

# FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

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

**Special: Über 40 Seiten IFFA 2022**

**Special: More than 40 pages IFFA 2022**

**Fleischalternativen: Positiv, aber...**

**Meat alternatives: Positive, but...**

**Anuga FoodTec: Auftakt mit Özdemir**

**Anuga FoodTec: Opening with Özdemir**

**ERP: Schnell, schneller, Korch**

**ERP: Fast, faster, Korch**

Sign for  
BOUNDLESS  
PRODUCT PASSION  
VEMAG

Besuchen Sie uns.  
Wir freuen uns auf Sie!

VISIT US  
Halle 8 Stand B04  
IFFA

# Klasse Böden – weltweit im Einsatz!



Sauber, sicher, extrem belastbar,  
fugenlos, schnell verlegt, attraktiv!



Silikal-Reaktionsharze sind  
die ideale Basis in allen Nutz-  
bereichen von Metzgereien,  
Schlachtereien und fleischwirt-  
schaftlichen Betrieben.



**Silikal**<sup>®</sup>  
made in Germany  
seit 1951



**IFFFA**

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



**Boden gut, alles gut!**

**Silikal GmbH**

Reaktionsharze und Polymerbeton  
für Industrieböden und Ingenieurbau

Ostring 23

63533 Mainhausen

Tel.: +49 (0) 61 82 / 92 35-0

mail@silikal.de

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



Christian Blümel  
 Chefredakteur /  
 Editor-in-Chief  
 FT Fleischerei Technik /  
 Meat Technology

# Messen der Hoffnung

## Trade fairs of hope

Da hätten wir gerade die Corona-Pandemie eher schlecht als recht hinter uns gebracht, schon hat der russische „Zar“ Wladimir Putin nichts Dümmeres zu tun, als den Ukraine-Krieg vom Zaun zu brechen. Entgegen seinen Erwartungen haben sich Europa und der Westen ziemlich geschlossen gegen diese Aggression gewendet und schärfste Sanktionen und Embargos verhängt.

Neben Kriegselend und Massenflucht sowie einer rasanten Verteuerung von Gas, Öl und Lebensmitteln hat der Ukraine-Krieg eine ganze Reihe von heimischen Unternehmen in die Bredouille gebracht. Denn es ist ja kein Geheimnis, dass nicht wenige deutsche Maschinenbauer der Fleisch- und Lebensmittelindustrie bis dato gute Geschäfte in Russland gemacht haben. Da sitzt also nun so mancher heimische Geschäftsführer oder Vertriebsleiter auf wertlosen Aufträgen oder Maschinen, die nicht geliefert werden können. Immerhin: Die Politik hat reagiert und ein Hilfsprogramm aufgelegt. Ob das reicht, steht in den Sternen.

So ist es auch nicht verwunderlich, dass die führenden deutschen Wirtschaftsinstitute noch vor Ostern ihre Wachstumserwartungen für das Bruttoinlandsprodukt deutlich heruntergeschraubt haben. Dr. Ralph Wiechers, Chefvolkswirt des Verbands Deutscher Maschinen- und Anlagenbau (VDMA), sieht weitere dunkle Wolken am Horizont: „Die Materialengpässe und Rohstoffknappheiten stellen sich dazu als äußerst hartnäckig heraus.“

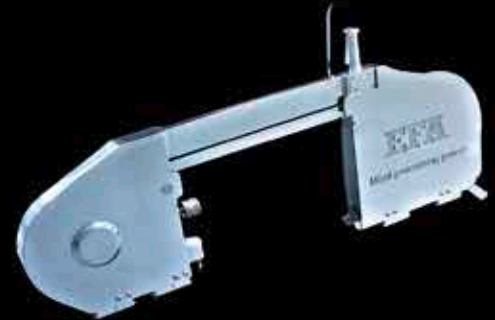
Trotzdem gehen die Wirtschaftsforscher noch immer von einem Wachstum in Deutschland von knapp drei Prozent aus. Das wäre zu anderen Zeiten ein sattes Plus gewesen, aber nach der Corona-Delle kann sich darüber niemand so recht freuen. Da kommen die beiden Messe-Highlights IFFA und Anuga FoodTec gerade recht, um Kontakte endlich wieder persönlich zu pflegen und möglicherweise neue Märkte ins Visier zu nehmen. Wir sehen uns in Frankfurt am Main und in Köln! Und werden uns sicher viel zu erzählen haben...

Just as we have put the Corona pandemic behind us rather badly than well, Russian "Czar" Vladimir Putin has nothing more stupid to do than to start a war in Ukraine. Contrary to his expectations, Europe and the West have pretty much united against this aggression and imposed the toughest sanctions and embargoes.

In addition to war misery and mass exodus, as well as a rapid increase in the prices of gas, oil and food, the Ukraine war has put a whole series of domestic companies in trouble. After all, it is no secret that quite a few German mechanical engineering companies in the meat and food industry have done good business in Russia up to now. So now many a domestic managing director or sales manager is sitting on worthless orders or machines that cannot be delivered. Nevertheless, politicians have reacted and launched an aid program. Whether this will be enough, however, remains to be seen.

It is therefore not surprising that the leading German economic institutes have significantly downgraded their growth expectations for gross domestic product before Easter. Dr. Ralph Wiechers, Chief Economist of the German Engineering Federation (VDMA), sees further dark clouds on the horizon: "The material bottlenecks and raw material shortages are proving to be extremely persistent in addition." The Paper and Film Packaging Industry Association (IPV) also sees "economic cycles having been disrupted for a good two years now" and fears that "energy will become the great unknown."

After all, economic researchers are still predicting growth in Germany of just under three percent. At other times, that would have been a healthy plus, but after the Corona dip, no one can really be happy about that. So the two trade fair highlights, IFFA and Anuga FoodTec, come just in time to finally cultivate contacts in person again and possibly set sights on new markets. See you in Frankfurt/Main and Cologne! And we will certainly have a lot to talk about...



# Inhalt April 2022

## Content April 2022

### Editorial

Die Zukunft war früher auch besser /  
The future was also better in the past **3**

### Aktuelles / News

Kurz notiert / News **6/7**

Salmonellen: Immer noch gefährlich /  
Salmonella: Still dangerous **8**  
Vion nachhaltig / Vion sustainable **10**

### IFFA-Special / IFFA special

Innovationen, Trends, Begegnungen /  
Innovations, trends, encounters **12**

Wer gewinnt die FT/FH Awards? /  
Who will win the FT/FH Awards? **15**

Smarte Zukunft für Fleisch und Proteine /  
Smart future for meat and proteins **26**

Alternative Lebensmittel: Grundsätzlich positiv, ABER... /  
Alternative foods: Basically positive, BUT... **42**

Top-Thema Nachhaltigkeit /  
Top topic sustainability **48**

Aussteller und ihre Produkte/Lösungen /  
Exhibitors and their products/solutions **16-55**

### Sauberkeit / Hygiene

Metsä Tissue: Bitte nicht anfassen! /  
Please don't touch! **56**

### Digitalisierung / Digitization

ERP-System von Winweb: Schnell, schneller, Korch /  
ERP system from Winweb: Fast, faster, Korch **58**

### Service

Produktspiegel / International product spectrum **68**  
Impressum / Imprint **71**

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

**Hinweis:** Diesem Heft liegen Beilagen von Alco-food-machines, Albert Handtmann  
Maschinenfabrik, Iso-Pan, Rex Technologie, Thermobil und der B&L MedienGesell-  
schaft bei. **Wir bitten um freundliche Beachtung.**



**12** Über 40 Sonderseiten zur IFFA 2022 in Frankfurt am  
Main, die ohne Corona-Einschränkungen stattfinden  
wird. / Over 40 special pages on IFFA 2022 in  
Frankfurt am Main, which will be held without  
Corona restrictions.



**Zum Titel:**  
The title is submitted by:

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



**56** Metsä Tissue will durch eine kontaktlose Entnahme  
von Papierhandtüchern Kreuzkontaminationen in der  
Lebensmittelproduktion verhindern. / Metsä Tissue  
aims to prevent cross-contamination in food produc-  
tion through a non-contact removal of paper towels.



**64** Bundesernährungsminister Cem Özdemir eröffnet die Anuga FoodTec 2022 in Köln mit rund 1.000 Ausstellern. / Germany's Federal Minister of Food, Cem Özdemir, to open Anuga FoodTec 2022 with around 1,000 suppliers.

**42**

Was wirklich in alternativen Lebensmitteln steckt: Grundsätzlich positiv, ABER... / What's really in alternative foods: Basically positive, BUT...



**58**

In nur einem Jahr wurde das ERP-System winweb-food bei Fleisch- und Wurstwaren Korch in Radeberg eingeführt. / In only one year the ERP system winweb-food was implemented at Fleisch- und Wurstwaren Korch in Radeberg.

**8**

Die Antibiotika-Resistenz von Salmonellen und Campylobacter ist nach wie vor hoch. / Salmonella and Campylobacter continue to show high levels of antibiotic resistance.



IFFA 2022, 14. - 19. Mai, Frankfurt am Main

## Intelligent vernetzt für Innovation, Fortschritt, Wachstum



Mit den Marken MAJA und TREIF bieten wir Ihnen ein noch umfassenderes Portfolio an innovativen Lösungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Fleischverarbeitung.

Vernetzen Sie sich mit uns auf der IFFA in Halle 12.

[marel.com/IFFA](http://marel.com/IFFA)

TRANSFORMING FOOD PROCESSING



## Die Verpackungen von morgen

Auf der Lebensmittelmesse Foodexpo in Herning (DK) hat Danish Crown eine neue Verpackungsstrategie vorgestellt. Damit verpflichtet sich der Fleischkonzern, bis 2030 sämtliches Verpackungsmaterial wiederverwertbar zu machen und seinen Verbrauch an Verpackungen um 30 Prozent zu senken. Gemeinsam mit Partnern und Startups will Danish Crown für dieses Ziel die Verpackungen von morgen entwickeln, dies insbesondere mit dem Schwerpunkt auf biologische Abbaubarkeit. Bislang verbrauchte die dänische Gruppe jährlich rund 86.000 Tonnen Verpackungsmaterial. Bereits bis 2025 müssen 90 Prozent der bei Danish Crown verwendeten Verpackungen wiederverwertbar sein.  
[www.danishcrown.com/de](http://www.danishcrown.com/de)



## The packaging of tomorrow

At the Foodexpo food fair in Herning (DK), Danish Crown unveiled a new packaging strategy. With it, the meat company commits to making all packaging material recyclable by 2030 and reducing its consumption of packaging by 30 percent. Together with partners and startups, Danish Crown aims to develop tomorrow's packaging to achieve this goal, with a particular focus on biodegradability. To date, the Danish group has consumed around 86,000 tons of packaging material annually.  
[www.danishcrown.com/en](http://www.danishcrown.com/en)

## MARKENSCHAUFENSTER



## Zwei Neue für Köln

Die Koelnmesse sieht großes Potenzial und internationale Wachstumschancen im Bereich Ernährung und Ernährungstechnologie. Um diesem Wachstum gerecht zu werden, wird der Geschäftsbereich zum 1. Juni 2022 aufgeteilt und von zwei Kräften geleitet:

- Claire Steinbrück, bisher Director der Kölner Einrichtungsmesse imm cologne, wird Geschäftsbereichsleiterin Ernährungstechnologie.
- Bastian Mingers wechselt von der Messe Düsseldorf nach Köln und übernimmt den Geschäftsbereich Ernährung.

„Wir freuen uns, dass wir mit Claire Steinbrück und Bastian Mingers zwei erfahrene Messemanager gewinnen konnten“, sagt Gerald Böse, Vorsitzender der Geschäftsführung der Koelnmesse GmbH. „Sie werden die zukünftigen Geschäftsbereiche Ernährung und Ernährungstechnologie gemeinsam mit ihren Teams weiterentwickeln und ausbauen. Steinbrück und Mingers folgen auf Anne Schumacher, die das Unternehmen Ende Februar 2022 verlassen hat. [www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)



## Two new for Cologne

Koelnmesse sees great potential and international growth opportunities in the field of nutrition and nutrition technology. In order to meet this growth, the business division will be split up and managed by two forces as of June 1, 2022:

- Claire Steinbrück, previously Director of the Cologne furnishing show imm cologne, will become Business Unit Director Nutrition Technology.
- Bastian Mingers is moving from Messe Düsseldorf to Cologne to take over the Nutrition Business Unit.

“We are delighted to have been able to recruit two experienced trade fair managers in Claire Steinbrück and Bastian Mingers“, says Gerald Böse, Chief Executive Officer of Koelnmesse GmbH. Together with their teams, they will further develop and expand the future business areas of nutrition and nutrition technology. [www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

## Gregor Scheffer ist Senator

Der Steinfelder Unternehmer Gregor Scheffer (Bild Mi.) wurde zum Senator der Wirtschaft berufen. Er ist Geschäftsführender Gesellschafter der GDS Holding, der Meat Cracks Technologie und der M Food Group sowie Gesellschafter von MicroTec. Ob Mikroorganismen, Gewürzmischungen oder funktionelle Additive: Von der Forschung und Entwicklung über die Herstellung bis hin zum Wissenstransfer bildet der gebürtige Rheinenser mit seiner M Food Group alle Schritte in der Wertschöpfungskette ab. „Das kam unerwartet für mich und ich fühle mich sehr geehrt“, freute er sich über die Berufung. Der Senat der Wirtschaft verfolgt gemeinwohlorientierte und nachhaltige Ziele im Sinne einer ökosozialen Marktwirtschaft. [www.m-foodgroup.de](http://www.m-foodgroup.de)



## Raps wirbelt weiter

Der Gewürzexperte Raps aus Kulmbach hat seine Produktionskapazität um eine weitere Wirtelschichtanlage erweitert. Damit kann das Unternehmen die stetig wachsende nationale und internationale Nachfrage im Bereich der Mikroverkapselung besser bedienen. Die Einsatzmöglichkeiten von mikroverkapselten Inhaltsstoffen sind nahezu grenzenlos. Sie reichen von einer reinen Schutzfunktion bis hin zu einer gesteuerten Freisetzung beispielsweise von Aromen. Sie verbessern die Aufnahme bioaktiver Stoffe und ermöglichen eine Salzreduktion ohne Genussabstriche. Mit der Anlage lassen sich Haltbarkeit und Handling der Rohstoffe optimieren.  
[www.raps.com](http://www.raps.com)



## Raps continues whirling

Kulmbach-based spice expert Raps has expanded its production capacity by adding another fluid bed plant.

This will enable the company to better meet the steadily growing national and international demand in the field of microencapsulation. The potential applications of microencapsulated ingredients are virtually limitless. They range from a purely protective function to the controlled release of flavors, for example. They improve the absorption of bioactive substances and enable salt reduction without compromising enjoyment. The factory can be used to optimize the shelf life and handling of raw materials. [www.raps.com](http://www.raps.com)



### Heavy Metal für die Fleischwölfe

Als Gold-Sponsor unterstützt Handtmann das Butcher-Wolfpack-Team im Vorfeld der World Butchers' Challenge, der Weltmeisterschaft der Metzger, die Anfang September in Sacramento/USA stattfindet. Sie nennen sich Rudel oder Fleischwölfe – ein ambitioniertes Team leidenschaftlicher Handwerksmetzger, das an internationalen Wettbewerben teilnimmt. Die 14 männlichen und weiblichen Teammitglieder treten an, um das Fleischerhandwerk zu präsentieren und „der Welt zu zeigen, wo die besten Metzger wohnen“. Das tun sie mit Leidenschaft, Biss und Können. Handtmann als langjähriger Partner des Fleischerhandwerks freut sich das dynamische Team zu unterstützen. Dazu zählt auch die Bereitstellung einer Vakuumfüllmaschine. Seit Wochen bereiten sich die Fleischer-Profis in der Fleischerschule Augsburg an Trainingswochenenden intensiv auf den Wettkampf des Jahres vor. „Das ganze Team von Handtmann drückt dem Butcher Wolfpack die Daumen“, so Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland bei Handtmann, der vom Erfolg des Teams überzeugt ist. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de), [www.butcherwolfpack.de](http://www.butcherwolfpack.de)

Fotos: Albert Handtmann Maschinenfabrik, Vemag



### Neubau einer Fertigungshalle

Aufgrund kontinuierlichen Wachstums wächst die Vemag Maschinenbau GmbH in Verden/ Aller auch am Standort in der Weserstraße weiter und baut eine neue Fertigungshalle. Der Startschuss des Projektes war im Januar 2021. Heute steht ein großer Teil der Halle mit zwei Geschossen und einer Gesamtfläche von fast 4.000 m<sup>2</sup>. Die Fertigstellung inklusive Produktion, Technik sowie der Sozialräume ist für Ende Oktober 2022 geplant. „Das Ergebnis des stetigen Wachstums war eine nahezu Verdoppelung der Anzahl der Mitarbeiter\*innen am Standort in den vergangenen Jahre. Mit dem Hallenneubau wollen wir unseren Produktionsstandort stärken und weitere Ausbildungs- und Arbeitsplätze generieren“, erläutert Andreas Bruns, Vorsitzender der Geschäftsführung. Das Unternehmen wird auch 2022 mindestens 60 weitere Arbeitsplätze schaffen, so der Plan. [www.vemag.de](http://www.vemag.de)

**FREY**  
Maschinenbau

**EGAL WAS WIR VERARBEITEN**

**ALLES WIRD GUT!**

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

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

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



# Immer noch *gefährlich*

Die Antibiotika-Resistenz von *Salmonella*- und *Campylobacter*-Bakterien ist nach wie vor hoch.



Einem aktuellen Bericht des Europäischen Zentrums für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zufolge ist die Antibiotika-Resistenz von *Salmonella*- und *Campylobacter*-Bakterien nach wie vor hoch. *Campylobacteriose* war 2020 die am häufigsten gemeldete Zoonose in der EU und die häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Krankheiten.

*Campylobacter*-Bakterien von Menschen und Geflügel zeigen nach wie vor eine sehr hohe Resistenz gegen Ciprofloxacin, ein Fluorchinolon-Antibiotikum, das üblicherweise zur Behandlung einiger bakterieller Infektionen beim Menschen verwendet wird.

Bei Menschen und Masthähnchen wurden zunehmende Resistenzen gegen die Fluorchinolon-Klasse von Antibiotika bei *Campylobacter jejuni* beobachtet. Bei *Salmonella enteritidis*, der häufigsten Art von *Salmonella* beim Menschen, wurden zunehmende Resistenzen gegen die Antibiotikaklasse Chinolon/Fluorchinolon beobachtet. Bei Tieren war die Resistenz gegen diese Antibiotika bei *Campylobacter jejuni* und *Salmonella* im Allgemeinen mäßig bis hoch. Trotz der zunehmenden Resistenzen gegen bestimmte Antibiotika ist die gleichzeitige

## Still *dangerous*

*Salmonella* and *Campylobacter* continue to show high levels of antibiotic resistance.

Antibiotic resistance in *Salmonella* and *Campylobacter* bacteria is still high, says a new report by the European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) and the European Food Safety Authority (EFSA). *Campylobacteriosis* was the most reported zoonosis in the EU in 2020 and the most frequently reported cause of foodborne illness. *Campylobacter* bacteria from humans and poultry continues to show very high resistance to ciprofloxacin, a fluoroquinolone antibiotic, that is commonly used to treat some types of bacterial human infection.

Increasing trends of resistance against the fluoroquinolone class of antibiotics has been observed in humans and broilers for *Campylobacter jejuni*. In *Salmonella enteritidis*, the most common type of *Salmonella* in humans, increasing trends of resistance to the quinolone/fluoroquinolone class of antibiotics were observed. In animals, resistance to these antibiotics in *Campylobacter jejuni* and *Salmonella enteritidis* were generally moderate to high. However, despite the increasing trends of resistance against certain antibiotics, simultaneous resistance to two critically important antibiotics – remains low for *E. coli*, *Salmonella* and *Campylobacter* in bacteria from both humans and food-producing animals.

## Decline in many EU countries

A decline in resistance to tetracyclines and ampicillin in *Salmonella* from humans was observed in nine and ten countries, respectively, over the period 2016 to 2020, and this was particularly evident in *Salmonella Typhimurium*. Despite the decline, resistance to these antibiotics still remains high in bacteria from both humans and animals.

Furthermore, in more than half of the European Union countries, a statistically significant decreasing trend in the prevalence of extended-spectrum beta lactamase (ESBL)-producing *E. coli* was observed



Resistenz gegen zwei kritische Antibiotika nach wie vor gering – sowohl bei *E. coli*, *Salmonella* und *Campylobacter* bei Bakterien von Menschen als auch Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen.

### Rückgang in vielen EU-Ländern

Ein Rückgang der Resistenz gegenüber Tetracyclinen und Ampicillin wurde im Zeitraum 2016 bis 2020 bei *Salmonella* beim Menschen in neun bzw. zehn Ländern beobachtet, insbesondere bei *Salmonella typhimurium*. Trotz des Rückgangs ist die Resistenz gegen diese Antibiotika bei Bakterien von Mensch und Tier nach wie vor hoch.

Darüber hinaus wurde in mehr als der Hälfte der Mitgliedstaaten der Europäischen Union ein statistisch signifikanter Abwärtstrend bei der Prävalenz von ESBL (Betalaktamase mit erweitertem Wirkspektrum) bildendem *E. coli* bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, beobachtet. Dieses Ergebnis ist wichtig, da bestimmte Stämme von ESBL bildendem *E. coli* schwere Infektionen beim Menschen verursachen.

### Antibiotika als letztes Mittel

Carbapenem-Resistenz ist bei *E. coli* und *Salmonella* bei Tieren in der Lebensmittelgewinnung nach wie vor äußerst selten. Carbapeneme sind eine als letztes Mittel dienende Klasse von Antibiotika. Alle Befunde, die eine Resistenz gegen diese bei zoonotischen Bakterien zeigen, geben Anlass zur Besorgnis. Obwohl die Erkenntnisse und Trends mit den in den Vorjahren gemeldeten Daten übereinstimmen, hatte die Covid-19-Pandemie Auswirkungen auf die Menge der gemeldeten Daten, insbesondere in Bezug auf die öffentliche Gesundheit.

Ein interaktives Datenvisualisierungstool zeigt Resistenzen bei Menschen, Tieren und Lebensmitteln, aufgeschlüsselt nach Ländern in den Jahren 2019 und 2020. Darüber hinaus werden die Daten zur Antibiotikaresistenz in Lebensmitteln und im Wasser im Überwachungsatlas des ECDC für Infektionskrankheiten veröffentlicht (unter den Krankheiten Campylobacteriose, Salmonellose bzw. Shigellose).

[www.efsa.europa.eu/de](http://www.efsa.europa.eu/de)

in food-producing animals. This is an important finding as particular strains of ESBL-producing *E. coli* are responsible for serious infections in humans.

### Last resort antibiotics

Carbapenem resistance remains extremely rare in *E. coli* and *Salmonella* from food-producing animals. Carbapenems are a class of last resort antibiotics. Any findings showing resistance to these in zoonotic bacteria are concerning. Although findings and trends are consistent with data reported in previous years, the Covid-19 pandemic had an impact on the amount of data reported, particularly with regards to public health.

An interactive data visualisation tool shows resistance levels in humans, animals and food, country-by-country in 2019 and 2020. Additionally, the human food and waterborne antibiotic resistance data is published in ECDC's Surveillance Atlas of Infectious Diseases (under the diseases campylobacteriosis, salmonellosis and shigellosis, respectively).

[www.efsa.europa.eu/e](http://www.efsa.europa.eu/e)

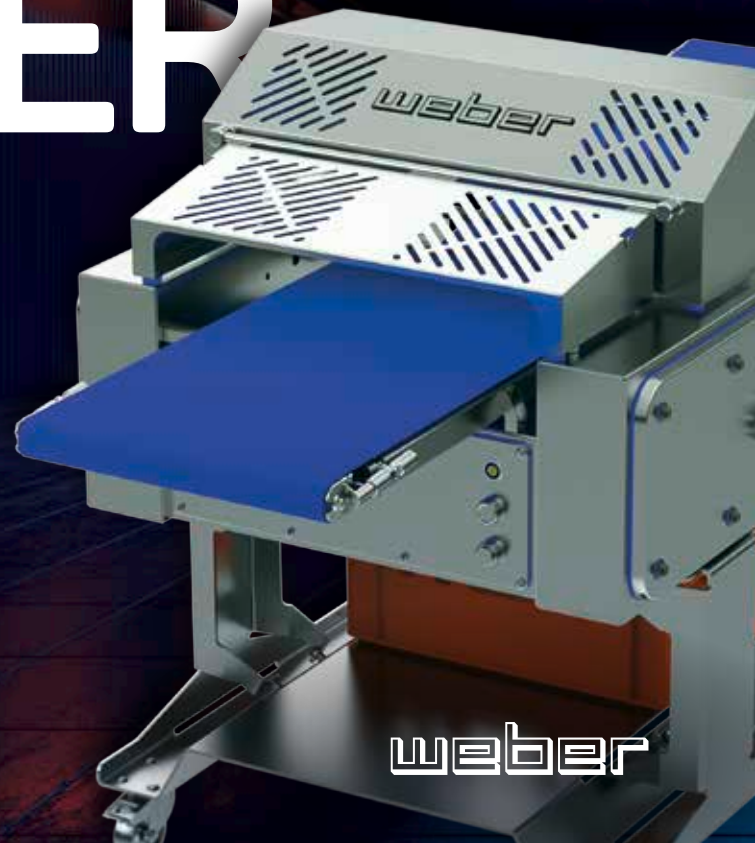
# SKINNER

POWERFUL. FLEXIBLE. SAFE.

IFFA 2022 | Halle 12.0 – Stand B11

Entschwarten, Entvliessen und Entfetten:  
Entdecken Sie alle Innovationen und unser  
breites Produktportfolio für Handwerk,  
Mittelstand und Industrie auf der IFFA.

Get your free ticket code here  
[iffa.weberweb.com](http://iffa.weberweb.com)



weber

# Nachhaltig und bedarfsorientiert

**Die Lieferketten der Zukunft bringen Mehrwert für die Landwirte und beschenken den Verbrauchern mehr Auswahl. Das ist die Kernbotschaft von Vion im neuen Bericht zur Corporate Social Responsibility (CSR).**

**Sustainable and demand-driven**  
**The supply chains of the future add value for farmers and give consumers more choice. This is Vion's core message in its new Corporate Social Responsibility (CSR) report.**

Für Vion steht der Aufbau nachhaltiger Lebensmittelketten im Mittelpunkt. Die Kettenpartner, wie etwa Futtermittelhersteller, Landwirte, Spediteure, Schlachtbetriebe und Kunden, tauschen ihre Informationen untereinander aus. Dabei geht es beispielsweise um die Herkunft der Tiere, den Tierschutz, die Gesundheit, das Futter, die Lebensmittelsicherheit und die Nachhaltigkeit. Moderne Blockchain-Technologie sorgt dafür, dass diese digitalen Informationen transparent allen Partnern zur Verfügung stehen. Dies schafft eine gute Vertrauensbasis zwischen den Kettenpartnern und dem Verbraucher.

Vion will den CO<sub>2</sub>-Ausstoß des Unternehmens und seiner Produkte auf das Pariser Abkommen und den europäischen Green Deal abstimmen und bis spätestens 2045 gänzlich emissionsfrei arbeiten. Der Konzern plant, den absoluten Energieverbrauch in den nächsten Jahren massiv zu reduzieren und stärker auf den Einsatz erneuerbarer Energien zu setzen. Hier seien bereits Investitionen in Millionenhöhe in Photovoltaik-Anlagen oder die Modernisierung der Wasseraufbereitung an verschiedenen Standorten geflossen. Für die Reduzierung der CO<sub>2</sub>-Emissionen in der Kette, z. B. beim Futter und der Abnahme der Tiere von den Lieferanten, werde der Konzern intensiv mit

den Partnern wie Futtermittelherstellern und Landwirten zusammenarbeiten.

