

FF

FUTURE FOODS

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE LEBENSMITTEL VON MORGEN
THE TRADE MAGAZINE FOR THE FOOD OF TOMORROW

FT Sonderausgabe
Special Issue
FLEISCHEREI TECHNIK
MEAT TECHNOLOGY
2024



**WENN'S MAL NICHT
UM DIE WURST GEHT.**

Die Hochvakuum-Kutter von KG Wetter:
Effiziente Technik für die Verarbeitung pflanzlicher Proteine.

Gibt vegetarischen und veganen Produkten
mehr Geschmack und Haltbarkeit.

**ANUGA
FOODTEC
2024
HALLE 6.1,
STAND A010**

**ZERTIFIZIERT
★
HYGIENE &
SICHERHEIT
★
ZERTIFIZIERT**

KG WETTER

Gratisticket
sichern!



kgwetter.de/anuga

- **MEDITERRANES AUS DEM ALLGÄU**
- **ZUKUNFT DES FOOD CAMPUS BERLIN**
- **ANUGA FOODTEC: DIE VORSCHAU**

- **ALLGÄU GOES MEDITERRANEAN**
- **THE FUTURE OF FOOD CAMPUS BERLIN**
- **ANUGA FOODTEC PREVIEW**

Uns ist nicht alles Wurst!

fleisch
net.de

fleisch net.de

HOME FOOD HANDWERK

FH FLEISCHHANDWERK
FT FLEISCHTECHNIK
FF FLEISCHFORSCHUNG
FL FLEISCHLEBENSZYKLUS

R&S ist „Arbeitgeber der Zukunft“
Siegel bestätigt moderne Unternehmensstrategie einer der führenden Vertriebs- und Lebensmittelketten in Deutschland.

Die neue AUSGABE
Ansprüche + Ängste

Schlachtviehpreise
HIER GEHT ES ZU DEN AKTUELLEN SCHLACHTVIEHPREISEN

FH Fleischer-Handwerk 6/2023 ist da!
Jetzt ist sie da! Die Ausgabe 6/2023 FH Fleischer-Handwerk...
Hier als E-Paper online lesen auf www.fleischnet.de

Spatenstich für Werk 2 bei Multivac
05.12.2023
Die Multivac Group investiert erneut am Allgäuer Standort...
erster Spatenstich für neues Produktionswerk

Messe Seminar

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!

BAUERN-FRUST

Die Bauern in der EU sind auf Krawall gebürstet. In Deutschland, Frankreich und Spanien blockieren sie mit ihren Traktoren Autobahnauffahrten, organisieren Sternfahrten in ihre Hauptstädte, mobilisieren nicht nur die eigenen Leute, sondern legen reichlich Frustpotenzial in der Mitte europäischer Gesellschaften offen. Wie kann das sein, wo doch gerade die Bauern aus Brüssel milliardenschwer subventioniert werden?

Es ist mittlerweile wohl auch in den hintersten Winkeln der EU angekommen, dass es bei der Verteilung dieser Milliarden alles andere als gerecht zugeht. Die Förderpraxis unterstützt diejenigen, die es am wenigsten nötig haben, nämlich industrielle Agrarbetriebe, und drängt kleinere und mittelständische Landwirte immer weiter ins Abseits.

Da können letztere noch so sehr heulen und trommeln und auf ihre Wichtigkeit für die heutige und zukünftige Ernährung der Gesellschaft verweisen – ihre Rufe verhallen weitgehend ungehört. Übrigens auch bei ihren Verbandshauptlingen, die das ungerechte Fördersystem mit jahrezehntelanger, beharrlicher Lobbyarbeit in Brüssel mit installiert haben.

Und in England lachen sich die Bauern ins Fäustchen, weil es bei ihnen seit dem Brexit wie geschmiert läuft. Wie das? Die dortige Tory-Regierung hat das Potenzial der Landwirte für den Umweltschutz entdeckt und fördert es nach Kräften. Die Konsequenz: keine Traktoren am Big Ben. Weitere lehrreiche Einsichten zu den Bauernprotesten gibt es im FF Future Foods-Interview mit dem Ernährungssoziologen Dr. Daniel Kofahl ab Seite 34.

NO TRACTORS AT BIG BEN

Farmers in the EU are up in arms. In Germany, France and Spain, they are blocking freeway slip roads with their tractors, organizing rallies in their capitals, mobilizing not only their own people, but also exposing plenty of potential for frustration in the heart of European societies. How can this be, when farmers are being subsidized to the tune of billions from Brussels? It has now probably reached even the furthest corners of the EU that the distribution of these billions is anything but fair. The subsidy practice supports those who need it the least, namely industrial farms, and pushes smaller and medium-sized farmers further and further to the sidelines. No matter how much the latter howl and beat their drums and point out their importance for feeding society today and in the future, their cries go largely unheard. Incidentally, this also applies to the heads of their associations, who have helped to install the unfair support system with decades of persistent lobbying in Brussels.

And in England, farmers are laughing up their sleeves because things have been going like clockwork for them since Brexit. How is that? The Tory government there has discovered the potential of farmers for environmental protection and is promoting it to the best of its ability. The consequence: no tractors at Big Ben.



Christian Blümel,
Redaktion & Konzept
FF Future Foods



Heike Sievers,
freie Fachjournalistin
aus Berlin, hat
sich mit Jörg Reuter
über die Zukunft des
Food Campus Berlin
unterhalten.



Denise Kelm,
Volontärin B&L
Medien, hat für
unsere Leserinnen
und Leser einmal
mehr interessante
Zahlen herausgepickt.

Fotos: B&L Medien-Gesellschaft, privat



Klasse Böden – weltweit im Einsatz!

Silikal – für Industrie, Handel, Handwerk und Gewerbe!

ANUGA FOOD TEC Anuga Food Tec 2024 in Köln:
19. – 22. März 2024
Wir freuen uns auf Sie:
Halle 5.2 · Stand 019

Hochstrapazierfähig, in Rekordzeit fugenlos verarbeitet und nach 1 Stunde voll belastbar.



Boden gut, alles gut!
www.silikal.de

In Nutzbereichen, Lager- und Kühlräumen von Metzgereien, Schlachtereien und fleischwirtschaftlichen Betrieben ... Silikal. Starke Böden für alle Fälle.



03 EDITORIAL

Bauern-Frust

06 AKTUELLES

Tierwohl-Burger, veganes Wachstum & mehr

10 INTERVIEW

Die Zukunft des Food Campus Berlin

14 REPORTAGE

Urlaubsfeeling auftischen

21 ZAHLEN & FAKTEN

Monsieur Mangetout verspeist Metall

22 MESSEVORSCHAU

Anuga FoodTec ante portas

34 INTERVIEW

Weil die Kühe nicht lila sind

39 PRODUKTE FOOD

Plant based, veggie, vegan & bio

40 WARENWIRTSCHAFT

Hauptsach', gudd gess

44 AKTUELLES

Januar? Veganuary!

46 BRASILIEN

Macauba-Palmen suchen Partner

48 VERPACKUNGSTECHNIK

„Wir lieben die Wurst“


52 PRODUKTE TECHNIK

Betty Bossi als KI-Bot & mehr

53 PRODUKTSPIEGEL

55 IMPRESSUM

Diesem Heft liegen Beilagen von Schröter Technologie (Borgholzhausen) und Thermobil mobile Kühllager (Dormagen) bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

 Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.



Zum Titel:
To the Title:
 K+G Wetter auf der Anuga FoodTec und im Einsatz bei der Oliven + Öl Compagnie / K+G Wetter at Anuga FoodTec and in use at Oliven + Öl Compagnie



03 EDITORIAL

No tractors at Big Ben

06 NEWS

From Weber to Weber, India & more

12 INTERVIEW

The future of Food Campus Berlin

16 REPORT

That special vacation feeling

21 FOOD FIGURES

Monsieur Mangetout eats metal

24 FAIR PREVIEW

Anuga FoodTec ante portas

42 INVENTORY MANAGEMENT

The main thing is to eat well

53 PRODUCT SPECTRUM

55 IMPRINT

Foto: Colourbox.de/Prochasson

FLEXIBILITY! NO SECRET – JUST VEMAG!

Schnelle Zubereitung und Genuss sind kein Widerspruch – Convenience-Food ist der beste Beweis dafür!

Die VEMAG-Lösungen für Convenience-Produkte sind hoch flexibel und perfekt geeignet für die Verarbeitung von vielfältigen Produkten: Ob Fleisch, Fisch, Käse, Kartoffeln, Obst und Gemüse oder doch lieber vegetarisch oder vegan; ob rund oder eckig, gefüllt oder ungefüllt – der Fantasie und Flexibilität Ihrer Produktion sind keine Grenzen gesetzt.

VEMAG: Boundless passion for YOUR solution!

vemag.de/convenience
 e-mail@vemag.de



ANUGA FOOD TEC **VISIT US**
 19. – 22.03.24
 Halle 9 | Stand C-10



Empack im Doppelpack

Die Empack kommt im Frühjahr 2024 in zwei deutsche Metropolregionen der Industrie, zuerst am 15. und 16. Mai in die Messe Dortmund, dann am 12. und 13. Juni in die Messehalle Hamburg-Schnelsen. Ziel der beiden regionalen Fachmessen ist es, den Besuchern einen kompakten, aber trotzdem umfassenden Überblick zu bieten. Beide Messen sollen nach Angaben der Veranstalter Wege zeigen, wie Verpackungen nachhaltiger werden, etwa durch Mehrwegsysteme, Materialien aus Biomasse, recycelte Werkstoffe oder recyclingfähige Verpackungseinheiten, um nur einige Beispiele zu nennen. Das Spektrum der Ausstellerprodukte reicht von Verpackungsmaschinen über Verpackungen aus Kunststoff, Papier oder Pappe bis hin zu Kennzeichnungs- und Etikettierungssystemen. Großhändler für Verpackungsmaterialien sind ebenso mit von der Partie wie Dienstleister und Anbieter von Komplettlösungen.

Markenschau fenster

Die ERP-Software für die Lebensmittelindustrie
www.winweb.de

Von Weber zu Weber

Aus der Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach wurde zum 1. Januar 2024 die Weber Food Technology GmbH. Damit ist die Identität des Unternehmens nun direkt im Namen sichtbar, heißt es in einer Pressemitteilung. Der Fokus liegt auf der Entwicklung und Bereitstellung von Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung, im Speziellen für haltbarkeitskritische, frische Lebensmittel. Vor allem im Bereich der Aufschnittproduktion und -verpackung habe sich das Unternehmen eine führende Position innerhalb der Branche erarbeitet. „Lösungen für die Verarbeitung und Verpackung frischer Lebensmittel anzubieten ist unsere Mission und bleibt als Partner der Lebensmittelindustrie auch weiterhin unsere Verpflichtung gegenüber Kunden und Gesellschaft“, betont Tobias Weber (Bild o.), CEO der Weber Food Technology GmbH. Im Zuge der Umbenennung geht die Marke Textor, unter der bisher Slicer und andere Linienkomponenten vertrieben wurden, in Weber auf.



From Weber to Weber

Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach became Weber Food Technology GmbH on January 1, 2024. This means that the company's identity is now directly visible in its name, according to a Weber press release. The focus is on the development and provision of solutions for food processing, in particular for fresh food with a critical shelf life. The company has established a leading position within the industry, particularly in the area of sliced meat production and packaging. „Offering solutions for the processing and packaging of fresh food is our mission and, as a partner to the food industry, remains our commitment to customers and society,“ emphasizes Tobias Weber (pic. above), CEO of Weber Food Technology GmbH. As part of the renaming, the Textor brand, under which slicers and other line components were previously sold, will be merged into Weber.

Tierwohl-Burger von McDonald's

McDonald's Deutschland setzt auf die Karten Tierwohl und Nachhaltigkeit. Auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin verkündete der Betreiber und Franchisegeber von Schnellrestaurants seine Zusammenarbeit mit der Initiative Tierwohl (ITW). Im Laufe dieses Jahres soll zuerst das Schweinefleisch für die Burger auf 100 Prozent ITW-Ware umgestellt werden. Rind- und Schweinefleisch will McDonald's 2024 ausschließlich aus Deutschland beziehen. Und auch alle Hühner in Deutschland sollen zukünftig unter ITW-Bedingungen gehalten werden. Auch bei der Milch werde es Anpassungen geben. So werde die Kuhmilch für Cappuccino & Co. ab Frühjahr 2024 komplett auf „Haltungsform 3“ der ITW umgestellt werden. Für die Produkte Milkshake, McFlurry und McSundae sei ebenfalls eine schrittweise Umstellung geplant. Weitere Produktgruppen sollen folgen.



Fotos: Empack, Weber Food Technology, McDonald's Deutschland/Initiative Tierwohl

Compounds auf Hafer-Basis

V-Comp Pro, ein Joint Venture von Zentis und Bitburger Braugruppe, vertreibt ab sofort Compound-Lösungen zur einfachen Herstellung von pflanzlichen Milchalternativen. Die sogenannten getreidebasierten Vorprodukte auf Hafer-Basis starten mit den beiden Produktlinien Oat Pro und Oat Pro Plus. Die Compounds sind biozertifiziert und abgestimmt auf die Anforderungen der Hersteller zur Produktion von pflanzlichen Food- und Drinkkonzepten der nächsten Generation. Industriekunden verspricht V-Comp Pro ein „ganzheitliches, maßgeschneidertes Serviceangebot“. „Unsere Kunden können so schnell, flexibel und unkompliziert Produktkonzepte auf dem Markt anbieten und immer wieder neue Produkte offerieren – sowohl für B2C als auch für die Gastronomiebranche“, erklärt Volker Keßler (im Bild re., Bitburger Braugruppe), kaufmännischer Geschäftsführer bei V-Comp Pro. Er führt zusammen mit Felix Weber (li., Zentis) das Joint Venture.



Oat-based compounds

V-Comp Pro, a joint venture between Zentis and Bitburger Braugruppe, is now marketing compound solutions for the simple production of plant-based milk alternatives. The so-called grain-based oat-based precursors are being launched with the two product lines Oat Pro and Oat Pro Plus. The compounds are certified organic and tailored to the requirements of manufacturers for the production of next-

generation plant-based food and drink concepts. V-Comp Pro promises industrial customers a “holistic, customized service offering”. “This enables our customers to offer product concepts to the market quickly, flexibly and easily and to keep offering new products - both for B2C and for the food service industry,” explains Volker Keßler (pic. r., Bitburger Braugruppe), Commercial Director at V-Comp Pro. He manages the joint venture together with Felix Weber (l., Zentis).



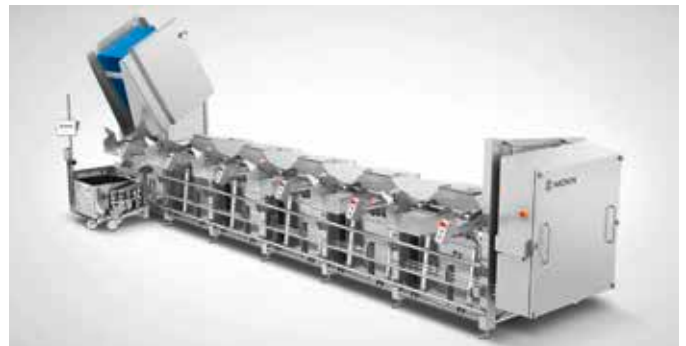
Redefine Meat goes Vienna

Der New-Meat Pionier steht mit seinem Redefine Premium Burger seit Jahresanfang auf der Speisekarte im bekannten Wiener Steakhouse „Mama & Der Bulle“. Damit ersetzt der pflanzliche Burger in dem Lokal, das zur Huth Gastwirtschaft gehört, eine bislang angebotene pflanzliche Burgeralternative. „Der nachhaltige Redefine Burger überzeugt neben dem leckeren, fleischigen Geschmack auch durch die Struktur und Zusammensetzung. Sieht aus wie Fleisch, ist vegetarisch und schmeckt wahnsinnig gut“, ist Robert Huth, Inhaber der Huth Gastwirtschaft, von seinem Switch überzeugt. Der Redefine Burger komplett aus pflanzlichen Zutaten, ermöglicht es aber mit seiner groben Konsistenz sowohl Veganern als auch Fleischliebhabern, die nicht auf den Geschmack von Fleisch verzichten möchten, ein kulinarisches Erlebnis, ohne Kompromisse bei Geschmack und Nachhaltigkeit machen zu müssen.



Michael übergibt an Sven

Nach rund 20 Jahren Betriebszugehörigkeit hat sich Michael Jazbec (Bild li.) von der Mohn GmbH in den Ruhestand verabschiedet. „Wir sind zutiefst dankbar für die vielen Jahre der Zusammenarbeit und wünschen Michael für seinen Ruhestand nur das Allerbeste“, heißt es in der Pressemitteilung der Hygienespezialisten aus Nordrhein-Westfalen zu der Personalie. Den Staffelstab für die Kundenbetreuung des Vertriebsgebietes Norddeutschland hat Jazbec an seinen (Ex-)Kollegen Sven Klein (re.) weitergereicht. „Er bringt umfassende Erfahrung sowie ein ausgeprägtes Verständnis für die Bedürfnisse unserer Kunden mit“, lauten die Mohn-Vorschusslorbeeren für den Nachfolger.



TipperTie? Alpina? Seydelmann!

Zum Jahresanfang 2024 hat die Maschinenfabrik Seydelmann aus Aalen das Aftersales-Geschäft der Marken TipperTie und Alpina übernommen. Damit ist Seydelmann fortan vollumfänglich für den Service und die Ersatzteilversorgung von Kuttern und Feinstzerkleinern der beiden Marken verantwortlich. Die Übernahme umfasst die Eigentums- und Supportrechte für diese Produktlinien, vor allem für die Kuttermodelle Swopper und TT Chop sowie die Feinstzerkleinerer TT Cut (Bild ganz re.). Für Auftragsabwicklung und Serviceplanung stehen ab sofort Seydelmann-Service Mitarbeiter zur Verfügung. Sie sind unter Telefon +49 (0)7361 565 235 und per E-Mail an service.al@seydelmann.com erreichbar.



TipperTie? Alpina? Seydelmann!

At the beginning of 2024, Maschinenfabrik Seydelmann from Aalen took over the aftersales business of the TipperTie and Alpina brands. From now on, Seydelmann will be fully responsible for the service and spare parts supply of cutters and ultra-fine shredders of both brands. The takeover includes the ownership and support rights for these product lines, in particular for the Swopper and TT Chop cutter models and the TT Cut ultra-fine shredders (pic. l.).



Seydelmann service staff are now available for order processing and service planning. They can be contacted by telephone on +49 (0)7361 565 235 and by e-mail at service.al@seydelmann.com.



Schinken Spicker weggehaucht

Der Anteil der pflanzlichen Produkte im Sortiment der Rügenwalder Mühle wächst weiter. So bietet das Unternehmen inzwischen neben 23 klassischen Fleisch- und Wurstwaren knapp 50 vegane und vegetarische Produkte an. „Diese Verschiebung im Sortiment ist eine langfristige Entwicklung“, erklärt CEO Michael Hähnel. Dem Trend ist Ende 2023 ein Rügenwalder-Klassiker zum Opfer gefallen. Um seinen veganen und vegetarischen Produkten noch mehr Platz einzuräumen, musste der Schinken Spicker weichen. Für seine Fans gibt es nur noch die veganen Varianten Mortadella, Grillgemüse, Schnittlauch, Bunte Paprika und Bunter Pfeffer. Die Spicker-Kapazitäten werden nun für den Veganen Hauchschnitt genutzt, eines der jüngsten Rügenwalder-Produkte.

India in Transformation

Despite the challenging financial situation caused by job losses and high inflation, the Indian meat substitutes market has been recording a notable rise, albeit from a small base. Driven by plant-powered innovations, the Indian meat substitutes market is projected to expand at a value compound annual growth rate (CAGR) of 6% to 8% over 2022 to 2027, according to data and analytics company GlobalData. Francis Gabriel Godad, Consumer Business Development Manager at GlobalData India, comments: “The growth in the Indian meat substitutes market will be spurred by high-income consumers’ burgeoning interest in healthier, sustainable, and cruelty-free options. Rising ethical consumerism and environmental consciousness have also supported the demand for plant-based meat products in the country. Moreover, increasing awareness about the impact of meat production on the environment, especially red meat, has encouraged eco-conscious consumers to avoid or limit their meat consumption. This trend is substantiated by a recent GlobalData survey finding, wherein 37% of Indian consumers consider plant-based features to be essential while making a purchase, while 42% consider it as nice to have.”



