

FLEISCHEREI TECHNIK

MEAT TECHNOLOGY

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

Special: Große IFFA-Nachlese, Teil 2
Special: Big IFFA review, part 2

Röhrs: Leuchtturm für Regionalität
Röhrs: Lighthouse for regionality

Fachpack: Transition in Packaging
Fachpack: Transition in packaging

Vemag-Interview: Gesunde Fabrik
Vemag interview: Healthy factory



SCHRÖDER

Die neue ECOLINE-Serie.



BRIMAX 600
Lakemischer



IMAX 420 ECOLINE
Injektor



MAX 600
Kompakt-Massieranlage



Macht aus jedem
Fleisch das Beste.

www.schroeder-maschinen.de

Uns ist nicht alles Wurst!

fleisch
net.de

Klicken Sie rein!
www.fleischnet.de

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



Weniger Antibiotika im Einsatz

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



Vittorio bleibt Parma-König
09.09.2018
Vittorio Caporin als Präsident des Consorzio del Prosciutto
di Parma wiedergewählt. [mehr...](#)



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

Meistgelesene News
Automatica 2018
Ila - 13.09.2018
IAA Nutzfahrzeuge 2018
20.09.2018
COTECA 2018 - 10.10.2018
GastroTapasWest - 14.10.2018

Meistgelesene News

„Käsemarken“ im Visier
Schlachter



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

Eher halb voll als halb leer

Rather half full than half empty

Sind Sie auch so genervt wie ich von den dauernden Hiobsbotschaften? Vom Kriegsterroristen Putin? Von der Corona-Dauerschleife? Vom Klimawandel? Von ewiggestrigen Besserwissern? Braute man sich aus dem medialen Dauer-Untergangsrauschen eine Lebensphilosophie zusammen, würde man entweder am radikalisierten gesellschaftlichen Rand, in der Klapsmühle oder gleich beim Weltuntergang landen. Oder überall gleichzeitig.

Galgenhumor beiseite: Es gibt noch immer reichlich Gründe, das sprichwörtliche Glas eher als halb voll denn als halb leer zu betrachten. Auch und gerade in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie.

Beispiel Vemag Maschinenbau (ab Seite 34): Viele Unternehmen geben zur Mitarbeitergesundheit allenfalls Lippenbekenntnisse ab. Die Niedersachsen dagegen haben gehandelt und für ihr Team am Hauptsitz Verden/Aller ein Trainings- und Gesundheitszentrum eingerichtet. Vorbildlich!

Beispiel Fachpack Ende September (ab Seite 16): Die internationalen Aussteller in Nürnberg werden auch dieses Mal wieder reihenweise innovative und nachhaltige Verpackungslösungen präsentieren, die sich der globalen Plastikmüll-Problematik wirklich stellen. Natürlich werden auch so manche Trittbrettfahrer und Greenwasher mit von der Partie sein – keine Frage. Deshalb werden wir auch dieses Jahr wieder in der Frankenmetropole präsent sein, um für Sie, liebe Leserinnen und Leser, die Spreu vom Weizen zu trennen. Versprochen!

Auch die weiteren Beiträge in diesem Heft bieten eher positive News – zu aktuellen Räucherlösungen, IFFA-Innovationen, Modernisierung und Digitalisierung. Also: Bleiben Sie optimistisch, auch wenn's manchmal wirklich schwer fällt!

Are you as annoyed as I am by the constant bad news? Of the war terrorist Putin? Of the continuous Corona loop? Of the climate change? From eternally stubborn know-it-alls? If you were to concoct a philosophy of life from the constant media noise of doom, you would either end up on the radicalized fringes of society, in the madhouse or at the end of the world. Or everywhere there at the same time.

Gallows humor aside: There are still plenty of reasons to regard the proverbial glass as rather half full than half empty. Also and especially in the meat and food industry.

Take Vemag Maschinenbau, for example (from page 34): Many companies pay lip service at best to employee health. The company from Lower Saxony, on the other hand, has taken action and set up a training and health center for its team at its headquarters in Verden/Aller. Exemplary!

Take Fachpack, for example, at the end of September (from page 16): The international exhibitors at the trade fair in Nuremberg will once again present multiple innovative and sustainable packaging solutions that really address the global plastic waste problem. Of course, there will also be quite a few free-riders and greenwashers in the mix - no question about that. That's why we will be present there again this year to separate the wheat from the chaff for you. That's a promise!

The other articles in this issue also offers rather positive news - on current smoking solutions, IFFA innovations, modernization and digitalization. So stay optimistic, even if it's really hard sometimes!

Foto: C. Kirchner

QUANTUM
FLEX

**Einfach mehr
Ausbeute
und Gewinn!**

Ihre Produktivitätsvorteile mit Quantum Flex®:

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



- + Produkt, Qualität und Preis
- + Arbeiterproduktivität
- + Viele Anwendungen möglich

- Produktverschwendung
- Ermüdung der Arbeiter
- Energiekosten

DAS ORIGINAL
SEIT 1944

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



Bringen Sie Leistung und Gewinn auf ein neues Niveau.

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



BETTCHER®

Inhalt / Content

August 2022

Editorial

Eher halb voll als halb leer /
[Rather half full than half empty](#) 3

Aktuelles / News

Kurz notiert / News 6/7
Höcker: Vier Jahrzehnte – Haken drunter! /
[Four decades – hooked!](#) 8

Räuchern / Smoking

proFagus: Propheten des Flüssigrauchs /
[Prophets of liquid smoke](#) 10
Mohn: Rauchwagen ist nicht gleich Rauchwagen /
[Not all smoke trolleys are the same](#) 12
Beck Gewürze & Additive: Die richtige Folie macht's /
[The right film makes the difference](#) 14

Fachpack Vorschau / Preview

Fachpack 2022: Transition in Packaging /
[Transition in packaging](#) 16
Produktionslösungen, Verpackungsnews & Premieren /
[Production solutions, packaging news & premieres](#) 17

IFFA-Nachlese, Teil 2 / IFFA review, part 2

IFFA 365 Tage im Jahr / IFFA 365 days a year 21
Neuheiten, Produkte & Innovationen /
[Novelties, products & innovations](#) 22-29

Reportage / Report

Fleischerei Röhrs: Leuchtturm für Regionalität /
[Röhrs butchery: Lighthouse for regionality](#) 30

Gesundheit / Health


Vemag Maschinenbau: Gesunde Fabrik / [Healthy factory](#) 34

Datenmanagement / Data management

Kiratik: Zauberwort Digitalisierung /
[The magic word: digitization](#) 38

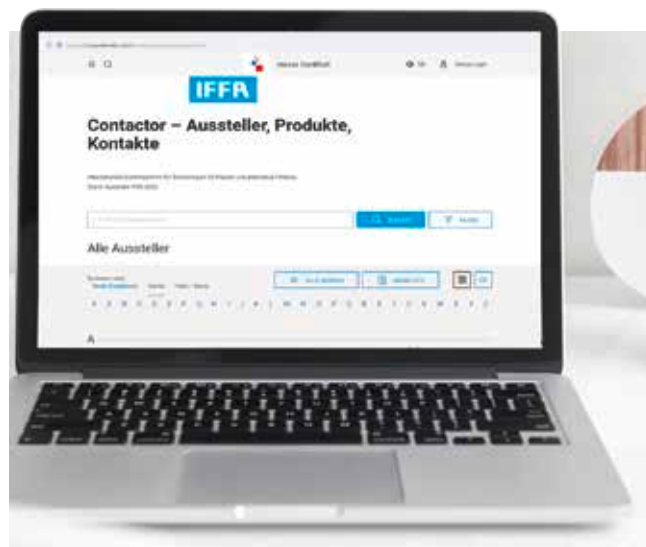
Service

Neue Produkte / [Product news](#) 15/37
Produktspiegel / [International product spectrum](#) 42
Impressum / [Imprint](#) 45

 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 Schröder Anlagenbau (Borgholzhausen)
und Rex Technologie (Thalgau, AUT) bei.

Wir bitten um freundliche Beachtung.



21 IFFA-Nachlese, Teil 2: Der IFFA Contactor & weitere Neuheiten, Produkte & Innovationen vom Messehighlight des Jahres. / IFFA review, part 2: The IFFA Contactor & other novelties, products & innovations from the trade fair highlight of the year.



Zum Titel:
The title is submitted by:

**Schröder Maschinenbau
GmbH & Co. KG**
Esch 11
D-33824 Werther
Tel.: +49 (0) 5203 9700-0
Fax +49 (0) 5203 9700-79
E-Mail: info.werther@jbtco.com
www.schroeder-maschinen.de



34 Interview: Vemag Maschinenbau hat für seine Mitarbeiter ein eigenes Gesundheitszentrum eingerichtet. / Interview: Vemag Maschinenbau has set up an own health center for its employees.



proFagus: Flüssigrauch vom Holzkohleproduzenten. /
proFagus: Liquid smoke from charcoal producer.

16

Das Motto der Fachpack 2022 in Nürnberg lautet „Transition in Packaging“. / The motto of Fachpack 2022 in Nuremberg is „Transition in Packaging“.



30

Reportage: Die Fleischerei Röhrs, gegründet 1709, ist im 21. Jahrhundert angekommen. / Report: The Röhrs butchery, founded in 1709, has arrived in the 21st century.



38

Zauberwort Digitalisierung: Gastbeitrag von IT-Journalistin Claudia Ballhause. / The magic word digitalization: guest article by IT journalist Claudia Ballhause.



Gute Qualität hat einen Namen

EFA

Meat Processing Power



Die EFA Halbirungssägen

Wir haben für jede Betriebsgröße die passende Säge.

Wir beraten Sie gerne.

Unsere Berater kommen gerne unverbindlich bei Ihnen vor Ort vorbei.

www.EFA-Germany.de

Telefon: 07043-102-12

Efa-verkauf@efa-germany.de

Roboter gegen MSB

Im dänischen Blans haben Ingenieure Roboter getestet, die in Schlachthöfen besonders schwere Hebevorgänge übernehmen sollen. Beim Schlachten müssen bislang zur weiteren Verarbeitung 15 Kilogramm schwere Teilstücke manuell auf- und abgehängt werden. Das erfolgt mithilfe von Hakenbäumen, umgangssprachlich auch „Weihnachtsbäume“ genannt. Der bei Danish Crown entwickelte Roboter übernimmt sowohl das Auf- als auch Abhängen und verschont die Mitarbeiter von körperlicher Belastung. Der dänische Schlachtkonzern plant, bis 2026 alle seine heimischen Schweineschlachtbetriebe mit ähnlichen Robotern auszurüsten – eine Investition in dreistelliger Millionenhöhe. Die vermehrte Automatisierung soll das Auftreten von Muskel-Skelettbeschwerden (MSB) bei den Schlachthofmitarbeitern reduzieren.
www.danishcrown.com



Robots versus MSD

In Blans, Denmark, engineers have tested robots that are designed to take over particularly heavy lifting operations in slaughterhouses.

Up to now, 15-kg cuts have had to be hung up and unhooked manually for further processing. This is done with the help of hook beams, also known colloquially as "Christmas trees". The robot developed at Danish Crown takes care of both the hanging and unhooking and spares employees the physical strain. The Danish slaughter group plans to equip all of its domestic pig slaughterhouses with similar robots by 2026 - an investment in the hundreds of millions. The increased automation is expected to reduce the incidence of musculoskeletal disorders (MSD) among slaughterhouse employees. www.danishcrown.com

JBT acquires German jewel

Retroactive to July 1, 2022, JBT Corporation, a global provider of technology solutions for high-end segments of the food and beverage industry, has acquired Alco-food-machines (alco). The American group is thus absorbing an innovative German manufacturer of machines and production lines for the food industry.

"The acquisition of Alco increases our product offering in the downstream processing sector, particularly by expanding our range of ready meals and alternative or plant-based protein technologies," commented Bob Petrie, EVP and president for JBT's protein division, on the acquisition. "JBT's approach to preserving the Alco brand was paramount to us in finding the right partner for the acquisition," says Isabelle Kleine-Ausberg, former Alco shareholder. Alco is to be incorporated into JBT's Swedish protein business, where it will complement the FoodTec division. www.jbtc.com/foodtech



JBT übernimmt deutsches Juwel

Rückwirkend zum 1. Juli 2022 hat die JBT Corporation als global agierende Anbieterin von Technologielösungen für hochwertige Segmente der Lebensmittel- und Getränkeindustrie Alco-food-machines (alco) übernommen. Somit verleiht sich der amerikanische Konzern einen innovativen deutschen Hersteller von Maschinen und Produktionslinien für die Lebensmittelbranche ein. „Die Übernahme von Alco vergrößert unser Produktangebot im Bereich der Weiterverarbeitung, insbesondere durch die Ausdehnung des Sortiments an Fertiggerichten und alternativen bzw. pflanzlichen Proteintechnologien“, kommentiert Bob Petrie, EVP und Präsident für den Fachbereich Protein bei JBT, die Übernahme. „Der Ansatz von JBT, die Marke Alco zu erhalten, war für uns von größter Bedeutung bei der Suche nach dem richtigen Partner für die Übernahme“, sagt Isabelle Kleine-Ausberg, ehemalige alco-Gesellschafterin. Alco soll in den schwedischen Proteimbereich der JBT Corporation eingegliedert werden und dort den FoodTec-Bereich ergänzen. www.jbtc.com/foodtech

MARKENSCHAUFENSTER

Winweb
Food Software Specialists
www.winweb.de

Die ERP-Software für
die Fleischwirtschaft

VC999[®]
Innovative Verpackungslösungen
www.vc999.de

Wann kommt das 3D-Steak?

3D-gedruckte Lebensmittel sind eine der weltweit am meisten erwarteten Innovationen 2022. Dies ist das Ergebnis einer aktuellen globalen Studie der 3D-Druck-Experten von Hubs.com. Auf der Grundlage aktueller Branchenerkenntnisse analysierte die Studie, nach welchen Produkten bei Google am häufigsten gesucht wird. 3D-gedruckte Häuser stehen an erster Stelle, gefolgt von Lebensmitteln und Autos. 3D-gedruckte Lebensmittel werden im Durchschnitt 9.800 Mal pro Monat gesucht. Insbesondere 3D-gedrucktes Fleisch wird dank eines bahnbrechenden Fortschritts im letzten Jahr 4.500 Mal pro Monat gesucht. Hatte doch 2021 ein israelisches Bioprinting-Unternehmen bekannt gegeben, dass es ihm gelungen war, ein 104 Gramm schweres kultiviertes Steak zu drucken. www.hubs.com



Westfleisch: Ausblick ungewiss

Das Maßnahmenprogramm „WEfficient“ von Westfleisch hat nach Angaben von Finanzvorstand Carsten Schruck das Geschäft der Genossenschaft in den ersten fünf Monaten 2022 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum verbessert. Das Ergebnis vor Steuern liege jetzt knapp im positiven Bereich. Bis Ende 2023 will Westfleisch so ein Einsparpotenzial im mittleren zweistelligen Millionen-Euro-Bereich realisieren. Die weiteren Marktentwicklungen erachtet man bei Westfleisch als „sehr ungewiss“. Rückläufige Schlachtzahlen, extreme Kostensteigerungen, Afrikanische Schweinepest, China-Exportsperrre und der russische Angriffskrieg auf die Ukraine „belasten die Wettbewerbsfähigkeit von deutschem Schweinefleisch in hohem Maße“, berichtete Michael Schulze Kalthoff, im Vorstand von Westfleisch für das Schweinefleischgeschäft verantwortlich. www.westfleisch.de



Weniger Umsatz, Fleisch teurer

In der Fleischindustrie haben die 19 größten Betriebe mit 1.000 und mehr Beschäftigten im Jahr 2021 ein Viertel (24,5 %) des Umsatzes der Branche erzielt. Insgesamt erwirtschafteten die 1.445 erfassten Betriebe mit 20 und mehr Beschäftigten 2021 einen Umsatz in Höhe von 40,6 Mrd. Euro. Das waren 8,8 Prozent weniger als im Jahr 2020, wie das Statistische Bundesamt (Destatis) mitteilt. Der Rückgang gegenüber dem Vor-Corona-Niveau des Jahres 2019 betrug 11,2 %. Mit 45,7 Mrd. Euro hatte der Umsatz 2019 den höchsten Wert der vergangenen zehn Jahre erreicht. 2021 waren die Preise für Fleisch und Fleischwaren um 3 % gegenüber 2020 gestiegen. Sie entwickelten sich damit etwa wie die Verbraucherpreise (2021: +3,1 %). www.destatis.de

Beneo swallows Meatless

Beneo, a global manufacturer of functional ingredients, has acquired the Dutch company Meatless B.V.. This will enable Beneo's customers to benefit in the future from an even wider selection of plant-based texturizers for meat and fish alternatives. At the same time, the purchase is intended to strengthen the company's position as a 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 is planned. www.beneo.com

Beneo schluckt Meatless

Beneo, global agierender Hersteller funktionaler Inhaltsstoffe, hat das niederländische Unternehmen Meatless B.V. gekauft. Dadurch sollen Kunden von Beneo zukünftig von einer noch größeren Auswahl an pflanzlichen Texturgebern für Fleisch- und Fischalternativen profitieren. Gleichzeitig will sich das Unternehmen mit dem Kauf stärker als Akteur im Wachstumsmarkt der texturierenden Zutaten auf Pflanzenbasis positionieren. Die Vermarktung der neuen Zutaten, die u. a. aus Reis, Ackerbohnen, Weizen, Erbsen, Lupinen und Quinoa hergestellt werden, soll sich zunächst auf Europa konzentrieren. www.beneo.com

www.rentenbank.de

SIE HABEN DIE ZUKUNFTSPLÄNE, WIR DIE FÖRDERPROGRAMME.

