

FLEISCHEREI TECHNIK

MEAT TECHNOLOGY

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

Special: Die große IFFA-Nachlese
Special: The big IFFA review

FT Awards: Das sind die Gewinner
FT Awards: These are the winners

Steinemann: Ein Kutter für alle Fälle
Steinemann: A cutter for all cases

Zwei Jubiläen: Tomra und Winweb
Two jubilees: Tomra and Winweb

Seydelmann Schneidtrommel

Einzigartige Wolftechnik zum Austrennen von Sehnen, Knorpeln, Kunststofffolien uvm.

Seydelmann Geogr. MS 1848

Seite 32



Automatenwolf AE 130/3 mit Schneidtrommel

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

ESPERA NOVA

Hygienisch. Modular. Intuitiv.

Automatisches Wiegen &
Etikettieren für die
Fleischindustrie
leicht gemacht!



Espera

ESPERA-WERKE GMBH | Moltkestr. 17 - 33 | 47058 Duisburg | 0203 3054-0

www.espera.com



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

Gemischte Gefühle

Es hätte alles so schön sein können auf der IFFA 2022. Mit seinem Drei-Jahres-Turnus ist das Frankfurter Messe-Highlight der Corona-Pandemie elegant ausgewichen. Die Stimmung bei den Schwergewichten der Fleischbranche ist soweit prächtig, die Auftragsbücher voll. Und dann auch noch die Erweiterung des Aussteller-Portfolios auf die Zukunftsthemen Fleischalternativen und Proteine...

Aber es gab eben auch zwei bittere Wermutstropfen zu schlucken, die bei Ausstellern und Besuchern für gemischte Gefühle gesorgt haben. Da ist zum einen der Ukraine-Krieg, zum anderen sind es die globalen Lieferkettenprobleme als Folge von Corona. Ersterer offenbart die weitgehende Abhängigkeit Europas von russischem Gas, zweiteere machen vor allem elektronische Bauteile und Containerschiffe zum raren Gut. Wie sehr sich die beiden Krisenherde bereits auf den Produktionsalltag auswirken, haben wir von der FT Fleischerei Technik-Redaktion für Sie auf der IFFA recherchiert (S. 40).

Was folgt daraus? Die in den vergangenen drei Jahrzehnten als wirtschaftliches Allheilmittel vorangetriebene Globalisierung hat wohl ausgedient. Regionalität und die Rückkehr zur Lagerhaltung werden als neue alte Erfolgsmodelle reaktiviert; so mancher Firmenlenker denkt sogar über den Abschied aus Fernost, die Erschließung neuer Märkte (vor allem Afrika oder Südamerika) oder die Rückkehr der Produktion in die Heimat nach.

Weise Entscheidungen sind gefragt, damit sich die vollen Auftragsbücher auch in Arbeit und bare Münze umwandeln lassen. Die „beinahe euphorische Stimmung“ auf der IFFA (S. 12) hat gezeigt, dass unsere Branche gewillt ist, sich diesen Herausforderungen zu stellen.

Foto: C. Kirchner

Mixed emotions

Everything could have been so fine at IFFA 2022. With its three year cycle, the Frankfurt trade show highlight has elegantly avoided the Corona pandemic. The mood among the heavyweights of the meat industry is so far splendid, the order books full. And then also the expansion of the exhibitor portfolio to the future topics of meat alternatives and proteins...

But there were also two drops of bitterness to swallow, which caused mixed emotions among exhibitors and visitors. One is the Ukraine war, the other is the global supply chain problems as a result of Corona. The former reveals Europe's extensive dependence on Russian gas; the latter makes electronic components and container ships, in particular, a scarce commodity. At IFFA, the FT Meat Technology editorial team investigated the extent to which these two trouble spots are already having an impact on day-to-day production (p. 40).

What follows? Globalization, which has been pushed as an economic panacea over the past three decades, has probably had its day. Regionality and the return to warehousing are being reactivated as new old success models; many a company leader is even thinking about saying goodbye to the Far East, opening up new markets (especially Africa or South America) or returning production to the home country.

Wise decisions are required so that the full order books can also be converted into work and cash. The "nearly euphoric mood" at IFFA (p. 12) showed that our industry is willing to face these challenges.

BECK MicroStart:

Von Anfang an. Bis(s) zum vollendeten Genuss.

Marinaden, Grillgewürze
und vieles mehr:
cutt.ly/beck2022




Gewürze und Additive

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



Inhalt Juli 2022

Content July 2022

Editorial

Gemischte Gefühle /
Mixed emotions 3

Aktuelles / News

Kurz notiert / News 6/7
Interview: Tierwohlgerecht betäuben 8
Marktforschung: Wiener Love Story /
Market research: Wiener Love Story 10

IFFA-Nachlese / IFFA review

Messebilanz: Beinahe euphorisiert /
Trade fair balance: Nearly euphoric 12
Weltneuheiten, Produktnews, Innovationen, Teil 1 /
World novelties, product news, innovations, part 1 14-23
FT Awards: Lauter glückliche Gewinner /
All the happy winners 24
Weltneuheiten, Produktnews, Innovationen, Teil 2 /
World novelties, product news, innovations, part 2 30-39
Kettenreaktionen, die niemand brauchen kann 40

Firmenjubiläen / Company jubilees

Tomra-Vision: Eine Welt ohne Abfall /
Tomra vision: A world without waste 45
Winweb: Sich ständig verbessern /
Winweb: Constantly improving 51

Reportage / Report

Steinemann/K+G Wetter: Ein Kutter für alle Fälle /
Steinemann/K+G Wetter: A cutter for all cases 46

Service

Neue Produkte / Product news 9/44
Produktspiegel / International product spectrum 52
Impressum / Imprint 55

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

Hinweis: Diesem Heft liegen Beilagen von der Albert Handmann
Maschinenfabrik (Biberach an der Riss) und von Thermobil (Dormagen) bei.
Wir bitten um freundliche Beachtung.



12 Weniger Besucher als vor drei Jahren auf der IFFA in Frankfurt am Main, dennoch außerordentlich gute Messe-Laune. / Fewer visitors than three years ago at IFFA in Frankfurt/Main, but still the trade show was in an exceptional good mood.



Zum Titel:
The title is submitted by:
Maschinenfabrik Seydelmann KG
Hölderlinstraße 9
D-70714 Stuttgart
Tel.: +49 (0) 711 4900 900
Fax +49 (0) 711 4900 9090
E-Mail: info@seydelmann.com
www.seydelmann.com



24

Gewinner: Vier Unternehmen wurden auf der IFFA mit den renommierten FT Fleischerei Technik Awards ausgezeichnet. / **Winners:** At IFFA four companies were honoured with the prestigious FT Meat Technology Awards.

10

Wiener Love Story:
Neun Wahrheiten
über Würsthüllen. /
Wiener Love Story:
Nine truths about
sausage casings.



40

Aktuelles Stimmungsbild von der IFFA:
Kettenreaktionen, die niemand brauchen kann.



46

Steinemann in Oldenburg setzt auf Kutter von K+G Wetter. /
Steinemann in Oldenburg relies on cutters from K+G Wetter.



45

50 Jahre Tomra Systems:
Vision von einer Welt
ohne Abfall. / 50 years
Tomra Systems:
Vision of a world
without waste.

Auftauen | Pressen | Mischen & Wolfen | Pasteurisieren
Tumbeln | Slicen | Formen | Separieren

provisur.com

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

PROVISUR[®]
TECHNOLOGIES

Pushing Boundaries[®]

FORMAX SX330



Formax[®]
Hoegger[®]
Multitec[®]

Bettcher übernimmt Frontmatec

Bettcher Industries, amerikanischer Hersteller von Anlagen zur Proteinverarbeitung mit Hauptsitz in Birmingham/Ohio, hat Frontmatec von Axcel übernommen. Eine entsprechende abschließende Vereinbarung sei unterzeichnet worden, heißt es in einer Pressemitteilung.

Die US-Beteiligungsgesellschaft KKR, die Bettcher im Dezember 2021 übernommen hatte, werde zusätzliches Kapital investieren, um diese Transaktion zu unterstützen. Frontmatec mit Sitz in dänischen Kolding ist ein weltweit agierender Hersteller von automatisierten End-to-End-Lösungen für die Verarbeitung von Rind- und Schweinefleisch mit Expertisen von Robotik über Kontrollsysteme bis hin zu Logistik und Verpackung. Mit der Übernahme führt Bettcher seine globale Strategie zum Aufbau einer skalierbaren Plattform für die automatisierte Lebensmittelverarbeitung fort.

Das Leitungsteam von Frontmatec um CEO Allan Kristensen soll auch nach dem Abschluss der Transaktion im Unternehmen bleiben. www.bettcher.com/de



Bettcher acquires Frontmatec

Bettcher Industries, an American manufacturer of protein processing equipment headquartered in

Birmingham, Ohio, has acquired Frontmatec from Axcel. A final agreement to this effect has been signed, according to a press release. U.S. private equity firm KKR, which acquired Bettcher in December 2021, will invest additional capital to support the transaction. Frontmatec, based in Kolding, Denmark, is a global manufacturer of automated end-to-end solutions for beef and pork processing, with expertise ranging from robotics and control systems to logistics and packaging. With the acquisition, Bettcher continues its global strategy to build a scalable platform for automated food processing. Frontmatec's leadership team, led by CEO Allan Kristensen, is expected to remain with the company after the transaction closes. www.bettcher.com/en

Fleischlose Akquise

Beneo, eine Hersteller funktioneller Inhaltsstoffe, hat im Mai den Kauf des niederländischen Unternehmens Meatless bekannt gegeben.

Damit will sich das deutsche Südzucker-Tochterunternehmen mit Sitz in Mannheim stärker als Akteur im Wachstumsmarkt der texturierenden Zutaten auf Pflanzenbasis positionieren. Die Vermarktung der neuen Zutaten, die unter anderem aus Reis, Ackerbohnen, Weizen, Erbsen, Lupinen und Quinoa hergestellt werden,

soll sich zunächst auf Europa konzentrieren. Ein globaler Vertrieb des erweiterten Portfolios ist geplant. Das derzeitige Management von Meatless wird auch nach der Übernahme an Bord bleiben. Jos Hugense, CEO Meatless, kommentiert: „Mit Beneo als starkem und erfahrenem Global Player für funktionelle Inhaltsstoffe wird es für Meatless möglich sein, die wachsende Nachfrage zu bedienen und die Expansion des Unternehmens in neue Märkte weiter zu beschleunigen.“ www.beneo.com/de



Acquisition without meat

Beneo, a leading manufacturers of functional ingredients, announced in May that it had acquired the Dutch company Meatless. With this move, the Mannheim, Germany-based Südzucker subsidiary aims to position itself stronger as a major player in the growing market for plant-based texturizing ingredients. Marketing of the new ingredients,

which are made from rice, field beans, wheat, peas, lupins and quinoa, among others, will initially focus on Europe. Global distribution of the expanded portfolio is planned. Meatless' current management team will remain on board after the acquisition. Jos Hugense, CEO Meatless, comments: "With Beneo as a strong and experienced global player in functional ingredients, it will be possible for Meatless to meet growing demand and further accelerate the company's expansion into new markets." www.meatless.nl

MARKENSCHAUFENSTER

 **Winweb**
Food Software Specialists
www.winweb.de

Die ERP-Software für
die Fleischwirtschaft

 **VC999**[®]
Innovative Verpackungslösungen
www.vc999.de

Meilenstein in Polen

Vierschichtbetrieb auf über 14.000 Quadratmetern Fläche: Das neue Produktionswerk im polnischen Klobuck markiert für Südpack einen Meilenstein. Anfang Mai wurde der Bau mit rund 100 Gästen eingeweiht. Die Erweiterung der Druck- und Weiterverarbeitungskapazitäten ist für das Verpackungsunternehmen „ein strategisch wichtiger Schritt, um die stetig steigende Nachfrage nach Südpack-Lösungen bedienen zu können“, heißt es in einer Pressemitteilung. Im Juli 2020 fand der Spatenstich beim von Südpack akquirierten Unternehmen Bahpol statt. Knapp zwei Jahre später sind die Baumaßnahmen und die Installation der Anlagen für Druck, Kaschierung und Rollenschneiden weitgehend abgeschlossen. www.suedpack.com





Glück im Unglück

Am 26. Mai 2021 zerstörte ein Großbrand Teile der Räucherei und Wursterei von Adler Schwarzwald in Bonndorf. Ein Jahr später sind die

renovierten Räumlichkeiten bezugsfertig. Ein Ausweichstandort wurde für ein Jahr in Freiburg angemietet, nämlich die Produktionsräume von Taifun-Tofu, einem ehemaligen Ponnath-Produzenten. Dort wurden das gesamte Wurstsortiment und Teile der Rohschinkenprodukte hergestellt. „Glück im Unglück“ nennt Marie-Luise Adler, geschäftsführende Gesellschafterin, diese Zwischenlösung. Der Tochterbetrieb in Achern konnte zudem durch Kapazitätserweiterungen die Produktion von Schwarzwälder Schinken größtenteils auffangen. Seit 8. Juni 2022 läuft nun wieder die Herstellung fast aller Produkte in Bonndorf. „Der Großbrand bedeutete für uns einen großen Einschnitt. Dank des Engagements unserer Mitarbeiter ist uns dieser Kraftakt gelungen“, erklärt Marie-Luise Adler. Ein großer Anteil der Schwarzwälder Schinkenproduktion werde künftig im Tochterunternehmen Schinkenhof in Achern erfolgen. Der Wiederaufbau am Stammsitz werde 2023 abgeschlossen. www.adlerschwarzwald.de

Pflanzenbasierter Erfolg

Seit Einführung neuer Produkte auf Pflanzenbasis unter der Marke „Den Grønne Slagter“ (Der Grüne Schlachter) im Januar hat Danish Crown einen Marktanteil von etwa 20 Prozent auf dem heimischen Markt erobert. Besonders Produkte für Familien mit

Kindern verkauften sich überaus gut;

der Konzern bringe in Kürze weitere Neuheiten auf den Markt. Aktuell besteht die pflanzenbasierte Serie aus acht Produkten, alle ohne Soja und entweder mit nordischem Gemüse oder Biogemüse als Hauptzutaten hergestellt. „Wir kehren Fleisch nicht den Rücken, denn die Verbraucher werden auch künftig Fleisch nachfragen. Bei Danish Crown wissen wir, dass die Lebensmittelindustrie eine Klimaherausforderung darstellt. Wir stellen uns dem und wollen Teil der Lösung zu sein“, so Mette Færch vom Danish Crown-Marketing. www.danishcrown.com/de



Plant-based success

Since launching new plant-based products under the brand "Den Grønne Slagter" (The Green Butcher) in January, Danish Crown has captured a market share of around 20 percent in the domestic market. Products for families with children in particular have been selling well, and the Group will soon launch further new products. Currently, the plant-based range consists of eight products, all made without soy and with either Nordic vegetables or organic s as the main ingredients. "We are not turning our back on meat, as consumers will continue to demand meat. But we know that the food industry is facing a climate challenge. We meet that challenge and want to be part of the solution," says Mette Færch from the Danish Crown Marketing. www.danishcrown.com/en

GEA hat seine Academy aufpoliert

Mit der Wiedereröffnung der GEA Academy der Division Separation and Flow Technologies finden am Standort Oelde wieder Präsenztrainings für das Wartungs- und Bedienpersonal von Kunden statt. Während der Corona-Pause wurde dort modernisiert und das Trainingsportfolio erweitert. Der Fokus der Seminare liegt dabei auf dem optimierten Betrieb sowie der sicheren Durchführung von Routinearbeiten an Separatoren und Dekantern, Homogenisatoren, Pumpen und Ventilen von GEA. Die Räumlichkeiten der Academy



bieten auf über 350 Quadratmetern Fläche Platz für Workshops. Im Gemeinschaftsforum können größere Veranstaltungen mit bis zu 50 Personen durchgeführt werden. Das Herzstück der Academy ist das 600-Quadratmeter-Technikum. Hier ist es möglich, unter realen Bedingungen Servicearbeiten, Bedienoptionen und Prüfungen durchzuspielen. www.gea.com/training

Fotos: Adler Schwarzwald, Danish Crown, GEA Group

Taste the Tropics!



Entdecken Sie unsere neuen **SUN SPICE** Variationen.



Sun[®] Products

Vertriebs GmbH

Parkstr. 21, 76131 Karlsruhe
www.sun-products.de

Tierwohlgerecht *betäuben*

Im Interview schildert Michael Proksch, gelernter Metzger und technischer Anwendungsberater bei EFA Schmid & Wezel, wie eine tierwohlgerechte Betäubung gelingen kann.

Michael Proksch hat vor seiner Tätigkeit bei EFA Schmid & Wezel acht Jahre in seinem Beruf gearbeitet. „Das Tierwohl liegt mir am Herzen, weil ich quasi mit den Tieren im Umfeld der Oberpfalz aufgewachsen bin“, betont er.

Herr Proksch, bei EFA sind Sie seit fast fünf Jahren und mittlerweile Spezialist beim Thema Betäubung, warum?

Meine Expertise zur tierwohlgerechten Betäubung kommt daher, dass wir lange einen Partner gesucht haben, der einen elektrischen Betäuber nach unseren Wünschen und Vorgaben bauen konnte. Ziel war es, einem Kunden das System zu liefern das er benötigt, um das Handwerk im Einklang mit dem Tierwohl durchzuführen.

Was können die EFA Geräte, was andere nicht können und was spielt das für eine Rolle?

Die elektrischen EFA-Betäuber sind individuell einstellbar und berücksichtigen die jeweiligen Einflüsse, die auf die Tiere und das Betäubungsergebnis einwirken. Das sind etwa Größe, Gewicht, Alter, Rasse, Aufzucht und Zustand des Tieres. Je nach Rasse und Aufzucht muss die Stromstärke entsprechend justiert werden, um eine hohe Fleischqualität zu erhalten. Das macht sich sofort nach der ersten Referenzbetäubung, die mit dem Standardprogramm stattfindet, bemerkbar. Nach dem Transport kommt es auch auf die Feinabstimmung der Betäubungsdauer und der Stromstärke an. Die Tiere sollen nicht leiden und die Fleischqualität hochwertig sein.

Was hat es mit der mobilen elektrischen Betäubung auf sich?



DAS IST SCHMID & WEZEL

Die Schmid & Wezel GmbH, seit 1919 in Maulbronn beheimatet, produziert seit über 90 Jahren technisch, qualitativ und ergonomisch ausgelegte Maschinen für die Bereiche Betäubung, Halbiebung, Zerlegung und Veredelung. Nähere Infos online unter www.EFA-Germany.de.

Die mobile Lösung ist das Standardgerät auf Rädern. Es läuft auf Akkubetrieb und verfügt über ein zusätzliches Tötungsprogramm. Im Einsatz ist es bei schneller Notbetäubung von verletzten Tieren oder der Tötung bei Seuchensituationen in Ställen. Mittlerweile haben wir Metzgergemeinschaf-

ten als Kunden, die eine mobile Lösung wollen und sich gemeinsam die Kosten teilen. So können sie den aktuellen Anforderungen nachkommen und sich die Kosten teilen.

Wie wird dabei auf das Tierwohl geachtet?

Vor das System wird eine Druckluftüberwachung mit Aufzeichnung vorgeschaltet. Diese prüft vor dem Auslösen des Bolzens, ob genug Druck vorhanden ist, um eine tiefe Betäubung zu gewährleisten. Nur bei ausreichend Druck löst das Gerät den Bolzen aus. Die Daten über den Vorgang werden bei jedem Tier via Tablet oder PC aufgezeichnet. So können sie ausgelesen und bewertet werden.

Wie ist das bei einem Bolzenschussapparat, der mit Kartuschen betrieben wird?

Hier wird nach Kartuschenstärke und Länge des Bolzens unterschieden. Bei einem Wasserbüffel etwa benötigt der Anwender ein Gerät mit einem Bolzen von mindestens 140 mm Länge und einer Kartusche von mindestens 6 g Treibladung für eine tierwohlgerechte Betäubung. Es gibt dafür eine Tabelle mit entsprechenden Übersichten. Die Auswahl ist breitgefächert, da auch die Möglichkeiten vor Ort unterschiedlich sind, etwa bei der Hof- und Weideschlachtung. Hier kommen zwei weitere wichtige Faktoren für eine tierwohlgerechte Betäubung hinzu: das Können des geschulten Anwenders und ein funktionstüchtiges Gerät. Diese Apparate müssen in regelmäßigen Abständen einer TÜV-Inspektion unterzogen werden.

ten als Kunden, die eine mobile Lösung wollen und sich gemeinsam die Kosten teilen. So können sie den aktuellen Anforderungen nachkommen und sich die Kosten teilen.

Warum mögen Veterinäre den VBE 6?

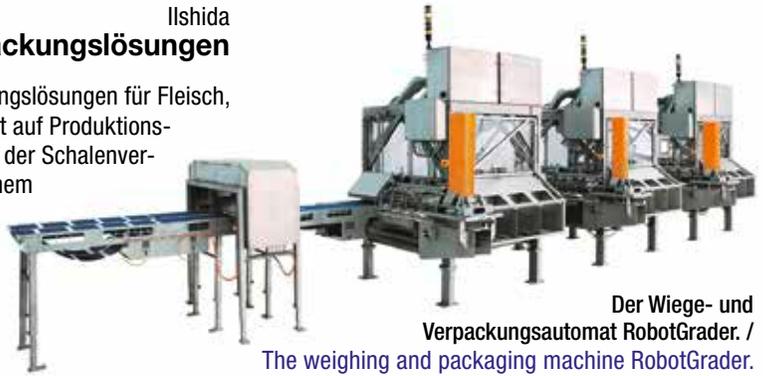
Zum einen sind bis zu vier Fehlerarten bei der Betäubung ermittelbar. Das hilft, den Vorgang zu perfektionieren und eliminiert die Fehlerrate. Bei sachgemäßer Anwendung liegen die Tiere sofort ruhig und zeigen keine Augenreflexe mehr. Darauf legen Veterinäre einen großen Wert.

