6/7
KPMG-Studie zu Proteinen8/9
Durchwachsene Perspektiven..... 30

ZWEI MESSE-GROSSEVENTS

IFFA als 3G-Veranstaltung geplant 10
Anuga FoodTec Special Edition 11

FIRMENJUBILÄUM

50 Jahre CDS Hackner 12

SERIE: SMART FACTORY

Falkenstein: Die Fabrik der Zukunft, Teil 322

VERPACKUNGSTRENDS

Boom mit Nachhaltigkeit..... 25

HYGIENE-REPORTAGE

Auf die Strahlendosis kommt es an 32

GEWÜRZTRENDS

Das ganze Jahr Weihnachten40

INDUSTRIEBÖDEN

Hygiene ist der Schlüssel.....42

SERVICE

Produktspiegel44
Impressum47



Zum Titel:
The title is submitted by:

Espera-Werke GmbH
Moltkestraße 17-33
47058 Duisburg
Tel.: +49 (203) 3054-0
E-Mail: info@espera.com
www.espera.com

Foto Titelseite (o.):
Colourbox.de

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

Diesem Heft liegen Beilagen von Boyens Backservice (Ibbenbüren), Rex Technologie (Thalgau, AUT) und Thermobil (Dormagen) bei. Wir bitten um freundliche Beachtung!

EDITORIAL

Inspiration against inflation 3

NEWS

News from the branch 6/7

TWO MAJOR TRADE FAIRS

IFFA planned as 3G event 10

Anuga FoodTec Special Edition 11

COMPANY JUBILEE

50 years of CDS Hackner 12

SERIES: SMART FACTORY

Falkenstein: The factory of the future, part 3 22

PACKAGING TRENDS

Boom with sustainability 25

HYGIENE REPORT

It's the radiation dose that counts 32

SERVICE

Product spectrum 44

Imprint 47



25<


In der Lebensmittelindustrie boomen nachhaltige Verpackungslösungen. / The food industry is seeing a boom in sustainable packaging solutions.



16<

Zwei offene Kochkutter ergänzen die Hygienic Secure-Serie von K+G Wetter – ohne Vakkumtechnik. / Two open cooking cutters complement the Hygienic Secure series from K+G Wetter - without vacuum technology.

Fotos: Colourbox.de, K+G Wetter




International supplier fair for the food and beverage industry

www.anugafoodtec.com


COLOGNE, GERMANY
26.-29.04.2022

ONE FOR ALL. ALL IN ONE.



Food Processing | Food Packaging | Safety & Analytics | Intralogistics
Digitalisation | Automation | Environment & Energy | Science & Pioneering



Special Edition!
Be part of it -
find out more here!



Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln, Germany
Tel. +49 1806 578 866
Fax +49 221 821 99-1020
anugafoodtec@visitor.koelnmesse.de

Meatless Farm with "double D"

Meatless Farm, one of the world's leading companies in the plant-based meat alternatives market, has appointed Dior Decupper as its new CEO for the global market. She most recently served as general manager at Upfield, a global player in consumer plant-based products. In her position there, she was responsible for markets in the Netherlands, France and Belgium. Upfield was spun off from Unilever in 2017 and distributes some of the best-known brands in plant-based dairy, including Flora, Stork, Elmlea, Violife and I Can't Believe It's Not Butter. In her new role at Meatless Farm, Dior Decupper will be responsible for the company's global growth strategy and execution. Founder Morten Toft Bech will increasingly focus on the company's long-term sustainability agenda and investment activities. www.meatlessfarm.com



Meatless Farm mit „Doppel-D“

Meatless Farm, eines der weltweit führenden Unternehmen auf dem Markt für pflanzliche Fleischalternativen, hat Dior Decupper zur neuen CEO für den globalen Markt ernannt. Sie war zuletzt als General Manager bei Upfield, einem Global Player für pflanzliche Verbraucherprodukte, tätig. In ihrer dortigen Position war sie für die Märkte in den Niederlanden, Frankreich und Belgien zuständig. Upfield wurde 2017 von Unilever ausgegliedert und vertreibt einige der bekanntesten Marken im Bereich pflanzlicher Milchprodukte, darunter Flora, Stork, Elmlea, Violife und I Can't Believe It's Not Butter. In ihrer neuen Funktion bei Meatless Farm verantwortet Dior Decupper die globale Wachstumsstrategie des Unternehmens und deren Umsetzung. Gründer Morten Toft Bech wird sich vermehrt auf die langfristige Nachhaltigkeitsagenda sowie die Investitionstätigkeiten des Unternehmens konzentrieren. www.meatlessfarm.com/de



Bilanz von der Pandemie geprägt

Die Unternehmen der Müller Gruppe blicken auf ein Jahr 2021 mit vielen Herausforderungen zurück. Geprägt von der weltweiten Pandemie, haben sich die Absatzmärkte für die Produkte im In- und Ausland seit annähernd zwei Jahren unterschiedlich entwickelt. Vor allem die bereits vor Jahren etablierten Regionalkonzepte der familiengeführten Unternehmensgruppe hätten dennoch für eine stabile Geschäftsentwicklung gesorgt. Durch die Afrikanische Schweinepest (ASP) und Auswirkungen der Corona-Pandemie hätten sich die Rahmenbedingungen in der Fleischindustrie 2021 rasant verändert. Exportmärkte seien weggebrochen und die Arbeitskosten gestiegen. Die Erzeugerpreise für Schlachtrinder seien stetig gestiegen, die für Schweinefleisch gefallen. Die Gruppe zahlt einen Bonus von zwei Euro für alle süddeutschen Ferkel der Müller-Vertragsprogramme direkt an die gebeutelten Ferkelerzeuger aus. Ein überarbeitetes Vertragsmodell mit Regional- und Haltungszuschlägen soll als Grundlage für zukünftige Lieferketten dienen. Größte Investition im vergangenen Jahr sei ein Tiefkühlhochregallager für mehr als 9.000 Palettenplätze am Standort Birkenfeld gewesen. www.mueller-fleisch.de

Lieferanten übernommen

Die Maschinenfabrik Seydelmann KG übernahm zwei wichtige Lieferanten und Innovationspartner und baut so ihre Fertigungstiefe weiter aus: die Vorndran Industrierverschleißteile e.K. aus Münnerrstadt und die J. F. Fuchs Maschinen- und Werkzeugfabrik GmbH & Co. KG aus Stuttgart. Erstere ist Spezialistin für Schneidsatzteile für Wölfe und Form-, Portionier- und Verpackungswerkzeuge, die Traditionsfirma J. F. Fuchs verfügt über mehr als 190 Jahre Know-how und Innovationskraft in der Produktion von Kutmessern. Vorndran Industrierverschleißteile firmiert zukünftig unter SCT (Seydelmann Cutting Tools) Vorndran GmbH, J. F. Fuchs Maschinen- und Werkzeugfabrik unter SCT (Seydelmann Cutting Tools) Fuchs GmbH. www.seydelmann.com



Frontmtec and Asuan join forces

Frontmtec, global supplier of customized equipment and automation solutions to the red meat industry, has entered into an agreement to acquire a majority stake in the leading Uruguayan manufacturer of meat processing and packaging systems for Latin America, Asuan S.A. The acquisition follows the Frontmtec strategy of geographical expansion in selective markets with strong growth potentials. It strengthens the Frontmtec offering within beef processing where Asuan is particularly strong. Frontmtec CEO, Allan Kristensen: "By combing the advanced automation solutions of Frontmtec with the local production, excellent sales and service capabilities of Asuan for the benefit of the meat processors this is a win-win." The current owners and founders of Asuan, Eduardo Delbono and Alvaro Maldonado will continue as joint CEO's holding a significant ownership in Asuan. www.frontmtec.com



Frontmtec und Asuan bündeln ihre Kräfte

Frontmtec, weltweiter Anbieter von maßgeschneiderten Anlagen und Automatisierungslösungen für die Fleischindustrie, hat eine Vereinbarung über den Erwerb einer Mehrheitsbeteiligung an dem führenden uruguayischen Hersteller von Fleischverarbeitungs- und Verpackungsanlagen für Lateinamerika, Asuan S.A., getroffen. Die Übernahme folgt der Frontmtec-Strategie der geografischen Expansion in ausgewählten Märkten mit enormem Wachstumspotenzial. Sie stärkt das Angebot von Frontmtec im Bereich der Rindfleischverarbeitung, wo Asuan besonders stark ist. Frontmtec-CEO Allan Kristensen: „Die Kombination der fortschrittlichen Automatisierungslösungen von Frontmtec mit der lokalen Produktion und den hervorragenden Vertriebs- und Serviceleistungen von Asuan ist für beide Fleischverarbeiter ein Gewinn.“ Die derzeitigen Eigentümer und Gründer von Asuan, Eduardo Delbono und Alvaro Maldonado, halten als CEOs weiterhin einen erheblichen Anteil an ihrem Unternehmen. www.asuan.com.uy

MARKENSCHAUFENSTER



Fotos: Meatless Farm, Müller Gruppe, Maschinenfabrik Seydelmann KG, Frontmtec/Asuan

Strategischer Entwickler

Seit Jahresanfang 2022 ist Pancrazio Tondo (40) neben Unternehmensgründerin Isabell Walter weiterer Geschäftsführer der Rivacold CI GmbH mit Sitz in Fellbach bei Stuttgart. Sein Weg führte bei dem Hersteller und Lieferanten von Kälteanlagen im DACH-Raum seit 2013 vom Produktmanager über die Vertriebsleitung bis hin zu seinen neuen Führungsaufgaben. Dazu zählen unter anderem technische Weiterentwicklungen für zukunftssichere Kälteanlagen, der Ausbau des Vertriebsgeschäfts sowie die strategische Ausrichtung des Unternehmens im deutschsprachigen Raum.

„Zukunftssichere Kälteanlagen bedeuten für Rivacold neben Low-GWP Systemen im Besonderen die CO₂-Technologie und Propankälteanlagen. Auf diesen Lösungen liegt bei der strategischen Weiterentwicklung unserer Unternehmensgruppe auch weiterhin ein besonderer Fokus“, sagt der Kälteanlagenbauermeister und Betriebswirt.

www.rivacold.de



Strategic developer

Since the beginning of 2022, Pancrazio Tondo (40) has joined company founder Isabell Walter as a further managing director of Rivacold CI GmbH, headquartered in Fellbach near Stuttgart. Since 2013, his path at the manufacturer and supplier of refrigeration systems in the German speaking Europe has taken him from product manager to sales management to his new management responsibilities. These include further technical developments, the expansion of the sales business and the strategic orientation of the company in the German-speaking region. "For Rivacold, future-proof refrigeration systems mean CO₂ technology and propane refrigeration systems in particular, in addition to low-GWP systems. These solutions will continue to be a special focus in the strategic further development of our group of companies," says the master refrigeration engineer and business economist. www.rivacold.de

Fotos: Rivacold, Just Spices

Kraft Heinz übernimmt Just Spices

Der US-Lebensmittelkonzern Kraft Heinz hat die Übernahme einer 85-prozentigen Beteiligung an der in Deutschland ansässigen Just Spices GmbH bekannt gegeben. Die verbleibenden 15 Prozent der Anteile bleiben bei den drei Gründern von Just Spices, die das Unternehmen weiterführen werden. Just Spices wurde 2014 gegründet und ist ein innovatives Start-up-Unternehmen. Es agiert in der wachstumsstarken Kategorie der Geschmackserweiterung und erzielt einen Jahresumsatz von rund 60 Millionen Euro. Das Portfolio mit mehr als 170 Produkten umfasst Gewürzmischungen, Salatdressings, einfach zuzubereitende Mischungen und Bio-Produkte für verschiedene Essensanlässe. www.kraftheinzcompany.com



Kraft Heinz acquires Just Spices

U.S. food company Kraft Heinz has announced the acquisition of an 85 percent stake in Germany-based Just Spices GmbH. The remaining 15 percent stake will remain with Just Spices' three founders, who will continue to run the company. Founded in 2014, Just Spices is an innovative start-up company. It operates in the high-growth category of flavor enhancement and generates annual sales of around €60 million. Its portfolio of more than 170 products includes spice blends, salad dressings, easy-to-prepare blends and organic products for various food occasions. www.justspices.de

GERMOS NESS

Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie
Installations for the Food Industry

GERMOS NESS –
IHR PARTNER FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

...ob Fleisch, Wurst, Fisch, Geflügel oder Käse!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf unserem Messestand:

IFFA – 14.05.22 bis 19.05.22
Stand Halle 8.0 F87

**Entdecken Sie unsere Neuprodukte –
gerne beraten wir Sie!**





Stephan Fetsch

DURCHBRUCH AB 2023?

Welche Faktoren sind die für die aktuelle Transformation von Fleisch als Proteinquelle hin zu alternativen Proteinquellen verantwortlich? Das hat die KPMG in einer aktuellen Studie untersucht.



BREAKTHROUGH FROM 2023?

What factors are responsible for the current transformation from meat as a protein source to alternative protein sources? KPMG has investigated this in a recent study.

The focus is on three meat alternatives, namely plant-based, insect-based and cell-based meat. As drivers for the changes/cost reductions, KPMG examined the cost and price structures of the alternatives as well as their underlying technologies. Finally, the auditors analyzed when price parity between the alternatives and conventional meat is likely to occur. The title of the white paper on food tech is "Discussion at the dinner table: meat alternatives on everyone's lips". Stephan Fetsch, who is responsible for the Retail sector at KPMG, formulates the starting thesis in his introduction: "By 2050, there will

be up to 10 billion people living on this planet. In order to be able to feed this population, a substantial change in the food system will be required, especially in the countries of the First World. Alternative proteins play a critical role in this and will need to achieve mass market viability for this transformation to succeed."

Eating behavior is changing

Many people in Germany are becoming more aware of how their eating habits affect the environment, climate and animal welfare, he said. The trend toward more mindful,

Der Fokus liegt dabei auf drei Fleischalternativen, nämlich pflanzlich-, insekten- und zellbasiertem Fleisch. Als Treiber für die Veränderungen/Kostensenkungen hat KPMG die Kosten- und Preisstrukturen der Alternativen sowie deren zu Grunde liegende Technologien untersucht. Abschließend analysierten die Wirtschaftsprüfer, ab wann voraussichtlich eine Preisparität zwischen den Alternativen und konventionellem Fleisch eintreten dürfte. Titel des Whitepapers zum Thema Food Tech: „Diskussion am Esstisch: Fleischalternativen in aller Munde“. Die Ausgangsthese formuliert Stephan Fetsch, bei KPMG verantwortlich für den Sektor Handel, in seiner Einleitung: „Im Jahr 2050 leben bis zu 10 Milliarden Menschen auf diesem Planeten. Um diese Bevölkerung ernähren zu können, bedarf es einer substanziellen Umstellung des Ernährungssystems, insbesondere in den Ländern der Ersten Welt. Alternative Proteine spielen hierbei eine entscheidende Rolle und werden die Massenmarktfähigkeit erreichen müssen, damit diese Transformation gelingt.“

Essverhalten verändert sich

Bei vielen Menschen in Deutschland wachse das Bewusstsein dafür, wie ihr Essverhalten Umwelt, Klima und Tierwohl beeinflusst. Der Trend zu einem achtsameren, nachhaltigeren Konsum insbesondere von tierischen Produkten sei deutlich erkennbar und nicht mehr nur für eine kleine Nischengruppe relevant. Die Folge: Der Konsum von Fleisch bzw. tierischen Proteinen gehe hierzulande zurück, der Absatz von veganen Alternativen nehme zu.

Gleichzeitig befassten sich die Politik und wirtschaftliche Akteure wie Handel, Industrie und Investoren intensiv mit den Auswirkungen der heutigen Ernährungswirtschaft. Auch dabei stehe die Herstellung tierischer Produkte im Fokus. Weltweit jedoch seien der Fleischkonsum und die Nachfrage nach Fleisch, getrieben durch reicher werdende Schwellenländer, weiter auf dem Vormarsch. Nachhaltige und effiziente Fleischalternativen seien deshalb dringend nötig, sowohl mit Blick auf die Ressourcenschonung als auch hinsichtlich einer gesunden Ernährung und einer ausreichenden Versorgung einer wachsenden Weltbevölkerung mit Lebensmitteln.

