

# FT

# FLEISCHEREI TECHNIK

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

# MEAT TECHNOLOGY

**Nachhaltige Maschinenkonzepte zur  
Warenauszeichnung im Praxistest.**

Mehr auf Seite 14!



ESPERA NOVA  
nova.espera.com ES-E

**Weitsicht als Kernkompetenz**  
**Special: Vorschau SÜFFA in Stuttgart**  
**Pet Food: Nur das Beste ist gut genug**

**Foresight as Core Competence**  
**Special: Preview SÜFFA Stuttgart**  
**Pet Food: Only the Best is Good Enough**



# Klasse Böden – weltweit im Einsatz!



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



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



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

 21.–23.10.2023  
Messe Stuttgart  
**WIR SIND DABEI!**  
Halle 7 · Stand 7D31



**Boden gut, alles gut!**

**Silikal GmbH**  
Reaktionsharze und Polymerbeton  
für Industrieböden und Ingenieurbau

Ostring 23  
63533 Mainhausen  
Tel.: +49 (0) 61 82 / 92 35-0  
mail@silikal.de  
www.silikal.de





# Lichtblick oder Lobbyismus?



Christian Blümel,  
Chefredakteur  
FT Fleischer-  
Technik/Meat  
Technology

**E**s herrscht – wieder einmal – Weltuntergangsstimmung in Deutschland. Wie während der Corona-Pandemie. Oder nach der Lehman-Pleite 2008. Für die weit überwiegende Mehrheit der relevanten Wirtschaftsvertreter ist die aktuelle Ampel-Regierung aus SPD, Grünen und FDP eine einzige Zumutung. Und das Volk stimmt, befeuert von Migranten-Krise und „Bild“-Hetze, munter in den Chaos-Chor ein. So scheint's jedenfalls.

Nur zaghaft melden sich in den Medien auch mal Stimmen, die Unternehmer und Manager an ihre eigene Verantwortung erinnern. Etwa auf „Spiegel Online“. Wie schreibt es Kolumnist Michael Sauga dort so schön: „Über kaum etwas wettern Deutschlands Unternehmer so laut wie über den Berg staatlicher Vorschriften und Regeln. Dabei haben ihn ihre Lobbyisten selbst aufgetürmt.“ Auch wenn's so gut wie niemand hören will: Da ist viel Wahres dran.

Was tun? Mein Besuch im EU-Parlament in Brüssel im Rahmen des alljährlichen Round Table des Belgian Meat Office (ab S. 9) war in dieser Hinsicht erhellend und deprimierend zugleich: Erhellend der Blick hinter die Kulissen der politischen Entscheidungsfindung, deprimierend die Tatsache, dass sich der Apparat eines gerade einmal 700-köpfigen Parlaments praktisch zu einem eigenen Stadtteil aufgebläht hat. Eine echter Lichtblick dagegen steht unmittelbar bevor: die SÜFFA in Stuttgart (ab S. 23). Dieses schwäbische Hochamt des Fleischerhandwerks hat sich langsam, aber stetig zu einer Inspirationsquelle für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie gemausert. Warum? Auch die Metzger gehen durch ein tiefes Tal der Tränen, kämpfen mit Fachkräftemangel, Imageproblemen oder hohen Energiekosten. Aber die Aussteller im Ländle verströmen ungebrochenen Optimismus, dass es mit ihrer Branche wieder bergauf geht. Und davon könnten sich so manche Häuptlinge der Fleisch- und Lebensmittelindustrie gerne eine sprichwörtliche Scheibe abschneiden.

## Ray of Hope or Lobbyism?

**T**here is - once again - doomsday mood in Germany. Like during the Corona pandemic. Or after the Lehman collapse in 2008. For the vast majority of relevant business representatives, the current government consisting of the SPD, the Greens and the FDP is an imposition. And the people, fueled by the migrant crisis and „Bild“ newspaper agitation, are blithely joining in the chorus of chaos. At least, that's how it seems. Only timidly do voices appear in the media reminding entrepreneurs and managers of their own responsibility. For example, at „Spiegel Online“. As columnist Michael Sauga puts it so well: „There is hardly anything that Germany's entrepreneurs complain about as loudly as the mountain of government regulations and rules. Yet their lobbyists have piled it up themselves.“ Even if almost no one wants to hear it, there's a lot of truth in there.

What to do? My visit to the EU Parliament in Brussels as part of the Belgian Meat Office's annual Round Table (from p. 9) was both illuminating and depressing in this respect: illuminating for the glimpse behind the scenes of political decision-making, depressing for the fact that the apparatus of a mere 700-member parliament has practically ballooned into its own town district.

A real ray of hope, on the other hand, is just around the corner: SÜFFA in Stuttgart (starting on p. 23). This swabian high mass of the butcher's trade has slowly but steadily become a source of inspiration for the meat and food industry. Why? Butchers are also going through a deep valley of tears, struggling with a lack of skilled workers, image problems or high energy costs. But the exhibitors there exude unbroken optimism that things are looking better again for their branch. Some of the bosses in the meat and food industry could take an example from this attitude.

# TICKET

Für mehr:  
**Geschmack.**

Mehr  
**Theke.**

Mehr  
**Erfolg.**



## SÜFFA 2023

### Halle 7 Stand A40

21.-23.10.2023

+ Weltneuheit  
„Gritzel“  
LIVE testen!



+ Produktinnovationen  
für deine  
Theke.



+ Und noch  
viel mehr!



Jetzt Ticket  
sichern unter:

[info@beck-gewuerze.de](mailto:info@beck-gewuerze.de)



12



14



18



24



38

## Editorial

- Lichtblick oder Lobbyismus? ..... 3
- Branchenblick
- Kurz notiert ..... 6
- Belgian Meat Office:  
Wenn das nicht gelingt... ..... 9
- Kultivierter Meilenstein ..... 12

## Verpackungstechnik

- Fleischwaren Sutter, Espera:  
Am Puls der Zeit ..... 14

## Betriebsplanung

- Bio-Metzgerei Juffinger, Lißner:  
Weitsicht als Kernkompetenz ..... 18

## SÜFFA-Messevorschau

- Der Branchentreff im Ländle ..... 24
- „Wir stellen auf der SÜFFA aus“ ..... 28
- Wer? Was? Wo? ..... 26-34

## Firmenjubiläum

- Nubassa: Würziger Geburtstag ..... 37

## Sicherheit & Hygiene

- Hans Kupfer & Sohn, Sterilsystems:  
Killerstrahlen für Keime ..... 38

## Pet Food-Produktion

- Nur das Beste ist gut genug ..... 44

## Neue Produkte ..... 22/49

## Impressum ..... 53



### Zum Titel:

### To the Title:

Von der Landmetzgerei zum High-Tech-Produzenten mit nachhaltigen Maschinenkonzepten von Espera. / From a country butcher shop to a high-tech producer with sustainable machines from Espera.



**Editorial**

Ray of Hope or Lobbyism? ..... 3

**Branch View**

News ..... 6

Belgian Meat Office:  
If This Does Not Succeed... ..... 9

Cultivated Milestone ..... 13

**Packaging Technology**

Fleischwaren Sutter, Espera:  
On the Pulse of Time ..... 14

**Operational Planning**

Bio-Butcher Juffinger, Lißner:  
Foresight as Core Competence ..... 18

**Security & Hygiene**

Hans Kupfer & Sohn, Sterilsystems:  
Killer Rays for Germs..... 38

**Pet Food Production**

Only the Best is Good Enough ..... 44

**New Products** ..... 22/49

**Imprint** ..... 53



44

Foto: Colourbox.de@cynoclub

Diesem Heft liegt Beilagen von Boyens Backservice (Ibbenbüren), Albert Handtmann Maschinenfabrik (Biberach an der Riß), Rex-Technologie (Thalgau/Österreich) und Schröter Technologie (Borgholzhausen) bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

**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.

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

# KLEINE MASCHINE – GROSSE LEISTUNG



provisur.com

**Slicer mit Upgrade-Potenzial**

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

Weitere Infos: [heiner.klohe@provisur.com](mailto:heiner.klohe@provisur.com)



FORMAX SX330

**PROVISUR**<sup>®</sup>  
TECHNOLOGIES

Pushing Boundaries<sup>®</sup>

Formax<sup>®</sup>  
Hoegger<sup>®</sup>

Vion Food Group

## Tarifabschluss bei Vion

Die Vion Food Group hat sich mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) auf erhebliche Lohnsteigerungen geeinigt. „Wir haben ein gutes und faires Angebot vorgelegt und freuen uns sehr, dass unsere Mitarbeiter ab 1. Oktober 2023 vom neuen Tarifvertrag profitieren“, bestätigt David De Camp, COO Beef Vion Food Group, den Abschluss. Für die Standorte Perleberg, Emstek und Vion Zucht- und Nutzvieh läuft der neue Tarifvertrag bis Ende 2024. Neben einer gestaffelten Gehaltserhöhung von 6,5 % (ab 1.10.2023), 3,5 % (ab 1.4.2024) und nochmal 3,5 % (ab 1.10.2024) sieht dieser ebenfalls eine erhebliche Steigerung des Einstiegslohns vor. Für die Standorte Landshut, Vilshofen, Buchloe, Waldkraiburg, Crailsheim, Hilden, Großostheim und Altenburg läuft der Vertrag ebenfalls bis Ende 2024. Die gestaffelten Gehaltserhöhungen sind in diesem Fall 6 % (ab 1.10.2023), 2,5 % (ab 1.4.2024) und nochmal 2,5 % (ab 1.10.2024).



ELS European Labelling System

## Ein Vierteljahrhundert ELS



und überwiegend regional mit Handels- und Serviceaktivitäten tätig. Nach dem Umzug in ein eigenes Firmengebäude am heutigen Standort in der Dammstraße wurden 2001 die Weichen für den Erfolg von ELS gestellt. Die rasche Expansion machte in der Folgezeit mehrere Erweiterungen der Fertigungs- und Lagerkapazitäten notwendig. Heute präsentiert sich das Unternehmen als ein international operierender Hersteller einer Vielzahl verschiedener Etikettier- und Drucksysteme.

ELS European Labelling System

## A Quarter of a Century of ELS

From mini-company to global player: In August 2023, ELS European Labelling System GmbH celebrated its 25th anniversary. The East Westphalian specialist for labeling and printing systems for coding and applying adhesive labels was founded in 1998 by Lothar Barner, Dr. Frank-Rainer Kühn and Heinz Müller in Werther. From very small beginnings, the trio was initially active in rented premises and mainly regionally with trading and service activities. After moving into their own company building to the current location in Dammstraße, the course for the success of ELS was set in 2001. Rapid expansion subsequently necessitated several expansions of production and warehouse capacities. Today, the company presents itself as an internationally operating manufacturer of a variety of different labeling and printing systems.

The Plantly Butchers

## Georg Achterkamp Strengthens Management

Since September, Georg Achterkamp has strengthened the team of The Plantly Butchers (TFB) as second Managing Director alongside Sven Wieken. He succeeds Dr. Alexander Stephan and will henceforth focus on research and the development of new products and technologies. Achterkamp is a trained specialist in food technology and has studied food technology. He brings with him more than 20 years of experience in research and development and supply chain engineering. At the Unilever Group, he was active worldwide, and at Raps one of his main focuses was on the development of vegan meat substitutes.

The Plantly Butchers

## Georg Achterkamp verstärkt Geschäftsführung

Seit September verstärkt Georg Achterkamp das Team von The Plantly Butchers (TFB) als zweiter Geschäftsführer neben Sven Wieken. Er trat die Nachfolge von

Dr. Alexander Stephan an und fokussiert sich fortan auf die Forschung sowie die Entwicklung von Neuprodukten und Technologien. Achterkamp ist ausgebildete Fachkraft für Lebensmitteltechnik und studierte Lebensmitteltechnologie. Er bringt mehr als 20 Jahre Erfahrung aus den Bereichen Forschung und Entwicklung sowie Supply Chain Engineering mit. Beim Konzern Unilever war er weltweit tätig, beim Ingredient- und Gewürzhersteller Raps war er zuletzt Chief R&D Officer. Hier lag einer seiner Schwerpunkte auf der Entwicklung von veganen Fleischersatzprodukten.



**Fokus auf Forschung und Neuprodukte:**  
Georg Achterkamp. /  
Focus on research and new products:  
Georg Achterkamp.

**Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft**



Zentralverband Naturdarm

**Naturdärme: Weniger ist mehr**

Die deutsche Naturdarm-Branche bilanziert „ein herausforderndes, aber zufriedenstellendes Jahr 2022“. Trotz gestiegener Rohwarepreise und anhaltend hoher Kosten für den Transport im Inland bzw. der EU, konnten die im deutschen Natur-

darmverband organisierten Unternehmen robuste Zahlen liefern, heißt es in einer Pressemitteilung des Zentralverbands Naturdarm. Der Wert der in Deutschland gehandelten Ware habe 2022 1,044 Milliarden Euro betragen. Er liege damit um knapp 20 Prozent über dem Vorjahr. Bei der Menge hingegen verzeichne die Branche einen Rückgang um knapp 7 Prozent auf 194.588 Tonnen. Daran habe die Ausfuhr einen Anteil von rund 56 Prozent. In dieser Bilanz spiegele sich eine globale Entwicklung wider: Rohware ist ebenso knapp wie teuer. Gesunkene Schlachtraten, hohe Preise für Energie sowie gestiegene Lohnkosten in Asien und der EU hätten erhebliche Auswirkungen gehabt.

Zentralverband Naturdarm

**Natural Casings: Less is More**

The German natural casings industry reports “a challenging but satisfactory 2022”. Despite significantly increased raw material prices and persistently high costs for domestic or EU transport, the companies organized in the Zentralverband Naturdarm were able to deliver robust figures, according to a press release. The value of the goods traded in Germany amounted to 1.044 billion euros in 2022, it says. It is thus almost 20 percent above the previous year. In terms of volume, however, the industry recorded a decline of just under 7 percent to 194,588 tons. Exports accounted for around 56 percent of this figure. This balance reflects a global trend: Raw materials are scarce and expensive. Lower slaughter rates, high energy prices and increased labor costs in Asia and the EU have had a significant impact.

Fotos: Zentralverband Naturdarm, Syntegon-Gruppe

Syntegon-Gruppe

**Neuer CEO an Bord**

Die Syntegon-Gruppe, ein weltweiter Anbieter von Prozess- und Verpackungstechnologie, hat Torsten Türling zum neuen Chief Executive Officer (CEO) ernannt. Er folgt auf Dr. Michael Grosse, der das Unternehmen Ende Oktober nach dreieinhalb erfolgreichen Jahren als CEO im gegenseitigen Einvernehmen verlässt. Im neuen CEO sieht Syntegon „einen wachstumsorientierten Strategen mit starkem Fokus auf Umsetzung“. Er bringt mehr als 30 Jahre internationale Führungs- und Vertriebsexpertise mit und seine Karriere beinhaltet umfangreiche CEO-Erfahrung an der Spitze namhafter Unternehmen. Zuletzt war er in dieser Position bei Nilfisk, einem Hersteller professioneller Reinigungsgeräte mit Sitz in Dänemark. tätig.



Syntegon Group

**New CEO on Board**

Syntegon Group, a global supplier of process and packaging technology, has appointed Torsten Türling as its new Chief Executive Officer (CEO). He succeeds Dr. Michael Grosse, who is leaving the company by mutual agreement at the end of October after three and a half successful years as CEO. In the new CEO, Syntegon sees „a growth-oriented strategist with a strong focus on execution.“ He brings with him more than 30 years of international leadership and sales expertise and has extensive leadership experience at well-known companies. Recently, he was CEO of Nilfisk, a manufacturer of professional cleaning equipment based in Denmark.

# Von Teigling bis Wurstring

Branchentreffpunkt für das  
lebensmittelverarbeitende Gewerbe.

lefa

18. – 22. November 2023  
Messe Basel  
www.lefa.ch



Intercarn Barcelona  
**Fleisch-Messe in der Messe**

Weltweit führende Unternehmen der Fleischbranche nehmen im nächsten Jahr an der Intercarn 2024, im Rahmen der Messeplattform für Lebensmittel und Gastronomie Alimentaria & Hostello, teil. Von 18. bis 21. März präsentieren auf dem Gelände der Fira de Barcelona mehr als 330 Unternehmen auf einer Ausstellungsfläche von über 14.000 Quadratmetern alle Arten von frischen, verarbeiteten, gepökelten und vorgekochten Fleischprodukten sowie die jüngsten Innovationen auf dem Markt. [www.alimentaria.com](http://www.alimentaria.com)

VDMA  
**Drei Mann für weitere drei Jahre**

Der VDMA-Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen hat einen neuen Fachverbandsvorstand gewählt. Für die Fachabteilung Prozesstechnik für Fleisch- und Proteinverarbeitung wurde Klaus Schröter (Bild u. Mi.), Schröter Technologie, als Vorsitzender in seinem Amt bestätigt. Als stellvertretende Vorsitzende wurden Andreas Hager (li.), Magurit Gefrierfleischschneider, sowie Andreas Seydelmann (re.) von der Maschinenfabrik Seydelmann als weitere Mitglieder des Vorstandes bestätigt. Der Fachverbandsvorstand besteht aus den Vorstandsmitgliedern der insgesamt sechs Fachabteilungen, hat 21 Mitglieder und wird auf drei Jahre gewählt. Der Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau vertritt mehr als 3.600 deutsche und europäische Unternehmen des Maschinen- und Anlagenbaus. Er steht in der Europäischen Union für ein Umsatzvolumen von geschätzt 770 Milliarden Euro.



VDMA  
**Three Men for Another Three Years**

The VDMA Food Processing and Packaging Machinery Association has elected a new association board. For the Process Technology Division for Meat and Protein Processing, Klaus Schröter (pictured above, center), Schröter Technologie, was confirmed in office as chairman. Andreas Hager (left), Magurit Gefrierfleischschneider, was re-elected as Vice Chairman. Andreas Seydelmann (right), of Maschinenfabrik Seydelmann, was also confirmed as another member of the board. The trade association board consists of the board members of the total of six trade divisions, has 21 members and is elected for three years. The VDMA (German Engineering Federation) represents more than 3,600 German and European mechanical and plant engineering companies. In the European Union, it represents a sales volume of an estimated 770 billion euros.

Reinert Gruppe  
**Betrieb erweitert**



Nachdem zwischen 2013 und 2016 der Lagerbereich, ein Forschungs- und Entwicklungszentrum sowie eine Flüssigkeitsproduktion errichtet wurden, hat die Reinert Gruppe ihre Betriebsfläche am Standort Erfstadt-Liblar nochmals erweitert. Im Rahmen der Internationalisierung stärkt die Gruppe mit diesem Unternehmensanteil, ein europäischer Spezialist für Lebensmittelzusatzstoffe und Gelatine, seine Aktivitäten in Westeuropa und Asien. Um noch besser auf Kundenwünsche eingehen und nachhaltige, praxisingerechte Lösungen erreichen zu können, sei der Neubau entstanden. So soll auch zu saisonalen Spitzen eine zeitnahe Belieferung der Kunden gewährleistet sein.

Reinert Gruppe  
**Reinert Expands Operation**

After building both the warehouse area and a new research and development center as well as a liquid production facility between 2013 and 2016, the Reinert Group has now once again expanded its operating space at the Erfstadt-Liblar site. As part of its internationalization, this part of the company, an European specialist for food additives and gelatine, is strengthening its activities in Western Europe and Asia. The new building was created in order to be able to respond better to customer requirements and to achieve sustainable, practical solutions.

Destatis  
**Fleischproduktion geht zurück**

Die Schlachtunternehmen in Deutschland haben im 1. Halbjahr 2023 knapp 3,3 Millionen Tonnen Fleisch produziert. Wie das Statistische Bundesamt (Destatis) mitteilt, waren das 5,9 % weniger als im ersten Halbjahr 2022. Insgesamt wurden in dem Zeitraum 23,6 Millionen Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde sowie 343,9 Millionen Hühner, Puten und Enten geschlachtet. In den ersten sechs Monaten des Jahres schlachteten die deutschen Betriebe 21,6 Millionen Schweine. Das entspricht einem Rückgang um rund 2,2 Millionen Tiere (-9,2 %). Mit 1,4 Millionen geschlachteten Tieren blieben die Zahlen bei den Rindern stabil. Die dabei erzeugte Fleischmenge stieg im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 0,9 % (4.500 t) auf 481.500 Tonnen.



Fotos: Fira de Barcelona, chb, Schröter Technologie, Maschinenfabrik Seydelmann, Reinert Gruppe, Colourbox.de



# Wenn das nicht gelingt...

Der europäische Green Deal als Herausforderung und Chance: Traditioneller Round Table des Belgian Meat Office zu Besuch im EU-Parlament in Brüssel.