## Strategische Themen

Sechs strategische Themen stehen dabei im Mittelpunkt: Lebensmittelsicherheit, Tierschutz, nachhaltige Landwirtschaft und Viehzucht, Rückverfolgbarkeit und Produktintegrität, die Arbeitsbedingungen sowie eine faire Preispolitik. Basis für all diese Themen sind Transparenz, Zusammenarbeit mit den Partnern und wissenschaftliche Erkenntnisse.  
[www.vionfoodgroup.com](http://www.vionfoodgroup.com)

Für Vion, der Fokus ist auf den Aufbau nachhaltiger Lebensmittelketten. Die Kettenpartner, wie etwa Futtermittelhersteller, Landwirte, Spediteure, Schlachtbetriebe und Kunden, tauschen ihre Informationen untereinander aus. Dabei geht es beispielsweise um die Herkunft der Tiere, den Tierschutz, die Gesundheit, das Futter, die Lebensmittelsicherheit und die Nachhaltigkeit. Moderne Blockchain-Technologie sorgt dafür, dass diese digitalen Informationen transparent allen Partnern zur Verfügung stehen. Dies schafft eine gute Vertrauensbasis zwischen den Kettenpartnern und dem Verbraucher.

and the consumer. Vion aims to align the CO<sub>2</sub> emissions of the company and its products with the Paris Agreement and the European Green Deal, and to operate entirely emission-free by 2045 at the latest. To achieve this, the company has joined the Science Based Targets initiative (SBTi). The company plans to massively reduce absolute energy consumption over the next few years and rely more heavily on the use of renewable energies. Millions of euros have already been invested in photovoltaic systems and the modernization of water treatment at various sites.

To reduce CO<sub>2</sub> emissions in the chain, e.g. in feed and the purchase of animals from suppliers, the Group will work intensively with partners such as feed manufacturers and farmers, according to a media release.

## Strategic issues

Vion says it is currently working on six strategic themes: Food safety, animal welfare, sustainable agriculture and livestock, traceability and product integrity, labor and employment conditions, and a fair pricing policy. Transparency, collaboration with partners and modern scientific knowledge served as starting points for all these issues.

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



# ESPERA NOVA

Hygienisch. Modular. Intuitiv.  
Vollautomatische Wäge-  
und Etikettiersysteme.



*Espera*

**IFFA 2022**

Halle 11.1 | Stand C31

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

# *Innovationen, Trends, Begegnungen*

Die Branche steht in den Startlöchern, um sich auf der IFFA von 14. bis 19. Mai 2022 in Frankfurt am Main zu treffen. Rund 900 Aussteller aus über 40 Ländern zeigen Produkte und Lösungen für die Verarbeitung, Verpackung sowie den Verkauf von Fleisch und alternativen Proteinen.



Die wichtigste Nachricht vorneweg: Auf der IFFA wird es keinerlei Einschränkungen im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie geben. Sämtliche 3G-Maßnahmen, auf die sich die Messe Frankfurt noch vor einigen Wochen eingestellt hatte, etwa Masken- und Testpflicht oder Impfnachweis, spielen keine Rolle mehr. Anstatt regulatorischer Pflichten rückt nun das eigenverantwortliche Handeln der Aussteller und Besucher in den Fokus.

Die Messe Frankfurt hat, um alle Gäste, Teilnehmer, Veranstalter, Servicepartner und auch das eigene Personal zu schützen, den Betrieb entsprechend der aktuellen Situation angepasst. So werden die Lüftungsanlagen in den Messehallen mit einem möglichst hohen Frischluftanteil betrieben, der dennoch energetischen Vorgaben gerecht werden soll. Angepasste Reinigungsintervalle und Desinfektionsmittelspender sollen zusätzliche Sicherheit

*Innovations, trends, encounters*



The industry is raring to meet at IFFA, May 14-19, 2022, in Frankfurt, Germany. About 900 exhibitors from more than 40 countries will showcase products and solutions for processing, packaging as well as selling meat and alternative proteins.

The most important news up front: there will be no Corona pandemic-related restrictions at IFFA. All 3G measures that Messe Frankfurt had been preparing for just a few weeks ago, such as mandatory masks and tests or proof of vaccination, no longer play a role. Instead of regulatory obligations, the

schaffen. Die Veranstalter empfehlen den Messteilnehmern, Gedrängesituationen nach Möglichkeit zu meiden oder situativ eine medizinische Maske zu tragen. Auch eine vorsorgliche und regelmäßige Selbsttestung auf das Sars-CoV-2-Virus erachten sie ebenso als sinnvoll wie eine Impfung gegen das Coronavirus.

### Positive Stimmung

Nun zum eigentlichen Messegeschehen. Auf einer Fläche von 116.000 Quadratmetern brutto, verteilt auf die Messehallen 8, 9, 11 und 12, findet sich alles, was Rang und Namen hat. Die traditionell hohe Internationalität der IFFA ist auch in diesem Jahr garantiert: Über 60 Prozent der angemeldeten Unternehmen kommen aus dem Ausland. Stark vertreten sind neben deutschen Firmen Aussteller aus Italien, Spanien, den Niederlanden, Österreich, der Schweiz und Polen. Die deutsche Produktion von Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen hat im Jahr 2021 nach vorläufigen Daten zugelegt und erreicht damit fast den Branchenumsatz des Vorkrisenniveaus von 2019. Diese positive Stimmung werde sich auch auf der IFFA niederschlagen. Richard Clemens,

### Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung/President and Chief Executive Officer, Messe Frankfurt

*Wir sind bereit, die Akteure der deutschen und internationalen Fleisch- und Proteinwirtschaft zur IFFA zu begrüßen. Rund 900 Unternehmen, inklusive der Marktführer, werden da sein und auf ihren repräsentativen Messeständen Innovationen zeigen. Diese Breite und Tiefe des Angebots ist weltweit einmalig und wird der Branche auch in diesem Jahr wieder einen Innovationsschub geben. Mit dem neuen Thema der alternativen Proteine setzt die IFFA als weltweite Leitmesse ganz klar den Trend und spiegelt das aktuelle Konsumentenverhalten wider.*



*We are ready to welcome important players from the German and international meat and protein industry to IFFA 2022. Around 900 companies, including the market leaders, will be there and show the latest innovations on their impressive exhibition stands. The breadth and depth of the products and services to be seen is unrivalled and, this year, will once again generate a multitude of innovative impulses. With the new theme of alternative sources of protein, IFFA, the world's leading trade fair for the industry, not only sets the trend but also reflects current consumer behaviour.*

Geschäftsführer, VDMA Fachverband Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen, betont: „Für den Maschinenbau sind die internationalen Leitmessen am Standort Deutschland ein Heimspiel und sehr wichtig. Messen als Plattform für Innovationen, Austausch und Fortschritt sind durch nichts zu ersetzen. Das haben wir in

focus is now on exhibitors and visitors acting on their own responsibility. In order to protect all guests, participants, organizers, service partners and also its own staff, Messe Frankfurt has adapted its operations in line with the current situation. For example, the ventilation systems in the exhibition halls are operated

Fotos: Messe Frankfurt

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

# MAGURIT

Ihr Spezialist und Marktführer für Gefrierblockzerkleinerung im Lebensmittel- und Tiernahrungsbereich. Unser umfassendes Maschinenprogramm und die optimalen Schneidtechnologien ermöglichen es uns, Ihnen individuelle Lösungen anzubieten, die auf Ihre Produktionsanforderungen zugeschnitten sind. Alle Modelle können je nach Bedarf mit unterschiedlichen Schneidsätzen ausgestattet werden. Darüber hinaus bieten wir ergonomisch durchdachte Hebe- und Fördersysteme an.



 GALAN



 DICECUT



 FROMAT



 STARCUTTER



 UNICUT

Besuchen Sie uns auf der **IFFA 2022** in Frankfurt  
14. - 19. Mai 2022  
Halle 8.0 - Stand B40

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



IFFA Neuheit – RECUT 326 3D

**Besuchen  
Sie unseren**

**IFFA**

**Showroom  
mit  
ausgewählten  
Ausstellern  
und ihren  
Messe-Highlights  
auf**

**fleisch  
net.de**

**www.fleischnet.de**

den vergangenen zwei Jahren deutlich gemerkt. Die Unternehmen freuen sich darauf, zur IFFA 2022 ihre Lösungen rund um Automatisierung, Digitalisierung und Nachhaltigkeit der gesamten Fachwelt zu präsentieren und natürlich auch auf persönliche Begegnungen, Gespräche und Diskussionen mit Experten aus aller Welt.“

Zum ersten Mal in der über 70-jährigen Tradition erweitert die IFFA ihre Produktnomenklatur und präsentiert Technologien und Lösungen für pflanzlichen Fleischersatz und alternative Proteine. Mindestens 200 Aussteller bieten Produkte für die Herstellung von Fleischalternativen an. Sie sind über die gesamte Ausstellungsfläche verteilt und können über den IFFA Contactor, die Aussteller- und Produktsuche zur Messe, gefunden werden. Darüber hinaus gibt es im Rahmenprogramm weiterführende Informationen rund um das zukunftsweisende Thema. Neue Partner der IFFA, wie der Bundesverband für alternative Proteinquellen Balpro, das Good Food Institute Europe sowie die Ernährungsorganisation ProVeg, bringen ihr Know-How und ihre Netzwerke ein.

#### **Inspiration und Information**

Innovationen sehen, an Vorträgen und Diskussionen teilnehmen, Inspiration für neue Produkte und Lösungen bekommen – all das bietet das Eventprogramm der IFFA. An allen Messetagen macht das IFFA Forum die Bühne frei für Expertentalks und Produktvorstellungen. Täglich wird ein Top-Thema im Mittelpunkt stehen. Es geht um Automatisierung, Digitalisierung, Food Safety, Nachhaltigkeit, Food Trends und Individualisierung im Handwerk. Neu und ebenfalls täglich live wird in der IFFA Factory, die eine echte Produktionslinie nachbildet, vegane und fleischliche Bratwurst hergestellt. Experten erklären die Verarbeitungsmethoden und geben Auskunft über Rezepte, Zutaten und Verfahren.

Neues entdecken Besucher auch bei den geführten Rundgängen zu ausgesetzten Ausstellern. Jede der Discovery Tours konzentriert sich auf ein Fachthema: Verpackungstrends, Prozessinnovationen, Fleischalternativen (präsentiert vom Good Food Institute Europe), Zutaten oder auch Trends im Fleischerhandwerk, präsentiert vom Deutschen Fleischer-Verband (DFV), stehen zur Auswahl.

Alle Angebote des IFFA-Event-Programms gibt es online unter [www.iffa.com/events](http://www.iffa.com/events).

with the highest possible proportion of fresh air, which nevertheless has to meet energy requirements. Adjusted cleaning intervals and disinfectant dispensers are intended to provide additional safety.

The organizers recommend that trade show participants avoid crowded situations wherever possible or wear a medical mask in certain situations. They also consider precautionary and regular self-testing for the Sars-CoV-2 virus to be sensible, as is vaccination against the coronavirus.

#### **Positive mood**

Now to the actual trade show action. On a gross area of 116,000 square meters, distributed over exhibition halls 8, 9, 11 and 12, visitors will find everyone with rank and name. The traditionally high internationality of IFFA is also guaranteed this year: Over 60 percent of the registered companies come from abroad. In addition to German companies, exhibitors from Italy, Spain, the Netherlands, Austria, Switzerland and Poland will be strongly represented.

According to preliminary data, German production of food processing and packaging machinery has increased in 2021, almost reaching the industry turnover of the pre-crisis level of 2019. This positive mood will also be reflected at IFFA. Richard Clemens, Managing Director, VDMA Food Processing and Packaging Machinery Association, emphasizes: “For the mechanical engineering sector, the leading international trade fairs in Germany are a home game and very important. There is no substitute for trade shows as a platform for innovation, exchange and progress. We have clearly noticed this in the last two years. The companies are looking forward to presenting their solutions for automation, digitalization and sustainability to the entire trade community at IFFA 2022 and, of course, to face-to-face meetings, talks and discussions with experts from all over the world.”

For the first time in its more than 70-year tradition, IFFA is expanding its product nomenclature to showcase technologies and solutions for plant-based meat substitutes and alternative proteins. At least 200 exhibitors will offer products for the production of meat alternatives. They are spread throughout the exhibition area and can be found via the IFFA Contactor, the exhibitor and product search tool for the show. In addition, the supporting program will provide further information

on this forward-looking topic. New partners of IFFA, such as the German Association for Alternative Protein Sources Balpro, the Good Food Institute Europe and the nutrition organization ProVeg, will contribute their know-how and networks.

### Inspiration and information

See innovations, take part in lectures and discussions, get inspiration for new products and solutions - the IFFA event program offers all this. On all days of the show, the IFFA Forum sets the stage for expert talks and product presentations. Every day, the focus will be on a top theme. The topics will include automation, digitalization, food safety, sustainability, food trends and individualization in the trade. New and also live every day, vegan and meat sausage will be produced in the IFFA Factory, which replicates a real production line. Experts will explain processing methods and provide information on recipes, ingredients and processes.

Visitors also discover new things on the guided tours to select exhibitors. Each of the discovery tours focuses on a specialist topic: packaging trends, process innovations, meat alternatives (presented by the Good Food Institute Europe), ingredients or even trends in the butcher's trade, presented by the German Butchers' Association (DFV), are available. All the offerings in the IFFA event program are available online at [www.iffa.com/events](http://www.iffa.com/events).

Fotos: B&L MedienGesellschaft

## FT Fleischerei Technik Awards 2022

Ein Highlight wird auch bei dieser IFFA die Verleihung der **FT Fleischerei Technik** und **Fleischer-Handwerk Awards 2022** sein. Zum achten Mal prämiert die B&L MedienGesellschaft technische Innovationen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung, die einen nachhaltigen Vorteil für die Anwender aus Industrie und Handwerk sowie die Qualität der Produkte haben. Die Preisverleihung findet am **Sonntag, 15. Mai 2022, 14 Uhr, in der neuen IFFA Factory in Halle 11.1, Stand B90** statt. Ausführliche Berichte über die Awards und die Gewinner folgen in der nächsten Ausgabe von FT Fleischerei Technik/Meat Technology.

Am **Stand der B&L MedienGesellschaft** können sich die Besucher der IFFA über das ganze Medienportfolio des Verlags informieren, darunter die Fachmagazine FT Fleischerei Technik/Meat Technology, Ftec, FH Fleischer-Handwerk sowie das Kundenmagazin Carneo und die neue HACCP-App. **Halle 12.0, Stand D28**



## FT Meat Technology Awards 2022

A highlight once again at this IFFA will be the representation of the **FT Meat Technology** and **FH Fleischer-Handwerk Awards 2022**. For the eighth time the B&L MedienGesellschaft will honor with these awards innovative technologies that help to achieve significant advantages in meat and sausage production. The winners will be announced and honored on **Sunday, May 15th 2022, at 14.00 pm in the new IFFA Factory in hall 11.1, stand B90**. Detailed articles about the awards and the winners will be published in the next issue of FT Fleischerei Technik/Meat Technology.

Visitors to IFFA can find out about the publishing house's entire media portfolio at **the stand of the B&L MedienGesellschaft**, including the trade magazines FT Fleischerei Technik/Meat Technology, Ftec, FH Fleischer-Handwerk and the customer magazine Carneo and the new HACCP app. **Hall 12.0, stand D28**

## Natural Intelligence for Modern Food Design

Texture

Nutrition

Smoke  
Taste

[www.jrsfood.net](http://www.jrsfood.net)  
[www.raeuchergold.com](http://www.raeuchergold.com)



**Fibers for Life.**

Dietary  
Fibers:

**VITACEL®**

Functional  
Ingredients:

**VIVAPUR®**

Natural  
Smoking  
Technology:

**RÄUCHER  
GOLD®**

**IFFA** Hall 12.1  
14.-19.05.2022 Booth D19  
Frankfurt

# Das ganze *Leistungsspektrum*

Vemag Maschinenbau präsentiert eine ganze Reihe von Neuheiten, um die Produktion noch flexibler zu gestalten.

The whole *performance spectrum*

Vemag Maschinenbau presents a whole range of innovations to make production even more flexible.



Mit zahlreichen Neuheiten zu den Themen Automatisierung, Digitalisierung und mit flexiblen Lösungen etwa für die Würstchenproduktion präsentiert sich Vemag Maschinenbau auf der IFFA 2022. Das Unternehmen zeigt auf einem über 1.600 Quadratmeter großen Messestand unter anderem spezielle Lösungen für die Industrie. Messebesucher können sich dort direkt über leistungsstarke Vakuumfüllmaschinen der XP-Serie informieren. So zeigt

**Björn Fechner, Leiter Produktmanagement  
Technik/Head of Product Management Technology,  
Vemag Maschinenbau:**

*Von der IFFA 2022 erhoffe ich mir wichtige Impulse im Hinblick auf die erfolgreiche Bewältigung der aktuellen und zukünftigen Herausforderungen der Branche, welche wir als Vemag bestrebt sind, mit zu geben.*



*From IFFA 2022, I hope for important impulses with regard to successfully mastering the current and future challenges of the industry, which we as Vemag strive to provide.*

Vemag Maschinenbau is presenting itself at IFFA 2022 with numerous innovations on the topics of automation, digitalization and with flexible solutions for sausage production. Among other things, the company will be showing special solutions for the industry at a stand measuring over 1,600 square meters. Visitors to the trade show can find out directly about high-performance vacuum filling machines from the XP series. For example, the



das Maschinenbauunternehmen aus Verden/Aller die XP1 und die XP2 in verschiedenen Ausführungen.

Die Vakuumfüllmaschine XP1 eignet sich speziell zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Kochschinken. Verschleißfreie Förderkurven bieten bei der Maschine genug Platz, um ganze Muskelstücke produktionschonend zu transportieren bei gleichzeitig sehr hoher Ausstoßleistung.

Die ausgestellte Vakuumfüllmaschine XP2 ist der weltweit leistungsstärkste Vakuumfüller und kann durch den kraftvollen Förderkurvenantrieb unterschiedliche Produkte wie Salami oder andere feste Massen schonend verarbeiten. Beide Vakuumfüllmaschinen sind einfach zu bedienen und zu reinigen. Die optimale Produktzuführung gewährleistet der Vemag-Duo-Drive. Auch der schnelle Ausbau oder Austausch der Förderkurven ist möglich.

### Wurstchenproduktion

Linienlösungen aus einer Hand ermöglichen das Längenportioniergerät LPG218 sowie das baugleiche LPG238 für einen gespiegelten Produktionsablauf. Die Lösung ermöglicht eine sichere und effiziente Produktion von Brühwurst im Kunst- und Collagendarm. Dank variabler Ausrichtung lassen sich die Maschinen perfekt in die gegebene Produktionsumgebung integrieren. In Kombination mit Vemag-Füllmaschinen und den Aufhängemaschinen AH219 und AH239 decken die Maschinenbauer so den gesamten Produktionsprozess ab.

### Foodtrends und Proteine

Auch für die IFFA-Top-Themen „Foodtrends“ und „Proteine der Zukunft“ präsentiert das Unternehmen eine Vielzahl an Lösungen für die Herstellung von Lebensmitteln aus pflanzlichen Alternativen. Seit vielen Jahren besitzen die norddeutschen Maschinenbauer ein umfangreiches Know-how, um

mechanical engineering company from Verden/Aller will be showing the XP1 and the XP2 in various versions.

The XP1 vacuum filler is particularly suitable for the production of high-quality cooked ham. Wear-free conveying curves provide the machine with enough space to transport whole muscle pieces gently

while maintaining a very high output rate.

The XP2 vacuum filler on display is the world's most powerful vacuum filler and, thanks to its powerful conveying cam drive, can gently process different products such as salami or other solid masses. Both vacuum fillers are easy to operate and clean. Optimum

product feeding is ensured by the Vemag Duo-Drive. Quick removal or replacement of the conveying cams is also possible.

### Sausage production

Line solutions from a single source enable the length portioning unit LPG218 as well as the identical LPG238 for a

Your Partner in Food Cutting

holac®



WIR SERVIEREN DEN PERFEKTEN SCHNITT!

Egal ob Würfel, Raspel, Plättchen, Scheiben oder auch Sonderformen. Wir schneiden Lebensmittel. Und das seit über 60 Jahren!



IFFA

BESUCHEN SIE UNS IN HALLE 8 STAND H96!

Folgen Sie uns bei:






eine Vielzahl unterschiedlicher pflanzlicher Hack-, Form- oder Würstchenprodukte in der gewünschten Qualität und Produktoptik zu produzieren. Auf der Messe sind auch Lösungen zur Produktion von pflanzlichen Bällchen – mit oder ohne Füllung – zu sehen.

Neben den klassischen Anwendungen wie pflanzlichen Burger Patties oder Würstchen bietet Vemag mit dem Bereich Alternative Proteine aber auch Raum für kreative Ideen, neue Formen und individuelle Lösungen. Die Anwendungen reichen vom halbautomatischen Abfüllen bis hin zu hoch automatisierten Prozessen. Insgesamt präsentiert das Unternehmen ein breites Sortiment zur Herstellung verschiedener

mirrored production sequence. The solution enables safe and efficient production of cooked sausage in artificial and collagen casings. Thanks to variable alignment, the machines can be perfectly integrated into the given production environment. In combination with Vemag filling machines and the AH219 and AH239 hanging machines, the machine builders thus cover the entire production process.

### Food trends and proteins

The company will also be presenting a wide range of solutions for the IFFA top themes of "Food Trends" and "Proteins of the Future" for the production of foods from plant-based alternatives. Solutions for the



### Friedr. Dick Messer & more

Fleischermesser sind ein wichtiges Handwerkzeug und eine Auswahl an verschiedenen Messertypen gehört zur Grundausstattung. Friedr. Dick bietet für die unterschiedlichsten Anwendungen das richtige, abgestimmte Messer – ob mit kurzer oder langer Klinge, starr oder flexibel, schmal oder breit, mit glatter Schneide, Kullen- oder Wellenschliff. Hochwertige Fleischermesser müssen sehr scharf, langlebig und belastbar sein sowie alle notwendigen Sicherheitsmerkmale aufweisen, wie einen ergonomisch geformten Griff mit Fingerschutz sowie den hygienischen lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen. Neben unterschiedlichen Klingentypen und -längen bietet das Unternehmen unterschiedliche Griffvarianten in verschiedenen Formen, Materialien und Farben an. Alle Fleischermesser können mit einem Wetzstahl oder Messerschärfer nachgeschärft werden. Friedr. Dick bietet ein Komplettprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischerei- und Schleifmaschinen. Dies und vieles mehr ist auf der IFFA zu sehen. **Halle 8.0, C54**



Produkte aus alternativen Proteinquellen.

### Weit über 100 Maschinen

Über 100 Maschinen und Vorsetzgeräte sowie 37 Linien inklusive Live-Vorführungen sind auf dem Messestand zu sehen. Neben neuen Sonderlösungen für den Convenience-Bereich zeigt das Unternehmen seine große Auswahl an Standardmaschinen. Weitere Messeneuheiten wird das Unternehmen in den Bereichen Automatisierung und Digitalisierung präsentieren. **Halle 8, Stand B04**

production of vegetable balls - with or without filling - will also be on display at the trade show.

Over 100 machines and attachments as well as 37 lines including live demonstrations will be on display at the booth. For example, trade show visitors can find out about the 40 filling machines, from the SausageLinker to the XP series. In addition the company will also be exhibiting ten lines for industrial sausage production.

**Hall 8, stand B04**

### Oliver Schott, Sales Director, Bettcher GmbH

„Auf der IFFA 2022 erlebe ich die Fleisch- und Lebensmittelproduktion als ein spannendes Netzwerk, dass sich im Moment in einem starken Wandel befindet. Gleichzeitig entwickelt sich aber auch ein großer Zusammenhalt – und das EU-übergreifend.“



“At IFFA 2022, I experience meat and food production as an exciting network that is undergoing a lot of change at the moment. At the same time, however, great cohesion is developing - and across EU borders.”

### Kiratik

### Ganzheitliche Software

Eine spezialisierte Branchensoftware ist für eine Effizienzsteigerung in Unternehmen der Fleischwirtschaft unverzichtbar. Kiratik bietet eine ganzheitliche Software für die gesamte Wertschöpfungskette der Branche. „Vom Bauernhof bis zum Online-shop“ lautet das Motto des Unternehmens aus Sigmaringen auf der IFFA. Angefangen beim intelligenten Monitoring der Qualitätsprogramme der landwirtschaftlichen Partner über Viehvermarktung, Schlachtung, Zerlegung und Produktion bis hin zu Ladentheke und Onlineshop: Nur wenn alle Prozesse softwaretechnisch intelligent miteinander verknüpft werden, ist eine signifikante und nachhaltige Effizienzsteigerung möglich. Ist die gesamte Prozesskette erst einmal digitalisiert, eröffnen sich Möglichkeiten zu Skalierung und Wachstum selbst in Zeiten, in denen der Fachkräftemangel eine der größten Wachstumsbremsen darstellt. Trotz der notwendigen Komplexität muss eine Software einfach zu bedienen sein und darf die Anwender nie überfordern. Von diesem pragmatischen Konzept profitieren die Kunden von Kiratik schon seit vielen Jahren.



**Halle 9.1, Stand C04**

**LASKA**



# **Absolute Effizienz.**

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

Produktionslinien sorgen für  
gleichbleibend hohe Produktqualität.

## Produktionslinien für gleichbleibend hohe Produktqualität und längere Haltbarkeit.



### **Höhere Stundenleistung**

Vernetzung der Maschinen und intelligente Steuerung steigern den Output.

### **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.

# Premiere für die *offenen Kutter*

**K+G Wetter zeigt in Frankfurt sein umfangreiches Portfolio an Kuttern, Wölfen und Mischern – und ein echte Neuheit.**

**E**in Highlight auf dem etwa 400 m<sup>2</sup> großen Messestand von K+G Wetter sind die Industriekutter der Hygienic-Secure-Baureihe. Ein Beispiel ist der VCM 200 mit prämierten und innovativen Hygiene-Details, etwa dem patentierten Messerdeckelstreifen, der sich zur Reinigung des sensiblen Bereichs schnell und einfach ausklippen und wieder einsetzen lässt.

Erstmals zu sehen sind in Frankfurt die offenen Kutter der Hygienic-Secure-Serie. Ihre Besonderheit: Für eine effiziente Kochfunktion sind sie nicht auf die sonst üblichen Vakuumkessel angewiesen. Auf der IFFA mit dabei ist der CM 360.

## Fokus auf Hygiene

Bei den Wölfen und Mischwölfen präsentiert K+G Wetter eine breite Palette vom Handwerks- und Mischwolf bis hin zur Industriemaschine. Die Besucher können sich von den besonderen Hygiene-Features der Wölfe überzeugen. Mit deren Spülkammer lässt sich der sonst unerreichbare Bereich hinter den Dichtungen der Fleischschnecke, der Zubringerschnecke sowie der Mischwelle täglich einfach und sicher reinigen.

Die Easy-Access-Funktion erlaubt bei den Winkel- und Misch-Winkelwölfen mit Beladeeinrichtung über eine großzügige Tür im Trichter den Zugang zum Wolftrichter – für eine schnellere und hygienisch sichere Reinigung. Zudem lassen sich die Zubringerschnecke und bei Ausstattung als Misch-Winkelwolf auch die Mischwelle durch diese Öffnung ergonomisch zur Reinigung herausnehmen – ohne jeden Einsatz von Werkzeugen. **Halle 8, Stand D96**



## Premiere for the *open cutters*

**K+G Wetter is showing its extensive portfolio of cutters, grinders and mixers in Frankfurt - and a real novelty.**

**A** highlight on the approximately 400 m<sup>2</sup> K+G Wetter booth are the industrial cutters of the Hygienic-Secure series. One example is the VCM 200 with award-winning and innovative hygienic details, such as the patented knife cover strip that can be quickly and easily unclipped and reinserted for cleaning the sensitive area. On show for the first time in Frankfurt are the open cutters of the Hygienic-Secure series. Their special feature is that they do not rely on the usual vacuum pans for efficient cooking.

## Focus on hygiene

In the case of grinders and mixer-grinders, K+G Wetter will be presenting a wide range from craft and mixer-grin-

ders to industrial machines. Visitors can see for themselves the special hygiene features of the mincers. With their rinsing chamber, the otherwise inaccessible area behind the seals of the meat auger, the feeder auger, and the mixing shaft can be cleaned easily and safely every day.

The Easy Access function allows access to the mincer hopper of the angle and mixing angle mincers with loading device via a generous door in the hopper - for faster and hygienically safe cleaning. In addition, the feeder screw and, when equipped as a mixing angle mincer, also the mixing shaft can be ergonomically removed through this opening for cleaning - without the use of any tools. **Hall 8, stand D96**

Foto: K+G Wetter

**MIVEG**  
SMART SKEWER SYSTEMS



**IFFA**  
HALL 8.0  
NO. H12  
14. - 19.8.2022  
Frankfurt am Main

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

**VARIETY  
MAKES THE  
BUSINESS.**

MIVEG SKEWERS SYSTEMS  
OFFER MAXIMUM VARIETY  
AND MORE TURNOVER.