Wie sieht das beim Rind aus?

Rind, Kalb und Büffel werden mit einem Bolzenschussgerät

Ishida
Individuelle Verpackungslösungen

Ishida liefert der Lebensmittelindustrie individuelle Verpackungslösungen für Fleisch, Geflügel und alternative Proteine. Der Traysealer QX-900-Flex ist auf Produktionslinien mit mittlerem und hohem Volumen ausgelegt. Er erreicht bei der Schalenversiegelung eine Leistung von bis zu 15 Takten pro Minute, was einem Ausstoß von 105 Verpackungen entspricht. Verarbeitet werden Verpackungen mit und ohne Schutzgas sowie eine Vielzahl von Materialien wie recycelbare Kartons, Monokunststoffe sowie die neuesten Varianten von Skinpack und Skin on Board. Ebenfalls im Portfolio: der Wiege- und Verpackungsautomat RobotGrader sowie das Röntgenprüfsystem IX-G2-F. www.ishidaeurope.com/de



Der Wiege- und Verpackungsautomat RobotGrader. /
The weighing and packaging machine RobotGrader.



AMB Spa
Recycling von Trays

Im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsstrategie präsentiert AMB Spa mit Hauptsitz in San Daniele del Friuli in Italien AMB Tray Revive. Dabei handelt es sich um ein Konzept, mit dem das Material gebrauchter Lebensmittelschalen zur Herstellung neuer Trays verwendet wird. Zusammen mit einem italienischen Recycler hat AMB dafür eine Sammlung von Post-Consumer-Trays initiiert, um die Kreislauffähigkeit von PET-Schalen aus dem Lebensmittelsegment zu fördern. Das Material wird zunächst in Flakes zerkleinert, die dann zur Herstellung eines Tray-to-Tray-Produkts verwendet werden. Das Rohmaterial dafür stammt zu 95 Prozent aus wiederverwerteten Lebensmittelschalen. Die daraus produzierte Folie wird kontrolliert, so dass bei ihr Optik und Qualität sowie ihr Verhalten im Thermoformprozess bewertet werden können. Das Tray-Revive-Konzept treibt so das Recycling von Trays in einer Kreislauflösung (siehe Grafik) voran und unterstützt Kunden bei ihrer Umweltbilanz. www.ambpackaging.com/de

Foto: Ishida, AMB Spa

**PRÄMIERTE
WELTNEUHEIT FÜR
HÖCHSTE PRODUKTIVITÄT.**

FCA 160 XL

Ausgezeichnete Leistung: Der innovative automatische Vierfachclipper FCA 160 XL setzt neue Maßstäbe beim Clippen von schweren hängenden Produkten bis 18 kg – für minimale Rüstzeit und maximale Sicherheit beim Aufhängen.

Höchste Haltekraft der Schlaufe durch 4 Clips (2+2)

Flexibel (2- oder 4-Clip-Betrieb) und leistungsstark

Für den Kaliberbereich von 38 bis 160 mm

Bis zu 100 Takte/Min. im 4-Clip- und bis zu 160 Takte/Min. im 2-Clip-Betrieb

Ausgezeichnet mit dem
**FT FLEISCHEREI TECHNIK
AWARD 2022**

**poly-clip®
SYSTEM**



Wiener *Love Story*

Globale Forschung im Auftrag von Devro: Neun Fakten über die heimlichen Helden der Wurst, die Wursthüllen.

Devro, ein weltweit agierender Hersteller von Wursthüllen, nutzte die diesjährige IFFA, um den Messebesuchern die neue Verbraucherstudie „Sausage Love Story“ vorzustellen. Es handelte sich dabei um eine globale Studie, die unabhängig mit Wurstkonsumenten in Geschäften und zu Hause durchgeführt wurde, so dass die Teilnehmer in ihren eigenen Worten erzählen konnten, was ein Wurst-Erlebnis ausmacht. In einem Blindtest baten die Forscher 2021 etwa 3.000 Verbraucher aus Deutschland, Großbritannien und Japan, Devro Select und natürliche Schafsdärme zu probieren. Die Ergebnisse der Untersuchung enthüllten einen heimlichen Helden dieser Sausage Love Story – die Wursthülle natürlich. Auch wenn der Verbraucher nicht an sie denkt, ist sie entscheidend für den Genuss.

1. Familienerinnerungen: Jeder fünfte deutsche Verbraucher gab an, dass er während der Corona-Pandemie mehr Wurst zu Hause isst: „Wir scheinen heutzutage mehr Lust darauf zu haben.“ „Die Kinder lieben sie und ich esse jetzt mehr mit ihnen.“
2. Kreative Köche: Selbst für traditionelle Produkte wie Würstchen gibt es immer mehr moderne Zubereitungsmethoden. Die meisten Verbraucher kochen oder braten Würstchen (75 %), 45 % lieben den Grill im Freien. Die Verbraucher werden jedoch immer experimentierfreudiger und verwenden alles von der Mikrowelle über den Slow Cooker bis hin zur Heißluftfritteuse. Wurstwaren müssen vielseitig sein und neuen Zubereitungsmethoden standhalten.
3. Auf die Größe kommt es an: Deutsche Verbraucher prüfen die Wurst in der Regel in der

visitors of the trade fair. This was a unique piece of global research, conducted with sausage consumers independently in-store and at home, so they could share what makes a good sausage experience in their own words. They hoped to uncover insights which would support the collagen story of their client. In fact they were surprised by some of the findings. The results of the research revealed a secret hero of this Sausage Love Story – the sausage casing of course. Even though consumers don't think about sausage casings, the right casing is essential to their enjoyment. In a blind test at home, the researchers asked consumers to try Devro Select and natural sheep casings.

1. Family memories: One in five German consumers said they were eating more sausages at home during Covid-19: “We seem to crave them more

nowadays.”
“The children love it and I eat more with them now.”

2. Size matters: German consumers examine the sausage in its pack and appreciate clear packaging where they can see what they get. They are less interested

in reading the ingredients: “I know that when I buy sausages, it isn't a healthy product anyway.” “I'm not fooling myself and that's why I don't pay any attention to ingredients.”

3. Creative cooks: Modern cooking methods are emerging even for traditional products like sausages. Most consumers boil or fry sausages (75%), 45% love outdoor grilling. However, consumers are becoming more experimental, using everything from microwaves and slow cookers to airfryers. Sausages



Wiener *Love Story*

Global research on behalf of Devro: Nine facts about the secret heroes of the sausage, the casings.

The global acting sausage casing manufacturer Devro took advantage of this year's IFFA to share its new “Sausage Love Story” consumer research with

Verpackung und schätzen insofern klare Verpackungen. Sie sind weniger daran interessiert, die Zutatenliste zu lesen: „Ich weiß, wenn ich Wurst kaufe, ist es sowieso kein gesundes Produkt.“ „Ich mache mir nichts vor und achte deshalb auch nicht auf die Inhaltsstoffe.“

4. Trading up: Qualität und Geschmack sind den deutschen Wurstkonsumenten am wichtigsten. „Es muss wirklich gute Qualität sein, aus gutem Fleisch, nicht zu viel Wasser, und muss gut schmecken.“

5. Wursthülle ambivalent: Weniger als ein Prozent der deutschen Verbraucher halten die Art der Wursthülle für das wichtigste Kriterium bei der Auswahl von Wiener Würstchen: „Mir ist es wichtig, was in der Wurst drin ist; über die Wursthülle habe ich mir noch keine Gedanken gemacht.“

6. Verführung auf den ersten Blick: Verbraucher, die auf der Suche nach Qualität sind, achten auf eine gleichmäßige Farbe, eine sichtbare Fleischbeschaffenheit und Gewürze. Sie stören sich nicht an gewölbten Därmen, aber gerade Würste sind einfacher zu kochen.

7. Schmackhaftigkeit: Geschmack und Textur (Biss, Knackigkeit) sind entscheidend. Devro Select bietet einen festen Biss, eine knusprige Haut und einen saftigen Kontrast.

8. Kollagen als aufsteigender Stern: Neun von zehn deutschen Wiener-Käufern stehen Kollagen positiv oder neutral gegenüber. Weniger als zwei von zehn (15 %) finden es wichtig, dass Wiener Würstchenhäute aus Schafsdarm hergestellt werden. Kollagen wird als natürliche Fleischzutat akzeptiert und spricht gesundheitsbewusste Verbraucher an.

9. Die große Enthüllung (Blindtest): Solange die Wurst gut ist, ist den Verbrauchern die Art der Hülle egal: „Diese Wurst ist also mit einem Rinderkollagen Darm versehen. Das finde ich völlig in Ordnung, das leuchtet mir ein, und da ich auch gerne Rindfleisch esse, wertet das die Wurst für mich nicht ab“.

www.devro.com

must be versatile and resilient to new cooking methods.

4. Trading up: Quality and taste are most important to German sausage consumers: “It must be really good quality from good meat, not too much water, must taste good.”

5. Casing ambivalent: Less than 1% of German consumers consider the type of casing as most important factor when choosing Wiener sausages: “It is important to me what is inside the sausage, I haven't really thought about the sausage casing.”

6. Seduction at first sight: The consumers searching for quality look for an even colour, visible meat texture and seasonings. They don't care about curved casings, but straight sausages are easier to cook.

7. Mouthwatering: Taste and texture (bite, knack) are crucial. Devro Select delivers a good firm bite, crispy skin and succulent contrast.

8. Collagen as rising star: Nine in ten German Wiener Buyers are positive or neutral (don't care) about collagen. Less than two in ten (15%) find it important that Wiener sausage skins are made from sheep gut. Collagen is accepted as a natural meat ingredient while the association with protein appeals to health-conscious consumers.

9. The big reveal (blind test): As long as the sausage performs, consumers just do not care about the type of casing: “So this one is described as having a beef collagen casing. I think that's totally o.k., that makes sense to me and as I also enjoy beef, it doesn't devalue it to me”.

About the research

To get to the heart of the matter, Devro chose three partner agencies, three distinctive markets, and overall reached 3,000 'sausage lovers' in Germany, UK and Japan in 2021. As well as the consumer research the company also commissioned confidential anonymous trade interviews.

www.devro.com



VICTORINOX

FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI



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

Beinahe *euphorisiert*

Weniger Besucher als vor drei Jahren auf der IFFA in Frankfurt am Main, dennoch außerordentlich gute Messe-Laune.

Die globale Fleisch- und Proteinwirtschaft nutzte von 14. bis 19. Mai 2022 jede Minute der IFFA: zum intensiven Netzwerken, um Innovationen zu sehen und um ihre Geschäfte voranzubringen. Nachhaltige Produktion, automatisierte Prozesse und Digitalisierung in allen Bereichen der Verarbeitung, Verpackung und des Verkaufs prägten das Angebot an den Ständen. Das starke Interesse am Thema alternative Proteine zeigte das große Zukunfts- und Wachstumspotenzial dieses Marktes. Insgesamt trafen sich knapp 50.000 Besucher aus 129 Ländern zur internationalen Leitmesse IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins in Frankfurt am Main.

Knapp 50.000 Besucher

Die Emotionen und die Freude über das persönliche Wiedersehen auf dem Frankfurter Messegelände waren groß. Sechs Tage lang präsentierten die Aussteller Innovationen für eine nachhaltig-effiziente Produktion und Verpackung von Fleisch sowie alternativen Proteinen.

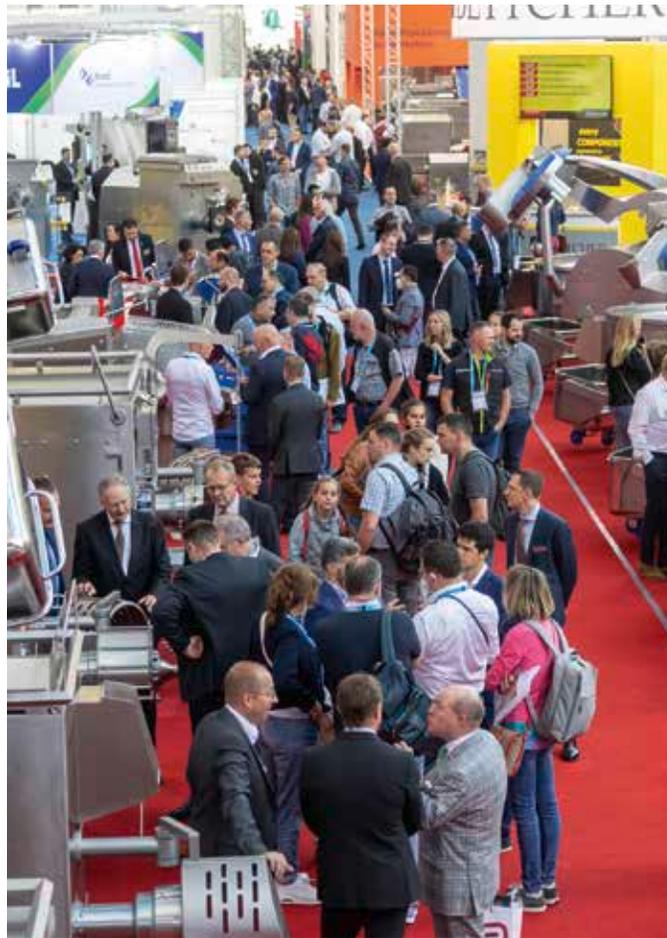
Die Besucher zeigten sich mehr als zufrieden mit dem Branchentreffen, das im normalen dreijährigen Turnus, dem Innovationszyklus der Industrie, stattfand. Auch Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, war begeistert: „Es war eine Freude, durch die Hallen zu laufen und die Branchenteilnehmerinnen und -teilnehmer wiederzutreffen.“

Weniger, aber intensiver

Eine „fast euphorische Stimmung“ habe die IFFA geprägt. Es sei deutlich zu spüren gewesen, wie erleichtert alle waren, sich endlich persönlich treffen zu können, Neuheiten zu diskutieren und Geschäfte zu machen. „Die Branche hat ihre Innovationskraft wieder einmal eindrucksvoll bewiesen. Das globale Familientreffen setzte erneut die Trends für die nächsten Jahre – nicht zuletzt durch die Erweiterung um die alternativen Proteine“, bilanzierte Marzin. Zum Vergleich: Zur IFFA 2019 kamen 67.000 Besucher aus 149 Ländern, 2016 waren es gut 62.000 Besucher gewesen. Dass es aufgrund der Corona-Krise und des Ukraine-Kriegs zu Einbu-

Nearly *euphoric*

Fewer visitors than three years ago at IFFA in Frankfurt/Main, but still the trade show was in an exceptional good mood.



The global meat and protein industry used every minute of IFFA from May 14 to 19, 2022: for intensive networking, to see innovations and to advance their business. Sustainable production, automated processes and digitalization in all areas of processing, packaging and sales characterized what was on offer at the stands.

The strong interest in the topic of alternative proteins showed the great future and growth potential of this market. A total of nearly 50,000 visitors from 129 countries met at the leading international trade show IFFA - Technology for Meat and Alternative Proteins in Frankfurt/Main.

Almost 50,000 visitors

The emotions and the joy of seeing each other again in person at the Frankfurt exhibition center were great. For six days, exhibitors presented innovations for sustainable-efficient production and packaging of meat as well as alternative proteins.

Visitors were more than satisfied with the industry gathering, which took place in the normal three-year cycle, the industry's innovation cycle. Wolfgang Marzin, CEO of Messe Frankfurt, is also enthusiastic: „It was a pleasure to walk through the halls and meet industry participants again.“

Fewer, but more intense

An „almost euphoric mood“ characterized IFFA, he said. It was clear, how relieved everyone was to finally be able to meet in person, discuss innovations and do business. „The industry has once again impressively demonstrated its innovative strength. The global family reunion once again set the trends for the coming years - not least through the addition of alternative proteins,“



ben bei den Besucherzahlen kommen würde, war bereits im Vorfeld abzusehen und zeigte sich in ähnlicher Form bei vorangegangenen Messe-Events wie der Anuga FoodTec in Köln oder der Internorga in Hamburg. Der Tenor bei den Ausstellern: etwas weniger Besucher, dafür aber umso intensivere Kontakte und Gespräche.

Lösungen von morgen

Automatisierung und Digitalisierung sind die aktuellen Treiberthemen in der Fleisch- und Proteinverarbeitung und standen im Zentrum. Die ausstellende Industrie zeigte außerdem Lösungen und Ideen zur Erhöhung der Energieeffizienz und zur ressourcenschonenden Produktion, um das von der EU vorgegebene Ziel der Klimaneutralität bis 2050 zu erreichen.

Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA-Fachverbands Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen, betont: „Die Stimmung auf der IFFA 2022 war außerordentlich gut. Die Besucher hatten hohes Interesse an den Innovationen und vielfach ganz konkrete Projekte in Planung. Die Freude darüber, sich endlich wieder persönlich zu begegnen, war überall spürbar.“

Bei den Verpackungen standen die Neuheiten ganz unter dem Motto: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“. Neben der Recyclingfähigkeit fokussierten sich die Hersteller auf nachwachsende Rohstoffe. Biobasierte Verpackungen weisen hier den Weg in eine umweltfreundlichere Zukunft.

Übrigens: Die nächste IFFA in Frankfurt am Main ist für die Tage von 3. bis 8. Mai 2025 terminiert.

www.iffa.messefrankfurt.com

Marzin summed up. By way of comparison, IFFA 2019 attracted 67,000 visitors from 149 countries, compared with just over 62,000 in 2016. That there would be a drop in visitor numbers due to the Corona crisis and the Ukraine war was already foreseeable in advance and was evident in a similar form at previous trade show events such as Anuga FoodTec in Cologne or Internorga in Hamburg. The tenor among exhibitors: somewhat fewer visitors, but all the more intensive contacts and discussions.

Solutions of tomorrow

Automation and digitalization are the current driver topics in meat and protein processing and were the focus. The exhibiting industry also showed solutions and ideas for increasing energy efficiency and resource-conserving production in order to achieve the EU's target of climate neutrality by 2050.

Richard Clemens, Managing Director of the VDMA Food Processing and Packaging Machinery Association, emphasizes: „The mood at IFFA 2022 was exceptionally good. The visitors had a high level of interest in the innovations and, in many cases, have very specific projects in the planning stage. The joy of finally meeting in person again was everywhere.“ In terms of packaging, the innovations were all under the motto: „As much as necessary, as little as possible.“ In addition to recyclability, manufacturers focused on renewable raw materials. Bio-based packaging points the way to an environmentally friendly future.

By the way: The next IFFA in Frankfurt/Main is scheduled for the days from May 3 to 8, 2025.

www.iffa.messefrankfurt.com

Besuchen Sie unseren

IFFA

Showroom mit ausgewählten Ausstellern und ihren Messe-Highlights auf

fleisch net.de

www.fleischnet.de



Mit dem Formax Free Movement System (FMS) will Provisur Technologies das Produkthandling für Lebensmittel revolutionieren.

Kompakte *Weltneuheit*

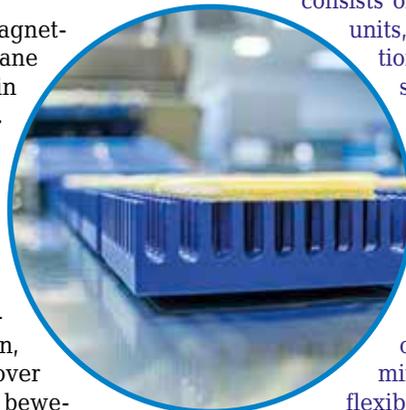
Eine echte Weltneuheit hat Provisur Technologies auf der IFFA präsentiert: das Formax Free Movement System (FMS). Es soll nicht mehr und nicht weniger als das Produkthandling in der Lebensmittelherstellung revolutionieren: als besonders kompaktes, flexibles und hygienisches Handlingsystem für geschnittene Lebensmittel wie Bacon, Käse, Salami und vieles mehr. Im Vergleich zu herkömmlichen Systemen reduziert das FMS den Platzbedarf um etwa 50 Prozent.

Das Herzstück der Anlage besteht aus einer Handling- und Pufferplatte sowie den Transporteinheiten, den sogenannten Movern. Die Elektronik ist platzsparend und funktionssicher unter der Arbeitsplatte aus Edelstahl positioniert. Aktuell sind drei Größen verfügbar, die Produkte von einem Gewicht bis zu 0,5, einem oder 1,5 Kilogramm aufnehmen können.

Kontaktloser Transport

Die Transporteinheiten bewegen sich auf Magnetfeldern. Sie schweben kontaktlos über die plane Fläche und benötigen keinerlei Führung in Form von Schienen oder Transportbändern. Kontinuierlich können bis zu 100 Portionen pro Minute verarbeitet werden. Selbst Mehrsortenportionen auf kleinstem Raum flexibel herzustellen, ist nun eine mögliche Option. Durch das Prinzip der Magnettechnologie gewinnt das Handlingsystem erheblich an Flexibilität und spart die sonst erforderlichen Zusatzmodule, etwa Turningstation, Buffer, Inliner oder Overlayer, ein. Die Mover können sich zu jedem Punkt der Arbeitsfläche bewegen und sind frei drehbar. Das vereinfacht die Aufnahme der geschnittenen Produkte für den Transport.

Für einen neuen Artikel oder eine andere Verpackungsvariante ist lediglich ein Programmwechsel erforderlich. Mit reichlich Vernetzungsoptionen erfüllt das Formax-System die Anforderungen des Produktionsdatenmanagements im Rahmen von Industrie 4.0-Lösungen. www.provisur.com/de



Compact *world first*

With the Formax Free Movement System (FMS), Provisur Technologies aims to revolutionize the product handling for food.

