

who's **Who**

SUPPLEMENT VON

FH
FLEISCHER-HANDWERK

FF
FUTURE FOODS

FM
FLEISCH & WURST | KÄSE & FRICKOST
FLEISCH MARKETING

*Alco-food-machines • DSI Dantech • Espera Nova • Fessmann • GDI • Germos Ness
Hagesüd Solina • Albert Handtmann Maschinenfabrik • Helmers Maschinenbau • Holac
Maschinenfabrik Laska • Lima • Lifner engineers + architects • Magurit • M Food Group
Moguntia Food Group • Niroflex • Risco • Hans Schütt • Maschinenfabrik Seydelmann • Silikal
Singer und Sohn • Tipper Tie & Schröder • Topos Personalberatung • Vemag Maschinenbau*

Inhalt

Alco-food-machines	3
DSI Dantech	4
Espera Nova	5
Fessmann	6
GDI	7
Germos Ness	8
Hagesüd Solina	9
Albert Handtmann Maschinenfabrik	10
Helmers Maschinenbau	11
Holac	12
Maschinenfabrik Laska	13
Lima	14
Lißner engineers + architects	15
M Food Group	18
Moguntia Food Group	20
Niroflex	21
Risco	22
Hans Schütt	23
Maschinenfabrik Seydelmann	24
Silikal	25
Singer und Sohn	26
Tipper Tie & Schröder	27
Topos Personalberatung	28
Vemag Maschinenbau	29



Impressum



ist ein Supplement
der Fachzeitschriften



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

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

Grafische Gestaltung: Liane Rosch, Rita Wildenauer

Druck: Ortmaier Druck, Frontenhausen

Erscheinungstermin: November 2023

Das Glas ist immer halb voll

Es sind stürmische Zeiten, in denen es alles andere als einfach ist, das eigene Unternehmen auf Kurs zu halten. Das gilt aktuell für so gut wie alle Wirtschaftssparten, also auch für die Fleisch- und Lebensmittelbranche. Gottlob ist zwar das Coronavirus längst nur noch ein verblasstes Schreckgespenst aus vergangenen Tagen. Aber seitdem herrscht längst nicht überall eitel Sonnenschein an den Werkbänken und Schreibtischen der Maschinenbauer, Ausstatter und Dienstleister für die Fleisch- und Lebensmittelproduktion. Die galoppierende Inflation hat neue Unsicherheiten geschaffen, ganz zu schweigen von explodierenden Energiekosten und nicht zuletzt dem Fachkräftemangel.

Immerhin scheint die Inflation allmählich einiges von ihrer schauerhaften Dynamik einzubüßen. Auch die Lieferketten haben sich endlich wieder stabilisiert. Beim Thema Energie ist dagegen immer noch nicht ausgemacht, wohin die Reise geht. Das macht es für die Unternehmer natürlich nicht einfacher, seriös zu kalkulieren.

Andererseits gilt natürlich nach wie vor eine simple Weisheit: Geessen wird immer. Auch und gerade in Krisenzeiten. Angesichts von globalen Hungersnöten und Klimakrisen lastet auf der Fleisch- und Lebensmittelbranche andererseits ein großer Innovationsdruck. Längst ist klar, dass wir Menschen uns angesichts des enormen CO₂-Fußabdrucks der bisherigen Land- und Viehwirtschaft kein munteres „Weiter so!“ mehr leisten können.

Welch spezielle Herausforderungen zu bewältigen sind, welche großen Unsicherheiten herrschen, ist exemplarisch beim Thema kultiviertes Fleisch zu beobachten. (Nicht nur) Von Optimisten als „Next Big Thing“ gefeiert, das die globale Lebensmittelversorgung revolutionieren wird, in den USA und Fernost bereits zur Marktreife gediehen, in Italien dagegen jüngst erst verboten. Muss man auch erst mal draufkommen...

Was den Fleisch- und Lebensmittelproduzenten dagegen das Arbeitsleben erleichtert, sind erfahrene und verlässliche Branchenpartner, die auf die aktuellen Entwicklungen mit menschlichem Augenmaß und unternehmerischer Umsicht reagieren. Partner, die schon so manches Gewitter überstanden haben und genau wissen, wie die Fleisch- und Lebensmittelbranche tickt. Eine sattes Paket derartiger Experten ist in diesem gemeinsamen Supplement von drei verwandten Fleisch- und Food-Fachmagazinen aus dem Hause B&L MedienGesellschaft vertreten.

Wir wünschen den Leserinnen und Lesern dieser Who's who-Ausgabe, dass sie sich vom ungebrochenen Optimismus anstecken lassen, der in diesen Seiten steckt. Und bitte nicht vergessen: Das Glas ist immer halb voll, nie halb leer.

Ihre Redaktionen



FLEISCHER-HANDWERK

FUTURE FOODS

FLEISCH MARKETING

alco

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

Whatever you have in mind.

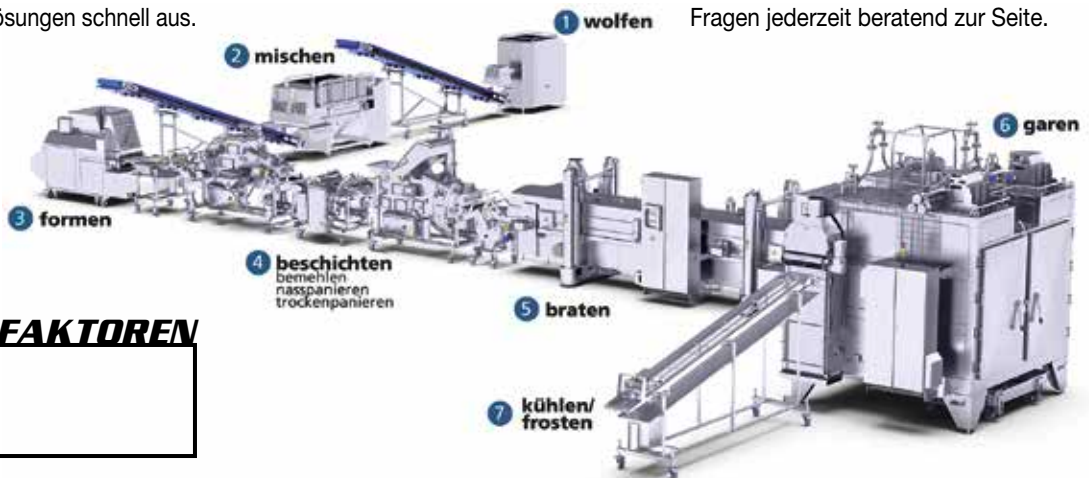


Garen, pasteurisieren, frittieren, plätten, mischen oder frosten – bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln im industriellen Bereich fallen eine Menge Arbeitsschritte an. Wir bei alco sind seit mehr als vier Jahrzehnten Ihr fachkundiger Hersteller von Maschinen für die Lebensmittelindustrie. Ob Ready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

Von der hochwertigen Einzelmaschine bis zur kompletten Produktionslinie

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

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



ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ Qualität
- ▶ Individualität
- ▶ Flexibilität

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



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



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



STRONGER TOGETHER





DSI Dantech

Unsere Lösungen ermöglichen es Ihnen, Ihre Produktion zu optimieren und gleichzeitig die Umwelt zu schonen!

Wir bieten der globalen Lebensmittelindustrie das gesamte Spektrum der mechanischen IQF-Technologie aus nur einem Unternehmen.

Wir liefern sowohl mechanische und kryogene Tunnel- und Spiralfroster als auch horizontale und vertikale Plattenfroster. Mit unserem Produktportfolio kühlen, frosten und garen wir Produkte aller Art für die Lebensmittelindustrie weltweit. Damit sind wir nur ein Teil der Wertschöpfungskette, wenngleich auch ein sehr wichtiger. Wir spielen eine aktive Rolle bei der Minimierung des ökologischen Fußabdrucks unserer Kunden, indem wir den Energie-, Wasser- und Chemikalienverbrauch reduzieren.

ERFOLGSFAKTOREN

- ▶ *Wir arbeiten eng mit Lebensmittellieferanten und -herstellern zusammen, um ihnen unsere maßgeschneiderten Lösungen zu liefern.*
- ▶ *Wir zeichnen uns durch schnelleres Frosten, Kühlen und Garen aus.*
- ▶ *Unsere Anlagen haben längere Laufzeiten und unsere laufenden OPEX-Kosten sind niedriger.*
- ▶ *Das führt zu einer Entlastung der Kostenstruktur durch höhere Ausbeuten, einer längeren Haltbarkeit sowie zu einer optimalen Produktqualität.*
- ▶ *Unsere in Deutschland ansässige GmbH unterstützt Sie gerne bei Fragen zur Optimierung ihrer Produktion.*



DSI DANTECH

DSI Dantech GmbH

Gewerbepark 18 | D- 49143 Bissendorf
 cell: +49 175 863 5475 | tel: +49 5402 7016-58
 info@dsidantech.com | www.dsidantech.de

Geringer Verbrauch, maximale Performance

Längst sind für Produzenten der Fleisch- und Geflügelindustrie nicht nur ein hohes Level an Automatisierung und Digitalisierung die Hauptargumente bei der Entscheidung für eine neue Anlage. Geringe Verbrauchswerte wie zum Beispiel bei Maschinen ohne Druckluft oder Maschinen mit niedrigem Stromverbrauch zeigen, über das Jahr hinweg gerechnet, hohe Einsparpotenziale auf.