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

Wir beraten Sie gerne: 069 2107-500

Förderbank für die Agrarwirtschaft
und den ländlichen Raum



rentenbank



Vier Jahrzehnte – *Haken drunter!*



Mit dem weltweit ersten genormten Fleisch-Transporthaken fing alles an. 2022 feiert Höcker aus Wallenhorst sein 40-jähriges Bestehen.

Was 1982 mit dem Norm-Fleischhaken nach DIN 5047, dem sogenannten Eurohaken, in einem Ein-Mann-Betrieb begann, ist heute ein kompletter Lösungsanbieter für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie die Pharmazie. 40 Jahre nach der Gründung durch Burkhard Höcker beschäftigt die Höcker-Gruppe rund 120 Mitarbeiter an drei Standorten in Deutschland und Polen. Das Unternehmen beliefert Kunden in mehr als 50 Ländern der Welt – Tendenz steigend.

In einer Kooperation mit der Freund Maschinenfabrik arbeitet Höcker aktuell daran, den Markt in Lateinamerika für seine Edelstahlprodukte zu gewinnen. Der genormte Eurohaken ist dabei weniger ein Thema. Er ist als Basis des Unternehmenserfolgs aber immer noch ein fester Bestandteil des Produktportfolios.

Heute über 850 Produkte

Das Sortiment ist heute aber weit umfassender. „Der Jubiläumskatalog bietet mehr als 850 Produkte – von Schränken über Hubwagen, komplexe Rohrbahnssysteme und Hebe-Kippvorrichtungen bis hin zu maßgeschneiderte Hygieneschleusen und Desinfektionsspender“, so Benjamin Höcker, der seit 2009 mit seiner Schwester Isabell die

Four decades –
hooked!

It all started with the world's first standardized meat transport hook. In 2022, Höcker from Wallenhorst celebrates its 40th anniversary.

What began in 1982 with the standard meat hook according to DIN 5047, the so-called Eurohook, in a one-man operation, is today a complete solution provider for the meat and food as well as the pharmaceutical industry. 40 years after its foundation by Burkhard Höcker, the Höcker Group employs around 120 people at three locations in Germany and Poland and supplies customers in more than 50 countries around the world - and the trend is rising.

In a cooperation with Freund Maschinenfabrik, Höcker is currently working to win the market in Latin America for its stainless



Individuelle Beschriftung



Hubwagen



Desinfektionsspender und Hebe-Kippvorrichtung



Hygieneschleuse

Geschäfte führt. Beide sind kurz vor der Jahrtausendwende in den Familienbetrieb eingestiegen. Isabell Höcker verantwortet heute Personal, Buchhaltung und Einkauf, ihr Bruder Marketing, Vertrieb und Produktion.

Im Unternehmen herrscht zum Jubiläum eitel Sonnenschein. „Die Auftragslage ist gut. Wir verfügen über ein großes Lager und können schnell liefern. Der Umsatz der Gruppe ist in den vergangenen Jahren stetig leicht angestiegen“, freut sich der Geschäftsführer. Das war nicht immer so. Zum Beispiel gilt 2009 heute als Krisenjahr, in dem der Fleischmarkt aufgrund von Tierseuchen eingebrochen ist. Kein Schaden ohne Nutzen für die Höcker Gruppe. „Die Erfahrung dieses Krisenjahres veranlasste uns dann auch dazu, nach anderen Branchen zu suchen, für die unsere Produkte interessant sein könnten.“ Ziel sei es gewesen, das Risiko zu streuen, so Benjamin Höcker.

Nach vorne denken

Blick in den 212 Seiten dicken Jubiläumskatalog „40 Jahre Höcker“. „Unser Produktportfolio wächst, weil wir zum einen innovativ nach vorn denken. Zum anderen entwickeln wir individuelle Lösungen für konkrete Kundenanforderungen oder nutzen unsere Erfahrung, um typische Produkte aus anderen Branchen zu übertragen, die sich dort bewährt haben. Immer wieder kommen Kunden auch mit eigenen Ideen zu uns, die wir dann gemeinsam mit ihnen umsetzen“, erklärt Benjamin Höcker den Unternehmenserfolg. Viele der Produkte sind so irgendwann einmal als individuelle Kundenlösung entstanden und finden sich inzwischen im festen Portfolio wieder.

Das gilt beispielsweise auch für die Hygienetechnik, die in den vergangenen Jahren enorm an Gewicht gewonnen hat. „Hygiene ist für unsere Kunden aus der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie eine absolute Grundvoraussetzung für nachhaltig erfolgreiches Wirtschaften. Damit sie diese Grundvoraussetzung erfüllen können, werden Höcker-Hygienelösungen unter anderem stetig modernisiert, angepasst, erweitert und auf Sicherheit geprüft.“

95 Prozent Eigenbau

Zurück zur Unternehmensgeschichte: Nach dem deutschlandweiten Erfolg des Höcker-Einheitsfleischhakens in den 80er-Jahren wurden schnell Kunden aus ganz Europa auf die Vorteile der Innovation aus Wallenhorst aufmerksam. 1992 nahm Höcker Spółka seinen Betrieb im polnischen Chojnow auf, um Fleischhaken zu



Isabell und Benjamin Höcker

produzieren. Zwei Jahre später folgte die Gründung von Höcker Anlagenbau zur Herstellung und Montage von Leerhakenförder- und Reinigungstechnik sowie für den Vertrieb von Hygienetechnik. Im nächsten Schritt der Internationalisierung wurde 1998 aus dem Segment Fleischwirtschaftsbedarf die Höcker GmbH Food Equipment.

95 Prozent aller Produkte im Katalog stellt die Gruppe selbst überwiegend in Polen her und kann diese dank einer Lagerfläche von 3.000 Quadratmetern zumeist kurzfristig liefern. „In den vergangenen Jahren haben wir nicht nur in Polen investiert und neue Maschinen gekauft. Unser Ziel ist es, künftig auch in Wallenhorst mehr selbst herzustellen. Dafür haben wir unter anderem in eine Blechschere, eine Abkantbank, eine Ausklinkmaschine und eine Lochstanze investiert“, erläutert der Geschäftsführer die jüngsten strategischen Schritte. www.hoecker.de

steel products. The standardized Eurohook is less of an issue there. However, it is still an integral part of the product portfolio as the basis of the company's success.

Today over 850 products

Today, however, the product range includes much more. „The anniversary catalog offers more than 850 products - from cabinets to lifting carts, complex tube track systems, lifting and tilting devices to customized hygiene sluices and disinfection dispensers,“ says Benjamin Höcker, who has been running the business with his sister Isabell since 2009. Both joined the family business shortly before the turn of the millennium. Isabell Höcker is responsible for human resources, accounting and purchasing, her brother is in charge of marketing, sales and production. In the company, the sun is shining brightly on the occasion of the anniversary. „The order situation is good. We have a large warehouse and can deliver quickly.

The group's turnover has risen steadily and slightly in recent years,“ the managing director is pleased to report.

This was not always the case. For example, 2009 is now considered a crisis year, when the meat market collapsed due to animal diseases. No damage without benefit for the Höcker Group. „The experience of this crisis year then also prompted us to look for other industries for which our products could be interesting. The aim was to spread the risk,“ says Benjamin Höcker.

Thinking ahead

Sharing a look at the 212-page „40 Years of Höcker“ anniversary catalog. „Our product portfolio is growing because, on the one hand, we think innovatively ahead. On the other hand, we develop individual solutions for specific customer requirements or use our experience to transfer typical products from other industries that have proven themselves there. Time and again, customers come to us with their own ideas, which we then implement together with them,“ says Benjamin Höcker, explaining the company's success. Many of the products were thus developed at some point as an individual customer solution and are now part of the permanent portfolio.

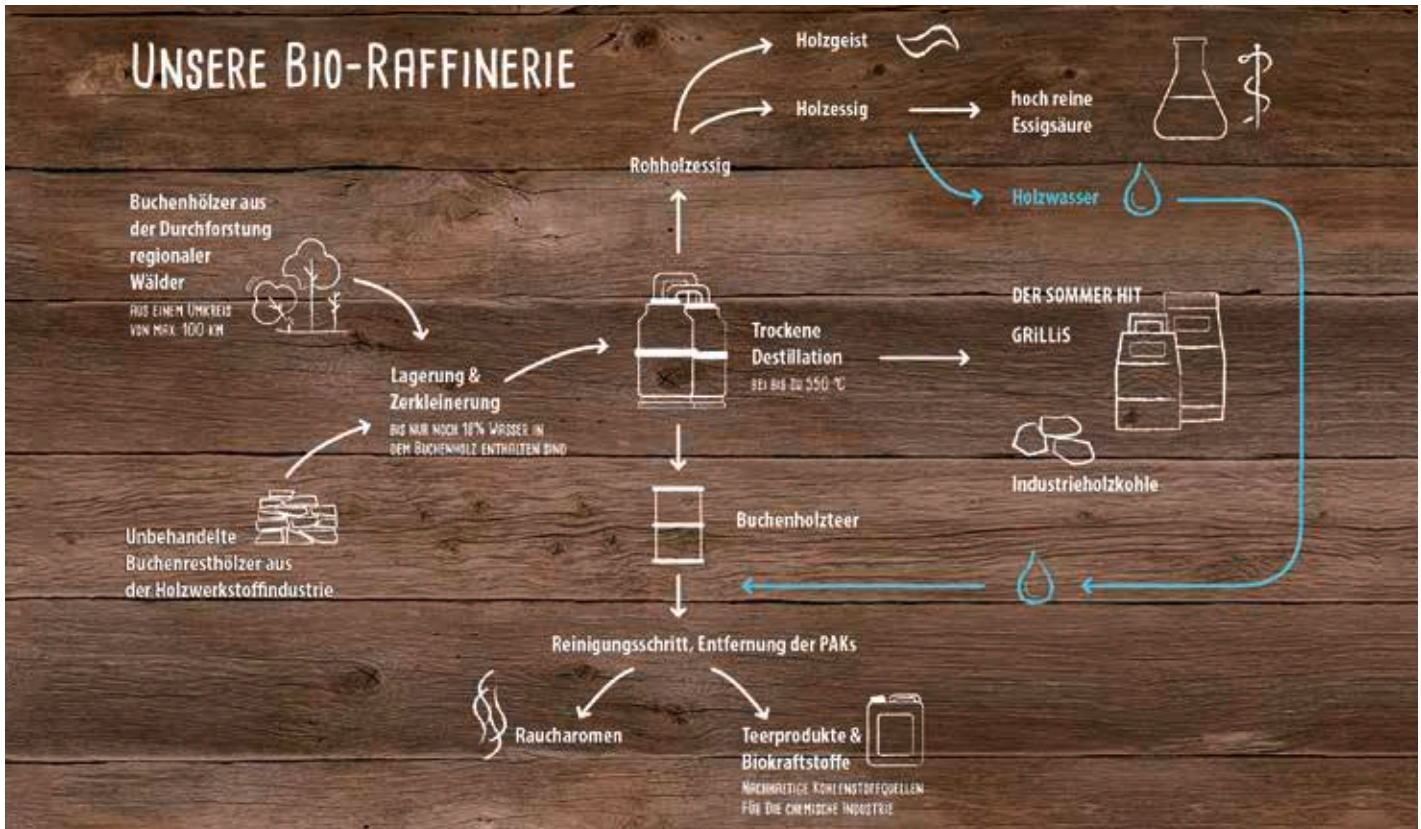
95 percent self-made

Back to the company history: After the Germany-wide success of the Höcker standard meat hook in the 1980s, customers from all over Europe quickly became aware of the advantages of the innovation from Wallenhorst. In 1992, Höcker Spółka started operations in Chojnow, Poland, to produce meat hooks. Two years later, Höcker Anlagenbau was founded to manufacture and assemble empty hook conveying and cleaning technology and to sell hygiene technology. In the next step of internationalization, the meat processing supplies segment became Höcker GmbH Food Equipment in 1998.

The Höcker Group itself manufactures 95 percent of all products in the catalog, mainly in Poland, and can usually deliver them at short notice thanks to a warehouse area of 3,000 square meters. „In recent years, we have not only invested in Poland and purchased new machines. Our goal is to manufacture more products ourselves in Wallenhorst in the future. To this end, we have invested in a plate shear, a press brake, a notching machine and a hole punching machine, among other things,“ says the managing director, explaining the latest strategic steps. www.hoecker.de/en

Propheten des *Flüssigrauchs*

Prophets of *liquid smoke*



Das Flüssigrauchverfahren von proFagus ist wie gemacht für die Fleisch- und Lebensmittelproduktion. Trotzdem ist es in Deutschland noch mehr oder weniger ein Exotikum.

Ketzerisch könnte man behaupten: proFagus ist ein Prophet, der im eigenen Land nichts gilt. Das wäre natürlich ziemlich übertrieben. Aber Tatsache ist: Das Flüssigrauchverfahren, das der Holzkohleproduzent aus Bodenfelde bei Göttingen anbietet, ist in Europa weit verbreitet, in Deutschland aber eher ein Exotikum. Warum das so ist, erklärt Dr. Tobias Hammer, Leiter der Anwendungstechnik und Lebensmittelüberwachung bei proFagus so: „Hauptproblem bei den Entwicklern und Herstellern in der Fleisch- und Lebensmit-

telproduktion sind befürchtete Geschmacksunterschiede bei den Produkten.“ ProFagus betreibt in Deutschland eine hochmoderne Bioraffinerie und ist der einzige Buchen-Grill-Holzkohlehersteller im Retortenverfahren. Seit über 120 Jahren wird in Bodenfelde im Weserbergland Holz verkohlt. Hergestellt wird hochwertige sowie umweltfreundlich produzierte Grill-Holzkohle in einer der modernsten Fertigungsstätten ihrer Art in ganz Europa. Seit mehr als 20 Jahren extrahieren die Grillkohle-Experten aus dem Buchenholz auch gereinigte Rauchkonden-

sate – als einziger Produzent weltweit.

Prinzip Nachhaltigkeit

Etwa 160 Mitarbeiter verkohlen auf einer Produktionsfläche von etwa 180.000 Quadratmetern bis zu 100.000 Tonnen Holz pro Jahr. Drei Tonnen unbehandeltes Buchenholz werden verkohlt zu einer Tonne Grill-Holzkohle und zwei Tonnen Nebenprodukten wie Säuren und Teeren. Für sein technisch aufwändiges und umweltfreundliches Retortenverfahren gibt das Unternehmen einen spektakuläre Recyclingquote an: Über 99,9 Prozent der bei der Verkoh-

The liquid smoke process from proFagus is made for meat and food production. Nevertheless, it is still an exotic product in Germany.

Heretically, one could claim: proFagus is a prophet that counts for nothing in his own country. That would be quite an exaggeration, of course. But the fact is: the liquid smoking process, which the charcoal producer from Bodenfelde near Göttingen protects and offers, is widespread in Europe, but in Germany it is rather an exotic. Why it is like this, Dr Tobias Hammer, Head of Application



lung anfallenden Stoffe werden wiederverwertet. Generell ist Nachhaltigkeit für die Niedersachsen weit mehr als ein Lippenbekenntnis. „Der Einschlag der Buchen in nachhaltig bewirtschafteten Wäldern erfolgt regional in einem Umkreis von etwa 100 Kilometern“, erklärt der Dr. Tobias Hammer.

In einer Eindampfungsanlage entstehen erlese Raucharomen, darunter proFagus Pure Smoke, eine nachhaltige Lösung für das Räuchern von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Käse und Gewürzmischungen. Ihr niedriger Teergehalt erleichtert die Wartung und Reinigung der Räucherammer.

Teer, Asche, PAKs raus

Die Pure Smoke-Produkte werden aus gereinigten Rauchkondensaten gewonnen. Gesundheitsgefährdende und umweltbelastende Stoffe des Rauchs wie Teer, Asche und PAKs werden entfernt. Die aus reinem Buchenholz destillierten Aromen sind hochkonzentriert und eignen sich für diverse Anwendungsmethoden, etwa das Zerstäuben mit Hochdruckdüsen in Räucherammern (CleanSmoke), das Tauchen oder für die direkte Zugabe in Lebensmitteln.

Trotz seiner Vorteile im Vergleich zu konventionellen Rauchverfahren unterliegt Flüssigrauch enormen nationalen und europäischen Auflagen und Normen. Was tun, um aus der Nische zu kommen? „Wir sprechen Fleischproduzenten direkt an und versuchen sie so von den Pure Smoke-Vorzügen zu überzeugen. Wenn wir ins Gespräch kommen, können wir Vorbehalte dem Flüssigverfahren gegenüber meist umfassend ausräumen“, ergänzt der Chemiker Dr. Hammer.