So schmeckt's lammfromm

Das Markenfleischprogramm Walysa der R&S Vertriebs GmbH aus Essen steht für hochwertiges Lammfleisch mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.), das in Wales nachhaltig produziert und Nose-to-tail verwertet wird. Die Tiere leben ganzjährig in Freiland- und Weidehaltung und fressen Gras, Kräuter und Klee. Die Einhaltung höchster Tierwohl- und Qualitätsstandards garantiert einen zart-milden



Geschmack, den Kenner und Liebhaber schätzen. In den Bedientheken deutscher Supermärkte finden Verbraucher ab sofort beliebte Klassiker wie Filet, Rücken oder Nacken, aber auch besondere Zuschnitte wie Keule, Hüfte oder Schulter. Verbraucher erkennen die neue Marke in diesen Theken am einprägsamen Logo: Die grüne und weiße Farbgebung sowie der rote Drache sind an die walisische Flagge angelehnt.



58 Millionen US-Dollar sammelte das Hamburger Unternehmen Infinite Roots in der zweiten Finanzierungsrunde von Risikokapitalgebern ein. Darunter waren eine Gesellschafter-Holding der Haribo-Gruppe und die Rewe Gruppe. Das Geld wird verwendet, um die patentierten Myzel-Technologien weiterzuentwickeln und erste Produkte zu launchen. Es handelt sich um die bisher größte europäische Investition in Myzel-Technologie. Die Pilze sollen einmal als nachhaltige und vegane Grundlage für Speisen dienen.

The Hamburg-based company Infinite Roots raised 58 million US dollars from venture capitalists in its second financing round. These included a shareholder holding company of the Haribo Group and the Rewe Group. The money will be used to further develop the patented mycelium technologies and launch the first products. This is the largest European investment in mycelium technology to date. The mushrooms will one day serve as a sustainable and vegan basis for food.

3

Kilogramm Fusilli von Barilla flogen Mitte Januar ins All. Die Nudeln standen auf dem Speiseplan von den Astronauten der Ax-3-Mission. Sie wurden nicht nur gegessen, sondern auch in Experimenten getestet und bewertet. Ziel war es, die Ernährungsbedürfnisse von Menschen im All besser zu verstehen. Weil man im Weltraum keine Nudeln kochen kann, wurden sie den Astronauten gekocht und gefriergetrocknet mitgegeben.

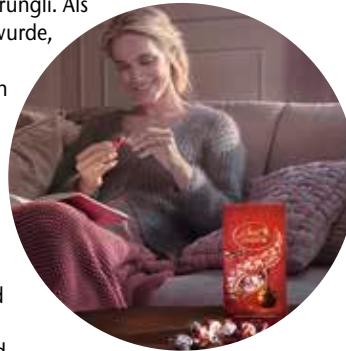


3 kilograms of fusilli from Barilla flew into space in mid-January. The pasta was on the menu for the astronauts on the Ax-3 mission. They were not only eaten, but also tested and evaluated in experiments. The aim was to better understand the nutritional needs of people in space. As it is not possible to cook pasta in space, it was given to the astronauts cooked and freeze-dried.



75

Jahre lang gibt es die Marke Lindor von Lindt & Sprüngli. Als sie von den Maitres Chocolatiers 1949 entwickelt wurde, wollten sie eine Schokolade schaffen, die luxuriös und ebenmäßig ist wie flüssiges Gold. Daher kombinierten sie den Markennamen „Lindt“ mit dem französischen Wort für Gold – „or“. Lindor erschien zunächst als Tafel, 20 Jahre später kamen die bekannten Kugeln auf den Markt.



The Lindor brand from Lindt & Sprüngli has been around for 75 years. When it was developed by the Maitres Chocolatiers in 1949, they wanted to create a chocolate that was as luxurious and smooth as liquid gold. They therefore combined the brand name „Lindt“ with the French word for gold - „or“. Lindor first appeared as a bar, and 20 years later the famous balls came onto the market.

45

Prozent der Deutschen kaufen laut einer Umfrage von Deloitte ConsumerSignals noch nachhaltige Produkte.

Der Rückgang um rund ein Viertel wird mit hohen Kosten und Zweifeln an der qualitativen Überlegenheit der Waren begründet. Zwar ist den Käufern der Klimawandel stärker bewusst als früher, aber höhere Lebenshaltungskosten lassen sie vermehrt zu günstigen Eigenmarken greifen. Nur bei den Discountern ging der Absatz von Bio-Artikeln nicht zurück. Das Haushaltseinkommen hat kaum Einfluss auf die Kaufentscheidung: Vier von zehn Haushalte mit geringem Einkommen achten auf Nachhaltigkeit – fast so viele wie bei mittleren oder hohen Einkommen.

According to a survey by Deloitte ConsumerSignals, only 45 percent of Germans still buy sustainable products. The decline of around a quarter is due to high costs and doubts about the superior quality of the goods. Although shoppers are more aware of climate change than they used to be, higher living costs urge them to cheaper house brands. Only the discounters have not seen a decline in sales of organic products. Household income has hardly any influence on purchasing decisions: four out of ten low-income households pay attention to sustainability - almost as many as those with a medium or high income.

37.500

Burger verkauft Burgerme täglich in Deutschland. 2023 erzielte der Lieferservice einen Rekordumsatz. Allein in den vergangenen drei Jahren verdoppelte sich der Umsatz. In diesem Jahr möchte Burgerme 20 neue Standorte eröffnen. Außerdem plant die Marke, ihr vegetarisches und veganes Angebot zu erweitern.

Burgerme sells 37,500 burgers a day in Germany. In 2023, the delivery service achieved record sales. The company's turnover has doubled in the last three years alone. Burgerme plans to open 20 new locations this year. The brand is also planning to expand its vegetarian and vegan offering.



Fotos: Infinite Roots, Barilla, Deloitte, Lindt & Sprüngli, Burgerme



THE DILEMMA OF THE TURNAROUND

Starts on page 12

DAS DILEMMA VON DER WENDE

Warum die Kommunikation der Ernährungsbranche neu kalibriert werden sollte und was rund um den Food Campus Berlin im aktuellen Jahr geschieht: im Gespräch mit Jörg Reuter, Head of Food Campus Berlin.

Gut Ding will Weile haben. So auch der Food Campus Berlin. Denn das hochmoderne Food-Campus-Gebäude sollte bereits in Betrieb sein. Aber Turbulenzen am Kapitalmarkt verzögerten das ehrgeizige Bauprojekt – nicht jedoch die vielen wegweisenden und kreativen Events, die der Food Campus bisher initiiert hat. Über hoffnungsvolle News und kritische Food-Kommunikation spricht Jörg Reuter, Head of Food Campus Berlin, im FF Future Foods-Interview.

Herr Reuter, das Food-Campus-Team stellt immer wieder spannende Veranstaltungen auf die Beine.

Planskizzen zeigen den Food Campus Berlin, wie er einmal aussehen soll (Bild o.).

So fand im Januar das zweite Food Innovation Dinner unter dem Motto „Neukalibrierung der Food-Kommunikation“ statt. Was bewegt Sie dazu?

Unser diesjähriges Leitthema beim Food Innovation Dinner heißt „Name-Changer: Neukalibrierung der Food-Kommunikation“. Wir haben es schon in der Planungsphase zum Ende des vergangenen Jahres gesetzt. Das speiste sich aus der Beobachtung, dass gerade die Start-ups in der Food-Tech-Bubble oft eine kühle, verkopfte Kommunikation haben. So sind uns geläufige Begrifflichkeiten wie Präzisionsfermentation keine guten Wörter, um Tischgäste zu begeistern. Ein anderes interessantes Beispiel, das Dr. Robert Kecskes von der GfK nannte: der Begriff der Ersatzprodukte.

Auch davon sollten wir wegkommen, denn Ersatzspieler werden eben nur manchmal eingewechselt. Ich finde, dass das ein charmanter Gedanke ist – Warengruppen und Sortimente gleichberechtigt auszubauen und eben nicht als Ersatz von irgendwas anzubieten. Wir sollten uns also beizeiten darüber Gedanken machen, wie wir nicht nur die pure Vernunft zum Argument machen, sondern auch Wärme und Nähe in die Erzählungen einfließen lassen.

Logisch und vernünftig, aber versuchen Sie da nicht ein wenig die sprichwörtliche Quadratur des Kreises?

Ja, wir stecken in einem Dilemma, weil wir sehen, wie dramatisch schnell wir handeln müssen, um Themen wie die Klimakrise und Biodiversitätsverluste zu verlangsamen oder gar aufzuhalten. Auf der anderen Seite scheint ein großer Teil der Gesellschaft erschöpft und müde zu sein, im „Transformations-Burnout“, sozusagen. Unser ständiges Gerede von „Wende“ – Agrarwende, Ernährungswende, Mobilitätswende, Energiewende usw. – und Transformation, z. B. Proteintransformation, macht vielen wahrscheinlich mehr Angst als dass es zu Veränderungen motiviert. Was uns mehr und mehr fehlt, ist das gemeinsame „Big Picture“ – das große gemeinsame, helle, leuchtende, erstrebenswerte gesellschaftliche Leitbild. Die gute Zukunft. Ich denke, wir müssen da mal gemeinsam ran. Ein Think Tank, der nicht nur die Schritte von heute in die Zukunft denkt, sondern vom Leitbild rückwärts in die Gegenwart.



„Vom Begriff der Ersatzprodukte sollten wir wegkommen, denn Ersatzspieler werden nur manchmal eingewechselt.“

Jörg Reuter, Head of Food Campus Berlin

Das klingt nach einem großen Plan. Dazu gehören weitere Veranstaltungen in diesem Jahr, die der Food Campus organisiert. Welche Themen werden bei Ihnen außerdem diskutiert?

Wir planen drei Food Campus Summits. Das Format hat im letzten Jahr sehr gut funktioniert. Wir wollen keine Show mit Vorträgen, sondern konkret über Probleme und Herausforderungen sprechen.

Das ist der Food Campus Berlin

Der Food Campus Berlin will ein Innovationszentrum für die Zukunft der Ernährung und für Planetary Health Solutions sein. Er entsteht mit rund 40.000 Quadratmetern Geschossfläche am Teltowkanal in Berlin. Dabei versteht sich der Campus als Lösungsort für eine zukunftsfähige Ernährungsindustrie. Das Alleinstellungsmerkmal ist die holistische Herangehensweise, die Zukunft der Ernährung neu zu denken und zu gestalten. Die geplante Infrastruktur auf dem Gelände wird aus Start-ups, etablierten Unternehmen, Forschung, Wissenschaft und Technik bestehen. Aktuell ist der Bau in Planung, jedoch ist der digitale Food Campus bereits seit 2022 aktiv: als virtueller Lösungsort für interdisziplinäre Netzwerken mit digitalen und Präsenzveranstaltungen.

Das Fermentation Summit veranstalten wir gemeinsam mit dem Food Harbour Hamburg. Ein superheißes Thema, das alle Facetten der Fermentation, von traditionell bis zu den kontinuierlichen Prozessen, auch Präzisionsfermentation, umfassen wird – auch den Aspekt, wie Fermentation Lebensmittel revolutionieren kann. Ich bin schon sehr gespannt. Ein weiteres Summit wird sich um personalisierte Ernährung drehen, mit den Bereichen Tracking der Ernährungs- und Gesundheitswerte, deren Auswertung und Beratung, sowie die Konsequenz, wie Angebote geschaffen werden können. Ein sehr spannendes Feld, auch vor dem gesamtgesellschaftlichen Hintergrund. Denn die Folgekosten von falscher Ernährung sind enorm. Das dritte Summit widmet sich dem Lebensmittelhandwerk, einem dramatisch aussterbenden Berufsstand.

Der Food Campus bringt viele Impulse und Inspirationen hervor. Noch gibt es jedoch keinen eigenen „physischen“ Campus. Werden die Planungen in diesem Jahr fassbarer?

2023 war kein einfaches Jahr. Aufgrund der Kapitalmarktsituation hat sich der Bau verzögert. Aber im Moment sieht es so aus, dass wir in der ersten Jahreshälfte anfangen zu bauen. Die Bauzeit ist auf zwei Jahre veranschlagt, so dass wir mit der Eröffnung des Food Campus im ersten Halbjahr 2026 rechnen können. ■

Interview: Heike Sievers



THE DILEMMA OF THE TURNAROUND

Why communication in the food industry needs to be recalibrated and what will happen around the Food Campus Berlin in the current year: In conversation with Jörg Reuter, Head of Food Campus Berlin.

Good things take time. The Food Campus Berlin is no exception. The ultra-modern Food Campus building should already be in operation. But turbulence on the capital market delayed the ambitious construction project - but not the many pioneering and creative events that the Food Campus has initiated so far. FF Future Foods-interview with Jörg Reuter, Head of Food Campus Berlin, about hopeful news and critical food communication.

Mr. Reuter, the Food Campus team is always putting on exciting and inspiring events. For example, the

Sketch plans show the Food Campus Berlin as it will look one day (pic. above).

second Food Innovation Dinner took place in January under the motto “Recalibrating food communication“. What motivated you to do this?

Our theme for this year’s Food Innovation Dinner is “Name-Changer: Recalibrating Food Communication“. We already set it during the planning phase at the end of last year. This was based on the observation that start-ups in the food tech bubble in particular often have a cool, overly cerebral approach to communication. For example, familiar terms such as precision fermentation are no good words to inspire dinner guests. Another interesting example mentioned by Dr. Robert Kecskes from GfK: the term “substitute products“. We should get away from this, because substitutes are only sometimes used. I think that’s a charming idea - expanding product groups and ranges on an equal footing and not offering them as substitutes for something. So we should think in good time about how we can not only use pure reason as an argument, but also incorporate warmth and closeness into the stories.

Logical and sensible, but aren’t you trying to square the proverbial circle?

Yes, we are in a dilemma because we can see how dramatically fast we need to act to slow down or even stop issues such as the climate crisis and biodiversity loss. On

This is the Food Campus Berlin

The Food Campus Berlin aims to be an innovation center for the future of nutrition and for planetary health solutions and is being built with 40,000 square meters of floor space on the Teltow Canal in Berlin. The campus sees itself as a solution center for a sustainable food industry. Its unique selling point is its holistic approach to rethinking and shaping the future of nutrition. The planned infrastructure on the site will consist of start-ups, established companies, research, science and technology. Construction is currently being planned, but the digital Food Campus has already been active since 2022: as a virtual solution location for interdisciplinary networking with digital and face-to-face events.

the other hand, a large part of society seems to be exhausted and tired, in “transformation burnout“, so to speak. Our constant talk of „change“ - agricultural change, food change, mobility change, energy change, etc. - and transformation, e.g. protein transformation, probably scares many people more than it motivates them to change. What we are increasingly missing is the common “big picture“ - the big common, bright, shining, desirable social vision. The good future. I think we need to work on this together. A think tank that not only thinks about the steps from today into the future, but also backwards from the vision into the present.

“We should get away from the concept of substitutes, because substitutes are only sometimes substituted.“

Jörg Reuter, Head of Food Campus Berlin

That sounds like a great plan. The Food Campus is also organizing other events this year. What other topics will you be discussing?

We are planning three Food Campus Summits. The format worked very well last year. We don't want to put on a show with presentations, but rather talk about specific problems and challenges. We are organizing the Fermentation Summit together with Food Harbour Hamburg. It's a super-hot topic that will cover all facets of fermentation, from traditional to continuous processes, including precision fermentation - including the aspect of how fermentation can revolutionize food. I am already very excited. Another summit will revolve around personalized nutrition, with the areas of tracking nutrition and health values, their evaluation and advice, as well as the consequences of how offers can be created. This is a very exciting field, also against the background of society as a whole. After all, the consequential costs of poor nutrition are enormous. The third summit is dedicated to the food trade, a profession that is dying out dramatically. What does the future hold and how can we revive this important part of the food industry?

The Food Campus generates a lot of impetus and inspiration. However, there is still no “physical“ campus of its own. Will the plans become more tangible this year?

2023 was not an easy year. Construction has been delayed due to the capital market situation. But at the moment, it looks like we will start building in the first half of the year. Construction is estimated to take two years, so we can expect the Food Campus to open in the first half of 2026. ■

Interview: Heike Sievers

VEGGIEFOX® FLEISCHERSATZ

Vegetarische/vegane fleischähnliche Produkte



Wir liefern:

Bindung + Würzung + Textur

gefrierstabil + taustabil

**für Burger, Röstis, Bratlinge, Frikadellen,
Nuggets, Wurst und mehr.**



URLAUBSFEELING AUF TISCHEN



Die Oliven + Öl Compagnie bietet ihren Kunden kulinarische Ausflüge auf Wochenmärkte am Mittelmeer. Die mediterranen Spezialitäten dafür produzieren die Allgäuer im Kutter von K+G Wetter.

Mallorca oder Kreta. Es duftet intensiv nach Knoblauch, dem harzigen Aroma von Rosmarin, frischem Thymian, Pfeffer und Gewürzen.

Das Gefühl intensiviert sich, wenn man einen genaueren Blick auf die Auslage wirft: Mitten zwischen Regalen mit Wein, süßen Spezialitäten und Pasta dominieren mehrere Dutzend Sorten an Olivenzubereitungen, Tapas, Cremes, Dips und Antipasti die meterlange Kühltheke und wecken die Lust auf ein Picknick unter Pinien. Aus den Schalen leuchtet es tomatenrot, basilikumgrün, paprikagelb. Dazu Oliven in allen Schattierungen von schwarz bis violett oder cremeweißer Schafskäse.

Die Reise beginnt im Allgäu

Was da alle Sinne zu einer spontanen Reise in ein mediterranes Dorf entführt, sind die Kreationen von Jörn Niederberger und Martin Mang. Den 1987 gegründeten Betrieb übernahm Niederberger 1992, seit 2000 ist auch Mang mit an Bord. Mit ihrer Oliven + Öl Compagnie produzieren die beiden Geschäftsführer mediterrane Spezialitäten und sorgen für Urlaubsfeeling auf den Tischen der Kunden. Anfangs ausschließlich auf den Wochenmärkten der Region und seit 1996 auch mit Laden und Produktion am Ortseingang von Benningen im Allgäu.

„Durch die Wochenmärkte können wir neue Produkte jederzeit mit den Kunden testen. Wir bieten alles zum Probieren an, die Resonanz kommt sofort, etwas Besseres gibt es nicht“, erzählt Jörn Niederberger. Auf etwa 20 Wochenmärkten im Umkreis von 130 Kilometern findet man heute die Verkaufswagen der Oliven + Öl Compagnie. Dazu kommt neben dem Laden „Casa Verde“ am Produktionsort Benningen noch die Belieferung von Feinkostgeschäften und Metzgereien, die mit den Spe-

**THAT SPECIAL VACATION
FEELING**

Starts on page 16

Wenn man den Laden der Oliven + Öl Compagnie betritt, wähnt man sich auf der Stelle ein paar hundert Kilometer weiter südlich. Statt im „Casa Verde“ in Benningen im Allgäu mit Blick auf die Alpen steht man plötzlich auf einem Wochenmarkt in der Toskana, auf

zialitäten ihr Angebot erweitern. „Jeder fährt nach Italien und findet das Angebot toll – all diese Produkte kann man inzwischen in ihrer ganzen Varianz auch hier bei uns haben. Wir decken den kompletten Mittelmeerraum ab.“

Empfehlung eines Kollegen

Direkt hinter dem „Casa Verde“ befinden sich in Benningen die Produktionsräume der Oliven + Öl Compagnie. Hier steht mit Sebastian Laub einer der etwa 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am CM 70 STL von K+G Wetter und bereitet eine neue Charge Frischkäsecreme vor. Der Kutter leistet dem Unternehmen seit zwei Jahren gute Dienste – auf Empfehlung eines Kollegen. „Mundpropaganda, er war wirklich sehr zufrieden mit seiner Maschine“, erinnert sich Jörn Niederberger, der auf der Suche nach einer Alternative für die bis dahin eingesetzte Emulgiermaschine war. „Wir haben dann telefoniert und sehr spontan gesagt, der Kutter passt zu uns“, sagt er.

Fleisch verarbeitet die Oliven + Öl Compagnie übrigens gar nicht, Wurst und Schinken im Laden und in den Marktwagen werden von ausgesuchten Lieferanten im ganzen Mittelmeerraum und der umliegenden Region zugekauft. „Für die Fleischverarbeitung haben wir auch gar keine Zulassung“, sagt Jörn Niederberger.

Für die Verarbeitung der mediterranen Zutaten zu leckeren Cremes, Dips und Pasten ist der Kutter von Fleischereimaschinen-Hersteller K+G Wetter aber ebenfalls perfekt ausgelegt.



„Wir bieten alles zum Probieren an, die Resonanz kommt sofort, etwas Besseres gibt es nicht.“

Jörn Niederberger, Geschäftsführer Oliven + Öl Compagnie

bare Temperaturen, Schüsselrunden und Zeiten. „Der stufenlose Antrieb ist ideal für uns, weil wir mit dem Kutter ja auch nicht nur die Pasten und Cremes machen. Wir zerkleinern damit zum Beispiel auch Parmesan, der ist schon recht widerstandsfähig. Oder diese getrockneten Tomaten als Zusatzpaste, die wir brauchen, das machen wir alles damit“, berichtet der Oliven + Öl-Firmenchef.