Espera-Systeme: Ohne Druckluft betrieben, mit niedrigen Stromverbrauchswerten

Espera trifft mit den beiden neuen Maschinenkonzepten Nova ES-E und ES-B genau diese Anforderungen. Beide Auszeichnungssysteme werden komplett ohne Druckluft betrieben und weisen absolut niedrige Stromverbrauchswerte vergleichbar mit haushaltsüblichen Geräten auf. Während bei anderen Herstel-

lern die Etikettenapplikation ausschließlich über extern zugeführte Druckluft möglich ist, arbeiten die vollautomatischen Systeme ES-E und ES-B einzigartig präzise – ganz ohne Druckluft.

Espera Nova ES-B: Perfekt als Einstieg in die vollautomatische Warenauszeichnung

Selbstverständlich überzeugen beide Maschinenkonzepte in Sachen Performance und Modularität gleichermaßen. Die neue ES-B ist perfekt geeignet für mittlere Geschwindigkeiten oder als Einstiegsmodell in die vollautomatische Warenauszeichnung, mit einer Performance bis zu 65 Packungen pro Minute. Die ES-E überzeugt durch eine Performance bis zu 80 Packungen pro Minute und einem modularen Automatisierungskonzept. Je nach Anforderung im Produktionsalltag können automatische Features vollkommen individuell konfiguriert werden.



ESPERA NOVA
AUSZEICHNUNGSSYSTEME

Espera-Werke GmbH

Moltkestraße 17-33
47058 Duisburg
Postfach 10 04 55
47004 Duisburg
Tel. +49 (203) 3054 0
Fax +49 (203) 3054 275
E-Mail info@espera.com

nova.espera.com



Fessmann

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

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

Die bekannteste Anlage des Unternehmens ist zweifellos die T3000, eine der erfolgreichsten Universalanlagen weltweit. Vom Trocknen und Rösten der Ware

ERFOLGSFAKTOREN

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

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

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

automatische Lösung mit pneumatischem Transportsystem, bietet das Unternehmen mit der TF4000 auch eine vollautomatisierte Linie an. Diese setzt sich aus individuell steuerbaren Kammerteilen zusammen und ermög-

licht so eine kontinuierliche Produktion bei höchster Qualität der Endprodukte.

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

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

Geschäftsführer: Ulrich Fessmann

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

Anwendungen: Thermische Behandlung von Lebensmitteln

Branche: Maschinen- und Anlagenbau

FESSMANN

Leading in Smoking Technologies

FESSMANN GmbH und Co. KG

Herzog-Philipp-Straße 39 | 71364 Winnenden

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

info@fessmann.de | www.fessmann.com



TRANSPORTIEREN



LAGERN & SORTIEREN



ZERLEGEN



REINIGEN

GDI
we create solutions

Kompetenz in Logistik und Hygiene

Die GDI Intralogistics GmbH ist seit über 40 Jahren der innovative Spezialist für moderne und langlebige Automationslösungen im Bereich Hygiene und Nahrungsmittel, speziell für Lebensmittel verarbeitende Betriebe und Industrien.

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

Die Gesamtkompetenz von GDI Intralogistics deckt den vollständigen logistischen und hygienischen Bedarf, der bei Produktion und Distribution von Lebensmitteln mit Mehrwegkisten benötigt wird.

Alles aus einer Hand!

GERMOS NESS

Ihr Partner für den guten Geschmack!

Wer Betriebe in der Lebensmittelindustrie der verschiedensten Größenordnungen sinnvoll und wirtschaftlich ausstatten will, muss mehr als nur Anlagenhersteller sein. Zurecht erwarten Kunden Kompetenz über den gesamten Produktlebenszyklus. Denn nur dann können Lösungen geschaffen werden, die auf der ganzen Linie durch Qualität, Wirt-

schaftlichkeit und perfekte Integration in den Betrieb überzeugen. Ob Ein- oder Mehrwagenanlagen, GERMOS NESS bietet für jede Anlagenkonfiguration die richtige Größe, Technologie und Ausstattung.

Seit über 50 Jahren ist GERMOS NESS im Bereich des Anlagenbaus für die Nahrungsmittelindustrie tätig. Der Tätigkeitsschwerpunkt liegt in den Bereichen Räuchern, Backen, Kochen, Kühlen und Reifen. Das GERMOS NESS-Team ist überzeugt, dass die beste Technik auch den besten Service verlangt. Nur so schaffen sie anspruchsvollste Hygienestandards umzusetzen und Ihren Kunden Mehrwert zu generieren.

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

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

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

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

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

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

... inklusive Steuerung und Dokumentationssystem

ERFOLGSFAKTOREN

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

GERMOS NESS

GERMOS NESS GmbH & Co. KG
 Eisenbahnstraße 32-34 | 73630 Remshalden
 Tel. 07151 7001-0 | Fax 07151 7001-33
www.germosness.de





Hagesüd

Ihre Quelle für erstklassige Gewürze und kulinarische Innovation!

Wenn es um hochwertige Gewürze, Saucen und kulinarische Innovation geht, ist die Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH ein Name, dem die Branche seit 1881 vertraut. Mit einer tiefen Leidenschaft für Geschmack bietet das Unternehmen eine breite Palette von hochwertigen Gewürzen, Gewürzmischungen und Marinaden, die Ihre kulinarischen Kreationen auf ein neues Level heben. Das traditionsreiche Unternehmen hat es geschafft, seine Wurzeln zu bewahren, während es kontinuierlich Innovation und Modernisierung vorantreibt.

Qualität, die man schmeckt – Vielfalt, die begeistert!

Die Hagesüd legt größten Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Dies spiegelt sich in jedem Schritt des Herstellungsprozesses der Produkte wieder. Gewürze wer-

den schonend verarbeitet und unterliegen strengen Qualitätskontrollen, um sicherzustellen, dass sie stets den höchsten Standards entsprechen.

Die breite Produktpalette umfasst Gewürze, Marinaden und Gewürzmischungen für jeden Geschmack. Egal, ob Sie exotische Aromen aus fernen Ländern entdecken möchten oder Ihren Produkten und Gerichten den traditionellen Geschmack verleihen möchten, bei Hagesüd werden Sie fündig.

Innovation und Tradition Hand in Hand

Als einer der führenden Anbieter von Gewürzen und Gewürzmischungen kombiniert die Hagesüd bewährte Traditionen mit modernster Technologie. So soll sichergestellt werden, dass die angebotenen Produkte stets den aktuellen Ansprü-

chen gerecht werden. So können Sie sich auf eine gleichbleibende Qualität und Frische verlassen.

**Teil der Solina-Gruppe:
Für globale Exzellenz**

Als stolzes Mitglied der renommierten Solina-Gruppe ist die Hagesüd Teil eines globalen Netzwerks von Experten in der Lebensmittelbranche. Die Solina-Gruppe setzt sich für höchste Qualitätsstandards und Nachhaltigkeit ein. Werte, die auch für die Hagesüd von zentraler Bedeutung sind. Die Partnerschaft zwischen Hagesüd und der Solina-Gruppe ist eine Symbiose aus Tradition und Innovation, lokalen Wurzeln und globaler Reichweite. Gemeinsam bieten sie erstklassige Produkte und kulinarische Lösungen, die den Anforderungen eines sich stets wandelnden Marktes gerecht werden.

Tastemakers For Butchers

Ein herausragendes Beispiel für die Philosophie des Unternehmens ist die neu gegründete Marke „Tastemakers For Butchers“. Die Zusammenarbeit mit den renommierten Metzgerei-Marken Degens Niederlande und Rejo Belgien ermöglicht es, die eigene Produktpalette mit erstklassigen Gewürzen, Saucen und Marinaden zu erweitern, die auf die Bedürfnisse der Fleisch- und Lebensmittelindustrie zugeschnitten sind.

Die Hagesüd Interspace GmbH ist stolz auf ihren Beitrag zur kulinarischen Welt der Gewürze. Mit der Leidenschaft für Qualität, Innovation und guten Geschmack setzt das Unternehmen seinen Weg in die Zukunft fort. Entdecken Sie die Welt von Hagesüd und lassen Sie sich von den Produkten inspirieren!



SOLINA

**Hagesüd Interspace
Gewürzwerke GmbH
Member of Solina**

71282 Hemmingen
Saarstraße 39

Tel. +49 (0)7150 / 942 - 60
Fax +49 (0)7150 / 942 - 880

info@hagesued.de
www.hagesued.eu



Portfolio:

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

Anwendungen:

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

Handtmann

Handtmann ist ein führender Hersteller von Prozesstechnik zur Verarbeitung von Lebensmitteln und bietet modulare und prozessübergreifende Linienlösungen von der Produktvorbereitung bis zur Verpackungslösung. Flankiert wird das Angebot von inhouse entwickelten, prozessunterstützenden digitalen Lösungen. Parallel wird in nachhaltige Konzepte für Food Innovation investiert. Dazu zählen auch die hochmodernen Technologie- und Kundenzentren am Unternehmenssitz. Die Handtmann Gruppe beschäftigt weltweit etwa 4.300 Mitarbeiter, davon der Bereich Füll- und Portioniersysteme rund 1.500. Mit zahlreichen Tochtergesellschaften sowie Vertriebs- und Servicepartnern ist das Unternehmen global in über 100 Ländern vor Ort vertreten und zusätzlich über strategische Partnerschaften flächendeckend vernetzt.