**W**ie eng ist die nationale und europäische Fleischproduktion mit der Agrarpolitik der Europäischen Union verzahnt? Und was bedeutet der europäische Green Deal für die Fleischbranche? Antworten darauf gab es beim 18. Round Table des Belgian Meat Office (BMO). Zentraler Programmpunkt des

**„Jeder schaut auf jeden, um eine Lösung zu finden, die vom Himmel herunterfällt.“**

Joris Coenen, Manager Belgian Meat Office

traditionellen Meetings europäischer Medienvertreter mit BMO-Manager Joris Coenen (Bild o.) war der Besuch des Europäischen Parlaments in Brüssel. Wesentliche Erkenntnisse nach der Visite:

## If this does not succeed...

**The European Green Deal as a challenge and an opportunity: Traditional Round Table of the Belgian Meat Office visiting the EU Parliament in Brussels.**

**H**ow closely is national and European meat production intertwined with the European Union's agricultural policy? And what does the European Green Deal mean for the meat industry? Answers to these questions were provided at the 18th Round Table of the Belgian Meat Office (BMO). The central item on

continue on page 10 →

## Weniger Schlachtungen

Die belgischen Schlachtzahlen sind 2022 über alle Tierkategorien hinweg um zwei Prozent auf 310 Mio. Tiere gesunken. Nach drei Wachstumsjahren haben die belgischen Schweineschlachtungen 2022 gegenüber dem Vorjahr ein Minus von 9 Prozent auf 10,52 Mio. Tiere eingefahren. Damit liegen die belgischen Daten auf einer Linie mit dem europäischen Trend, der für nahezu alle Mitgliedstaaten rückläufige Schlachtzahlen ausweist. Die erzeugte Fleischmenge wird laut dem belgischen Statistikamt Statbel auf 1,03 Mio. Tonnen beziffert.

Die Zahl der Rinderschlachtungen war 2022 ebenfalls rückläufig: So wurden 755.081 Rinder der Schlachtbank zugeführt. Das ist ein Minus von 2 Prozent gegenüber 2021. Die Geflügelschlachtungen belegen mit 298 Millionen Tieren den ersten Platz. Auch diese Schlachtzahlen sind im Vergleich zum Vorjahr um 2 Prozent geschrumpft.

- Die politischen Mühlen in Europa mahlen langsam.
- Das Gezerre der Mitgliedsstaaten um Mehrheiten und Gesetzestexte verschlingt teure Ressourcen.
- Europäischer Agrarpolitik gelingt es nur selten, den Flickenteppich nationaler und regionaler Interessen zu verweben.



**„Wir haben hochdekorierte EU-Politiker, die immer weniger Ahnung von unserer Branche und unseren Problemen haben.“**

Hélène Simonin, Direktorin für Nachhaltigkeit und Lebensmittelpolitik UECBV

## Green Deal und die Folgen

Was tun? „Jeder schaut auf jeden, um eine Lösung zu finden, die vom Himmel herunterfällt“, formulierte Joris Coenen etwas kryptisch den Status quo des sogenannten Green Deals, der Grünen (R)Evolution. Eine der wesentlichen Herausforderungen für die nationale und die europäische Fleischbranche besteht für ihn darin, „ein Gleichgewicht

## Land der Fleischliebhaber

Gut die Hälfte der Belgier verzehrt mindestens viermal pro Woche Fleisch. Auf der Beliebtheitskala belegen Geflügel- und Schweinefleisch sowie gemischtes Frischfleisch die obersten Plätze. Das ist das Fazit einer Untersuchung der beiden Marktforschungsinstitute GfK Belgium und iVox im Auftrag von Flanderns Agrar-Marketing-Büro VLAM, zu dem das Belgian Meat Office gehört.

Bei einer iVox-Befragung vom Februar 2023 hat sich herauskristallisiert, dass 86 Prozent der Befragten Fleisch aus Geschmackgründen auf dem Speisezetteln berücksichtigen. 69 Prozent sind der Meinung, dass Fleisch nahrhaft und wertvoller Bestandteil einer gesunden Ernährung ist. Last but not least greifen 68 Prozent der Belgier im wahrsten Sinne des Wortes infolge eingefleischter Ernährungsgewohnheiten auf die tierischen Proteine zurück. Denn schließlich sei Fleisch Teil der belgischen Esskultur.

in der Berichterstattung über das Tierwohl zu erreichen.“ Etwas optimistischer betrachtet Hélène Simonin vom Europäischen Vieh- und Fleischhandelsverband UECBV den viel diskutierten Green Deal: „Er ist gleichermaßen eine Herausforderung und eine Chance. Wenn wir intelligent sind, können wir ihn perfekt für unsere Industrie nutzen.“ Aber auch die Direktorin für Nachhaltigkeit und Lebensmittelpolitik beim UECBV sieht parlamentarische Hürden: „Wir haben hochdekorierte EU-Politiker, die immer weniger Ahnung von unserer Branche und unseren Problemen haben.“ Wichtig werde es sein, dass jeder in der Branche den Wandel überleben kann; „wenn das nicht gelingt, gibt das radikalen Bewegungen Vorschub.“

## Monitor zur Nachhaltigkeit

Ein „Instrument zur Verbesserung der Resilienz“ sieht Michael Gore in Anstrengungen der Fleischwirtschaft zur Nachhaltigkeit. „Wir begeben uns immer mehr in die Perspektive des Handels und dessen Bedürfnissen“, sagte der Geschäftsführer des Verbands der belgischen Fleischwirtschaft FEBEV.

Auf die Branche sieht er indes einen „Tsunami neuer Nachhaltigkeitsvorschriften“ zurollen. Mit einem FEBEV-Nachhaltigkeitsmonitor will er dieser Entwicklung Paroli bieten. Dabei soll es sich um ein einfaches digitales Tool handeln, das dazu dienen soll, die von den Fleischunternehmen durchgeführten Nachhaltigkeitsmaßnahmen in einer jährlichen Evaluation zu dokumentieren und hervorzuheben. Der Monitor verweise auf Stärken und Schwächen, ermittle eine Benchmark der Betriebsergebnisse, vergleiche mit dem Branchendurchschnitt und liefere eine Kommunikationsbasis mit den Stakeholdern.

Generell sieht Michael Gore Fleisch und dessen Produktion einem regelrechten Bashing ausgesetzt: „Hier müssen wir versuchen, Fakten in die Diskussionen zu bekommen.“

**Christian Blümel**

→ continued from page 9

the agenda of the traditional meeting of European media representatives with BMO manager Joris Coenen was a visit to the European Parliament in Brussels (pic. p. 9). Key findings after the visit:

- The political mills in Europe grind slowly.
- The squabbling of the member states over majorities and legislative texts swallows up expensive resources.
- European agricultural policy rarely succeeds in weaving together the patchwork of national and regional interests.

## Green Deal and the consequences

What to do? “Everyone is looking to everyone else to find a solution that falls from the sky,” is how Joris Coenen somewhat cryptically formulated the status quo of the so-called Green Deal, the Green (R)Evolution. For him, one of the key challenges for the national and European meat industry is to “achieve a balance in reporting on animal welfare.”

Hélène Simonin of the European Livestock and Meat Trading Union (UECBV) takes a somewhat more optimistic view of the much-dis-



## Fewer slaughterings

Belgian slaughter numbers fell two percent to 310 million animals in 2022 across all animal categories. After three years of growth, Belgian pig slaughterings in 2022 were down 9 percent from the previous year to 10.52 million animals. This puts the Belgian data in line with the European trend, which shows declining slaughter numbers for nearly all member states. The amount of meat produced is put at 1.03 million tons, according to the Belgian statistical office Statbel.

The number of cattle slaughtered was also down in 2022, with 755,081 cattle sent to slaughter. This is a decrease of 2 percent compared to 2021. Poultry slaughterings ranked first with 298 million animals. These slaughter figures also shrank by 2 percent compared to the previous year.

## Land of the meat lovers

A good half of Belgians eat meat at least four times a week. Poultry, pork and mixed fresh meat occupy the top places on the popularity scale. This is the conclusion of a survey conducted by the two market research institutes GfK Belgium and iVox on behalf of Flanders' agricultural marketing office VLAM, to which the Belgian Meat Office belongs.

In an iVox survey conducted in February 2023, it emerged that 86 percent of respondents consider meat on the menu for taste reasons. 69 percent believe meat is nutritious and a valuable part of a healthy diet. Last but not least, 68 percent of Belgians literally resort to animal proteins as a result of ingrained dietary habits. After all, meat is part of the Belgian food culture in their opinion.

Foto: Belgian Meat Office

discussed Green Deal: "It is both a challenge and an opportunity. If we are intelligent, we can use it perfectly for our industry." But the director of sustainability and food policy at UECEBV also sees parliamentary hurdles: "We have highly decorated EU politicians who have less and less idea about our industry and our problems." The

important thing, she says, will be for everyone in the industry to survive change; "failing to do so gives fuel to radical movements."

## Sustainability monitor

Michael Gore sees a "tool to improve resilience" in sustainability efforts by the meat industry. "We are moving more and more into the perspective of the trade and its needs," said the CEO of FEBEV, the National Belgian Federation of slaughterhouses, cutting plants and wholesalers for pork, bovine, sheep and equidae.

Meanwhile, he sees a "tsunami of new sustainability regulations" rolling toward the industry. He wants to counter this development with an FEBEV sustainability monitor. This is to be a simple digital tool designed to document and highlight the sustainability measures implemented by meat companies in an annual evaluation. The monitor points out strengths and weaknesses, establishes a bench-



**"Everybody is looking at everybody for finding a solution that comes from heaven above."**

Joris Coenen, Manager  
Belgian Meat Office

mark of operating results, compares with industry averages, and provides a basis for communication with stakeholders.

In general, Michael Gore sees meat and its production being subjected to outright bashing: "This is where we need to try to get facts into the discussions."

**Christian Blümel**



TRANSPORTIEREN



LAGERN &  
SORTIEREN



ZERLEGEN



REINIGEN

# GDI

## Kompetenz in Logistik und Hygiene

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

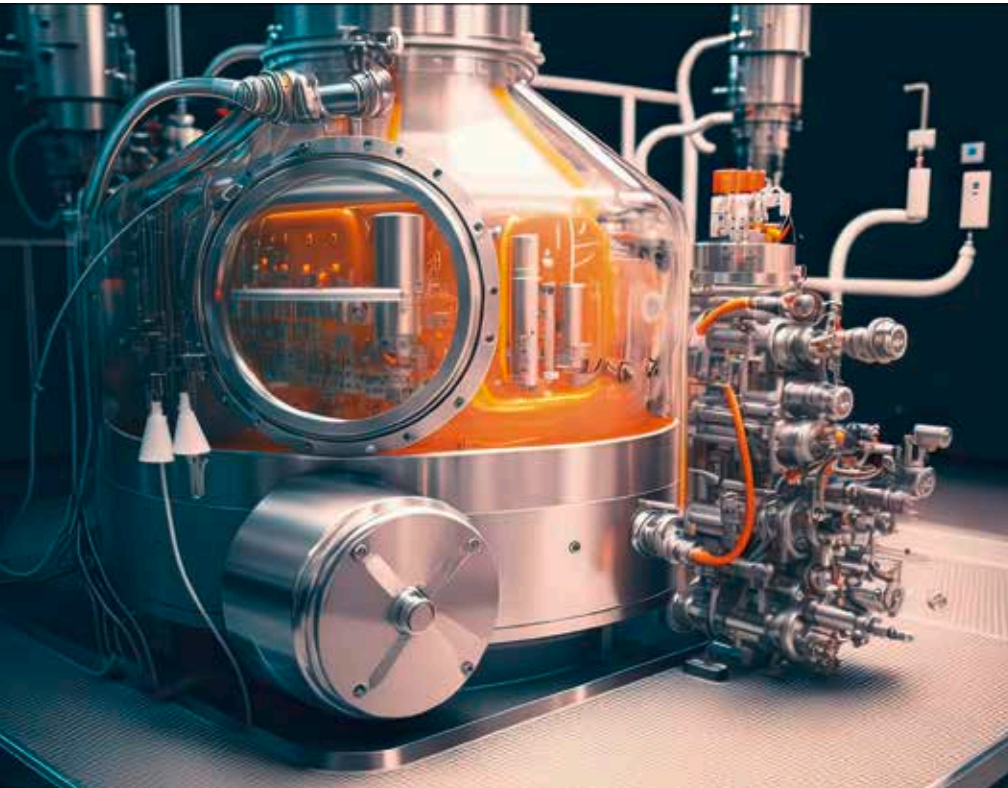
Schwerpunkte liegen in der Entwicklung, Fertigung und Inbetriebnahme von Waschanlagen, Trocknern, Sortern, Lagern, Zerlegeanlagen und anderen Lösungen rund um das Gebindehandling.

Alles aus einer Hand.

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

Besuchen Sie uns in Halle 9.0 E 10

# Kultivierter Meilenstein



## Das deutsche Unternehmen The Cultivated B beantragt die erste EFSA-Zertifizierung für ein zellkultiviertes Wurstprodukt. Und auch sonst herrscht Hochbetrieb rund ums Thema Cultivated Meat.

**D**as Heidelberger Biotech-Unternehmen The Cultivated B (TCB) hat im September bekannt gegeben, dass es mit einem zellkultivierten Wurstprodukt ins Vorverfahren der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) geht. Die EFSA-Zertifizierung als neuartiges Nahrungsmittel gilt als zentrale Voraussetzung für eine industriell-kommerzielle Produktion. Jens Tuider, Chief Strategy Officer bei ProVeg International, spricht von einem „Meilenstein für die zelluläre Landwirtschaft“. Er prognostiziert: „Wir erwarten, dass die erste greifbare EU-Zulassung für zellkultiviertes Fleisch dem wachsenden Sektor in Europa einen bedeutenden Schub geben wird.“ Die Ernährungsorganisation ProVeg setzt sich für eine Transformation des

globalen Nahrungsmittelsystems ein. Denn: „Die Zeit drängt. Europa sollte sich in dieser wichtigen Entwicklung weder von der Schweiz noch von den USA oder Singapur überholen lassen“, mahnt Jens Tuider.

### Enorme wirtschaftlichen Chancen

In der Schweiz hat ein Unternehmen im Juli den ersten Zulassungsantrag gestellt. Hintergrund: Die US-Behörden haben im Juni zwei Unternehmen den Verkauf in Restaurants genehmigt, in Singapur wird bereits seit zwei Jahren ein Hybridprodukt mit zellkultiviertem Tierfett verkauft. In Israel hat zudem ein Food Tech-Start-Up im September eine Pilotanlage für kultiviertes Fleisch mit Tabakpflanzen als Bioreaktoren in Betrieb genommen. InFamily Foods aus Qua-

kenbrück hat ebenfalls im September ein Erzeugnis aus zellbasiertem Fleisch bei der EFSA angemeldet.

Die zelluläre Landwirtschaft stellt tierische Nahrungsmittel in Inkubatoren (im Bild li. ein Exemplar von TCB) her – ohne Tierhaltung. So kann Rindfleisch, das zellkultiviert und mit erneuerbaren Energien hergestellt wurde, zum Beispiel bis zu 92 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen verursachen als konventionell produzierte Produkte. Beim Flächenbedarf locken 95 Prozent und beim Wasserbedarf 78 Prozent Einsparungen.

### Die erste Milliarde im Visier

The Cultivated B ist ein Tochterunternehmen der InFamily Foods-Gruppe mit Hauptsitz in Versmold, geführt von Dr. Wolfgang Kühnl und Hans-Ewald Reinert. Die Ziele der beiden Gesellschafter für ihre internationale Gruppe sind ehrgeizig: Bis 2025 soll ein Umsatz von einer Milliarde Euro zu Buche stehen.

Einen anderen Weg beschreitet Hydrosol. Der Anbieter von Stabilisatoren für Lebensmittel mit Sitz in Ahrensburg unterstützt Unternehmen bei der Produktentwicklung. „An erster Stelle steht hierbei, die funktionellen Eigenschaften von Produkten mit kultiviertem Fleisch zu optimieren“, erklärt Katharina Schäfer, Teamleiterin im Produktmanagement von Hydrosol. Textur, Faserigkeit, Bratverhalten und Mundgefühl ließen sich herkömmlichen Fleischprodukten problemlos angleichen.

### Verbraucher aufgeschlossen

Die Akzeptanz auf der Verbraucherseite für entsprechende Produkte scheint jedenfalls vorhanden zu sein. Rund ein Drittel der Deutschen (32 %) wäre bereit, kultiviertes Fleisch in seinen Speiseplan aufzunehmen. Weitere 29 Prozent sind unentschieden, für 39 Prozent kommt diese Option eher nicht oder auf keinen Fall in Frage. Dies ergab eine repräsentative Studie des Marktforschungsinstituts Ipsos in Kooperation mit der Beruflichen Schule für Medien und Kommunikation in Hamburg.

chb

Foto: The Cultivated B



# Cultivated milestone

German company The Cultivated B applies for the first EFSA certification for a cell-cultured sausage product. And there's a lot more activity around the topic of cultured meat in other ways, too.

Heidelberg-based biotech company The Cultivated B (TCB) announced in September that it is entering the European Food Safety Authority's (EFSA) preliminary procedure with a cell-cultured sausage product. EFSA certification as a novel food is considered a key requirement for industrial-commercial production. Jens Tuider, Chief Strategy Officer at ProVeg International, speaks of a "milestone for cellular agriculture." He predicts: "We expect the first tangible EU approval for cell-cultured meat to give a significant boost to the growing sector in Europe." The nutrition organization ProVeg stands for a transformation of the global food system.

## Huge economic opportunities

Because: "Time is pressing. Europe should not allow itself to be overtaken by Switzerland, the USA or Singapore in this important development," warns Jens Tuider. Background: In June, the U.S. authorities approved two companies for sale in restaurants, and in Singapore a hybrid product with cell-cultured animal fat has already been on sale for two years. In Israel, a food tech startup also launched a pilot plant for cultured meat using tobacco plants as bioreactors in September. InFamily Foods of Quakenbrueck, Germany, also submitted a product made from cell-based meat to EFSA in September. Cellular agriculture produces animal foods in incubators (pic. p. 12, an example from TCB) - without animal husbandry. For example, beef that

has been cell-cultured and produced with renewable energy can produce up to 92 % fewer CO<sub>2</sub> emissions than conventionally produced products. Savings of 95 % in land requirements and 78 % in water requirements are enticing.

chb



# Portion X

Der Thurne PortionX Portionierer für Rind- und Schweinefleisch nutzt innovative neue 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



# Am Puls der Zeit

**Von der Landmetzgerei zum High-Tech-Fleischwarenproduzenten: Nachhaltige Maschinenkonzepte von Espera überzeugen im Produktionsalltag von Fleischwaren Sutter.**

**F**leischwaren Sutter hat in den 80er Jahren als kleine Landmetzgerei in Gau-Bickelheim angefangen. Bereits nach kurzer Zeit wuchs das Filialnetz auf sieben Niederlassungen. Im Zuge dieses Wachstums wurde das klassische Metzgereigeschäft um fertig verpackte und verwogene SB-Produkte ergänzt. Ausschlaggebend für den Erfolg war die hohe Produktinnovation sowie die gleichbleibend hervorragende Qualität der Produkte, auch im SB-Bereich. Schnell kamen erste Anfragen durch Handelsketten, und somit wurde die Produktionskapazität auf aktuell 40.000 Quadratmeter Fläche erweitert. Heute hat sich Sutter komplett vom Filialbetrieb verabschiedet und ist mit über 1.200 Mitarbeitern aus-

## On the Pulse of Time

**From a country butcher shop to a high-tech meat product producer: Sustainable machine concepts from Espera are convincing in the everyday production of Fleischwaren Sutter.**

continue on page 16 →



schließlich auf die industrielle Produktion von Fleischwaren spezialisiert. Schwerpunkt der Produktion ist die Herstellung von Kochpökelschinken und Brühwurstartikeln für den Einzelhandel.

„Alles made in Germany und vollkommen perfektioniert, um auf die unterschiedlichen Wünsche des Einzelhandels optimal eingehen zu können.“ So bezeichnet René Eckart, Geschäftsführer von Sutter, die Kernkompetenz des Unternehmens. Dabei sind der Flexibilität in Bezug auf Produktindividualität, Verpackungsvarianten, Verpackungsdesign und Warenauszeichnung keine Grenzen gesetzt.

### Gesteigerte Anforderungen

Über die vergangenen Jahrzehnte hinweg haben sich die Anforderungen an das Produkt Fleisch durch den Endverbraucher sowie durch gesetzliche Richtlinien deutlich gesteigert. Produkte sind heute vollkommen auf die Bedürfnisse und Wünsche der Verbraucher ausgelegt, die Anzahl der Produktvariationen steigt enorm.