Der große Vorteil: „In unserer alten Maschine gab es dabei teilweise eine große Wärmeentwicklung. Das kommt mit der K+G Wetter-Maschine gar nicht mehr vor. Das ist natürlich auch ein ganz wichtiger Aspekt für die Qualität des Produkts.“ Das Ergebnis: eine homogene Masse, egal bei welchem Ausgangsprodukt. So bekommen alle Zubereitungen die gewünschte Konsistenz. „Das ist sehr wichtig für uns. Wenn da Schafskäse reinkommt – diese Würfel sind ja auch ein bisschen zäher – wird alles wunderbar verrührt.“

Neun Geschwindigkeiten

Der CutMix mit 70 Litern Schüsselvolumen ist mit dem variablen STL-Antrieb ausgestattet: Messerwelle und Mischgang sind dadurch stufenlos regulierbar. Neun Geschwindigkeiten können je nach Anforderung des Kunden abgespeichert werden, als Vorwärts- oder Rückwärtsgänge. Damit sind bewährte und häufig genutzte Einstellungen auf Knopfdruck abrufbar. Dazu kommt die serienmäßige Endabschaltung für definier-

Das ist die Oliven + Öl Compagnie

Beheimatet ist die Oliven + Öl Compagnie mit Produktion, Versand und dem Laden „Casa Verde“ in Benningen im Allgäu. Von hier, an der Grenze zwischen Baden-Württemberg und Bayern, starten auch die Verkaufswagen zu den Wochenmärkten im weiteren Umland. „Die südländische Lebensweise, die Leidenschaft für authentische Lebensmittel, Qualität und Geschmack haben es uns angetan. Wir legen schon bei unseren Zulieferern besonderen Wert auf beste Rohstoffe und gewissenhafte Verarbeitung“, sagen die beiden Geschäftsführer Jörn Niederberger und Martin Mang.

Kunden und Mitarbeiter happy

An der Maschine füllt Sebastian Laub gerade die Kutterschüssel mit mehreren Portionen Frischkäse und lässt den Kutter die Cremebasis zunächst durchmischen. Zu der weißen Masse kommen dann Gewürze und eine flammend rote, leicht stückige Paste aus getrockneten Tomaten. Auch diese hat der Compagnie-Mitarbeiter zuvor im CM 70 STL zubereitet. Zusammen mit Olivenöl, einer Schüssel leuchtend grüner Kräuter und natürlich einer guten Portion frischem Knoblauch verwand-



delt der Kutter die Bestandteile binnen kürzester Zeit in eine duftende Creme, appetitlich hellrot und gleichmäßig mit frisch-grünen Stückchen getupft.

Einfache Bedienung

So zufrieden wie die Kundschaft im Laden und auf dem Wochenmarkt mit den Spezialitäten ist, so zufrieden sind auch die Mitarbeiter der Oliven + Öl Compagnie mit dem Kutter: „Es hilft ja nicht, wenn der Chef sich etwas einbildet und die Leute in der Küche sagen, das ist ja toll für dich, aber ich muss jeden Tag das Ding hier bedienen“, schmunzelt Jörn Niederberger. „Mit dem Kutter sind Handling und Reinigung aber wirklich ein-

Alle Funktionen der Maschine lassen sich über ein benutzerfreundliches Touchpanel einfach und intuitiv steuern.

All machine functions can be controlled easily and intuitively via a user-friendly touch panel.

fach für die Mitarbeiter; die sind begeistert. Ich würde die Maschine jederzeit in alle Richtungen weiterempfehlen“, ergänzt er.

Ein weiterer Vorteil für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Compagnie-Küche: Die Maschine läuft trotz ihrer Größe und des starken Motors ausgesprochen ruhig – dank des Maschinenständers aus Guss-eisen, den es nur bei K+G Wetter gibt. Ein besonderes Feature, das sich die Compagnie für den neuen Kutter gegönnt hat, ist übrigens der elektrisch bedienbare Messerdeckel: Mit einem Tippen auf das Touchpanel öffnet und schließt sich der schwere Messerdeckel des Kutters und spart den Mitarbeitern täglich viele kraftraubende, unergonomische Bewegungen. „Das war am Anfang eher ein Randgedanke, aber diese Lösung hat sich absolut bewährt“, berichtet Jörn Niederberger. Und auch, wenn die Oliven + Öl Compagnie aus vollem Herzen die Slowfood-Bewegung unterstützt: Die Zeitersparnis durch den 70-Liter-Kutter weiß man bei aller Handarbeit sehr zu schätzen. „Für die eine Charge von gut 50 Kilo brauchten wir früher drei Durchgänge. Das hieß auch zweimal spülen zwischendurch, das war schon ein Zeitfaktor.“

Die Qualität passt

Jörn Niederberger jedenfalls ist zufrieden – mit der neuen Charge der Frischkäsecreme, die nach einem mediterranen Markttag duftet, aber auch mit seinem CM 70 STL: „Die Maschine unterstützt uns und unsere Qualitätsgedanken. Wir kaufen hochwertige Rohware, da haben wir jetzt eine gescheite Maschine dazu, um die zu verarbeiten, und dann kommt etwas Vernünftiges dabei heraus. Und das honorieren die Kunden.“ ■

THAT SPECIAL VACATION FEELING

The Oliven + Öl Compagnie offers its customers culinary excursions to weekly markets on the Mediterranean. The Allgäu-based company produces the Mediterranean specialties in the K+G Wetter cutter.

When you enter the Oliven + Öl Compagnie store, you imagine yourself a few hundred kilometers further south. Instead of “Casa Verde“ in Benningen in the Allgäu with a view of the Alps, you suddenly find yourself at a weekly market in Tuscany, Mallorca or Crete. It smells intensely of garlic, the resinous aroma of rosemary, fresh thyme, pepper and spices.

The feeling intensifies when you take a closer look at the display: amidst shelves of wine, sweet specialties and pasta, several dozen varieties of olive preparations,

tapas, creams, dips and antipasti dominate the meter-long refrigerated counter and awaken the desire for a picnic under the pine trees. Tomato red, basil green and paprika yellow glow from the bowls. Accompanied by olives in all shades of black and purple or creamy white sheep’s cheese.

The journey begins in the Allgäu

The creations of Jörn Niederberger and Martin Mang take all the senses on a spontaneous journey to a Mediterranean village. Niederberger took over the company,

which was founded in 1987, in 1992 and Mang has also been on board since 2000. With their olive and oil company, the two managing directors produce Mediterranean specialties and bring a vacation feeling to their customers' tables. Initially exclusively at the weekly markets in the region and since 1996 also with a store and production facility at the entrance to Benningen in the Allgäu region.

"The weekly markets allow us to test new products with customers at any time. We offer everything for tasting, the response is immediate, there's nothing better," says Jörn Niederberger. Today, the Olive + Oil Company's sales trolleys can be found at around 20 weekly markets within a radius of 130 kilometers. In addition to the "Casa Verde" store at the production site in Benningen, the company also supplies delicatessens and butchers, who use the specialties to expand their range. "Everyone goes to Italy and thinks it's great - all these products are now available here in all their variety. We cover the entire Mediterranean region."

Recommendation from a colleague

The production facilities of Oliven + Öl Compagnie are located directly behind the "Casa Verde" in Benningen. Here, Sebastian Laub, one of around 70 employees, is

standing at the CM 70 STL from K+G Wetter and preparing a new batch of fresh cheese cream. The cutter has been serving the company well for two years - on the recommendation of a colleague. "Word of mouth, he was really very satisfied with his machine," recalls Jörn Niederberger, who was looking for an alternative to the emulsifying machine he had been using until then. "We

"We offer everything for tasting, the response is immediate, there's nothing better."

Jörn Niederberger, Managing Director Oliven + Öl Compagnie

then spoke on the phone and said very spontaneously that the cutter would suit us." Incidentally, Oliven + Öl Compagnie does not process meat at all; the sausage and ham in the store and in the market trolleys are bought in from selected suppliers throughout the Mediterranean and the surrounding region.

"We don't even have a license to process meat," says Jörn Niederberger. However, the cutter from butchery machine manufacturer K+G Wetter is also perfectly de-

Der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

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.

MAGURIT



ANUGA FOOD TEC
Wir stellen aus in Köln
19. - 22. März 2024
Halle 6, Stand A51

  **RECUT 3D** GEFRIERSCHNEIDER

Clarenbachstraße 7 • D-42499 Hückeswagen
Telefon: +49 (0)2192/ 936 39-0
E-Mail: magurit@magurit.de
www.magurit.de





signed for processing Mediterranean ingredients into delicious creams, dips and pastes.

Nine speeds

The CutMix with a bowl volume of 70 liters is equipped with the variable STL drive: The blade shaft and mixing speed are therefore infinitely variable. Nine speeds can be saved according to the customer's requirements, as forward or reverse speeds. This means that proven and frequently used settings can be called up at the touch of a button. In addition, there is the standard limit switch for definable temperatures, bowl rounds and times.

"The infinitely variable drive is ideal for us, because we don't just make pastes and creams with the cutter. We also use it to chop Parmesan cheese, for example, which is quite tough. Or these dried tomatoes as an additional paste that we need, we do everything with it," reports olive + oil company boss Niederberger.

The big advantage: "In our old machine, there was sometimes a lot of heat development. This no longer happens with the K+G Wetter machine. Of course, this is also a very important aspect for the quality of the product." The result: a homogeneous mass, regardless of the starting product. This gives all preparations the desired consistency. "That's very important for us. When sheep's cheese is added - these cubes are also a bit tougher - everything is wonderfully mixed."

Die täglich frisch zubereiteten Produkte der Oliven + Öl Compagnie entführen mit Farben, Düften und Geschmack auf einen mediterranen Marktbummel.

The daily freshly prepared products from the Oliven + Öl Compagnie take you on a Mediterranean market stroll with their colors, aromas and flavors.

At the machine, Sebastian Laub is filling the cutter bowl with several portions of cream cheese and lets the cutter mix the cream base first. Spices and a flaming red, slightly chunky paste made from sun-dried tomatoes are then added to the white mixture. The Compagnie employee has also prepared this beforehand in the CM 70 STL. Together with olive oil, a bowl of bright green herbs and, of course, a good portion of fresh garlic, the cutter quickly transforms the ingredients into a fragrant cream, appetizingly bright red and evenly dotted with fresh green pieces.

Simple operation of the cutter

The employees of Oliven + Öl Compagnie are just as satisfied with the cutter as the customers in the store and at the weekly market are with the specialties. "The cutter makes handling and cleaning really easy for the employees, they are delighted. I would recommend the machine to anyone at any time," smiles Jörn Niederberger. Another advantage for the employees in the Compagnie kitchen: despite its size and powerful motor, the machine runs extremely quietly - thanks to the cast iron machine stand.

And even though the Oliven + Öl Compagnie wholeheartedly supports the slow food movement: The time saved by the 70-liter cutter, which replaced an emulsifying machine, is greatly appreciated, despite all the manual work. "We used to need three passes for one batch of a good 50 kilos. That also meant rinsing twice in between, which was a time factor."

The quality is right

Jörn Niederberger is certainly satisfied - not only with the new batch of cream cheese, which smells like a Mediterranean market day and is now being filled for sale, but also with his CM 70 STL: "The machine supports us and our quality philosophy. We buy high-quality raw materials, so now we have a clever machine to process them. The quality is just right, regardless of the product - and customers appreciate that."

This is the Oliven + Öl Compagnie

The Oliven + Öl Compagnie is based in Benningen in the Allgäu region with production, dispatch and the "Casa Verde" store. From here, on the border between Baden-Württemberg and Bavaria, the sales trolleys also set off for the weekly markets in the surrounding area. "We are passionate about the southern way of life, authentic food, quality and taste. We attach particular importance to the best raw materials and conscientious processing when it comes to our suppliers," say the two managing directors Jörn Niederberger and Martin Mang.

LASKA



Food Processing in Perfection

laska.at

Anuga FoodTec 2024
19.-22. März 2024 in Köln,
Halle 6.1 – Stand D020-E029

Besuchen Sie uns auf der Anuga FoodTec 2024!

19.-22. März 2024 in Köln,
Halle 6.1 – Stand D020-E029

Freuen Sie sich auf viele Produkt Highlights:

Neu: ME-Serie

- Revolutionäres Mischkonzept
- Schnellere Durchmischung
- Schnellere Entleerung
- LASKA Hygienic Design
- Neues LASKA Bedienkonzept
mit intuitiver Bedienoberfläche
- Massagefunktion



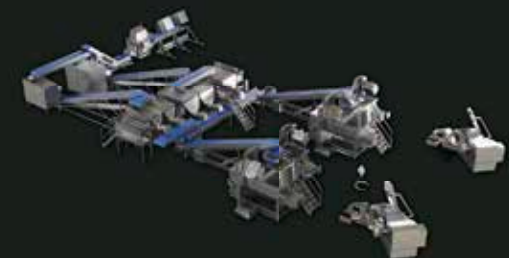
Neu: Kutter-Bedienkonzept

- Großer benutzerfreundlicher
Touchscreen für höchsten
Bedienkomfort
- Minimiert Standzeiten und erhöht
Bedienkomfort
- Intuitive Steuerung und
Visualisierung von allen
Produktionsdaten
- Reduzierter Schulungsaufwand
- Einfaches Rezepturenmanagement



Automatisierung

- LASKA bietet Lösungen für
alle Produktbereiche
- Modulares Baukastensystem
- Neueste Analysensysteme
- Höchster Automatisierungsgrad
- 1 komplette Produktionslinie für
Brühwurst ausgestellt





256

Pringles-Dosen besaß Meistersammler Sonny Molina aus den USA bei der letzten Zählung. Er sammelt sie in seinem Keller. Pringles mag er deshalb so gern, weil seine Mutter ihm in seiner Kindheit immer welche kaufte, wenn es ihm schlecht ging.



900

Gramm Metall verspeist der Franzose Monsieur Mangetout (alias Michel Lotito) im

Durchschnitt pro Tag. Im Jahr 1959 entdeckte er sein Talent zum Verspeisen von Metall und Glas. Er aß seitdem 18 Fahrräder, 15 Einkaufswagen, sieben Fernseher, sechs Kerzenleuchter, zwei Betten, ein paar Skier, einen Computer, einen Sarg und ein Cessna-Leichtflugzeug.

22,4

Mit 22,4 Milliarden Dollar war Nestlé 2023 die wertvollste Food-Marke weltweit. Grund für den Erfolg sind laut Brand Finance Nestlés Fähigkeit, aufkommenden Trends mit passenden Produkten entgegenzukommen, wie etwa mit dem Nescafé Ice Roast. Den zweiten Platz belegte die chinesische Molkereimarkte Yili mit einem Wert von 12,4 Milliarden Dollar.

At 22.4 billion dollar, Nestlé remained the world's most valuable food brand in 2023. According to Brand Finance, the reason for this success is Nestlé's ability to meet trends with suitable products, such as Nescafé Ice Roast. The second place went to the Chinese dairy brand Yili with a value of 12.4 billion dollars.



16,78

Kilogramm wog die größte Zuckerwatteskulptur der Welt. Eine Gruppe aus neun Texanern formte den blau-rosa Riesenhasen am 8. April 2022. Die Zuckerwatte schmeckte nach Vanille und Himbeere.



12.402

Pepsi-Dosen sammelte Christian Cavaletti. Am 19. März 2022 wurde er zum Dosenkönig gekrönt. Er übertrumpfte den vorigen Rekord von Gary Fang aus dem Jahr 2020, der 11.308 Coca-Cola-Dosen besaß.



200

US-Dollar kostete die teuerste Portion Pommes der Welt. Das New Yorker Restaurant Serendipity 3 verkaufte sie am 12. Juli 2021. Das Gericht wurde mit einer Mornay-Sauce zubereitet. Die Sahne für die Sauce kam von grasgefütterten Jersey-Kühen. Außerdem waren ein drei Monate gereifter Schweizer Raclette-Gruyère und Trüffel dabei. Dazu gab es essbares Gold mit 23 Karat.

RESPONSIBILITY AN ALLEN ECKEN UND ENDEN

Lösungen, Innovationen und Zukunftsvisionen: Über 1.600 Aussteller aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie wollen sich stärker für Umweltthemen und Ressourcenschonung engagieren und dies auf der Anuga FoodTec in Köln zeigen.



Responsibility – das ist das Leitthema der Anuga FoodTec 2024, die von 19. bis 22. März 2024 ihre Tore in Köln öffnet. So haben es die Koelnmesse als Veranstalter, die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) als fachlicher und ideeller Träger und der Fachbeirat der Anuga FoodTec beschlossen. Responsibility setze ein klares Signal für die gesamte Lebensmittel- und Getränkeindustrie: Die Zulieferbranche und ihre internationale Leitmesse stellen sich den aktuellen und den zukünftigen Herausforderungen und bekennen sich zu ihrer Verantwortung als Teil des gesamten Produktions-, Verpackungs- und Logistikprozesses. Das übergeordnete Thema soll messeübergreifend Akzente setzen, die von den Ausstellern aufgegriffen und auch im Kongress- und Eventprogramm abgebildet werden.

Kosten sparen, aber nicht nur

Nicht erst, seitdem die Kosten für Energie deutlich gestiegen sind, hat sich die Zulieferindustrie der Lebensmittel- und Getränkeproduzenten dafür interessiert, alle Prozesse der Wertschöpfungskette kontinuierlich auf ihre Leistungsfähigkeit, ihre Kostenstruktur und ihren Ressourceneinsatz zu überprüfen. Natürlich sind Kosteneinsparungen ein mächtiger Motivator für Unternehmen. Aber der Faktor der Vereinbarkeit mit Umwelt und Klima spielt in einer Branche, die nicht auf kurzfristige Erfolge ausgerichtet ist, eine erhebliche Rolle.

„Die Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist in vielerlei Hinsicht systemrelevant“, sagt Matthias Schlüter, Director der Anuga FoodTec. „Dabei ist sie auf die Innovationskraft der Zulieferer angewiesen und fordert selbst immer wieder Lösungen und neue Ideen ein, um ihre Produkte und Prozesse den aktuellen Anforderungen anzupassen. Die Zulieferindustrie steckt sich darüber

Öffnungszeiten

Für Besucher: 9 bis 18 Uhr,
am 22. März von 9 bis 16 Uhr

Für Aussteller: 8 bis 19 Uhr,
am 22 März von 8 bis 17 Uhr

Tickets und Eintrittspreise

	Tickets Early Bird bis 18. März	Regulär ab 19. März
Dauerkarte	72 EUR	144 EUR
2-Tage-Ticket	63 EUR	126 EUR
Tageskarte	53 EUR	106 EUR
Tageskarte ermäßigt für Berufsschüler und Studenten	19 EUR	19 EUR

hinaus selbst hohe Ziele, um ihrer Verantwortung gerecht zu werden“, so Matthias Schlüter weiter. „Die Anuga FoodTec wird dies zeigen, diskutieren und gemeinsam mit allen Beteiligten weiterentwickeln.“

Prozess- und branchenübergreifend

Die internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie ist für viele Unternehmen längst fester Bestandteil ihrer Marketingstrategie. Denn die globale Leitmesse ist mit ihrem prozess- und branchenübergreifenden Ansatz einzigartig.

Sie deckt alle Aspekte der Produktion von Lebensmitteln- und Getränken ab – von Prozesstechnologie sowie Abfüll- und Verpackungstechnik über Lebensmittel-

sicherheit und Verpackungen bis hin zur Digitalisierung und Intralogistik. Als neuer Ausstellungsbereich werden Umwelttechnologie und Energie in die Messe integriert.

Vor Ort werden sie über die neuesten Entwicklungen und Innovationen der Branche sprechen – und das ist auch gut so, wie Matthias Schlüter, Anuga FoodTec Director, betont: „Die Anuga FoodTec ist und bleibt der zentrale und internationale Treffpunkt der Branche. Die Ausstellerzahlen bestätigen die hohe fachliche und internationale Relevanz.“

Aussteller aus über 40 Ländern

Die Besucher können sich auf der Anuga FoodTec bei über 1.600 Ausstellern – Auslandsanteil voraussichtlich 60 Prozent – umfassend über neue Technologien und Konzepte entlang der gesamten Wertschöpfungskette freuen.

