

# FLEISCHEREI TECHNIK

## MEAT TECHNOLOGY

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

**Heinrich GmbH: Kein Voodoo mit Wudu**  
Heinrich GmbH: No voodoo with Wudu

**Peter Faden wächst mit Vemag**  
Peter Faden grows with Vemag

**Verpackungen unter der Lupe**  
Packaging under the microscope

**Sicher und sauber ist keine Hexerei**  
Safe and clean is no magic



Lassen Sie sich jetzt von den  
JBT Schröder-Experten beraten.  
Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!

### Für jede Anwendung und Größe: Mehr Erfolg mit dem richtigen Injektor!

Für jede Anwendung und jede Betriebsgröße bietet JBT Schröder den passenden Injektor. Ganz gleich welches Fleisch Sie verarbeiten, welche Lake Sie verwenden oder ob die Produkte Knochen enthalten – entscheidend für Ihren Erfolg ist der richtige Injektor – und den liefern wir Ihnen in genau der passenden Größe.



# Kühlen mit WUDU ist die Zukunft!

Denken Sie an Ihre Kosten!

Duschen mit Wasser ist  
Vergangenheit.

- Erhalten Sie Ihr Raucharoma,  
Ihren wertvollen Gewürz- und  
Fleischgeschmack, anstelle  
es „auszuwässern“
- Gewichtsverlust reduzieren  
durch Kühlen vom Kern nach  
außen
- Einbau ohne Kabine
- Sie kühlen gezielt nur Ihr  
Produkt
- Sie leisten einen Beitrag für  
die Umwelt



**Mit WUDU sparen Sie  
bis zu 95% Wasser**

Für ein Beratungsgespräch  
stehen wir Ihnen jeder Zeit  
gerne zur Verfügung.  
Melden Sie sich bei uns!

Heinrich GmbH Siemensstraße 7 72622 Nürtingen  
Telefon (0 70 22) 9 79 29 - 0  
Email [info@heinrichgmbh.de](mailto:info@heinrichgmbh.de)  
Internet [www.heinrichgmbh.de](http://www.heinrichgmbh.de)



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

# Alarm im Wunderland

## Alarm in Wonderland

Es herrscht Aufregung im Schweinefleisch-Wunderland Deutschland. Dass sich die Zahl geschlachteter Schweine seit einem Jahrzehnt im Rückwärtsgang bewegt (siehe S. 6), ist nicht *die* Neuigkeit. Dass ein Schwergewicht wie Danish Crown deshalb aber in Deutschland sein Engagement reduziert und einen Standort schließt (siehe S. 10), lässt dann doch die Alarmglocken schrillen.

Zeichen einer unumkehrbaren Abwärtsspirale in der Schweinefleischproduktion? Oder nur eine Spätfolge von globalen Krisen wie Corona-Pandemie, Afrikanischer Schweinepest, Lieferkettenproblemen und Ukraine-Krieg? Hier bereits jetzt endgültige Schlussfolgerungen zu ziehen, wäre eine arge Kaffeesatzleserei. Ausgemacht ist auch noch nicht, ob der aktuelle Boom mit fleischlosen Alternativen die Verluste auffangen kann.

Die niederländisch-deutsche Vion Food Group versucht eine andere Strategie. Der Fleischkonzern will in diesen Tagen mit seiner Idee von einer Bio-Schweinefleischkette, genannt „Der Grüne Weg“, nach den Niederlanden auch Deutschland beglücken. Die Zeit scheint reif für ungewohnte Schritte in schwierigen Märkten.

There is excitement in pork wonderland Germany. The fact that the number of slaughtered pigs has been in reverse gear for a decade is not *the* news. However, the fact that a heavyweight like Danish Crown is reducing its commitment in Germany and closes a site sets alarm bells ringing.

Is this a sign of an irreversible downward spiral in pork production? Or just a late consequence of global crises such as the Corona pandemic, African swine fever, supply chain problems and the Ukraine war? Drawing definitive conclusions at this stage would be a lot of guesswork. It is also not yet clear whether the current boom in meat-free alternatives will be able to compensate for the losses.

The Dutch-German Vion Food Group is trying a different strategy. After the Netherlands, the meat group wants to make Germany happy these days with its idea of an organic pork chain, called "The Green Way". The time seems right for unusual steps in difficult markets.

Foto: C. Kirchner



## Exakt portionieren, sicher clippen.

Die leistungsstarken Clipmaschinen portionieren und clippen klassische Brüh- und Kochwurst, Rohwurst, Schinken, dünnflüssige Massen oder grobstückige Ware. Ob als Stand-Alone-Lösung oder in Kombination mit Anknüpfmaschinen – die Flexibilität ermöglicht zahlreiche Anwendungen.

- Einzel- oder Doppelclipper, Halb- oder Vollautomaten
- Modularer Aufbau – einfache Anpassung an individuelle Anforderungen
- Umfangreiche Zusatzausstattung
- Robuste Konstruktion für hohe und langjährige Verfügbarkeit



TIPPER TIE  
 TECHNOPACK GMBH  
 Wilhelm-Bergner-Straße 9a  
 21509 Glinde/Germany  
 Phone +49 40 / 72 77 040

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

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

# Inhalt / Content

Februar / February 2023

## Editorial

Alarm im Wunderland /  
Alarm in Wonderland **3**

## Aktuelles / News

Kurz notiert / News **6/7**  
Danish Crown auf Sparflamme **10**

## Automatisierung / Automation

Master Good Group in Ungarn: Beflügelt von GEA /  
Master Good Group in Hungary: Winged by GEA **8**

## Produktionstechnik / Production technology

Heinrich GmbH: Kein Voodoo mit Wudu /  
No voodoo with Wudu **13**  
Peter Faden: Es flutscht mit Vemag-Lösungen /  
Things are moving with Vemag solutions **23**  
Seydelmann: Effizient und nachhaltig **33**

## Gewürze

Fachverband der Gewürzindustrie: Gewürze im Stress **16**

## Firmenjubiläum / Company anniversary

Beck Gewürze und Additive: Pioniere  
des Geschmacks / Pioneers of taste **18**

## Verpackungstechnik / Packaging technology

Fraunhofer IVV: Verpackungen unter der Lupe /  
Packaging under the microscope **28**

## Reifekultur / Ripening culture

Chr. Hansen: Authentisch oder sicher? / Authentic or safe? **30**

## Hygiene & Sicherheit / Hygiene & safety

Sicher und sauber ist keine Hexerei /  
Safe and clean is no magic **34**

## Service

Neue Produkte / Product news **20**  
Produktspiegel / International product spectrum **38**  
Impressum / Imprint **41**

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

**Hinweis:** Diesem Heft liegen Beilagen von Boyens Backservice (Ibbsbüren)  
und Thermobil (Dormagen) bei. **Wir bitten um freundliche Beachtung.**



**16**  
Fachverband der Gewürzindustrie:  
Gewürze im Stress



**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



**8**  
Master Good Group: Beflügelt von GEA / Winged by GEA

18



Beck Gewürze und Additive: Pioniere des guten Geschmacks / *Pioneers of taste*



Seydelmann: Effizient und nachhaltig **26**



30

Chr. Hansen: Authentisch oder sicher? / *Authentic or safe?*



23

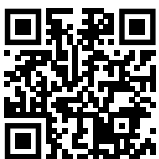
Peter Faden & Vemag Maschinenbau: Es flutscht im Hohen Norden / *Things are moving in the High North*

# WIR AUTOMATISIEREN ABBINDEN & HÄNGEN.




Unsere wirtschaftliche Lösung für Sie: Handtmann PTH-Linie und originaler Inotec Bindfaden. Automatisieren Sie mit uns Füllen, Portionieren, Abbinden und Hängen.



**+30 %**  
Effizienzsteigerung im Vergleich zum Abbinden ohne Hängen



Erfahren Sie mehr über die Handtmann PTH-Linie: [www.handtmann.de/pth](http://www.handtmann.de/pth)

Folgen Sie uns:   

**handtmann**  
*Ideas for the future.*

### Tierschutz mit KI

Die Vion Food Group hat auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin (Bild u.) eine Kameraüberwachung mit Künstlicher Intelligenz (KI) für mehr Tierschutz vorgestellt. Das KI-Überwachungstool hat der Konzern mit dem niederländischen Tierschutzbund, dem Beratungshaus Deloitte und der Tierschutzorganisation Eyes on Animals entwickelt. Es ist bereits an mehreren Vion-Standorten in Deutschland und den Niederlanden zum Einsatz. Die Kameras zeichnen in den Bereichen auf, in denen Menschen auf Tiere treffen. Dabei ermittelt der Algorithmus Videofragmente, die (möglicherweise) vom Vion-Protokoll in Bezug auf den Umgang mit Tieren abweichen. Auf dieser Grundlage können die Tierschutzbeauftragten von Vion dann Korrekturen einleiten. [www.vionfoodgroup.com/de](http://www.vionfoodgroup.com/de)



### Animal welfare with AI

Vion Food Group has unveiled an artificial intelligence (AI) camera monitoring system for greater animal welfare at the International Green Week in Berlin (Pic. above). The AI monitoring tool was developed by the group together with the Dutch Animal Welfare Association, the consulting firm Deloitte and the animal welfare organization Eyes on Animals. It is already in use at several Vion sites in Germany and the Netherlands. The cameras record in areas where people encounter animals. The system algorithm identifies video fragments that (possibly) deviate from the Vion protocol with regard to animal handling. Based on these recordings, Vion's animal welfare officers can then take corrective action. [www.vionfoodgroup.com/en](http://www.vionfoodgroup.com/en)

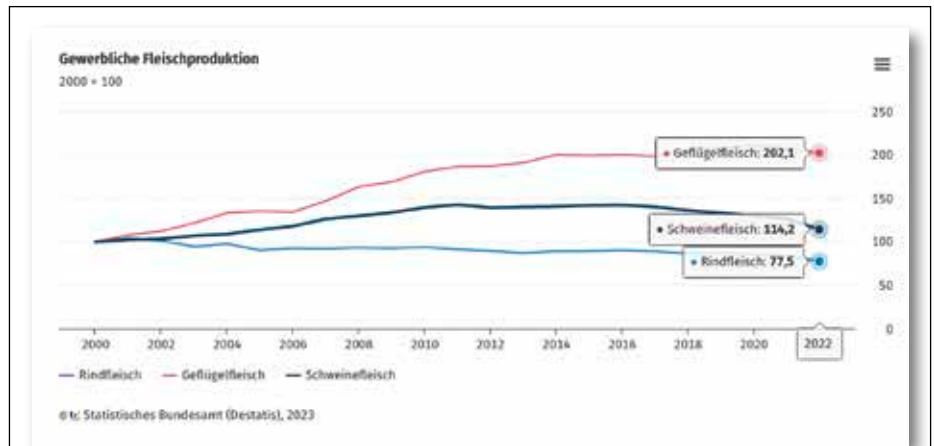


### Aged not riskier than fresh

Aged meat does not pose any additional risks compared to fresh meat if it is aged under controlled conditions, experts from the European Food Security Authority (EFSA) concluded in a scientific opinion. "Aged meat has risen in popularity in recent years yet until now there has been a lack of knowledge about its safety. EFSA's advice contributes to fill that gap and provides a solid scientific basis for food business operators to produce aged meat that is safe," said the Chair of EFSA's Panel on Biological Hazards, Prof Kostas Koutsoumanis. There are no additional risks involved provided that the specific combination of time and temperature identified in the scientific opinion are observed during the ageing process, said EFSA's experts. [www.efsa.europa.eu/en](http://www.efsa.europa.eu/en)

### Gealtert nicht riskanter als frisch

Gealtertes Fleisch birgt im Vergleich zu frischem Fleisch keine zusätzlichen Risiken, wenn es unter kontrollierten Bedingungen gealtert wird. Zu diesem Schluss kommen Experten der European Food Security Authority (EFSA) in einem wissenschaftlichen Gutachten. „Gealtertes Fleisch ist in den letzten Jahren immer beliebter geworden, doch bisher fehlte es an Wissen über seine Sicherheit. Das Gutachten der EFSA trägt dazu bei, diese Lücke zu schließen, und bietet Lebensmittelunternehmen eine solide wissenschaftliche Grundlage für die Herstellung von sicher gealtertem Fleisch“, sagte Prof. Kostas Koutsoumanis, Vorsitzender des EFSA-Gremiums für biologische Gefahren. Laut den Sachverständigen der EFSA bestehen keine zusätzlichen Risiken, sofern die im wissenschaftlichen Gutachten genannte spezifische Kombination von Zeit und Temperatur während des Reifungsprozesses eingehalten wird. [www.efsa.europa.eu/de](http://www.efsa.europa.eu/de)



### Dramatischer Rückgang beim Schlachtvieh

Mit 47 Millionen Tieren im Jahr 2022 ging die Zahl der geschlachteten Schweine gegenüber dem Vorjahr um 9,2 % oder um 4,8 Millionen zurück. Dabei verringerte sich die Zahl der Schlachtschweine aus inländischer Herkunft um 9,6 % auf knapp 45,8 Millionen Tiere. Nach dem deutlichen Rückgang 2021 stieg die Zahl der importierten Schweine, die in deutschen Betrieben geschlachtet wurden, 2022 um 6,5 % auf gut 1,2 Millionen Tiere. Insgesamt produzierten die Schlachtunternehmen 2022 etwa 4,5 Millionen Tonnen Schweinefleisch. Das waren 9,8 % oder 485.000 Tonnen weniger als 2021. Ein Grund für die sinkende Schweinefleischproduktion sind die ebenfalls rückläufigen Schweinebestände hierzulande. Der Zehnjahresvergleich zeigt die abnehmenden Tendenzen bei Betrieben und gehaltenen Schweinen: Die Zahl der Schweine sank seit 2012 um 24,7 Prozent oder 7 Millionen Tiere, während die Zahl der Betriebe sogar um 43,3 Prozent (12.900 Betriebe) abgenommen hat. Die Zahl der 2022 gewerblich geschlachteten Rinder sank gegenüber 2021 um 7,8 % auf knapp 3,0 Millionen Tiere. Die Menge an erzeugtem Geflügelfleisch ging in den vergangenen zwölf Monaten gegenüber 2021 um 2,9 % auf gut 1,5 Millionen Tonnen zurück. [www.destatis.de](http://www.destatis.de)

### MARKENSCHAUFENSTER

**Winweb**  
Food Software Specialists  
[www.winweb.de](http://www.winweb.de)

Die ERP-Software für  
die Fleischwirtschaft



### Neu im Verkauf bei Thurne

Thurne-Middleby Ltd hat Thomas Maywald (Bild o.) zum Verkaufsberater für den deutschsprachigen Raum ernannt. Er bringt über 30 Jahre Erfahrung im fachberatenden Vertrieb von Maschinen für die Fleischverarbeitung in seine neue Tätigkeit ein. „Thomas ist für die Entwicklung der Marktpräsenz unserer bewährten Schneidesysteme für Roh- und Kochpökelwaren sowie Fleisch in Deutschland, Österreich und der Schweiz verantwortlich“, sagt Andy Neal, Sales Director bei Thurne. „Seine fundierten Kenntnisse des Marktes und dessen Produktanwendungen ermöglichen es uns, unseren Kunden die besten Schneidelösungen für ihre Anforderungen anzubieten. Wir freuen uns, ihn mit an Bord zu haben.“ [www.thurne.com/de](http://www.thurne.com/de)

### New in sales at Thurne

Thurne-Middleby Ltd has announced the appointment of Thomas Maywald (pic. above) as Sales Advisor for the German speaking market. He brings more than 30 years of experience as Sales Advisor for meat processing machinery to this new role. “Thomas will be responsible for developing the market presence of our proven bacon and meat cutting systems in Germany, Austria and Switzerland,” says Andy Neal, Thurne Sales Director. “His in-depth knowledge of the market and its product applications enables us to offer the best cutting solutions for our customers’ needs. We are happy to have him on board.” Thurne is a market leader in slicers and slicing systems for fresh and pre-cooked bacon. [www.thurne.com](http://www.thurne.com)

Fotos: Thurne, The Plantly Butchers

### Neu in der Geschäftsführung

Seit Jahresbeginn 2023 ist Dr. Alexander Stephan (Bild re.) bei The Plantly Butchers (TPB) und hat dort gemeinsam mit Sven Wieken die Geschäftsführung der pflanzenbasierten Unternehmenssäule der InFamily Foods-Gruppe übernommen. Der gelernte Fleischermeister und promovierte Lebensmittelchemiker hat seit 2009 Erfahrung in unterschiedlichen Positionen der Zulieferbranche gesammelt und ist zudem Mitglied verschiedener Forschungskreise für alternative Proteine sowie Chairman der Vereinigung IVLV Protein Group. Damit verbindet er wertvolles Know-how aus beiden Welten: der Herstellung von Lebensmitteln aus tierischen sowie alternativen Proteinen. „Dr. Alexander Stephan teilt durch seinen persönlichen Hintergrund sowohl unsere Historie als familiengeführter Wursthersteller als auch unsere Vision der Unternehmensgruppe Best Proteins For You“, kommentiert InFamily Foods-Gesellschafter Hans-Ewald Reinert die Personalie. [www.the-plantly-butchers.com/de](http://www.the-plantly-butchers.com/de)



## PRÄMIERTE WELTNEUHEIT FÜR HÖCHSTE PRODUKTIVITÄT.



**FCA 160 XL**

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

---

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

---

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

---

Für den Kaliberbereich von 38 bis 160 mm

---

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

---

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





# Beflügeltes *Wachstum*

Effiziente Automatisierungslösungen von GEA halten die Master Good Group in Ungarn auf Erfolgskurs und stehen für ehrgeizige Nachhaltigkeitsziele in der Herstellung von Hühnerprodukten und Fertiggerichten.



