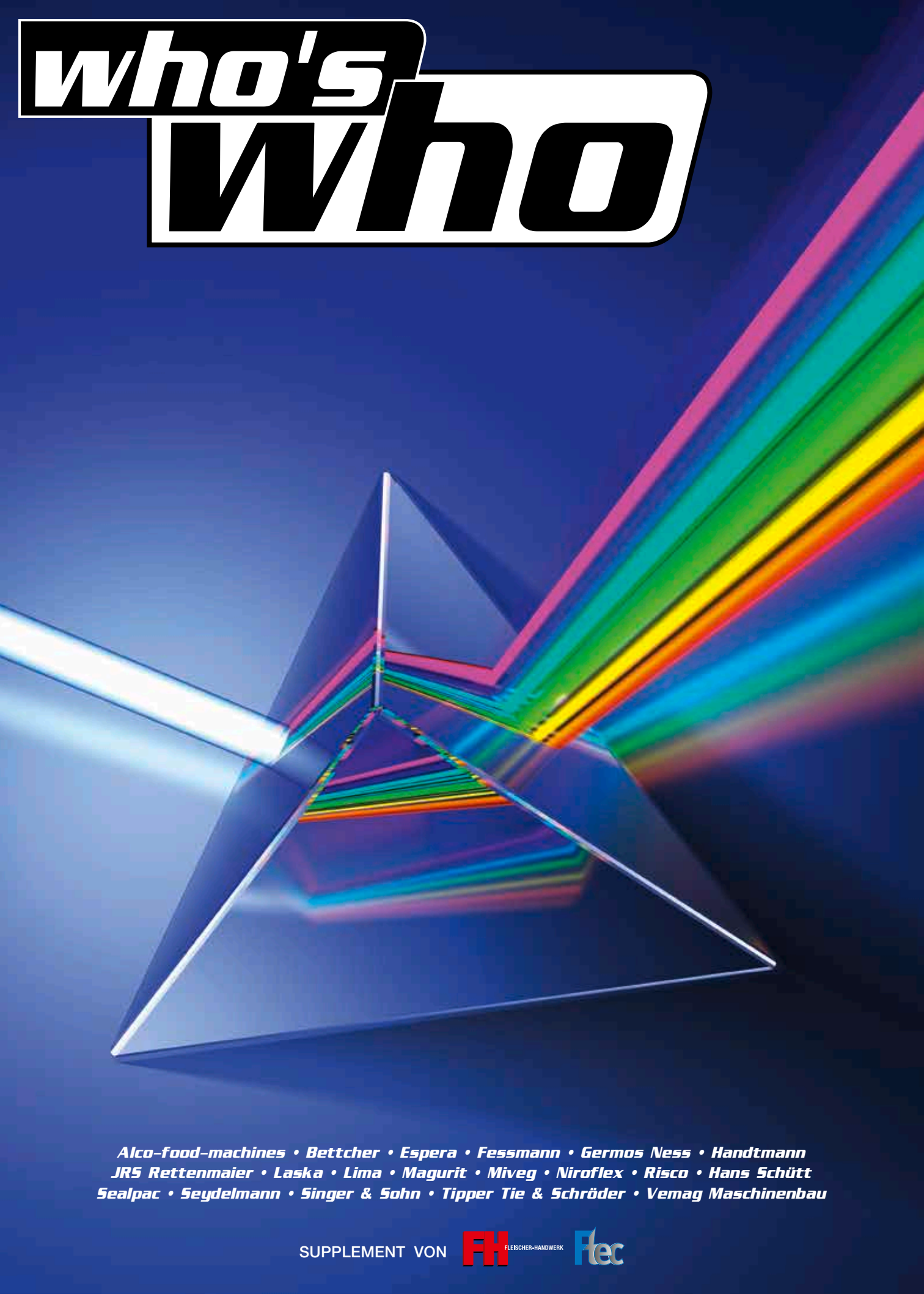


# *who's* **Who**



*Alco-food-machines • Bettcher • Espera • Fessmann • Germos Ness • Handtmann  
JRS Rettenmaier • Laska • Lima • Magurit • Miveg • Niroflex • Risco • Hans Schütt  
Sealpac • Seydelmann • Singer & Sohn • Tipper Tie & Schröder • Vemag Maschinenbau*

SUPPLEMENT VON



# KRISE? WAS FÜR EINE KRISE?

Aller guten Dinge sind drei, sagt ein landläufiges Sprichwort. Schön wär's. Denn blicken wir auf die globalen Entwicklungen der vergangenen drei Jahre, könnten wir leicht den Glauben an das Gute, Schöne, Gedeihliche verlieren und den Kopf in den (ebenfalls sprichwörtlichen) Sand stecken.

Zuerst zwei Jahre Coronavirus mit negativen Auswirkungen, wie sie sich nur eingefleischte Apokalyptiker jemals hätten vorstellen können. Und jetzt auch noch Putins Krieg in der Ukraine. Plötzlich haben wir zum Covid-Wahnsinn auch noch Energiekrise, horrenden Rohstoffpreise, galoppierende Inflation, Klimawandel, zerstörte Lieferketten, Kriegsängste und, und, und.

Schon geht landauf landab ein Schreckgespenst um: Rauschen wir in eine der tiefsten Rezessionen seit dem Zweiten Weltkrieg hinein? Oder sind wir schon mittendrin? Das lässt sich nur mit einem glasklaren Ja beantworten.

Blicken wir zum Jahresende kurz noch einmal zurück auf die zwei Messehighlights des Jahres: die IFFA in Frankfurt am Main und die Anuga FoodTec in Köln. Trotz aller globalen Irrungen und Wirrungen ließ sich die weit überwiegende Mehrheit der Aussteller partout ihren Optimismus nicht austreiben. Sie begreifen den ganz normalen Wahnsinn der Gegenwart als das, was er ist: eine Herausforderung, um es noch besser zu machen.

Um die Fleisch- und Lebensmittelproduktion der Zukunft sicher, nachhaltig und nicht zuletzt bezahlbar gestalten zu können, sind ihre Protagonisten auf verlässliche Partner angewiesen, die auf die aktuellen Entwicklungen mit menschlichem Augenmaß und unternehmerischer Umsicht reagieren. Auf Partner, die sich nicht von den alltäglichen, oft sensationsheischenden Horrormeldungen ins Bockshorn jagen lassen. Eine ganze Reihe solcher verlässlicher Experten ist in diesem Heft versammelt und strahlt ein starkes Signal aus: Wir lassen uns nicht unterkriegen!

Denn auch das ist sicher: Es wird ein Leben mit und nach diesen Krisen geben. Und sich in den eigenen vier Wänden einmauern und auf den Weltuntergang warten, ist ja auch keine Lösung.