Matthias Schlüter: „Wir erwarten Aussteller aus über 40 Ländern. Neben den europäischen Beteiligungen freuen wir uns besonders darüber, dass sich 2024 auch wieder zahlreiche Unternehmen unter anderem aus USA, Türkei, China, Australien, Indien, Japan, Neuseeland, Taiwan, Kanada sowie Korea und erstmals auch ein Aussteller aus den Vereinigten Arabischen Emiraten in Köln präsentieren werden. Dieser bunte internationale Mix stellt sicher, dass die Besucher aus aller Welt genau die Lösungen für Ihre Lebensmittel- und Getränkeproduktion finden, die sie benötigen.“

Neben hochauflösender Messtechnik spielen künstliche Intelligenz (KI) und Deep Learning-Algorithmen dabei wichtige Rollen. Denn je mehr Intelligenz in den Sensor in Gestalt anspruchsvoller Signalverarbeitung integriert wird, desto mehr Möglichkeiten der Selbstüberwachung und Rekonfiguration ergeben sich.

Singer & Sohn

Unser **Smart And Compact Loader** – das Multitalent unter den Einlegerobotern!

Das Einlegesystem für offene sowie bereits verpackte Produkte.

Interessiert?

Dann schauen Sie doch vorbei und erfahren Sie mehr über unsere weiteren Einlegesysteme, wie z. B. das **Loading system VGE**

oder unsere Anlagen zur

Thermischen Produktbehandlung

Bestimmt haben wir auch für Ihr Produkt die passende Lösung!



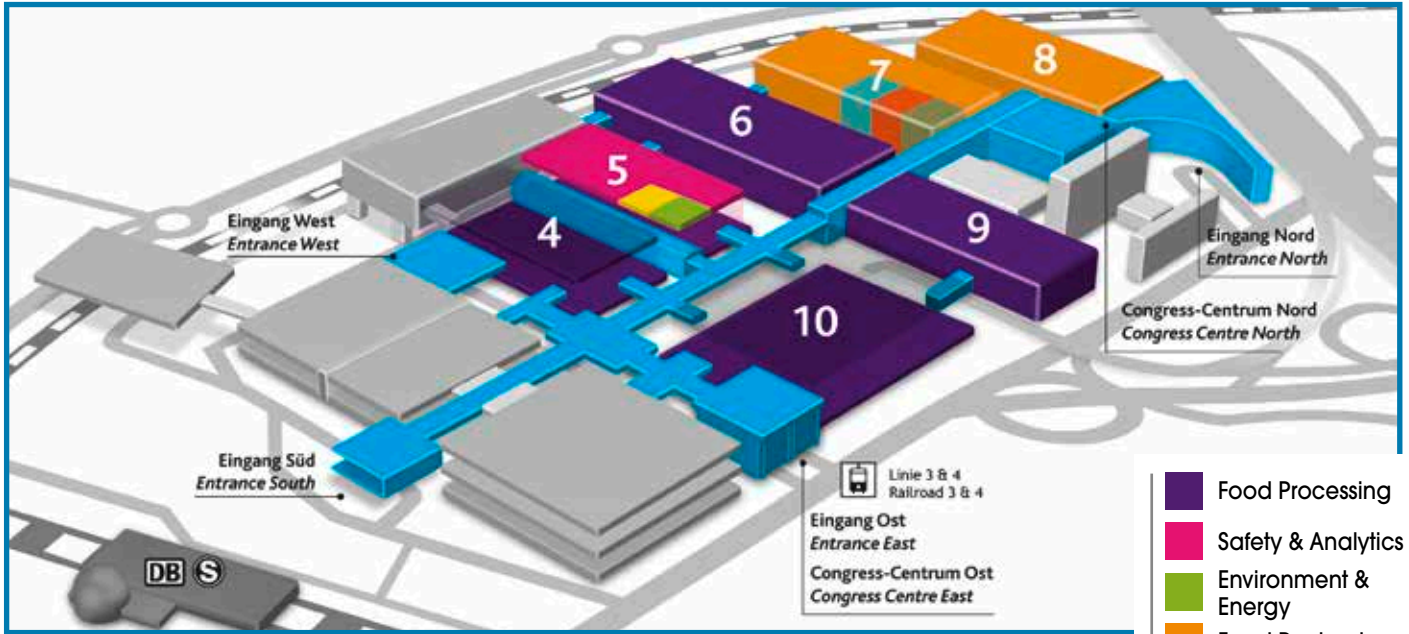
SAC Loader



Besuchen Sie uns!

Halle 9

Stand A020/B021



So groß wie 20 Fußballfelder

Die Anuga FoodTec belegt einmal mehr eine Fläche von 140.000 Quadratmetern. Das entspricht etwa 20 Fußballfeldern. Die Kernthemen sind Food Processing, Food Packaging, Safety & Analytics, Intralogistics, Envi-

ronment & Energy sowie Automation & Digitalization. Ergänzt wird die Messe von einem Kongress- und Eventprogramm, das die wichtigsten Anliegen der Branche darstellt, Innovationen präsentiert und diskutiert sowie zahlreiche Gelegenheiten zum Netzwerken bietet. ■

- Food Processing
- Safety & Analytics
- Environment & Energy
- Food Packaging
- Digitalisation
- Automation
- Intralogistics
- Science & Pioneering

RESPONSIBILITY IS THE MAIN TOPIC

Solutions, innovations and visions for the future: Over 1,600 exhibitors from the food and beverage industry want to increase their commitment to environmental issues and resource conservation and showcase this at Anuga FoodTec in Cologne.

Responsibility - that is the guiding theme of Anuga FoodTec 2024, which will open its doors in Cologne from March 19 to 22, 2024. This was decided by Koelnmesse as the organizer, the DLG (German Agricultural Society) as the technical and conceptual sponsor and the Anuga FoodTec Advisory Board. Responsibility sends a clear signal to the entire food and beverage industry: the supplier industry and its leading international trade fair are facing up to current and future challenges and acknowledging their responsibility as part of the entire production, packaging and logistics process. The overarching theme is intended to set the tone across all trade fairs, which will be taken up by the exhibitors and also reflected in the congress and event program.

It is not only since the cost of energy has risen significantly that the supply industry for food and beverage producers has taken an interest in continuously review-

ing all processes in the value chain in terms of their efficiency, cost structure and use of resources. Of course, cost savings are a powerful motivator for companies. But the environmental and climate compatibility factor plays a significant role in an industry that is not focused on short-term success.

Cross-process and cross-industry

“The food and beverage industry is systemically relevant in many respects,” says Matthias Schlüter, Director of Anuga FoodTec. “It relies on the innovative strength of its suppliers and is constantly calling for solutions and new ideas to adapt its products and processes to current requirements. The supplier industry also sets itself high targets in order to meet its responsibilities,” Schlüter continues. “Anuga FoodTec will demonstrate this, discuss it and develop it further together with all those involved.”

“The food and beverage industry is systemically relevant in many respects. It relies on the innovative strength of its suppliers and is constantly calling for solutions and new ideas.”



Matthias Schlüter, Director of Anuga FoodTec

For many companies, the international supplier fair for the food and beverage industry has long been an integral part of their marketing strategy. This is because the leading global trade fair is unique with its cross-process and cross-industry approach. It covers all aspects of food and beverage production - from process technology, filling and packaging technology, food safety and packaging to digitalization and intralogistics. Environmental technology and energy will be integrated into the trade fair as a new exhibition area.

Exhibitors from over 40 countries

Visitors to Anuga FoodTec can look forward to comprehensive information on new technologies and concepts along the entire value chain from over 1,600 exhibitors - 60 percent of whom are expected to be from outside Germany. Matthias Schlüter: „We are expecting exhibi-

tors from over 40 countries. In addition to the European participants, we are particularly pleased that numerous companies from countries including the USA, Turkey, China, Australia, India, Japan, New Zealand, Taiwan, Canada and Korea, as well as an exhibitor from the United Arab Emirates, will be presenting in Cologne again in 2024.

Anuga FoodTec once again occupies an area of 140,000 square meters. That's the equivalent of about 20 soccer fields - full of innovations. The core themes are Food Processing, Food Packaging, Safety & Analytics, Intralogistics, Environment & Energy and Automation & Digitalization. The trade fair is complemented by a sophisticated congress and event program that presents and discusses the most important issues in the industry, showcases innovations and offers numerous opportunities for networking. ■

SIE HABEN DIE HERAUSFORDERUNG, WIR DIE IDEEN.



Konsequente Entwicklung, intensive Zusammenarbeit mit unseren Kunden und nachhaltiges Wirtschaften. Das alles spiegelt sich in unserem neuen Technologiezentrum wider. In unserer Anwendungstechnik sind wir in der Lage, zusammen die optimale Lösung und den nachhaltigsten Weg zur Herstellung Ihrer Produkte zu finden.

FREY
Maschinenbau

Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH
Telefon: +49 7324 1720
Fax: +49 7324 172 44
info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de

Besuchen Sie uns!
Messe Köln
19.-22. März 2024
Halle 09.1
Stand C60/D79



Simply eat the bag too

An innovation and trade fair highlight from Albert Handmann Maschinenfabrik is the ConProSachet system. It offers start-ups as well as medium-sized and industrial companies a process for packaging liquid or pasty foods and food supplements - in sachets, pods and pouches made from seaweed-based material. The new process for sauces, dips, dressings, jams and other filled products will be of particular benefit to the catering and food service industry with out-of-home consumption, snacking as well as convenience and ready meals. The material is obtained from seaweed and is an ecological, biodegradable and edible raw material. The bags are therefore simply eaten or disposed of in organic waste after use, where they decompose within a few weeks. This is a new approach to replacing plastic film in suitable products and thus reducing plastic waste. **Hall 6.1, Stand B010/D029**



Den Beutel einfach mitessen

Neuheit und Messehighlight der Albert Handmann Maschinenfabrik ist das ConProSachet-System. Es bietet Start-ups sowie Mittel- und Industriebetrieben ein Verfahren zum Verpacken von flüssigen oder pastösen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln – in Beutel in Form von Sachets, Pods und Pockets, deren Material auf Meeressalgen basiert.

Insbesondere Gastronomie und Foodservice mit Außer-Haus-Verzehr, Snacking sowie Convenience- und Ready-Meals profitieren vom neuen Verfahren für Saucen, Dips, Dressings, Konfitüren und anderen gefüllten Produkten. Das Material wird aus Seealgen gewonnen und ist ein ökologischer, biologisch abbaubarer und essbarer Rohstoff. Die Beutel werden also einfach mit verzehrt oder nach Gebrauch im Biomüll entsorgt, wo sie innerhalb weniger Wochen verrotten. Ein neuer Ansatz also, um bei geeigneten Produkten die bislang eingesetzten Kunststoffolien zu ersetzen und somit Plastikmüll zu reduzieren.

Halle 6.1, Stand B010/D029



Cleaning heavy vehicles

With the new Clean-Field HD-Line model series, Kohlhoff Hygienetechnik from Unna is expanding its range of cleaning fields with a further variant that

is designed for a total load of up to 5,000 kilograms. The systems can therefore also be used by heavy industrial trucks in order to prevent the entry of contaminants or the carry-over of dirt during the transportation of goods. This is because the self-oscillating brush elements integrated into the cassettes are set in motion simply by driving or walking on the cleaning fields and semi-actively (mechanically) clean wheels and rollers as well as shoe soles - either wet or dry. For wet cleaning, the system is also equipped with an automatic dosing system. The modular cleaning bays are available as built-in or surface-mounted versions in various dimensions. **Hall 5.2, Stand A50/B59**

Schwere Fahrzeuge reinigen

Mit der neuen Modellreihe Clean-Field HD-Line erweitert Kohlhoff Hygienetechnik aus Unna das Angebot an Reinigungsfeldern um eine weitere Variante, die für eine Gesamtbelastung von bis zu 5.000 Kilogramm ausgelegt ist. Die Anlagen können somit auch von schweren Flurförderfahrzeugen genutzt werden, um den Eintrag von Verunreinigungen bzw. eine Schmutzverschleppung beim Warentransport zu vermeiden. Denn allein durch das Befahren bzw. Begehen der Reinigungsfelder werden die in Kassetten integrierten, selbst schwingenden Bürstenelemente in Bewegung versetzt und reinigen semiaktiv (mechanisch) sowohl Räder und Rollen als auch Schuhsohlen – wahlweise nass oder trocken. Bei einer Nassreinigung wird die Anlage zusätzlich mit einer Dosierautomatik ausgestattet. Die modular aufgebauten Reinigungsfelder sind als Einbau- oder Aufflurvarianten in verschiedenen Abmessungen lieferbar. **Halle 5.2, Stand A50/B59**

Die Vielfalt der Waschsysteme

Eine vielseitige Auswahl an modernen Industrie-Waschsystemen, die das Gros der zu reinigende Produkte in verschiedenen Prozessen der Lebensmittelproduktion abdecken, zeigt die Mohn GmbH in Köln. Dazu kommen neue Lösungen und Weiterentwicklungen zur Personalhygiene sowie für die Prozesstechnik das ergonomische Handling von Großboxen oder Beschickungswagen. In die Kistenwaschanlage aus der Ecoline Serie wurde eine Abblaspung für kleinere Tagesmengen integriert, die Industrie-Haubenwaschanlage hat jetzt einen Wechselkorb zur Reinigung von Messerkörben. Die Chargenwaschanlage für Rauch-, Koch-, oder Gestellwagen wurde überarbeitet, ebenso die Hebe-Kippeinheit mit Fahrgestell, die das Angebot der Ergonomiehelfer ergänzt. Neu im Mohn-Portfolio ist ein akkubetriebener Swing-Loader für Norm-Beschickungswagen und Großbehälter. **Halle 9.1, Stand C038**

The variety of washing systems

Mohn GmbH in Cologne will be exhibiting a versatile selection of modern industrial washing systems that cover the majority of products to be cleaned in various food production processes. In addition, there will be new solutions and further developments for personnel hygiene as well as ergonomic handling of large boxes or loading trolleys for process technology. A blow-off system for smaller daily quantities has been integrated into the crate washer from the Ecoline series, while the industrial hood washer now has an interchangeable basket for cleaning knife baskets. The batch washer for smoking, cooking and rack trolleys has been redesigned, as has the lifting and tipping unit with chassis, which complements the range of ergonomic helpers. A new addition to the Mohn portfolio is a battery-powered swing loader for standard charging trolleys and large containers. **Hall 9.1, Stand C038**





Strapped and wrapped

The SoniXs MS-6-VA from Mosca is a strapping machine designed for the food industry. It is made of corrosion-resistant materials that meet the high hygiene requirements of the food industry and can be easily cleaned with water. The machine also uses Mosca's SoniXs ultrasonic unit, which does not generate heat, fumes or odors when sealing the strapping. This makes it particularly suitable for chilled foods such as fish and meat products. The Movitec Saturn S8 complements the strapping portfolio of the MS-6-VA with stretch wrapping technology. With a double head and a throughput of up to 160 pallets per hour, the rotary ring stretch wrapper from Mosca subsidiary Movitec is designed for food companies with very high production outputs. **Hall 7.1, Stand C091**

Umreif und gewickelt

Die SoniXs MS-6-VA von Mosca ist eine auf den Lebensmittelbereich abgestimmte Umreifungsmaschine. Sie besteht aus korrosionsbeständigen Materialien, die den hohen Hygieneanforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht werden und problemlos mit Wasser gereinigt werden können. Zusätzlich nutzt die Maschine das SoniXs-Ultraschallaggregat von Mosca, das bei der Verschweißung der Umreifungsbänder weder Hitze noch Dämpfe oder Gerüche erzeugt. Damit qualifiziert sie sich besonders für gekühlte Lebensmittel wie Fisch- und Fleischprodukte. Der Movitec Saturn S8 ergänzt das Umreifungsportfolio der MS-6-VA um die Stretchwickeltechnologie. Mit einem Doppelkopf und einem Durchsatz von bis zu 160 Paletten in der Stunde ist der Drehring-Stretchwickler der Mosca-Tochter Movitec ganz auf Lebensmittelunternehmen mit sehr hohen Produktionsleistung ausgerichtet. **Halle 7.1, Stand C091**

Fliegende Rezeptwechsel und mehr

Mit einer vollautomatisierten Hochleistungs-Slicerlinie für Wurst- und Käseaufschnitt präsentiert sich Multivac als Komplettlösungsanbieter vom Processing bis zum End-of-Line-Bereich. Am Stand bekommen die Besucher fliegende Rezeptwechsel zu sehen, die Anfahrverluste bei Produktwechseln reduzieren. Das Slicen und Verpacken von kleinen und mittleren Chargen demonstriert eine Schlauchbeutel-Linie, die einen Einstiegs-Slicer und einen Flowpacker W 510 umfasst. Auf der Messe wird eine Anwendung zum Verpacken von Käseaufschnitt gezeigt. Für das wirtschaftliche Portionieren und Verpacken von Frischfleisch steht am Multivac-Stand eine Tiefziehverpackungslinie mit einer Hochleistungs-Portioniermaschine von TVI als Herzstück. Aus dem Bereich Traysealing ist eine Verpackungslinie für Fertigerichte zu sehen, die mit einem Etikettierung via Full Wrap Label alle vier Seiten der Verpackung wie eine Banderole umschließt. Darüber hinaus liefert der Konzern aus dem Allgäu einen Einblick in sein breites Portfolio an Kompaktlösungen für die Lebensmittelindustrie. **Halle 8.1, Stand C10**



On-the-fly recipe changes and more

With a fully automated high-performance slicer line for sliced sausage and cheese, Multivac presents itself as a complete solution provider from processing to the end-of-line area. Visitors to the stand will be able to see flying recipe changeovers that reduce start-up losses during product changeovers. The slicing and packaging of small and medium-sized batches will be demonstrated by a flow-wrapping line comprising an entry-level slicer and a W 510 flowpacker. An application for packaging sliced cheese will be shown at the trade fair. For the economical portioning and packaging of fresh meat, the Multivac stand will feature a thermoforming packaging line with a high-performance portioning machine from TVI as the centerpiece. From the traysealing sector, a packaging line for ready meals will be on display, which uses a full wrap label to enclose all four sides of the pack like a banderole. In addition, the company from the Allgäu region will be providing an insight into its broad portfolio of compact solutions for the food industry. **Hall 8.1, Stand C10**

Fotos: Mosca, Multivac



www.sealpac.de

ANUGA
FOOD
TEC
19. – 22. März 2024
Halle 9.1 | Stand C40/D41

Meet the packaging experts.

Wir setzen neue Maßstäbe in allen Leistungsklassen:

Mit SEALPAC verarbeiten Sie prozesssicher ein breites Spektrum verschiedener Anwendungen. Unsere erstklassige Verpackungstechnik bietet anspruchsvollen Anwendern jede Flexibilität für häufig wechselnde Produkte oder Stückzahlen. Unsere Experten beraten Sie gern.

SEALPAC

Forming Innovations

Die Anuga FoodTec bietet Ideenschmieden für die Lebensmittel- und Getränkeproduktion sowie zahlreiche innovative Formate.



**MEGA PROGRAM
WITH EXPERT INPUT**

MEGA-PROGRAMM MIT EXPERTEN-INPUT

Die Anuga FoodTec 2024 in Köln bietet einmal mehr ein umfangreiches Eventprogramm. Dabei steht insbesondere das Leitthema „Responsibility“ im Fokus. Auch das von der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) organisierte Fachprogramm greift das übergeordnete Thema auf. Mit kreativen, modernen Veranstaltungsformaten wie „Science Slam“, „Open Expert Stage“, „Deep Dive“ oder „Content Pro Contra“ bietet es vielfältige Möglichkeiten, sich aktiv einzubringen und von umfangreichem Expertenwissen zu profitieren.

Main Stage Responsibility

Die Main Stage (Halle 9, B080/C081) stellt an den vier Messetagen das Leitthema „Responsibility“ in der Food Supply Chain in den Mittelpunkt. Experten stellen innovative Technologien, ökologische Ansätze und auch sozialverträgliches Vorgehen für die Zukunft der Lebensmittelproduktion vor und zur Diskussion.

Innovation Stage

Mit welchen Technologien und Ansätzen werden welche Lebensmittel künftig produziert? Die Innovation

Stage (Halle 5.2, C100/D119) versteht sich als Ideenschmiede für das Wirtschaften von morgen. Zusammen mit Kooperationspartnern aus Wissenschaft, Wirtschaft und der Start-up-Szene wird hier gemeinsam mit interessierten Fachbesuchern die Zukunft neu gedacht.

Female Leadership Event

Erfolg braucht Vielfalt und Vorbilder. Auf dem Female Leadership Event berichten Frauen von ihrem beruflichen Werdegang, den Herausforderungen und geben wertvolle Tipps. Im Mittelpunkt stehen der fachliche Austausch und Networking – am Mittwoch, 20. März 2024, von 16.20 bis 17.05 Uhr auf der Main Stage (Halle 9, B080/C081) statt.

Career Day

Beim Careers Day auf der Anuga FoodTec, am Freitag, 22. März 2024, treffen Studierende und Young Professionals auf ihre potenziellen neuen Arbeitgeber. Die große Chance: An den Ständen der Aussteller können die Studierenden und Young Professionals direkt erkunden, an welchen Maschinen, Verpackungen oder anderen Exponaten sie künftig mitarbeiten werden und mit allen Entscheidern der Unternehmen ins Gespräch kommen (Halle 10.1, F070/G081). ■

Anuga FoodTec offers think tanks for food and beverage production as well as numerous innovative formats.