Darüber hinaus ist nicht nur eine große Produktvariation für den Verbraucher ausschlaggebend, sondern auch die Inhaltsstoffe, Nährwerte und Herkunftsinformationen müssen für den Endverbraucher am Point of Sale ersichtlich sein. Einerseits aus rechtlichen Gründen, andererseits ist der Wunsch nach Information zum Produkt durch den Konsumenten höher denn je.

Der Produktionsprozess von Fleischwaren muss genau darauf ausgelegt sein. Insbesondere End-of-Line, wo die nach außen sichtbaren Informationen über das Etikett sowie über die Verpackung dem Verbraucher zur Verfügung gestellt werden.

**„Alles made in Germany und vollkommen perfektioniert, um auf die unterschiedlichen Wünsche des Einzelhandels optimal eingehen zu können.“**

René Eckart, Fleischwaren Sutter

### Flexibilität als Erfolgsfaktor

Sutter setzt bei der Produktkennzeichnung auf höchste Automatisierung und arbeitet mit vollautomatischen Auszeichnungssystemen, die eine schnelle und flexible Kennzeichnung von Produkten ermöglichen. Beim Produkt- oder Packungsformatwechsel passen sich die Auszeichnungssysteme vollautomatisch auf die Packungsformate an und platzieren die mit individuellen Informationen bedruckten Etiketten immer an der gewünschten Stelle auf der Packung. Ganz egal, wie hierbei die Wünsche des Einzelhandels sind, der Individualität sind keine Grenzen gesetzt. Der Personalaufwand End-of-Line im Produktionsbetrieb ist dabei gering, da die automatischen Auszeichnungssysteme vollkommen autark arbeiten.

Druckerpositionseinstellungen der Maschinen oder Produktzentrierungen der Maschinen verstellen sich vollkommen automatisch immer passend zum gerade hergestellten Produkt. Über die Leitstelle werden entsprechende Daten wie Verpackungsmaße und



**Die Produktionskapazität bei Fleischwaren Sutter wurde nach und nach auf 40.000 Quadratmeter erweitert.**

Production capacity at Fleischwaren Sutter was gradually expanded to 40,000 square meters.

Etikett-Positionen gepflegt und die entsprechenden Auszeichnungsaufträge gestartet.

### Digitaler Trend

Für Sutter Fleischwaren war schnell klar, dass digitale Maschinenkonzepte nicht nur ein kurzer Hype sind, sondern sich langfristig in der fleischverarbeitenden Industrie etablieren werden. Längst sind Anlagen in dem Fleischereibetrieb online mit Warenwirtschaftssystemen vernetzt, Auftragsdaten werden vollautomatisiert an die Verpackungs- und Auszeichnungssysteme gesendet. Dies ist nicht nur wegen dem Trend zu immer mehr Digitalisierung der Fall, sondern seit vielen Jahren bei Sutter Standard.

Mit der neuen Generation an Auszeichnungssystemen hat Sutter den nächsten digitalen Schritt gewagt. Digitale Maschinenfeatures ermöglichen es, Verschleißkomponenten an der Anlage in Echtzeit zu überwachen und bereits im Vorfeld die erwartete Lebensdauer einer Komponente angezeigt zu bekommen.

Dies ist zum Beispiel der Fall bei den Thermoleisten, die für den Etikettenabdruck zuständig sind. Das Produktionsteam sieht stets in Echtzeit, wie lange die zu erwartende Lebensdauer der Thermoleiste ist, und wann sie spätestens getauscht werden muss, um einen einwandfreien Abdruck auf dem Etikett zu gewährleisten.

Genauso funktioniert das bei der neuen Generation an Auszeichnungssystemen auch mit Bandmotoren, Zahnriemen und Etikettenrollen an der Anlage. Das gesamte Konzept dieser Espera Nova-Maschinengeneration ist auf vorausschauende Wartung und Echtzeitkontrolle ausgelegt. Dies reduziert ungeplante Stillstandzeiten und macht Wartungsmaßnahmen besser planbar.

### Nachhaltige Maschine

Das aktuelle Highlight, das Sutter überzeugt hat, ist die neue ES-E Auszeichnungsmaschine von Espera Nova. Sie ergänzt das bisherige Produktprogramm der Verpackungsexperten aus Duisburg



um eine Kompaktanlage, die ihrer großen Schwestermaschine ES-R in nichts nachsteht. Mit bis zu 80 Packungen pro Minute erfüllt sie für einen Großteil der Produktionslinien jegliche Geschwindigkeitsanforderung und ist gleichzeitig deutlich kompakter als andere Auszeichnungssysteme.

Ebenso wichtig ist für den Fleischproduzenten die Nachhaltigkeit einer Maschine. Auch hier trifft die neue, kompakte Anlage voll den Nerv der Zeit. Mit deutlich niedrigeren Verbrauchswerten und ohne externen Druckluftbedarf lassen sich durch das neue Maschinenkonzept maßgeblich Fixkosten reduzieren. Für Sutter zählen auch in Zukunft drei wichtige Erfolgsfaktoren: Flexibilität in der Produktion, digitale Maschinenfunktionen zur Maschinenüberwachung sowie deutlich reduzierte Maschinenverbrauchswerte.



→ continued from page 14

**F**leischwaren Sutter started out in the 1980s as a small country butcher shop in Gau-Bickelheim. After a very short time, the network grew to seven branches. In the course of this growth, the classic butcher store was supplemented with pre-packed and weighed self-service products. Decisive for the success was the high level of product innovation as well as the consistently excellent quality of the products, also in the self-service area. The first inquiries from retail chains quickly came in, and production capacity was thus expanded to a current 40,000 square meters.

Today, Sutter has completely abandoned chain store operations and, with over 1,200 employees, specializes exclusively in the industrial production of meat products. The main focus of production is the manufacture of cooked cured ham and scalded sausage products for the retail trade.

“Everything made in Germany and completely perfected in order to be able to optimally respond to the different wishes of the retail trade.” This is how René Eckart, Managing Director of Sutter, describes the company's core competence. There are no limits to flexibility in terms of product individuality, packaging variants & design and product labeling.

### Increased requirements

Over the past decades, the demands placed on meat as a product by the end consumer and by legal directives have increased significantly. Products today are completely designed to meet the needs and wishes of consumers, and the number of product variations is increasing enormously.

In addition, not only a large product variation is crucial for the consumer, but also the ingredients, nutritional values and origin information must be apparent to the end consumer at the point of sale. On the one hand for legal reasons, on the other hand the desire for information about the product by the consumer is higher than ever.

The production process of meat products must be designed precisely with this in mind. Especially at the end of the line, where the information visible to the outside is made available to the consumer via the label as well as the packaging.



## Flexibility as a success factor

Sutter relies on maximum automation for product labeling and works with fully automatic labeling systems that enable products to be labeled quickly and flexibly. When product or pack formats are changed, the labeling systems adapt fully automatically to the pack formats and always place the labels printed with individual information in the desired position on the pack.

**“Everything made in Germany and completely perfected in order to be able to optimally respond to the different wishes of the retail trade.”**

René Eckart, Fleischwaren Sutter

No matter what the wishes of the retail trade, there are no limits to individuality. End-of-line personnel requirements in production operations are low, as the automatic labeling systems operate completely autonomously. Printer position settings of the machines or product centering of the machines are always adjusted completely automatically to suit the product currently being manufactured. Corresponding data such as packaging dimensions and label positions are maintained via the control station and the corresponding labeling jobs are started.

For Sutter Fleischwaren, it quickly became clear that digital machine concepts are not just a short-lived hype, but will become established in the meat processing industry in the long term. Equipment in the butchery has long been networked online with merchandise management systems, and order data is sent fully automatically to the packaging and labeling systems. This has not only been the case since the emerging digital trend, but has been standard at Sutter for many years. With the new generation of labeling systems, Sutter has taken the next digital step. Digital machine features make it possible to monitor components on the line in real time and to have the expected service life of a component displayed in advance.

## Sustainable machine

The current highlight that has convinced Sutter is the new ES-E labeling machine from Espera Nova. It complements the existing product range of the packaging experts from Duisburg with a unique compact machine. With up to 80 packs per minute, it fully meets the speed requirement for a large proportion of production lines and is at the same time significantly more compact than other labeling systems. Equally important is the sustainability of a machine, and this is where the new, compact system really strikes a chord. With significantly lower consumption values and no external compressed air requirement, it allows fixed costs to be significantly reduced. For Sutter, three important success factors will continue to count in the future: Flexibility in production, digital machine functions for machine monitoring, and significantly reduced machine consumption values.

www.risco.de

## ATM 201: für Patties Liebhaber



#burgers  
#gourmetproducts  
#veggie

LinkedIn



## Fachgerechte Herstellung von pflanzlichen Burger Patties

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

Haupteigenschaften:

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



Partner in your success

### Risco GmbH

Vorstadtstr. 61-67 | 73614 Schorndorf

Tel. 07181/9274-0 | Fax 07181/9274-20 | info@risco.de

# Weitsicht als Kernkompetenz

**Erst Neubau, dann Anbau – so geht eine professionell realisierte Betriebserweiterung bei laufendem Betrieb. Die österreichische Bio-Metzgerei Juffinger vertraut dabei auf die hanseatischen Experten von Lißner engineers + architects.**



## Foresight as Core Competence

**First a new building, then an extension - that's how a professionally realized plant expansion works during ongoing work. The Austrian organic butchery Juffinger trusts the Hanseatic experts from Lißner engineers + architects.**

**F**orward-looking operational planning that leaves room for future challenges pays off. This was the experience of the organic butchery Juffinger from Thiersee in

the west of Austria, which supplies the food trade and upscale gastronomy with its products. The new factory building, which starts in 2023, will be completed in 2025. **continue on page 20 →**

**E**ine vorausschauende Betriebsplanung, die für zukünftige Herausforderungen Raum lässt, lohnt sich. Diese Erfahrung machte die Bio-Metzgerei Juffinger aus Thiersee im Westen Österreichs, die mit ihren Produkten den Lebensmittelhandel und die gehobene Gastronomie beliefert. Der 2010 in Betrieb genommene Neubau, geplant und durchgeführt vom deutschen Spezialisten Lißner engineers + architects, war durch die hohe Nachfrage nach Bio-Fleisch schnell ausgelastet. Dank der frühen Weitsicht ließen sich Erweiterungsmaßnahmen wenige Jahre später leicht umsetzen.

Dafür zog Juffinger vor fünf Jahren erneut das Planungsbüro aus Appen bei Hamburg heran. Seit mehr als 30 Jahren konzipiert Lißner engineers + architects Neubauten, Umbauten und Erweiterungen von Produktionsstätten nach modernsten Standards für Betriebe im Lebensmittelbereich, insbesondere aus der fleischverarbeitenden Industrie. Das spezialisierte Büro wird in zweiter Generation von den Wirtschaftsingenieuren Dennis und Tobias Lißner geführt.

### Durchdachter Neubau

Die in Thiersee neu errichtete Bio-Fleischmanufaktur umfasste im ersten Schritt eine Fläche von rund 2.000 Quadratmetern. Darauf sind Schlachtung, Zerlegung, Wurstproduktion, Räucheranlage, Verpackung und Kühlhaus unter einem Dach vereint. Kurze Produktwege und effizienter Materialfluss sind gewährleistet. Bereiche wie Haustechnik oder Brandschutz sind auf aktuellem Stand, aber auch Teile des Altbetriebs wurden von Lißner in den Neubau integriert. Unter Einhaltung strengster Hygienerichtlinien werden dort Bio-Fleischwaren produziert.

Bereits beim Planungsentwurf zu bedenken, dass Produktionserweiterungen für Betriebe notwendig werden können, ist übrigens eine der Kernkompetenzen von Lißner. So war der Neubau etwa 25 Prozent größer ausgelegt, als eigentlich benötigt. Im Fall Juffinger kam es sogar noch besser als erwartet: Bio-Fleisch wurde immer gefragter; selbst diese großzügige Planung geriet schnell an ihre Grenzen.

### Von innen nach außen

Mit Wachstum entsteht auch Kostendruck. Zu den Startzeiten als kleine Bio-Metzgerei



waren die Produkte nicht standardisiert. Inzwischen beliefert Juffinger auch größere Kunden, die nach egalisierter Ware verlangen. Zu Erfüllung dieser Anforderungen sind rationelle Abläufe gefragt.

Bei einem Umbau, einer Umstrukturierung oder einer Erweiterung machen die Hanseaten zunächst eine Bestandsaufnahme. Dazu gehört die Ermittlung der vollständigen Produktionsabläufe und -mengen. Mithilfe dieser Daten wird der zu erwartende Bedarf berechnet und dann ermittelt, wo Kapazitäten erhöht werden müssen und wie der optimale Produktionsfluss aussehen soll. Parameter wie Maschinengrößen, auf definierte Mengen abgestimmte Lagergrößen und vieles mehr werden berücksichtigt.

Die detaillierte Vorplanung enthält sämtliche Maschinen und Anlagen, um die Platzverhältnisse realistisch abzubilden. Es wird auf möglichst kurze Produktionswege und die Vermeidung rückläufiger Wege oder Kreuzungen geachtet. Mit Hilfe von 3D-Visualisierungen erhalten die Kunden eine räumliche Vorstellung von der Produktionsplanung. Auf diese Weise ist der Produktionsbetrieb von innen nach außen konzipiert.

Mit Abschluss der Produktionsplanung bekommt der Auftraggeber dann einen aussagefähigen Kostenrahmen. Es folgen weitere Planungsschritte, wie Entwurfs-, Genehmigungs- und Ausführungsplanung, Ausschreibung, Vergabe und natürlich die Bauleitung vor Ort. Mit der Planung der Produktion, der TGA (Technische Gebäudeausstattung) und der Baugewerke bekommt der Kunde die komplette Planung aus einer Hand.

### Umbau bei laufendem Betrieb

Während der gesamten Bauphase gab es kaum Einschränkungen in der Produktion, nur Teilbereiche mussten kurzzeitig geschlossen werden. Der Verpackungsbereich wurde bis zur Öffnung des Zugangs nach Fertigstellung sogar völlig autark umgebaut. Insgesamt blieb die Bio-Metzgerei stets arbeitsfähig; qualifizierte Handwerker setzten die Baumaßnahmen zuverlässig um. Mit dem 2021 fertiggestellten, 1.200 m<sup>2</sup> großen Anbau wurde der Zerlege- und Räucherbereich ausgebaut, ein neues sortenreines Versand- und Warenlager für die Produkte errichtet sowie ein zukunftsweisendes Warenwirtschaftssystem installiert.



**Beim Neubau immer gleich die Erweiterung mitgedacht: So hält die Bio-Metzgerei Juffinger mit dem Wachstum im Trendsegment Bio mit.**

When building a new facility, the company always thinks about expansion. Going this way the organic butchery Juffinger keeps up with the growth in the trendy organic segment.

Die neugestalteten Bereiche wurden in vorhandene Prozesse integriert und dabei betriebliche Abläufe perfektioniert. Jetzt verfügt die Bio-Metzgerei über ausreichend Lagerfläche sowie über eine zeitgemäße, IFS-zertifizierte Verpackungsabteilung mit Anlagen, auf denen moderne Verpackungen auch für den SB-Bereich hergestellt werden. Das neue Untergeschoss ist in Betrieb, im Obergeschoss ist noch Raum für Erweiterungen. Mittlerweile arbeiten rund 50 Personen im Betrieb.

### Für die Zukunft gerüstet

Nach der jüngsten Bauphase soll jetzt erstmal etwas Ruhe einkehren, um dann auszutarieren, was die Zukunft fordert. Denn die Bio-Branche ist durch neue Trends hin zu vegetarischen und veganen Produkten gerade im Umbruch. Juffinger hält jedoch eisern an seinen Grundsätzen fest, nur zu produzieren, was der eigenen Philosophie – nämlich bio, natürlich, nachhaltig, regional – entspricht.



**Vorausschauende Planung war das A und O bei Lißner engineers + architects. Auch deshalb, damit die Bio-Metzgerei Juffinger ihren Grundsätzen treu bleiben konnte.**

Foresighted planning was the be-all and end-all at Lißner engineers + architects. This was also so that the organic butchery Juffinger could remain true to its principles.

→ continued from page 18

ted in 2010 and was planned and executed by German specialist Lißner engineers + architects, quickly reached capacity due to the high demand for organic meat. Thanks to early foresight, expansion dimensions were easily implemented a few years later.

Five years ago, Juffinger again called on the planning office from Appen near Hamburg for this purpose. For more than 30 years, Lißner engineers + architects has been desi-

gning new buildings, conversions and extensions of production facilities to the latest standards for companies in the food sector, especially those in the meat processing industry. The specialized office is managed in the second generation by industrial engineers Dennis and Tobias Lißner.

### **Well thought-out new building**

The newly built organic meat factory in Thiersee covered an area of around 2,000

square meters in the first stage. Slaughtering, cutting, sausage production, smoking plant, packaging and cold storage are united under one roof.

Short product paths and efficient material flow are guaranteed. Areas such as building services or fire protection are up to date, but Lißner also integrated parts of the old plant into the new building. In compliance with the strictest hygiene guidelines, 100 percent organic meat products are produced there. Incidentally, one of Lißner's core competencies is to consider already during the planning design that production expansions may become necessary for operations. Thus, the new building was designed to be about 25 percent larger than actually needed. In Juffinger's case, things turned out even better than expected: Organic meat was increasingly in demand; even this generous planning quickly reached its limits.

### **From the inside out**

With growth comes cost pressure. In the early days as a small organic butcher shop, the products were not standardized. In the meantime, Juffinger also supplies larger customers who demand egalized goods. To meet these demands, rational processes are required.

When rebuilding, restructuring or expanding, the Hanseatic company first takes stock of the situation. This includes determining the complete production processes and quantities. With the help of this data, the expected demand is calculated and then it is determined where capacities have to be increased and what the optimal production flow should look like. Parameters such as machine sizes, warehouse sizes matched to defined quantities and much more are taken into account.

The detailed preliminary planning includes all machines and equipment in order to realistically map the space conditions. Attention is paid to the shortest possible production paths and the avoidance of backward paths or crossings. With the help of 3D visualizations, customers get a spatial idea of the production planning. In this way, the production plant is designed from the inside out.

With the completion of production planning, the client then receives a meaningful



cost framework. Further planning steps follow, such as design, approval and implementation planning, tendering, awarding and, of course, on-site construction management. With the planning of the production, the TGA (technical building equipment) and the building trades, the customer gets the complete planning from one source.

### Conversion during ongoing work

During the entire construction phase, there were hardly any restrictions on production; only some areas had to be closed for a short time. The packaging area was even converted completely self-sufficiently until the access was opened after completion.

Overall, the organic butchery remained operational at all times; qualified craftsmen reliably implemented the construction measures.

With the 1,200 m<sup>2</sup> extension completed in 2021, the cutting and smoking area was expanded, a new single-variety shipping and goods warehouse for the products was built, and a forward-looking merchandise management system was installed.

### Still there is room for expansion left

The newly designed areas were integrated into existing processes and operational procedures were perfected in the process. Now the organic butchery has sufficient storage space as well as an up-to-date, IFS-certified packaging department with equipment to produce modern packaging, including for the self-service area. The new basement is in operation, and there is still

room for expansion on the upper floor. Around 50 people now work in the plant.

### Prepared for the future

After the latest construction phase, the aim now is to settle down for a while so that it can be worked out what the future will bring. After all, the organic sector is currently in a state of

upheaval due to new trends towards vegetarian and vegan products. However, Juffinger is sticking to its principles of only producing what corresponds to its own philosophy - namely organic, natural, sustainable, regional. The Austrians see themselves committed to an ethical business model and have therefore voluntarily had themselves certified according to a regional label of common good economy.



### 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



Erleben Sie unsere nachhaltigen Konzepte auf der SÜFFA  
Vom 21. bis 23. Oktober  
Halle 9, Stand 9B21  
Wir freuen uns auf Sie!

adapa Group

## Wie eine zweite Haut

Für die Verpackung hochwertiger Fleisch- und Fischprodukte hat die adapa Group ihr Skinfolien-Sortiment überarbeitet. Mit der SkinFresh Top Expert bieten die österreichischen Verpackungsexperten nun eine Lösung an, die sowohl in der Verarbeitung auf Verpackungsanlagen als auch in der Präsenz am Point of Sale punktet. Die transparenten, passgenauen Folien umschließen das Produkt wie eine zweite Haut und ermöglichen eine freie Sicht auf den Inhalt. Fleisch, Fisch und Co. werden durch die eng anliegende, hochglänzende Folie sanft in der Verpackung fixiert und vor Aussaftungen geschützt. So können sie aufmerksamkeitsstark stehend oder hängend angeboten werden. Ein weiterer Vorteil ist die Haltbarkeit der so verpackten Lebensmittel. Im Vergleich zu anderen gängigen Verpackungsmethoden kann diese mit Skinfolien deutlich verlängert werden.



adapa Group

## Like a Second Skin

The adapa Group has revised its range of skin films for packaging high-quality meat and fish products. With SkinFresh Top Expert, the Austrian packaging experts now offer a solution that scores both in processing on packaging lines and in presence at the point of sale. The transparent, precisely fitting films enclose the product like a second skin and allow a clear view of the contents. Meat, fish and the like are gently held in place in the packaging by the tight-fitting, high-gloss film and protected from juicing. This means they can be offered in an eye-catching standing or hanging position. Another advantage is the shelf life of food packaged in this way. Compared to other common packaging methods, this can be significantly extended with skin films.