Handtmann Technologie- und Kundenzentrum

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

handtmann

Ideen mit Zukunft.

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Hubertus-Liebrecht-Straße 10-12 | 88400 Biberach

Fon: +49 7351 45-0

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

Material- und Warenfluss We MOVE. You profit.

Wir sind Ihr Partner für Intralogistik-Lösungen in der Lebens- und Nahrungsmittelindustrie seit nunmehr 37 Jahren.

Ob für Großkonzerne oder den Mittelstand, wir entwickeln maßgeschneiderte Intralogistik-Lösungen und optimieren den Materialfluss und die Effizienz nach höchstem technischen Standard.

Entdecken Sie unser umfassendes Portfolio!



Lösungen, speziell für Ihre Anwendung

- + Automatisierungstechnik
- + Behälter-, Kisten- & Kartonfördertechnik
- + Rohrbahnförder- / Zerlegetechnik
- + Lagertechnik & -systeme
- + Palettierung & Sortierung
- + Robotik

holac

Die holac Maschinenbau GmbH ist ein weltweit anerkanntes und führendes Unternehmen auf dem Sektor der Schneidetechnik von Nahrungsmitteln.



Seit über 60 Jahren entwickelt holac Lösungen, welche das maschinelle Schneiden von Fleisch und Fleischerzeugnissen und Käse perfektionieren. Die verschiedenen Produkte können frisch oder auch angefroren verarbeitet werden. Maschinen von holac zeichnen sich durch höchste Präzision und Zuverlässigkeit sowie eine hervorragende Qualität aus. Diese ausschließlich in Deutschland gefertigten Maschinen gehen mit einem Exportanteil von über 80 Prozent in viele Bereiche der fleisch- und käseverarbeitenden Industrie sowie des Handwerks. Die kompakten holac-Vielzweckschneider der Produktgruppe Cubixx beweisen ihr universelles Spektrum am besten im täglichen Einsatz. Die Allrounder der Cubixx-Reihe bieten ab der ersten Sekunde Leistung und Qualität bei universellem Einsatz und absolut kompakter Bauweise. Der kleinste vollautomatische Vielzweckschneider, der Cubixx 100 LP, basiert auf der tausendfach bewährten Technik der zuverlässigen Cubixx Serie. Durch seine perfekte Anpassung des Beschickungsmagazins mit hydraulisch angetriebener, seitlicher Druckplatte und dem hydraulischem Quermesser ist er ideal einsetzbar für das Handwerk sowie die Industrie. Neben der manuellen Beschickung stehen optional ein Zufuhrband oder eine Hebe-Kippeinrichtung für die automatische Beschickung zur Verfügung.

Schneiden auf höchstem Niveau

Die holac-Vielzweckschneider der Produktgruppe Maxx meistern zuverlässig höchste Anforderungen und bieten Lösungen für Generationen – selbst bei täglicher Höchstleistung. Die hohen und kraftvollen Leistungen der Maxx-Reihe werden durch eine exakte und kontinuierliche Beschickung der großen Vorfüllkammer sowie durch den automatischen Beginn des Schneidezyklus fortdauernd gewährleistet.

Ein weiterer Qualitätsaspekt ist die hohe Hygienefähigkeit dieser Premium-Vielzweckschneider: Höchste Schneidehygiene sorgt durch eine intelligente Bauweise für viel Zeitersparnis während



und nach dem Gebrauch. Die zusätzliche, automatisch steuerbare Reinigungsposition macht das Reinigen zur problemlosen Routine. Die Beschickung dieser holac-Kraftpakete erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung für 200-Liter-Transportwagen oder ein Förderband.

Die Maschinen der Produktgruppe SECT sind die idealen Maschinen, wenn Lebensmittel in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden sollen: ob Frischfleisch, Lende, Schnitzel, Bauchspeck, Kotelett, Steak, Braten, Wurst, Fisch oder Käse – egal ob gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Die Allrounder liefern absolute Präzision, Tag für Tag. Zuverlässig präziser Schnitt und hohe Wirtschaftlichkeit zeichnet die Scheibenschneider der Produktlinie SECT aus. Ihre speziell konstruierten Spiralmesser in Verbindung mit dem COS-System sorgen für eine durchgehend konstante Scheibendicke. Sie sind nur ein Beispiel für die Kreativität der holac Maschinenbau GmbH.

holac bringt vegetarische und vegane Produkte in Topform

Großen Wert legten die Produktentwickler von holac auch darauf, die neuen Maschinen auf die speziellen Bedingungen bei der Produktion von Fleischalternativen auszulegen. So kommen die Maschinen mit hohen Temperaturen und großer Belastung ebenso problemlos zurecht wie mit den unterschiedlichen Eigenschaften von vegetarischen und veganen Produkten.

holac®

holac Maschinenbau GmbH

Am Rotbühl | 589564 Nattheim

Tel. +49 7321/9645 – 0 | Fax +49 7321/9645 – 50

E-Mail info@holac.de | Web www.holac.de

Laska: Food Processing in Perfection



LASKA hat eine Vision: Maschinen zu bauen, die Lebensmittel noch besser, präziser, wirtschaftlicher und hygienischer verarbeiten. Dafür arbeitet heute schon die 5. Generation. Zusammen treibt das eingespielte und motivierte Team von LASKA Forschung, Entwicklung und Maschinenbau unermüdlich voran. Nach über 140 Jahren Erfahrung und Expertise in der Nahrungsmittelindustrie gehören LASKA-Maschinen zu den robustesten und technisch ausgefeiltesten der Welt.

Die Maschinen sind tausendfach zur vollsten Zufriedenheit der Kunden im Einsatz, und zwar weltweit. Das internationale

Vertriebs- und Servicenetzwerk sowie der LASKA After-Sales-Service mit Flying Engineers gewährleisten im Ernstfall rasche Hilfe. Zusätzlich ist die Versorgung mit Ersatzteilen für alle LASKA-Maschinen für mindestens 25 Jahre garantiert. Damit steht LASKA für Nachhaltigkeit im Sinne von Maschinen mit langer Lebensdauer und langfristigen Kundenbeziehungen.

LASKA-Maschinen werden konsequent nach Hygienic Design Richtlinien entwickelt und mit EHEDG-zertifizierten Komponenten ausgestattet. Sie liefern einen äußerst hohen Output und senken Kosten dank Automatisierungslösungen und einer einfachen Reinigung.

Das Versprechen an die Kunden lautet: Food Processing in Perfection. Das unermüdliche Streben nach Weiterentwicklung und Perfektion macht deutlich, wie ernst der Traditionsbetrieb das meint. LASKA-Maschinen müssen höchsten Ansprüchen gerecht werden. Das garantieren das Know-How der LASKA-Mitarbeiter und die Auswahl der besten Komponenten. Jede Maschine wird im eigenen Werk in Österreich nach dem Ein-Mann-eine-Maschine-Prinzip gebaut, genau auf Funktion und Verarbeitung kontrolliert und verlässt das Werk nur, wenn sie die strengen internen Standards erfüllt.

Geschäftsführung: DI Maximilian Laska

Geschäftsführung

Deutschland:

Holger Schwenk

Sortiment:

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

Anwendungen:

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



Diplomingenieur
Maximilian Laska

Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

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

LASKA

Lima Grinder-Desinewer GD

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

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

This new range of LIMA Grinders-Desinewers GD can process from 100 to 12,000 kg/hr of raw product input.

LIMA Wolf-Entsehner GD

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

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



Lima
LIMA

456, Route de Rosporden
Z.I. Guelen
29000 Quimper/France | Tel. +33 (0) 298 948 968
lima@lima-france.com | www.lima-france.com



SORRY!
ABER WIR
KÖNNEN NUR
LECKER!

Zum anbeißen!

Lesen!
Nicht essen!

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

Euer carneo-Team

carneo®
Das Kundenmagazin des
Deutschen Fleischerhandwerks



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

Scan me

Planning the next level.

LISSNER ENGINEERS + ARCHITECTS – SPEZIALISIERT AUF DIE PLANUNG, REALISIERUNG UND BETREUUNG VON LEBENSMITTELVERRARBEITENDEN BETRIEBEN JEDER ART UND GRÖSSE.

Ein ausgewiesener Spezialist für die Produktionsplanung in der Lebensmittelbranche ist Lißner engineers + architects. Das Unternehmen konzipiert seit mehr als 30 Jahren Neubauten, Umbauten und Erweiterungen von Produktionsstätten nach modernsten Standards, insbesondere für Betriebe aus der fleischverarbeitenden Industrie. Es wird in zweiter Generation von den Wirtschaftsingenieuren Dennis und Tobias Lißner geführt. Die Spezialisten aus Appen bei Hamburg verfügen über weitreichendes Know-how rund um die Lebensmittelproduktion sowie umfassende Erfahrung in der Ausarbeitung von Betriebsabläufen und sind mit Prozessen und Anlagen der Branche bis ins Detail vertraut. Auf dieser Basis planen sie Produktionsbetriebe von innen nach außen: Die reibungslos konzipierten Produkt- und Personalflüsse sind gekennzeichnet durch kurze, möglichst kreuzungsfreie Wege, die für maximale Effizienz in den Abläufen sorgen. Zu den besonderen Stärken der Planungsprofis gehört die Umsetzung von Baumaßnahmen im laufenden Betrieb.