Anuga FoodTec 2024 in Cologne will once again offer an extensive event program. In particular, the focus will be on the key theme of “Responsibility“. The specialist programme organized by the DLG (German Agricultural Society) also addresses this overarching theme. With creative, modern event formats such as “Science Slam“, “Open Expert Stage“, “Deep Dive“ and “Content Pro Contra“.

Main Stage Responsibility

The Main Stage (Hall 9, B080/C081) will focus on the central theme of „Responsibility“ in the food supply chain over the four days of the trade fair. Experts from the food supply chain will present and discuss innovative technologies, ecological approaches and socially responsible procedures for the future of food production.

Innovation Stage

Which technologies and approaches will be used to produce which foods in the future? The Innovation Stage (Hall 5.2, C100/D119) sees itself as a think tank

for the economy of tomorrow. Together with cooperation partners from science, business and the start-up scene, the future is rethought here.

Female Leadership Event

Success needs diversity and role models. At the Female Leadership Event, women talk about their professional careers, the challenges they have faced and provide valuable tips. The focus is on professional exchange and networking. The event will take place on Wednesday, March 20, 2024, from 4:20 p.m. to 5:05 p.m. on the Main Stage (Hall 9, B080/C081).

Careers Day

At the Careers Day at Anuga FoodTec on Friday, March 22, 2024, students and young professionals will meet their potential new employers. The great opportunity: At the exhibitors’ stands, students and young professionals can find out directly which machines, packaging or other exhibits they will be working on in the future and talk to the decision-makers (Hall 10.1, F070/G081). ■



Das Programm bietet nicht nur Vorträge, sondern auch so manche innovative Eventformate.

The program offers not only lectures, but also innovative event formats.

LINE UP

FOR TOMORROW

Anuga FoodTec 2024

**ECHTE INTEGRATION
SCHAFFT ECHTEN MEHRWERT.**

Erleben Sie unser wachsendes Portfolio mit innovativen Produktpremierer und stellen Sie sich für die Herausforderungen von morgen auf – mit ganzheitlichen Linienlösungen von Weber.

Get your free ticket code here



HALLE 8.1 STAND A060



Robust reputation

Silikal's reactive resin floors enjoy an excellent reputation in the food industry. The MMA flooring systems (methyl methacrylate) are used in all areas of food processing, i.e. in production, in cold stores, in sales rooms and in sanitary areas. They are hygienic and can be cleaned quickly and easily. Their seamlessly sealed surface can also be finished with coving to prevent the formation of unhygienic corners. The reactive resins are resistant to many alkalis, salts, oils and greases. Their robustness is also reflected in their high mechanical load-bearing capacity: depending on the project requirements, the floors can be constructed in such a way that even heavy equipment cannot damage them. Individually adjustable anti-slip steps ensure slip resistance on damp or wet floor surfaces. **Hall 5.2, Stand D019**



Robuster Ruf

Die Reaktionsharzböden von Silikal genießen in der Lebensmittelbranche einen hervorragenden Ruf. Die MMA-Bodensysteme (Methylmethacrylat) sind in allen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung, also in der Produktion, in Kühlslagern, in Verkaufsräumen und in Sanitärbereichen, im Einsatz. Sie sind hygienisch und lassen sich unkompliziert und flott reinigen. Ihre fugenlos geschlossene Oberfläche kann

zudem mittels Hohlkehlen abgeschlossen werden, damit keine unhygienischen Ecken entstehen können. Die Reaktionsharze sind beständig gegen viele Laugen, Salze, Öle und Fette. Ihre Robustheit zeigt sich zudem in einer hohen mechanischen Belastbarkeit: Entsprechend der Projektanforderung können die Böden so aufgebaut werden, dass auch schweres Gerät ihnen nichts anhaben kann. Für die Trittsicherheit auf feuchten oder nassen Bodenoberflächen sorgen individuell einstellbare Rutschhemmstufen. **Halle 5.2, Stand D019**

Allrounder in vier Segmenten

Provisur Technologies präsentiert Neuheiten aus den Bereichen Further Processing, DMC (Defrosting, Marinating, Cooking), Slicing und Separation. Der Formax NovaMax 400 Former aus dem Segment Further Processing formt Burgerfleisch, lässt sich aber auch für Geflügel, Proteinalternativen, Tierfutter oder Backwaren einsetzen. Die Maschine mit hydraulischem Formplattenantrieb steht für hohen Durchsatz, präzise Gewichtskontrolle, einfache Produktwechsel und niedrige Betriebskosten. Der Lutetia Tumbler T40 aus dem DMC-Segment bietet eine Kapazität von bis zu 1.200 kg zum Auftauen von Geflügel-, Rind- oder Schweinefleisch. Eine schrittweise Dampf-Niederdruckinjektion unter Vakuum beschleunigt den Auftauprozess, ohne dass die Gefahr des Kochens der Produktoberfläche besteht. Im Bereich Slicing zeigt Provisur eine Komplettlinie zum automatisierten Pressen und Slicen mit dem neuen Slicer Formax SX550 als Herzstück. Die STS-Band-Separatoren separieren Knochenanteile, Sehnen oder Knorpel über eine perforierte Trommel. **Halle 9.1, Stand B040/C059**

All-rounder in four segments

Provisur Technologies is presenting innovations from the Further Processing, DMC (Defrosting, Marinating, Cooking), Slicing and Separation segments. The Formax NovaMax 400 former from the Further Processing segment forms burger meat, but can also be used for poultry, protein alternatives, animal feed or baked goods. The machine with hydraulic forming plate drive stands for high throughput, precise weight control, simple product changeovers and low operating costs. The Lutetia Tumbler T40 from the DMC segment offers a capacity of

up to 1,200 kg for defrosting poultry, beef or pork. Step-by-step low-pressure steam injection under vacuum accelerates the defrosting process. In the slicing area, Provisur will be presenting a line for automated pressing and slicing with the new Formax SX550 slicer. The STS series belt separators separate bone parts, tendons or cartilage via a perforated drum. **Hall 9.1, Stand B040/C059**



Safe and effective packaging

Standard aluminum and stainless steel containers in gastronorm format can now also be sealed under MAP with the semi-automatic Sealpac M-Flex traysealer. The packaging experts from northern Germany will be showcasing a FlatSkin application with a high cardboard content and low plastic content, designed primarily for businesses with a wide range of products in smaller quantities. The new A6max traysealer series proves that fresh food can be packaged safely and in a resource-saving manner while also being presented in an inviting way. The weight of the trays has been reduced by 20 percent compared to conventional fresh food trays. The thermoformers in the RE series for medium to high-performance applications have now a Hygienic Design frame construction. **Hall 9.1, Stand C040/D041**

Sicher und effektiv verpacken

Marktübliche Aluminium- und Edelstahlbehälter im Gastro-Norm-Format lassen sich jetzt auch unter MAP versiegeln, mit dem halb-automatischen Traysealer Sealpac M-Flex. Die norddeutschen Verpackungsexperten zeigen eine FlatSkin-Anwendung mit hohem Kartonanteil und wenig Kunststoff, gedacht vor allem für Betriebe mit einem breiten Produktspektrum in kleineren Mengen. Dass sich Fresh Food sicher und ressourcenschonend verpacken und gleichzeitig einladend präsentieren lässt, beweist die neue Traysealer-Serie A6max. Das Gewicht der Trays wurde im Vergleich zu herkömmlichen Fresh Food-Schalen um 20 Prozent reduziert. Die effiziente Verpackung von Würsten oder Käse unter MAP in einer bio-kompostierbaren Folie demonstriert Sealpac mit der kompakten Thermoformer-Serie für kleine oder mittelständische Betriebe. **Halle 9.1, Stand C040/D041**



More than a facelift

The F-Line F190R from Heinrich Frey Maschinenbau is positioned as a universal vacuum filler for medium-sized artisan businesses and industrial sausage production. The proven F190 model has been redesigned and equipped with completely new drive and control technology. A new feature of the F190RA is the ADG05 linking gear for industrial linking. The machine is now operated via a 12" touch panel. The innovative user interface of the new TC1000 control system was developed in collaboration with ergonomics specialists and is unique for filling machines. The system can be used to control all Frey and C-Line attachments and linking systems. The CLB Lin from Frey is a basic device that is used in combination with a DM92 double knife head attachment, DM60/2 double filling head or FTDM 162/4 flow divider with double knife for automatic portioning and forming of products in a low-pressure process. This enables protein products such as hamburgers, balls or cevapcici to be produced in a wide variety of shapes. The knives can be freely positioned, speed and acceleration are adjustable and the force is programmable.

Hall 9.1, Stand C060/D079

Bewährtes kräftig aufpoliert

Der F-Line F190R von Heinrich Frey Maschinenbau positioniert sich als universeller Vakuumfüller für handwerkliche Mittelbetriebe und die industrielle Würstchenproduktion. Das bewährte Modell F190 wurde überarbeitet und mit einer komplett neuen Antriebs- und Steuerungstechnologie ausgestattet. Neu ist im F190RA das Abtriebgetriebe ADG05 für industrielles Abdrehen. Die Bedienung der Maschine erfolgt nun über ein 12"-Touchpanel. Die innovative Bedieneroberfläche der neuen TC1000-Steuerung wurde in Zusammenarbeit mit Ergonomie-Spezialisten entwickelt und ist einzigartig bei Füllmaschinen. Mit dem System lassen sich alle Frey- und C-Line-Vorsatzgeräte sowie Abdrehsysteme steuern. Das CLB Lin von Frey ist ein Basisgerät, welches in Kombination mit einem Vorsatz-Doppelmesserkopf DM92, Doppelfüllkopf DM60/2 oder Füllstromteiler mit Doppelmesser FTDM 162/4 zum automatischen Portionieren und Formen von Produkten im Niederdruckverfahren eingesetzt wird. Damit können Proteinprodukte wie Hamburger, Bällchen oder Cevapcici in unterschiedlichsten Formen hergestellt werden. Die Messer sind frei positionierbar, Geschwindigkeit und Beschleunigung einstellbar und die Kraft ist programmierbar.

Halle 9.1, Stand C060/D079

Mit variabler Drehzahl sparen

Energieeffiziente und hochvariable Vakuumlösungen für die die hohen Anforderungen der Lebensmittelbranche zeigt Busch Vacuum Solutions in Köln. Mit der leistungsstarken Plug&Pump-Lösung Cobra DX hat Busch eine hochmoderne Schraubentechnologie im Portfolio, die in vielen Bereichen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie eingesetzt werden kann. Die trockenen Schrauben-Vakuumpumpen haben einen Touchscreen mit intuitiver Menüführung. Ein integrierter variabler Drehzahltrieb mit diversen Arbeitsmodi sorgt dafür, dass die Cobra-Vakuumpumpen jederzeit im optimalen Betriebsfenster arbeiten und so die Gesamtbetriebskosten niedrig halten.

Halle 8.1, Stand B100

Saving with variable speed

Energy-efficient and highly variable vacuum solutions for the demanding requirements of the food industry will be presented by Busch Vacuum Solutions in Cologne. With the powerful Cobra DX plug & pump solution, Busch has a state-of-the-art screw technology in its portfolio that can be used in many areas of the food and beverage industry. The dry screw vacuum pumps have a touchscreen with intuitive menu navigation. An integrated variable speed drive with different working modes ensures that the Cobra vacuum pumps operate in the optimum operating window at all times, keeping the total cost of ownership low.

Hall 8.1, Stand B100



Hygiene with negative pressure

Trade fair premiere at AnugaFoodTec: beam GmbH from Altenstadt has developed a completely new steam suction handle especially for industries with particularly high safety and hygiene requirements, such as food or gastronomy: the VacuCircle. This is an ergonomic handle unit with its own connection hose. It is compatible with all of the manufacturer's steam suction systems and is intended in particular for connection to the high-end appliances in the Blue Evolution series.

The special feature of the handle is the innovative arrangement of the steam and suction unit, in which the suction unit surrounds the steam nozzle in a circle. In combination with the various silicone attachment nozzles, this creates a vacuum during operation. This prevents aerosols or solid particles such as crumbs or dust from being whirled up.

Hall 5.2, Stand C028



Hygiene mit Unterdruck

Messepremiere auf der AnugaFoodTec: Speziell für Branchen mit besonders hohen Sicherheits- und Hygieneanforderungen wie Food oder Gastronomie hat die beam GmbH aus Altenstadt einen völlig neuen Dampfsaughandgriff entwickelt: den VacuCircle. Es handelt sich dabei um eine ergonomische Griffeneinheit mit eigenem Anschlussschlauch. Sie ist mit allen Dampfsaugsystemen des Herstellers kompatibel und insbesondere für den Anschluss an den High-End-Geräten der Blue-Evolution-Serie gedacht.

Das Besondere an dem Griff ist eine neuartige Anordnung von Dampf- und Saugeneinheit, bei der die Absaugung die Dampfdüse kreisförmig umschließt. In Kombination mit den unterschiedlichen Aufsatzdüsen aus Silikon entsteht so im Betrieb ein Unterdruck. Dieser verhindert, dass Aerosole oder Partikel wie etwa Brösel oder Staub aufgewirbelt werden.

Halle 5.2, Stand C028

Preserving slices and portions

Ulma is exhibiting several lines for packaging slices and portions that preserve products until they are consumed. The high-performance thermoforming machine TFS 700 and the horizontal flow-wrapping machine FM 500 are suitable for sliced products.

The company will be exhibiting the flow-wrapping machine



in a variant with the Leafshrink format (MAP modified atmosphere packaging with shrink film and cardboard carrier) as well as a tray denesting and loading system. Also on the stand will be a flow-pack machine for tortilla MAP packaging with a longitudinal zipper. Ulma's flow-pack machines offer various options for resealable packaging, such as glue or zipper lengthwise or crosswise on the pack. **Halle 8.1, Stand A020/B039**

Scheiben und Portionen konservieren

Für das Verpacken von Scheiben und Portionen stellt Ulma mehrere Linien aus, die Produkte bis zu ihrem Verzehr konservieren. Die Hochleistungs-Tiefziehmaschine TFS 700 und die horizontale Schlauchbeutelmaschine FM 500 eignen sich für geschnittene Produkte. Das Unternehmen zeigt die Schlauchbeutelmaschine in einer Variante mit dem Format Leafshrink (Schutzatmosphärenverpackung MAP mit Schrumpffolie und Kartonträger) sowie einem Tray-Entstapel- und -Ladesystem. Ebenfalls am Messestand ist eine Flow-Pack-Maschine für Tortilla-MAP-Verpackungen mit Längsreißverschluss. Die Flow-Pack-Maschinen bieten diverse Optionen für wiederverschließbare Verpackungen, etwa Kleber oder Reißverschluss längs oder quer auf der Packung. **Halle 8.1, Stand A020/B039**



Flexibles Sprühsystem

Ressourcen sparen, Präzision steigern und Reproduzierbarkeit sicherstellen: Mit dem Sprühsystem spray.xact food zeigt technotrans auf der Anuga FoodTec eine modulare Lösung für das nebellfreie Auftragen unterschiedlicher Medien in der Lebensmittelherstellung. Das Sprühsystem arbeitet druckluftfrei wahlweise mit temperierten oder untemperierten Ventilen, die aufgrund optimierter Zugänglichkeit besonders wartungsfreundlich sind. Das System ist modular aufbaubar, vollständig mit lebensmitteltauglichen Komponenten ausgestattet und hinsichtlich unterschiedlicher Parameter erweiterbar. Möglich sind etwa Sprühbreiten von mehreren Metern. Flexibel ist spray.xact food auch bei den aufzutragenden Medien: Wasser, Trennmittel, pflanzliche Öle oder auch Vollei sind in unterschiedlichsten Mengen gleichmäßig versprühbar. **Halle 10.1, Stand D039**



Flexible Neuheiten

Eines der Highlights am Stand von Weber Food Technology ist ein Liniensystem zur Herstellung von Snack-Packungen mit Käsewürfeln oder Minisalamscheiben. Herzstück dieser kreativen Verarbeitungslösung ist das weShuttle-System, dessen Vorzüge vor allem im Bereich der räumlichen Flexibilität liegen. Premiere feiern in Köln zudem zwei neue Weber-Slicer. Einer der Slicer wird als Teil eines Liniensystemes für die Verarbeitung von Aufschnittprodukten präsentiert. Im Bereich Packaging zeigen die Maschinenbauer unter anderem das neue Weber OxyTech-System zur Messung des Restsauerstoffgehalts. **Halle 6.1, Stand D048**

Flexible innovations

One of the highlights at the Weber Food Technology stand is a line concept for the production of snack packs with cheese cubes or mini salami slices. At the heart of this creative processing solution is the weShuttle system with spatial flexibility. Two new Weber slicers will also be celebrating their premiere in Cologne. One of the slicers will be presented as part of a line concept for processing sliced products. Another innovation is the Weber weStack, which food producers can use as required. In the packaging sector, the machine manufacturers will show the new Weber OxyTech system for measuring residual oxygen. **Halle 6.1, Stand D048**

Flexible spraying system

Save resources, increase precision and ensure reproducibility: With the spray.xact food spraying system, technotrans will present a modular solution for the mist-free application of different media in food production at Anuga FoodTec. The spray system works without compressed air and can be equipped with either temperature-controlled or non-temperature-controlled valves, which are particularly easy to maintain thanks to their optimized accessibility. The system has a modular design, is fully equipped with food-grade components and can be expanded with regard to various parameters. For example, spray widths of several meters are possible. spray.xact food is also flexible when it comes to the media to be applied: water, release agents, vegetable oils or even whole egg can be sprayed evenly in a wide variety of quantities. **Halle 10.1, Stand D039**

WIR MACHEN IDEEN ZU LÖSUNGEN.



Besuchen Sie uns!
19.03.-22.03.2024
Halle 6.1,
Stand B010

Ihr Lösungspartner mit Linien- und Prozesskompetenz.

Sie haben Ideen – wir haben die passenden Lösungen. Von der Produktvorbereitung über die Füll- und Portioniertechnik bis zum Produkthandling – unsere Prozesslösungen ganz nach Ihren Bedürfnissen. Profitieren Sie dabei von unserem langjährigen Know-how, unserer prozesssicheren Technik und unserem exzellenten Service. Lassen Sie uns Ihre Ideen zu Lösungen machen.

Weitere Informationen unter:
www.handtmann.de/food



handtmann
Ideen mit Zukunft.



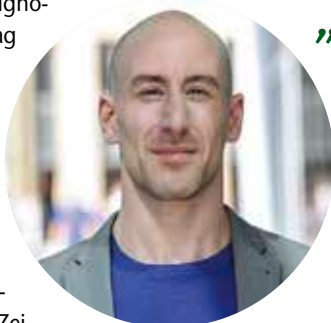
**WEIL DIE
KÜHE NICHT
LILA SIND**

Der Ernährungssoziologe Dr. Daniel Kofahl ist ein intensiver Beobachter der aktuellen Bauernproteste in Deutschland. Er erklärt im FF Future Foods-Interview, woran es den Konfliktparteien und ihren Einflüsterern wirklich mangelt.

Die Proteste der Landwirte gegen die Sparmaßnahmen der Ampel-Regierung bewegen und polarisieren die Gesellschaft in Deutschland. Seit die Bauern mit ihren Traktoren demonstrieren, Autobahnauffahrten lahmlegen und ihren Frust über Subventionskürzungen, Fachkräftemangel, Dumpingpreise und ignorante Politiker hinausposaunen, vergeht kein Tag ohne begleitendes mediales Trommelfeuer. Dabei geraten nicht selten Wahrheiten, Positionen und Meinungen durcheinander, werden Stammtischweisheiten mit Fakten verwechselt. Und manchmal mit Hilfe der Demonstranten, nicht selten aber auch auf ihrem Rücken, politische Grabenkämpfe ausgetragen. Zeit für eine Stimme der Besonnenheit, nämlich die von Dr. Daniel Kofahl, seines Zeichens Ernährungssoziologe und Leiter des Büros für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK) in Hessen. Im FF Future Foods-Interview wendet er sich vor allem gegen selbsternannte Experten und einfache (Schein-)Lösungen.

Herr Dr. Kofahl, bei der Großdemonstration der Bauern in Berlin hatte man den Eindruck, dass sich da lange angestauter Frust Bahn gebrochen hat. Dennoch – oder gerade deswegen – solidarisieren sich über 80 Prozent der Deutschen mit den

Alltag in Deutschland: Treckerkorso in Innenstädten und bei Straßenblockaden.