Genau mit diesen Vorteilen wirbt der Einzelhandel, dennoch blockiert der LEH diese Art der Räuchermethode. Grund dafür ist die Deklaration „Raucharoma“. Ein oft gebrachtes Argument ist die ablehnende Haltung der Verbraucher. Die Frage lautet: Ist das wirklich so? Vor allem mit einer guten

Aufklärung zu den Themen Nachhaltigkeit, Regionalität, Gesundheit und CO₂-Einsparung hätten sicherlich einige Verbraucher keine Probleme mit dem Raucharoma.

Große Hoffnungen setzt man bei proFagus zudem auf den Wachstumsmarkt mit Fleischalternativen. „Die Leute dort sind sehr offen, was das Flüssigrauchverfahren angeht.“ Sie finden also Gehör, die Propheten im eigenen Lande. Und sie liefern – trotz steigender Pure Smoke-Nachfrage kann proFagus die nötigen Liefermengen sicherstellen. www.proFagus.de

Technology and Food Compliance at proFagus, explains: “The main problem for developers and manufacturers in meat and food production are feared differences in the products' taste.”

ProFagus operates a state-of-the-art biorefinery in Germany and is the only beech barbecue charcoal manufacturer using the retort process. Wood has been charred in Bodenfelde in the Weserbergland region for over 120 years. The company produces high-quality and environmentally friendly barbecue charcoal in one of the most modern production facilities of its kind in Europe. For more than 20 years, proFagus has also been extracting purified smoke condensates from the beech wood - as the only producer worldwide.

Principle of sustainability

About 160 employees char up to 100,000 tons of wood per year on a production area of about 180,000 square meters. Three tons of untreated beech

wood are charred into one ton of barbecue charcoal and two tons of by-products such as acids and tars.

An evaporation plant produces smoke flavorings, including proFagus Pure Smoke, a sustainable solution for smoking foods such as meat, fish, cheese and spice blends. Its low tar content facilitates maintenance and cleaning of the smokehouse.

Tar, ash and PAHs are out

Pure Smoke products are obtained from purified smoke condensates. Substances in the smoke that are hazard-

ous to health and the environment, such as tar, ash and PAHs, are removed. The flavors distilled from pure beech wood are highly concentrated and suitable for various application methods, such as atomization with high-pressure nozzles in smoking chambers (CleanSmoke), dipping or direct addition to food.

Despite its advantages over conventional smoking methods, liquid smoke is subject to enormous requirements and standards. What can be done to get out of the niche? Dr Tobias Hammer: “We approach meat producers directly and try to convince them of the Pure Smoke benefits.”

ProFagus also has high hopes in the growing market with meat alternatives. “The people there are very open about the liquid smoke process.” So the prophets are far from not being heard in their own country. www.proFagus.de/en

FUCHS

Taste Solutions

FIREFOX® GERÖSTETE GEWÜRZE

Die Alternative für Röst- und Karamellaromen

100 % natürlich

Deklaration als „geröstetes Gewürz“

Alternative zu Röst- und Karamellaromen

ohne Brandnoten

vielseitig verwendbar

niedrige Mikrobiologie





Rauchwagen ist nicht gleich *Rauchwagen*

Not all smoke trolleys *are the same*

Individuell gefertigte Rauchkammer-Wagen von Mohn kommen bei den Halal-Wurstspezialitäten von Meemken im Münsterland zum Einsatz.

Individually manufactured smoke chamber trolleys from Mohn are used for the halal sausage specialties from Meemken in Münsterland.

Meemken im Oldenburger Münsterland steht seit über 80 Jahren für schmackhafte Wurstspezialitäten. Seit 2009 verarbeitet das Unternehmen am Stammsitz ausschließlich Rind- und Geflügelfleisch nach Halalvorschriften. Die Mohn GmbH konstruierte und lieferte für den Produktionsstandort Gehlenberg bei Friesoythe Rauchwagen aus Edelstahl für die Herstellung von 1,60 Meter langen Sucuk-Wurststangen sowie Salami.

Als Meemken 2020 in eine neue Räucher- und Reifekammer für die Rohwurstherstellung investierte, rief dies die Mohn GmbH, einen Rauchwagen-Spezialisten mit mehr als 20 Jahren Erfahrung auf den Plan.

Die Ausführung der Rauchwagen musste vor allem vom tatsächlichen Bedarf des Kunden her betrachtet werden.

Darüber hinaus galt es auch die Anwendbarkeit und Einbindung dieser Faktoren in das Hygiene-Gesamtkonzept des Unternehmens zu beachten.

Muster zu Testzwecken

Hauptaugenmerk lag in der Bestückung der Räucher- und Reifekammern eines namhaften Herstellers. Der zur Verfügung stehende Platz sollte optimal ausgenutzt werden, aber die Qualität des Räucher- bzw. Reifeprozesses durfte von den Rauchwagen nicht negativ beeinflusst werden. Im Sinne des Qualitätsmanagements wurde zudem, bedingt durch die Halalvorschriften, Wert auf saubere, einwandfrei gebeizte Schweißnähte sowie eine robuste Rahmenprofil-Konstruktion aus Edelstahl gelegt.

Zur Klärung der baulichen Gegebenheiten war ein Mitarbeiter von Mohn bei Meemken. Unter Berücksichtigung der

Meemken in the Oldenburg Münsterland region has stood for delicious sausage specialties for over 80 years. Since 2009, the company has been processing beef and poultry meat exclusively according to halal regulations at its headquarters. Mohn GmbH designed and supplied stainless steel smoking trolleys for the factory in Gehlenberg near Friesoythe for the production of 1.60-meter-long Sucuk sausage sticks as well as salami.

When Meemken invested in a new smoking and maturing chamber for raw sausage production in 2020, this called on Mohn GmbH, a smoke trolley specialist with more than 20 years of experience.

The design of the smoke trolleys had to be considered above all from the customer's actual requirements. In addition, the applicability and in-

tegration of these factors into the company's overall hygiene concept also had to be considered.

First step: Samples for test purposes

The main focus was on equipping the smoking and maturing chambers from a well-known manufacturer. The available space was to be optimally utilized, but the quality of the smoking or maturing process was not to be negatively influenced by the smoking trolleys. Furthermore, in terms of quality management, production-related halal regulations required clean, perfectly pickled weld seams and a robust frame profile construction made of stainless steel.

A Mohn employee visited Meemken to clarify the structural conditions. Taking into account the customer's wishes as well as the intended use



Sowohl die Standard-Salamis als auch die 1,60 Meter langen Sucuk-Wurststangen finden auf den Mohn-Rauchwägen ihren Platz. / Both the standard salamis and the 1.60-meter-long sucuk sausage sticks find their place on the smoking wagons from Mohn.

Kundenwünsche sowie des Einsatzzwecks – also die Spezifizierung der Rohwurstbestückung – und weiterer wichtiger Details wie Abmessungen, Tragkraft oder Temperaturbereich wurden zunächst Musterwagen zu Testzwecken konstruiert und geliefert. Die Tests ergaben, dass keine branchenüblichen H-Form-Rauchwagen zum Einsatz kommen würden, da diese aufgrund ihrer Bauweise über eine begrenzte Tragfähigkeit verfügen.

Ziel Automatisierung

Zudem galt es dem Kundenwunsch zu entsprechen, dass nicht nur die handelsüblichen Salamiwürste auf fünf Etagen ihren Platz finden sollten, sondern auch die 1,60 Meter langen Sucuk-Wurststangen. Bedingt durch das hohe Gewicht und die Länge der Sucuk-Stangen, fiel die Entscheidung auf die stabilen, belastbareren Rauchwagen in Z-Form-Bauweise von Mohn. Breitere Ausklinkungen der Auflagen für hygienische Edelstahl-Rundspieße (Rauchstöcke) wurden für die Lagerung

der Sucuk-Wurststangen in der oberen Etage des Rauchwagens konzeptionell ebenso berücksichtigt, da zukünftig eine automatisierte Rauchwagenbestückung das Ziel sein sollte.

H-Rauchwägen brauchen mehr Platz

Ein weiterer Vorteil der Z-Form-Rauchwagen ist, dass diese zur Lagerung sehr platzsparend ineinandergeschoben werden können. Schließlich kostet Lagerfläche Geld. „Normale“ Rauchwagen in H-Form lassen sich zwar ineinanderschieben, benötigen aber mehr Lagerfläche. Die Z-Form-Rauchwagen meisterten ihren Einsatz im innerbetrieblichen Prozess der Räucher- und Reifekammer mit Bravour.

Von den Z-Wägen finden 39 Exemplare in den vier Räucher- und Reifekammern auf einer Fläche von rund 40 Quadratmetern ihren Platz. Insgesamt orderte Meemken 156 speziell für die hauseigenen Bedürfnisse entwickelte Z-Rauchwagen von Mohn.

www.meemken.de

- the specification of the raw sausage charge - and other important details such as dimensions, load capacity or temperature range, sample trolleys were first constructed and delivered for test purposes.

Automated trolleys are the goal of the future

The tests revealed that no industrial standard H-shaped smoking trolleys were to be used, as these have a limited load-bearing capacity due to their design. In addition, it was necessary to meet the customer's requirement that not only the standard salami sausages should be accommodated on five tiers, but also the 1.60 meter long Sucuk sausage sticks.

Due to the high weight and length of the Sucuk sticks, the decision was made in favor of the stable, more resilient smoke trolleys in Z-shaped design from Mohn. Wider not-

ches in the supports for hygienic stainless steel round spits (smoke sticks) were also taken into account for the storage of the Sucuk sausage sticks on the upper level of the smoke trolley, since automated smoke trolley loading is to be the goal of the future.

H-shaped trolleys need more space

Another advantage of the Z-shaped smoke trolleys is that they can be pushed into each other to save space for storage. After all, storage space costs money. "Normal" H-shaped smoke carts can be nested, but they require more storage space.

Of the Z-shaped carts, 39 have their place in the four smoking and maturing chambers on an area of around 40 square meters. In total, Meemken ordered 156 Z-smoking carts specially developed for its own needs. www.mohn-gmbh.com



DICK
Traditionsmarke der Profis



FÜR DEN HARTEN ALLTAG
Mit F. DICK professionell nachschärfen



www.dick.de
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

Die *richtig Folie* macht's

Beck Gewürze und Additive: Mit diesem Folien-Quartett gelingen Kochpökelfwaren saftig und formvollendet.

The *right film* makes the difference



Das Auge isst mit. Das ist wahrlich keine neue Erkenntnis. Gerade bei Pökelfwaren. Beck Gewürze und Additive hat deshalb auch Folien und Zuschnitte im Portfolio, mit deren Hilfe formvollendete, saftige Ergebnisse, mithin echte Meisterstücke, gelingen sollen.

Die Collagenfolie ist eine zarte, stabile und essbare Eiweißfolie, die sich für heißgeräucherte Kochpökelfwaren eignet. Nach dem Erhitzen ist die Folie nicht mehr wahrnehmbar. Die fertigen Produkte bleiben saftig und haltbar. Tipp: in Kombination mit einem Schinkennetz von Beck besonders geeignet für injektierte, getumblete Schinkenstücke.

Blaue Färbung hilft doppelt

Cellophanfolien und Zuschnitte in verschiedenen Größen lassen sich im Lebensmittelbereich mit hoher Wasserdampfdurchlässigkeit anwenden. Ergänzt mit einem passenden Schinkennetz, ist das eine Lösung zum Einschlagen von Kochschinken. Dieser behält Saftigkeit, Aroma und Geschmack gleichermaßen. Die Folie ist auch zum Räuchern geeignet. Ihr Vorteil: Sie ist kompostierfähig und biologisch abbaubar. Die Folie gibt es für mehr Lebensmittelsicherheit auch in blauer Farbe.

Der Anwendungs- und Einsatzbereich der MDPE-Folie für saftig-zarte Kochschinken entspricht dem Cellophan-Äquivalent. Allerdings ist diese Folie nicht räucherbar.

Neu bei Beck ist eine perforierte PE-Folie. Diese speziell zum Auslegen von Schinkenformen entwickelte Kunsthaut ist extrem reißfest. Durch die Perforierung tritt überschüssige Luft aus; der vollmundige Geschmack und die Saftigkeit bleiben erhalten. Durch ihre blaue Farbgebung sind Folienrückstände leicht erkennbar. Diese Folie gibt es sowohl auf Rolle als auch in Gestalt von Zuschnitten.

www.beck-gewuerze.de

Beck spices and additives: With this foil quartet, cooked cured products are juicy and perfectly formed.

The eye eats with you. This is anything but a new insight. Especially when it comes to cured products. That's why Beck Gewürze und Additive also has films and blanks in its portfolio that can be used to create perfectly formed, juicy results and by the way get real masterpieces.

Collagen film is a delicate, stable and edible protein film suitable for hot-smoked, cooked cured products. After heating, the foil is no longer noticeable. The finished products remain juicy and durable. Tip: in combination with a Beck ham net, the foil is especially suitable for injected, tumbling ham pieces.

Blue coloring helps twice

Cellophane films and blanks in various sizes can be used in the food sector with high water vapor permeability. In addition with a suitable ham net, this is a solution for wrapping cooked ham. This retains juiciness, aroma and flavor. The film is also suitable for smoking. Its advantage is that it is compostable and biodegradable. The film is also available in blue color for more food safety. The range of application and use of MDPE film for juicy-tender cooked hams is the same as the cellophane equivalent. However, this film cannot be smoked.

New from Beck is a perforated PE film. This film, specially developed for laying out ham molds, is extremely tear-resistant. The perforation allows excess air to escape; the full-bodied flavor and juiciness are retained. Due to its blue coloration, film residues are easily recognizable. This film is available both on a roll and in the form of blanks.

www.beck-gewuerze.de/en



**Provisur
Cured Meat aktivieren**

Die Proactivation Technology von Provisur ist eine patentierte Methode für Cured Meat/gepökeltes Fleisch. Während herkömmliche Verfahren im Anschluss eine drei- bis sechsmonatige Reifung und Trocknung von Produkten wie luftgetrocknetem/Schwarzwälder Schinken oder Pancetta erfordern, lässt sich der gesamte Prozess mit der neuen Methode auf etwa zwei bis acht Wochen verkürzen. Für Anwender bedeutet die verkürzte Lagerzeit eine erhebliche Einsparung an Lagerfläche sowie eine erhöhte Flexibilität in der Reaktion auf Marktbedürfnisse. Zusätzlich wertet das Verfahren das Rohmaterial auf, holt das Beste aus Fleisch unterschiedlicher Qualitätsstufen heraus und führt zu Qualitätsprodukten, die in Geschmack und Textur überzeugen. Die Tumbler-Technologie eignet sich besonders für naturbelassene Produkte.
www.provisur.com/de

**Weber Maschinenbau
Neues Slicer-Flaggschiff**

Den weSlice 9500 hat Weber Maschinenbau vor allem für anspruchsvolle Anwendungen wie Vierfach-Käse oder Zweifach-Rohschinken konstruiert. Seine Schneideleistung realisiert der Slicer mit der neuen DirectDrive-Technologie, die das Produkt besonders präzise führt. So entstehen perfekt aufgeschnittene, optisch ansprechende, schonend produzierte Scheiben. Weitere Weber-Ausstattungs Highlights wie das Durablade Performance-Sichelmesser sowie die Vario- und Vakuumgreifer-Technologie unterstützen die Performance des neuen Slicer-Flaggschiffs aus Breidenbach. Als Ergebnis verspricht Weber „eine Produktion mit oft 100 Prozent gewichtsgenauen Portionen bei verschwindend geringem Give-away“. Optimierte Hygiene- und Wartungsfreundlichkeit runden das Paket ab. www.weberweb.com



**Weber Maschinenbau
New slicer flagship**

Weber Maschinenbau has designed the weSlice 9500 primarily for demanding applications such as quadruple cheese or double raw ham. The slicer achieves its cutting performance with the new DirectDrive technology, which guides the product with particular precision. This results in perfectly sliced, visually appealing, gently produced slices. Other Weber equipment highlights such as the Durablade Performance sickle knife and Vario and vacuum gripper technology support the performance of the new slicer flagship from Breidenbach. As a result, Weber promises “production with often 100 percent weight-accurate portions with vanishingly low giveaway.” A tool-free quick-change system, optimized ease of cleaning and maintenance, and directly accessible belts round off the processing process. www.weberweb.com

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



Transition *in Packaging*

Die Fachpack in Nürnberg ist mit über 1.100 Ausstellern der Treffpunkt der europäischen Verpackungsindustrie.

Vom 27. bis 29. September 2022 trifft sich die europäische Verpackungsbranche wieder auf der Fachpack, der Fachmesse für Verpackung, Technik und Prozesse. Über 1.100 Aussteller (2021: 789) werden im Messezentrum Nürnberg erwartet. An ihren Ständen präsentieren sie innovative Produkte, Maschinen und Lösungen. Die Fachpack steht in diesem Jahr unter dem Motto „Transition In Packaging“, das den derzeit stattfindenden Wandel in der Branche beschreiben soll. Dieser zeichnet sich vor allem durch mehr Nachhaltigkeit, E-Commerce und Digitalisierung aus.