TSC Printronix Auto ID

## Full-Service-Lösungen

Im Juni 2023 hat TSC Printronix Auto ID den polnischen Spezialisten für die Fertigung von Blankoetiketten, MGN, übernommen. Erster Übernahmeeffekt: Die neu geschaffene Marke TSC Printronix Auto ID Genuine Supplies bietet Anwendern eine Full-Service-Lösung für Industriedrucksysteme – vom original Thermotransfer-Farbband über Druckermanagement-Software bis hin zur fertig installierten Lösung am Einsatzort. Allen Anwendern steht nun ein erweiterter Servicekatalog für Verbrauchsmaterialien und Industriedruckersysteme zur Verfügung. Synergieeffekte werden genutzt, um das Portfolio auf eine nachhaltige Zukunft umzustellen. Für die PEX-Drucker-Serien mit 4 und 6 Zoll hat TSC die Vollmetallgehäuse um 14 Prozent verkleinert, wodurch die Anschaffungskosten für User konstant gehalten und Ressourcen geschont werden.



TSC Printronix Auto ID

## Full-Service Solutions

In June 2023, TSC Printronix Auto ID has acquired the Polish specialist for the production of blank labels, MGN. The first effect of the acquisition is that the newly created TSC Printronix Auto ID Genuine Supplies brand offers users a full-service solution for industrial printing systems - from original thermal transfer ribbons and printer management software to a fully installed solution at the point of use. All users now have access to an expanded service catalog for consumables and industrial printer systems. Synergy effects are being used to shift the product portfolio towards a sustainable future. For the 4-inch and 6-inch PEX printer series, TSC engineers have reduced the size of the all-metal housings by 14 percent, keeping user acquisition costs constant and conserving resources.

beam

## Digitale Dampfsauger

Die digitalen Versionen der Dampfsauger Blue Evolution S+ und XL+ von beam werden per Touchscreen bedient und sind HACCP-zertifiziert. Die von Marco und Robert Wiedemann entwickelten Dampfsaugsysteme bekämpfen effektiv Keime, Bakterien und Viren – direkt bei der Oberflächenbehandlung mit bis zu 180°C heißem Trockendampf und über eine UV-C-Lichtbestrahlung im Wasserfilter. Bei der Reduktion der Keimzahl erreichen die Dampfsauger eine Keimreduzierung von 2,89 log-Stufen. Zudem verfügen die neuen Geräte über ein WLAN-Modul und sind so für den Remote-Service vorbereitet. Das ergibt neue Möglichkeiten bei der Wartung und im Servicefall. Das Modell Blue S+ verfügt über noch mehr Leistung und arbeitet wie die Kraftstrom-Variante XL+ mit einem Druck von bis zu 10 bar.



beam

## Digital Steam Vacuum Cleaners

The digital versions of beam's Blue Evolution S+ and XL+ steam vacuums are operated via touchscreen and are HACCP-certified. The steam vacuum systems developed by Marco and Robert Wiedemann effectively combat germs, bacteria and viruses - directly during surface treatment with up to 180°C hot dry steam and via UV-C light irradiation in the water filter. In reducing the number of germs, the steam vacuums achieve a germ reduction of 2.89 log levels. In addition, the new units have a WLAN module and are thus prepared for remote service. This opens up new possibilities for maintenance and servicing. The Blue S+ model has even more power and, like the XL+ power version, operates at a pressure of up to 10 bar.



# Sorry!

# Aber wir können nur lecker!

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

Euer carneo-Team

# carneo®

Das Kundenmagazin des Deutschen Fleischerhandwerks



Scan me

Weitere Infos und Musterheft: [www.blmedien.de/carneo](http://www.blmedien.de/carneo) oder Tel. 02103/204444



21. - 23.10.2023  
Messe Stuttgart  
Besuchen Sie uns:  
Halle 9, Stand C33



Fachmesse für die Fleischbranche



# Der Branchentreff im Ländle

Eine Umfrage bestätigt die Leitfunktion der SÜFFA, die von 21. bis 23. Oktober 2023 in Stuttgart stattfindet. Sie zeigt, wie das Fleischerhandwerk die Industrie inspirieren kann.



## SÜFFA im Profil

Wann? 20. bis 23. Oktober 2023  
 Wo? Messe Stuttgart, Hallen 7 und 9  
 Öffnungszeiten: Sa. 13 bis 20 Uhr;  
 So./Mo. 10 bis 18 Uhr  
 Preise: Tageskarte: 32 Euro  
 Tageskarte ermäßigt: 19 Euro





**N**ur noch kurze Zeit, dann öffnet die SÜFFA ihre Tore auf dem Stuttgarter Messegelände, um Produktinnovationen und neue Technologien von nationalen und internationalen Ausstellern zu präsentieren. Zudem geben exklusive Programmpunkte und Vorträge wichtige Impulse für den eigenen Betrieb. „Insgesamt wollen wir das Handwerk stärker in den Fokus rücken, zugleich die Messe etwas internationaler aufstellen und so den Community-Gedanken stärken. Denn Vernetzung und Austausch sind im digitalen Zeitalter wichtiger denn je“, sagt Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart.

### Kollegen als Infoquelle

Der rege persönliche Austausch ist dabei das große Plus der Fachmesse. Was konkret ihren Reiz ausmacht, wollten die Veranstalter wissen. Im Auftrag der Messe Stuttgart interviewte der Unterneh-

**„Wir wollen den Community-Gedanken stärken. Vernetzung und Austausch sind im digitalen Zeitalter wichtiger denn je.“**

**Andreas Wiesinger, Messe Stuttgart**

mensberater Fritz Gempel zufällig ausgewählte Inhaberinnen und Inhaber aus der Fleischbranche. Die Kernfragen: Kommen Sie zur SÜFFA 2023? Was ist Ihnen beim Messebesuch besonders wichtig? Die Antworten zeigen einen erhöhten Bedarf an kollegialem Austausch. Zu wichtigen Zukunftsfragen, etwa Rohstoffsicherung, Kalkulation, 24/7-Lösungen oder vegetarischem Angebot, sehen viele der Befragten ihre Kollegen und Kolleginnen als wichtige Informationsquelle. Nach übereinstimmender Auskunft ist die SÜFFA der richtige Treffpunkt dafür. Die Devise beim Messebesuch heißt „Augen auf“. Denn vieles, was man nicht speziell gesucht hat, kann eine wichtige Lösung für die eigene Aufgabenstellung sein. Zu den Herausforderungen, zu denen die Fachleute hier nach Antworten suchen, gehört der Verkauf in Zeiten der Digitalisierung und des Fachkräftemangels.

### Kooperation für Fachkräfte

Grundlegend wichtig ist es, die Attraktivität der Berufsbilder „in der öffentlichen Wahrnehmung zu steigern, Interesse zu wecken und Karrierechancen aufzuzeigen“, betont Wolfgang Herbst, stellvertretender Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg. Durch gezielte Arbeit an Schulen, „offene Türen“ oder Schnupperlehren leistet der Verband aktiv Hilfestellung. Letztlich liege es aber bei den Betrieben vor Ort, junge Menschen an der Schwelle zum Berufsleben von den Vorzügen des eigenen Unternehmens zu überzeugen. Wer fähige Nachwuchskräfte gewinnen und halten wolle, müsse dies heute „vielschichtig kommunizieren und vor allem etwas bieten“.

Die Nachwuchsgewinnung gehöre zu den größten Herausforderungen, betont Joachim Lederer, Landesinnungsmeister in Baden-Württemberg: „Gutes Personal ist das wichtigste Kapital eines

Unternehmens. Neben einer zielgruppenorientierten Werbung für unser Handwerk ist die Integration ausländischer Bewerber unabdingbar. Denn ohne sie werden wir unseren Fachkräftebedarf mittelfristig nicht decken können.“ In Kooperation mit der Handwerkskammer Freiburg rief die Fleischer-Innung Lörrach-Waldshut Ende 2020 ein Pilotprojekt ins Leben, in dessen Rahmen junge Menschen aus Indien für eine Ausbildung in der deutschen Fleischbranche gewonnen werden sollen. Mit den hochmotivierten Nachwuchskräften, die bisher nach Südbaden kamen, habe man gute Erfahrungen gemacht.

### Umfangreiches Rahmenprogramm

„Die SÜFFA-Specials bilden einen wichtigen Eckpfeiler der SÜFFA“, sagt Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. Durch den fachlichen Austausch werde der Community-Gedanke und das Bewusstsein gestärkt. Das Rahmenprogramm biete Inspirationen, Tipps und Wissenswertes zu aktuellen Trendthemen.

### Neu: SÜFFA-Netzwerktreffen

Im Zeichen von Kommunikation und Vernetzung steht das Netzwerktreffen am Samstag und Sonntag ab 17 Uhr, das in Halle 9 Premiere feiert. In entspannter Atmosphäre, bei Live-Musik und leckeren



**SÜFFA 2023**  
HALLE 9,  
STAND A30

## 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)

rem Essen, lassen sich abseits des Messetrubels intensive Gespräche führen und neue Kontakte vertiefen.

### Bühne für Trends und Neues

In hochkarätig besetzten Expertenvorträgen und Podiumsdiskussionen werden aktuelle Herausforderungen analysiert und branchenspezifische Lösungen für brennende Fragen aufgezeigt. Dazu gibt es Live-Vorfürhungen, Anregungen für lukrative Zusatzgeschäfte und praxisnahe Tipps.

### Gläserne Wurstküche

Zum dritten Mal präsentiert die SÜFFA gemeinsam mit Partnerunternehmen die „Gläserne Wurstküche“. Gezeigt werden dort die Einsatzmöglichkeiten von Maschinen sowie beispielhafte Verarbeitungstechniken. Erstmals wird ein veganes Produkt hergestellt. Alle Produkte dürfen verkostet werden.



ger Technik wie beim FS 501 gelangen frei geformte Produkte (Durchmesser bis 100 mm) mit einer Produktionsleistung von bis zu 150 Portionen/Min. Fast alle 3D-Produktformen und -geometrien sind möglich. Optional gibt es ein höhenverstellbares Plättband für Burger und Patties von 10 bis 55 mm Produkthöhe. Weitere mögliche Produkte sind Frikadellen, Cevapcici, Gemüse- und Kartoffelburger, Käsetaler oder Fischvarianten. **Halle 9, Stand C 10**

### Hagesüd Interspace Gewürzwerke

#### Lecker und innovativ im Wandel

Auch die Hagesüd Interspace Gewürzwerke freuen sich auf die SÜFFA. Dort präsentiert das Hagesüd-Team als Mitglied der international agierenden Solina-Gruppe neue, leckere und innovative Produkte. „Wir freuen uns sehr auf interessante Gespräche, neue Kontakte und den persönlichen Kontakt zu unseren bestehenden Kunden. Denn: Hagesüd steht nicht nur für Gewürze, Mischungen und breit gefächerte Serviceleistungen, sondern auch für eine langjährige und kompetente Partnerschaft mit dem deutschen und internationalen Fleischerhandwerk“, heißt es aus dem Unternehmen. Auf der Messe stehen nicht nur die Produkte im Vordergrund, sondern auch der Wandel zu einer modernen Hagesüd. Auf dem Messestand können Messegäste das „neue alte“ Hagesüd entdecken, sich von den Messe-Highlights überraschen lassen und eine Auswahl aktueller Produkte probieren. **Halle 7, Stand B 50**



### Schwerpunkt Wild & Jagd

Fleisch aus heimischer Jagd erfreut sich wachsender Beliebtheit – als Delikatesse, regionales Superfood oder Alternative zu Fleisch aus der Massentierhaltung. Da MetzgerInnen und JägerInnen bei der Verarbeitung und Vermarktung von Wildprodukten ideale Partner sind, rückt die Messe das Trendthema erneut in den Fokus.

### Jobbörse

Die Nachwuchsgewinnung gehört zu den drängendsten Problemen. Mit der dynamischen Jobbörse bringt die SÜFFA Betriebe, GeschäftsführerInnen und MitarbeiterInnen zusammen und zeigt Perspektiven und Karrieremöglichkeiten auf. Vorab per Formular (Download über die SÜFFA-Website) eingereichte Stellengesuche und -angebote oder Betriebsübergaben werden kostenfrei aushängt – und erreichen so die Zielgruppe.

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

### Albert Handmann Maschinenfabrik

#### Zwei neue Formsysteme

Für geformte Produkte präsentiert Handmann auf einem 240 m<sup>2</sup> großen Messestand zwei neue Formsysteme. Denn: Bällchen, Knödel, Klöße oder Burger bereichern etwa den Mittagstisch und das Catering. Produziert werden sie mit dem Vakuumfüller VF 810. Als Vorsatzgerät angebaut wird das Formsystem FS 501, mit dem verschiedene Produkte in 3D-Form entstehen. Mit der patentierten 3-fach-Lochplatten-Formtechnik lassen sich frei geformte Produkte (Durchmesser bis 55 mm) mit einem Ausstoß von bis zu 250 Portionen/Min. herstellen.

Die Basis dafür sind weiche, pastöse, feste oder stückige Ausgangsmaterialien wie Fleisch, Fisch, Gemüse, pflanzliche Proteine oder hybride Convenience-Produkte. So entstehen z. B. Fleisch- und Fischklößchen, Leber-, Spinat-, Kartoffel- oder Semmelknödel, Käse- und Gemüsebällchen sowie Suppeneinlagen. Die zweite Neuheit in diesem Bereich ist das einbahnige Formsystem FS 503, das sich für Filialbetriebe eignet. Mit analogen Ausgangsmaterialien und analog



21. – 23.10.2023

SÜFFA in Stuttgart  
Halle 7, Stand 7C10



# PRECISION!

## NO SECRET – JUST VEMAG!

Die marktführenden Lösungen aus dem Hause VEMAG für präzises, gewichtsgenaueres und automatisiertes Formen von Burger-Patties:

- Perfekte Textur und Farbgebung
- Unvergleichlich lockerer Biss
- Wie handgeformt, auch nach dem Garprozess
- Variable Formgebung
- Modulare Systeme für maximale Flexibilität in der Produktion

**VEMAG: Boundless passion for YOUR solution!**

Besuchen Sie uns auf [formen-wolfen.vemag.de](https://formen-wolfen.vemag.de)  
oder schreiben Sie uns unter [e-mail@vemag.de](mailto:e-mail@vemag.de).



# „ Wir stellen auf der SÜFFA aus, weil.. “

„...wir uns schon immer heimatverbunden fühlen und unseren Kunden, Interessenten und allen Besuchern unsere Vielfalt, den besonderen Geschmack und unseren Teamspirit hautnah und im direkten Gespräch zeigen möchten. – unsere Produkte stehen schon in den Startlöchern.“

**Manfred Beck, Geschäftsführung, Beck Gewürze und Additive**



„... die SÜFFA einer der wichtigsten Events der Branche ist und wir den persönlichen Kontakt zu unseren Kunden und solchen, die es werden wollen, sehr schätzen.“

**Michael Dörr, Leiter Fachberatung, Hagesüd Interspace Gewürzwerke**

„...wir innovative Spieß-Systeme präsentieren, die Metzgereien zu mehr Wirtschaftlichkeit und einer effizienteren Grillspießproduktion verhelfen.“

**Lars Kracker, Geschäftsführer, Miveg Smart Skewer System**



„...wir uns als Partner des Handwerks und Mittelstandes verstehen. Für die Zukunft der Branche ist es wichtig, dass Fleischer und Maschinenbauer eng und partnerschaftlich zusammenarbeiten. Auf der SÜFFA zeigen wir, wie das aussehen kann.“

**André Michel, Head of Skinner, Weber Maschinenbau**

„...Handtmann und seine Kunden für höchste Qualität und Premiumprodukte stehen. Auch dieses Jahr präsentieren wir Neuheiten, die unsere Kunden in der Produktion entlasten und voranbringen. Dazu zählen die neuen Formsysteme FS 501 und FS 503 für Handwerks- und Mittelbetriebe und auch die Vakuumfüller VF 806 und VF 810 werden erstmalig auf einer SÜFFA präsentiert. Eine neue digitale Lösung auf unserem Messestand ist beispielsweise eine Kommunikationsschnittstelle für einen gesamthaften Inline- Detektionsprozess.“

**Angelo Wiesinger, Branchenmanager Fleisch- und Wurstwaren/ Tiernahrung, Albert Handtmann Maschinenfabrik**



„...unsere Produkte sowohl in der Industrie, als auch im Handwerk eingesetzt werden können. Wir möchten Qualität, Effizienz und Nachhaltigkeit in den Betrieben unterstützen. Unsere Produktpalette besteht u.a. aus Maschinen fürs Schneiden, Sägen, Hängen oder Füllen, sowie dem täglichen Metzgereibedarf aus Rippenziehern, Wurstgarnen, Klingen u.v.m. Die Lebensmittelbranche befindet sich in einem Wandel und wir wollen im direkten Kontakt mit den Besuchern der Messe diesen nutzen, um eine neue Generation einzuläuten. Wir erhoffen uns von der Messe neue Ideen, neue Bedürfnisse und viele anregende Gespräche.“

**Jana Schad, Sachbearbeitung, Rudolf Schad**

„...sie die Nr. 1 ist, unsere Kunden aus dem Bereich Handwerk zu treffen.“

**Kevin Eberhardt, Geschäftsführer, Eberhardt GmbH**



„...wir an das Handwerk und seine Zukunft glauben und für Generationen von Metzger verlässlicher Partner waren und sind.“

**Andreas Gillrath, Verkaufsleitung Handwerk Deutschland, Wiberg – Gewürzmüller – Gewürzmühle Nesse**

„...diese Fachmesse eine ideale Plattform bietet, um unsere neuesten Technologien und Innovationen in der thermischen Behandlung von Lebensmitteln zu präsentieren. Uns ist es wichtig, unsere Kunden und potenzielle Partner über die fortschrittlichen Lösungen zu informieren, die wir entwickelt haben, um die Effizienz, Qualität und Nachhaltigkeit in der Branche zu verbessern.“

**Denis Gabriel, Marketing & Sales Manager, Fessmann**



„...mir das persönliche Treffen auf einer Messe besonders wichtig ist. Zudem ist das Fleischerhandwerk Vorreiter für neue Trends. Dies macht den Bereich und die Messe so spannend und einzigartig. Darum ist es uns wichtig, vor Ort zu sein und das Handwerk als Partner zu unterstützen.“

**Patrick Friederix, Verkaufsleiter Deutschland, Vemag Maschinenbau**



Seitz + Kerler

## Flexible Bodensysteme

Seit über 60 Jahren sorgen Bodenbeläge von Seitz + Kerler für mehr Hygiene in Betriebsstätten. Die Systeme des Familienbetriebs stehen nach eigenen Angaben für Rutschsicherheit, mechanische Belastbarkeit, Chemikalienbeständigkeit und Hygiene, besonders im Bereich der Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Lagerung. Das Unternehmen verlegt seine Bodensysteme möglichst fugenlos und rundet sie an Wänden und aufgehenden Bauteilen wannenförmig als Hohlkehle aus, um eine einfache Reinigung zu gewährleisten und Schmutzkecken zu vermeiden. In Stuttgart präsentiert es etwa das kunstharzmodifizierte Monile® System, das eine Aufbaustärke von 10 bis 12 mm besitzt und sich für Nassbetriebe eignet. Für Räucher- und Kochkammern gibt es mit dem Seilo PUR Polyurethanbeton eine robuste Fußbodenbeschichtung. Seilo® CRYL und Seilo POX Kunstharzbeschichtungen kommen in Sanitärbereichen zum Einsatz. **Halle 7, Stand C 56**



Fotos: Seitz + Kerler, Beck Gewürze und Additive



Beck Gewürze und Additive

## So viel Geschmack – live

Geschmack am laufenden Band im wahrsten Sinne des Wortes – damit warten die „Becksperten“ von Beck Gewürze und Additive auf einem imposanten Messestand auf. Ein Beispiel dafür sind die Inspirationen aus dem neuen Produktspecial „Meats `n Spices“ zu Kochwurst. Darin zeigt der Gewürzhersteller aus Schnaittach etwa wie aus einer von zwei Grundwürzungen der Kalbsleberwurst weitere sieben Varianten entstehen und damit das Angebot in der Theke breiter wird. Ebenso auf dem Stand zu probieren sind neueste Trends wie das „Gritzl“ (Schnitzel vom Grill). Hier können die Messegäste das gesamte Portfolio des Unternehmens kennenlernen. Seit 25 Jahren begeistert es mit Beratung und universellen Grundwürzungen mit individuellen Add-Ons aus regionalen und überregionalen Geschmackstrends, etwa für das bevorstehende Wintergeschäft. Ein kostenloses Messticket erhalten Interessierte per Mail an Meike Beck (meike.beck@beck-gewuerze.de).