Ersatzprodukte noch im Anfangsstadium

Der Markt für Fleischersatzprodukte befinde sich noch im Anfangsstadium. Neue Technologien wie pflanzliche Alternativen oder zellbasiertes

Fleisch gewinnen der Studie zufolge aber an Zugkraft. Auch das Interesse und die Nachfrage der Konsumenten nehme langsam zu. Das Verhalten werde sich in großem Umfang jedoch erst ändern, wenn Geschmack, Konsistenz und Textur der Produkte überzeugen und eine Preisparität zu konventionellem Fleisch erreicht wird.

Zurzeit seien alternative Proteine in der Regel teurer als tierische Proteine. Wenn große Gruppen von Verbrauchern wiederholt Alternativprodukte kaufen sollen, müssten die Kosten im Vergleich zu konventionellem Fleisch gleich oder geringer sein. Bei KPMG sieht man im Preis „die entscheidende Stellschraube, damit der Durchbruch von Fleischersatz auf dem Markt gelingt“.

Welche Hürden haben die drei Fleischersatz-Varianten auf dem Weg in den Massenmarkt zu überwinden und wann ist eine Preisparität mit konventionellem Fleisch zu erwarten? Aus den für das Whitepaper geführten Experteninterviews und der Auswertung von Analysten-Reports ziehen die KPMG-Experten folgende Schlüsse: Pflanzliche Proteinalternativen erreichen die Preisparität zwischen 2023 und 2025, zellbasiertes Fleisch zwischen 2024 und 2032. Dagegen liegt die Zukunft der insektenbasierten Proteinalternativen im Markt für alternatives Tierfutter. www.kpmg.de

sustainable consumption, especially of animal products, is clearly evident and is no longer relevant only to a small niche group, he said. As a result, the consumption of meat and animal proteins is declining in this country, while sales of vegan alternatives are increasing.

At the same time, politicians and economic players such as trade, industry and investors are intensively concerned with the effects of today's food economy. Here, too, the focus is on the production of animal products. Globally, however, meat consumption and demand continue to rise, driven by increasingly affluent emerging markets, he said. Sustainable and efficient meat alternatives are therefore urgently needed, both in terms of resource conservation and with regard to healthy nutrition and an adequate supply of food for a growing world population.

Substitutes still in the early stages

The market for meat substitutes is still in its infancy. However, new technologies such as plant-based alternatives or cell-based meat are gaining traction, according to the study. Consumer interest and demand is also

slowly increasing. However, behavior will not change on a large scale until the taste, consistency and texture of the products are convincing and price parity with conventional meat is achieved.

Currently, alternative proteins are generally more expensive than animal proteins, the study says. If large groups of consumers are to repeatedly buy alternative products, the cost would have to be the same or lower compared to conventional meat. At KPMG, price is seen as "the decisive adjusting screw for meat substitutes to make a breakthrough on the market."

What are the hurdles for the three meat substitute variants for mass marketability and when can price parity with conventional meat be expected? Based on the expert interviews conducted for the white paper and the evaluation of analyst reports, the KPMG experts draw the following conclusions: Plant-based protein alternatives will reach price parity between 2023 and 2025, and cell-based meat between 2024 and 2032. In contrast, the future of insect-based protein alternatives lies in the market for alternative animal feed. www.kpmg.de

TEIL 3

JETZT WHITEPAPER KOSTENLOS HERUNTERLADEN!

HEUTE GEHT'S UM DIE (VEGANE) WURST.



MEINE IDEE.
MEINE LÖSUNG.

Weitere Informationen unter:

www.handtmann.de/vegetarisch-vegan |   

handtmann

Ideen mit Zukunft.



IFFA PLANNED AS 3G EVENT

Vaccinated, recovered, negative corona test - this is how the trade fair is to become a safe and successful event for the international food industry.

Under the slogan „Technology for Meat and Alternative Proteins,” IFFA invites the international food industry to Frankfurt from May 14 to 19, 2022. The trade fair is planned as a 3G event. According to the plan, trade visitors will be admitted if they

- ▶ provide proof of vaccination approved in the EU, or
- ▶ prove that they have recovered, or
- ▶ present a current negative corona test.

According to this plan, persons immunized with a non-EU-approved vaccine will also be admitted upon presentation of a negative Corona test. Further adjustments or even relaxations of the current admission conditions are possible.

Well prepared - safe participation

In this volatile pandemic period, good preparation for trade show participation is more important than ever. “IFFA offers a safe environment for contacts, business and inspiration,” says Wolfgang Marzin, CEO of Messe Frankfurt. “Our protection and hygiene concept, which has been coordinated with the authorities, has already been used successfully at many presence events. And as is the case everywhere, those who are vaccinated and boosted have the greatest possible freedom of action.”

The spacious exhibition halls are supplied with fresh air by modern ventilation systems. Due to the large room volumes and high air exchange rates of up to five times per hour, aerosols are constantly diluted and removed. Clearances and hygiene measures are professionally planned and controlled. All tips for a safe visit are summarized online at www.iffa.com/hygiene.

Positive expectations

Messe Frankfurt expects more than 900 exhibiting companies from all over the world. The expected exhibition space, which will again cover Halls 8, 9, 11 and 12, is on a par with IFFA 2019, according to the organizer’s media info. In addition to meat products, IFFA will for the first time place a special focus on ingredients and manufacturing processes for plant-based proteins, providing a professional platform for this fast-growing segment.

IFFA ALS 3G-EVENT GEPLANT

Geimpft, genesen, negativer Corona-Test – so soll die Fachmesse zu einer sicheren und erfolgreichen Veranstaltung für die internationale Nahrungsmittelbranche werden.

Unter dem Slogan „Technology for Meat and Alternative Proteins“ lädt die IFFA von 14. bis 19. Mai 2022 die internationale Nahrungsmittelbranche nach Frankfurt ein. Geplant ist die Fachmesse als 3G-Veranstaltung. Demnach erhalten Fachbesucher Zutritt, die

- ▶ einen in der EU zugelassenen Impfnachweis erbringen, oder
- ▶ sich als genesen ausweisen, oder
- ▶ einen aktuellen negativen Corona-Test vorzeigen.

Entsprechend dieser Planung sind auch Personen, die mit einem nicht in der EU-zugelassenen Impfstoff immunisiert sind, bei Vorlage eines negativen Corona-Tests Zugangsberechtigt. Weitere Anpassungen oder auch Lockerungen der aktuellen Zutrittsbedingungen sind möglich.

Gut vorbereitet – sicher teilnehmen

In der volatilen Pandemie-Zeit ist eine gute Vorbereitung der Messteilnahme wichtiger denn je. „Die IFFA bietet ein sicheres Umfeld für Kontakte, Geschäfte und Inspiration“, sagt Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt. „Unser mit den Behörden abgestimmtes Schutz- und Hygienekonzept kam bereits bei vielen Präsenzveranstaltungen erfolgreich zum Einsatz. Und wie überall gilt auch bei uns: Wer geimpft und geboostert ist, hat größtmögliche Aktionsfreiheit.“

Das großräumige Messegelände erlaubt ein sicheres persönliches B2B-Treffen. Der Zugang ist vollständig kontrolliert, das heißt alle Teilnehmer werden persönlich registriert, ihr Impf- oder Genesenenstatus sowie Tests werden überprüft. Die Messehallen werden von modernen Lüftungsanlagen mit Frischluft versorgt. Durch die großen Raumvolumina und hohen Luftaustauschraten von bis zu fünfmal pro Stunde werden Aerosole ständig verdünnt und abtransportiert. Abstände und Hygienemaßnahmen sind professionell geplant und werden kontrolliert. Alle Hinweise für einen sicheren Messebesuch sind online unter www.iffa.com/hygiene zusammengefasst.

Positive Erwartungen

Die Messe Frankfurt rechnet mit über 900 ausstellenden Unternehmen aus aller Welt. Die erwartete Ausstellungsfläche, die sich wieder über die Hallen 8, 9, 11 und 12 erstreckt, liegt laut Medieninfo der Veranstalterin auf dem Niveau der IFFA 2019. Die beteiligten Aussteller zeigen Innovationen für die gesamte Prozesskette der Proteinverarbeitung. Neben Fleischprodukten legt die IFFA erstmals einen besonderen Schwerpunkt auf Zutaten und Herstellungsprozesse pflanzlicher Proteine und bietet damit diesem stark wachsenden Segment eine professionelle Plattform.



SPECIAL EDITION

Nach der coronabedingten Absage im März vergangenen Jahres stehen die Zeichen nun gut für die Anuga FoodTec in Köln von 26. bis 29. April 2022.

Die Anuga FoodTec, internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, bietet ein Ausstellerspektrum, das alle Prozessschritte von der Verarbeitung der Rohstoffe bis hin zum fertigen Produkt umfasst. So verzeichnet der pandemiebedingt um gut ein Jahr verschobene Event nach Angaben der Koelnmesse „einen unverändert hohen Zuspruch in allen Angebotssegmenten“. Die Anuga FoodTec 2022 präsentiert sich als „Special Edition“ und damit als Verknüpfung von kompakter Präsenzmesse mit der reichweitenstarken Digitalplattform Anuga FoodTec @home. Für den Zutritt zum Messegelände gilt das CH3CK-Konzept der Koelnmesse. Das bedeutet, dass die Teilnehmer drei Optionen für den Zutritt

zum Messegelände haben: Sie sind entweder gegen Covid geimpft, genesen oder getestet. Jeder, der das Messegelände betreten möchte, muss einen entsprechenden verifizierten digitalen Nachweis vorlegen, der dem digitalen Covid-Zertifikat (EU-DCC-Standard) entspricht. Für Nicht-EU-Bürger ohne Zugang zum EU-DCC-Nachweis gelten Regelungen die online unter www.anugafoodtec.de/covid nachzulesen sind. Ergänzend zur Präsenzmesse bietet die Anuga FoodTec die digitale Plattform Anuga FoodTec @home. Sie verschafft den Usern Zugang zu Playern der Branche und den Ausstellern eine effektive digitale Erweiterung ihres Messeauftritts. Auch das Messeprogramm wird dort teilweise abgebildet. www.anugafoodtec.de

SPECIAL EDITION

Anuga FoodTec in Cologne from April 26 to 29, 2022.

Anuga FoodTec, international supplier fair for the food and beverage industry, offers an exhibitor spectrum from the processing of raw materials to the finished product. Koelnmesse's CH3CK concept applies to access to the exhibition grounds. This means that participants have three options for access to the exhibition center: They are either vaccinated against Covid, recovered or tested. Anyone wishing to enter the exhibition center must present appropriate verified digital proof that complies with the Covid digital certificate (EU DCC standard). For non-EU citizens without access to EU-DCC proof, regulations can be read online at www.anugafoodtec.de/covid

Foto: Koelnmesse

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

MAGURIT - RECUT 3D Gefrierfleischblöcke schneiden auf bis zu 8 mm Korngröße, einer idealen Stückigkeit für Hackfleisch- oder Feinbrät-Anwendungen; ohne starke Scherkräfte, bei sehr geringem Energieeinsatz, und minimalen Servicekosten.

MAGURIT

Jetzt auch mit 630 mm Schneidbreite
RECUT 326



RECUT 3D GEFRIERSCHNEIDER

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





50 JAHRE CDS HACKNER

Eine deutsche Erfolgsstory vom Frankfurter Kleinbetrieb zum Global Player.

Vom kleinen Betrieb im Schlachthof Frankfurt am Main zu einem Global Player für Naturdärme, Fleisch- und Innereien-Spezialitäten und Tiefkühldienstleistungen – so kurz und prägnant lässt sich die Erfolgsgeschichte der Hackners beschreiben. Mit der Gründung der Crailsheimer Darmsortieranstalt GmbH (CDS) vor 50 Jahren wurde der Grundstein dafür gelegt.

So überrascht es auch wenig, dass CDS Hackner als erstes Unternehmen der Branche eine sichere Wurstproduktion ganz ohne lose Teile möglich macht. „Wir denken immer weiter. Und machen. Denn für unsere Kunden zählen nun mal nur der beste Naturdarm und die beste und sicherste Technik für ihre Wurstproduktion“, sagt geschäftsführender Gesellschafter Michael Hackner.

Drei einfache Lösungen

Dieser Sicherheitsstandard folgt einer langen Reihe an Innovationen in der SilberPfeil-Technologie, und basiert auf drei einfachen Lösungen:

- Alle Pipes sind mit knickbaren, flexiblen Endstücken ausgestattet. Umgeknickt ist der Darm sicher und fest fixiert, ausgeklappt kann der SilberPfeil Pipe leicht auf die Führung zur Befüllung geschoben werden.
- Ein intelligentes Farbmanagement von Tubes, Pipes und Netzen gibt Aufschluss über Kaliber und Qualitäten – ganz ohne zusätzliche Teile.
- Ein Barcode an jedem Gebinde ermöglicht die lückenlose digitale Rückverfolgbarkeit und macht das Beilegen jeglicher Kontrollkarten überflüssig. www.cds-hackner.de



50 YEARS OF CDS HACKNER

A German success story from a small business in Frankfurt to a global player.

From a small operation in the Frankfurt/Main slaughterhouse to a global player for natural casings, meat and offal specialties, and frozen food services - this is how briefly and succinctly the Hackners' success story can be described. The foundation stone was laid 50 years ago with the founding of Crailsheimer Darmsortieranstalt GmbH (CDS). So it comes as little surprise that CDS Hackner was the first company in the industry to make safe sausage production possible entirely without loose parts. "We are always thinking ahead. And do. Because what counts for our customers is the best natural casing and the best and safest technology for their sausage production," says managing partner Michael Hackner.

Three simple solutions

This safety standard follows a long line of innovations in SilberPfeil technology, and is based on three simple solutions:

- All pipes are equipped with kinkable, flexible end pieces. When folded over, the casing is securely and firmly fixed; when unfolded, the SilberPfeil Pipe can be easily slid onto the guide for filling.
- Intelligent color management of tubes, pipes, and nets provides information on caliber and qualities - without any additional parts.
- A barcode on each container enables complete digital traceability and eliminates the need to enclose any control cards. www.cds-hackner.de/en

Bobby & Rettinger

Es wird eng für die Keime

Die automatische Durchgangsdesinfektion JR-Foam von Bobby ist eine Lösung für schwierige und räumlich beengte Durchgangsbereiche in der Fleischproduktion, wo Hygieneschleusen, Desinfektionsbecken oder Räderdesinfektion nicht einsetzbar sind. Dort besprüht die Bobby-Anlage den Bodenbereich mit einem langanhaltenden und in seiner Konsistenz frei einstellbaren Schaumteppich. Dieser kann periodisch über eine Zeitregelung oder punktuell über einen Handtaster aufgefrischt werden. Optional ist die Ansteuerung über eine Lichtschranke im Durchgang möglich. Das System arbeitet völlig autark und trägt so zu einer erhöhten Ausfallsicherheit im Betrieb bei. Es ist lediglich ein Hauswasseranschluss sowie ein 230V-Stromanschluss erforderlich. Sollte anstatt eines Nebels ein Schaumfilm ausgebracht werden, wird Druckluft angeschlossen. Kreuzkontaminationen und Keimverschleppungen sind damit passé. www.bobbyanlage.de



Bobby & Rettinger

It's getting tight for the germs

The JR-Foam automatic passageway disinfection system from Bobby is a solution for difficult and spatially confined passageway areas in meat production, where hygiene sluices, disinfection basins or wheel disinfection cannot be used. There, the Bobby system sprays the floor area with a long-lasting foam carpet whose consistency can be freely adjusted.

This can be refreshed periodically via a time control or selectively via a manual button. Optionally, it can be controlled via a light barrier in the passageway. The system operates completely independently, thus contributing to increased reliability in operation. Only a house water connection and a 230V power connection are required. If a foam film is to be applied instead of a mist, compressed air is connected. Cross-contamination and the spread of germs are thus a thing of the past. www.bobbyanlage.de

Alfa Laval

Das Ende der Schattenbereiche

Die Reinigungsdüse Alfa Laval PlusClean erreicht eine 100-prozentige Reinigungsabdeckung, spart aber im Vergleich zu herkömmlichen Methoden bis zu 80 Prozent Wasser und Reinigungsmittel. Sie ergänzt primäre Tankreinigungsgeräte wie rotierende Sprühkugeln oder Jetreiniger. Je nach Konstruktion des Tanks lässt sich PlusClean einfach bündig in die Wand oder den Boden integrieren. Wird das Reinigungsmedium oder der Luftantrieb aktiviert, entfernt die Düse Verschmutzungen mit einer kontrollierten und wiederholten Drehung der Rührwerkswelle und -flügel. www.alfalaval.de/plusclean



Alfa Laval

The end of shadow areas

The Alfa Laval PlusClean cleaning nozzle achieves 100 percent cleaning coverage, but saves up to 80 percent water and detergent compared to conventional methods. It complements primary tank cleaning equipment such as rotating spray balls or jet cleaners. Depending on the tank's design, PlusClean can be easily integrated flush into the wall or floor. When the cleaning medium or air drive is activated, the nozzle removes contamination with a controlled and repeated rotation of the agitator shaft and blades. www.alfalaval.de/plusclean

Foto: Bobby & Rettinger, Alfa Laval

Wollen Sie wissen, wer sich WIRKLICH für Ihre Produkte interessiert?