Provisur Technologies presented a true world first at IFFA: the Formax Free Movement System (FMS). It is intended to do no more and no less than revolutionize product handling in food production: as a particularly compact, flexible and hygienic handling system for sliced foods such as bacon, cheese, salami and much more.

Compared to conventional systems, the FMS system reduces space requirements by about 50 percent. The heart of the system consists of a handling and buffer plate and the transport units, the so-called movers. The electronics are positioned under the stainless steel work plate in a space-saving and functionally reliable manner. Currently, three sizes are available that can accommodate products weighing up to 0.5, one or 1.5 kilograms.

Floating transport

The transport units move on magnetic fields. They float contactlessly over the flat surface and do not require any guidance in the form of rails or conveyor belts. Up to 100 portions per minute can be processed continuously. Even the flexible production of multiple portions in a very small space is now a possible option.

Thanks to the principle of magnetic technology, the handling system gains considerable flexibility and saves on the additional modules that would otherwise be required, such as a turning station, buffer, inliner or overlayer. The movers can move to any point on the work surface and can rotate freely. This simplifies picking up the cut products for transport. www.provisur.com/en

Ein *flippiges* Highlight

Alco-food-machines zeigte auf der IFFA 2022, dass auch fragile Formprodukte in handgemachter Optik beschichtet werden können.



Die globale Leitmesse für die Fleischwirtschaft war auch für Alco-food-machines eine erfolgreiche Messe sowie eine ideale Gelegenheit, zukunftsweisende Ideen und bewährte Konzepte an interessierte Besucher weiterzugeben. Unter dem Motto „Ihre Flexibilität immer im Fokus“ präsentierte der Maschinenbauer aus Bad Iburg eine Vielzahl von Hightech-Maschinen Made in Germany für die Lebensmittelindustrie.

Mit der Bemehlungsanlage ABM Vario-Flip (Bild o. li.) als eines der Messehighlights demonstrierte das alco-Team eine zeitgemäße Einschätzung des Marktes sowie Know-how im Bereich der Lebensmitteltechnik. Die Maschine vereint zwei Beschichtungsstile in nur einem System: als Level-Flow-Variante werden die Produkte auf die klassische Art und Weise bemehlt, bezuckert oder gewürzt.

Vier Flips um je 180 Grad

Über die innovative Vario-Flip-Variante vollführt das Produkt im Inneren der Anlage vier aufeinander folgende Flips um jeweils 180 Grad und

nimmt bei jedem Flip mehr Beschichtungsmaterial auf, für ein raues, natürliches und vor allem handgemachtes Beschichtungsergebnis. Dank 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.

Über 70 Takte pro Minute

Neben der neuen Bemehlungsanlage nutzte alco die IFFA 2022 auch, um einige Weiterentwicklungen wie die neue Formmaschine AFM Pro vorzustellen. Das runderneuerte Facelift der Maschine präsentiert sich mit einem um 30% gesteigerten Form- und Portionierprozess. Dadurch erreicht sie eine Prozessgeschwindigkeit von über 70 Takten pro Minute. Am anderen Ende der Maschine hilft das progressive Formplattensystem dabei die Nachfrage nach mehr Produktvielfalt und Flexibilität möglichst wirtschaftlich und effizient zu bewältigen.

www.alco-food.com/de

A *funky* highlight

At IFFA 2022, Alco-food-machines demonstrated that even fragile molded products can be coated with a handmade look.

The leading global trade fair for the meat industry was also a successful trade fair for Alco-food-machines as well as an ideal opportunity to pass on forward-looking ideas and proven concepts to interested visitors. Under the motto „Your flexibility always in focus“, the machine builder from Bad Iburg presented a variety of high-tech machines for the food industry, Made in Germany. With the ABM Vario-Flip flouring machine (pic. left) as one of the trade fair highlights, the alco team demonstrated a contemporary assessment of the market as well as know-how in the field of food technology. The machine combines two coating styles in just 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 degrees each, absorbing more coating material with each flip, for a rough, natural and above all handmade coating result. Thanks to this new application technology, sensitive shaped products such as chicken tenders or fish sticks, as well as irregular shaped products such as chicken parts, can be fully coated in homemade style.

Over 70 cycles per minute

In addition to the new flouring system, alco also used IFFA 2022 to introduce some further developments such as the new AFM Pro molding machine. The retreaded facelift of the forming machine presents itself with a 30% increased forming and portioning process. As a result, the machine achieves a process speed of over 70 cycles per minute.

www.alco-food.com/en

ANZEIGE



**holac Maschinenbau
IFFA-Neuheiten**

Mit richtungsweisenden Innovationen in der Schneidetechnik präsentiert sich die holac Maschinenbau GmbH auf der IFFA 2022. Die zahlreichen Besucher am holac-Messestand zeigten sich begeistert von den vielfältigen technischen Neuheiten für eine effizientere Produktion, mehr Sicherheit und ein besseres Schneidergebnis. Die Umsetzung kundenindividueller Lösungen für Lebensmittel verarbeitende Betriebe mit spezifischen Anforderungen in den Bereichen Frischfleisch, Convenience, Feinkost, Pizza-Topping oder der Käseverarbeitung sind die absolute Stärke des süddeutschen Maschinenbauers. Mit im Gepäck hatte das holac-Messteam eine ganze Reihe technischer Lösungen, die es den Kunden ermöglichen, Produktionsabläufe wesentlich

zu optimieren. Neben ihrer fast schon sprichwörtlichen Robustheit punkten holac Maschinen vor allem mit Flexibilität. So können Metzgereien mit den sogenannten Speckschneidern auch viele andere Produkte verarbeiten, die dort meist noch von Hand geschnitten werden – neben Speckwürfeln, Geschnetzeltem und Co. auch Wurstsalat, Ochsenmaulsalat oder Rouladen. Für viel Gesprächsstoff sorgte holac mit seinen Innovationen zum Thema Verarbeitung von pflanzenbasierten Proteinen. Die Besucher konnten live am Messestand einen Eindruck gewinnen, wie die neuen Schneidemaschinen auch pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte in die gewünschte Form bringen – seien es Würfel, Scheiben, Streifen oder sogenannte Chunks. Inzwischen hat holac mehrere Schneidemaschinen realisiert, die komplett auf die speziellen Anforderungen in diesem Bereich ausgerichtet sind.

holac®

holac Maschinenbau GmbH

Am Rotbühl 5 · 89564 Nattheim

Tel.: +49 (7321) 9645 · Telefax +49 (7321) 9645 -50

E-Mail: info@holac.de · www.holac.de

ANZEIGE



**Miveg
Variety & automation**

The buzzwords of IFFA also played a central role in the skewer machines on Miveg's stand. Skewers are a must – no longer just for the barbecue season. At the same time, consumer demands have changed. In the meantime, there is a demand for a lot of variety with changed eating habits. On the other hand, there is a shortage of skilled workers and enormous price pressure on manufacturers. Miveg's machines take these requirements into account: they offer maximum variety, automation and thus better utilisation and profit opportunities. The topics of automation and production optimisation were at the forefront of the minds of those interested in the ASP system. This innovation from MIVEG combines automatic loading, high-speed skewering and robot-assisted removal of the finished product. And thus enables autonomous production of up to 7200 skewers per hour.

**Miveg
Vielfalt & Automation**

**Diese Schlagwörter der IFFA spielten auch bei den
Spießmaschinen am Stand von Miveg eine zentrale Rolle.**

Spieße sind ein Muss – nicht nur zur Grillsaison. Dabei haben sich die Anforderungen der Konsumenten verändert. Mittlerweile wird viel Abwechslung bei veränderten Ernährungsgewohnheiten nachgefragt. Demgegenüber stehen der Fachkräftemangel und enorme Preisdruck bei den Herstellern. Diesen Erfordernissen tragen die Maschinen von Miveg Rechnung: Sie bieten maximale Vielfalt, Automation und dadurch bessere Auslastung und Ertragsmöglichkeiten. Die Themen Automation und Produktionsoptimierung standen bei den Interessenten des Systems ASP im Vordergrund. Diese Innovation von MIVEG kombiniert automatische Beladung, Hochgeschwindigkeits-Spießung und robotergestützte Entnahme des fertigen Produktes. Und ermöglicht so eine autonome Produktion von bis zu 7.200 Spießen pro Stunde.

MIVEG
SMART SKEWER SYSTEMS

MIVEG GmbH Automated Food Systems - European

Am Sandfeld 17 · 91341 Röttenbach · Tel.: +49 (9195)
99 99 20 · E-Mail: info@miveg.de · www.miveg.de

Fotos: holac Maschinenbau, Miveg

Überwältigende *Resonanz*

Die IFFA 2022 war eine besondere Veranstaltung für Vemag Maschinenbau. Die Messebesucher freuten sich über ein persönliches Wiedersehen, die Resonanz war überwältigend.



Die IFFA 2022 war einer der besten Messen in der bisherigen Geschichte der Vemag Maschinenbau GmbH“, erläutert Geschäftsführer Christoph Thelen. „Es zeigt, wie wichtig persönliche Gespräche und Vertreter vor Ort sind und dass die Branche für alle aktuellen und zukünftigen Herausforderungen gut gerüstet ist“, ergänzt er. Die Resonanz an ihrem Messestand bezeichnen die Niedersachsen als überwältigend.

Unter anderem präsentierte das Unternehmen für das IFFA-Top-Thema Automatisierung eine neue HighSpeed-Burger-Linie, um High-Quality-Burger mit bis zu 500 Portionen pro Minute herzustellen. Die Neuerungen der Linie beginnen mit der Füllmaschine HP-Duo. Diese kombiniert zwei Füllmaschinen zu einer. Über einen Trichter wird das Produkt mittels DuoDrive in die beiden Förderkurven transportiert.

Die Besonderheit: die zwei Förderkurven werden unabhängig voneinander angetrieben. Dabei teilen sie sich nicht nur den gleichen Trichter, sondern auch den gleichen PC. Dennoch können die Förderkurven separat betrieben und gesteuert werden. So lässt sich die Produktion optimal anpassen.

Fasern ausrichten

Durch das Niederdruck-Verfahren mit bis zu 500 ppm und der Ausrichtung der Fasern während der Verarbeitung

entstehen Premium-Burger. Die Textur und der Biss der Burger erzeugen das Mundgefühl von Produkten wie von Hand gemacht. Sollte ein anderes Burger-Format gewünscht sein, ist ein Wechsel innerhalb kürzester Zeit möglich.

Dabei lassen sich die Höhe, das Gewicht und auch der Durchmesser der Burger stufenlos einstellen. Ein intelligentes Wiegesystem unterstützt den Anwender.

Modular aufgebaut

Die Burger-Linie ist modular aufgebaut. Sollen die Burger etwa in die Tiefkühlung, bietet das Maschinenbauunternehmen mit dem SCL365 eine Lösung dafür an. Es sorgt für eine schnelle und zuverlässige Übergabe der Burger-Reihen auf ein Frosterband. Auch die Beladung von Ofenbändern ist möglich.

Wenn die Burger frisch verpackt werden sollen, kommen die SL305 oder die DL302 zum Einsatz. Diese sorgen für ein zuverlässiges und schnelles Beladen und Verpacken von Burgern in Schalen oder Trays. Dies ist dank der möglichen Kombination mit dem Papierunterleger PI355 mit und ohne Papier möglich.

www.vemag.de

Overwhelming *response*

IFFA 2022 was a special event for Vemag Maschinenbau. The trade fair visitors were delighted to meet again in person, and the response was overwhelming.

The IFFA 2022 was one of the best trade fairs in the history of Vemag Maschinenbau GmbH to date,” explains Managing Director Christoph Thelen. “It shows how important personal discussions and representatives on site are and that the industry is well equipped for all current and future challenges,” says Thelen. The Lower Saxons describe the response at their exhibition stand as overwhelming.

The company presented a new HighSpeed burger line for the IFFA top topic of automation to produce high-quality burgers at up to 500 portions per minute. The line’s innovations start with the HP-Duo filling machine. The product is transported via a hopper into the two double screws by means of a DuoDrive.

The special feature is that the two double screws are driven independently of each other. The two double screws do not

only share the same hopper, but also the same PC. Nevertheless, the double screws can be operated and controlled separately.

The low-pressure process at up to 500ppm and the alignment of the fibers during processing create premium burgers. The texture and bite of the burgers create the mouthfeel of products as if made by hand. If a different burger format is desired, a change is possible within a very short time. The height, weight and also the diameter of the burgers can be infinitely adjusted.

Modular design

If the burgers are to be packed fresh, the SL305 or the DL302 are used. These modules ensure reliable and fast loading and packaging of burgers in trays or trays. This is possible thanks to the possible combination with the PI355 Paper Interleaver with and without paper. www.vemag.de/en

ANZEIGE

**Walter Gerätebau
Next Level Cleaning**

Walter Gerätebau bringt den kompakten Kutterwagenreiniger KWR300 auf den Markt. Das Unternehmen erweitert damit sein Portfolio um den Nachfolger eines Verkaufsschlagers: Der neue KWR300-Kutterwagenreiniger soll als großer Bruder der KRW200-Reinigungsanlage nun auch für 300-Liter-Wagen Mitteldruckreinigung par excellence ermöglichen. Next Level Cleaning hat sich Walter mit dem neuen Kutterwagenreiniger auf die Fahnen geschrieben. Ob an eine zentrale Walter-Mitteldruckanlage angeschlossen oder mittels integrierter 80-bar-Pumpe: Für jeden Betrieb ergeben sich individuelle Kombinationsmöglichkeiten, um auch starke Anbackungen zu entfernen. Mit einer Aufsatzkontrolle werden im Fall der Fälle zudem falsch eingeschobene Wagen erkannt und die Reinigung nicht gestartet.



Dabei sind die Leistungsstärken von Innen- wie Außenreinigung individuell anpassbar, um Wasser- und Chemieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Tagsüber kann mit einem 90-Sekunden-Programm auch nur mit Wasser gereinigt werden, was schnelle Produktwechsel ermöglicht. Auch die Reinigung des Systems ist denkbar einfach. So präsentiert sich der KWR300 nachhaltig, ressourcensparend und effizient – und genau das macht erfolgreiches „next level cleaning“ aus.

Das ist Walter Gerätebau

Als klassischer, familiengeführter Mittelständler fertigt Walter Gerätebau seit über 40 Jahren qualitativ hochwertige, CE-gerechte Reinigungsanlagen und deren Einzelkomponenten „made in Germany“. Hauptabnehmer sind dabei die Lebensmittel-, Pharma-, Beton- und Automobilbranche in ganz Mitteleuropa. Serienmäßige Modelle gehören dabei ebenso zum Portfolio wie individuelle Sonderlösungen.

Mehr Platz und Hygiene

„Wie schon mit Hilfe der kleineren Basisversion optimieren unsere Kunden auch mit dem neuen, ebenfalls hochkompakten KWR300 ihre Arbeitsabläufe“, erklärt Marcus Wartbiegler, Sales Manager bei Walter Gerätebau. „Sie benötigen weniger Wagen und generieren so mehr Platz nahe der Produktion – für reduzierte Laufwege im Unternehmen und Zeitersparnis bei jedem Einsatz.“ Dafür sorgt auch die nach wie vor manuelle Außenreinigung. „Diese ist – speziell im Bereich der Rollen – deutlich hygienischer als bei automatischen Systemen und findet ergonomisch angenehm zeitgleich zur Innenreinigung statt“, so Wartbiegler. Zudem können mit dem Gerät zwei Handlangerarbeitsplätze zugleich versorgt werden.



Walter Gerätebau GmbH

Neue Heimat 16 · 74343 Sachsenheim-Ochsenbach
Tel.: +49 (7046) 980-0 · Fax +49 (7046) 980-33
E-Mail: info@walter-cleaningsystems.de
www.walter-cleaningsystems.de



**Lay Gewürze
Geschmacksreise um die Welt**

Eine Vielzahl an Neuentwicklungen hielt Lay Gewürze zum Probieren auf der IFFA bereit. Grillfreunde kamen mit Gewürzölen wie Marinol*Chilli-Ingwer*, Marinol*Bunter Pfeffer* oder Marinol*Golden Milk* auf ihre Kosten. Die iberisch angehauchte Grillwürzung Txistorra eignet sich auch zur Herstellung von Bratwürstchen. In wenigen Arbeitsschritten gelingen mit dem Grillkäse Compound verschiedene schmelzfesten Grillkäse, die auch auf Spieße aufgesteckt werden können. Rohwurst mit der Würzung von Txistorra nach Art einer Kolbasz und das Thema Protein angereicherte Rohwurst wurden für Salami-Fans entwickelt. Eine Zwiebelmettwurst mit Kräutern und mediterranem Aroma ergänzt die Ideen in diesem Produktbereich. Für weihnachtliche Spezialitäten mit einem Hauch Zimt und Nelken eignet sich „Basic Aroma Typ Glühwein“. Mit „Tasty Bacon“ erhält deftige Kochsalami einen eigenständigen Charakter. Für das To-go-Geschäft präsentierte das Unternehmen eine Rezeptur für den Klassiker „Corn Dogs“. Als Fingerfood veredelt, lassen sich Hot Dogs mit einem Teigmantel umhüllen. www.lay-gewuerze.de

**Lay Gewürze
Taste journey around the world**

Lay had a wide range of new spices ready for tasting. Barbecue fans will get their money's worth with spice oils such as Marinol*Chilli Ginger*, Marinol*Colorful Pepper* or Marinol*Golden Milk*. The Iberian-inspired barbecue seasoning Txistorra is also suitable for making sausages. In just a few steps, the grilled cheese compound can be used to make a variety of melt-proof grilled cheeses that can also be put on skewers. Raw sausage with the seasoning of Txistorra in the style of a Kolbasz and the subject of protein-enriched raw sausage have been developed for salami fans. An onion mead sausage with herbs and Mediterranean aroma completes the ideas in this product area. For Christmas specialties with a hint of cinnamon and cloves, „Basic Aroma Typ Glühwein“ is ideal. Tasty Bacon“ gives hearty cooked salami a distinctive character. For the to-go business, the company presented a recipe for the classic „Corn Dogs“. Refined as finger food, hot dogs can be wrapped in a pastry shell. Vegan alternatives to ground meat for burgers or bolognese have been developed in such a way that they are sensorially indistinguishable from the original. www.lay-gewuerze.de

Fotos: Walter Gerätebau, Lay Gewürze

GESCHMACK REFLEKTIEREN



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



Räuchern, Kochen und Trocknen in Perfektion

Das Handwerk setzt auf den Fessmann Turbomat T3000



T3000 für 3 Rauchwagen

Minimale Gewichtsverluste, schnelle Prozesszeiten, niedrige Wartungs- und Betriebskosten: Die T3000 von FESSMANN ist eine der erfolgreichsten Universalanlagen weltweit. Mit ihr gelingt es, hohe Stückzahlen von bester und gleichbleibender Qualität möglichst kosteneffizient zu produzieren – und damit die Herausforderungen moderner Metzgereibetriebe souverän zu meistern:

- Komplett aus Edelstahl, niedrige Bauhöhe
- Automatische Reinigungshilfe serienmäßig
- TRIPLEX-Isolierung ohne Wärmebrücken
- Optional mit Klimapaket für optimale Reifung
- Modulare Bauweise für bis zu 6 Wagen
- FOOD.CON Steuerung für reproduzierbare Ergebnisse
- Mit allen Räucherzeugern der RATIO-Familie kombinierbar
- Stufenloses Umwälzgebläse für einheitliches Räucherklima in der gesamten Anlage und beste Räucherergebnisse

Überaus *positive Bilanz*

Produktinnovationen und Weiterentwicklungen als Renner am Magurit-IFFA-Stand. Der Maschinenbauer freut sich über deutlich mehr Vertragsabschlüsse als 2019.

Das Hückeswagener Maschinenbauunternehmen Magurit konnte seinen Kunden in der Fleischwarenindustrie auf der IFFA 2022 einige Neuerungen präsentieren. Als Weltneuheit bei den Maschinen wurde der RECUT 326 3D als Alternative zum Wolfen gefrorener Lebensmittel erstmals der breiten Öffentlichkeit vorgestellt. Recut – dazu gehört das auch auf der IFFA gezeigte Modell Recut 324 – sind für Anwendungen bestimmt, bei denen Gefrierfleisch auch bei sehr kalten Produkttemperaturen schonend, ohne großen Energieeintrag, sehr klein geschnitten werden soll, bei gleichzeitig sehr hoher Stundenleistung. Zielgruppe hierfür sind Kunden, die Hackfleisch-, Form- und Feinbrätprodukte auch aus gefrorenem Fleisch herstellen. An Weiterentwicklungen wurden die Gefrierfleischguillotine FROMAT 042

und der Frischschneider Galan 930 präsentiert.

Flexible Multi-Purpose-Maschinen

Weitere Produktinnovationen wurden für die Frischschneiderserie GALAN von Magurit präsentiert, die heutzutage als Multi-Purpose-Maschinen angeboten werden. So sind die Maschinen der Serie Galan mit wenigen Handgriffen als Scheiben- und Würfelschneider für frische und gegarte Produkte oder auch als Shredder für Produkte wie Pulled Pork einzusetzen. Sie erweisen sich damit als die flexibelsten Frischfleischschneider überhaupt.

Bei etwa gleicher Anzahl von Standbesuchern darf sich Magurit über eine im Vergleich zur IFFA 2019 deutlich gestiegene Anzahl an Vertragsabschlüssen freuen und blickt daher mehr als positiv auf die IFFA 2022 zurück.