Neu und wiederentdeckt

Besucher aus der Konsum- und Industriegüterindustrie erwartet ein umfangreiches Vortragsprogramm, spannende Sonderschauen sowie Preisverleihungen. Zeitgleich zur Fachpack findet in diesem Jahr die Powtech, die internationale Leitmesse für Pulver-, Granulat- und Schüttguttechnologien, im Messezentrum statt. Das schafft zusätzliche Synergien im Bereich Processing und Packaging. Im Vergleich zu ihrer 2021er-Ausgabe hat die Messe in diesem Jahr deutlich zugelegt. „Wir freuen uns, dass wir die Ausstellerzahl um etwa 40 Prozent erheblich steigern konnten. Wir rechnen mit mehr als 1.100 Ausstellern, darunter zahlreiche namhafte Verpackungsmaschinen- und Packmittelhersteller. Mit dabei sind viele neue Unternehmen, aber auch große Aussteller, die die Fachpack wiederentdeckt haben“, sagt Phillip Blass, Director Fachpack, NürnbergMesse. Die aktuelle Ausstellerliste und die Hallenpläne gibt es online unter www.fachpack.de.

Transition *in Packaging*

The Fachpack in Nuremberg is with more than 1,100 exhibitors the meeting place for the European packaging industry.



Phillip Blass,
Director Fachpack,
NürnbergMesse

From September 27 to 29, 2022, the European packaging industry will meet again at Fachpack, the trade fair for packaging, technology and processes. Over 1,100 exhibitors (2021: 789) are expected at the Exhibition Center in

Nuremberg. They will present innovative products, machines and solutions at their booths. This year's Fachpack is themed „Transition In Packaging“. The slogan is to describe the change currently taking place in the industry. This is characterized above all by more sustainability, e-commerce and digitalization.

New and rediscovered

Visitors from the consumer and industrial goods industries can expect an extensive program of lectures, exciting special shows and awards ceremonies. This year, Powtech, the leading international trade fair for powder, granulate and bulk solids technologies, will be held at the Exhibition Center at the same time as Fachpack. This creates additional synergies in the area of processing and packaging. Compared to its 2021 edition, this year's show has seen a huge increase in attendance. „We are pleased to announce that we have been able to significantly increase the number of exhibitors by about 40 percent. We expect more than 1,100 exhibitors, including many well-known packaging machinery and packaging material manufacturers. Included are many new companies, but also major exhibitors who have rediscovered Fachpack,“ says Phillip Blass, Director Fachpack, NürnbergMesse. The current exhibitor list and the hall plans are online under the address www.fachpack.de.





Multivac Zwei Neuentwicklungen

Multivac stellt auf einer Gesamtfläche von rund 300 m² einen repräsentativen Querschnitt seines Produkt- und Serviceangebots sowie eine Reihe von Verpackungslinien vor. Zwei neue Maschinenentwicklungen – eine Schlauchbeutelmaschine sowie die innovative Tiefziehverpackungsmaschine R3 – sollen die Akzente setzen. Die hochflexible R3 erreicht in der höchsten Ausbaustufe eine Geschwindigkeit von zwölf Zyklen pro Minute – und damit den Output von High-End-Slicerlinien. Mit bis zu 120 Packungen pro Minute bzw. einer Foliengeschwindigkeit von bis zu 30 Metern pro Minute zählt die Schlauchbeutelmaschine W 500 derzeit zu den leistungsfähigsten Box-Motion-Flowpacking-Lösungen im Markt. **Halle 1, Stand 221**

Multivac Two new developments

Multivac will be showcasing a representative cross-section of its product and service range, as well as a number of packaging lines, over a total area of around 300 m². Two new machine developments - a form fill and seal machine and the innovative R3 thermoforming packaging machine - are to set the tone. The highly flexible R3 achieves a speed of twelve cycles per minute in its highest configuration - and thus the output of high-end slicer lines. With up to 120 packs per minute or a film speed of up to 30 meters per minute, the W 500 tubular bag machine is currently one of the most powerful box motion flowpacking solutions on the market. **Hall 1, Booth 221**

Mosca Moderne End-of-Line-Lösung

Schwankende Auslastungen, unterschiedliche Anforderungen an eine Endverpackung und wenig Platz – eine moderne End-of-Line-Lösung muss zwei Eigenschaften vereinen: Flexibilität und Zuverlässigkeit. Wie eine solche Lösung aussehen kann, ist am Mosca-Stand in einer Live-Demonstration zu sehen. Ein System aus der Umreifungsmaschine KZV-321, fahrerlosen Transportsystemen des Partners Gebhardt Intralogistics sowie einem Palettendoppler und dem Stretchwickler Saturn S-6 der Mosca-Marke Movitec sichert Paletten für den Weitertransport oder die Lagerung. Je nach Bedarf durchläuft die zu sichernde Palette flexibel die Stationen; aufwändige Schritte wie das manuelle Doppeln von Paletten entfallen. Insgesamt können so bis zu 70 Einzelpaletten in der Stunde gedoppelt werden. **Halle 3C, Stand 312**



Mosca Modern end-of-line solution

Fluctuating workloads, varying end-of-line packaging requirements and limited space - a modern end-of-line solution must combine two characteristics: flexibility and reliability. What such a solution can look like can be seen in a live demonstration at the Mosca booth. A system consisting of the KZV-321 strapping machine, driverless transport systems from partner Gebhardt Intralogistics, and a Saturn S-6 pallet doffer and stretch wrapper from Mosca's Movitec brand secures pallets for onward transport or storage. Depending on requirements, the pallet to be secured passes flexibly through the stations, eliminating time-consuming steps such as the manual doubling of pallets. In total, up to 70 individual pallets can be doubled per hour. **Hall 3C, Booth 312**

Schur Flexibles Antibakterielle Folien

Schur Flexibles hat für Hygiene und Produktsicherheit im Lebensmittelsegment einen antibakteriellen Lack entwickelt, mit dem zahlreiche Produkte aus dem Sortiment des österreichischen Folienspezialisten, z. B. Ober- oder Schlauchbeutelfolien, versehen werden können. Die antibakteriell beschichteten Folien lassen sich für vielfältige Verpackungslösungen einsetzen. Analysen belegen, dass die Folienbeschichtung die vorhandenen Bakterien um 95 Prozent reduziert. Die Sicherheit des Lacks in Bezug auf Lebensmittelverpackungen wurde umfassend getestet und sein Einsatz für eine ganze Bandbreite an Produkten einschließlich Fleisch, Milchprodukten und Fisch sowie Kosmetika bestätigt. Im Einsatz sind die antibakteriellen Verpackungen beispielsweise bei Duda (Bild), einem polnischen Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren. **Halle 7, Stand 332**



Schur Flexibles Antibacterial films

Schur Flexibles has developed an antibacterial coating for hygiene and product safety in the food segment, which can be applied to numerous products from the Austrian film specialist's range, e.g. top films or tubular bag films. The antibacterial coated films can be used for a wide range of packaging solutions. Analyses show that the film coating reduces bacteria by 95 percent. The safety of the coating in relation to food packaging has been extensively tested and its use confirmed for a whole range of products including meat, dairy products and fish, as well as cosmetics. Antibacterial packaging is used, for example, by Duda (pic.), a Polish manufacturer of meat and sausage products. **Hall 7, booth 332**

Ulma Packaging

Fachpack als Appetitanreger

Ulma Packaging aus dem bayerischen Memmingen präsentiert sich in Nürnberg als Komplettanbieter von Maschinentechnologie für nachhaltige Verpackungslösungen auch in der Lebensmittel-industrie. Auf der über 240 m² großen Ausstellungsfläche gibt es die unterschiedlichsten Lösungen in Aktion zu sehen, die allesamt Prozesse optimieren, Ressourcen schonen und vorwiegend recyceltes Material verwenden. Die Präsenz auf der Fachpack ist für Ulma allerdings nur ein Appetitanreger:

„Wir möchten die Besucher in unseren neuen Showroom in Memmingen einladen. Denn dort können wir im Technikum ihre Materialien und Produkte auf unseren Maschinen testen und sämtliche Parameter für den optimalen Verpackungsprozess einstellen“, sagt Ulma-Geschäftsführer Thomas Blümel. **Halle 2, Stand 225**



**Ulma Packaging
Fachpack as an appetizer**

Ulma Packaging from the Bavarian town of Memmingen is presenting itself in Nuremberg as a full-range supplier of machine technology for sustainable packaging solutions also in the food industry. On the more than 240 m² exhibition area, the most diverse solutions can be seen in action, all of which optimize processes, conserve resources, and predominantly use recycled material. For Ulma, however, its presence at Fachpack is just an appetizer: „We would like to invite visitors to our new showroom in Memmingen. Because there we can test their materials and products on our machines in the technical center and set all the parameters for the optimum packaging process,“ says Ulma Managing Director Thomas Blümel. **Hall 2, Booth 225**



**Syntegon
Europa-Premiere**

Bei Syntegon steht in Nürnberg die Europa-Premiere der Robotik Pick-and-Place-Plattform RPP im Fokus. Die modulare Plattform ergänzt Verpackungslinien, indem sie das Produkthandling und/oder die Produktzuführung übernimmt. Am Stand wird die Robotiklösung als Teil eines Komplettsystems in Verbindung mit der vertikalen Schlauchbeutelmaschine SVE 2520 DZ und dem Kartonaufrichter Kliklok ACE zu sehen sein. Zusätzlich wird ein Elematic 2001 Wraparound Sammelpacker ausgestellt. Schnelle, werkzeuglose Formatwechsel und eine Auswahl von über 100 Case Designs sorgen dafür, dass Hersteller mit dem Sammelpacker schnell auf sich ändernde Marktbedürfnisse reagieren können. **Halle 1, Stand 204**

**Syntegon
European premiere**

At Syntegon, the focus in Nuremberg will be on the European premiere of the RPP robotic pick-and-place platform. The modular platform complements packaging lines by taking over product handling and/or product feeding. At the booth, the robotic solution will be on display as part of a complete system in conjunction with the SVE 2520 DZ vertical form fill and seal machine and the Kliklok ACE case erector. In addition, an Elematic 2001 wraparound case packer will be on display. Fast, tool-free format changes and a choice of over 100 case designs ensure that manufacturers can use the case packer to respond quickly to changing market needs. **Hall 1, booth 204**

Südpack

Revolutionäre Flow Packs

Eyecatcher am Stand von Südpack ist eine Themeninsel zur Nachhaltigkeits-Roadmap. Die Schwerpunkte: recyclingfähige Verpackungskonzepte für die unterschiedlichsten Branchen, Lösungen zur Kreislaufwirtschaft, Downgauging und Materialreduzierung sowie Hochleistungsfolien aus erneuerbaren Ressourcen. Ein besonderes Besucherinteresse erwartet der Folienhersteller bei den Schlauchbeutelverpackungen. „Vor allem Start-ups im Bereich New Food interessieren sich derzeit verstärkt für unsere Flow Packs. Und für Fleischprodukte wie Hackfleisch oder alternative Proteine ist das Konzept nichts weniger als eine echte Verpackungsrevolution“, bekräftigt Valeska Haux, Vice President Strategic Marketing bei Südpack. Trotz ihrer geringen Materialstärke bieten die auf horizontalen und vertikalen Flow-Pack-Anlagen verarbeitbaren Materialstrukturen auf Basis der Pure-Line-Folien eine vergleichbare Stabilität und einen ebenso hohen Produktschutz wie konventionelle Verpackungssysteme. **Halle 7, Stand 224**

Südpack

Revolutionary flow packs

The eye-catcher at the booth of Südpack is a themed island on the sustainability roadmap. The focal points: recyclable packaging concepts for a wide range of industries, solutions for the circular economy, downgauging and material reduction, and high-performance films made from renewable resources. The film manufacturer expects special visitor interest in form-fill-seal packaging. „Start-ups in the new food sector in particular are currently increasingly interested in our flow packs. And for meat products such as minced meat or alternative proteins, the concept is nothing less than a genuine packaging revolution,“ affirms Valeska Haux, Vice President Strategic Marketing at Südpack. Despite their low material thickness, the material structures based on Pure-Line films, which can be processed on horizontal and vertical flow-pack lines, offer comparable stability and product protection to conventional packaging systems. **Hall 7, Booth 224**





EFFICIENCY!

NO SECRET – JUST VEMAG!

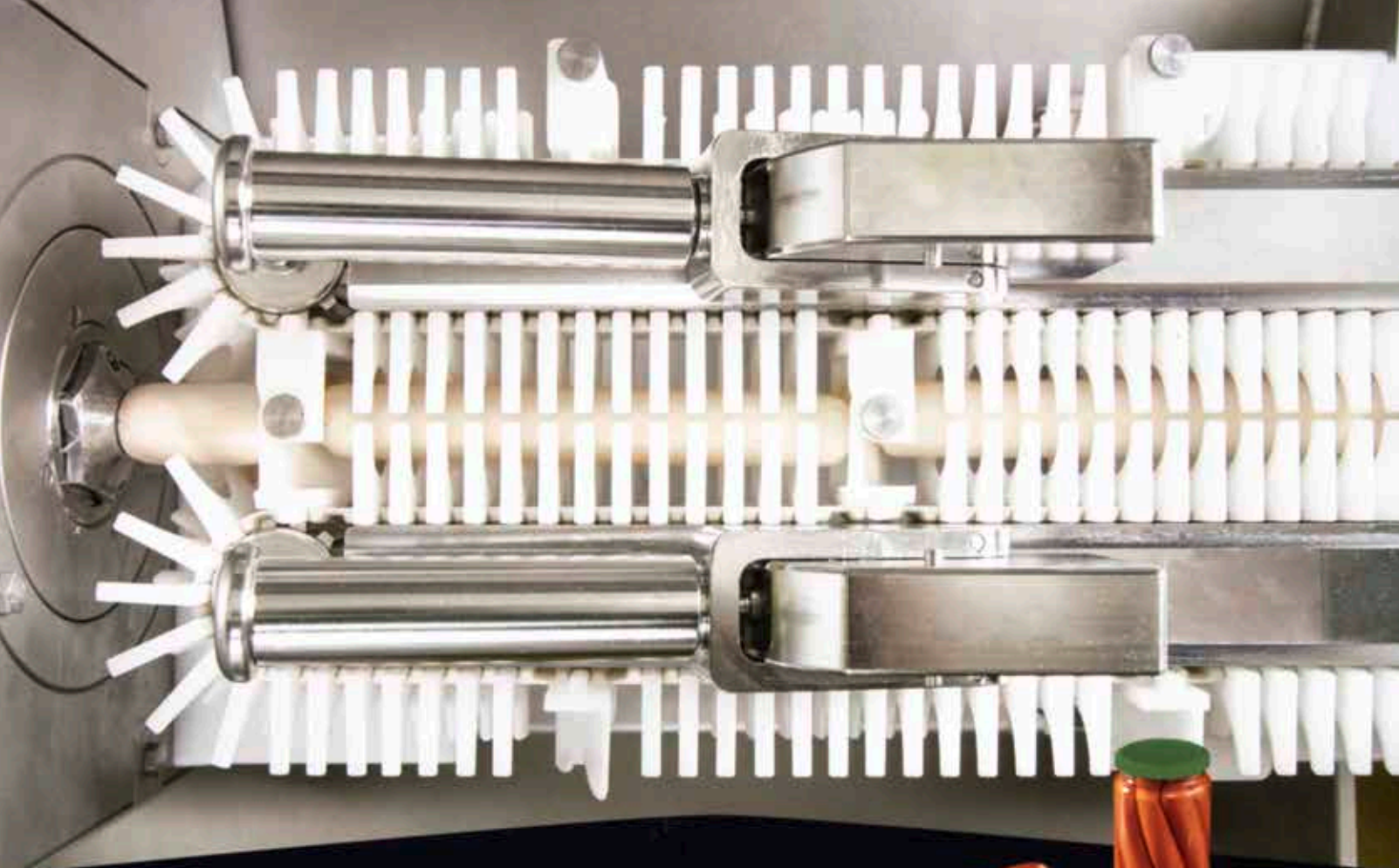
Sie sind auf der Suche nach maximaler Effizienz?
Entdecken Sie die marktführenden Lösungen aus dem Hause VEMAG!

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

VEMAG: Das Aushängeschild für Ihre Wurstproduktion!

wuerstchen.vemag.de · e-mail@vemag.de

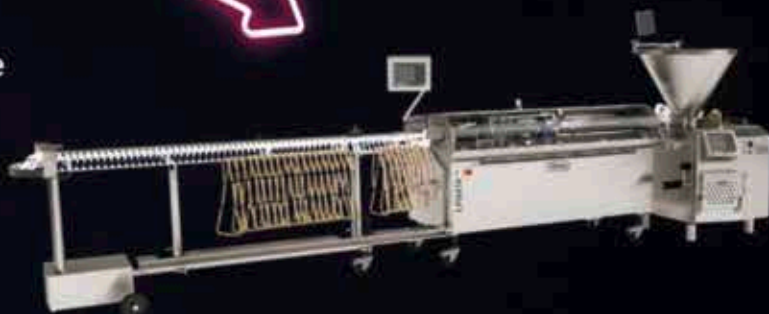




GENAU MEIN GESCHMACK.