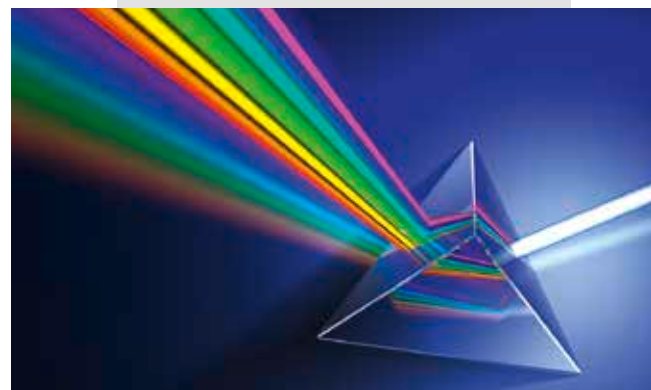
Wir wünschen den Leserinnen und Lesern dieses Who's who-Sonderheftes die kräftige Portion Zuversicht, die es braucht, um aus den aktuellen Krisen nicht mit einem blauen Auge, sondern gestärkt heraus zu kommen.

Ihre Redaktionen



## Who's who

Alco-food-machines . . . . .	3
Bettcher . . . . .	4
Espera . . . . .	5
Fessmann . . . . .	6
Germos Ness . . . . .	7
Handtmann . . . . .	9
JRS Rettenmaier . . . . .	10
Laska . . . . .	11
Lima . . . . .	12
Magurit . . . . .	13
Miveg . . . . .	14
Niroflex . . . . .	15
Risco . . . . .	16
Hans Schütt . . . . .	17
Sealpac . . . . .	19
Seydelmann . . . . .	20
Singer & Sohn . . . . .	21
Tipper Tie & Schröder . . . . .	22
Vemag Maschinenbau . . . . .	23



## Impressum

**who's who** ist ein Supplement der Fachzeitschriften



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

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

**Grafische Gestaltung:**  
Liane Rosch, Rita Wildenauer

**Druck:** Mayr Miesbach GmbH, Miesbach

**Erscheinungstermin:** November 2022

# alco

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

Whatever you have in mind.

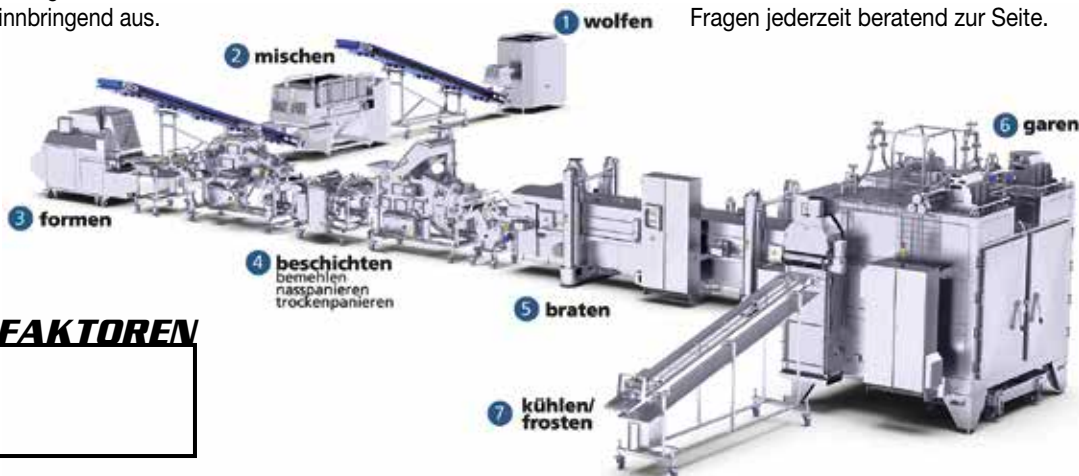


Garen, pasteurisieren, frittieren, plätten, mischen oder frosten – bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln im industriellen Bereich fallen eine Menge Arbeitsschritte an. Wir bei alco sind seit mehr als vier Jahrzehnten Ihr fachkundiger Hersteller von Maschinen für die Lebensmittelindustrie. Ob Ready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

### Von der hochwertigen Einzelmaschine bis zur kompletten Produktionslinie

Als zusammengeführtes Unternehmen freuen wir uns, gemeinsam mit JBT künftig noch dynamischer und kundenorientierter auf den regionalen als auch auf den weltweiten Märkten agieren zu können. Dabei

halten wir an unseren Stärken fest und legen den Fokus weiterhin auf Zusammenarbeit, Kooperation und Kommunikation auf Augenhöhe mit dem Kunden. Bei alco erwartet Sie allerdings noch mehr als präzise Ingenieurskunst: Wir betreuen Sie bei der Planung, der Kaufentscheidung und Inbetriebnahme sowie der Wartung Ihrer Lebensmittelmaschinen und stehen Ihnen auch darüber hinaus bei Fragen jederzeit beratend zur Seite.



### ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ Qualität
- ▶ Individualität
- ▶ Flexibilität

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



#### Sortiment:

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



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



STRONGER TOGETHER







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

**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

Bringen Sie Leistung und Gewinn  
auf ein neues Niveau.



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

 **BETTCHER**®



# DIGITAL IM VERTRIEB

Die Digitalisierung hat auch die Verkaufswelt erreicht: „KI, Hybridvertrieb und interaktives Marketing sind die Zukunftsthemen des Verkaufs“, weiß Oliver Kerner aus Bremen. Er ist Vertriebstrainer, Sprecher und Gründer von OK-Training.

## Weiterentwicklung dank KI

Im Vertrieb hilft Künstliche Intelligenz (KI) dabei, Arbeitsprozesse zu verbessern. Sie sorgt dafür, dass mehr Arbeitskraft für Kundengespräche verfügbar ist, die wahrscheinlich zu einer Kaufentscheidung führen. Die Stichworte sind digitale Lead-Generierung, Inbound-Marketing und Kontaktqualifizierung. Interessenten werden online durch die KI gesammelt. Außerdem sorgt sie dafür, dass das Unternehmen von potenziellen Kunden gefunden und gezielt kontaktiert wird.

„Auf der B2B-Ebene beginnen immer mehr Verkäufe auf der digitalen Ebene“, sagt Oliver Kerner. „Das häufigste Vorgehen nennt man ROPO – Research online, Purchase off-

line.“ Das bedeutet, dass erst auf die Nachforschung über Unternehmen und mögliche Kunden im Internet die Verkaufsabwicklung im direkten Kontakt vollzogen wird. Dafür muss man eine Customer-Journey schaffen, die das Interesse weckt. Das bedeutet: Der Kunde muss während der Vertragsvorbereitung bei der Stange gehalten werden, so dass er den Kontakt und das Interesse am Unternehmen nicht verliert.

„Ich rate dazu, Kampagnen anhand einer fiktiven Buyers-Personas-Identität zu erstellen. Indem sich das Unternehmen ein Bild von den Menschen in seiner Zielgruppe macht, ergeben sich die richtigen Marketing-Strategien recht schnell“, erklärt Oliver Kerner.