## Winged *growth*

Efficient automation solutions from GEA are keeping Master Good Group in Hungary on track for success and ambitious sustainability goals in the production of chicken products and ready meals.

The combination of technology and expertise offered by GEA has been a key factor in enabling long-term customer Master Good Group to embrace automation and achieve its sustainability goals, while also meeting the growing demands of retailers for its chicken products and ready meals. The Hungarian poultry products company is actually 115 years old and is a fourth-generation family business. Since Master Good was founded in 1994, it has enjoyed increasing success and now employs 2,800 people. Its production facilities are some of the most efficient of their kind in the world, and the group attributes much of its spectacular growth to GEA's manufacturing solutions.

### Zero emissions are the goal

True to its motto "From farm to fork", Master Good is fully vertically integrated, raising chickens and growing grain for its own production lines. In total, the company raises 25 million chickens and processes 100,000 tons of feed per year - mainly grain for bird stock. For this purpose, the company has 5,500 hectares of land available for the production of grain and 100,000 m<sup>2</sup> for keeping broiler hens.

With sustainability in mind, Master Good is working toward achieving net-zero emissions by 2030, with strong support from GEA to make the company's production lines as efficient as possible. Already 20 percent of the electricity is provided by solar power, and waste from the slaughterhouse is processed into animal feed.

Die Kombination aus Technologie und Expertise, die GEA bietet, war ein Hauptfaktor dafür, dass sich Langzeitkunde Master Good Group die Automatisierung zu eigen machen und seine Nachhaltigkeitsziele erreichen, dabei jedoch auch die wachsenden Anforderungen der Händler an seine Hühnerprodukte und Fertiggerichte erfüllen konnte.

Das ungarische Unternehmen für Geflügelprodukte ist eigentlich bereits 115 Jahre alt und in vierter Generation familiengeführt. Seit der Gründung von Master Good im Jahr 1994 konnte es immer mehr Erfolge feiern und beschäftigt inzwischen 2.800 Mitarbeiter. Die Produktionsstätten der Gruppe sind einige der effizientesten ihrer Art weltweit und die Gruppe führt einen Großteil ihres spektakulären Wachstums auf die Fertigungslösungen von GEA zurück.

### Null Emissionen sind das Ziel

Ganz nach dem Motto „Vom Erzeuger zum Verbraucher“ ist Master Good vollständig vertikal integriert, mit der Aufzucht von

Hühnern und dem Anbau von Getreide für die eigenen Produktionslinien. Insgesamt züchtet das Unternehmen 25 Millionen Küken und verarbeitet 100.000 Tonnen Futtermittel pro Jahr – hauptsächlich Getreide für den Vogelbestand. Dafür stehen 5.500 Hektar Land für die Produktion von Getreide und 100.000 m<sup>2</sup> für die Haltung von Masthennen zur Verfügung.

Mit der Nachhaltigkeit im Blick arbeitet Master Good darauf hin, bis 2030 Netto-Null-Emissionen zu erreichen, und wird dabei von GEA unterstützt, um die Produktionslinien des Unternehmens so effizient wie möglich zu gestalten. Bereits 20 Prozent des Stroms im Unternehmen werden mit Hilfe von Solarenergie zur Verfügung gestellt, Abfälle aus der Schlachtereie werden zu Tierfutter verarbeitet. Die Automatisierung nimmt auf den unterschiedlichen Produktionslinien des Unternehmens schrittweise zu, wodurch deren Kapazitäten erhöht, Ausfallzeiten verringert und zahlreiche Möglichkeiten geschaffen werden, um neue Produkte zu entwickeln.





### Kosten- und Abfallreduzierung

Ein Bestandteil ist das GEA Batch2Flow-System. Es gewährleistet, dass die Produktqualität während des gesamten Herstellungsprozesses in der Anlage stabil bleibt. Das System bietet einen hygienischen Prozess, mit dem Strom und Wasser eingespart werden. Dadurch reduziert sich der Gebrauch von Reinigungschemikalien. Es sorgt außerdem dafür, dass das Produkt innerhalb bestimmter Kennwerte wie Temperatur, Viskosität und Mischung erhalten bleibt – wichtig für die Produktqualität beim Übergang zum jeweils nächsten Produktionsschritt.

Batch2Flow bewegt die Mischung nahtlos und schnell entlang des Fördersystems – von den Mischgeräten direkt in das Formsystem mit speziellen Entladeschritten, die die kontrollierte Mengenabgabe auf die Produktionslinie ermöglichen. Es werden keine stromverbrauchenden Kühlhallen benötigt, Lebensmittelabfälle werden vermieden und Reinigungskosten werden erheblich reduziert.

### Herausforderungen direkt angehen

„Diejenigen, die am effizientesten arbeiten, müssen sich am wenigsten vor Herausforderungen fürchten. Das Unternehmen muss die Automatisierung erhöhen, um den Betrieb auszugleichen und bessere Produkte gewährleisten zu können“, unterstreicht László Bárány, der Master Good zusammen mit seinem Bruder Peter leitet. Ihre Produktionslinien wurden fast ausschließlich von GEA bereitgestellt. Dies zeigt sich in der Qualität ihrer Endprodukte, aber auch in der Flexibilität des Unternehmens, neue und bessere Produkte mit denselben Produktionslini-

en für unterschiedliche Arten, Formen, Geschmacksrichtungen und Größen von Fleisch zu entwickeln. Peter, Geschäftsführer von Master Good, fügt hinzu: „GEA ermöglicht uns mehr Flexibilität und das Potential, neue Produkte einzuführen, die unseren Marktanteil verbessern, unseren Absatz erhöhen, und so hoffentlich unseren Umsatz steigern. Das ist, was hochmodern für uns bedeutet.“

Bei der Beziehung zwischen GEA und Master Good dreht sich jedoch nicht alles um Technologie. Auch die Zusammenarbeit spielt eine große Rolle. „GEA stellt nicht nur großartige Maschinen her, sie bieten uns auch Lösungen für unsere Herausforderungen“, erklärt László. Peter stimmt zu: „Wenn man einen professionellen Partner wählt, dann bringt dieser einen immer voran, indem er unterschiedliche Wege aufzeigt, wie man etwas angehen kann.“ Das gilt auch für die Nachhaltigkeit. GEA hat Systeme entwickelt, die weniger Strom verbrauchen, und die mit Monomaterialien arbeiten können, die leicht recycelt werden können. Peter sagt, dass sie durch diese Fortschritte weniger Kunststoff verwenden und diesen langfristig vielleicht sogar ganz abschaffen können.

Die Lösungen von GEA – die ungarische Anlage verwendet außerdem auch die Spiralfroster mit Callifreeze von GEA – bieten Master Good die Präzision und Genauigkeit, um die Leistungsfähigkeit zu erhöhen und dabei die Produktqualität zu erhalten. László Bárány fasst abschließend zusammen: „Unsere Kunden finden die Möglichkeiten, die eine solche präzise Produktionslinie bieten kann, einfach toll.“ [www.gea.com](http://www.gea.com)

Automation is gradually increasing on the company's various production lines, increasing their capacities, reducing downtime and creating new products.

### Cost and waste reduction

One component is the GEA Batch2Flow system. It ensures that product quality remains stable throughout the production process in the plant. The system provides a hygienic process that saves electricity and water. This reduces the use of cleaning chemicals. It also ensures that the product is maintained within certain parameters such as temperature, viscosity and mixing - important for product quality when moving to the next production step. Batch2Flow moves the mixture seamlessly and quickly along the conveying system - from the mixing equipment directly into the molding system with special unloading steps that enable controlled volume delivery onto the production line. No power-consuming cold storage is required, food waste is eliminated and cleaning costs are significantly reduced.

### Tackling challenges head on

“The company needs to increase automation to balance operations and ensure better products,” says László Bárány, who runs Master Good with his brother Peter. Their production lines have been provided almost exclusively by GEA. This is evident in the quality of their end products, but also in the company's flexibility to develop new and better products with the same production lines for different types, shapes, flavors and sizes of meat. Peter, Master Good's General Manager, adds, “GEA allows us more flexibility and the potential to introduce new products that will improve our market share, increase our sales, and hopefully increase our revenue.”

The relationship with Master Good isn't all about technology, however. Collaboration also plays a big role. “GEA not only makes great machines, they also provide us with solutions to our challenges,” László explains. Peter agrees: “When you choose a professional partner, they always move you forward by showing different ways to approach things.”

This also applies to sustainability. GEA has developed systems that use less electricity and can work with mono-materials that are easily recycled. Peter says that these advances will allow them to use less plastic, and perhaps eliminate it completely in the long run. “If we always use the best technology, I think we can make that a reality.” [www.mastergood.hu](http://www.mastergood.hu)



2020 ist die deutsche Schweineproduktion stark eingebrochen. In der Folge hat sich der deutsche Markt, bis dahin europaweit einer der führenden beim Fleisch-Export, zunehmend auf die Versorgung des Inlandsmarkts konzentriert. Danish Crown zieht nun die Konsequenzen aus dieser Entwicklung und reduziert seine Produktionskapazitäten in Deutschland.

### Ende in Boizenburg

„Es ist an der Zeit, dass wir unseren Schwerpunkt von der groß angelegten Produktion vermehrt auf eine agile Herstellung verlagern. Unser Schlachtbetrieb in Essen/Oldenburger spielt eine wichtige Rolle bei der Rohwarenversorgung unserer eigenen Verarbeitungsbetriebe. Wir werden unsere Produktion so anpassen, dass wir von Woche zu Woche genau die Waren produzieren, die unsere Kunden in Deutschland und im übrigen Europa nachfragen“, erläutert Jais Valeur, Group CEO von Danish Crown.

In der Praxis bedeutet das die Stilllegung des Zerlegebetriebs in Boizenburg in Mecklenburg-Vorpommern. Seit fast 20 Jahren betreibt der dänische Konzern diesen Standort, plant nun jedoch, im ersten Halbjahr 2023 einen großen Teil der Aktivitäten in auf seinen Schlachtbetrieb in Essen/Oldenburger zu verlagern. Die rund 200 Beschäftigten seien bereits über die Schließung informiert worden.

Jais Valeur, Group CEO von Danish Crown (Bild u.).



### „Schwierig und bedauerlich“

„Diese Situation ist wirklich schwierig und sehr bedauerlich. Wir trennen uns nur sehr ungern von den sehr kompetenten und loyalen Mitarbeitern in Boizenburg. Soweit möglich, wird den Mitarbeitern eine Beschäftigung in einem unserer anderen Schlachtbetriebe angeboten“, erklärt Per Laursen, Produktionsvorstand bei Danish Crown.

Bei Verhandlungen der Betriebsleitung in Boizenburg mit dem dortigen Betriebsrat gehe es vor allem um die Bedingungen für die Versetzung der Beschäftigten in andere Betriebe. Aber auch darum, was für jene Mitarbeiter getan werden könne, die das Angebot einer Beschäftigung in einem anderen Konzernbetrieb nicht annehmen wollen. Sobald die Verhandlungen abgeschlossen sind, werde Danish Crown einen Plan für die Einstellung der Produktion in Boizenburg und den anschließenden Verkauf der Gebäude ausarbeiten.

[www.danishcrown.com/de](http://www.danishcrown.com/de)

# Danish Crown auf Sparflamme

**Rückläufige Schlachtzahlen und sinkender Schweinefleischkonsum: Der dänische Konzern reduziert sein Engagement in Deutschland.**

**R**ückläufige Schlachtzahlen und ein sinkender Schweinefleischkonsum in Deutschland veranlassen Danish Crown dazu, die Aktivitäten in Deutschland anzupassen und zu reduzieren. Deshalb soll ein deutscher Zerlegebetrieb

stillgelegt werden sowie die Schlachtung und Grobzerlegung künftig am niedersächsischen Schlachtbetrieb des Konzerns gebündelt werden.

Seit dem Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest in Deutschland im Herbst

# Schonendes Mischen, Tumbeln und Marinieren: **Seydelmann Normwagentumbler**



Normwagentumbler VTT 300 X



## Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

**Kutter  
Mischer  
Wölfe  
Feinstzerkleinerer  
Produktionslinien**



# Seydelmann Normwagentumbler

## Schonendes Mischen, Tumbeln und Marinieren

### Folgende Beispiele zeigen die vielen Einsatzmöglichkeiten dieser Maschine:

- Vermischung einzelner Zutaten bei der Herstellung von Feinkostsalaten
- Marinieren von Fleischstücken bei der Herstellung von marinierten Steaks
- Trockensalzung von Fleisch oder Fisch bei der Herstellung von Schinken oder geräuchertem Fisch
- Vermischung oder Coating bei der Herstellung von Gemüseprodukten
- Tumbeln von Produkten bei der Dönerherstellung
- Vermischung von flüssigen und/oder trockenen Produkten bei der Herstellung von Saucen oder Marinaden
- Vereinzelung von getrockneten oder gefrorenen Fruchtblöcken für die Verarbeitung in der Backwarenindustrie
- Hydrierung von Rohstoffen bei der Herstellung veganer oder vegetarischer Produkte



### Die Vorteile des Seydelmann Normwagentumblers auf einen Blick:

- Hohe Flexibilität bei häufigem Produktwechsel
- Geringe Produktbeschädigung, durch schonendes Mischen ohne Paddel(-achsen) oder Mischarme
- Keine Produktverluste
- Konstante Qualitätsmischungen
- Steigerung der Produktivität
- Erhöhter Mischdeckel dient als zusätzlicher Mischraum
- Deutlich kürzere Mischzeiten
- Einsparung von Personalkosten
- Einfache und schnelle Reinigung

#### Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

**Kutter  
 Mischer  
 Wölfe  
 Feinstzerkleinerer  
 Produktionslinien**





# *Kein Voodoo* mit Wudu

**Herkömmliche Lösungen kühlen von außen nach innen, bei der Wurstdusche der Heinrich GmbH ist es genau umgekehrt.**

Bei der Produktion von Wurstware ist es wichtig, dass nach dem Garen eine rasche Abkühlung erfolgt, da das Bakterienwachstum steigt, wenn sich die Wärme zu lange im Kern hält. Nur so ist eine lange Haltbarkeit gewährleistet. Die Physik lehrt, dass sich der Kühlprozess verlangsamt, wenn ein Körper – also Kühlgut – von außen nach innen gekühlt wird, weil sich die Wärme im Körper staut. Gleichzeitig baut sich bei der Kühlung von außen nach innen eine Spannung auf, deren Druck auf das Kühlgut wirkt. Dem gegenüber steht das Wudu-Kühlverfahren der Heinrich GmbH. Dieses Prinzip kühlt von innen nach außen. Mit dem Resultat, dass die Temperatur im Kühlgut immer ausbalanciert ist. Die Temperatur im Kern entspricht also der an der Oberfläche. Das führt dazu, dass das Produkt entspannter ist.

