

FT

FLEISCHEREI TECHNIK

Ausstattung und Technologie für die Fleischbranche
Equipment and Technology for the Meat Business

MEAT TECHNOLOGY



GEA: Die feine Art des Frittierens
GEA: The Fine Art of Deep-frying

Dreimal 100 Jahre: Fessmann, Espera, Raps
Messen: Vorschau SÜFFA & Fachpack
Smart Factory der Zukunft, Mini-Serie Teil 2

100 Years Espera: The Jubilee Interview
Trade Fair: Preview Fachpack in Nuremberg
Smart Factory of the Future, Mini Series Part 2

Uns ist nicht alles Wurst!

fleisch
net.de

fleisch net.de

HOME FOOD HANDWERK

FH FLEISCHHANDWERK
FT FLEISCHTECHNIK
FF FLEISCHFORSCHUNG
FL FLEISCHLEBENSZYKLUS

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

Die neue AUSGABE
Ansprüche + Ängste

Schlachtviehpreise
HIER GEHT ES ZU DEN AKTUELLEN SCHLACHTVIEHPREISEN

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

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

Messe Seminar

Klicken Sie rein!
www.fleischnet.de

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

Fahndungsaufruf! Wer kennt diese Spitzen-Fachberater?

Geburtstagskinder



Christian Blümel,
Chefredakteur
FT Fleischerei
Technik/Meat
Technology

Drei ganz und gar unterschiedliche Unternehmen, jedes auf seine Art und Weise eng mit der Fleisch- und Lebensmittelbranche verbunden, feiern in diesem Jahr ihren 100. Geburtstag: Espera, Fessmann und Raps. Keine Selbstverständlichkeit in diesen bewegten Zeiten, in denen etwa von den deutschen Autobauern und ihren Zulieferern aktuell eine Hiobsbotschaft nach der anderen kommt.

Wie diese drei Unternehmen nach wie vor in der Erfolgsspur bleiben? Mit Beharrlichkeit, Fleiß und Innovationskraft. Ein Beispiel gefällig? „Den klassischen Maschinenbau gibt es bei uns nicht mehr“, erklärt Nadina Korthäuer von Espera im FT-Interview zum Jubiläum (ab S. 22) beinahe beiläufig.

Nanu, ein deutscher Mittelständler, der mit seinen Auszeichnungsmaschinen auf der ganzen Welt erfolgreich ist, verabschiedet sich von seiner Kernkompetenz? Natürlich nicht! Die Duisburger haben nun längst erkannt, dass der vielgerühmte deutsche Maschinenbau nur dann weiterhin funktioniert, wenn er sich den modernen Herausforderungen wie eigenständiger Softwareentwicklung oder kreativem Recruiting von Fachpersonal stellt.

Strategien, die man so ähnlich sicher auch bei den erfolgreichen Jubilaren Fessmann und Raps verfolgt. Strategien, die als (neue) Tugenden weit über unsere Heimat hinausstrahlen.

Da bleibt mir nur noch, diesen ganz besonderen „Geburtstagskindern“ viel Erfolg für die nächsten 100 Jahre zu wünschen.

Birthday Children

Three very different companies, each closely linked to the meat and food industry in their own ways, are celebrating their 100th birthday this year: Espera, Fessmann and Raps. Not a matter of course in these turbulent times, when German car manufacturers and their suppliers, for example, are currently delivering one piece of bad news after another.

How do these three companies stay on the road to success? With perseverance, diligence and innovation. Want an example? “We no longer have traditional mechanical engineering,” explains Nadina Korthäuer from Espera almost casually in the FT interview on the company’s anniversary (from p. 22).

Well, a German medium-sized company that is successful all over the world with its labeling machines is saying goodbye to its core competence? Of course not! The Duisburg-based Espera has just long since realized that the much-vaunted German mechanical engineering industry will only continue to function if it faces up to modern challenges such as independent software development or creative recruitment of specialist staff.

Strategies that are certainly also being pursued by the successful jubilarians Fessmann and Raps. Strategies that radiate as (new) virtues far beyond our home country.

It only remains for me to wish these very special “birthday children” every success for the next 100 years.



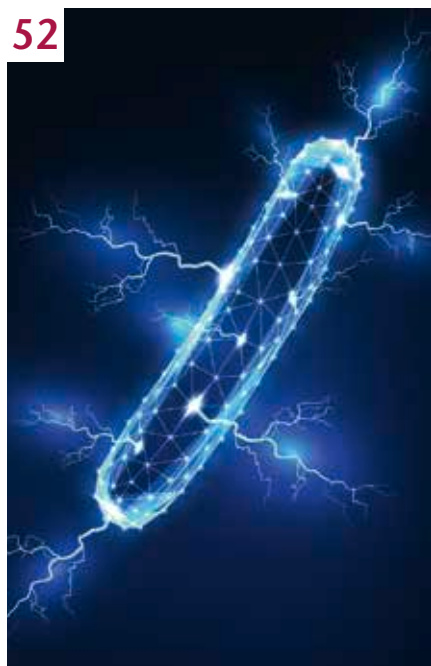
SÜFFA 2024:
Halle 6 Stand C34 –
Wir sind nur für dich da!