**Korimat**  
**Die Steuerung ist das Herzstück**

Was haben Gulaschsuppe in der Dose und Rinderrouladen im Glas gemeinsam? Dazu Korimat-Geschäftsführerin Daniela Kronenburg: „Beide sind nur dann richtig gut, wenn die perfekte Konservierung nach einem für das Produkt optimierten Garprozess erreicht wurde.“ Die Steuerung dieses Garprozesses läuft in der aktuellen Baureihe der Korimat-Autoklaven vollautomatisch ab. Während früher dafür Anwender-Know-how gefragt war, ist das Herzstück der Autoklaven nun die fortentwickelte Steuerung. Musste der Anwender zuvor während des Kochprozesses zeitlich passend manuelle Einstellungen für Wasserzulauf und Druckregelung vornehmen, regelt nun die Prozesssteuerung alle Kochphasen. Nach dem Beladen des Gerätes wird das Programm ausgewählt. Dann laufen alle Phasen präzise ab und der Bediener

ist erst nach dem Signalton zum Entladen des Gerätes wieder gefragt. Dabei greift der Anwender auf eine Vielzahl vorinstallierter Kochprogramme zu, kann diese aber durch Veränderung der verschiedenen Parameter individualisieren und so seine Verfahren verbessern. Für jeden Kochprozess erstellt die Steuerung ein Protokoll. **Halle 8.0, Stand D02**



**SPM\*Sun Products**  
**Därme mit Mehrwert**



Mit pffiffigen Gewürzdärme-Neuheiten ergänzt SPM\*Sun Products aus Karlsruhe das Portfolio auf dem Messestand von World Pac International. Die Sun Spice Därme, Blätter und Folien bieten

Vorteile in puncto Anwendung und Hygiene sowie eine überzeugende Optik der Endprodukte. Dabei eignen sich die Sun Spice-Produkte nicht nur für die traditionelle Wursthherstellung, sondern auch für alternative und neue Produktideen. Die Sun Spice Sevilla Därme etwa zaubern mit ihrer intensiven, leicht bitteren Orangenote den Konsumenten schnell an einen englischen Frühstückstisch. Und die Variante Sun Spice Sarasota (Bild o.) vereint fruchtig-würzige Orange mit einer leicht scharfen Chili-Note und lässt (nicht nur) Feinschmecker von einem Urlaub in Spanien oder Mexiko träumen. Die Sun Smoke CAS Därme mit CleanSmoke-Depot übertragen Rauchgeschmack und -farbe in einem Schritt und verleihen den Produkten zusätzlich eine längere Haltbarkeit ohne Gewichts- und Geschmacksverlust. Durch die Reduzierung der Rauchkammerbelegung kann nicht nur die Produktivität, sondern auch die Nachhaltigkeit des Betriebes gesteigert werden. Der neue Typ S065 ist bereits verfügbar. **Halle 12.1, Stand D79**

Fotos: Korimat Metallwarenfabrik, SPM\*Sun Products

**IHR GEWINN:  
EINE ANLAGE VON SORGO**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Frankfurt, 14. bis 19. Mai 2022  
Halle 8, Stand A60

**IFFA**



WIR SIND FÜHRENDER HERSTELLER  
VON RÄUCHER-, KOCH-, REIFE- UND  
KALTRAUCHANLAGEN FÜR FLEISCH-  
UND FISCHVERARBEITENDE  
BETRIEBE.



[www.sorgo.at](http://www.sorgo.at)

Sorgo Anlagenbau GmbH, Austria



### EFA Schmid & Wezel Mobiles Betäuben

Was machen, wenn kein Strom aus der Steckdose zur Verfügung steht und das Schwein schwer verletzt oder krank ist? Mit dem Fokus auf §8, (EG) Nr. 1099/2009 TierSchIV, hat EFA Schmid & Wezel die Lösung entwickelt, die während ihres Einsatzes keine Steckdose benötigt: den Mobilen Elektrobetäuber EFA VBE M. Aufgrund seiner kompakten Bauart kann man ihn direkt da einsetzen, wo man ihn benötigt.

Denn das Mobilgerät läuft auf Rädern, funktioniert im Akkubetrieb, hat die Standardbetäubungsprogramme mit Auswertungsmöglichkeit, wie vorgegeben, und ein zusätzliches Tötungsprogramm. Damit ist auch gewährleistet, dass der EFA VBE M in einer möglichen Seuchensituation vor Ort seine volle Leistung erbringen kann. **Halle 8.0, Stand A74**

### MHS Schneidetechnik Die nächste Generation Slicer

Das Sortiment von MHS Schneidetechnik aus Abstatt umfasst hochwertige Schneide- und Portioniermaschinen für den Nahrungsmittelbereich – von Fleisch- bis hin zu Brotschneidemaschinen für handwerkliche, industrielle und SB-Anwendungen weltweit. Besondere IFFA-Highlights im Fleischbereich sind der Compact slicer sowie die neue Generation der PCE- und IC-Serie. Bei dem industriellen Slicer kann das Schnittverhältnis mit je einem Motor für Messer und Rotor dem Produkt angepasst werden. Der Abtransport der Produkte erfolgt als Schindel, Stapel oder in Stücken. Sowohl die Produktauflage als auch der Schneidrahmen sind für eine optimale Schneidposition verstellbar. Die offene Konstruktion lässt sich leicht reinigen; Schneidrahmen und Greifer sind ohne Werkzeug entnehmbar. Der Compact slicer schneidet Wurstwaren und Käse mit einem Tempo von bis zu

400 Abschnitten pro Minute. Besonderes Augenmerk will MHS auf den neuen Bacon slicer mit einer Schachtbreite von 300 bzw. 360 mm lenken. **Halle 8, Stand A84**



### MHS Schneidetechnik The next generation of slicers

The product range of MHS Schneidetechnik from Abstatt includes high-quality slicing and portioning machines for the food sector - from meat to bread slicers for artisanal, industrial and self-service applications worldwide. Special IFFA highlights in the meat sector include the Compact slicer and the new generation of the PCE and IC series. With the industrial slicer, the cutting ratio can be adapted to the product with one motor each for knife and rotor. The products are transported away as shingles, stacks or in pieces. Both the product support and the cutting frame are adjustable for optimal cutting position. The Compact slicer slices cold cuts and cheese at a rate of up to 400 cuts per minute. MHS wants to draw special attention to the new Bacon slicer with a shaft width of 300 or 360 mm. **Hall 8, stand A84**

Fotos: MHS Schneidetechnik, Schmid & Wezel GmbH

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

## ATM 201: für Patties Liebhaber



#burgers  
#gourmetproducts  
#veggie

LinkedIn



## Fachgerechte Herstellung von pflanzlichen Burger Patties

Das RISCO ATM 201 automatisiert die Produktion von vegetarischen und veganen Patties in hoher Qualität. Diese leistungsstarke Technologie produziert handgemacht aussehende Patties in unterschiedlichen Größen und Formen. Für alle Vegetarier, Veganer und Flexitarier!

Haupteigenschaften:

- Exakte Gewichte und gleichmäßige Patties
- Bis zu 150 Patties pro Minute
- Zarter Biss
- Kein Produktverlust



Partner in your success

### Risco GmbH

Vorstadtstr. 61-67 | 73614 Schorndorf  
Tel. 07181/9274-0 | Fax 07181/9274-20 | [info@risco.de](mailto:info@risco.de)

Besuchen Sie uns in Halle 8.0 Stand B60

# Neu gedacht, *neu konstruiert*

**Auf über 1.000 m<sup>2</sup> Standfläche zeigt die Maschinenfabrik Seydelmann Neuheiten und Weiterentwicklungen rund um die Fertigung von Fleisch- und Fleischalternativen.**

**D**er neu entwickelte Vakuum-Konti-Kutter KK 144 AC-6 ist als Einstiegsmodell für die Feinstzerkleinerung mit Vakuumtechnologie bei mittleren Produktionsmengen gedacht. Es entsteht ein kompaktes Brät mit konstantem Volumengewicht, die Haltbarkeit des Endprodukts wird erhöht. Es wird ein höherer Eiweißaufschluss und eine bessere Farbstabilität erreicht.

Der Schneidsatz arbeitet berührungsfrei und damit ohne Metallabrieb. Durch seine kompakte Bauform lässt sich der Trichter des Kutters unter den Auslassklappen eines Mixers oder unter dem Kutterauswerfer platzieren.

## **Neue Generation Universalwolf**

Der komplett überarbeitete und neu konstruierte Universalwolf AW 300 U der zweiten Generation kommt mit höherer Stundenleistung, geringerem Energieverbrauch und schönerem Schnittbild. Er verfügt, wie der AU 200 U, über eine Reinigungsluke und eine entnehmbare Lagerung der Zubringerschnecke. CIP-Anschlüsse erleichtern die Reinigung der Hauptlagerdichtung, der Maschinenkörper ist ohne Hohlkörper ausgeführt. Ein Schwenkkran für die Wolfsmutter verbessert die Ergonomie und entlastet den Bediener bei Reinigung und Schneidsatzwechsel. Das Schneckendesign



Vakuum-Konti-Kutter  
KK 144 AC-6

wurde optimiert und so gemeinsam mit der intelligenten Steuerung die Stundenleistung des AW 300 U erhöht – ganz gleich, ob frisches Fleisch oder ganze, tiefgefrorene Fleischblöcke mit einer Temperatur bis zu -25 Grad Celsius verarbeitet werden.

Die Seydelmann Schneidtrommel gewährleistet das effiziente Austrennen von Hartteilen und Fremdkörpern. Das aus

## **New thought, *new design***

**On a booth area of more than 1,000 m<sup>2</sup>, Maschinenfabrik Seydelmann will show new products and further developments around the production of meat and meat alternatives.**

**T**he newly developed vacuum conti-cutter KK 144 AC-6 is intended as an entry-level model for ultra-fine

comminution with vacuum technology for medium production quantities. A compact sausage meat with constant volume weight is produced and the shelf life of the end product is increased. Higher protein digestion is achieved and better color stability is obtained. The cutting set operates without contact and thus without metal abrasion. Due to its compact design, the hopper of the cutter can be placed under the outlet flaps of a mixer or under the cutter ejector.

## **New generation universal mincer**

The completely redesigned and newly constructed second-generation AW 300 U



Universalwolf AW 300 U



Lochtrommel und verlängerter Arbeitsschnecke bestehende System ermöglicht einen höheren Durchsatz bei geringerem Temperatureintrag und ist neben den bereits vorhandenen Größen E 130 und G 160 nun auch in der Auslassgröße U 200 lieferbar. Das System arbeitet berührungsfrei und daher ohne Metallabrieb.

### Debüt für den Normwagentumbler

Die Herstellung von Feinkostsalaten, Gemüse-mischungen, Spare Ribs, marinierten Steaks, Chicken Wings oder Pulled Pork erfordert ein besonders schonendes und gleichmäßiges Mischen, Tumbeln und Marinieren. Beim Normwagentumbler dient der Normwagen, der mit den zu vermischenden Produkten befüllt ist, als Mischbehälter.

Eine Beladung und Entleerung der Maschine entfällt. Dadurch sind schnelle Produktwechsel möglich, Produktverluste werden minimiert.

Eine einfache Bedienung und eine leicht verständliche Steuerung verringern den Personalaufwand; nur eine Person ist für den Betrieb der Maschine notwendig. Eine Schutzeinzäunung mit abgefragter Sicherheitstür und die seitlich positionierte und feuchtigkeitsgeschützte Elektronik sorgen für Bediensicherheit.

### Überarbeitete Kutter

Die Vakuum-Koch-Kutter der Maschinenfabrik Seydelmann wurden überarbeitet und in Hinblick auf Automatisierung und Hygienic Design weiter verbessert. So ist zum Beispiel die Dichtung im Deckel zur Abdichtung der Schüssel nun entnehmbar und stellt sich selbst nach. Dies vereinfacht die Reinigung, aufwändige Anpassungsarbeiten beim Austausch entfallen.

Die beiden Industriekutter K 206 und K 556 werden ebenfalls als neue Maschinengeneration vorgestellt. Auch hier steht das Hygienic Design im Vordergrund.

Halle 8.0, Stände A02, 05, 06



Schneidtrommel  
in Aktion. / Cutting  
drum in action.

universal mincer comes with higher hourly output, lower energy consumption and an even more attractive cutting pattern. Like the AU 200 U, it has a cleaning hatch and removable storage for the feeder screw. CIP connections facilitate cleaning of the main bearing seal, and the machine body is designed without hollow bodies.

A swivel crane for the wolf nut improves the ergonomics and relieves the operator during cleaning and cutting set change. The screw design has been optimized and thus, together with the intelligent control system, the hourly output of the AW 300 U has been increased - regardless of whether fresh meat or whole frozen meat blocks with a temperature down to -25 degrees Celsius are being processed.

The Seydelmann cutting drum ensures efficient separation of hard parts and foreign bodies. The system, which consists of a perforated drum and an extended working screw, enables a higher throughput at a lower temperature input and is now also available in the U 200 outlet size in addition to the existing E 130 and G 160 sizes. The system operates without contact and therefore without metal abrasion.

### Debut for the tumbler

The production of delicatessen salads, vegetable mixes, spare ribs, chicken wings, marina-

ted steaks or pulled pork requires particularly gentle and uniform mixing, tumbling and marinating. In the tumbler, the standard trolley filled with the products to be mixed serves as the mixing container. There is no need to load and empty the machine. This enables fast product changes and minimi-

zed product losses. Simple operation and easy-to-understand controls reduce manpower requirements; only one person is needed to operate the machine. A safety fence with interrogated safety door and the laterally positioned and moisture-protected electronics ensure operating safety.

### Revised cutter

The vacuum cooking cutters from Seydelmann have been revised and further improved in terms of automation and hygienic design. For example, the seal in the lid for sealing the bowl is now removable and adjusts itself. This simplifies cleaning and eliminates the need for time-consuming adjustment work during replacement. The K 206 and K 556 industrial cutters are also being presented as a new generation of machines. Here, too, the focus is on hygienic design.

Hall 8.0, stands A02, 05, 06



## WIE WICHTIG IST IHNEN HYGIENE?

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



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

# Smarte Zukunft für Fleisch und Proteine

**Automatisierung und Digitalisierung bieten Lösungsmöglichkeiten und Chancen für die industrielle Lebensmittelproduktion und sind deshalb Schwerpunktthemen der IFFA 2022.**



**F**achkräftemangel, zunehmende Produktvielfalt und ein schwer einschätzbare Verbraucherverhalten – die Fleisch- und Proteinwirtschaft steht vor großen Herausforderungen. Umso wichtiger ist es, die Prozesskette effizient und wirtschaftlich zu gestalten. Digitalisierung und Automatisierung der Prozesse bieten Lösungsmöglichkeiten. Innovative Technologien wie KI, Robotereinsatz und Cloud Computing eröffnen neue Chancen in der industriellen Produktion. Natürlich, sensibel und variantenreich in Größe und Form – das Produkt Fleisch erfordert besondere Sorgfalt und Präzision bei Herstellung und Verarbeitung. Dort, wo der Mensch

an seine Grenzen stößt, bieten automatisierte Lösungen und digitale Verfahren Vorteile, zumal qualifizierte Fachkräfte schwer zu finden sind. Folgerichtig stehen die Themen Automatisierung und Digitalisierung ganz oben auf der Agenda der IFFA 2022.

## Die smarte Fabrik

Die Entwicklung im Bereich Automatisierung und Digitalisierung vollzieht sich sehr schnell. An der Spitze der Innovationspyramide steht die Smart Factory (siehe auch „Die Fabrik der Zukunft, Teil 1 bis 3, Smart Factory-Gastbeitrag von Christian Falkenstein in den Fachmagazinen Ftec 01/22, FT Fleischerei Technik/Meat

## Smart future for meat and proteins

**Automation and digitalization offer possible solutions and opportunities for industrial food production and are therefore key topics at IFFA 2022.**

**S**hortage of skilled workers, rising product diversity and consumer behavior that is difficult to assess - the meat and protein industry is facing major challenges. This makes it all the more important to design the process chain efficiently and economically. Digitization and automation of processes offer possible solutions. Innovative technolo-

gies such as AI, robot use and cloud computing open up new opportunities in industrial production.

Natural, sensitive and varied in size and shape - the product meat requires special care and precision in processing and production. Where humans reach their limits, automated solutions and digital processes offer advantages, especially since qualified skilled workers are hard to find. Consequently, the topics of automation and digitalization are high on the agenda at IFFA 2022.

## The smart factory

Developments in the field of automation and digitalization are taking place very quickly. At the top of the innovation pyramid is the smart factory (see also „The Factory of the Future, Parts 1 to 3, Smart Factory guest article by Christian Falkenstein in the trade magazines Ftec 01/22, FT Fleischerei Technik/Meat Technology 06/21 and Ftec 05/21) the intelligent production facility that is highly digitalized and networked and operates largely autonomously. This is made possible by new technologies that network not only people but also applications and objects (Internet of Things).

## Along the process chain

To assess meat quality and food safety, data is collected and analyzed in real time along the entire process chain. This is done primarily with the help of software, sensors and industrial image processing. The data collected during the process can be assigned to

Technology 06/21 und Ftec 05/21) die intelligente Produktionsstätte, die hochgradig digitalisiert und vernetzt ist und weitgehend autonom arbeitet. Möglich machen das neue Technologien, die nicht nur Menschen, sondern auch Anwendungen sowie Objekte vernetzen (Internet of Things) und Maschinen befähigen, Daten zu analysieren und entsprechende Handlungsmuster zu erstellen.

### Entlang der Prozesskette

Zur Beurteilung von Fleischqualität und Lebensmittelsicherheit werden in Echtzeit Daten erfasst und analysiert. Dies geschieht in erster Linie mit Hilfe von Software, Sensoren und industrieller Bildverarbeitung. Die erhobenen Daten können bestimmten Teilprozessen zugeordnet werden, ein großer Vorteil bei steigendem Automatisierungsgrad und zunehmender Korrelation von

Einzelprozessen. Das Problem: In der Fleischindustrie sind die Produktionslinien häufig nicht vernetzt, der Datenaustausch wird unterbrochen und kann nicht für Prozessoptimierungen genutzt werden.

### Gläserne Produktion

Die gängigsten Systeme zur Steuerung und Kontrolle der Produktion in Echtzeit sind ERP („Enterprise Resource Planning“) und MES („Manufacturing Execution System“). Ihre Funktionen umfassen Fertigungs- und Ablaufplanung, Maschinen- und Betriebsdatenerfassung, Instandhaltung, Qualitätsmanagement und Auftragssteuerung. Durch die kontinuierliche Erfassung der Produktionsdaten erkennen die Systeme sofort, wenn bestimmte Parameter von der Norm abweichen – und weisen dem Problem gleich die zugrunde liegende Ursache zu.



**Vollautomatisierte Lösungen unter Einsatz von Robotertechnik werden künftig die Produktion in der Fleisch- und Proteinverarbeitung prägen. / Fully automated solutions using robotics will shape production in meat and protein processing in the future.**

specific sub-processes, a major advantage as the degree of automation increases and individual processes become more correlated. The problem: In the meat industry, the production

lines are often not networked, data exchange is interrupted. In addition, data acquisition and exchange are complicated by different quality seals and classifications.

Fotos: Messe Frankfurt Exhibition

## Lösungen für Handwerk und Industrie



**Netzeinziehgeräte RSM/RSM-Mini**  
Rationelles Befüllen in Netze oder Därme.  
Passend dazu unser Netzraffgerät.



**Schlaufenknotmaschine E85-1**  
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



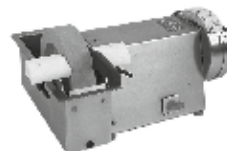
**Fleischbindemaschinen**  
für Ihre Fleischprodukte.  
Perfektes Binden leicht gemacht.



**Bandsägen für Handwerk und Industrie**  
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.

**Rudolf Schad**  
GmbH & Co. KG

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld  
Telefon (06650) 96 21-0 • Telefax (06650) 96 21 98  
info@r-schad.eu • www.r-schad.de



**Messerschleifmaschinen**  
Weil's scharf sein soll.  
Naßschliff oder Trockenschliff  
Sie haben die Wahl!



**Wurstel - der Wurstkettentrenner**  
Ideal für alle Betriebsgrößen.  
Zeitsparend, keine Energiekosten.

# ***Fleisch-Management*** leicht gemacht

**CSB-System auf der IFFA 2022:  
Optimierungsmöglichkeiten durch ERP in  
herausfordernden Zeiten für die Fleischbranche.**

## ***Meat management*** made easy

**CSB-System at IFFA 2022: Optimization  
opportunities through ERP in challenging  
times for the meat industry.**



**D**er ERP-Branchenspezialist CSB-System zeigt eine Vielfalt von Ansatzpunkten, um die Abläufe in Fleischunternehmen zu digitalisieren und zu optimieren. Eine Notwendigkeit, die angesichts der wachsenden Herausforderungen an Bedeutung gewinnt.

Mit der Meat Management Matrix visualisiert CSB die Möglichkeiten für den Einstieg in ein auf die Fleischbranche zugeschnittenes ERP-System. So gelingt es, den spezifischen Bedarf eines Unternehmens in Übereinstimmung mit den vielschichtigen Möglichkeiten einer Komplettlösung zu bringen.

Fleischproduzierende Unternehmen haben es nicht leicht: sie müssen sich in einem immer globaleren Wettbewerb behaupten, in dem komplexere Lieferketten einhergehen mit höheren Ansprüchen des Lebensmitteleinzelhandels an Lieferfähigkeit und Qualität. Dabei drücken steigende Kosten beim Materialeinsatz und Rohstoffpreise weiter auf die Marge. Die Betriebe der Branche müssen neue

**T**he ERP industry specialist CSB-System shows the variety of starting points to digitalize and optimize processes in meat companies. A necessity that is gaining in importance in view of the growing challenges.

With the Meat Management Matrix, CSB visualizes the possibilities for getting started with an ERP system tailored to the meat industry. In this way, it is possible to bring the specific needs of a company in line with the multi-layered possibilities of a complete solution.

Meat-producing companies do not have it easy: they have to hold their own in an increasingly global competitive environment in which more complex supply chains go hand in hand with higher demands from food retailers in terms of delivery capability and quality. At the same time, rising material input costs and raw material prices continue to squeeze margins. Companies in the industry have to open up new sales channels, while at the same time meeting strict legal requirements and driving forward their digitalization. However, those in the meat industry who are concerned with optimizing systems not only have different demands, but also very different starting situations.

### **Entry points into the smart meat factory**

■ It's all about data: Legal regulations and the consumers demand traceability all the way back to the producer – a development that poses major challenges for many companies. Transparency and precise decision-making rely on data and its rapid analyzability. Functions such as intelligent production planning, reporting with regard to given KPIs, information from Finance & Controlling or the optimization of warehouse management are therefore at the forefront for many companies.

■ New equipment with the possibility of M2M communication and OEE determination or even web shop integration is the prerequisite for an integrated information and material flow. When all data from slaughter to the end customer are in harmony, a company can become more resilient and competitive, as well as trigger further growth.

■ The supply chain is the crux of the matter: rising costs within the supply chain, but also the volatile export market, make it necessary to be able to react quickly, to plan and forecast more precisely, to use resources more efficiently and to have a stringently organized supply chain. The product range must be adaptable to consumer demands for regionality or organic goods, for example, and the depth of added value in the areas of ready meals, convenience and snacking is

Absatzkanäle erschließen, aber zugleich strenge gesetzliche Anforderungen erfüllen und ihre Digitalisierung vorantreiben. Doch wer sich in der Fleischindustrie mit der Optimierung von Systemen befasst, hat nicht nur unterschiedlichen Ansprüche, sondern auch ganz verschiedene Ausgangssituationen.

### Einstiegspunkte in die Smart Meat Factory

■ Alles dreht sich um Daten: Gesetzliche Regelungen und der Verbraucher verlangen die Rückverfolgbarkeit bis hin zum Erzeuger – eine Entwicklung, die viele Unternehmen vor große Herausforderungen stellt. Transparenz und präzise Entscheidungen beruhen auf Daten und deren schneller Auswertbarkeit. Funktionen wie eine intelligente Produktionsplanung, Reporting im Hinblick auf gegebene KPIs, Informationen aus Finance & Controlling oder die Optimierung des Lagermanagements stehen deshalb für viele Unternehmen im Vordergrund.

■ Die Supply Chain ist der Knackpunkt: Steigende Kosten innerhalb der Supply Chain, aber auch der volatile Exportmarkt machen eine schnelle Reaktionsfähigkeit, genauere Planung und Prognose, effizienteren Einsatz von Ressourcen und eine stringent organisierte Supply Chain notwendig. Das Sortiment muss sich anpassen lassen an Verbrauchervünsche etwa nach Regionalität oder Bio-Ware, die Wertschöpfungstiefe in den Bereichen Fertigerichte, Convenience und Snacking steigt. Wer aus diesen Entwicklungen als Gewinner hervorgehen will, muss seine eigene Wertschöpfungskette laufend optimieren. Das wird nicht ohne IT-Investitionen gehen, doch sie rechnen sich, wenn sie genau auf die jeweilige Herausforderung eines fleischverarbeitenden Betriebs zugeschnitten sind.

■ Automatisierung als Schlüssel: Wer seine Produktion automatisieren will, wird seinen Fokus eher auf die Verbindung von ERP, MES und CIM legen. Noch intelligenter wird das Ganze durch Predictive Maintenance und Robotik-Lösungen. Diese smartere Gestaltung des Betriebs eröffnet neue Möglichkeiten zur Optimierung im Unternehmen – ein Schritt, der gerade im Hinblick auf den wachsenden Druck auf die Branche durch steigende Kosten, Regulierungen, verändertes Konsumentenverhalten oder verstärkten Wettbewerb an Bedeutung gewinnt.

■ Neues Equipment mit der Möglichkeit von M2M-Kommunikation und OEE-Ermittlung oder auch die Webshop-Integration sind die Voraussetzung für einen integrierten Informations- und Materialfluss. Wenn alle Daten von der Schlachtung bis zum Endkunden harmonieren, kann ein Unternehmen resilienter und wettbewerbsfähiger werden sowie weiteres Wachstum anstoßen.

### ERP aus allen Blickwinkeln

Diese unterschiedlichen Wünsche und Blickwinkel verändern auch den Einstieg in die Digitalisierung der Betriebe. Dennoch: Wer seine gesamte Wertschöpfung im Griff behalten und für die Zukunft gerüstet sein will, der wird mittelfristig nicht um ein umfassendes ERP-System mit fleischspezifischen Funktionalitäten herumkommen.

Wie genau ein solches System aufgebaut sein könnte und welche speziellen Ausprägungen es für einzelne Bereiche der Fleischbranche haben kann, zeigt CSB-System auf der IFFA – auch anhand der Meat Management Matrix. Die CSB-Branchenlösung lässt sich als Basic ERP für kleinere Fleischbetriebe, als Factory ERP für einzelne Produktionswerke oder als umfassendes Industry ERP für das Gesamtunternehmen einsetzen. **Halle 11.1, Stand C30**

increasing. If you want to emerge as a winner from these developments, you have to continuously optimize your own value chain. This will not be possible without IT investments, but they pay off if they are precisely tailored to the respective challenges of a meat-processing company.

■ Automation as the key: Those who want to automate their production will tend to focus on linking ERP, MES and CIM. Predictive maintenance and robotics solutions will make it even smarter. This smarter approach to operations opens up new opportunities for optimization within the company – a step that is becoming increasingly important, especially in light of the growing pressure on the industry from rising costs, regulations, changing consumer behavior or increased competition.

### ERP from all angles

These different wishes and perspectives are also changing the way farms enter the digitalization process. Nevertheless, those who want to keep their entire value creation under control and be prepared for the future will not be able to avoid a comprehensive ERP system with meat-specific functionalities in the medium term.

How exactly such a system could be structured and which special features it can have for individual areas of the meat industry will be shown by CSB-System at IFFA - also on the basis of the Meat Management Matrix. The CSB industry solution can be used as Basic ERP for smaller meat companies, as Factory ERP for individual production plants or as comprehensive Industry ERP for the entire company. **Hall 11.1, stand C30**

**DICK**  
Traditionsmarke der Profis

**FÜR DEN HARTEN ALLTAG**  
Mit F. DICK professionell nachschärfen

**MADE IN GERMANY**  
SINCE 1873

[www.dick.de](http://www.dick.de)  
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

**Provisur Technologies präsentiert Neuheiten seiner Marken für die industrielle Lebensmittelverarbeitung.**

Unter dem Motto „Provisur – many legacies, endless possibilities“ präsentiert Provisur Technologies Lösungen und Technologien seiner Traditionsmarken für Separation, Pressen, Slicing, Formen sowie thermische Behandlung. Darüber hinaus zeigt der Spezialist für Prozesstechnik Komplettlösungen für die industrielle Fleischverarbeitung sowie für weitere Produkte, zum Beispiel alternative Proteine, und präsentiert eine Weltneuheit aus dem Bereich Produkthandling.

