

FT

FLEISCHEREI TECHNIK

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

MEAT TECHNOLOGY



**Bodensysteme von
Silikal im Spessart**

**Floor Systems from Silikal
in the Spessart Region**

Provisur: Fleisch für die Kanaren
Special: Nachlese Anuga FoodTec in Köln
Smart Factory der Zukunft, Mini-Serie Teil 1

Provisur: Meat for the Canary Islands
Special: Review Anuga FoodTec in Cologne
Smart Factory of the Future, Mini Series Part 1

Chr. Hansen und Novozymes sind jetzt Novonesis.

Pure biology – better food.

Die Zeit für Biosolutions ist jetzt.



Sie möchten mehr über
Novonesis erfahren?



Mehr Farbstabilität und Frischeerhalt

in Zeiten von ‚weniger Kunststoff‘ und ‚mehr Licht‘ durch
Bactoform® Rubis

Die Natur bietet vielfältige Lösungen, um den Herausforderungen der Lebensmittelindustrie erfolgreich zu begegnen. Wir sprechen dabei von ‚Biosolutions‘!

Die Kombination von Licht & Sauerstoff führt zu Photooxidation und damit zur Vergrauung unserer gegarten und MAP-verpackten Fleischerzeugnisse. Wir können das Licht nicht verhindern, aber den Sauerstoffgehalt beeinflussen.

Der einzigartige Stoffwechsel von Bactoform® Rubis bewirkt eine kontinuierliche und nachhaltige Sauerstoffzehrung während der Haltbarkeit.

- Für eine längere Farbstabilität und einen optimierten Frischeerhalt
- Für weniger Lebensmittelverschwendung



novonesis



Krise? Was für eine Krise?



Christian Blümel,
Chefredakteur
FT Fleischerei-
Technik/Meat
Technology

Wer wie ich im März auf der Anuga FoodTec in Köln dabei war, kam aus dem Staunen gar nicht mehr heraus. Mindestens Aufbruchwenn nicht gar Goldgräberstimmung hielt das Energielevel in den Messehallen hoch. Eine Stimmung, die so gar nicht ins Bild vom Jammertal Deutschland passt, das medial beinahe täglich beschworen wird. Anstattdessen in der Domstadt: lachende Gesichter, prächtige Geschäfte, ausgelassene Partylaune.

Fast 40.000 Fachbesucher aus 133 Ländern meldete die Koelnmesse. „Bei der diesjährigen Anuga FoodTec wurde deutlich, dass echte Verantwortung weit über das Tagesgeschäft hinausgeht. Sie ist die Triebkraft für nachhaltiges und langfristiges Wachstum“, reflektierte Koelnmesse-COO Oliver Frese das Geschehen (S. 21).

Dass das kein Marketinggeschwafel ist, untermauern so manche Frohbotschaften aus dem deutschen Mittelstand in diesem Heft. Etwa, dass die heimischen Hersteller von Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen ein Rekordjahr 2023 zu bejubeln haben (S. 41). Oder dass der zweitgrößte deutsche Fleischvermarkter Westfleisch gegen den Trend im vergangenen Jahr zugelegt hat (S. 42).

Ja, das weiß auch ich: Die Motoren bei den Autokonzernen, Jahrzehnte lang die Wachstumslokomotiven Deutschlands, stottern. Aber anstatt ewig zu jammern und sich an der Ampelregierung abzuarbeiten, sollten sich die Auto-Granden vielleicht mal die früher belächelten Mittelständler der Lebensmittelbranche als Vorbilder nehmen. Die zeigen nämlich, wie man am Weltmarkt trotz harter Konkurrenz, Lieferkettenproblemen und Fachkräftemangel bestehen kann: mit Ärmelaufkrepeln, Innovationskraft und reichlich Made in Germany-Selbstbewusstsein.

Crisis? What Crisis?

Anyone who attended Anuga FoodTec in Cologne in March, as I did, could not help but be amazed. The energy level in the exhibition halls was at least high, if not a gold-rush atmosphere. A mood that doesn't fit in at all with the image of Germany as a valley of tears that is conjured up almost daily in the media. Instead in the city on the Rhine: smiling faces, splendid business, exuberant party mood.

Koelnmesse reported almost 40,000 trade visitors from 133 countries. "At this year's Anuga FoodTec, it became clear that real responsibility goes far beyond day-to-day business. It is the driving force for sustainable and long-term growth," said Koelnmesse COO Oliver Frese, reflecting on the event (p. 21). The fact that this is not just marketing gobbledygook is underpinned by some of the good news from the German medium-sized companies in this issue. For example, the fact that domestic manufacturers of food and packaging machinery are celebrating a record year in 2023. Or that Westfleisch, Germany's second-largest meat marketer, bucked the trend last year.

Yes, I know that too: the engines at the car companies, Germany's growth locomotives for decades, are stuttering. But instead of moaning on and on about the government in Berlin, the automotive giants should perhaps take a leaf out of the book of the previously ridiculed medium-sized companies in the food industry. They show how to survive on the global market despite tough competition, supply chain problems and a shortage of skilled workers: by rolling up their sleeves, being innovative and having plenty of "Made in Germany" self-confidence.

FALKENSTEIN
ARCHITEKTEN+INGENIEURE GMBH

Architekten
Technologen
Ingenieure

GENERALPLANUNG für die Lebensmittelproduktion

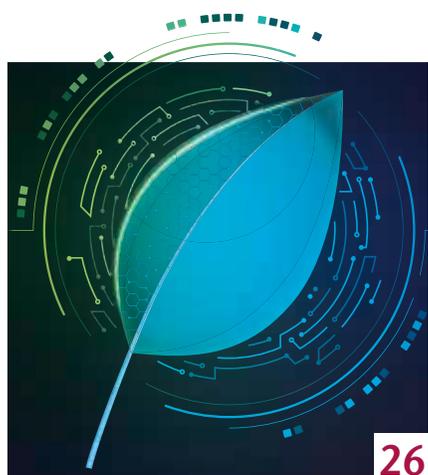


Konzeptentwicklung
Entwurf, Prozessoptimierung, Wirtschaftlichkeit, Ökonomie, Lebensmittelrecht, Unterstützung, Ökologie, EU-Gesetzgebung, Lebensmittelsicherheit, Wertschöpfung, Personal- und Warenflüsse, Energiekonzepte, Baurecht, Prozesshygiene, Zertifizierung, Betriebshygiene, BlmSchG, Brandschutz, ISO 18001, **Beratung**, **Energieoptimierung**, **Genehmigung**, ISO 50001, ITW, ISO 45001, Personalhygiene, Vdi, ISO 14001, Öko, TierSchV, Abwasserkonzepte, ISO 9001, **Ausschreibung**, IFS, BRC, ISO, QS, Bio, Nachhaltigkeit, Effizienzsteigerung, Energieauditing, ISO 26000, **Bauleitung**



simone@falkenstein.de
www.falkenstein.de





Editorial

Krise? Was für eine Krise? 3

Branchenblick

Kurz notiert 6-8/42

Novonosis: Fusion aus

Natur und Wissenschaft 9

Dauerboom mit Maschinen 41

Reportage

Jucarne, Provisur:

Fleisch für die Kanaren 10

Firmenporträt

Rudolf Schad:

Individuelle Präzision 15

Anuga FoodTec-Nachlese

Verantwortung trifft Fortschritt 21

Die Neuheiten in Köln 22

Smart Factory, Teil 1

Ein ganzheitlicher Ansatz 26

Fachpack-Interview

Bereit für die Zukunft 30

Industrieböden

Silikal: Von Grund auf besser 34

Hygiene

Premium-Qualität von Mohn 38

Neue Produkte 18/33

Impressum 45



Zum Titel:

To the Title:

Die Familienfleischerei Bien im Spessart schwört auf Industrie-Fußböden von Silikal. / The Bien family of butchers in the Spessart region swears on industry floors from Silikal.

Editorial	
Crisis? What Crisis?	3
Branch View	
News	6-8/42
Report	
Meat for the Canary Islands	10
Company Portrait	
Individual Precision	15
Anuga FoodTec Review	
Responsibility meets Progress	21
The Innovations in Cologne	22
Smart Factory, Part 1	
A Holistic Approach	26
Interview Fachpack	
Ready for the Future	30
Industry Floors	
Better from the Ground up	34
Hygiene	
Premium Washing Systems	38
New Products	18/33
Imprint	45



Diesem Heft liegt Beilagen von Boyens Backservice (Ibbenbüren), Rex-Technologie (Thalgau/Österreich), Schröter Anlagenbau (Borgholzhausen) und Thermobil (Dormagen) bei.
Wir bitten um freundliche Beachtung.

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

Foto: Silikal

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

Testen & Entwickeln
unter **realen**
Produktionsbedingungen!



... bei Paris, in unserem
Innovation Center

Buchen Sie Ihren Termin unter: **+33 344 60 70 00**
Z.A. du Pré de la Dame Jeanne | 60 128 Plailly | FRANKREICH

AM2C®
BEEHIVE®
CASHIN®
FORMAX®
HOEGGER®
LUTETIA®
WEILER®

Pushing Boundaries®

R&S Vertriebs GmbH

Albert Rauch wird 60 Jahre jung



Mit ihrem breiten Sortiment aus mehr als 600 Wurst- und Schinkenprodukten sowie Markenfleischprogrammen ist die R&S Vertriebs GmbH eines der führenden Lebensmittel- und Vertriebsunternehmen Deutschlands in diesem Bereich. Die R&S-Gruppe entstand aus der RKS Importing GmbH, zu deren Gründungsunternehmen unter anderem die Albert Rauch GmbH gehört, welche in diesem Jahr ihr 60-jähriges Jubiläum hat. Grund zum Feiern für die gesamte Gruppe.

Mit ihrer gemeinsamen Philosophie „Man ist, was man isst“ verfolgten Inge und Albert Rauch (Bild o.) das Ziel, hochwertige Wurst- und Schinkenwaren aus ganz Europa auf dem deutschen Markt zu etablieren. Daraus entstand 1964 die Albert Rauch GmbH. 1988 schloss sich die Firma mit den Partnern Fleigro und Oberland zusammen – die R&S Vertriebs GmbH entstand. Von vier Standorte in Essen, Norderstedt, Holzkirchen und Wendlingen aus beliefert das Vertriebsunternehmen ganz Deutschland mit Feinkostprodukten aus Europa, Asien und Übersee.

MARKENSCHAUFENSTER

Winweb
Food Software Specialists

Die ERP-Software
für die
Lebensmittelindustrie

www.winweb.de

Busch Group

Aus drei mach' eins

Drei Unternehmen vereinen ihre Kräfte: Busch Vacuum Solutions (Grob- und Feinvakuum-Anwendungen), Pfeiffer Vacuum (Hochvakuum- und Lecksuch-Technologie) und centrotherm clean solutions (Abgasreinigungssysteme) bilden die neue Busch Group. Mehr als 8.000 Mitarbeiter in 45 Ländern weltweit arbeiten für die Gruppe, die einen konsolidierten Jahresumsatz von fast 2 Milliarden Euro hat. Durch die Bündelung der Expertise bietet das Unternehmen Lösungen nicht nur für eine Vielzahl von Branchen, sondern auch für Kunden rund um den Globus. In jedem Land bieten lokale Teams maßgeschneiderte Unterstützung an und werden dabei von einem globalen Expertennetzwerk unterstützt. Die Busch Group produziert in 19 eigenen Werken in China, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Indien, Rumänien, der Schweiz, Südkorea, Tschechien, den USA und Vietnam.



Busch Group

Three become One

Three companies join forces: Busch Vacuum Solutions (rough and fine vacuum applications), Pfeiffer Vacuum (high vacuum and leak detection technology) and centrotherm clean solutions (exhaust gas purification systems) form the new Busch Group.

More than 8,000 employees in 45

countries worldwide work for the group, which has a consolidated annual turnover of almost 2 billion euros. By pooling its expertise, the company offers solutions not only for a wide range of industries, but also for customers around the globe. In each country, local teams offer customized support and are backed by a global network of experts. The Busch Group produces in 19 of its own plants in China, Germany, France, the UK, India, Romania, Switzerland, South Korea, the Czech Republic, the USA and Vietnam.

Danish Agriculture and Food Council Less is More

As in the rest of the EU, fewer pigs were produced on average in Denmark in 2023. However, the annual decline of 18.7% was offset by positive developments in the quarterly figures, according to the Danish Agriculture & Food Council. For example, there was a relative improvement from the 2nd to the 4th quarter. Poland stood out positively with a 2.3% increase in volume from 2022 to 2023, while Germany saw a slight decrease in volume in tons of 2.8%. In terms of the value of exported pork, the picture is positive in several key markets: in Germany with year-on-year growth of 16%, in Poland by around 65%.



Dänischer Fachverbands der Land- & Ernährungswirtschaft Weniger ist mehr

Wie in der übrigen EU wurden auch in Dänemark 2023 im Jahresschnitt weniger Schweine produziert. Dem Jahresrückgang um 18,7 % standen nach Angaben des Dänischen Fachverbands der Land- & Ernährungswirtschaft allerdings auch positive Entwicklungen bei den Quartalszahlen gegenüber. So habe sich vom 2. zum 4. Quartal eine relative Verbesserung ergeben. Polen steche mit einer Steigerung des Volumens von 2022 auf 2023 um 2,3 % positiv hervor, während sich in Deutschland ein leichter Rückgang des Volumens in Tonnen um 2,8 % ergeben habe. Beim Wert des exportierten Schweinefleisches sei das Bild auf mehreren Schlüsselmärkten positiv: in Deutschland mit einem Zuwachs gegenüber dem Vorjahr um 16 %, in Polen gar um rund 65 %.

Albert Handtmann Maschinenfabrik/
Multivac Group
The Future of Pet Food

Pet food is a strong growth market. Albert Handtmann Maschinenfabrik and Multivac are responding to this development with a European Future Pet Food Conference on November 5 and 6, 2024 at the Handtmann Conference and Technology Center in Biberach. Industry experts will present the latest developments and best-practice solutions. Live demonstrations will show the production and packaging options for product categories like dry food and snacks, cooked food as well as sausage products. Further infos and registration at www.handtmann.de/tiernahrung.



Albert Handtmann Maschinenfabrik/
Multivac Group
Die Zukunft des Pet Food

Tiernahrung ist ein starker Wachstumsmarkt. Die Albert Handtmann Maschinenfabrik und Multivac antworten auf diese Entwicklung mit einer gemeinsamen European Future Pet Food Conference am 5. und 6. November 2024. Tagungsort ist das Konferenz- und Technologiezentrum von Handtmann in Biberach. Branchenexperten präsentieren neueste Entwicklungen sowie Herstellungs- und Verpackungsmöglichkeiten von Snacks, Nass- und Trockenfutter sowie Wurstprodukten. Mehr Infos und Anmeldung unter www.handtmann.de/tiernahrung.

Tradition. Variation. Sicher.

So viel mehr für Schinken.



So viel mehr mit BECK FoodCover Dry



Seit 1998 versorgen wir das Handwerk, sowie die Industrie mit Leidenschaft für sorgfältig ausgewählte Gewürzmischungen und mit kompetenter Beratung.

 **Beck**
Gewürze und Additive

www.beck-gewuerze.de



Empack
Empack im Doppelpack

Die Empack kommt im Frühjahr 2024 zuerst am 15. und 16. Mai in die Messe Dortmund, dann am 12. und 13. Juni in die MesseHalle Hamburg-Schnelsen. Ziel der beiden Fachmessen ist es, den Besuchern Wege zu 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.

Beneo
New Managing Director

Dr. Mike Eberle is a new member of the management board of Beneo GmbH, one of the leading manufacturers of functional ingredients for food, animal feed and pharmaceutical applications. Eberle is responsible for the operational business since March. This includes production, technology, supply chain management, quality, raw materials, environmental protection, occupational safety and sustainability. Mike Eberle holds a doctorate in chemistry from the Technical University of Darmstadt and can look back on around three decades of experience in the international food and beverage industry. Most recently, he was Chief Operations Officer at Rotkäppchen-Mumm.