„Es muss ein realistisches Bild von Lebensmittelproduktion und Landwirtschaft in der Breite der Bevölkerung entwickelt werden.“

Dr. Daniel Kofahl, Ernährungssoziologe und Dozent

gen, wenn zunächst einmal akzeptiert wird, dass es viel über Landwirtschaft und Agrarfragen zu lernen gibt. Problematisch wird das gesteigerte Interesse, wenn es darin mündet, dass Amateure die Komplexität der Lebensmittelproduktion, der Landwirtschaft, der Agrarökonomie, des bäuerlichen Milieus etc. aus dem Stegreif auflösen wollen.

Die Komplexität des Sachverhalts und all die daraus resultierenden Fragestellungen werden mit Alltagsweisheiten, Moralisierung oder Hau-Ruck-Forderungen simplifiziert. Dabei wähnen sich Personen als Berater oder Experten, die objektiv betrachtet ihre Kenntnisse der Materie überschätzen.

Warum glaubt sich fast jeder Bundesbürger berufen, besser als jeder Landwirt zu wissen, wie Landwirtschaft funktioniert?

Es kommen hier wohl mehrere Faktoren zusammen, unter anderem eine Diskussionskultur, in der sich heutzutage nicht mehr nur jeder als Fußballbundestrainer wähnt, sondern zu allem und jedem meint, etwas diskursiv beisteuern zu müssen. Agrarfragen bieten sich hier an, weil das Bild, welches von der hochmodernen Landwirtschaft herrscht, dieser kaum gerecht wird.

Es ist weniger so, dass – wie ja gelegentlich gesagt wird – Städter meinen, Kühe seien violett, weil sie das aus der Schokoladenwerbung so kennen. Es ist aber so, dass keine Vorstellung darüber besteht, wie komplex





„Da glaubt manch einer, der vielleicht Erfahrungen mit dem Anbau von Kresse auf der Fensterbank hat, er könne komplizierte Entscheidungen jetzt mal eben flott in ein paar Twitterkommentaren lösen.“

Dr. Daniel Kofahl, Ernährungssoziologe und Dozent

Landwirtschaft ist. Bildlich gesprochen: Man nimmt an, es ginge darum, Samen aufs Feld auszustreuen, zu warten, dann wächst da etwas, das wird dann geerntet und muss nur noch im Hofladen oder im Supermarkt als Ware ausgelegt werden. Dass hinter all dem längst ausdifferenzierte Wissenschaften wie Land- und Pflanzenbau, Agrartechnik, Agrarökosystemanalyse und -model-

lierung, Agrarökonomie etc. mit jeweils großer Binnenkomplexität und schwierigen Entscheidungsfragen stehen, bleibt den Laien weithin verborgen.

Da Agrarthemen etwa in Bezug auf Themen wie ökologischen Umweltschutz, Tierhaltung oder Gentechnik dann auch noch medial besonders symbolisch aufgeladen werden, glaubt manch einer, der vielleicht Erfahrungen mit dem Anbau von Kresse auf der Fensterbank hat, er könne komplizierte Entscheidungen jetzt mal eben flott in ein paar Twitterkommentaren lösen. Dafür ist der Agrarknoten aber de facto zu dick verwickelt und die Schwerter der vermeintlichen Problemlöser zu stumpf.

Spiegeln sich in diesen vielfältigen Erwartungshaltungen an die Landwirtschaft, die Unterschiede zwischen einer modernen urbanen Gesellschaft und einer eher traditionellen Landbevölkerung wider?

Es ist richtig, dass sich aus agrarsoziologischer Perspektive im landwirtschaftlichen Milieu eher wertkonservative Kulturpositionen wiederfinden. Das hat etwas damit zu tun, dass dort in sehr viel größeren Zeitperioden gedacht, geplant und gerechnet werden muss, als das im Milieu urbaner Sozialtechnologien passiert. Man könnte sagen, dass „Zeitverständnis“ ist in beiden Bereichen unterschiedlich und das führt zu asynchronen Ansprüchen an Entwicklungsschritte.

Andererseits sind Stadt und Land heutzutage längst nicht völlig kulturell separiert. Das bäuerliche Milieu hat eine hohe Technologieaffinität, Lebensmittelproduktion und -handel sind in globale Prozesse eingebunden. Auch Werte wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Tierwohl und so weiter sind ja keineswegs umstritten. Es gibt hier weniger Zielkonflikte als darüber, mit welchen Mitteln und in welcher Zeit sie sich erreichen lassen. Und Landwirte und Agrarexperten haben auch öfter als Laien im Blick, welche neuen Probleme entstehen, wenn man die gegenwärtigen löst.

Wie gelingt es uns, Lebensmittel und den Agrarbereich wieder zu entideologisieren und entmoralisieren?

Eine gewisse Grundmoralisierung und -ideologisierung kann man nie vermeiden, wenn man in einer kulturpluralistischen Gesellschaft lebt. Damit aber dennoch Konflikte verhandelt, entschärft und konstruktiv mit Problemen umgegangen werden kann, ist es geboten, Sachaufklärung zu betreiben und für Komplexität zu sensibilisieren. Es wichtig zu vermitteln, dass es nicht nur um Wertkonflikte, sondern um Sachkonflikte geht. Es muss ein realistisches Bild von Lebensmittelproduktion und Landwirtschaft in der Breite der Bevölkerung entwickelt werden. Es muss aber auch innerhalb des bäuerlich-agrarischen Milieus das Selbstbild sowohl gepflegt als auch immer wieder aktualisiert werden, da gehören auch Selbstreflexion und Kulturarbeit dazu. ■

Das ist Dr. Daniel Kofahl



Dr. Daniel Kofahl ist Soziologe mit einem Schwerpunkt auf Agrar- und Ernährungsthemen. Er leitet das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur – APEK und ist Dozent an den Universitäten Wien und Salzburg. Er ist außerdem Sprecher der AG Kulinarische Ethnologie in der Deutschen Gesellschaft für Sozial- und Kulturanthropologie (DGSKA).

Fotos: Colourbox.de/Prochasson, privat

Automatenmischwolf AE 130 M

4 in 1



Maschinenfabrik Seydelmann KG

Tel. +49 (0)711/49 00 90-0
info@seydelmann.com
www.seydelmann.com

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe**

**Feinstzerkleinerer
Produktionslinien
Gebrauchtmaschinen**

Sponsor



Automatenmischwolf AE 130 M



Entleerklappe



Trichter

Die Vorteile des Automatenmischwolfs AE 130 M auf einen Blick:

- Maximale Flexibilität
- Zum Mischen und anschließenden Wolfen nutzbar
- Zum Wolfen und anschließenden Mischen nutzbar
- Als reiner Mischer mit separater Entleerklappe nutzbar (ohne Wolfen)
- Als reiner Automatenwolf nutzbar (Mischwerk entnehmbar)
- Mit großer Zubringerschnecke und starkem Mischwerk
- Hygienic Design
- Niedrige Bauhöhe und geringer Platzbedarf
- Optional mit Trennsatz, Schneidtrommel und Hebevorrichtung für E2-Kisten verfügbar

Maschinenfabrik Seydelmann KG

Tel. +49 (0)711/49 00 90-0
info@seydelmann.com
www.seydelmann.com

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe**

**Feinstzerkleinerer
Produktionslinien
Gebrauchtmaschinen**



Beef und Hack plant-based

Nach der Übernahme von Meatless B.V. im Jahr 2022 hat Beneo zum Jahresanfang 2024 sein Portfolio an Plant Based-Halbfertigprodukten um pflanzliche Meatless Beef Bites und Hackfleisch erweitert. Damit bietet der Zutatenhersteller eine skalierbare und effiziente Möglichkeit, authentische Rindfleischimitate mit saftiger und fleischartiger Textur herzustellen. Die Beef Bites („Rindfleisch“-Streifen) und das Hackfleisch von Meatless sind als Tiefkühlprodukte erhältlich und bestehen aus Myko- und Erbsenprotein. Farbstoffe sorgen für eine authentische Rindfleisch-Optik. Dank hoher Hitzestabilität und Wasserbindungskapazität behalten die Produkte auch beim Anbraten ihre Saftigkeit. Ihr fettähnliches und saftiges Mundgefühl ermöglicht außerdem Endprodukte mit reduziertem Fettgehalt. Die Beef Bites eignen sich für Pfannen- und Schmorgerichte, das Hackfleisch lässt sich zum Beispiel in Lasagne, Marinaden und Soßen einsetzen.

Vegane Fertiggerichte im Glas

Das Münchner Foodtech-Startup Greenforce hat sein Sortiment um Fertiggerichte im Glas mit rein pflanzlichen Zutaten erweitert. Fertig serviert in maximal drei Minuten, lassen sich damit leckere, vegane Wohlfühlgerichte auf den Teller zaubern, ohne Soja, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Die Rezepturen für die neuen Fertiggerichte stammen aus der hauseigenen Greenforce-Küche und wurden gemeinsam mit Andreas Schinharl, Küchendirektor der Käfer Wiesn-Schänke, kreiert, verkostet und perfektioniert. Zur Auswahl stehen sechs Gerichte mit bekannten Greenforce-Klassikern auf Basis von Sonnenblumen- oder Erbsenprotein. Darunter die beliebten Köttbullar in Cremesauce, saftiges Gulasch mit Kartoffeln oder würzige Currywurst in Soße sowie Klassiker wie Hackbällchen in Tomatensauce, Bolognese oder Chili sin Carne. Die Fertiggerichte im Glas enthalten weniger Fett als die tierische Originale und sind ungekühlt lange haltbar. Der Inhalt eines Glases entspricht etwa zwei Portionen.



Chorizo grillen ohne Fleisch

Die fleischlosen Veggie Chorizo Griller von Campofrio sorgen auf Basis von Kürbis und Champignons für einen besonderen Genuss. Hochwertige Zutaten garantieren die Topqualität der vegetarischen Grillwürstchen. Diese werden nach spanischem Rezept hergestellt und stehen dem Original laut Presseinfo der Campofrio Food Group Deutschland in Sachen Geschmack in nichts nach. Auch die Zubereitung ist unkompliziert auf dem Grill oder in der Pfanne möglich. Damit eignen sich die Veggie Chorizo Griller für Konsumenten, die sich flexitarisch oder vegetarisch ernähren, ohne dabei auf den typisch spanischen Grillgenuss verzichten zu wollen. Erhältlich sind die fleischlosen Chorizo Griller ab Kalenderwoche 12 in 120-Gramm-Packungen im SB-Bereich deutscher Supermärkte. Die eher kleine Packungseinheit eignet sich für kleine Haushalte oder spontane Grill-Einsätze.



Oswaldo, Elmer und Pasiona

Choba Choba ist eine Schweizer Schokoladenmarke, deren peruanische Kakaoproduzenten Miteigentümer des Unternehmens sind. Drei Sorten Bio-Edel-Kouvertüre sind seit Ende 2023 auf dem Markt. Die Bio-Edelbitter-Kuvertüredrops Oswaldo zeichnen sich durch einen Kakaoanteil von mindestens 71% aus. Die Zartbitterschokolade mit Aromen von Zitrusfrüchten, Cassis und Schwarztee eignet sich besonders zum Backen. Die Chocolate Flakes Elmer (Kakaoanteil mindestens 64%) sind gleichsam gemacht für die Zubereitung von heißer Schokolade, aber auch zum Backen und Kochen. Enthalten sind in der Zartbitterschokolade Aromen von Himbeeren, Cranberries, Schwarztee und Pfeffer. Die Baking Drops Pasiona (mindestens 41% Kakao) verfeinern Lieblingsbackrezepte und überzeugen mit Noten von Karamell, Marzipan und Blütenhonig.





THE MAIN THING IS TO EAT WELL

Starts on page 42

Die Schwamm & Cie GmbH in Saarbrücken navigiert seit mehr als 20 Jahren mit winweb-food – und hat noch viel mit dem ERP-Warenwirtschaftssystem vor.

Schwamm und Winweb verbindet eine lange Zeit der Zusammenarbeit: „Winweb-food ist so komplex im gesamten Betrieb eingeführt, da wäre ein Wechsel nur sehr schwer möglich“, sagt Kai Hirschmann, IT-Leiter bei der Schwamm & Cie GmbH in Saarbrücken. Und warum auch? „Die Fehlerquote liegt bei 0,001 Prozent“, sagt Hirschmann, der nicht nur auf die lange Kooperation mit Winweb zurückblickt, sondern an dieser Stelle auch einen Blick in die Zukunft wagt.

Nachdem man bei Schwamm die 2000er-Umstellung des individuell programmierten Warenwirtschaftsystems gerade noch gestemmt bekommen hatte, beschloss man, sich für das neue Jahrtausend mit einem neuen System zukunftssicher aufzustellen. Denn es war

kaum noch abzubilden, welche Preise mit welchen Kunden vereinbart worden waren, und eine Bestellhistorie gab es ebenfalls nirgendwo.

„Geh zu den Rheinländern...“

Doch wohin? „Ein Anbieter auf dem Markt war nutzerunfreundlich, DOS-lastig und kompliziert“, erinnert sich Hirschmann. Bei Winweb hingegen stimmte sogar das Bauchgefühl: „Geh zu den Rheinländern“, sagte der Seniorchef, „die sind sympathisch.“ Da passte es gut, dass winweb-food darüber hinaus benutzerfreundlich war und die gewünschten Auswertungen liefern konnte. Natürlich gab es auch Überlegungen, ob man mit Winweb in die noch relativ junge Windows-Welt eintauchen solle. „Und letztendlich war es auch eine Preisentscheidung“, so Hirschmann.



Auch die Kassen im Werksverkauf sind an winweb-food angeschlossen.

The checkouts in the factory outlet are also connected to winweb-food.



Die kundenspezifische Preisauszeichnung wird durch die Daten aus winweb-food gesteuert.

The customer-specific price labeling is controlled by the data from winweb-food.

Gestartet wurde im Jahr 2000 mit der Evaluierung für das neue System. Begonnen wurde mit dem Warenausgang: „Das ist unser Hauptsteckenpferd, weil das Unternehmen warenausgangslastig ist“, so Hirschmann. Tourenlogistik und -erfassung standen im Vordergrund. Das MIS Periodenvergleich wurde daher schon 2001 von Schwamm mit ins Leben gerufen: „Das Management-Info-System als Auswertungstool gab es bereits, aber es war unser Wunsch und ein Novum schlechthin, frei definierbare Perioden zu vergleichen“, so Hirschmann. Das habe es zur damaligen Zeit noch nirgendwo gegeben. „Wir wollten ein Trendinstrument, um Daten vergleichen zu können und zu sehen, wie sich die einzelnen Kunden entwickeln.“ Dafür wurden sogar Daten aus dem alten System in winweb-food importiert.

Früher Neuheit, heute Standard

Was früher eine Neuheit war, ist heute Standard: Zu jedem Kunden kann jederzeit beispielsweise die Bestellhistorie aufgerufen oder per Mausklick der gesamte Absatz ausgewertet werden. Die Kalkulation der Verkaufspreise unter Berücksichtigung aller Konditionen und nachgelagerten Kosten wie Jahresrückvergütun-

gen findet ebenfalls im System statt. „Wir haben viele Abende telefoniert, um Wünsche und Ideen durchzusprechen“, erinnert sich auch Winweb-Geschäftsführer Willi von Berg an einen seiner ersten Kunden. „Und dabei hat Winweb immer gut zugehört, denn bei jedem Update kamen innovative Neuerungen; jedes Mal ging es in eine neue, gute Richtung“, ergänzt Hirschmann. Heutzutage wird als absolutes Muss für die Belieferung von Großkunden wie Rewe und Co. der Winweb-eigene EDI-Converter genutzt, um Kundenbestellungen, Liefer- und Speditionsaufträge sowie die Rechnungen elektronisch zu übermitteln. „Kommissioniert wird weitestgehend per Scanner. Das verringert Fehler und gewährleistet eine schnellere Kommissionierung“, so Fabian Quante, zuständiger Consultant bei Winweb. Die Speditionsaufträge werden nach erfolgreicher Ladekontrolle in winweb-food über die EDI-IFTMIN-Schnittstelle an die Spedition übermittelt und die erforderlichen NVE-Etiketten direkt aus dem System heraus gedruckt.

Schnell und flexibel

In einem zweiten Schritt wurde Mitte der 2000er-Jahre winweb-food auch im Wareneingang eingeführt. Hier werden die bestellten Mengen mit den gelieferten Ist-Mengen abgeglichen und gleichzeitig QS-Prüfpläne abgefragt. Die Eingangsrechnungen werden im System geprüft, dem jeweiligen Lieferanten zugeordnet und an die Finanzbuchhaltung übermittelt.

2013 wurde die Preisauszeichnung von Bizerba ans Winweb-System angebunden. Seitdem läuft die gesamte Produktion inklusive Zerlegung über winweb-food. Dazu gehören die Verwaltung der Zerlegelisten, die Ermittlung der Zerlegeausbeute durch Ist-Verwiegung, die Berechnung von Materialpreis und Herstellungskosten, die Ist-Rezepturverwiegung über alle Produktionsstufen inklusive der QS-Prüfpläne sowie die Berechnung von Nährwerten, Allergenen und Zutaten. Chargenrückverfolgung und Fertigverpackungskontrolle runden das Spektrum ab. Dabei können alle Produktionserfassungen schnell und flexibel ausgewertet werden.

Der Warenausgang für Firmenkunden wird im Werksverkauf erfasst, wenn die Bestellungen direkt vor Ort abgeholt werden.

Outgoing goods for corporate customers are recorded in the factory outlet when the orders are collected directly on site.



Baustelle Dokumentenmanagement

Zurzeit wird das Dokumentenmanagementsystem eingeführt, in dem alle Dokumente gesammelt werden: Lieferanten-Zertifikate, Artikelpässe, Nachweise und Lieferscheine sollen demnächst automatisch über eine Barcode-Erkennung dem passenden Vorgang zugeordnet werden. „So ganz positiv sehen wir das aber noch nicht, denn so etwas können Systeme, die sich auf Dokumentenmanagement spezialisiert haben, besser“, sagt Hirschmann. Doch das Winweb-Modul sei im System integriert und keine weitere Schnittstelle notwendig. Zufrieden ist man dagegen mit dem Handling des Leerguts: „Wir haben versucht, dafür selbst ein Programm auf die Beine zu stellen, sind aber daran gescheitert“, gibt der IT-Leiter zu. Daher will man demnächst die Leergut-App von Winweb nutzen.

Auch ein Blick in die Zukunft wagt Hirschmann, denn das Unternehmen sei im Laufe der Jahre nach außen, zu Lieferanten und Kunden, durchlässiger geworden. „Wir müssen unsere Daten heute mehr mit anderen Unternehmen teilen, wodurch auch das Risiko steigt. Unsere größte Angst sind natürlich Angriffe von außen.“ Deshalb überlegt Schwamm, mehr und mehr Daten in die Cloud zu legen, um sich dadurch besser zu schützen. Hirschmann: „Mal sehen, wohin die Reise geht.“ ■

Das ist Winweb

Als inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen entwickelt und vertreibt die Winweb Informationstechnologie GmbH seit 1997 branchenspezifische ERP-Software für die Lebensmittelbranche. Anwenderorientierte Innovationen und kurze Reaktionszeiten auf individuelle Branchenanforderungen stehen dabei im Mittelpunkt. Über 200 Unternehmen vertrauen auf die hohe Spezialisierung und Lösungskompetenz von Winweb.

THE MAIN THING IS TO EAT WELL

Schwamm & Cie GmbH in Saarbrücken has been navigating with winweb-food for more than 20 years - and still has a lot planned for the ERP merchandise management system.

Schwamm and Winweb have been working together for a long time: "Winweb-food has been implemented in such a complex way throughout the entire company that it would be very difficult to switch," says Kai Hirschmann, IT Manager at Schwamm & Cie GmbH in Saarbrücken. And why should they? "The error rate is 0.001 percent," says Hirschmann, who does not only look back on the long cooperation with Winweb, but also has his eye on the future at this point.

After Schwamm had barely managed the Millennium conversion of its individually programmed merchandise management system, the company decided to set itself up for the new ages with a new, future-proof system. After all, it was almost impossible to map which prices had been agreed with which customers, and there was no order history anywhere.

"Go to the Rhinelanders..."

But where to go? "One provider on the market was user-unfriendly, DOS-heavy and complicated," Hirschmann recalls. With Winweb, on the other hand, even the gut feeling was right: "Go to the Rhinelanders", said the senior boss, "they are likeable". It was a good fit that winweb-food was also user-friendly and could provide the desired evaluations. Of course, there were also considerations whether to dive into the relatively new Windows world with winweb. "And ultimately it was also a price decision," says Hirschmann.