- Portioniergeschwindigkeit von bis zu 2.200 p/min
- Präzise Längentreue und höchste Gewichtsgenauigkeit
- Sichere und schnelle Darmwechsel
- Verbesserte Darmausbeute
- Verlässliches Aufhängen

Mehr unter:
wuerstchen.vemag.de oder e-mail@vemag.de



IFFA 365 Tage im Jahr



Der IFFA Contactor: Aussteller, Produkte und Kontakte zum Messe-Highlight des Jahres und darüber hinaus.

Die Ausstellersuche der Leitmesse IFFA wandelt sich zur dauerhaften Branchensuchmaschine für Technologien rund um die Verarbeitung und Verpackung von Fleisch und alternativen Proteinen. Seit der IFFA 2022 bietet der IFFA Contactor umfassende Informationen zu allen Ausstellern und ihren Innovationen – immer up to date.

Er ist somit eine neue Online-Suchmaschine für Aussteller und Produkte der Fleisch- und Proteinwirtschaft. Die Weiterentwicklung der bekannten Ausstellersuche bietet mit neuen Features einen neutralen Zugang zum internationalen Who-is-Who der Branche, und das an 365 Tagen im Jahr. Mit dem digitalen Tool haben die Messebesucher auf www.iffa.com die Möglichkeit, sich über Produkte und Innovationen der teilnehmenden Aussteller zu informieren.

Ergänzungen immer möglich

Jeder Aussteller ist hier mit seinem individuellen Profil vertreten. Dazu gehören Firmendaten, Ansprechpartner, Bilder, Videos und Informationen zu Produkten, Innovationen und Lösungen. Neu ist, dass die ausstellenden Unternehmen nun ihre Produkte dauerhaft bewerben und jederzeit um Innovationen ergänzen können – rund um die Uhr, an 365 Tagen im Jahr.

Kerstin Horaczek, Bereichsleiterin Technology bei der Messe Frankfurt: „Der IFFA Contactor ist eine umfassende Informationsquelle für Kunden aus Industrie und Handwerk. Über das Live-Event hinaus bietet die digitale Suchmaschine eine Business-Plattform für die Branche, von der alle profitieren.“

IFFA 365 days a year

The IFFA Contactor: exhibitors, products, contacts for the trade fair highlight and beyond.

The exhibitor search of the leading trade show IFFA is transforming into a permanent industry search engine for technologies related to the processing and packaging of meat and alternative proteins. Since IFFA 2022, the IFFA Contactor provides comprehensive information on all exhibitors and their innovations - always up to date.

It thus is a new online search engine for exhibitors and products in the meat and protein industry. With new features, the further developed well-known exhibitor search offers neutral access to the international Who's Who of the industry, 365 days a year. The digital tool gives trade fair visitors the opportunity to find out about products and innovations from participating exhibitors at www.iffa.com.

Additions always possible

Each exhibitor is represented here with his individual profile. This includes company data, contact persons, images, videos and information on products, innovations and solutions. One of the new features enables exhibiting companies to advertise their products permanently and add innovations at any time - 24/7, 365 days a year.

Kerstin Horaczek, Vice President Technology at Messe Frankfurt: “The IFFA Contactor is a comprehensive source of information for customers from industry and trade. It offers a business platform for the industry that benefits everyone.”



Lively exchange with the visitors

The high level of activity at the IFFA booth of JBT documents the great interest of the visitors in product solutions and industry-oriented discussion topics.

For six days, IFFA visitors filled the JBT booth and showed great interest in the offered product solutions. They had many topics of discussion and wanted to learn how JBT could support and add value to their business. The company saw strong interest in the topics of automation, food safety and full-service partners. Below are presented some of the insights gained at IFFA 2022.

Food safety rethought

The rising shortage of skilled labor as well as other issues such as labor legislation, occupational safety and ergonomics are ensuring that labor costs continue to rise. Automated processes are designed to counteract this. They are also designed to make processes faster and more hygienic. Of particularly strong interest: Inline processing equipment and product management systems for loading and unloading, clipping, sorting and packaging products, as well as the optimization and adaptation of these processes through data acquisition.

Reger Austausch mit Besuchern

Der Hochbetrieb am IFFA-Stand von JBT dokumentierte das große Interesse der Besucher an Produktlösungen und branchenorientierten Diskussionsthemen.

Sechs Tage lang füllten IFFA-Besucher den Stand von JBT und zeigten großes Interesse an den Produktlösungen des Konzerns. Sie hatten viele Diskussionsthemen und wollten erfahren, wie JBT ihr Geschäft unterstützen und Mehrwert generieren könnte. Dabei konnten das Unternehmen ein starkes Interesse an den Themen Automatisierung, Lebensmittelsicherheit und Full-Service-Partnern feststellen. Im Folgenden sind einige Erkenntnisse zusammengefasst, die JBT auf der IFFA 2022 gewonnen hat.

Automatisierung dämpft Kosten

Der steigende Fachkräftemangel sowie andere Punkte wie Arbeitsgesetzgebung, Arbeitssicherheit oder Ergonomie sorgen

dafür, dass die Arbeitskosten immer weiter steigen. Automatisierte Prozesse sollen dem entgegenwirken. Außerdem sollen sie Prozesse schneller und hygienischer gestalten. Von besonders starkem Interesse: Inline-Verarbeitungsanlagen und Produktverwaltungssysteme zum Beladen, Entladen, Clippen, Sortieren und Verpacken von Produkten sowie die Optimierung und Anpassung dieser Prozesse durch Datenerfassung.

Lebensmittelsicherheit neu gedacht

Viele Besucher fragten nach innovativen Methoden für eine bessere Lebensmittelsicherheit, ohne dafür hohe Kosten oder komplexere Prozesse in Kauf nehmen zu müssen. Die Hauptinteressengebiete

waren Sicherung der Rückverfolgbarkeit und Vermeidung von Fremdkörpern in Lebensmitteln. Verhinderung von Listerien und mikrobiellem Wachstum auf Verarbeitungsanlagen sowie Mikroplastik waren ebenfalls große Themen. Systeme wie Avure HPP (Kaltpasteurisation unter Hochdruck) erhöhen Sicherheit und Haltbarkeit und garantieren trotzdem nährstoffreiche und geschmacksintensive Lebensmittel. Ebenfalls im Fokus der IFFA-Besucher: JBT's leicht integrierbare Xvision-Röntgendetektorsysteme, und der Frigoscandia GYROCompact® Spiralfroster.

Full Service gewünscht

Full-Service-Partner liefern dazu technisches Knowhow sowie die regelmäßige Durchführung aller Wartungen. JBT liefert schlüsselfertige Systeme für komplette Lebensmittelverarbeitungslinien, sie gewährleisten maximale Effizienz und Leistung. Auf der IFFA waren die Integration aller Maschinen und die Lösung von Schnittstellenproblemen, die Übernahme der Verantwortung durch den Lieferanten und die Notwendigkeit eines direkten Ansprechpartners hauptsächliche Gesprächsthemen in diesem Segment.

Energieeffizienz treibt Nachhaltigkeit

Viele Besucher waren an „Green Technology“ interessiert: Wie optimiert man den Energieverbrauch? Wie nutzt man bestmöglich die Ressourcen? Und welche Lösungen kann JBT anbieten? Aber auch die Verringerung von Wasserverbrauch und Lebensmittelverschwendung waren von großem Interesse. Lösungen wären die effiziente und effektive Proteinaktivierung der JBT Schröder IMAX-Massagetechnologie, die JBT Tipper Tie Clipmaschinen, die umweltfreundliche Verpackungslösungen bieten, sowie das Frigoscandia LVS (Low Volume System) für einen effizienteren Energieverbrauch in Gefrierschränken.

Digitale Plattformen immer begehrt

Die digitale Plattform OmniBlu befördert Kernwerte wie Lebensmittel- und Prozesssicherheit auf eine neue Ebene. Viele Besucher waren am Einsatz vernetzter Systeme interessiert, die zur Senkung der Ausführungskosten und Verbesserung der Effizienz durch Überwachung führen und Pannen vorbeugen. Nachhaltigkeit ist ebenfalls ein Antreiber für mehr intelligente und vernetzte Systeme. Mit besserer Datenerfassung und Kontrolle von Produktionslinien ist es zudem möglich, den CO₂-Ausstoß zu reduzieren.

Pflanzenbasierte Trends im Fokus

Das Angebot an pflanzlichen Lebensmitteln auf dem Markt gewinnt immer mehr an Bedeutung. So versuchen viele Verarbeiter tierischer Proteine eine Produktpalette zu entwickeln, die auf dieses Segment ausgerichtet ist. Interesse schien bei vielen Unternehmen vorhanden zu sein. Aber im Allgemeinen ging es eher um eine Produkterweiterung als um eine Neuorientierung. Kein einziger Interessent wollte sein vorhandenes Portfolio durch pflanzliche Alternativen ersetzen.

Auf pflanzliche Proteine umsteigen heißt, die Produktionsstruktur umzustellen und zu überprüfen, ob das Equipment überhaupt dafür geeignet ist. JBT stellte eine große Unsicherheit fest, was Produktformulierungen, Inhaltsstoffe und verbundene Prozesse betrifft. Die Besucher wollten wissen, wie JBT sie als Partner dabei unterstützen kann, und wurden über notwendige Technologien bis hin zu Full-Service-Angeboten informiert. Dadurch entwickelte sich auch ein starkes Interesse an Lösungen für die Verarbeitung von Proteinen. Etwa daran, wie die IMAX Injektionstechnik von JBT Schröder, der Double D Searer & Grill-Marking und das DSI Waterjet-Schneide- und Portioniersystem die pflanzlichen Produkte bearbeiten. www.jbtc.com/de

Many visitors asked about innovative methods for improving food safety without having to accept high costs or more complex processes. The main areas of interest were ensuring traceability and preventing foreign bodies in food. Prevention of listeria and microbial growth on processing equipment and microplastics were also major topics. Systems such as Avure HPP (cold pasteurization under high pressure) increase safety and shelf life while still guaranteeing nutrient-rich and flavorful foods. Also in the focus of IFFA visitors: JBT's Xvision X-ray detection systems, and the Frigoscandia GYROCompact® spiral freezer.

Energy efficiency drives sustainability

Many visitors were interested in „Green Technology“. How do you optimize energy consumption? How do you make the best possible use of resources? And

what solutions can JBT offer? But also the reduction of water consumption and food waste were of great interest. Solutions would be the protein activation of the JBT Schröder IMAX massage technology, the JBT Tipper Tie clipping machines that offer environmentally friendly packaging solutions, and the Frigoscandia LVS (Low Volume System) for energy efficient freezers.

Plant-based trends in focus

Switching to plant proteins means changing the production structure and checking whether the equipment is even suitable for this. JBT found a lot of uncertainty regarding product formulations, ingredients and related processes. The visitors wanted to know how JBT can support them as a partner and were informed about necessary technologies up to full service offers. www.jbtc.com



WIE WICHTIG IST IHNEN HYGIENE?

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



Wie Hygiene und Handwerk zusammenkommen, zeigen wir Ihnen auf www.kgwetter.de/hygieneplus



EW-D114: manuelle
Sortiereinrichtung /
manual sorting solution

Gegen ***Knochen*** und ***Knorpel***

Two against
bones and cartilage

A special sorting knife and an innovative knife tang optimize the mincers from K+G Wetter.



MWW-E-130: pneumatische
Sortiereinrichtung /
pneumatic sorting solution

Ein spezielles Sortiermesser und ein innovativer Messerzapfen optimieren die Wölfe von K+G Wetter.

Ein Stückchen Knochen oder Knorpel kann den Genuss von Bolognese oder Frikadellen deutlich trüben. Neben der handwerklich sorgfältigen Vorbereitung des Fleisches vor dem Wölfen können Fleischereibetriebe mit einer Sortiereinrichtung für ein Extra an Produktqualität sorgen. K+G

Wetter hat dazu für seine Wölfe und Mischwölfe ein spezielles Sortiermesser entwickelt. Als weitere Innovation sorgt ein innovativer Messerzapfen für verbesserte Hygiene, einfache und sichere Reinigung sowie schnellen und kostengünstigen Austausch bei Verschleiß.

A piece of bone or gristle can significantly spoil the enjoyment of bolognese or meatballs. In addition to careful preparation of the meat by hand before mincing, butchers can use sorting equipment to ensure extra product quality. For this purpose, K+G Wetter has developed a special sorting knife for its mincers and mixing mincers. As a further innovation, a innovative knife pin ensures improved hygiene, simple and safe cleaning plus fast and cost-effective replacement in the event of wear.

Clever knife tang

The knife tang is a highly stressed component of mincers and mixing mincers and is therefore susceptible to wear. The new development from K+G Wetter now offers a clever solution: the blade journal now has a heavy-duty square plug-in connection and the special seal is pressed in from a particularly durable material.

In the event of damage, this now makes it possible for the first time to replace the knife journal easily and cost-effectively using standard tools without having to replace the entire meat screw. The particularly smooth surface of the new knife tang without hidden corners also saves time during the hygienically safe cleaning and improves product safety.

New cutting geometry

The advanced sorting knife visibly optimizes the cutting pattern with its new cutting geometry. The knife reliably and sharply separates hard parts that are not desired in the end product, such as cartilage, tendons or small bone particles; it is very durable and also enables a higher product throughput.

Cleverer Messerzapfen

Der Messerzapfen ist ein stark beanspruchtes Bauteil von Wölfen und Mischwölfen und damit besonders anfällig für Verschleiß. Die Neuentwicklung von K+G Wetter bietet eine clevere Lösung: Der Messerzapfen hat nun eine hoch belastbare Vierkant-Steckverbindung und die Spezialdichtung wird aus einem besonders haltbaren Werkstoff eingepresst.

Im Schadensfall ist damit erstmals ein einfacher und kostengünstiger Austausch des Messerzapfens mit Standardwerkzeug möglich, ohne dass die komplette Fleischschnecke ersetzt werden muss. Die besonders glatte Oberfläche des neuen Messerzapfens ohne versteckte Ecken spart zudem Zeit bei der hygienisch sicheren Reinigung und verbessert die Produktsicherheit.

Neue Schneidegeometrie

Das weiterentwickelte Sortiermesser optimiert durch seine neue Schneidengeometrie das Schnittbild sichtbar. Das Messer sortiert die nicht im Endprodukt gewünschten Hartanteile wie Knorpel, Sehnen oder kleine Knochenteilchen zuverlässig und trennscharf aus, ist sehr haltbar und ermöglicht

zudem einen höheren Produktdurchsatz. Es nimmt im Schneidsatz den Platz eines Standardmessers ein; ansonsten werden die normalen Schneidsatzteile verwendet. Somit ist gewährleistet, dass immer der volle Schneidsatz-Querschnitt für die Herstellung von hochwertigen Produkten zur Verfügung steht.

Eine weitere Besonderheit der Sortiereinrichtung bei den Wölfen und Mischwölfen von K+G Wetter: Die unerwünschten harten Bestandteile werden während des Wolfprozesses seitlich abgeführt, so dass der Arbeitsbereich vor der Maschine frei bleibt. Der Maschinenbauer bietet je nach Maschinengröße und Kundenwunsch eine manuelle oder pneumatische Antriebslösung für das Öffnen und Verschließen der seitlichen Austragsöffnung an.

Alle Bauteile sind zudem mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug in Einzelteile zerlegbar und damit einfach und schnell sowie hygienisch sicher zu reinigen. Ebenso schnell sind die Bauteile für die Produktion der nächsten Charge wieder zusammengesteckt und einsatzbereit. Das minimiert Rüstzeiten und sorgt für mehr Effizienz im Produktionsprozess. www.kgwetter.de

It takes the place of a standard knife in the cutting set; otherwise the normal cutting set parts are used. This ensures that the full cutting set cross-section is always available for the making of high-quality products.

Another special feature of the sorting system in the mincers and mixing mincers from K+G Wetter: the unwanted hard components are discharged sideways during the mincing process, so that the working area in front of the machine remains free. Depending on the machine size and the customer's wishes, the machine manufacturer offers a manual or pneumatic drive solution for opening and closing the lateral discharge opening.

All components can also be dismantled into individual parts in just a few steps and without tools, making them very easy and quick to clean in a hygienically safe manner. The components are then just as quickly reassembled and ready for use in the production of the next batch. This minimizes setup times and ensures greater efficiency in the production process. www.kgwetter.de/e

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

provisur.com

HÖCHSTER DURCHSATZ MIT MODERNSTER FORMTECHNIK

Die nächste Generation der Formtechnik

- Hochgeschwindigkeits Formplattenantrieb für hohe Leistung
- Einfülltrichter mit automatisch gesteuerter Förderschnecke
- Vielseitig, zuverlässig und solide

Für weitere Informationen: peter.berkenstraeter@provisur.com

PROVISUR
TECHNOLOGIES

Pushing Boundaries®



FORMAX
NovaMax 150

WEILER®
FORMAX®



Next Gen- Verpackung

Next Gen Packaging

VC999 hat die nächste Generation der R-Series Tiefziehmaschine entwickelt und auf der IFFA präsentiert.