Superb *positive balance*

Product innovations and developments as tops at the IFFA booth of Magurit. The machine builder is pleased about significantly more contracts signed than in 2019.

The Hückeswagen-based machine-manufacturing company Magurit was able to present several innovations to its customers in the meat processing industry at IFFA 2022. For the very first time, worldwide, the RECUT 326-3D was presented to the general public. This machine is designed as an alternative to grinding frozen food. Recut - which includes the Recut 324 model also shown at IFFA - are intended for applications where frozen meat is to be gently cut into very small pieces, even at very cold product temperatures, without high energy usage, while maintaining a very high hourly output. The target group for the RECUT are plants that produce minced, formed or emulsified meat products also from frozen meat. Further developments presented in-

cluded the FROMAT 042 frozen meat guillotine and the Galan 930 fresh meat cutter.

Further product innovations were presented for Magurit's fresh cutter series GALAN. These are now offered as multipurpose machines. The Galan machine series can be used for slicing and dicing for fresh and cooked products, and also well as shredders for cooked products such as pulled pork or beef, with just a few changes to the machines' configuration. This makes them the most flexible meat processing machines available. With roughly the same number of leads Magurit can be pleased about a significant increase in the number of contracts signed, compared to IFFA 2019, and is therefore looking back on IFFA 2022 in a more than positive light.

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH

Magurit Gefrierschneider GmbH

Clarenbachstraße 7 • 42499 Hückeswagen

Telefon: +49 (2192) 93639-0

E-Mail: magurit@magurit.de

www.magurit.de

Neue Technik für neue Produkte

Premiere der Füllwolftechnologie von Handtmann für das gesamte Leistungsspektrum vom Handwerk über Mittelbetriebe bis hin zur Industrie.

Portionieren, Wolfen und Separieren in einem Schritt – das bietet die Füllwolftechnologie von Handtmann. Die Arbeitsprozesse werden wirkungsvoll optimiert, indem in einem Prozessschritt auf Endkörnung gewolft, dabei gleichzeitig genauestens portioniert wird und somit bei der Produktvorbereitung bis zu zwei Arbeitsgänge eingespart werden können.

Zur IFFA hat das Biberacher Unternehmen den neuen Füllwolf GD 455 in Verbindung mit den neuen Vakuümfüller-Modellen VF 806 S und 808 S für Handwerk und Mittelbetriebe vorgestellt. Für industrielle Hochleistungsanforderungen ist das bewährte Füllwolfmodell GD 451 ausgelegt. Mit den beiden Füllwölfen ist nun das gesamte Leistungsspektrum abgedeckt.

Vorteile im Produktionsprozess

Die Kombination aus neuester Vakuümfülltechnik, Füllwolf- und Separiertechnologie bringt wesentliche Vorteile im Produktionsprozess, beispielsweise in der Verarbeitung sehr kalter Produkte, eine hohe Füllleistung bei feinkörnigen Endprodukten sowie eine optimale Produktqualität. Parallel dazu bietet sie neue Produktionsmöglichkeiten bei Roh-, Frischwurst und anderen grobkörnigen Produkten, aber auch bei Fleischalternativen, vegetarisch-veganen Produkten oder Tiernahrung.

Im Bereich Feinkost, Catering und Convenience sind für Kartoffel-, Gemüse- und Fruchtpro-

dukte, Separier- und Passieranwendungen möglich. Handtmann arbeitet hierbei für alle Produkte mit dem Standard-Förderwerk, unabhängig von der Schnittgröße der Endlochscheibe. Somit ist bei Produktwechseln kein Austausch von Förderwerksteilen erforderlich. Der Füllwolf ist in kompakter Bauweise konzipiert und wird mit wenigen Handgriffen an den Auslauf des Vakuümfüllers angeschlossen.

Vielfältige Ausrüstungsoptionen

Durch die separaten Antriebe im Vakuümfüller und im Füllwolf können sowohl die Portionier- als auch die Schneidgeschwindigkeit separat eingestellt und auf das jeweilige Produkt abgestimmt werden. Auch die vielfältigen Ausrüstungsoptionen an Schneidsatzteilen garantieren eine optimale Anpassung an das individuelle Produkt.

Generell können unterschiedliche Schneidsätze zum Einsatz kommen. Vorteilhaft sind hier die originalen Handtmann-Füllwolfschneidsätze, da sie perfekt angepasst, robust und verschleißarm sind und so durch ihre hohe Standzeit Unterhalts- und Produktionskosten deutlich reduzieren. Gleichzeitig ist eine konstant hohe Produktqualität gesichert.

Optional kann in den Verarbeitungsprozess ein Volumenseparator integriert werden. Er führt mit individuellen Separierintervallen effizient Hartteile ab. Diese Verfahrenstechnologie nimmt bei jedem Separier-



New technology for new products

Handtmann filling mincer technology for the entire performance spectrum from small and medium-sized businesses to industry.

The filling mincer technology from Handtmann offers portioning, mincing and separation in a single step. The work processes are effectively optimized by mincing to final grain size in a single process step and simultaneously portioning with the utmost precision, thus saving up to two work steps during product preparation.

At IFFA, the Biberach-based company presented the new GD 455 filling mincer in conjunction with the new VF 806 S and 808 S vacuum fillers for small and medium-sized

businesses. The proven GD 451 filling mincer model is designed for high-performance industrial requirements. With the two filling mincers, the entire performance spectrum is now covered.

Advantages in the production process

The combination of the latest vacuum filling, filling mincer and separation technology brings major advantages in the production process, for example for processing very cold products, high filling output for small-grain end products,



Fotos: Albert Handtmann Maschinenfabrik

zyklus eine definierte Menge an Hartteilen auf und trägt das Separiergut aus. Bei der Ausschleusung wird das fehlende Gewicht automatisch durch die Steuerung des VF 800-Vakuumfüllers nachgeregelt.

Schwankende Einflüsse wie Druck, Produktkonsistenz und Füllgeschwindigkeit bleiben wirkungslos, die präzise Gewichtsgenauigkeit pro Portion bleibt erhalten.
www.handtmann.de/food

and optimum product quality. At the same time, it offers new production possibilities for raw and fresh sausage plus other coarse-grained products, but also for meat alternatives, vegetarian-vegan products or pet food.

Wide range of options

In the delicatessen, catering and convenience sectors, separating and straining applications are possible for potato, vegetable and fruit products. Handtmann uses the standard conveyor for all products, regardless of the cut size of the end-hole disc. This means that there is no need to replace conveyor parts when changing products. The filling mincer has a compact design and is simply connected to the outlet of the vacuum filler in a few simple steps. Thanks to the separate drives in the vacuum filler and the filling

mincer, both the portioning and cutting speeds can be set separately and optimally matched to the product in question. The wide range of equipment options for cutting sets also guarantees optimum adaptation to the individual product.

In general, a wide variety of cutting sets can be used. The original Handtmann filling mincer cutting sets are advantageous here because they are optimally adapted, robust and low-wear, and thus significantly reduce maintenance and production costs thanks to their long service life. As an option, a volume separator can be integrated into the process. It efficiently removes hard parts at individual separation intervals. This process technology takes up a defined quantity of hard parts during each separation cycle and discharges the separated material.
www.handtmann.de/food

FLEISCH IST SCHÖN!

Cuts-Plakate/Poster in DIN A1, A0 und auf Leinwand

Ob als Lehrplakat in der Wurstküche oder als äußerst dekorativer „Hingucker“ in Ihren Verkaufsräumen: Mit diesen Plakaten setzen Sie die Fleischcuts von Rind, Schwein und Wild ästhetisch und appetitlich in Szene.



Scan me

Bestellung im Internet:
www.blmedien.de/plakate





Die Besten der Besten stehen fest: Vier Unternehmen wurden auf der IFFA 2022 in Frankfurt am Main mit den renommierten FT Fleischerei Technik Awards ausgezeichnet.

Lauter glückliche Gewinner



Fotos: Messe Frankfurt Exhibition/Petra Welzel, Heike Sievers



Neun Trophäen warteten in der IFFA Factory auf die glücklichen Gewinner. / Nine trophies awaited the lucky winners at the IFFA Factory.

All the happy winners

The best of the best have been chosen: Four companies were honoured with the prestigious FT Meat Technology Awards at IFFA 2022 in Frankfurt/Main.

For the eighth time the trade magazines FT Fleischerei Technik/Meat Technology and FH Fleischer-Handwerk presented the FT Meat Technology Awards and the FH Fleischer-Handwerk Awards on May 15, 2022. For the fourth time, the awards and certificates were presented to the winners at the industry's largest trade show, the IFFA at Frankfurt/Main.

Nine winners in seven categories received the awards for future-oriented developments in the meat industry. Numerous trade show visitors followed the awards ceremony in the new IFFA Factory lecture area in Hall 11.

The awards are based on a call for entries that ran from December 2021 to March 2022 in the aforementioned trade magazines and on the online portal fleischnet.de. Companies from the equipment and supply industry as well as service providers that achieve sustainable advantages for

the production processes of meat and sausage producing companies (industrial as well as artisanal orientation) with their developments were eligible to apply.

A jury made up of representatives of both the specialist editorial departments and the B&L publishing house management assessed the applications. Taking into account the factors of quality enhancement, cost reduction, sustainability and effective process design, the best developments with sustainable added value for customers from industry and trade were selected from 24 entries.

Four FT Meat Technology Awards 2022 went to innovations and solutions in the categories of automation, processing, cutting technology and digitalization/process control.

Congratulations once again go to the honorees and we from the B&L MedienGesellschaft wish them all continued success!

Zum achten Mal haben die beiden Fachmagazine FT Fleischerei Technik/Meat Technology und FH Fleischer-Handwerk dem Hause B%&L MedienGesellschaft am 15. Mai 2022 die Branchenpreise FT Fleischerei Technik Awards und FH Fleischer-Handwerk Awards verliehen. Zum vierten Mal wurden die Preise und Urkunden den Preisträgern auf der größten Branchenmesse, der IFFA in Frankfurt am Main, übergeben.

Neun Preisträger in sieben Kategorien erhielten die Awards für zukunftsfähige Entwicklungen in der Fleischbranche. Zahlreiche Messebesucher und Zaungäste verfolgten die Preisverleihung im neuen Vortragsareal IFFA Factory in Halle 11. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von Dezember 2021 bis März 2022 in den genannten Fachmagazinen sowie auf dem Online-Portal www.fleischnet.de bekannt gegeben wurde. Dafür bewerben konnten sich Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferin-

dustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und wurstproduzierender Betriebe (mit industrieller sowie handwerklicher Ausrichtung) erzielen.

Eine Jury, die sich aus Vertretern der beiden Fachredaktionen sowie der B&L-Verlagsleitung zusammensetzte, nahm die Beurteilung der Bewerbungen vor. Mit besonderem Fokus auf die Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und Prozessgestaltung wurden aus 24 Einsendungen die besten Entwicklungen mit einem nachhaltigen Mehrwert für die Kunden aus Industrie und Handwerk ermittelt. Die vier FT Fleischerei Technik Awards 2022 gingen an Innovationen und Lösungen in den Kategorien Automatisierung, Verarbeitung, Schneidetechnik sowie Digitalisierung/Prozesskontrolle.

Allen ausgezeichneten nochmals herzlichen Glückwunsch und weiterhin viel Erfolg!

FT FLEISCHEREI TECHNIK/MEAT TECHNOLOGY AWARDS 2022

- **Kategorie Automatisierung:** Vemag Maschinenbau, Verden/Aller
- **Kategorie Schneidetechnik:**
Food Technology Thielemann, Neckarsteinach
- **Kategorie Verarbeitung:**
Poly-clip System, Hattersheim/Main
- **Kategorie Digitalisierung/Prozesskontrolle:**
Espera-Werke, Duisburg

FH FLEISCHER-HANDWERK AWARDS 2022

- **Kategorie Verarbeitungsmaschinen:**
TVI Entwicklung & Produktion, Bruckmühl
- **Kategorie Räuchertechnik:** Fessmann, Winnenden
- **Kategorie Weiterbildung:**
Ronny Paulusch, Crosta/Wien (AUT)
Thomas Mair, Meatary OHG, Olang (ITA)
Fleischer-Fachschule J.A. Heyne, Weiterstadt



Die Preisträger 2022

The award winners 2022

Food Technology Thielemann – Kategorie Schneidetechnik

Dieser Gewinner ist einer von zwei Newcomern im Kreise der Ausgezeichneten: die Food Technology Thielemann. Die Jury überzeugte die Entwicklung des Multiblade Slicers MBS, eines Senkrechtschneiders für gegarte Hähnchenbrustfilets. Beim Schneiden von dünnen Portionsscheiben auf einer Schnittbreite von 10 mm bleibt die natürliche Form des Filets erhalten, was bisher automatisiert nicht möglich war.

Die Idee zu dieser Entwicklung folgt dem Prinzip der Eierharfe in einem gewöhnlichen Eierschneider. Das Hähnchenbrustfilet wird wie das Ei in eine Aussparung, hier einen Produktträger mit Schlitz für die Schneidmesser, gelegt. Dann gelangen die Fleischportionen über eine Förderkette zur Schneideeinheit mit Linearmotoren und 14 oszillierenden Messern, die ähnlich einer Stichsäge arbeiten. Danach wird ein Verpackungstray aufgelegt, um 90 Grad gedreht und eine Verpackungsmaschine versiegelt das Produkt. Dieser Ablauf gewährleistet, dass die natürliche Form des Filets geschnitten und verpackt bis zum Point of Sale erhalten bleibt und so ein hochwertiges Convenienceprodukt entsteht. Bei 20 Schneidhuben à 8 mm pro Sekunde produziert die Maschine 3.800 geschnittene Filets pro Stunde.

Den Preis in Empfang nahmen Unternehmensgründer Ulrich Thielemann und Sales Manager Michael Glaser-Thielemann.

Food Technology Thielemann – Kategorie Cutting Technology

This company is one of two newcomers in the group of award winners: Food Technology Thielemann. The jury was impressed by the development of the Multiblade Slicer MBS, a vertical slicer for cooked chicken breast fillets. When producing thin portion slices on a cutting width of 10 mm, the natural shape of the fillet is preserved, which was not possible in automated form until now.

The idea for this development follows the principle of an egg harp in a simple egg slicer. Like the egg, the chicken breast fillet is placed in a recess, in this case a product carrier with slots for the cutting blades. Then the meat portions travel via a conveyor chain to the cutting unit with IP 69-rated linear motors and 14 oscillating knives that operate similarly to a jigsaw. A packaging tray is then placed on top, turned 90 degrees and a packaging machine seals the product. This procedure ensures that the natural shape of the fillet is retained when cut and packaged right up to the point of sale, resulting in a high-quality convenience product. With 20 cutting strokes of 8 mm per second, the machine produces 3,800 cut fillets per hour.

The award was handed out to company founder Ulrich Thielemann and Sales Manager Michael Glaser-Thielemann.





Vemag Maschinenbau – Kategorie Automatisierung

Nach vielen Jahren ohne Auszeichnung freut man sich bei Vemag Maschinenbau umso mehr über den FT Award 2022. Letztmals zählte das Unternehmen auf der IFFA 2013 zu den Preisträgern.

Gewürdigt wird mit dem Award die Entwicklungsleistung der neuen, modular aufgebauten HighSpeed-Burger-Linie. Zu ihr zählen zwei Füllmaschinen HP-Duo mit zwei flexibel nutzbaren Förderkurven. Durch das Niederdruckverfahren mit bis zu 500 ppm und der Ausrichtung der Fasern während der Verarbeitung entstehen Premium-Burger-Patties wie von Hand gemacht. Weitere Bestandteile dieser Linie sind zwei Trennwölfe 982, zwei Separatoren, die Formelemente FM254, mit denen pro Seite bis zu 250 Burger-Patties pro Minute entstehen, und das zwei-bahnige Wiegesystem VPC720, das die Zielgewichte optimiert. Das Reporting erfolgt über eine USB-Schnittstelle oder eine direkte Verbindung zum ERP-System. Optional ist der Anschluss an eine Tiefkühlereinheit oder an Ofenbänder möglich. Sollen die frischen Patties verpackt werden, kommen die Module SL305 oder DL302 zum Einsatz, die für ein zuverlässiges Beladen und Verpacken in Schalen oder Trays mit oder ohne Papier sorgen. **Den Preis nahmen Peter Hommersom (li.), Produktmanager Technik Wolfen und Füllen, und Karsten Siegmanski (re.), Leiter Competence Center Formen und Füllen, entgegen.**

Foto: Vemag Maschinenbau

Vemag Maschinenbau - Category Automation

After many years without an award, Vemag Maschinenbau they were pleased to receive this prize again. The last time the company was among the winners

was at IFFA 2013. The award recognizes the development performance of the new, modular HighSpeed burger line. This includes two HP-Duo filling machines with two flexible conveying curves. The low-pressure process at up to 500 ppm and the alignment of the fibers during processing produce premium burger patties as if made by hand.

Other components of this line include two 982 separating grinders, two separators, the FM254 forming elements, which produce per side up to 250 burger patties per minute, and the VPC720 dual-lane weighing system with two integrated belt scales, which optimizes target weights. Reporting is via a USB interface or a direct connection to the ERP system. Optional connection to a freezer unit or oven belts is possible. If the fresh patties are to be packed, the SL305 or DL302 modules are used, which ensure reliable loading and packing in trays with or without paper.

The award was received by Peter Hommersom (left), Product Manager Technology Molding and Filling, and Karsten Siegmanski (right), Head of the Molding and Filling Competence Center.

ANZEIGE

Die BECK-Familie: Genuss als gemeinsame Mission



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

Wenn Familiensinn zum Erfolgsrezept wird: Seit mehr als 20 Jahren begeistert BECK die internationale Lebensmittelbranche mit exquisiten Gewürzen, hochwertigen Additiven und vielseitigen Marinaden. „Wir leben hier alle für den Genuss“, sagt Geschäftsführer Manfred Beck, „und wollen Lebensmittel mit unseren Produkten zu echten Erlebnissen veredeln.“

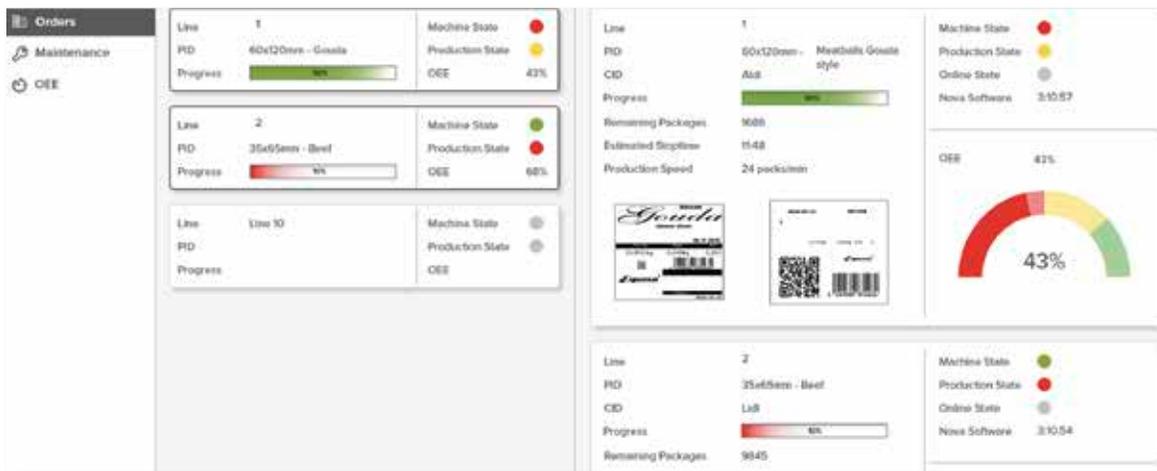
Das gelingt, weil bei BECK alle an einem Strang ziehen: das Ehepaar Beck ebenso wie die beiden Kinder, die ebenfalls Aufgaben in der Geschäftsleitung übernehmen und mit eigenen Produktideen neue Zielgruppen erschließen. Zur BECK-Familie zählen aber auch alle Mitarbeitenden. Denn erst deren Leidenschaft, Engagement und Kreativität ermöglichen es BECK, sich als familiengeführtes Unternehmen mit außergewöhnlichen Produkten, einem besonders hohen Qualitätsanspruch und bedingungsloser Kundenorientierung ganz vorne zu positionieren.