## **Pausen werden immer länger**

Die Zweistoff-Zerstäuber-Düsen der Wurstdusche erzeugen ein feines Aero-



## *No voodoo* with Wudu

**Conventional solutions cool from the outside in, but with the sausage shower from Heinrich GmbH, it's the other way around.**

In the making of sausage products, it is important that the cooling takes place quickly after cooking, as bacterial growth increases if the heat remains in the core for too long. This is the only way to ensure a long shelf life. Physics teaches that the cooling process slows down when a body - i.e. chilled food - is cooled from the outside in, because the heat accumulates in the body. At the same time, when cooling from the outside in, a tension builds up, the pressure of which acts on the material to be cooled.

This is contrasted by the Wudu cooling process from Heinrich GmbH. This

Ein mit Zerstäuberdüsen bestückter Rahmen besprüht das Kühlgut mit Aerosol. / A frame equipped with atomizer nozzles sprays the chilled product with aerosol.

sol, das sich auf die Außenfläche des Kühlguts legt. Dessen Wärme sorgt für eine Veränderung des Aggregatzustands an der Oberfläche, indem Wasser gasförmig wird, was zur Kühlung führt. Dabei werden etwa 64 Kilokalorien Energie freigesetzt.

Um den Rauchwagen herum befindet sich ein Rahmen, der mit den Zerstäuberdüsen bestückt ist und das Aerosol auf das Kühlgut sprüht. Dieser Rahmen bewegt sich immer auf- und abwärts. Nach dem Besprühen mit dem Aerosol findet eine Pause statt, damit das Aerosol verdampfen und die Wärme von innen nach außen gelangen kann. Dieser Vorgang wiederholt sich immer wieder, wobei die Pausenzeiten immer länger werden, weil der Kern immer weniger Energie enthält und auch die Temperatur an der Außenfläche immer geringer wird. Wesentliche Vorteile: Die Wudu verbraucht deutlich weniger Wasser (bis zu -95 Prozent), spült die Ware nicht aus, erhält die Rauch- und Aromastoffe und reduziert den Gewichtsverlust.

### Die Düsen und das H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>

In den Zweistoff-Zerstäuberdüsen wird Wasserstoffperoxid H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> gebildet. Verantwortlich dafür ist die besondere Ausgestaltung der Düsen. Durch die hohe Druckdifferenz des Wassers zur Luft spaltet sich ein Teil des Sauerstoffs aus der Luft ab, verbindet sich mit einem Teil des Wassers und bildet das Wasserstoffperoxid. Somit kühlt Wudu nicht nur, sondern trägt zur Hygiene bei, da Wasserstoffperoxid eine bakterienhemmende Wirkung hat.

Die Anlage verrichtet ihre Kühlleistung vom Würstchen über großkalibrige Wurstware, Kochschinken, Braten, Kassler und Fleischkäse bis hin zu Fertiggerichten im Beutel. Die gesamte Anlage ist eine Edelstahlkonstruktion; der Antrieb ist elektrisch und mit einer SPS-Steuerung mit Touchscreen ausgestattet. [www.heinrichgmbh.de](http://www.heinrichgmbh.de)

principle works from the inside out. The result is that the temperature in the goods to be cooled is always balanced. The temperature in the core therefore corresponds to the temperature on the surface. The result is that the product is more relaxed.

### Pauses become longer and longer

The dual-substance atomizer nozzles of the sausage shower generate a fine aerosol that is deposited on the outer surface of the chilled product. Its heat causes a change in the aggregate state at the surface, with water becoming gaseous, resulting in cooling. About 64 kilocalories of energy are released in the process.

Around the smoke trolley is a frame equipped with the atomizer nozzles, which sprays the aerosol onto the refrigerated material. This frame is always moving up and down. After spraying the aerosol, there is a pause so that the aerosol can evaporate and the heat can pass from the inside to the outside. This process is repeated again and again, with the pause times becoming longer as the core contains less and less energy and the temperature on the outer surface also becomes lower and lower. The major advantages: The Wudu uses significantly less water (up to -95 %), does not flush out the product, preserves the smoke and flavor compounds and reduces weight loss.

### The nozzles and the H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>

Hydrogen peroxide H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> is formed in the dual-substance atomizer nozzles. The design of the nozzles is responsible for this. Due to the high pressure difference of the water to the air, part of the oxygen from the air splits off, combines with part of the water and forms the hydrogen peroxide. Thus, Wudu is not only cooling, but also contributes to hygiene, as hydrogen peroxide has an antibacterial effect.

[www.heinrichgmbh.de/en](http://www.heinrichgmbh.de/en)



**Komet Maschinenfabrik**

### Kompakt, schnell und rationell

Der Tiefziehautomat Sprinter von Komet gibt es für die beiden Folienbreiten 322 und 422 Millimeter sowie mit variablen Abzugslängen von 200 bis 300 Millimeter. Damit können die Verwender auch größere Verpackungen erstellen und umgehend auf unterschiedliche Anforderungen reagieren. Obwohl der Sprinter kompakter ist als andere Tiefziehautomaten, bietet er einen ähnlichen Bedienkomfort. Mit einer Länge von 2,70 Meter passt er auch in kleine Räume. Das Variowerkzeug der Maschine gewährleistet einen flotten Format- und Folienwechsel. Ein spezielles Hydraulik-Hubsystem minimiert den Druckluftverbrauch und ermöglicht einen hohen Anpressdruck; Form- und Siegelstation sowie Querschneidung sind wartungsarme Maschinenteile. Das verwendete Hydrauliköl ist wasserklar, geschmacksneutral, lebensmittelecht und gesundheitlich unbedenklich. [www.vakuumverpacken.de](http://www.vakuumverpacken.de)



**Timmer**

### Innovative Vakuumhebetechnik

Ergonomisch, effizient, sicher: Mit den Modellen lightLift und dem quickLift hat Timmer zwei kompakte, leistungsstarke und innovative Vakuumschlauchheber im Portfolio. Mit dem lightLift lassen sich schwere Güter wie Kartonagen oder Sackwaren sicher per Zweihandbedienung heben und senken. Der quickLift verfügt über eine Einhandbedienung, die für ein typisches Pick&Place-Handling entwickelt wurde und hohe Taktzahlen erzielt. Beide Schlauchheber sind für Gewichte von bis zu 50 Kilogramm geeignet und lassen sich individuell auf unterschiedliche Anwenderbedürfnisse anpassen. Die verbauten Hubschläuche können je nach Anwendung individuell eingekürzt werden. „Unsere Lösungen sind in erster Linie rückschonende Hebehilfen für Mitarbeiter und somit ein wichtiger Teil des Arbeitsschutzes in Betrieben unterschiedlicher Branchen“, sagt Fabian Wenninghoff, Produktspezialist bei Timmer.

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



# EFFICIENCY! NO SECRET – JUST VEMAG!



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

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

**VEMAG:** Das Aushängeschild für Ihre Wurstproduktion!

wuerstchen.vemag.de · e-mail@vemag.de





# Gewürze *im Stress*

Die aktuellen Krisen setzen auch der Gewürzindustrie in Deutschland zu – Energiekosten unkalkulierbar, Kundenverhalten schwer planbar.

**C**orona-Pandemie, gestörte Lieferketten, Ukraine-Krieg – die Auswirkungen der aktuellen Krisen sind auch in der Gewürzindustrie massiv spürbar. „Die Kosten entlang der Lieferketten steigen in allen Teilbereichen enorm an“, schreibt der Fachverband der Gewürzindustrie in einer Pressemitteilung. Seien die Rohgewürze im vergangenen Jahr noch einigermaßen verfügbar gewesen, stelle sich 2023 für die Branche die Frage nach den Warenmengen. Verknappungen von Rohwaren und Düngemitteln, gestörte Lieferketten, lange Lieferzeiten, Lieferausfälle, verspätete Container, extreme Kostenexplosion bei Transport und Rohstoffen, steigende Kosten für Verpackungsmaterialien, enorm steigende Energiekosten – die Gewürzindustrie müsse mit einer Vielzahl von Krisenfaktoren

zurechtkommen. Es gebe „herausfordernde Preiserhöhungen auf dem Markt und fast chaotische Verhältnisse bei der Rohwarenbeschaffung“.

## **Unsicherheit bei Strom und Gas**

Die Unsicherheit hinsichtlich der Preisentwicklung für Strom und Gas stelle auch die Gewürzindustrie vor große Herausforderungen und erfordere eine vorausschauende Planung, die sowohl die eigene Produktion als auch die Vorstufen (z. B. Versorgung mit Primär- und Sekundärverpackungen aus energieintensiver Herstellung) betrifft, „zumal wichtige Prozesse, etwa die schonende Entkeimung oder Trocknung von Gewürzen sowie das Vermahlen und Mischen, energieintensiv sind“. Auch wenn sich der Energiemarkt aktuell etwas entspanne, blieben diese

Kosten für Unternehmen in den nächsten Monaten dennoch unkalkulierbar.

Die Nachfrage nach Gewürzen in den deutschen Haushalten wurde durch den pandemiebedingt verstärkten Aufenthalt zuhause angekurbelt. Von diesen Entwicklungen habe die Branche bis zum Ende des ersten Quartals 2021 profitiert. Die Situation verkehre sich allerdings gegenwärtig ins Gegenteil.

## **Problematische Beschaffung**

Im Industriegeschäft sei insbesondere auf der Beschaffungsseite das Stresslevel stark gestiegen. Wegen Corona und Ukraine-Krieg sei das Kaufverhalten der Großkunden weniger planbar geworden ist. Hamsterkäufe, Sparmaßnahmen oder Geschäftsaufgaben seien an der Tagesordnung. Hinzu kämen noch Personalpro-





### Frutarom Savory Solutions Fix an den Grill

Zwei neue Sorten ergänzen das Grillfix-Sortiment von Frutarom Savory Solutions. Für Liebhaber intensiver Schärfe eignet sich „Hot Chili BBQ“, eine pikant-deftige Mischung mit Chili, Koriander und ausgewogener Rauchnote. Die edelwürzige

Sorte „Orient“ mit Anis, Zimt und Piment entführt Grillfans in die Welt aus 1.001 Nacht. Das Grillfix-Sortiment umfasst zwölf Varianten. Aromatisch und facettenreich erstrecken sich die Möglichkeiten von Argentinien über Sizilien bis Indien und von Senf bis Kräuterbutter. Als Trockenprodukt sind die Mischungen nicht nur lange lagerbar, sondern stets in der passenden Menge ruck-zuck angerührt. Bei der Wahl der Flüssig- sowie Ölkomponente sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Natürliche Inhaltsstoffe machen das Fleisch zart und halten die Spezialitäten für den Rost lange frisch. [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)

### Loryma Bindemittel optimieren Döner

Der Ingredients-Spezialist Loryma hat mit der Lory® Bind-Range halal-zertifizierte Bindekomponenten auf Weizenbasis entwickelt, die Scheiben- und Hackfleisch-Drehspießen Schnittfestigkeit und Stabilität verleihen. Die speziellen Binder, hauptsächlich bestehend aus Weizenstärke und -protein, minimieren Gewichtsverluste durch Gefrier-Tau-Prozesse – eine leistungsstarke Alternative zu sojabasierten Binde-Systemen. Norbert Klein, Leiter der Produktentwicklung von Loryma: „Weizen ist in diesem Zusammenhang aufgrund seiner funktionellen Eigenschaften mindestens genauso gut geeignet wie Soja. Außerdem ist er dank europäischer Anbaubereiche sehr gut verfügbar und trotz allgemeiner Kostensteigerung in den letzten Monaten immer noch kosteneffizient.“ Die Bindemittel besitzen ein hohes Wasserbindevermögen, was für Gefrier-Tau-Stabilität sorgt und Gewichtsverluste minimiert. Das Gluten optimiert und stabilisiert die Textur. Zusätzlich sind die Bindekomponenten sensorisch neutral, sodass sie den typischen Fleischgeschmack nicht beeinträchtigen. [www.loryma.de](http://www.loryma.de)



bleme. So blicken die Gewürzhersteller derzeit in die Glaskugel: Wird es 2023 genügend Rohgewürze und Kräuter für den Weltmarkt geben? Und: Die Rohstoffe für Gewürze und Kräuter wachsen meist in fernen Ländern. Sie wachsen aber nicht schneller, nur weil sich die Nachfrage ändert. Die Beschaffung dieser Rohstoffe in ausreichender Qualität und Menge sei heute mehr denn je für die Unternehmen der Gewürzindustrie problematisch und von höchster Relevanz.

„Gerade in dieser allgemeinen wirtschaftlichen Krise ist es wichtig, dass alle Marktteilnehmer einen kühlen Kopf behalten, lösungsorientiert zusammenarbeiten und alle an einem Strang ziehen“, betont Wolfgang Schulze, Präsident des Fachverbandes der Gewürzindustrie. [www.gewuerzindustrie.de](http://www.gewuerzindustrie.de)



### SPM\*Sun Products Sonnige Gewürzaromen

Der Sun Spice-Gewürzdarm von SPM\*Sun Products bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten in den Bereichen Wurst, Käse, Fisch, Veggie und vegan. Sun Spice Tropical Curry ist eine neue Mischung, die sonnengelben Curry mit aromatischen Knusper-Kokosflocken kombiniert. Bei der Entwicklung ließen sich die Karlsruher durch die

indisch-tropische Küche inspirieren. Die intensive süßlich-fruchtige Note kann durch die Zugabe einer Mango-Kokos-Mischung weiter betont werden. Mit den Dekoren Grüner Spargel und Bärlauch bietet SPM jahreszeitliche Sun Spice-Sorten an, für den Schinken oder eine Pastete im Frühlingmantel. Die gerafften Sun Flavor Gourmet-Därme steigern mit ihren Hochbarriere-Därmen mit innen aufgebrachteter Gewürzbeschichtung die Produktivität. Neben Madras (Curry) und Iberia (Paprika) sind die Varianten Varese (Kräuter) und Rio (Pfeffer) neu im Sortiment. [www.sun-products.de](http://www.sun-products.de)

# Pioniere des Geschmacks

In diesem Jahr feiert Beck Gewürze und Additive 25-jähriges Bestehen. Was 1998 im Keller des Privathauses von Manfred und Manuela Beck begann, führen nun ihre Kinder Meike und Maximilian mit vielen kreativen Ideen fort.



## Pioneers of taste

This year marks the 25th anniversary of Beck Spices and Additives. What started in 1998 in the cellar of the private house of Manfred and Manuela Beck, is now being continued by their children Meike and Maximilian with many creative ideas.

But the company's founders have never lacked such ideas. The following guiding principle may also catch the eye of visitors there: "Passion for great taste, a good pinch of pioneering spirit, and the strong will to offer customers the best products," can be read in the meeting room.