Bei der R-Series handelt es sich um eine Tiefziehmaschine nicht nur in neuem Design, sondern auch mit zahlreichen Merkmalen, welche die Produktivität in der Verpackung steigern und gleichzeitig die Arbeits- und Wartungskosten senken. Einige der herausragenden Merkmale sind:

- Alle Materialien sind auf diesem flexiblen Allrounder verwendbar: Weich-, Hart-, Skin-, Schrumpf- und Easy-Peel-Folien
- 20 Prozent höhere Produktionsgeschwindigkeit als bei der vorherigen Generation
- Kundenspezifisch anpassbar und noch flexibler
- Lückenlos hygienisch und easy clean; abgewinkelte Oberflächen verhindern unnötige Wasseransammlungen
- Vereinfachte Wartung durch leichten Zugang zu allen Teilen

- Die R-Series ist CE-, UL- und CSA-zertifiziert und erfüllt die weltweiten Standards für Effizienz, Sauberkeit, Gesundheit und Sicherheit

Auch öko? Logisch!

Damit die User das Ziel der EU-Kunststoffstrategie – alle Verpackungen sollen bis 2030 recyclingfähig sein – erreichen, hilft VC999 bei der einfachen Umrüstung auf ökologische Verpackungsalternativen. Tiefzieh- sowie Kammer- und Schalsiegelmaschinen der Schweizer Verpackungsexperten bieten eine ökologische Lösung für sämtliche Anwendungsbereiche: recycelbare Beutel, ökologische Schalen oder Folien auf reiner Zellstoff-/Papierbasis. Faktoren wie optimaler Produktschutz, hohe Barriere und lange Haltbarkeit sind weiterhin gewährleistet. www.vc999.ch

VC999 has developed the next generation R-Series thermoformer and presented it at IFFA.

The R-Series is a thermoforming machine not only with a new design, but also with numerous features that increase productivity in packaging while reducing labor and maintenance costs. Some of the outstanding features include:

- All materials can be used on this flexible all-rounder: soft, rigid, skin, shrink and easy-peel films
- 20 percent higher production speed than the previous generation
- Customizable and even more flexible
- Completely hygienic and easy clean; angled surfaces prevent unnecessary water accumulation
- Simplified maintenance due to easy access to all parts
- The R-Series is CE, UL and CSA certified and meets global standards for efficiency, cleanliness, health and safety

Eco-friendly too? Logical!

To help users meet the EU Plastics Strategy goal of all packaging being recyclable by 2030, VC999 helps them easily convert to eco-friendly packaging alternatives. Thermoformers, chamber and tray sealers from the Swiss packaging experts offer an ecological solution for all application areas: recyclable bags, ecological trays or pure pulp/paper-based films. Factors such as optimum product protection, high barrier and long shelf life are still guaranteed. www.vc999.ch

ANZEIGE

Friedrich Münch Niroflex slide-N-snap

Sensationeller Clipverschluss, simple Handhabung und perfekte Ergonomie.

Der patentierte, stufenlose Verschluss bietet eine bequeme Handhabung und einen außergewöhnlichen Tragekomfort. Das gegenüber Wettbewerbsprodukten weiterentwickelte Design ermöglicht einen perfekten Sitz und eine hohe Funktionalität.

Eine rückstandsfreie Reinigung erfüllt höchste Anforderungen an die Hygiene. Die Verschlussbänder lassen sich während des Arbeitens, ohne den Handschuh auszuziehen, leicht nachjustieren. Einfacher und schneller Bandwechsel (farbige Thermo Polyurethan (TPU) Bänder) ohne Werkzeuge. Dadurch auch simple Umstellung von links auf rechts. Mit niroflex-Steckschutzartikel sind Sie stets auf der sicheren Seite.

Friedrich Münch Niroflex slide-N-snap

Sensational clip closure, easy handling and perfect ergonomics.

The patented, stepless closure offers easy handling and exceptional wearing comfort. The advanced design compared to competitor products enables a perfect fit and high functionality. Residue-free cleaning meets the highest hygiene requirements. The fastening straps can be easily readjusted while working - without taking off the glove. Faster and easier strap change (colored Thermo Polyurethane (TPU) straps) without tools. This also makes it easy to switch from left to right hand use. With niroflex stab protection products you are always on the safe side.



niroflex
premium protection

Friedrich Münch GmbH + Co KG
In den Waldäckern 10 · D-75417 Mühlacker ·
Tel. +49 (7041) 9544-0 · Fax +49 (7041) 9544-55
E-Mail info@friedrich-muench.de, info@niroflex.de
Web www.friedrich-muench.de, www.niroflex.de



Zum anbeißen!

Lesen!
Nicht essen!

SORRY!
ABER WIR
KÖNNEN NUR
LECKER!

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

Euer carneo-Team

carneo®
Das Kundenmagazin des
Deutschen Fleischerhandwerks



Weitere Infos und Musterheft:
www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/20444

Scan me



Flexible, **efficient**, profitable

Sealpac has once again optimized the best features of its high-tech machines and presented the Amax traysealer at IFFA as a result.

With the Amax, the Oldenburg-based packaging specialist is presenting a traysealer series that, according to the company, pushes productivity and profitability into previously unattained dimensions. It is also tailored to the needs of Industry 4.0. The design of the new series is focused on a combination of performance and cost-effectiveness.

The high-tech tray sealers are particularly space-saving. Their footprint is the same as the previous generation, Sealpac's A series. The low-wear and low-maintenance Amax achieves up to a 40 percent increase in line speed, driven by smooth-running servo motors.

Small footprint, high output

Fast and user-friendly operation of the systems is ensured via navCom. This navigation commander guides through all applications controlled via the self-explanatory HMI display. It largely eliminates operator errors.

The new plant series meets the highest hygiene and safety standards.

Depending on the performance class (A4max to A10max), the machine seals up to 196 packages per minute. At the same time, it remains flexible and processes various materials reliably.

In addition to extremely lightweight trays (UltraLight), this also includes current solutions that stand for greater resource conservation, such as new types of film made from sustainable materials and material combinations with a high fiber content (eTray®, FlatMap®).

Sustainable overall concept

With the new traysealer series, Sealpac stands for more sustainability not only in terms of energy use. The existing A-Series molds can be efficiently reused for the systems. This saves costs and space in production.
www.sealpac.de

Flexibel, **effizient**, gewinnträchtig

Sealpac hat die besten Eigenschaften seiner Hightech-Maschinen noch einmal optimiert und präsentierte als Ergebnis auf der IFFA den Amax Traysealer.

Mit der Amax präsentiert der Oldenburger Verpackungsspezialist eine Traysealer-Serie, die nach Angaben des Unternehmens bei Produktivität und Wirtschaftlichkeit in bisher unerreichte Dimensionen vorstößt und zudem auf die Bedürfnisse der Industrie 4.0 abgestimmt ist. Bei der Konstruktion der neuen Serie lag der Fokus auf einer Kombination aus Leistungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit. Die Hightech-Traysealer sind besonders platzsparend. Ihr Footprint entspricht der Vorgängergeneration, der A-Serie von Sealpac.

Der verschleiß- und wartungsarm konstruierte Traysealer erreicht, angetrieben durch laufruhige Servomotoren, eine um bis zu 40 Prozent gesteigerte Anlagengeschwindigkeit.

Kleiner Footprint, hoher Output

Die schnelle und anwenderfreundliche Bedienung der Anlagen wird über das navCom gewährleistet. Dieser Navigations-Commander führt durch alle Anwendungen, die über das selbsterklärende HMI-Display gesteuert werden. Bedienfehler sind weitgehend ausgeschlossen.

Die neue Anlagenserie erfüllt höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards. Je nach Leistungsklasse (A4max bis A10max) versiegelt die Maschine bis zu 196 Verpackungen pro Minute. Dabei bleibt sie fle-

xibel und verarbeitet prozesssicher diverse Materialien. Neben extrem leichten Schalen (UltraLight) zählen dazu auch aktuelle, ressourcenschonende Lösungen, etwa neuartige Folien aus nachhaltigen Werkstoffen und Materialkombinationen mit hohem Faseranteil (eTray®, FlatMap®).



Nachhaltiges Gesamtkonzept

Mit der neuen Traysealer-Serie steht Sealpac nicht nur in puncto Energieeinsatz für mehr Nachhaltigkeit: Für die Anlagen können die vorhandenen Werkzeuge A-Serie-effizient weiterverwendet werden. Das spart Kosten und Platz in der Produktion.

www.sealpac.de

Hohe Stückzahlen *im Blick*

**Thurne-Middleby Ltd.
erweitert das Angebot an
Aufschnittmaschinen und
Portionierern um einen
neuen Fleischportionierer.**

Der auf der IFFA erstmals vorgestellte PortionX-Fleischportionierer wurde speziell für die Verarbeitung von Rind- und Schweinefleisch in großen Mengen entwickelt. Er nutzt eine neue Produktkonditionierungs- und Scantechnologie, um eine konsistente Handhabung variabler Produkte zu gewährleisten und die Portionierleistung auf Gewichtskontrolle und Ausbeute hin zu optimieren.

Die mehrdimensionale, aktive Formtechnologie verbessert die Fähigkeit des Portionierers, Primals unterschiedlicher Größe schonend zu formen. Dies macht spezielle Formwerkzeuge für jede Portion überflüssig. Es wird nur eine geringe Anzahl von Wechselteilen benötigt, um eine Vielzahl von Grundstoffen innerhalb eines Größenbereichs zu verarbeiten, wodurch weniger Umstellungen erforderlich sind.

Produktkontrolle gewährleistet

Die dynamische Positionierung der Vorformlinge und die aktive Produktunterstützung gewährleisten eine perfekte Produktkontrolle für eine maximale Ausbeute und eine hervorragende Ablage. Die sanfte Klingenbewegung des kreisenden Kopfes erzeugt qualitativ hochwertige, gleichmäßig geschnittene Portionen – vom Einzelsteak bis hin zu klar definierten Gruppen von dünneren Teilstücken wie Minutensteaks. Der Portionierer kann in bestehende Linien integriert werden. Die Steaks und Gruppen sind verpackungsfertig und haben eine hohe Gewichtsgenauigkeit.

www.thurne.com/de



Foto: Thurne-Middleby Ltd

**High volume
*in mind***

**Thurne-Middleby Ltd
adds a new meat portioner
to its range of slicers
and portioners.**

The PortionX meat portioner has debuted at the IFFA and was developed with high volume case ready beef and pork processing in mind. It uses new product conditioning and scanning technology to ensure consistent handling of variable product and to optimise portioning performance in terms of weight control and yield.

Multi-dimensional active forming technology enhances the portioner's ability to gently form primals of variable size. This eliminates the need for dedicated forming moulds for each primal. Only a small number of change parts is needed to handle a variety of primals within a size range, with fewer changeovers required.

Product control ensured

Dynamic primal positioning and active product support ensure perfect product control for maximum yield and excellent laydown. The gentle blade action of the orbiting head produces high-quality, evenly cut portions - from individual and layout steaks to clearly defined shingled groups of thinner cuts such as minute steaks.

The PortionX meat portioner can be integrated into existing lines. The steaks and shingled groups produced are ready for packing with high on-weight rates, eliminating the need for manual collation and styling, and minimising rework required to achieve target pack weights.

www.thurne.com

**Besuchen
Sie unseren**

IFFA

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

fleisch net.de

www.fleischnet.de



1



2



3



4



6



7



5



8

1 Eine Spezialität: der Katenschinken 2 Das Stammhaus mit Laden im Ort 3 Der zweigeschossige Neubau entstand am Ortsrand von Jork
4 Offene Wand für Felle und Schlachtabfälle 5 Daniel Röhrs (li.) und sein Vater Friedrich jun. 6 Eine von zwei pneumatischen Hubarbeitsbühnen, die das Arbeiten ergonomischer machen 7 Aufstallung 8 Renner-Logo prangt auf der Technik

1 A specialty: the Katen ham 2 The main house with store in the village 3 The two-story new building was built on the outskirts of Jork
4 Open wall for hides and slaughterhouse waste 5 Daniel Röhrs (left) and his father Friedrich Jr
6 One of two pneumatic lifting platforms that make work more ergonomic 7 Stabling 8 Renner-Logo emblazoned on the technology

Leuchtturm für Regionalität

Gegründet 1709, ist die Fleischerei Röhrs aus Jork im Alten Land im 21. Jahrhundert angekommen. Seit November 2021 schlachtet, zerlegt und verarbeitet sie in einem neu errichteten Gebäudekomplex. Weit und breit gibt es keinen vergleichbaren Betrieb.

Die Fleischerei gilt urkundlich belegbar als die älteste Norddeutschlands. Seit über 90 Jahren ist sie unter dem Namen Röhrs bekannt. Die Fleischerfamilie betreibt Geschäfte in einem regional-typischen Fachwerkhause im Ort selbst sowie im acht Kilometer entfernten Buxtehude („Fleischerjungs“). Nicht nur im Landkreis Stade schätzen Kunden, Landwirte und Kollegen diese Familie aus dem Alten Land, etwa 40 Kilometer westlich von Hamburg und südöstlich von Cuxhaven.

Seit 2016 führen Vater Friedrich Röhrs jun. und sein Sohn Daniel den Betrieb gemeinsam. Der Filius machte zunächst bis 2009 seine Ausbildung. Es folgten Meistertitel, Betriebswirt des Handwerks sowie Praktika in diversen Betrieben. 2011 kehrte er in den Betrieb seiner Vorfahren zurück. Immer wieder in der Geschichte der Familie war die Nachfrage nach den Röhrschen Spezialitäten (Katenschinken, Jorker luftgetrocknete Salami, Altländer Mettwurst, Wiener Würstchen etc.) so groß, dass sich die Familie dazu entschied, zur jeweiligen Zeit in die Zukunft zu investieren (1900, 1977, 2002). In den vergangenen sechs Jahren wurde es in der Produktion am Stammhaus immer enger. „Daher haben wir uns entschlossen, erneut zu vergrößern und den Betrieb noch zukunftsfähiger zu machen. Das Ziel lautete: Arbeitsprozesse wieder produktiver machen und Möglichkeiten der Erweiterung schaffen. Und eine bessere Ergonomie für die Mitarbeiter“, erklärt Daniel Röhrs die Beweggründe. Im alten Betrieb sei das nicht mehr möglich gewesen.

Ab 2017 geplant von Lißner engineers & architects, entstand ein zweigeschossiges Gebäude inklusive Büro, Verwaltung und Sozialtrakt, mit Parkplätzen sowie Wegen zur Anlieferung der Tiere. Die Fläche für Schlachtung, Produktion und Zerlegung im Untergeschoss beträgt rund 1.600 m², das Obergeschoss kommt auf 2.000 m². „Allein der Schlachtbereich macht etwa 20 Prozent der Gesamtfläche aus. So groß war zuvor unsere gesamte Produktion“, berichtet der Fleischermeister. Die komplette

Lighthouse for regionality

Founded in 1709, the Röhrs butchery from Jork in northern Germany has arrived in the 21st century. Since November 2021, it has been slaughtering, cutting and processing meat in a newly constructed building complex. Miles around there is no comparable business.

The butcher's shop is documented as the oldest in northern Germany. It has been known under the name Röhrs for over 90 years. The butcher family runs stores in a regionally typical half-timbered house in the village itself as well as in Buxtehude („Fleischerjungs“), 8 km away. Not only in the district of Stade, customers, farmers and colleagues appreciate this family from southeast of Cuxhaven, about 40 km west of Hamburg.

Since 2016, father Friedrich Röhrs Jr. and his son Daniel are running the business together. Daniel Röhrs completed his apprenticeship 2009, followed by a master craftsman's and a business management diploma and internships in various companies. In 2011, he returned to the business of his ancestors.

Expansions for the future

Again and again in the history of the family, the demand for Röhr's specialties (Katen ham, Jorker air-dried salami, Altländer Mett and Wiener sausages, etc.) was so great that the family decided to invest in the future at the respective time (1900, 1977, 2002). In the past six years, production at the former company had become increasingly crowded. „Therefore,



Entdecken Sie unsere neuen SUN SPICE Variationen.



**Sun[®]
Products**

Vertriebs GmbH

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

Stall- und Schlachttechnik mit Rohrba-
nen und Fördersystemen lieferte Renner
Schlachthaustechnik aus Abtsgmünd.

Unter einem Dach

„Den ersten Kontakt zur Familie Röhrs
hatten wir vor etwa dreieinhalb Jahren.
Insgesamt war das eine sehr gute Zusam-
menarbeit und alle Wünsche des Kunden
wurden in die Planung eingearbeitet und
realisiert“, sagt Thomas Renner von Ren-

ten. „Der Raum kurz vor dem Waren-
ausgang kann heruntergekühlt werden.
Durch eine mehrspurige Rohrbahn können
wir Tierhälften flexibel zur Auslieferung
bereitstellen und zugleich annehmen“,
erklärt Daniel Röhrs.