**Jetzt
informieren
und
profitieren!**



FOODFOOX – die Video-Plattform für die Lebens- mittelindustrie!

Wir liefern konkrete Interessenten, inklusive Namen!



JETZT Mitglied werden:
info@tea-management.de



MEHR Infos unter:
www.foodfoox.com



FOOD FOOX

powered by T.E.A.

WETTLAUF DER IDEEN

Smarte Lösungen von Coperion, Holmatec und Alco-food-machines beschleunigen die Lebensmittelproduktion und stellen sich den immerwährenden Herausforderungen Hygiene und Nachhaltigkeit.



Formmaschine AFM
von Alco-food-machines

Extrusionssystem
ZSK 62 Mv Plus
Food Extruder
von Coperion



Füller Typ Disk
von Holmatec

Der Teufel steckt im Detail, lautet ein gängiges Sprichwort. Dass dort noch viel mehr verborgen sein kann, nämlich innovative Ideen, beweisen die nachfolgenden Entwicklungen für die Lebensmittelproduktion. Das Spektrum reicht dabei von der pfiffigen technischen (Mini-)Evolution bis hin zur Komplettanlage. Wie etwa der ZSK 62 Mv Plus Food Extruder von Coperion. Das Extrusionssystem ist sowohl für TVP (Pflanzenproteine) als auch für Paniermehl geeignet. Ein Exemplar von den Stuttgarter Maschinenbauern ist bei Driessen Food Extrusion im Einsatz. Die Niederländer verarbeiten pulverförmige Rohstoffe zu Halbfabrikaten für die Lebensmittelindustrie.

Patentierter Antrieb

Durch die Schneckendrehzahl von bis zu 1.800 Umdrehungen pro Minute und ein spezifisches Drehmoment von 11,3 Nm/cm³ bietet der Food Extruder hohe Durchsatzleistungen. Alle Teile, die mit den Produkten in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt, um die hygienischen Anforderungen zu erfüllen.

Ein gravimetrischer K-Tron-Doppelschneckendosierer K2-ML-T60 von Coperion übernimmt die Feststoffdosierung. Der ActiFlow™ Smart Bulk Solids Activator des Dosierers verhindert die Brückenbildung schwerfließender Materialien im Edelstahltrichter. Mit einem patentierten Schwingungsantrieb und einer intelligenten Steuerungstechnologie wird das Schüttgut kontinuierlich im Trichter in Bewegung gehalten, ohne mechanische Kräfte darauf auszuüben. „Die hohe Flexibilität, das hygienische Design und die technische Zuverlässigkeit haben uns überzeugt“, lobt Peter-Alexander Driessen, CEO bei Driessen Food Extrusion, die Anlage.

Ein Ventil, zwölf Füllstellen

Mit einer patentierten Dosierlösung will Holmatec Maschinenbau gleich mehrere sprichwörtliche Fliegen mit einer Klappe schlagen. In wechselnden Linien genutzte Dosiersysteme müssen hohen Hygieneanforderungen genügen und häufigen Reinigungszyklen standhalten. Zudem müssen die

Anlagen eine gewisse Anzahl an Dosen schnell und zuverlässig abfüllen, ohne an Präzision einzubüßen. Üblicherweise ist dabei für jede Füllstelle ein eigenes Ventil zuständig. Ist allerdings nur eines davon fehlerhaft, kann sich das auf die gesamte Produktion negativ auswirken.

Um diese zeit- und kostenintensive Gefahr aus dem Weg zu räumen, dosiert der mobile Füller Typ Disk von Holmatec flüssige bis pastöse Produkte an bis zu zwölf – auf Anfrage auch mehr – Füllstellen mithilfe von lediglich einer einzigen Steuerscheibe. Die patentierte Konstruktion verfügt im Gegensatz zu herkömmlichen Anlagen über nur ein Verschleißteil, was die Folgekosten senkt.

„Egal, ob ich in sechs, acht, zehn oder zwölf Kavitäten abfüllen will – mit unserer Dosieranlage wird das Medium über ein einziges Ventil aus dem rund 300 Liter fassenden Speicherbehälter mit Rührwerk angesaugt und ausgestoßen, um es den jeweiligen Füllstellen zuzuführen“, erläutert Holmatec-Geschäftsführer Heribert Große-Rechtien. „Den Kern der patentierten Technologie stellt dabei die Steuerscheibe des Ventils dar.“ Diese kann innerhalb von drei Minuten ausgebaut werden, die Komplettreinigung des Abfüllsystems dauert insgesamt nur zehn Minuten.

Facelift zum Burger-Trend

Wie leicht sich eine Fleisch-Convenienclinie auf alternative Lebensmittel umstellen lässt, zeigen die Maschinenbauer von Alcofood-machines. Denn beginnend beim Mischen bis hin zur Kühlung durchlaufen vegane Hähnchen, Burger Pattys oder Gyros exakt dieselben Verarbeitungsschritte wie das entsprechende Fleischprodukt. Das runderneuerte Facelift der Formmaschine AFM greift den aktuellen fleischalternativen Burger-Trend auf.

Die weiterentwickelte Formmaschine AFM sorgt dafür, dass die Patties wie das Fleisch-Original schmecken. Ihr besonderes Leistungsmerkmal: Die Produktmasse kann um 30 Prozent schneller geformt und portioniert werden als vorher – eine geschmackvolle und gleichzeitig nachhaltige Lösung.

Industrial Auctions
WWW.INDUSTRIAL-AUCTIONS.COM

Online-Auktion von Maschinen und Inventar wegen Insolvenz VFF
 Vornach Feine Fleischwaren GmbH & Co. KG in Hohenems (AT)

Registrieren kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abholen

**IFFA 2022
 HALLE 8,
 STAND D96**

**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

www.kgwetter.de **K+W WETTER**

KOCHEN OHNE VAKUUM

Zwei offene Kochkutter ergänzen die international erfolgreiche Hygienic-Secure-Serie von K+G Wetter.

Effiziente Lebensmittelverarbeitung im XXL-Format mit Fokus auf Hygiene bis ins kleinste Detail – dafür stehen die Industriekutter von K+G Wetter. Ganz neu und weltweit einzigartig: Wer eine Kochfunktion benötigt, muss nicht mehr zwingend auf einen Vakuumkutter zurückgreifen. In zwei neuen Modellen ist eine hochwertige und effiziente Koch-Einrichtung erstmals auch bei offenen Kuttern ohne Vakuum-Technik im Portfolio.

Der Name ist Programm bei der Hygienic-Secure-Baureihe: Hygiene als Herzstück bei der Lebensmittelverarbeitung steht im Fokus. Erweitert wurde die Serie nun um den CutMix 200 und CutMix 360 (Bild re.), die alle Vorteile der Hygienic-Secure-Serie mitbringen. Die durchdachte Koch-Einrichtung als Option wurde aus der bewährten Vakuumkutter-Serie VCM übernommen und ist nun erstmals auch in offenen Kuttern verfügbar.

Einfachere Konstruktion

„Vakuum bietet Vorteile bei vielen Produkten, beispielsweise höheren Eiweißaufschluss, besser gebundenes Brät und weniger Luftpneinschlüsse. Der Aufwand, um einen Vakuumkutter zu bauen, ist aber höher und damit kostenintensiver“, erklärt Volker Schlosser, Sales Manager International bei K+G Wetter. „Für Kunden, deren Produkte weniger von der Vakuum-Technik profitieren, haben wir daher unsere Industriekutter nun mit der Kocheinrichtung aus der Hygienic-Secure-Serie versehen. Das macht die Maschinen wirtschaftlich sehr interessant, da wir die extrem aufwendige Konstruktion eines Vakuumkutters nun nicht mehr für den Einsatz der Kochfunktion benötigen.“

Doppelwandige Kochschüssel

Die Lösung, die K+G Wetter für besonders hygienisches und energiesparendes Kochen ent-



COOKING WITHOUT VACUUM



Der patentierte Messerdeckelstreifen ist auch in den neuen Kuttern verbaut. / The patented knife lid strip is also part of the new cutters.

wickelt hat, ist eine doppelwandige Kochschüssel. Durch das geschlossene System erhitzt der zugeführte Dampf die Kutterschüssel flott über den Zwischenraum der beiden Schüsselwände.

Two open cooking cutters complement the internationally successful Hygienic-Secure series from K+G Wetter.

Efficient food processing in XXL format with a focus on hygiene down to the smallest detail - this is what the industrial cutters from K+G Wetter stand for. Brand new and unique in the world: Those who need a cooking function no longer necessarily have to resort to a vacuum cutter. In two new models, a high-quality and efficient cooking facility is now also available for the first time in open cutters without vacuum technology.

The name says it all with the Hygienic-Secure series: hygiene as the heart of food processing is the focus. The series has now been expanded to include the CutMix 200 and CutMix 360 (Fig. up), which offer all the advantages of the Hygienic-Secure series. The sophisticated cooking facility as an

Das spart viel Energie und damit auch Kosten. Dass der Wasserdampf so auch völlig getrennt vom verarbeiteten Produkt bleibt, garantiert eine hundertprozentige Hygienesicherheit: Ein Kontaminationsrisiko durch Wasserdampf ist ausgeschlossen.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Die neuen Industriekutter liefern auch ohne Vakuum-Funktion Wurstbrät in hoher Qualität. Alle Kochwurst-Sorten gelingen mit ausgesprochen geringem Energie-Einsatz und erheblicher Zeitersparnis. Darüber hinaus lassen sich CM 360 und CM 200 auch hervorragend für Convenience-Produkte wie Füllungen, Suppen und Eintöpfe einsetzen, für Saucen wie Bolognese oder auch vegetarische und vegane Gerichte in großen Margen.

Der patentierte Messerdeckelstreifen als Dichtung zwischen Kutterschüssel und Deckel ist bei den beiden Neulingen ebenfalls verbaut. Er lässt sich zur Reinigung im Handumdrehen entnehmen und wieder einrasten – werkzeuglos und sicher.

Die neuen Hygienic-Secure-Industriekutter sind auch auf der IFFA 2022 in Frankfurt am Main zu sehen.

Halle 8, Stand D96.

option has been taken over from the proven VCM vacuum cutter series and is now also available in open cutters for the first time.

Simple design

"Vacuum offers advantages for many products, such as higher protein digestion, better-bound sausage meat and fewer air pockets. However, the effort required to build a vacuum cutter is higher and therefore more cost-intensive," explains Volker Schlosser, Sales Manager International at K+G Wetter. "For customers whose products benefit less from vacuum technology, we have therefore now equipped our industrial cutters with the cooking device from the Hygienic-Secure series. This makes the machines very interesting economically, as we now no longer need the extremely complex construction of a vacuum cutter to use the cooking function. This reduces costs enormously."

Double-walled cooking bowl

The solution that K+G Wetter has developed for particularly hygienic and energy-saving cooking is a double-walled cooking bowl. Thanks to the closed system, the steam supplied heats the cutter bowl briskly via the space

between the two bowl walls. This saves a lot of energy and thus also costs. The fact that the steam thus also remains completely separate from the processed product guarantees 100% hygiene safety: There is no risk of contamination from steam.

Wide range of applications

The new industrial cutters deliver high quality sausage meat even without the vacuum function. All cooked sausage varieties can be produced with extremely low energy consumption and considerable time savings. In addition, the CM 360 and CM 200 are also ideal for convenience products such as stuffings, soups, and stews, for sauces such as Bolognese, and also for vegetarian and vegan dishes in large batches.

The patented knife lid strip as a seal between the cutter bowl and the lid is also installed in the two newcomers. It can be removed for cleaning in no time at all and snapped back into place - safely and without tools.

The new Hygienic-Secure industrial cutters can also be seen at IFFA 2022 in Frankfurt am Main.

Hall 8, stand D96.

www.risco.de

RS 920: Revolutionäre Hackfleischproduktion



Die innovative Lösung von RISCO zur Herstellung von Hackfleisch.

Der RISCO RS 920 Hochleistungsportionierer ist ein zukunftsweisendes Portioniersystem, mit dem alle Arten von Hackfleisch in bester Produktoptik hergestellt werden können. Das Konzept aus kontinuierlichem Füllen und Schneiden macht das RS 920 äußerst gewichtsgenau und extrem schnell (bis 220 Port./Min.)

Die Vorteile:

- Perfekte Produktoptik
- Geringe Verschleiß- und Wartungskosten
- Minimaler „Give-Away“
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Füllwolf mit Servoantrieb
- Trenn- und Sortiervorrichtung



Partner in your success

FÜR EXTRAWURST & CO.

Handtmann rückt maßgeschneiderte Lösungen für die individuellen Produktionsprozesse von heute und morgen in den Fokus.



FOR EXTRAWURST

Handtmann focuses on customized solutions for the individual production processes of today and tomorrow.

When standardized solutions reach their limits, it's time to find individual approaches. Handtmann system solutions are technically mature, have been tried and tested for years and can be used flexibly. However, some customer requirements call for individual approaches. True to the slogan „My idea. My solution“, the machine builders will be focusing even more on specific customer requirements from 2022.

With Handtmann Customized Solutions (HCS), the traditional company from Germany will respond even more flexibly to individual customer needs and special requirements in the future. „The production processes of the food manufacturers today are just as individual as the eating habits. With the new Handtmann Customized Solutions, we in the future will offer our customers solutions in proven Handtmann quality for individual requirements,“ says Harald Suchanka, CEO Handtmann F&P.

Experts in Biberach and Amersfoort

A technically and internationally experienced team is working exclusively for the new program at Biberach and Amersfoort in the Netherlands. It develops the tailor-made solutions that customers need for their increasingly specialized production processes: from product preparation to insertion in the packaging.

The basics for these special solutions are the proven Handtmann series machines, which are expanded and modified in a variety of customer-specific ways. Both minor conversions to series machines and the design of individual production lines are possible. The international Handtmann sales network also guarantees the well-known competent service for the customized solutions.

www.handtmann.de/en

Wenn standardisierte Lösungen an ihre Grenzen stoßen, ist es an der Zeit, individuelle Ansätze zu finden. Handtmann-Systemlösungen sind technisch ausgereift, jahrelang erprobt und flexibel einsetzbar. Manche Kundenanforderungen erfordern jedoch individuelle Ansätze. Ganz nach dem Slogan „Meine Idee. Meine Lösung“ rücken die Maschinenbauer ab 2022 spezifische Kundenwünsche noch stärker in den Mittelpunkt.

Mit Handtmann Customized Solutions (HCS) geht das oberschwäbische Traditionsunternehmen künftig noch flexibler auf individuelle Kundenbedürfnisse und spezielle Anforderungen ein. „So individuell, wie die Ernährungsgewohnheiten heute sind, so individuell sind auch die Produktionsprozesse der Lebensmittelhersteller. Mit den neuen Handtmann Customized Solutions bieten wir unseren Kunden künftig bei individuellen Anforderungen maßgeschneiderte Lösungen in bewährter Handtmann-Qualität“, so Harald Suchanka, CEO Handtmann F&P.

Experten in Biberach und Amersfoort

Ein technisch und international erfahrenes Team ist an den Standorten Biberach und im niederländischen Amersfoort ausschließlich für das neue Programm tätig. Es entwickelt jene maßgeschneiderten Lösungen, die die Kunden für ihre immer spezielleren Produktionsprozesse benötigen: von der Produktvorbereitung bis hin zur Einlage in die Verpackung.