**Halle 7, Stand A 40**

# FREY

Maschinenbau

## MIT UNS VERSCHAFFT MAN SICH EINEN NACHHALTIGEN



## EINDRUCK

*Optimales Füllbild und Vermeidung von Schmiereffekten*

*Füllen und Portionierung ganzer Fleischstücke und Einlagen*

*Schonendes, strukturerhaltendes Füllen auch sensibler Produkte*

*Höchster Hygienestandard, kein metallischer Abrieb in der Foodzone*

*Vielseitig kombinierbar mit C-Line Vorsatz- und Fremdgeräten*

**Heinrich Frey**  
**Maschinenbau GmbH**  
 Telefon: +49 7324 1720  
 info@frey-maschinenbau.de  
 www.frey-maschinenbau.de





**Raps**

**40 Jahre Marinox**

Auf dieser SÜFFA feiert Raps u. a. das 40-jährige Jubiläum seiner Marinox-Reihe mit der neuen Geschmacksrichtung „Trüffel-Käse Style“ und zeigt auf, wie Gewürzfolien und andere Würzkomponenten zum Gelingen von

kreativen Wurst- und Fleischwaren beitragen können.

Die neue Marinox-Marinade passt zu Fleisch, Geflügel, Gemüse und gebrauchsfertigen Pfannen- und Schöpfgerichten. Die Gewürzfolien veredeln Schinken, Wurst und diverse Rohpökelfwaren. Halbdauerwaren macht die Würzung „Alpini“ in den Geschmacksrichtungen Pfeffer, Kümmel oder Knoblauch länger haltbar. Auch eine „Kreuzung“ von Cabanossi und Chorizo als „Kabarizzo“ ist damit möglich. Dem Veggie-Trend folgend, gibt es vegetarische und vegane Alternativen auf der Messe zu sehen, z. B. die All-in-One-Mischung „Plantfix Chicken Style“ für Hähnchen-Alternativen auf der Basis von Erbsenprotein oder der „Easy Cheesy“-Grillkäse-Compound. Auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet werden Produkte damit außen knusprig. Das Innere bleibt weich, wodurch beim Verzehr keine Quietschgeräusche entstehen. **Halle 9, Stand C 20**

**NovaTaste**

**Tradition & Innovation**

Auch unter dem neuen Dach von NovaTaste stehen die Marken Wiberg, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse für Erfahrung, fundiertes Fachwissen und langjährige Expertise. Das können Besucher auch auf der SÜFFA erleben.

Die Gewürzumhüllung Deco Quick® Wintertraum (u.) mit Zimt, Anis und Koriander verleiht Kochschinken eine weihnachtliche Note mit schöner Optik. Für den darauf abgestimmten Geschmack von innen sorgt das Würzmittel Lakarom Wintertraum mit Honig, Nelke und Zimt, das auch Braten, Kochwurst, Aufschnitt und Bratwurst veredelt. Die neue Kultur Bitec® Inject Safe stabilisiert die Lake beim Herstellen von Kochpökelfware und vermindert unerwünschte Keime ab dem Beginn des Herstellungsprozesses.

Ein Erfolg ist sind auch die Würsthüllen „Meine Serie“ für Brüh- und streichfähige Rohwurst, die um die Varianten Bierwurst, Champignon Lyoner und gerauchte Schinkenwurst erweitert wurde. Für individuelle Eindrücke gibt es neutrale Hüllen mit der Bezeichnung „Meine Spezialität“. Eine Hybrid-Brühwurst mit Gemüse-Anteil für Kinder gelingt mit der Zutatenmischung Optimizer BW, welche die Struktur stabilisiert und für die richtige Konsistenz und Bindung sorgt. Dazu passend gibt es Würsthüllen mit Comic-Motiven flotter Superhelden aus der Tierwelt. **Halle 7, Stand B 67**



**Düker-Rex**

**Energieeffizienz im Fokus**

Als Partner von Handwerk und Industrie begreift sich auch Düker-Rex und bietet innovative Technik mit effizienten Antrieben. Das ist auch auf der SÜFFA zu erleben. Sowohl die Kutter der Serien RK 50 – 130 als auch die Füller – vom Kolbenfüller bis hin zur leistungsstarken Industriemaschine – ermöglichen es Strom zu sparen. Durch das Hygienedesign sei eine einfache, zeitsparende Reinigung garantiert. Die Maschinen entsprechen dem heutigen Stand der Technik, gepaart mit Energieeffizienz, und unterstützen den Anwender tagtäglich.

Auf der Messe zu sehen ist die komplette Produktpalette mit folgenden Neuerungen: elektrische Deckelhebung und Touch-Steuerung für alle Kuttertypen, Füllmaschinen, Vorsatzgeräte und universelle Formmaschinen für individuelle Anwendungen sowie Fülllinien mit automatischer Kalibrierung und Aufhängung.

**Halle 9, Stand B 20**



**holac Maschinenbau**

**Immer perfekt geschnitten**

Einen Besuch auf seinem Messestand empfiehlt auch holac Maschinenbau allen Interessierten aus Handwerk und Industrie. Mit Highlights wie dem Würfelschneider Cubixx 100 L oder dem Scheibenschneider Sect 230 hat der schwäbische Schneidespezialist sein Messeprogramm auf die Anforderungen des Handwerks ausgerichtet. Neben ihrer Robustheit punkten die Maschinen vor allem mit ihrer Flexibilität. So können Metzgereien mit den sogenannten „Speckschneidern“ viele andere Produkte verarbeiten, die dort oft noch von Hand geschnitten werden – neben Speckwürfeln, Geschnetzeltem & Co. auch Wurstsalat extra fein, Ochsenmaulsalat oder sogar Rouladen. Das ist schon mit der Cubixx 100 möglich, der kleinsten Schneidemaschine des Unternehmens. Für das Schneiden unterschiedlicher Produkte ist nur ein

kurzer Werkzeugwechsel nötig.

In Kombination mit einem Scheibenschneider wie dem Sect 230 schneidet der Anwender komfortabel auch Steaks, Koteletts und Speckscheiben.

**Halle 9, Stand D 30**



Fotos: Raps, Düker-Rex Fleischereimaschinen, NovaTaste, holac Maschinenbau



Treif | Marel

## Vernetzen und verändern

Automatisierung und Digitalisierung – auf der SÜFFA 2023 können sich Verarbeiter mit den Branchenspezialisten von Marel, Maja und Treif vernetzen und erfahren, wie das gemeinsame Know-how und das erweiterte Portfolio der drei Unternehmen fortschrittliche Lösungen zur Steigerung von Ausbeute, Durchsatz und Nachhaltigkeit bieten. Maja und Treif bieten seit über 70 Jahren Lösungen für Industrie, Handwerk und Einzelhandel und kamen 2018 bzw. 2020 zu Marel. Beide werden weiterhin eigene Anlagen herstellen. Auf dem Stand gezeigt werden etwa platzsparende Schneidemaschinen wie I-Cut 11 und Divider startUp, welche die Rohstoffausnutzung präzise und flexibel steigern oder „A-Skin“, die die Ausbeute verbessert und hohe Hygienestandards setzt. Von Einzellösungen bis hin zu integrierten Linien, von der Sekundär- über die Weiterverarbeitung bis hin zu Eis-erzeugern – modular, skalierbar und vernetzt deckt Marel das gesamte Spektrum der Anforderungen ab, um die Lebensmittelverarbeitung für Unternehmen jeder Größe zu transformieren. **Halle 9, Stand C 40**



Miveg

## Grillspieße leicht gemacht

Viele Grillspieße – wie von Hand gesteckt, in hoher Qualität und großer Auswahl – noch wirtschaftlicher herzustellen, gelingt mit den Spießmaschinen von Miveg. Das Unternehmen verfügt dabei über eine 50-jährige Erfahrung. Das Ziel: Spieße, mit weniger Mitarbeitern in kürzerer Zeit. Qualitativ hochwertige und gewichtsgleiche Produktergebnisse bei leichter, systematischer Bedienung zeichnen die Maschinen laut Hersteller aus. Als Einstiegsmodell eignet sich das Stick System 480 mit der Möglichkeit, durch die patentierte Kassettentechnik zu skalieren – bis hin zur automatischen Produktion. Im neuen Design präsentieren sich die Spießgeräte Stick System 72 und 108, mit nun noch mehr Variabilität in der Herstellung. Mit dabei am Stand sind auch Grillfackelwickel-Systeme, die 600 Stück/Std. schaffen. Qualitäts-Buchenholzspieße als Rund- oder Flachspieße in verschiedenen Längen runden das Sortiment ab. **Halle 7, Stand B 56**



Fotos: Treif Part of Marel, Vemag Maschinenbau, Miveg



Vemag Maschinenbau

## Mehr Würstchen und Rechteckiges

Auf dem Messestand von Vemag Maschinenbau zu sehen sind eine neue Vakuulfüllmaschine, das vielfältige Vorsatzgeräteprogramm sowie innovative Neuerungen für frische Produktideen und mehr Produktvielfalt. Die Würstchenlinie VS227 plus (o.) ist auf mittelständische Bedürfnisse zugeschnitten und laut Unternehmen durch Anpassungsfähigkeit und Produktivität gekennzeichnet. Damit ist eine gewichtsgenaue Würstchenproduktion – auch bei häufigen Wechseln des Kalibers und unterschiedlichen Würstlängen – bei einem gleichbleibend klaren Produktbild möglich. Zwei Abdrehrohre und der rotierende Zwillingkopf minimieren die Darmwechselzeit auf ein Minimum. Die Maschine verarbeitet Natur-, Kunst- und Kollagendärme. Ihre Leistung beträgt bis zu 400 Würstchen/Min.. So lässt sich eine Vielzahl von Würstchen wirtschaftlich und flexibel herstellen. Eine weitere Premiere für mehr Flexibilität und weniger Arbeitsschritte in der Produktion ist eine Abscheidevorrichtung zur Herstellung rechteckiger Produkte aus Hackfleisch oder Massen auf Pflanzenbasis. Das Team um Verkaufsleiter Deutschland Patrick Friederix und Produktmanager Thomas Dippel freut sich auf ein Treffen.

**Halle 7, Stand C 10**

Packaging & Processing of

**F O O D**



Sicher. Nachhaltig.  
Aus einer Hand.

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst, Schinken und Käse effizient und prozesssicher. Gesteuert über die zentrale MULTIVAC Line Control und mit digitaler Unterstützung der MULTIVAC Smart Services. Unser Engineering-Know-how eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale: z. B. beim Zuführen, Beladen, Kennzeichnen, Prüfen und Kartonieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

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

Besuchen Sie uns:  
SÜFFA Stuttgart | 21.-23. Oktober 2023





**Albert Handtmann Maschinenfabrik**  
**Dosieren leicht gemacht**

Im Bereich Dosieren zeigt Handtmann Technik die den Alltag erleichtern kann, egal ob weiche, pastöse, stückige, feste oder kalte Produktmassen via Vakuumfüller grammgenau portioniert werden sollen. Mit dem Dosierventil DV 85-1 gelangen etwa bis zu 90°C heiße Suppen oder Soßen als Topping oder direkt in Becher, Schalen, Gläser oder Tiefziehverpackungen. Hohe Flexibilität ist beim Dosieren und Abteilen durch zwei Auslassvarianten gegeben: 22 mm Auslassdurchmesser mit Ausstoßkolben und 8 mm Auslassdurchmesser mit Stempel. Loch- und Sterntüllen sind in den Durchmessern von 4, 5, 7, 9, 11, 13 mm wählbar.

Zur automatisierten Herstellung hüllenloser Wurstspezialitäten, Suppeninlagen und Füllungen eignet sich als Vorsatzgerät das Dosierventil 85-10. Die Produktionsleistung beträgt bis zu 150 Portionen/Min. Schonend dosiert werden so konstant gleichmäßige Portionsgrößen direkt in Brühkessel, Behältnisse oder auf Transportbänder portioniert. Zudem lassen sich die Produkte variabel in Durchmesser und Kaliber mit wechselbaren Adaptern (Größenbereich: 11 bis 42 mm) umsetzen. Produktbeispiele sind Spezialitäten wie darmlose Brat- oder Wollwürste, Bratknödel oder Füllungen für Kohlrouladen sowie Teigtaschen. **Halle 9, Stand C 10**



**Silikal**  
**Robuste Fußböden**

Über seine robusten und hygienischen Bodensysteme auf Basis von Methylmethacrylat (MMA) informiert Silikal. Die Systeme des Reaktionsharz-Spezialisten sind in vielen Bereichen, beispielsweise in der Verarbeitung, Kühl- und Tiefkühlslagern, Sozialräumen und repräsentativen Räumen im Einsatz und erfüllen projektbezogene Erfordernisse. Reaktionsharze sind beständig gegen viele Laugen, Salze, Öle und Fette. Die fugenlos geschlossene Oberfläche der Böden kann mittels Hohlkehlen abgeschlossen werden, so dass unhygienische Ecken nicht entstehen können. Mit besonderen Varianten, z. B. Concrete Look, gibt es auch Fußböden für Verkaufsräume und Verwaltungsräume, in denen der Boden das Ambiente hervorheben soll. Bei Neubau und Sanierung punkten MMA-Böden mit schneller Installation. Die Verlegung gelingt über Nacht ohne Betriebsunterbrechung. Eine Stunde nach dem Aufbringen der letzten Schicht sind die Silikal-Harze ausgehärtet und der neue Boden ist voll belastbar.

**Halle 7, Stand D 31**

**Maschinenfabrik Seydelmann**  
**Multifunktionaler Mischwolf**

Auch die Maschinenfabrik Seydelmann wird mit vielen Neuheiten vertreten sein. Von jeher überträgt das Unternehmen Neuerungen der Industrie ins Handwerk und umgekehrt. Dieses Prinzip liegt auch dem neu entwickelten Automatenmischwolf AE 130 M zugrunde. Dieser vereint bei niedriger Bauhöhe und geringem Platzbedarf drei Funktionen und erhöht so die Flexibilität in der Produktion. Er ermöglicht das Mischen und Homogenisieren und anschließende Wolfen über den Wolfauslass. Dank entnehmbarem Mischwerk und großer Zubringerschnecke ist er als reiner Automatenwolf einsetzbar und kann auch ganze Muskelstücke zuverlässig dem Schneidsatz zuführen. Der Einsatz als reiner Mischer mit Entleerung über die separate Entleer-

klappe rundet die Einsatzmöglichkeiten ab. Optional kann er mit einem manuell oder pneumatischen Trennsatz, der neuen Schneidtrommel und einer Hebevorrichtung für E2-Kisten ausgestattet werden.

Die Schneidtrommel ist seit Jahren bei den Industrierölfen bis Auslassgrößen bis 200 mm im Einsatz. Sie gewährleistet das effiziente Austrennen von Hartteilen wie Knochenstücken, Knorpeln oder Sehnen. Auch Kunststoffteilchen oder Folienreste werden ohne weitere Zerkleinerung ausgegrenzt. Das System arbeitet berührungsfrei und daher ohne Metallabrieb.

**Halle 9, Stand A 10**



**Multivac**  
**Automatisiert verpacken**

Effiziente Einstiegslösungen für das Verarbeiten und Verpacken von Fleischprodukten in kleinen und mittleren Chargen stellt Multivac vor. Das kompakte Portioniersystem GMS 400 verarbeitet fast jede Art von Fleisch und erfüllt unterschiedliche Portionieraufgaben: Medaillons, Schnitzel, Carpaccio und größere Braten-

stücke mit oder ohne Knochen von Schwein, Lamm oder Kalb. MultiFresh™ Vakuüm-Skinverpackungen in kleinen Chargen auf wenig Raum verpacken die Tiefziehverpackungsmaschine R 105 MF und der Traysealer T 255, der dank ergonomischem Drehtisch und Schalenhebern eine hohe Leistung bietet. Zudem wird die Doppelkammermaschine C 450 gezeigt. Während darin in der ersten Kammer verpackt wird, lässt sich die zweite Kammer entladen und wieder beladen. Ein weiterer Schwerpunkt sind nachhaltige Verpackungen, die den Packstoffverbrauch reduzieren und die Recyclingfähigkeit erhöhen.

**Halle 7, Stand A 31**





### Frey Maschinenbau Füllen, wölfen, formen

Abwechslungsreich wird auch das Maschinenprogramm von Frey Maschinenbau sein. Zum Handwerksprogramm zählen die Kolbenfüllmaschinen Oscar 20 und Kompakta 2-30 und die Vakuumfüllmaschinen F-Line F40, F52 und F60. Revisio- niert und technisch mit einer neuen Antriebs- und Steue- rungstechnologie ausgestattet ist der Vakuumfüller F-Line F193R (o.) für die Produktion von Wurst- und Proteinproduk- ten. Die Bedienung erfolgt via 12“-Touch-Panel der neuen TC1000 Steuerung.

Das externe Wolfsystem WK160 in der Größe E130 ist für den Einsatz als fahrbares Vorsatzgerät in Verbindung mit Vakuum- füllmaschinen konzipiert. Das Produkt wird vor dem Eintritt ins Füllrohr auf Endkorngröße gewolft. So ist eine höhere Pro- duktqualität hinsichtlich Füllbild und Hygiene möglich. Mit einem Trennsatz können Sehnen, Knorpel und Knochen separiert werden. Es sind auf das Produkt abgestimmte Schneidsätze erhältlich. Zur Herstellung von Hackfleisch und Fleischersatz- produkten gibt es Schneidsatzvarianten 3/4/5-fach und einen Schneidaufsatz (Letterbox) bis zur Größe von 220. Hamburger, Bällchen, Cevapcici etc. im Niederdruckverfahren formt die Linie DMFB92. Besonders ist hier die eingesetzte Lineartechno- logie, wodurch die Messer frei positionierbar, Geschwindigkeit und Beschleunigung einstellbar und die Kraft programmierbar sind. 250 Port./Min. sind hier möglich. **Halle 9, Stand A 60.1**

### Weber Maschinenbau

#### Wertschöpfung steigern

Gleich mehrere Innovationen zeigt Weber Maschinenbau auf der Messe. Eine davon ist die kompakte Entvliesmaschine AMS 400 Eco, die Sehnen und Vlies präzise und sicher vom Muskelfleisch trennt. Sie gilt als Einstiegsmodell in das professionelle Entvliesen.



Metzgereien profitieren damit doppelt: durch die äußere Veredelung für eine attraktive Produktpräsentation in der Theke und eine deutliche Steigerung ihrer Wertschöpfung. Dies gelingt durch die Veredelung und einem somit höheren Verkaufspreis, durch die Reduzierung der Bearbeitungszeit und der Betriebskosten.

Außerdem neu ist ein kompletter Arbeitsplatz inklusive Zerlegetisch und abgehängtem Entschwarzer, der einen schnellen Wechsel zwischen der Bearbeitung mit oder ohne Entschwarzer ermöglicht. Der Slicer weSlice 1000 ist auf die Aufschnittproduktion im Handwerk abgestimmt und durch optionale Rollen auf verschiedenen Arbeitsplätzen einsetzbar. Die kompakte Tiefziehverpackungsmaschine wePack 7000 wurde nach Kundenanforderungen konfiguriert. Mit einer maximalen Ziehtiefe von 150 mm lassen sich damit verschiedene Packungsarten von reinen Transport- oder Großverbraucherpackungen bis hin zu SB-Hartfolienpackungen herstellen. **Halle 9, Stand A 40**

Fotos: Frey Maschinebau, K+G Wetter, Weber Maschinenbau

### K+G Wetter

#### Kutter-Premiere

Der neu entwickelte Handwerks-Vakuumkutter VCM 70 von K+G Wetter komplettiert die Hygienic-Secure-Baureihe und verfügt über patentierte Features, die Kunden seit Jahren bei Industriekut- tern überzeugen. Durch große Reinigungsklappen im Vakuumkes- sel ist der Bereich unter der Kutterschüssel einsehbar und für die Reinigung zugänglich. Dank der speziellen Konstruktion gibt es keine Dichtung zwischen Kutterschüssel und Vakuumkessel. Ohne Dichtung können sich Produktrückstände nicht festsetzen, das heißt keine versteckten Ecken, in denen sich Keime bilden können. Auch der entnehmbare Messerdeckelstreifen sorgt für mehr hygie- nische Sicherheit. Er kann mit einem Handgriff entfernt und wieder eingesetzt werden und sich vertikal bewegen: das bedeutet weni- ger Abrieb und Bremswirkung auf die Schüssel. Steuerung und wartungsfreie Wasserringpumpe sind direkt in der Maschine verbaut. Zusätzlich außen verlegte und hygienisch kritische Kabel und Leitungen sind überflü- sig. Die Messer- und Schüsseldreh- zahlen sind dank stufenlosem An- trieb (STL) auf das jeweilige Produkt einstellbar. Intuitiv bedient wird der Kutter über ein Touchpanel. Auch die Höhe des Vakuums wird darüber ein- gestellt. Das sorgt für eine gleichblei- bende Produktqualität.