„Familie ist gut fürs Geschäft“, ist man sich im gesamten BECK-Team einig. Familiensinn

schafft das optimale Umfeld für die Grundzutaten zum BECK-Erfolg: Experimentierfreude und Innovationsgeist. „Wir genießen viele Freiräume“, sagt ein Fachberater. „Deshalb können wir unsere Kunden auch jederzeit umfassend bei kniffligen Aufgaben unterstützen – egal ob es dabei um die optimale Kochschinken-Textur, den Reifeprozess von Rohwürsten oder eine ausgefallene Würzung für ein neues Theken-Highlight geht.“

„In unserer BECK-Familie zählen der respektvolle Umgang miteinander und das offene Wort“, sagt Manfred Beck. „Denn in lebhaften Diskussionen entstehen die besten Ideen. Und die wiederum stärken das gute Gefühl, ein tolles, schlagkräftiges Team zu sein, das gemeinsam so richtig zur Hochform aufläuft.“

Wird BECK auch künftig ein Familienunternehmen bleiben? „Ja!“, ist Manfred Beck überzeugt. „Wir haben auf diese Weise viel Vertrauen aufgebaut. Die meisten Kunden, aber auch viele Team-Mitglieder kommen tatsächlich zu uns, weil wir ‚Familie‘ sind.“



**Espera-Werke –
Kategorie Digitalisierung/Prozesskontrolle**

Vor fast 100 Jahren als Hersteller von Maschinen für die Fleischverarbeitung und Waagen für Metzgereibetriebe gegründet, bekamen die Espera-Werke zum zweiten Mal nach 2019 den FT Fleischerei Technik Award. Geehrt wurde das Unternehmen für die Espera IoT Cloud. Diese bietet, basierend auf der Internet-of-Things-Technologie, über eine digitale Plattform (Espera IoT-Dashboard) die Möglichkeit, Maschinen und deren Einzelkomponenten in Echtzeit zu überwachen. Dabei werden die für Produktion und Instandhaltung erforderlichen Informationen graphisch aufgearbeitet und via Smartphone für Tablet oder PC zur Verfügung gestellt. Die IoT Cloud verfügt bisher über folgende Funktionen: Übersichten aller Produktionsstati, über den Maschinenkomponenten-Status und bevorstehende Wartungen sowie über die Gesamtanlageneffizienz. So soll die Prozesssicherheit/Ausfallsicherheit im Produktionsalltag erhöht werden. Herstellerunabhängig lassen sich unterschiedliche Maschinen mit der unabhängigen Schnittstelle OPC UA (Open Platform Communication Unified Architecture) verbinden, z. B. der Austausch zwischen Verpackungslinie, Waage oder Etikettierer. Espera zeigte diese Lösung auf der IFFA in Kooperation mit Sealpac. **Über den Preis freute sich Nadina Korthäuer, Leitung Marketing und Business Development bei Espera, im Bild zusammen mit FT-Chef-Redakteur Christian Blümel.**

**Espera-Werke –
Category Digitisation/Process Control**

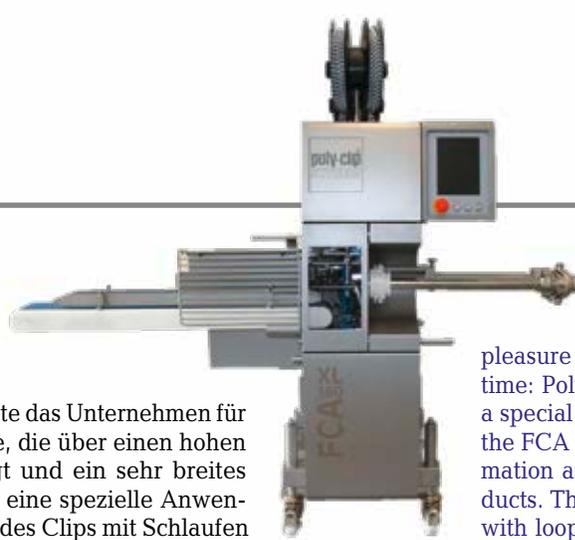
Founded almost 100 years ago as a manufacturer of meat processing machinery and scales for butchers, Espera-Werke received the FT Meat Technology Award for the second time after 2019. The company was honoured for the Espera IoT Cloud. Based on the Internet of Things technology, this offers the possibility to monitor machines and their components in real time via a digital platform (Espera IoT Dashboard). The aim is to graphically process the information required for production and maintenance and to make it available to tablets or PCs via smartphones. The IoT Cloud has the following functions so far: Overviews of all production statuses, machine component status and upcoming maintenance plus overall plant efficiency. All this shall increase process reliability/fail-safety in everyday production. Different machines can be connected to each other with the independent interface OPC UA (Open Platform Communication Unified Architecture), e.g. the exchange between packaging line, scale or labeller. At IFFA Espera presented this solution in cooperation with Sealpac. **Nadina Korthäuer, Head of Marketing and Business Development, was delighted with the award, in the picture together with FT chief editor Christian Blümel.**

Poly-clip System – Kategorie Verarbeitungsmaschinen

Der vierte Preisträger durfte sich erstmals über einen FT Award freuen: Poly-clip System. Einem Kundenwunsch folgend, entwickelte das Unternehmen für die Clipmaschinen der FCA-Reihe, die über einen hohen Grad an Automatisierung verfügt und ein sehr breites Produktspektrum bedienen kann, eine spezielle Anwendung. Diese erhöht die Haltekraft des Clips mit Schlaufen bei minimaler Rüstzeit und maximaler Sicherheit beim Aufhängen besonders schwerer Produkte bis 10 kg. Das wird erreicht, indem erstmals zwei Clips an jedes Ende der Wurst gesetzt werden. Dies verhindert ein Abrutschen der Clips, da sich der innere Clip am äußeren abstützt.

Das ist laut Unternehmen ein absolutes Alleinstellungsmerkmal in der Clipmaschinen-Branche. Ermöglicht wird das Anbringen der beiden Clips an den Wurstenden durch einen getrennten Antrieb der oberen und unteren Verschließwerkzeuge. Dieser erlaubt es, im ersten Umlauf den jeweils innenliegenden Clip, im zweiten Umlauf, der nur vom oberen Werkzeug (Stempel) ausgeführt wird, die äußeren beiden Clips zu verschließen. Für diese höhere Maschinenbelastung sind am Stempel für jeden Umlauf Segmente zum Verschließen der äußeren Clips abwechselnd zu aktivieren und deaktivieren.

Der Preis von Poly-clip-Geschäftsführer Dr. Joachim Meyrahn (re.) und Projektkonstrukteur Detlef Ebert entgegen genommen.



Poly-clip System – Category Processing Machines

The fourth prize-winner had the pleasure of receiving an FT Award for the first time: Poly-clip System. The company developed a special application for the clipping machines of the FCA series, which has a high degree of automation and can serve a very wide range of products. This increases the holding force of the clip with loops with minimum set-up time and maximum safety when hanging particularly heavy products weighing up to 10 kg. This is achieved by placing two clips at each end of the sausage for the first time. This prevents the clips from slipping, because the inner clip is supported by the outer clip.

According to the company, this is an absolutely unique feature in the clipping industry. The application of the two clips to the sausage ends is made possible by a separate drive of the upper and lower closing tools, which allows the inner clip to be closed in the first cycle and the outer two clips to be closed in the second cycle. For this higher machine load, segments for closing the outer clips are to be alternately activated and deactivated on the punch for each cycle.

The prize was received by Managing Director Dr Joachim Meyrahn (right) and project designer Detlef Ebert.

FREY

Maschinenbau

EGAL WAS WIR VERARBEITEN



ALLES WIRD GUT!

CLPS380

Hackfleisch Portionierlinie

CLPS380 ist eine industrielle Linie zum Portionieren und Schneiden von Hackfleisch, Cevapcici, Kroketten und Fleischersatzprodukten mit Papier oder Folie.

Präzises, schnelles Schneiden mittels verschleißarmen Linear Drive.

Neuer Vorsatzwolf WK160

**Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH**

89542 Herbrechtingen
info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de



**Rudolf Schad
Schinken und
Speck schneiden**

Auf der IFFA 2022 präsentierte Rudolf Schad unter anderem drei Varianten von Maschinen der Marke Tribus zum Schneiden von Speck oder Schinken. Der manuell bedienbare Speck-Fix „Specki“ (27 kg) verfügt über eine Schnittlänge von 400 mm und schneidet die eingelegte Ware durch Herunterdrücken des Messers von oben nach unten. Ungefrorene, knochenlose Produkte wie Speck, Bauch oder Karree mit einer Kapazität von rund 360 Stück pro Stunde teilt oder schneidet das Modell Speck-Fix Compact (LxBxH: 700x530x1.480 mm, 155 kg). Die Schnittlänge liegt hier bei 420 mm. Mit einer Höhe von 1,72 m und einem Gewicht von 400 kg ist der Speck-Fix Profi+ (im Bild) für den größeren Bedarf ausgelegt. Es schneidet oder teilt auch angefrorene, knochenlose Produkte wie Speck, Bauch, Karree, Kochschinken oder Käse auf einer Schnittlänge von 550 mm. Die Leistung dieser Maschine beträgt rund 1.200 Stück pro Stunde. www.r-schad.eu



**Rudolf Schad
Professional machines
for cutting ham and bacon**

At the IFFA 2022 the Rudolf Schad company from Hosenfeld near Fulda presented, among others, three variants of Tribus brand machines for cutting bacon or ham. The manually operated Speck-Fix “Specki” (27 kg) has a cutting length of 400 mm and cuts the inserted product by pressing down the knife from top to bottom. Unfrozen, boneless products such as bacon, belly or loin with a capacity of around 360 pieces per hour are divided or cut by the Speck-Fix Compact model (LxWxH: 700x530x1,480mm, 155 kg). The cutting length here is 420 mm. With a height of 1.72 m and a weight of 400 kg, the Speck-Fix Profi+ (picture) is designed for larger requirements. It also cuts or divides frozen boneless products such as bacon, belly, loin, cooked ham or cheese at a cutting length of 550 mm. The output of this machine is around 1,200 pieces per hour. www.r-schad.eu

Foto: Theimer

ANZEIGE

GERMOS NESS

Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie
Installations for the Food Industry

GERMOS NESS – Ihr Partner für den guten Geschmack!

Räuchern, Kochen, Kühlen und Trocknen
Unsere Produkte decken ein breites Anlagenspektrum ab
– kontaktieren Sie uns gerne persönlich.
Am Ende geht es um gleichbleibende Produktqualität,
die man sehen, riechen und schmecken kann.

Neu:

GERMOS NESS HV-System für effizientes
und klimaschonendes Räuchern!
GERMOS Dampfraucherzeuger R70
GARANT Kochkessel in runder Ausführung
Steuerung GN 22.2



TTStick – neue, effiziente Aufhängetechnologie

Die Fleisch- und Wurstwarenherstellung hat in der allgemeinen Lebensmittelverarbeitung mit knapp 30 Prozent einen bedeutenden Anteil. Im Segment Fleisch- und Wurstwaren bilden geklippte Stangenware, Schinken und Würstchen den Hauptanteil. JBT Tipper Tie hat für dessen Herstellung im Laufe der Jahre verschiedene Systemlösungen entwickelt.

Diese ermöglichen sowohl die handwerkliche als auch die voll automatisierte, industrielle Hochleistungsproduktion. Als weltweiter Anbieter von Verarbeitungs- und Verpackungsmaschinen hat sich JBT Tipper Tie besonders im Bereich der Clipmaschinen erfolgreich durchgesetzt. Ob Einzel- oder Doppelclipper, Tischclipper, Halb- oder Vollautomaten – JBT Tipper Tie hat für jeden Zweck und Produktbereich eine passende Clip-Lösung parat.

Die Clipper können sowohl als Stand-alone-Maschinen als auch in Kombination mit Anknüpfmaschinen verwendet werden. Für letzteres hat JBT Tipper Tie in diesem Jahr eine neue Variante entwickelt: die TTStick Aufhängemaschine. Diese setzt neue Maßstäbe in der Aufhängetechnologie und sorgt für eine noch rationellere Produktion von Portions- und Kettenwürsten.

Die Produkte werden vom TTStick direkt am Bandschlaufenzubringer der Clipmaschine übernommen und über eine Transportkette auf dem Rauchstock platziert. Für mehr Produktivität ist die Kapazität des Rauchstockmagazins auf bis zu 26 Rauchstöcke erhöht worden. Hier wird nicht mehr in verschiedene Größen (S, M, L) unterteilt, denn alle Teile, die abhängig von der Rauchstocklänge waren, wurden ersetzt. Dem Kunden wird somit deutlich mehr Flexibilität geboten. Auch



JBT Tipper Tie TTStick Aufhängemaschine und TT1512 Doppelclip-Automat.

beim Rauchstockwechsel kommt ein neuer technischer Vorteil hinzu: TTStick – neue effiziente Aufhängetechnologie. Im Segment Fleisch- und Wurstwaren bilden geklippte Stangenware, Schinken und Würstchen den Hauptanteil. JBT Tipper Tie hat für dessen Herstellung im Laufe der Jahre verschiedene Systemlösungen entwickelt. Das Wechselsystem wird jetzt mit Servomotoren statt Pneumatik betrieben. Diese sorgen für weniger Vibrations- und Geräuschemissionen und bieten einen Kostenvorteil, da Servomotoren vergleichsweise niedrige Anschaffungskosten und einen geringen Wartungsaufwand haben.

Die Zusammenarbeit zwischen TTStick und Highspeed-Doppelclipper führt zu einer höheren Produktivität und Effizienz. Für einen Schlaufen- oder Clipwechsel wird lediglich das Bandschlaufengehäuse geöffnet, ohne die Maschine abzukoppeln. Bei diesem so effizienten Zusammenspiel wurde seitens JBT Tipper Tie besonders hoher Wert auf die Maschinensicherheit gelegt. Bereits jetzt ist die Maschine gemäß der aktuellen und kommenden Version der Sicherheitsnorm für Clipmaschinen konzipiert – innovativ und verantwortungsbewusst.
www.tippertie.com



Motorbetriebenes Rauchstockmagazin für bis zu 26 Rauchstöcke.



Parallelrevolver für kürzere Umrüstzeiten.

Alternative zum *Trennsatz*

Die Seydelmann-Schneidtrommel zerkleinert das Rohmaterial und sortiert Hartteile sowie Fremdkörper aus.



Alternative for separating
The Seydelmann cutting drum grinds the raw material and sorts out hard parts and foreign bodies.

The Seydelmann cutting drum for fresh meat enables the simultaneous size reduction of the raw material to the desired size and the

out contact. There is no metal abrasion and hardly any wear. Thanks also to the specially shaped holes in the cutting drum, the energy and thus heat input into the material to be cut is a maximum of 3°C and the product is subjected to less stress.

Up to 100,000 tons possible
Due to the significantly increased number of holes compared to a perforated disc of the same mincer size, higher hourly outputs are possible. Depending on the hole size, up to 100 percent of cartilage, ten-

Die Seydelmann-Schneidtrommel für Frischfleisch ermöglicht die gleichzeitige Zerkleinerung des Rohstoffs auf die gewünschte Größe und das Aussortieren von Hartteilen wie Knorpeln, Sehnen, Knochensplittern und Fremdkörpern wie Kunststoffteile von E2-Kisten oder Folienresten. Sie verzichtet dabei vollständig auf Messer oder Lochscheiben und besteht aus einer verlängerten Arbeitsschnecke, einer zylindrischen Lochtrommel und einem pneumatischem Ausleitventil. Durch den minimalen Abstand zwischen der Schneckenverlängerung und der Lochtrommel wird der Rohstoff berührungsfrei geschnitten. Es entstehen kein Metallabrieb und kaum Verschleiß. Der Energie- und damit Wärmeeintrag ins Schneidgut liegt auch dank der speziell ausgeformten Bohrungen der Schneidtrommel bei maximal

3°C und das Produkt wird weniger beansprucht.

Bis zu 100.000 Tonnen

Durch die deutlich vergrößerte Lochzahl im Vergleich zu einer Lochscheibe gleicher Wölfassungsgröße sind höhere Stundenleistungen möglich. Je nach Lochgröße werden bis zu 100 Prozent Knorpel, Sehnen, Knochensplitter und andere Fremdkörper wie Kunststoff oder Folienreste aussortiert. Der Ausstoß des ausgetrennten Materials erfolgt zeit- und druckgesteuert über das pneumatische Ausleitventil. Durch den geringen Verschleiß sind Leistungen von bis zu 100.000 Tonnen möglich. Das Schneidsystem ist in den Größen E 130, G 160 und U 200 sowie in der Standardausführung mit drei oder sechs Millimeter Bohrungen erhältlich. Weitere Bohrungsgrößen sind möglich. www.seydelmann.com



sorting out of hard parts such as cartilage, tendons, bone splinters and foreign bodies such as plastic parts of E2 crates and foil remnants. It completely eliminates the need for knives or perforated discs and consists of an extended working auger, a cylindrical perforating drum and a pneumatic rejection valve. Due to the minimal distance between the screw extension and the perforating drum, the raw material is cut with-

dons, bone splinters and other foreign bodies such as plastic or foil remnants are sorted out. Ejection of the separated material is time- and pressure-controlled via the pneumatic rejection valve. Due to the low wear, performances up to 100,000 tons are possible. The cutting system is available in sizes E 130, G 160 and U 200 and in the standard version with three or six millimeter bores. Other bore sizes are possible. www.seydelmann.com



RS 920



RS 261

Schnell und *präzise*

Risco stellte zwei neue Systeme zur automatischen Produktion von Würsten und Hackfleisch vor.

Die neue RISCO-Wurstabdreh- und Aufhängelinie zur automatischen Würstchenproduktion mit exakten Gewichten und gleichbleibender Länge. Das Wurstabdreh- und Aufhängesystem für Würstchen in Natur-, Collagen- und Schäldarm. Effizient und rationell lassen sich Würstchen in allen Darmarten und einem breiten Kaliberbereich in einem automatisierten Prozess herstellen und aufhängen.

Das RS 261 ist mit einem Zwillingkopf mit 2 Abdrehtüllen und einer flexiblen Längenabdreheinheit ausgestattet. Das Abdrehsystem ist auf alle servogesteuerten RISCO-Vakuumfüllmaschinen synchronisierbar. Der innovative Zwillingkopf reduziert die Darmwechselzeiten und trägt damit zu einer erheblichen Steigerung der Produktionsleistung bei. Die Längenabdreheinheit mit 2 Bändern garantiert genaue Würstlängen und ein gleichmäßiges Würstkaliber.

Hauptmerkmale

- Hohe Produktionsleistung mit Natur-, Collagen- und Schäldarm
- Exakte Gewichte und gleichmäßige Würstlängen
- Extrem kurze Darmwechselzeiten
- Erstklassige Produktqualität

- Einfache Bedienung, zentrale Steuerung
- Leichte und schnelle Reinigung, hygienisches Design

Technische Daten

- Würstlängen: max. 1.000 mm
- Darmkaliber: 18 bis 42 Millimeter
- Portioniergeschwindigkeit: bis zu 700 Port./Min.

Das RS 261 übergibt die abgedrehten Würstchen exakt auf die Aufhängehaken des RISCO-Aufhängesystems RS 279. Die Anzahl der Würstchen pro Haken und die Anzahl der Wurstschlaufen ist vorwählbar. Alle Funktionsparameter werden über einen mehrfarbigen Touchscreen in einer einzigen Programmsteuerung gespeichert. Die Steuerung der Vakuumfüllmaschine erfolgt ebenfalls durch diese Programmsteuerung.

Innovatives System zur Herstellung von Hackfleisch

Die RISCO RS 920 ist das ultimative System zur Herstellung von Hackfleisch. Mit dem von RISCO patentierten Hackfleischportioniersystem, bestehend aus einer RISCO-Vakuumfüllmaschine mit integrierter Füllwolf – in dem verschiedene Schneidsatzkombinationen möglich sind

– einem Separiersystem, einem geteilten Portionierband und dem kontinuierlich arbeitenden Schneidesystem lassen sich optimal geformte und klar strukturierte Hackfleischblöcke mit exakt gleichem Gewicht produzieren. Das System trennt Hackfleischblöcke aus Rind, Schwein oder Geflügel mit bis zu 200 Portionen in der Minute. Die RS 920 beinhaltet ein automatisches Papierunterlegesystem. Dies gewährleistet einen maximalen Hygienestandard ohne manuellen Kontakt, um eine Kontamination auszuschließen.

Hauptmerkmale

- Hochgeschwindigkeitstrennsystem (bis zu 200 Takte/Min. bei 500 gr. Portionen)
- Kontinuierliches und exaktes Trennen der Hackfleischblöcke
- Minimaler Verschleiß und geringe Wartungskosten durch die kontinuierliche Arbeitsweise
- Hohe Gewichtsgenauigkeit bei minimalem Produktverlust
- Füllwolfssystem mit robustem Servomotorantrieb
- Füllwolf mit Separiervorrichtung
- Flexibel einstellbare Wolfgeschwindigkeit
- Kommunikationsschnittstelle für Kontrollwaage

**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 der 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. www.niroflex.de



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

After increasing requests for coated cut protection gloves in recent years a new cutresistant 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). www.niroflex.de/en

**GoodMills Innovation
Angenehm überrascht**

GoodMills Innovation präsentierte auf der IFFA die Vitatex-Reihe, pflanzliche Texturate auf Basis von Weizen-, Erbsen- oder Sojaproteinen. Diese neue Range ermöglicht die authentische Nachbildung diverser Fleischkonzepte und kann ohne große Investitionen oder Umstellungen auf bestehenden Anlagen verarbeitet werden. Am Stand überzeugten sich Handwerk wie Industrie anhand von Applikationsmustern wie Burgern, Chicken Nuggets oder Schnitzeln vom authentischen Biss und der fleischähnlichen Textur der Alternativen. „Wir waren das erste Mal als Aussteller auf der IFFA und sind angenehm überrascht, wie offen man für pflanzliche Fleischalternativen war“, bilanzierte Vitatex-Produktmanagerin Katharina Ursula Haack das IFFA-Debüt von GoodMills. „Wir haben viele interessante Gespräche mit Menschen aus dem Fleischereiumfeld geführt, die die Entwicklung des Marktes erkannt haben und den Wünschen ihrer Kunden entsprechen wollen.“ www.goodmillsinnovation.com



**GoodMills Innovation
Pleasantly surprised**

At the IFFA, GoodMills Innovation presented the Vitatex series of vegetable texturates based on wheat, pea and soy proteins. This new range enables the authentic reproduction of different meat concepts and can be processed in existing plants without major investments or conversions. At the stand, visitors from the handicraft and the industry were impressed by the authentic bite and meat-like texture of the plant-based alternatives, which can be used to perfectly replicate burgers, chicken nuggets and schnitzels. Katharina Ursula Haack, Product Manager at Vitatex, commented: “We exhibited at IFFA for the first time and were pleasantly surprised by how receptive the trade audience was towards vegetable meat alternatives. We had many interesting conversations with people from the butchery sector, who have recognized the development of the market, and want to best meet their customers’ needs.“ www.goodmillsinnovation.com



Fotos: Friedrich Münch, GoodMills Innovation



TRANSPORTIEREN



LAGERN & SORTIEREN



ZERLEGEN



REINIGEN



AUTOMATISIEREN

Kompetenz in Logistik und Hygiene

Die GDI Intralogistics ist der zuverlässige 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 und Zerlegeanlagen.