Beneo
Neuer Geschäftsführer

Dr. Mike Eberle ist neues Mitglied der Geschäftsführung der Beneo GmbH, einem der führenden Hersteller von funktionellen Zutaten für Lebens- und Futtermittel sowie für pharmazeutische Anwendungen. Seit März verantwortet Eberle das operative Geschäft. Dazu zählen Produktion, Technik, Lieferkettenmanagement, Qualität, Rohstoffe, Umwelt- und Arbeitsschutz sowie Nachhaltigkeit. Mike Eberle promovierte an der Technischen Universität Darmstadt in Chemie und blickt auf rund drei Jahrzehnte Erfahrung in der internationalen Lebensmittel- und Getränkeindustrie zurück. Zuletzt war er als Chief Operations Officer bei Rotkäppchen-Mumm tätig.

Syensqo/Tomra
Separating Mixed Plastic



Syensqo and Tomra have joined forces to demonstrate the technical and economic feasibility of separating and sorting multi-component plastic structures in which polyvinylidene chloride (PVDC) serves as a barrier layer. The partners developed a set

of experiments with multilayer samples of commercial packaging waste consisting of low-density polyethylene (LDPE) and Syensqo's Ixan® PVDC. The results have proven that multilayer films containing PVDC can be separated from mixed plastic waste using industrial sorting equipment to achieve clean-grade polyolefin and PVDC recycling streams. The positive results aim on markets that are generating multi-layer mixed plastic waste such as shrink films in consumer and food packaging.

Syensqo/Tomra
Gemischtes Plastik trennen

Syensqo und Tomra haben sich zusammengetan, um die technische und wirtschaftliche Machbarkeit der Trennung und Sortierung von Mehrkomponenten-Kunststoffstrukturen zu demonstrieren, bei denen Polyvinylidenchlorid (PVDC) als Sperrschicht dient. Die Partner entwickelten eine Versuchsreihe mit mehrschichtigen Proben von kommerziellen Verpackungsabfällen, die aus Polyethylen niedriger Dichte (LDPE) und Ixan® PVDC von Syensqo bestehen. Die Ergebnisse haben gezeigt, dass PVDC-haltige Mehrschichtfolien mit Hilfe industrieller Sortieranlagen von gemischten Kunststoffabfällen getrennt werden können, um sortenreine Polyolefin- und PVDC-Recyclingströme zu erhalten. Die positiven Ergebnisse zielen auf Märkte, in denen mehrschichtige gemischte Kunststoffabfälle anfallen, wie z. B. Schrumpffolien in Verbraucher- und Lebensmittelverpackungen.

Pfeifer & Langen/Rügenwalder Mühle
Green Light for Rügenwalder Deal

The European Commission has approved Pfeifer & Langen's majority shareholding in Rügenwalder Mühle. According to a Rügenwalder press release on the spectacular deal for one of the best-known brands on the German sausage and meat shelves, the approval was preceded by an intensive examination. The official approval clears the way for the merger of the two family businesses. Rügenwalder will be organizationally linked to The Nature's Richness Group. This holding company bundles all activities relating to the production of meat and fish alternatives from plant protein at Pfeifer & Langen Industrie- und Handels-KG. No job losses are planned as a result of the investment.



Weber Food Technology
Weber goes Italy

Zum 1. Januar 2025 gründet Weber Food Technology eine eigene Tochtergesellschaft in Italien. Ab dann sollen italienischen Kunden Zugriff auf das gesamte Weber-Portfolio an Verarbeitungs- und Verpackungslösungen sowie Serviceangeboten bekommen. Mit Start der Weber Food Technology Italia sollen außerdem alle Niederwieser-Mitarbeiter, die bisher im Rahmen der Weber-Vertriebspartnerschaft tätig waren, Teil des neuen Weber-Teams werden. Für eine schnelle und umfassende Kundenbetreuung plant Weber außerdem, das Serviceangebot weiter aus- sowie ein Ersatzteillager für hohe und kurzfristige Verfügbarkeit aufzubauen. Im Bild unten (von li.): Niederwieser Spa-Geschäftsführer Gerhard Zoeschg, Manfred Niederwieser und Tobias Weber, CEO der Weber-Gruppe.



Weber Food Technology
Weber goes Italy

On January 1, 2025, Weber Food Technology will establish its own subsidiary in Italy. From then on, Italian customers will have access to the entire Weber portfolio of processing and packaging solutions as well as service offerings. With the launch of Weber Food Technology Italia, all Niederwieser employees who were previously part of the Weber sales partnership will become part of the new Weber team. To ensure fast and comprehensive customer support, Weber is also planning to further expand its service offering and build up a spare parts warehouse for high availability at short notice. In the picture above (from left): Niederwieser Spa Managing Director Gerhard Zoeschg, Manfred Niederwieser and Tobias Weber, CEO of the Weber Group.

Pfeifer & Langen/Rügenwalder Mühle
Grünes Licht für Rügenwalder-Deal

Die Europäische Kommission hat die Mehrheitsbeteiligung von Pfeifer & Langen an der Rügenwalder Mühle genehmigt. Der Freigabe sei eine intensive Prüfung vorausgegangen, heißt es in einer Rügenwalder-Pressemitteilung zum spektakulären Deal um eine der bekanntesten Marken im deutschen Wurst- und Fleischregal. Mit der behördlichen Genehmigung sei der Weg frei für das Zusammengehen der beiden Familienunternehmen. Rügenwalder werde organisatorisch an The Nature's Richness Group angebunden. Diese Holding bündelt alle Aktivitäten rund um die Herstellung von u.a. Fleisch- und Fischalternativen aus Pflanzenprotein bei der Pfeifer & Langen Industrie- und Handels-KG. Mit der Beteiligung sei kein Abbau von Arbeitsplätzen geplant.

Fotos: Syensqo, Weber Food Technology, Rügenwalder Mühle

Die Kraft der Biologie für die Zukunft der Fleischwirtschaft: Chr. Hansen und Novozymes sind jetzt Novonesis.



Fusion aus Natur und Wissenschaft

Die Fleischindustrie steht an der Schwelle zu einer bahnbrechenden Transformation. Innovative Biosolutions – eine Fusion aus Wissenschaft und Natur – machen die Kraft der Biologie nutzbar und haben das Potenzial, die Art und Weise, wie wir Fleisch produzieren und konsumieren, grundlegend zu verändern. Mit Novonesis, entstanden aus dem Zusammenschluss von Novozymes und Chr. Hansen, ist ein führendes Biotech-Unternehmen entstanden. Die Partnerschaft bündelt das Know-how von 10.000 Experten weltweit und deckt mehr als 30 Industriezweige ab.

Foto: Novonesis

Ziel ist die Erschließung des enormen Innovationspotenzials von Biosolutions. Die Biosolutions von Novonesis sollen die Welt nachhaltiger ernähren und antreiben – von probiotischen Kulturen über verbesserte Lebensmittelsicherheit, weniger Lebensmittelverschwendung bis hin zu Biokraftstoffen.

Neues Zentrum in Pohlheim

Dabei spielt ein neues Kunden- und Anwendungszentrum in Pohlheim bei Gießen (Bild o.) eine entscheidende Rolle. Über vier Etagen hinweg bietet es Raum für Innovation, Wissenstransfer und die Entwicklung neuer

Produkte. Ein Labor für mikrobiologische und physikochemische Analysen sowie eine Pilotanlage für Fleischverarbeitung unterstreichen den Anspruch, an vorderster Front der Forschung zu stehen.

Besonders hervorzuheben ist die Möglichkeit, mit pathogenen Bakterien zu arbeiten, um die Auswirkungen von ausgewählten mikrobiellen Kulturen auf die Lebensmittelsicherheit zu erforschen und in die Praxis zu übertragen – zur Entwicklung sicherer Fleischprodukte, um beispielsweise die Gefahr durch Krankheitserreger wie *Listeria monocytogenes* zu reduzieren.

NEUE HOCHLEISTUNGSLINIE PVLH 251.

Sie möchten hochproduktiv Brüh- und Rohwürste sowie Fleischersatzprodukte bis 3.750 Portionen pro Minute produzieren? Oder in Hot Dog- und anderen Monoproduktionen von Höchstleistungen profitieren? Dann setzen Sie auf den prozesssicheren Automationsprozess zum Portionieren, Abdrehen und Hängen aller Würstchen in Schälldarm, sowie grafted Collagen- und pflanzenbasierte Hüllen.



Erfahren Sie mehr über die Handtmann PVLH 251:
www.handtmann.de/pvlh251

Folgen Sie uns:   

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Fleisch für die Kanaren

Gefroren importiert, schonend aufgetaut: Jucarne aus Gran Canaria vertraut bei der Inselversorgung mit Fleisch auf Lutetia-Produktionssysteme von Provisur Technologies.



Davina Cabrera del Rosario mit ihrem Vater, Juan Cabrera, Präsident und Eigentümer von Jucarne. / Davina Cabrera del Rosario with her father, Juan Cabrera, President and owner of Jucarne.

Keine Qualitäts- und Ertragsverluste beim Auftauen von Hähnchenbrust. / No loss of quality or yield when thawing chicken breast.

Meat for the Canary Islands

Imported frozen, gently thawed: Jucarne from Gran Canaria relies on Lutetia production systems from Provisur Technologies to supply the islands with meat.

Continue on page 13 →

Die Jucarne S.L. produziert Fleisch für die Kanarischen Inseln und nutzt dabei Anlagen zur Lebensmittelverarbeitung von Provisur Technologies. Mit den innovativen Entfrosterkammern, Injektoren, Tumblern zum Marinieren sowie einer effizienten Kochkammer von Lutetia® ist das Unternehmen bestens ausgerüstet für die Produktion eines breiten Sortiments. Die reibungslosen Serviceleistungen von Provisur sichern dem Fleischproduzenten in Insellage eine zuverlässige Produktion.

Der kanarische Fleischproduzent mit Sitz auf Gran Canaria arbeitet unter besonderen Bedingungen. Denn das gesamte Rohmaterial für die Produktion wird gefroren auf die Insel geliefert. Das Unternehmen produziert ein umfangreiches Sortiment an Fleischprodukten aus etwa 800 Artikeln und beliefert den regionalen Lebensmitteleinzelhandel sowie die Hotellerie und Gastronomie der Kanarischen Inseln.

Die Produkte kommen unter der Eigenmarke Jucarne, aber auch als Handelsmarken, in die Supermärkte. Jucarne arbeitet mit allen großen Handelsketten zusammen. Ein Teil der Produkte wird auf den afrikanischen Kontinent exportiert. „Aufgrund unserer Insellage und den damit verbundenen Besonderheiten benötigen wir zuverlässige, leistungsfähige Anlagentechnik, ganz besonders zum Auftauen“, berichtet Davinia Cabrera del Rosario aus der Geschäftsführung von Jucarne.

Vertrauensvolle Partnerschaft

Seit mehr als einem Jahrzehnt vertraut der kanarische Fleischproduzent den Produktionsanlagen von Provisur Technologies. Das Unternehmen, eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von CC Industries (CCI), ist ein Anbieter industrieller Nahrungsmittelmaschinen sowie integrierter Produktionssysteme zur Verarbeitung verschiedenster Lebensmittel.

Provisur vereint namhafte Marken unter einem Dach. Darunter ist auch die Marke Lutetia®, einer der weltweit führenden Anbieter von zuverlässiger Auftautechnologie. „Die Anlagen von Lutetia haben uns vor rund einem Jahrzehnt im Rahmen der Lebensmittelmesse SIAL in Paris überzeugt. Seitdem nutzen wir sie und sind von der Leistung, Zuverlässigkeit und Ausbeute beeindruckt“, sagt Antonio Falcon, Kaufmännischer Leiter bei Jucarne.

Produktschonendes Auftauen

Bei Jucarne sind zwei Lutetia-Entfrosterkammern im Einsatz, die ein schnelles Auftauen von gefrorenem Fleisch ermöglichen. Sie arbeiten mit patentierter Kalt-Umluft-Technologie. Diese steuert die Oberflächenerwärmung des Produkts und optimiert die Wärmebereitstellung, um ein schnelleres Auftauen sowie eine ausgezeichnete Nahrungsmittelqualität und -sicherheit zu gewährleisten.

Die Anlage bewirkt eine schnelle Luftzirkulation, die die Grenzschicht erneuert sowie den Wärmeübergang beschleunigt und dabei sowohl Wärmeversorgung (Luft, Wasser, Dampf) als auch Kälteversorgung (Luft, Wasser) regelt. Die Luft- und Oberflächenfeuchtigkeit wird durch Dampfinjektion und Sprühwasser aufrechterhalten. Das verringert unter anderem das Austrocknen der Produkte. Das produktschonende Verfahren verkürzt die Auftau-

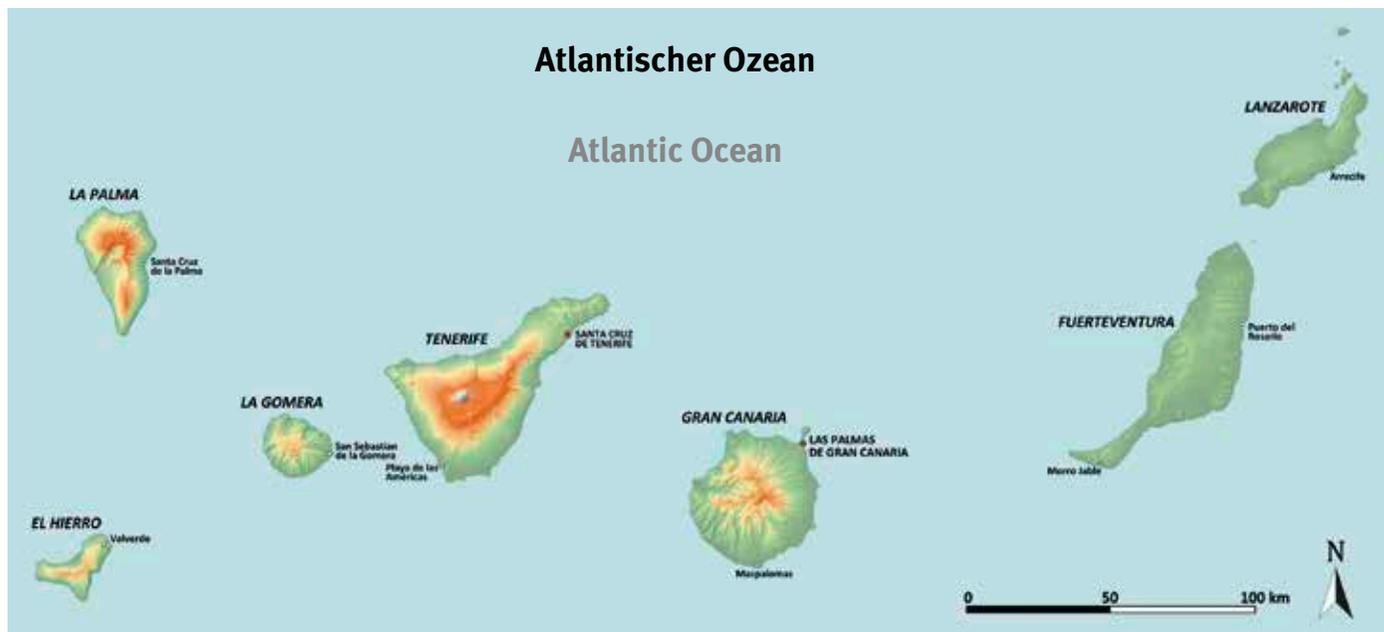


VICTORINOX

FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI



FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



zeit von 24 bis 96 Stunden auf nur vier bis zwölf Stunden und verbessert dabei die Ausbeute.

Salzen, steaken und mehr

Ergänzt wird der Anlagenpark bei Jucarne durch zwei Provisur-Maschinen von Lutetia zum Salzen, Steaken sowie dem Hinzufügen von Aromen oder Salzlake. Auf diese Weise wird den Produkten Geschmack und Aroma verliehen. Die beiden Injektoren eignen sich für Produkte aus reinem Muskelfleisch, Produkte mit und ohne Knochen. Sie lassen sich präzise steuern und injizieren stets die gewünschte Lösung in richtiger Menge für jede Produktart. Ihr neues, weiter verbessertes Design steht für einen Quantensprung in Bezug auf die Hygiene.

Gleichmäßig marinieren

Für das Marinieren der Fleischprodukte steht zudem ein Vakuum-Tumbler von Lutetia bei Jucarne bereit, den der kanarische Fleischproduzent zur Veredelung von Frischfleisch wie Hähnchen- und Schweineschnitzel nutzt. Der Tumbler zeichnet sich durch ein kontinuierliches Vakuum und eine vollautomatische Steuerung des Zyklus aus. Ein schraubenförmiges Leitblech sorgt für eine sanfte Rotation, die für alle zu verarbeitenden Produkte geeignet ist.