The company is a true pioneer in organic goods, for example: the "BeckBio" brand has been around since 2007. This includes marinades, spices, products for making cooked ham and much more. "Our ambition is not to be one of many, but to be ahead of our reputation and bring truly innovative products to the market," Manfred Beck emphasizes.

And so, even in the Corona years, innovations were created in all product groups in the in-house technical center, many of which have become bestsellers, such as the cheese taler for the grill. "We used this time to really act instead of just reacting, as it often happens in day-to-day business," says the company CEO. The share of spices and blends has increased slightly and there are currently around 100 halal-certified products; the organic range has also grown. All in all, the company has continued to develop despite the difficult environment of the Corona years 2020 and 2021 and ended them on a positive note. There is another reason for this: "Our fundamentals of local purchasing have proven themselves. We have always been more Europe-oriented here.

An solchen Ideen hat es aber auch den Firmengründern nie gemangelt. Folgender Leitsatz fällt Besuchern dort vielleicht auch auf: „Leidenschaft für großartigen Geschmack, eine ordentliche Prise Pioniergeist und der starke Wille, den Kunden die besten Produkte zu bieten“, ist im Besprechungsraum zu lesen. Ein echter Pionier ist das Unternehmen etwa bei der Bio-Ware: Seit 2007 gibt es die Marke „BeckBio“. Dazu zählen Marinaden, Gewürze, Produkte für die Herstellung von Kochschinken etc. „Unser Bestreben ist es, nicht einer von vielen zu sein, sondern unserem Ruf voraus zu sein und wirklich Innovatives auf den Markt zu bringen“, betont Manfred Beck.

Und so entstanden im hauseigenen Technikum auch in den Corona-Jahren in allen Produktgruppen Neuheiten, von denen sich viele zu Bestsellern entwickelt haben, z. B. die Käse-Taler für den Grill. „Wir haben diese Zeit genutzt, um wirklich zu agieren, statt nur zu reagieren, wie es im Tagesgeschäft oft passiert“, so der

Firmenchef. Der Anteil der Gewürze und Mischungen sei leicht gestiegen, aktuell gibt es rund 100 halal-zertifizierte Produkte, auch die Bio-Ränge habe zugelegt. Alles in allem habe sich das Unternehmen trotz des schwierigen Umfelds der Corona-Jahre 2020 und 2021 weiterentwickelt und diese positiv abgeschlossen. Das hat auch einen anderen Grund: „Unsere Grundlagen des lokalen Einkaufs haben sich bewährt. Wir haben hier immer schon mehr europaorientiert agiert. Das kam uns zugute. Die Aufrechterhaltung der Produktion und des Versands waren so immer gewährleistet“, sagt er.

### „Beckperience“ & mehr

Pioniergeist bewiesen in dieser Zeit auch Maximilian Beck und seine Schwester Meike Franz – beide seit 2022 in der Geschäftsführung – die die Online-Workshops „Beckperience“ entwickelten und zum Erfolg führten. An zwei Tagen im Herbst 2021 und an einem Tag im Frühjahr 2022 fanden in einem Nürnberger

Filmstudio interaktive Workshops zu verschiedenen Themen, z. B. Kochschinken, Weihnachten oder Rohwurst, statt.

Rund 200 Kunden erhielten dafür im Vorfeld Wurst- und Produktproben zugesickt und hatten dann die Möglichkeit, per Videocall daran teilzunehmen und den Tipps der Beck-Experten zu folgen.

„Wir hatten mit 30 oder 40 Teilnehmern gerechnet. Es war schließlich für alle Neuland: vor der Kamera zu stehen, ohne Drehbuch, alles interaktiv. Auch per Telefon gestellte Fragen haben wir direkt live beantwortet“, beschreibt Meike Franz die Beckspereience-Situation. 2023 soll diese Form der Interaktion fortgesetzt werden.

Eine weitere Aufgabe der Geschwister war die Entwicklung der Endverbraucher-Marke „Spice Invaders“, die nach einem Re-Branding im Dezember 2022 mit einem neuen Online-Shop live ging. Auch dafür stehen am Beckschen Firmenstandort in Schnaittach nach den Erweiterungen in den vergangenen Jahren weitere Neubauten an (Showküche, Nassproduktion, Kleinverpackung, Sozialräume etc.), die Ende dieses Jahres abgeschlossen sein sollen. „Wenn alles klappt, feiern wir im Sommer dann mit unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen in einem der Anbauten unser Jubiläumsfest“, blickt sie voraus.

mth

[www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)



That has worked to our advantage. Maintaining production and shipping were always guaranteed that way,” he says.

### “Beckspereience“ & more

Pioneering spirit was also demonstrated during this period by Maximilian Beck and his sister Meike Franz - both of them joined the management team in 2022 - who developed the “Beckspereience” online workshops and led them to success. Circa 200 customers were sent sausage and product samples in advance for this

and they then had the opportunity to take part via video call and follow the tips of the Beck experts. “We had expected 30 or 40 participants. After all, it was new territory for everyone: standing in front of the camera, without a script, everything interactive. We also answered questions asked by phone directly and live,” says Meike Franz, describing the Beckspereience. In 2023, this form of interaction is to be continued.

Another task for the siblings was the development of the consumer brand „Spice Invaders,“ which went live with a new online store in December 2022 after a re-branding. For this, too, further new buildings (show kitchen, wet production, small packaging, social rooms, etc.) are pending at Beck’s company site in Schnaittach. “If everything works out, we will celebrate our anniversary with our employees in one of the extensions in the summer,” she looks ahead.

mth

[www.beck-gewuerze.de/en](http://www.beck-gewuerze.de/en)

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

## RS 261: Das ultimative Würstchen-Abdrehsystem von RISCO



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](mailto:info@risco.de)

**Mohn**  
**Hygienische Stapelecken**

Stapelbehälter zum Lagern und Transportieren von Lebensmitteln müssen robust und vor allem hygienisch so konzipiert sein, dass es beim Übereinanderstapeln nicht zur Kontamination von Waren durch Verunreinigungen kommt. Bei vielen Behältern mit offen konstruierten Stapelecken dringen dann Schmutz und Wasser über die Stapelfüße ein. Bei den Stapelbehältern der Highline-Serie von Mohn vermindern speziell entwickelte Stapel-ecken mit Verunreinigungsschutz, sowie exakt an die Ecken angepasste, hygienische Stapelfüße das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln.

Dabei stehen die Stapelfüße durch den Verunreinigungsschutz an den Ecken der Behälter außen geschützt. Dank starker Ecken ist ein sicheres Handling und Platzieren der Behälter übereinander kein Problem. Auch nicht, wenn der aus robustem Vollmaterial konstruierte, umlaufende Rand der Behälter beschädigt ist. [www.mohn-gmbh.com](http://www.mohn-gmbh.com)



**Mohn**  
**Hygienic stacking corners**

Stacking containers for storing and transporting food must be robust and, above all, hygienically designed to prevent contamination of goods by dirt when stacked on top of each other. In many containers with open-design stacking corners, dirt and water then penetrate through the stacking feet. In the case of Mohn's Highline series stacking containers, specially designed stacking corners with contamination protection, as well as hygienic stacking feet that are precisely matched to the corners, reduce the risk of food contamination. The stacking feet are protected on the outside by the contamination guard at the corners of the containers. Thanks to solid corners, safe handling and placement of the containers on top of each other is no problem. Not even if the all-round rim of the containers, constructed of robust solid material, is damaged. [www.mohn-gmbh.com](http://www.mohn-gmbh.com)

**Albert Handtmann Maschinenfabrik**  
**Handtmann goes Internorga**

Handtmann will showcase solutions for flexible food processing in the out-of-home market at Internorga in Hamburg from March 10 to 14, 2022. The VF 608 plus vacuum filler advanced edition will be on display. It is suitable for universal processing of soups, salads, ready-to-eat products, pasta, delicatessen, vegan and vegetarian products as well as meat and sausage in conjunction with a wide range of attachments for forming, dosing or coextrusion. Soft, pasty, chunky, solid or cold product masses are powerfully processed, portioned to the gram and optionally dosed or formed into burgers, meatballs, dumplings and meatballs, cevapcici, deli salads, dips and sauces, spreads, ready meals and more. 300 product storage locations and intuitive operation are provided by the control system with color display. Frequent product changes for small batches are thus quick and easy. **Hall B6, booth B6.136**



**Albert Handtmann Maschinenfabrik**  
**Handtmann goes Internorga**

Handtmann zeigt auf der Internorga von 10. bis 14. März 2022 in Hamburg Lösungen für die flexible Lebensmittelverarbeitung im Außer-Haus-Markt. Ausgestellt wird der VF 608 plus-Vakuumfüller advanced edition. Er eignet sich in Verbindung mit vielfältigen Vorsatzgeräten zum Formen, Dosieren oder Koextrudieren für die universelle Verarbeitung von Suppen, Salaten, Fertigprodukten, Teigwaren, Feinkost, veganen und vegetarischen Produkten sowie Fleisch und Wurst. Weiche, pastöse, stückige, feste oder kalte Produktmassen werden kraftvoll verarbeitet, grammgenau portioniert und wahlweise dosiert oder geformt zu Burgern, Frikadellen, Knödeln und Bällchen, Cevapcici, Feinkostsalaten, Dips und Saucen, Aufstrichen, Fertiggerichten und mehr. 300 Produktspeicherplätze und eine intuitive Bedienung bietet die Steuerung mit Farbdisplay. Häufige Produktwechsel bei kleinen Chargen sind so schnell und einfach möglich. **Halle B6, Stand B6.136**

**Ishida**  
**Optimierte Produktförderung**

Ein wesentliches Merkmal der neuen Mehrkopfwage CCW-AS von Ishida ist die optimierte Produktförderung zu den Wiegeschalen. Die erhöhte Kontrolle und Leistung aller Zuführrinnen ist bei der Verarbeitung von klebrigen Produkten von Vorteil. Darüber hinaus verfügt jede Rinne über ein optisches Kontrollsystem, das die Produkttiefe in Echtzeit überwacht. Zusätzlich kann ein Überwachungssystem mit mehreren Kameras an der Oberseite der Waage installiert werden. Die Live-Bilder der Produktzufuhr werden dann auf einem 16-Zoll-Farb-Touchscreen-HMI-Bedienbildschirm angezeigt. Ishida bietet diese Mehrkopfwage in verschiedenen Modellen mit zehn bis 32 Köpfen und Schalengrößen von 0,05 bis 7 Litern für Produkte unterschiedlicher Formen, Größen und Eigenschaften an. Sie hat zudem ein verbessertes hygienisches Design und berücksichtigt Umweltbelange. [www.ishidaeuropa.com/de](http://www.ishidaeuropa.com/de)



**Ishida**  
**Optimized product feed**

A key feature of Ishida's new CCW-AS multihead weigher is the optimized product feed to the weigh pans. The increased control and performance of all feed chutes is especially beneficial when processing sticky products. In addition, each chute has an optical monitoring system that monitors product depth in real time. In addition, a multi-camera monitoring system can be installed on the top of the scale. Live images of the product feed are then displayed on a 16-inch color touchscreen HMI operator screen. Ishida offers this multihead weigher in a range of models from ten to 32 heads and pan sizes from 0.05 to 7 liters for products of different shapes, sizes and characteristics. The scale also has an improved hygienic design and addresses environmental concerns. [www.ishidaeuropa.com/en](http://www.ishidaeuropa.com/en)

**LASKA**

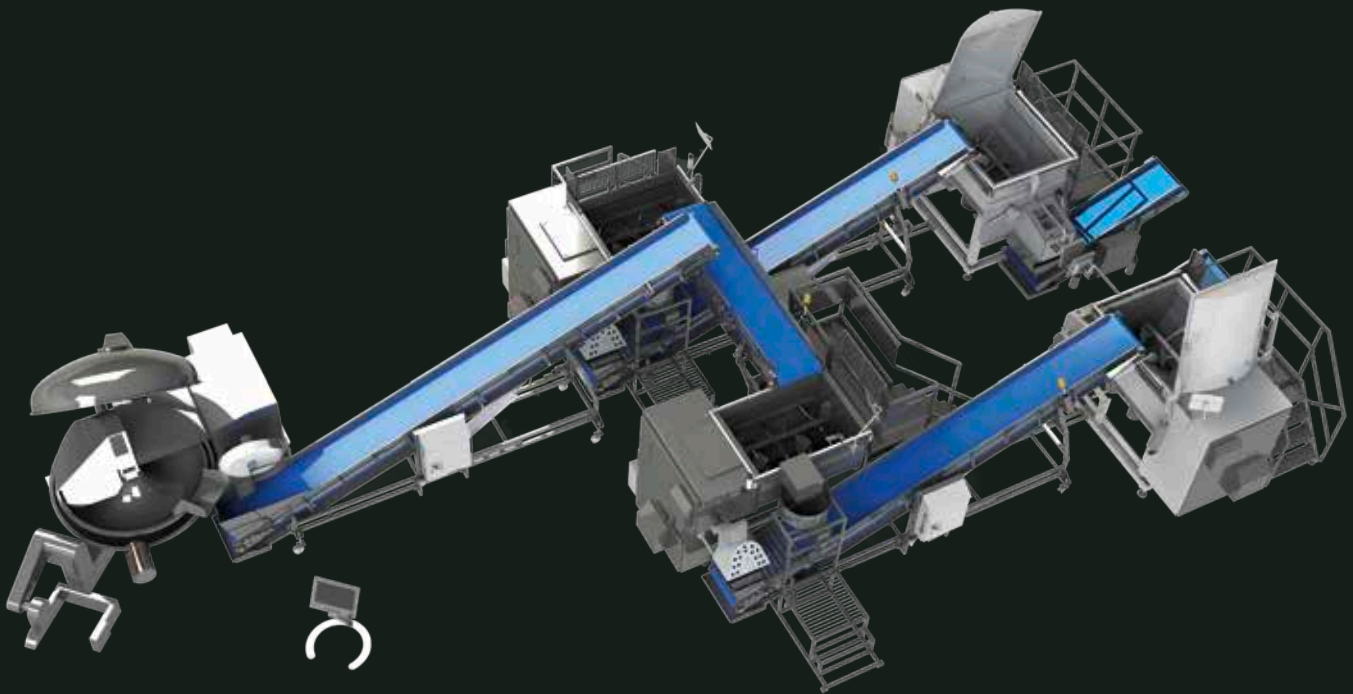


# **Absolute Effizienz.**

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

Produktionslinien sorgen für  
gleichbleibend hohe Produktqualität.

## Mehr Output. Weniger Aufwand.



### **Modulare Bauweise**

LASKA Produktionslinien sind modular aufgebaut. Einzelne Einheiten können nach und nach erweitert werden. Das spart Kosten und unterstützt stetes Wachstum.

### **Hygienic Design**

LASKA übertrifft gesetzliche Anforderungen und setzt in puncto Hygiene stets neue Standards. Die enge Zusammenarbeit mit renommierten Forschungseinrichtungen führt zu wegweisenden Innovationen, die den Fortschritt der gesamten Branche vorantreiben.

### **Einfachste Bedienung**

Die Steuerung einer LASKA Maschine ist ein Kinderspiel. Wir haben die Bedienung unserer Systeme so klar gestaltet, dass sie völlig intuitiv zu begreifen ist.

### **Mehr Output**

Der hohe Automatisierungsgrad und effiziente Technologie sorgen für eine deutliche Kostenreduktion und erhöhen gleichzeitig Qualität und Output. So sorgen LASKA Produktionslinien für kürzeste Amortisationszeiten und eine hohe Rentabilität, unabhängig von der Größe des Betriebes.