Basis dieser Speziallösungen sind dabei die bewährten Handtmann- Serienmaschinen, die auf vielfältige Art und Weise kundenspezifisch erweitert und modifiziert werden. Es sind sowohl kleinere Umbauten an Serienmaschinen als auch die Konzeption individueller Produktionslinien möglich. Das internationale Handtmann Vertriebsnetz gewährleistet auch für die Customized Solutions den bekannt kompetenten Service. www.handtmann.de



LASKA



Absolute Effizienz.

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.

Rohstoffkosten optimieren

Material wird effizient und rezeptgenau verarbeitet.

Absolute Hygiene

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

Intuitive Steuerung

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



**Wir freuen uns darauf,
Sie endlich wieder
persönlich treffen zu
können.**



**Vertriebs GmbH
Parkstr. 21, 76131 Karlsruhe
www.sun-products.de**



**Heim-EDT
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. Dass man den Schwaben eine gewisse Sparsamkeit nachsagt – ein Stammtischklischee. 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 nach folgenden Gesichtspunkten gefertigt werden:

- Trocknung via Gebläse oder Schleudern
- Strom- oder Dampfheizung
- Individuelle Maße der Industrieanlage
- 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. Die im Bild gezeigte Anlage wäscht und trocknet bis zu 1.000 Kisten pro Stunde.

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

**Silikal Silikal
Porendicht und fugenlos Pore-tight and jointless**

Die poredichten und fugenlosen Reaktionsharz-Beschichtungen von Silikal bilden eine verlässliche Grundlage für moderne Schlachtbetriebe. Blut und Fette sowie viele Säuren, Laugen, Salze und andere aggressive Stoffe sind einfach und rückstandsfrei entfernbar. Meist ohne Unterbrechung für den laufenden Produktions-, Lager- oder Kühlbetrieb lassen sich die Beläge aufbringen oder schadhafte Stellen reparieren. Und das bei Temperaturen von bis zu 25°C.



Silikal's pore-tight and jointless reactive resin coatings form a reliable basis for modern slaughterhouses. Blood and fats as well as many acids, alkalis, salts and other aggressive substances can be removed easily and without leaving any residues. In most cases, the coatings can be applied or damaged areas repaired without interrupting ongoing

production, storage or cooling operations. And this can be done at temperatures of up to 25°C. From application to curing and thus to full load-bearing capacity, the methacrylic resins require only about one hour. The same applies to repairing individual areas with the Silikal R 17 repair mortar system.

Vom Aufbringen bis zur Aushärtung und damit zur vollen Belastbarkeit benötigen die Methacrylharze nur etwa eine Stunde. Gleiches gilt für Ausbesserungen einzelner Flächenbereiche mit dem Reparaturmörtel-System Silikal R 17. www.silikal.com

ing production, storage or cooling operations. And this can be done at temperatures of up to 25°C. From application to curing and thus to full load-bearing capacity, the methacrylic resins require only about one hour. The same applies to repairing individual areas with the Silikal R 17 repair mortar system.

www.silikal.com/en

DIE FABRIK DER ZUKUNFT

THE FACTORY OF THE FUTURE



Kraftakt klimaneutrale
Lebensmittelproduktion:
Nachhaltig agieren sowohl
beim Bau als auch im Betrieb.
Dritter und letzter Teil des Smart
Factory-Gastbeitrags von Christian
Falkenstein von der Falkenstein
Projektmanagement GmbH.



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

*Climate-neutral food production as
a tour de force: acting sustainably in
both construction and operation.
Third and final part of
the smart factory guest
article by Christian
Falkenstein of Falkenstein
Projektmanagement GmbH.*

Nachhaltigkeit ist einer der wichtigsten Aspekte, der in der heutigen Zeit im Fokus steht. Um eine umweltfreundlichere und nachhaltigere Welt zu schaffen, werden vermehrt gesetzliche Vorgaben erlassen, die dafür sorgen, dass sich Regierungen, Unternehmen und Menschen verpflichten müssen, nachhaltigere Entscheidungen zu treffen. Deutschland hat sich dabei verpflichtet, bis 2045 klimaneutral zu werden. Ein Kraftakt mit großen Veränderungen für alle Industrien.

Die Digitalisierung und insbesondere das Internet der Dinge sind Werkzeuge, um die Lebensmittelverarbeitung nachhaltiger zu gestalten. Durch den Einsatz von regenerativen Energien, die Optimierung von Prozessen, einem flexiblen Lastmanagement und dadurch entstehende Energie- und Ressourceneinsparpotenziale sowie durch die Entwicklung neuer, nachhaltiger Produkte können die Klimaziele erreicht werden.

Gesamten Lebenszyklus betrachten

Die Fabrikgebäude und die Produktionsprozesse haben einen wesentlichen Einfluss auf den Ressourcenbedarf. Zunächst werden beim Bau selbst enorme Mengen Materialien und Ressourcen verbraucht. Anschließend haben die Gebäude auch während des Betriebs einen Einfluss auf das Ausmaß der verwendeten Ressourcen- und des Energiebedarfs. Deshalb müssen Gebäude mit Blick auf die Nachhaltigkeit auch über ihren gesamten Lebenszyklus hinweg betrachtet werden, vom Bau, über den Betrieb bis zum Rückbau.

Ziel einer jeden Planung sollte die klimaneutrale Fabrik sein, welche als eine Fabrik definiert wird, die mit erneuerbaren Energiequellen betrieben wird und von der keine klimaschädlichen Emissionen erzeugt werden. Photovoltaikanlagen auf den Dächern und Fassaden von Fabriken können beispielsweise einen Teil der für die Produktion benötigten Energie liefern. Weitergehende Energiebedarfe können unter anderem mit Biogas, Pellets oder Geothermie abgedeckt werden. Im Falle von überschüssiger Energie kann diese zwischengespeichert oder im Falle von überschüssiger Wärme auch über ein Nahwärmenetz an benachbarte Fabriken abgegeben werden.

Trend zur Vernetzung

In der Fabrik der Zukunft werden digitale Fertigungsprozesse verbunden, automatisiert und flexibel. Das Internet der Dinge, Analytik und künstliche Intelligenz werden Effizienz, Ausfallzeiten und Wartung verbessern, letztere beide im besten Fall minimieren. Zwischen Menschen und Maschinen entstehen neue Beziehungen. Produktivität und Qualität werden signifikant steigen. Die intelligente Fabrik ist hoch effizient und nachhaltig. Das Konzept der Smart Factory wird zunehmend auch in der Lebensmittelindustrie Einzug halten. Der Prozess der Digitalisierung ist für Unternehmen wichtig, um wettbewerbsfähig zu bleiben. In den kommenden Jahren wird sich der Trend weiter verstärken, hin zu einer stärker automatisierten und vernetzten Produktionsumgebung. Die Smart Factory kann daher für viele Betriebe ein gutes Mittel zum Ziel von transparenteren, nachhaltigeren und auch kostengünstigeren Arbeiten sein. Eine schrittweise Annäherung an eine Smart Factory ist für die meisten Unternehmen daher der richtige Weg.

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 ✓

major changes for all industries. Digitalization and, in particular, the Internet of Things are appropriate tools for making food processing more sustainable.

The climate targets can be achieved through the use of renewable energies, the optimization of processes, flexible load management and the resulting energy and resource savings potential, as well as through the development of new, sustainable products.

Considering the entire life cycle

Factory buildings and production processes have a significant impact on resource requirements. First, enormous amounts of materials and resources are consumed during the construction itself. Subsequently, the buildings also have an impact on the extent of resource and energy used during operation. Therefore, with sustainability in mind, buildings must also be considered over their entire life cycle, from construction to operation to deconstruction.

The goal of any planning should be the climate-neutral factory, which is defined as a factory that is operated with renewable energy sources and from which no climate-damaging emissions are produced. Photovoltaic systems on the roofs and facades of factories, for example, can provide some of the energy needed for production. More extensive

IFFFA
Besuchen Sie uns!
Halle 11.1 / B69

Winweb
Food Software Specialists

25
JAHRE

**Die ERP-Software
für die Fleischwirtschaft
» Eine Lösung für alle Prozesse «**

Winweb Informationstechnologie GmbH
Am Wiesenhang 8 | 52457 Aldenhoven
Deutschland +49 2464 90991 0 | Österreich +43 720 880066
info@winweb.de | www.winweb.de

Sustainability is one of the most important aspects to focus on in today's world. In order to create a greener and more sustainable world, more and more legislation is being enacted to ensure that governments, companies and people must commit to making more sustainable choices. In this regard, Germany has committed to becoming climate neutral by 2045. A tour de force with



Ein Beispiel für eine klimaneutrale Fabrik mit Photovoltaikanlagen auf dem Dach. /
An example of a climate-neutral factory with photovoltaic systems on the roof.

energy requirements can be met with biogas, pellets or geothermal energy, among others. In the case of surplus energy, this can be temporarily stored or, in the case of surplus heat, supplied to neighboring factories via a local heating network.

Trend toward networking

In the factory of the future, digital manufacturing processes will be connected, automated

and flexible. The Internet of Things, analytics and artificial intelligence will improve efficiency, downtime and maintenance, and in the best case minimize the latter two. New relationships will emerge between people and machines. Productivity and quality will increase significantly. The smart factory is highly efficient and sustainable.

The concept of the smart factory will increasingly find its way into the food industry. The pro-

cess of digitalization is important for companies to remain competitive, and in the coming years the trend will continue to intensify, towards a more automated and networked production environment. The smart factory can therefore be a good means for many companies to achieve the goal of more transparent, sustainable and also more cost-effective operations. A step-by-step approach to a smart factory is therefore the right way forward for most companies.



DAS IST FALKENSTEIN PROJECT MANAGEMENT

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 Lebensmitteltechnologe 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

THIS IS FALKENSTEIN PROJEKTMANAGEMENT

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

BOOM MIT NACHHALTIGKEIT

So umstritten Verpackungen an und für sich sind, so positiv sind die Perspektiven, vor allem mit pfiffigen, nachhaltigen Verpackungslösungen in der Lebensmittelbranche ordentlich Geld zu verdienen.

Die globale Verpackungsindustrie boomt trotz der Anstrengungen um mehr Klimaschutz und Nachhaltigkeit, Experten erwarten einen weiteren Umsatzsprung von aktuell 770 Mrd. auf eine Billion US-Dollar bis 2025. Das ist das zentrale Ergebnis einer aktuellen Studie der Managementberatung Horváth.

„Branchenturbo sind und bleiben das Thema Nachhaltigkeit und die Anstrengungen der meisten Verpackungsunternehmen, umweltverträgliche Lösungen mit deutlich sichtbarer Erhöhung des Kundennutzens zu entwickeln“, sagt Studienautor Christoph Kopp, „die Materialkompetenz und Ressourceneffizienz werden dabei Schlüssel zur Differenzierung gegenüber dem Wettbewerb.“ Der Horváth-Experte geht davon aus, dass E-Commerce und sich veränderndes Kaufverhalten den Innovationsdruck weiter erhöhen werden.

Entscheidend für die Entwicklung der Verpackungswirtschaft seien das erwachte Klimaschutzbewusstsein der Öffentlichkeit und die damit einhergehenden verschärften Vorgaben der Politik. Stichworte wie Kreislaufwirtschaft, strenge Regulatorik und Klimaneutralität der produzierenden Industrie seien nicht neu, würden aber immer wichtiger, gerade für die Verpacker, die von Kritikern mit Vorwürfen wie Ressourcenverschwendung und Müllproduktion konfrontiert seien.

Hygiene- und Konservierungsfaktor

Über alle Nachhaltigkeit dürfe aber nicht vergessen werden, dass die Verpackung – gerade in Hinblick auf Viren und Krankheitserreger – ein wesentlicher Hygiene- und Konservierungsfaktor ist. Wie sehr die Verpackungsbranche gerade in der Lebensmittelbranche angesichts aktueller Herausforderungen umsteuert, zeigen einige aktuelle Beispiele. Mathilde Balzer, Herstellerin von Geflügelprodukten, hat zum Jahresende 2021 eine komplett recycelbare Verpackung für Geflü-

BOOM WITH SUSTAINABILITY

As controversial as packaging is in and of itself, the prospects for earning good money in the food industry, especially with smart, sustainable packaging solutions, are positive.

The global packaging industry is booming despite efforts to increase climate protection and sustainability, and experts expect a further jump in sales from the current \$770 billion to \$1 trillion by 2025. That is the key finding of a recent study by management consultants Horváth.

“The industry turbo is and will remain the topic of sustainability and the efforts of most packaging companies to develop environmentally compatible solutions with a clearly visible increase in customer benefits,” says

Continue reading on page 28



gelwurstaufschnitte eingeführt. Die neue Verpackung ersetzt Plastik durch Papier und Zellulose. 25 Tonnen Plastik will das Unternehmen damit allein im ersten Jahr einsparen.

Die neue Verpackung der Geflügelwurstaufschnitte, beispielsweise der Marke Gackerle Bio, ist recyclingfähig und zu 70 % in den Rohstoffkreislauf zurückführbar. Sie besteht aus Papier, das ganz ohne Kunststoff-Folienbeschichtung auskommt. Das Papier ist FSC-zertifiziert und stammt aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft. Die Folie der Oberseite wird aus nachwachsender Zellulose hergestellt. Die Verpackung wird komplett inklusive Folie mit dem Altpapier entsorgt.

Bereits im Februar 2020 hat sich Mathilde Balzer mit den Paperseal-Kartonverpackungen von Kunststoffschalen für den SB-Handel verabschiedet. „Die Vorreiterposition aus dem Frischfleischbereich wollen wir im Bereich der Aufschnitt-Verpackungen beibehalten und ausbauen“, betonen die Balzer-Inhaber Melanie Stegmann und Ralf Albers.

Das Ende der starren Kisten

Tosca, Anbieter von wiederverwendbaren Verpackungslösungen, erweitert sein EMEA-Angebot um Behälter für Fleischwaren. Mit dieser Expansion in die Fleischindustrie will das Unternehmen seine Reichweite über die gesamte Lebensmittelversorgungskette stärken. Willkommene Nebeneffekte: reduzierte Lebensmittelabfälle sowie verbesserte Nachhaltigkeit und Effizienz.

Jesse Sels, bei Tosca Präsident für den Wirtschaftsraum Europa, Naher Osten und Afrika, erklärt dazu: „Einweg-Alternativen und starre Kisten werden durch haltbare, faltbare Behälter ersetzt, die auf Produktschutz und Platzeffizienz ausgelegt sind.“ Die Behälter bestehen aus Polypropylen und sind sehr temperaturbeständig – besonders wichtig in der Fleischverarbeitung, da dort große Temperaturschwankungen üblich sind. Das Kunststoffmaterial ist unempfindlich gegenüber Säuren, Fetten und Gerüchen.



1

Glatte, leicht zu reinigende Oberflächen sowie ein aktiver Verschluss reduzieren Zwischenräume, in denen sich Ablagerungen und Keime ansammeln können.

Pads mit Luft als Isolator

Selbst bei Pet Food ist der Nachhaltigkeitstrend angekommen, wie das Beispiel des US-Anbieters Ranpak zeigt. Dort arbeitet man bereits seit mehr als zwei Jahren mit einem Lieferanten für gefrorenes Hundefutter zusammen. Dabei ging es nicht nur um die dauerhafte Kühlung des Futters beim Transport, sondern auch um eine nachhaltigere Verpackungslösung auf Papierbasis. Ranpak schlug WrapPak® Protector-Papierunterlagen vor. Diese Pads schließen Luft ein und verhindern die Wärmeleitung, wodurch

ein außergewöhnlicher Isolator für Kühlkettenanwendungen entsteht. Dass diese gewellten Pads zur vorhandenen, mit Wolle gefüllten Kunststoffauskleidung passen würden, leuchtete schließlich auch den Pet Food-Kunden ein.

Am Nerv der Zeit

Dass sich mit den Nachhaltigkeitsforderungen auch die Maschinenteknik für Verpackungslösungen verändert, dürfte nur Laien überraschen. Der Hochleistungs-Lagen-Depalettierer (HLDP-Serie) von Trapo etwa agiert mit einer Kombination aus Hubsäule und Magnet- oder Vakuumgreifer. Die Maschine ermöglicht so das effiziente Depalettieren von Recyclingbehältern wie leeren Konservendosen (Weißblech / Aluminium) oder Leergläsern mit einer Leistung von

Foto: Cabinplant

eTray® + Amax-Serie

Die **neue SEALPAC Amax** bietet Ihnen maximale Leistung auch bei der Verarbeitung von nachhaltigem Karton mit dünnen Kunststoff-Inlays. Steigern Sie Ihre Effizienz um **45% höheren Output** und **38% weniger Personaleinsatz!**



Mehr unter



www.sealpac.de

*Basiswerte | Material: Polypropylen-Mono (PP)
Format: 190 x 144 mm
Traytiefe: 50 mm



2

1 Der Multihead-Weigher SF Extreme von Cabinplant hilft vor allem bei klebrigen Produkten. / Cabinplant's Multihead Weigher SF Extreme is especially helpful with sticky products.