Intelligente Robotik für Pick & Place-Anwendungen sowie weitere innovative Lösungen rund um das Gebindehandling vervollständigen das Portfolio.

Alles aus einer Hand.

**Friedr. Dick
Pink und scharf**

Auf der IFFA präsentierte Friedr. Dick unter anderem die neue Messerserie Pink Spirit. Wie die Bestseller der Schwesterserie „Red Spirit“ ist auch diese Serie auf Schärfe ausgelegt. Sie unterscheidet sich im asiatischen geformten Griff in leuchtendem Pink. Die Farbe sorgt nicht nur bei Fleischermeisterinnen für gute Laune. Durch eine polierte Schneide gleiten die Messer – ob als Brotmesser- oder asiatischer Klassiker Santoku – geschmeidig durch das Schneidgut. Das Ergebnis: ein exakter, sauberer Schnitt. Mit dem Verkauf der Messer unterstützt das Unternehmen 2022 die Brustkrebsorganisation „Pink Ribbon Deutschland“. Mit jedem verkauften Einzelmesser gehen 2 Euro, mit jedem Set 4 Euro und jedem bestückten Messerblock 10 Euro an die Organisation. Die Serie umfasst: Office- und Kochmesser, Santoku mit Kullenschliff und Brotmesser sowie das Pink Spirit Set aus Santoku und Officemesser, Der Acryl-Messerblock, bestückt mit Officemesser, Santoku, Koch- und Brotmesser ist in edlem Weiß erhältlich. Eine Magnetleiste fixiert die Messerklingen und bewahrt die scharfen Helfer sicher auf. www.dick.de



**VARIOVAC
Nachhaltige Verpackungslösungen**

Der Fokus der diesjährigen IFFA lag für VARIOVAC auf nachhaltigen und recycelbaren Verpackungslösungen. Als wachsendes Unternehmen erkennt VARIOVAC mit seiner Initiative *aware* seine soziale und ökologische Verantwortung im Markt an. Im Rahmen der Initiative werden konkrete Maßnahmen beschrieben, die nachteilige Auswirkungen auf die Umwelt minimieren und proaktiv Verbesserungen für alle Mitglieder der Gesellschaft ermöglichen. So haben alle Exponate unterschiedliche Lösungen zur nachhaltigeren Verpackung dargestellt.

Die kompakten und leistungsstarken Tiefziehmaschinen Optimus mit einem Pick & Place Roboter zur effizienten, automatisierten Beladung, die Optimus SE mit Drucksystem und die Optimus MP mit bedruckter Oberfolie, präsentierten die Verarbeitung von 100% recycelbaren Monomaterialien. Schalen aus Zuckerrohr und recyceltem PET wurden von dem halbautomatischen Schalensiegler Rotarius mit praktischem Drehtisch gesiegelt.

Herzstück der diesjährig ausgestellten Maschinen war die Primus MP mit Linienvereiner, die Papiermaterial mit Sichtfenster zu einer innovativen Verpackung verarbeitet, die über das Altpapier entsorgt werden kann. Denn für VARIOVAC ist eines ganz klar: Es müssen wirtschaftliche Lösungen ermöglicht werden, die einer Verpackung aus Plastik in nichts nachstehen. Indem VARIOVAC Technologien entwickelt, die durch die Verarbeitung von recycelfähigen und nachwachsenden Verpackungsmaterialien nachteilige Umweltauswirkungen reduziert, sorgt das Unternehmen für einen langfristig reibungslosen Betrieb und schützt zukünftige Generationen.

VARIOVAC ist sich seiner Verantwortung bewusst und setzt es sich im Rahmen von *aware* zum Ziel, Verpackungen intelligent und somit umweltverträglicher zu gestalten. VARIOVAC hat das Bewusstsein, das notwendige Knowhow und die Technik und hat eben dies beim Messeauftritt unter Beweis gestellt. Das Interesse der Besucherinnen und Besucher an nachhaltigen Lösungen zur automatisierten Verpackung war spürbar. www.variovac.de

LASKA



**Innovativ.
Hygienisch.
Effizient.**

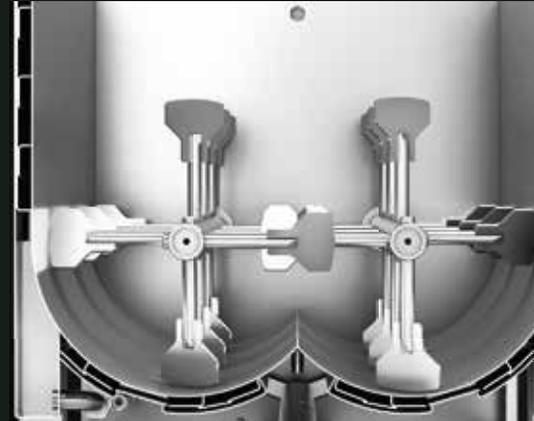
laska.at

ME 3000-H

Innovatives Mischprinzip. Für maximale Effizienz.

LASKA

ME 3000-H Das revolutionäre Antriebskonzept. Für mehr Output.



Revolutionäres Mischprinzip

- Elektrische Synchronisierung der beiden Mischwellenantriebe bei ineinandergreifenden Mischwellen
- Vereint Vorteile von nebeneinanderliegenden sowie ineinandergreifenden Mischwellen
- Verbessert das Mischergebnis

LASKA Hygienic Design

- Reinigungsaufwand um bis zu 35% reduziert
- Bis zu 5-fache Reduktion von Kontaminationen. Verifiziert durch Fraunhofer.

Unabhängige, ineinandergreifende Mischwellen

- Getrennte Antriebe ermöglichen unterschiedliche Drehrichtungen
- Bessere Durchmischung, keine Brückenbildung, schnellere Entleerung

Antriebseinheit

- Um 90% weniger Vibration
- Reduziert Lärm und Wartungsaufwand

Großdimensionierte Entleerklappen

- Um 50% schnellere Entleerung
- Erhöht den Output

**Food Processing
in Perfection**

Kohlhoff Hygienetechnik Semiaktive Reinigung

Um beim Transport von Waren mit Fahrzeugen wie Hubwagen oder Gabelstapler den Eintrag von Verunreinigungen bzw. eine Schmutzverschleppung von schmutzigen Schwarz- in saubere Weißbereiche bzw. von Außen- in Innenbereiche zu vermeiden, hat Kohlhoff Hygienetechnik die auf der IFFA als Messeneuheit 2022 präsentierte Clean-Field-Reinigungsfelder für den Fußbodeneinbau entwickelt. Allein durch das

Befahren bzw. Betreten des Reinigungsfeldes werden eine Vielzahl dort integrierter, selbst schwingender Bürstenelemente unmittelbar in Bewegung versetzt. Sie reinigen so semiaktiv (mechanisch) sowohl Rollen und Räder als auch Schuhsohlen – wahlweise nass oder trocken. Um die Wannen und Bürstenelemente leicht reinigen zu können, lassen sich die einzelnen Clean-Field-Module ohne Werkzeuge oder Hilfsmittel einzeln hochklappen und arretieren oder komplett herausnehmen. Ist eine Zugangskontrolle erforderlich, kann die modular aufgebaute Anlage zusätzlich beispielsweise mit einem Automatik-Schwenktor ausgestattet werden. Bei erhöhten Hygieneanforderungen stehen weitere Komponenten zur Verfügung – angefangen von Händedesinfektions- und Eingangskontrollgeräten bis hin zu einer kompletten Kompakt-Hygienschleuse.

www.kohlhoff-hygiene.de



Kohlhoff Hygienetechnik Semi-active cleaning

Kohlhoff Hygienetechnik has developed the Clean-Field cleaning fields for floor installation, which will be presented at IFFA 2022 as a trade fair innovation, in order to prevent the entry of contamination or dirt carryover from dirty black areas to clean white areas or from outside to inside areas when transporting goods with vehicles such as lift trucks or forklifts. Simply by driving over or stepping onto the cleaning field, a large number of self-swinging brush elements integrated there are immediately set in motion. thus they semi-actively (mechanically) clean both rollers and wheels as well as shoe soles - optionally wet or dry. For easy cleaning of the trays and brush elements, the individual Clean-

Field modules can be individually folded up and locked in place or completely removed without the need for tools or aids. If access control is required, the modular system can also be equipped with an automatic swivel gate, for example. For more stringent hygiene requirements, additional components are available - ranging from hand disinfection and entrance control devices to a complete compact hygiene airlock. www.kohlhoff-hygiene.de/en

ANZEIGE

Heinrich Frey Maschinenbau Portionieren, füllen und wölfen

Auch die Heinrich Frey Maschinenbau GmbH präsentierte auf der IFFA 2022 eine Vielzahl an Neuheiten für die industrielle Lebensmittelproduktion.

Hackfleisch-Portionierlinie CLPS380

Diese Linie eignet sich zum Portionieren und Schneiden von Produkten mit Papier oder Folie wie Hackfleisch, Cevapcici oder Kroketten sowie fleischlose Alternativen in großen Mengen. Die Schneideeinrichtung wird via Frey Linear Drive angetrieben und sorgt für ein verschleißarmes, schnelles und präzises Schneiden ohne Druckluft. Das Gerät ist mit einer Freeflowführung und einer Papieraufnahme für Rollen ausgestattet. Die Linie ist für eine enorme Portionierleistung kmit den Füllwölfen WK132 und WK160 ombinierbar. Das Transport- und Schneidesystem ist mit diversen formgebenden Vorsätzen kompatibel, etwa

einem Sechser-Füllkopf für Cevapcici, Koex-Füllköpfen und allen Frey-Füllwölfen. Die Bandbreite beträgt 300 mm, die Schnittbreite bis 280 mm, die Schnitthöhe bis 70 mm. Die Schnittleistung erreicht bis zu 220 Schnitte pro Minute.

Kolbenfüller K-Line KK500

Der K-Line K500 eignet sich für Produzenten von Halb- und Dauerware sowie luftgetrockneter Rohwurst. Sechs umlaufende Kolben fördern das Produkt vom Aufladen der Kolben bis zum Deckelauslauf. Schmier-effekte werden minimiert. Der KK500 im HD Design mit blauen sowie vorgelagerten Back-up-Dichtungen und im Förderwerk integrierten Reinigungssystem erreicht eine Füllleistung von maximal 8.500 kg/h. und einen Fülldruck von bis zu 25 bar. Die Portionierleistung beträgt max. 350 Portionen pro Minute.

Externes Wölfsystem WK160

Das Wölfsystem WK160 E130 ist für den Einsatz als fahrbares Vorsatzgerät in Verbindung mit den Frey-Vakuumfüllmaschinen konzipiert. Es eröffnet eine neue Dimension bei der Produktion von Rohwurst, Hackfleisch und Fleischersatzprodukten.

Fotos: Kohlhoff Hygienetechnik, Heinrich Frey Maschinenbau



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstraße 20 · 89542 Herbrechtingen
Tel.: +49 (7324) 172-0 · Fax: +49 (7324) 172-44
E-Mail: info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de



Kettenreaktionen, die niemand brauchen kann

Aktuelles Stimmungsbild zum Messe-Highlight: Hervorragende Geschäfte für die Aussteller auf der IFFA 2022 – wenn da nur nicht die Lieferkettenprobleme wären...

Eine „fast euphorische Stimmung“ attestierte Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, der IFFA 2022 (siehe S. 12/13). Über eine „im Vergleich zur IFFA 2019 deutlich gestiegene Anzahl an Vertragsabschlüssen“ freute sich etwa Andreas Hager, seines Zeichens Geschäftsführer beim NRW-Maschinenbauer Magurit Gefrierschneider (S. 21). Und er dürfte mit seiner Prachtbilanz

wahrlich nicht alleine dastehen im Kreise der Aussteller.

Alles eitel Sonnenschein also in der Fleisch-, Lebensmittel- und Proteinwirtschaft? Die Redaktion der FT Fleischerei Technik/Meat Technology hat bei Dutzenden von Besuchen an den IFFA-Messeständen nachgefragt und genau zugehört, um für unsere Leserinnen und Leser ein Stimmungsbild einzufangen. Darüber hinaus erreichen die Redaktion beinahe

täglich Berichte und Stellungnahmen zur aktuellen Situation.

Das Ergebnis: Die aktuellen Krisen, vor allem Corona-Pandemie und Ukraine-Krieg, gehen alles andere als spurlos an der Branche vorbei. Lieferkettenprobleme und teilweise rasant steigende Preise für Energie und Rohstoffe werden praktisch durch die Bank beklagt und stellen vor allem die Maschinenbauer vor neue Herausforderungen.



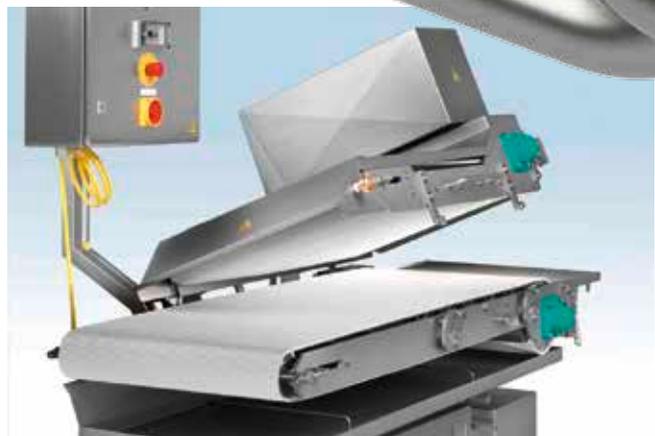
„ **Thorsten Müller, Geschäftsführer, MHS Schneidetechnik:**
„Wir müssen auf einige Bauteile bis zu drei Monate länger warten. Vor allem bei Displays und elektronischen Komponenten sind die Lieferfähigkeiten eingeschränkt. Deshalb setzen wir bisweilen auch Alternativteile ein. Mit dieser Strategie sind wir bislang ganz gut durchgekommen, auch wenn sich dafür vor allem unsere Kollegen in Ein- und Verkauf richtig strecken mussten.“

„ **Ricarda Schomaker, Human Resources & Marketing, Schomaker Convenience Technik:**
„Wir sehen die aktuellen Entwicklungen bei den Lieferketten eher als Herausforderungen denn als Probleme. Mit unserer Strategie, elektronische Bauteile möglichst auf Lager zu kaufen, sind wir bislang ganz gut durchgekommen. Was uns zusätzlich hilft: dass wir bei den Steuergeräten unserer Maschinen noch immer auf Knöpfen und Schaltern anstatt Displays beharren. Diese Lösungen sind robust, einfach und gut – und am Markt eher verfügbar.“

Fotos: Alco-food-machines, Schomaker Convenience Technik



„ **Thomas Kleine-Ausberg, Geschäftsführer, Alco-food-machines:**
„Die Lieferfristen sind aktuell tatsächlich sehr hoch. Dabei sind es vor allem einfache Schalt(er)elemente, die fehlen und Probleme machen. Um gegenzusteuern, haben wir bei Partnern auf der ganzen Welt nachgefragt, ob sie uns mit Komponenten aushelfen können. Damit hatten wir teilweise sogar Erfolg. Meines Erachtens wird die Situation sogar eher noch schwieriger werden, aber unsere Kunden haben sich bereits an lange Lieferzeiten gewöhnt.“



Die Entwickler von Schomaker Convenience Technik setzen bei ihren Maschinen auf einfache, aber robuste Schalter – und sind deshalb vom Displaymangel auf den Weltmärkten kaum betroffen.

www.kolbe-foodtec.de

ALLES, WAS MAN ZUM SÄGEN BRAUCHT

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

KOLBE
FOODTEC

WIR SAGEN DANKE
FÜR IHREN BESUCH
AUF DER IFFA 2022

„ **Karsten Ollesch,
Prokurist,
Glass Maschinen:**

„Wir haben vor allem Probleme mit SPS-Systemen; da werden aktuell teilweise monatelange Wartezeiten ausgerufen. Das führt dazu, dass wir bei unseren Lieferterminen mittlerweile bei Mitte 2023 angekommen sind. Ein weiteres Problem: Container für den Transport sind teuer und rar geworden. Bei den Stahlblechen ist die Versorgungslage derzeit noch unproblematisch, aber sie sind ebenfalls teurer geworden. Ein Trost ist, dass sich unsere Kunden geduldig zeigen und ihre Projekte, der Situation angepasst, längerfristig planen. Ein anderer Trost ist, dass die Situation bei anderen Unternehmen auch nicht besser ist.“



„ **Dirk Paasche, Operative Geschäftsführung (COO),
Voss Thermal Processes:**

„Bei den wichtigsten Teilen für unsere Maschinen haben wir gut vorgesorgt. Gerade noch erträglich ist, dass sich die Lieferung von Steuerungskomponenten um vier bis sechs Wochen verzögert. Was vor allem die Kalkulation schwierig macht, ist die Tatsache, dass die Stahlpreise mittlerweile oft täglich anziehen. Dennoch sind wir geschäftlich sehr positiv gestimmt und haben im vergangenen halben Jahr gute Auftragsabschlüsse erreicht.“

VDMA Robotik & Automation

Baby Boomer scheiden aus

VDMA: Fachkräftemangel und gestörte Lieferketten dämpfen die Wachstumserwartungen.

Auf eine weitere Bedrohung der Konjunktur weist der Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau (VDMA) in einer Pressemitteilung hin: „Die Unternehmen der Robotik und Automation sehen sich einem Arbeits- und Fachkräftemangel ausgesetzt, der sich durch das Ausscheiden der Baby-Boomer-Generation aus dem Arbeitsmarkt beschleunigt“, heißt es in dem Schreiben. Angesichts der wichtigen Zukunftsaufgaben werde dieser Trend zunehmend zum Risikofaktor. „Der Arbeitskräftemangel lässt sich durch Robotik und Automation allein nicht lösen“, sagt Frank Konrad, Vorsitzender des VDMA Robotik & Automation. „Die Unternehmen bemühen sich nach Kräften, dem Mangel an Nachwuchskräften zu begegnen. Allerdings brauchen wir ein stärkeres Engagement von der Politik. Der Personalmangel droht nach den Disruptionen in den Lieferketten der nächste große Engpassfaktor insbesondere für die deutsche Industrie zu werden.“



Das Lieferkettenproblem vor allem bei elektronischen Bauteilen ist ein Sorgenkind für die deutschen Maschinenbauer in der Fleisch- und Lebensmittelbranche, ein weiteres ist der Fachkräftemangel durch das Ausscheiden der Baby-Boomer-Generation aus dem Arbeitsmarkt.

Die Branchenprognose für Robotik und Automation falle mit einem Umsatzplus von 6 Prozent für das Jahr 2022 dennoch positiv aus. „Sie spiegelt aber mit einer

reduzierten Erwartung bereits die stark gestörten Zulieferketten wider“, heißt es in der Verbandsprognose. Zum Vergleich: 2021 stieg der Umsatz des Branchensegments

um satte 13 Prozent auf 13,6 Milliarden Euro. „Insbesondere ein Mangel an Elektrotechnik- und Elektronikkomponenten verlängert die Lieferzeiten“ – eine Bestätigung auf Verbands-ebene für die Statements der von der FT Fleischerei Technik-Redaktion befragten IFFA-Aussteller.
www.rua.vdma.org



„ **Frank Konrad,
Vorsitzender
des VDMA**

Robotik & Automation

„Der Personalmangel droht nach den Disruptionen in den Lieferketten der nächste große Engpassfaktor insbesondere für die deutsche Industrie zu werden.“

Sysmat

Das Ende von Just in Time

Rainer Schulz, Geschäftsführer von Sysmat, sieht einen Trend zur mehr Lagerflächen.

Welche Folgen ergeben sich aus den aktuellen Herausforderungen und Problemen für die Zukunft? Dazu hat sich Rainer Schulz, Geschäftsführer der Sysmat GmbH, Gedanken gemacht. Angesichts des Ukraine-Kriegs, der Corona-Pandemie und den damit einhergehenden Lieferkettenproblemen würden bereits Rufe nach Deutschland als Produktionsstandort laut. Diesen Schritt hält Schulz für „wenig realistisch – der Großteil der Unternehmen wäre schlicht nicht mehr wettbewerbsfähig“. Ungebrochen bleibe daher der Fokus auf die (Teil-)Produktion im Aus-

land als Bestandteil der globalisierten Wirtschaft. Und damit auch die Störanfälligkeit bei solchen Krisen.

„Zukünftig nehmen Unternehmen höchstwahrscheinlich vermehrt Abstand vom Just-in-Time-Prinzip“, glaubt der Geschäftsführer des hessischen Unternehmens, das sich seit einem Vierteljahrhundert mit der Automatisierung von Lagern beschäftigt. „Auf Kante nähen, indem Komponenten direkt ans Band geliefert werden, gehört wohl zunächst der Vergangenheit an.“ Das habe erhebliche Auswirkungen auf die Lieferketten, die dazuge-

hörige Logistik und letztendlich auf die Produktionskosten. Der Trend werde daher zu mehr Lagerfläche zur stetigen Versorgung der Produktion gehen. So ließen sich Lieferprobleme abfangen, ohne die Gesamtproduktion nachhaltig zu gefährden.
www.sysmat.de



„Rainer Schulz, Geschäftsführer der Sysmat GmbH
„Auf Kante nähen, indem Komponenten direkt ans Band geliefert werden, gehört wohl zunächst der Vergangenheit an.“

Fotos: Sysmat, Adobe Stock@beermmedia

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) 9621-0 • Telefax (06650) 962198
info@r-schad.eu • www.r-schad.de



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



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

Innovationen und Weltneuheiten

Poly-clip System präsentierte auf der IFFA ein Portfolio vom Handclipper bis zur Vollautomation.