**Halle 9, Stand A 30**



# KOLBE HAUTNAH!

BESUCHEN SIE UNS AUF  
DER SÜFFA: STAND 9B12!  
WIR FREUEN UNS AUF SIE!



Paul KOLBE GmbH  
Gewerbestraße 5  
89275 Elchingen

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



**Victorinox**

**Messer & mehr**

Messer und Utensilien von Victorinox leisten in vielen Branchen wertvolle Dienste. Ein Beispiel dafür ist das elegante Fibrox Geflügelmesser mit dem neu designten Sicherheitsgriff und der extra-scharfen Klinge. Seine ergonomische Form sorgt für 360°-Präzision und so liegt es gut in der Hand. Auch für das Arbeitsumfeld bietet das Unternehmen praktische Lösungen an. Der ergonomisch geformte Dual Grip Abziehstahl ergänzt die Dual Grip-Messerkollektion mit einem bequemen Griff aus schwarzem Gummi und rotem Kunststoff. Auch bei anspruchsvollen oder feuchten Bedingungen sei durch den rutschfesten Grip Sicherheit beim Handling gewährleistet. Zum Aufbewahren und Transport der Lieblingsmesser und Utensilien eignet sich auch der widerstandsfähige schwarze Kochrucksack, der ebenso wie viele andere Produkte auf der Messe zu sehen sein wird.

**Halle 7, Stand C 30**



**Eberhardt**

**Tisch ist nicht gleich Tisch**

Edelstahlprodukte für die Verarbeitung von Wurst- und Fleischwaren sind das Metier von Eberhardt aus dem fränkischen Lichtenau. Dazu zählen auch Tische in verschiedenen Ausführungen, etwa Standard- und Zerlegetische, Stufen- und Fülltische, Wulstrand- und Paktische oder Hocker. Sie werden im Hygienic Design entwickelt. Die Tischbeine verfügen über höhenverstellbare Kunststoff-Verstellgleiter, die Unebenheiten des Bodens ausgleichen und eine stabile Arbeitsfläche schaffen. Auf Wunsch sind alle Tische als fahrbare Ausführung erhältlich, was die Flexibilität in der Arbeitsumgebung erhöht. Kunden können sie auch mit speziellen Abstellmöglichkeiten für Eimer, Einwurfschächte inklusive Deckel oder Ablagewinkel zum Einschieben von E2-Kisten erhalten. Beliebt sind die Stufentische, die aufgrund ihrer Konstruktion leicht und keimfrei zu reinigen sind. Zudem gibt es Sonderanfertigungen und individuelle Lösungen, die exakt auf die Wünsche und Anforderungen der Kunden abgestimmt sind. **Halle 9, Stand D 40**



**Kerry | Red Arrow**

**„Green Deal“ mit CleanSmoke**

Für Unternehmer gewinnen die Effizienz und die Effektivität der Produktionsabläufe an Bedeutung. Daher präsentiert Kerry | Red Arrow sein CleanSmoke-Räucherverfahren, stellt einfache Wege zur Prozessoptimierung vor und verdeutlicht die Vorteile und Anwendungsmöglichkeiten verschiedener Rauchprodukte. So wurden etwa spezielle Produkte zur Lake-Anwendung kreiert, die Produzenten gepökelter Fleisch- und Wurstwaren eine einfache Möglichkeit bieten, den Herstellungsprozess zu verkürzen. Für Back- und Bratprozesse gibt es Produkte zur Beschleunigung der natürlichen Maillard-Reaktion. So werden Prozesszeiten verkürzt und die Energiekosten sinken. Die natürlich braune Back- und Bratkruste ist gleichmäßig ausgeprägt und der Garverlust wird deutlich reduziert. CleanSmoke ist ein gereinigter Rauch, dem Schadstoffe wie Asche, Teer, PAK's und Benzo(a)pyren entzogen wurden. Die positiv wirkenden Carbonyle, Phenole und Säuren bleiben erhalten und wirken in traditioneller Form auf das geräucherte Lebensmittel. CleanSmoke steht für traditionellen Rauchgeschmack, bessere Texturigenschaften und die gewünschte mikrobielle sowie antioxidative Wirkung. Die Kombination des SmartSmoke-Räucherzeugers mit CleanSmoke ist ökologisch und ökonomisch, da im geschlossenen Kreislauf emissionsfrei geräuchert wird. **Halle 9, Stand B 54**



**Kerres Anlagensysteme  
Hybrid-Technik**

Auf der Messe zeigt Kerres Anlagensysteme Innovationen, die dabei helfen, geschmacklich und wirtschaftlich erfolgreiche Produkte herzustellen. Ein Beispiel dafür ist das Hybrid-Luftumwälzungssystem mit Wechselklappen für Universal-Rauch-Koch- und Backanlagen. Damit zirkuliert bei jedem Prozess die Umluft vertikal und horizontal, wodurch laut dem Unternehmen bis zu 30 % kürzere Prozesszeiten, höherer Output, Energieersparnis, weniger Gewichtsverlust und Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbelastung erreicht werden. Durch den modularen Systemaufbau lässt sich die Anlage je nach Bedarf und jederzeit für eine höhere Produktionsauslastung erweitern. Die Klimaanlagen veredeln Fleisch-, Fisch-, Käse und Wurstprodukte vollautomatisch und schonend. Bei der gleichmäßigen Produktreifung bleiben die natürlichen Geschmacksstoffe, das Aussehen und die Farbe der Lebensmittel erhalten. Dafür sorgt eine innovative Technik, die den Reifeprozess präzise und produktgemäß steuert. Es sind flexible Größen von 1 bis 150 Wagen und alle gängigen Beheizungsarten und Kühlmittel möglich. **Halle 9, Stand A 60.2**



# Seydelmann Universalwölfe für frische und gefrorene Rohstoffe



Universalwolf AU 200 U mit integrierter, hydraulischer Beladevorrichtung

## Die Vorteile der Seydelmann Universalwölfe auf einen Blick:

- Flexibilität bei schwankenden Produktpreisen
- Getrennte oder gleichzeitige Verarbeitung von frischen und gefrorenen Rohstoffen bis zu -25 °C
- Gleicher Schneidsatz für frische und gefrorene Produkte
- Einfache Steuerung mit Programmen für die jeweiligen Rohstoffe, zur Vermeidung von Fehlbedienungen
- Hoher Durchsatz bei bestmöglichem Schnittbild
- Frequenzgesteuerte und stufenlos regelbare Antriebe: keine Stromspitzen, geringer Stromverbrauch
- Robuste und zuverlässige Konstruktion
- Hygienic Design: polierte Oberflächen, eingebettete Abdeckungen, CIP-Reinigung, entnehmbare Lagerung



### 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 Produktionslinien

## Individuelle Komplettlösungen

### Überblick über die Vorteile von automatisierten Linien



Höhere Stundenleistung



Gleichbleibende Produktqualität



Weniger Fehlerquellen



Geringerer Energiebedarf



Weniger Personaleinsatz



Bessere Hygiene



Weniger Platzbedarf



Qualitätssicherung und Nachvollziehbarkeit durch Datenaufzeichnung



**Universalwolf AU 200 U, absenkbarer Schneckenförderer, Förderband, zwei Mischer MR 1800 mit Mastbeschickung**



#### 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**







# Würziger Geburtstag

**Das Nubassa Gewürzwerk feiert Jubiläum: Seit 1933 verbindet das Familienunternehmen Tradition und moderne Technologie.**



**N**ubassa, globaler Anbieter hochwertiger Gewürze, Würzmischungen, Marinaden und technologischer Produkte für die Herstellung und Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, blickt auf 90 erfolgreiche Jahre zurück. Gegründet in Mannheim, beliefert das Unternehmen heute vom Firmensitz im südhessischen Viernheim aus die Lebensmittel- und Fleischindustrie, das Fleischerhandwerk sowie Gastronomie, Caterer und Großküchen in über 40 Ländern. Das Portfolio umfasst mittlerweile mehr als 4.000 Produkte.

Fasziniert von exotischen Gewürzen und fernen Ländern, gab Nikolaus Effler einst seinem neu gegründeten Unternehmen den Namen Nubassa – in Anlehnung an den ostafrikanischen Stamm der Nuba. Anfangs belieferte er Metzgereien mit standardisierten Gewürzmischungen und Hilfsstoffen. Heute ist Nubassa ein internationaler Akteur, geführt in dritter Generation von Marcus Effler (Bild o. re., re.), dem Enkel des Firmengründers, und seinem Schwager Michael Mohr (li.).

## Weltweites Netzwerk

Aktuell beschäftigt das Gewürzwerk rund 50 Mitarbeiter und kann zudem auf ein weltweites Netzwerk an Partnern und Distributoren zurückgreifen. Am Standort Viernheim entwickelt Nubassa neben immer neuen Gewürzmischungen, Dekor-Gewürzen, Kräutern, Marinaden, Grillölen, Saucen und Panaden eine breite Range an Hilfsmitteln für die Herstellung und Veredelung von Fleisch- und

Wurstwaren. Darüber hinaus bietet Nubassa weitere Hilfs- und Zusatzstoffe einschließlich Aromen, Farbstoffen und Emulgatoren an. Am Hauptsitz entwickelt das Team auch individuelle, kundenspezifische Lösungen und führt Seminare und Schulungen durch.

„Als Gewürzmühle erfolgreich zu sein heißt, immer nahe an den Trends und den Wünschen der Verbraucher zu sein. Konsumenten verlangen heute nach exotischen und immer neuen Gewürzmischungen. Gleichzeitig geht der Trend zu Fleischalternativen, und insgesamt steht die Forderung nach natürlichen Zutaten ganz oben auf der Wunschliste“, skizziert Marcus Effler die aktuellen Hausforderungen. „Wir helfen unseren Kunden, diesen Anforderungen gerecht zu werden, und sehen uns als Partner für guten Geschmack, technologische Unterstützung sowie für Qualität und Sicherheit.“

## Wachstum im Blick

Michael Mohr ergänzt: „Wir investieren kontinuierlich. Vor zwei Jahren haben wir einen Zehn-Tonnen-Mischer in einem separaten Anbau in Betrieb genommen und flächendeckend in Hebeanlagen investiert, damit unsere Mitarbeitenden keine schweren Lasten mehr herumwuchten müssen. Als nächstes erweitern wir unsere Hallen und die Lagerkapazität. Auch unsere Nachhaltigkeitsstrategie sehen wir als fortlaufende Investition. Denn wir setzen stetig neue Projekte um, damit wir in allen Nachhaltigkeitsbereichen spürbare Fortschritte erzielen.“



# Killerstrahlen für Keime

**Gefahr durch Resistenzbildung und Feuchtigkeit: UV-C-Bestrahlung garantiert 99,9-prozentige, chemiefreie und trockene Keimabtötung, Sicherheit und Energieeffizienz aufgrund einer individuell angepassten Strahlendosis.**

---

**D**ie Coronapandemie hat das Hygienemanagement vieler Branchen aufgemischt. Dabei hat das Thema Desinfektion in der Lebensmittelproduktion schon vorher eine wichtige Rolle gespielt. Je sensibler der Bereich, desto problematischer ist eine Kontamination mit schädlichen Mikroorganismen. Diese kann trotz Einhalten aller Hygienevorschriften durch verunreinigte Luft, Equipment oder Verpackungsmaterialien auftreten. Eine hohe Raumfeuchtigkeit zum Beispiel begünstigt die Vermehrung von Kei-

## Killer Rays for Germs

**Danger from the formation of resistance and moisture: UV-C irradiation guarantees 99.9 percent, chemical-free and dry germ elimination, safety and energy efficiency due to individually adjusted radiation dose.**

---

**T**he corona pandemic has shaken up hygiene management in many industries. Yet the issue of disinfection in food production has played an important role even before. The more sensitive the area, the more problematic is contamination with harmful microorganisms. This can occur despite compliance with all hygiene regulations due to contaminated air, equipment or packa-

continue on page 41 →



men und kann sich negativ auf die Qualität der Produkte auswirken. Der Einsatz chemischer Desinfektionsmittel fördert zudem die Gefahr von Keimresistenzen und belastet die Umwelt.

Vor derlei Problemen bleibt der fränkische Lebensmittelproduzent Hans Kupfer & Sohn verschont. Seit mehr als zehn Jahren setzt der Betrieb auf UV-C-Desinfektionstechnik von Sterilsystems. Diese funktioniert berührungslos und trocken, sodass es weder zu Feuchtigkeits- noch zu Resistenzbildung kommen kann. Im Heilsbronner Werk wird eine UV-C-Durchlaufdesinfektionsanlage dafür eingesetzt, besonders empfindliche Slicerprodukte vor dem Entfernen des Kunststoffdarms von außen zu dekontaminieren. Zudem sorgen insgesamt 30 UV-C-Luftdesinfektionsanlagen für keimfreie Raumluft in High-Risk-Verpackungs- sowie Reifungsbereichen.

### Komplexe Mikrobiologie

„Die Mikrobiologie eines Produktes und seiner Herstellung ist ein sehr komplexer Prozess, in dem Mensch, Maschine und Produkt miteinander harmonisieren müssen“, erklärt Achim Sichel, Geschäftsführer Produktion und Technik bei Hans Kupfer. Vor allem in besonders sensiblen Bereichen der Lebensmittelproduktion, zu denen etwa die Verarbeitung von Rotfleisch und Geflügel zählt, stoßen herkömmliche Desinfektionsmethoden schnell an ihre Grenzen.

So verursacht eine Desinfektion mittels Heißwasser viel Feuchtigkeit, die als Nährboden für Mikroorganismen dient. Zusätzlich kann sie sich negativ auf die Qualität und Haltbarkeit der Produkte auswirken. Gegen chemische Desinfektionsmittel, die in der Regel die Umwelt belasten, können Keime indes Resistenzen entwickeln.

Selbst wenn Unternehmen sämtliche Hygienevorschriften befolgen und IFS-Food-Standards sowie HACCP-Konzepte umsetzen, kann daher eine Kontamination mit schädlichen Mikroorganismen wie Bakterien, Pilzen, Hefen und Viren auftreten. Eingeschleppte Keime kommen dann durch verunreinigte Luft, Transportbänder oder Verpackungsmaterialien schnell in Berührung mit den empfindlichen Lebensmitteln. „Unsere eigenen Untersuchungen haben gezeigt, dass das von den Sterilsystems-Anlagen abgegebene UV-C-Spektrum von 253,7 nm Wellenlänge im Gegensatz zu vielen anderen Entkeimungsmethoden zu einer zuverlässigen Reduktion der Mikroorganismen um bis zu 99,9 Prozent führt“, erklärt Achim Sichel. „Daher nutzen wir sie inzwischen seit mehr als zehn Jahren zur Luft- und Oberflächen-desinfektion in den sensiblen Bereichen unserer Produktion.“

### Unterschiedliche Einsatzbereiche

Seit 2015 hat Hans Kupfer in der Heilsbronner Produktionsstätte eine UV-C-Durchlaufdesinfektionsanlage von Sterilsystems im Einsatz. „Diese eignet sich für unterschiedliche Einsatzbereiche – etwa in Produktionslinien oder Schleusen zur 360-Grad-Desinfektion von verpackten Waren, Verpackung oder Equipment“, erläutert Karl-Heinz Schröcker, Geschäftsführer von Sterilsystems. „Daher fertigen wir die UV-C-Durchlaufdesinfektionsanlage immer kundenspezifisch an und legen Bandlänge sowie -geschwindigkeit auf die Spezifikationen der Anwendung aus.“ Hans Kupfer nutzt die Anlage, um Wurststangen in Kunststoffdärmen für spezielle, mikrobiologisch empfindliche Slicerprodukte von außen zu desinfizieren, bevor die Wursthülle entfernt und die Stangen aufgeschnitten werden. So

## Das ist Hans Kupfer & Sohn

Die Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co. KG wurde 1906 von Hans Kupfer als Metzgerei im fränkischen Heilsbronn gegründet. Heute beschäftigt das Unternehmen an drei Standorten in vier Werken insgesamt rund 1.200 Mitarbeiter. Den Schwerpunkt des Produktsortiments bilden bayerische, fränkische und Thüringer Spezialitäten. Neben tierischen Wurstartikeln produziert das Unternehmen auch verstärkt vegane Fleischalternativen. Im Hauptsitz Heilsbronn werden Aufschnittprodukte, Schinkenartikel und Salami hergestellt, in den Nürnberger Werken die geschützte Herkunftsbezeichnung „Nürnberger Rostbratwurst“ sowie vegane Wurstalternativen, in Günthersleben die geschützten Herkunftsbezeichnungen „Thüringer Rostbratwurst“, „Thüringer Rotwurst“ sowie „Thüringer Leberwurst“. Hans Kupfer erzielte 2020 einen Jahresumsatz von rund 221 Millionen Euro.

wird verhindert, dass Keime während des Abziehens der Kunstdärme oder des Schneideprozesses auf die Produkte gelangen.

### Automatische Entkeimung

Die UV-C-Strahler sind innerhalb der UV-C-Durchlaufdesinfektionsanlage so angebracht, dass sie die durchgeführten Objekte rundum erfassen – dank der Split-Technologie im Band auch auf der Unterseite. Die Entkeimung erfolgt automatisch während der Durchförderung. Mithilfe der SPS ist die Anlage nahtlos in beste-

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

# MAGURIT

## MAGURIT - RECUT 3D

GEFRIERFLEISCHBLÖCKE SCHNEIDEN

Nach Wahl der Messer  
ab 8 mm Korngröße -  
ideal für All-Meat  
Stückigkeit oder der  
Vorzerkleinerung für  
Feinbrät-Anwendungen;  
ohne starke Scherkräfte,  
bei sehr geringem  
Energieeinsatz, und  
minimalen Servicekosten.



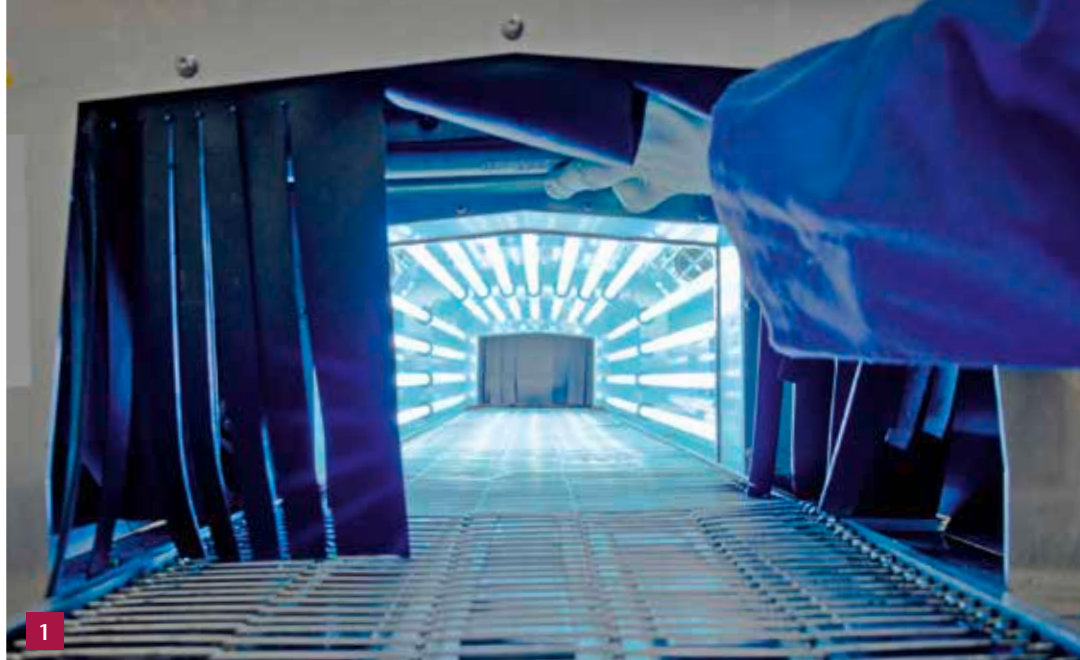
Jetzt auch mit 630 mm Schneidbreite  
RECUT 326



**RECUT 3D**  
GEFRIERSCHNEIDER



- 1 UV-C-Desinfektionsanlagen wie diese reduzieren die Keimbelastung um bis zu 99,9 %. / UV-C disinfection systems like this one reduce the germ load by up to 99.9 %.
- 2 Die Durchlaufentkeimungsanlagen von Sterilsystems sind bei Hans Kupfer seit über zehn Jahren im Einsatz. / The continuous sterilization systems from Sterilsystems have been in use at Hans Kupfer for over ten years.
- 3 30 UV-C-Luftentkeimer sorgen für keimfreie Raumluft. / 30 UV-C air sterilizers ensure germ-free room air.



hende Produktionslinien integrierbar und erfordert keinerlei manuelle Zwischenschritte. Da in der Lebensmittelproduktion täglich unter Hochdruck gereinigt wird, widersteht die Anlage von Sterilsystems auch den entsprechenden Reinigungsmitteln und ist korrosionsbeständig. Die verbauten UV-C-Strahlersysteme verfügen über die Schutzklasse IP69K. Die Wartung erfolgt regelmäßig durch die Firma Hans Kupfer selbst sowie bei Bedarf durch den Hersteller. Da sich die splittergeschützten UV-C-Strahler einfach austauschen lassen, funktioniert die Durchlaufdesinfektionsanlage bis heute zuverlässig. „Neben den positiven Ergebnissen der mikrobiologischen Kontrolluntersuchungen sind wir insbesondere von der Wartungs- und Reparaturfreundlichkeit und der guten Ersatzteilverfügbarkeit beeindruckt“, bestätigt Achim Sicheler.