The evaluation of the new system began in the year 2000. It started with outgoing goods: „This is our main hobbyhorse because the company relies heavily on

Das ist Schwamm & Cie

1920 eröffnete Eugen Schwamm eine Metzgerei in Saarbrücken. Seine Söhne machten dann aus der „Rind-, Kalb- und Schweinemetzgerei en gros et en detail“ die Schwamm et Compagnie, kurz Schwamm & Cie. Nachdem zuerst die saarländischen Kaufhöfe beliefert wurden, folgte der Vertrieb in der gesamten Bundesrepublik. Dabei wurde Schwamm zu einem der wichtigsten Importeure französischer Feinkost und führte auch Fleischspezialitäten aus Italien und Belgien ein. Seit Ende der 1990er-Jahre werden täglich auf 13.000 Quadratmetern bis zu 80 Tonnen Fleisch verarbeitet und veredelt sowie Wurstwaren, Schinken-, Koch- und Pökelspezialitäten hergestellt – auf dem neuesten Stand der Technik. 2004 wurde die Firma Bard-Metzgerei-Produkte aus dem Saarland integriert und das Sortiment um Convenience-Artikel und frische Produkte für Handel und Gastronomie ergänzt.

This is Schwamm & Cie

In 1920, Eugen Schwamm opened a butcher's shop in Saarbrücken. His sons then turned the „beef, veal and pork butcher's shop en gros et en detail“ into Schwamm et Compagnie, Schwamm & Cie for short. After initially supplying the Saarland department stores, the company went on to sell its products throughout Germany. Schwamm became one of the most important importers of French delicatessen products and also introduced meat specialties from Italy and Belgium. Since the end of the 1990s, up to 80 tons of meat have been processed and refined daily on 13,000 square metres and sausage products, ham, cooked and cured specialties have been produced - with state of the art technology. In 2004, the company Bard-Metzgerei-Produkte from Saarland was integrated and the range was expanded with convenience and fresh products for retail and catering.

outgoing goods," says the IT expert. The focus was on route logistics and recording. The MIS period comparison was therefore co-founded by Schwamm back in 2001: "The management information system already existed as an evaluation tool, but it was our wish and a novelty par excellence to compare freely definable periods," says Hirschmann. This did not exist anywhere else at the time. "We wanted a trend tool so that we could compare data and see how individual customers were developing." To achieve this, data was even imported from the old system into winweb-food.

Once a novelty, now standard

What used to be a novelty is now standard: the order history for each customer can be called up at any time, for example, or the entire sales volume can be evaluated at the click of a mouse. Sales prices are also calculated in the system, taking into account all conditions and downstream costs such as annual refunds. "We spent many evenings on the phone discussing wishes and ideas," says Winweb Managing Director Willi von Berg, recalling one of his first customers. "And Winweb always listened carefully, because with every update there were innovative new features, and each time it went in a new, good direction," adds Hirschmann.

Fast and flexible

It was only in a second step in the mid-2000s that winweb-food was also introduced for incoming goods: Here, the quantities ordered are compared with the actual quantities delivered and QA inspection plans are queried at the same time. The incoming invoices are checked in the system, assigned to the respective supplier and transferred to the financial accounting department. In 2013, Bizerba's price labeling was connected to the Winweb system. Since then, the entire production including cutting has been running via winweb-food: This includes the management of the cutting lists, the determination of the cutting yield by actual weighing, the calculation of material price and production costs and the actual recipe weighing across all production stages. The production records can be evaluated quickly and flexibly.



Zur Autorin
Isabel Melahn ist freie Journalistin. Sie schreibt branchenspezifische Fachartikel unter anderem über die Lebensmittelindustrie.

About the author
Isabel Melahn is a freelance journalist. She writes industry-specific articles on topics including the food industry.

Document management under construction

The document management system, in which all documents are collected, is currently being introduced: Supplier certificates and article passports, proofs and delivery bills will soon be automatically assigned to the appropriate process via barcode recognition. "However, we don't see this as entirely positive yet, because systems that specialize in document management can do this better," says Hirschmann. However, the Winweb module is integrated into the system and no additional interface is required.

On the other hand, the company is satisfied with the handling of empties: "We tried to set up a program for this ourselves, but we failed," admits the IT manager. That's why they want to use Winweb's empties app in the near future.

Hirschmann also dares to look to the future, as the company has become more permeable to the outside world, to suppliers and customers, over the years. "Today, we have to share our data more with other companies, which also increases the risk. What we fear most are, of course, attacks from outside." Schwamm is therefore considering putting more and more data in the cloud in order to protect itself better. Hirschmann: "Let's see where the journey takes us." ■

This is Winweb

As an owner-managed, medium-sized company, Winweb Informationstechnologie GmbH has been developing and selling industry-specific ERP software for the food industry since 1997. The focus is on user-oriented innovations and short response times to individual industry requirements. More than 200 companies rely on Winweb's high level of specialization and solution expertise.

Foto: privat

KOLBE HAUTNAH!
ERLEBEN SIE ECHTE KOLBE QUALITÄT AUF DER ANUGA FOODTEC IN KÖLN:
HALLE 6.1, STAND A48/B49

Paul KOLBE GmbH
Gewerbestraße 5
89275 Elchingen
www.kolbe-foodtec.com

KOLBE
FOODTEC

JANUAR? VEGANUARY!



Die große Veganuary-Bilanz 2024: Rund 25 Millionen Menschen weltweit haben im Aktionsmonat eine vegane Ernährung ausprobiert.



1,1 Milliarden Views auf TikTok

Die Präsenz der Kampagne in den sozialen Medien wachse weltweit: Auf TikTok sei der Hashtag #Veganuary mittlerweile mehr als 1,1 Milliarden Mal aufgerufen worden. Und auch die traditionellen Medien hätten so viel wie nie zuvor berichtet – in mehr als 3.400 Beiträgen in TV, Radio, Print und Online.

Die Auswirkungen seien spürbar: Der Großteil der Menschen, die während des Veganuary eine pflanzliche Ernährung ausprobieren, behalten klima- und umweltfreundlichere Essgewohnheiten langfristig bei, heißt es in der Mitteilung weiter. Das sei das Ergebnis einer offiziellen Umfrage der Organisation aus dem Jahr 2023: Auch noch sechs Monate nach dem Veganuary reduzierten 80 Prozent der Teilnehmer ihren Konsum von Tierprodukten um mindestens die Hälfte. 28 Prozent seien bei einer komplett veganen Ernährung geblieben.

Veränderte Angebote

Im Veganuary 2024 verdrängte ein veganes Produkt das tierische für immer aus den Supermarktregalen: Der vegane „Schinken Spicker“ der Rügenwalder Mühle löst seit Januar das Tierprodukt gänzlich ab (siehe S. 8). Bei Ikea Deutschland sei im Januar das vegane Schnitzelgericht doppelt so stark nachgefragt gewesen wie das tierische Pendant. Und auch bei Aldi Süd zeichne sich ab, dass sich Angebot und Nachfrage ändern: Seit 2020 sei der Umsatz mit veganen Produkten um 50 Prozent gestiegen, ein Jahr früher als geplant baue die Einzelhandelskette das pflanzliche Sortiment auf 1.000 vegan gekennzeichnete Produktsorten aus.

Auch in der Gastronomie prägte der Veganuary den nachhaltigen Wandel. Großcaterer Dussmann habe im Januar in 60 Betriebsrestaurants rein pflanzliche Gerichte serviert. Mehr als ein Viertel aller Gäste habe im Veganuary vegan gegessen. Die beliebtesten Gerichte blieben nun dauerhaft auf der Speisekarte. Auch in vielen Uni-Mensen gehe es seit Jahresbeginn noch pflanzlicher zu. Einen Rekord meldet das Studierendenwerk Hannover: In der Hauptmensa seien im Januar 33 Prozent mehr vegane Gerichte bestellt worden.

Insgesamt beteiligten sich 2024 mehr als 1.000 Unternehmen in Deutschland an der Kampagne. Mehr als

Veganuary-Boom: „Der Januar 2024 geht als erfolgreichster Monat in die mittlerweile mehr als zehnjährige Geschichte des veganen Neujahrsvorsatzes ein“, sagt Christopher Hollmann, Leitung Veganuary

Deutschland. „Nie waren wir sichtbarer, nie haben wir mehr Menschen erreicht. Und noch nie haben wir mehr Spuren hinterlassen und dauerhafte Veränderungen angestoßen.“

Mehr als 1,8 Millionen Menschen weltweit haben laut einer Pressemitteilung von Veganuary Deutschland aktiv die Unterstützung der Organisation genutzt. Die Beteiligung am veganen Neujahrsvorsatz gehe allerdings weit darüber hinaus: Weltweit hätten 25 Millionen Menschen im Rahmen des Veganuary 2024 eine vegane Ernährung ausprobiert. Das ergaben Umfragen des Meinungsforschungsinstituts YouGov in mehreren Kampagnenländern (rund 20.000 Teilnehmer aus Deutschland, Großbritannien, USA, Spanien, Frankreich, Italien, Österreich, Chile und der Schweiz).

„Nie waren wir sichtbarer, nie haben wir mehr Spuren hinterlassen.“ Christopher Hollmann, Veganuary Deutschland.

“Never have we been more visible, never have we left more of a mark.” Christopher Hollmann, Veganuary Germany

120 davon waren Teil der Veganuary Workplace Challenge, bei der Mitarbeiter am Arbeitsplatz gemeinsam eine pflanzliche Ernährung ausprobierten.

Veganuary auch zu Ostern

Aufgrund des rasant gewachsenen Interesses am Veganuary nutzen Menschen auch außerhalb des Januars die Unterstützung der Organisation. Ent-

sprechend weiten sich die Aktionszeiträume aus: Zu Ostern startet die Veganuary ChickenWeek, bei der es um Alternativen zum Hühnerei, um vegane Osterprodukte und pflanzliche Chicken-Gerichte geht. Im Juli findet die Veganuary BBQ-Aktionswoche statt. Bei zwei weiteren Themenwochen im Juni und August geht es um Fisch- sowie Milch- und Käsealternativen. ■

JANUAR? VEGANUARY!

The big Veganuary summary 2024: around 25 million people worldwide tried vegan during the month of action.

Veganuary boom: „January 2024 will go down as the most successful month in the more than ten-year history of the vegan New Year’s resolution,“ says Christopher Hollmann, Head of Veganuary Germany. „Never have we been more visible, never have we reached more people. And never before have we left more of a mark and initiated lasting change.“ According to a press release from Veganuary Germany, more than 1.8 million people worldwide have actively used the organization’s support. However, participation in the vegan New Year’s resolution goes far beyond this: 25 million people worldwide tried out a vegan diet as part of Veganuary 2024. This is the result of surveys conducted by the opinion research institute YouGov in several campaign countries (around 20,000 participants from Germany, the UK, the USA, Spain, France, Italy, Austria, Chile and Switzerland).

1.1 billion views on TikTok

The campaign’s presence on social media is growing worldwide: the hashtag #Veganuary has now been viewed more than 1.1 billion times on TikTok. And the traditional media have also reported more than ever before - in more than 3,400 articles on TV, radio, print and online.

The effects are noticeable: the majority of people who try out a plant-based diet during Veganuary maintain more climate and environmentally friendly eating habits in the long term, the press release continues. This is the result of an official survey conducted by the organization in 2023: even six months after Veganuary, 80 percent of participants reduced their consumption of animal products by at least half. 28 percent remained on a completely vegan diet. In total, alone in Germany more than 1,000 companies took part in the campaign in 2024. More than 120 of these were part of the Veganuary Workplace Challenge, in which employees try out a plant-based diet together at work.

Veganuary also at Easter

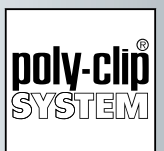
Due to the rapidly growing interest in Veganuary, people are also taking advantage of the organization’s support outside of January. The campaign periods are being extended accordingly: The Veganuary Chicken Week starts at Easter, focusing on alternatives to chicken eggs, vegan Easter products and plant-based chicken dishes. The Veganuary BBQ Action Week takes place in July. Two further theme weeks in June and August will focus on fish, milk and cheese alternatives. ■

**WAS IMMER SIE
VERPACKEN
MÖCHTEN
JUST CLIP IT.**



**Treffen Sie uns in Köln
Halle 9 Stand A11
19. – 22. März 2024**

Effizient, nachhaltig und sicher.
Erleben Sie unser komplettes
Portfolio an clip-pak®-Verschluss-
systemen für viele Anwendungen.
Was ist Ihre?





MACAUBA-PALMEN SUCHEN PARTNER

Ein Spin-off des Fraunhofer IVV stellt aus den Früchten der Macauba-Palme wohlschmeckendes Öl sowie hochwertige Protein- und Ballaststoffpräparate her.

Um die nachhaltige Gewinnung von Pflanzenöl, Proteinen und Ballaststoffen voranzubringen, arbeitet das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV an seiner brasilianischen Außenstelle in Campinas an der ganzheitlichen Nutzung von Früchten der Macauba-Palme (Bild o.). Mit der Entwicklung eines neuartigen Extraktionsverfahrens gelingt es, nicht nur das Öl der Früchte, sondern auch die bei der Verarbeitung entstehenden Nebenströme zu verwerten. Das Verfahren hat das Fraunhofer IVV bis zum Pilotmaßstab entwickelt und zum Patent angemeldet. Der Schritt in die unternehmerische Anwendung wurde im Sommer 2023 mit dem Fraunhofer-Spin-Off, der Macauba Ingredients GmbH mit Sitz in Freising, vollzogen. Die Nutzung von Macauba wird der brasilianischen Regierung massiv gefördert. In Zukunft wird dies zu einer zunehmenden Kultivierung der Macauba-Palme führen.

Proteine besonders werthaltig

Bei der Macauba-Ölgewinnung entstehen aufgrund des geringen Ölgehaltes der Früchte große Mengen an Press- und Extraktionsrückständen. Diese konnten bislang nur als minderwertiges Tierfutter genutzt werden, was die Wirtschaftlichkeit des Macauba-Anbaus beeinträchtigt hat. Das Konzept von Macauba Ingredients nutzt alle Fraktionen der Früchte und macht so den

Macauba-Anbau sehr profitabel. Besonders werthaltig ist dabei die Proteinfraction. Im Vergleich zu Soja oder Erbse haben die Proteine einen neutralen Geruch und Geschmack. Auch die Ballaststoffe, die aus den Rückständen der Ölgewinnung gewonnen werden, zeigen ein hochwertiges Eigenschaftsprofil vergleichbar mit dem von Johannisbrotkernmehl.

Die Nutzung aller Fraktionen der Früchte ermöglicht es, die jährlichen Erträge von 3.200 Euro auf über 6.500 Euro pro Hektar zu steigern. Durch diese hohe Wertschöpfung eröffnet sich langfristig auch eine wirtschaftlich nachhaltige Perspektive für die Landwirte in Lateinamerika.

Vielfältige Anwendungen

Aus Macauba-Früchten stellt das Unternehmen wohlschmeckendes Öl sowie hochwertige Protein- und Ballaststoffpräparate her, die sich für Anwendungen in Lebensmitteln und Petfood eignen, perspektivisch auch für biologisch abbaubare Verpackungen. Da die Macauba-Palme auf ertragsschwachen Böden angebaut werden kann, ist auch die Rodung des Amazonas-Regenwaldes für die Pflanzenölproduktion obsolet.

Wer Interesse an einer Zusammenarbeit mit der Fraunhofer IVV-Ausgründung hat, kann sich per E-Mail an andreas.staebler@ivv.fraunhofer.de oder an den CEO von Macauba Ingredients, Dr. Peter Eisner, (peter.eisner@outlook.de) wenden.

Die Nutzung der Macauba erachtet Brasilien als strategisch wichtig, der Anbau wird deshalb massiv gefördert.

Brazil considers the use of macauba to be strategically important, therefore its cultivation is being massively promoted.

MACAUBA PALMS LOOKING FOR PARTNERS

A Fraunhofer IVV spin-off is producing tasty oil and high-quality protein and fiber preparations from the macauba fruit.

In order to promote the sustainable extraction of vegetable oil, proteins and fiber, the Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV is working on the holistic use of macauba palm fruits at its Brazilian branch in Campinas (pic. left). The development of a new extraction process has made it possible to utilize not only the oil from the fruit, but also the by-products generated during processing. The Fraunhofer IVV has developed the process to pilot scale and applied for a patent. The step towards commercial application was completed in summer 2023 with the Fraunhofer spin-off, Macauba Ingredients GmbH, based in the Bavarian town Freising.

The use of macauba has been identified as a strategically important topic by the Brazilian government and its cultivation has therefore been massively promoted. In combination with the aforementioned sustainability effects, this will lead to increasing cultivation of the macauba palm in the future.

Proteins are particularly valuable

Macauba oil extraction produces large quantities of pressing and extraction residues due to the low oil content of the fruit. Until now, these could only be used as low-grade animal feed, which has impaired the profitability of macauba cultivation. The Macauba Ingredients concept utilizes all fractions of the fruit, making macauba cultivation very profitable. The protein fraction is particularly valuable. Compared to soy or pea, the proteins have a neutral smell and taste. The fiber, which is obtained from the residues of oil extraction, also has a high-quality property profile comparable to that of locust bean gum. The use of all fractions of the fruit makes it possible to increase the annual yields from 3,200 euros to over 6,500 euros per hectare by using the proteins and fiber. This high added value also opens up long-term, economically sustainable prospects for farmers in Latin America.

Diverse applications

The company uses macauba fruits to produce tasty oil and high-quality protein and fiber preparations that are suitable for use in food and pet food, and in the future also for biodegradable packaging. As the macauba palm can be grown on low-yielding soils, the clearing of the Amazon rainforest for vegetable oil production is also obsolete. Anyone interested in collaborating with the Fraunhofer IVV spin-off can contact andreas.staebler@ivv.fraunhofer.de or the CEO of Macauba Ingredients, Dr. Peter Eisner (peter.eisner@outlook.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

„WIR LIEBEN DIE WURST“



Die Landmetzgerei Grasmehr im Westerwald verarbeitet täglich tonnenweise Wurst. Da sind Leistung, Zuverlässigkeit & Flexibilität auch beim Verpacken Trumpf. Ein FF Future Foods-Gastbeitrag von Nicole Meierotto, Manager Media Relations bei der GEA Group AG.

Die Landmetzgerei Grasmehr hat aufgrund des ständig wachsenden Wurstsortiments ihrer Klassik- und Regionallinie für den Lebensmittel-einzel- und -großhandel in eine PowerPak Plus Verpackungsmaschine investiert. Die vertrauensvolle jahrzehntelange Zusammenarbeit, der Service und die Leistungsdaten

der modularen Tiefziehverpackungsmaschine waren die ausschlaggebenden Gründe, sich erneut für GEA zu entscheiden.

„Pro Tag verarbeiten wir bis zu zehn Tonnen Wurst“, erzählt Werner Grasmehr, Geschäftsführung Produktion und Einkauf des mittelständischen Familienbetriebs Edwin Grasmehr GmbH. Nach überlieferten Rezepturen werden in handwerklicher Metzgerqualität klassische und zeitgemäße Wurstwaren hergestellt. 60 verschiedene Grundrezepte sorgen für rund

440 Produkte, die an Bedientheken und in SB-Abteilungen der Supermärkte verkauft oder an Großverbraucher geliefert werden. An fünf Tagen pro Woche wird vormittags produziert, anschließend verpackt und am nächsten Morgen ausgeliefert.

Seit gut zwei Jahren kommt vor allem zum Verpacken der unterschiedlichsten Würstchensorten eine GEA PowerPak Plus Maschine zum Einsatz. Sie sorgt für mehr Effi-

„Wir arbeiten mit unseren Kunden eng zusammen, um eine passgenaue Lösung beim Verpacken der unterschiedlichen Frischeprodukte zu verwirklichen.“

Umut Ersoy, Area Product Sales Manager GEA Group



zienz und höhere Packungsqualität als das Vorgängermodell eines anderen Maschinenbauers.

Ein Blick in die Firmenhistorie

Schon die Väter der Firmengründer, Edwin und Waltraud Grasmehr, waren Metzgermeister und Viehhändler. Sie haben ihre Leidenschaft mit Stolz an ihre Kinder weitergegeben. Seitdem hat sich aus der Dorf-Metzgerei in Gaudernbach bei Weilburg ein heute mittelständischer Familienbetrieb entwickelt. Die Familie ist eng mit der Region verwurzelt und bekennt sich zum Standort im Westerwald.