 **Beck**
Gewürze und Additive
www.beck-gewuerze.de



26



52



22



42



9

Editorial

Geburtstagskinder 3

Branchenblick

Kurz notiert 6

Ausgetrickst am Vakuümfüller 11

B&L: Fleisch ins rechte Licht gerückt 21

Umfrage: Die Gen Z liebt Federvieh 35

Das Kreuz mit der Label-Flut 51

Geburtstage

50 Jahre Lemitec 9

100 Jahre Raps 12

100 Jahre Espera: Interview 22

100 Jahre Fessmann 34

Maschinensicherheit

Magurit: Ein deutscher Super-Spezialist 14

Vorschau Fachmessen

SÜFFA in Stuttgart mit frischen Ideen 26

Fachpack in Nürnberg als Impulsgeber 48

Smart Factory, Teil 2

Die Rolle der KI 36

Maschinenteknik

GEA: Die hohe Kunst des Frittierens 42

Verpackungstechnik

Thermoformer als Gamechanger 46

Prozesshygiene

Zauberwort Transparenz 52

Impressum 57



14

Editorial

Birthday Children 3

Branch View

News 6

Machine Safety

Magurit: Typical German 14

Jubilee

100 Years Espera: Interview 22

Smart Factory, Part 2

The Role of AI 36

Machine Technology

GEA: The Fine Art of Deep-frying 42

Packaging Technology

Thermoformer as a Game Changer 47

Fair Preview

Fachpack in Nuremberg as Inspiration 48

Process Hygiene

Transparency is Magic 52

New Products 18/51

Imprint 57

Zum Titel:

To the Title:

GEA hat die hohe Kunst des industriellen Frittierens neu gedacht.

GEA has rethought the fine art of industrial deep-frying.



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

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



Hackfleischprodukte



RISCO RS 918 + MMTL

Erspart Arbeit, Zeit und Platz!

Intelligente Hightech-Lösung
für Hackfleisch in Schalen.

Das **RISCO-Hackfleischsystem** verarbeitet alle Arten von Fleisch bei gleichbleibender Gewichtsgenauigkeit mit hervorragendem Produktbild.



Scan for more



In Kombination mit Schalenentstapler und Einlegesystem wird ein hoher Qualitäts- und Hygienestandard bei effizienter Produktivität gewährleistet.



Partner in your success

Novonesis Center for Food Cultures

In Pohlheim, around 30 minutes by car from Frankfurt Main Airport, Novonesis has opened one of the world's largest and most advanced facilities focusing on food cultures for meat & prepared foods. The innovation center will serve customers and partners as a platform for knowledge transfer and collaboration for tasty, safe and authentic meat and plant-based foods. The 1,200 m² building includes a laboratory for microbiological and physicochemical analyses, a pilot plant for all types of Meat & Prepared Foods, four maturing and cooking chambers and a customer center for innovation days and training sessions. The centerpiece is a biosafety class 2 area with a microbial laboratory and a pilot plant for meat processing, which enables work with pathogenic bacteria such as *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica*.



Novonesis Zentrum für Lebensmittelkulturen

In Pohlheim, rund 30 Autominuten vom Flughafen Frankfurt Main entfernt, hat Novonesis eine der weltweit größten und fortschrittlichsten Einrichtungen eröffnet, die sich auf Lebensmittelkulturen für Meat & Prepared Foods konzentriert. Das Innovationszentrum soll Kunden und Partnern als Plattform für Wissenstransfer und Zusammenarbeit für schmackhafte, sichere und authentische fleisch- und pflanzenbasierte Lebensmittel dienen. Das Gebäude umfasst auf einer Fläche von 1.200 m² ein Labor für mikrobiologische und physikochemische Analysen, eine Pilotanlage für alle Arten von Meat & Prepared Foods, vier Reifungs- und Kochkammern sowie ein Kundenzentrum für Innovationstage und Trainings. Kernstück ist ein Bereich der Bio-Sicherheitsklasse 2 mit einem mikrobiellen Labor und einer Pilotanlage für die Fleischverarbeitung, der die Arbeit mit pathogenen Bakterien wie *Listeria monocytogenes* und *Salmonella enterica* ermöglicht.

MARKENSCHAUFENSTER

Winweb
Food Software Specialists

Die ERP-Software
für die
Lebensmittelindustrie

www.winweb.de

Planning *the next level*

Fachplanung
Lebensmittel-
verarbeitung

lissner.eu

Lißner
engineers + architects

VORSICHT
LEBENSMITTLERRÜCKRUF!