### Keimfreie Luft in High-Risk-Bereichen

Zusätzlich sorgen insgesamt 30 UV-C-Umluftdesinfektionsgeräte von Sterilsystems in mehreren Produktionsstätten dafür, dass die empfindlichen Waren nicht über die Luft mit schädlichen Mikroorganismen kontaminiert werden. Einige Anlagen sind zu diesem Zweck im High-Risk-Bereich über und rund um verschiedene Verpackungslinien angebracht, auf denen Schinken- und Geflügelprodukte geschnitten werden. Hinzu kommen mehrere Geräte zur Raumluftentkeimung im Bereich der Vor- und Nachreifung sowie

## Das ist Sterilsystems

Seit mehr als 30 Jahren zählt die im Salzburger Land ansässige Sterilsystems GmbH zu den Pionieren in der Entwicklung von UV-C-Geräten und Anlagen zur Luft- und Oberflächenentkeimung, zur Wasserdesinfektion sowie zur Geruchsneutralisation und Raumlufttrocknung. In Qualität, Kundenorientierung und Flexibilität sieht das Unternehmen seine Stärken. Sterilsystems hat sich vom regionalen Hersteller zu einem weltweit tätigen Systemanbieter für UV-C-Entkeimungslösungen und zum Partner der Lebensmittelindustrie, des Lebensmittelhandwerks, der Wasserversorger, der Klima- und Lüftungstechnik sowie der Labor- und Pharmatechnik entwickelt. Neben dem Heimatmarkt der D-A-CH-Region ist das Unternehmen über Repräsentanzen in ganz Europa, Asien sowie Afrika vertreten und damit kundennah vor Ort.

der Verpackung von edelgeschimmelten Rohwurstprodukten. „Hier sollen die sensiblen Produkte vor Fremdkeimen geschützt werden“, erklärt Schröcker. „Um dies sicherzustellen, sorgt ein integrierter Ventilator dafür, dass das durchgeführte Luftvolumen stets auf die Leistung der komplett abgeschirmten Strahler abgestimmt wird.“ Die Umluftdesinfektionsanlagen lassen sich diskret unter der Decke montieren und jederzeit nachrüsten – es wird lediglich eine Schuko-Steckdose im Umkreis von 3 m benötigt.

### Nachhaltige Qualitätssicherung

Als zukunftsorientiertes Unternehmen spielt das Thema Nachhaltigkeit bei Hans Kupfer eine große Rolle. Dies schlägt sich einerseits im Produktsortiment nieder, das zu großen Teilen regionale und Bio-Artikel umfasst. Andererseits achtet der Betrieb darauf, dass die Produktionsanlagen ökologischen Bedingungen genügen – so wie die UV-C-Entkeimungsanlagen von Sterilsystems, die vollständig auf umweltbelastende Chemikalien verzichten und auch kein wertvolles Wasser verbrauchen. Zudem wird die Leistung der UV-C-Strahler stets auf die für die jeweilige Anwendung benötigte Strahlendosis ausgelegt. Auf diese Weise lässt sich die notwendige Desinfektionswirkung sicherstellen, ohne unnötige Energiekosten zu verursachen.

Im Zuge der Ressourcenschonung und CO<sub>2</sub>-Reduktion gewinnen auch Fleischersatzprodukte und alternative Proteinquellen für Hans Kupfer an Bedeutung. Der Betrieb sieht sich heute nicht mehr als reiner Fleischwarenhersteller, sondern vielmehr als vielschichtiger Lebensmittelproduzent. Da die veganen Bereiche noch sehr jung sind, werden dort derzeit noch keine UV-C-Entkeimungsanlagen eingesetzt. Allerdings beobachtet das Unternehmen die mikrobiologische Entwicklung der Produkte und der gesamten Umgebungsbedingungen sehr genau, um bei Bedarf jederzeit aufzurüsten zu können. „Sterilsystems genießt im Hause Kupfer eine hohe Wertschätzung und ist ein zuverlässiger Partner, der uns hilft, unsere Waren noch ein wenig sicherer zu machen. Sobald etwa im veganen Sortimentsbereich eine stabile Datenlage vorliegt und wir Verbesserungspotential sehen, werden wir sicherlich auch hier den Einsatz eines oder mehrerer Systeme des Herstellers avisieren“, so Achim Sicheler abschließend.





→ continued from page 38

ging materials. High room humidity, for example, favors the proliferation of germs and can have a negative impact on product quality. The use of chemical disinfectants also promotes the risk of germ resistance and pollutes the environment.

The Franconian liver manufacturer Hans Kupfer & Sohn remains spared of such problems. For more than ten years, the company has relied on UV-C disinfection technology from Sterilsystems. This works contact-free and dry, so that neither moisture nor resistance can form. At the Heilsbronn plant, a UV-C continuous disinfection system is used to decontaminate particularly sensitive slicer products before removing the plastic casing from the outside. In addition, a total of 30 UV-C air disinfection systems ensure germ-free room air in high-risk packaging and ripening areas.

### Complex microbiology

“The microbiology of a product and its manufacture is a very complex process in which man, machine and product must harmonize with each other,” explains Achim Sichel, Managing Director of Production and Technology at Hans Kupfer. Especially in particularly sensitive areas of food production, which include the processing of red meat and poultry, conventional disinfection methods quickly reach their limits.

Disinfection using hot water, for example, causes a lot of moisture, which serves as a breeding ground for microorganisms. In addition, it can have a negative impact on the quality and shelf life of the products. In contrast, germs can develop resistance to chemical disinfectants, which usually pollute the environment.

Even if companies follow all hygiene regulations and implement IFS food standards and HACCP concepts, contamination with harmful microorganisms such as bacteria, fungi, yeasts and viruses can therefore occur. Introduced germs then quickly come into contact with sensitive foods through contaminated air, conveyor belts or packaging materials. “Our own tests have shown that the UV-C spectrum of 253.7 nm wavelength emitted by the Sterilsystems units leads to a reliable reduction of microorganisms by up to 99.9 percent, in contrast to many other disinfection methods,” explains Achim Sichel. “That is why we have now been using it for more

than ten years for air and surface disinfection in the sensitive areas of our production.”

### Different areas of application

Since 2015, Hans Kupfer has been using a UV-C continuous disinfection system from Sterilsystems at its Heilsbronn production facility. “This is suitable for different areas of application - such as in

**Industrial Auctions**  
[WWW.INDUSTRIAL-AUCTIONS.COM](http://WWW.INDUSTRIAL-AUCTIONS.COM)  
 Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie in Boxel (NL)

Registrier kostenlos | Finden & bieten | Gewinnen | Bezahlen & abholen

## This is Hans Kupfer & Sohn

Hans Kupfer & Sohn GmbH & Co KG was founded in 1906 by Hans Kupfer as a butcher's shop in the Franconian town of Heilsbronn. Today, the company employs a total of around 1,200 people at three locations in four plants. The product range focuses on Bavarian, Franconian and Thuringian specialties. In addition to animal sausage products, the company is also increasingly producing vegan meat alternatives. The Heilsbronn headquarters produces cold cuts, ham products and salami, while the Nuremberg plants produce the protected designation of origin „Nürnberger Rostbratwurst“ as well as vegan sausage alternatives, and Günthersleben produces the protected designations of origin „Thüringer Rostbratwurst,“ „Thüringer Rotwurst“ and „Thüringer Leberwurst.“ Hans Kupfer achieved annual sales of around 221 million euros in 2020.

production lines or airlocks for 360-degree disinfection of packaged goods, packaging or equipment,” explains Karl-Heinz Schröcker, Managing Director of Sterilsystems. “That’s why we always customize the UV-C continuous disinfection system and design belt length and speed to meet the specifications of the application.” Hans Kupfer uses the system to disinfect the outside of sausage links in plastic casings for special, microbiologically sensitive slicer products before the sausage casing is removed and the links are cut open. This prevents germs from getting onto the products during the removal of the artificial casings or the slicing process.

### Automatic disinfection

The UV-C lamps are mounted inside the UV-C continuous disinfection system in such a way that they cover the objects being conveyed all around - thanks to the split technology in the belt also on the underside. The disinfection takes place automatically during the throughfeed. With the help of the PLC, the system can be seamlessly integrated into existing production lines and does not require any manual intermediate steps.

Since cleaning in food production is carried out under high pressure on a daily basis, the Sterilsystems system also withstands the corresponding cleaning agents and is corrosion-resistant. The installed UV-C lamp systems have the protection class IP69K. Maintenance is carried out regularly by Hans Kupfer itself and, if requi-

## This is Sterilsystems

For more than 30 years, Sterilsystems GmbH, located in the province of Salzburg, has been one of the pioneers in the development of highly effective UV-C devices and systems for air and surface disinfection, water disinfection as well as odor neutralization and room air drying. Quality, customer orientation and flexibility are the strengths of the company. Sterilsystems has grown from a regional manufacturer to a globally active system provider for UV-C disinfection solutions and a valued partner of the food industry, the food trade, water suppliers, air conditioning and ventilation technology as well as laboratory and pharmaceutical technology. In addition to its home market in the D-A-CH region, the company has representative offices throughout Europe, Asia and Africa and is therefore close to its customers.

red, by the manufacturer. Since the splinter-protected UV-C lamps can be easily replaced, the continuous disinfection system has functioned reliably to date.

“In addition to the positive results of the microbiological control tests, we are particularly impressed by the ease of maintenance and repair and the good availability of spare parts,” confirms Achim Sichelner.

### Germ-free air in high-risk areas

In addition, a total of 30 Sterilsystems UV-C recirculating air disinfection units in several production facilities ensure that sensitive goods are not contaminated with harmful microorganisms via the air. Some units are installed for this purpose in the high-risk area above and around various packaging lines on which ham and poultry products are sliced. In addition, there are several units for room air sterilization in the area of pre- and post-ripening as well as the packaging of noble-molded raw sausage products.

“Here, the sensitive products are to be protected from foreign germs,” Schröcker explains. “To ensure this, an integrated fan ensures that the volume of air passed through is always matched to the output of the fully shielded radiators.“ The recirculating air disinfection systems can be discreetly mounted under the ceiling and retrofitted at any time - all that is needed is an earthed socket within a 3 m radius.

### Sustainable quality assurance

As a future-oriented company, sustainability plays a major role at Hans Kupfer. On the one hand, this is reflected in the product range, which largely comprises regional and organic items. On the other hand, the company makes sure that its production facilities meet ecological conditions - such as the UV-C disinfection systems from Sterilsystems, which completely dispense with environmentally harmful chemicals and also do not consume valuable water. In addition, the output of the UV-C lamps is always designed for the radiation dose required for the respective application. In this way, the necessary disinfection effect can be ensured without incurring unnecessary energy costs.

In the course of resource conservation and CO<sub>2</sub> reduction, meat substitutes and alternative protein sources are also gaining in importance for Hans Kupfer. Today, the company no longer sees itself as a pure meat product manufacturer, but rather as a multi-layered food producer. Since the vegan areas are still very young, no UV-C sterilization systems are currently used there. However, the company is monitoring the microbiological development of the products and the entire environmental conditions very closely in order to be able to upgrade at any time if necessary.

### Potential for improvement

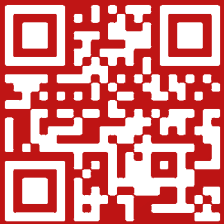
“Sterilsystems is held in high esteem at Kupfer and is a reliable partner that helps us make our goods just that little bit safer. As soon as a stable data situation is available in the vegan range, for example, and we see potential for improvement, we will certainly advise the use of one or more of the manufacturer’s systems here as well,” concludes Achim Sichelner.



# FLEISCH IST SCHÖN!

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

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



Scan me

Bestellung im Internet:  
[www.blmedien.de/plakate](http://www.blmedien.de/plakate)

Made by

**carneo**

+



# Nur das Beste ist gut genug



**Pet Food hat sich zu einer lukrativen Sparte für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie entwickelt. Kein Wunder, dass die Unternehmen der Branche ständig auf der Suche nach innovativen, nachhaltigen und nicht zuletzt attraktiven Lösungen sind.**

---

## Only the Best is Good Enough

**Pet food has developed into a lucrative sector for the meat and food industry. It's no wonder that companies in the sector are constantly on the lookout for innovative, sustainable and, not least, attractive solutions.**

---

**T**ell me what you feed your dog or cat, and I'll tell you what kind of person you are. Pet food, i.e. the food for our animal family members, has long since risen to the rank of a social creed. And even if the times should be badder than bad, our darlings should lack nothing

According to a recent pet food study by the consumer researchers at NielsenIQ, 84 percent of pet owners in Germany are aware of the current price increases for pet food. But just 6 percent would consider switching permanently to cheaper pet food brands. A zeitgeist that has also led to a rethink in the meat and food industry. Resourceful marketing experts have long since discovered pet food as a lucrative niche. No wonder, then, that heads are also spinning on the assembly lines of the meat and food industry, looking for innovative methods for the cost-effective production of high-quality pet food.

### Separation at high speed

"We are currently seeing petfood processors increasingly investing in first-class quality equipment and following the same safety and hygiene standards with their products that foodstuffs are subject to," says Peter Berkensträter, Account Manager Central and Eastern  
continue on page 46 →



Sag mir, mit was du deinem Hund/deiner Katze fütterst, und ich sage dir, was du für ein Mensch bist. Pet Food, also das Futter für unsere tierischen Familienmitglieder, ist längst in den Rang eines gesellschaftlichen Glaubensbekenntnisses aufgestiegen. Und wenn die Zeiten noch so schlecht sein sollen, unseren Lieblingen soll es an nichts fehlen.

So spüren zwar laut einer aktuellen Pet Food-Studie der Verbraucherschwerer von NielsenIQ 84 Prozent der Haustierbesitzer in Deutschland die aktuellen Preissteigerungen auch bei Tiernahrung. Doch gerade einmal für 6 Prozent komme es in Frage, dauerhaft auf günstigere Tiernahrungsmarken umzusteigen. Ein Zeitgeist, der auch in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie zu einem Umdenken geführt hat.

Längst haben findige Marketingexperten Pet Food als lukrative Nische entdeckt. Und selbst im Messebetrieb ist Pet Food ein Trendthema. Indiz: Die Anuga FoodTec (19. bis 22. März 2024) in Köln, internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, erweitert ihre Ausstellungsfläche um eine Pet Food Zone, also einen speziellen Bereich für die Heimtierfutterbranche. Kein Wunder also, dass auch an den Fließbändern der Fleisch- und Lebensmittelindustrie die Köpfe rauchen und nach innovativen Methoden für die günstige Herstellung von qualitativ hochwertigem Pet Food gesucht wird.

### Separieren mit Highspeed

„Wir erleben gerade, dass Verarbeiter von Tiernahrung zunehmend in Anlagen von erstklassiger Qualität investieren und mit ihren Produkten den Sicherheits- und Hygienestandards folgen, denen auch Lebensmittel unterliegen“, skizziert Peter Berkensträter, Account Manager Central and Eastern Europe/Central Asia bei Provisur, die aktuelle Entwicklung. Pet Food-Anbieter, so die Beobachtung bei den Provisur-Experten, konzentrierten sich im Zuge der gestiegenen Rohstoffkosten und weltweiter Lieferkettenengpässe darauf, ihre Abläufe effizienter und ertragreicher zu gestalten.

Das Portfolio von Provisur umfasst Anlagen zum Separieren von Fleisch oder Fisch speziell für die Pet Food-Industrie. Darunter sind beispielsweise die Separatoren der leistungsstarken und robusten Beehive S-Serie zur Verarbeitung großer Rohstoffmengen. Sie separieren Fleisch, Geflügel und mehr in Hochgeschwindigkeit und erzielen bei der Rückgewinnung mit innovativer Schnecken- und Filtertechnologie eine erhöhte Ausbeute. Ihre widerstandsfähigen Keramikbauteile verringern den Wartungsaufwand.

Auch das modular konstruierte Separationssystem Barracuda von Provisur ist im Kundenkreis der Heimtierfutterproduzenten sehr begehrt. Es kombiniert die Separationstechnologien der Marken Beehive und AM2C zu einem neuen Standard in dieser Anwendung. Die Anlagen

der Barracuda-Serie arbeiten mit einem Hochdrucksystem, das den Durchsatz erhöht und gleichzeitig den Temperaturanstieg am Endprodukt minimiert, was wiederum die Produktsicherheit erhöht.

### Geschliffene Nassfutterproduktion

Der Petfood-Hersteller VetConcept produziert seit einem Vierteljahrhundert Tierfutter, das auf die Bedürfnisse von Vierbeinern mit gesundheitlichen Problemen oder besonderen Nährstoffbedürfnissen abgestimmt ist. 2019 hat das Unternehmen in Föhren bei Trier ein neues Nassfutterwerk gebaut. Hier setzt VetConcept in der Produktionslinie unter anderem auf zwei Industrie-Automatenwölfe AW 280 von K+G Wetter. „Für unsere vielen Produkte und die hohe Tonnage pro Stunde war es entscheidend, dass wir von Gefrierfleisch bis zur Frischware alles mit diesen Maschinen machen können“, erklärt Werkleiter Arthur Schäfer die damaligen Überlegungen bei VetConcept, und: „Der Tierfutter-Markt wächst enorm, pro Jahr immer zwischen 15 und 25 Prozent. Da muss man als Produzent natürlich mit.“

Die beiden Industrierwölfe von K+G Wetter erfüllen in der Nassfutterproduktion von VetConcept zwei verschiedene Aufgaben: In einem der AW 280 wird ausschließlich Grobmaterial zwischen 16 und 25 mm produziert - also das, was Hund und Katze später als Fleischstückchen im Napf finden. Der zweite Wolf wird primär für knochenhaltige Produkte eingesetzt. „Knochen und Knorpel verwenden wir, wenn möglich, als natürliche Kalziumquelle für unsere Futtersorten. Das ist dann so, wie das Tier es auch in der Natur fressen würde“, berichtet der Fleischermeister. „Um das ausgesprochen harte Material auf eine Größe von 7 bis 8 Millimetern zu zerkleinern, muss der eingesetzte Wolf die notwendige Leistung und Robustheit mitbringen.“ Kein Problem für den AW 280, der auch mit Gefrierfleischblöcken fertig wird.



Attraktive und praktische Sealpac-Lösung: die Katzen-Knabberkissen von Futternapf.  
Attractive and practical Sealpac solution: the cat nibble pillows from Futternapf.

Gerade im Tierfutterbereich mit der Verarbeitung von knochenhaltigem Material und bei Gefrierfleisch sei es wichtig, immer perfekt geschliffene Schneidsatzteile einzusetzen. VetConcept nutzt hier den Schleifservice von K+G Wetter. Die Schneidsätze werden im ständigen Austausch abgeholt, geschliffen und wieder bei VetConcept angeliefert.

### Auftauen mit Mikrowellen

Die Mikrowellen- und Radiofrequenzanlagen von Sairem tauen tiefgefrorene Pet Food-Komponenten wie Rindfleisch oder Geflügel auf. Der modulare Mikrowellentunnel TMW 75 mit Kapazitäten von zwei bis vier Tonnen pro Stunde bringt tiefgefrorene Produkte in Blöcken zwischen 10 und 20 Kilogramm für die Weiterverarbeitung von -18°C auf eine Temperatur von -4 bis -1°C. Abhängig vom Produkt und dessen Fettanteil, der Größe der tiefgefrorenen Blöcke sowie von der gewünschten Zieltemperatur dauert das Temperieren maximal zehn Minuten. „Manche unserer Kunden stoppen den Prozess auch schon bei -6 °C. Das ist ausreichend für die nachfolgenden Abläufe, verkürzt aber die Anwendungszeit in der Mikrowelle und erhöht damit die Kapazität der Anlage“, erklärt Mathieu Deschamps, Sales Manager bei Sairem.