Eyecatcher am Messestand sind ein hoch effizientes Formax-Formsystem sowie eine neuartige vollautomatische Lösung zur Produktion von Bacon, die die Prozessschritte Trimmen, Pressen und Slicen integriert. Premiere feiert zudem ein kompaktes System zum flexiblen Einlegen gesLICter Produkte, das in puncto Flexibilität, Platzbedarf und Hygiene messbare Maßstäbe setzen soll.

Provisur vereint mit der Rotations-, der Band- sowie der Presstechnologie alle Verfahren zur Separation in seinem Portfolio. Insbesondere die Soft-Tissue-Band-Separatoren (STS), eine Technologie zur Weichteiltrennung, steht für hochwertige Ergebnisse. Mit Anlagen



der Hersteller AM2C und Beehive bietet Provisur Lösungen mit Leistungsparametern in verschiedenen Größenordnungen, deren Gemeinsamkeit eine hohe Ausbeute beim Separieren von Knochenanteilen, Sehnen, Knorpeln und anderem Ausgangsmaterial ist.

**Vollautomatisch und leistungsstark**

Neu im Portfolio der Formax Slicer ist ein vielseitiges Industriemodell für hohe Leistungen beim Slicen von Fleischwaren. Zusätzlich zeigt das Unternehmen den perfekt abgestimmten Gesamtprozess des Trimmens, Pressen und Slicens in Form einer vollautomatischen Produktionslinie für die effiziente Bacon-Produktion. Lösungen von Hoegger zum Pressen von Bacon, Frischfleisch und Spezialitäten mit einer besonderen Kompetenz für Knochenware runden das Angebot auf der Messe ab.

Mit CookChill von Hoegger vereint Provisur zeitgemäße Lösungen für das vollautomatische Pasteurisieren oder Sous-vide-Garen sowie das Kochen und Kühlen von verpackten Fleischwaren wie Würsten, Kochschinken, Frisch-Teigwaren und mehr.

Der leistungsstarke neue Former Novamax 400 sorgt für einen hohen Durchsatz beim Formen von Burgerpatties, Fleischbällchen, Chicken Nuggets und mehr. Von der Marke Weiler ergänzt ein neuer Grinder den Messeauftritt.

**Halle 8.0, Stände H39, H40, K44**

**World first for product handling**

**Provisur Technologies presents novelties of its brands for industrial food processing.**

Under the motto “Provisur - many legacies, endless possibilities“, Provisur Technologies will be presenting solutions and technologies from its traditional brands for separation, pressing, slicing, forming and thermal treatment. In addition, the specialist for process technology will show complete solutions for industrial meat processing as well as for other products, for example alternative proteins, and will present a world first in the field of product handling.

Eye-catchers at the booth will be a highly efficient Formax forming system and a novel fully automated solution for the production of bacon that integrates the trimming, pressing and slicing process steps. Also making its debut is a particularly compact system for the flexible insertion of sliced products, which is expected to set measurable standards in terms of flexibility, space requirements and hygiene.

With its rotary, belt and press technology, Provisur combines all separation processes in its portfolio. In particular, the soft tissue belt separators (STS), a technology for soft tissue separation, stands for high-quality results. With systems from the manufacturers AM2C and Beehive, Provisur offers solutions with performance parameters in various orders of magnitude, the common feature of which is a high yield when separating bone parts, tendons, cartilage and other starting material.

**Fully automatic and powerful**

New to the Formax slicer portfolio is a versatile industrial model for high performance slicing of meat products. In addition, Provisur will show the perfectly coordinated overall process of trimming, pressing and slicing in the form of a fully automated production line for efficient bacon production. Solutions from Hoegger for pressing bacon, fresh meat and specialties with a special competence for bone-in products round off the range of products on show.

With CookChill from Hoegger, Provisur combines contemporary solutions for fully automated pasteurization or sous-vide cooking as well as cooking and cooling of packaged meat products such as sausages, cooked ham, fresh pasta and more.

The powerful new Novamax 400 former provides high throughput for forming burger patties, meatballs, chicken nuggets and more. From the Weiler brand, a new grinder complements Provisur’s trade show presence.

**Hall 8.0, stands H39, H40, K44**



**JWE-Banss  
Two become one**

The name is new, the content is tried and tested: The traditional brands JWE-Baumann and Banss make their first major appearance at IFFA as JWE-Banss. Since the beginning of 2022, the two global players have been merged into one company. In 2019, Jürgen Weiß had taken over the insolvent Banss company as managing partner. The entrepreneur from Baden-Württemberg, who with his brother Roland Weiß built JWE-Baumann into a leading global supplier of scalding and de-hairing machines, believed in the potential of the company.  
**Hall 9.0, stand C40**

**JWE-Banss  
Aus zwei mach' eins**

Der Name ist neu, der Inhalt bewährt: Die Traditionsmarken JWE-Baumann und Banss haben bei der IFFA ihren ersten Auftritt als JWE-Banss. 2019 hatte Jürgen Weiß die insolvente Firma Banss als geschäftsführender Gesellschafter übernommen. Der Unternehmer aus Baden-Württemberg, der mit seinem Bruder Roland Weiß JWE-Baumann zu einem weltweiten Anbieter von Brüh- und Enthaarungsmaschinen aufgebaut hat, glaubte an das Potenzial der Firma.  
**Halle 9.0, Stand C40**

**Fabbri Group  
Solutions for  
any challenge**

Fabbri Group will share all news on their packaging systems for meat and related sectors. The Nature Fresh & Fabbri Hybrid wrapping machines



can use trays and stretch films in any material, adapting production to any requirement with flexibility and no further costs or downtime. The Automac Ultra high productivity wrapping machine, reaches up to 75 ppm. The Nature Fresh stretch film packages automatically with domestic and industrial compostability certification (EN 13432). **Hall 11.0, stand B16**

**Fabbri Group  
Lösungen für jede  
Herausforderung**

Die Fabbri Group wird alle Neuigkeiten in Sachen Verpackungssysteme für Fleisch und verwandte Sektoren vorstellen. Die Nature Fresh & Fabbri

Hybrid Verpackungsmaschinen können Schalen und Stretchfolien aus jedem Material verwenden. Die Automac Ultra-Hochleistungs-Verpackungsmaschine erreicht bis zu 75 ppm. Die Nature Fresh-Stretchfolie verpackt automatisch mit der Zertifizierung der Kompostierbarkeit für Haushalte und Industrie (EN 13432). **Halle 11.0, Stand B16**

Fotos: JWE-Banss, Fabbri Group, HiperScan

**HiperScan  
Analyse binnen weniger Sekunden**

Das NIR-Analysesystem Finder SD Rotator wurde von HiperScan für die vielfältige Integration in Produktions- und Qualitätssicherungsprozesse in der Fleischindustrie entwickelt. Es analysiert Rohware, Halbfabrikate und Endprodukte innerhalb weniger Sekunden. Wichtige Parameter wie Fett, Wasser, Protein, BEFFE, Asche und Salz können somit schnell, einfach und zuverlässig ermittelt werden. Mit dem System lassen sich Zwischenprodukte und auch inhomogene Proben überprüfen. **Halle 9.1, Stand F42**



**HiperScan  
Analysis within seconds**

The Finder SD Rotator NIR analysis system was developed by HiperScan for versatile integration into production and quality assurance processes in the meat industry. The system analyzes raw materials, semi-finished products and finished products within seconds. Important parameters such as fat, water, protein, BEFFE, ash and salt can thus be analyzed quickly, easily and reliably. The system can be used to analyze intermediate products, for example with the exact determination of fat or protein content, and also inhomogeneous samples. **Hall 9.1, stand F42**



**TRANSPORTIEREN**



**LAGERN &  
SORTIEREN**



**ZERLEGEN**



**REINIGEN**

**GDI**

**Kompetenz in Logistik und Hygiene**

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

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

Alles aus einer Hand.

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

Besuchen Sie uns in Halle 9.0 E 10

# Herstellung von ***Kochpökelwaren***



Im Interview spricht Günter Breitbach, Industrial Applications Manager bei JBT Schröder Maschinenbau aus Werther, über Technologien für die Herstellung von Kochpökelwaren.

## Production of ***cooked cured products***

In this interview, Günter Breitbach, Industrial Applications Manager at JBT Schröder Maschinenbau, talks about technologies for the production of cooked cured products.

### What requirements should meat have that is used for the production of cooked ham and cured products?

The meat should not be younger than three days, the pH value should ideally be between 5.8 and 6.2, and the temperature during injection should not be warmer than 3°C. The meat should be cut to size, especially at the edges. The cut must be free of fat and tendons, especially in the areas where meat is adjacent to meat. PSE meat (pale-soft-exudative) is unsuitable. A pH below 5.8 causes high cooking losses, poor slice cohesion, pitting/jelly formation, pale color/poor reddening, a straw-like, chewy texture, and a weakly developed cured flavor. DFD (dark-firm-dry) meat is equally unsuitable: pH greater than 6.2, lack of refrigeration and freshness accompanied by high microbial growth, poor color formation and yield, limited shelf life, and lack of fresh curing flavor.

### Why is brine cooling preferable to the use of flake ice for brine production?

Brine production with brine cooling, e.g. by a plate heat exchanger, ensures a repeatable process. If ice is used for brine cooling and is not completely melted, the brine recipe will lack some of the water. This results in an increased salt content, which can lead to a higher concentration of it in the brine during injection, for example, and to an undesirable saltiness in the final product. Once the ice has melted, there is no longer a cold reserve. The brine will heat up. All ingredients should be completely dissolved with the correct mixing time (follow the specifications of the additive manufacturers). The finished brine should be in the temperature range of 0°C to +2°C. Automated brine production with a brine mixer, in which all process steps are defined and executed in a guided program sequence, is considered optimal. The advantage over flake ice is

### Welche Voraussetzungen sollte Fleisch aufweisen, das für die Herstellung von Kochschinken und -pökelwaren genutzt wird?

Das Fleisch sollte nicht jünger als drei Tage sein, der pH-Wert optimalerweise bei 5,8 bis 6,2 liegen und die Temperatur beim Einspritzen nicht wärmer als 3°C betragen. Der Zuschnitt muss besonders an den Stellen, an denen Fleisch an Fleisch anliegt, fett- und sehnenfrei sein. PSE-Fleisch (pale-soft-exudative, blass-weichwässrig) ist ungeeignet. Ein pH-Wert unter 5,8 verursacht hohe Kochverluste, einen schlechten Scheibenzusammenhalt, Loch-/Geleebildung, eine blasse Farbe/ schlechte Umrötung, eine strohige, zähe Konsistenz und einen schwach ausgebildeten Pökelgeschmack. Ebenso ungeeignet ist DFD-Fleisch (dark-firm-dry, dunkel-fest-trocken): pH-Wert größer 6,2, mangelnde Kühlung und Frische einhergehend mit hohem Keimwachstum, schlechter Farbausbildung und Ausbeute, eingeschränkter Haltbarkeit und fehlendem frischen Pökelgeschmack.

### Warum ist zur Lakeherstellung eine Kühlung der Lake dem Einsatz von Scherbeneis vorzuziehen?

Bei einer Lakeherstellung mit Lakekühlung, z. B. durch einen Plattenwärmetauscher, ist ein wiederholbarer Prozess sichergestellt. Wird Eis zur Lakekühlung verwendet und ist nicht restlos geschmolzen, fehlt dem Lakerezept ein Teil des Wassers. Dadurch entsteht ein erhöhter



a constant brine temperature for reproducible brine recipes. For injected meat, a weight check before and after injection should always be part of the standard procedure.

**What needs to be considered during injection? Why does the brine need to be filtered?**

When injecting meat, small particles of meat or fat can always detach from the particular piece of meat, or brine ingredients may not dissolve completely. If there is no proper brine filtration, the needles used to inject the brine into the meat would clog very quickly. Clogged or poorly cleaned needles cannot inject the brine into the meat, resulting in product defects. For example: defects in taste, greenish or gray spots due to poor brine distribution, a porous cut appearance – caused by bacterial gas formation. To prevent this, the needles should be cleaned after each day of use of the injector. It is advantageous to have two sets of needles that are used alternately, so that there is a clean set of needles on each production day. Always process injection sheets completely on the day of production.

Salzgehalt, was beim Einspritzen dazu führen kann, dass etwa eine höhere Konzentration davon in der Lake und im Endprodukt eine ungewünschte Salzscharfe entsteht. Ist das Eis geschmolzen, gibt es keine Kältereseerve mehr, die Lake erwärmt sich. Alle Zutaten sollten mit der richtigen Mischzeit komplett aufgelöst werden (Vorgaben der Zusatzstoffhersteller beachten). Die fertige Lake sollte im Temperaturbereich von 0 bis +2°C liegen. Eine automatisierte Lakeherstellung mit einem Lake-mischer, bei dem alle Prozessschritte in einem geführten Programmablauf festgelegt sind und abgearbeitet werden, ist als optimal anzusehen. Der Vorteil gegenüber Scherbeneis ist eine gleichbleibende Laketemperatur für reproduzierbare Lakerezepte. Bei eingespritztem Fleisch sollte eine Gewichtskontrolle vor und nach der Injektion stets zum Standard-ablauf gehören.

**Was ist bei der Injektion zu beachten? Warum muss die Lake gefiltert werden?**

Bei der Injektion von Fleisch können sich kleine Fleisch- oder Fettpartikel vom jeweiligen Fleischstück lösen oder Lakezutaten nicht kom-

plett auflösen. Gibt es keine korrekte Lakefiltration, würden die Nadeln, mit denen die Lake ins Fleisch eingespritzt wird, sehr schnell verstopfen. Verstopfte oder schlecht gereinigte Nadeln können die Lake nicht ins Fleisch einspritzen, was Produktfehler zur Folge hat. Zum Beispiel: Fehler im Geschmack, grünliche oder graue Stellen durch schlechte Lakeverteilung, ein poriges Schnittbild – verursacht durch bakterielle Gasbildung. Um dem vorzubeugen, sollten die Nadeln nach jedem Nutzungstag des Injektors gereinigt werden. Von Vorteil sind zwei Nadelsätze, die abwechselnd genutzt werden, so dass an jedem Produktionstag ein sauberer Satz Nadeln da ist. Injektionslaken sind stets am Tag der Herstellung restlos zu verarbeiten. Überlagerte Laken können Nachteile auf die Farbbildung (Abbau der Zusatzstoffe), Hygiene oder den Geschmack verursachen. Wichtig ist die Filtration der Lake in einem Lakebecken. So bleiben die Injektionsnadeln frei von Verunreinigungen und stellen sicher, dass immer die gewünschte Lakemenge in die Fleischstücke gelangt. Injektoren unserer Baureihe IMAX besitzen als Standard ein

Auftauen | Pressen | Mischen & Wolfen | Pasteurisieren  
Tumbeln | Slicen | Formen | Separieren
provisur.com

IFFA 14.–19. Mai 2022  
Halle 8 | | Stand H39/H40

## KLEINE MASCHINE – GROSSE LEISTUNG

**Slicer mit Upgrade-Potenzial**

- Hoher Durchsatz bei geringem Platzbedarf
- Minimale Wechselzeiten – dadurch hohe Flexibilität
- Grösster Schneideschacht seiner Klasse – Produktlänge bis 1000mm

**Weitere Infos:** [christian.witt@provisur.com](mailto:christian.witt@provisur.com)

FORMAX SX330

Formax®  
Hoegger®  
Multitec®

**PROVISUR**  
TECHNOLOGIES

*Pushing Boundaries®*

Reinigungsprogramm, das bei starken Verschmutzungen zur Zwischenreinigung der Nadeln eingesetzt werden kann bzw. die Endreinigung erleichtert. Die Nadelreinigung erfolgt nach dem Einlegen in Wasser mit Druckluft oder Ultraschall.

**Welche Alternative zum Massieren in einem Tumbler bieten Sie an? Was sind die Vorteile dabei?**

Das Massieren von eingespritztem Fleisch (ohne Knochen) kann statt in einem Tumbler (rotierende Trommel) in einem Massager (rotierendes Paddel) erfolgen. Beim Tumbler liegt die Befüllungskapazität i. d. R. bei 45 bis 50 %. Dadurch entsteht eine längere Bearbeitungszeit. Aufgrund des freien Volumens im Tumbler kann sich während der Bearbeitung eine Temperaturerhöhung des eingespritzten Fleisches ergeben. Das kann zu Nachteilen beim Eiweißaufschluss/Scheibenzusammenhalt oder mangelnder Wasserbindung führen. Alternativ bietet sich hier unsere Massieranlage MAX an, die mit ihren Paddeln einen unmittelbaren Energieeintrag in die Fleischstücke erwirkt und so einen extra- und intramuskulären Eiweißaufschluss ermöglicht, mit Top-Scheibenzusammenhalt und -Schneideergebnissen. Mit einem gekühlten Behältermantel wird das Fleisch beim Massieren kontinuierlich im optimalen Temperaturbereich gehalten, was einen bestmöglichen Eiweißaufschluss sicher-

stellt und durch einen kontinuierlichen Prozess die Bearbeitungszeiten gering hält.

Allen MAX-Massieranlagen gemein ist eine Befüllungskapazität von bis zu 85 % und dadurch geringe Bearbeitungszeiten. Diese richten sich nach Fleischsorte, Teilstück, Einspritzmenge und Rezeptur. Nach dem Massieren oder Tumbeln soll das Fleisch nicht längere Zeit in den Behältern ruhen, sondern zeitig gefüllt oder in die Formen eingebracht werden.

**Warum sind Kochschinken und -pökelfleisch so beliebt?**

In der Herstellung von Kochschinken und -pökelfleisch spiegeln sich die Tugenden der Verarbeitung perfekt wider. Jeder Betrieb hat seine eigene Rezepturen, zum Teil schon seit Generationen. Vielfalt und Qualität gehen hier Hand in Hand, denn alle sind motiviert, stets das Beste zu geben. Kochschinken liegt dazu im Trend einer gesunden, fettarmen und proteinreichen Ernährung. Die Hersteller sind da seit vielen Jahren am Puls der Kunden, mit mit sehr vielen Varianten, egal ob klassischer Kochschinken, Ofen- oder Backschinken, regionale Spezialitäten oder weitere innovative Ideen. *mtH*

**Vielen Dank für das Gespräch!**  
[www.jbtc.com](http://www.jbtc.com)

**Halle 8.0, Stände J90, K90**

Overstocked sheets can cause disadvantages on color formation (degradation of additives), hygiene or taste. It is important to filter the brine in a brine basin. This keeps the injection needles free of impurities and ensures that the desired amount of brine always reaches the meat pieces. Injectors of our IMAX series are equipped as standard with a cleaning program which can be used for intermediate cleaning of the needles in the event of heavy contamination or which greatly facilitates final cleaning. Needle cleaning is performed with compressed air or ultrasound after insertion in water.

**What alternative to massaging in a tumbler do you offer? What are the advantages of this?**

Massaging of injected meat (boneless) can be done in a massager (rotating paddle) instead of a tumbler (rotating drum). In the tumbler, the filling capacity is usually 45 to 50 %. This results in a longer processing time. Due to the free volume in the tumbler, the temperature of the injected meat may increase during processing. This can lead to disadvantages in protein digestion/slice cohesion or insufficient water binding. As an alternative, a MAX massager from Schröder Maschinenbau can be used here, which uses its paddles to achieve direct energy input into the meat pieces, thus enabling extra- and in-

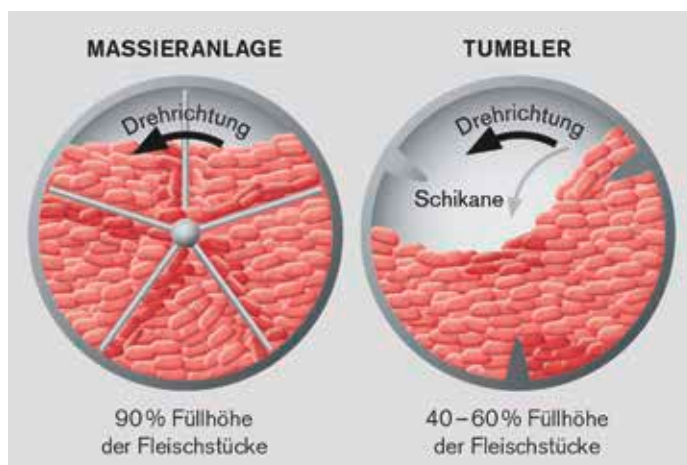
tramuscular protein digestion, with top slice cohesion and cutting results. With a cooled container jacket, the meat is continuously kept in the optimum temperature range during massaging, ensuring the best possible protein digestion and keeping processing times low through a continuous process. All MAX massagers have in common a filling capacity of up to 85% and thus shorter processing times. This depends on the type of meat, cut, injection quantity and recipe. After massaging or tumbling, the meat should not rest in the containers for a long time, but should be filled or placed in molds as soon as possible.

**Why are cooked hams and cured meats so popular?**

In the production of them perfectly reflect the virtues of the craft. Every business has its own recipes, some of which have been around for generations. Variety and quality go hand in hand here, because everyone is always motivated to give the best. Cooked ham is in line with the trend of a healthy, low-fat and high-protein diet.

The producers have their finger on the pulse of customers for many years, offering advice and top quality with a wide range of variants, whether classic cooked ham, oven-baked ham, regional specialties and many other innovative ideas.

**Hall 8.0, stands J90, K90**



**Massieranlage Max 600 für bis zu 600 kg Fleisch/Ladung. / Massager Max 600 for up to 600 kg meat/load.**

VC999

## Noch flexibler tiefziehen

VC999 hat die nächste Generation der R-Series-Tiefziehmaschine entwickelt und wird diese auf der IFFA vorführen. Eine Verpackungsmaschine nicht nur in neuem Design, sondern auch mit zahlreichen Merkmalen, die die Produktivität steigern und gleichzeitig die Arbeits- und Wartungskosten senken. Einige wesentliche Merkmale dieses flexiblen Allrounders:

- Alle Materialien sind verwendbar: Weich-, Hart-, Skin-, Schrumpf- und Easy-Peel-Folien
- 20 Prozent höhere Produktionsgeschwindigkeit als bei der vorherigen Generation
- Kundenspezifisch anpassbar, noch flexibler
- Lückenlos hygienisch & easy clean: Abgewinkelte Oberflächen verhindern unnötige Wasseransammlungen
- Vereinfachte Wartung durch leichten Zugang zu allen Teilen
- CE-, UL- und CSA-zertifiziert, erfüllt die weltweiten Standards für Effizienz, Sauberkeit, Gesundheit und Sicherheit.

Damit die User das Ziel der EU-Kunststoffstrategie – alle Verpackungen sollen bis 2030 recyclingfähig sein – erreichen, hilft VC999 bei der einfachen Umrüstung auf ökologische Verpackungsalternativen. Die Tiefzieh-, Kammer- und Schalensiegelmaschinen bieten eine ökologische Lösung für sämtliche Anwendungsbereiche, etwa recycelbare Beutel, ökologische Schalen oder Folien auf reiner Zellstoff-/Papierbasis. Faktoren wie optimaler Produktschutz, hohe Barriere und lange Haltbarkeit sind weiterhin gewährleistet. **Halle 11, Stand D56**



VC999

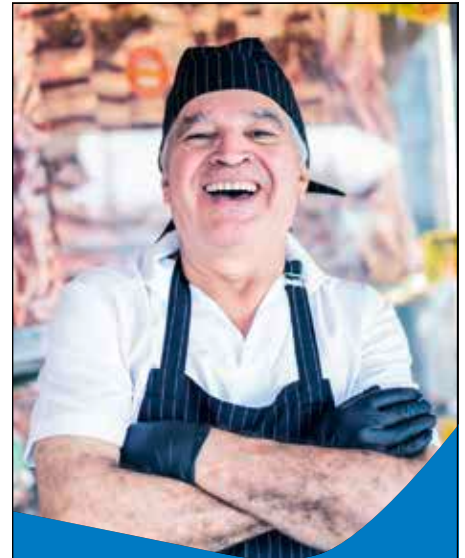
## More flexible thermoforming

VC999 has developed the next generation R-Series thermoformer and will demonstrate it at IFFA. A packaging machine not only with a new design, but also with numerous features that increase productivity while reducing labor and maintenance costs. Some key features of this flexible all-rounder:

- All materials can be used: Soft, rigid, skin, shrink and easy-peel films.
- Customizable, even more flexible
- Completely hygienic & easy clean: angled surfaces prevent unnecessary water accumulation
- Simplified maintenance due to easy access to all parts
- CE, UL and CSA certified, meets global standards for efficiency, cleanliness, health and safety.

Helping users meet the EU Plastics Strategy goal of all packaging being recyclable by 2030, VC999 makes it easy to convert to green packaging alternatives. The thermoforming, chamber and tray sealing machines offer an ecological solution for all application areas, such as recyclable bags, ecological trays or pure pulp/paper-based films. Factors such as optimum product protection, high barrier and long shelf life are still guaranteed. **Hall 11, stand D56**

Foto: VC999



# Mein ERP. Damit habe ich alles im Griff.

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

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





GEA Group

### Eine Linie, viele neue Ideen

Eine vollautomatische Aufschnitt- und Verpackungslinie für kalibrierte Produkte, die recycelbare Monomaterialfolie verwendet, präsentiert GEA. Die 24 Meter lange Fertigungslinie umfasst den GEA OptiSlicer 6000, ein neu integriertes Roboterbeladesystem, eine PowerPak Plus Tiefziehverpackungsmaschine mit innovativen Heizsystemen sowie einem neuartigen Evakuier- und Begasungssystem, einen TiroLabel Plus Etikettierer sowie ein neuentwickeltes Packungsvereinzelnungs- und -sortiersystem. Neu ist auch die digitale GEA SmartControl HMI-Plattform (Human-Machine-Interface), die eine einfache Bedienung auf der Grundlage von unterschiedlichen Bedienerprofilen bietet. Die Linie ist an ein Kontrollsystem angeschlossen, das Teil des GEA PerformancePlus-Serviceprogramms ist und kontinuierlich in Echtzeit die Leistung und den Zustand sowohl der gesamten Linie als auch jeder einzelnen Maschine im Detail überwacht. Premiere feiert auf der IFFA der Schlüsselkutter GEA CutMaster Gen 3 zur Herstellung von Fleischwaren oder pflanzlichen Produkten. Er bietet technische Verbesserungen in Bezug auf Hygiene, Produktivität, Benutzerfreundlichkeit und Linien-Integration. **Halle 8, Stand G20**

GEA Group

### One line, many new ideas

A fully automated slicing and packaging line for calibrated products using recyclable mono-material film is presented by GEA. The 24-meter-long production line includes the GEA OptiSlicer 6000, a newly integrated robotic loading system, a PowerPak Plus thermoforming packaging machine with innovative heating systems and a novel evacuation and gassing system, a TiroLabel Plus labeler and a newly developed pack separation and sorting system. Also new is the GEA SmartControl HMI (human-machine interface) digital platform, which offers easy operation based on different operator profiles. The line is connected to a control system that is part of the GEA PerformancePlus service program and continuously monitors in detail, in real time, the performance and condition of both the entire line and each individual machine. Making its debut at IFFA is the GEA CutMaster Gen 3 bowl cutter for the production of meat or vegetable products. It offers technical improvements in terms of hygiene, productivity, ease of use and line integration. **Hall 8, stand G20**

Sealpac

### Sealpac setzt auf Nachhaltigkeit

Sealpac hat die pandemiebedingte Pause zur Weiterentwicklung seiner Thermoformer sowie moderner Verpackungslösungen genutzt. Unter dem Motto „Go sustainable“ präsentiert das Oldenburger Unternehmen in Frankfurt innovative Technologien und Konzepte zur Lebensmittelverpackung, welche die zeitgemäßen Trends zu mehr Nachhaltigkeit aufgreifen. Am Beispiel von drei Traysealern und zwei Thermoformern erleben Messebesucher die Herstellung von Verpackungslösungen, die verstärkt auf Mono-Materialien für ein verbessertes Recycling setzen. Sie zeichnen sich durch reduzierten Folieneinsatz aus und verarbeiten alternative Materialien wie Papier zu sicheren und attraktiven Verpackungen. Zu sehen sind zudem eine komplette Linie zur Herstellung von ressourcenschonenden FlatMap®-Verpackungen für geslicete Ware sowie eine Anlage, welche die Highspeed-Verpackung von Burgern demonstriert. Darüber hinaus präsentiert Sealpac gemeinsam mit einem renommierten Slicer-Hersteller eine Weltneuheit aus dem Bereich Produkthandling. **Halle 11.0, Stand D11**

Herstellung von ressourcenschonenden FlatMap®-Verpackungen für geslicete Ware sowie eine Anlage, welche die Highspeed-Verpackung von Burgern demonstriert. Darüber hinaus präsentiert Sealpac gemeinsam mit einem renommierten Slicer-Hersteller eine Weltneuheit aus dem Bereich Produkthandling. **Halle 11.0, Stand D11**



Sealpac

### Sealpac goes sustainable

Sealpac has used the pandemic break to further develop its thermoformers and modern packaging solutions. Under the motto "Go sustainable", the German company is presenting innovative technologies and concepts for food packaging, which take up the trends towards more sustainability. Using three traysealers and two thermoformers as examples, visitors will experience the production of packaging solutions that increasingly rely on mono-materials for improved recycling. They feature reduced film use and process alternative materials such as paper into safe and attractive packaging. Also on display will be a complete line for the production of resource-saving FlatMap® packaging made of minimal plastic and high cardboard content for sliceable goods, as well as a line demonstrating high-speed packaging of burgers. With a renowned slicer manufacturer Sealpac will be presenting a world first in the field of product handling. **Halle 11.0, Stand D11**

# Seydelmann Vakuum-Konti-Kutter

## Feinstzerkleinerer mit einzigartiger Technik



**MESSENEUHEIT  
auf der IFFA.**

Wir freuen  
uns auf Sie!