Dabei steuert die Anlage perfekt das Zusammenspiel von Vakuum, Temperatur, mechanischer Einwirkung und Zeit – für effiziente Prozesse und eine optimale Produktqualität. Die Tumbler von Lutetia lassen sich zum Auftauen, Marinieren, Rehydrieren, Dampfgaren oder trockenem Kochen, zur Pro-Aktivierung, zum Steaken,



Die Auftaukammern von Lutetia. / The Lutetia thawing chambers.

„Zu Provisur hatten wir von Anfang an ein sehr familiäres Verhältnis mit persönlicher Beratung, bei der unsere Bedürfnisse sehr gut aufgenommen und umgesetzt wurden.“

Davinia Cabrera del Rosario

für Flüssigrauch und zum traditionellen Räuchern, Trocknen und viele weitere Anwendungen einsetzen.

Verringerte Zykluszeiten

Stehen bei Jucarne Würste oder Schinken auf dem Programm, so kommt die vielseitige Lutetia-Kochkammer zum Einsatz, mit der sich Produkte von gleichbleibender Qualität effizient herstellen lassen. Die Kocher können für trockenes, nasses und vakuumiertes Kochen konfiguriert werden. Der Fleischverarbeiter setzt für seine

Produkte das Kochen mit Dampf ein. Dazu verfügt die Anlage über eine leistungsfähige Ventilation/Belüftung, die einen perfekten Luftaustausch und gleichmäßige Temperaturen erzielt. Das verringert die Zykluszeiten beim Kochen und sorgt für effiziente Prozesse. Zudem beugt es dem Austrocknen der Produkte vor – damit am Ende Würstchen und Schinken von einheitlich hoher Qualität aus dem Kochprozess hervorgehen.

Persönlicher Service

Mit diesem vielseitigen Anlagenpark von Provisur sieht sich Jucarne optimal gerüstet für die Herstellung seines riesigen Sortiments aus ganz unterschiedlichen Fleischprodukten – von Hähnchenbrust über Schweineschnitzel bis hin zu Blutwurst und noch viel mehr. „Die Anlagen sind bei uns an sechs Tagen pro Woche für unterschiedlichste Produkte im Einsatz. Neben reproduzierbaren, einheitlichen Ergebnissen und einer hohen Lebensmittelsicherheit ist uns durch unsere Insellage vor allem die Zuverlässigkeit der Anlagen höchst wichtig“, freut sich Davinia Cabrera del Rosario.

„Zu Provisur hatten wir von Anfang an ein sehr familiäres Verhältnis mit persönlicher Beratung, bei der unsere Bedürfnisse sehr gut aufgenommen und umgesetzt wurden. Gerade die Zuverlässigkeit, der Service und die Verfügbarkeit von Ersatzteilen, die für uns immens wichtig sind, funktionieren reibungslos.“

→ Continued from page 10

Jucarne S.L. produces meat for the Canary Islands using food processing systems from Provisur Technologies. With the innovative defrosting chambers, injectors, tumblers for marinating and the efficient cooking chamber from Lutetia®, the company is ideally equipped to produce a wide range of products. Provisur's seamless services ensure reliable production for the meat producer in the island location.

The Canarian meat producer based in Gran Canaria works under special conditions. This is because all of the raw material for production is delivered to the island frozen. The company produces an extensive range of meat products consisting of around 800 different items and supplies the regional food retail sector as well as the hotel and restaurant industry in the Canary Islands.

The products are sold in supermarkets under the Jucarne own brand, but also as private labels. Jucarne works with all major retail chains. Some of the products are exported to the African continent. “Due to our island location and the associated special features, we need reliable, high-performance plant technology, especially for defrosting,” explains Davinia Cabrera del Rosario from Jucarne's management team.




Loading System VGE

Von vielen versucht nachzuahmen - von keinem erreicht!
Unser Loading System VGE.

Wir bieten alles aus einer Hand!

Egal ob gepeelte/ungepeelte Ware, Kollagendarmware oder Würste im Naturdarm – unser Produktportfolio deckt den gesamten Prozess vom Kochen oder dem Einlegen der Würste bis hin zum Pasteurisieren der fertigen Packungen ab.

Mit unserem innovativen **Loading System VGE** legen wir Ihre Würste in die Verpackungsmaschine. Durch das gezielte Greifen der Produkte stellen wir einen besonders hygienischen Produktionsprozess sicher.

Kontaktieren Sie uns und erfahren Sie mehr!





Tumbeln von Schweinelachs. / Tumbling pork loin.

Trusting partnership

For more than a decade, the Canary Islands meat producer has placed its trust in the production systems from Provisur Technologies. The company, a wholly owned subsidiary of CC Industries (CCI), is a supplier of industrial food processing machinery and integrated production systems for processing a wide range of food products.

Provisur unites well-known brands under one roof. These include the Lutetia brand, one of the world's leading suppliers of reliable defrosting technology. "We were impressed by the Lutetia systems around a decade ago at the SIAL food trade fair in Paris. We have been using them ever since and have been impressed by their performance, reliability and yield," says Antonio Falcon, Commercial Director at Jucarne.

Gentle defrosting

Jucarne uses two Lutetia defrosting chambers that enable frozen meat to be defrosted quickly. They work with patented Lutetia cold circulating air technology. This controls the surface heating of the product and optimizes the heat supply to ensure faster defrosting and excellent food quality and safety.

The system creates rapid air circulation that renews the boundary layer and accelerates heat transfer, controlling both heat supply (air, water, steam) and cold supply (air, water). Air and surface humidity is maintained by steam injection and water spray. Among other things, this reduces the drying out of the products. The product-friendly process shortens the defrosting time from 24 to 96 hours to just 4 to 12 hours and improves the yield.

Salting, pickling and more

The equipment at Jucarne is complemented by two Lutetia Provisur machines for salting, steaming or adding flavors or brine. This gives the products taste and aroma. The two injectors are suitable for products made from pure muscle meat, bone-in and boneless products. They can be precisely controlled and always inject the

right amount of the desired solution for each type of product. Their new, further improved design represents a quantum leap in terms of hygiene.

Even marinating

Jucarne also has a Lutetia vacuum tumbler for marinating meat products, which the Canary Islands meat producer uses to refine fresh meat such as chicken and pork schnitzel. The tumbler is characterized by a continuous vacuum and fully automatic cycle control. A unique helical guide plate ensures gentle rotation, which is suitable for all products to be processed and ensures homogeneous results.

The system perfectly controls the interaction of vacuum, temperature, mechanical action and time - for efficient processes and optimum product quality. Lutetia tumblers can be used for defrosting, marinating, rehydrating, steam cooking or dry cooking, PRO activation, steaming, liquid smoking and traditional smoking, drying and many other applications.

Reduced cycle times

If sausages or ham are on the program at Jucarne, the versatile Lutetia cooking chamber is used to efficiently produce products of consistent quality. The stoves can be configured for dry, wet and vacuum cooking.

The meat processor uses steam cooking for its products. For this purpose, the system has a powerful ventilation system that achieves perfect air exchange and uniform temperatures. This reduces cycle times during cooking and ensures efficient processes. It also prevents the products from drying out - so that sausages and ham of a consistently high quality emerge from the cooking process.

"Right from the start, we had a very familiar relationship with Provisur, with personal advice, where our needs were very well received and implemented."

Davinia Cabrera del Rosario

Personal service

With this versatile range of Provisur equipment, Jucarne considers itself optimally equipped to produce its huge range of very different meat products – from chicken breast and pork schnitzel to black pudding and much more. "We use the systems six days a week for a wide variety of products. In addition to reproducible, consistent results and a high level of food safety, the reliability of the systems is extremely important to us due to our island location," says Davinia Cabrera del Rosario.

"Right from the start, we had a very familiar relationship with Provisur, with personal advice, where our needs were very well received and implemented. In particular, the reliability, service and availability of spare parts, which are immensely important to us, work smoothly."

Individuelle Präzision

Seit den 1960er-Jahren produziert die Rudolf Schad GmbH & Co. KG im osthessischen Hosenfeld Maschinen für die Fleisch- bzw. Lebensmittelindustrie und das Fleischerhandwerk – auch als Sonderanfertigungen – vertreibt aber auch Produkte von Partnerunternehmen. Auf der Anuga FoodTec 2024 stand zudem der neue Look im Fokus.



Nach einigen Jahren fand Mitte Februar wieder ein Besuch meinerseits vor Ort statt, der bereits auf der SÜFFA 2023 ins Auge gefasst worden war. Empfangen wurde ich von Hans-Dieter Schad, der seit 2000 die kaufmännische Geschäftsführung innehat, und seiner Tochter Jana Schad, die seit April 2023 neue Impulse in Sachen Corporate Identity und Marketing ins Unternehmen einbringt. Auch weitere Familienmitglieder arbeiten im Unternehmen, z. B. ihr Cousin Christian Schad als Feinmechanikermeister im Bereich Produktion oder die Onkel Christoph Schad als technischer Geschäftsführer und Wolfram Schad als Meister im Bereich der Arbeitsvorbereitung. „Einige Elemente unseres neuen Firmenaufttritts waren schon auf der SÜFFA zu erkennen, das neue Logo, das nun einige Folder ziert und die neue Website, die nach und nach aktualisiert wird – dafür waren meine Cousine und ich mit

Foto: M. Theimer

Individual Precision

Since the 1960s, Rudolf Schad GmbH & Co. KG in Hosenfeld, East Hesse, has been producing machines for the meat and food industry and the butcher's trade - also as custom-made products - but also sells products from partner companies. At Anuga FoodTec 2024, the focus was also on the new look.

Continue on page 16 →



einer Agentur zuständig“, berichtet sie. Ihr Vater lässt ihr in vielen Dingen diesbezüglich freie Hand. Das familiengeführte Unternehmen – nach Firmengründer Rudolf Schad benannt – beschäftigt auf einer Produktionsfläche von 1.700 m² und Lagerflächen von über 240 m² rund 30 Mitarbeiter. „Neben Maschinen und Lösungen für den Bereich Fleisch fertigen und bearbeiten wir Teile als Auftragsarbeiten für die Zulieferindustrie, etwa die Automobilbranche oder Großwäschereien“, ergänzt Hans-Dieter Schad.

Aus der Praxis für die Praxis

Alles begann nach der Firmengründung 1960, als Rudolf Schad die Schlaufenknotmaschine in einem ehemaligen Kuhstall selber

„Neben Maschinen und Lösungen für den Bereich Fleisch fertigen und bearbeiten wir Teile als Auftragsarbeiten für die Zulieferindustrie.“

Hans-Dieter Schad

baute. Damit werden Schinken und Schinkenstücke unterschiedlicher Größen nähnmaschinenartig durch eine Nadel mit einem Bindfaden versehen und dann aufgehängt – was bis heute sehr viel Zeit einspart. Hinzu kamen über die Jahre u.a. die selber gebauten Netz- und Darmeinziehgeräte, etwa für Speisbraten aus Schwein oder Geflügel sowie zum Befüllen von Därmen mit Fleischstücken.

Vertrieben werden auch Bandsägen, ergonomische Transportwagen, Speck- und Käseschneidemaschinen, Messerschleifer, Bindfäden sowie Hilfsmittel für den täglichen Metzgereibedarf.

In den eigenen Produktionshallen befindet sich eine Maschinenpark zum Schneiden, Drehen, Fräsen und Bohren. Letzte Investitionen in Höhe von fast einer Mio. Euro sorgen für ein noch größeres Spektrum an Fertigungsmöglichkeiten, auch für die Fleischereimaschinen. „Durch unsere eigene Fertigung im Haus ist

„Wir haben aber auch schon Maschinen nach Neuseeland oder jüngst ein Netzeinziehgerät nach Kanada geliefert.“

Jana Schad

es uns möglich, viele Teile wie Bleche, Lager, Wellen, Zahnräder etc. unserer Maschinen selbst zu produzieren. Das bedeutet für uns kürzere Wege und bessere Kontrolle, Übersicht der Qualität in unseren Maschinen und die Möglichkeit, flexibler auf neue Kundenwünsche zu reagieren“, sagt Hans-Dieter Schad.

Zu den Kunden hierzulande zählen etwa Tönnies, Steinhaus oder die Fleischerei Robert Müller; 70 bis 75 % der Kunden sind aber im europäischen Ausland ansässig, z.B. in Polen, Frankreich oder Spanien. „Wir haben aber auch schon Maschinen nach Neuseeland oder jüngst ein Netzeinziehgerät nach Kanada geliefert“, berichtet Jana Schad. „Zu den Neuheiten, die auf der Anuga Food-Tec präsentiert wurden, zählen etwa ein Käseteiler für große Laibe bzw. Stücke oder das Netz-Darm-Einziehgerät RSM mini, mit einem neuen Öffnungs- bzw. Verschlussmechanismus, einem Schieber statt einem Heber“, sagt sie.

Marco Theimer

→ Continued from page 15

After several years, I visited the company again in mid-February, which was planned for SÜFFA 2023. I was welcomed by Hans-Dieter Schad, who has been the commercial director since 2000, and his daughter Jana Schad, who has been bringing new impetus to the company in terms of corporate identity and marketing since April 2023. Other family members also work in the company, e.g. her cousin Christian Schad as a master precision mechanic in the production department or her uncles Christoph Schad as technical managing director and Wolfram Schad as mas-

“In addition to machines and solutions for the meat sector, we manufacture and process parts as contract work for the supplier industry.” Hans-Dieter Schad



ter craftsman in the area of work preparation. "Some elements of our new company image were already visible at SÜFFA, the new logo that now adorns some of the folders and the new website, which is gradually being updated - my cousin and I with an agency were responsible for this," she reports. Her father gives her a free hand in many things. The family-run company - named after the company founder Rudolf Schad - employs around 30 people on a production area of 1,700 m² and storage areas of over 240 m². "In addition to machines and solutions for the meat sector, we also manufacture and process parts as contract work for the supplier industry, such as the automotive sector, the medical technology sector or industrial laundries," adds Hans-Dieter Schad.

From practice for practice

It all began after the company was founded in 1960, when Rudolf Schad built the loop knotting machine himself in a former cowshed, with which hams and ham pieces of different sizes can be sewn

through a needle with a string and then hung up - which still saves a lot of time today. Over the years, the company built its own netting and casing pullers, for example for spit-roasting pork or poultry and for filling casings with pieces of meat. They also sell band saws, ergonomic transport trolleys, bacon and cheese slicing machines, knife sharpeners, twine and butchery tools.

The company's own production halls are equipped with machinery for cutting, turning, milling and drilling. Recent investments amounting to almost 1 million euros ensure an even wider range of production options, including for the butchery machines. „Thanks

“But we have also supplied machines to New Zealand and most recently a net puller to Canada.”

Jana Schad

to our in-house production, we are able to produce many parts - such as sheet metal, bearings, shafts, gear wheels, etc. - for our machines ourselves. For us, this means shorter distances and better control, an overview of the quality of our machines and the ability to react more flexibly to new customer requirements," says Hans-Dieter Schad.

„Customers in Germany include Tönnies, Steinhaus and Fleischerei Robert Müller, but 70 to 75% of the customers are based in other European countries such as Poland, France and Spain. Among the innovations presented at Anuga FoodTec 2024 were a cheese divider for large loaves or pieces and the RSM mini net casing puller with a new opening and closing mechanism, a pusher instead of a lifter," adds Jana Schad.