## Innen- und Außendienst vereint

Bereits während der Pandemie ergab sich eine Annäherung von Innen- und Außendienst. Innendienstmitarbeiter können durch das Wegfallen von Reisezeit die doppelte bis dreifache Menge an Kunden täglich betreuen. Außendienstmitarbeiter müssen nur noch dann anreisen, wenn ein Produkt präsentiert oder vorgeführt werden muss, um einen Kauf zu erwirken. Aktiver Verkauf findet jedoch zunehmend aus den Räumen der Unternehmen heraus statt. „Das bedeutet nicht, dass der Außendienst abgeschafft wird“, erklärt Oliver Kerner. „Komplexe Absprachen und Produktführungen werden weiter den persönlichen Kontakt erfordern.“

Anzeige

## Wir transformieren Ihren Auszeichnungsprozess



### ESPERA: Maschinentechnologie & Digitalisierung perfekt kombiniert für die Fleischindustrie.

Die Reduzierung von Stillstandszeiten sowie die Nachfrage des Einzelhandels nach kleinen, individuellen Produktchargen sind nur zwei Merkmale, die den Produktionsalltag verändern. Insbesondere am Ende der Produktionslinie, wo sämtliche Produkt- und Prozessdaten im Rahmen des Auszeichnungsprozesses zusammenfließen, ist dadurch ein Umdenken gefordert, um effizient auf die veränderten Anforderungen reagieren zu können. Wir kombinieren einzigartig Maschinentechnologie & Digitalisierung.

**Espera**

ESPERA-WERKE GMBH | Moltkestraße 17-33  
47058 Duisburg | Postfach 10 04 55 | 47004 Duisburg  
Tel. +49 (203) 3054-0 | Fax +49 (203) 3054-275  
E-Mail [info@espera.com](mailto:info@espera.com) | [www.espera.com](http://www.espera.com)



# Fessmann

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

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

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

## ERFOLGSFAKTOREN

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

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

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

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

duktion bei höchster Qualität der Endprodukte.

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

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

**Geschäftsführer:** Ulrich Fessmann

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

**Anwendungen:** Thermische Behandlung von Lebensmitteln

**Branche:** Maschinen- und Anlagenbau

**FESSMANN**

Leading in Smoking Technologies

**FESSMANN GmbH und Co. KG**

Herzog-Philipp-Straße 39 | 71364 Winnenden

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

info@fessmann.de | www.fessmann.com



# GERMOS NESS

*Ihr Partner für den guten Geschmack!*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

... inklusive Steuerung und Dokumentationssystem

## GERMOS NESS

**GERMOS NESS GmbH & Co. KG**

Eisenbahnstraße 32-34 | 73630 Remshalden

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

[www.germos.de](http://www.germos.de) | [www.ness-smoke.de](http://www.ness-smoke.de)



### ERFOLGSFAKTOREN

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

# DAS ENERGIEMANAGEMENT IST EINE HERAUSFORDERUNG

Die Felten Group hat fünf Thesen über die Entwicklung des Energiemarktes zusammengetragen.

## 1. Die Fokussierung auf energie-schonende Maßnahmen wird sich sprunghaft entwickeln.

Die Energiekosten steigen derzeit stärker als die Personalkosten. Produzierende Unternehmen sind daher gezwungen, energiesparende Maßnahmen zu ergreifen. Deren Umsetzung hinkt jedoch oftmals den Absichten hinterher. Erschwerend hinzu kommt, dass sich die Energiekosten weltweit auf einem ähnlichen Preisniveau bewegen. Die Strategie, die Produktion in Billiglohnländer auszulagern, ist somit nicht mehr zielführend.

## 2. Energieeffizienz wird die Produktionseffizienz als strategisches Thema überholen.

Mit steigenden Energiekosten findet ein Umdenken weg von Produktivität und Wirtschaftlichkeit als wichtigste strategische Ziele hin zu Energieeffizienz statt. Dies spiegelt sich im Markt wider: In etwa zwei Dritteln der Kundengespräche nimmt das Thema Energiemanagement eine zentrale Rolle ein.

## 3. Neben den technischen Systemen werden die Produktionsprozesse in den Mittelpunkt rücken.

Unsaubere Prozesse führen zu Nacharbeit oder Ausschuss – und wirken sich negativ auf die Energiebilanz aus. Die nachhaltige Prozessoptimierung im Sinne des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) wird sich daher zu einem festen Bestandteil des Energiemanagements entwickeln – besonders, wenn eine Zertifizierung nach DIN EN ISO 50001 angestrebt wird.

## 4. Unternehmen müssen eine sinnvolle Balance zwischen Energieeffizienz und Produktivität finden.

Energiemanagement und Produktionseffizienz müssen zusammen gedacht werden: Versucht man lediglich, die Energiekosten zu reduzieren, kann das die Produktivität negativ beeinflussen. Um dies zu vermeiden, muss eine Balance gefunden werden. Hierbei helfen Energiemanagementsysteme mit sinnvollen MES-Funktionen – so behält man alle relevanten Daten im Blick und kann bei Bedarf korrigierend eingreifen.

## 5. Unternehmen werden sich nur schrittweise dem Senken des Energieverbrauchs widmen.

Energiemanagement-Systeme sind komplex – für die Umsetzung gilt es zu planen, zu organisieren, umzustrukturieren und zu investieren. Diesen Aufwand scheuen viele Unternehmen, weswegen sie die Maßnahmen schrittweise umsetzen. Zu Beginn sollten immer Daten gesammelt werden, auf deren Basis die Energieeffizienz-Maßnahmen geplant werden. Danach wird ein Maßnahmenmanagement geschaffen, das die Optimierungsprozesse automatisiert. Nach dem Prinzip des Regelkreises werden die Energiedaten nicht nur einmalig betrachtet, sondern immer wieder. Das geht so lange, bis die Maßnahmen zur gewünschten Energieeffizienz führen.

Wie Unternehmen die Herausforderungen des Energiemanagements schaffen, erklärt die Felten Group in einem Leitfadens, der über die Unternehmenswebseite angefordert werden kann: [www.felten-group.com/de/innovation-vision/praxishilfen](http://www.felten-group.com/de/innovation-vision/praxishilfen).







# Handtmann

## Portfolio:

- Vakuumfüller mit Zusatzgeräten für Handwerk, Mittelbetrieb, Industrie
- Hochvakuumfüller für Rohwurst, Brühwurst und Schinken
- Integrierte Füllwolftechnik
- Würstchen-Aufhänge- und Schneidelinien
- ConPro-Systeme zur Würstchenherstellung ohne Darm
- Hackfleischportionier-Systeme
- Form- und Schneide-Systeme
- Dosier-Systeme
- Koextrudier-Systeme
- Mischtechnik
- Schneidtechnik
- Produkthandling-Systeme/Automation
- Digitale Lösungen: HANDTMANN DIGITAL SOLUTIONS
- Kundenspezifische Lösungen: HANDTMANN CUSTOMIZED SOLUTIONS
- Gesamtlösungen und -projektierungen: HANDTMANN LINE SOLUTIONS

## Anwendungen:

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

Handtmann ist ein führender Hersteller von Prozesstechnik zur Verarbeitung von Lebensmitteln und bietet modulare sowie prozessübergreifende Linienlösungen von der Produktvorbereitung bis hin zur Verpackungslösung. Flankiert wird das Angebot von inhouse entwickelten, prozessunterstützenden digitalen Lösungen. Parallel wird in nachhaltige Konzepte für Food Innovation investiert. Dazu zählen auch die hochmodernen Technologie- und Kundenzentren am Unternehmenssitz.