2 WrapPak Protector ist eine nachhaltige Verpackungslösung von Ranpack für Pet Food. / WrapPak Protector is a sustainable packaging solution from Ranpack for pet food.

3 Schalenverschleißmaschinen mieten statt kaufen – so lautet das Angebot von Proseal. / Renting tray closing machines instead of buying - that's the offer from Proseal.



3

bis zu sechs Lagen pro Minute. Das entspricht etwa 1.500 Leerdosen pro Minute. Der HLP 6000 bedient ein nahezu unbegrenztes Spektrum – hochflexibel, da er sich auf praktisch jedes Produkt einstellen lässt. Er legt perfekt ab und realisiert beliebige Lagenbilder unterschiedlicher Formate. „Mit dem Nachhaltigkeitsbestreben, belegt durch konkrete Expertisen, treffen wir den Nerv der Zeit“, ist sich Trapo-Vertriebsleiter Jörg Thomas sicher. Sein besonderer Trumpf: „Hard- und Software stammen aus einer Hand, Fehlerquellen werden bei der Steuerung der Anlage über ein System ausgeschlossen.“

Kombi-Waage als echte Innovation

Eine echte Innovation meldet das dänische Unternehmen Cabinplant. Die patentierte

Multihead-Weigher SF Extreme-Anlage ist eine Kombinationswaage mit sogenannten Schnecken dosierern, neuartigen Abstreifern/Wiegeschalen sowie einer völlig neuen Montage-lösung. Ausgewählte Teilportionen werden gewogen und in eine Metallwanne gefüllt. Diese wiederum ist mit speziellen Schabern ausgestattet, die dafür sorgen, dass der gesamte Inhalt in eine Kassette dosiert werden kann. Von dort aus wird die Verpackung auf dem Produktionsband mit dem Inhalt befüllt.

Fertiggerichten mit klebrigen Bestandteilen wie Gemüsewürfel, Zwiebelringen, Reis, Nudeln, Thunfischscheiben, Mayonnaise, Joghurt werden somit vollautomatisch dosiert und verpackt – Prozesse, die zuvor (teil-)manuell erfolgen mussten. „Es ist ein technologischer Durchbruch,

der die Grenzen dessen sprengt, was bislang mit Verpackungslinien und Mehrkopfwaagen möglich gewesen ist. Künftig kann die Produktion vieler Fertiggerichte vollautomatisiert werden“, sagt Henning Ingemann Hansen, Director of Research and Development bei Cabinplant.

Eine flexible, kosteneffiziente und nachhaltige Lösung für Lebensmittelverarbeiter kommt von Proseal aus dem JBT-Konzernuniversum. Mit dem Angebot, Maschinen für einen Zeitraum von nur drei Monaten zu mieten, können Lebensmittelunternehmen in der aktuellen Pandemiesituation schnell und vorübergehend auf die speziellen Schalenverschleißmaschinen von Proseal zugreifen.

Damit lassen sich unmittelbare Produktionsanforderungen erfüllen, ohne neue Geräte anschaffen zu müssen, die möglicherweise längerfristig nicht benötigt werden. „Unser Maschinenvermietungsprogramm bietet den Kunden eine schnelle und erschwingliche Lösung, um mit dieser Nachfrage Schritt zu halten und die Produktion in solch unsicheren Zeiten aufrechtzuerhalten“, sagt Tony Burgess, Vertriebsleiter von Proseal.

Im Portfolio: manuelle, halb- und vollautomatische Traysealer, die für das Verpacken unter Schutzatmosphäre geeignet sind und einen Durchsatz von sechs bis 240 Packungen pro Minute erreichen. Die Schalenversiegelungsgeräte können sehr unterschiedliche Schalentypen mit konstanter Effizienz und Genauigkeit versiegeln, die einfache Werkzeugumrüstung erfordert nur kurze Standzeiten.

Event im Mai in Köln

Wer sich selber ein Überblick verschaffen will, wie Gegenwart und Zukunft der Verpackungsmaterialien aussehen könnten, bekommt dazu auf der Renewable Materials Conference von 10. bis 12. Mai 2022 in Köln eine gute Gelegenheit. Innovative Markeninhaber („Brands“) halten nach marktreifen, fossil-freien und nachhaltigen Materiallösungen Ausschau, insbeson-

Fotos: Ranpak, Proseal

maximal flexibel

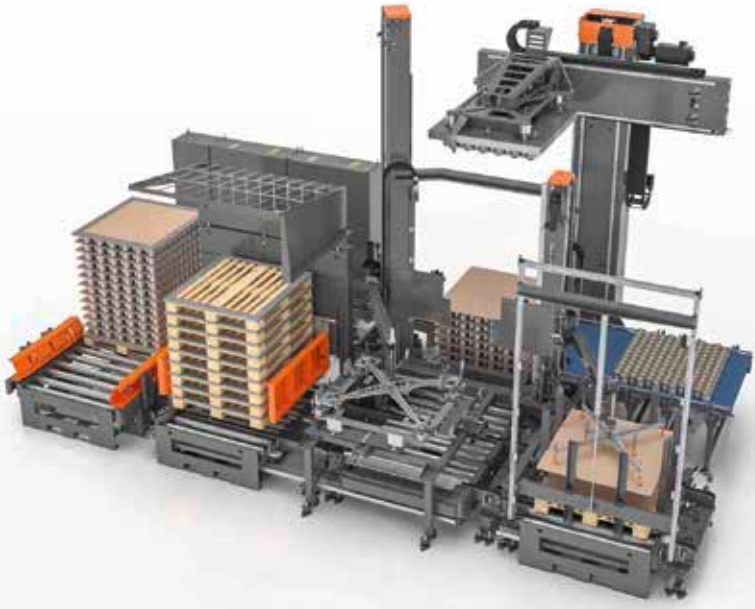
maximal effizient



www.sealpac.de

SEALPAC®

Forming Innovations



4 Die Depalettierer von Trapo lassen sich auf quasi jede Verpackung einstellen. / Trapo depalletizers can be adjusted to virtually any packaging.

5 Die neuen Verpackungen für Geflügelprodukte von Mathilde Balzer sind komplett recycelbar. / The new packagings for poultry products from Mathilde Balzer are completely recyclable.

resistant - especially important in meat processing, where large temperature fluctuations are common. The plastic material is insensitive to acids, fats and odors. Smooth, easy-to-clean surfaces and an active closure reduce gaps where debris and germs can accumulate.

4

4 Pads with air as an insulator

Even in pet food, the packaging trend towards sustainability has arrived, as the example of the US supplier Ranpak shows. Ranpak has been working with a supplier of frozen dog food for more than two years. The issue was not only the permanent refrigeration of the food during transport, but also a more sustainable paper-based packaging solution. Ranpak suggested WrapPak® Protector paper pads. These pads trap air and prevent heat conduction, creating an exceptional insulator for cold chain applications. That these corrugated pads would match the existing wool-filled plastic liner finally made sense to the pet food customers, two raw dog food suppliers.

On the nerve of the times

The fact that machine technology for packaging solutions is also changing in line with sustainability requirements should only surprise laymen. Trapo's high-performance layer depalletizer (HLD series), for example, operates with a combination of lifting column and magnetic or vacuum gripper. The machine thus enables efficient depalletizing of recycling containers such as empty tin cans (tinplate/aluminum) or empty jars at a rate of up to six layers per minute. This corresponds to approximately 1,500 empty cans per minute. The HLP 6000 serves an almost unlimited spectrum - highly flexible, as it can be adjusted to virtually any product. It deposits perfectly and realizes any layer patterns of different formats. "With our sustainability efforts, proven by concrete expert opinions, we are hitting the nerve of the times," Trapo Sales Manager Jörg Thomas is certain. His particular trump card: "Hardware and software come from a single source, sources of error are eliminated when controlling the system via a single system."

Combination scale as a real innovation

A real innovation is reported by the Danish company Cabinplant. The patented Multi-head-Weigher SF Extreme system is a combination weigher with so-called auger feeders, novel

dere nach denen, die bald den Mainstream erreichen werden. Zum zweiten Mal präsentiert das nova-Institut zahlreiche Markt-Highlights aus dem Spektrum der bio- und CO₂-basierten Chemikalien und Materialien sowie dem chemischen Recycling. Weitere Infos zur Konferenz gibt es unter www.renewable-materials.eu.

Continued from page 25

study author Christoph Kopp, "material competence and resource efficiency are becoming keys to differentiation from the competition." The Horváth expert assumes that e-commerce and changing purchasing behavior will further increase the pressure to innovate. A decisive factor for the development of the packaging industry is the public's awakened awareness of climate protection and the stricter political requirements that go hand in hand with it. Keywords such as the circular economy, strict regulation and climate neutrality in the manufacturing industry are not new, but are becoming increasingly important, especially for the packaging industry, which is confronted by critics with accusations such as wasting resources and producing waste.

Hygiene and preservation factor

But above all sustainability, it should not be forgotten that packaging - especially with regard to viruses and pathogens - is an essential hygiene and preservation factor. The extent to which the packaging industry, especially in the food sector, is changing in the face of current challenges is shown by a number of current examples.

Mathilde Balzer, a manufacturer of poultry products, introduced completely recyclable packaging for poultry sausage slices at the end of 2021. The new packaging replaces plastic with paper and cellulose, and the company aims to save 25 tons of plastic in the first year alone. The new packaging for poultry sausage slices, for example of the Gackerle Bio brand, is recyclable and 70% can be returned to the raw material cycle. It is made of paper that does not require any plastic film coating at all. The paper is FSC certified and comes from responsible forestry. The foil of the top side is made of renewable cellulose. The packaging, complete with film, is disposed of with the waste paper. As early as February 2020, Mathilde Balzer said goodbye to plastic trays for self-service retailing with its Paperseal cardboard packaging. "We want to maintain and expand the pioneering position from the fresh meat sector in the field of cold cuts packaging," emphasize Balzer owners Melanie Stegmann and Ralf Albers.

The end of rigid boxes

Tosca, a provider of reusable packaging solutions, is expanding its EMEA offering to include containers for meat products. With this expansion into the meat industry, the company aims to strengthen its reach across the entire food supply chain. Welcome side effects: reduced food waste and improved sustainability and efficiency. Jesse Sels, Tosca's president for the Europe, Middle East and Africa economic region, explains, "Disposable alternatives and rigid boxes are being replaced with durable, collapsible containers designed for product protection and space efficiency." The containers are made of polypropylene and are highly temperature



scrapper/weighing pans and a completely new assembly solution. Selected partial portions are weighed and filled into a metal pan. This in turn is equipped with special scrapers that ensure that the entire contents can be dosed into a cassette. From there, the packaging is filled with the contents on the production line. Ready meals with sticky ingredients such as diced vegetables, onion rings, rice, pasta, tuna slices, mayonnaise, yogurt are thus dosed and packaged fully automatically - processes that previously had to be done (partly) manually. "It's a technological breakthrough that pushes the boundaries of what has previously been possible with packaging lines and multihead

weighers. In the future, the production of many ready meals can be fully automated," says Henning Ingemann Hansen, Director of Research and Development at Cabinplant. A flexible, cost-effective and sustainable solution for food processors comes from Proseal in the JBT Group universe. By offering to rent machines for a period of just three months, food companies can quickly and temporarily access Proseal's specialized tray-sealing machines in the current pandemic situation. This allows them to meet immediate production needs without having to purchase new equipment that may not be needed in the longer term. "Our machine rental program offers

customers a quick and affordable solution to keep up with this demand and maintain production during such uncertain times," says Proseal sales manager Tony Burgess.

In the portfolio: manual, semi-automatic and fully automatic tray sealers suitable for modified atmosphere packaging and capable of throughputs from 6 to 240 packs per minute. The tray sealers can seal very different types of trays with consistent efficiency and accuracy, and the simple mold changeover requires only short downtimes.

5

Event in May in Cologne

Those who want to get an overview for themselves of what the present and future of packaging materials might look like will have a good opportunity to do so at the Renewable Materials Conference in Cologne, Germany, May 10 to 12, 2022. Innovative brand owners („brands“) are on the lookout for market-ready, fossil-free and sustainable material solutions, especially those that will soon reach the mainstream. For the second time, the nova Institute will present numerous market highlights from the spectrum of bio- and CO₂-based chemicals and materials, as well as chemical recycling. For more info on the conference, visit www.renewable-materials.eu.

Foto: Mathilde Balzer



Handtmann
Customized
Solutions

MEINE IDEE.
MEINE LÖSUNG.

**WE CUSTOMIZE
FOR YOU.**

INDIVIDUELLE LÖSUNGEN GANZ
NACH IHREN ANFORDERUNGEN.

Weitere Informationen unter:

www.handtmann.de/food |

handtmann
Ideen mit Zukunft.

DURCHWACHSENE PERSPEKTIVEN

Steigende Preise, sinkende Verkaufsmengen:
Die Ernährungsindustrie in Deutschland
erwirtschaftete 2021 über 180 Milliarden Euro.



Über alle Teilbranchen hinweg erwirtschafteten die Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie laut Schätzungen der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) 2021 einen Umsatz von 182,4 Mrd. Euro. Das entspricht einem Minus von 1,6 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Bei steigenden Verkaufspreisen sank die verkaufte Menge um 3,8 Prozent.

Aufgrund der Herausforderungen durch die Corona-Pandemie verzögert sich die wirtschaftliche Erholung der deutschen Ernährungsindustrie weiter. Dazu erklärt BVE-Hauptgeschäftsführer Christoph Minhoff: „Obwohl sich die deutsche Wirtschaft 2021 mit einem Wachstum des Bruttozialprodukts von geschätzt 2,6 Prozent erholte, kämpft die deutsche Ernährungsindustrie weiterhin mit den gedämpften privaten Konsum-

ausgaben, den Einschränkungen im Außer-Haus-Markt und den schwer beim Kunden durchzusetzenden, steigenden Produktionskosten.“

Teure Rohstoffe

Besonders schwächelte nach BVE-Angaben die Konjunktur im Inland, dem wichtigsten Absatzmarkt der Branche. Nach einem stabilen Ergebnis 2020 sanken die Umsätze 2021 mit 119,2 Mrd. Euro um 3,9 Prozent. Dabei dämpften mäßige Verkaufspreiserhöhungen noch den Rückgang, die verkaufte Menge fiel insgesamt geschätzt sogar um 5,7 Prozent. Das Auslandsgeschäft aber konnte die Verluste aus dem Vorjahr wettmachen und wuchs (+2,9 %).

Neben rückläufigen Absatzzahlen forderten die starken Kostensteigerungen die Branche 2021 heraus. Der HWWI-Rohstoffpreisindex wies einen Anstieg der Preise für Nahrungs- und Genussmittel von 33 Prozent im Vergleich zum Vorjahr aus. Dabei war ein Anstieg über alle Rohwarengruppen zu beobachten, vor allem aber in den Bereichen pflanzliche Öle und Fette, Zucker sowie Getreide. Hinzu kamen Belastungen durch starke Kostensteigerungen bei Energie, Transport und Verpackungsmaterial.

Wirtschaftliche Risiken

Die Prognosen fallen durchwachsen aus. Auf der Basis einer BVE-Verbandsumfrage zum Jahreswechsel erwartet ein überwiegender Teil der Unternehmen für dieses Jahr ein stagnierendes Ergebnis. Dazu kommen weitere Kostensteigerungen, so die überwiegende Einschätzung der Branche. Dies zeigt sich vor allem bei der Identifikation der größten wirtschaftlichen Risiken für die Unternehmen: So werden Rohstoff- und Energiepreise von neun aus zehn Unternehmen auf Platz 1 und 2 verortet. Die schwächelnde Inlandsnachfrage stellt für 50 Prozent der Unternehmen ein wirtschaftliches Risiko dar.