Marco Theimer

Fotos: M. Theimer, Rudolf Schad



TRANSPORTIEREN

LAGERN &
SORTIEREN

ZERLEGEN

REINIGEN

GDI

Kompetenz in Logistik und Hygiene

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

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

Alles aus einer Hand.

www.gdi-intralogistics.com

PHW-Gruppe

Puten mit Haltungsstufe 3

Höhere Haltungsstufen und mehr Tierwohl – die PHW-Gruppe zieht bereits seit über 20 Jahren Geflügel aus alternativen Haltungskonzepten auf. Nach dem Bio-Geflügel und dem Weidehähnchen startete das Unternehmen 2011 mit dem Konzept Privathof-Geflügel, das der Haltungsstufe 3 entspricht. Im August vergangenen Jahres wurde das Konzept für mehr Tierwohl nun auch für Puten gestartet und sieben Landwirte haben die ersten Puten in Haltungsstufe 3 eingestallt. Kontrolliert und zertifiziert wird durch externe Prüfgesellschaften. „Die Ausweitung unseres Privathof-Konzeptes auf die Pute ist der nächste konsequente Schritt in unseren Tierwohl-Bestrebungen“, erklärt Peter Wesjohann, Vorstandsvorsitzender bei der PHW-Gruppe. Die ersten Puten-Produkte aus Haltungsstufe 3 sind nun bei ausgewählten Handelspartnern unter Eigenmarke erhältlich. „Im Hähnchen-Segment sind wir führender Anbieter der Haltungsstufe 3. Hier möchten wir anknüpfen und ebenfalls ein führender Anbieter der Haltungsstufe 3 bei Puten werden.“, ergänzt Wesjohann.



Fuchs Taste Solutions

Grillschnecke mit Lakritznote

Die Fuchs Taste Solutions-Produktideen überzeugen mit jeder Menge „Wow-Taste“. Mit Taste Solutions, der Marke der Fuchs Gruppe für innovative Geschmackslösungen im Industriebereich, lassen sich (ungewöhnliche) Produktideen realisieren und neue Trends (be)setzen. Denn als Ideengeber im Lebensmittelsektor analysieren die Spezialisten das nationale und internationale Branchen-Marktgeschehen und aufkommende Foodtrends. Auf Basis dieser Erkenntnisse entwickeln die Taste Solutions-Experten schmackhafte, kreative Produktideen und maßgeschneiderte Lösungen für die Lebensmittelindustrie. Eine echte Innovation ist zum Beispiel die Mini-Grillschnecke mit Lakritznote. Das fein ausgewogene Seasoning verleiht diesem originellen Foodpairing eine dezente, aber gut wahrnehmbare Lakritznote. Der typische Süßholz- und an Anis erinnernde Geschmack entfaltet sich dabei erst nach kurzer Zeit im Mund und sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis.



Fuchs Taste Solutions

Grilled Snail with a Hint of Licorice

The Fuchs Taste Solutions product ideas impress with plenty of „Wow Taste“. With Taste Solutions, the Fuchs Group’s brand for innovative taste solutions in the industrial sector, (unusual) product ideas can be realized and new trends can be set. As a source of ideas and inspiration in the food sector, the specialists analyze national and international industry market developments and emerging food trends. Based on these findings, the Taste Solutions experts develop tasty, creative product ideas and tailor-made solutions for the food industry. A real innovation on the grill, for example, is the mini grilled snail with a hint of licorice. The finely balanced seasoning gives this original food pairing a subtle but easily perceptible hint of licorice. The licorice and aniseed flavour develops in the mouth after a short time and provides a special taste experience.

R&S Vertriebs GmbH

Die Schinken von Monte Nevado

Die Schinken von Monte Nevado entwickeln dank eigener Züchtung, artgerechter Tierhaltung und Langzeitreifung ein besonderes Aroma. Aktuell plant die R&S Vertriebs GmbH eine umfassende Marketingkampagne, um Monte Nevado auch als Lifestyle-Marke zu etablieren. Die Spanier haben sich auf die Produktion von High-End-Premiumschinken spezialisiert. Dafür züchtet der Hersteller seine eigenen Schweine und zieht diese artgerecht und naturnah auf. Dabei setzt das Unternehmen auf Iberico-, Duroc- und Mangalica-Züchtungen. Den Tieren werden keine zusätzlichen Wachstumshormone oder Antibiotika verabreicht. Bei der Fütterung wird auf den Einsatz von GMO-Futter und Soja verzichtet. Das Sortiment umfasst die folgenden Schinken-Delikatessen: Iberico Bellota, Iberico de Cebo de Campo, Iberico de Cebo, Serrano 24 und Mangalica. Alle Produkte sind frei von Zusatzstoffen wie Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Nitrit und Nitrat. Alle Schinken werden von Hand bearbeitet und dabei mehrfach auf ihre optimale Reifung überprüft.

R&S Vertriebs GmbH

The Hams from Monte Nevado

Monte Nevado hams develop a special aroma thanks to in-house breeding, species-appropriate animal husbandry and long-term curing. R&S Vertriebs GmbH is now planning a comprehensive marketing campaign to establish Monte Nevado as a lifestyle brand. The Spaniards specialize in the production of high-end premium ham. The producer breeds its own pigs and raises them in a species-appropriate and natural way. The company relies on Iberico, Duroc and Mangalica breeds. The animals are not given any additional growth hormones or antibiotics. GMO feed and soy are also not used in the feed. The range includes the following delicatessen hams: Iberico Bellota, Iberico de Cebo de Campo, Iberico de Cebo, Serrano 24 and Mangalica. All products are free from additives such as antioxidants, flavor enhancers, nitrite and nitrate. All hams are processed by hand and checked several times for optimum curing.



LASKA



**Innovativ.
Hygienisch.
Effizient.**

laska.at

ME+ Serie
Innovatives Mischprinzip. Für maximale Effizienz.

ME+ Serie Das revolutionäre Antriebskonzept. Für mehr Output.



Geringer Energieverbrauch

- Wartungsarme energieeffiziente Antriebstechnik
- Senkt den Energieverbrauch um bis zu 30 %

Minimale Wartungskosten

- Überarbeitetes Maschinenkonzept
- Verkürzt Reinigungszeiten, Stehzeiten und Kosten

Mehr Output

- Neu gestaltete große Entleerklappen
- 50 % schnellere Entleerung

Weniger Personalaufwand

- Moderne, einfache Maschinenbedienung
- Reduziert Schulungsaufwand und fehlerhafte Bedienung

Schonendes Massieren

- Geringste Spaltmaße zwischen Mischarmen und Trog
- Intensiveres, schnelleres, aber schonendes Massieren
- Zeiteinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Tumbler bis zu 50 %

Verantwortung trifft Fortschritt

Fast 40.000 Fachbesucher strömten zur Anuga FoodTec in Köln und bestaunten eine größere Vielfalt auf gestiegener Ausstellungsfläche.

Die Anuga FoodTec 2024 hat ihre Position als primäre Zuliefermesse und zentrale Plattform der globalen Lebensmittel- und Getränkeindustrie gestärkt. Fast 40.000 Fachbesucher aus 133 Ländern informierten sich von 18. bis 22. März bei 1.307 Unternehmen. Responsibility lautete in Köln das Leitthema, das Antworten auf Fragen aus den Bereichen alternative Proteinquellen, Energie- und Wassermanagement, Digitalisierung sowie Künstliche Intelligenz gab. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette wurden neue Technologien und Konzepte für den nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen vorgestellt.

Der Auslandsanteil lag bei über 60 %. Die größten Besuchergruppen außerhalb Europas kamen aus China, USA, Korea, Israel und Japan. „Bei der diesjährigen Anuga FoodTec wurde deutlich, dass echte Verantwortung weit über das Tagesgeschäft hinausgeht. Sie ist die Triebkraft für nachhaltiges und langfristiges Wachs-



„Bei der diesjährigen Anuga FoodTec wurde deutlich, dass echte Verantwortung weit über das Tagesgeschäft hinausgeht.“

Oliver Frese, COO Koelnmesse

tum“, reflektierte Oliver Frese, Chief Operating Officer der Koelnmesse. „Vernetzung von Wissenschaft und unternehmerischer Praxis sowie interdisziplinäres Networking sind vorbildlich gelungen. Das schafft Synergien, die für übergreifende Innovationen die Basis darstellen“, betont Prof. Dr. Katharina Riehn, Vorsitzende des DLG-Fachzentrums Lebensmittel und Vizepräsidentin der DLG.

Umdenken ist spürbar

Kernthemen wie Verantwortung, Wertschöpfung, Klimaneutralität und Ernährungssicherheit prägen die Richtung der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. So boten die ausgestellten Maschinen etwa Einblicke in innovative Strategien zur Minimierung von Lebensmittelverlusten und der Aufbereitung von Abwasser. Zudem stellten die Aussteller Verfahren wie das High Pressure Processing vor, das Lebensmittel ohne Konservierungsstoffe länger frisch hält. .

Die nächste Anuga FoodTec findet von 23. bis 26. Februar 2027 in Köln statt.



Responsibility meets Progress

Almost 40,000 trade visitors flocked to Anuga FoodTec in Cologne and marveled at a greater variety on an increased exhibition area.

Anuga FoodTec 2024 has strengthened its position as the primary supplier fair and central platform for the global food and beverage industry. Almost 40,000 trade visitors from 133 countries gathered information from 1,307 companies from March 18 to 22. Responsibility was the key theme in Cologne, providing answers to questions from the fields of alternative protein sources, energy and water management, digitalization and artificial intelligence. New technologies and concepts for the sustainable use of natural resources were presented along the entire value chain. The proportion of visitors from abroad was over 60%. The largest groups of visitors from outside Europe came from China, the USA, Korea, Israel and Japan. Thanks to an increase in average floor space, visitors were able to enjoy an even greater variety of exhibits and live demonstrations this year.

„At this year’s Anuga FoodTec, it became clear that real responsibility goes far beyond day-to-day business. It is the driving force behind sustainable and long-term growth,“ reflected Oliver Frese, Chief Operating Officer of Koelnmesse. „The networking of science and business practice as well as interdisciplinary networking have been exemplary. This creates synergies that form the basis for overarching innovations,“ emphasized Prof. Dr. Katharina Riehn, Chairwoman of the DLG Expert Centre for Food and Vice President of the DLG. The next Anuga FoodTec will take place in Cologne from February 23 to 26, 2027.

Heinrich Frey Maschinenbau

Neue Füll- und Formtechnik

Das Frey-Kreiskolbensystem mit sechs umlaufende Kolben ist ein produktschonendes Förderprinzip, das Schmiereffekte auf ein Minimum reduziert. Das Ergebnis ist ein herausragendes Füllbild auch bei Verarbeitungstemperaturen über 0°C. Damit eignet sich die KK300 vor allem für Halb- und Dauerware sowie die Herstellung von luftgetrockneter Rohwurst, aber auch für sensible Produkte und Ware mit stückigen Einlagen. Die Maschine erreicht eine Füllleistung von maximal 4.800 kg/h und einen Fülldruck von bis zu 45 bar. Die Portionierleistung beträgt bis zu 350 Portionen pro Minute. Eine wechselbare Schneidkante sorgt für eine klare Trennung des Produkts bei der Befüllung der Füllkammern.

Dadurch erreicht die KK300 eine sehr hohe Portioniergenauigkeit und verhindert ein Quetschen des Produkts.



Heinrich Frey Maschinenbau

New Filling and Forming Technology

The Frey rotary piston system with six revolving pistons is a product-friendly conveying principle that reduces smearing effects to a minimum. The result is an outstanding filling pattern even at processing temperatures above 0°C. This makes the KK300 particularly suitable for semi-finished and long-life products as well as the production of air-dried raw sausage, but also for sensitive products and products with chunky inserts. The machine achieves a maximum filling capacity of 4,800 kg/h and a filling pressure of up to 45 bar. The portioning capacity is a maximum of 350 portions per minute. A replaceable cutting edge ensures clear separation of the product when filling the filling chambers. As a result, the KK300 achieves very high portioning accuracy and prevents the product from being crushed.

Albert Handtmann Maschinenfabrik

Gespiegelte Würstchen

Mit der Markteinführung der Hochleistungs-AL-Systems PVLH 251 im Herbst 2023 bot Handtmann mittelständischen und industriellen Wurstherstellern einen automatisierten Produktionsprozess zum Portionieren, Abdrehen und Aufhängen von Würstchen. Die lange Version dieser Abdreh- und Aufhängelinie ist nun auch als Modell PVLH 252 L verfügbar. Dabei handelt es sich um den gespiegelten Aufbau der PVLH 251 L mit einer Produktionsrichtung von links nach rechts. Mit Höchstleistungen bis zu 3.750 Portionen pro Minute ist sie vor allem für die Monoproduktion von Brühwürstchen und Hot Dogs in Schäl- und Collagendarm geeignet. Die PVLH 252 L ist mit einer Abdrehtülle für extra lange Darmraupen bis 580 mm konzipiert. Ein optisches Signal im Darmraupenspeicher signalisiert einen kritischen Füllstand. Der Speicher kann dadurch rechtzeitig mit neuen Därmen befüllt werden, was zu einem unterbrechungsfreien Betrieb der Linie beiträgt.



Albert Handtmann Maschinenfabrik

Mirrored Sausages

With the market launch of the PVLH 251 high-performance AL system in autumn 2023, Handtmann offered medium-sized and industrial sausage manufacturers an automated production process for portioning, linking and hanging sausages. The long version of this linking and hanging line is now also available as the PVLH 252 L model. This is the mirrored design of the PVLH 251 L with a production direction from left to right. With maximum outputs of up to 3,750 portions per minute, it is particularly suitable for the mono-production of cooked sausages and hot dogs in peel and collagen casings. The PVLH 252 L is designed with a linking spout for extra-long casing beads up to 580 mm. An optical signal in the casing bead hopper indicates a critical fill level. This allows the storage tank to be filled with new casings in good time, which contributes to uninterrupted operation of the line.

K+G Wetter

Winkelwolf als Messeneinheit

Der neue Winkelwolf WW 200 von K+G Wetter verarbeitet neben frischen Produkten auch Gefrierfleischblöcke ohne Vorzerkleinerung – perfekt für Betriebe,



die mit einem Mix aus Frisch- und Gefrierfleisch arbeiten. Sein 500-Liter-Trichter hat eine asymmetrische Form. Dadurch gelangen Fleisch und weitere Zutaten nach dem Beladen gleichmäßig zur Zubringerschnecke. Diese spezielle Gefrierfleisch-Schnecke zerkleinert die Blöcke schon während des Transports zur Fleischschnecke: Das Fleisch wird präzise vom Block abgeschnitten und nicht gequetscht. Auch die Temperaturerhöhung ist durch die geringe Produktbeanspruchung minimal. Sehr flexibel sind die Möglichkeiten zur Beschickung des Winkelwolfs. Wie und von welcher Seite er beladen wird, lässt sich individuell anpassen.

K+G Wetter

Grinder as Fair Innovation

The new WW 200 angle grinder from K+G Wetter processes not only fresh products but also frozen meat blocks without pre-cutting - perfect for companies that work with a mix of fresh and frozen meat. Its 500-liter hopper has an asymmetrical shape. As a result, meat and other ingredients are fed evenly to the feeder auger after loading. This special frozen meat auger cuts up the blocks during transportation to the meat auger: the meat is cut precisely from the block and not squashed. The temperature increase is also minimal due to the low product stress. This ensures a clear cut of the finished minced product. The loading options for the angle grinder are extremely flexible. How and from which side it is loaded can be individually adapted.

Maurer-Atmos Middleleby Klimaprozesse optimieren

Die Klimaprozess-Systeme CMP und AMP wurden von Maurer-Atmos für das Abtropfen, Kalträuchern, Nachreifen und (Kalt-)Trocknen entwickelt. Beide Systeme aus Edelstahl sind in verschiedenen Konfigurationen erhältlich. CMP ist vor allem für Peperoni-Salami sowie Produkte, die mit kontinuierlicher Trocknung, hohen Luftströmen und schnellem Gewichtverlust zurecht kommen (müssen). AMP ist die Lösung für sensible Produkte, die abwechselnde Trocknungszyklen und Pausen brauchen, etwa Edelschimmel-Salami oder Prosciutto.



Maurer-Atmos Middleleby Optimizing Climate Processes

The CMP and AMP climate process systems were developed by Maurer-Atmos for draining, cold smoking, post-maturing and (cold) drying. Both systems are made of stainless steel and with a hygienic design suitable for centralized cleaning. CMP is particularly suitable for pepperoni salami and products that (have to) cope with continuous drying, high air flows and rapid weight loss. AMP is the solution for sensitive traditional products that require alternating drying cycles and pauses, such as fine mold salami or prosciutto.

Lißner engineers + architects Das nächste Level planen

Unter dem Motto „#Planning the next level“ zeigte Lißner engineers + architects auf der Anuga FoodTec, wie sich bei Neu- und Umbauten die Effizienz steigern und der Energieverbrauch senken lässt. Die Spezialisten aus Appen planen die Produktionsbetriebe von innen nach außen. Das bedeutet, sie ermitteln zunächst den zu erwartenden Bedarf, benötigte Kapazitäten und einen optimalen Produktionsfluss. Zu den besonderen Stärken der Norddeutschen gehören Baumaßnahmen im laufenden Betrieb.