Vakuum-Konti-Kutter KK 144 AC-6



### Die Vorteile des Seydelmann Vakuum-Konti-Kutters auf einen Blick:

- Luftfreies Brät, längere Haltbarkeit, bessere Farbstabilität durch Vakuum
- Höchstmöglicher Eiweißaufschluss
- Berührungsloser Schneidsatz
- Keine Reibungswärme: perfekte Geschmacksentfaltung
- Kein Metallabrieb im Produkt
- Geringer Energieverbrauch dank frequenzgesteuerten Antrieben
- Mit zentrifugaler Fremdkörper- und Knochenpartikelaustrennung
- Hygienesdesign in jedem Detail

#### 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 Vakuum-Kutter

Bestmögliche Verarbeitungsqualität und Kosteneffizienz



Vakuum-Kutter K 124 H AC-8 mit integrierter Beladevorrichtung

## Die Vorteile des Seydelmann Vakuum-Kutters auf einen Blick:

- Robuster rostfreier Maschinenständer
- Ergonomische Bedienung mit Kreuzhebelschaltern
- Wartungsfreier, leistungsstarker frequenz geregelter Antrieb
- Automatische Rezeptursteuerung AutoCommand 4000
- Hygienic Design in allen Details
- Bis zu 160 m/s Schnittgeschwindigkeit
- Vakuumausführung: besserer Biss, längere Haltbarkeit, mehr Farbstabilität, Darm-/Verpackungersparnis durch kompakteres Volumen, höherer Eiweißaufschluss und mehr Geschmacksintensität (Gewürz-/Zusatzstoffreduktion möglich)

### 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**





**Dostmann electronic  
Präzision für  
Lager und Logistik**

Der neue Temperatur-Einweg-Datenlogger TempLOG TS60 von Dostmann electronic ist kalibriert und erzeugt automatisch einen PDF-Report. Der Nachweis erfolgt über einen Chargenreport. Das Instrument kann beigelegt, aufgehängt oder angeklebt werden. Auf der Rückseite ist ein Selbstklebestreifen. Trotz integrierter USB-Schnittstelle ist der Logger komplett wasserdicht (IP67) und benötigt keine Computer-Software. Für die Auswertung wird der TempLOG TS60 direkt in die USB-Schnittstelle des Computers eingesteckt. Dabei wird automatisch eine vordefinierte Auswertung in Form einer PDF-Datei erzeugt. Die Aktivierung des Gerätes erfolgt über eine Starttaste (drei Sekunden drücken). Eine „OK LED“ leuchtet für drei Sekunden auf und signalisiert den Start der Aufzeichnung. Ideal geeignet ist das Gerät für den Einsatz im Lebensmittel und Pharmabereich. Der 10 Gramm leichte Logger ist gemäß EN 12830 konform und misst und speichert im 10-Minuten-Takt über 60 Tage. Der Messbereich beträgt -30°C bis +60°C bei einer Präzision von ±0,5°C. Das Gerät ist kompakt (69x33x5mm) und für den robusten Einsatz in der Logistik hervorragend geeignet. Das Chargenkalibrierzertifikat ist online verfügbar. Der Logger wird mit den nötigen Einstellungen vorkonfiguriert geliefert. Kundenspezifische Einstellungen sind möglich. **Halle 9.1, Stand D63**

**IFFA**  
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



**Kerry | Red Arrow  
Regenerierter Rauch**

Innovative Technologie erfüllt die EU-Standards<sup>1</sup> für die beste verfügbare Technik (BVT) zum Räuchern von Lebensmitteln. Der neue TSG-5000 von Kerry | Red Arrow senkt die Umweltbelastung beim Räuchern von Lebensmitteln. Emissionen und Qualitätsschwankungen, werden damit maßgeblich reduziert.

Der Raucherzeuger von Tarber „TSG-5000“ generiert stabilen, reproduzierbaren Rauch aus Primärauch-Produkten. Dieser ist frei von Schadstoffen wie Teer, Asche, PAK und Benzo(a)pyren. Der Rauchgeschmack und die Ausprägung der Rauchfarbe können beeinflusst werden und ermöglichen so eine breite Vielfalt. Primärauch-Produkte bieten die effektivste Lösung zur Reduzierung von Rauchemissionen und deren Auswirkungen auf die Umwelt. Im Vergleich zu konventionell erzeugtem Rauch senkt der regenerierte Rauch zusätzlich CO<sub>2</sub>-Emissionen, Wasserverbrauch, Schadstoffbelastung, Abwasser sowie Energieverbrauch. Räuchern mit Primärauch-Produkten bedeutet im Vergleich zu konventionell geräucherten Lebensmitteln weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen und geringere PAK-Belastung (<sup>1</sup>Durchführungsbeschluss (EU) 2019/2031 der Kommission über Schlussfolgerungen zu den besten verfügbaren Techniken (BVT) gemäß der Richtlinie 2010/75/EU des Europäischen Parlaments und des Rates für die Lebensmittel-, Getränke- und Milchindustrie).

**Halle 12.1, Stand A41**

**Industrial Auctions**  
WWW.INDUSTRIAL-AUCTIONS.COM

Online-Auktion von Maschinen und Inventar wegen  
Geschäftsaufgabe Fleischerei Mecke GmbH & Co. KG in Werne (DE)

**COME VISIT US**  
**IFFA** Hall 9.1  
A67  
14-19 May, 22

**MECKE**  
Registrier kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abholen

Fotos: Dostmann electronic, Kerry Ingredients/Tarber

# Live im virtuellen Raum

Die Risco Virtual Area auf dem Messestand der Deutsch-Italiener zeigt neue Lösungen für die Herausforderungen von heute und morgen.



*Live* in virtual space

The Risco Virtual Area at the German-Italian company's stand will showcase new solutions for the challenges of today and tomorrow.

The spacious and modern Risco stand is the perfect meeting point to have interesting conversations, to establish and expand business contacts plus work out new solutions. The team welcomes the visitors with an entertaining and informative live mode.

The virtual tour will provide information about Risco solutions for the food industry.

The German-Italian machine builders will present:

- The RS 920 portioning system: The fast and precise high-speed portioning system for minced meat and vegetable products. The potential of the RS 920 does not end with industrial minced meat production. This system also allows to produce extruded products such as cevapcici, minced meat rolls (mici), balls (kofita) or patties.

- The ATM 201 molding system: The high performance molding line produces handmade looking patties in different sizes and shapes. The ATM 201 is suitable for premium steakhouse restaurants, upscale retail and all meat and alternative meat lovers.

- The filling flow distributor: Also called a product divider, it is

a technologically advanced device for dividing product streams of meat, fish, cheese, confectionery and many more in the same volume. The fill flow distributor is designed with a product driven conveying system. Each outlet has its own rotor with sliders which are interconnected.

- The RS 650 ham filling machine: It is the giant among Risco vacuum filling machines. It owes its leading position to the large-volume rotor, which ensures gentle and damage-free filling, and an enormous production output for this class of machine. To ensure a high level of operating and process reliability and efficiency, all Risco machines can be integrated into complete solutions.

**Hall 8.0, stand B60**



Der großzügige und moderne Risco-Stand ist ein perfekter Treffpunkt für Besucher aus aller Welt, um interessante Gespräche zu führen, Geschäftskontakte zu knüpfen und auszubauen sowie neue Lösungen zu erarbeiten. Das Risco-Team wird seine Besucher mit einem unterhaltsam-informativen Live-Modus willkommen heißen. Mit der virtuellen Tour informiert das Unternehmen über seine Lösungen für die Lebensmittelindustrie. Die deutsch-italienischen Maschinenbauer präsentieren:

- Das Portioniersystem RS 920: Das schnelle und präzise Highspeed-Portioniersystem für Hackfleisch und pflanzliche Produkte. Das Potenzial des RS 920 endet nicht bei der industriellen Hackfleischproduktion. Dieses System ermöglicht es auch, extrudierte Produkte wie Cevapcici, Hackfleischröllchen (Mici), Bällchen (Kofita) oder Patties herzustellen.

- Das Formsysteem ATM 201: Die leistungsstarke Formlinie produziert handgemacht aussehende Patties in unterschiedlichen Größen und Formen. Die ATM 201 eignet sich für Premium-Steakhouse-Restaurants, gehobenen Einzelhandel und für alle Fleisch- und Alternativfleischliebhaber.

- Den Füllstromverteiler: Der Risco-Füllstromverteiler, auch Produktteiler genannt, ist ein technologisch fortschrittliches Gerät zum volumengleichen Aufteilen von Produktströmen aus Fleisch, Fisch, Käse, Süßwaren und vielen mehr. Der Füllstromverteiler ist mit einem produktgetriebenen Fördersystem ausgestattet. Jeder Auslauf verfügt über einen eigenen Rotor mit Schiebern die miteinander verbunden sind.

- Die Schinkenfüllmaschine RS 650: Die Maschine ist der Gigant unter den Risco-Vakuumfüllmaschinen. Ihre Führungsposition verdankt die Schinkenfüllmaschine dem großvolumigen Rotor und einem dadurch gewährleisteten schonenden und beschädigungsfreien Füllen, bei einer für diese Maschinenklasse enormen Produktionsleistung. Um ein

hohes Maß an Betriebs- und Prozesssicherheit sowie Effizienz zu gewährleisten, können alle Risco-Maschinen in Komplettlösungen integriert werden. **Halle 8.0, Stand B60**



**Friedrich Münch**  
**Schutzhandschuhe gegen**  
**Schnitte, Nässe und Kälte**

Nachdem es in den vergangenen Jahren verstärkt zu Anfragen nach beschichteten Schnittschutzhandschuhen kam, wurde rechtzeitig zur IFFA 2022 von Friedrich Münch GmbH + Co. KG ein neuer schnitthemmender Handschuh entwickelt. Mit den niroflex BlueCut dry-Handschuhen bietet das Unternehmen flüssigkeitsdichte und hoch schnittfeste Handschuhe für die lebensmittelverarbeitende Industrie an. Bei der Beschichtung handelt es sich um eine lebensmittelzertifizierte Variante aus Nitril. Auf der Handschuhinnenseite sorgt eine aufgeraute Nitrilbeschichtung für außergewöhnlichen Grip, unter anderem für die messerführende Hand. Die Schnittschutzklasse F nach EN 13997 wird mit 32,8 Newton problemlos erreicht und bietet dem Anwender dadurch optimalen Schutz. BlueCut dry Handschuhe werden paarweise in den Größen 7 (S) bis 11 (XXL) angeboten und sind in Kürze lieferbar.

**Halle 9.0, Stand C10**



**Friedrich Münch**  
**Protective gloves against cuts, moisture and cold**

After increasing requests for coated cut protection gloves in recent years a new cut-resistant glove was developed by Friedrich Münch GmbH + Co. KG in time for IFFA 2022. The niroflex BlueCut dry gloves are liquid-tight and highly cut-resistant gloves for the food processing industry. The coating is a food grade nitrile. On the inside of the glove, a roughened nitrile coating ensures exceptional grip, e.g. for the knife-operating hand. Cut protection class F according to EN 13997 is easily achieved with 32.8 Newton and thus offers the user optimum protection. BlueCut dry gloves are offered in pairs in sizes 7 (S) to 11 (XXL) and will be available shortly. **Hall 9.0, stand C10**

Fotos: Friedrich Münch GmbH + Co. KG

# 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!**





# Grundsätzlich positiv, **ABER...**

**Was wirklich in alternativen Lebensmitteln steckt: TÜV Süd untersuchte Pflanzendrinks, fleischlose Burger etc., BVWS-Präsidentin Sarah Dhem: „Fleischersatz ist nur für die Börsenkurse spannend.“**

Das Konzept einer nachhaltigeren Ernährung beinhaltet, weniger tierische Lebensmittel und mehr Pflanzliches zu essen. Ressourcenschonender Konsum sowie die Förderung der eigenen Gesundheit sind dabei wichtige Ziele. Der Einzelhandel erweitert sein Angebot entsprechend. Der TÜV Süd hat sich ausführ-

licher mit dem Thema befasst und einen Überblick erstellt. Er nennt in einer Mitteilung auch den Preis des Ernährungswandels: lange Zutatenlisten und hohen technologischen Aufwand. Pflanzenbasierte Lebensmittel liegen im Trend, das sehen auch die TÜV-Experten so. Verbraucher fänden immer mehr

Basically positive, **BUT...**

**What's really in alternative foods: TÜV Süd examined plant-based drinks, meatless burgers, etc., BVWS President Sarah Dhem: "Meat substitutes are only exciting for stock prices."**

The concept of a more sustainable diet involves eating less animal foods and more plant foods. Resource-conserving consumption as well as promoting one's own health are important goals here. Retailers are expanding their offerings accordingly. TÜV Süd has taken a closer look at the issue and produced

an overview. In a press release, it also names the price of the change in nutrition: long ingredient lists and high technological expenditure. Plant-based foods are in vogue, TÜV experts agree. Consumers are finding more and more variety in restaurants and retail stores. Soy drinks in the 1970s were followed by

ERSATZPRODUKTE: BEISPIELE FÜR PRODUKTVARIANTEN, ROHSTOFFE UND ZUTATEN

PRODUKTVARIANTEN	ROHSTOFFE (Beispiele)	WEITERE ZUTATEN (Beispiele)
MILCHPRODUKTE: Trinkmilch, Joghurt, Hartkäse, Frischkäse, Butter	Soja, Hafer, Mandeln, Linsen, Lupinen, Hanf, Kokosnuss, Erbsen, Reis	Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Zucker, Salz, Stabilisatoren, Emulgatoren, natürliche Aromastoffe, Farb- und Konservierungsstoffe
FLEISCH- & WURSTWAREN: Teewurst, Schinken, bratfertige Schnitzel, Hackfleischbällchen	Grünkern, Lupinen, Soja, Weizenmehl, Jackfrucht, Bohnen, Kichererbsen	Wasser, modifizierte Stärke, Bindemittel, Stabilisatoren, Säureregulatoren, Zucker, Salz, Fett, Emulgatoren, Farb- und Konservierungsstoffe
MEERESFRUCHT- & FISCHPRODUKTE: Garnelen, Kaviar, Fischstäbchen	Tofu- oder Weizeneiweiß, Gemüse, Pilze, Jackfrucht, Algen	Algenöl, Lein-, Raps-, Hanf- und Walnussöl, Gemüsesaft
EIPRODUKTE: Flüssigei, Rührei, Mayonnaise	Algen, Erbsen, Bohnen	Wasser, Mungbohnen-Proteinisolate, Rapsöl, Trockenzwiebel, natürliche Farbstoffe, natürliche Aromen, Salz, Sojalecithin, Zucker, Tapiokasirup, Phosphate, Enzyme, Konservierungsmittel

Vielfalt in Gastronomie und Einzelhandel. Nach den Soja-Drinks in den 1970er-Jahren folgten Milchersatz-Produkte aus Hülsenfrüchten, Mandeln oder Getreide. Seit etwa zehn Jahren sind Burger auf pflanzlicher Basis am Markt. Inzwischen sind auch Nachahmungen für Fisch, Meeresfrüchte, Kaviar und Ei verfügbar. Weltweit habe so eine ganz neue Produktschiene Fuß gefasst. Die Eigenschaften insbesondere der tierischen Eiweiße könnten aber durch pflanzliche Rohstoffe nicht vollständig imitiert werden und müssten durch andere Zutaten bzw. Zusatzstoffe ausgeglichen werden.

**Bessere Klimabilanzen**

Von Experten werde die Suche nach klimaschonenden Ernährungsweisen und Proteinquellen

dennoch grundsätzlich positiv gesehen. Die neue Vielfalt punkte vor allem durch bessere Klimabilanzen. Der Preis dafür seien lange Zutatenlisten. „Um die natürlichen Vorbilder für Milch, Fleisch und andere tierische Lebensmittel auch in Geschmack, Geruch, Aussehen und Verarbeitungseigenschaften nachzuahmen, braucht es viel technologischen Aufwand“, erklärt TÜV Süd-Experte Dr. Andreas Daxenberger. Die etwas geringere ernährungsphysiologische Wertigkeit der pflanzlichen Eiweiße spiele in unserer, ausreichend mit Eiweiß versorgten Weltgegend bei den meisten Menschen keine Rolle.

**Zutatenverzeichnis prüfen**

In den meisten Supermärkten stehen dem TÜV Süd zufolge

milk substitutes made from legumes, almonds or cereals. Plant-based burgers have been on the market for about ten years. Meanwhile, imitations for fish, seafood, caviar and egg are also available. A whole new product line has thus gained a foothold worldwide. However, the properties of animal proteins in particular cannot be fully imitated by plant-based raw materials and have to be compensated for by other ingredients or additives.

**Better carbon footprint**

Nevertheless, experts see the search for climate-friendly diets and protein sources as fundamentally positive. The new variety scores points above all for its better carbon footprint. The price, however, is long ingredient lists. "A lot

of technological effort is needed to imitate the natural models for milk, meat and other animal foods in terms of taste, smell, appearance and processing properties", explains TÜV Süd expert Dr. Andreas Daxenberger. The somewhat lower nutritional value of vegetable proteins is not an issue for most people in our world, which is sufficiently supplied with protein.

**Check the list of ingredients**

According to TÜV Süd, most supermarkets have plant-based substitutes on shelves specifically designed for them. It is important for consumers to take a close look at the list of ingredients. The allergen labeling regulations would apply to the alternative products as

Grafik: TÜV Süd



**BANSS**  
NEW MEAT TECHNOLOGIES

**JWE**  
BAUMANN  
FOODTEC



**JWE:|BANSS**  
Meat Processing Systems

**Halle 9.0**  
Stand C40

**Zusammen weiter aufwärts.**

Aus der JWE-Baumann GmbH und der BANSS GmbH ist die JWE-BANSS GmbH geworden.  
Effizienter, leistungsstärker und noch kundenorientierter.

Besuchen Sie uns auf der IFFA in Frankfurt/Main, vom 14. – 19. 5. 2022 in Halle 9.0 – Stand C40.  
Wir freuen uns auf angenehme Gespräche.

[jwebanss.de](http://jwebanss.de)

SUBSTITUTE PRODUCTS: EXAMPLES OF PRODUCT VARIANTS, RAW MATERIALS AND INGREDIENTS		
PRODUCT VARIANTS	RAW MATERIALS (examples)	OTHER INGREDIENTS (examples)
<b>DAIRY PRODUCTS:</b> Drinking milk, yogurt, hard cheese, cream cheese, butter.	Soy, oats, almonds, lentils, lupins, hemp, coconut, peas, rice	Water, vitamins, minerals, sugar, salt, stabilizers, emulsifiers, natural flavors, colors and preservatives
<b>MEAT &amp; SAUSAGE PRODUCTS:</b> Teatime sausage, ham, ready-to-fry cutlets, meatballs	Green spelt, lupins, soy, wheat flour, jackfruit, beans, chickpeas	Water, modified starch, binders, stabilizers, acidity regulators, sugar, salt, fat, emulsifiers, colorants and preservatives
<b>SEAFOOD &amp; FISH PRODUCTS:</b> Shrimp, caviar, fish sticks	Tofu or wheat protein, vegetables, mushrooms, jackfruit, seaweed	Algae oil, linseed oil, rapeseed oil, hemp oil, walnut oil, vegetable juice
<b>EGG PRODUCTS:</b> Liquid egg, scrambled egg, mayonnaise	Algae, peas, beans	Water, mung bean protein isolates, canola oil, dried onion, natural colors, natural flavors, salt, soy lecithin, sugar, tapioca syrup, phosphates, enzymes, preservatives

die pflanzenbasierten Ersatzprodukte in eigens dafür vorgesehenen Regalen. Doch Verbraucher sollten, sich das Zutatenverzeichnis genauer ansehen. Für die Alternativprodukte würden die Allergen-Kennzeichnungsvorschriften wie für alle anderen Lebensmittel auch gelten.

Denn manche pflanzlichen Alternativen könnten bei Allergikern zu allergischen Reaktionen führen. So könne ein Drink, der Milch ähneln soll, Mandeln enthalten, ein Bratling Lupinen oder ein Wurstprodukt eben Soja oder Sojalecithin. Bei Unklarheiten über Allergene und die allgemeine Kennzeichnung der Ersatzlebensmittel helfe oft auch eine Rückfrage beim Hersteller.

**Dr. Andreas Daxenberger, TÜV Süd-Experte / TÜV Süd expert:**

*Um die natürlichen Vorbilder für Milch, Fleisch und andere tierische Lebensmittel auch in Geschmack, Geruch, Aussehen und Verarbeitungseigenschaften nachzuahmen, braucht es viel technologischen Aufwand.*

*A lot of technological effort is needed to imitate the natural models for milk, meat and other animal foods in terms of taste, smell, appearance and processing properties.*

### Rosige Zukunft für Fleisch

Fleisch, Wurst und Schinken werden auch 2040 noch ihren Platz in der Mitte der Gesellschaft haben. Denn sie böten „positive ernährungsphysiologische Eigenschaften und einen unnachahmlichen Genuss, der bislang trotz aller Versuche noch nicht ersetzt werden konnte“, sagt Sarah Dhem, Präsidentin des Bundesverbandes Deutscher Fleisch- und Wurstwarenproduzenten (BVWS). Ein aktuelles Interview zum Themenschwerpunkt Fleisch und Fleischerersatzprodukte mit der Fleischermeisterin und Geschäftsführerin der Kalieber GmbH aus Lastrup in Niedersachsen ist in der Februarausgabe des Newsletters Bits&Beete der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft erschienen.

### „Bin nicht überzeugt“

Die Entwicklung von Fleischersatz, die von vielen wohlwollenden Studien begleitet werde, sei „in erster Linie mit Blick auf die Kurse der weltweiten Börsen spannend“. „Ich persönlich sehe hier sicherlich einen zukünftigen Markt, aber ich bin nicht davon überzeugt, dass wir in Westeuropa bald aus voller Überzeugung Fleisch aus dem 3D-Drucker, dem Bioreaktor oder aus der Petrischale essen werden – oder essen wollen“, unterstreicht Sarah Dhem ihre Skepsis gegenüber Fleischersatzprodukten.



**Sarah Dhem, Präsidentin des Bundesverbandes Deutscher Fleisch- und Wurstwarenproduzenten (BVWS) / President of the German Meat and Sausage Producers Association (BVWS):**

*Ich persönlich sehe hier sicherlich einen zukünftigen Markt, aber ich bin nicht davon überzeugt, dass wir in Westeuropa bald aus voller Überzeugung Fleisch aus dem 3D-Drucker, dem Bioreaktor oder aus der Petrischale essen werden – oder essen wollen.*

*Personally, I certainly see a future market here, but I'm not convinced that we in Western Europe will soon be eating - or want to eat - meat from the 3D printer, the bioreactor or the Petri dish out of complete conviction.*

they do to all other foods. This is because some plant-based alternatives could cause allergic reactions in allergy sufferers.

For example, a drink that is supposed to resemble milk might contain almonds, a roast might contain lupins, or a sausage product might contain soy or soy lecithin. If there is any uncertainty about allergens and the general labeling

of substitute foods, it is helpful to ask the manufacturer.

### A rosy future for meat

Meat, sausage and ham will still have their place in the middle of society in 2040. This is because they offer “positive nutritional properties and an inimitable pleasure that, despite all attempts, has not yet been able to be replaced,” says Sarah Dhem, president of the German Meat and Sausage Producers Association (BVWS).

A current interview on the topic of meat and meat substitutes with the master butcher and managing director of Kalieber GmbH from Lastrup in Lower Saxony appeared in the February issue of the newsletter Bits&Beete of the marketing company of the Lower Saxony agricultural and food industry.

### “I am not convinced“

The development of meat substitutes, which is accompanied by many benevolent studies, is “exciting primarily with a view to the prices on the global stock markets.” “Personally, I certainly see a future market here, but I'm not convinced that we in Western Europe will soon be eating - or want to eat - meat from the 3D printer, the bioreactor or the Petri dish out of complete conviction,” says Sarah Dhem, underlining her skepticism about meat substitutes.



**Loryma**  
**Weizenbasierte Lösungen**

Der Ingredients-Spezialist Loryma zeigt sein breites Portfolio an weizenbasierten Lösungen für den weltweit steigenden Bedarf an proteinreichen, hochwertigen Lebensmitteln. Diese bieten technologische und sensorische Vorteile sowohl für Fleischprodukte als auch für die Herstellung von pflanzlichen Alternativen und Hybrid-Applikationen. Zudem zeichnet sich der natürliche Rohstoff Weizen durch zuverlässige Verfügbarkeit und kurze Transportwege aus. Beispielhafte Anwendungskonzepte für eine vegane Brotzeit mit Aufschnitt, Feinkostsalaten, Beef Jerky und Salami illustrieren das Potenzial der Weizenderivate für die Lebensmittelherstellung. Die innovativen Texturate der Lory® Tex-Reihe für Hybrid- und Plant-based-Alternativen sowie hydrolysiertes Weizenprotein (Lory® Protein H11 und H12) optimieren den Nährwert. **Halle 12.1, Stand C64**

**Loryma**  
**Wheat-based solutions**

Ingredients specialist Loryma is showcasing its broad portfolio of wheat-based solutions that meet growing global demand for protein-rich, high-quality foods. These offer technological and sensory advantages for meat products, as well as for the production of plant-based alternatives and hybrid applications. In addition, the natural raw material wheat is characterised by reliable availability and short transport distances. The potential of wheat derivatives for food applications is demonstrated by outstanding concepts for a vegan snack plate with cold cuts, delicatessen salads, beef jerky and salami. The texturates of the Lory® Tex range for hybrid and plant-based alternatives, as well as hydrolysed wheat protein (Lory® Protein H11 and H12) optimise the nutrition. **Hall 12.1, stand C64**

Fotos: Loryma, Kronen

**Kronen**  
**Überschüssige Flüssigkeit entfernen**

Der Druckentwässerer DEW 200 von Kronen ist eine IFFA-Premiere. Er wurde zusammen mit einem deutschen Wursthersteller entwickelt, um lange Abtropfzeiten zu vermeiden. Er ermöglicht einen schnellen, schonenden sowie platzsparenden Prozess zum Entfernen von überschüssiger Flüssigkeit aus eingelegtem oder aufgetautem Gemüse sowie Konservenprodukten. Der Entwässerer aus Edelstahl wird mit einem perforierten Normbehälter von 200 Litern beladen, in den das Produkt gefüllt wird. Eine Platte senkt sich auf das Produkt und übt Druck zwischen 60 und 210 kg aus. Die Durchlaufzeit ist von einer Sekunde bis hin zu 16 Minuten wählbar. Entwässern lassen sich mit der Maschine zum Beispiel Konservenchampignons, die als Füllung in Wurstaufschnitt verarbeitet werden, aufgetauten Paprikastücke, die als Pizzabelag verwendet werden oder Gurkenwürfel, die als Zutat in Tsatsiki verarbeitet werden. Zu sehen am gemeinsamen Stand von Kronen und sterilAir. **Halle 9.0, Stand C80**



**Kronen**  
**Removing excess liquid**

The DEW 200 pressure dehydrator from Kronen is an IFFA premiere. It was developed together with a German sausage manufacturer to avoid long dripping times. It provides a fast, gentle as well as space-saving process for removing excess liquid from pickled or thawed vegetables as well as canned products. The stainless steel drainer is loaded with a perforated 200-liter standard container into which the product is poured. A plate lowers onto the product, exerting pressure between 60 and 210 kg. The machine can be used, for example, to dewater canned mushrooms that are processed as a filling in cold cuts, thawed bell pepper pieces that are used as a pizza topping, or diced cucumbers. **Hall 9.0, stand C80**

# KÜHLZELLENBELEUCHTUNG



FÜR NORMAL- UND TIEFKÜHLZELLEN

ZUR NACHRÜSTUNG GEEIGNET



- Unverzögliche Betriebsbereitschaft, ohne Wartezeit, auch bei niedrigen Temperaturen.
- Energieeinsparung gegenüber Lösungen mit Leuchtstoffröhren.
- Verringerte Wartungskosten dank der langen Lebensdauer der LEDs.
- Einfache Installation.
- Verringerte Abmessungen.
- Schutzgrad IP65.
- Erhöhte Leuchtkraft.
- Versorgungskreis zur Reduzierung der von der Deckenleuchte erzeugten Wärme.
- Lichtfarbe auf die Präsentation von Fleisch optimiert (EXPERT LED MEAT).