„Stagnierende Absatzzahlen und weitere Kostensteigerungen ohne entsprechende Erlöse können die konjunkturelle Gesundung der deutschen Ernährungsindustrie auch im kommenden Jahr bedrohen“, fasst Christoph Minhoff die Ergebnisse zusammen. „Sie braucht jetzt dringend Wachstumsimpulse, die zu mehr Wertschöpfung führen. Etwa durch zügigen Abbau von bürokratischen und steuerlichen Belastungen oder durch staatliche Förderungen für Investitionen in die Transformation zu mehr Nachhaltigkeit.“ Wichtig für Unternehmen am Produktionsstandort Deutschland seien zudem die Sicherung der Energieversorgung, die Senkung und Stabilisierung der Energiepreise sowie Maßnahmen gegen Leakage-Effekte. www.bve-online.de



EFFICIENCY! NO SECRET – JUST VEMAG!

Sie sind auf der Suche nach maximaler Effizienz?
Entdecken Sie die marktführenden Lösungen aus dem Hause VEMAG!

Egal ob Effizienz, identische Würstchenlängen, Gewichtsgenauigkeit, höhere Produktionsverfügbarkeit oder minimierte Rüstzeiten – was auch immer das Bedienerherz höherschlagen lässt – die Längenportioniersysteme von VEMAG bieten die perfekte Lösung.

VEMAG: Das Aushängeschild für Ihre Wurstproduktion!

wuerstchen.vemag.de · e-mail@vemag.de

VISIT US

ANUGA
Halle 6 Stand D10
IFFA
Halle 8 Stand B04





Eine UV-C-Desinfektion von Sterilsystems reduziert in der Produktion von Berger Schinken in Österreich Keime um bis zu 99,9 Prozent.

AUF DIE STRAHLENDOSIS KOMMT ES AN

IT'S THE RADIATION DOSE THAT COUNTS

Lebensmittel sind ein idealer Nährboden für Mikroorganismen. Daher müssen bei ihrer Herstellung und Verarbeitung strenge Hygienevorschriften eingehalten werden. Dabei birgt der Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln die Gefahr einer Resistenzbildung von Keimen. Die Substanzen könnten zudem mit den Nahrungsmitteln in Kontakt gelangen und die Umwelt belasten. Auch Luftfeuchtigkeit und nasse Oberflächen begünstigen das Wachstum von Keimen oder Schimmelsporen, was einen hohen Wartungs- und Kostenaufwand an den Lüftungsanlagen erforderlich macht. Der traditionsreiche Fleisch- und Wurstwarenhersteller Berger Schinken aus dem öster-

reichischen Sieghartskirchen ergänzte seine bewährte Kombination unterschiedlicher UV-C-Desinfektionsanlagen der Sterilsystems GmbH daher erst im vergangenen Jahr um entsprechende Umluftdesinfektionsgeräte. Bei der Bestrahlung der Oberflächen von Förder- und Zerlegebändern sowie der Raumluft mit dem energiereichen UV-C-Spektrum werden bis zu 99,9 Prozent aller Keime inaktiviert und so eine dauerhaft reine Produktionsumgebung geschaffen. Dabei wird die Strahlendosis stets auf die individuelle Anwendung abgestimmt, um eine sichere und zugleich effiziente Desinfektion gewährleisten zu können.

A UV-C disinfection system from Sterilsystems reduces germs by up to 99.9 percent in the production of Berger Schinken in Austria.

Food is an ideal breeding ground for microorganisms. Therefore, strict hygiene regulations must be observed in their production and processing. In this context, the sole use of chemical cleaning agents fundamentally entails the risk of germs developing resistance.

Continue reading on page 35

Fotochemische Reaktion

„Als regionales Traditionsunternehmen legen wir großen Wert auf eine nachhaltige und innovative Produktion unserer rund 60 Kochschinkenspezialitäten“, so Bernd Maderner, Bereichsleiter Technik bei Berger Schinken. „Das schließt auch unsere Hygienemaßnahmen mit ein, die höchsten Standards genügen müssen.“ Auf Basis dieses Grundsatzes entschied sich der Betrieb erstmals 2007 dazu, auf die umwelt- und ressourcenschonende UV-C-Entkeimungstechnologie von Sterilsystems zurückzugreifen. Das verwendete, kurzwellige Spektrum des UV-Lichts im Bereich von 254 nm löst eine fotochemische Reaktion in der DNA von Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen, Schimmelpilzen und Viren aus. Auf diese Weise werden weitere Zellteilungen verhindert und die Keime so inaktiviert. Weil dabei lediglich ein physikalischer Effekt nutzbar gemacht wird, sind keine umweltbelastenden Biozide auf chemischer Basis notwendig, bei denen stets die Gefahr einer Resistenzbildung besteht.

Keine Temperaturschwankungen

Darüber hinaus generiert das trockene Verfahren auch keine Hitze, sodass sich die UV-C-Desinfektion besonders für den Einsatz in Lebensmittelindustrie und -handwerk eignet. Denn in diesen hygienesensiblen Branchen ist Feuchtigkeit problematisch, da sie das Wachstum von Keimen begünstigt, während sich Temperaturschwankungen negativ auf die Qualität und Haltbarkeit frischer Produkte auswirken.

Auch hinsichtlich der Energieeffizienz kann die UV-C-Bestrahlung punkten: „Auf Basis unseres langjährigen Know-hows wählen wir für jeden Einsatzzweck die individuell notwendige Strahlendosis – nicht mehr und nicht weniger“, erläutert Karl-Heinz Schröcker, Geschäftsführer von Sterilsystems. Während sich etwa die meisten, einfacheren Bakterien und Viren bereits bei 10 bis 20 mJ/cm² inaktivieren lassen, kann für

Schimmelpilze das Zehnfache der Dosis notwendig sein. So stellen die Hygieneprofis sicher, dass die notwendige Entkeimungswirkung eingehalten wird, ohne jedoch unnötige Energiekosten zu verursachen.

Unkomplizierter UV-C-Bestrahlung

„Gerade die Fleisch- und Wurstwarenproduktion stellt hohe Anforderungen an das Hygienemanagement“, so Schröcker. „Um die routinemäßige Entkeimung so unkompliziert wie möglich zu gestalten, haben wir eigens unsere UV-C-Durchlaufdesinfektionsanlagen mit geteiltem Split-Band entwickelt.“ Ergänzend nutzt der niederösterreichische Fleischwarenhersteller ein UV-C-Bandesinfektionssystem von Sterilsystems an seinem Zerlegeband. Dieses wird unter den Förder- und Zerlegebändern angebracht und bestrahlt die Transportoberfläche bei jedem Umlauf, was die darauf vorhandene Keimzahl drastisch reduziert. So wird das Band selbst bei Kontakt mit keimbelasteter Ware sofort gereinigt und eine Übertragung von Mikroorganismen auf andere Produkte verhindert. Die Nutzung der Durchlauf- sowie der Bandesinfektionsanlagen dient – völlig ohne den Einsatz umwelt- und gesundheitsschädlicher Chemikalien – dazu, die Qualität der fertigen Wurst- und Schinkenspezialitäten dauerhaft zu erhöhen.

Saubere Raumluft

„Um eine rundum hygienische Produktionsatmosphäre sicherzustellen, setzen wir bei Berger Schinken neben den lückenlos in die Linien integrierten Durchlauf- und Bandesinfektionsanlagen auch UV-C-Entkeimungssysteme zur Luftreinigung ein“, ergänzt Maderner. So verhindert etwa seit 2016 eine Verdampferdesinfektionsanlage, dass sich auf den Lamellen der Klimatisierungsgeräte in den Lagerräumen Biofilme bilden. Denn diese beeinträchtigen nicht nur die Übertragungsleistung und machen ein erhöhtes

Ganter
Norm[®]



Hygienic Design.

Normelemente speziell für den Einsatz in hygienisch sensiblen Bereichen.



Mehr Informationen zu **Hygienic Design** im Internet. Einfach QR-Code scannen.

www.ganternorm.com





UV-C-Umluftdesinfektionsgeräte (Bild li.) von Sterilsystems sind bei Berger Schinken ebenso im Einsatz wie die TR-Systeme (re.), die in der Lüftung verbaut sind. / UV-C circulating air disinfection equipment (left pic.) from Sterilsystems is used at Berger Schinken, as are the TR systems (r.) in the ventilation.

Reinigungsintervall erforderlich, sondern können auch die Raumluft zusätzlich mit Keimen und Schimmelsporen rekontaminieren. Außerdem sind vier Lüftungsanlagen des Unternehmens mit TR-Systemen ausgestattet. „Dabei handelt es sich um Strahler, die – wie alle verbauten UV-C-Lampen – staub- und wasserdicht sind und einfach in der Wandung von Lüftungsgehäusen und -kanälen installiert werden können“, erklärt Schröcker. Mithilfe dieser Maßnahmen wird die Verbreitung von Mikroorganismen über die Luft bzw. die Lüftungsanlagen verhindert.

Für eine allgemeine Verbesserung der Luftqualität sorgen auch UV-C-Umluftdesinfektionsgeräte, die wegen der Corona-Pandemie 2020 angeschafft wurden und die Luft in den Produktionsräumen 24 Stunden am Tag reinigen. Sie lassen sich jederzeit unkompliziert nachrüsten,

da sie einfach unter der Decke montiert werden. Die Anlagen mit der Bezeichnung ULE2000 verfügen über einen integrierten Ventilator, der das Volumen des Luftstroms exakt auf die Leistung der verbauten Strahler abstimmt. Die speziell für die Desinfektion von Räumen mit Personenaufenthalt sowie anspruchsvollen Hygienebedingungen entwickelten Geräte unterstützen einerseits den Gesundheitsschutz der Mitarbeiter und andererseits die Qualitätssicherung der Fleisch- und Wurstwaren.

Höchste Hygienestandards

Die eingesetzten UV-C-Anlagen zur Oberflächenentkeimung sind speziell für lebensmittelverarbeitende Branchen im wasserdichten Hygienic-Design konstruiert. Sie verfügen über glatte Oberflächen aus hochwertigem Edelstahl und

sind für die Reinigung herauszieh- oder ausklappbar, sodass sie komplett eingeschäumt sowie gespült werden können. „Besonders wichtig war für uns, dass die Desinfektionsgeräte auch selbst häufigen und gründlichen Waschungen standhalten“, betont Maderner. „Auf unseren Wunsch hin nahm Sterilsystems deshalb fertigungstechnische Anpassungen an den Anlagen vor, um die Haltbarkeit der Komponenten auch gegenüber den von uns eingesetzten Chemikalien zur Reinigung der Produktionsstätten und Räumlichkeiten zu verbessern.“

Neben der Hygiene- und Lebensmitteltauglichkeit war für Berger Schinken auch die Sicherheit der Mitarbeiter bei der Anschaffung der Systeme entscheidend. So ist der tägliche Umgang mit den rundum abgeschirmten Entkeimungsanlagen von Sterilsystems vollkommen ungefährlich für das Personal, da UV-C-Strahlen weder Fensterglas und transparente Kunststoffe noch undurchsichtige Materialien durchdringen können.

Darüber hinaus sind etwa die Durchlauf- und Bandedesinfektionsanlagen mit einem Sensor ausgestattet, der die Strahler automatisch abschaltet, sobald das Gerät beispielsweise zu Reinigungs- oder Wartungszwecken herausgezogen bzw. geöffnet wird. „Als Komplettlösungsanbieter steht uns Sterilsystems seit vielen Jahren mit Rat und Tat zur Seite, geht auf die individuellen Bedürfnisse unserer Wurst- und Schinkenproduktion ein und modifiziert auch mal eine Anlage, um unseren Ansprüchen zu genügen“, resümiert Maderner. www.berger-schinken.at

Das Bandedesinfektionssystem bestrahlt die Transportoberfläche des Zerlegebands. / The belt disinfection system irradiates the transport surface of the cutting belt.





Die Sterilsystems-Lösungen minimieren die Virne- und Keimbelastung in allen Bereichen der Produktion des österreichischen Unternehmens. / The Sterilsystems solutions minimize virus and germ contamination in all areas of the Austrian company's production.

Continued from page 32

The substances could also come into contact with food and, above all, pollute the environment. Humidity and wet surfaces also favor the growth of germs or mold spores, which necessitates high maintenance and costs for the ventilation systems. The long-established meat and sausage manufacturer Berger Schinken from Sieghartskirchen in Austria therefore added appropriate recirculating air disinfection units to its proven combination of different UV-C disinfection systems from Sterilsystems GmbH just last year. Irradiating the surfaces of conveyor and cutting belts as well as the room air with the high-energy UV-C spectrum inactivates up to 99.9 percent of all germs, thus

creating a permanently clean production environment. The radiation dose is always adjusted to the individual application to ensure safe and at the same time efficient disinfection.

Photochemical reaction

"As a traditional regional company, we attach great importance to sustainable and innovative production of our approximately 60 cooked ham specialties," says Bernd Maderner, Division Manager Technology at Berger Schinken. "This also includes our hygiene measures, which must meet the highest standards." Based on this principle, the company first decided to use Sterilsystems' environmentally friendly and

resource-saving UV-C sterilization technology in 2007. The short-wave spectrum of UV light used, in the range of 254 nm, triggers a photochemical reaction in the DNA of microorganisms such as bacteria, yeasts, molds and viruses. In this way, further cell division is prevented and the germs are thus inactivated. Because only a physical effect is harnessed, there is no need for environmentally harmful chemical-based biocides, which are always at risk of developing resistance.

No temperature fluctuations

In addition, the dry process does not generate any heat, making UV-C disinfection particu-

Fotos: Sterilsystems/Berger Schinken



Klasse Böden – weltweit im Einsatz!
Silikal – für Industrie, Handel, Handwerk und Gewerbe!

IFFA Frankfurt am Main
14. – 19. Mai 2022
Besuchen Sie uns:
Halle 9.1 · Stand B07

Hochstrapazierfähig, in Rekordzeit fugenlos verarbeitet und nach 1 Stunde voll belastbar.



In Produktions-, Lager-, Räucher- und Kühlräumen, Anlieferbereichen, Sozialräumen, Verkaufsräumen... Silikal. Starke Böden für alle Fälle.



Boden gut, alles gut!

www.silikal.de



Die Banddesinfektion (Bild li.) ist unter dem Band montiert. Die Durchlaufdesinfektion (re.) erleichtert mit einem Split-Band die Entkeimung. / The belt disinfectant (left pic.) is mounted under the belt. The continuous disinfection (r.) facilitates disinfection with a split belt.

larly suitable for use in the food industry and trade. After all, moisture is problematic in these hygiene-sensitive industries because it promotes the growth of germs, while temperature fluctuations have a negative impact on the quality and shelf life of fresh products.

UV-C radiation also scores in terms of energy efficiency: "Based on our many years of know-how, we select the individually required radiation dose for each application - no more and no less," explains Karl-Heinz Schröcker, Managing Director of Sterilsystems. While most simple bacteria and viruses, for example, can be inactivated at 10 to 20 mJ/cm², ten times this dose may be necessary for molds. In this way, the hygiene professionals ensure that the necessary disinfection effect is maintained, but without incurring unnecessary energy costs.

Uncomplicated UV-C irradiation

"Meat and sausage production in particular places high demands on hygiene management," says Schröcker. "In order to make routine disinfection as uncomplicated as possible, we have specially developed our UV-C continuous disinfection systems with split belt." In addition, the Austrian meat products manufacturer uses a UV-C belt disinfection system from Sterilsystems on its cutting belt. This is installed under the conveyor and cutting belts and irradiates the transport surface with each rotation. In this way, the belt is cleaned immediately even if it comes into contact with germ-contaminated goods, and the transfer of microorganisms to other products is prevented. The use of both continuous and belt disinfection systems - completely without the use of chemicals that are harmful to the environment and health - serves to permanently increase the quality of the finished sausage and ham specialties.