Lißner engineers + architects Planning the Next Level

Under the motto “#Planning the next level“, Lißner engineers + architects demonstrated at Anuga FoodTec how efficiency can be increased and energy consumption reduced in new buildings and conversions. The specialists from Appen plan production facilities from the inside out. This means that they first determine the expected demand, required capacities and an optimum production flow. The North Germans' particular strengths include construction measures during ongoing operations.

Fotos: Maurer-Atmos Middleleby, Lißner engineers + architects



Exakt portionieren, sicher clippen.

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

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



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

www.tippertie.com

www.jbtc.com

Rex Technologie

Exakt füllen und portionieren

Rex Technologie präsentierte Vakuumfüller, Formmaschinen, eine Hackfleischportionierlinie sowie die neuen Maschinen im Bereich Abdreh- und Aufhängetechnologie, AKS 65 und AKS 65M. Allrounder bei den Füllern sind die Modelle RVF 436 und 436 S. Ihr glattflächiges, hygienisch gestaltetes Maschinengehäuse ist platzsparend, selbsttragend und aus Edelstahl gefertigt. Das große Flügelzellenförderwerk garantiert auch bei maximaler Laufzeit eine hohe Portioniergenauigkeit. Der Druckausgleichskolben im Förderwerk unterstützt die exakte Portionierung. Kein Quetschen oder Schmieren – alle Füllmassen werden schonend transportiert, auch bei größeren Bräteinlagen, Fleischstücken oder Rohwurstanwendungen. Die Förderwerke gibt es mit 8, 12 oder 14 Schiebern, letztere Variante auch mit Blindschiebern. Die Hebe- und Kippvorrichtung für 120- und 200-l-Normhubwagen erleichtert das saubere Befüllen des Trichters. Die serienmäßige Touchscreen-Steuerung ist leicht zu bedienen und auch für die Ansteuerung von Clipmaschinen, Rex-Aufhängelinien und Vorsatzgeräten geeignet. Das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen wird durch die rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung erleichtert.



Rex Technologie

Precise Filling and Portioning

Rex Technologie presented vacuum fillers, forming machines, a minced meat portioning line and the new AKS 65 and AKS 65M linking and hanging technology machines. All-rounders among the fillers are the RVF 436 and 436 S models. The machine design meets high hygiene standards and reduces cleaning effort. The large vane cell feed system guarantees high portioning accuracy even at maximum running time. The pressure compensation piston in the conveyor supports precise portioning. No squeezing or smearing - all filling masses are transported gently, especially with larger sausage meat inserts, pieces of meat or raw sausage applications. The conveyors are available with 8, 12 or 14 pushers, the latter version also with blind pushers. The lifting and tilting device for 120 and 200-liter standard pallet trucks facilitates clean filling of the hopper. The standard touchscreen control is easy to operate and suitable for the control of clipping machines, Rex hanging lines and attachments. The linking of artificial or natural casings is facilitated by the rotating or fixed casing holding device.

Multivac Group

Von Hauchschnitt bis Steaks

Eine breite Produktpalette zum Slicen und Portionieren hat Multivac in Köln vorgestellt – von Hauchschnitt bis zu Steaks mit Knochen. „Das erweiterte Slicing-Portfolio ermöglicht es uns nun, in Kombination mit unseren Verpackungsmaschinen, Inspektions-, Kennzeichnungs- und Automatisierungssystemen, Komplettlösungen unterschiedlichster Leistungsklassen für die jeweilige Kundenanwendung bereitzustellen“, erklärte CSO Dr. Tobias Richter in einer Pressekonferenz auf der Messe. Mit der Professional Series bieten die Allgäuer nun auch mittelständischen Betrieben Einstiegslösungen in das industrielle Schneiden von Aufschnitt. Die neuen Slicer der Advanced und Performance Series sind für das industrielle Slicing mit mittleren bis hohen Ausbringungsmengen ausgelegt, integriert in eine Komplettlinie.



Multivac Group

From Slices to Steaks

Multivac presented a wide range of products for slicing and portioning in Cologne - from thin slices to bone-in steaks. "The expanded slicing portfolio, in combination with our packaging machines, inspection, marking and automation systems, now enables us to provide complete solutions in a wide range of performance classes for the respective customer application," explained CSO Dr. Tobias Richter at a press conference at the trade fair. With the new Professional Series, the Allgäu-based company now also offers medium-sized companies cost-effective entry-level solutions for the industrial slicing of cold cuts. The new Advanced and Performance Series slicers are designed for industrial slicing with medium to high output quantities, integrated into a complete line solution. The GMS 1000 portioner from TVI complements the portfolio of meat portioning solutions in the medium industrial segment.

Poly-clip System

Doppelclipper mit Jumbo-Spule

Der automatische Doppelclipper FCA 80 GS von Poly-clip System macht Anwendern den Einstieg in die Welt der automatisierten Clipverschluss-Lösungen leicht. Mit der Weiterentwicklung des FCA-Maschinenportfolios zur „Green Series“ hat der Weltmarktführer für Clipmaschinen den Energieverbrauch deutlich gesenkt. Mit der Verwendung der neuen Jumbo-Spule lässt sich die Ressourcenschonung weiter optimieren. Clipverschluss-Lösungen stehen für sichere und hygienische Verpackungen, die im Vergleich zu herkömmlichen Verpackungslösungen wie Eimer, Dosen oder Trays in der Herstellung weniger Treibhausgase emittieren sowie Abfall reduzieren. Der Clipper verschließt Collagendärme bis 80, Faserdärme bis 100 sowie Kunststoffdärme bis Kaliber 160 mm. Dabei erreicht er bis zu 125 Takte pro Minute.



Poly-clip System

Double clipper with jumbo reel

The FCA 80 GS automatic double clipper from Poly-clip System makes it easy for users to enter the world of automated clip closure solutions. With the further development of the FCA machine portfolio into the "Green Series", the world market leader for clipping machines has significantly reduced energy consumption. The use of the new jumbo reel further optimizes the conservation of resources. Clip closure solutions stand for safe and hygienic packaging that emit fewer greenhouse gases and reduce waste during production compared to conventional packaging solutions such as buckets, cans or trays. The clipper closes collagen casings up to 80 mm, fibrous casings up to 100 mm and plastic casings up to 160 mm. It achieves up to 125 cycles per minute.



Maschinenfabrik Seydelmann

Wir sind die Roboter

Beim Entleeren von Transportbehältern (E2-Kisten) oder beim Auflegen von Gefrierfleischblöcken ist noch immer kräftezehrende Handarbeit nötig. Die Maschinenfabrik Seydelmann wagt sich nun an eine vollautomatische Lösung: Ein Industrieroboter soll diese Aufgabe präzise und 24/7 übernehmen. Auf die Produktionsgeschwindigkeit der zu beschickenden Maschinen abgestimmt, wird ein höherer Durchsatz bei verringerter Belastung für das Personal erreicht. Der Roboter kann entweder automatisch ein Förderband beladen oder verschiedene Maschinen wie Wolf, Kutter oder Mischer beschicken.

Maschinenfabrik Seydelmann
We are the Robots

The emptying of transport containers (E2 crates) or placing blocks of frozen meat still requires strenuous manual labor. Seydelmann is now venturing into a fully automated solution: an industrial robot that complies with the strict hygiene requirements in food production can perform this task precisely and around the clock. Adapted to the production speed of the machines to be fed, a higher throughput is achieved while reducing the strain on personnel. The robot can either automatically load a conveyor belt or feed various machines such as grinders, cutters or mixers.

Fotos: Maschinenfabrik Seydelmann, Weber Food Technology

Weber Food Technology
Cockpit für die Produktion

Mit dem Weber FactoryCockpit stehen Informationen wie Produktionsdaten, Analysen und Reports rund um die Uhr in Echtzeit zur Verfügung. Herzstück dieser digitalisierten Produktion ist ein Dashboard, in dem der Live-Status sowie alle relevanten Leistungs- und Qualitätsdaten linienbezogen auf einen Blick dargestellt werden – von Give-away und Yield über Gutproduktion und Packungen bis hin zur Verfügbarkeit. Via Real-Time-Daten kann sehr schnell auf Abweichungen reagiert werden, wodurch potenzielle Verluste minimiert werden.



Weber Food Technology
Cockpit for Production

With the Weber FactoryCockpit, information such as production data, analyses and reports are available around the clock in real time. At the heart of this digitalized production is a dashboard in which the live status and all relevant performance and quality data are displayed at a glance on a line-by-line basis - from give-away and yield to good production and packs per batch through to availability. Real-time data can be used to react very quickly to deviations, minimizing potential losses. The line status of the last eight hours is displayed in the dashboard.

DER SPEZIALIST FÜR GEFRIERSCHNEIDER UND FRISCHSCHNEIDER

Mit Spezialmaschinen zur Zerkleinerung tiefgefrorener Blöcke im Lebensmittel- und Tiernahrungsbereich gehört MAGURIT zu den Marktführern. Das umfassende Maschinensortiment und die optimalen Schneidtechniken erlauben individuelle Lösungen für jeden Kunden. Alle Modelle können je nach Anforderung mit verschiedenen Schneidsätzen bestückt werden. Dazu bieten wir eine ergonomisch ausgereifte Hebe- und Fördertechnik.

MAGURIT



FROMAT FROZEN BLOCK CUTTER



Ein ganzheitlicher Ansatz

Digitalisierung ist die Forderung der Stunde derer in Wirtschaft und Gesellschaft, die sich mit dem Konzept der Smart Factory beschäftigen. Aber was ist eigentlich darunter zu verstehen? Teil 1 eines dreiteiligen Gastbeitrags von Christian Falkenstein von der Falkenstein Projektmanagement GmbH.

Teil 1
■ **Part 1**



A Holistic Approach

Digitization is the order of the day for those who are concerned with the concept of the smart factory. Guest article part 1 by Christian Falkenstein, Falkenstein Projektmanagement GmbH.

Continue on page 28 →

Die Digitalisierung wird oft als die Forderung der Stunde in Wirtschaft und Gesellschaft betrachtet. Denn sie bietet zahlreiche Vorteile und Chancen, etwa Effizienzsteigerung, Innovationen, verbesserte Kommunikation und Zugang zu Informationen. Allerdings ist es wichtig, die Herausforderungen und Risiken wie Datenschutz, digitale Spaltung und Arbeitsplatzverluste zu berücksichtigen und entsprechende Maßnahmen zu ergreifen. Letztendlich hängt die Bedeutung der Digitalisierung davon ab, wie sie genutzt wird und welche Auswirkungen sie auf verschiedene Bereiche hat.

Smart Factory, die Produktion von morgen und viele andere Schlagwörter kreisen um die Darstellung moderner Fabriken. Wie müssen oder sollen diese aussehen? In Summe geht es um die Stei-

Smart Factory der Zukunft

Teil 1: Ein ganzheitlicher Ansatz

Teil 2: Der Rolle der KI

Teil 3: Smarte Ziele & Ausblick

Smart Factory of the Future

Part 1: A Holistic Approach

Part 2: The Role of AI

Part 3: Smart Goals & Outlook

Foto: Falkenstein Projektmanagement



„Generell handelt es sich bei der Smart Factory grob um die Optimierung des Kundenauftragsprozesses bei der Zielsetzung einer Null-Fehler-Produktion.“

Christian Falkenstein

gerung der Flexibilität, Schnelligkeit, Effizienz, Nachhaltigkeit und im Zeichen des demografischen Wandels und des Fachkräftemangels um die Automatisierung von Prozessen.

„Grün“ und effizient

In einer Smart Factory werden digitale Fertigungsprozesse verbunden, flexibel und automatisiert. Das Internet der Dinge, Analytik und künstliche Intelligenz werden die Effizienz in vielen Bereichen verbessern. Durch den Einsatz von Virtual Reality können Design, Produktionsprozesse und Materialflüsse optimiert werden. Zwischen Menschen und Maschinen entstehen neue Beziehungen. Produktivität und Qualität werden dadurch signifikant steigen. Generell handelt es sich bei der Smart Factory grob um die Optimie-

HOME STYLE BURGER

IM GROSSEN STIL

Bis zu **600 Burger pro Minute**
mit dem neuen **DMFB60-4**

Schonende Produktion im
Niederdruckverfahren

Abgerundete Kanten

Gleichmäßige Patties durch Füllstromteiler
und beidseitig geführtes Formband

Beheizbare Produktzuführung

FREY
Maschinenbau

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



zung des Kundenauftragsprozesses bei der Zielsetzung einer Null-Fehler-Produktion.

Ausreichende und vor allem „grüne“ Energie ist Grundvoraussetzung für eine zukunftsfähige digitale Transformation. Die Smart Factory kann zur ihrer Förderung gleich mehrere Beiträge leisten:

1. Energieeffizienz: Durch den Einsatz fortschrittlicher Technologien wie künstliche Intelligenz, IoT-Sensoren und Automatisierung können Produktionsprozesse optimiert werden, um den Energieverbrauch zu minimieren. Dies kann dazu beitragen, den Gesamtenergiebedarf der Fabrik zu senken.
2. Eigenenergieerzeugung: Die Smart Factory kann erneuerbare Energiequellen wie Solar- oder Windenergie integrieren, um einen Teil oder sogar den gesamten Energiebedarf der Fabrik

„Ausreichende und vor allem „grüne“ Energie ist Grundvoraussetzung für eine zukunftsfähige digitale Transformation.“

Christian Falkenstein

zu decken. Dies kann durch die Installation von Solaranlagen auf dem Dach der Fabrikgebäude oder die Nutzung von Windkraftanlagen auf dem Gelände erfolgen. Weitere Energiequellen können Biomasse/Biogas, Geothermie, Abwärme / Wärmepumpen (Maschinen, Kälteanlage, Abwasser, Luft) sein. Wichtig dabei ist auch die Einbindung der regionalen Wärmeplanung.

3. Energiespeicher: Intelligente Energiespeichersysteme können in der Smart Factory eingesetzt werden, um überschüssige Energie aus erneuerbaren Quellen zu speichern und bei Bedarf abzurufen. Dies kann dazu beitragen, den Energieverbrauch zu glätten und die Zuverlässigkeit der Energieversorgung zu verbessern. Wichtig dabei sind auch die Speichermöglichkeiten (Industriebatterien, Wasserstoff, Medienspeicher wie Warmwasser, Stickstoff oder Druckluft) und die Einbindung der Wärmeplanung in ein Gesamtkonzept.
4. Energieoptimierung im Netzwerk: Die Smart Factory kann mit anderen Einrichtungen und Energieinfrastrukturen vernetzt werden, um den Energieaustausch zu optimieren und Engpässe im Netzwerk zu vermeiden. Dies kann durch intelligente Netzwerkmanagement- und Steuerungssysteme erreicht werden.

Insgesamt kann die Smart Factory dazu beitragen, den Energieverbrauch zu reduzieren, erneuerbare Energiequellen zu nutzen und die Effizienz des Energieeinsatzes zu maximieren, was zu einer nachhaltigeren und zukunftsfähigen digitalen Transformation beiträgt.

→ Continued from page 26

Digitalization is often seen as the demand of the hour in business and society. This is because it offers numerous benefits and opportunities, such as increased efficiency, innovation, improved communication and access to information. However, it is important to consider the challenges and risks, such as data pro-

Das ist Falkenstein Projektmanagement

Die Falkenstein Projektmanagement GmbH ist ein international tätiges Architektur- und Ingenieurbüro, das seit über 40 Jahren Generalplanungsleistungen für komplexe Bauvorhaben erbringt. Mit über 50 Mitarbeitern an den Standorten Aulendorf/Deutschland und Blumenau/Brasilien kann Falkenstein als leistungsstarkes Generalplanungsbüro auf mehrere hundert erfolgreich realisierte Projekte weltweit zurückblicken. Für jede Anforderung werden Projektteams aus Architekten, Ingenieuren und Technologen formiert, die ein Bauvorhaben durch alle Leistungsphasen begleiten.