Viele Aufgaben und Gewerke, ein Ansprechpartner

Bei der Planung und Ausführung durch Lißner engineers + architects profitieren Kunden von einem kompletten Dienstleistungsangebot aus einer Hand – und damit von einem zentralen Ansprechpartner. Jedes Projekt beginnt mit der Bestandsaufnahme. Dazu werden die vollständigen Produktionsabläufe und Produktionsmengen ermittelt. Mithilfe dieser Daten errechnen die Spezialisten den zu erwartenden Bedarf und ermitteln, wo Kapazitäten erhöht werden müssen und wie der optimale Produktionsfluss aussehen sollte. Dann wird ein Konzept für die bestmögliche Umsetzung unter den vorhandenen Gegebenheiten ausgearbeitet. Es reicht von der Produktionsplanung über die Technische Gebäudeausstattung (TGA) bis hin zu den benötigten Baugewerken, den Genehmigungsverfahren und Ausführungsschritten, Ausschreibung und Vergabe der Bauaufträge. Dabei berücksichtigt es Parameter wie Maschinengrößen, um die

Platzverhältnisse realistisch abzubilden, auf definierte Mengen abgestimmte Lagergrößen und vieles mehr. In der Durchführung übernimmt Lißner engineers + architects schließlich die Bauleitung vor Ort und sorgt für detaillierte Kostenverfolgung und Rechnungsprüfung.

- Generalplaner für lebensmittelverarbeitende Betriebe
- Spezialisten für Produktionsplanung
- Planung von optimalen Material- und Personalflüssen
- Planung von Neubauten, Umbauten, Erweiterungen und Umstrukturierungen
- Projektplanung in 3D

Hochmodernes Planungstool, frühzeitige Visualisierung

Lißner engineers + architects erweckt geplante Produktionsstätten mithilfe von VR-Technologie sogar schon vor dem ersten Spatenstich zum Leben: Auf Wunsch erstellen die Experten ein digitales Gesamtmodell des Projekts, das Maschinen und deren Aufstellung maßstabgetreu und dreidimensional in den Räumlichkeiten abbildet. Mithilfe einer VR-Brille können Kunden noch vor Baustart ihr neues Gebäude virtuell „begehen“. Das digitale Tool ermöglicht den Produktionsplanern, mit ihren Auftraggebern ganz ins Detail zu gehen: Welche Auswirkungen bringt ein Meter mehr in der Breite eines Raumes, wie lässt sich die Maschinenaufstellung optimieren, wo müssen Vorkehrungen getroffen werden, um eine Kollision der Produktionswege zu vermeiden – die Entscheidungsfindung wird mithilfe der 3D-Visualisierung erleichtert und beschleunigt.

Mit Lißner engineers + architects ist Erfolg planbar!

KLAR KOMMUNIZIERT

Der Bundesverband Industrie Kommunikation (BVIK) gibt in seinem Whitepaper „Employer Branding“ Ratschläge zum Gewinnen und Binden von Mitarbeitern in Krisenzeiten.



Ramona Kaden,
Geschäftsführerin des BVIK.

Hand von den Abteilungen Human Resources und Marketing.

Mit Stärken das Profil schärfen

Nachdem die eigenen Stärken ermittelt sind, kann der Arbeitgeber daraus ein Profil entwickeln, das ihn von Konkurrenten abhebt. Vorteile sind etwa technische Innovationen, Engagement für Nachhaltigkeit und eine diverse Belegschaft. Vor allem jüngere Bewerber legen Wert auf eine gesellschaftspolitische Positionierung. Diese überzeugt aber nur dann, wenn die Stärken auch nachweisbar vorhanden sind.

Darüber hinaus entscheidet die richtige Kommunikation, denn es gilt die passenden Worte für die eigene Unternehmenskultur zu finden. Gelingt die Kommunikation, dann identifizieren sich die Mitarbeiter stärker mit dem Unternehmen und es entsteht eine Kultur des Vertrauens.

Zeit und Einsatz lohnen sich

Ramona Kaden, Geschäftsführerin des BVIK, betont die Vorteile des Employer Brandings: „Auch wenn Employer Branding viel Zeit und Engagement erfordert, lohnt sich der Einsatz. Denn besonders in unsicheren Zeiten sorgt eine professionelle Kommunikation für Zusammenhalt. Dabei ist ein klar definiertes Leitbild unverzichtbar. Die Kommunikationsstrategie zu entwickeln ist eine handwerkliche Aufgabe. Je nach Firma sind eine leichte Justierung oder auch eine fundamentale Neuausrichtung angemessen. Worauf man achten sollte, erklärt unser Whitepaper anhand zahlreicher Praxisbeispiele.“

Eine ehrliche und professionelle Kommunikation zwischen Arbeitgebern und Angestellten ist besonders in Krisenzeiten wichtig. Knapp 70 Industrieexperten sind überzeugt, dass gute Kommunikation die Belegschaft bindet und dem Unternehmen Wettbewerbsvorteile in der Zukunft verschafft. Das Whitepaper „Employer Branding“ des Bundesverbands Industrie Kommunikation (BVIK) gibt Ratschläge für Firmen, die sich im Austausch mit den Beschäftigten auf dem Arbeitsmarkt neu positionieren möchten.

Ehrliche Analyse des Ist-Zustands

Die Kommunikationsexperten empfehlen Arbeitgebern, den Ist-Zustand der Firma gemeinsam mit den Angestellten zu besprechen, bevor sie ihr

Profil auf den Arbeitsmarkt kommunizieren. Dabei gilt es herauszufinden, was die Beschäftigten über die Firma, die Unternehmens- und Führungskultur sowie das Betriebsklima denken. Hat die Firma Alleinstellungsmerkmale, die sie gegenüber anderen Arbeitgebern abhebt? Welche Erwartungen haben künftige Bewerber?

Wichtig ist es hierbei, verschiedene Perspektiven zu hören, damit nicht die Einschätzung weniger Personen dominiert. Das würde nämlich dazu führen, dass die Botschaft wenig Resonanz findet und unglaubwürdig wirkt. Die meisten Experten aus der B2B-Kommunikation erwarten, dass die engere Zusammenarbeit zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer beim Employer-Branding zum Standard wird, etwa durch das Hand-in-

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

MAGURIT

Jetzt auch mit 630 mm Schneidbreite
RECUT 326

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



RECUT 3D GEFRIERSCHNEIDER

MAGURIT

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

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

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



ERFOLGSFAKTOREN

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

Geschäftsführer: Andreas Hager, kaufmännisch
Dino Vieth, technisch

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

Alleinstellungsmerkmal: Weltweit einziger Vollsportimentsanbieter für Gefriergutzerkleinerungsmaschinen

MAGURIT Gefrierschneider GmbH

Clarenbachstraße 7
42499 Hückeswagen
Tel. 02192 93 63 90
magurit@magurit.de
www.magurit.de

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH



M FOOD GROUP®

Die M FOOD GROUP® ist ein mittelständisches Unternehmen im Bereich der Lebensmitteltechnologie mit Sitz in Steinfeld-Mühlen, Niedersachsen. Seit über zwei Jahrzehnten konzentrieren wir uns auf die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Starter- und Schutzkulturen, funktionalen Additiven sowie Gewürzmischungen, die allesamt nach IFS zertifiziert sind. Unser Portfolio umfasst eine breite Palette individuell hergestellter Produkte, darunter auch vegane und vegetarische Optionen, Fleisch- und Wurstwaren sowie Produkte für Joghurt und Käse.

Unser Slogan „Cultures Taste Technology®“ verkörpert die Grundprinzipien der M FOOD GROUP®. „Cultures“ steht für die Entwicklung und Produktion von Starter- und Schutzkulturen in unserem eigenen Biotechnologiezentrum der MicroTec, das sich auf Lebensmittelfermentation spezialisiert hat, insbesondere auf die Entbitterung pflanzlicher Grundstoffe wie Ackerbohnen. „Taste“ bezieht sich auf unsere innovativen Geschmacksentwicklungen, kombiniert mit Additiven zur Strukturgebung. „Technology“ umfasst unsere Prozess- und Inhaltsstofftechnologien, die dazu beitragen, Lebensmittel zu verbessern und den Scale-up-Prozess im B2B-Bereich zu begleiten.

Unsere Kunden schätzen vor allem, dass wir alles aus einer Hand anbieten können. Von der Idee bis zur finalen Umsetzung vertrauen sie auf eine partnerschaftliche Zusammenarbeit. Mit unserem 20-köpfigen Forschungs- und Entwicklungsteam,

bestehend aus Experten der Lebensmitteltechnologie wie Fleischern, Köchen, Lebensmitteltechnologern, Ökotrophologen, Diätassistenten und Bäckereitechnologen, bieten wir unseren Kunden einen echten Technologievorsprung.

Die Zukunft der M FOOD GROUP® verspricht eine aufregende Weiterentwicklung. Ein bedeutender Meilenstein wurde im September mit der Grundsteinlegung für unser modernes Mischwerk zur Herstellung von Technologiepräparaten für die Lebensmittelindustrie gesetzt.