Die Handtmann-Gruppe beschäftigt weltweit etwa 4.100 Mitarbeiter, davon die Maschinenfabrik ca. 1.200. Mit zahlreichen Tochtergesellschaften sowie Vertriebs- und Servicepartnern ist das Unternehmen global in über 100 Ländern vor Ort vertreten und zusätzlich über strategische Partnerschaften flächendeckend vernetzt.

## Handtmann Technologie- und Kundenzentrum

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

**handtmann**  
Ideen mit Zukunft.

**Albert Handtmann  
Maschinenfabrik  
GmbH & Co. KG**

Hubertus-Liebrecht-Straße 10-12  
88400 Biberach

Fon: +49 7351 45-0

sales.machines@handtmann.de  
www.handtmann.de/food



# Mit jeder Faser für bessere und gesündere Lebensmittel

VITACEL® Dietary Fibers  
VIVAPUR® Functional Ingredients



Gesund.  
Lecker.  
Natürlich.  
Nachhaltig.  
Sicher.

## Mehrwert für exzellente Fleischprodukte

### Rezepturbeispiele

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

### Food-Trends

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

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

## Applikations-Support und Produktion

### Applikations-Unterstützung

Das JRS Food Technology & Nutrition Center mit Sitz in Rosenberg bietet eine umfangreiche

Anwendungsunterstützung: Mit spezialisierten Labor- und Pilot-Projektanlagen überzeugt JRS durch jahrzehntelange internationale Praxiserfahrung und umfassendes Faser- und Rezeptur-Knowhow.

### Weltweite Produktion

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



### Zertifizierung

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

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

**Lassen Sie sich von uns beraten!**

JRS Food Ingredients: +49 7967 / 152 332



**Fibers for Life.**

## Your System Partner for Modern Food Industries

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

Komponenten und funktionale Inhaltsstoffe. Die einzigartige JRS-Pflanzenfaser-technologie, intensive Forschung und ausgereifte Herstellungsprozesse machen aus ausgewählten, hochwertigen Rohstoffen leicht und verlässlich einsetzbare, industriegerechte Stoffe.



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

# LASKA

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

## Erlesenes Produktportfolio, große Qualität

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

## Produktionslinien und betriebseigene Testabteilung

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

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



**Geschäftsführung:** DI Maximilian Laska, DI Alexander Brinnich

**Vertriebsleitung**

**Deutschland:**

Friedemann Wagner

**Sortiment:**

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

**Anwendungen:**

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

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

## Erfahrung und frische Ideen

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

**Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.**

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

laska@laska.at | www.laska.at

# LASKA



## Lima Grinder-Desinewer GD

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

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

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

## LIMA Wolf-Entsehner GD

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

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



456, Route de Rosporcen  
Z.I. Guelen

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



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**<sup>®</sup>  
Das Kundenmagazin des  
Deutschen Fleischerhandwerks



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

Scan me

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

**MAGURIT**

Jetzt auch mit 630 mm Schneidbreite  
RECUT 326

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



  **RECUT 3D** GEFRIERSCHNEIDER

# MAGURIT

MAGURIT ist ein führender Hersteller von Schneidemaschinen zur Zerkleinerung frischer und gefrorener Lebensmittel. Dabei hat sich das Unternehmen im Bereich Gefriergutverarbeitung als weltweit führend etabliert und baut heute in seinem Werk in Hückeswagen mit etwa 70 Mitarbeitern ca. 30 verschiedene Gefrierschneidermodelle, die viele bekannte Schneideanwendungen in der Fleisch-, Gemüse- und Fruchtverarbeitung abdecken. Die Gefrierschneider sind erhältlich als Guillotinschneider, Präzisionsguillotinen, Rotations- und Würfelschneider. Sie können für alle bekannten Blockmaße bis hin zur Palettenverarbeitung geliefert werden.

Im Bereich der Frischfleischverarbeitung hat sich MAGURIT mit seinen kontinuierlichen Schneidemaschinen in den vergangenen Jahren auch einen Namen erarbeitet, da diese kontinuierlich und schonend sauber schneiden, fast wie handgeschnitten. Diese Maschinen werden in der Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Tiernahrungsindustrie eingesetzt.

MAGURIT stellt darüber hinaus Förder- und Zusatzgeräte für beide Maschinenarten her, etwa Schnecken- und Senkrechtförderer, Depalettierer, Förderbänder mit und ohne Metalldetektion, sowie Palettenheber, um die Frisch- und Gefrierschneider in Produktionslinien zu integrieren.



## ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ 160 Jahre Produktkompetenz
- ▶ Familiengeführt, 5. Generation
- ▶ Kundenspezifischer Maschinenbau
- ▶ Eigene Entwicklungsabteilung
- ▶ Eigene Fertigung
- ▶ Eigener Service

**Geschäftsführer:** Andreas Hager, kaufmännisch  
Dino Vieth, technisch

**Sortiment:** Gefrierschneider für die Fleisch- und Fruchtverarbeitung, die Tiernahrungsherstellung und für die pharmazeutische Produktion, Frischschneider für die Geflügel-, Fleisch- und Fischverarbeitung

**Alleinstellungsmerkmal:** Weltweit einziger Vollsportimentsanbieter für Gefriergutzerkleinerungsmaschinen

### MAGURIT Gefrierschneider GmbH

Clarenbachstraße 7  
42499 Hückeswagen  
Tel. 02192 936390  
magurit@magurit.de  
www.magurit.de

**MAGURIT**  
GEFRIERSCHNEIDER GmbH





# MIVEG-Spießsysteme

*Maximale Produktvielfalt bei der Spießproduktion, seit fast 50 Jahren spezialisiert im Nischenmarkt.*

**M**IVeG, führend in der maschinengesteuerten Spießproduktion, hat die maschinelle Spießherstellung entwickelt und weltweit standardisiert. Die neueste Spießtechnologie von MIVEG ist die vollautomatisierte, robotergestützte Produktion von Fleisch- und Gemüsespießen – in höchster Qualität, mit maximaler Wirtschaftlichkeit, inklusive Spieß- und Produktionsgarantie.

## **Der MIVEG-Einzelspießantrieb**

Der MIVEG-Einzelspießantrieb garantiert, dass das System auch bei Spießbruch weiter produziert. Es gibt somit weder Ausfallzeiten noch Produktionsstopp. Im Falle eines Spießbruches durch eine Barriere (wie zum Beispiel Knochen oder Knorpel) reinigen sich der MIVEG-Einzelspießantrieb und das Spießsystem ganz automatisch von selbst. Die Produktion läuft störungsfrei weiter.

## **Bis zu vier verschiedene Spießprodukte in einer Produktion**

Zusätzlich zu den Hochleistungsanwendungen für 7.200 bzw. 4.080 Spieße pro Stunde ermöglicht die MIVEG-Spießkassette in einem Durchgang vier verschiedene Spießprodukte. Produzenten fertigen damit vier unterschiedliche, verpackungsfertige Spieße, je 1.020 Stück pro Stunde! Damit wird die Spießproduktion komplett skalierbar und vollständig variabel.