This is Falkenstein Projektmanagement

Falkenstein Projektmanagement GmbH is an engineering office that provides general planning services for complex construction projects. With over 50 employees at its locations in Aulendorf/Germany and Blumenau/Brazil, Falkenstein can look back on several hundred successfully completed projects worldwide as a high-performance general planning office. Project teams of architects, engineers and technologists are formed for each requirement, accompanying a construction project through all service phases.

tection, digital divide and job losses, and to take appropriate measures. Ultimately, the importance of digitalization depends on how it is used and what impact it has on different areas. Smart factory, the production of tomorrow and many other buzzwords revolve around the depiction of modern factories. What must or should they look like? All in all, it is about increasing flexibility, speed, efficiency, sustainability and, in light of demographic change and the shortage of skilled workers, the automation of processes.

“Green“ and efficient

In a smart factory, digital manufacturing processes are connected, flexible and automated. The Internet of Things, analytics and artificial intelligence will improve efficiency in many areas. Design, production processes and material flows can be optimized through the use of virtual reality. New relationships will emerge between people and machines. Productivity and quality will increase significantly as a result. Generally speaking, the smart factory is roughly about optimization of the customer order process with the aim of zero-defect production. Sufficient and, above all, “green“ energy is a basic prerequisite for a sustainable digital transformation. The smart factory can make several contributions to promoting this:

“Generally speaking, the smart factory is roughly about optimization of the customer order process with the aim of zero-defect production.”

Christian Falkenstein

1. Energy efficiency: By using advanced technologies such as artificial intelligence, IoT sensors and automation, production processes can be optimized to minimize energy consumption. This can help to reduce the factory's overall energy requirements.
2. Self-generation of energy: The smart factory can integrate renewable energy sources such as solar or wind power to meet some or even all of the factory's energy needs. This can be done by installing solar panels on the roof of the factory buildings or using wind turbines on the site. Other energy sources can be biomass/biogas, geothermal energy, waste heat/heat pumps (machines, refrigeration system, waste water, air). The integration of regional heat planning is also important here.
3. Energy storage: Intelligent energy storage systems can be used in the smart factory to store surplus energy from renewable

sources and retrieve it when needed. This can help to smooth out energy consumption and improve the reliability of the energy supply. The storage options (industrial batteries, hydrogen, media storage such as hot water, nitrogen or compressed air) and the integration of heat planning into an overall concept are also important here.

4. Energy optimization in the network: The smart factory can be networked with other facilities and energy infrastructures in order to optimize energy exchange and avoid bottlenecks in the network. This can be achieved through intelligent network management and control systems.

“Sufficient and, above all, “green“ energy is a basic prerequisite for a sustainable digital transformation.”

Christian Falkenstein

Overall, the smart factory can help to reduce energy consumption, use renewable energy sources and maximize the efficiency of energy use, contributing to a more sustainable and future-proof digital transformation.

RS 261: Das ultimative Würstchen-Abdrehsystem von RISCO



www.risco.de



Das RISCO-Abdrehsystem mit schwenkbarem Zwillingsskopf für alle Würstchen.

Hohe Produktionsleistung, da minimale Darmwechselzeiten.

Eine Abdrehtülle portioniert, auf die andere wird der Darm aufstreift.

Kurzer Produktweg für ein klar strukturiertes Produkt.

Vorteile:

- 30% höhere Produktivität durch den Zwillingsskopf
- Schnelle Portionierung mit Wurstaufhänge- oder Trennsystem
- Hygienisches Design für einfache Reinigung
- Produktlänge von 60 bis 1000 mm
- Exakte Gewichte und gleiche Würstlängen



Partner in your success

Bereit für die Zukunft

Interview mit Heike Slotta, NürnbergMesse, über das Messe-Highlight in der Frankenmetropole.



Ready for the Future

Interview with Heike Slotta from NürnbergMesse about the exhibition highlight in Nuremberg this fall.

From 24 to 26 September 2024, Fachpack, the European trade fair for packaging, technology and processes, will return from its scheduled break in 2023 to

Continue on page 32 →

Fotos: NürnbergMesse

Von 24. bis 26. September 2024 ist es wieder soweit: Die Fachpack, europäische Fachmesse für Verpackung, Technik und Prozesse, empfängt nach ihrem turnusgemäßen Pausenjahr wieder Experten der Verpackungsindustrie und ihrer Anwenderbranchen aus ganz Europa in Nürnberg. Erwartet werden in den elf Messehallen 1.400 Aussteller, die sich mit über 35.000 Besuchern über zukunftsorientierte Verpackungslösungen austauschen und Geschäfte machen wollen. Wir haben mit Heike Slotta, Executive Director Exhibitions bei der NürnbergMesse, darüber gesprochen, wie der aktuelle Stand der Messevorbereitungen für 2024 ist und ob sie schon einige Highlights verraten kann.

Frau Slotta, die Fachpack hatte 2023 ein Pausenjahr, das Veranstaltungsteam aber sicherlich nicht. Was stand an?

Wir haben für unsere kommende Fachpack jede Menge Ideen gesammelt, mit dem Beirat die Konzeption für 2024 festgelegt sowie unsere Website auf den technisch neuesten Stand gebracht. Und auch wenn die Fachmesse pausierte, so ging es für die Fachpack-



„Etwas über 80 Prozent des geplanten Anmeldestands haben wir schon erreicht – und wir sind noch mittendrin.“

Heike Slotta, NürnbergMesse

Community ununterbrochen weiter: und zwar online auf Fachpack360° mit einem 14-tägigen Newsletter.

Wir beschäftigen uns hier mit unserem Leitthema „Transition in Packaging“ rund um die Themen Nachhaltigkeit, Design, neue Wege in der Verpackungsindustrie und Start-ups. Wir veröffentlichen auch Recherchen aus den Anwenderbranchen für Verpackung, dem Handel, der Industrie und den Markenartiklern. Dazu werfen wir einen Blick auf die europäischen Märkte.

Und natürlich kommen Verpackungsexperten mit ihren Insights zu Wort. Hier haben wir den Frauen in der Verpackungsindustrie besonderes Augenmerk gewidmet. In der Reihe Women4packaging geben wir den Expertinnen in der Verpackungsindustrie eine Bühne – und auf der Fachpack selbst werden wir am ersten Messetag eine Netzwerkveranstaltung dazu initiieren. Seit einem halben Jahr sind wir nun in intensiven Gesprächen mit unseren Ausstellern und sind in den letzten Tagen in die Hallenaufplanung eingestiegen, um unseren Kunden die Wunschplatzierungen zu sichern.

Können Sie uns schon etwas zum aktuellen Anmeldestand nach den ersten Vertriebsphasen sagen?

Wir freuen uns sehr über den regen Zuspruch. Etwas mehr als 80 Prozent des geplanten Anmeldestands haben wir schon erreicht – und wir sind noch mittendrin. Vorsorglich haben wir eine zwölfte Messehalle reserviert, damit wir auch alle Anfragen bear-

Industrial Auctions
WWW.INDUSTRIAL-AUCTIONS.COM

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie und CO2-Kühlanlage im Auftrag der Van Bogaert in Tomse (BE)

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie, Catering- und Metzgerei Ausrüstung in Anzegem (BE)

Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie im Auftrag der Windsor Food Machinery Ltd in Ashford (UK)

Online-Auktion von Maschinen und Inventar am ehemaligen Standort der Homann Feinkost GmbH im Auftrag der Progressu GmbH in Dissen aTW (DE)

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

Das ist die Fachpack

Die Fachpack in Nürnberg von 24. bis 26. September 2024 ist die europäische Fachmesse für Verpackung, Technik und Prozesse. Die Aussteller präsentieren ihr Angebot rund um die Prozesskette Verpackung für Industrie- und Konsumgüter. Gezeigt werden: Packstoffe und Pack(hilfs-)mittel, Abfüll- und Verpackungsmaschinen, Etikettier-, Kennzeichnungs- und Identifikationstechnik, Maschinen und Geräte in der Verpackungsumgebung, Verpackungsdruck und -veredelung, Palettentechnik, Intralogistik sowie Services.

beiten können. Die Fachpack 2024 wird wieder sehr stark im Packmittelbereich sein. Zwei Drittel unserer Aussteller ist im Verpackungssegment aktiv. Aber auch die Verpackungsmaschinenhersteller geben richtig Gas. Eine Anmeldung für die Fachpack 2024 ist weiterhin möglich. Im März haben wir zudem die Hallenpläne online veröffentlicht – früher als sonst üblich.

„Transition in Packaging“ ist auch 2024 das Leitthema. Wie wird dies dann auf der Messe umgesetzt werden?

Der Wandel in der Verpackungsbranche setzt sich fort, nicht zuletzt ausgelöst durch die EU-Initiativen zum Green Deal, die PPWR-Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle sowie unser aller Bestrebungen zu nachhaltigem und klimafreundlichem Wirtschaften. Die Fachpack ist für die europäische Industrie die ideale Plattform, um Wegweisendes zu präsentieren, gemeinsam in die Zukunft zu gehen und den Wandel aktiv zu gestalten. Der Fokus der Fachpack liegt auf den Produktpräsentationen der Aussteller und dem Austausch dazu.

Darüber hinaus findet sich das Leitthema natürlich auch im Begleitprogramm der Fachpack. In den Foren „Packbox“ und „Innovationbox“ und bei der Sonderschau zu zukunftsweisendem Design dreht sich alles um die Trends und Treiber der Branche. Neu ins Leben gerufen haben wir den Pavillon „Alternative Verpackungsmaterialien“. Hier geht es um Materialien, die nicht faser- und nicht kunststoffbasiert sind, zum Beispiel Füllmaterial aus Maisstärke oder Dinkelspelzen, Verpackungen aus landwirtschaftlichen Reststoffen, Verpackungen auf Algenbasis oder zuckerbasierte Verpackungen.

→ Continued from page 50

once again welcome experts from the packaging industry and its user segments from all around Europe to Nuremberg. Eleven exhibition halls are set to accommodate 1,400 exhibitors, who will discuss trailblazing packaging solutions and do business with more than 35,000 visitors. We talked to Heike Slotta, Executive Director Exhibitions at NürnbergMesse, about the status of preparations for the event in 2024 and asked whether she can reveal some of the highlights at this stage.

Ms Slotta, while Fachpack took a scheduled break in 2023, the event team most certainly didn't. So, what was on your agenda?

We gathered a whole lot of ideas for our forthcoming Fachpack, worked with the advisory board to define the concept for 2024, and brought our website up to the latest technical standard. And even though the trade fair was on a break year, we continued to keep the Fachpack community informed online with a fortnightly newsletter on our Fachpack 360° platform. This is where, under our main theme “Transition in Packaging”, we explore topics like sustainability, design, new approaches in the packaging industry, and start-ups.

We also publish research from the various user segments for packaging, retail, industry and branded companies. To this end we look at the European markets. And naturally, we get to hear some insights from packaging

experts. In this context, we have devoted special attention to women in the packaging industry. In the series “Women4packaging”, we give a platform to female experts in the packaging industry – and at Fachpack itself, we will be launching an associated networking event on the first day of the fair. For more than six months now, we have been holding intensive discussions with our exhibitors, and in the last few days we started on the hall allocations, to ensure that our customers can reserve their preferred spots.

Are you able to tell us something about the current level of registrations following the initial marketing phases?

We are delighted by the great response. We've already reached slightly over 80 percent of the planned registration in manufacturers are also powering ahead. It is still possible to register for Fachpack 2024. In March next year, earlier than usual, we will also be publishing the floor plans online. This means that potential exhibitors can secure their preferred stand location directly.

“Transition in Packaging” will also be the key theme for 2024. What exactly does it mean, and how will it be incorporated into the trade fair in 2024?

The shift in the packaging industry continues, triggered not least by the EU initiatives on the Green Deal, the PPWR (packaging and packaging waste) regulation, as well as by all our efforts to implement sustainable and climate-friendly business practices. For the European industry, Fachpack is the ideal platform to present ground-breaking developments, move forward into the future together, and actively shape change.

The focus of Fachpack is on the exhibitors' product presentations and the ensuing discussions. Moreover, the key theme is of course also reflected in the Fachpack supporting programme. The Packbox and Innovationbox forums and the special show on cutting-edge design are all about the trends and drivers in the industry. A new addition is the “Alternative Packaging Solutions” pavilion. It showcases materials that are not fibre-based or plastic-based, for example filler material based on corn starch or spelt husks, or packaging made of agro-waste, algae or sugar.

About Fachpack

Fachpack is the European trade fair for packaging, technology, and processes, where exhibitors showcase their products for the packaging process chain for industrial and consumer goods. On display will be packaging materials, packaging and accessories, bottling and packaging machinery, labelling, marking and identification technology, machines and equipment for the packaging periphery, packaging printing and finishing systems, palletising technology, intra-logistics and services. With its new slogan: “We create the future”, Fachpack 2024 will be devoted to the trending topic of “Transition in Packaging”.



TVI Entwicklung & Produktion GmbH
Servogesteuert portionieren

Die GMS 1000 von TVI ist eine hoch automatisierte, einspurige Portioniermaschine. Das System erreicht mit einer präzisen 3D-Formung und hohen Presskräften maximale Produktausbeute. Gleichzeitig bietet es einen hohen Grad an Flexibilität in der Rohproduktgröße. Der Portionierer kann die Endprodukte in Einzelscheiben, Schindelportionen oder Stapeln ablegen. „Im Vergleich zu anderen Portioniermaschinen der GMS-Reihe ist die GMS 1000-Software-Steuerung noch einfacher und intuitiver, der Portionierer ist noch flexibler beim Schneiden und Schindeln und kann eine noch größere Bandbreite an Produktgrößen verarbeiten“, sagt Florian Helfrich, Produktmanager bei TVI. Außerdem nutze der neue Portionierer modernste Servotechnologie und somit weder Hydraulik noch Pneumatik. Implementiert ist die neueste Steuerungstechnik der TVI-Mutter Multivac.

Syntegon

Formatwechsel erleichtert

Syntegon erweitert den Wrap Around Elematic 3001-Sammel-packer mit der Funktion „Syntegon Operator Assistance“ für unterstützte Formatwechsel. Zum 60. Jubiläum der Sammel-packer-Technologie am Standort Remshalden ergänzen die Verpackungsexperten das bewährte Click-System und optimieren Formatwechselprozesse weiter. Die neue Funktion unterstützt User dabei, den Automatisierungsgrad ihrer Verpackungsprozesse zu steigern und Formatwechsel bedienerfreundlicher und effizienter zu gestalten. Je nach Ausführung erfolgt der Formatwechsel geführt, verifiziert oder halbautomatisch. „Die neuen Funktionen können sowohl in Kombination als auch unabhängig voneinander konfiguriert und eingesetzt werden“, sagt Bernhard Vaihinger, Strategy & Product Management Secondary Food Packaging bei Syntegon.



Syntegon
Format Changeover made Easier

Syntegon is expanding the Wrap Around Elematic 3001 case packer with the „Syntegon Operator Assistance“ function for assisted format changeovers. To mark the 60th anniversary of case packer technology at the Remshalden site, the packaging experts are expanding the click system and further optimizing format changeover processes. The new function supports users in increasing the degree of automation of their packaging processes and making format changeovers more user-friendly and efficient. The format change is guided, verified or semi-automatic. „The new functions can be configured and used both in combination and independently of each other,“ says Bernhard Vaihinger, Strategy & Product Management Secondary Food Packaging at Syntegon.

Korimat Metallwarenfabrik
Runderneuerte Autoklaven

Die Korimat Metallwarenfabrik frischt ihre Autoklaven mit Neuerungen und Weiterentwicklungen auf. Die Einführung der neuesten IoT-Übertragungstechnologie lässt Kunden mühelos und effizient Kochprotokolle per E-Mail von ihrem Autoklaven aus übertragen. Das ermöglicht eine nahtlose Verwaltung und Analyse der Kochvorgänge. Eine weitere Neuerung ist die MP11-Steuerung für ausgewählte Modelle. Die KA 160 MP11 Halbautomatik wird zum neuen Standardmodell. Verbunden damit sind verbesserte Steuerungsmöglichkeiten und weiter automatisierte Prozesse. Außerdem präsentiert das Unternehmen die KA 240- und KA 380-Modelle mit halb- oder vollautomatischer Steuerung. Die vollautomatische Steuerung MP11 bietet innovative Funktionen wie automatischen Wasserzu- und -ablauf, erweiterte Aufheizphasen, Abkühlung auf Zeit über Kernfühler und Anpassung der Zirkulationspumpe während der Abkühlphase. Zusätzlich sind alle Modelle nun mit Wagramat-Wasserspeicher erhältlich.