Clean room air

"To ensure an all-around hygienic production atmosphere, we at Berger Schinken also use

UV-C disinfection systems for air purification in addition to the continuous and belt disinfection systems that are seamlessly integrated into the lines," adds Maderner. Since 2016, for example, an evaporator disinfection system has prevented biofilms from forming on the fins of the air-conditioning units in the storage rooms. This is because these not only impair transmission performance and necessitate an increased cleaning interval, but can also additionally recontaminate the room air with germs and mold spores. In addition, four of the company's ventilation systems are equipped with TR systems. "These are emitters that - like all the UV-C lamps installed - are dustproof and waterproof and can be easily installed in the walls of ventilation housings and ducts," Schröcker explains. With the help of these measures, the spread of microorganisms via the air or ventilation systems is prevented. UV-C circulating air disinfection units, which were purchased because of the Corona pandemic in 2020 and clean the air in the production rooms 24 hours a day, also ensure a general improvement in air quality. They can be easily retrofitted at any time, as they are simply mounted under the ceiling. The units, called ULE2000,

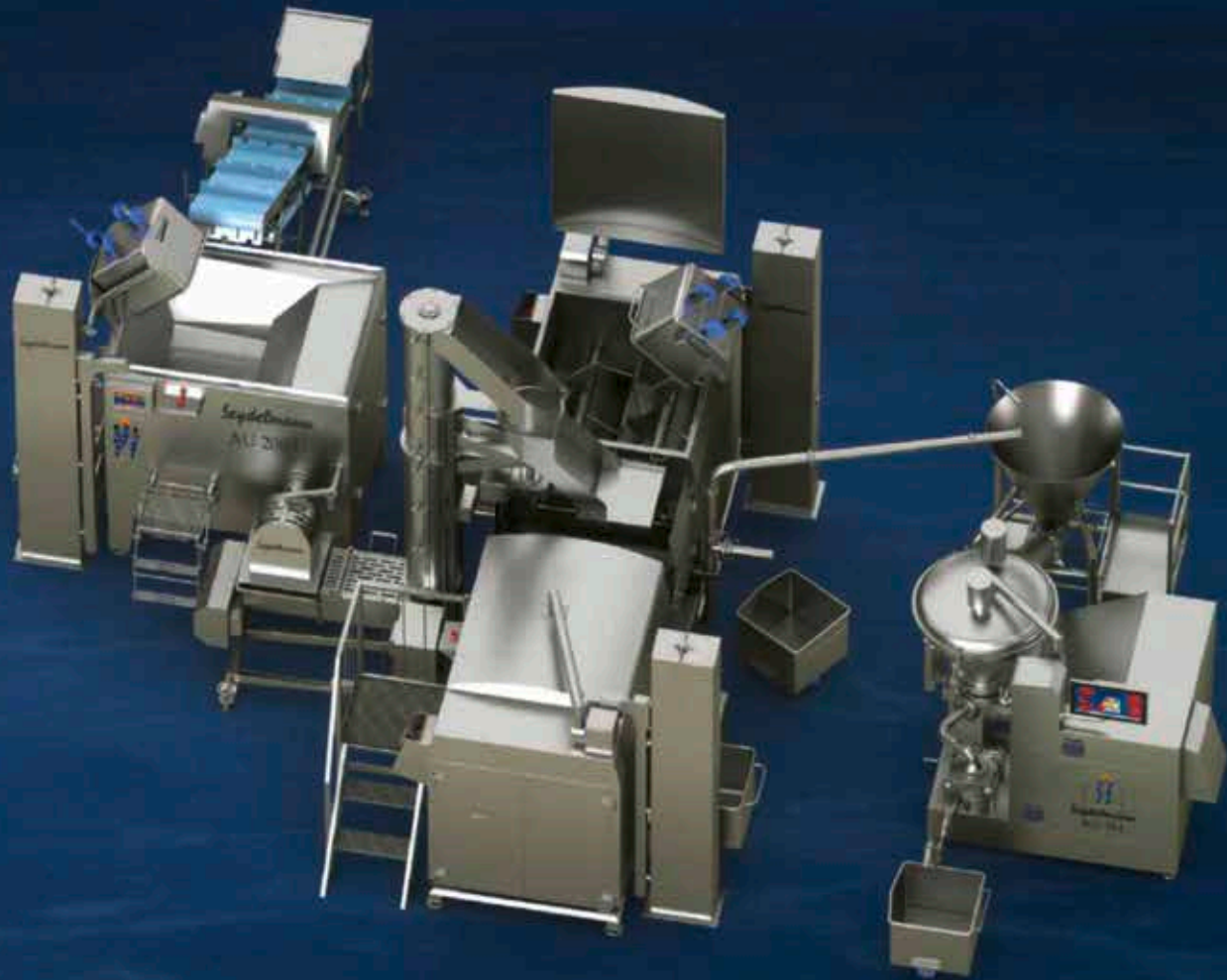
have an integrated fan that precisely adjusts the volume of air flow to the output of the installed radiators. Specially designed for the disinfection of rooms where people are present and for demanding hygienic conditions, the units support, on the one hand, the health protection of employees and, on the other hand, the quality assurance of meat and sausage products.

Highest hygiene standards

The UV-C systems used for surface disinfection are specially designed for food processing industries in a waterproof hygienic design. They have smooth surfaces made of high-quality stainless steel and can be pulled out or folded out for cleaning so that they can be completely foamed in as well as rinsed. "It was especially important to us that the disinfectors withstand even frequent and thorough washing," Maderner emphasizes. "At our request, Sterilsystems therefore made manufacturing adjustments to the units to improve the durability of the components, even against the chemicals we use to clean the production facilities and premises." In addition to hygiene and food safety, employee safety was also a key consideration for Berger Schinken when purchasing the systems. For example, daily handling of the all-around shielded sterilization systems from Sterilsystems is completely safe for personnel, as UV-C rays cannot penetrate window glass and transparent plastics nor opaque materials. In addition, the continuous and belt disinfection systems, for example, are equipped with a sensor that automatically switches off the lamps as soon as the unit is pulled out or opened for cleaning or maintenance purposes, for example. "As a complete solution provider, Sterilsystems has been supporting us for many years in word and deed, responding to the individual needs of our sausage and ham production and even modifying a system from time to time to meet our requirements," Maderner sums up. www.sterilsystems.at



Für Ihren Erfolg auf ganzer Linie.



Universalwolf AU 200 U, Senkrechtschneckenförderer,
zwei Vakuummischer VMR 1800, Trichter mit Brätpumpe und Vakuüm-Konti-Kutter KK 254 AC-6.



Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90
Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien**

Sponsor



Seydelmann Produktionslinien

Individuelle Komplettlösungen

Die einzelnen Maschinen und Fördertechnikkomponenten werden aufeinander abgestimmt in automatischer Abfolge gesteuert. Automatisierungsgrad und Schnittstellen lassen sich hierbei individuell festlegen. Die komplette Produktion kann vollautomatisiert erfolgen und von einer Person an einem zentralen Bedienterminal gesteuert werden.

Fördereinrichtungen übernehmen den arbeits- und zeitintensiven Transport des Materials. In die Produktionslinie

eingebundene Speicherbehälter übernehmen die Zwischenlagerung des Materials.

Aus Wölfen, Mischern, Kuttern und/oder Feinstzerkleinern bestehende Produktionslinien eignen sich zur Herstellung verschiedenster Lebensmittel. Eine individuelle Lösung wird abhängig vom Endprodukt, Platzangebot, den Rohstoffen und der gewünschten Verarbeitung entwickelt.

Überblick über die Vorteile von automatisierten Linien



Höhere Stundenleistung



Gleichbleibende Produktqualität



Weniger Fehlerquellen



Geringerer Energiebedarf



Weniger Personaleinsatz



Bessere Hygiene



Weniger Platzbedarf



Qualitätssicherung und Nachvollziehbarkeit durch Datenaufzeichnung

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



Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com

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

www.seydelmann.com

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

Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien**

Sponsor



**NATIONAL
MANNSCHAFT
DES FLEISCHER
HANDWERKS**



EcoMark GmbH
Natural Branding im Trend

Eine Plastikverpackung, ein Aufkleber oder alles auf einmal – die Kennzeichnung von Obst, Gemüse und Back- sowie Süßwaren ist häufig teurer als die Produktionskosten selbst. Dabei gibt es längst eine

Alternative, um Lebensmittel schonend zu kennzeichnen: Natural Branding. Die Natural Branding-Anlage der EcoMark GmbH erkennt das Produkt bzw. Gebinde sowie dessen

Lage und Größe mithilfe einer 3D-Kamera und beschriftet

es vollautomatisch am laufenden Band binnen

Millisekunden. Mit

einer intuitiven Software

auf Windows 10-Basis

kann einfach zwischen

Produktgruppen und

Motiven gewechselt werden.

„Von Apfel und Avocado über

Ingwer, Kürbis und Zucchini bis

hin zu Backwaren ist die berührungslose

Beschriftung per Laser inzwischen nicht nur nachhaltiger, sondern auch günstiger als herkömmliche

Kennzeichnungsmethoden“, versichert EcoMark-

Geschäftsführer Richard Neuhoff. So kostet etwa

die Kennzeichnung von Pfirsichen mit der Natural

Branding-Anlage von EcoMark weniger als 0,1

Cent pro Stück. Dabei verzichtet die wartungsfreie

Technologie auf Plastik und Klebstoff, reduziert den

Personalaufwand und lässt sich problemlos in beste-

hende Linien integrieren. www.eco-mark.de



EcoMark GmbH
Natural branding is trending

Plastic packaging, a sticker or all at once - labeling fruit, vegetables, baked goods and confectionery is often more expensive than the production costs themselves. Yet there has long been an alternative to labeling food gently: Natural Branding. The

Natural Branding system from EcoMark GmbH recognizes the product or container as well

as its position and size

with the help of a 3D

camera and labels it

fully automatically

on the conveyor belt

within milliseconds.

Intuitive Windows

10-based software

makes it easy to

switch between

product groups and

motifs. „From apples

and avocados to

ginger, pumpkin and

zucchini, and even baked

goods, non-contact marking by laser is now not

only more sustainable, but also less expensive than

conventional marking methods,“ assures EcoMark

CEO Richard Neuhoff. For example, marking peaches

with EcoMark’s Natural Branding system costs less

than 0.1 cents per piece. At the same time, the

maintenance-free technology dispenses with plastic

and glue, reduces labor costs, and can be easily inte-

grated into existing lines. www.eco-mark.de/en

TEA/FoodFox
Betreuen, schulen, gewinnen

Wie man Kunden rund um die Uhr betreuen, schulen und für Produktneuheiten gewinnen kann, zeigt die Online-Plattform FoodFox.

Bewegtbild-Content sorgt für eine zielgruppen-genaue Ansprache, DSGVO-konformes Tracking sichert den Vertrieberfolg. Unternehmen der

Lebensmittelbranche zeigen

auf FoodFox in kurzen

Filmen ihre Produkte, egal

ob Abfüllanlage, Gewürzmischung, Schulungsvideo oder

Neueinführung. Die Videos

sind nur für registrierte User

der Plattform sichtbar –

24 Stunden, sieben Tage die

Woche und individuell abruf-

bar. Unternehmen können gezielt Bestandskunden dazu einladen und ihre Reichweite erhöhen.

„Statt Außendienstmitarbeiter mit Unmengen von Prospektmaterial durch die Welt zu schicken, können Unternehmen der Lebensmittelindustrie

Foodfox nützen, die Menschen am Standort effizienter einsetzen und so finanzielle, personelle

und ökologische Ressourcen drastisch einsparen“, erklärt Paul Konstantinidis, Gesellschafter

der Temporary Food Experts Aid GmbH

(TEA) und Mitgründer von FoodFox.

app.foodfox.com, www.tea-management.de



TEA/FoodFox
Support, train, win

The FoodFox online platform shows how customers can be supported, trained and won over to new products around the clock. Moving image

content ensures a target group-specific approach, while DSGVO-compliant tracking ensures sales

success. Companies in the food industry show

their products in short

films on FoodFox,

whether it’s a filling line,

a spice mix, a training

video or a new product

launch. The videos are

only visible to registered

users of the platform -

24 hours a day, seven

days a week, and can

be viewed individually. Companies can invite

targeted existing customers to watch them and

increase their reach. „Instead of sending sales

representatives around the world with reams

of brochure material, companies in the food

industry can use Foodfox, deploy people more

efficiently at the site and thus drastically save

financial, human and environmental resources,“

explains Paul Konstantinidis, shareholder of

Temporary Food Experts Aid GmbH (TEA) and

co-founder of FoodFox. app.foodfox.com,

www.tea-management.de

Für jeden Bereich die richtige Bodenlösung:

Monile®
 Spezialboden

Seilo® CRYL
 Acrylharzbelag

Seilo PUR
 Polyurethanbeton

Seilo® POX
 Epoxydharzbelag

Böden

Seit über 60 Jahren



Seitz + Kerler GmbH & Co. KG

Friedenstraße 5-8

97816 Lohr am Main

Deutschland

Tel.: +49 9352 8787-30

Fax: +49 9352 8787-11

industrieböden@seilo.de

www.seilo.de

Vertrieb und Verlegung
 von Industriefußböden
 in Deutschland, Österreich,
 Schweiz und in weiteren
 Ländern

DAS GANZE JAHR WEIHNACHTEN

Ohne die richtige Würze sind selbst die besten Gerichte meist nur ein halbes Vergnügen. Die etablierten Gewürzexperten setzen 2022 auf neue und bewährte Rezepturen gleichermaßen.

Kaum haben sich die weihnachtlichen Aromen von Muskat, Zimt und Nelken aus den Küchen verabschiedet, steigt schon wieder die Vorfreude auf die nächsten Aromenexplosionen, sei es zur Grillsaison oder anderen geschmacksintensiven Anlässen. Die Produzenten der Würzzunft haben sich längst auf das Gewürzjahr 2022 eingestellt. Bewährte Rezepturen sind ebenso im Portfolio wie neue Abenteuer für die Geschmackssinne.

Das Nubassa Gewürzwerk startete ins neue Jahr nicht nur mit neuen Geschmacksrichtungen, sondern auch mit den neu entwickelten Quicksoft Pure Würzmarinaden. Diese Linien nehmen alternative Ernährungstypen in den Fokus. Denn diese Marinaden stehen für eine Geschmacksveredelung ohne Palmfett, Zusatzstoffe, Allergene, E-Nummern, Würze, Hefeextrakte und Aromen. Die Produktlinie basiert auf Rapsöl mit besonders viskosen Eigenschaften. Sie bietet eine ansprechende Optik, hervorragende Haftung und geringe Zugabemenge.

Das sind die fünf neuen Marinaden von Nubassa für die Grillsaison:

- Magische Momente verspricht die Quicksoft Pure Magic Pepper CL/AF mit schwarzem und weißem Pfeffer, Lavendelblüten, Muskat und Kräutern.
- Die süß-rauchige Note der Quicksoft Pure Sweet BBQ CL/AF mit Honig, Chili und Paprika spricht besonders die Geschmacksknospen von BBQ-Liebhabern an.

- Fans der feurigen Küche versorgen die Quicksoft Pure Dragon Spice CL/AF und Quicksoft Pure Hot BBQ CL/AF mit pikant-scharfen Geschmacksmomenten.
- Mit den Kräutern der Provence zaubert die Quicksoft-Pure Herbs & Wine CL/AF Grillspezialitäten mit französischem Flair.

Perfekt mariniert und gewürzt

Auch die Experten von Beck Gewürze & Additive schicken ihre Kunden perfekt mariniert und gewürzt in den Sommer 2022 – mit einer Auswahl aus den SoftFix Marinaden und Grillgewürzen.

- Die SoftFix Marinade Rosmarin Rustikal kommt mit dem frischen Aromen von Rosmarin und feinen Kräutern. Pfeffer, Paprika, Zwiebel und Knoblauch runden das Geschmackserlebnis von dunklen und hellen Fleischsorten sowie Fisch und Gemüse harmonisch ab. Kleine rosa Beeren verleihen der Marinade ihren deftigen Kick und eine unvergleichlich appetitliche Optik.
- Die SoftFix Marinade Trüffel Aroma bringt den köstlichen Geschmack von Trüffeln so richtig zur Geltung. Mit einer dezent ausbalancierten Mischung aus weißem Pfeffer, Ingwer und Knoblauch kombiniert ist sie geeignet für helle Fleischsorten und Grillgemüse.
- Die SoftFix Marinade Chillie Cheese bietet cremigen Käsegenuss mit Pep. Cheddar zergeht auf der Zunge und entfacht mit Jalapenos, Chilis und Paprika ein sanftes Feuerwerk dezent-



scharfer Geschmackssensationen. Besonders geeignet ist sie für Burger, Schweinefleisch und Grillgemüse.