„Unsere Mission bei der M FOOD GROUP® ist es, die Lebensmittelindustrie durch innovative Technologien und kundenspezifische Produkte zu bereichern. Dieses Mischwerk wird es uns ermöglichen, Technologiepräparate von höchster Qualität herzustellen. Unser Ziel ist es, die Produktion auf ein neues Level zu heben, indem wir erstklassige Präparate entwickeln, die die Produktionsprozesse effizienter und die Produkte noch hochwertiger machen“, so Gregor Scheffer, Geschäftsführender Gesellschafter der M FOOD GROUP®.

Die geplante Produktionsstätte wird mit modernsten Anlagen ausgestattet, die höchste Präzision und Effektivität bei der Herstellung gewährleisten und strenge Qualitäts- sowie Sicherheitsstandards erfüllen. Dominik Scheffer, Gesellschafter und Head of Sales bei der M FOOD GROUP®, ergänzt: „Unser Bauprojekt ist ein kraftvolles Statement zur Stärkung der Wettbewerbs-



Vegane Kloppse mit Königsberger Sauce sind eine der spannenden Innovationen der Produktentwicklung (Bild o. li.).

Im September wurde der Grundstein für die neue Produktionsstätte gelegt, die im Frühjahr 2025 fertiggestellt werden soll (o. re.).

Mit der MicroTec wird ein wesentlicher Baustein des Erfolgs der M Food Group erweitert (li.).

fähigkeit. Wir gehen diesen wichtigen Schritt, um neue Maßstäbe für Qualität zu setzen. Wir sind entschlossen, in diesem dynamischen Markt eine führende Rolle zu übernehmen, um die Zukunft der Branche mitzugestalten“.

Die Fertigstellung des Bauprojekts ist für das Frühjahr 2025 geplant, sodass auch zukünftig die Weichen für die zweite Generation der Familie Scheffer sehr gut gestellt sind, um wirtschaftlich erfolgreich zu sein. Gleichzeitig planen wir eine umfangreiche Erweiterung der MicroTec, die neue Büros, Laborplätze, Gefrierlager, Füllraum und Reinraum umfasst.

In puncto Produktentwicklung haben wir spannende Innovationen vorangetrieben. Unsere neuen veganen Kloppse, Grillsteaks, Frikadellen und Schnitzel überzeugen in Optik, Geschmack und Konsistenz und lassen sich bestens kombinieren mit unseren ebenfalls neu entwickelten veganen Saucen Königsberger, Tomatensauce, Champignonrahmsauce, Pfeffersauce oder Bratensauce. Im Bereich Convenience haben wir Sous-Vide Gerichte entwickelt für die einfache Anwendung, z. B. im Kochbeutel. Anders als beim herkömmlichen Sous-Vide-Garen entsteht hier die gebundene Sauce direkt beim Garprozess.

Wir veredeln Lebensmittel. Auf natürliche Weise.

Unsere Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und innovative Technologien treibt uns an, stets nach neuen Lösungen zu

suchen. Die M FOOD GROUP® ist stolz darauf, einen Beitrag zur Weiterentwicklung der Lebensmittelindustrie zu leisten. Wir sind fest davon überzeugt, dass durch Innovation, Qualitätsbewusstsein und gemeinsames Engagement eine nachhaltige Zukunft geschaffen werden kann. Wir freuen uns darauf, auch in den kommenden Jahren an vorderster Front dieser Entwicklung mitzuwirken und neue Maßstäbe zu setzen.

Mit der bevorstehenden Fertigstellung unserer modernen Produktionsstätte und der Erweiterung der MicroTec stehen wir bereit, die nächste Phase unseres Wachstums einzuleiten. Wir sind voller Vorfreude auf die Herausforderungen und Chancen, die vor uns liegen, und sind fest entschlossen, weiterhin innovative Produkte und Technologien zu entwickeln, die die Zukunft der Lebensmittelindustrie gestalten werden.

Weitere Infos auf unserer Webseite www.m-foodgroup.de



M Food Group GmbH

Rienshof 2
49439 Steinfeld-Mühlen
Deutschland
T: +49 5492 55700-100
M: info@m-foodgroup.de



Moguntia Food Group

Die Moguntia Food Group ist ein Familienunternehmen in der vierten Generation, das sich auf Gewürze, Marinaden, Saucen, Convenience-Produkte, Panaden und technologische Zusatzstoffe in einer breiten Produktpalette spezialisiert hat. Mit über 100 Jahren Erfahrung ist die Moguntia Food Group ein zuverlässiger Partner für den Lebensmitteleinzelhandel, das Fleischerhandwerk, die Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie die Gastronomie. Alle Produkte werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt. Sie sollen die Kreativität in der Küche anregen und die Verbraucher begeistern. Von der Produktentwicklung über das Produktmanagement bis hin zur Anwendungsberatung steht der Kunde im Mittelpunkt der Denkweise.

Das Unternehmen bietet kundenspezifische Lösungen, die maßgeschneidert auf die Bedürfnisse, das Sortiment und die Zielgruppe seiner Kunden ausgerichtet sind und ihnen zu nachhaltigem Erfolg verhelfen. Dank seiner soliden Marktforschungsmethoden kann Moguntia exakte Kundenpräferenzen, Zielkundensegmente und relevante Umweltfaktoren ermitteln. Diese Präzision ermöglicht es, Lösungen zu entwickeln, die sich nahtlos an aktuelle und zukünftige Verbrauchertrends ausrichten. Als Antwort auf die neuesten Geschmackstrends hat die Moguntia Food Group eine Reihe von BBQ-Produkten entwickelt, die sich vor allem an der mediterranen und der ostasiatischen Küche orientieren. Ein Beispiel dafür ist die Marinade Aromette® Südasiatische Jiao Yan, die von der traditionell chinesischen Gewürzmischung Jiao Yan aus Salz und Pfeffer inspiriert wurde und nach südasiatischer Art mit Koriander, Ingwer und einem Hauch von Zitrusfrüchten aufgepeppt wurde.

Außerdem lockt die mediterrane Küche mit frischen und gesunden Zutaten und vermittelt ein typisches Urlaubsgefühl beim Essen. Die Kombinationen von Kräutern & Sauer ermöglichen eine neue Balance beim Geschmack. Mit der Marinade Aromette® Latein-Mediterrane Paprika lässt sich Moguntia von lateinamerikanischen Parrilla-Paprikaschoten inspirieren, die über dem Feuer gegart und mit einem europäischen Fusions-Twist verfeinert werden.



Gerade in einer immer hektischeren Welt, in der der Alltag vieler Konsumenten durch weniger Zeit und finanzielle Mittel geprägt ist, ist es für die Moguntia Food Group besonders wichtig, ihren Kunden die Möglichkeit zu geben, die kleinen Freuden des Lebens, wie gutes Essen, in vollen Zügen und ohne Aufwand zu genießen. Die Lösung hierbei heißt Convenience.

Mit ihren neuen Marinette®-Pfannen zählt Moguntia genau auf diesen Trend ein! Die würzige und saure Marinette® Fix Stroganoff begeistert einerseits mit ihrer erfrischenden Gemüse- und Gurkennote und ist zudem ideal, um zahlreichen Pfannen- und Ofengerichten einen besonderen Geschmack zu verleihen. Andererseits vereint die Marinette® Fix Rouladen-Pfanne würzige Zwiebeln und einen Hauch von Gurke. Sie bietet durch die Kombination aus würzigen Paprika- und Zwiebelaromen mit einer angenehmen Gurkensäure eine unvergessliche

Geschmacksexplosion. Neben einer Vielzahl an hochwertigen Produkten zur Verfeinerung und Herstellung von Fleisch-, Wurst- und Grillspezialitäten gehören auch Innovationen für Fisch, Kartoffeln, Gemüse und Plant-Based-Produkte mit in das vielfältige Portfolio der Moguntia Food Group.

Denn wer denkt, Moguntia-Produkte wären nur für Fleisch, hat noch nicht die Würzideen für Kartoffelecken, Wedges, Country Potatoes, Tofu, Salat-Spezialitäten, Gemüsepfannen, Fisch und Meeresfrüchte ausprobiert.

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903

Moguntia Food GmbH

Perlmooserstraße 19 | A-6322 Kirchbichl
Tel. +43 5332 85550 | Fax +43 5332 85550 35
moguntia@moguntia.com | www.moguntia.com

niroflex

Schutzhandschuhe gegen
Schnitte, Nässe und Kälte.



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



Schnitthemmend: die niroflex BlueCut dry-Handschuhe.

Nachdem es in den vergangenen Jahren verstärkt zu Anfragen nach beschichteten Schnittschutzhandschuhen gekommen war, wurde zur IFFA 2022 von der Friedrich Münch GmbH + Co. KG eine neuer, schnitthemmenden Handschuh entwickelt und vorgestellt. Mit den niroflex BlueCut dry-Handschuhen bietet Münch flüssigkeitsdichte und hoch schnittfeste Handschuhe für die lebensmittelverarbeitende Industrie an. Bei der Beschichtung handelt sich um eine lebensmittelzertifizierte Nitrilbeschichtung. Auf der Handschuhinnenseite sorgt eine aufgeraute Nitrilbeschichtung für außergewöhnlichen Grip unter anderem für die messerführenden Hand. Schnittschutzklasse F nach EN 13997 wird mit 32,8 Newton ohne Problem erreicht und bietet dadurch dem Anwender optimalen Schutz. BlueCut dry-Handschuhe werden paarweise in den Größen 7 (S) bis 11 (XXL) angeboten und sind ab sofort lieferbar.