## **Output nach Plan, Taktzeit frei wählbar**

Computergesteuerte Spieß-Systeme von MIVEG ermöglichen die Herstellung von 12 bis 120 fertigen Spießen pro Minute. In Höchstgeschwindigkeit. Auch zu Spitzenzeiten.

## **Extrem robust, spießen millionenfach, seit Jahrzehnten**

MIVEG-Spießsysteme laufen seit Jahrzehnten sorgenfrei. Kunden produzieren mit zum Teil bereits 20 Jahren alten MIVEG-Systemen immer noch jährlich millionenfach Spieße.

## **Maximale Produktvielfalt schafft Investitionssicherheit**

MIVEG-Spießmaschinen produzieren Lebensmittelspieße für Rind- und Schweinefleisch, Hähnchen, Pute, Lamm, New Meat, Bratwurst, Käse, Fisch, Obst, Gemüse und noch viel mehr.

## **Alle Längen. Alle Formate. Alle Formen**

MIVEG-Systeme spießen Rund-, Flach und Fähnchenspieße in allen möglichen Formen und Formaten.



## **Bedienung und Wartung sind kinderleicht**

MIVEG-Spießsysteme funktionieren auf Knopfdruck. Genauso einfach erfolgt ein Produktwechsel. Das Bediensystem ist per Touchscreen bedienbar. Ein integriertes CIP-Reinigungssystem läuft automatisch, ohne Personal.

## **Kaufen. Finanzieren. Leasen. Mieten**

MIVEG bietet seine Spießsysteme zum Kauf, als Leasing, als Finanzierung und jetzt auch als Mietobjekt an. Mit einer original MIVEG-Mietmaschine gelingt der Einstieg in die Spießproduktion mit dem Wunschprodukt ohne Risiko. Dabei sind Laufzeiten variabel und eine spätere Übernahme optional.

## **In unserem Showroom...**

...stehen manuelle und automatische Spieß-Systeme zum Testen für Sie bereit.

## **Wir beraten Sie gerne!**

Mit Spießkompetenz und Leidenschaft für's Produkt.

**MIVEG**  
SMART SKEWER SYSTEMS

**MIVEG GmbH**

Automated Food Systems - European  
Am Sandfeld 17 | 91341 Röttenbach (Germany)  
Tel: +49 9195 99 99 20  
Mail: info@miveg.de | Web: www.miveg.de



# niroflex

**Schutzhandschuhe gegen Schnitte,  
Nässe und Kälte.**



Hochfest: die niroflex  
slide-N-snap-Handschuhe.



Schnitthemmend: die niroflex  
BlueCut dry-Handschuhe.

Nachdem es in den vergangenen Jahren verstärkt zu Anfragen nach beschichteten Schnittschutzhandschuhen gekommen war, wurde anlässlich der IFFA 2022 von Friedrich Münch GmbH + Co KG eine neuer, schnitthemmenden Handschuh entwickelt und vorgestellt.

Mit den niroflex BlueCut dry-Handschuhen bietet Münch flüssigkeitsdichte und hoch schnittfeste Handschuhe für die lebensmittelverarbeitende Industrie an. Bei der Beschichtung handelt sich um eine lebensmittelzertifizierte Nitrilbeschichtung. Auf der Handschuhinnenseite sorgt eine aufgeraute Nitrilbeschichtung für außergewöhnlichen Grip u. a. für die meserführenden Hand. Schnittschutzklasse F nach EN 13997 wird mit 32,8 Newton ohne Problem erreicht und bietet dadurch dem Anwender optimalen Schutz. BlueCut dry-Handschuhe werden paarweise in den Größen 7 (S) bis 11 (XXL) angeboten und sind ab sofort lieferbar.

**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 ei-

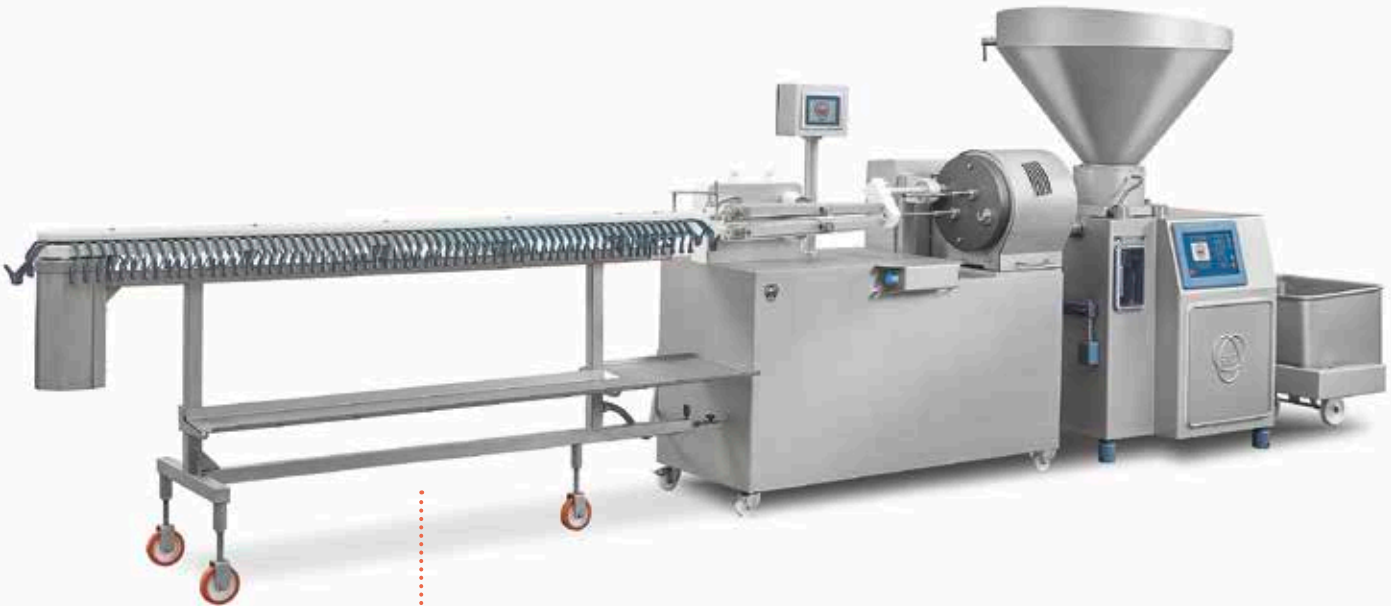
nen perfekten Sitz und eine hohe Funktionalität. Eine rückstandsfreie Reinigung erfüllt höchste Anforderungen an Hygiene. Die Verschlussbänder lassen sich während des Arbeitens – ohne den Handschuh auszuziehen – leicht nachjustieren. Der einfache und schnelle Bandwechsel (farbige Thermo Polyurethan (TPU) Bänder) erfolgt ohne Werkzeuge. Dadurch vereinfacht sich auch die Umstellung von links auf rechts.

Niroflex slide-N-snap-Handschuhe werden ausschließlich in der magnetischen (Detektierbarkeit) und hochfesten Chromduplex-Stahl Ausführung gefertigt. Dies garantiert höchsten Schutz vor Stichverletzungen und eine längere Lebensdauer.