# Es flutscht *im Hohen Norden*

**Das Familienunternehmen Peter Faden aus Norderstedt wächst kontinuierlich und investiert in die Modernisierung der Produktion. Dabei vertraut der Betrieb auch auf eine Linienlösung von Vemag Maschinenbau rund um den Vakuumfüller XP1.**

Unsere feinen Fleisch- und Wurstwaren fertigen wir in bester handwerklicher Tradition“, so Maximilian Winter, Geschäftsführer der Peter Faden GmbH & Co. KG aus Norderstedt. Der Fleischermeister führt das Familienunternehmen in dritter Generation und dies äußerst erfolgreich. Nach seiner bestandenen Meisterprüfung trat er im Jahr 2014, mit gerade einmal 21 Jahren, in die Geschäftsführung ein und garantierte so einen gelungenen Generationswechsel. Seitdem leitet er die gesamte Produktion und das Unternehmen wächst kontinuierlich.

„Vor einigen Jahren haben wir pro Woche maximal 28 Tonnen produziert. Heute sind es durchschnittlich 40 Tonnen verschiedenster Produkte pro Woche“, beziffert der Geschäftsführer das Wachstum. Obwohl die Produktionsleistung deutlich gestiegen ist, ist die Anzahl der Mitarbeiter in der Produktion gleichgeblieben. Diese Steigerung der Effizienz ist dem Unternehmen durch eine permanente Modernisierung gelungen.

## Modernste Produktion

Die Fleisch- und Wurstwaren werden heute in den gut ausgestatteten Produktionsräumen am Kösliner Weg 14 in Norderstedt hergestellt. Auf rund 4.000 Quadratmetern arbeiten 15 festangestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter drei Fleischermeister und zehn Fleischergesellen sowie ein Haustechniker. Die Rohware bezieht Peter Faden von langjährigen Lieferanten aus der Region, die ausschließlich Tiere von norddeutschen Weiden verarbeiten.



## Things are moving *in the High North*

**The family-owned company Peter Faden in Norderstedt is continuously growing and investing in modernization. The company relies on a line solution from Vemag Maschinenbau around the XP1 vacuum filler.**

We produce our fine meat and sausage products in the best tradition of craftsmanship,” says Maximilian Winter, Managing Director of Peter Faden GmbH & Co. KG from Norderstedt. The master butcher is the third generation to run the family business, and he has done so extremely successfully. After passing his master craftsman’s examination, Winter joined the management in 2014, when he was just 21 years old, thus guaranteeing a successful gene-

ration change. Since then, he has been in charge of the entire production and the company has been growing continuously. “A few years ago, we produced a maximum of 28 tons per week. Today, it is an average of 40 tons of various products per week,” the managing director quantifies the growth. Although production output has increased significantly, the number of production employees has remained the same. The company has achieved this increase in efficiency through permanent modernization.

## State-of-the-art production

Today, the meat and sausage products are produced in the well-equipped production facilities at Kösliner Weg 14 in Norderstedt. Fifteen permanent employees, including three master butchers

▲ Eingang zum Familienunternehmen Peter Faden. Dahinter wartet eine etwa 4.000 Quadratmeter große Produktion. / Entrance to the family business Peter Faden. Behind it waits a production area of about 4,000 square meters.



▲ Durch die Investition in moderne Technik ist eine sichere Verarbeitung von ganzen Muskelstücken gewährleistet. / The investment in modern technology ensures safe processing of whole muscle pieces.

Der Verarbeitungsprozess selber beginnt mit der Zerkleinerung des Fleisches. Nach dem Küttern und Tumbeln trennen sich die Wege einmal in die Produktion von Wurstwaren und in die Herstellung von Kochschinken.

Für die Kochschinken-Produktion setzt das Unternehmen seit 2021 auf die Vemag-Füllmaschine XP1 mit Total-Vakuum-System. Einerseits, um die Produktionskapazitäten zu steigern. Andererseits, um der wachsenden Nachfrage nach Kochschinken in hoher Qualität gerecht zu werden. Geschäftsführer Maximilian Winter sagt über die Investition: „Die XP1 ist sicher und massiv. Sie lässt sich einfach bedienen. Es war nur eine kurze Einweisung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nötig, schon lief die Maschine“. Zudem steigerte das Unternehmen mit der neuen Anlage die Produktqualität, besonders die des Kochschinkens. „Es ist die sichere Einhaltung der 80-20-Regel bei der Kochschinkenproduktion gewährleistet“, sagt der Produktionsleiter. Möglich ist dies durch die sichere Verarbeitung von Ganzmuskelstücken.

### Ganze Muskelstücke

Peter Faden produziert mit der XP1 hauptsächlich Kochschinken, aber auch andere Rohwurst-Produkte. Das fett- und sehn-

freie Fleisch für die Kochschinkenherstellung stammt traditionell aus den vier hinteren Muskelpartien des Schweins: Hüfte, Nuß, Ober- oder Unterschale.

Auch Geflügelfleisch kann problemlos zu Kochschinken verarbeitet werden. Wichtig bei der Produktion ist, dass die Muskelstruktur erhalten bleibt. „Die Füllmaschine sorgt dafür, dass die wertvollen Fleischstücke – nur so kann ein qualitativ hochwertiger Kochschinken entstehen – bestehen bleiben“, erläutert Maximilian Winter, „zudem müssen Hohlstellen, die den Geleeabsatz begünstigen, vermieden werden, um den optimalen Zusammenhalt des Endprodukts zu gewährleisten.“

Der Aufbau der XP1 gewährleistet, dass qualitativ hochwertige Produkte entstehen. So verfügt die Füllmaschine über besondere Merkmale wie den Vemag Duo Drive. Ein Antrieb sorgt für die individuelle Steuerung des Zubringers. Das Füllgut wird dadurch der Förderkurve optimal zugeführt.

Eine weitere Besonderheit ist die verschleißfreie Förderkurve der XP1. Diese ist so gelagert, dass sie nicht mit dem Förderkurvengehäuse in Berührung kommt. Die Maschinenbauer aus Verden/Aller gewährleisten ein Maschinenleben lang, dass die Förderkurve nicht getauscht werden muss. „Notwendig sind lediglich der

and ten journeymen butchers, as well as an in-house technician, work in an area of around 4,000 square meters. Peter Faden obtains the raw materials from long-standing suppliers in the region, who exclusively process animals from pastures in northern Germany.

The processing itself begins with the mincing of the meat. After cutting and tumbling, the production of sausage products and cooked ham are separated.

For cooked ham production, the company has relied on the Vemag XP1 filling machine with total vacuum system since 2021. On the one hand, to increase production capacities. On the other hand, to meet the growing demand for cooked ham in high quality.

Managing Director Maximilian Winter about the investment: “The XP1 is safe and massive. It is easy to operate. Only a short briefing of the employees was necessary and the machine was up and running.” In addition, the company increased product quality with the new equipment, especially that of the cooked ham. “Safe compliance with the 80-20 rule in cooked ham production is guaranteed,” says the production manager. This is made possible by the safe processing of whole muscle pieces.

### Whole muscle pieces

Peter Faden uses the XP1 to produce mainly cooked ham, but also other raw sausage products. The fat- and sinew-free meat for cooked ham production traditionally comes from the four rear muscle sections of the pig: rump, nut, upper or lower shell.

Poultry meat can also be easily processed into cooked ham. It is important during production that the muscle structure is preserved. “The filling machine ensures that the valuable pieces of meat - the only way to produce a high-quality cooked ham - remain,” explains production manager Maximilian Winter. “In addition, hollow spots that promote jelly sales must be avoided to ensure optimum cohesion of the end product.”

The design of the XP1 ensures that high-quality products are produced. For example, the filling machine has special features such as the Vemag Duo Drive. One drive provides individual control of the feeder. The filling material is thus optimally fed to the conveying curve.

Another special feature is the wear-free conveying curve of the XP1. This is mounted in such a way that it does not come into contact with the conveyor housing. The machine builders from



Wechsel von Dichtungen nach einer gewissen Betriebsdauer und das Fetten der Maschine. Den Dichtungsaustausch können wir bei Bedarf selbst vornehmen“, erklärt er.

Die Vakuumfüllmaschine XP1 mit verschleißfreier Förderkurve wurde dabei speziell für die Schinkenproduktion konstruiert. Der Aufbau sorgt dafür, dass das Füllgut besonders schonend vom Einlauf zum Auslauf des Füllers transportiert wird. Jede einzelne Kammer der Förderkurve bietet genügend Platz für ganze Muskelstücke, die damit produktsschonend gefördert werden.

Der Einlauf der Maschine ist entsprechend angepasst und bietet ausreichend Platz für komplette Schinkenstücke. Mit langsamer Drehzahl transportiert die Maschine das Füllgut auf der einen Seite absolut schonend und auf der anderen Seite mit einer extrem hohen Ausstoßleistung von bis zu 25 Tonnen pro Stunde.

### Intelligente Lösungen

In der Produktion von Peter Faden kommt das Intelligent Handling and Assembling System (IHA-System) zum Einsatz. Es ist eine Vemag-Lösung, um den ausbaubaren, zu reinigenden Teilen, wie Förderkurve und Förderkurvengehäuse, ihren zugeordneten Platz zu bieten. Die Maschinenteile können in das System abgelegt werden, um etwa nach einer Reinigung bis zum Wiedereinbau einen sicheren und definierten Ort zu finden.

Soll die Vakuumfüllmaschine für einen Produktionswechsel umgerüstet oder mit einem anderen Vorsatzgerät betrieben werden, ermöglicht diese Lösung die schnelle, hygienische Reinigung und die zügige Montage der Teile. Zudem schützt das bewährte Box-in-Box System die Elektronikbauteile der XP1 vor Feuchtigkeit. Ein insgesamt sehr zugängliches Design erleichtert die Reinigung der Maschine.

Des Weiteren hat sich Maximilian Winter für das optionale

Total Vacuum System TVS149 entschieden. So gibt es zwei getrennte Vakuumbereiche, welche sich unabhängig voneinander steuern lassen. Neben dem üblichen Vakuumsystem am Fördererelement verfügt die XP1 hier statt eines offenen über einen Vakuumtrichter. Dieser ist mit einem Vorratsbehälter verbunden, aus dem die Produkte über eine Rohrverbindung transportiert werden. „Durch

Verden/Aller guarantee that the conveying cam does not need to be replaced for the life of the machine. “All that is necessary is the replacement of seals after a certain period of operation and greasing of the machine. We can replace the seals ourselves if necessary,“ explains Maximilian Winter. The XP1 vacuum filling machine with wear-free conveying curve was specially de-

signed for ham production. The design ensures that the product is transported particularly gently from the infeed to the outfeed of the filler. Each individual chamber of the conveying curve offers sufficient space for whole muscle pieces, which are thus conveyed gently. The infeed of the machine is adapted accordingly and offers sufficient space for com-



**Der Thurne PortionX Portionierer für Rind- und Schweinefleisch nutzt innovative neuen Technologien um hervorragende Resultate zu erzielen!**

- Perfekte Portionen nach Gewicht oder Dicke
- Ertragsoptimierter Zuschnitt durch Einsatz von 360-Grad-Kamera-Technologie in Verknüpfung mit automatisierten Steuerungsprogrammen
- Ideal auch zum Schneiden nach Schneidstärke ohne Gewichtsangabe
- Automatische Positionierung der Steaks reduziert manuelle Nacharbeit
- Durch intelligente Formentechnologie wird das Produkt nicht beeinträchtigt

**Unser EXtra für Ihre Rinder- und Schweinesteak-Produktion!**



**Mehr erfahren? [thurne.com/de/portionX](http://thurne.com/de/portionX)  
Oder rufen Sie uns an:  
Thomas Maywald +49 (0)1734 540593**



▲ Die Füllmaschine XP1 mit Total-Vakuumsystem wird für die Herstellung von hochwertigen Kochschinken und vielen anderen Wurst- und Fleischprodukten genutzt. / The XP1 filling machine with total vacuum system is used for the production of high-quality cooked ham and many other sausage and meat products.

das eingesetzte Vakuumsystem wird dem Rohmaterial noch mehr Sauerstoff entzogen und dies garantiert uns, dass wir den Kochschinken in der gewünscht hohen Qualität für unsere Kunden herstellen können“, so Maximilian Winter: „Zudem können wir durch das System die Produktionsparameter optimal und individuell auf das Füllgut abstimmen.“

Alle Einstellungen werden über eine 12-Zoll-Touch-Steuerung der Füllmaschine vorgenommen. Sie ist individuell programmierbar, ordnet alle Einstellungen kompletten Füllprogrammen zu und speichert die Stellwerte. Auf diese Weise stehen sie beim nächsten Start des abgelegten Programms sofort wieder zur Verfügung und sorgen für eine gleichbleibende Qualität durch gleiche Füllparameter. Fehlermeldungen und Anleitungen für deren Behebung werden mittels Piktogrammen angezeigt. Die Steuerung ist darüber hinaus mit dem Vemag Smart Link 4.0 vernetzbar, um Betriebsabläufe noch transparenter zu machen und die Maschinenverfügbarkeit weiter zu erhöhen. Auch das Abfüllen in entsprechende Därme und die folgende Klippmaschine wird bei Peter Faden über diese Steuerung geregelt. Da die Vakuumfüllmaschine gewichtsgenau

arbeitet und nicht nur ganze Muskelstücke beispielsweise aus Ober- und Unterschale verarbeiten kann, sondern auch für die Produktion von Brühwurstprodukten geeignet ist, setzt Maximilian Winter die XP1 zur Herstellung unterschiedlichster Produkte ein. Die Produktion muss so effizient wie möglich sein, denn durch das Wachstum ist das Unternehmen an seine Kapazitätsgrenzen gestoßen. Dies führte dazu, dass der vorhandene Platz optimal genutzt werden muss.

### Neubau ist geplant

Bei Peter Faden werden unterschiedliche Produkte und Spezialitäten produziert, darunter Salami aus Rindfleisch oder Pute mit verschiedenen Kalibern, Kochschinken aus Hinter- oder Vorder- und Putenschinken in Halal-Qualität. Aber auch Speck, Katenschinken, Sucuk, Pulled Meat und verschiedene Arten von Blockware hat das Unternehmen in seinem Portfolio. Der Vorderschinken wird in 5-kg-Behälter abgefüllt. Nach einer Ruhezeit wird er geformt und gekocht. Eine vollautomatische Verarbeitungsstraße schneidet den Schinken in Scheiben und portioniert jeweils genau auf ein Kilo. Nach der Etikettierung sind die Produkte versandfertig. Kunden

plete pieces of ham. With slow speed, the machine transports the filler absolutely gently on the one hand and with an extremely high output of up to 25 tons per hour on the other.

### Intelligent solutions

The Intelligent Handling and Assembling System (IHA system) is used in Peter Faden's production. It is a Vemag solution to provide the parts to be removed and cleaned, such as the conveyor cam and conveyor cam housing, with their assigned place. The machine parts can be placed in the system, for example, to find a safe and defined location after cleaning until they are reassembled.

If the vacuum filling machine is to be converted for a change in production or operated with a different attachment, this solution enables fast, hygienic cleaning and rapid assembly of the parts. In addition, the proven Box-in-Box system protects the XP1's electronic components from moisture. An overall very accessible design facilitates cleaning of the machine. Maximilian Winter also opted for the TVS149 Total Vacuum System. This provides two separate vacuum areas that can be controlled independently of each other. In addition to the usual vacuum system on the conveying element, the XP1 with Faden has a vacuum funnel instead of an open one. This is connected to a storage container from which the products are transported via a pipe connection. "The vacuum system used removes even more oxygen from the raw material and this guarantees that we can produce the cooked ham in the desired high quality for our customers," he says. "In addition, the system allows us to optimally and individually adjust the production parameters to the filling material."