„Wir lieben die Wurst“, so Grasmehr. „Regionalität ist unsere Stärke. Wir passen den Geschmack, die Portionierung und die Verpackung an die individuellen Wünsche unserer Kunden aus dem Lebensmitteleinzel- und -großhandel an.“ Diese Flexibilität macht Grasmehr einzigartig. Nichts ist für das Unternehmen mit seinen mittlerweile 75 Mitarbeitern Standard. „Und das erwarten wir auch von unseren Maschinenlieferanten.“

Werner Grasmehr führt mit seinem Bruder Klaus in zweiter Generation das mittelständische Unternehmen. Und die dritte Generation steht schon in den Startlöchern. „Ihr wollen wir unter anderem einen Maschinenpark hinterlassen, der dem neuesten Stand der Technik entspricht, robust und langlebig, flexibel auf die Vielfältigkeit unserer Produktpalette und damit zu 100 Prozent auf unsere Anforderungen ausgerichtet ist.“

Linien klassisch und regional

Das Wurstsortiment ist in zwei Produktlinien aufgeteilt: die Klassik- und die Regionallinie. Zum Verpacken der Selbstbedienungsware setzt das Unternehmen schon seit einigen Jahrzehnten auf Verpackungsmaschinen von GEA. Ob Brühwurst, Kochwurst, Mettwurst, Convenience oder Fleischprodukte, portioniert am Stück, Würstchen, kleine und große Ringe oder zahlreiche andere Varianten: Für den SB-Bereich wird das Sortiment in handlichen und praktischen Verpackungseinheiten mit Hilfe der zuverlässigen Maschinenteknologie aus dem Hause GEA täglich frisch verpackt.

Mit dem Einstieg der beiden Brüder in das Familienunternehmen in den 80er Jahren wurde die Produktionsfläche deutlich vergrößert und folgerichtig Anfang der 90er Jahre in einen Tiromat 3000-Thermoformer investiert, der durch den Kauf einer PowerPak Classic, Baujahr 1998, im Jahr 2003 ersetzt wurde. Als der Betrieb 2005 erneut erweitert wurde und mehr Raum für die Kommissionierung zur Verfügung stand, entschied sich der Wurstverarbeiter aufgrund der guten Erfahrungen wieder für eine PowerPak Classic-Verpackungsmaschine, diesmal Baujahr 1997. Eine weitere Maschine zum Verpacken von Fleischwurst in Hartschalen wurde im Jahr 2013 aus den unterschiedlichsten Gründen von einem Mitbewerber bezogen. Sie erwies sich als anfällig, so dass bei der fälligen Neuinvestition einige Jahre später wieder GEA zum Zuge kam.

Hauptkriterium Flexibilität

Die zweite Maschine wurde vor gut zwei Jahren schließlich durch eine GEA PowerPak Plus ersetzt. Es handelt sich um eine leistungsstarke und robuste Maschine unter anderem für

Industrial Auctions
WWW.INDUSTRIAL-AUCTIONS.COM

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie in Emmeloord (NL)

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie wegen Auflösung der Standort der OneDayMore in Poznan (PL)

Online-Auktion von Maschinen und Inventar für die Produktion von Snacks und Convenience-Produkten wegen Verlagerung der Dalco Food in Oss (NL)

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie wegen Auflösung der Standort der Hawesta in Lübeck (DE)

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie in Brokstedt (DE)

ANUGA FOOD TEC
Besuchen Sie uns
ANUGA FOODTEC
19 - 22 März 2024
Halle 6.1 C110 / D111

Kostenlos registrieren | Finden & bieten | Gewinnen | Bezahlen & nutzen



Vollautomatische Etikettierung mit dem Drucker GEA TiroLabel (Bild o. li.).

Würstchen werden in unterschiedlichen Packungsgrößen auf der PowerPak Plus verpackt (o. re.).

Safety first gilt in allen Bereichen der Produktion (li.).

Eine lückenlose Datenerfassung stellt die Chargenrückverfolgung jederzeit sicher.

Schon heute ist im Thermoformer das leistungsstarke Etikettier- und Drucksystem TiroLabel integriert. „Wir werden in den nächsten Jahren weiter in die Ausstattung der Maschine investieren“, ist sich Grasmehr sicher. „Und als Ansprechpartner für notwendige Erweiterungen kommt aufgrund unserer guten Erfahrungen ausschließlich GEA in Frage.“

Im Fall des Falles...

Der Wurstverarbeiter sieht sich als traditionelles Handwerksunternehmen, Linienfertigung spielt keine Rolle. Er weiß einen guten und zuverlässigen Service zu schätzen. Grasmehr blickt zurück: „Vor vielen Jahren ist am 23. Dezember die Maschinensteuerung komplett ausgefallen. Die Folge war, dass wir alle Daten verloren haben. Ein Anruf genügte, und der zuständige Servicemitarbeiter machte sich sofort auf den Weg in den Westerwald. Und das hat sich bis heute gehalten. Ob nachts oder am Wochenende – wir bekommen immer die Hilfe, die wir brauchen.“

Dazu sagt der Field Service Engineer bei GEA, Ulrich Beck: „Die Interessen unserer Kunden stehen für uns an erster Stelle. Denn nur ein zufriedener Kunde kommt wieder. Ich kenne Grasmehr und ihr Anforderungsprofil schon seit vielen Jahren und weiß, was ihnen wichtig

Vakuum- und MAP-Verpackungen. Sowohl Verbraucher als auch der Einzelhandel fordern unterschiedliche Packungsgrößen für frische Lebensmittel, ohne Kompromisse in Bezug auf die Qualität zu machen. Die Tiefziehverpackungsmaschine lässt sich schnell und einfach umstellen und sorgt so für die notwendige Flexibilität beim Verpacken der unterschiedlichsten Produkte. Ein weiterer großer Vorteil war, dass bereits vorhandene Werkzeuge angepasst und größtenteils übernommen werden konnten.

Eine verbesserte Verpackungsqualität, ein reduzierter Folienverbrauch, das einfache Handling, kurze Rüstzeiten und hohe Verfügbarkeit sorgen für sichere Prozessabläufe. Viele Formatsätze ermöglichen dem Wurstverarbeiter, seine zahlreichen unterschiedlichen Packungsgrößen herzustellen. Die Möglichkeit, die Produkte vakuumdicht oder unter Schutzgas zu verpacken, um die Haltbarkeit der frischen Wurstwaren zu verlängern, stellt einen weiteren Vorteil der effizienten Tiefziehmaschine dar, Dank ihrer hochpräzisen Werkzeuge ist der Tiefziehverpackungsprozess bei jedem Produktwechsel zuverlässig.



„Vor vielen Jahren ist am 23. Dezember die Maschinensteuerung ausgefallen. Ein Anruf genügte, und der Servicemitarbeiter machte sich sofort auf den Weg in den Westerwald.“

Werner Grasmehr, Geschäftsführer Edwin Grasmehr GmbH

INTER NORGA

08. – 12.03.2024

Zur Autorin

Nicole Meierotto
arbeitet als Managerin Media Relations bei der GEA Group in Düsseldorf. Sie zeichnet dort vor allem für Themen zu Nahrungsmitteln und Molkereindustrie verantwortlich.



ist.“ Beck feierte vor kurzer Zeit sein 40-jähriges Dienstjubiläum und kennt generell die Sorgen und Nöte der Branche aus dem Effeff.

Aus Grasmehr-Sicht gehört zur Zufriedenheit mit dem Service auch, dass die Ansprechpartner bei GEA nicht ständig wechseln. Nur so könne ein gegenseitiges Vertrauensverhältnis entstehen. „Ulrich Beck weiß seit vielen Jahren, dass Variabilität und Flexibilität bei uns an erster Stelle stehen. Wir haben gemeinsam viele Sonderlösungen entwickelt, die in die Verpackungsmaschine eingebunden sind“, verdeutlicht der Geschäftsführer.

Ein Alleinstellungsmerkmal sind beispielsweise Mini-Fleischwürstchen, die in kleinen, quadratischen Tiefziehverpackungen angeboten werden. „Das ist ein gutes Beispiel für neue Anforderungen beim Verpacken unserer vielfältigen Frischeprodukte, die immer wieder einem Wandel unterliegen“, erzählt Grasmehr. „Wir brauchen Ansprechpartner, die in der Lage sind, auf unsere Sonderwünsche einzugehen. Bei GEA fühlen wir uns sehr gut aufgehoben.“

Gegenseitige Wertschätzung

Der Wursthersteller ist mit der langjährigen Kooperation sehr zufrieden und hebt die gegenseitige Wertschätzung hervor. „GEA bietet kundenspezifische Lösungen und einen sehr guten Service. Ulrich Beck ist nahezu zu jeder Tageszeit und jedem Wochentag ansprechbar. Uns gefällt auch, dass wir einen festen Ansprechpartner haben. Das im Laufe der Zusammenarbeit gewachsene gegenseitige Vertrauen ist uns als Handwerksunternehmen äußerst wertvoll.“

Umut Ersoy, Area Product Sales Manager bei GEA, bestätigt: „Von der Maschinenauslegung bis hin zur Inbetriebnahme arbeiten wir mit unseren Kunden eng zusammen, um eine jederzeit passgenaue Lösung beim Verpacken der unterschiedlichen Frischeprodukte zu verwirklichen.“

Grasmehr sieht sich für die Zukunft gerüstet. Ob bei der Personalauswahl, den Rezepturen, den Produkt- und damit Packungsgrößen und der Maschinenteknologie, es ist immer Kreativität im Spiel: „Und das erwarten wir auch von unseren Lieferanten. Es sind immer maßgeschneiderte Funktionalitäten zu verwirklichen.“ Die Ansprechpartner beider Unternehmen sehen sich als eingespieltes Team, das im Laufe der Zusammenarbeit eng zusammengewachsen ist. ■

Alle zusammen.

Die Zukunft wird das, was wir
gemeinsam daraus machen.

Jetzt Tickets
sichern!



internorga.com

Stainless steel clutch

Strict hygiene regulations apply in the food, pharmaceutical, medical and chemical industries. The drive specialist Enamac has been developing high-quality stainless steel drive elements for these fields of application for decades. One example is the ECE_ES. The safety clutch is characterized by its axially short design. This offers many advantages in tight installation situations. The robust and simple design guarantees reliable switching behavior and requires very few individual parts. Torque is transmitted by means of a keyway connection. The respective output parts (sprockets, toothed pulleys or flanges) are mounted on the drive shaft and bolted to the flange ring for torque transmission. With a total of 14 sizes, the clutch covers an adjustment range from 2 to 900 Nm. It has one detent point per 360 degrees as standard.



Kupplung aus Edelstahl

In den Branchen Lebensmittel, Pharma, Medizin und Chemie herrschen strenge Hygienevorschriften. Der Antriebsspezialist Enamac entwickelt seit Jahrzehnten bevorzugt für diese Anwendungsfelder hochwertige Antriebsselemente aus Edelstahl. Beispielsweise die ECE_ES. Die Sicherheitskupplung zeichnet sich durch eine axial kurze Bauweise aus. Das eröffnet viele Vorteile bei engen Einbausituationen. Die robuste und einfache Konstruktion garantiert ein sicheres Schaltverhalten und kommt mit sehr wenigen Einzelteilen aus. Die Drehmomentübertragung erfolgt mittels einer Passfedernutverbindung. Die jeweiligen Abtriebsteile (Kettenräder, Zahnscheiben oder Flansche) werden auf der Antriebswelle gelagert und für die Drehmomentmitnahme mit dem Flanschring verschraubt. Mit insgesamt 14 Baugrößen deckt die Kupplung einen Einstellbereich von 2 bis 900 Nm ab. Sie besitzt standardmäßig einen Rastpunkt pro 360 Grad.

Betty Bossi als KI-Bot

Das Berliner Tech-Unternehmen Frontrnow hat der ikonischen kulinarischen Figur Betty Bossi neues, digitales Leben eingehaucht. Mit dem innovativen Sprachassistenten „Frag Betty“ verschmilzt Frontrnow die Expertise von Betty Bossi mit künstlicher Intelligenz (KI). Bei Betty Bossi handelt es sich um ein Schweizer Kulinarik-Unternehmen, das seit 1956 Kochbegeisterte mit Rezepten, cleveren Küchenhelfern und innovativen Foodprodukten beliefert. Der Sprachassistent unterstützt nicht nur die

digitale Transformation dieses Traditionsunternehmens, sondern auch das Bestreben von Frontrnow, durch die Verwendung von über 40 ineinandergreifenden Algorithmen, darunter auch ChatGPT-4, einen kontinuierlichen und zuverlässigen digitalen Kochassistenten bereitzustellen. Der Bot lernt kontinuierlich dazu und verfeinert seine Fähigkeiten durch das Feedback der Nutzer.



Schonend transportieren

HabasiLink M0870 Micropitch ist eine Familie von Kunststoff-Modulbändern mit kleinster Teilung. Die zahnradgetriebene Bandlösung ermöglicht den schonenden Transport kleiner und empfindlicher Lebensmittel durch Bandübergaben mit nur 6 mm Durchmesser – eine Lösung für kleine Backwaren oder in Gärstrecken. Das System ist einfach installierbar und sorgt für einen produktschonenden Transport. Es trägt zur Verringerung von Abfällen in der Produktion bei und ermöglicht effiziente Prozesse. Die Bandlösung ist mit glatter oder diamantgeprägter Oberflächenstruktur erhältlich. Das optional verfügbare Saniclip-System von Habasit sorgt für eine werkzeugfreie Bandinstallation oder -demontage binnen Sekunden.



Kompakter Datenlogger

Der LOG40 von Dostmann electronic ist ein kompakter Datenlogger zur Temperaturaufzeichnung. Bei Lagerung und Transport leicht verderblicher Lebensmittel und medizinischer Konserven erbringt das Gerät den Nachweis über die Einhaltung der jeweils vorgeschriebenen Temperatur durch eine lückenlose Dokumentation. Er sorgt ohne aufwendige Installation für eine regelmäßige Messung der Umgebungstemperatur mit einer Genauigkeit von $\pm 0,5^\circ\text{C}$. Der Messbereich reicht von -40°C bis $+60^\circ\text{C}$ bei einer Auflösung von $0,1^\circ\text{C}$. Sein Speicher zeichnet kontinuierlich bis zu 40.000 Datensätze auf. Zur Auswertung wird er einfach in die USB-Schnittstelle des Computers eingesteckt, wo er automatisch eine vordefinierte Auswertung in Form einer PDF-Datei erzeugt. Zudem generiert er eine Listendatei (Messwert, Datum und Uhrzeit), die mit Microsoft Excel gelesen und bearbeitet werden kann.



Compact data logger

The LOG40 from Dostmann electronic is a compact data logger for temperature recording. When storing and transporting perishable foodstuffs and medical canned goods, the device provides proof of compliance with the prescribed temperature in each case by means of complete documentation. It ensures regular measurement of the ambient temperature with an accuracy of $\pm 0.5^\circ\text{C}$ without complex installation. The measuring range extends from -40°C to $+60^\circ\text{C}$ with a resolution of 0.1°C . Its memory continuously records up to 40,000 data records. For evaluation, it is simply plugged into the USB interface of the computer, where it automatically generates a predefined evaluation in the form of a PDF file. It also generates a list file (measured value, date and time) that can be read and edited using Microsoft Excel.

Abluftreinigung
Air cleaning devices

oxytec air & water purification systems
Abluftreinigung
UV/Ozon | Plasma | Wäscher
www.oxytec.com | info@oxytec.com

Abwasservorklärung
Waste water pre-treatment

oxytec air & water purification systems
Wasserreinigung
UV | Ozon | Ultrafiltration
www.oxytec.com | info@oxytec.com

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

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

MFI
INNOVATIONS
**INTRALOGISTIK
ROBOTERSYSTEME
EDELSTAHL
TECHNOLOGIE**
www.mfi-lb.de

**SOS-KINDERDORF
STIFTUNG**

**WERDEN SIE
ZUKUNFTSSTIFTER!**
Nachhaltig und langfristig helfen
www.sos-kinderdorf-stiftung.de

Beschickungswagen/ Trolleys

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

MARCHEL
www.marchel.de

Betriebsausstattungen
Operating facilities

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

Brat- und Kochanlagen
Frying and cooking units

berief 59329 Wadersloh
Lange Straße 63-67
Tel. 02520 89-0
info@berief.de

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

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

**Edelstahlhubwagen
und Stapler**
Pallet trucks and forklifts

EAT Edelstahl Anlagen- und
Technologie GmbH
Rostfrei
www.eat-edelstahl.de

Entkeimung
Sterilisation

STERIL SYSTEMS
UV-C-Desinfektion
www.sterilsystems.com

Fleischhaken/
Meat hooks

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

Fleischhaken/
Meat hooks

MARCHEL
www.marchel.de

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

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

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

MARCHEL
www.marchel.de

MFI
INNOVATIONS
**INTRALOGISTIK
ROBOTERSYSTEME
EDELSTAHL
TECHNOLOGIE**
www.mfi-lb.de

Gebrauchtmachines
Second-hand machines

GPS Reisacher
Neu- und Gebrauchtmachines
für die Fleischwarenindustrie.

www.gps-reisacher.com
Telefon: + 49 (0) 83 34 / 989 10 - 0
Fax: + 49 (0) 83 34 / 989 10 - 99
E-Mail: info@gps-reisacher.com

TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES
www.tichytrading.at

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

Hygienetechnik
Hygiene technology

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

oxytec air & water purification systems
UV-C Entkeimung
Luft und Oberflächen
www.oxytec.com | 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

Industriefußböden
Industrial floors

MIT SICHERHEIT EIN GUTER GRUND
Estrich · Beton · Abdichtung
UCRETE PU-Beton
Edelstahlentwässerung
Rammschutzsysteme
acrytec flooring
acrytec flooring gmbh - Im Weidig 27
63785 Obemburg am Main
Tel. +49 6022 27933-0
service@acrytec-flooring.de
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
www.gdi-intralogistics.com

Kunstdärme
Artificial casings

HansSchütt

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

Mischmaschinen
Mixer machines

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

Pökelinjektoren
Curing injectors

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

EIN LEBEN VERÄNDERN!
Mit einer Patenschaft können Sie Kinderarbeit bekämpfen.
WERDEN SIE PATE!
PLAN INTERNATIONAL
www.plan.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
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

Rauchwagen/
Smoke trolleys

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

Rauchwagen/ Kochwagen
Smoking trolleys/ Cooking trolley

MARCHEL
www.marchel.de

WWF

Hilf mit deiner Spende:
wwf.de/plastikflut
STOPP DIE PLASTIKFLUT
WWF-Spendenkonto:
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

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

Reinigungsanlagen
für Fleischhaken
Cleaning systems for meat hooks

MARCHEL
www.marchel.de

Rohrbahnreinigung
pipe track cleaning

MARCHEL
www.marchel.de

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment

EFA Meat Processing Power
Schmid & Wezel GmbH
Maybachstr. 2 • 75433 Maulbronn
Tel.: 07043 102 -0 o. -82
Fax. 07043 102 -78
efa-verkauf@efa-germany.de
www.efa-germany.com
Qualität für Schlachtung und Zerlegung

Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment

Systems for the red meat industry
RENNER
Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 073 66/92096-0
Telefax 073 66/92096-99
www.renner-sht.de

Schlacht- und
Rohrbahnanlagen
Slaughter and pipe-lane units

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

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:
Heike Sievers, Doz. Dr. Heinz Schleusener
(beide Berlin)

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

Gültige Anzeigenpreisliste:
Nr. 25 vom 01.01.2024

Anzeigenabwicklung:
Felix Hesse -261

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

Abonnementbetreuung:
Basak Aktas (verantwortlich) -270
E-Mail: b.aktas@blmedien.de
Roland Ertl -271
E-Mail: r.ertl@blmedien.de

Abonnementpreise:
Erscheint zweimonatlich (6 Ausgaben pro Jahr)
Abonnementpreise: Inland jährlich 93 €,
Ausland jährlich 109 €,
Einzelpreise: Inland 18,50 €, Ausland 21,50 €
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: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13 ZZZ 00000 326043

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

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

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 0176-9502

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

Schmiermittel/
Lubricants

BRUNOX
Lubri-Food
High-Tec Allrounder für die
Fleischerei - Branche **NSF H1**
Schmierung Korrosionsschutz Wartung
BRUNOX GmbH, DE- 85001 Ingolstadt
Tel. 0841 961 28-04, Fax -13 - www.brunox.com
Grosshändler gesucht für den flächendeckenden Vertrieb

Schneidwerkzeuge
Cutting tools

FASZINATION
SCHÄRFE
GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

Stechschuttschürzen/
-handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves

Stechschutz?
EUROFLEX
www.euroflex-safety.de
MADE IN GERMANY

niroflex
premium protection
Einfach
sicher!
Friedrich M^Wünch
GmbH + Co KG
In den Waldäckern 10 - 75417 Mühlacker / Germany
Tel.: +49 (0) 70 41/ 95 44 - 0 - info@friedrich-muench.de

Trockner für
Kunststoffbehälter
Dryer for plastic containers

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

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

Vakuumfüllmaschinen
Vacuum filling machines


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

Vakuumtechnik
Vacuum technology


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

Vakuumverpackung
Vacuum packaging

RÖSCHER
Vakuumverpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumtechnik
**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

Walzensteaker/
Cylindrical steakers

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

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

**fleisch
net.de**

Spende und werde
ein Teil von uns.
seenotretter.de




Erschlägt Sie die tägliche HACCP-Dokumentation?

Mit der HACCP APP erledigt sie sich fast wie von selbst.



**Jetzt
kostenfrei
testen!**