- Der Würz SteakTraum veredelt das Pfeffersteak mit einer exquisiten Komposition aus grob gemahlenem schwarzem und grünem Pfeffer mit Zwiebel, Knoblauch und einer extravaganten Rosmarin-Note.
- Der Würz Knusperwürzer ist eine Allround-Gewürzmischung aus peppiger Paprika, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Kümmel.

Liebespaare des Würzens

Ein Würz-Evergreen ist das Foodpairing, mit dem Fuchs Gewürze schon seit Jahren Erfolge feiert. Heston Blumenthal, Spitzenkoch aus England, und Francois Benzi, Parfümexperte aus der Schweiz, gingen der Sache vor einigen Jahren auf den Grund. Warum schmeckt weiße Schokolade mit Kaviar? Oder Schokoladenmuffins mit Blauschimmelkäse? Kombinationen, die der Drei-Sterne-Koch nur durch Ausprobieren herausgefunden hatte und die sich zu Rennern in seinem Restaurant „The Fat Duck“ entwickelt hatten. Das Team forschte und fand heraus, dass sich eine bestimmte Zutat mit einer anderen besonders gut verträgt, wenn beide dieselben Hauptaromenkomponenten haben. Drei „ungewöhnliche Liebespaare“ sind aktuell im Fokus und zeigen, dass sich so manches weihnachtliche Gewürz längst saisonal emanzipiert hat:

- Schokolade und Muskat: Warm, würzig, süßlich bitter, aber auch

pfeffrig – ein wirklich beeindruckendes Spektrum an Aromen bietet die Muskatnuss. In den 70er Jahren wurde sie für klassische Hausfrauengerichte verwendet, zum Beispiel Kartoffelpüree, Blumen- oder Rosenkohl. Doch schon ein Hauch gemahlener Muskat zu gewöhnlicher Schokolade macht aus einem bekannten Geschmack einen exquisiten Genuss.

- Milch und Safran: Die Kombination, die unter Ayurveda-Fans als Safran-Milch bekannt ist, sollte dringend Einzug halten in die Küchen. Denn das bitter-herbe Aroma des Safrans macht aus der Honigmilch weit mehr als ein Gute-Nacht-Getränk.
- Thunfisch und Zimt: Was wären Milchreis, Apfelkuchen oder ein exotisches Curry ohne den warmen und etwas bitteren Zimt? Ungewöhnlich, aber wunderbar fein, schmeckt Zimt zu Thunfisch. Eine Delikatesse ist Thunfisch im Zimt-Sesam-Mantel, dazu Mango-Chili-Salat. Auch eine simple Thunfisch-Pasta wird zum eleganten Highlight, wenn neben Chili und Basilikum noch mit einem halben Teelöffel Zimt gewürzt wird.

Mild, fruchtig, scharf

Frutarom Savory Solutions widmet sich aktuell mit drei neuen Produkten unter anderem den Kochpökelwaren. Mit Schiadit Optimum erweitert ein Spritzmittel mit Würzung das Sortiment. Die mild-aromatische, fleischbetonte Mischung empfiehlt sich für Produkte mit

schwankendem pH-Wert im Ausgangsmaterial. Sie kommt ohne Zugabe von Allergenen sowie ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker aus. In Kombination mit Schinkenwürzungen oder Toppings aus der Würzmittelrange stehen dem Anwender geschmacklich alle Richtungen offen. Als Trüf-

felaroma verfeinert Concentra Typ Trüffel Kochpökelwaren, aber auch Rohpökelwaren sowie Roh-, Leber- oder Leberstreichwurst. Fruchtig-frisch und pfeffrig-scharf zugleich ergänzt die Geschmacksrichtung Deco Quick Orangenpfeffer das Sortiment. Auch optisch bringt die Dekorhülle Farbe in die Theke.



FIREFOX® GERÖSTETE GEWÜRZE

Die Alternative für Röst- und Karamellaromen

100 % natürlich

Deklaration als „geröstetes Gewürz“

Alternative zu Röst- und Karamellaromen

ohne Brandnoten

vielseitig verwendbar

niedrige Mikrobiologie



Fotos: Nubassa Gewürzwerk, Fuchs Gewürze



HYGIENE IST DER SCHLÜSSEL

Seitz + Kerler, ein Familienbetrieb aus dem unterfränkischen Lohr am Main, ist langjähriger Partner der Lebensmittelindustrie für Betriebsböden und Bodenbeschichtungen.

Die Böden und Beläge aus dem Frankenland eignen sich gleichermaßen für Neubauten, Sanierungen und Erweiterungsprojekte. Im Einsatz sind sie in Deutschland, Österreich, Schweiz und vielen weiteren Ländern.

In lebensmittelverarbeitenden Betrieben werden in den einzelnen Bereichen ganz spezielle und

teilweise sehr unterschiedliche Anforderungen an den Fußboden gestellt. So sind Rutschsicherheit, mechanische Belastbarkeit, Chemikalienbeständigkeit, aber vor allem die Hygiene Kriterien, die besonders im Bereich der Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Lagerung eine wichtige Rolle spielen. Dagegen stehen in Verkaufs-, Aufenthalts-, Sozial- sowie Ausstellungsräumen

der dekorative Charakter in Verbindung mit Reinigungsfähigkeit und Funktionalität im Vordergrund.

Mit Einführung der neuen EU-Richtlinien seit dem 1. Juni 2006 sind Änderungen im EU-Hygienerecht zu beachten. Die gesetzliche Grundlage zur Gestaltung von Fußböden in der Fleischverarbeitung ist in der Fleischhygiene-Verordnung (FlHV) sowie in der im April 2004 erlassenen und seit Anfang 2006 verbindlichen EG-Verordnung Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene der Europäischen Union festgeschrieben.

Möglichst fugenlose Böden

Bodenbeläge sind in einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen.

Hieraus ergibt sich, dass Fußböden möglichst fugenlos verlegt werden sollen und an Wänden und aufgehenden Bauteilen wannenförmig als so genannte Hohlkehle ausgerundet sein sollen, um eine einfache Reinigung zu gewährleisten und Schmutzecken zu vermeiden. Die tägliche Desinfektion der Produktionsflächen muss entweder durch geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel, oder durch heißes mindestens auf 82°C erwärmtes Wasser stattfinden. Für diese besondere chemische und thermische Belastung sind nicht alle Fußbodenbeläge geeignet.

Palette an Belastungen

Durch die starke Beanspruchung, zum Beispiel durch hohe Transportgewichte, die in kleinen Containern bewegt werden, stoßende Lasten oder durch herunterfallende Gegenstände aus entsprechender Höhe kommt es häufig zu gerissenen Fliesen oder ausgebrochenen Stellen





im Boden. Weitere Beanspruchungen entstehen durch schleifende Lasten, die die Flächen auswaschen und glatt werden lassen.

Durch ein komplettes Fußbodenprogramm mit Betriebsböden und Beschichtungen auf Poly-

urethanbeton, aber auch reinen Kunstharzbeschichtungen auf Acryl- und Epoxydharzbasis können anforderungsgerechte und individuelle Fußbodenlösungen angeboten werden.

Der Monile® Spezialboden von Seitz + Kerler

besitzt eine Aufbaustärke von zehn bis 12 Millimeter. Dieser hat sich bereits in vielen tausend Betrieben und auf 1.000.000 m² Fläche bewährt. Er wurde speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelt und eignet sich besonders für Nassbetriebe wie etwa Metzgereien, Fleischwarenfabriken und Küchen. Neben den physikalischen Voraussetzungen wie Wasserundurchlässigkeit, Staubfreiheit, enorme Rutschsicherheit sowie hohe Druck- und Abriebfestigkeit erfüllt der Boden auch die hohen Hygienenormen der EU-Richtlinien. Monile ist dampfdiffusionsdurchlässig und kann daher auf feuchte Untergründe verlegt werden.

Robuste Böden und Beläge

Der Seilo® PUR-Polyurethanbeton ist eine widerstandsfähige und robuste Fußbodenbeschichtung für Bereiche mit höchsten thermischen und chemischen Beanspruchungen, wie zum Beispiel in Räucher- und Kochkammern, Bratstraßen, Kistenwaschanlagen oder der Marinadenherstellung. Die Seilo CRYL- und Seilo POX- Kunstharzbeschichtungen haben Allrounderqualitäten und eignen sich zum Einsatz in nahezu allen Bereichen, zum Beispiel in Verkaufsräumen und Sanitärbereichen, aber auch in Büros und Treppenhäusern.

www.seilo.de

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.

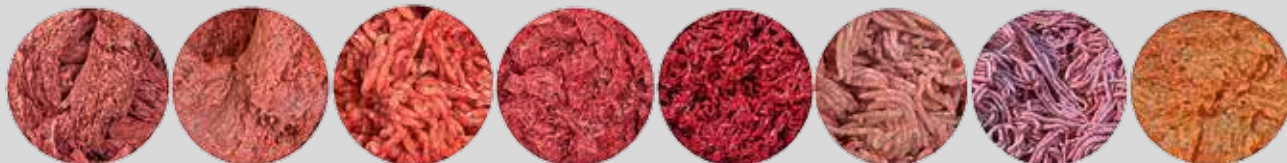
This new technology enables users to produce a very high-quality ground – desinewed poultry meat in terms of texture and color at very high yield.

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, gewolfitem 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

LIMA

29000 Quimper/France | Tel. +33 (0) 298 948 968
lima@lima-france.com | www.lima-france.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
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0

KORIMAT
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 Waderstoh
Lange Straße 63-67
Tel. 02520 89-0
info@berief.de

Därme/ Sausage casings

CDS
FÜR DIE WURST VON WELT.

**IHR NATURDARM-
SPEZIALIST.**

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

Durchlaufwaschanlagen
Continuous washing systems

REICH
Fördertechnik

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

**Edelstahlhubwagen
und Stapler**
Pallet trucks and forklifts

EAT
Edelstahl Anlagen- und
Technologie GmbH

www.eat-edelstahl.de

Entkeimung/ Sterilisation

STERIL SYSTEMS
UV-C-Desinfektion

www.sterilsystems.com

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

BAADER ///

BAADER Refiner
BAADERING means Value - Adding
The gentle method of product refinement.

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

Etiketten/ Labels

Mediaform

Kennzeichnungslösungen
Etiketten · Drucker · Barcodescanner

Tel. 040 727360 99
www.mediaform.de

Fleischhaken/ Meat hooks

HÖCKER
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

GIP
dich
schlau!

www.gastroinfoportal.de
Das Branchenportal

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines

GPS Reisacher

Neu- und Gebrauchtmaschinen
für die Fleischwarenindustrie.



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

Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik

Gewürze/ Spices



Geschmack & Technologie

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden
- Zusatzstoffe

avo.de

AVO-WERKE
Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 0 54 06 / 5 08 - 0 · Fax 41 26
E-Mail: info@avo.de



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



FRONTMATEC HYGIENE

Personalthygiensysteme Ergonomische Arbeitshilfen



itec-hygiene.com

+49 252 185 070

www.hoecker.de



Tel.: 05407 - 890 - 0 · ft@hoecker.de



→ Entkeimung
UV-C Entkeimung von
Luft und Oberflächen

→ oxytec@oxytec-ag.com

Hygienetechnik
Hygiene technology



Wenn Reinigung neu
gedacht wird, ist es
next level cleaning.



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

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

info@autotherm.de



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

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

info@autotherm.de



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

Kunstdärme/ Artificial casings



maßgeschneidert
zur Anwendung passend

HERSTELLUNG - KONFEKTION
VERTRIEB - FACHBERATUNG

H. MUDDER GmbH Kunstdärme
H. Hasemeier-Str. 30 · 49076 Osnabrück
Tel. 05 41 / 13 91 20 · Fax 05 41 / 13 91 62

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

Eilige Anzeigen
unter

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

Fußbodensanierung
floor reconstruction



**Bodensanierungen nach
EG-Richtlinien**
www.keute-boden.de
keute.gmbh@t-online.de
Tel.: 05921/82370



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



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



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



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

Rauchwagen/ Smoke trolleys



Eberhardt GmbH
Rauchstockwaschmaschinen,
Kochpressen, Schinken- und
Spindelpresen, 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

frontmatec.com +49 252 185 070



RENNER
Systems for the red meat industry
Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 073 66/9 2096-0
Telefax 073 66/9 2096-99
www.renner-sht.de

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



FRONTMATEC
Lösungen für

frontmatec.com +49 252 185 070



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

Schmiermittel/ Lubricants



BRUNOX
Lubri-Food
High-Tec Allrounder für die
Fleischerei - Branche **NSF H1**
Schmierung Korrosionsschutz Wartung
BRUNOX GmbH, DE- 85001 Ingolstadt
Tel. 0941 961 39-04, Fax +49 - 0941 961 39-00
Grosshändler gesucht für den flächendeckenden Vertrieb

Schneidwerkzeuge
Cutting tools



**FASZINATION
SCHÄRFE**

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

**Stechschuttschürzen/
-handschuhe**
Cut and stab protections
aprons and gloves



Stechschutz?
EUR FLEX
www.euroflex-safety.de

MADE IN GERMANY



niroflex
premium protection

Einfach
sicher!
Friedrich **M**ünch
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

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

Vakuumtechnik
Vacuum technology



Vakuumtechnik GmbH

- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte

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

www.bis-vakuumtechnik.de

Vakuumfüllmaschinen
Vacuum filling machines



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

Vakuumverpackung
Vacuum packaging

VARIOVAC

know-how
in
packaging

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

Walzensteaker/ Cylindrical steakers

günther

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)
Sebastian Lindner (stv. Leitung)
Gerhild Burchardt
Fritz Fischbacher
Concetta Herion
Rocco Mischok

-200
-215
-205
-230
-240
-220

Herausgeberin:

Annamarie Heinrichsdobler

Gültige Anzeigenpreisliste:

Nr. 23 vom 01.01.2021

Anzeigenabwicklung:

Birte Januschewski
Felix Hesse

-260
-261

Layout:

Michael Kohler
Liane Rosch
Rita Wildenauer

-255
-258
-254

Abonnentenbetreuung:

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

-270
-271
-272

Bezugspreis:

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

Repro und Druck:

Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Straße 9,
81671 München

Bankverbindung:

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

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr.
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion
wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise,
nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und
Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der
Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Geschäftsführer der

B&L MedienGesellschaft mbH &

Co. KG, 40724 Hilden:

Harry Lietzenmayer

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 0176-9502

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

Spende und werde
ein Teil von uns.
seenotretter.de



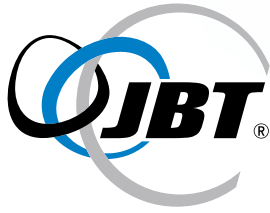
Vakuumverpackung
Vacuum packaging

RÖSCHER

Vakuumverpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumtechnik

**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**

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



Zwei perfekte Teamplayer

Get ready to grow

Anuga FoodTec 26. – 29.4.2022
IFFA 14. – 19.5.2022



Kein zusätzliches Schneid-system notwendig, z.B. für Schweinelachs mit Sehnen

Tipper Tie SVU6800

Clip-Automat

- Vielseitiger und leistungsstarker Doppelclipper mit einfacher Touchscreen-Bedienung
- Verarbeitet alle handelsüblichen Därme und Netze, einschließlich Gewürzdärme
- Ideale Clipmaschine für schwer zu verarbeitende ganze Muskelstücke und große Produkte von 50 – 200 mm
- StartStopp-Geschwindigkeit von bis zu 65 Stück/Minute

Schröder HAMAX 800

Einziehpresse

- Maschinelles Füllen von frischen oder gepökelten Fleischteilen in Kunstdärme
- Effiziente Produktion von längen- und dickenkalibrierter Slicerware
- Große Flexibilität durch verschiedene Magazine und Füllrohrdurchmesser
- Produktionskapazität von bis zu 1,2 t/h

Zusammen unschlagbar – mit der bewährten Einziehpresse HAMAX 800 und dem neu entwickelten Clipper SVU6800 bietet JBT eine leistungsfähige Anlage für das maschinelle Füllen von Fleischteilen in Kunstdärme aus einer Hand. Profitieren Sie von einer **exakten Kaliberfüllung** mit **genau definierter Länge**, bis zu **50% weniger Schnittverlusten** und einem bis zu **30% geringeren Darmverbrauch**.



Weitere Informationen über das Produktangebot erhalten Sie unter

www.tippertie.com

www.schroeder-maschinen.de