Auf der IFFA 2022 stellte Poly-clip System seine Produktvielfalt und Innovationskraft durch die Präsentation von mehreren Maschinenneuheiten unter Beweis. Vom Kleinbetrieb bis zur Großindustrie: Poly-clip bietet Clip-System-Lösungen für viele Zwecke.

Weltneuheiten

Eine Weltneuheit ist die erste akkubetriebene PDC-E Doppelclippermaschine. Mit dieser Innovation benötigt der Metzgereibetrieb keinen Stromanschluss mehr, da der vorgeladene Akku die Elektronik steuert. Darüber hinaus kann die Kapazitätsanzeige via Bluetooth über das Smartphone abgelesen werden.

Für die PDC- und PDC-A-Maschinen hat Poly-clip mit dem InkJet Drucker ebenfalls eine Weltneuheit entwickelt. Er kann kostengünstig und effektiv höchste Kennzeichnungs- und Druckanforderungen erfüllen. Im Bereich der Halbautomaten waren die pneumatischen Doppelclipper-Maschinen DC 600/700 und die Weltneuheit DC 600 R für Ringwürste ausgestellt. Das

Unternehmen hat für alle DC-, PDC- und PDC-A-Maschinen als weitere Weltpremiere eine Schnellkupplung zwischen Füller und Clipper konzipiert. Damit lassen sich Maschinen einfach koppeln und entkoppeln. Im Bereich vollautomatische Clippermaschinen hat Poly-clip die FCA 50 mit einer neuen PC 300-Steuerung und IFC-Schnittstelle aufgerüstet, was für den Clipper bis zu 350 Takte Leistung ermöglicht. Für die schweren, hängenden Würste mit Schlaufen hat das Unternehmen den FCA 160 XL Clipper entwickelt. Dieser kann je nach Anforderung extrem effizient sowohl mit Vierer- als auch Zweier-Clips arbeiten.

Green Series

Ein besonderes Highlight stellt die Green Series dar, die sich durch die neuesten energiesparenden Technologien für Clippermaschinen auszeichnet und die gesamte FCA-Reihe abdeckt. Die Maschinen punkten nicht nur durch Benutzerfreundlichkeit und optimierte Verbrauchsmaterialien, Sie reduzieren auch den Stromverbrauch um bis zu ein Drittel. www.polyclip.com

Innovations and world first

Poly-clip System presented a portfolio ranging from hand clippers to full automation at IFFA.

At the IFFA 2022 Poly-clip System demonstrated its product diversity and innovative strength by presenting several machine innovations. From small businesses to large industries, Poly-clip offers clip system solutions for many purposes.

World novelties

A world novelty is the first battery-operated PDC-E double clipping machine. With this innovation, butchers no longer need a power supply, as the pre-charged battery controls the electronics. In addition, the capacity display can be read via Bluetooth using a smartphone.

For the PDC and PDC-A machines, Poly-clip has also developed an InkJet printer as a world first. This printer fulfills very economically and effectively the highest printing and marking requirements.

In the area of semi-automatic machines, the pneumatic

double clipper machines DC 600/700 as well as the new and innovative world novelty DC 600 R for ring sausages were exhibited.

As a further world novelty Poly-clip has developed a quick coupling between filler and clipper for all DC, PDC and PDC-A machines. With this coupling is very easy to couple and uncouple the machines.

In the field of fully automatic clipping machines, the company has upgraded the FCA 50 with a new PC 300 control system and IFC interface, which enables the already world's fastest clipper to reach even faster speeds of up to 350 cycles. For the heavy hanging sausages with loops Poly-clip has developed another world novelty, the FCA 160 XL Clipper. This machine can work extremely efficiently with both 4- or 2-clips, depending on the requirements.

www.polyclip.com

Vision: Eine Welt ohne Abfall

Tomra Systems, globaler Anbieter von Lösungen zum Sammeln und Sortieren, feiert 50. Geburtstag.

Alle vier Geschäftsbereiche der Gruppe – Leergutrücknahme, Lebensmittel, Recycling und Bergbau – haben zum runden Jubiläum eine gemeinsame Zukunftsmision erklärt. Ihr Ziel: die Art und Weise transformieren, in der wir die Ressourcen des Planeten gewinnen, nutzen und wiederverwenden, um eine Welt ohne Abfall zu ermöglichen.

Tove Andersen, Präsidentin und CEO von Tomra, erklärte hierzu: „Wir leben in einer Welt, die große Veränderungen erfordert. Wir müssen dringend die Nachhaltigkeit verbessern, die Kreislaufwirtschaft weiterentwickeln und Ressourcen effizienter nutzen.“

Von der Garage zum Weltkonzern

Das Unternehmen wurde am 1. April 1972 in Norwegen von den Brüdern Petter und Tore Planke gegründet. Sie hatten beobachtet, welche Mühe ein örtlicher Lebensmittelhändler dabei hatte, in seinem Laden leere Flaschen einzusammeln. Daraufhin entwickelten sie in der heimischen Garage die erste vollautomatische Leergutrücknahme (RVM).

„Fünfzig Jahre nach unseren bescheidenen Anfängen können wir darauf stolz sein, dass wir heute ein hochangesehener weltweiter Marktführer sind. Das ist der lebende Beweis unserer Fähigkeit, uns anzupassen, Innovationen zu schaffen und die Lösungen zu liefern, die unsere Kunden wirklich brauchen. Dies ist auch die Zeit,

nach vorn zu blicken, denn wir eröffnen nun ein neues Kapitel in der Geschichte von Tomra, indem wir unsere Rolle als Anführer der Ressourcenrevolution ausbauen“, kommentiert Tove Andersen die Entwicklung.

Heute beschäftigt Tomra weltweit über 4.600 Mitarbeiter bei einem Jahresumsatz von etwa einer Milliarde Euro. Das Unternehmen setzt 20 Prozent seiner Mitarbeiter und 8 Prozent seines Ertrags für Forschung und Entwicklung ein. www.tomra.com/de



Tove Andersen, Präsidentin und CEO von Tomra. / Tove Andersen, President and CEO of Tomra.

The Vision: A world without waste

Tomra Systems, global provider of collection and sorting solutions, is celebrating its 50th birthday.

All four of the Group's business units - reverse vending, food, recycling and mining - have declared their common mission for the future to mark this milestone anniversary. Their goal: to transform the way we extract, use and reuse the plan-

et's resources to enable a world without waste. Tove Andersen, President and CEO of Tomra, commented, "We live in a world that requires major changes. We urgently need to improve sustainability, develop the circular economy and use resources more efficiently."

From garage to global corporation

The company was founded in Norway on April 1, 1972, by brothers Petter and Tore Planke. They had observed the trouble

a local grocer had with collecting empty bottles in his store. As a result, they developed the first fully automated reverse vending machine (RVM) in their home garage.

"Fifty years after our humble beginnings, we can be proud of the fact that we are now a highly respected global market leader. This is living proof of our ability to adapt, innovate and deliver the solutions our customers truly need. This is also the time to look ahead, as we now open a new chapter in Tomra's history, expanding our role as a leader in the resource revolution," comments Tove Andersen on the development.

Today, Tomra employs over 4,600 people worldwide with annual sales of approximately one billion euros. The company dedicates 20 percent of its employees and 8 percent of its revenue to research and development.

www.tomra.com/en

Ein Kutter für alle Fälle

Steinemann setzt auf den neuen VCM 550 Hygienic Secure von K+G Wetter. Dieser Industriekutter produziert Wurstspezialitäten in über 30 Sorten.

Über 30 Sorten an Wurstspezialitäten hat die Steinemann Holding im Angebot – und setzt bei der Herstellung des Bräts auf eine Maschine: den VCM 550 von K+G Wetter. Der Vakuum-Kochkutter von 2011 hat Ende 2021 sein jüngeres Pendant an die Seite gestellt bekommen. So verrichten nun zwei Maschinen-Generationen bei dem familiengeführten Fleischwarenhersteller in Steinfeld im Oldenburger Münsterland ihren Dienst. Routiniert greift sich Klaus Haskamp den 200-Liter-Fleischwagen und rastet ihn mit einem leichten Druck sicher in den Greifer der hydraulischen Beladung ein. Über das Touchpanel einen Schritt weiter rechts löst er den Ladevorgang aus und das Fleisch gleitet nach wenigen Sekunden in die 550-Liter-Kutterschüssel.

Auch die zweite Portion Fleisch ist schnell im Kutter, dank Hydraulik und schnellem Wechseln der Fleischwagen mittels Fußhebel, der die Verriegelung löst. Ebenfalls hydraulisch schließt sich nun der Edelstahl-Deckel des neuen VCM 550. Für die feine Leberwurst, die gerade im Hause Steinemann zubereitet wird, ist das Rezept mit allen Zutaten und Arbeitsschritten im Programm CutControl hinterlegt.

Rezept entlastet Mitarbeiter
„CutControl ist dazu da, um programmgesteuert kattern zu können“, erklärt Steinemann-Produktionsleiter Patrick

Stephan. „Der Mitarbeiter an der Maschine muss nicht mehr jeden Schritt einzeln eingeben, sondern es wird einmal ein Rezept angelegt, mit allen Arbeitsschritten und auch den genauen Zutaten und Mengen. Den Mitarbeiter an der Maschine brauchen wir trotzdem, aber es ist immer die gleiche Messerdrehzahl, immer die gleiche Temperatur, es wird zur gleichen Zeit Vakuum gezogen und so weiter. So kann man noch besser eine gleichbleibend und wiederholgenau hohe Qualität erzeugen.“ Mit dem bei K+G Wetter entwickelten Programm wurde auch der Vakuum-Kochkutter von 2011 bei Steinemann nachgerüstet und optimiert. Als der VCM 550 programmgesteuert mit dem Kutterprozess startet, steigt der Geräuschpegel in der Produktionshal-



Drei der über 30 Wurstspezialitäten von Steinemann sind fertig für den Verkauf im LEH. / Three of Steinemann's over 30 sausage specialties are ready for sale in the food retail trade.



One cutter for all cases

Steinemann relies on the new VCM 550 Hygienic Secure from K+G Wetter. This industrial bowl cutter produces sausage specialties in over 30 varieties.

Steinemann Holding has 30 varieties of sausage specialties on offer – and relies on one machine to produce the sausage meat: the VCM 550 from K+G Wetter. The vacuum cooking cutter from 2011 was joined by its younger counterpart at the end of 2021, so that two generations of machines are now in service at the family-run meat product manufacturer in Steinfeld in the Oldenburg Münsterland region.

Klaus Haskamp grasps the 200-litre meat trolley and, with a little pressure, securely engages it in the gripper of the hydraulic loading system. With a step to the right, he access the touch panel to trigger the loading process and the meat slides into the 550-litre cutter bowl after a few seconds. The second portion of meat is also quickly added to the bowl cutter, thanks to hydraulics and the quick change of meat trolleys using a foot lever that releases the lock.

The stainless steel lid of the new VCM 550 now also closes hydraulically. The recipe with all the ingredients and work steps for the fine liver sausage now being prepared

at Steinemann is stored in the CutControl program.

Recipe relieves employee

“CutControl is designed to cut under program control,” explains Patrick Stephan, Production Manager at Steinemann. “The employee at the machine no longer has to enter each step individually; instead, a recipe is created once with all the work steps along with the exact ingredients and quantities. We still need the employee at the machine, but the knife speed is always the same, the temperature is the same, and vacuum is drawn at the same time and so on. This produces even better consistent and repeatable high quality.” The vacuum cooking cutter from 2011 at Steinemann was also retrofitted and optimised with the program developed at K+G Wetter.

When the VCM 550 starts the bowl cutter process under program control, the noise level in the production hall increases – but it is nowhere near as loud as other bowl cutter models of the same size.

One reason: the machine stand made of cast iron, which



Durch das kleine Volumen des neuen VCM 550 Hygienic Secure (li.) lässt sich schneller Vakuum ziehen und wieder belüften. / The small volume of the new VCM 550 Hygienic Secure (left) allows vacuum to be drawn and vented more quickly.

le – aber es ist längst nicht so laut wie mit anderen Kutter-Modellen gleicher Größe. Ein Grund: der Maschinenständer aus Grauguss, den K+G Wetter als einziger Hersteller weltweit verbaut. „Das haben wir schon bei der Vorführung gemerkt, wie ruhig, sauber und leise der läuft. Jeder, der schon einmal an so einem großen Kutter stand, weiß, wie der mit

3.000 oder mehr Umdrehungen brummt. Da hat man gleich gesehen, wie groß der Vorteil dieses Gusseisen-Ständers ist“, sagt Patrick Stephan.

Kochfunktion für die Leberwurst

Die feine Leberwurst ist eine Kochwurst. Daher kommt in der Produktionshalle bei Steinemann auch gleich die

K+G Wetter is the only manufacturer worldwide to use. “The demonstration already showed us how smoothly, cleanly and quietly it runs. Anyone who has ever stood near such a large bowl cutter knows how it rumbles at 3,000 revolutions or more. The great advantage of this cast-iron stand was immediately apparent,” says Patrick Stephan.

Cooking function for the liver sausage

The fine liver sausage is a cooked sausage, which is why the cooking function of the vacuum cutter is also used in the production hall at Steinemann. “Our new VCM 550 cooks more efficiently because the double-walled bowl heats up very quickly just via the small gap with steam,”

Lima Grinder-Desinewer GD

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

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

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

LIMA Wolf-Entsehner GD

Als Spezialist für die Herstellung von Fleisch-Knochenseparatoren, Entbeinern und Entsehnern hat LIMA gerade die neue Baureihe von Wölfe-Entsehnern GD speziell für entbeinte Geflügelrohstoffe entwickelt: für Fleischabschnitte mit oder ohne Gabelbein sowie entbeintes Schenkel- und Keulenfleisch. Diese neue Technologie ermöglicht die Herstellung von sehr hochwertigem, gewolltem und entsehntem Geflügelfleisch in Bezug auf Textur und Farbe bei sehr hoher Ausbeute. Die neue Baureihe des LIMA Wolf-Entsehners GD kann von 100 bis 12.000 kg/h Rohprodukt verarbeiten.



Lima

LIMA

456, Route de Rosporden
Z.I. Guelen

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

Kochfunktion des Vakuumschneiders zum Einsatz. „Unser neuer VCM 550 kocht effizienter, weil die doppelwandige Schüssel über den kleinen Zwischenraum mit Dampf sehr schnell aufheizt“, erläutert Karsten Camin, Gebietsverkaufsleiter bei K+G Wetter. „Ein weiterer Vorteil, den man sofort bemerkt: Die Maschine wird außen nicht so warm. Das heißt, wir stecken bei gleicher Zieltemperatur weniger Energie in die Maschine und das Produkt. Dadurch sind wir beim Kochen deutlich schneller. Und wir sind beim Kochen deutlich schneller, weil wir den Dampf direkt dahin bringen, wo er zum Aufheizen gebraucht wird. Das Gleiche gilt für das Kühlen der Schüssel mit Wasser.“ Das vollständig geschlossene Kochsystem verhindert auch zuverlässig den Kontakt zwischen Dampf und Produkt.

Gekühlt wird das heiße Leberwurst-Brät nach dem ersten Arbeitsschritt mit Eis. Während der VCM 550 den ersten Kutter-Durchgang wie vorgegeben erledigt, hat sich Klaus Haskamp diese nächste Zutat schon zu recht gestellt. Der Ladewagen mit Eis ist bereits automatisch in die Vorladeposition hochgefahren und schnell bereit zum Entleeren, wenn der Deckel geöffnet wird.

Ist das Brät in der Kutterschüssel auf die richtige Temperatur abgekühlt, kommt die letzte und wichtigste Zutat dazu: die fein gekutterte Leber. Hier spielt die ruckelfreie hydraulische Beladung des VCM 550 ihre Vorteile aus: Obwohl der Ladewagen mit der sehr flüssigen Lebermasse gut gefüllt ist, lässt die Hydraulik sie gleichmäßig und ohne Schwappen und Spritzen in die Kutterschüssel fließen.

Vorteile bei der Kutterzeit

Beim letzten Arbeitsschritt vermischt der Kutter nun alle Zutaten zum typischen, feinen, fleischfarbenen Leberwurst-Brät, das einen appetitlichen Duft verströmt. Gut gebunden, ohne störende Luftteinschlüsse,



Zwischen Kutterschüssel und Vakuumschüssel ist keine Dichtung notwendig – der Bereich ist besonders leicht zu reinigen. Die großen Reinigungsflappen der Hygienic-Secure-Kutter erleichtern eine perfekte Hygiene und sparen damit Zeit, Wasser und Energie. / No seal is needed between the cutter bowl and the vacuum kettle - the area is particularly easy to clean. The large cleaning flaps of the Hygienic Secure bowl cutters facilitate a perfect hygiene and thus save time, water and energy.

wird das Produkt durch das Vakuum.

Warum das beim neuen VCM 550 noch schneller geht als bei dem gut zehn Jahre alten Vorgängermodell, sieht man beim Blick nach rechts in der Produktionshalle: Dort steht der K+G Wetter-Kutter von 2011 mit seinem deutlich höheren Vakuumschüssel. „Durch das wesentlich kleinere Volumen des neuen VCM 550 lässt sich natürlich viel schneller Vakuum ziehen und wieder belüften“, sagt Karsten Camin. „Man merkt insgesamt deutliche Vorteile bei der Kutterzeit, bei gleicher Qualität des Produkts. Wenn eine Charge bei dem VCM von 2011 20 Minuten dauert, sind wir jetzt bei 15 Minuten pro Durchgang. Wenn man dann von 30 Chargen pro Tag ausgeht, ist das schon gewaltig“, erklärt Produktionsleiter Stephan.

Der Auswerfer ist beim VCM 550 so ausgerichtet, dass die Kutterschüssel selbst mit sehr flüssigem Brät besonders schnell und sauber entleert wird. / The unloader on the VCM 550 is aligned for particularly fast and clean emptying of the cutter bowl, even with very liquid sausage meat.



explains Karsten Camin, Area Sales Manager at K+G Wetter. „Another advantage that is immediately apparent: The exterior of the machine does not get so warm. In other words, we use less energy for the machine and the product while maintaining the same target temperature. As a result, we can cook much faster. And we can cook much faster because we apply the steam directly where it is needed for heating. The same applies to cooling the bowl with water.“ The completely closed cooking system also reliably prevents contact between steam and product.

After the first step, the hot liver sausage meat is cooled with ice. While the VCM 550 is completing the first bowl cutter pass as specified, Klaus Haskamp has already prepared this next ingredient.

The loading trolley with ice is already automatically raised to the pre-loading position and quickly prepared for emptying when the lid is opened.

Once the sausage meat has cooled to the right temperature in the cutter bowl, the last and most important ingredient is added: the finely chopped liver. This is where the smooth hydraulic loading of the VCM 550 from K+G Wetter demonstrates its advantages: Although the loading wagon is well filled with the very liquid liver mass, the hydraulics allow it to flow evenly into the cutter bowl without sloshing or splashing.

Advantages in the cutting time

In the last step, the bowl cutter now mixes all the ingredients into the typical, fine, meat-coloured liver sausage meat, which exudes an appetising aroma. The product is particularly well thickened and without disruptive air inclusions thanks to the vacuum. Why this is even faster with the new VCM 550 than with the ten-year-old previous model can be seen by looking to the right in the production hall: There is the K+G Wetter bowl cutter from 2011 with its much higher vacuum lid. „The much smaller volume of the new VCM 550 naturally makes it much faster to draw vacuum and vent it again,“ says Karsten Camin. „On the whole, there are clear advantages in terms of bowl cutter time, while maintaining the same quality of the product. If the VCM from 2011 needs 20 minutes for a batch, we are now at 15 minutes per pass. If we then assume 30 batches per day, that is quite enormous,“ says Production Manager Patrick Stephan.

Fast and hygienic

Meanwhile, Klaus Haskamp is emptying the industrial cutter with the unloader. This has been optimised in the new industrial cutter model and emp-

Schnell und sauber

Klaus Haskamp entleert währenddessen den Industriekutter mit dem Auswerfer. Dieser ist beim neuen Industriekutter-Modell optimiert ausgerichtet und leert die 550-Liter-Schüssel mit flüssigem Leberwurst-Brät deutlich schneller und sauber aus. Auf der anderen Seite der Maschine steht die Beschickung schon wieder kippbereit oberhalb der Schüssel.

Im VCM 550 von 2011 entsteht nebenan mit den fachkundigen Händen von Dirk Heil gerade Brät für Fleischwurst. Für diese Brühwurst muss das Brät nicht bereits beim Kuttern gekocht werden – das könnte die Maschine zwar auch, bräuchte dafür aber länger. Daher ist der ältere VCM 550 hauptsächlich für die Brühwurst-Sorten im Einsatz, während die neue Maschine Kochwurst-Brät produziert.

Der neue Industriekutter wurde auch mit der von K+G entwickelten Energiemessung ausgerüstet. Mit dieser kann chargegenau der Stromverbrauch pro Posten ermittelt werden. Somit können die genauen Kosten hier mit in die Produktkalkulation einfließen. Außerdem lassen sich damit Energiespitzen während Produktion vermeiden.