**Niroflex slide-N-snap –
sensationeller Clipverschluss,
simple Handhabung und
perfekte Ergonomie**

Der patentierte, stufenlose Verschluss bietet eine bequeme Handhabung und einen außergewöhnlichen Tragekomfort. Das gegenüber Wettbewerbsprodukten

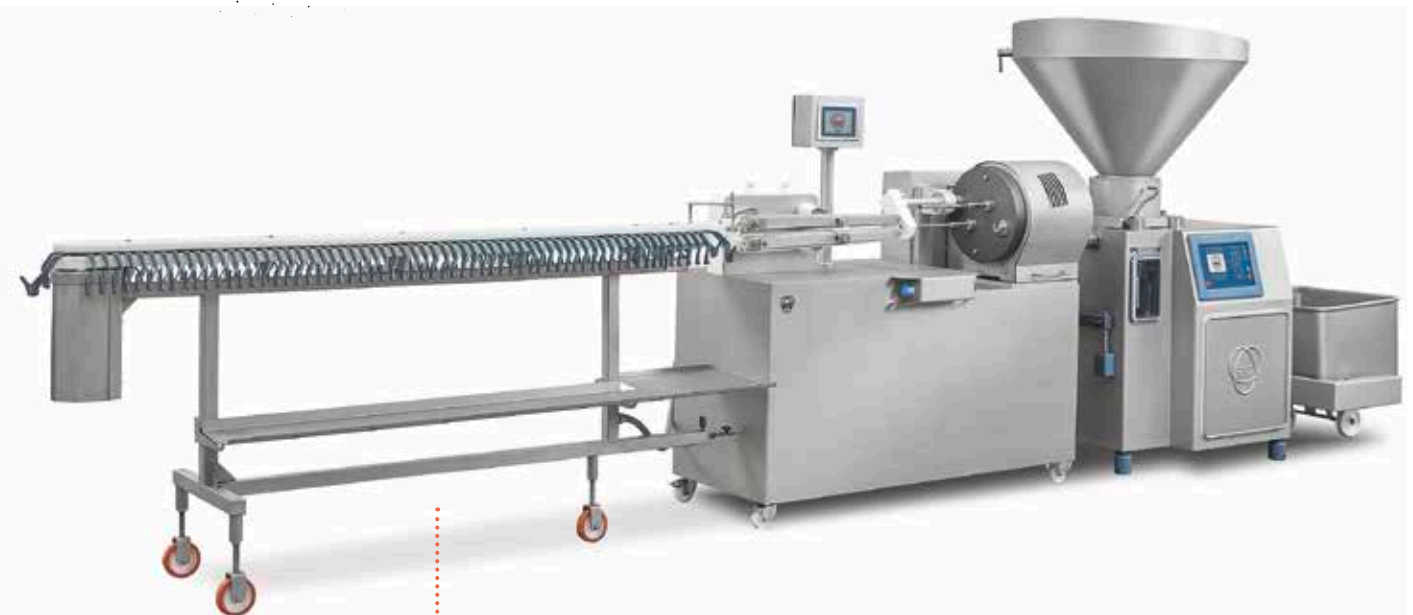
weiterentwickelte Design ermöglicht einen perfekten Sitz und eine hohe Funktionalität. Eine rückstandsfreie Reinigung erfüllt höchste Anforderungen an Hygiene. Die Verschlussbänder lassen sich während des Arbeitens – ohne den Handschuh auszuziehen – leicht nachjustieren. Der einfache und schnelle Bandwechsel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

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

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

niroflex
premium protection

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



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

RISCO

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



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

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

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

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

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

Geschäftsführer: Tobias Raithle

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





Hans Schütt



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

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

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

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

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

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

ERFOLGSFAKTOREN

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

Geschäftsführer: Hans-Joachim Schütt

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

Branche: Kunstdarm-Großhandel

**HansSchütt**

HansSchütt e. kfm.

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



Hackfleischlinie mit 3 Universalwölfen AU 200 U, 2 Mixern MR 3500, 2 Großbehälter-Beladevorrichtungen BS 800, 5 Förderbändern und einem Schneckenförderer.



Seydelmann

Das traditionsreiche Familienunternehmen steht seit mehr als 180 Jahren für Qualität und Innovation. Seydelmann ist weltweiter Marktführer und in über 150 Ländern auf allen fünf Kontinenten aktiv. „Made in Germany“ – neben Konstruktion und Planung werden alle Fertigungsschritte wie die Metallbearbeitung, elektrische Montage und Maschinenmontage im Werk Aalen durchgeführt. Mit mehr als 80 Grundvarianten weist das Maschinenprogramm eine unübertroffene Produktionsbreite auf. Primär zur Herstellung von Wurst- und Fleischwaren entwickelt, haben sich Seydelmann-Maschinen auch bei der Herstellung von Produkten auf Basis pflanzlicher Proteine, bei Fisch-, Käse-, Gemüse- und Pharmaprodukten sowie in der Süßwaren- und Backwarenindustrie bewiesen.

Maschinenportfolio

Seydelmann-Kutter sorgen mit extrem schnellen Messern für sehr hohen Eiweißaufschluss und absolute Feinheit. Dank moderner Technologie kann das Material neben der Zerkleinerung und Emulgierung auch gekühlt, gekocht und unter Vakuum bearbeitet werden. Seydelmann-Wölfe zerkleinern schnell und effizient frisches, gekochtes und gefrorenes Material – selbst ganze Gefrierfleischblöcke. Seydelmann-Mischer eignen sich bestens zum Mischen, Voremulgieren und Standardisieren von Ausgangsmaterialien mit Gewürzen oder Hilfsstoffen. Sie sichern unter Vakuum und mit Kühlung (Stickstoff oder CO₂) eine schonende und gleichmäßige Vermischung. Seydelmann-

Feinstzerkleinerer, die Conti-Kutter, produzieren hochwertige Emulsionen in kürzester Zeit. Sie erzielen zuverlässig hohe Stundenleistungen im kontinuierlichen Betrieb.

Kundenorientierung

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

ERFOLGSFAKTOREN

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

Sortiment:

Kutter, Wölfe, Feinstzerkleinerer, Mischer und Produktionslinien

Anwendungen:

Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Produkten auf Basis pflanzlicher Proteine, Fisch-, Käse-, Gemüse- und Obstprodukten, Tiernahrung, Suppen, Saucen, Süßwaren, Backwaren, Füllungen, Convenience Food u. a.



Hochleistungskutter K 75 AC-8 und Automatenwolf AD 114

Sitz und Verkauf: Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Tel. 0711 490090-0
Fax 0711 490090-90 | info@seydelmann.com | www.seydelmann.com

Werk, Niederlassung und Service: Burgstallstraße 1-3 | 73431 Aalen
Tel. 07361 5650 | Fax 07361 35951 | aalen@seydelmann.com



Böden für alle Fälle

**Robust und hygienisch im Alltag, chic für Verkaufsräume sowie stets haltbar und sicher.
Mit dem Namen Silikal verbinden Praktiker hochwertige Methylmethacrylat (MMA)-Bodensysteme.**



Die Silikal GmbH, 1951 gegründet, mit Sitz in Mainhausen bei Frankfurt am Main, entwickelt und produziert seit über 60 Jahren Reaktionsharze für Böden und den Bautenschutz auf Basis von Methylmethacrylat (MMA), Epoxid und Polyurethan. Zum Angebot zählen neben den bekannten MMA-Produkten für Industrie- und Gewerbeböden auch solche für Beton-Reparaturen und Instandhaltungsmaßnahmen, für Bauwerksabdichtungen, Straßenmarkierungen, taktile Leitsysteme und Orthopädieharze. Mittlerweile agiert Silikal in über 60 Ländern und ist in Deutschland und Europa genauso vertreten wie auf allen Kontinenten der Erde.

Mit Auswahl

Der enge Kontakt zu Endkunden, ihren individuellen Wünschen und den Anforderungen der Fachverlegebetriebe ist für Silikal Motivation und Serviceanspruch gleichermaßen. Denn die Forderungen an Fußböden im Fleischerhandwerk und in der Fleischindustrie sind vielfältig. Wenn es um Produktion und Lager geht, zählen für die Böden Eigenschaften wie Funktion, Haltbarkeit und Sicherheit, kombiniert mit nachweisbarer Eignung für diese sensiblen Bereiche. Wenn an Böden in Verkaufsräumen und repräsentativen Bereichen gedacht wird, geht es außerdem um besondere Optik. Alle diese Anforderungen erfüllt der Spezialist Silikal mit seinen Bodensystemen auf Basis von MMA, objektbezogen geplant und schnell verlegt.

Mit Praxis

Die Silikal-Reaktionsharzbeschichtungen sind für hohe hygienische und mechanische Anforderungen konzipiert: mit einer geschlossenen Oberfläche, mit fugenlos angeschlossenen Rinnen und Abläufen sowie mit Hohlkehlen, die für hygienisch sichere Wandanschlüsse sorgen. Silikal-MMA-Böden lassen sich schnell und einfach reinigen. Sie sind beständig gegen viele Säuren, Laugen, Salze, Öle, Blut und Fette.