**Mit niroflex-Stechschutzartikeln  
sind Sie stets auf der  
sicheren Seite.**

**niroflex**  
premium protection

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



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

# RISCO

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



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

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

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

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

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

**Geschäftsführer:** Tobias Raithle

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







# Hans Schütt



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

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

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

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

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

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

## ERFOLGSFAKTOREN

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

**Geschäftsführer:** Hans-Joachim Schütt

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

**Branche:** Kunstdarm-Großhandel

  
HansSchütt

**HansSchütt e. kfm.**

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





Heute berichtet sie: „Die Kleiderbügel von Mawa waren schon immer Qualitätsprodukte und hatten eine sehr gute technologische Basis. Aber das Marketing und die Idee hinter den Produkten wurden dem immer untergeordnet. Das habe ich geändert.“ Sie setzte auf eine klare Positionierung der Marke: Der Anspruch von Mawa ist es, für jedes Kleidungsstück den richtigen Bügel anzubieten. Sie etablierte das B2B-Geschäft und erschloss Märkte im Ausland, wo das Siegel „Made in Germany“ mit hoher Qualität assoziiert wird. Dabei entwickelte die neue Inhaberin die Marke stets weiter und schuf neue Verbindungen zu Lebenswelten, Lifestyle und Nachhaltigkeit.

# MARKEN BRAUCHEN VISIONEN

Wie gelingt es, eine Marke zu etablieren? Ein kleiner Blick über den Tellerrand hinaus führt zu erfolgsversprechenden Strategien.

**M**arkenentwicklung ist für den Erfolg eines Unternehmens von großer Bedeutung. Gelingt es einem Unternehmen, dass die Namen seiner Produkte in den alltäglichen Sprachgebrauch einfließen – wie es bei Tempo für Papiertaschentuch der Fall ist – dann ist das eine besondere Auszeichnung für die Marke. Dafür muss ein Produkt mehr bieten als nur Qualität: Dahinter muss eine klare Markenidee stehen, die es fest in der Lebenswelt der Konsumenten verankert.

## Image und Emotion

Marken stehen für ein Image. Sie bauen durch Geschichten und Erlebnisse eine emotionale Verbindung zwischen Konsumenten und dem Produkt auf. Dafür gilt



es, die Vision einer Marke klar zu definieren und dann auch über Jahre hinweg aufrecht zu erhalten. Markenideen können zwar weiterentwickelt, aber nicht grundsätzlich verändert werden. Denn die Visionen definieren die Art der Produktion, die Kundenorientierung, die Preispolitik und die Wettbewerbssituation. Schafft es ein Unternehmen, Bekanntheit zu entwickeln und Kunden an sich zu binden, dann führt das zu gesteigerten Profiten und höheren Gewinnmargen.

## Beispiel: Mawa

Eine Erfolgsgeschichte der Markenbildung ist die Firmengeschichte des Kleiderbügelherstellers Mawa. Michaela Schenk (im Bild li.) übernahm das Unternehmen 2007 nach einer Insolvenz.

## Wie bleibe ich in Erinnerung?

Für die Kunden bedeutet der Kauf von Markenprodukten Sicherheit und ein Qualitätsversprechen. Folgende Schritte helfen, Marken zu etablieren:

### → Alleinstellungsmerkmal definieren

Um sich von der Vielzahl an Marken und Slogans abzugrenzen, sollten Unternehmen ein Alleinstellungsmerkmal (USP) herausarbeiten und dieses an die Zielgruppe vermarkten.

### → Ziel und Zweck kommunizieren

Neben Qualität und Preis spielt zunehmend die Idee hinter der Marke eine Rolle für die Käufer. Wofür steht eine Marke ein? Wie verhält sie sich zu Gender-Fragen? Wie offen ist sie für Diversität? Ist die Marke nachhaltig und engagiert sie sich für Gesellschaft, Umwelt und Menschenrechte?

### → Positive Emotionen wecken

Möchte eine Marke Aufmerksamkeit erregen, dann muss sie die Gefühle der Menschen auf eine positive Art ansprechen. Die Werbung sollte auffallen, die Menschen berühren und zum Lachen bringen.

### → Durch Interaktionen Erinnerung schaffen

Eine Markenpositionierung gelingt nur, wenn durch die Kommunikation der Vision auch Interaktion entsteht. Setzen sich Kunden bewusst mit der Marke auseinander, entstehen Berührungspunkte und sie bleibt langfristig in Erinnerung.

# SEALPAC

*Meet the packaging experts*



Ganz gleich, ob Traysealing oder Thermoforming: Anlagen von SEALPAC bieten vollautomatische Verpackung auf höchstem Niveau. Auch innovative, ressourcenschonende Materialien, zum Beispiel mit hohem Faserstoffanteil (eTray®, FlatMap®, FlatSkin®, FibreStyle), werden prozesssicher verarbeitet.

## **Traysealer SEALPAC Amax**

Kleiner Footprint, hoher Output, ressourcenschonender Materialeinsatz – das vereint die neue, verlässliche, verschleiß- und wartungsarme Anlagenserie SEALPAC Amax. Die äußerst platzsparenden Hightech-Traysealer erreichen eine bis zu 50 Prozent gesteigerte Geschwindigkeit. Ihr zuverlässiger Servoantrieb sorgt für eine hohe Laufruhe. navCom, der Navigations Commander für intuitive Kontrolle und maximalen Bedienkomfort, führt mit dem selbsterklärenden HMI-Display anwenderfreundlich durch alle Oberflächen. Je nach Leistungsklasse (A4max bis A10max) versiegelt die Anlage bis zu 196 Verpackungen pro Minute. Dabei verarbeitet sie prozesssicher selbst extrem leichte Schalen (UltraLight). Die auf die Industrie 4.0 abgestimmten Anlagen ermitteln über intelligente Zustandsüberwachungssoftware den optimalen Wartungszeitpunkt der gesamten Linie, inklusive vor- und nachgeschalteter Komponenten.

## **Thermoformer der PRO-, RE- und F-Serie**

Die neue, kosteneffiziente, modulare und kompakte PRO-Serie bietet vollautomatische Verpackung auf höchstem Niveau. Die platzsparende Basismaschine mit großem Einlegebereich, standardmäßig mit zahlreichen innovativen Features ausgerüstet, lässt sich mit Modulen für MAP- oder Skin-Anwendungen ausstatten. Für das Mittel- bis Oberklassensegment eignen sich die etablierten All-in-One-Anlagen der RE-Serie – jetzt noch anwenderfreundlicher mit überarbeitetem HMI. Ihr Rapid Air Forming-System erzielt erstklassige Ausformungen bei kürzeren Vakuum- und Belüftungszeiten. Die F-Serie bietet für spezifische Hochleistungsanwendungen zusätzliche, höchst effiziente, bis ins technische Detail ausgefeilte Features.

Alle drei Anlagenserien sind auf effiziente und ressourcenschonende Herstellung von sicheren, attraktiven Verpackungen aus modernen, nachhaltigen Materialien abgestimmt.