Großserien in Handwerksstandard

Das Fleisch für die über 30 Spezialitäten von Steinemann kommt aus der landwirtschaftlich geprägten Region um den Betrieb: „Deutlich über 90 Prozent unseres Lebendviehs kommen aus einem Umkreis von 100 Kilometern“, erklärt Geschäftsführer Andreas Steinemann, der den inhabergeführten Mittelständler zusammen mit seinem Cousin Aron Steinemann sowie Carsten Knief leitet. „Das Ziel ist nach wie vor, 100 Prozent innerhalb von 100 Kilometern zu erreichen. Die Tiere kommen von Vertrags-Landwirten und Erzeugergemeinschaften.“

Von den K+G Wetter-Industriekuttern zur Brätherstellung für

die über 30 Wurst-Spezialitäten ist auch Andreas Steinemann überzeugt: „Natürlich machen wir Lebensmittel in Großserien, aber wir machen sie mit handwerklichem Standard mit guten Rohstoffen. Das macht am Ende auch die Qualität aus.“ Als Beispiel nennt der Firmenchef in dritter Generation die Spanferkel-Leberwurst im Naturdarm. „Die hat einen Anteil an Bacon-Einlage. Da wir auch Pökelpunkte herstellen, war unsere Idee, beides zu verbinden. Das habe ich so noch nirgendwo gesehen.“

Vertrieben werden die Steinemann-Produkte, derzeit pro Jahr etwa 3.000 Tonnen Wurst, 3.000 Tonnen Pökelpunkte und 12.000 Tonnen SB-Fleisch, vor allem im Lebensmittel-Einzelhandel, unter dem Namen von Kunden oder mit eigenem Steinemann-Label. Aktuell beschäftigt der Mittelständler etwa 800 Mitarbeiter.

Fokus auf Hygiene

In der Produktionshalle mit den beiden Vakuum-Industriekuttern von K+G Wetter neigt sich derweil der Arbeitstag dem Ende zu und die Reinigung der Maschinen steht an. Auch hier spielt der neue VCM 550 die Vorteile aus zehn Jahren weiterer Zeit für Innovationen und Verbesserungen aus.

Als Teil der Hygienic Secure-Baureihe liegt der Fokus der Maschine auf perfekter Reinigung im Sinne der Produktsicherheit. „Als Unternehmen Verantwortung zu übernehmen für das gesamte Produkt, ist heute ja noch viel wichtiger und wird auch von der Kundschaft geschätzt. Dazu gehört auch, dass wir unsere Mitarbeiter dabei unterstützen, eben auch in technischer Hinsicht“, sagt Andreas Steinemann.

„Dass man da jetzt beim gleichen Kutter-Modell so einen technischen Fortschritt sieht, finde ich sehr spannend. Wenn man investiert und eine Ersatzbeschaffung tätigt, bin ich immer ein Freund davon zu sagen, wenn man gleichzeitig am Wegesrand das eine oder

ties the 550-litre bowl of liquid liver sausage meat much more quickly and cleanly. On the other side of the machine, the loading device is ready to tip again above the bowl.

In the next room, Dirk Heil is expertly making sausage meat for bologna sausage in the VCM 550 from 2011. The sausage meat for this boiled sausage does not have to be cooked during the bowl cutting process – the machine could do that too, but it would take longer. The older VCM 550 is therefore mainly used for the boiled sausage varieties, while the new machine produces cooked sausage meats.

The new industrial bowl cutter was also equipped with the energy measurement system developed by K+G. It allows the power consumption of each individual batch to be determined with batch accuracy. As a result, the exact costs can

be included in the product calculation. It also helps to avoid energy peaks during production.

Large batches in workmanship standards

The meat for Steinemann's specialities comes from the agricultural region surrounding the company: "Well over 90 per cent of our livestock comes from within a 100-kilometre radius," explains Managing Director Andreas Steinemann, who runs the owner-managed medium-sized company together with his cousin Aron Steinemann and Carsten Knief. "It is still the goal to reach 100 per cent within 100 kilometres. The animals come from contract farmers and producer groups."

The K+G Wetter industrial cutters for the production of sausage meat for the more than 30 sausage specialities have also

Industrial Auctions
WWW.INDUSTRIAL-AUCTIONS.COM

Online-Auktion von Maschinen für die fleischverarbeitende Industrie in Drobin (PL)

Registrier kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abholen



Klaus Haskamp entnimmt den Messerdeckelstreifen; die Dichtungsnut kann rückstandsfrei gereinigt werden. / Klaus Haskamp removes the knife cover strip and the sealing groove can be cleaned without leaving any residue.

andere technische Gimmick mitnehmen kann, dann macht das doppelt Spaß.“

Zu den Neuerungen, die eine perfekte Hygiene schneller und einfacher machen, gehören vom VCM 550 „Hygienic Secure“ von 2021 zwei große Reinigungsklappen, über die der Kesselraum unter der Kutterschüssel leicht zugänglich und vor allem optisch gut auf Sauberkeit zu kontrollieren ist – das spart Wasser und Zeit. Der patentierte Messerdeckelstreifen lässt sich zur Reinigung mit einem Handgriff ausklippen und wieder einsetzen, ebenso wie Schüsselpilzaufgabe oder Abstreifer.

Schüssel komplett für die Hygiene zugänglich

Zusammen mit Messerkopf und Messern platziert Klaus Haskamp die hochwertigen Kutter-Bauteile im speziellen Reinigungswagen. Hier sind sie sicher verstaut, leicht zu reinigen und können trocknen, ohne dass sich Pfützen bilden. Ganz ohne Dichtung kommt beim VCM 550 übrigens der Bereich zwischen Kutterschüssel und Vakuumkessel aus und lässt sich so einfach und rückstandsfrei reinigen.

„Die Hygiene-Features haben bei unserer Entscheidung für den Kutter von K+G Wetter natürlich auch eine entscheidende Rolle gespielt“, berichtet Patrick Stephan. Nach der Reinigung sind die beiden Ma-

schinen und die Produktionshalle blitzblank und bereit für den nächsten Arbeitstag. Und wenn doch einmal etwas nicht funktioniert? In diesem Fall könnte das K+G Wetter-Team via Internet zur Ferndiagnose zugeschaltet werden. Das wird von Steinemann derzeit aber nicht genutzt, denn der Betrieb hat eine eigene Werkstatt mit erfahrenen Fachleuten.

„Wenn die Anlagen stehen, sind wir nicht lieferfähig. Das darf nicht passieren. Im Falle von K + G Wetter haben wir uns auch für den Kutter entschieden, weil das Thema Betreuung und Service einfach passt und partnerschaftlich gehandhabt wird“, resümiert Andreas Steinemann.

www.kgwetter.de



Zum Reinigen lassen sich viele Bauteile der Hygienic-Secure-Kutter mit einem Handgriff entnehmen und wieder einsetzen – für eine schnelle und einwandfreie Hygiene. / Many components of the Hygienic Secure bowl cutter can be removed for cleaning and reinserted in no time – for fast and perfect hygiene.

convincing Andreas Steinemann: „Of course we make food in large batches, but we make it to workmanship standards with good raw materials. In the end, that is what quality is all about. The head of the company in third generation cites the suckling pig liver sausage in natural casing as an example. „It has a content of added bacon. Since we also produce cured products, it was our idea to combine the two. I haven't seen that anywhere else.“ The Steinemann products, currently about 3,000 tonnes of sausage, 3,000 tonnes of cured products and 12,000 tonnes of self-service meat per year, are distributed mainly in food retail, by the way, under the name of customers or with their own Steinemann label. The medium-sized company currently employs around 800 people.

Focus on hygiene

Meanwhile, the working day is drawing to a close in the production hall with the two vacuum industrial cutters from K+G Wetter, and the machines now need to be cleaned. The new VCM 550 once again takes advantage of ten years of further innovation and improvement. As part of the Hygienic Secure series, the machine is clearly focussed on perfect cleaning in terms of product safety. „As a

company, taking responsibility for the entire product is even more important today and is also appreciated by customers. This also involves supporting our employees, also from a technical point of view,“ says Andreas Steinemann. „I find it very exciting that you can now see such technical progress in the same bowl cutter model. When investing and making a replacement purchase, I'm in favour of saying that if you can pick up a technical gimmick or two along the way at the same time, it's twice the fun.“

Bowl is fully accessible

Among the innovations that make perfect hygiene quicker and easier are two large cleaning flaps from the 2021 VCM 550 Hygienic Secure, which allows easy access to the kettle chamber under the cutter bowl and, above all, makes it easy to visually check for cleanliness - which saves water and time. The patented knife cover strip can be unclipped and reinserted for cleaning in one easy step, as can the bowl support pad or scraper. Together with the knife head and knives, Klaus Haskamp places the bowl cutter components in a special cleaning trolley.

„The hygiene features naturally also played a decisive role in our decision for the bowl cutter from K+G Wetter,“ says Patrick Stephan. After cleaning, both machines and the production hall are sparkling clean and ready for the next working day. And what if something doesn't work? The K+G Wetter team could be connected via Internet for remote diagnosis. However, Steinemann does not use this at the moment, because the company has its own experienced specialists. „When the machines stop, we are unable to supply. That should not happen at all. We have chosen the K+G Wetter bowl cutter because support and service simply fit and are handled in a spirit of partnership,“ emphasises Andreas Steinemann. www.kgwetter.de/en

Sich *ständig verbessern*

**Winweb schreibt ein Vierteljahrhundert Digitalgeschichte
– mit Software für die Lebensmittelindustrie.**

Die Winweb Informationstechnologie GmbH aus Aldenhoven bei Aachen feiert Geburtstag. Seit 25 Jahren entwickelt man Software für die Lebensmittelindustrie – für Kunden vom handwerklich-orientierten Familienbetrieb bis hin zum hoch-industrialisierten Unternehmen.

Winweb wurde im Sommer 1997 von Willi von Berg gegründet. Heute kümmert er sich mit seinen 55 Mitarbeitern, vor allem Programmierer, Berater und Mitarbeiter im Support, um die Belange der mehr als 200 Kunden. Auch sein Sohn Arne von Berg ist ins Geschäft eingestiegen. Als Wirtschaftsinformatiker leitet er die Programmierung.

Das ERP-System winweb-food ist ebenfalls gewachsen und von 200 auf fast 2.000 Masken angestiegen. „Wir entwickeln unser Programm komplett selbst, bilden den gesamten Arbeitsprozess in nur einem System ab und garantieren unseren Kunden höchstmögliche Flexibilität“, sagt Willi von Berg. Das System ist modular aufgestellt; jeder Kunde erhält individuell, was er benötigt.

In ganz Europa präsent

Daneben bietet Winweb Ergänzungsmodule an, die die Arbeit erleichtern, etwa das Dokumenten-Management-System, CRM, Schnittstellen zu allen gängigen Finanzbuchhaltungssystemen sowie Interfaces zu Preisauszeichnern, Industrie-, Ladenwaagen und -systemen. Das System ist datenbankkompatibel; alle Daten und Einstellungen werden automatisch in neue Versionen konvertiert und Updates bringen alles auf den neuesten Stand.

Was 1997 in der Fleischbranche begann, funktioniert heute auch in anderen Bereichen: Käseproduzenten, Fischfabrikanten, Hersteller alternativer Eiweißprodukte, Unternehmen für Heimtierbedarf und Handelsunternehmen in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und Italien setzen winweb-food ein. „In den vergangenen 25 Jahren habe ich gelernt, dass es wichtig ist, sich und das Unternehmen ständig zu verbessern und weiter zu optimieren“, sagt Willi von Berg und unterstreicht: „Wir sind für die Zukunft gut gerüstet.“ www.winweb.de

Gründer Willi von Berg (re.) und sein Sohn Arne blicken dem Firmenjubiläum entgegen. / Founder Willi von Berg (r.) and his son Arne are looking forward to the company anniversary.



Foto: Winweb Informationstechnologie

Constantly *improving*

Winweb makes a quarter of a century of digital history with software for the food industry.

Winweb Informationstechnologie GmbH from Aldenhoven near Aachen celebrates its birthday. For 25 years they have been developing software for the food industry - for customers ranging from craft-oriented family businesses to highly industrialized companies.

Winweb was founded in the summer of 1997 by Willi von Berg (pictured right). Today he and his 55 employees, mainly programmers, consultants and support staff, take care of the needs of more than 200 customers. His son Arne von Berg has also joined the business. As a business information scientist, he is in charge of programming.

Present throughout Europe

The winweb-food ERP system has also grown, increasing from 200 to nearly 2,000 masks. „We develop our program completely ourselves, map the entire work process in just one system and guarantee our customers the highest possible flexibility,“ says Willi von Berg.

The system is modular, so each customer gets what he needs individually. In addition, Winweb offers supplementary modules that

make work easier, such as the document management system, CRM, interfaces to all common financial accounting systems, as well as interfaces to price labelers, industrial and store scales and systems. The system is database compatible, all data and settings are automatically converted to new versions and updates bring everything up to date.

What started in the meat industry in 1997 now works in other sectors as well: Cheese producers, fish manufacturers, producers of alternative protein products, pet supply companies and trading companies in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and Italy use winweb-food. „In the past 25 years, I have learned that it is important to constantly improve and further optimize oneself and the company,“ says Willi von Berg and emphasizes: „We are well prepared for the future.“ www.winweb.de/en

Abluftreinigung
Air cleaning devices

oxytec air & water purification systems

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

→ oxytec@oxytec-ag.com

Abwasservorklärung
Waste water pre-treatment

oxytec air & water purification systems

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

→ oxytec@oxytec-ag.com

Autoklaven/ Autoclaves

NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL
KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0

KORIMAT
www.korimat.de

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

FRONTMATEC
Lösungen für

frontmatec.com +49 252 185 070

GDI

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

MFI
INNOVATIONS

**INTRALOGISTIK
ROBOTERSYSTEME
EDELSTAHL
TECHNOLOGIE**

www.mfi-lb.de

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

REICH
Fördertechnik

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

Beschickungswagen/ Trolleys

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

MARCHEL
www.marchel.de

Betriebsausstattungen
Operating facilities

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

Brat- und Kochanlagen
Frying and cooking units

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

Därme/ Sausage casings

CDS
FÜR DIE WURST VON WELT.

**IHR NATURDARM-
SPEZIALIST.**

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

Durchlaufwaschanlagen
Continuous washing systems

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

**Edelstahlhubwagen
und Stapler**
Pallet trucks and forklifts

EAT
Edelstahl Anlagen- und
Technologie GmbH
Rost frei

www.eat-edelstahl.de

Entkeimung/ Sterilisation

STERIL SYSTEMS
UV-C-Desinfektion
www.sterilsystems.com

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

BAADER ///

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

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

Etiketten/ Labels

Mediaform

Kennzeichnungslösungen
Etiketten · Drucker · Barcodescanner

Tel. 040 727360 99
www.mediaform.de

Fleischhaken/ Meat hooks

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

MARCHEL
www.marchel.de

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

FRONTMATEC
Lösungen für

frontmatec.com +49 252 185 070

GDI

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

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

MARCHEL
www.marchel.de

MFI
INNOVATIONS

**INTRALOGISTIK
ROBOTERSYSTEME
EDELSTAHL
TECHNOLOGIE**

www.mfi-lb.de

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

GIP
dich
schlau!

www.gastroinfoportal.de
Das Branchenportal

Gebrauchtmachines
Second-hand machines

GPS Reisacher
Neu- und Gebrauchtmachines für die Fleischwarenindustrie.



Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik

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

Gewürze
Spices

Beck
Gewürze und Additive

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

beck-gewuerze.de
91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

Industriefußböden
Industrial floors

**MIT SICHERHEIT
EIN GUTER GRUND**
Estrich · Beton · Abdichtung
UCRETE PU-Beton
Edelstahlentwässerung
Rammschutzsysteme

acrytec
flooring

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

Kunstdärme
Artificial casings



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

Hygienetechnik
Hygiene technology

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE

Personalhygienesysteme Ergonomische Arbeitshilfen

itec-hygiene.com +49 252 185 070

fleisch
net.de

Mischmaschinen
Mixer machines

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

TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES

www.tichytrading.at

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

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

oxytec air & water purification systems

→ **Entkeimung**
UV-C Entkeimung von
Luft und Oberflächen

→ oxytec@oxytec-ag.com

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

Pökelinjektoren
Curing injectors

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

Gewürze
Spices

AVO
Geschmack & Technologie

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden
- Zusatzstoffe

avo.de
AVO-WERKE
Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 05406/ 508-0 · Fax 41 26
E-Mail: info@avo.de

WALTER
next level cleaning

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



Individuelle und ressourcen-
schonende Reinigungssysteme
für vielfältigste Anwendungen.
www.walter-cleaningsystems.de

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

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

Pökeln- und Massiertechnik
Curing and massaging technology

Suhner
food processing equipment

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

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Räder und Rollen
Wheels and casters

Räder und Rollen
aus Edelstahl: V2A und V4A



Direkt ab Werk:
Tel. 02992-3017 • www.fw-seuthe.de

Rauchstockwaschmaschinen
Smoke stick washing machines

Eberhardt GmbH

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

Rauchwagen/ Smoke trolleys

HÖCKER

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

Rauchwagen/ Smoke trolleys

Eberhardt GmbH

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

Rauchwagen/ Kochwagen
Smoking trolleys/ Cooking trolley

MARCHEL

www.marchel.de

Reinigungsanlagen für Fleischhaken
Cleaning systems for meat hooks

MARCHEL

www.marchel.de

Rohrbahnreinigung
pipe track cleaning

MARCHEL

www.marchel.de

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment

EFA
Meat Processing Power

Schmid & Wezel GmbH
Maybachstr. 2 • 75433 Maulbronn

Tel.: 07043 102 -0 o. -82
Fax. 07043 102 -78
efa-verkauf@efa-germany.de
www.efa-germany.com

Qualität für Schlachtung und Zerlegung

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment

FRONTMATEC

Lösungen für



frontmtec.com +49 252 185 070

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment

Systems for the red meat industry

RENNER

Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 073 66/92096-0
Telefax 073 66/92096-99
www.renner-sht.de

Schlacht- und Rohrbahnanlagen
Slaughter and pipe-lane units

FRONTMATEC

Lösungen für



frontmtec.com +49 252 185 070

Schlacht- und Rohrbahnanlagen
Slaughter and pipe-lane units

HÖCKER

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

Schmiermittel/ Lubricants

BRUNOX
Lubri-Food

High-Tec Allrounder für die
Fleischerei - Branche **NSF H1**

Schmierung Korrosionsschutz Wartung
BRUNOX GmbH, DE- 85001 Ingolstadt
Tel. 0841 961 29-04, Fax -13 • www.brunox.com
Grosshändler gesucht für den flächendeckenden Vertrieb

Schneidwerkzeuge
Cutting tools

FASZINATION
SCHÄRFE

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

Schweinevermarktung
Pig marketing

Riedl Unterhain
Unternehmensgruppe

Biete 600-800 Mastschweine pro Woche zur kontinuierlichen Belieferung aus eigener Ferkelerzeugung und Mast mit QS-, ITW- und Regionalfenster Bayern Zertifizierung an. CO-2 Zertifizierung der Schweine möglich.

Unternehmensgruppe Riedl
Lippenstraße 43, 84051 Unterhain
Tel. 08703-2295
www.riedl-unterhain.de
info@riedl-gruppe.de

Stechschutzhürzen/-handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves

Stechschutz?
EUROFLEX

www.euroflex-safety.de



MADE IN GERMANY

niroflex
premium protection

Einfach sicher!

Friedrich **M**ünch
GmbH + Co KG

In den Waldäckern 10 • 75417 Mühlacker / Germany
Tel.: + 49 (0) 70 41/ 95 44 - 0 • info@friedrich-muench.de



fleisch net.de

Trockner für Kunststoffbehälter
Dryer for plastic containers

GDI

GDI Intralogistics GmbH

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

REICH
Fördertechnik

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

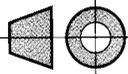
Trimmer

SUHNER ABRASIVE



SUHNER ABRASIVE EXPERT AG
CH-5201 Brugg +41 56 464 28 90
www.suhner-abrasive.com **SUHNER**
EXPERTS. SINCE 1914.

**Tumbler
Tumblers**



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



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

**Vakuuffüllmaschinen
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

**Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!**

**Vakuumpackung
Vacuum technology**



**Vakuumpackung
Vacuum technology**

**Vakuumpackung
Vacuum technology**

- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte

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

**Vakuumpackung
Vacuum packaging**

RÖSCHER

Vakuumpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumpackung

**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

**Vakuumpackung
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



frontmateg.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%), Traudel Feldhaus (3,6%), Liesel Eimers
(3,6%), Friedel Rosenfeld (3,6%), Kai Rosenfeld (1,25%), Roy Rosenfeld (1,25%)



Angetippt, abgehakt, erledigt!
Einfach digital **dokumentiert.**



DIE HACCP APP

Erledigen Sie Ihre HACCP-Dokumentation einfach digital!



Lückenlose Dokumentation

Jederzeit rückverfolgbare Eigendokumentation basierend auf der EU Verordnung 852 / 2004.



Für Tablet & Smartphone

Läuft auf den Betriebssystemen iOS und Android. App im Store laden, Freigabe beantragen und los geht es.



Account einrichten

Filialen, Räume, Mitarbeiter anlegen, Aufgaben und Termine zuweisen. Ab jetzt läuft alles automatisch.



Automatische Erinnerung

Die App erinnert alle Mitarbeiter an die zu erledigenden Aufgaben. So kann nichts mehr übersehen werden.



Aufgaben abhaken

Hygienemaßnahmen abarbeiten, in der App antippen und als erledigt abspeichern. Abgehakt!



Alles im Blick

Der aktuelle Stand ist jederzeit einsehbar, die Dokumentationen als Datei abruf- oder ausdrückbar.

 **B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG**

Max-Volmer-Straße 28 · 40724 Hilden
Telefon: 02103 / 204-0
E-Mail: diehaccpapp@blmedien.de

Alle Infos gibt es auf
www.diehaccpapp.de