Vom lebenden Tier bis zum Endprodukt sei
alles nachvollziehbar. „Wir haben in die
Zukunft investiert. Das heißt, wir können
uns so neue Kundengruppen erschließen.
50 Schweine zusätzlich zu schlachten und

we again decided to expand and make
the company even more future-proof. The
goal was to make work processes more
productive again and create opportunities
for expansion. And better ergonomics for
the employees. This was no longer possible
in the old plant,“ Daniel Röhrs explains
the motives.

Planned by Lißner engineers & architects
from 2017, a two-story building including
office, administration and social wing was
created, with parking spaces as well as
paths for the delivery of the animals. The
area for slaughter, production and cutting
in the basement is about 1,600 m², the up-
per floor comes to 2,000 m². „The slaugh-
ter area alone accounts for about 20% of
the total area. Before, that was the size of
our entire production,“ reports the mas-
ter butcher. Renner Schlachthaustechnik
from Abtsgmünd supplied the complete
barn and slaughter technology with pipe
conveyors and conveyor systems.

Under one roof

„We had our first contact with the Röhrs
family about three and a half years ago.
Everything was a very good collaboration
and all the customer's wishes were incor-
porated into the planning and realized,“
says Thomas Renner of Renner Schlach-
thaustechnik.

The scope of supply included every-
thing from the live animal reception to
the cutting belt of the complete line,
i.e. also the barn equipment in animal wel-
fare and hygienic equipment, which allows
flexible slaughtering of pigs and cattle.
In order to familiarize himself with the
new slaughtering and cutting technology,
Daniel Röhrs visited some Renner projects
and worked there.

„The space just before the goods exit can
be cooled down. A multi-lane pipe con-
veyor allows us to flexibly prepare animal
halves for delivery and accept them at the
same time,“ explains Daniel Röhrs. From
the living animal to the end product every-
thing is traceable. „We have invested in
the future, which means we can tap into
new customer groups. Slaughtering and
processing an additional 50 pigs is now
effortlessly possible,“ he emphasizes.

Slaughtering takes place on Mondays and
Fridays. At the beginning of the week,
between 4 and 8 a.m., 40 to 60 pigs are
slaughtered, on the second day, from 4:30
a.m., between 6 and 15 it is cattle time. Not
only for the company's own needs, but also
for direct marketers and colleagues.

After stunning, the animal halves are ta-
ken to several pneumatic elevating work
platforms („jumbo platforms“), where the
hide and offal are removed and further



Luftgetrocknete Jorker (Bild o.) und Schlachtraum (u.). /
Air dried Jorker (Pic. up) and slaughtering area (below).



ner Schlachthaustechnik. Der Lieferum-
fang beinhaltet alles von der Lebendan-
nahme der Tiere bis hin zum Zerlegeband
die komplette Linie, also auch eine Stall-
einrichtung in tierschutzgerechter und
hygienischer Ausstattung, die es erlaubt,
Schweine und Rinder flexibel zu schlach-

zu verarbeiten ist nun mühelos möglich“,
betont er. Geschlachtet wird montags und
freitags. Zu Wochenbeginn zwischen 4 und
8 Uhr 40 bis 60 Schweine, am zweiten Tag
ab 4:30 Uhr zwischen sechs und 15 Rinder.
Nicht nur für den eigenen Bedarf, sondern
auch für Direktvermarkter und Kollegen.

work steps take place, e.g. on two skinning platforms. Through an open wall the waste enters an adjoining room.

Body-friendly work

A data management system ensures traceability and labeling. The employees are enthusiastic, they say, and especially appreciate the body-friendly work. „We stand for quality and we guarantee it,“ he adds. No matter whether this concerns the animals: in the case of the pigs, the Landsau/Pietrain boar cross from the open-air barn, which comes from a producer in the district, in the case of the cattle (Limousin, Charolais, Blue Belgians) from a radius of max. 25 km, or the slaughter know-how that came with the new building. „In these times it is important to make our professions more interesting again. With the cutting-edge technology in production and slaughtering, we can also pass on our knowledge to interested colleagues,“ Daniel Röhrs underpins the path of change.

Marco Theimer

www.fleischerei-roehrs.de
www.renner-sht.de



Um sich mit der neuen Schlacht- und Zerlegetechnik vertraut zu machen, besuchte er einige Projekte von Renner Schlachthausstechnik und arbeitete dort mit.

Nach der Betäubung gelangen die Tierhälften zu mehreren pneumatischen Hubarbeitsbühnen („Jumbo-Podest“), wo das

Fell und die Innereien entfernt werden sowie weitere Arbeitsschritte erfolgen, etwa auf zwei Enthäutungspodesten. Durch eine offene Wand gelangen die Abfälle in einen Nebenraum. Ein Datenmanagement-System sichert die Rückverfolgung und Etikettierung. Die Mitarbeiter seien begeistert, sie schätzten vor allem das körperschonende Arbeiten.

„Wir stehen für Qualität und die gewährleisten wir“, ergänzt er. Egal ob das die Tiere betrifft: bei den Schweinen die Landsau/Pietrain-Eber-Kreuzung aus dem Freiluftstall, die von einem Erzeuger aus dem Landkreis stammt, bei den Rindern (Limousin, Charolais, Blaue Belgier) aus einem Umkreis von maximal 25 Kilometer oder das Schlacht-Know-how, das mit dem Neubau entstand. „In diesen Zeiten ist es sehr wichtig, unsere Berufe wieder interessanter zu machen. Mit der topaktuellen Technik in der Produktion und Schlachtung können wir unser Wissen auch an interessierte Kollegen und Auszubildende weitergeben“, untermauert Daniel Röhrs den eingeschlagenen Weg des Wandels.

Marco Theimer

www.fleischerei-roehrs.de
www.renner-sht.de

RS 261: Das ultimative Würstchen-Abdrehsystem von RISCO



www.risco.de



Das RISCO-Abdrehsystem mit schwenkbarem Zwillingsskopf für alle Würstchen.

Hohe Produktionsleistung, da minimale Darmwechselzeiten.

Eine Abdrehtülle portioniert, auf die andere wird der Darm aufstreift.

Kurzer Produktweg für ein klar strukturiertes Produkt.

Vorteile:

- 30% höhere Produktivität durch den Zwillingsskopf
- Schnelle Portionierung mit Wurstaufhänge- oder Trennsystem
- Hygienisches Design für einfache Reinigung
- Produktlänge von 60 bis 1000 mm
- Exakte Gewichte und gleiche Würstlängen



Partner in your success

RISCO GmbH

73614 Schorndorf | Vorstadtstr. 61-67, Deutschland | Tel. 07181 9274-0 | Fax. 07181 9274-20 | info@risco.de

Gesunde Fabrik

Seit Oktober 2021 können sich die rund 800 Mitarbeiter von Vemag Maschinenbau am Hauptsitz in Verden über ein eigenes Gesundheitszentrum freuen. Erste Zwischenbilanz von Vemag-CFO Ralf Preuß.



Auf rund 230 Quadratmetern bietet das Zentrum namens Vemag Maschinenfabrik eine Ausrüstung von Cardio-Geräten wie Laufband, Crosstrainer und Rudergehärt über Geräte-Zirkel und Hantelbank bis hin zu Sportmatten. Begleitet wird das Training auf Wunsch von professionellen Coaches. Das neue Angebot steht den Mitarbeitern kostenlos und ohne Vertragsbindung zur Verfügung. Ralf Preuß, CFO bei Vemag Maschinenbau, zieht im Interview mit FT Fleischerei Technik/Meat Technology eine erste Zwischenbilanz.

Seit fast einem Jahr bietet Vemag ein eigenes Gesundheitszentrum an. Wie ist die Resonanz bei den Mitarbeitern?

Ralf Preuß: Das Gesundheitszentrum wird von unseren Mitarbeiter*innen sehr gut angenommen. Insgesamt erfahren wir eine sehr positive Rückmeldung seit der Eröffnung.

Hat die Einführung der Maschinenfabrik schon Auswirkungen auf den Gesundheitszustand einzelner/mehrerer Mitarbeiter gezeigt? Haben sich schon Trainingsgruppen gebildet?

Unser Ziel ist es, dass sich unsere Mitarbeiter*innen gut fühlen. Dazu gehören auch die Fitness und die Gesundheit. Zur täglichen Trainingsunterstützung arbeiten daher Vollblut-Coach Katja Troschka und Personal-Trainer Dirk Bammann in unserem Gesundheitszentrum,

Healthy factory

Since October 2021, the 800 employees of Vemag Maschinenbau at the headquarters in Verden can enjoy their own health center. First interim assessment by Vemag CFO Ralf Preuß.

On around 230 square meters, the center called Vemag Maschinenfabrik offers equipment ranging from cardio machines such as treadmills, cross trainers and rowing machines to equipment circles and weight benches

der „Vemag Maschinenfabrik“. Sie gehen auf Ziele und Wünsche unserer Mitarbeiter*innen ein und erstellen z. B. individuelle Trainingspläne. Außerdem führen unsere Coaches bei Bedarf Ernährungsberatungen durch und begleiten unsere Mitarbeiter*innen aufmerksam und achtsam auf dem Weg der Umstellung. So konnte bei einigen Mitarbeiter*innen z. B. bereits das Ziel einer nachhaltigen Gewichtsreduktion oder auch einer ganz allgemeinen Verbesserung des Wohlbefindens erreicht werden. Generell ist das Training im Gesundheitszentrum alleine möglich und umsetzbar. Es haben sich aber auch Trainingsgruppen gebildet. Der Fokus des Trainings liegt dabei immer auf Gesundheit und Fitness.

Welche Mitarbeitergruppen nutzen das Angebot am intensivsten: Produktion, Verwaltung, Verkauf/Vertrieb?

Dies ist sehr gemischt, da wir es allen Mitarbeiter*innen von Anfang an so einfach wie möglich machen wollten. So hat die Vemag Maschinenfabrik z. B. auf unsere Arbeitszeitmodelle angepasste Öffnungszeiten. Zudem ist das Angebot, dazu gehören u. a. das Trainieren in der Vemag Maschinenfabrik, Ernährungs-Coaching, persönliche Trainingsbegleitung etc., kostenlos und nicht vertragsgebunden. Nach einer Ersteinweisung kann jeder, der möchte, einfach loslegen.

Gibt es nach den ersten Monaten Korrekturbedarf oder Verbesserungsvorschläge seitens Ihrer Mitarbeiter am Angebot des Gesundheitszentrums?

Wir haben das Angebot der Vemag Maschinenfabrik flott erweitert. So werden mittlerweile zusätzlich auch Massagen von Bianka Wunstorff zu einem fairen Preis angeboten. Ferner haben wir weitere Trainingsgeräte, sowie Klein-Equipment angeschafft und sind dabei ganz gezielt auf die Wünsche unserer im Gesundheitszentrum trainieren-



CFO Ralf Preuß

„Nachhaltige Gewichtsreduktion oder auch eine allgemeine Verbesserung des Wohlbefindens wurde erreicht.“

“Lasting weight loss or even a general improvement in well-being has been achieved.”

den Mitarbeiter*innen eingegangen – immer mit dem Ziel der Gesundheitsprävention.

Ganz grundsätzlich beobachten wir den Wunsch nach einem gesünderen und ausgewogeneren Leben. Daher versuchen wir insgesamt gesunde Arbeitsplätze zu bieten, z. B. mit höhenverstellbaren Schreib- und Arbeitstischen, das Angebot zum regelmäßigen Homeoffice, dort wo es möglich ist, körperlich anstrengende Tätigkeiten weiter zu automatisieren und Hebehilfen in der Produktion einzusetzen. Zu einer guten Prävention gehören aber auch das Bereitstellen von kostenlosen Getränken oder das Vermeiden von zu langem Sitzen oder Stehen in derselben Position.

Wir freuen uns, wenn etwa Ideen von der Belegschaft an die Geschäftsführung herangetragen werden. Diese Informationen helfen dabei, Arbeitsprozesse und -gestaltung weiter zu verbessern.

Es ist wichtig, dass das Management, der Betriebsrat, die Führungskräfte und die Beschäftigten dem Thema „Gesundheit im Betrieb“ zusammen eine hohe Aufmerksamkeit und Wertschätzung entgegenbringen. Das Gesundheitszentrum ist ein zusätzliches Angebot zur aktiven Prävention.

to sports mats. If desired, the training can be accompanied by professional coaches. The new service is available to employees free of charge and

without a contract. Ralf Preuß, CFO at Vemag Maschinenbau, gives an initial interim assessment in an interview with FT Fleischerei Technik/ Meat Technology.

Vemag has been offering its own health center for a good three quarters of a year. What has the response been like among the employees?

Ralf Preuß: The health center is very well received by our employees. Overall, we have received very positive feedback since the opening.

Has the introduction of the machine factory already had an impact on the health of individual/several employees? Have training groups already been formed?

Our goal is to make our employees feel good. This includes fitness and health. Therefore, for daily training support, full-blooded coach

Industrial Auctions
WWW.INDUSTRIAL-AUCTIONS.COM

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie in Zamość (PL)

Registrier kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abholen

Fotos: NDABCreativity - stock.adobe.com, Vemag Maschinenbau



Blick in die Vemag Maschinenfabrik: Eine reiche Auswahl an Trainingsgeräten steht dort für die Mitarbeiter bereit. /
View into the Vemag Maschinenfabrik: A rich selection of training equipment is available there for the employees.

Die Geräte können ja von 6 bis 22 Uhr genutzt werden. Welche Stoßzeiten haben sich in den ersten Betriebsmonaten ergeben?

Am Nachmittag und Abend wird das Gesundheitszentrum am intensivsten genutzt.

Ist an eine Erweiterung des Betriebs gedacht, etwa auf

Die Investition in das Gesundheitszentrum mit Personal, Geräten und Umbau hat sich definitiv gelohnt. Ich würde es weiterempfehlen. Es kann aber nur ein Teil eines Gesamtkonzeptes zur kontinuierlichen, betrieblichen Gesundheitsförderung sein, um arbeitsbedingte Beschwerden und Erkrankungen zu reduzieren. Andere

„Die Investition in das Gesundheitszentrum mit Personal, Geräten und Umbau hat sich definitiv gelohnt.“
“The investment in the health center with staff, equipment and remodeling has definitely paid off.“

Familien oder Angehörige der Vemag-Mitarbeiter?

Da wir weiter wachsen und damit auch die Anzahl unserer Mitarbeiter*innen, bieten wir die Nutzung des Gesundheitszentrums zurzeit weiterhin allein unserem Personal an.

Würden Sie ein vergleichbares Angebot anderen Unternehmen empfehlen?

Themen wie „Gesunde Arbeitsplätze für jedes Alter“, „Stressmanagement“ oder die „Sensibilisierung für gefährliche Arbeitsstoffe“ gehören ebenso zur aktiven Förderung der Präventionskultur, welche wir leben. Für Vemag ist die Präventionskultur ein Bestandteil des nachhaltigen wirtschaftlichen Handelns.

Interview: Christian Blümel

Katja Troschka and personal trainer Dirk Bammann work in our health center, the “Vemag Maschinenfabrik”. They respond to the goals and wishes of our employees and create, for example, individual training plans. In addition, our coaches provide nutritional counseling as needed and accompany our employees attentively and mindfully on the path to change. For example, some employees have already achieved a sustainable weight reduction or a general improvement in their well-being. In general, training at the health center is possible and feasible on one’s own. However, training groups have also been formed. The focus of the training is always on health and fitness.

Which employee groups use the offer most intensively: production, administration, sales/distribution?

This is very mixed, as we wanted to make it as easy as possible for all employees from the very beginning. For example, Vemag Maschinenfabrik has opening hours that are adapted to our working time models. In addition, the offer, which includes training at the Vemag Maschinenfabrik, nutrition coaching, personal training support, etc., is free of charge and not tied to a contract. After an initial briefing, anyone who wants to can simply get started.

After the first few months, do your employees need to make any corrections or suggestions for improvement to the health center’s offering?

We quickly expanded the range of services at Vemag Maschinenfabrik. For example, we now also offer massages by Bianka Wunstorf at a fair price. We have also acquired additional training equipment and small items of equipment and have responded to the wishes of our employees training in the health center - always with the aim of preventing health problems.

In general, we observe the desire for a healthier and more balanced life. For this reason, we try to offer healthy workplaces overall, e.g., with height-adjustable writing and work tables, the offer of regular home offices, further automation of physically strenuous activities where possible, and the use of lifting aids in production. However, good prevention also includes providing free drinks or avoiding sitting or standing in the same position for too long. We are pleased, for example, when ideas are brought to the attention of the management by the workforce. This information helps to further improve work processes and work design. It is important that management, the works council, executives and employees together pay close attention to and value the topic of „health in the workplace“. The health center is an additional offer for active prevention.

The equipment can be used from 6 a.m. to 10 p.m. What peak times have you experienced in the first few months of operation?

The health center is used most intensively in the afternoon and evening.

Would you recommend a similar offer to other companies?

The investment in the health center with staff, equipment and the remodeling was definitely worth it. I would recommend it to others. However, it can only be one part of an overall concept for continuous, workplace health promotion to reduce work-related complaints and illnesses. Other topics such as “healthy workplaces for all ages”, “stress management” or “raising awareness of hazardous working materials” are also part of the active promotion of the prevention culture that we live. For Vemag, the prevention culture is a component of sustainable economic action.