## **Holistic** machine technology

**Handtmann presents new technologies and process solutions from product preparation to packaging.**

**H**andtmann will be presenting the latest technologies as holistic process solutions on an approximately 2,000 m<sup>2</sup> booth: from product preparation with mixing and crushing to the latest processing technology for pumping, conveying, portioning, linking, forming, dosing and separating, to product handling with weighing, feeding and insertion into packaging solutions.

Handtmann Line Solutions (HLS) is responsible for the development, project planning and implementation of these integrated production lines. Tailor-made customer solutions for individual needs are precisely implemented with Handtmann Customized Solutions (HCS). Handtmann Digital Solutions (HDS) also provides optimum support for these complex production processes and for modern production management based on the latest Industry 4.0 technology, such as the new HVision™ for OEM service. This new and comprehensive service offering is now rounded off for the first time with original Handtmann consumables such as cutting sets. New product ideas and trend products can be found in the Handtmann Innovation Center.

### **From two to 24 webs**

In the product preparation area, Handtmann Inotec size reduction technology will be on display, as will the BC140-iT-300 automatic process unit and the VarioMix mixer. These universal process units can be used for simultaneous heating, cooling, mixing, size reduction and emulsification of solid, paste-like and liquid products.

The all-rounders operate as stand-alone machines, but can also be integrated into complex production processes. At the booth, they can be seen as part of a dosing solution from product preparation to tray packaging, consisting of BC140-iT-300, VF 820, DS 552 dosing system, transfer system and traysealer. Basically, the dosing process is possible on two to 24 lanes directly into thermoformed packs, trays or on conveyor belt. The innovative metering principle with suck-back, without fil-

# **Ganzheitliche Maschinentechnik**

**Handtmann präsentiert neue Technologien und Prozesslösungen von der Produktvorbereitung bis hin zur Verpackung.**

**H**andtmann präsentiert auf einem rund 2.000 m<sup>2</sup> großen Messestand neueste Technologien als ganzheitliche Prozesslösungen: von der Produktvorbereitung mit Mischen und Zerkleinern über neueste Verarbeitungstechnologie zum Pumpen, Fördern, Portionieren, Abdrehen, Formen, Dosieren und Trennen bis hin zum Produkthandling mit Wiegen, Zuführen und Einlegen in Verpackungslösungen.

Die Entwicklung, Projektierung und Realisierung dieser ganzheitlichen Produktionslinien erfolgt durch Handtmann Line Solutions (HLS). Maßgeschneiderte Kundenlösungen für individuelle Bedürfnisse werden dabei passgenau mit Handtmann Customized Solutions (HCS) umgesetzt. Flankierend bieten Handtmann Digital Solutions (HDS) sowohl für diese komplexen Produktionsprozesse als auch für ein modernes Produktionsmanagement optimale Unterstützung auf neuester Industrie 4.0-Basis, wie die neue HVision™ für OEM Service. Abgerundet wird dieses neue und umfassende Serviceangebot nun erstmals auch mit originalen

Handtmann-Verbrauchsartikeln wie etwa Schneidsätzen. Neue Produktideen und Trendprodukte sind im Handtmann Innovation Center zu finden.

### **Von zwei bis 24 Bahnen**

Im Bereich der Produktvorbereitung wird Handtmann Inotec Zerkleinerungstechnik ausgestellt, ebenso der Prozessautomat BC140-iT-300 und der VarioMix Mischer. Diese universellen Prozesseinheiten können zum simultanen Erhitzen, Kühlen, Mischen, Zerkleinern und Emulgieren von festen, pastösen und flüssigen Produkten eingesetzt werden.

Die Allrounder arbeiten als Einzelmaschinen, lassen sich aber auch in komplexe Produktionsprozesse integrieren. Auf dem Messestand sind sie als Teil einer Dosierlösung von der Produktvorbereitung bis zur Schalenverpackung zu sehen, bestehend aus BC140-iT-300, VF 820, Dosiersystem DS 552, Transfersystem und Traysealer. Grundsätzlich ist der Dosierprozess auf zwei bis 24 Bahnen direkt in Tiefziehverpackungen, Schalen oder auf Transportband möglich. Das innovative

Dosierprinzip mit Rücksaugen, ohne Füllkolben und Ventile, dosiert flüssige bis zähfließende Füllmassen gramgenau und prozesssicher.

### Zwei neue Vakuümfüller

Zur vollautomatisierten Herstellung von geformten Produkten steht für Interessenten eine neue modulare Gesamtlösung bereit, bestehend aus Vakuümfüller VF 828 S, Füllwolf GD 451, Formsysteem FS 525 zum wahlweisen freien Formen oder Formen und Trennen, dem Wägesystem WS 910 in der neuen Advanced-Version und dem neuen Handtmann-Transfersystem zum Einlegen der Produkte in die Verpackungslösung. Neben vielfältigen weiteren Formlösungen wird erstmals

ling pistons and valves, meters liquid to viscous filling compounds with gram accuracy and process reliability.

### Two new vacuum fillers

For the fully automated production of molded products, a new modular overall solution is available to interested parties, consisting of the VF 828 S vacuum filler, GD 451 filling mincer, FS 525 forming system for optional free forming or forming and separating, the WS 910 weighing system in the new advanced version, and the new Handtmann transfer system for loading products into the packaging solution. In addition to a wide range of other forming solutions, the single- or three-lane FS 507

### Harald Suchanka, CEO, Albert Handtmann Maschinenfabrik

*Von der IFFA 2022 erhoffe ich mir wichtige Impulse im Hinblick auf viele unterschiedliche Themen wie beispielsweise die nächsten Automatisierungs- und Digitalisierungsschritte in der Branche.*



*I hope that IFFA 2022 will provide important impetus for many different topics, such as the next steps in automation and digitization in the industry.*

auch das neue, ein- oder dreibahnige Formsysteem FS 507 für Premium Steak Haché Burger und Premiumberger aus Fleisch oder in hybrider Form präsentiert.

In der Füll- und Portioniertechnik werden die beiden neuen Vakuümfüller VF 806 S und VF 808 S mit dem ebenfalls neu und passgenau für diese Kategorie entwickelten Füllwolf GD 455 vorgestellt. Durch die flexible Leistungsanpassung sowie die wahlweise Kombination mit den Handtmann-Würstchenabdrehlinien sowie Form- und Dosiersystemen sind sie für den Einsatz von Handwerk bis Industrie geeignet.

**Halle 12.0 Stand A80/81**

forming system for premium steak Haché burgers and premium burgers made of meat or in hybrid form will also be presented for the first time.

In the filling and portioning technology, the two new vacuum fillers VF 806 S and VF 808 S will be presented for the first time in Frankfurt, together with the GD 455 filling mincer, Flexible performance adjustment to increasing production capacities and optional combination with Handtmann sausage linking lines and forming and dosing systems make them suitable for use in a wide range of applications from trade to industry.

**Hall 12.0, stand A80/81**



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

Die moderne Konfektionierungsabteilung für Abnähen und Abbinden, Raffes und Bedrucken der Würsthüllen gestattet eine schnellstmögliche Bearbeitung individueller Aufträge. So werden in Halstenbek täglich zwischen 200.000 und 250.000 m Würsthüllen konfektioniert und versandt. Das Unternehmen importiert Kunstdärme aus aller Welt, agiert aber vornehmlich auf dem deutschen Markt, wo 90 % der Produkte verkauft werden. Die Zukunftsperspektiven sieht Herr Schütt eher positiv: „Ich glaube, dass der Naturdarm immer knapper und damit teurer wird. Die fortschreitenden mikrobiologischen Anforderungen und z. T. Änderungen in den Essgewohnheiten sprechen in meinen Augen klar für den Kunstdarm“, meint der Unternehmer und blickt optimistisch nach vorne.

### HansSchütt e. kfm.

Immelsweg 19  
25469 Halstenbek  
Tel.: +49 (0) 4101 85 60-0  
Fax: +49 (0) 4101 85 60 77  
E-Mail: info@hans-schuett.de  
www.hans-schuett.de



**HansSchütt**

### Sortiment:

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

### Branche:

Kunstdarm-Großhandel



**Technische Innovationen, unternehmerische Lösungen – viele Aussteller bei der IFFA rücken den Fokus auf das Thema Nachhaltigkeit.**

# Top-Thema *Nachhaltigkeit*

## Top topic *sustainability*

**Technical innovations, entrepreneurial solutions - many exhibitors at IFFA are shifting the focus to the topic of sustainability.**

The topic of sustainability is a catalyst for change and innovation in the meat industry. Political requirements and nutrition-conscious consumers are driving producers and manufacturers to act. Additional pressure is being generated by the global debate on climate protection and resource conservation. The meat processing industry is responding with technological innovations, but also with fundamental corporate commitments to sustainable solutions. It's a trend that will also be on display at IFFA.

It is not only since the "Fridays for Future" movement that more and more consumers are questioning their dietary behavior. In addition to environmental aspects, they are particularly concerned about animal welfare. According to a Eurobarometer survey conducted in April 2021, around one-third of Europeans buy and eat less meat, and 16 percent take the carbon footprint of their food into account when shopping and adjust their purchases accordingly.

Meat substitutes based on plant proteins as well as vegan and vegetarian alternatives are experiencing a real boom and reflect the trend toward sustainable and animal-friendly foods.

IFFA - Technology for Meat and Alternative Proteins is also picking up on this development. In addition to its traditional

focus on meat, the leading international trade show will open up to alternative protein sources from 2022 and present process technology and ingredients for plant-based proteins for the first time.

### **More climate protection**

The discussion about more sustainable food production is also being promoted by political requirements. In its „Green Deal,“ which calls for a reduction in greenhouse gas emissions of at least 55 percent by 2030 compared to 1990 levels, the European Union is also holding food producers accountable. In its strategy paper „From farm to table“ (from May 2020), the Commission calls for, among other things, greater energy efficiency, less packaging and the use of innovative and sustainable types of packaging using reusable materials.

In view of these societal changes and political framework conditions, numerous meat-processing companies have integrated guiding principles for sustainable production into their corporate mission statements. Although around 90 percent of meat producers' emissions come from the supply chain or from the animals themselves, meat processors also see it as their duty to optimize their processes with regard to energy and resource management. Of course, they also have their

Das Thema Nachhaltigkeit ist in der Fleischindustrie ein Katalysator für Veränderungen und Innovationen. Politische Vorgaben und ernährungsbewusste Verbraucher bringen Erzeuger und Hersteller zum Handeln. Zusätzlichen Druck erzeugt die weltweite Diskussion um Klima- und Ressourcenschutz. Die fleischverarbeitende Industrie reagiert darauf mit technologischen Innovationen, aber auch mit grundsätzlichen unternehmerischen Bekenntnissen zu nachhaltigen Lösungen. Ein Trend, der auch auf der IFFA zu beobachten sein wird.

Nicht erst seit der „Fridays for Future“-Bewegung hinterfragen immer mehr Verbraucher ihr Ernährungsverhalten. Neben Umweltaspekten haben sie insbesondere das Tierwohl im Blick. Einer Eurobarometer-Umfrage vom April 2021 zufolge kaufen und essen etwa ein Drittel der Europäer weniger Fleisch, 16 Prozent berücksichtigen beim Einkauf den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ihrer Lebensmittel und passen ihre Einkäufe entsprechend an.

Fleischersatzprodukte auf Basis pflanzlicher Proteine sowie vegane und vegetarische Alternativen erleben einen regelrechten Boom und spiegeln den Trend zu nachhaltigen und tierfreundlichen Lebensmitteln.

### **Mehr Klimaschutz**

Diese Entwicklung greift auch die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins, auf. Neben ihrem traditionellen Schwerpunkt Fleisch öffnet sich die internationale Leitmesse ab 2022 den alternativen Proteinquellen und präsentiert erstmals Prozesstechnik und Zutaten für



pflanzliche Proteine. Befördert wird die Diskussion um eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion auch durch politische Vorgaben. Die Europäische Union nimmt in ihrem „Green Deal“, der eine Reduzierung der Treibhausgasemissionen bis 2030 um mindestens 55 Prozent gegenüber 1990 vorsieht, auch die Lebensmittelhersteller in die Pflicht. In ihrem Strategiepapier „Vom Hof auf den Tisch“ (Mai 2020) fordert die Kommission unter anderem mehr Energieeffizienz, weniger Verpackung sowie die Verwendung innovativer und nachhaltiger Verpackungsarten unter Einsatz wiederverwendbarer Materialien.

### Ressourcen managen

Angesichts dieser gesellschaftlichen Veränderungen und politischen Rahmenbedingungen haben zahlreiche fleischverarbeitende Betriebe Leitsätze zur nachhaltigen Produktion in ihr Unternehmensleitbild integriert. Obgleich rund 90 Prozent der Emissionen von Fleischproduzenten aus der Lieferkette oder von den Tieren selbst stammen, sehen sich auch die Fleischverarbeiter in der Pflicht, ihre Prozesse mit Blick auf das Energie- und Ressourcenma-

nagement zu optimieren. Natürlich haben sie daran auch ein eigenes Interesse, denn die Einsparung von Energie und Wasser fördert nicht nur das Image, sie senkt auch die Gesamtbetriebskosten.

Durch energieeffiziente Kälte- und Wärmepumpenlösungen kann die Energieeffizienz beim Heizen und Kühlen um bis zu 70 Prozent verbessert werden. Sonst verschwendete Abwärme wird wiedergenutzt und umgeleitet in andere Prozesse wie Wasser- und Soleerwärmung, Trocknen, Kochen, Blanchieren, Beizen, Pasteurisieren, Sterilisieren, Dehydrieren und Reinigen. Um eine nachhaltige Kühlkette zu gewährleisten, werden etwa kompressorbasierte Prozesskühlsysteme eingesetzt, die für thermisch optimierte Produktionsumgebungen sorgen.

Einsparungen lassen sich auch durch moderne Antriebstechnik, etwa durch Servomotoren, erreichen. Energieeffiziente, frequenzgeregelte Antriebe erzielen Energieeinsparungen von bis zu 25 Prozent. Zudem sind die Motoren wassergekühlt und bieten so die Möglichkeit zur direkten Nutzung oder Rückgewinnung der Abwärme.

own interest in this, because saving energy and water not only boosts their image, it also lowers their overall operating costs.

### Resource management

Energy-efficient refrigeration and heat pump solutions can improve energy efficiency in heating and cooling by up to 70 percent. Waste heat that would otherwise be wasted is reused and diverted to other processes such as water and brine heating, drying, cooking, blanching, pickling, pasteurizing, sterilizing, dehydrating and cleaning. To ensure a sustainable cold chain, compressor-based process cooling systems, among others, are used to provide thermally optimized production environments.

### Durable components

Savings can also be achieved through modern drive technology, such as servo motors. Energy-efficient, frequency-controlled drives achieve energy savings of up to 25 percent. In addition, the motors are water-cooled and thus offer the possibility of direct use or recovery of waste heat.

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

## SIE HABEN DIE ZUKUNFTSPLÄNE, WIR DIE FÖRDERPROGRAMME.

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

Wir beraten Sie gerne: 069 2107-500

Förderbank für die Agrarwirtschaft  
und den ländlichen Raum



rentenbank





**Die Spezialisten für die Produktionsplanung in der Fleisch- und Lebensmittelbranche präsentieren sich auf der IFFA mit ihrem geballten Know-how.**

# Drei Jahrzehnte ***Erfahrung***

Lißner engineers + architects, Spezialisten für die Produktionsplanung in der Lebensmittelbranche und insbesondere in der Fleischindustrie, konzipieren seit mehr als 30 Jahren Neu- und Umbauten sowie die Erweiterung von Produktionsstätten nach modernsten Standards. In Frankfurt präsentiert das norddeutsche Unternehmen sein spezielles Know-how rund um die Lebensmittelproduktion und seine umfassende Erfahrung in der Ausarbeitung von Betriebsabläufen mit reibungslosen Produkt- und Personalfüssen. Diese sind gekennzeichnet durch kurze, möglichst kreuzungsfreie Wege, die für maximale Effizienz in der Produktion sorgen. Zu den besonderen Stärken der Planungsprofis aus Appen gehört die Umsetzung von Baumaßnahmen im laufenden Betrieb.

## **Angebot aus einer Hand**

Lißner-Kunden profitieren von einem kompletten Dienstleistungsangebot aus einer Hand. Es beginnt bei der Masterplanung, also der detaillierten Erfassung von Produktionsabläufen und -mengen inklusive

## ***Three decades*** of experience

**The specialists for production planning in the meat and food industry present their concentrated know-how at IFFA.**

Lißner engineers + architects, specialists for production planning in the food sector and especially in the meat industry, have been designing new buildings and conversions as well as the expansion of production facilities according to the latest standards for more than 30 years. In Frankfurt, the North German company will be presenting its special know-how in all aspects of food production and its extensive experience in working out operational processes with smooth product and personnel flows. These are characterized by short, preferably intersection-free paths that ensure maximum efficiency in production. One of the particular strengths of the planning professionals from Appen is the implementation of construction measures during ongoing operations.

## **Offer from a single source**

Lißner customers benefit from a complete range of services from a single source. It starts with master planning, i.e. the detailed recording of production processes and quantities including the calculated expected future demand. On this basis, the concept for the new building or expansion is developed - from production planning and technical building equipment (TGA) to the required construction trades, the approval procedures and execution steps, tendering and awarding of construction contracts.

## **VR: Virtual project exploration**

During implementation, Lißner takes over on-site construction management and ensures detailed cost tracking and invoice verification. A state-of-the-art

dem errechneten, zu erwartenden, zukünftigen Bedarf. Auf dieser Basis entsteht das Konzept für die Neu- oder Erweiterungsbauten – von der Produktionsplanung über die Technische Gebäudeausstattung (TGA) bis hin zu den benötigten Baugewerken, von den Genehmigungsverfahren und Ausführungsschritten über die Ausschreibung bis hin zur Vergabe der Bauaufträge. Während der Durchführung übernimmt Lißner die Bauleitung vor Ort und sorgt für detaillierte Kostenverfolgung und Rechnungsprüfung.

### VR: Projekt virtuell erkunden

Ein hochmodernes Planungstool, zu erleben auf dem Messestand von Lißner engineers + architects, erleichtert die Entscheidungsfindung: Auf Wunsch erstellen die Experten ein digitales Gesamtmodell des Projekts, das Maschinen und deren Positionen maßstabgetreu und dreidimensional in den Räumlichkeiten abbildet. Mit einer 3D-Brille können Kunden noch vor Baustart ihr Gebäude virtuell begehen. Dennis Lißner erklärt: „Auf diese Weise können wir mit unseren Auftraggebern noch mehr ins Details gehen. Welche Auswirkungen beispielsweise ein Meter mehr in der Breite eines Raumes mit sich bringt, lässt sich damit für Laien viel besser einschätzen. Insgesamt erleichtert der Einsatz von VR-Technologie die Entscheidungsfindung enorm.“ **Halle 9.1, Stand E31**



▲ Virtuelle Tour durch das Projekt mit der 3D-Brille. / Virtual tour of the project with the 3D glasses.

◀ Das modernes Planungstool bietet ein digitales Gesamtmodell. / The modern planning tool provides an overall digital model.



planning tool, to be experienced at the stand of Lißner engineers + architects, facilitates decision-making for clients: On request, the experts can create an overall digital model of the project, showing machines and their installation true to scale and three-dimensionally in the premises. With the help of 3D glasses, customers can virtually walk through their new building even before construction begins. Dennis Lißner explains: "This way, we can go into even more detail with our clients. For example, the effects of an extra meter in the width of a room can be assessed much better by laypersons. Overall, the use of VR technology makes decisions much easier." **Hall 9.1, stand E31**

Foto: Lißner engineers + architects

# MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

## IFFA

14. – 19.05.2022 • Messe Frankfurt  
**Hall 8.0, A84**

# DISCOVER OUR VARIETY!



# Die Lösung mit dem Flip

Bei also food machines stehen zwei Maschinen im Blickpunkt:  
Die Bemehlungsanlage Vario-Flip und die runderneuerte Formmaschine AFM.

Auf flexiblen Prozesslösungen im Rahmen neuer und bestehender Produkttrends mit den hauseigenen Produktvorbereitungs-, Standardisierungs- und Convenience-Linien legt also den Fokus in Frankfurt. Schnelle Produktwechsel, kurze Stillstandzeiten und flexible Linienaufstellungen sind die Hauptfaktoren des niedersächsischen Maschinenbauers, um der steigenden Nachfrage nach Produktvielfalt, dynamischer Marktanpassung und Automation zu begegnen.

Neben laufender Feinjustierung und Weiterentwicklung des kompletten Maschinenportfolios, werden bei der IFFA insbesondere zwei Maschinen im Vordergrund stehen. Mit der Bemehlungsanlage Vario-Flip präsentiert also eine Neuentwicklung auf dem Markt für Beschichtungsanlagen.

## Zwei Stile, ein System

Die Maschine vereint zwei Beschichtungsstile in einem System: als Level-Flow-Variante werden die Produkte auf die

klassische Art und Weise bemehlt, bezuckert oder gewürzt. Über die innovative Vario-Flip-Variante vollführt das Produkt im Inneren der Anlage vier aufeinander folgende Flips um jeweils 180° und nimmt bei jedem Flip mehr Beschichtungsmaterial auf – für ein raues, natürliches und vor allem handgemachtes Beschichtungsergebnis.



## The solution with the flip

Two machines are in the spotlight at also food machines: the Vario-Flip flouring system and the rejuvenated AFM forming machine.

At Frankfurt, also is focusing on flexible process solutions within the framework of new and existing product trends with its in-house product preparation, standardization and convenience lines. Fast product changeovers, short downtimes and flexible line setups are the main factors for the machine manufacturer from Lower Saxony to meet the increasing demand for product variety, dynamic market adaptation and automation.

In addition to ongoing fine-tuning and further development of the complete machine portfolio, two machines in particular will be in the spotlight at IFFA. With the Vario-Flip flouring system, also will be presenting a new development on the market for coating systems.

## Two styles, one system

The machine combines two coating styles in one system: as a level-flow variant, products are floured, sugared or seasoned in the classic way. Via the innovative Vario-Flip variant, the product inside the system performs four successive flips of 180° each and absorbs more coating material with each flip - for a rough, natural and, above all, hand-made coating result.

With this new application technology, sensitive shaped products such as chicken tenders or fish sticks, as well as irregularly shaped products such as chicken parts can be coated completely and in homemade style. During development and design, also's experts made sure that it is possible to switch between the two vari-

Mit vollautomatischer Kochprozesssteuerung

sterilisieren  
kochen  
garen  
dämpfen  
reifen

**AUTOKLAV & KESSEL** **KORIMAT**

www.korimat.de

Wir stellen aus: IFFA Halle 8, Stand D02

Mit dieser neuen Anwendungstechnik können sowohl sensible Formprodukte wie Chicken Tenders oder Fischstäbchen, aber auch unregelmäßig geformte Produkte wie Hähnchenteile vollständig und im Homemade-Style beschichtet werden. Bei der Entwicklung und Konstruktion haben die Experten von alco darauf geachtet, dass zwischen beiden Varianten werkzeuglos umgestellt werden kann, ohne die Produktion anzuhalten. Gleichzeitig kann die Flip-Höhe werkzeuglos während der laufenden Produktion eingestellt werden. Die 2-in-1 Maschine ist somit perfekt auf die steigende Nachfrage an Homemade-Style Produkten ausgerichtet und bietet im Gegensatz zu Trommelpanieranlagen auch fragilen

Formprodukten ein entsprechendes Finish.

### 30 Prozent mehr Leistung

Parallel dazu wird also das runderneuerte Facelift der Formmaschine AFM vorgestellt. Als deren besonderes Leistungsmerkmal stellt das Entwicklungsteam von alco den um 30 Prozent gesteigerten Form- und Portionierprozess in den Mittelpunkt. Dadurch erreicht die AFM eine Prozessgeschwindigkeit von über 70 Takten pro Minute. Das Prinzip der individuell gestaltbaren Formplatten in 2D, 2,5Dw oder 3D ermöglicht einen schnellen und kostengünstigen Produktwechsel,

**IFFA: Halle 8.0, Stand B92;**  
**Anuga FoodTec: Halle 6.1, Stand B30/C39**

ants without tools and without stopping production. At the same time, the flip height can be adjusted without tools during ongoing production. The 2-in-1 machine is thus perfectly geared to the growing demand for homemade-style products and, in contrast to drum breading lines, also offers fragile molded products an appropriate finish.

### 30 percent more output

At the same time, alco will be unveiling the revamped facelift of its AFM molding machine. As its special performance feature, alco's development team is focusing on the 30 percent increase in the forming and portioning process. As a result, the AFM achieves a process speed of

over 70 cycles per minute. At the other end of the machine, the progressive forming plate system helps to meet the demand for greater product variety and flexibility as economically and efficiently as possible. The principle of individually designable mold plates in 2D, 2.5D or 3D enables fast and cost-effective product changes to almost any conceivable shape. Optimizations of maintenance flaps, sealing systems and the placement of individual new components have on the one hand raised hygienic design to a new level and on the other hand enabled easier cleaning and maintenance.

**IFFA: Hall 8.0, stand B92;**  
**Anuga FoodTec: Hall 6.1, stand B30/C39**

**CONVENIENCE | VEGETARIAN & VEGAN | MEAT | CHEESE & DELICATESSEN |  
CONFECTIONARY | CHEMISTRY | SPICES**

# JUST MIX IT

**MISCH- UND PROZESSANLAGEN, MIT FÜNF JAHRZEHNTE ERFAHRUNG,  
PERFEKT AUCH FÜR VEGANE PRODUKTE**



**1972**  
**50 YEARS**  
CELEBRATING  
GLASS  
**2022**

# GLASS

MADE IN GERMANY

[WWW.GLASS-MASCHINEN.DE](http://WWW.GLASS-MASCHINEN.DE)

**Thomas Neher, Vice President Slicing Business Unit EAPMEA, Provisur Technologies**

*Von der IFFA 2022 erhoffe ich mir wichtige Impulse im Hinblick auf die Kernthemen, mit denen unsere Branche aktuell zu tun hat, wie zum Beispiel Rohstoffverfügbarkeit und Preisentwicklungen. Und damit einhergehend natürlich wertvolle Inputs, wo wir als führender Hersteller von Prozesstechnik und Linienlösungen ansetzen können, die Lebensmittelverarbeiter – insbesondere in diesen Themen – gewinnbringend zu unterstützen.*



*I hope that IFFA 2022 will provide important impetus with regard to the core issues currently facing our industry, such as raw material availability and price developments. And along with that, of course, valuable input on where we, as a leading manufacturer of process technology and line solutions, can start to profitably support food processors - especially in these topics.*

**Miveg  
Aufgespießte Vielfalt**

Die Spießsysteme von Miveg sind eine flexible Lösung, um neue Kunden mit unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten zu erreichen. Sie lassen sich mit Fleischhäppchen ebenso bestücken wie mit Spieß-Produkten für Flexitarier, Veganer und New Meat-Fans. In Metzger- und Einzelhandelsbetrieben produziert beispielsweise das Stick System 480 4.000 bis 300.000 Grillspieße pro Saison – einfach, routiniert und kalkulations-sicher sowie nach Bedarf skalierbar.