All settings are made via a 12-inch touch control on the filling machine. It is individually programmable, assigns all settings to complete filling programs and stores the setting values. In this way, they are immediately available again the next time the stored program is started and ensure consistent quality thanks to the same filling parameters. Error messages and instructions for their correction are displayed by means of pictograms. The control system can also be networked with the Vemag Smart Link 4.0 to make operating processes even more transparent and further increase machine availability. At Peter Faden, filling into corresponding casings and the following clipping machine is also regulated via this control system.

sind Lebensmittelgroßhändler. Aber auch in der Gastronomie finden die hochwertigen Produkte ihre Abnehmer.

Dass der Produktionsleiter und Metzgermeister ein Gespür für die Märkte hat, zeigt die Entwicklung von Spezialitäten wie Salami und Kochschinken, die unter der geschützten Marke „Steertpogg“ auf den Markt gekommen sind. Hier wird an eine alte Norderstedter Tradition angeknüpft. Denn mit dem „Steertpogg“, einer Holzkarre, transportierten die Torfbauern ihre Ware zum Markt. „Diese Nostalgie kommt gut an und die Absatzzahlen steigen“, so Maximilian Winter.

Allerdings hat das Unternehmen auch mit steigenden Rohstoff- und Energiekosten sowie Personalmangel zu kämpfen. Die Antworten darauf sind eine weitere Automatisierung der Produktion sowie so wenig wie möglich Giveaway bei der Rohstoffverarbeitung. „Der Vorteil der Vemag-Füller ist die hohe Gewichtsgenauigkeit bei gleichzeitig hoher Ausstoßleistung. Aber es wird langsam zu eng in der Produktion“, berichtet er. Daher läuft die Suche nach einem neuen Standort.

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

Since the vacuum filling machine works with weight accuracy and can not only process whole muscle pieces, for example from the top and bottom shells, but is also suitable for the production of scalded sausage products, Maximilian Winter uses the XP1 to manufacture a wide variety of products. Production has to be as efficient as possible because growth has pushed the company to its capacity limits. This means that the available space must be used optimally.

#### New building planned

At Peter Faden, a wide variety of products and specialties are produced, including salami made from beef or turkey with different calibers, cooked ham made from hind or fore and turkey ham in halal quality. But the company also has in its portfolio bacon, cata ham, sucuk, pulled meat and various types of block products. The shoulder ham is packed in 5 kg containers. After a resting period, it is formed and cooked. A fully automated processing line slices the ham and portions each exactly to a kilo. After labeling, the products are ready for shipment. Customers

are food wholesalers. But the high-quality products also find their buyers in the catering trade.

The fact that the production manager has a feel for the markets is demonstrated by the development of specialties such as salami and cooked ham, which have been launched on the market under the registered trademark “Steertpogg”. This is a continuation of an old Norderstedt tradition. Because with the Steertpogg, a wooden cart, the peat farmers transported their commodity to the market. “This nostalgia is well received and sales figures are rising,” says Maximilian Winter.

However, the Norderstedt-based company also has to contend with rising raw material and energy costs as well as a shortage of personnel. The answers are further automation of production and as little giveaway as possible in raw material processing. “The advantage of Vemag fillers is their high weight accuracy combined with high output. But it is getting too tight in production,” says Winter. Therefore, a new location is being sought so that the company can continue to grow.

[www.vemag.de/en](http://www.vemag.de/en)

# fleisch net.de

## Branchentermine, Seminare, Messen auf einen Klick

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

fleisch  
net.de

MANAGEMENT

SERVICE

VERLA



#### Eagle RMI 400: Inspektion für Fortgeschrittene

Die RMI 400 von Eagle inspiziert Geflügelprodukte ohne Strahlenschutzvorhänge und mit einer innovativen Benutzeroberfläche, mehr ...

Anzeige

# Verpackungen unter der Lupe

**Das Fraunhofer IVV in Dresden untersucht in einer Modellanlage die Thermoformbarkeit von Verpackungsmaterialien.**

Tiefgezogene Verpackungen sind in vielen Unternehmen der Fleisch- und Lebensmittelindustrie die erste Wahl, um sichere, kostengünstige, ressourceneffiziente und nicht zuletzt für die Verbraucher attraktive Verpackungslösungen zu realisieren. Um eine wirtschaftliche Produktion zu gewährleisten, ist ein hohes Maß an Prozessstabilität der Kunststoffe notwendig. Eine detaillierte Spezifikation der Thermoformbarkeit ist Grundvoraussetzung für deren zielgerichtete Auswahl und Weiterentwicklung sowie die Qualitätskontrolle von Thermoformmaterialien, -prozessen und -anlagen. Jedoch existiert bislang kein allgemeingültiges und industriell anwendbares Prüfverfahren zur Quantifizierung der Thermoformbarkeit eines thermoplastischen Kunststoffs.

## Modellversuche für Industriekunden

In einer Modellanlage für tiefgezogene Verpackungen bildet das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV in Dresden die Industriebedingungen der Verpackungsherstellung für formbare Materialien wie Kunststoff oder Papier im Labormaßstab ab. Es kann damit die konkreten Anforderungen und unterschiedlichsten Anwendungsfälle seiner Industriekunden testen – und das bereits ab Stückzahl eins.

„Neue Materialien und Verpackungsgeometrien lassen sich so aufwandsarm und ressourcenschonend erproben, geeignete Verarbeitungsfenster und optimale Maschinenparameter ermitteln und die Qualität von 3D-geformten Verpackungen sicher bewerten“, schreibt Fabian Kayatz, Gruppenleiter Prozesse

Packaging under the microscope



**The Fraunhofer IVV in Dresden is investigating the thermoformability of packaging materials in a model plant.**

Thermoformed packaging is the first choice in many companies in the meat and food industry for safe, cost-effective, resource-efficient packaging solutions that are not least attractive to consumers. To ensure economical production, a high degree of process stability of the plastics is necessary.

## Südpack Verpackungen Thin and recyclable

Südpack's Pure-Line is a range of films for food packaging whose bottom and top films are matched to each other and designed for processing on (thermoforming) standard machines. The mono-materials are particularly suitable for the production of recyclable packaging concepts based on PP in a wide range from 200 to 400 µm - whether for meat, sausage, cheese, fish or fresh pasta. PurePP replaces conventional, non-recyclable packaging concepts. This is because the majority of the material components of their material structures are assigned to just one polymer family.

The top films are available from 60 µm. Nevertheless, they are puncture-resistant as well as peelable and have ample transparency up to high oxygen barrier. [www.suedpack.com](http://www.suedpack.com)



## Südpack Verpackungen Dünn und recyclingfähig

Die Pure-Line von Südpack ist ein Folienprogramm für Lebensmittelverpackungen, deren Unter- und Oberfolien aufeinander abgestimmt und für die Verarbeitung auf (Tiefzieh-)Standardmaschinen ausgelegt sind. Die Mono-materialien bieten sich besonders für die Herstellung von recyclingfähigen Verpackungskonzepten auf Basis von PP in einem breiten Spektrum von 200 bis 400 µm an – ob für Fleisch, Wurst, Käse, Fisch oder frische Teigwaren. PurePP ersetzt herkömmliche, nicht recyclingfähige Verpackungskonzepte. Denn die mehrheitlich stoffliche Komponente ihrer Materialstrukturen ist nur einer Polymerfamilie zugeordnet. Die Oberfolien sind ab 60 µm erhältlich. Dennoch sind sie durchstoßfest sowie peelfähig und verfügen über reichlich Transparenz bis zur Sauerstoffhochbarriere. [www.suedpack.com](http://www.suedpack.com)



### Mediaform Endlos instead of pre-cut

Pre-cut labels on liner material? That no longer has to be the case in many applications today. Linerless labels are an intelligent alternative. They are printed using the direct thermal process with linerless printers, which Mediaform offers in a wide range just like the labels. The continuous labels are made of a material with a special silicone coating on the top and an adhesive on the underside. This means that the labels do not stick to each other on the roll - but still reliably stick directly to paper, cardboard, glass and plastics after printing. The continuous label rolls can be individually cut to the required label length by a cutting system integrated in the printer. Mediaform's linerless labels are not only BPA-free, but also completely phenol-free. They comply with the current food safety regulations of the EU (ISO 22000) and the US Food and Drug Administration (21 CFR 175.105). [www.mediaform.de/en](http://www.mediaform.de/en)

### Mediaform Endlos statt vorgestanzt

Vorgestanzte Etiketten auf Trägermaterial? Das muss in vielen Anwendungen heute nicht mehr sein. Eine intelligente Alternative sind Linerless-Etiketten. Bedruckt werden sie im Thermodirektverfahren mit Linerless-Druckern, die Mediaform ebenso wie die Etiketten in breiter Auswahl anbietet. Die Endlos-Etiketten bestehen aus einem Material, das mit einer besonderen Silikonbeschichtung auf der Oberseite und einem Klebstoff auf der Unterseite versehen ist. So kleben die Etiketten auf der Rolle nicht aneinander – aber nach dem Druck dennoch zuverlässig direkt auf Papier, Pappe, Glas und Kunststoffen. Die Endlos-Etikettenrollen sind individuell durch ein im Drucker integriertes Schneidsystem auf die jeweils erforderliche Etikettenlänge schneidbar. Die Linerless-Etiketten von Mediaform sind nicht nur BPA-, sondern auch phenolfrei. Sie entsprechen den gängigen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit der EU (ISO 22000) und der US-Food and Drug Administration (21 CFR 175.105). [www.mediaform.de](http://www.mediaform.de)

und Maschinenintegration am Fraunhofer IVV, in einer Pressemitteilung zur Modellanlage.

#### Belastbare Entscheidungshilfen

In der Anlage können dafür acht Stationen mit unterschiedlichen, jeweils frei wechselbaren Modulen genutzt werden, um etwa verschiedene Heizverfahren, Formwerkzeuge und Prozessschritte flexibel miteinander zu kombinieren. „Die verbaute Messtechnik generiert Prozess- und Materialdaten, die als belastbare Entscheidungsbasis für Vorhaben der Materialsubstitution und der Investition in neue Anlagen dienen können“, erklärt Fabia Kayatz. Im Bereich der aktuell von tiefgreifendem Wandel erfassten Verpackungstechnik – Stichwort Nachhaltigkeit – lässt sich die Modellanlage so für die Entwicklung zukunfts-trächtiger Verpackungslösungen nutzen.

Für die Untersuchung des Thermoformverhaltens von Kunststofffolien sind die Parameter Heizzeit und -temperatur, Formzeit und -druck frei definierbar. Der modulare Aufbau des Versuchsstandes erlaubt den Einsatz verschiedenster Formeinsätze. Ein Schwerpunkt für Untersuchungen ist die Beurteilung des Umformverhaltens unter reproduzierbaren Bedingungen. [www.ivv.fraunhofer.de](http://www.ivv.fraunhofer.de)

A detailed specification of thermoformability is a basic prerequisite for its targeted selection and further development, as well as for the quality control of thermoforming materials, processes and equipment. However, to date there is no generally and/or industrially applicable test method for quantifying the thermoformability of a thermoplastic.

#### Model tests for industrial customers

In a model plant for thermoformed packaging, the Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV in Dresden reproduces the industrial conditions of packaging production for moldable materials such as plastic or paper on a laboratory scale. It can thus test the specific requirements and the most diverse applications of its industrial customers - and that from as little as one piece. „New materials and packaging geometries can thus be tested at low cost and in a resource-saving manner, suitable processing windows and optimum machine parameters can be determined, and the quality of 3D-formed packaging can be reliably evaluated,“ writes Fabian Kayatz, Group Manager for processes and machine integration at the Fraunhofer IVV, in a press release.

#### Regel- und Einstellparameter der Modellanlage

- Probenmaße 150 mm x 150 mm x 0,05 bis 2 mm
- Formeinsatzgröße max. 100 mm x 120 mm
- Heiztemperatur bis 160 °C
- Heizzeit ab 1 s
- Formdruck bis 6 bar, Formzeit ab 250 ms

#### Flexible combinations of modules

Eight stations with different modules, each of which can be freely exchanged, can be used in the system for this purpose, for example to flexibly combine different heating processes, forming tools and process steps. [www.ivv.fraunhofer.de/en](http://www.ivv.fraunhofer.de/en)

Foto: Mediaform

**Sun<sup>®</sup>  
Products**

Vertriebs GmbH  
Parkstr. 21, 76131 Karlsruhe  
[www.sun-products.de](http://www.sun-products.de)



**Taste  
the Tropics!**

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





## **Authentic** or **safe?**

**Traditional meat products are in high demand. The challenge in production is not to compromise on authenticity and safety.**

**T**raditional or clean label, but lengthy and usually at the expense of product safety? Or industrial and standardized with an increased focus on safety, but less authentic? Chr. Hansen now offers an innovative solution to this dilemma: SafePro® EasyCure LC is a multifunctional ripening culture in which four strains of microorganisms are combined as required:

- *Staphylococcus carnosus* sap
- *Staphylococcus vitulinus*
- *Lactobacillus curvatus*
- *Debariomyces hansenii*

Each of these strains has its specific parade discipline. Applications focus on ripening aromas and color imaging as well as taming the growth of pathogenic contaminants such as *Listeria monocytogenes* under difficult conditions.

This makes SafePro® EasyCure LC a suitable solution for the production of a wide range of different raw sausages and raw cured products.

### **Intense color, mild taste**

Internal and external test series show a faster, more intensive and at the same time more stable color formation when using the ripening culture in coppa and salmon ham compared to control samples. The yeast *Debariomyces hansenii* and the two strains of staphylococci produce synergistic effects in their proteolytic and lipolytic activity. This additionally promotes flavor and aroma formation, and *Lactobacillus curvatus* has an acid-regulating effect, among other things. The efficient control of *Listeria monocytogenes* is largely attributable to *Lactobacillus curvatus*.

If a raw sausage is traditionally produced under cold conditions, *Lactobacillus curvatus* and *Staphylococcus vitulinus* continue to carry out their metabolism. Compared to control samples, this results in a faster, more intense and at the same time more stable color formation as well as a milder flavor profile. The latter can be attributed to the ability of the *Lactobacillus curvatus* culture to suppress the spread of background flora. [www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

# **Authentisch** oder **sicher?**

**Traditionelle Fleischwaren stehen hoch im Kurs. Die Herausforderung in der Produktion besteht darin, keine Kompromisse in Authentizität und Sicherheit einzugehen.**

**T**raditionell oder Clean Label, aber dafür langwierig und meist zu Lasten der Produktsicherheit? Oder industriell und standardisiert mit erhöhtem Sicherheitsfokus, dafür aber weniger authentisch? Für dieses Dilemma bietet Chr. Hansen nun eine innovative Lösung: SafePro® EasyCure LC ist eine multifunktionale Reifekultur, in der vier Mikroorganismenstämme bedarfsgerecht kombiniert werden:

- *Staphylococcus carnosus* sap
- *Staphylococcus vitulinus*
- *Lactobacillus curvatus*
- *Debariomyces hansenii*

Jeder dieser Stämme hat seine spezifische Paradedisziplin. Im Fokus der Anwendungen stehen Reifearomen und Farbabbildungen sowie die Bändigung des Wachstums von pathogenen Kontaminanten wie *Listeria monocytogenes* unter schwierigen Bedingungen.

Damit eignet sich SafePro® EasyCure LC als Lösung für die Produktion einer breiten Palette unterschiedlichster Rohwürste und Rohpökelwaren.

### **Intensive Farbe, milder Geschmack**

Interne und externe Versuchsreihen zeigen beim Einsatz der Reifekultur in Coppa und Lachsschinken im Vergleich zu Kontrollproben eine schnellere, intensivere und zugleich stabilere Farbbildung. Die Hefe *Debariomyces hansenii* und die beiden Staphylokokkenstämme erzeugen Synergieeffekte in ihrer proteolytischen und lipolytischen Aktivität. Dadurch wird die Geschmacks- und Aromabildung zusätzlich gefördert, *Lactobacillus curvatus* wirkt unter anderem säureregulierend. Die effiziente Kontrolle von *Listeria monocytogenes* ist maßgeblich dem *Lactobacillus curvatus* zuzuschreiben.