Interview: Christian Blümel

Dostmann electronic
Kompakter Datenlogger

Der Datenlogger LOG200 von Dostmann electronic zeichnet bei Lagerung und Transport die Temperatur auf. Für die Auswertung wird das kompakte Gerät direkt in die USB-Schnittstelle des Computers eingesteckt, wo es automatisch eine vordefinierte Auswertung als PDF-Datei sowie eine Listendatei (Messwert, Datum und Uhrzeit), die mit Microsoft Excel gelesen und bearbeitet werden kann, erzeugt. Der Logger sorgt für eine regelmäßige Messung der Umgebungstemperatur mit einer Genauigkeit von $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$. Sein Speicher zeichnet kontinuierlich bis zu 150.000 Datensätze auf. Der Messbereich reicht von -40 bis $+70^{\circ}\text{C}$ bei einer Auflösung von $0,1^{\circ}\text{C}$. Das große mehrzeilige Display zeigt neben dem aktuellen Messwert, Max-Min-Werte, Batteriezustand, Alarmstatus und weitere In-

formationen zum Loggerbetrieb an. Eine Messwertmarkierungsfunktion erlaubt es, besondere Ereignisse bei der Auswertung der Daten hervorzuheben. Neben der Temperatur zeichnet der Logger Bewegungen auf und dokumentiert so Ortsveränderungen. Alles in allem eine wirtschaftliche Lösung bei Lagerung und Transport von leicht verderblichen Lebensmitteln oder medizinischen Konserven.
www.dostmann-electronic.de



Fotos: Dostmann electronic, Fuchs Taste Solutions



Fuchs Taste Solutions
Schonend geröstete Gewürze

Mit der FireFox®-Range hat die Fuchs Gruppe aus Dissen eine natürliche Alternative zu Röst- und Karamellaromen auf den Markt gebracht. Die gerösteten und keimreduzierten Gewürze sind vollkommen natürlich. In einem schonenden Röstverfahren werden die wertvollen Bestandteile der Gewürze erhalten. Durch die Art der Röstung entwickeln sich klare und weiche Röst- und Karamellnoten und eine gleichmäßig-intensive Braunfärbung. Gleichzeitig weisen die FireFox-Gewürze eine niedrige Mikrobiologie auf. Beim FireFox-Verfahren entstehen keine verbrannten Partikel; die gerösteten Gewürze nehmen während des Röstprozesses keine Brandnote an. Alle Produkte bleiben natürlich und können als geröstete Gewürze deklariert werden. Die FireFox-Produkte sind in Seasonings oder Compounds, egal ob nass oder trocken, einsetzbar. Beispiele sind Snackseasonings, Fleischersatzprodukte, Käse, Saucen, Dips, Gewürzmischungen, Ready Meals, Wurstwaren, Gemüse und Feinkostprodukte. Eine Verwendung in Flüssigwürzungen ist ebenfalls möglich.

www.fuchsspice.com



Maßgeschneiderte Lösungen perfekt auf Sie zugeschnitten! //
 Customised solutions tailored to your needs!

RENNER Schlachthaustechnik GmbH
 Fachsenfelder Straße 33 · D-73453 Abtsgmünd
 Tel. +49 (0) 7366 92096-0 · Fax +49 (0) 7366 92096-99
 info@renner-sht.de · www.renner-sht.de

Qualität auf ganzer Linie.
Weltweit im Einsatz. //
Quality all along the line.
Used throughout the World.



35 Jahre RENNER Schlachthaustechnik





Zauberwort *Digitalisierung*

**Software-Lösungen für die Fleischwirtschaft:
Prozesse standardisieren, Effizienz erhöhen und
Wachstum generieren.**

Spezialisierte Branchensoftware bietet der gesamten Wertschöpfungskette der Fleischwirtschaft – vom Erzeuger bis zum Onlineshop – Möglichkeiten, Prozesse zu digitalisieren, die Effizienz des Unternehmens zu steigern und die Wettbewerbsfähigkeit nachhaltig zu verbessern. Darauf ist die Fleischwirtschaft dringend angewiesen, denn sie steht vor beträchtlichen Herausforderungen auf dem Markt. Dazu gehören auf Kundenseite Wünsche nach Nachhaltigkeit und Tierwohl in der Erzeugung, außerdem der starke Preiskampf mit der Konkurrenz so-

wie ein großer Kostendruck in der Herstellung. Das Stichwort, um sich in diesem Spannungsfeld optimal aufzustellen, lautet Digitalisierung. Sie wird mehr und mehr zum Enabler der Effizienzsteigerung, indem sie Prozesse automatisiert und intelligente Abläufe schafft. Potenziale für die Prozessoptimierung können in allen Teilbereichen der Fleischwirtschaft, etwa Viehvermarktung, Schlachtung, Zerlegung, Fleischgroßhandel oder Wurstproduktion, identifiziert und realisiert werden. „Um dies umzusetzen benötigt es die passende Software“, sagt Sebastian Kiwitz, Gründer und Geschäftsführer von Kiratik. Das Unternehmen hat sich auf ganzheitliche Softwarelösungen für Produktion und Handel in der Lebensmittelbranche spezialisiert. „Dabei soll-

The magic word:
digitization

**Software solutions for the
meat industry: standardizing
processes, increasing efficiency
and generating growth.**

Specialized industry software offers the entire value chain of the meat industry - from producers to online stores - opportunities to digitize processes, increase company efficiency and sustainably improve competitiveness. The meat industry is in urgent need of this, as it faces considerable challenges in the market. On the customer side, these include wishes for sustainability and animal welfare in production, as well as the strong price war with competitors and great cost pressure in production.

The keyword for positioning oneself optimally in this field of tension is digitalization. It is increasingly becoming an enabler of efficiency improvements by automating processes and creating intelligent workflows. Potential for process optimization can be identified and realized in all subsectors of the meat industry, such as livestock marketing, slaughtering, cutting, meat wholesale or sausage production. "To implement this, you need the right software," says Sebastian Kiwitz, founder and CEO of Kiratik. The company specializes in holistic software solutions for production and retail in the food industry. "In doing so, a solution should be able to consistently produce a standardization of processes."

“Standardize“ natural products

This is because all subsectors of the meat industry are each characterized by their own processes and challenges. What they have in common, however, is that they produce animal products and thus natural products that cannot be standardized. However, in order to create the highest possible efficiency in meat production, their processes must succumb to standardization. "When introducing appropriate software, it is crucial that it can deal with the fuzziness of the food industry and that it can be used flexibly so that it creates standards in the processes and enables an increase in effi-



Sebastian Kiwitz,
Gründer und Geschäftsführer
von Kiratik /
Founder and CEO of Kiratek

DAS IST KIRATIK

Seit 2003 löst Kiratik aus Sigmaringen die kleinen und großen IT-Herausforderungen von über 300 Kunden und 1.000 Anwendern. Einziger Maßstab für die schwäbische Mannschaft aus 20 Informatikern, Entwicklern und Branchenexperten ist, dass die Softwarelösungen die Effizienz steigern. Clevere Softwarelösungen, kombiniert mit reichlich Praxiserfahrung sollen es den Kunden ermöglichen, dass sich ihre eingesetzten Mittel binnen kürzester Zeit amortisieren. www.kiratik.de

THIS IS KIRATIK

Since 2003, Kiratik from Sigmaringen has been solving the small and large IT challenges of over 300 customers and 1,000 users. The only benchmark for the Swabian team of 20 computer scientists, developers and industry experts is that the software solutions increase efficiency. Clever software solutions, combined with ample practical experience, should enable customers to recoup their invested resources within the shortest possible time. www.kiratik.de

te eine Lösung konsequent eine Standardisierung der Prozesse herstellen können.“

Naturprodukte „standardisieren“

Denn alle Teilbereiche der Fleischwirtschaft sind jeweils von ihren eigenen Prozessen und Herausforderungen geprägt. Ihnen gemeinsam ist allerdings, dass sie tierische Produkte und somit Naturprodukte erzeugen, die nicht standardisiert werden können. Um eine höchstmögliche Effizienz in der Fleischerzeugung zu schaffen, müssen jedoch ihre Prozesse einer Standardisierung unterlaufen. „Bei Einführung einer entsprechenden Software ist entscheidend, dass diese mit den Unschärfen der Lebensmittelwirtschaft umgehen kann und flexibel einsetzbar ist, damit sie Standards in den Prozessen schafft und eine Effizienzsteigerung ermöglicht“, so

ciency,” says Kiwitz. The goal, he says, should therefore be “to replace everything that is currently handled and executed manually and analogously in the processes with a digital solution.”

In cutting plants, for example, an industry solution such as Kiratik’s ensures integrated implementation of labeling and pricing of products by retrieving the data for each cutting piece centrally for label printing. A previously cumbersome process with numerous media disruptions is now a thing of the past.

Data processing in real time

The digitalization of processes in slaughterhouses with solutions such as those from the software experts from Sigmaringen makes it possible for recorded data to be available in the software in real time in or-

der to automate slaughterhouse accounting according to the usual pricing methods and to evaluate yields according to individual animals. For this purpose, Kiratik provides online interfaces to HIT, QS, Qualiproof and animal welfare for legal compliance.

In the making of meat and sausage products, the digital solution simplifies and standardizes recipe management. The system provides recipe data for labeling the goods centrally, so that data can be printed on the label without media discontinuity or errors.

According to Kiwitz, increased efficiency depends essentially on whether all processes are digitized end-to-end. “In order to successfully digitize and standardize processes in all types of operations, data must be captured via touchscreen or scanner and reliable interfaces to devices and

Kiwitz. Das Ziel müsse daher lauten: „Alles, was heute in den Prozessen manuell und analog bearbeitet und ausgeführt wird, soll eine digitale Lösung ersetzen.“ In Zerlege-Betrieben etwa sorgt eine Branchenlösung wie die von Kiratik für eine integrierte Umsetzung von Etikettierung und Preisauszeichnung der Erzeugnisse, indem die Daten je Zerlegestück zentral für den Etikettendruck abgerufen werden. Ein vorher umständliches Verfahren mit zahlreichen Medienbrüchen, bei dem der zuständige Mitarbeiter Daten aus unterschiedlichen Quellen zusammenführen und so das Etikett erstellen musste, gehört damit der Vergangenheit an.

Datenverarbeitung in Echtzeit

Die Digitalisierung von Abläufen in Schlachtbetrieben mit Lösungen wie der von den Software-Experten aus Sigmaringen ermöglicht es, dass erfasste Daten in Echtzeit in der Software bereitstehen, um die Schlachtviehabrechnung nach den üblichen Preisfindungsmethoden zu automatisieren und Erträge nach Einzelstücken auszuwerten. Dafür stellt Kiratik mit Online-Schnittstellen die Anknüpfung zu HIT, QS, Qualiproof und Tierwohl für die Gesetzeskonformität her.

In der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren vereinfacht und standardisiert die digitale Lösung die Rezepturverwaltung. Rezeptdaten für die Etikettierung der Waren stellt das System zentral bereit, sodass Daten medienbruch- und fehlerfrei auf das Etikett kommen.

Laut Kiwitz hängt die Effizienzsteigerung essenziell davon ab, ob die Digitalisierung

aller Prozesse durchgehend erfolgt. „Um Prozesse in allen Betriebsformen erfolgreich digitalisieren und standardisieren zu können, muss die Datenerfassung per Touchscreen oder Scanner und zuverlässigen Schnittstellen zu Geräten und dem System erfolgen.

Maßgeblich dafür ist jedoch der Einsatz von Software, die sich, ähnlich einer App, einfach bedienen lässt und Prozesse durchgehend abbildet. Nur so lassen sich Medienbrüche und die darauf beruhenden Fehler vermeiden.“

Wachstum trotz Fachkräftemangel

So wird es möglich, dass die richtigen Daten schließlich zur richtigen Zeit am richtigen Ort schnell zur Verfügung stehen. Etwa, dass Rezeptdaten für Wurstwaren schnell und unkompliziert für den Etikettendruck abrufbar bereitstehen.

„Wo andere analog arbeiten und alle Arbeitsschritte quasi zu Fuß erledigen, muss das Ziel lauten, Datenerfassung, -ablage und -abruf zentral in einer Software umzusetzen. Erst dadurch werden umständliche manuelle Schritte obsolet, aufwändige Systemwechsel nicht mehr notwendig und Fehlerquellen eliminiert.“

So würden Kapazitäten für wichtige Aufgaben wie eine intensive Kundenbetreuung wieder frei. Aufgrund dessen könnten Betriebe „mit der gleichen Anzahl an Mitarbeitern ein Wachstum erreichen, wenn die Belegschaft beispielsweise Lieferscheine nicht mehr selbst schreiben oder Daten für Etiketten manuell zusammentragen muss, sondern Zeit für fachlich höher qualifizierte Aufgaben hat“.

the system. However, the use of software that is easy to use, similar to an app, and maps processes end-to-end is crucial for this. This is the only way to avoid media discontinuities and the errors that are based on them.“

Growth despite shortage of skilled workers

This makes it possible for the right data to ultimately be available quickly at the right time in the right place. „Where others work analogously and perform all work steps virtually on foot, the goal must be to implement data acquisition, storage and retrieval centrally in one software. Only then will cumbersome manual steps become obsolete, time-consuming system changes no longer necessary and sources of error eliminated.“

This frees up capacities for important tasks such as intensive customer support. As a result, companies “can achieve growth with the same number of employees if, for example, the staff no longer have to write delivery bills themselves or manually compile data for labels, but instead have time for more highly qualified tasks.“

Autorin/Author:
Claudia Ballhause
IT-Journalistin
Wordfinder PR



Vielfalt. Tempo. Geschmack.

Traditionelles noch besser machen.



www.beck-gewuerze.de



Abluftreinigung
Air cleaning devices

oxytec by a brand
efficiency systems

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

www.oxytec.com | info@oxytec.com

Abwasservorklärung
Waste water pre-treatment

oxytec by a brand
efficiency systems

Wasserreinigung
Wasserreinigung mit UV,
Ozon oder Ultrafiltration

www.oxytec.com | info@oxytec.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

www.eat-edelstahl.de

Entkeimung/ Sterilisation

STERIL SYSTEMS
UV-C-Desinfektion

www.sterilsystems.com

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

BAADER ///

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

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

Etiketten/ Labels

Mediaform

Kennzeichnungslösungen
Etiketten · Drucker · Barcodescanner

Tel. 040 727360 99
www.mediaform.de

Fleischhaken/ Meat hooks

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

MARCHEL
www.marchel.de

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

FRONTMATEC
Lösungen für

frontmatec.com +49 252 185 070

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

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

MARCHEL
www.marchel.de

MFI
INNOVATIONS

**INTRALOGISTIK
ROBOTERSYSTEME
EDELSTAHL
TECHNOLOGIE**

www.mfi-lb.de

REICH
Fördertechnik

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

GIP
dich
schlau!

www.gastroinfoportal.de
Das Branchenportal

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines

GPS Reisacher
Neu- und Gebrauchsmaschinen
für die Fleischwarenindustrie.




Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik

www.gps-reisacher.com

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

TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES

www.tichytrading.at



Gewürze
Spices

AVO
Geschmack & Technologie

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden
- Zusatzstoffe

avo.de

AVO-WERKE
Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 054 06 / 5 08-0 · Fax 41 26
E-Mail: info@avo.de

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

Hygienetechnik
Hygiene technology

ITEC
FRONTMATEC HYGIENE

Personalhygienesysteme Ergonomische Arbeitshilfen



itec-hygiene.com +49 252 185 070

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

oxytec¹ an Exxos purification systems

Entkeimung
UV-C Entkeimung von Luft
und Oberflächen

www.oxytec.com | info@oxytec.com

WALTER
next level cleaning

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



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaning-systems.de

Industriefußböden
Industrial floors

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

acrytec
flooring

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

fleisch
net.de

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

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

Kunstdärme
Artificial casings

EUROPLAST
KUNSTDÄRME

maßgeschneidert
zur Anwendung passend

HERSTELLUNG - KONFEKTION
VERTRIEB - FACHBERATUNG

H. MUDDER GmbH Kunstدärme
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

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

Kunstدärme
Artificial casings



HansSchütt

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

Mischmaschinen
Mixer machines

RISCO

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

Pökelinjektoren
Curing injectors

günther

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

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

Pök- 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

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



frontmatec.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



frontmatec.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 Zerti-
fizierung 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**



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



frontmatec.com +49 252 185 070

GDI

GDI Intralogistics GmbH

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

IMPRESSUM



37. Jahrgang

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

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

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

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

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

Herausgeberin:
Annemarie Heinrichsdobler

Gültige Anzeigenpreisliste:
Nr. 23 vom 01.01.2021

Anzeigenabwicklung:
Birte Januschewski -260
Felix Hesse -261

Layout:
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifesens e.V.

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: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13 ZZZ 00000 326043

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

**Geschäftsführer der
B&L MedienGesellschaft mbH &
Co. KG, 40724 Hilden:**
Harry Lietzenmayer, 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