Das System nutzt das intelligente Kassettensystem von Miveg. Damit ist eine Vielzahl von gewichtsgleichen Grillspieß-Produkten möglich, wobei vier Grillspieße zeitgleich hergestellt werden, egal ob Welle, nur Fleisch oder Fleisch und Gemüse. Gefertigt aus Edelstahl und Kunststoff, ist es unter anderem ein perfekter Begleiter für den Thekenalltag. Ein späterer Umstieg auf größere Systeme mit (noch) höheren Stückzahlen ist schnell und problemlos möglich. **Halle 8.0, Stand H12**

**Bettcher  
Trimmer für höhere Ausbeute**

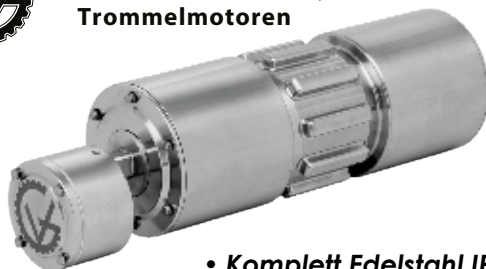
Die Trimmer- und Skinner-Produktlinien von Bettcher unterstützen Kunden aus der Fleischbranche dabei, ihre Ausbeute in der Produktion zu optimieren. Auf der IFFA präsentiert der Spezialist für Schneidwerkzeuge der Hochleistungsklasse mit Quantum Flex® ein innovatives System zum Trimmen von Fleisch, Fisch und mehr. Die neue wartungsfreie patentierte DriveLine senkt dabei Aufwand und Kosten bei der Instandhaltung. Ein einzigartiges Service-Konzept sorgt mit dem Bettcher Edge-Management für jederzeit einsatzbereite Klingen. Regelmäßige Live-Vorfürungen am Bettcher-Stand sollen die Besucher von der Leistungsfähigkeit der Geräte überzeugen und sie zu neuen Anwendungen inspirieren. Die Quantum Flex®-Serie zeichnet sich durch ein universell einsetzbares Handstück aus, das mit allen Bettcher Motoren kompatibel ist – von Quantum® und Quantum S® über UltraDrive® bis hin zum UN-84. Ihre weiteren Vorzüge: geringes Gewicht und eine verringerte Kopfplastigkeit. Ihre auf verschiedene Handgrößen abstimmbaren Griffe lassen sich dem jeweiligen Nutzer individuell anpassen. **Halle 8, Stand A30**

**Bettcher  
Trimmer for a higher yield**

Bettcher's trimmer and skinner product lines help meat industry customers optimize their production yields. At IFFA, the specialist in high-performance cutting tools will present



Quantum Flex®, an innovative system for trimming meat, fish and more. The new maintenance-free, patented DriveLine reduces maintenance effort and costs. A unique service concept ensures blades are always ready for use with Bettcher Edge Management. Regular live demonstrations at the Bettcher booth are designed to convince visitors of the performance of the machines and inspire them to new applications. The Quantum Flex® series features a universal handpiece that is compatible with all Bettcher motors - from Quantum® and Quantum S® to UltraDrive® and UN-84. Their other advantages: low weight and reduced head weight. Their handles can be adjusted to different hand sizes and can be customized to suit the individual user. **Hall 8, stand A30**



- **Komplett Edelstahl IP69K**
- **Profiliert für Volta, Intralox etc.**
- **Hygienischer geht es nicht!**

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



**Multivac**  
**Wirtschaftlich und nachhaltig verpacken**

Im Fokus bei Multivac stehen integrierte Linien, die ein wirtschaftliches und nachhaltiges Verarbeiten und Verpacken von Fleisch- und alternativen Proteinprodukten ermöglichen. Zu den Exponaten zählt eine platzsparende, leistungsstarke

Linie für das automatische Vereinzeln, Zuführen, Verpacken und Etikettieren von gefrorenen Burger-Patties auf einem Kartontray in einem Schlauchbeutel. Die Flowpacking-Lösung eignet sich für schnelle Produktwechsel. In einem Zelt auf dem Außengelände können sich Kunden von den Vorzügen eines neuen TVI Portioniersystems überzeugen, **Halle 11.1, Stand B11**

**Multivac**  
**Economical and sustainable packaging**

The focus at Multivac is on integrated lines that enable economical and sustainable processing and packaging of meat and alternative protein products. Exhibits include a space-saving, high-performance line for automatically separating, feeding, packaging and labeling frozen burger patties on a cardboard tray in a flowpack. The flowpacking solution is suitable for quick product changeovers and features cost-effectiveness with high performance. In a tent on the outdoor area, customers can see the benefits of a new TVI portioning system. **Hall 11.1, stand B11**

**Weber Maschinenbau**  
**Innovationen an zwei Ständen**

Komplettlösungen für Aufschnittanwendungen der Marken Weber und Textor erwarten das Fachpublikum am Stand von Weber Maschinenbau. Anhand zweier durchautomatisierter Linienkonfigurationen demonstrieren die Hessen, wie ganzheitliche Produktvorbereitung, -verarbeitung und -verpackung zu mehr Wirtschaftlichkeit führt.



Auch das Portfolio an Entschwartern, Entvliestern und Entfettern bietet viele Innovationen für Handwerk, Mittelstand und Industrie. Diese präsentiert das Weber Skinner Team an einem eigenem Stand in Halle 12. Zu den Messehighlights zählen Neuerungen in den Bereichen Sicherheit und Bedienerfreundlichkeit sowie ein neuer Industrieentschwärter. **Halle 11.1, Stand B91; Halle 12, Stand B11**

**Weber Maschinenbau**  
**Innovations at two stands**

Complete line solutions for slicing applications from the Weber and Textor brands await trade visitors at the Weber Maschinenbau booth. Using two fully automated line configurations, the Hessians will demonstrate how the approach of holistic product preparation, processing and packaging leads to greater efficiency. The portfolio of derinders, membrane skimmers and degreasers also includes many innovations for craftsmen, small and medium-sized businesses and industry. The Weber Skinner team will be presenting these at its own stand in hall 12. The trade show highlights include innovations in the areas of safety and user-friendliness. **Hall 11.1, stand B91; hall 12, stand B11**

**holac Maschinenbau**  
**Geballte Schneide-Vielfalt**

Am holac-Messestand erleben die Besucher die Vielzahl der Bauweisen der Cubixx, Maxx und Sect-Modelle wie der Sect 28 TC oder der überarbeitete CS 28 schneiden die unterschiedlichsten Lebensmittel in präzise-gleichmäßige Scheiben: Frischfleisch, Lende, Schnitzel, Bauchspeck, Kotelett, Steak oder Braten ebenso wie Wurst, Fisch oder Käse – gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Der Käseschneider Cheesixx ist eine Maschine für verschiedenste Sorten, Größen und Sonderformen. Erstmals zu sehen wird der Käseschneider Cheesmaxx 200 für die industrielle Nutzung. **Halle 8, Stand H96**



**holac Maschinenbau**  
**Concentrated cutting variety**

At the holac stand, visitors can experience the Cubixx, Maxx and Sect series of multi-purpose slicers. Models such as the Sect 28 TC or the revised CS 28 cut a wide variety of foods into precise, uniform slices: Fresh meat, sirloin, schnitzel, pancetta, chops, steak or roasts as well as sausage, fish or cheese - cooked, fresh, chilled or frozen, with or without bones. The Cheesixx cheese cutter is a machine for a wide variety of types, sizes and special shapes. A pneumatic magazine closure enables ergonomic and time-saving operation. The Cheesmaxx 200 cheese cutter for industrial use will be on show for the first time. **Hall 8, stand H96**



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



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



# Bitte *nicht anfassen!*

**Eine Systemlösung von Metsä Tissue zur berührungslosen Entnahme von Papierhandtüchern soll Kreuzkontaminationen in der Lebensmittelproduktion verhindern.**

Für die Sauberkeit in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb sind bestmögliche Rahmenbedingungen für hygienisches Arbeiten mindestens so wichtig wie regelmäßige Hygieneschulungen. Denn hygienisch sensible Bereiche unterliegen strengsten Sauberkeitsstandards nach HACCP-Richtlinien. 70 bis 80 Handwaschungen pro Schicht und Mitarbeiter sind in diesem Umfeld keine Ausnahme, sondern eher die Regel. Dabei kommt es auf zugelassene Produkte, zum Beispiel für die Handhygiene und zur Flächenreinigung an, die dem Arbeitsalltag gewachsen sind.

Metsä Tissue, ein finnisches Unternehmen mit Filialen in Deutschland, hat

mit seiner B2B-Marke Katrin Systemlösungen entwickelt, die speziell auf das Anwendungsprofil für Arbeitsplätze der Lebensmittelverarbeitung ausgerichtet sind. Aus dem Kunststoff- oder Edelstahl-Centerfeed-Spender können Mitarbeiter nur die Menge Papier entnehmen, die zum Reingung von Flächen/Werkzeug oder zur Handtrocknung ausreichend ist.

## **Ende einer lästigen Suche**

Die berührungslose Papierentnahme verhindert die Kreuzkontamination mit dem Spender, da die lästige Suche nach dem verloren gegangenen Ende der Papierrolle der Vergangenheit angehört. Der Papierabriss erfolgt nach vorne oder seitlich an

Please  
***do not touch!***

**A system solution from Metsä Tissue for contact-free removal of paper towels is designed to prevent cross-contamination in food production.**

Creating the best possible conditions for hygienic behavior is at least as important for cleanliness in a food processing plant as regular hygiene training. This is because hygienically sensitive areas are subject to the strictest cleanliness standards in accordance with HACCP guidelines. 70 to 80 hand washes per shift and employee are not the exception in this environment, but rather the rule. Approved products, for example for





Aus dem Centerfeed-Spender kann je nach Bedarf das Wischtuch in unterschiedlicher Länge entnommen werden. / Depending on requirements, the wiping cloth can be taken in different lengths from the center feed dispenser.



Die Katrin Tissue-Papiere sind saugstark, fusselfrei und extrem reißfest – auch in nassem Zustand. / The Katrin tissue papers are absorbent, lint-free and extremely tear-resistant - even when wet.

einer optimierten Abrisskante. Je nach Größe oder örtlicher Platzierung stehen den Nutzern zahlreiche Optionen in der Auswahl der Papierrollen zur Verfügung. Die Katrin Plus Frischfasertissueepapiere in den Längen M und S2 sind speziell für den Einsatz im Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und für den wirtschaftlichen Verbrauch konzipiert.

Sie sind saugstark, fusselfrei, reißfest – auch in nassem Zustand – und dermatologisch getestet. Das Katrin-Sortiment enthält zudem zahlreiche Produkte, die mit dem EU Ecolabel-Umweltzeichen zertifiziert sind.

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

hand hygiene and wiping, that can withstand the daily work routine are essential. Metsä Tissue, a Finnish company with branches in Germany, has developed system solutions with its B2B brand Katrin that are specifically designed for the application profile of food processing workplaces. Only the amount of paper in blue or white that is sufficient for wiping or hand drying can be taken from the white, black plastic or stainless steel centerfeed dispenser, depending on requirements.

#### The end of an annoying search

Non-contact paper removal prevents cross-contamination with the dispen-

ser, and the annoying search for the lost end of the paper roll is a thing of the past. Paper is torn off to the front or side at an optimized tear-off edge. Depending on the size or local placement, users have numerous options in the selection of paper rolls.

Katrin Plus virgin fiber tissue papers in M and S2 lengths are specially designed for use in contact with food and are composed for economical consumption. They are highly absorbent, lint-free, extremely tear-resistant - even when wet - and dermatologically tested. The Katrin range also includes numerous products certified with the EU Ecolabel. [www.katrin.com](http://www.katrin.com)

Schluss mit Standard:  
**Farbe bekennen  
zu gutem Geschmack**

Beck Gewürze und  
Additive GmbH  
Tel. +49 9153 9229-0  
[www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)

Grillgewürze  
und viel mehr:  
[cutt.ly/beck2022](http://cutt.ly/beck2022)

# Schnell, schneller, **Korch**

In nur einem Jahr wurde das ERP-System winweb-food bei Fleisch- und Wurstwaren Korch in Radeberg eingeführt.



Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch und das Softwarehaus Winweb haben vorgemacht, wie schnell ein kompletter Systemwechsel vorstättgehen kann – natürlich bei laufendem Betrieb. Kick-Off-Termin vor Ort in Radeberg war am 14. Januar 2019, der Echtlauf startete am 6. Januar 2020. „Bei einem Unternehmen dieser Größe mit etwa 400 Mitarbeitern, die wöchentlich rund 65 Tonnen Fleisch verarbeiten, keine Kleinigkeit“, sagt Winweb-Geschäftsführer Willi von Berg. Zeit für einen Rückblick nach gut einem Jahr mit dem neuen ERP-System winweb-food. Felix Alber kann sich noch gut an seine erste Zeit als neuer Geschäftsführer bei Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch erinnern: „Ich habe im September 2018 hier angefangen und war bereits im Dezember total genervt vom vorhandenen ERP-System: keine Konsistenz, untypisch in der Bedienung, verschiedene Module, extrem langsam und mieser Support“, zählt Alber auf.

## **Chefsache ERP-System**

Und dabei sind Zahlen, die auf Knopfdruck Gewinne oder Verluste widerspiegeln, für den ehemaligen Unternehmensberater das A und O in der Unternehmensführung: „Heute läuft nichts mehr über das Bauchgefühl, es läuft über Zahlen. Man braucht Transparenz für saubere Entscheidungen, um Fragen beantworten zu können wie: Wo verdienen wir Geld und wo nicht?“, bringt Alber seine Einstellung auf den Punkt. Und so stand sein Entschluss schnell

Fast, faster,  
**Korch**

**In only one year the ERP system winweb-food was implemented at Fleisch- und Wurstwaren Korch in Radeberg.**

Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch and the software house Winweb have demonstrated how quickly a complete system change can take place - naturally during ongoing operations. The kick-off date on site in Radeberg was on January 14, 2019, and the live run started on January 6, 2020. “For a company of this size with about 400 employees who process around 65 tons of meat per week, this is no small matter,” says Winweb Managing Director Willi von Berg. Time for a review after a good year with the new ERP system winweb-food.

Felix Alber can still remember his first time as the new Managing Director at Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch: “I started here in September 2018 and was already totally annoyed by the existing ERP system in December: no consistency, untypical in operation, different modules, extremely slow and lousy support,” Alber lists. And yet, for the former management consultant, figures that reflect profits or losses at the push of a button are the be-all and end-all of corporate management:

Wiener Würstchen werden frisch aus der Räucherei vor der weiteren Verarbeitung gescannt. / Wiener sausages fresh from the smokehouse are scanned before further processing.

fest: „Wir brauchten dringend ein neues ERP-System.“ Nach einigen Gesprächen mit potenziellen Softwarehäusern war klar: „Die Gespräche mit Winweb waren wirklich gut, man merkte sofort, die haben Ahnung von dem, was sie tun, und dazu noch besonders viel Erfahrung in unserer Branche“, so Alber. Natürlich gab es in der Belegschaft anfangs Skepsis, doch Alber machte das Thema zur absoluten Chefsache: „Nur zu sagen, macht ihr mal, das funktioniert nicht, es müssen alle mitmachen, so eine Umstellung ist eine Teamleistung“, erklärt der 47-Jährige.

Außerdem habe er klargemacht, dass er ein Steuerungsinstrument mit guten, verlässlichen Daten brauche: „Sonst ist das wie Autofahren ohne Licht: In der nächsten Kurve fliegt man von der Straße.“

Schnell wurde ein Projektteam um Chefcontroller Dirk Oswald aufgesetzt: „Ich stand von Anfang an voll hinter der Umstellung, auch wenn das von der Arbeitsbelastung her eine harte Zeit war.“ Mit dabei auch Fleischermeister Frank Schönfeld mit seinem guten Draht zu den Kollegen in der Produktion. „IT-technisch“, so Alber, „war die Umstellung eher trivial. Entscheidend und



Controller Dirk Oswald freut sich, dass er die Kalkulation jetzt auf Knopfdruck im Blick hat. / Controller Dirk Oswald is pleased that he now has an overview of the costing at the push of a button.

zeitraubend war die Frage, wie wir unsere Prozesse darstellen wollen – darüber haben wir Monate nachgedacht.“ Unterstützung kam dabei von Pascal Eckersham, Senior Consultant und Projektleiter bei Winweb, der seine langjährige Erfahrung einbringen konnte: Wie bildet man den Produktionsablauf so ab, dass er der Realität am nächsten kommt? Wie wird was gebucht? Wie werden Rezep-

“Today, nothing is based on gut feeling anymore, it's based on figures. You need transparency for clean decisions, to be able to answer questions like: Where do we make money and where not?“, Alber sums up his attitude.

#### Top priority ERP system

And so his decision was quickly made: “We urgently needed a new ERP system.“ After a

few discussions with potential software houses, it was clear: “The discussions with Winweb were really good, you noticed right away, they have a clue about what they are doing, and on top of that, they have a particularly large amount of experience in our industry,” says Alber. Of course, there was skepticism among the staff at first, but Alber made the issue an absolute top pri-

Fotos: Korch, Felix Alber (Copyright Korch)



## Einfach mehr Ausbeute und Gewinn!

**DAS ORIGINAL SEIT 1944**



**EINE VON VIELEN ANWENDUNGEN:  
KNOCHEN TRIMMEN**  
Steigert Magerfleischausbeute und minimiert Ausschuss

**Ihre Produktivitätsvorteile mit Quantum Flex®:**

- Steigern Sie die Ausbeute und verbessern Sie die Qualität Ihres Endproduktes.
- Erzielen Sie mehr Leistung mit vorhandenen Kapazitäten.
- Senken Sie langfristig Ihre Betriebskosten.



- + Produkt, Qualität und Preis
- + Arbeiterproduktivität
- + Viele Anwendungen möglich
- Produktverschwendung
- Ermüdung der Arbeiter
- Energiekosten

**AUCH AUF DER IFFA 2022**  
14. – 19. Mai 2022 ▶ Halle 8.0, Stand A30



Bringen Sie Leistung und Gewinn auf ein neues Niveau.

▶ Sie erreichen Ihren Bettcher Experten unter: **+49 32 221 850 896** ▶ [bettcher.com/de](http://bettcher.com/de)



turen angelegt und wie kann die Chargenrückverfolgung lückenlos dokumentiert werden? Wie läuft ein Auftrag von vorne bis hinten durch? „Das war am Anfang wie Trockenschwimmen“, erinnert sich Alber.

### Daten überarbeitet

Als nächstes wurden nicht einfach die Daten aus dem alten System übernommen, sondern detailliert überarbeitet, bereinigt und erst danach in winweb-food eingespielt. „Die Stammdaten saubermachen und alle Angaben zu kategorisieren, war besonders wichtig“, so Alber. Controller Oswald erinnert sich gut an diese Zeit: „Während der Betrieb noch mit dem alten System laufen musste, haben wir zeitgleich winweb-food eingerichtet.“ Dank der guten Vorarbeit konnte im Januar 2020 dann alles auf einen Schlag vom alten System auf winweb-food umgestellt werden. „Das war für uns das Besondere an diesem Projekt“, sagt Pascal Eckersham. „Da ja alle Bereiche ineinandergreifen, mussten auch alle Prozesse von Tag eins der Umstellung an übergreifend funktionieren.“ Dass das gut geklappt hat, lag sicherlich auch daran, dass die Einführung bei Winweb in einer Mischung aus Online- und Vor-Ort-Terminen effizient koordiniert wurde.

In der Warenannahme werden seitdem die bestellten Mengen mit den gelieferten Ist-Mengen abgeglichen und gleichzeitig QS-Prüfpläne abgefragt. Anschließend werden die Rechnungen für die eingetroffenen Waren im System geprüft, im integrierten Dokumentenmanagementsystem zugeordnet und an die Finanzbuchhaltung übermittelt.

### Ein System für alles

Die gesamte Produktion inklusive Zerlegung läuft ebenfalls über das neue ERP-System: Dazu gehören die Verwaltung der Zerlegelisten, die Ermittlung der Zerlegeausbeute durch Ist-Verwiegung, die Berechnung von Materialpreis und Herstellungskosten, die Ist-



NVE-Etiketten werden direkt aus winweb-food heraus gedruckt. / NVE labels are printed directly from winweb-food.



Versandleiter Sebastian Eichhorn kommissioniert SB-Ware per Scanner. / Shipping manager Sebastian Eichhorn is picking self-service goods by scanner.

Rezepturverwiegung über alle Produktionsstufen inklusive der QS-Prüfpläne sowie die Berechnung von Nährwerten, Allergenen und Zutaten unter Einhaltung der QUID-Regelungen. In winweb-food wird auch die Verpackung auftragsbezogen und mit direktem Bezug zu den jeweiligen Verpackungslinien geplant. Chargenrückverfol-

ority: „Just saying, 'You do it, that won't work; everyone has to participate, such a changeover is a team effort,' explains the 47-year-old. He also made it clear that he needed a control instrument with good, reliable data: „Otherwise, it's like driving a car without lights: You'll fly off the road in the next curve.“

A project team was quickly set up around Chief Controller Dirk Oswald: „I was fully behind the changeover right from the start, even though it was a tough time in terms of workload.“ Also involved was master butcher Frank Schönfeld with his good connection to colleagues in production. „In terms of IT,“ says Alber, „the changeover was rather trivial. What was decisive and time-consuming was the question of how we wanted to present our processes - we thought about that for months.“

Support came from Pascal Eckersham, Senior Consultant and Project Manager at Winweb, who was able to contribute his many years of experience: How do you map the production flow so that it comes closest to reality? How is what booked? How are recipes created and how can batch tracing be seamlessly documented? How does an order run from front to back? „It was

like swimming dry in the beginning,“ Alber recalls.

### Data revised in detail

The next step was not simply to transfer the data from the old system, but to revise it in detail, clean it up, and only then import it into winweb-food. „Cleaning up the master data and categorizing all the information was especially important,“ says Alber. Controller Oswald remembers this time well: „While the business still had to run with the old system, we set up winweb-food at the same time.“ Thanks to the good preparatory work, everything could then be switched from the old system to winweb-food in one fell swoop in January 2020. „That was the special thing about this project for us,“ says Pascal Eckersham. „Since all areas are intertwined, all processes had to work across the board from day one of the changeover.“ The fact that this worked out well was certainly also due to the fact that the introduction at Winweb was efficiently coordinated in a mixture of online and on-site meetings.

Since then, in the receiving department, the ordered quantities have been compared with the actual quantities delivered, and QA inspection plans have been queried at the same time.

gung und Fertigverpackungskontrolle runden das Spektrum ab. Alle Produktionserfassungen können schnell und flexibel ausgewertet werden. „Dabei geht es um konkrete Fragestellungen wie zum Beispiel: Wie viel Schwund gibt es bei der Verpackung, wenn eine neue Folienrolle eingelegt wird?“, erklärt Pascal Eckerscham. Zurzeit prüfen Dirk Oswald und sein Team die Realität noch ganz konkret direkt in der Produktion. Das Ergebnis fließt in die Herstellkostenberechnung ein, um damit neu und noch korrekter kalkulieren zu können.

Für viele Großkunden wurde mit dem Winweb-eigenen EDI-Converter die Erfassung von Kundenbestellungen, elektronischen Liefer- und Speditionsauftragsmeldungen sowie die Rechnungsübermittlung umgesetzt – was dadurch jetzt wesentlich effizienter und weniger fehleranfällig ist. Kommissioniert wird weitestgehend per Scanner: „Auch das verringert Fehler und gewährleistet eine schnellere Kommissionierung“, so Eckerscham. Die Speditionsaufträge werden nach erfolgreicher Ladekontrolle in winweb-food über die EDI-IFTMIN-Schnittstelle an die Spedition übermittelt und die

**DAS IST WINWEB**  
Als inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen entwickelt und vertreibt die Winweb Informationstechnologie GmbH seit 1997 branchenspezifische ERP-Software für die Lebensmittelbranche. Anwenderorientierte Innovationen und kurze Reaktionszeiten auf individuelle Branchenanforderungen stehen dabei im Mittelpunkt. Über 200 Unternehmen vertrauen auf die hohe Spezialisierung und Lösungskompetenz von Winweb. [www.winweb.de](http://www.winweb.de)

**THIS IS WINWEB**  
As an owner-managed, medium-sized company, Winweb Informationstechnologie GmbH has been developing and selling industry-specific ERP software for the food industry since 1997. User-oriented innovations and short reaction times to individual industry requirements are the main focus. More than 200 companies trust in Winweb's high specialization and solution competence. [www.winweb.de](http://www.winweb.de)

erforderlichen NVE-Etiketten direkt aus dem ERP-System heraus gedruckt. Über das Management-Info-System kann per Mausclick beispielsweise der gesamte Absatz ausgewertet werden. Die Kalkulation der Verkaufspreise unter Berücksichtigung aller Konditionen und nachgelagerten Kosten wie Jahresrückvergütungen findet ebenfalls im System statt.

#### Papierlose Bestellungen

Darüber hinaus sind in den 21 unternehmenseigenen Filialen rund um Radeberg und von Dresden bis Zittau alle Ladensysteme angebunden. Relevan-

tes sind die Warenempfangsrechnungen für die empfangenen Waren. Rechnungen für die empfangenen Waren sind dann direkt in das ERP-System übertragen und mit dem ERP-System verknüpft. Rechnungen für die empfangenen Waren sind dann direkt in das ERP-System übertragen und mit dem ERP-System verknüpft.

#### One system for all

The entire production, including cutting, also runs through the new ERP system: this includes the management of cutting lists, the determination of the cutting yield through actual weighing, the calculation of material price and production costs, the actual recipe weighing across all production stages, including the QA inspection

plans, as well as the calculation of nutritional values, allergens and ingredients in compliance with QUID regulations. In winweb-food, packaging is also planned on an order-by-order basis and with direct reference to the respective packaging lines. Batch tracing and finished packaging control complete the spectrum. All production records can be evaluated quickly and flexibly. „This involves concrete questions such as: How much shrinkage is there in the packaging when a new roll of film is inserted?“, explains Pascal Eckerscham. At the moment, Dirk Oswald and his team are still checking reality directly in production. The result flows into the manufacturing cost calculation so that it can be recalculated and even more correctly.

For many major customers, Winweb's own EDI converter was used to implement the recording of customer orders, electronic delivery and forwarding order messages, and invoice transmission - which is now much more efficient and less error-prone as a result. Picking is largely done by scanner: „This also reduces errors and ensures faster picking,“ says Eckerscham. After a

Fotos: Winweb/Korich



- Vakuummachermaschinen
- Schalsiegelmaschinen
- Tiefziehmaschinen



Fragen Sie unsere VC999 Experten – auch nach ökologischen Verpackungslösungen!



Neuheit  
an der  
**IFFA**  
Halle 11  
Stand D56





„Das war ein extrem gutes Investment“, sagt Geschäftsführer Felix Alber. / “This was an extremely good investment,” says managing director Felix Alber.

#### DAS IST KORCH

Die Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, 1991 gegründet und hervorgegangen aus einem Fleischeibetrieb in Schlesien, verarbeitet und verkauft mit circa 400 Mitarbeitern 140 Tonnen Schinken und Wurstprodukte pro Woche. Der Jahresumsatz beläuft sich auf rund 50 Millionen Euro. Die Produkte werden unter der Marke „Original Radeberger“ deutschlandweit in den SB-Regalen angeboten, aber auch an den Frischetheken im regionalen Einzelhandel und im eigenen Filialnetz verkauft. „Original Radeberger“ hat mit bis zu 90 Prozent eine hohe Markenbekanntheit in den östlichen Bundesländern. [www.korch.de](http://www.korch.de)

#### THIS IS KORCH

Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, founded in 1991 and originating from a meat processing plant in Silesia, processes and sells 140 tons of ham and sausage products per week with approximately 400 employees. Annual sales amount to around 50 million euros. The products are sold under the “Original Radeberger” brand in self-service shelves throughout Germany, as well as at fresh food counters in regional retail outlets and in the company’s own branch network. “Original Radeberger” has a high level of brand awareness in the eastern states, with up to 90 percent. [www.korch.de](http://www.korch.de)

te Stammdaten wie Artikelinformationen, Preise oder Aktionen werden in der Zentrale gepflegt und an die Ladensysteme der Filialen übertragen. Über zeit- und artikelgesteuerte Bestellvorlagen ordert dann jede Filiale papierlos ihre Ware in der Zentrale. Alle Bestellungen werden automatisiert übernommen und steuern die Produktionsplanung und die Kommissionierung. Nach Kasensabschluss werden aus jeder Filiale die Bon- und TSE-Daten automatisch übertragen, zur Auswertung von Absatz, Umsatz und Schwund aufbereitet und vorkontiert an die Finanzbuchhaltung übergeben. Im Dokumentenmanagementsystem werden schließlich alle Dokumente gesammelt: sämtliche Eingangsrechnungen, die über winweb-food verbucht werden, Kostenrechnungen,

Lieferanten-Zertifikate und Artikelpässe, Nachweise oder Lieferscheine. Alles wird automatisch über eine Barcode-Erkennung dem passenden Vorgang zugeordnet.