Wird eine Rohwurst traditionell unter kalten Bedingungen hergestellt, betreiben *Lactobacillus curvatus* und *Staphylococcus vitulinus* weiterhin ihren Stoffwechsel. Im Vergleich zu Kontrollproben führt dies zu einer schnelleren, intensiveren und zugleich stabileren Farbbildung sowie einem milderem Geschmacksprofil. Letzteres lässt sich auf die Fähigkeit der *Lactobacillus curvatus*-Kultur zurückführen, [www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

# FOOD PROCESSING SOLUTIONS FÜR PLANT-BASED PRODUKTE.

*Sie möchten Schmackhaftes aus pflanzlichen und alternativen Proteinen herstellen? Dann lassen Sie uns Ihre Ideen mit unseren innovativen Handtmann Lösungen und unserem fundierten Know-how zu erfolgreichen und zukunftsfähigen Produkten machen.*



Erfahren Sie mehr über plant-based Produkte:  
[www.handtmann.de/vegetarisch-vegan](http://www.handtmann.de/vegetarisch-vegan)

Folgen Sie uns:   

**handtmann**  
Ideen mit Zukunft.

# HANDTMANN EXPERTENWISSEN FÜR VEGANE INNOVATIONEN

Vegetarisch, vegan, Fleischersatz – definitiv keine kurzlebigen Trends, sondern zwischenzeitlich fester Bestandteil unserer täglichen Ernährungsgewohnheiten. Wann gehen Sie auf diese Marktanforderungen ein und bauen Ihr Angebot an vegetarisch-veganen Produkten auf bzw. aus?

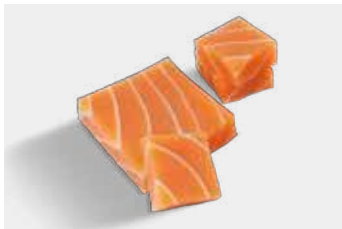
Sprechen Sie uns an und testen Sie gemeinsam mit uns Ihre Ideen in einem unserer Technologiezentren.

## UNSERE PRODUKTIDEEN FÜR EINZIGARTIGEN GESCHMACK:



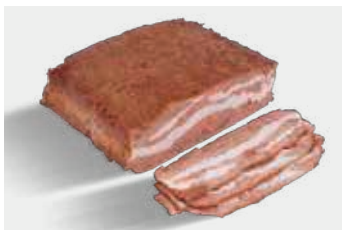
### VEGANE TEX-MEX BITES:

Vegane Massen in Schichten koextrudiert, portioniert und erhitzt. Zubereitung gebraten. Unterschiedlichste Massen ermöglichen durch zahlreiche Kombinationen vielfältige Schichtbilder und Texturen.



### VEGANES SASHIMI:

Alternative zu rohem Fisch (Sashimi) auf Basis pflanzlicher Rohstoffe. Verwendung in veganem Sushi oder nach Räuchern und Slicen als pflanzlicher Räucherlachs. Kundenspezifische Prozesslösung mittels Handtmann Customized Solutions (HCS). Kontaktieren Sie uns für weitere Prozessinformationen.



### PLANT-BASED BACON:

Pflanzliche Alternative zu klassischem Bacon mit Fleisch- und Fettersatzmasse. Koextrudiert, portioniert, erhitzt, gesliced und gebraten. Unterschiedliche Schnittbilder und Marmorierungen möglich.



### VEGANE TRIPLE-KOEX SNACKS:

Gebäckstücke mit zwei unterschiedlichen Innenfüllungen, hergestellt mittels Dreifach-Koextrusion. Verschiedenste Teigrezepturen und Füllungskombinationen möglich. Nach dem Backen warm und kalt verzehrbar.



# Effizient *und nachhaltig*

Die Energiekosten spielen in der Produktkalkulation eine immer größere Rolle. Bei rasant steigenden Kosten schmelzen die Gewinnmargen im gleichen Tempo. Effiziente und nachhaltige Produktionstechnik hilft dabei, Einsparpotenziale zu erkennen und zu nutzen.

Es ist Zeit, Produktionsmittel und -verfahren auf den Prüfstand zu stellen. So lassen sich Preissteigerungen abfangen und eine Weitergabe an die Kunden – mit dem Risiko sinkenden Absatzes – vermeiden. Zudem rückt das Thema Nachhaltigkeit und damit auch der Energieverbrauch in der Produktion zunehmend in den Fokus von Verbraucher und Finanzierungsgebern. Ein Energiemanagementsystem (EMS) inklusive entsprechender Zertifizierung zahlt sich auf vielen Ebenen aus. Es wertet das Image auf und trägt zur besseren Ausgangslage in Bezug auf Absatz, Arbeitsmarkt und Finanzierung bei. Seine eco+-Modellreihe hat Seydelmann unter Einbezug aller verbrauchsrelevanter Bereiche entwickelt.

## Frequenzgeregelter Antriebe

Eine Modernisierung von Produktionsmaschinen bietet dann ein gewaltiges Einsparpotenzial, wenn dort noch alte Antriebskonzepte verbaut sind. Durch den Einsatz von Energieeffizienz-Motoren und Frequenzumrichter sind, bei höherer Qualität des Endproduktes, Energieeinsparungen von bis zu 40 % möglich. Diese ergeben sich dank geringerer Anschlussleistungen und der Vermeidung von Einschalt- und Umschaltstromspitzen. Ein weiterer positiver Effekt frequenzgeregelter Antriebe sind variabel-einstellbare Drehzahlen und so exakt abgestimmte Schnittgeschwindigkeiten.

Der Vakuumpoch-Kutter K 124 H ist eine sparsame Maschine mit hohem Bedienkomfort und umfangreicher Standardausstattung.



Produktionslinie für Brühwurst und andere Emulsionen: Vakuumpoch-Kutter K 204 AC-8 und Conti-Kutter KK140 AC6.

## Abwärme

Vereinfacht betrachtet setzen elektrisch betriebene Motoren Strom in Bewegung und Wärme um. Zwar liegt der Wirkungsgrad von Elektromotoren in Maschinen bei bis zu 98 %, doch auch die übrigen 2 % führen zu einer Erwärmung der Produktionsräume und höherem Energieverbrauch der Kühlanlagen. So gibt etwa ein 100 kW-Motor mit diesem maximalen Wirkungsgrad immer noch 2 kW Wärmeenergie ab, gegen die die Klimatechnik dann arbeiten muss. Abhilfe schafft die Abführung der warmen Abluft nach außen oder der Einsatz wassergekühlter Motoren. Wärmetauscher stellen die abgeführte Motorwärme für andere Produktionsbereiche oder Prozesse zur Verfügung, in denen Wärmebedarf besteht.

## Produktionstechnologie

Technologische Prozessveränderungen sind stets eine Einzelfallbetrachtung, bieten aber enorme Einsparungspotenziale. So sind etwa durch die Nutzung einer Schneidtrommel anstelle klassischer Schneidsatzteile im Wolf Energieeinsparungen von bis zu 50 % erreichbar. Es kann sinnvoll sein, Brühwurst mit einer Kombi aus Cutter und Conti-Kutter zu produzieren, um Maschinenlaufzeiten und so den Energieverbrauch um bis zu 45 % zu senken. Automatische Maschinensteuerungen, wie die AutoCommand-Serie, zeichnen alle relevanten Daten, wie Stromaufnahme und Energieverbrauch auf, unterstützen so das Energiemanagementsystem und helfen bei der Identifizierung und Verbesserung energieintensiver Prozesse und Produkte. Die eine Lösung für jeden Kunden gibt es nicht. Daher ist es wichtig, jede Situation genau zu bewerten. Kunden und Interessenten bietet Seydelmann eine individuelle Beratung zur Energieeinsparung an. Dabei werden diese und der gesamte Produktionsprozess durchleuchtet, um kurz-, mittel- und langfristig umsetzbare Maßnahmen zu identifizieren.

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

# Sicher und sauber *ist keine Hexerei*

Hygiene und Arbeitssicherheit beim Equipment sind für Fleisch- und Lebensmittelproduzenten Dauerbrenner. Es gibt so manche Neuerungen und sogar eine Frohbotschaft.

Hygiene und Arbeitssicherheit sind in der Fleisch- und Lebensmittelproduktion *Conditions sine quibus non*, also unabdingbare Grundvoraussetzungen. Die Internationale Arbeitsorganisation (ILO) hat die Arbeitssicherheit im vergangenen Jahr sogar zu einem weltweiten Grundrecht erklärt. Hygienisches und sicheres Equipment, egal ob im Maschinenpark, bei der Arbeitskleidung oder den Werkzeugen, ist deshalb mehr denn je ein Gebot der Stunde.

## Fahrerlose Richtlinie

Im Materialtransport ersetzen fahrerlose Transportsysteme (FTS) immer mehr die traditionellen, von Fahrern gesteuerten Gabelstapler. Eine Richtlinie der VDI-Gesellschaft Produktion und Logistik liefert den Produzenten nun Eckpunkte für ein sicheres Handling dieser Fahrzeuge. Die Richtlinie VDI 2510 Blatt 2 „Fahrerlose Transportsysteme (FTS) – Sicherheit von FTS“ beschreibt die sicherheitstechnischen Anforderungen, die von Herstellern von FTS in den Bereichen Konzeption, Konstruktion, Installation und Inbetriebnahme zu erfüllen sind. Damit unterstützt der Verein Deutscher Ingenieure (VDI) Hersteller und Betreiber bei Überlegungen zu Schutzmaßnahmen. Beruhigend für die Nutzer: Hersteller sind verpflichtet, ihre fahrerlosen Fahrzeuge so zu bauen, dass die grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsschutzanforderungen der Maschinenrichtlinie eingehalten werden. Sie müssen die Integration der Sicherheit bereits während des Konstruktionsprozesses berücksichtigen.

Die Richtlinie ist Ende vergangenen Jahres in deutscher und englischer Sprache erschienen. Sie behandelt Themenbereiche wie Personenerkennungssysteme, Gestaltung von Schutzmaßnahmen, Lastübergabe und Batteriesysteme. Ab 80,70 Euro (10 Prozent Preisvorteil für VDI-Mitglieder) ist sie beim Beuth Verlag, Telefon (030) 2601-2260, bestellbar.



Fotos: DBL

### Zeigt her eure Schuhe...

Bei der Auswahl des richtigen Sicherheitsschuhs gibt es für die Unternehmer ebenfalls einiges zu beachten – von rechtlichen Vorgaben bis hin zu neuesten technischen Entwicklungen. Mitte vergangenen Jahres wurde die internationale Norm DIN EN ISO 20345 zu den Anforderungen an Sicherheitsschuhe überarbeitet, zum Beispiel in Sachen Widerstand gegen Durchstich. Das aktualisierte Regelwerk ergibt für Unternehmen große Herausforderungen. Sie müssen beim Einkauf von Schuhen stets die aktuellen, gültigen Normen sowie neue Leistungsklassifizierungen der persönlichen Schutzausrüstungen (PSA) berücksichtigen und zudem die betrieblichen Risikoanalysen und Beschaffungskriterien überprüfen und anpassen. Dabei verlieren so manche Betriebe den Überblick. Abhilfe kann zum einen der technische Handel mit einer profunden und kompetenten Beratung

## Safe and clean *is no magic*

**Hygiene and occupational safety in equipment are perennial issues for meat and food producers. There are many innovations and even good news.**



Der VDI beschäftigt sich mit fahrerlosen Transportsystemen. / The German VDI focusses driverless transport systems.

**H**ygienic and occupational safety are perennial issues in meat and food production. Last year, the International Labor Organization (ILO) even declared occupational safety a fundamental right worldwide. Hygienic and safe equipment, whether in machinery, work clothing or tools, is therefore more than ever the order of the day.

### Driverless directive

In material handling, driverless transport systems (AGVs) are increasingly replacing traditional forklifts controlled by drivers. A guideline from the German VDI Society for Production and Logistics now provides producers with key points

### 12 Punkte für mehr Schuh-Sicherheit

- 1 **Knöchelschutz**  
Polsterung, Polsterkragen und Funktionsfutter (Zusatzkennung AN)
- 2 **Mittelfußschutz**  
Gepolsterte Lasche (Zusatzkennung M) ggf. verstärkt
- 3 **Wasserdicht**  
(Zusatzkennung WR) bzw. -abweisend
- 4 **Zehenschutzkappe**  
Bis 200 Joule und 15 kN, z.B. aus Alu (alle S)
- 5 **Kraftstoffbeständige Sohle**  
(Zusatzkennung FO)
- 6 **Brandsohle**  
Zwischen Sohle und Einlage (alle S)
- 7 **Hitzebeständige Laufsohle**  
Max. 1 Min. bis 300°C (nur bei Kennzeichnung HRO)
- 8 **Antistatisch**  
(ab S1)



### 12 points for more shoe safety

- 9 **Durchtrittssichere Einlage**  
(S1P, S3, S7 mit Stahlsohle; S1PL, S1PS, S3L, S3S, S7L, S7S mit Textilmaterial)
- 10 **Rutschhemmende/profiliertere Sohle** (alle S; Zusatzanforderung SR für Fliese/Glycerin)
- 11 **Energieaufnahme** Absorption im Fersenbereich (ab S1)
- 12 **Geschlossener Fersenbereich** Mit Hinterkappe (bei SB fakultativ)
- 1 **Ankle protection** Padding, padded collar and functional lining (additional code AN)
- 2 **Midfoot protection** Padded strap (additional code M) reinforced if necessary
- 3 **Waterproof** (additional designation WR) or water repellent
- 4 **Toe protection cap** Up to 200 Joule and 15 kN, e.g. made of aluminum (all S)
- 5 **Fuel resistant sole /** (additional designation FO)
- 6 **Insole** Between sole and insole (all S)
- 7 **Heat resistant outsole** Max. 1 min. up to 300°C (only with marking HRO)
- 8 **Antistatic** (from S1)
- 9 **Anti-puncture insole** (S1P, S3, S7 with steel sole; S1PL, S1PS, S3L, S3S, S7L, S7S with textile material)
- 10 **Slip-resistant or profiled sole** (all S; additional SR for tile/glycerine)
- 11 **Energy** Absorption in the heel area (from S1)
- 12 **Closed heel area** With rear cap (optional for SB)

vor Ort schaffen. Im VTH Verband Technischer Handel sind in der Fachgruppe Persönliche Schutzausrüstungen (PSA) 40 Händler zusammengeschlossen, bei denen rund 500 geprüfte Fachberater aktuelle Entwicklungen und Regelwerke für die Kunden im Blick haben. Sie führen beispielsweise individuelle Fußvermessungen durch und erkennen, wann Sonderanforderungen notwendig sind.

#### Der siebte Hygiene-Streich

Wie bleibt die Berufskleidung stets einwandfrei hygienisch? Auch diese Frage beschäftigt Fleisch- und Lebensmittelproduzenten in Dauerschleife. Hier bieten Empfehlungen und Siegel Orientierung und sind umso überzeugender, wenn sie von erfahrenen Experten wie dem Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK) kommen.

„Die DBL Dienstleistung des Waschens, der Pflege und der Aufbereitung von Berufskleidung aus lebensmittelverarbeitenden Betrieben entspricht den Anforderungen der DIN 10524“, lobt der Verband in einer Pressemitteilung: Damit darf der DBL Verbund auch 2023 das BVLK-Siegel tragen – und bekommt weiterhin die hygienisch einwandfreie Aufbereitung von Berufskleidung für Lebensmittelbetriebe bescheinigt.