**SEALPAC**

*Forming Innovations*

**Sealpac GmbH**

An der Kolckwiese 10 | D-26133 Oldenburg

Tel. +49 (0) 441 / 940 005 100

info@sealpacglobe.de | www.sealpac.de



Maschinenfabrik

# Seydelmann

Das traditionsreiche Familienunternehmen steht seit über 175 Jahren für Qualität und Innovation. Seydelmann ist weltweiter Marktführer und in 150 Ländern auf allen fünf Kontinenten aktiv. „Made in Germany“ ist gelebte Einstellung – neben Konstruktion und Planung werden alle Fertigungsschritte wie die Metallbearbeitung, elektrische Montage und Maschinenmontage im Werk Aalen durchgeführt. Mit mehr als 80 Grundvarianten weist das Maschinenprogramm heute eine unübertroffene Produktionsbreite auf.

**Anwendungsvielfalt**

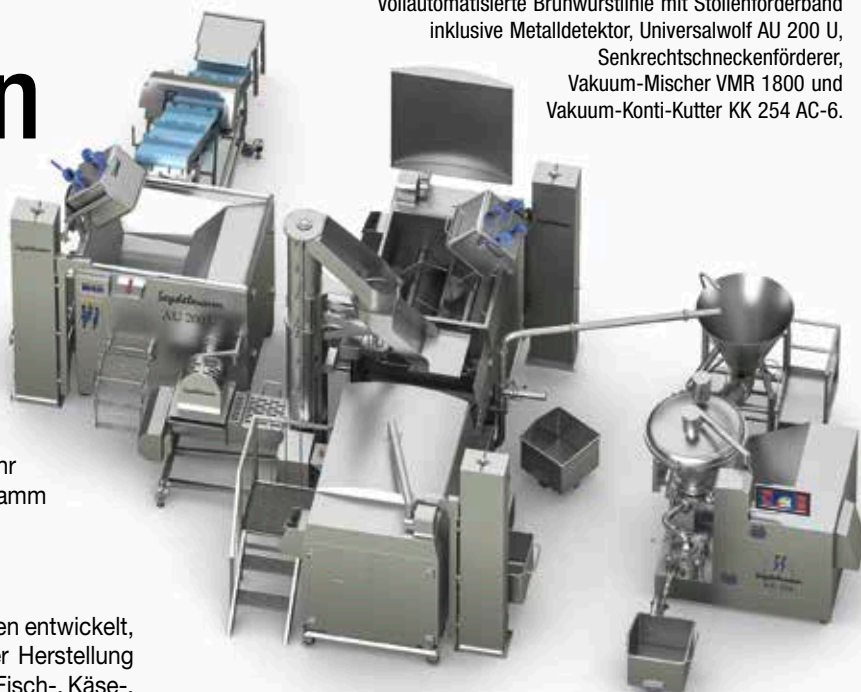
Primär zur Herstellung von Wurst- und Fleischwaren entwickelt, haben sich Seydelmann-Maschinen auch bei der Herstellung von Produkten auf Basis pflanzlicher Proteine, bei Fisch-, Käse-, Gemüse- und Pharmaprodukten sowie in der Süßwaren- und Backwarenindustrie bewiesen.

**Maschinenportfolio**

Seydelmann-Kutter sorgen mit extrem schnellen Messern für sehr hohen Eiweißaufschluss und absolute Feinheit. Dank moderner Technologie kann das Material neben der Zerkleinerung und Emulgierung auch gekühlt, gekocht und unter Vakuum bearbeitet werden. Seydelmann-Wölfe zerkleinern schnell und effizient frisches, gekochtes und gefrorenes Material, selbst ganze Gefrierfleischblöcke. Mit dem passenden Seydelmann-Wolf wird ein klares Schnittbild erreicht. Seydelmann-Mischer eignen sich bestens zum Mischen, Voremulgieren und Standardisieren von Ausgangsmaterialien mit Gewürzen oder Hilfsstoffen. Sie sichern unter Vakuum und mit Kühlung (Stickstoff oder CO<sub>2</sub>) eine schonende und gleichmäßige Vermischung. Seydelmann-Feinstzerkleinerer, die Konti-Kutter, produzieren hochwertige Emulsionen in kürzester Zeit. Sie erzielen zuverlässig hohe Stundenleistungen im kontinuierlichen Betrieb.

<b>Sortiment:</b>	Kutter, Wölfe, Feinstzerkleinerer, Mischer und Produktionslinien
<b>Anwendungen:</b>	Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Produkten auf Basis pflanzlicher Proteine, Fisch-, Käse-, Gemüse- und Obstprodukten, Tiernahrung, Suppen, Saucen, Süßwaren, Füllungen, Convenience Food u. a.

Vollautomatisierte Brühwurstlinie mit Stollenförderband inklusive Metalldetektor, Universalwolf AU 200 U, Senkrechtschneckenförderer, Vakuum-Mischer VMR 1800 und Vakuum-Konti-Kutter KK 254 AC-6.



**Kundenorientierung**

Jede Seydelmann-Maschine wird auf Bestellung produziert. Spezifische Kundenwünsche und -bedürfnisse werden berücksichtigt. Handwerksbetriebe und industrielle Verarbeiter aller Betriebsgrößen finden bei Seydelmann die geeigneten Maschinen – auch im Leasing.

**ERFOLGSFAKTOREN**

- ▶ **Leistungsstarke Maschinen mit innovativen Ausstattungen sichern den Nutzern Wettbewerbsvorteile durch hohe Effizienz und beste Produktqualität**
- ▶ **Seydelmann-Maschinen gelten als äußerst langlebig und störungsunempfindlich**
- ▶ **Deutlich höhere Stundenleistung der Maschinen und höchste Qualität der Endprodukte**



Hochleistungskutter K 120 AC-8 und Automatenwolf AE 130.

**Sitz und Verkauf:** Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Tel. 0711 490090-0  
 Fax 0711 490090-90 | info@seydelmann.com | www.seydelmann.com  
**Werk, Niederlassung und Service:** Burgstallstraße 1-3 | 73431 Aalen  
 Tel. 07361 5650 | Fax 07361 35951 | info@aa.seydelmann.com

**Seydelmann** 



Innovationen für die Lebensmittelindustrie.

Als erfahrener Partner bieten wir innovative Lösungen, die individuell auf die Kunden zugeschnitten sind und haben uns dabei auf drei Geschäftsbereiche spezialisiert:

Mit unseren **Automatisierungslösungen** zum automatischen Trennen, Schneiden, Fördern, Be- und Entladen etc. optimieren Sie Ihre logistischen Prozesse und steigern so die Effektivität in Ihrem Unternehmen.

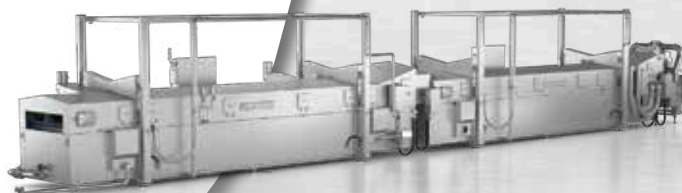
Zur **thermischen Produktbehandlung** zählen sowohl das Erhitzen, Kochen oder Kühlen von offenen Produkten sowie das Pasteurisieren von verpackten Produkten. Mehrbahnige Systeme für unterschiedliche Produkte überzeugen hierbei durch einen geringen Platzbedarf.