#### Kalkulation im Griff

„Jetzt haben wir die Kalkulation super im Griff“, freut sich Controller Dirk Oswald. „Wir sehen sofort, wo wir Luft haben, wo ist Druck, an welchen Stellen entstehen Produktionsverluste?“ Dass sich der ganze Aufwand lohnt hat, sagt auch Felix Alber: „Wir haben jetzt die Sicherheit, dass wir die Wirklichkeit kalkulieren. Wir können verschiedene Dimensionen analysieren, mit nur einem Mausklick eine Pivot-Tabelle erstellen, die uns die Analyse der laufenden Prozesse sehr vereinfacht. Und endlich haben wir eine hundertprozent-

successful load check in winweb-food, the shipping orders are transmitted to the shipping company via the EDI-IFTMIN interface and the required NVE labels are printed directly from the ERP system. Via the management info system, the entire sales volume, for example, can be evaluated at the click of a mouse. The calculation of sales prices, taking into account all conditions and downstream costs such as annual rebates, also takes place in the system.

#### Paperless orders

In addition, all store systems in the 21 company-owned stores around Radeberg and from Dresden to Zittau are connected. Relevant master data such as article information, prices or promotions are maintained in the head office and transferred to the store systems of the branches. Using time- and article-controlled order templates, each store then orders its goods paperlessly from the head office. All orders are automatically transferred and control production planning and picking. After the checkout is closed, the receipt and TSE data from each store is automatically transferred, processed for evaluating sales, turnover and shrinkage, and

transferred to the financial accounting department in a pre-accounted form.

Finally, all documents are collected in the document management system: all incoming invoices that are booked via winweb-food, cost invoices, supplier certificates and article passports, proofs or delivery bills. Everything is automatically assigned to the appropriate transaction via barcode recognition.

“Now we have the calculation super under control,” says Controller Dirk Oswald happily. “We can immediately see where we have air, where there is pressure, where are production losses?” Felix Alber also says that the whole effort was worth it: “We now have the certainty that we are calculating reality. We can analyze different dimensions, create a pivot table with just one mouse click, which makes it much easier for us to analyze the current processes. And finally, we have one hundred percent consistency in merchandise management.” There is now only one, updateable system: “No need to program special bells and whistles, with winweb-food I have everything from one source.” Nevertheless, of course, not everything has always been

**fleisch.net.de**

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

Jetzt noch mehr Branchennews auf einen Klick

Weniger Antibiotika im Einsatz

tige Konsistenz in der Warenwirtschaft.“ Es gebe jetzt nur noch ein einziges, updatefähiges System: „Es müssen keine Sonderlocken programmiert werden, bei winweb-food habe ich alles aus einer Hand“, so Alber.

Dennoch sei natürlich nicht immer alles Friede, Freude, Eierkuchen gewesen, sagt der Chef. So kam es schon mal vor, dass eine Produkterweiterung zur Abbildung individueller Prozesse noch einmal angepasst werden musste. „Aber das Ganze ist ja auch hochkomplex und ein permanenter Prozess, der nie zu Ende ist“, weiß Alber.

Und Pascal Eckerscham ergänzt: „Natürlich gab es schon mal kleinere Verzögerungen auf beiden Seiten.“ Das sei aber bei einem Projekt dieser Größenordnung zu erwarten und werde im Vorfeld bei der Projektplanung berücksichtigt. „Letztendlich hat es keine größeren Probleme bei der Umstellung gegeben“, sind sich beide Seiten einig.

### Verbrauchsanalyse steht auf der Agenda

So ist als nächstes unter anderem eine Verbrauchsanalyse der Filialen geplant und die Berechnung der Zutaten und Nährwerte über die Rezepturen. Eines seiner Herzensanliegen kann auch bald realisiert werden: „Bisher wird monatlich eine physische Inventur



Thomas Kießlich verwiegt die Ware nach dem Pökeln zur Nachverfolgung in winweb-food. / Thomas Kießlich weighs the goods after curing for tracking in winweb-food.

gemacht“, erklärt Alber. Das habe zur Folge, dass er immer erst am 10. des Folgemonats das Finanzgeschehen auf dem Tisch habe.

„Ist der Bestand erst einmal zu hundert Prozent in winweb-food abgebildet und steht die Brücke zur Finanzbuchhaltung am Monatsende, muss nur noch auf den Knopf gedrückt werden, um Gewinn und Verlust des gerade abgelaufenen Monats sofort auf dem Bildschirm zu haben.“ Eine seiner wichtigsten Kennzahlen – Kilo pro Mannstunde – kann Alber heute schon laufend abrufen: „Das hilft uns permanent dabei, Abläufe zu optimieren, um schneller und effektiver zu werden.“

peace, joy and cake, says the boss. It sometimes happened that a product extension had to be adapted again to reflect individual processes. “But the whole thing is highly complex and a permanent process that never ends,” says Alber. And Pascal Eckerscham adds: “Of course, there have been minor delays on both sides.” But that is to be expected in a project of this magnitude, he says, and is taken into account in advance during project planning. “In the end, there were no major problems,” both sides agree. So the next steps include a consumption analysis of the stores, calculating ingredients and nutritional values via the recipes. One of his heart’s desires

can also soon be realized: “Up to now, a physical inventory has been taken every month,” Alber explains. As a result, he says, he always doesn’t have the financials on his desk until the 10th of the following month. “Once 100% of the inventory is mapped in winweb-food and the bridge to financial accounting is in place, all you have to do is press the button to have profit and loss for the month just ended immediately on the screen.” He can already call up one of his most important key figures - kilos per man-hour - on an ongoing basis: “This permanently helps us to optimize processes in order to become faster and more effective.”

Fotos: Winweb/Korch

**Wir bauen Ihre Vakuumzentrale**

Besuchen Sie uns auf der IFFA vom 14. - 19.05.2022 in Frankfurt | Halle 11.0 Stand D40

**40 Jahre Vakuumtechnik für die Lebensmittelindustrie**

- ◆ Individuelle Vakuumversorgung
- ◆ Reparatur & Service
- ◆ Vakuummessgeräte
- ◆ Verpackungsprüfung

BIS Vakuumentchnik GmbH Tel. +49 (0) 22 42-96997-0  
Löhestr. 38 info@bis-vakuumentchnik.de  
D-53773 Hennef www.bis-vakuumentchnik.de

# Special Edition mit *speziellem Gast*

**Bundesernährungsminister Cem Özdemir eröffnet die Anuga FoodTec 2022 in Köln mit rund 1.000 Ausstellern.**

**C**em Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft (Bild u.), eröffnet am 26. April 2022 die Anuga FoodTec, die internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Der Bundesminister wird gemeinsam mit Vertretern der Veranstalter, Koelnmesse und Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) als fachlichem und ideellem Träger, am ersten Messetag zunächst einen Rundgang über die Messe unternehmen. Daran schließt sich eine Eröffnungskonferenz an. Mit etwa 1.000 Ausstellern aus über 40 Ländern ist die Anuga FoodTec die weltweit

führende Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Sie findet alle drei Jahre in Köln statt. 2021 musste sie pandemiebedingt ins Frühjahr 2022 verschoben werden und präsentiert sich deshalb vom 26. bis 29. April 2022 als „Special Edition“.

### **Koelnmesse empfiehlt 3G**

Seit April 2022 gibt es in Nordrhein-Westfalen für Messen und Veranstaltungen keine Corona-Vorgaben mehr. Die Koelnmesse empfiehlt jedoch dringend, das Messegelände nur geimpft, genesen oder getestet zu betreten sowie



## Special Edition with *special guest*

**Federal Minister of Food, Cem Özdemir, to open Anuga FoodTec 2022 in Cologne with around 1,000 suppliers.**

**C**em Özdemir, Federal Minister of Food and Agriculture (pic. 1.), will open Anuga FoodTec, the international suppliers fair for the food and beverage industry, on 26 April 2022. In the scope of his visit, the minister will tour the trade fair together with representatives from the organisers of the event, Koelnmesse, and from the DLG (German Agricultural Society) as the event's expert and industry sponsor. An opening conference will be held after this tour.

Boasting around 1,000 suppliers from over 40 countries, Anuga FoodTec is the world's leading trade fair for the food and beverage industry. It takes place every three years in Cologne. In 2021, the event had to be corona-postponed until spring 2022 and is thus being staged as "Special edition" from 26 to 29 April 2022.

### **Koelnmesse recommends 3G**

Since April 2022, there are no more corona regulations for trade fairs and events in North Rhine-Westphalia. However, Koelnmesse strongly recommends that visitors only enter the exhibition center if they have been vaccinated, have recovered or have been tested and that they voluntarily wear medical mouth and nose protection. In addition to the physical trade fair, the digital platform, Anuga FoodTec@home, will extend the networking and information options. Anuga FoodTec is accompanied by







freiwillig einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Ergänzend zur Präsenzmesse bietet die Digitalplattform Anuga FoodTec @home erweiterte Möglichkeiten des Networkings und der Information.

Mit ihrem ebenso breiten wie prozessübergreifenden Ansatz deckt die Anuga FoodTec alle Aspekte der Lebensmittel- und Getränkeproduktion ab. Im Mittelpunkt stehen Innovationen und

Lösungsansätze für die gesamte Wertschöpfungskette – von Prozesstechnologie über Abfüll- und Verpackungstechnik bis hin zur Lebensmittelsicherheit, von Packstoffen über Digitalisierung bis hin zur Intralogistik. Begleitet wird die Anuga FoodTec von einem hochkarätigen Kongress- und Fachprogramm. Weitere Informationen, Ausstellerliste, Event- und Kongressprogramm: [www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de)

a first-class congress and specialised programme. With its broad, cross-process approach, Anuga FoodTec covers all aspects of the production of food and beverages. The focus lies on innovations and solutions for the entire value chain - from process technology, to filling and packaging technologies, through to food safety, from packing materials, to digitalisation, through to intralogistics. For further info: [www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

## Singer & Sohn

## SAC Loader

Unser **Smart And Compact Loader** – das Multitalent unter den Einlegerobotern!

Das Einlegesystem für offene sowie bereits verpackte Produkte.

Interessiert?

Dann schauen Sie doch vorbei und erfahren Sie auch mehr über unsere weiteren Einlegesysteme, wie z.B. das

**Loading system VGE**

oder unsere Anlagen zur

**Therm. Produktbehandlung**

Bestimmt haben wir auch für Ihr Produkt die passende Lösung!



Besuchen Sie uns!  
Halle 6  
Stand B-020/C-021



**Trapo  
Neue Tray-Kinematik**

Popcorn und Verpackungskisten gemeinsam auf dem rundlaufenden Förderband, in der Hauptrolle der Picker mit Parallelkinematik (HPPS-Serie): Unter dem Motto „Ganz großes Kino“ stellt Trapo, Automatisierungs-Profi aus dem westfälischen Gescher-Hochmoor, bei seiner Anuga FoodTec-Premiere Pickerlinien vor. Picker depalettieren sortenreine Trays und setzen die Produkte inklusive Trays auf ein Förderband. Sie greifen die Waren und formieren sie zu beliebigen Tray-Kombinationen. Konventionell mit Knickarm- oder Deltaroboter, alternativ mit einer wartungsarmen, Trapo-eigenen Kinematik – diese Innovation sorgt mit enormem Hub und erweitertem Radius für gleichbleibend hohe Qualität der Abläufe, Flexibilität, optimale Verfügbarkeit der Maschinen und enorme Taktraten. **Halle 7.1, Stand A040/B041**



**Trapo  
New tray kinematics**

Popcorn and packaging boxes together on the revolving conveyor belt, with the picker with parallel kinematics (HPPS series) in the leading role: Trapo, the automation professional from Gescher-Hochmoor in Westphalia, is presenting picker lines at its Anuga FoodTec premiere under the motto “Great cinema“. Pickers depalletize single-sort trays and place the products including trays on a conveyor belt. They grip the goods and form them into any tray combinations. Conventionally with jointed-arm or delta robots, alternatively with low-maintenance kinematics developed by Trapo - this innovation with its enormous stroke and extended radius ensures consistently high process quality, flexibility, optimum machine availability and enormous cycle rates. **Hall 7.1, stand A040/B041**

**Südpack Verpackungen  
Nachhaltige Folienlösung**

Die Pure Line-Folien von Südpack sind auf horizontalen wie vertikalen Flow Pack-Anlagen der führenden Verpackungsmaschinenhersteller geprüft und für eine effiziente Verarbeitung bei hohem Output und maximaler Materialausbringung ausgelegt. Sie zeichnen sich durch ein breites Siegfenster aus, das in einer hohen Prozess- und Packungssicherheit resultiert. Der Aufbau der Siegelschicht stellt dabei zugleich eine einfache und effiziente Inline-Montage von gängigen Zippersystemen sicher. Für ein Plus an Nachhaltigkeit bedruckter Flow Packs ist die SPQ-Drucktechnologie von Südpack eine Option. Das Druckverfahren reduziert den Farb- und Lösemittel Einsatz und bietet dadurch im Flexodruck einen niedrigen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. Das voll recyclingfähige Verpackungskonzept von Südpack wird auf der Form-Füll-Siegel-Maschine FME 50 von SN Maschinenbau zu sehen sein. **Halle 8.1, Stand B049**



**Südpack Verpackungen  
Sustainable film solution**

Südpack's Pure Line films are tested on both horizontal and vertical flow pack lines from leading packaging machine manufacturers and are designed for efficient processing at high output and maximum material yield. They feature a wide sealing window, resulting in high process and pack reliability. At the same time, the structure of the sealing layer ensures simple and efficient inline assembly of common zipper systems. For added sustainability of printed flow packs, Südpack's SPQ printing technology is an option. The printing process reduces the use of inks and solvents and thus offers a low carbon footprint in flexographic printing. Südpack's fully recyclable packaging concept will be on display on the FME 50 form-fill-seal machine from SN Maschinenbau. **Hall 8.1, stand B049**

**Silikal  
Belastbar und hygienisch**

Der Reaktionsharzspezialist Silikal präsentiert seine Lösungen für hochwertige, belastbare Bodenbeläge. Die Reaktionsharzböden auf Basis von Methylmethacrylat (MMA) lassen sich schnell verlegen, sind einfach zu reinigen, hygienisch und – nicht zuletzt – optisch ansprechend. Außerdem verfügen sie – wenn gewünscht – über Rutschhemmstufen. Wichtig für die Foodbranche ist auch die Tatsache, dass die Bodenbeläge nachweislich für die Lebensmittelverarbeitung geeignet sind, auch für spezielle Anforderungen. Das belegen zahlreiche internationale wichtige Zertifikate wie HACCP und Halal. Am Messestand präsent ist eine breite Auswahl der Silikal-Bodensysteme, deren projektbezogene Ausführungen und eine große Auswahl an Referenzen. **Halle 5.2, Stand D019**



**Silikal  
Resilient and hygienic**

Reaction resin specialist Silikal presents its solutions for high-quality, resilient floor coverings. The reaction resin floors based on methyl methacrylate (MMA) are quick to install, easy to clean, hygienic and - last but not least - visually appealing. In addition, they have slip resistance levels - if desired. Also important for the food industry is the fact that the floor coverings are demonstrably suitable for food processing, even for special requirements. This is evidenced by numerous internationally important certificates such as HACCP and Halal. Present at the booth will be a wide selection of Silikal flooring systems, their project-specific designs and a large selection of references. **Hall 5.2, stand D019**

Vorschau  
Preview



## Busch Vacuum Solutions Variabel und effizient

Mit der Cobra NX 0950 A Plus zeigt Busch Vacuum Solutions in Köln eine zukunftsweisende Schrauben-Vakuumpumpe, die in vielen Anwendungen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie eingesetzt werden kann. Dabei handelt es sich um eine trockene Pumpe, die druckgeregelt oder mit konstanter Drehzahl äußerst energieeffizient arbeitet. Die Plus-Technologie kombiniert die langjährige Erfahrung von Busch mit innovativen Funktionen für die Industrie 4.0. Als vollständig vernetzte Vakuumpumpe erweitert die Cobra Plus die bewährte Schrauben-Vakuumpumpe um Steuerungs-, Zustandsüberwachungs- und Kommunikationsmöglichkeiten. Alle wichtigen Parameter lassen sich anpassen und überwachen. **Halle 8.1, Stand C080/D081**



## Busch Vacuum Solutions Variable and efficient

With the Cobra NX 0950 A Plus, Busch Vacuum Solutions will in Cologne be showing its new forward-looking screw vacuum pump, which can be used in many applications in the food and beverage industry. This is a dry pump that operates extremely energy-efficiently under pressure control or at constant speed. The Plus technology combines Busch's many years of experience with innovative functions for Industry 4.0. The fully connected vacuum pump expands the proven screw vacuum technology with control, condition monitoring and communication options. All important parameters can be adjusted and monitored.

**Hall 8.1, stand C080/D081**

Fotos: Busch Vacuum Solutions, Cabinplant A/S



## Cabinplant A/S Zwei innovative Helfer

Cabinplant A/S stellt in Köln zwei neue Lösungen für die Lebensmittelbranche vor. Die Mehrkopfwaage SF Extreme kombiniert die bekannte Schnecken-Dosierer-Kombinationswaage von Cabinplant mit neuen Abstreifern/Wiegewannen und einer innovativen Verarbeitungslösung, die dafür sorgt, dass die Lebensmittel auf dem Förderband in Trays abgepackt werden. Darüber hinaus ermöglicht die Waage eine vollständige Automatisierung der Dosierung und Verpackung von Fertiggerichten, zu denen klebrige Zutaten wie Gemüsewürfel, Zwiebelringe, Reis, Nudeln, Thunfisch, Mayonnaise, Joghurt usw. gehören. Das Endprodukt können verzehrfertige Mahlzeiten sein, die in Plastikschaalen, Stehsäcken etc. verpackt sind. Der integrierte Blanchierer und Kühler (IBC) nutzt eine forcierte Heißdampfkirkulation und -umwälzung und reduziert die Energiekosten um bis zu 50 Prozent. Die Verarbeitung erfolgt binnen 3,5 Minuten, Geschmack und Nährwert bleiben erhalten. Der integrierte Blanchierer und Kühler ist in diversen Ausführungen erhältlich, die bis zu 30 Tonnen Material pro Stunde verarbeiten können. **Halle 10.1, Stand F039**

## Cabinplant A/S Two innovative helpers

Cabinplant A/S will present two new solutions for the food industry in Cologne. The SF Extreme multihead weigher combines Cabinplant's well-known screw feeder combination weigher with new scraper/weighing troughs and an innovative processing solution that ensures food is packed into trays on the conveyor. In addition, the scale enables full automation of dosing and packaging of convenience foods with sticky ingredients. The final product can be ready-to-eat meals packaged in plastic trays, stand-up pouches, etc. The integrated blancher and cooler (IBC) uses forced hot steam circulation and recirculation, reducing energy costs by up to 50 percent. Processing is completed within 3.5 minutes, flavor and nutritional value are preserved. The integrated blancher and cooler is available in different versions that can process up to 30 tons of material per hour. **Hall 10.1, stand F039**

[www.kolbe-foodtec.de](http://www.kolbe-foodtec.de)

## UNSER KOMPAKTES MULTITALENT!

LERNEN SIE UNSEREN NEUEN WOLF AUF  
DER IFFA 2022 KENNEN!

PAUL KOLBE GMBH · FOODTEC  
GEWERBESTRASSE 5 · D-89275 ELCHINGEN  
PHONE +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0  
FAX +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98  
INFO@KOLBE-FOODTEC.COM



AWM114-100

**KOLBE**  
FOODTEC

IFFA 2022

14.05.22 – 19.05.22

HALLE 8

STAND E55

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

**MARCHEL**  
www.marchel.de

**Betriebsausstattungen**  
Operating facilities

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

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

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

**Därme/ Sausage casings**

**CDS**  
FÜR DIE WURST VON WELT.

**IHR NATURDARM-  
SPEZIALIST.**

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

**Durchlaufwaschanlagen**  
Continuous washing systems

**REICH**  
Fördertechnik

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

**Edelstahlhubwagen  
und Stapler**  
Pallet trucks and forklifts

**EAT**  
Edelstahl Anlagen- und  
Technologie GmbH

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

**MARCHEL**  
www.marchel.de

**Förder- und Lagertechnik**  
Conveyor and storage technology

**FRONTMATEC**  
Lösungen für

frontmatec.com +49 252 185 070

**GDI**

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

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

**MARCHEL**  
www.marchel.de

**MFI**  
INNOVATIONS

**INTRALOGISTIK  
ROBOTERSYSTEME  
EDELSTAHL  
TECHNOLOGIE**

www.mfi-lb.de

**REICH**  
Fördertechnik

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

**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

**TICHY TRADING**  
FOOD PROCESSING MACHINES

www.tichytrading.at



**Eilige Anzeigen**  
unter

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

**Fußbodensanierung**  
floor reconstruction

**KEUTE**  
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

**Bodensanierungen nach EG-Richtlinien**

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

**Gewürze/ Spices**

**AVO**

**Geschmack & Technologie**

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden
- Zusatzstoffe

avo.de

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

**Beck**  
Gewürze und Additive

Gewürzmischungen  
Pökelpräparate  
Funktions- und Zusatzstoffe  
Starterkulturen  
Grill- und SoftFix Marinaden  
Bio-Produkte

beck-gewuerze.de

91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

**Hygienetechnik**  
Hygiene technology

**ITEC**  
FRONTMATEC HYGIENE

Personalthygiensysteme Ergonomische Arbeitshilfen

itec-hygiene.com +49 252 185 070

www.hoecker.de

**HÖCKER**

Tel.: 05407 - 890 - 0 · ft@hoecker.de

**oxytec** air & water purification systems

→ Entkeimung  
UV-C Entkeimung von Luft und Oberflächen

→ oxytec@oxytec-ag.com

SOS KINDERDORF

Schenken Sie Kindern eine positive Zukunft.

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

Jetzt Pate werden: sos-kinderdorf.de

**Hygienetechnik**  
Hygiene technology

**WALTER**  
next level cleaning

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



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaningsystems.de

**Industriefußböden**  
Industrial floors

MIT SICHERHEIT  
EIN GUTER GRUND

Estrich · Beton · Abdichtung  
UCRETE PU-Beton  
Edelstahlentwässerung  
Rammenschutzsysteme

**acrytec**  
flooring

acrytec flooring gmbh · Im Weidig 27  
63785 Obemburg am Main  
Tel. +49 6022 27933-0  
service@acrytec-flooring.de  
www.acrytec-flooring.de

**fleisch net.de**

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

**GDI**

**GDI Intralogistics GmbH**

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

**Kunstdärme/ Artificial casings**

**EUROPLAST**  
KUNSTDÄRME

maßgeschneidert zur Anwendung passend

HERSTELLUNG - KONFEKTION  
VERTRIEB - FACHBERATUNG

H. MUDDER GmbH Kunstdärme  
H. Hasemeier-Str. 30 · 49076 Osnabrück  
Tel. 05 41 / 13 91 20 · Fax 05 41 / 1 39 12 61  
E-Mail: info@europlast.de  
www.europlast.de

**HansSchütt**

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

**EIN LEBEN VERÄNDERN!**

Mit einer Patenschaft können Sie Kinderarbeit bekämpfen.

WERDEN SIE PATE!  
www.plan.de

**PLAN**  
INTERNATIONAL

Spende und werde ein Teil von uns.  
seenotretter.de

OHNE DEINE SPENDE GEHTS NICHTS



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**  
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 0 73 66/9 2096-0  
Telefax 0 73 66/9 2096-99  
www.renner-sht.de

Schlacht- und  
Rohrbahnanlagen  
Slaughter and pipe-lane units



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



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

Schmiermittel/ Lubricants



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

Schneidwerkzeuge  
Cutting tools



**FASZINATION SCHÄRFE**  
**GIESSER**  
MADE IN GERMANY  
www.giesser.de

Stechschutzhürzen/  
-handschuhe  
Cut and stab protections  
aprons and gloves



**Stechschutz?**  
**EUR FLEX**  
www.euroflex-safety.de



**niroflex**  
premium protection  
Einfach sicher!  
Friedrich München  
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

Tumbler/ Tumblers



**Henneken**  
Edelstahlverarbeitung • Anlagentechnik  
Behälterbau • Maschinenbau  
Hedderhagen 10 • 33181 Bad Wünnenberg  
Tel. (0 29 53) 85 53 • Fax (0 29 53) 84 09  
info@henneken-tumbler.de

Tumbler/ Tumblers



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

Vakuumentchnik  
Vacuum technology



**Vakuumentchnik GmbH**  
- Anlagenbau  
- Reparatur  
- Service  
- Mess- und Prüfgeräte  
Löhstr. 38, 53773 Hennef  
Tel.: 02242-94997-0, Fax: 02242-94997-79  
www.bis-vakuumentchnik.de

Vakuumfüllmaschinen  
Vacuum filling machines



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



Spende und werde  
ein Teil von uns.  
seenotretter.de

Vakuumverpackung  
Vacuum packaging



Vakuumverpackungsmaschinen  
Sondermaschinenbau  
Vakuumentchnik

**BZT Bersenbrücker  
Zerspanungstechnik GmbH**

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

Vakuumverpackung  
Vacuum packaging



**VARIOVAC**  
know-how  
in  
packaging  
19246 Zarrentin am Schaalsee  
www.variovac.de  
Tel.: 038851-823-0

Walzensteaker/ Cylindrical steakers



**Günther Maschinenbau GmbH**  
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  
  
frontmatec.com +49 252 185 070

**GDI**

**GDI Intralogistics GmbH**

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

IMPRESSUM



37. Jahrgang

**B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,**  
Verlagsniederlassung München,  
Postadresse: Postfach 21 03 46, D-80673 München  
Hausadresse: Garmischer Straße 7, D-80339 München  
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111  
Internet: www.fleischnet.de, E-Mail: muc@blmedien.de

**Verlagsleitung München:**  
Bernd Moeser (verantwortlich) (089) 370 60-200  
Basak Aktas (Stellvertretung) -270

**Chefredakteur und verantwortlich (i.S.d.P.):**  
Christian Blümel (chb) -185

**Ständige Autoren:**  
Doz. Dr. Heinz Schleusener, Heike Sievers (alle Berlin)

**Anzeigen:**  
Bernd Moeser (Leitung) -200  
Sebastian Lindner (stv. Leitung) -215  
Gerhild Burchardt -205  
Fritz Fischbacher -230  
Concetta Herion -240  
Rocco Mischok -220

**Herausgeberin:**  
Annemarie Heinrichsdobler

**Gültige Anzeigenpreisliste:**  
Nr. 23 vom 01.01.2021

**Anzeigenabwicklung:**  
Birte Januschewski -260  
Felix Hesse -261

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

**Abonnentenbetreuung:**  
Basak Aktas (verantwortlich) -270  
E-Mail: b.aktas@blmedien.de  
Roland Ertl -271

E-Mail: r.ertl@blmedien.de  
Mario Reischl -272  
E-Mail: m.reischl@blmedien.de

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

**Repro und Druck:**  
Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Straße 9,  
81671 München

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

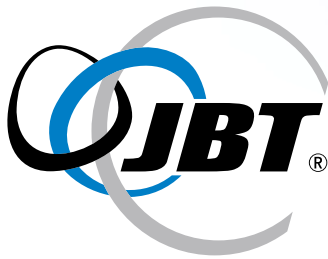
Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr.  
Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion  
wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise,  
nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. 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, Stephan Toth, Björn Hansen

**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%), Traudl Feldhaus (3,6%), Liesel Eimers  
(3,6%), Friedel Rosenfeld (3,6%), Kai Rosenfeld (1,25%), Roy Rosenfeld (1,25%)



# 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