„Wir freuen uns sehr, dass der Bundesverband uns das siebte Jahr in Folge für unsere komplette Dienstleistung – das Waschen, die Pflege, die Aufbereitung und die Logistik – rund um die Versorgung mit Berufskleidung in lebensmittelverarbeitenden Betrieben ausgezeichnet hat“, freut sich Thomas Echelmeyer, Key Account Manager der DBL.

#### Handschuhe supergünstig

Hygienisches und sicheres Equipment ist allerdings nicht nur vom Know-how her und logistisch eine Herausforderung, auch die Preise dafür haben in Zeiten von Corona-Pandemie und Lieferkettenproblemen zum Teil kräftig angezogen. Da fällt eine gegenteilige Meldung sofort aus der Reihe.

„Die fallenden Preise für Seefrachten, ein starker Euro-Wechselkurs und unausgelastete Produktionen in Asien sorgen für historische Tiefpreise im Import, wie zum Beispiel bei Einmalhandschuhen“, schreibt der SchutzbekleidungsHersteller Franz Mensch in einer Presseinfo. Während der Corona-Pandemie seien weltweit die Produktionskapazitäten für krisenrelevante Artikel wie Einmalhandschuhe, Schutzkleidung und Masken extrem



Einmalhandschuhe sind so günstig wie selten. / Disposable gloves are more affordable than ever.



Der DBL Verbund darf auch 2023 das BVLK-Siegel tragen. / The DBL will continue to bear the BVLK seal in 2023.

hochgefahren worden. Aktuell sinke die Nachfrage und die Produktionen seien nicht mehr ausgelastet, der Wechselkurs für den Euro steige wieder. Die Folge sei ein rapider Preisverfall; im Bereich der Einmalhandschuhe werde derzeit unter Einstandskosten produziert. „Handschuhe aus Nitril sind auf dem niedrigsten Preisniveau seit 30 Jahren“, berichtet Axel Theiler, Geschäftsführer bei Franz Mensch. Das Unternehmen importiert nach eigenen Angaben jährlich mehr als eine Milliarde Einmalhandschuhe und kennt den Markt. „Es ist unwahrscheinlich, dass die Preise noch weiter fallen“, mutmaßt Axel Theiler, „wir rechnen damit, dass sich die Lage wieder stabilisiert. Sicher ist, dass es noch nie so günstig war wie jetzt. Für Kunden ist es ein sehr guter Zeitpunkt, um sich große Mengen zu einmaligen Tiefpreisen zu sichern.“

**Christian Blümel**

for safe handling of these vehicles. The guideline VDI 2510 Part 2 “Automated Guided Vehicles (AGVs) - Safety of AGVs” describes the safety-related requirements to be met by manufacturers of AGVs in the areas of design, construction, installation and commissioning. In this way, the Association of German Engineers (VDI) supports manufacturers and operators in considering protective measures.

Reassuringly for users, manufacturers are required to build their driverless vehicles to meet the essential health and safety requirements of the German Machinery Directive. They must consider safety integration during the design process.

The directive was published in German and English at the end of last year. It covers topics such as personnel detection systems, design of protective measures, load transfer and battery systems. Starting at 80,70 Euros (10 percent discount for VDI members), it can be ordered from Beuth Verlag, phone +49 (30) 2601-2260.

#### Show us your shoes...

When it comes to choosing the right safety shoe, there is also a lot for business owners to consider - from legal requirements to the latest technical developments. In the middle of last year, the international standard DIN EN ISO 20345 on the requirements for safety footwear was revised, for example in terms of resistance to punctures. The updated set of regulations results in major challenges for companies. When purchasing footwear, they

must always take into account the current, valid standards as well as new performance classifications of personal protective equipment (PPE) and also review and adapt operational risk analyses and procurement criteria.

In the process, many companies lose track of the situation. On the one hand, the technical trade can help by providing profound and competent advice on site. The VTH Verband Technischer Handel (Technical Trade Association) has 40 dealers in its Personal Protective Equipment (PPE) specialist group, where around 500 certified technical advisors keep an eye on the latest developments and regulations for customers. For example, they carry out individual foot measurements and recognize when special requirements are necessary.

### The seventh hygiene prank

How does workwear always stay impeccably hygienic? This question is also a constant concern for meat and food producers. Here, recommendations and seals offer guidance and are all the more convincing when they come from experienced experts such as the German Federal Association of Food Inspectors (BVLK).

"The DBL service of washing, care and reprocessing of workwear from food processing companies complies with the requirements of DIN 10524," the association praised in a press release. This means that DBL Verbund may continue to bear the BVLK seal in 2023 - and will continue to receive certification of the hygienically impeccable reprocessing of workwear for food processing companies.

"We are very pleased that the Federal Association has awarded us for the seventh year in a row for our complete service - the washing, care, reprocessing and logistics - around the supply of workwear in food processing companies," Thomas Echelmeyer, Key Account Manager of DBL, is pleased.

### Gloves at a super low price

However, hygienic and safe equipment is not only a challenge in terms of know-how and logistics; the prices for it have also risen sharply in times of the Corona pandemic and supply chain problems. That's where a contrary report immediately falls out of line. "Falling prices for sea freight, a strong euro exchange rate and underutilized production in Asia are causing historically low prices in imports, such as for disposable gloves," writes protective clothing manufacturer Franz Mensch in a press release. During the Corona pandemic, production capacities for crisis-relevant articles such as disposable gloves, protective clothing and masks were extremely ramped up worldwide. Currently, demand is falling and production capacity is no longer being utilized, while the exchange rate for the Euro is rising again. The consequence is a rapid drop in prices; in the area of disposable gloves, production is currently below cost price. "Gloves made of nitrile are at their lowest price level in 30 years," reports Axel Theiler, Managing Director at Franz Mensch.

The company says it imports more than a billion disposable gloves annually and knows the market. "It is unlikely that prices will fall any further. We expect the situation to stabilize again," continues Axel Theiler. "What is certain is that it has never been as cheap as it is now. It is a very good time for customers to secure large quantities at one-time low prices."

**Christian Blümel**

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

Online-Auktion von Fleischverarbeitungsmaschinen, Verpackungslinien und Inventar am ehemaligen Standort der Gudrun's AB in Johanneshov (SE)

Registrier kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abholen

**ZERTIFIZIERT**  
**HYGIENE & SICHERHEIT**  
**ZERTIFIZIERT**

**WIE WICHTIG IST IHNEN HYGIENE?**

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

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

[www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de) **K+W WETTER**

**Abluftreinigung**  
Air cleaning devices

**oxytec** in a smart production system

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

[www.oxytec.com](http://www.oxytec.com) | [info@oxytec.com](mailto:info@oxytec.com)

**Be- und Entstapelgeräte**  
Stacking machines

**REICH**  
Fördertechnik

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

**Durchlaufwaschanlagen**  
Continuous washing systems

**REICH**  
Fördertechnik

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

**Fleischhaken/ Meat hooks**

**MARCHEL**

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

**Abwasservorklärung**  
Waste water pre-treatment

**oxytec** in a smart production system

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

[www.oxytec.com](http://www.oxytec.com) | [info@oxytec.com](mailto:info@oxytec.com)

**Beschickungswagen/ Trolleys**

**HÖCKER**

Tel.: 05407 - 890 - 0 • [ft@hoecker.de](mailto:ft@hoecker.de)

**Edelstahlhubwagen  
und Stapler**  
Pallet trucks and forklifts

**EAT**  
Edelstahl Anlagen- und  
Technologie GmbH

[www.eat-edelstahl.de](http://www.eat-edelstahl.de)

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

**GDI**  
GDI Intralogistics GmbH

Tel.: +49 8062 7075-0  
[info@gdi-intralogistics.com](mailto:info@gdi-intralogistics.com)  
[www.gdi-intralogistics.com](http://www.gdi-intralogistics.com)

**Autoklaven/ Autoclaves**

**NEU!**  
Vollautomatische  
Steuerung!

reifen  
dämpfen  
garen  
kochen  
sterilisieren

**AUTOKLAV  
& KESSEL**

**KORIMAT**

KORIMAT  
Metallwarenfabrik GmbH  
Telefon 02772/576413-0

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

**Betriebsausstattungen**  
Operating facilities

**HÖCKER**

Tel.: 05407 - 890 - 0 • [ft@hoecker.de](mailto:ft@hoecker.de)

**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](mailto:baader@baader.com)  
[www.baader.com](http://www.baader.com)

**MARCHEL**

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

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

**berief**

59329 Waderstoh  
Lange Straße 63-67  
Tel. 02520 89-0  
[info@berief.de](mailto:info@berief.de)

**MFI**  
INNOVATIONS

**INTRALOGISTIK  
ROBOTERSYSTEME  
EDELSTAHL  
TECHNOLOGIE**

[www.mfi-lb.de](http://www.mfi-lb.de)

**Be- und Entstapelgeräte**  
Stacking machines

**GDI**  
GDI Intralogistics GmbH

Tel.: +49 8062 7075-0  
[info@gdi-intralogistics.com](mailto:info@gdi-intralogistics.com)  
[www.gdi-intralogistics.com](http://www.gdi-intralogistics.com)

**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](http://www.cds-hackner.de)

**Etiketten/ Labels**

**Mediaform**

**Kennzeichnungslösungen**  
Etiketten · Drucker · Barcodescanner

Tel. 040 727360 99  
[www.mediaform.de](http://www.mediaform.de)

**REICH**  
Fördertechnik

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

**MFI**  
INNOVATIONS

**INTRALOGISTIK  
ROBOTERSYSTEME  
EDELSTAHL  
TECHNOLOGIE**

[www.mfi-lb.de](http://www.mfi-lb.de)

**Fleischhaken/ Meat hooks**

**HÖCKER**

Tel.: 05407 - 890 - 0 • [ft@hoecker.de](mailto:ft@hoecker.de)

**fleisch  
net.de**

**Gebrauchtmaschinen**  
Second-hand machines

**GPS Reisacher**

Neu- und Gebrauchtmaschinen für die Fleischwarenindustrie.



Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik

[www.gps-reisacher.com](http://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](mailto:info@gps-reisacher.com)

**TICHY TRADING**  
FOOD PROCESSING MACHINES

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

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

**EIN LEBEN VERÄNDERN!**

Mit einer Patenschaft können Sie Kinderarbeit bekämpfen.

WERDEN SIE PATE!  
[www.plan.de](http://www.plan.de)



**Gewürze**  
Spices

**AVO**

**Geschmack & Technologie**

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden
- Zusatzstoffe

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

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

**Beck**  
Gewürze und Additive

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

[beck-gewuerze.de](http://beck-gewuerze.de)

91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

**Hygienetechnik**  
Hygiene technology

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

**HÖCKER**

Tel.: 05407 - 890 - 0 · [ft@hoecker.de](mailto:ft@hoecker.de)

**oxytec**

Entkeimung  
UV-C Entkeimung von Luft  
und Oberflächen

[www.oxytec.com](http://www.oxytec.com) | [info@oxytec.com](mailto:info@oxytec.com)

**Unvergessen bleibt ...**  
ein Lied, eine Feier,  
eine gute Tat.

Unterstützen Sie uns mit einer Spendenaktion:

[www.alzheimer-forschung.de](http://www.alzheimer-forschung.de)

0800 / 200 400 1



**Hygienetechnik**  
Hygiene technology

**WALTER**  
next level cleaning

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



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

[www.walter-cleaningsystems.de](http://www.walter-cleaningsystems.de)

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

**Industriefußböden**  
Industrial floors

**MIT SICHERHEIT EIN GUTER GRUND**

Estrich · Beton · Abdichtung  
UCRETE PU-Beton  
Edelstahlentwässerung  
Rammschutzsysteme

**acrytec flooring**

acrytec flooring gmbh · Im Weidig 27  
63785 Oberburg am Main  
Tel. +49 6022 27933-0  
[service@acrytec-flooring.de](mailto:service@acrytec-flooring.de)  
[www.acrytec-flooring.de](http://www.acrytec-flooring.de)

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

**GDI**

**GDI Intralogistics GmbH**

Tel: +49 8062 7075-0  
[info@gdi-intralogistics.com](mailto:info@gdi-intralogistics.com)  
[www.gdi-intralogistics.com](http://www.gdi-intralogistics.com)

**Kunstdärme**  
Artificial casings



**HansSchütt**

Kunstdärme für jede Anforderung  
Ihr Partner für flexible Folien  
Hans Schütt e. Kfm. · [info@hans-schuett.de](mailto:info@hans-schuett.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](mailto:info@risco.de)  
[www.risco.de](http://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](http://www.guenther-maschinenbau.de)  
E-Mail: [info@gmb-fm.de](mailto:info@gmb-fm.de)

**Pökel- 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](mailto:suhner-export@suhner-ag.ch)  
[www.suhner-ag.ch](http://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](http://www.fw-seuthe.de)



Rauchwagen/ Smoke trolleys

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

**RENNER**  
Systems for the red meat industry

Fachsenfelder Straße 33  
D-73453 Abtsgmünd  
Telefon 0 73 66/9 20 96-0  
Telefax 0 73 66/9 20 96-99  
www.renner-sht.de

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 29-94, Fax +31 • www.brunox.com  
Großhändler gesucht für den flächendeckenden Vertrieb

Schneidwerkzeuge  
Cutting tools

FASZINATION  
SCHÄRFE

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

Schweinevermarktung  
Pig marketing

**Riedl Unterhain**  
Unternehmensgruppe

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

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

**fleisch  
net.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

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.

Spende und werde  
ein Teil von uns.  
seenotretter.de



**WWF**

Hilf mit deiner Spende:  
wwf.de/plastikflut

WWF-Spendenkonto:  
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

STOPP DIE  
PLASTIK  
FLUT

Anzeigen werden gelesen!  
Sie tun es gerade!





**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

**Redaktion:**  
 Marco Theimer (mth) -150

**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  
 Kilian Roth -246  
 Luisa Wachsmuth -210

**Herausgeberin:**  
 Annemarie Heinrichsdobler

**Gültige Anzeigenpreisliste:**  
 Nr. 25 vom 01.01.2023

**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

**Abonnementpreise:**  
 Erscheint zweimonatlich (6 Ausgaben pro Jahr)  
 Abonnementpreise: Inland jährlich 89 €,  
 Ausland jährlich 105 €,  
 Einzelpreise: Inland 18,50 €, Ausland 21 €  
 Kündigungsfrist: Schriftlich 4 Wochen  
 vor Ablauf des Bezugsjahres.

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

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

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

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

**Gerichtsstand:** Hilden

**ISSN: 0176-9502**

Bekanntgabe laut Bayerischem Pressegesetz vom 3.10.1949: Inhaber der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG D-40724 Hilden sind (Anteile in Klammern) Harry Lietzenmayer (33,4 %), Stephan Toth (33,3 %), Björn Hansen (33,3 %).

**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

**Vakuumfüllmaschinen**  
 Vacuum filling machines

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

**Vakuumtechnik**  
 Vacuum technology

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

**Vakuumverpackung**  
 Vacuum packaging

**BZT Bersenbrücker Zerspanungstechnik GmbH**  
 Vakuumverpackungsmaschinen  
 Sondermaschinenbau  
 Vakuumtechnik  
 Feldmühlenweg 6-10 Tel.: (054 39) 9456-0  
 49593 Bersenbrück Fax: (054 39) 9456-60  
 www.bsbzt.de E-mail: info@bsbzt.de

**Vakuumverpackung**  
 Vacuum packaging

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

**Walzensteaker/ Cylindrical steakers**

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

**Wölfe/ Mincers**

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

**Wursthüllen/ Casings**

**Naturin**  
 Postfach 100851 · D-69448 Weinheim  
 Telefon: 06201 86-0 · Fax: 06201 86-485  
 www.viscofan.com  
**Viscofan**  
 The casing company

**Zerlegeanlagen/ Jointing units**

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

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

**30 Tage  
kostenfrei  
testen!**

**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](http://www.diehaccpapp.de)**