**BEKENNENDER
ALLESKÖNNER**

Der neue Winkelwolf WW 200 mm – das kompakte Kraftpaket für Frisches und Gefrierfleischblöcke.

Leistungstark und flexibel, für Mittelstand und Industrie.



www.kgwetter.de





Von Grund auf besser

**Traditionelle Familienrezepte sowie Maschinen
und Böden auf dem neuesten Stand:
Auf dieser Basis arbeitet die Familienfleischerei
Bien im Spessart seit drei Generationen.**

Und der Erfolg gibt der Familie und ihren Angestellten recht. Nicht nur in ihrer Region Spessart, sondern deutschlandweit genießt die Fleischerei einen guten Ruf: 2023 zählte sie erneut zu den „Besten Metzger Deutschlands“, einer begehrten Auszeichnung des Magazins „Feinschmecker“. Die prämierten Fleischereien punkten mit höchster Qualität und ausgezeichnetem Service.

Better from the Ground up

**Traditional family recipes plus state-of-the-art machinery
and floors: this is the basis on which the Bien family of butchers
in the Spessart region has been working for three generations.**

Continue on page 36 →



sind für hohe Beanspruchung konzipiert und erfüllen projektbezogene Erfordernisse. Überall dort, wo mal etwas zu Boden fällt, wo auch schweres Gerät den Boden belastet und wo ständig zu Wasser und Reinigungsmitteln gegriffen werden muss, hat sich der Einsatz der Silikal-Bodenbeschichtungen bewährt. Die Reaktionsharze sind beständig gegen viele Laugen, Salze, Öle und Fette. Auch wichtig: Silikal-MMA-Böden lassen sich einfach und schnell reinigen.

Sicher und sauber

Bei der Fleischerei Bien wurden insgesamt 250 m² mit dem Silikal-Farbquarz-System in einer Einbaustärke von ca. 6 mm beschichtet. Im Zuge der Beschichtungsarbeiten wurden außerdem EU-gerechte Hohlkehlen mit einem Radius von 5 Prozent im Übergang von Boden zu Wand installiert. Der Abschluss der fugenlos geschlossenen Oberfläche der Böden durch die installierten Hohlkehlen

Die Reaktionsharze sind beständig gegen viele Laugen, Salze, Öle und Fette. Auch wichtig: Silikal-MMA-Böden lassen sich einfach und schnell reinigen.

erleichtert die Reinigung. Und schnell verschmutzende Ecken und Kanten an den Boden-Wand-Übergängen existieren erst gar nicht. Ebenso wurden 30 laufende Meter Entwässerungsrinnen und 12 V2A-Bodenabläufe mit flexiblen Membranharz angearbeitet.

Auch wichtig: die individuell einstellbaren Rutschhemmstufen. Denn in Bereichen, die oftmals nass sind, gewährleistet die rutschfeste Oberfläche der Beschichtung ein hohes Maß an Sicherheit am Arbeitsplatz. Ein weiteres Argument für Anwender in Betrieben der Lebensmittelbranche: Die Silikal-Böden zeigen mit Zertifikaten, z. B. HACCP International, und der Empfehlung des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschland ihre spezielle Eignung beim Umgang mit Lebensmitteln.

Bewährt und beständig

Im modernen Betrieb der Fleischerei Bien aus Jossgrund-Oberndorf gilt Qualität nicht nur für die Produkte und den attraktiven Verkaufsbereich. Auch hinter den Kulissen gibt es keine Kompromisse. Das Unternehmen entschied sich bei der Bodeninstallation in der Produktion, im Trockenlager, den Kühl- und Reiferäumen und der Vorbereitungsküche für

hochbelastbare und problemlos zu reinigende Bodenbeschichtungen von Silikal.

Die Methylmethacrylat(MMM)-Bodensysteme von Silikal überzeugen seit Jahrzehnten in allen Bereichen des traditionellen und mittelständischen Fleischerhandwerks, z. B. in der Verarbeitung, in Kühl- und Tiefkühlslagern, in Sozialräumen und in repräsentativen Räumen. Die Bodenbeschichtungen



→ Continued from page 34

And its success proves the family and its employees right. The butcher's shop enjoys a good reputation not only in its region of Spessart, but throughout Germany: in 2023, it was once again named one of "Germany's Best Butchers", a coveted award from "Feinschmecker" magazine. The winning butchers scored points for top quality and excellent service.

Proven and consistent

In the modern business of the Bien butcher's shop in Jossgrund-Oberndorf, quality doesn't just apply to the products and the attractive sales area. There are no compromises behind the scenes either. The company opted for heavy-duty and easy-to-clean floor coatings from Silikal for the floor installation in the production area, the dry warehouse, the cooling and maturing rooms and the preparation kitchen.

The methyl methacrylate (MMM) flooring systems from Silikal have been convincing for decades in all areas of the traditional and medium-sized butcher's trade, e.g. in processing, in refrigerated and deep-freeze warehouses, in social rooms and in representative rooms. The floor coatings are designed for heavy-duty use and meet project-specific requirements. The use of Silikal floor coatings has proven itself wherever something falls to the floor, where heavy equipment puts a strain on the floor and where water and cleaning agents have to be constantly used. The reactive resins are resistant to many alkalis, salts, oils and greases. Also important: Silikal MMA floors are quick and easy to clean.

Safe and clean

At the butchery, a total of 250 m² was coated with the Silikal colored quartz system in an installation thickness of approx. 6 mm. In the course of the coating work, EU-compliant coverings with a radius of 5% were also installed in the transition from floor to wall. The seamless, closed surface of the floors is made easier to clean by the installed coverings. And there are no corners and edges that could get dirty quickly. In addition, 30 linear meters of drainage channels and 12 V2A floor drains were fitted with flexible

Schnell und schick

Bei der Fleischerei Bien werden bereits seit 1994 Silikal-Bodenbeschichtungen im Zuge von Betriebsveränderungen und -erweiterungen durch einen erfahrenen Fachbetrieb, die Firma Seitz + Kerler aus Lohr am Main, eingesetzt. Im Jahr 2016 entschied sich die Fleischerei für einen großen Neubau mit Schlachtung, Zerlegung, modernen Reife-kammern und Verpackung, der in mehreren Bauabschnitten realisiert wurde. Auch hier vertraute man wieder in vielen Bereichen den Silikal-Bodenbeschichtungen, die erneut von den erfahrenen Montagegruppen von Seitz + Kerler eingebaut wurden. Ein Vorteil der Silikal-MMA-Bodensysteme ist ihre schnelle Installation. Die Verlegung bzw. Sanierung lässt sich oftmals über Nacht durchführen – ohne kostspielige Betriebsunterbrechung. Nur eine Stunde nach dem Aufbringen der letzten Schicht sind die Silikal-Harze ausgehärtet und der neue Boden ist voll belastbar.

Neben den praktischen Vorteilen nutzten die Entscheider des Familienunternehmens auch die optischen Möglichkeiten des Bodensystems aus MMA (Methylmethacrylat)-Harz: Durch das Einstreuen einer Colorquarz-Mischung in verschiedenen Farben entstanden attraktiv-dekorative Flächen. Die Fleischerei Bien entschied sich für eine Mischung aus 40 % dunkelgrün, 30 % lichtgrau und 30 % schwarz, was einerseits zum Firmenlogo passt und andererseits für eine angenehme und unaufgeregte Farb-stimmung sorgt.

Zuverlässig und zufrieden

Bei der Fleischerei Bien ist man überzeugt: Jährlich und Schritt für Schritt wird in den Betrieb investiert. So können bestehende und neue zufriedene Kunden – regional und überregional – bedient werden. Neben dem Ladengeschäft beliefert die Fleischerei mehrmals wöchentlich Großkunden im Lebensmittel-einzelhandel, denen hochwertige, regionale Fleischqualität wichtig ist. In Schlachtung, Produktion, Verkauf und Verwaltung arbeitet ein Team aus Familienmit-gliedern und über zwanzig Angestellten.

Durch das Einstreuen einer Colorquarz-Mischung entstanden bei Bien attraktiv-dekorative Flächen in angenehm unaufgeregter Farb-stimmung.

Zweimal pro Woche wird bei Bien geschlachtet. Verarbeitet werden dabei Tiere mit regionaler Herkunft. Der hochwertige Rohstoff Fleisch aus der eigenen Schlachtung, die traditionellen Familienrezepte, abgestimmt mit feinen Gewürzen, der Einsatz moderner Maschinen, gepaart mit handwerklichem Know-how, stehen für die bekannte und immer gleiche Qualität der Fleisch- und Wurstspezialitäten der Fleischerei Bien.



membrane resin. Also important: the individually adjustable anti-slip steps. Because in areas that are often wet, the non-slip surface of the coating ensures a high level of safety in the workplace.

Another argument for users in the food industry: Silikal flooring has certificates, e.g. HACCP International, and the recommendation of the German Association of Food Inspectors demonstrating its special suitability for handling food.

Fast and stylish

At the Fleischerei Bien, Silikal floor coatings have been applied by the experienced specialist company Seitz + Kerler from Lohr am Main since 1994 as part of plant modifications and expansions. In 2016, the butchery decided to build a large new building with slaughtering, cutting, modern maturing chambers and packaging, which was completed in several construction phases. Once again, the company relied on Silikal floor coatings in many areas, which were once again installed by the experienced Seitz+Kerler installation teams.

One advantage of Silikal MMA flooring systems is their rapid installation. Laying or renovation can often be carried out overnight - without costly interruptions to operations. One hour after the last layer has been applied, the Silikal resins have hardened and the new floor is fully load-bearing.

By sprinkling in a mixture of coloured quartz variations attractive decorative surfaces were created at Fleischerei Bien.

In addition to the practical advantages, the decision-makers at the family-run company also took advantage of the visual possibilities of the MMA (methyl methacrylate) resin flooring system: by sprinkling in a mixture of coloured quartz variations, attractive decorative surfaces were created. Fleischerei Bien opted for a mixture of 40% dark green,

30% light gray and 30% black, which matches the company logo on the one hand and ensures a pleasant and unagitated color mood on the other.

Reliable and satisfied

At Fleischerei Bien, they are convinced: every year and step by step, they invest in the business. In this way, existing and new satisfied customers - both regional and national - can be served. In addition to the retail store, the butcher's shop supplies major customers in the food retail sector several times a week, for whom high-quality, regional meat is important. A team of family members and over twenty employees work in slaughtering, production, sales and administration.

Bien slaughters twice a week. Animals of regional origin are processed. The high-quality raw material meat from the company's own slaughter, the traditional family recipes, balanced with fine spices, the use of modern machines, coupled with the artisan know-how stand for the well-known and always the same quality of the meat and sausage specialties of Fleischerei Bien.

Fotos: Silikal GmbH

Sun[®] Products
 Vertriebs GmbH
 Parkstr. 21, 76131 Karlsruhe
www.sun-products.de



Taste the Tropics!

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





Nachhaltigkeit in Premium-Qualität

Eine innovative Industriewaschanlage in hochmoderner Drei-Tank-Bauweise von Mohn revolutioniert beim Familienunternehmen Bahlmann den Reinigungsprozess der Kalbfleischproduktion.

Seit über 50 Jahren steht das Familienunternehmen Bahlmann in Lindern im Landkreis Oldenburg für höchste Qualität in der Kalbfleischproduktion. Im August 2022 setzte das Unternehmen mit der Inbetriebnahme einer hochmodernen Drei-Tank-Waschanlage einen Meilenstein für Effizienz und Nachhaltigkeit. Diese Anlage mit einer beeindruckenden Länge von 26 Metern ermöglicht die effiziente Reinigung von Euronorm-Behältern im Durchlaufverfahren. Sie beinhaltet innovative Funktionen wie Etikettenentfernung und Trocknung.

Das ist Bahlmann

Bahlmann Kalbfleisch in Lindern ist ein norddeutsches Unternehmen, das sich auf die hochwertige Produktion und Verarbeitung von Kalbfleisch spezialisiert hat. Mit langjähriger Erfahrung in der Fleischbranche setzt die Hubert Bahlmann GmbH & Co. Versand-schlachterei Spezialmischfutterwerk KG, so der volle Name des Unternehmens, auf nachhaltige und artgerechte Aufzuchtmethoden, um qualitativ erstklassiges Kalbfleisch zu liefern. Bahlmann legt großen Wert auf Transparenz entlang der Lieferkette und pflegt enge Partnerschaften mit Landwirten, um höchste Standards in Bezug auf Tierwohl und Produktqualität zu gewährleisten.

Das ist die Mohn GmbH

Die Mohn GmbH in Meinerzhagen, gegründet 1994, ist ein familiengeführtes, mittelständisches Unternehmen mit beinahe drei Jahrzehnten Erfahrung im Bereich Personal- und Betriebshygiene. Das Team besteht aus über 40 Mitarbeitern, die Lösungen aus einer Hand für individuelle Anforderungen bieten. Die Schleusen sorgen für eine zuverlässige Kontrolle der Hygienevorschriften und minimieren das Risiko von Kontaminationen in der Lebensmittelindustrie.

Sustainability in Premium Quality

An innovative industrial washing system with a state-of-the-art three-tank design from Mohn is revolutionizing at the Bahlmann family business the cleaning process for veal production.

For over 50 years, the Bahlmann family business in Lindern in the district of Oldenburg has stood for the highest quality in veal production. In August 2022, the company set a milestone for efficiency and sustainability with the commissioning of a state-of-the-art three-tank washing system. This system, with an impressive length of 26 meters, enables the efficient cleaning of Euronorm containers in a continuous process. It includes innovative functions such as label removal and drying.

Demanding challenges

The challenges of the project were demanding and formed the basis for a pioneering solution:

- Cleaning and drying of E1 and E2 Euronorm containers with a capacity of 1,000 containers per hour.

Continue on page 40 →



Anspruchsvolle Herausforderungen

Die Herausforderungen des Projekts waren anspruchsvoll und bildeten die Grundlage für eine wegweisende Lösung:

- Reinigung und Trocknung von E1- und E2-Euronorm-Behältern mit einer Kapazität von 1.000 Behältern pro Stunde.
- Einspurige Behälterbeförderung durch die Anlage, beginnend quer im Einlaufbereich und später längs in der Auslaufzone.
- Etikettenentfernung von allen vier Seiten der Behälter, mit rückstandsloser Entfernung sämtlicher Klebereste.
- Nutzung der Abwärme aus der Biogasanlage über einen Wärmetauscher.

Fotos: Mohn/Bahlmann

- Minimaler Verbrauch von höchstens 0,6 Litern Wasser pro Behälter bei voller Auslastung.

Die Zonen der Anlage

Überwacht wird die Waschanlage durch einen Druckwächter. Abweichungen vom vorgegebenen Druck meldet das System über eine LED-Signalampel Siemens S7.

Ein automatisches Tankbefüllungssystem mit programmierbarer Zeitsteuerung gewährleistet die Vorbereitung der Anlage vor Arbeitsbeginn einschließlich automatischer Verschlussfunktion des Tanks.

GERMOS NESS

Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie
Installations for the Food Industry

GERMOS NESS – IHR PARTNER FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Ob Räuchern, Kochen, Backen, Reifen...
Unsere Anlagen werden auf den individuellen Kundenbedarf angepasst.

- Anlagenkapazität: 1 bis 14 Wagen (1- oder 2-reihig)
- Einzellüftersystem oder Zentrallüftersystem
- geschlossenes Circo-Smoke-System oder offenes System
- Durchgangsanlagen optional
- Mögliche Türausführungen: Schwingtür mit/ohne Fenster oder großem Schauglas, Hubtür
- Heiß-, oder Kaltrauch sowie Reifeanlagen
- Kombinierbar mit verschiedenen Rauchverfahren
- Mit horizontaler oder vertikaler Luftführung
- Sondermaße erfüllen wir gerne auf Anfrage

Unsere Anlagen sind in den verschiedensten Bereichen anwendbar:

- Wurst- und Fleischprodukte
- Käse
- Fisch
- Sonderanwendungen, wie Tofu, Früchte, Gemüse, Brauereiprodukte und vieles mehr!

Gerne erarbeiten wir für Sie die optimale Lösung und Ihr individuelles Angebot.