Die breite Auswahl an Silikal-Bodensystemen ermöglicht die Anpassung an projektbezogene Erfordernisse, zum Beispiel für Bereiche, in denen besonders schwere Lasten bewegt werden müssen oder in denen Tieftemperaturen herrschen. Außerdem lassen sich individuelle Rutschhemmstufen einstellen, die für die nötige Trittsicherheit auf den meist nassen Böden sorgen. Mit Bodenvarianten wie dem Silikal Flake System oder dem modernen Concrete Look bietet Silikal außerdem Fußböden für weniger mechanisch strapazierte Bereiche wie Verkaufs- und Verwaltungsräume, in denen der Boden das Ambiente hervorheben soll.

Mit Sicherheit

Wichtig, wenn Zeit bei einem Neubau oder einer Sanierung ein wichtiger Faktor ist: Die Silikal-Bodensysteme punkten mit schneller Installation. Die Verlegung bzw. Sanierung lässt sich oftmals über Nacht oder am Wochenende durchführen. Nur eine Stunde nach dem Aufbringen der letzten Schicht sind die Silikal-Harze ausgehärtet und der Boden ist voll belastbar. Silikal-Reaktionsharzbodenbeläge sind für den Lebensmittelumgang geeignet. Dies belegen zahlreiche Zertifikate wie die Empfehlung vom Bund der Lebensmittelkontrolleure und HACCP International.



Silikal GmbH

Ostring 23 | 63533 Mainhausen

Tel. +49 / 6182 / 9235-0 | E-Mail mail@silikal.de

Web www.silikal.de

Innovationen für die Lebensmittelindustrie.

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

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

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

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

Automatisierungslösungen



Thermische Produktbehandlung



Loading systems



singer-und-sohn.de

 *Singer & Sohn*

Singer & Sohn GmbH
Industriepark Erasbach B1
D-92334 Berching

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



Member of the JCE group

TIPPER TIE & SCHRÖDER

Time to Grow Together with JBT



TT1815 Doppelclipper



IMAX 620 Hybrid mit FT 200 und HVB 1000 Laketank

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

an. Die Clipper können sowohl als Stand-Alone-Maschine als auch kombiniert mit beispielsweise einer Füllmaschine oder Aufhängelinie verwendet werden.

JBT SCHRÖDER ist ein mittelständisches Maschinenbauunternehmen und entwickelt und produziert Anlagen für den Injektions- und Marinierprozess für Kunden auf allen Erdteilen. Mit den Maschinen aus der IMAX-, BRIMAX- und MAX-Serie liefert Schröder Know-how und High-Tech-Lösungen, welche komplett automatisiert als Einzelmaschine oder intelligent vernetzt als Produktionslinien für die Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung weltweit anerkannt sind.

Sowohl TIPPER TIE als auch SCHRÖDER besitzen langjährige Erfahrung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie – insbesondere bei Fleisch und Geflügel. Geliefert werden komplette Produktionssysteme aus einer Hand – von der Spezifi-

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



TTStick Aufhängelinie

JBT TIPPER TIE™

**TIPPER TIE
TECHNOPACK GmbH**

Wilhelm-Bergner-Straße 9a
21509 Glinde

Tel. 040 727704-0 |
infoDE@tippertie.com
www.tippertie.com

JBT SCHRÖDER

**SCHRÖDER
Maschinenbau GmbH**

Esch 11 | 33824 Werther
Tel. 05203 9700-0

info.werther@jbt.com
www.schroeder-maschinen.de

TOPOS Personalberatung

Erfolgreiche Personalgewinnung durch Headhunting

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verzweifelt gesucht! So heißt es heute in den allermeisten Branchen. Der mehr als enge Personalmarkt und veränderte Erwartungen junger Arbeitnehmer:innen machen die Suche nach Fach- und Führungskräften für Unternehmen immer schwieriger.

Fach- und Führungskräfteuche für die Fleischwirtschaft

Auch in der Fleischwirtschaft ist diese Entwicklung angekommen. Themen wie Automatisierung und Digitalisierung, Nachhaltigkeit und klimaneutrale Produktion, Energie- und Ressourceneffizienz, Individualisierung des Angebots und ein generell verändertes Konsumverhalten stellen die Branche vor große Herausforderungen. Gefragt sind neue Kandidat:innenprofile mit innovativem Know-how und vielseitigen Fähigkeiten.

Unser Job: Die passenden Persönlichkeiten finden

Häufig fehlen Unternehmen das Personal und die erforderliche Methodenkompetenz, um gezielt hochqualifizierte Talente anzusprechen und für eine Zusammenarbeit zu gewinnen. Dies macht die Dienstleistung des Headhunters immer wertvoller. Im Wettbewerb um Fach- und Führungskräfte ist die Qualität der Ansprache für den Erfolg eines Suchprojektes oft entscheidend. Denn die Besten ihres Faches sind selten aktiv auf der Suche, sondern müssen für Ihr Unternehmen begeistert werden.

Die TOPOS-Headhunter verfügen über langjährige Erfahrung, belastbare Netzwerke und Fachkenntnisse aus eigenen Karrieren in der Lebensmittelbranche. Dadurch gewährleisten wir eine vertrauensvolle Kommunikation auf Augenhöhe und eine präzise Beurteilung von Kandidat:innen.

TOPOS: Erfahrener Partner mit Erfolgsbilanz

Mit über 7.000 erfolgreich abgeschlossenen Suchprojekten und 35 Jahren Erfahrung im Headhunting, Executive Search sowie Interim Management zählt TOPOS zu den erfahrensten und leistungsstärksten Personalberatungen in Deutschland. Nutzen auch Sie unser Netzwerk und unsere Expertise für den Erfolg Ihres Unternehmens.



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



VEMAG

Die Produktion optimieren.

Die VEMAG Maschinenbau GmbH, Verden/Aller, ist einer der weltweit führenden Maschinenbauer in der Entwicklung, der Herstellung und dem Vertrieb von Füll- und Portioniersystemen. Das Unternehmen hat die Entwicklung der kontinuierlichen Vakuumfüllmaschinen maßgeblich mitgestaltet. Mit fast 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bietet VEMAG seit mehreren Jahrzehnten ein umfassendes und innovatives Leistungsspektrum für einen ständig wachsenden Kundenkreis. Die ursprüngliche Konzentration auf das Handwerk wurde schnell um industrielle Anwendungen sowie andere Geschäftsbereiche wie z. B. die Sonderkonstruktion erweitert. In den vergangenen Jahren betont der Maschinenbauer verstärkt den Systemcharakter der spezifischen Lösungen, d. h. die Integration komplexer Verarbeitungsschritte in den Produktionsprozess und Lösungen zur Automatisierung.

Das Grundkonzept ist ein Baukastensystem aus Füllmaschinen und Vorsatzgeräten, das flexibel auf die speziellen Anforderungen des Anwenders zugeschnitten wird. So entstehen effiziente Lösungen, die die Produktionskapazitäten vom Handwerk bis hin zum Großunternehmen abdecken. Eine Stärke von VEMAG ist, dass das Maschinenbauunternehmen auf individuelle Kundenanforderungen eingeht. Das Unternehmen entwickelt maßgeschneiderte Lösungen – egal ob es um



die Würstchen- oder Kochschinkenproduktion oder um das gewichtsgenaue Herstellen von Burger-Patties geht. VEMAG bietet viele weitere Lösungen z. B. auch für die Produktion von veganen und vegetarischen Lebensmitteln. Mit den Maschinen lassen sich zudem gefüllte und geformte Convenience-Produkte wie Bällchen oder Kroketten herstellen. Auch das exakte und gewichtsgenaue Abfüllen von Produkten in verschiedene Behälter wie Gläser oder Dosen ist mit VEMAG möglich.

Made in Verden

VEMAG produziert und fertigt ausschließlich am Standort in Verden an der Aller in Deutschland. Das Unternehmen hat das Ziel, gemeinsam mit den Kundinnen und Kunden flexibel und schnell die Anforderungen der verschiedenen

Maßgeschneiderte Lösungen für die Würstchen- und Kochschinkenproduktion sowie für gewichtsgenaue Burger-Patties

Märkte zu verstehen, in Funktionen und Maschinen umzusetzen und zum Nutzen der Kunden weiterzuentwickeln.

Daher haben Interessenten auch die Möglichkeit, das VEMAG-Kundencenter zu nutzen. Hier bieten sich Räumlichkeiten für die Entwicklung neuer Produkte und Herstellverfahren sowie die Möglichkeit, Maschinen von der Montage über den Betrieb bis hin zur Reinigung live vorgeführt zu bekommen.

Mit Originalrezepturen oder von VEMAG zur Verfügung gestellten Rohstoffen kann gemeinsam mit den Experten die Herstellung verschiedenster Produkte getestet werden. Durch die EU-Lebensmittelzulassung ist es möglich, Produktmuster und produzierte Lebensmittel direkt an die Kunden zur Verkostung bzw. zur Präsentation zu senden. In exklusiven Online-Live Sessions werden ferner Maschinenvorfürungen und -abnahmen (inklusive Factory Acceptance Test) im Live-Video-Chat durchgeführt.



Das VEMAG Kundencenter am Standort in Verden © VEMAG



VEMAG Maschinenbau GmbH

Weserstraße 32 | 27283 Verden
Tel. +49 (0) 42 31 - 777 0
e-mail@vemag.de
www.vemag.de

EINE PREISFALLE, DIE TAUSENDE EUROS KOSTET

Nebenkosten: Laut dem Portal Mineko sind 92 Prozent der Abrechnungen falsch.