Die Mikrowellentunnel lassen sich optional mit einer automatischen Be- und Entladung sowie mit einem System zur Bandreinigung und -trocknung ergänzen. Außer einer regelmäßigen Reinigung erfordern sie kaum zusätzliche Wartung. Die Anlagensteuerung erfolgt über einen einfach zu bedienenden 12-Zoll-HMI-Touchscreen mit mehrsprachiger Benutzeroberfläche. Die individuelle Behandlung eines jeden Produkts wird exakt abgestimmt, in der Maschinensoftware hinterlegt und ist auf Knopfdruck abrufbar.

### Sicherheit mit Autoklaven

Thermische Verfahren zur Haltbarmachung und Lebensmittelsicherheit spielen bei Pet Food eine entscheidende Rolle. Von der Pasteurisation bis zur Sterilisation gewährleisten sie die mikrobiologische Sicherheit des Futters und erhalten gleichzeitig wichtige Eigenschaften wie Geschmack und Textur. Besonders wichtig in Zeiten, in denen Verbraucher zunehmend auf die Nährwertangaben und Inhaltsstoffe der Produkte achten, die sie für ihre Haustiere kaufen.

Das Autoklavieren ermöglicht eine präzise Steuerung der Temperatur- und Druckbedingungen während des Produktionsprozesses, was entscheidend für die Konsistenz des Endprodukts ist. Und nicht zuletzt minimiert es das Risiko von Kontaminationen, die die Gesundheit der Tiere gefährden kann. Damit gelingt auch die nachhaltige Herstellung von Bio-Produkten.

Hersteller wie Voss Pro eröffnen mit Modellen wie dem Voss Novum Berieselungsautoklav auch kleineren und mittleren Produzenten den Zugang zur modernen, ressourcenschonenden Berieselungstechnologie, die bisher ausschließlich der Industrie vorbehalten war. Um die Technologie für kleinere Unternehmen attraktiv zu machen, bieten die Voss-Produkte flexible Beheizungsarten, die neben Hochdruckdampf auch einen elektrischen Betrieb ermöglichen.



Der STS 2000 von Provisur verarbeitet große Rohstoffmengen. Provisur's STS 2000 processes large quantities of raw materials.

### Pet Food in Herzform

Last but not least – auch bei der Verpackung von Pet Food ist Gleichgültigkeit verboten; Frauchen und Herrchen lassen sich natürlich auch vom attraktiven Äußeren in ihrer Kaufentscheidung beeinflussen. Eine aufmerksamkeitsstarke Lösung suchte die Futternapf Tiernahrung Vertriebs GmbH für einen Pet Food-Snack. Für das so genannte Katzen-Knabberkissen entwickelten die Verpackungsexperten von Sealpac einen wiederverschließbaren Verpackungsbecher in Herzform, der durch sein auffälliges Design in Heimtier-Snackregal ins Auge springt. „Hier kam unser innovatives EasyLid®-Verpackungssystem zum Einsatz, das in Zusammenarbeit mit unserem niederländischen Partner Naber Plastics B.V. entstanden ist und bereits von verschiedenen Kunden genutzt wird – allerdings bisher noch nicht in dieser außergewöhnlichen Form“, erklärt Stefan Dangel, Marketing- und Vertriebsleiter von Sealpac, die Besonderheit.

Für das patentierte Verpackungssystem wird ein spezieller vorgeformter Kunststoffbecher mit einem zusätzlichen Siegelring ausgestattet. Dieser wird in einem Arbeitsgang mit einer Siegelfolie verschlossen, was zu einer festen Verbindung von Folie und Ring führt. Beim ersten Öffnen entsteht daraus der wiederverschließbare Deckel. Der Katzen-Snack wird bei Futternapf in zwei Verpackungshöhen und Gewichtseinheiten eingesetzt (47 mm/70 g Inhalt und 87 mm/140 g Inhalt). Der Herz-Becher ist eine Einstofflösung aus Mono-PP und damit nach Gebrauch vollständig recycelbar.

Christian Blümel

→ continued from page 44

Europe/Central Asia at Provisur, outlining the current development. Petfood suppliers, according to observations by Provisur experts, are focusing on making their operations more efficient and profitable in the wake of increased raw material costs and global





**Der modulare Mikrowellentunnel TMW 75 von Sairem taut tiefgefrorene Pet Food-Komponenten auf.**

The TMW 75 modular microwave tunnel from Sairem thaws frozen pet food components.

supply chain bottlenecks. Provisur's portfolio includes equipment for separating meat or fish specifically for the pet food industry. Among them are, for example, the separators of the powerful and robust Beehive S series for processing large quantities of raw materials. They separate meat, poultry and more at high speed and achieve increased yields during recovery with innovative screw and filter technology. Their durable ceramic components reduce maintenance.

Provisur's modularly designed Barracuda separation system is also in demand among pet food producers. It combines the separation technologies of the Beehive and AM2C brands to create a new standard in this application. The Barracuda series equipment uses a high-pressure system that increases throughput while minimi-

Foto: Sairem

zing temperature rise on the final product, which in turn increases product safety.

**Polished wet food production**

Petfood manufacturer VetConcept has been producing pet food tailored to the needs of four-legged friends with health problems or special nutritional requirements for a quarter of a century. In 2019, the company built a new wet food plant in Föhren near Trier. Here, VetConcept relies on two AW 280 industrial automatic mincers from K+G Wetter, among others, in the production line. "For our many products and the high tonnage per hour, it was crucial that we could do everything from frozen meat to fresh produce with these machines," says plant manager Arthur Schäfer, explaining the considerations at VetConcept at the time, and, "The pet food market is growing enormously, always between 15 and 25 percent per year. As a producer, you naturally have to keep up with that."

The two industrial mincers from K+G Wetter perform two different tasks in VetConcept's wet food production: In one of the AW 280s, only coarse material between 16 and 25 mm is produced - i.e., what dogs and cats later find as pieces of meat in their bowls. The second mincer is primarily used for products containing bones. „We use bones and cartilage as a natural source of calcium for our feeds whenever possible. This is then the way the animal would



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

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

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





Zwei K+G Wetter-Wölfe AW 280 sind bei VetConcept im Einsatz.  
Two K+G Wetter mincers AW 280 are in use at VetConcept.

eat it in nature," reports the master butcher. „In order to grind the extremely hard material to a size of 7 to 8 millimeters, the grinder used must have the necessary power and robustness.“ No problem for the AW 280, which can also handle frozen meat blocks. Especially in the animal feed sector with the processing of material containing bones and with frozen meat, he says, it is important to always use perfectly ground cutting set parts. VetConcept uses the grinding service from K+G Wetter here. The cutting sets are picked up, ground, and delivered back to VetConcept in constant exchange.

### Defrosting with microwaves

Sairem's microwave and radio frequency systems thaw frozen pet food components such as beef or poultry. The TMW 75 modular microwave tunnel, with capacities of two to four tons per hour, brings frozen products in blocks of between 10 and 20 kilograms from -18°C to a temperature of -4 to -1°C for further processing. Depending on the product and its fat content, the size of the frozen blocks, and the desired target temperature, the tempering process takes a maximum of ten minutes. "Some of our customers also stop the process at -6°C. This is sufficient for the subsequent processes, but shortens the application time in the microwave and thus increases the capacity of the system," explains Mathieu Deschamps, Sales Manager at Sairem.

The microwave tunnels can be optionally supplemented with automatic loading and unloading, as well as with a system for belt cleaning and drying. Apart from regular cleaning, they require hardly any additional maintenance. The system is controlled via an easy-to-use 12-inch HMI touchscreen with multilingual user interface. The individual treatment of each product is precisely

coordinated, stored in the machine software and can be called up at the push of a button.

### Safety with autoclaves

Thermal processes for preservation and food safety play a crucial role in pet food. From pasteurization to sterilization, they ensure the microbiological safety of the food while maintaining important properties such as taste and texture. This is especially important at a time when consumers are increasingly paying attention to the nutritional information and ingredients in the products they buy for their pets.

Autoclaving allows precise control of temperature and pressure conditions during the production process, which is crucial for the consistency of the final product. Last but not least, it minimizes the risk of contamination, which can endanger the health of the animals. This also makes the sustainable production of organic products a success.

With models such as the Voss Novum sprinkling autoclave, manufacturers such as Voss Pro are also giving smaller and medium-sized producers access to modern, resource-saving sprinkling technology that was previously the exclusive preserve of industry.

To make the technology attractive to smaller companies, Voss products offer flexible heating modes that allow electric operation in addition to high-pressure steam.

### Heart-shaped pet food

Last but not least - indifference is also forbidden when it comes to the packaging of pet food; mistresses and masters are naturally also influenced in their purchase decision by the attractive appearance. Futternapf Tiernahrung Vertriebs GmbH was looking for an eye-catching solution for Pet Food snacks. For the so-called Knabberkissen for cats, the packaging experts at Sealpac developed a resealable packaging cup in the shape of a heart, which catches the eye on pet snack shelves thanks to its eye-catching design. "Our innovative EasyLid® packaging system was used here, which was developed in collaboration with our Dutch partner Naber Plastics B.V. and is already being used by various customers - although not yet in this unusual form," says Stefan Dangel, marketing and sales manager at Sealpac, explaining the special feature.

For the patented packaging system, a special preformed plastic cup is fitted with an additional sealing ring. This is sealed with a sealing film in a single operation, resulting in a firm bond between the film and the ring. When opened for the first time, this creates the resealable lid. The cat snack is used in two packaging heights and weight units at Futternapf (47 mm/70 g content and 87 mm/140 g content). The heart cup is a single-material solution made of mono-PP and thus fully recyclable after use.

**Christian Blümel**



Scanvaegt Systems

## Wiegeprozesse optimieren

Eine neue Generation automatischer Hängebahnwaagen für Schlachthöfe hat Scanvaegt Systems entwickelt. Es handelt sich um die automatisch-statische Serie 4200 mit einer Kapazität von 400 bis 500 Wiegevorgängen pro Stunde und die automatisch-dynamische Serie 4300 mit 1.000 bis 1.100 Wiegevorgängen pro Stunde. Wenn die Schlachtkörper, die von Mitnehmern in einem Fördersystem bewegt werden, die Waage erreichen, werden sie von einem Kettenvorschub auf eine dynamische Waage übernommen oder auf eine statische Waage fallen gelassen und gewogen. Die Hängebahnwaagen sind mit Kugelgelenken sowie einem Kugeltopf konstruiert, der dafür sorgt, dass die Wiegezelle nicht überlastet wird und schwankenden Belastungen standhält, während sie gleichzeitig präzise wiegt. Die Hardware der Wägesysteme ist mit der Software ScanPlant NG verbunden. In diesem Paket sind eine vollständige Rückverfolgbarkeit und eine Berechnung der Ausbeute enthalten.



Scanvaegt Systems

## Optimizing Weighing Processes

A new generation of automatic overhead weighers has been developed by Scanvaegt Systems. These are the automatic-static 4200 series with a capacity of 400 to 500 weighings per hour and the automatic-dynamic 4300 series with 1,000 to 1,100 weighings per hour. When carcasses moved by carriers in a conveyor system reach the scale, they are transferred to a dynamic scale by a chain feeder or dropped onto a static scale and weighed. The overhead conveyor scales are designed with ball joints as well as a ball cup that ensures the load cell is not overloaded. The hardware of the weighing systems is connected to the ScanPlant NG software.

Fotos: Scanvaegt-Systems, Höcker Gruppe, Dostmann electronic GmbH

Dostmann electronic GmbH

## Universelles Messgerät

Das Alarmthermometer LT-105 wurde von Dostmann electronic für den universellen Einsatz entwickelt. Das kleine, robuste Thermometer ist mit einem Tauchfühler für Flüssigkeiten und Gase ausgestattet. Es alarmiert über einen Piepston und auf dem Display. Besonders geeignet ist das Messgerät zur Überwachung von Kühl- und Gefrierschränken. Das LT-105 misst Temperaturen zwischen -50 und +70°C. Der Messwert wird im 10-Sekunden-Takt aktualisiert. Die Genauigkeit liegt bei ±1,0 Grad. Mit einem Gewicht von ca. 43 g und Abmessungen von 68 x 40 x 15 mm ist das Instrument äußerst kompakt. Der Tauchfühler hat die Maße 25 x 5 mm. Mit ca. 100 cm Kabel ist das Arbeiten komfortabel möglich. Das Display ist leicht abzulesen. Die Bedienung über vier Tasten erfolgt intuitiv.



Höcker Gruppe

## Nichts bleibt ungeräuchert

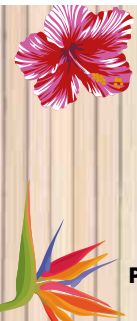
Bei der Vermeidung von Sattelstellen auf Räucherware ist guter Rat bisweilen teuer. Denn diese hellen Stellen mit einem Knick entstehen immer dort, wo Bockwurst, Salami und Co. beim Räuchern den unteren Schenkel des Rauchspießes berühren. Weitere ungeräucherte Flecken können entstehen, wenn sich die Würste gegenseitig berühren. Biegen sich die Spieße im Rauchwagen bei Belastung nach unten durch, entsteht dadurch zur Mitte hin ein Gefälle und die Würste rutschen aufeinander. Höcker löst das Problem mit Rauchspießen mit seitlichen Auslegern oder mit angeschweißten Haken. Beim Rauchspieß in Sternprofil werden die Würstketten oder -paare über die Rauchspieße gehängt. Damit es auch bei dieser Lösung an den Berührungspunkten keine ungeräucherten Stellen gibt, sind an den Schenkeln der Spieße Kerben eingelassen, die den Würstchen Halt bieten.



Höcker Gruppe

## Nothing Remains Unsmoked

Good advice is sometimes expensive when it comes to avoiding saddle marks on smoked products. This is because these light spots with a crease always occur where bockwurst, salami and co. touch the lower leg of the smoking spit during smoking. Other unsmoked spots can occur when the sausages touch each other. If the skewers in the smoking trolley sag downward under load, this creates a slope toward the center and the sausages slide on top of each other. Höcker solves this problem by using smoking skewers with lateral outriggers or with welded-on hooks. A simpler variant is the smoke spit in star profile. The sausage chains or pairs are hung over the smoke spits. To ensure that there are no unsmoked areas at the points of contact later on, this solution has notches embedded in the legs of the spits to hold the sausages in place.



**Sun<sup>®</sup>  
Products**

Vertriebs GmbH

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



**Taste  
the Tropics!**

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



**Abluftreinigung**  
Air cleaning devices

**oxytec** air & water purification systems  
**Abluftreinigung**  
UV/Ozon | Plasma | Wäscher  
[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** air & water purification systems  
**Wasserreinigung**  
UV | Ozon | 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**  
www.korimat.de

KORIMAT  
Metallwarenfabrik GmbH  
Telefon 02772/576413-0

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

**Entkeimung**  
Sterilisation

**STERIL SYSTEMS**  
UV-C-Desinfektion  
[www.sterilsystems.com](http://www.sterilsystems.com)

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

**Betriebsausstattungen**  
Operating facilities

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

**Entzahnmaschinen und -anlagen**  
De-trending 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)

**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)

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

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

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

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

**Etiketten/**  
Labels

**Mediaform**  
Kennzeichnungslösungen  
Etiketten · Drucker · Barcodescanner  
Tel. 040 727360 99  
[www.mediaform.de](http://www.mediaform.de)

**MFI**  
INNOVATIONS  
**INTRALOGISTIK**  
**ROBOTERSYSTEME**  
**EDELSTAHL**  
**TECHNOLOGIE**  
[www.mfi-lb.de](http://www.mfi-lb.de)

**Därme/**  
Sausage casings

**CDS**  
FÜR DIE WURST VON WELT.  
**IHR NATURDARM-SPEZIALIST.**  
CDS Hackner GmbH | D-74564 Crailsheim  
Tel. +49 7951 391-0 | [www.cds-hackner.de](http://www.cds-hackner.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**



**Gebrauchtmachines**  
Second-hand machines

**GPS Reisacher**

Neu- und Gebrauchtmachines 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

Service. Geschmack. Vielfalt.

**Wenn's um die Würze geht:**



Beck  
Gewürze und Additive

Jetzt informieren:  
Tel. + 49 9153 9229-0  
[info@beck-gewuerze.de](mailto:info@beck-gewuerze.de)

**Hygienetechnik**  
Hygiene technology

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

**HÖCKER**

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

**oxytec** air & water purification systems

**UV-C Entkeimung**  
Luft und Oberflächen

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

**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 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)

**NABU-Stiftung**  
Nationales Naturerbe

**Wir retten Paradiese!**

Helfen Sie uns, Land zu kaufen. Für die Natur in Deutschland.

Mehr dazu unter [www.naturerbe.de](http://www.naturerbe.de)

NABU-Stiftung Nationales Naturerbe  
Charitéstraße 3 · 10117 Berlin  
Tel. 030 284 984-1814  
[naturerbe@nabu.de](mailto:naturerbe@nabu.de)

**Spendenkonto**  
IBAN: DE88 3702 0500 0008 1578 00  
BIC: BFSWDE33XXX  
Bank für Sozialwirtschaft

**Kunstdärme**  
Artificial casings



**HansSchütt**

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

**Mischmaschinen**  
Mixer machines



**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



Rauchwagen/ Kochwagen  
Smoking trolleys/ Cooking trolley



Reinigungsanlagen  
für Fleischhaken  
Cleaning systems for meat hooks



Rohrbahnreinigung  
pipe track cleaning



Schlachthofeinrichtungen  
Slaughterhouse equipment



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



Fachsenfelder Straße 33  
D-73453 Abtgmünd  
Telefon 07366/92096-0  
Telefax 07366/92096-99  
www.renner-sht.de

Schlacht- und  
Rohrbahnanlagen  
Slaughter and pipe-lane units



Schmiermittel/  
Lubricants



Schneidwerkzeuge  
Cutting tools



Schenken  
Sie Kindern  
eine liebevolle  
Familie.

Weltweit brauchen  
Kinder unsere Hilfe.  
Als SOS-Pate helfen Sie  
nachhaltig und konkret.

Jetzt Pate werden:  
sos-kinderdorf.de



Stechschutzhürzen/  
-handschuhe  
Cut and stab protections  
aprons and gloves



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



Trimmer



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

Anzeigen werden gelesen!  
Sie tun es gerade!



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

Vakuümfüllmaschinen  
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

Vakuümtechnik  
Vacuum technology



**Vakuümtechnik GmbH**  
- Anlagenbau  
- Reparatur  
- Service  
- Mess- und Prüfgeräte  
Löhstr. 38, 53773 Hennef  
Tel.: 02242-96997-0, Fax: 02242-96997-79  
www.bis-vakuümtechnik.de

Vakuümverpackung  
Vacuum packaging



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

Vakuümverpackung  
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



**Viscofan** Reshaping food and wellbeing.  
For many, for long.  
Postfach 100851 · D-69448 Weinheim  
Tel.: 06201 86-0 · Fax: 06201 86-485  
www.viscofan.com/de-de

Zerlegeanlagen/  
Jointing units



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

Eilige Anzeigen  
unter

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

**FT**  
**FLEISCHEREI TECHNIK**  
MEAT TECHNOLOGY

39. Jahrgang

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

**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 Siewers (alle Berlin)

**Anzeigen:**

Bernd Moeser (Leitung) -200  
Sebastian Lindner (stv. Leitung) -215  
Gerhard Burchardt -205  
Fritz Fischbacher -230  
Concetta Herion -240  
Rocco Mischok -220  
Kilian Roth -246

**Gültige Anzeigenpreisliste:**

Nr. 25 vom 01.01.2023

**Anzeigenabwicklung:**

Felix Hesse -261

**Layout:**

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

**Abonnementbetreuung:**

Basak Aktas (verantwortlich) -270

E-Mail: b.aktas@blmedien.de

Roland Ertl

E-Mail: r.ertl@blmedien.de -271

**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:**

Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße 2,

84160 Frontenhausen

**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



# DIE HACCP APP

FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



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



Fachmesse für die Fleischbranche

**21.–23.10.2023**  
**Messe Stuttgart**

Besuchen Sie uns:  
Halle 9, Stand C33

**Kostenvorteil  
für Abonnenten  
des Fachmagazins**

**FT**  
FLEISCHEREI **TECHNIK**  
MEAT TECHNOLOGY

**Ihre HACCP-Dokumentation  
auf Tablet und Smartphone.**



**30 Tage  
kostenfrei  
testen!**

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

**Für die Nutzung  
unserer HACCP APP  
zahlen Sie statt 40,-€  
nur 35,- € je Monat!**

**Monatlich kündbar!**