Unsere Verpackungskünstler aus dem Bereich **Loading systems** bringen Ihr Produkt in die Verpackung – egal welche Form, Größe oder Beschaffenheit das Produkt oder die Verpackung auch haben mag.

*Automatisierungslösungen*



*Thermische Produktbehandlung*



*Loading systems*



*singer-und-sohn.de*

 *Singer & Sohn*

Singer & Sohn GmbH  
Industriepark Erasbach B1  
D-92334 Berching

Telefon: +49 (0) 8462 / 9422-0  
info@singer-und-sohn.de



Member of the JCE group

# TIPPER TIE & SCHRÖDER

*Time to Grow Together with JBT*



TT1815 Doppelclipper



IMAX 620 Hybrid mit FT 200 und  
HVB 1000 Laketank

TIPPER TIE und SCHRÖDER Maschinenbau sind fester Bestandteil des FoodTech Bereichs der JBT Corporation. Diese ist ein weltweit führender Anbieter von Technologielösungen für hochwertige Segmente in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie mit Schwerpunkt auf Proteinen, flüssigen Lebensmitteln und automatisierten Systemlösungen. Das Unternehmen bedient regionale sowie multinationale Märkte und besitzt Niederlassungen in mehr als 25 Ländern. JBT TIPPER TIE ergänzt den Konzern mit seiner Vielfalt an Verarbeitungs- und Verpackungsmaschinen. Hierzu zählen Clipmaschinen, die überall dort eingesetzt werden, wo ein sicherer Verschluss benötigt wird. Diese unterscheiden sich in Halb- oder Voll-automaten sowie Beutel-, Tisch- oder Netzclipper. Im Bereich Prozesstechnik bietet das Unternehmen Feinstzerkleinerer und Kompaktanlagen

an. Die Clipper können sowohl als Stand-Alone-Maschine als auch kombiniert mit beispielsweise einer Füllmaschine oder Aufhängelinie verwendet werden. JBT SCHRÖDER ist ein mittelständisches Maschinenbauunternehmen und entwickelt und produziert Anlagen für den Injektions- und Marinierprozess für Kunden auf allen Erdteilen. Mit den Maschinen aus der IMAX-, BRIMAX- und MAX- Serie liefert Schröder Know-how und High-Tech-Lösungen, welche komplett automatisiert als Einzelmaschine oder intelligent vernetzt als Produktionslinien für die Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung weltweit anerkannt sind. Sowohl TIPPER TIE als auch SCHRÖDER besitzen langjährige Erfahrung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie – insbesondere bei Fleisch und Geflügel. Geliefert werden komplette Produktionssysteme aus einer Hand – von der Spezifi-

kation bis hin zur Installation. Die Produktfachleute arbeiten eng mit ihren Kunden zusammen, um Prozesse und spezielle Bedürfnisse zu analysieren, zu verstehen und zu optimieren. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass die Maschinen und Anlagen perfekt auf die Produktionsprozesse der Kunden abgestimmt sind und mit höchster Effizienz betrieben werden können.



**TIPPER TIE  
TECHNOPACK GmbH**  
Wilhelm-Bergner-Straße 9a  
21509 Glinde  
Tel. 040 727704-0 |  
infoDE@tippertie.com  
www.tippertie.com



**SCHRÖDER  
Maschinenbau GmbH**  
Esch 11 | 33824 Werther  
Tel. 05203 9700-0  
info.werther@jbt.com  
schroeder-maschinen.de



TTStick Aufhängelinie

# VEMAG

Maschinenbau, zugeschnitten auf individuelle Anforderungen



Die VEMAG Maschinenbau GmbH, Verden/Aller, ist einer der weltweit führenden Maschinenbauer in Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von Füll- und Portioniersystemen. Das Unternehmen hat die Entwicklung der kontinuierlichen Vakuumfüllmaschinen maßgeblich mitgestaltet. Mit über 800 Mitarbeiter\*innen bietet das Maschinenbauunternehmen seit mehreren Jahrzehnten ein umfassendes und innovatives Leistungsspektrum für einen ständig wachsenden Kundenkreis. Die ursprüngliche Konzentration auf das Handwerk wurde schnell um industrielle Anwendungen sowie andere Geschäftsbereiche wie z. B. die Sonderkonstruktion erweitert. In den letzten Jahren betont der Maschinenbauer verstärkt den Systemcharakter der spezifischen Lösungen, in

d. h. die Integration komplexer Verarbeitungsschritte in den Produktionsprozess und Lösungen zur Automatisierung.

Das Grundkonzept ist ein Baukastensystem aus Füllmaschinen und Vorsatzgeräten, das flexibel auf die speziellen Anforderungen des Anwenders zugeschnitten werden kann. So entstehen effiziente Lösungen, die die Produktionskapazitäten vom Handwerk bis hin zum Großunternehmen abdecken.

### Made in Verden

VEMAG produziert und fertigt ausschließlich am Standort in Verden an der Aller in Deutschland. Das Unternehmen hat das Ziel, gemeinsam mit den Kund\*innen flexibel und schnell die Anforderungen der verschiedenen Märkte zu verstehen, in

Funktionen und Maschinen umzusetzen und zum Nutzen der Kund\*innen weiterzuentwickeln.

Daher haben Interessent\*innen auch die Möglichkeit, das VEMAG-Kundencenter zu nutzen. Hier bieten sich Räumlichkeiten für die Entwicklung neuer Produkte und Herstellverfahren sowie die Möglichkeit, Maschinen von der Montage über den Betrieb bis hin zur Reinigung live vorgeführt zu bekommen. Mit Originalrezepturen oder von VEMAG zur Verfügung gestellten Rohstoffen kann gemeinsam mit Technolog\*innen und Produktmanager\*innen die Herstellung unterschiedlichster Produkte getestet werden. Durch die vorhandene EU-Lebensmittelzulassung ist es möglich, Produktmuster und produzierte Lebensmittel verpackt direkt an die Kunden\*innen zur Verkostung bzw. zur Präsentation zu senden. In exklusiven Online-Live Sessions werden zudem Maschinenvorführungen und -abnahmen (inklusive Factory Acceptance Test) im Live-Video-Chat mit Expert\*innen durchgeführt.



Das VEMAG Kundencenter am Standort in Verden © VEMAG



**VEMAG Maschinenbau GmbH**

Weserstraße 32  
27283 Verden/Aller  
Tel. +49 (0) 42 31 - 777 0  
E-Mail: [e-mail@vemag.de](mailto:e-mail@vemag.de)  
[www.vemag.de](http://www.vemag.de)



# Uns ist nicht alles Wurst!

**fleisch**  
**net.de**

Klicken Sie rein!  
[www.fleischnet.de](http://www.fleischnet.de)

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



## Weniger Antibiotika im Einsatz

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



Vittorio bleibt Parma-König

09/04/2018

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



Große Streetfood-Umfrage

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

Meistgelesene News

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

### Meistgelesene News

„Krankheiten“ im Vork  
Schlachtfeld