Mineko, ein Portal zur Prüfung von Nebenkostenabrechnungen, untersuchte 1.183 Abrechnungen und stellte fest, dass 92 Prozent davon fehlerhaft waren. Im Schnitt zahlten gewerbliche Mieter 16.127 Euro zu viel.

Der Nebenkostenabrechnung zu vertrauen, ist keine gute Idee. Das zeigt eine Untersuchung von Mineko, einem Portal zur Prüfung von Nebenkostenabrechnungen. Im letzten Quartal untersuchte Mineko 1.183 Datensätze von gewerblichen Mietern mit einer durchschnittlichen Mietfläche von 950 Quadratmetern. Die Quote fehlerhafter Abrechnungen lag bei 92 Prozent. Bezahlt wurden im Durchschnitt 16.127 Euro zu viel.

Drei Fehlerquellen waren hauptverantwortlich für die überzogenen Zahlungsforderungen: unkonkrete Positi-

onen, nicht im Mietvertrag vereinbarte Kostenpunkte und widerrechtlich veranschlagte Kosten.

1. Unkonkrete Positionen

Bei 780 untersuchten Datensätzen fanden die Prüfer sogenannte unkonkrete Positionen. Das sind Kosten, die nicht genau beschrieben werden. Für den Mieter ist nicht nachvollziehbar, was ihm eigentlich in Rechnung gestellt wurde. 66 Prozent der Nebenkostenabrechnungen enthielten unkonkrete Positionen. Die daraus folgenden Mehrkosten liegen im Durchschnitt bei 7.934 Euro.

2. Nicht vereinbarte Kosten

In 600 Fällen fanden die Mitarbeiter von Mineko vom Vermieter erhobene Kosten, die nicht ausdrücklich im Mietvertrag vereinbart sind. Das

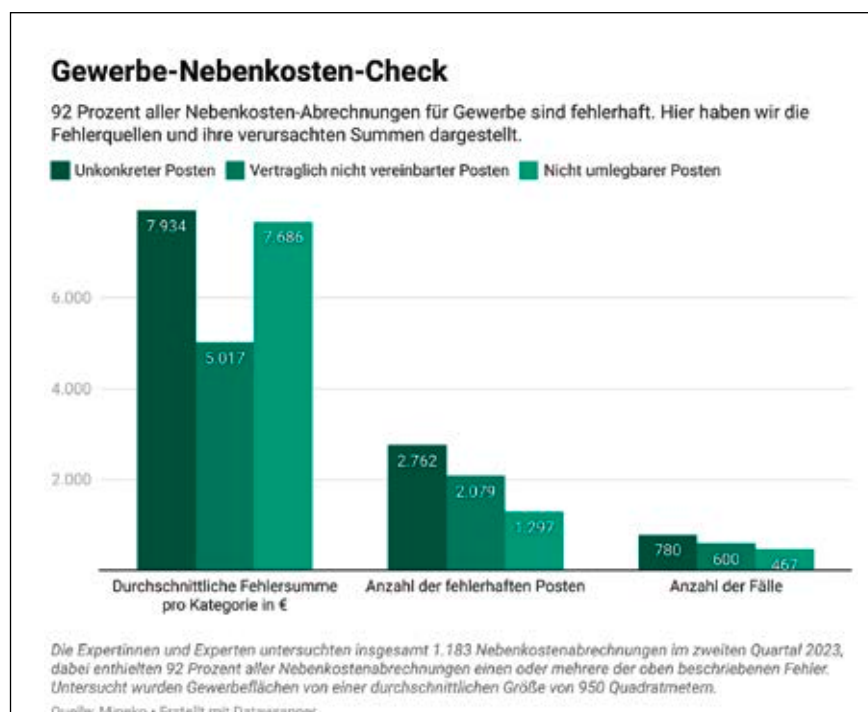
bedeutet, dass sie auch nicht ausreichend mit dem Mieter abgestimmt sind. Meistens ist es jedoch rechtlich erforderlich, diese Kosten vorab schriftlich zu vereinbaren. Geschieht das nicht, dann ist es dem Vermieter nicht erlaubt, diese Kosten abzurechnen. Nicht vereinbarte Kosten fanden die Prüfer in 51 Prozent der untersuchten Nebenkostenabrechnungen. Sie verursachten im Durchschnitt Mehrkosten von 5.017 Euro.

3. Widerrechtlich veranschlagte Kosten

Nicht alle Kosten darf der Vermieter über die Betriebskostenabrechnung an den Mieter abwälzen. Das Recht steht hier über dem Mietvertrag. Das bedeutet, auch wenn der Vertrag die Abrechnung vereinbart, verbietet das Gesetz die Kostenumlage auf den Mieter. Die Klauseln im Vertrag sind demnach widerrechtlich und hinfällig. Die Prüfer von Mineko fanden 467 Fälle, in denen Kosten mit einem Durchschnittswert von 7.686 Euro widerrechtlich eingezogen wurden. Das entspricht einer Häufigkeit von 39 Prozent der untersuchten Fälle.

Empfehlung Widerspruch

Chris Möller, Geschäftsführer von Mineko, rät gewerblichen Mietern: „Im Gegensatz zu Wohnraum kann einer fehlerhafte Nebenkostenabrechnung in der Regel rückwirkend für die letzten drei Jahre widersprochen werden. Da Fehler meistens von einem Jahr ins nächste übertragen werden, bietet jede gefundene Unregelmäßigkeit eine dreifache Chance zum Widerspruch. Die Kosten für eine Prüfung durch Mineko übernimmt üblicherweise die Rechtsschutzversicherung.“





DIE HACCP APP

FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN

Angetippt, abgehakt, erledigt!
Einfach digital dokumentiert.

**Kostenvorteil
für Abonnenten
der Fachmagazine**

FH
FLEISCHER-HANDWERK

FF
FUTURE FOODS

FM
FLEISCH | WURST | VEGGIE | FEINKOST
FLEISCH MARKETING

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

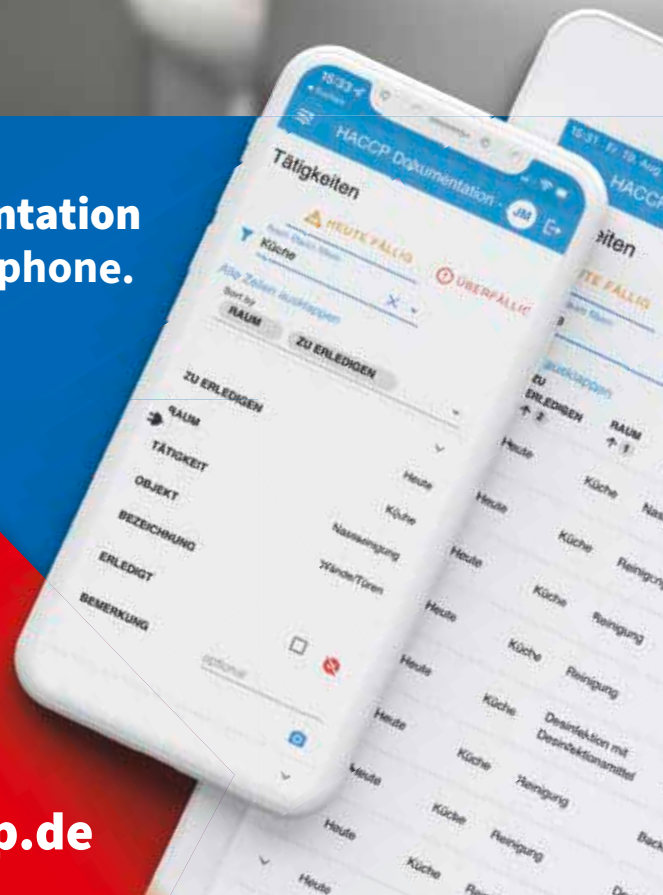
Monatlich kündbar!

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



**30 Tage
kostenfrei
testen!**

www.diehaccpapp.de



Uns ist nicht alles Wurst!

fleisch
net.de

Klicken Sie rein!
www.fleischnet.de

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

The screenshot displays the Fleischnet.de website interface. At the top, there are navigation tabs for 'HOME', 'FOOD', and 'HANDWERK'. Below this, there are three magazine covers labeled 'FH', 'FT', and 'FF'. The main content area features a large image of several pink piglets in a farm setting. Below the image is a news article titled 'Weniger Antibiotika im Einsatz' with a sub-headline 'Schweine, Kühler und Geflügel erhalten in Deutschland immer weniger Antibiotika. Der Therapie findet...'. To the left of the main article is a portrait of Vittorio Caporin, with the text 'Vittorio bleibt Parma-König' and 'Vittorio Caporin als Präsident des Consorzio del Prosciutto di Parma wiedergewählt...'. To the right of the main article is a photo of a red street food truck with the text 'Große Streetfood-Umfrage' and 'Gehören auch Sie zur Streetfood-Szene?'. At the bottom right, there is a 'Meistgelesene News' section with a list of recent news items including 'Automatica 2018', 'Iba - 15.09.2018', 'IAA Nutzfahrzeuge 2018', 'COTECA 2018 - 10.10.2018', and 'GastroTagWest - 14.10.2018'.