Die Waschanlage besteht aus verschiedenen Zonen, welche die effiziente Reinigung und Trocknung der Behälter sicherstellen:

- Einlaufzone mit Grobschmutzabwurf: Mit 800 mm Länge und einem separat angetriebenen 180° Förderband.
- Vorwasch- und Einweichzone: 10.800 mm, mit 1.000 Liter Trommelfiltertank und effizientem Einsatz der Abwärme der nachgelagerten Zonen.
- Hauptwaschzone mit Etikettenentfernung: 3.600 mm, elektrisch beheizt, mit Edelstahlkreislumppe.
- Antriebtrennzone mit Drehvorrichtung: Für die Drehung der Behälter von Quer- auf Längsrichtung.
- Spülzone mit Etikettenentfernung: 3.600 mm, mit separatem Trommelfiltertank und leistungsstarker Edelstahlkreislumppe.

Herausragende Trocknung

Die Anlage gewährleistet eine Etikettenentfernungsrates von mindestens 90 Prozent an den Quer- und Längsseiten der Behälter durch innovative Pumpen- und Düsenteknik. Die effiziente Trocknungszone, mit elektrischer Beheizung, leistungsstarken Ventilatoren und speziellen Luftdüsen, sorgt für ein imponantes Trocknungsergebnis mit einer Restfeuchte von nur 6 Gramm, 180 Sekunden nachdem die Behälter die Trocknungszone verlassen haben. Bahlmann setzt mit der Mohn-Anlage nicht nur auf eine innovative Technologie, sondern auch auf umweltbewusste Prozesse, um auch weiterhin höchste Qualitätsstandards in der Kalbfleischproduktion zu gewährleisten.

→ Continued from page 38

- Single-lane container transport through the system, starting crosswise in the infeed area and later lengthwise in the discharge zone.
- Label removal from all four sides of the containers, with residue-free removal of all adhesive residues.
- Utilization of waste heat from the biogas plant via a heat exchanger.
- Minimum consumption of no more than 0.6 liters of water per container at full capacity.

The washing system is monitored by a pressure switch. The system reports deviations from the specified pressure via a Siemens S7 LED signal light. An automatic tank filling system with programmable time control ensures that the system is prepared before work starts, including an automatic tank closure function.

The zones of the system

The washing system consists of various zones that ensure efficient cleaning and drying of the containers:

- Inlet zone with coarse dirt discharge: with a length of 800 mm and a separately driven 180° conveyor belt.
- Pre-washing and soaking zone: 10,800 mm, with 1,000 liter drum filter tank and efficient use of waste heat from the downstream zones.
- Main washing zone with label removal: 3,600 mm, electrically heated, with stainless steel centrifugal pump.



- Drive separation zone with turning device: For turning the containers from transverse to longitudinal direction.
- Rinsing zone with label removal: 3,600 mm, with separate drum filter tank and powerful stainless steel centrifugal pump.

Outstanding drying

The system guarantees a label removal rate of at least 90% on the transverse and longitudinal sides of the containers thanks to innovative pump and nozzle technology. The efficient drying zone, with electric heating, powerful fans and special air nozzles, ensures an outstanding drying result with a residual moisture content of just 6 g, 180 seconds after the containers have left the drying zone. With the Mohn system, Bahlmann not only relies on innovative technology, but also on environmentally conscious processes to ensure the highest quality standards in veal production.

This is Bahlmann

Bahlmann Kalbfleisch in Lindern is a northern German company that specializes in the high-quality production and processing of veal. With many years of experience in the meat industry, Hubert Bahlmann GmbH & Co. Versandschlachtere Spezialmischfutterwerk KG, as the company is fully known, relies on sustainable and species-appropriate rearing methods to supply top-quality veal. Bahlmann attaches great importance to transparency along the supply chain and maintains close partnerships with farmers to ensure the highest standards of animal welfare and product quality.

This is Mohn GmbH

Mohn GmbH in Meinerzhagen, founded in 1994, is a family-run, medium-sized company with almost three decades of experience in the field of personal and industrial hygiene. The team consists of over 40 employees who offer one-stop solutions for individual requirements. The airlocks ensure reliable control of hygiene regulations and minimize the risk of contamination in the food industry.

Dauerboom mit Maschinen

Der globale Export deutscher Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen erreichte 2023 Rekordniveau.

2023 erzielten die deutschen Hersteller von Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen einen Exportzuwachs von nominal 8,6 Prozent. Sie erreichten damit einen Rekordwert von 9,85 Milliarden Euro. Das geht aus einer Pressemitteilung des VDMA Fachverbands Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen hervor.

Doch nicht nur die deutschen Hersteller haben laut VDMA von der weltweit starken Nachfrage profitiert. Der Weltmaschinenhandel mit Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen wird 2023 nach bisher vorliegenden Daten voraussichtlich auf über 52 Milliarden Euro (plus 7 %) ansteigen.

Stark im Ausland

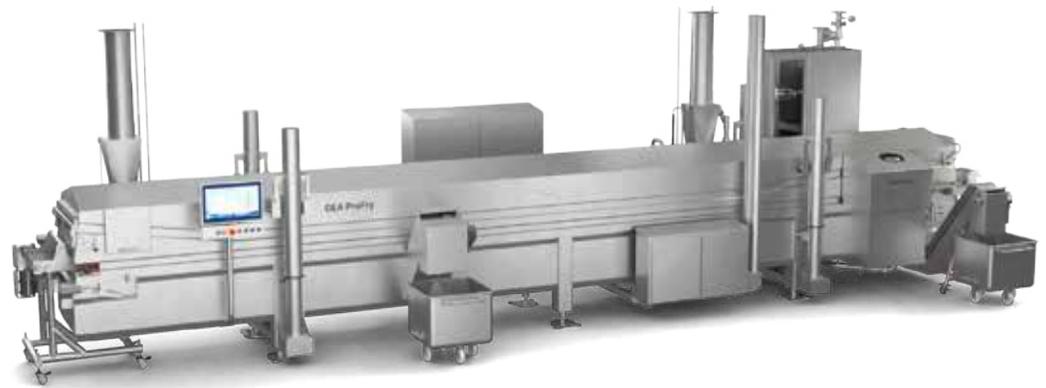
Der deutsche Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinenbau ist dem Verband zufolge mit einem Exportumsatz von 86 % überdurchschnittlich stark in den Auslandsmärkten aktiv. „Dabei profitieren wir einerseits von den anhaltend hohen Investitionen in automatisierte, effiziente und nachhaltige Produktions- und Verpackungstechnologien in den Industrieländern und andererseits von der Wachstumsdynamik in den bevölkerungsreichen Ländern“, sagt VDMA-Konjunktexpertin Beatrix Fraese (Bild o.). Im vergangenen Jahr seien 53 % in Länder außerhalb Europas geliefert worden, mit den Schwerpunkten Asien und Nordamerika.

„Die Potenziale sind bei weitem noch nicht ausgeschöpft und sorgen auch weiterhin für eine starke Maschinennach-



frage. 2023 kamen die stärksten Impulse einmal mehr aus den USA. Die deutschen Lieferungen von Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen in die Vereinigten Staaten stiegen um 19 Prozent auf 1,7 Milliarden Euro und damit

auf ein Allzeithoch. Und die Aussichten sind rosig: „Auch 2024 sehen wir ein Wachstum für unsere Branche, denn die globale Nachfrage nach sicheren und leistungsstarken Maschinen ist weiterhin immens“, erläutert Beatrix Fraese.



GEA PROFRY: DIE PROFI-FRITTEUSE FÜR HEUTE UND MORGEN

Sie möchten die Qualität Ihrer frittierten Produkte verbessern und zugleich die zukünftige Rentabilität dieser sicherstellen? Und sofortige Produktionsdaten für zukünftige Audits haben? Das haben wir uns gedacht! Deshalb haben wir unser 50-jähriges Frittier-Know-how und die Erfahrung unserer umfangreichen Installationsbasis genutzt, um noch besser zu werden.

Die neue ProFry-Familie ist die neueste Frittiertechnologie mit verbessertem Ölfluss und automatischer Inline-Ölqualitätsmessung (zum Patent angemeldet). Das neue benutzerabhängige SmartControl HMI verfügt über eine einfache, individuell angepasste Benutzeroberfläche mit aufschlussreichen, leicht exportierbaren Daten. Wir haben ProFry nur für Sie gebaut! Eine Profi-Fritteuse für bessere Qualität, höhere Gewinne und umfassendere Erkenntnisse.



Neugierig geworden?

[GEA.com/contact](https://www.gea.com/contact)

GEA Engineering
for a better
world.

Westfleisch
Gegen den Trend



Westfleisch ist 2023 weiter gewachsen: Der in Münster ansässige zweitgrößte deutsche Fleischvermarkter konnte im vergangenen Jahr seinen Umsatz um 11 Prozent auf 3,35 Milliarden Euro steigern. Der Gewinn vor Zinsen und Steuern

(EBIT) stieg laut Westfleisch-Pressemitteilung um fast 7 % auf 37,7 Millionen Euro. Westfleisch habe bei einem bundesweit deutlich rückläufigen Markt annähernd wie im Jahr zuvor 6,5 Millionen Schweine geschlachtet; bei Rind habe man sogar um 5,2 % auf 380.000 Tiere zulegen können. Wachstumstreiber sei das Weiterverarbeitungsgeschäft der Tochterunternehmen gewesen: Der Convenience- und SB-Warenanbieter WestfalenLand habe seinen Absatz um 2,8 % gesteigert, der Convenience- und Wursthersteller Gustoland um 9,3 %. Den Genossenschaftsmitgliedern winken eine Dividendenzahlung von 4,2 % auf eingelegte Geschäftsguthaben sowie weitere Bonus- und Sonderbonuszahlungen.

Fortifi Food Processing Solutions
Fortifi schluckt Reich



Fortifi Food Processing Solutions, eine Plattform für Lebensmittelverarbeitungsanlagen und Automatisierungslösungen aus Texas/USA, gab im März den Abschluss der Übernahme der Reich Thermoprozesstechnik GmbH in Schechingen (Bild o.) bekannt, einem führenden Anbieter von Thermoprozessanlagen für Fleisch, Fisch, Geflügel, Käse, Tiernahrung und andere Lebensmittel. Reich schließt sich einer Plattform an, die auch Marken wie Bettcher Industries, Frontmtec und MHM Automation umfasst. Fortifi ist in mehr als 15 Ländern auf fünf Kontinenten tätig und bietet eine breite Palette von Lösungen für die Lebensmittelindustrie. Alle Reich-Mitarbeiter werden nach Presseangaben in ein Beteiligungsprogramm von Fortifi aufgenommen, das ihnen eine Kapitalbeteiligung bietet.

Fortifi Food Processing Solutions
Fortifi swallows Reich

Fortifi Food Processing Solutions, a platform of food processing equipment and automation solutions from Texas/USA, announced in March that it has completed its acquisition of Reich Thermoprozesstechnik GmbH in Schechingen (pic above), a leader in thermoprocessing systems for meat, fish, poultry, cheese, pet food and other foods. Reich joins a platform that includes brands such as Bettcher Industries, Frontmtec, and MHM Automation. Operating in more than 15 countries spanning five continents, Fortifi provides a broad range of solutions across the food industry. According to press information, all Reich employees will be included in a Fortifi participation program that offers them an equity stake.

Fotos: Westfleisch, Reich Thermoprozesstechnik

Lima Grinder-Desinewer GD

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

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

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

LIMA Wolf-Entseher GD

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

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



Lima

456, Route de Rosporden
Z.I. Guelen

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

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

Beschickungswagen/ Trolleys

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

MARCHEL
www.marchel.de

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Betriebsausstattungen
Operating facilities

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

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines

REICH
Fördertechnik
www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

Brat- und Kochanlagen
Frying and cooking units

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

**Därme/
Sausage casings**

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

Durchlaufwaschanlagen
Continuous washing systems

REICH
Fördertechnik
www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

**Edelstahlhubwagen
und Stapler**
Pallet trucks and forklifts

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

Entkeimung
Sterilisation

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

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

**Fleischhaken/
Meat hooks**

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

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

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

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

REICH
Fördertechnik
www.reich-gmbh.net | Tel.: +49 (0) 8031/809569-0

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines

GPS Reisacher
Neu- und Gebrauchtmaschinen
für die Fleischwarenindustrie.
Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik
www.gps-reisacher.com
Telefon: + 49 (0) 8334/98910-0
Fax: + 49 (0) 8334/98910-99
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

www.hoecker.de



Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de



Wenn ein Gerät alle Probleme löst, ist es **next level cleaning.**



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaningsystems.de

EIN LEBEN VERÄNDERN!

Mit einer Patentschaft können Sie Kinderarbeit bekämpfen.

WERDEN SIE PATE!
www.plan.de



Industriefußböden
Industrial floors

MIT SICHERHEIT EIN GUTER GRUND

Estrich · Beton · Abdichtung
UCRETE PU-Beton
Edelstahlentwässerung
Rammschutzsysteme



acrytec flooring gmbh · Im Weidig 27
63785 Oberburg am Main
Tel. +49 6022 27933-0
service@acrytec-flooring.de
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-schuettd.de
Immelsweg 19 · 25469 Halstenbeck
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

Mischmaschinen
Mixer machines



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

Pökelinjektoren
Curing injectors



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

Pökel- und Massiertechnik
Curing and massaging technology



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

www.hoecker.de



Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Rauchwagen/ Kochwagen
Smoking trolleys/ Cooking trolley



MARCHEL
www.marchel.de

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



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

www.hoecker.de



Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de

Schmiermittel/
Lubricants



BRUNOX
Lubri-Food

High-Tec Allrounder für die
Fleischerei - Branche **NSF H1**

Schmierung Korrosionsschutz Wartung
BRUNOX GmbH, DE- 85001 Ingolstadt
Tel. 0841 961 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

Stechschutzhürzen/
-handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves

Stechschutz?
EUROFLEX

www.euroflex-safety.de



MADE IN GERMANY

niroflex
premium protection

Einfach
sicher!



Friedrich M^{ÜNCH}
GmbH + Co. KG

In den Waldäckern 10 · 75417 Mühlacker / Germany
Tel.: +49 (0) 70 41 / 95 44 - 0 · info@friedrich-muench.de

Trockner für
Kunststoffbehälter
Dryer for plastic containers

GDI
GDI Intralogistics GmbH

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

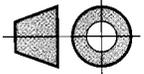
Trockner für
Kunststoffbehälter
Dryer for plastic containers



REICH
Fördertechnik

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

Tumbler
Tumblers



Henneken

Edelstahlverarbeitung · Anlagentechnik
Behälterbau · Maschinenbau
Hedderhagen 10 · 33181 Bad Wünnenberg
Tel. (0 29 53) 85 53 · Fax (0 29 53) 84 09
info@henneken-tumbler.de



Günther Maschinenbau GmbH

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

Vakuumfüllmaschinen
Vacuum filling machines



RISCO GmbH

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

Vakuumtechnik
Vacuum technology



BIS

Vakuumtechnik GmbH

- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte

Löhstr. 38, 53773 Hensel
Tel: 02243-96997-0, Fax: 02243-96997-79
www.bis-vakuumtechnik.de

Vakuumverpackung
Vacuum packaging



RÖSCHER

Vakuumverpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumtechnik

**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**

Feldmühlenweg 6-10
49593 Bersenbrück
www.bsbzt.de

Tel.: (054 39) 9456-0
Fax: (054 39) 9456-60
E-mail: info@bsbzt.de

Walzensteaker/
Cylindrical steakers



Günther Maschinenbau GmbH

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

Wölfe/
Mincers



RISCO GmbH

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

Wursthüllen/
Casings



Viscofan Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.

Postfach 100851 · D-69448 Weinheim
Tel.: 06201 86-0 · Fax: 06201 86-485
www.viscofan.com/de-de

Zerlegeanlagen/
Jointing units

GDI
GDI Intralogistics GmbH

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

**fleisch
net.de**

FT
FLEISCHEREI TECHNIK
MEAT TECHNOLOGY

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

39. Jahrgang

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
Lifesens 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: COBADEFFXXX
Gläubiger-ID: DE 13 ZZZ 00000 326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte über-
nimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekenn-
zeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der
Redaktion wieder. Nachdruck und Übersetzung ver-
öffentlicher 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



Erschlägt Sie die tägliche HACCP-Dokumentation?

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



**Jetzt
kostenfrei
testen!**