**IN ZUKUNFT
VERGANGENHEIT**

www.justinair.com **just+air**

Gourmey

Cultivated Foie Gras soon EU-wide?

Gourmey, a French pioneer in cultivated foods, announced at the end of July, that it requests approval for a cultivated foie gras in five global key markets: Singapore, USA, UK, Switzerland and the European Union (EU). The Paris-based company sees itself as the first one to make this step for a cultivated food product in the EU. Gourmey has filed applications with the United States Food and Drug Administration (FDA), the Singapore Food Agency (SFA), the Food Standards Agency (FSA) in the United Kingdom, the Swiss Federal Food Safety and Veterinary Office (FSVO), the European Commission (EC) and European Food Safety Authority (EFSA) to offer its flagship product globally. "We are confident that our products will meet the highly demanding standards," says Gourmey's CEO Nicolas Morin-Forest (pic. below).



Gourmey

Kultivierte Stopfleber bald EU-weit?



Gourmey, ein französischer Pionier auf dem Gebiet der kultivierten Lebensmittel, hat Ende Juli bekanntgegeben, dass er die Zulassung für eine kultivierte Gänsestopfleber in fünf globalen Schlüsselmärkten beantragt hat: in Singapur, den USA, Großbritannien, Schweiz und der Europäischen Union (EU). Das in Paris ansässige Unternehmen sieht sich selbst als erstes, das diesen Schritt für ein kultiviertes Lebensmittelprodukt in der EU macht. Gourmey hat bei der US-amerikanischen Food and Drug Administration (FDA), der Singapore Food Agency (SFA), der Food Standards Agency (FSA) im Vereinigten Königreich, dem Schweizer Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), der Europäischen Kommission (EK) und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) Anträge gestellt, um sein Vorzeigeprodukt weltweit anzubieten. „Wir sind zuversichtlich, dass unsere Produkte die sehr anspruchsvollen Standards erfüllen werden“, sagt Gourmey-CEO Nicolas Morin-Forest (Bild o. li.). Im Falle einer EU-Genehmigung könnte die kultivierte Stopfleber in allen 27 EU-Ländern verkauft werden.



Wolf Firmengruppe Aus den eigenen Reihen

Bei der Wolf Firmengruppe mit Hauptsitz in Schwandorf sitzt seit Anfang Juli 2024 Hannes Hauser (im Bild li.) neu in der Geschäftsführung. Er ist für Vertrieb und Marketing verantwortlich und folgt auf Markus Dietl (re.), der sich in den Ruhestand verabschiedet hat. Sein Nachfolger ist seit beinahe 13 Jahren im Unternehmen. Nach gut acht Jahren im Category Management der Oberpfälzer war Hannes Hauser seit Dezember 2022 als Prokurist tätig. Ein Beispiel dafür, dass Wolf gerne auf Führungspersonen aus den eigenen Reihen setzt.

Alpenrind KI-Revolution aus Österreich

Der österreichische Fleischproduzent Alpenrind vermeldet nach eigenen Angaben einen Durchbruch bei der KI-basierten Selektion von Schlachtkörpern. Nach intensiver Entwicklungsarbeit sei internen Fleisch- und IT-Spezialisten eine innovative Prozesstechnologie gelungen, die Schlachtkörper in verschiedene Stufen der Marmorierung digitalisiert und selektiert. Daraus resultiert eine neue Alpenrind-Produktlinie namens „Signature Beef“. Diese werde mit einem speziellen Etikett markiert, das die Kunden über die Nutzung von Künstlicher Intelligenz (KI) im Verarbeitungsprozess informiert. Die Nutzung von KI erachten die Salzburger als „in diesem Umfang revolutionär für die Fleischbranche“. Sie erhöhe sowohl die Qualität als auch das Genusslebens.

Alpenrind AI Revolution from Austria

Austrian meat producer Alpenrind has announced a breakthrough in the AI-based selection of carcasses. After intensive development work, internal meat and IT specialists have succeeded in developing an innovative process technology that digitizes and selects carcasses at various stages of marbling. This has resulted in a new Alpine beef product line called “Signature Beef“. This will be marked with a special label that informs customers about the use of artificial intelligence (AI) in the production process. The Salzburg-based company considers the use of AI to be “revolutionary for the meat industry on this scale“. It enhances both quality and the taste experience.



Albert Handtmann Maschinenfabrik Handtmann in Tact

After a short construction period of around one and a half years, Albert Handtmann Maschinenfabrik opened a new assembly hall at its production site in Biberach, Upper Swabia, in July 2024. Handtmann's Filling and Portioning Systems division has thus invested around 14 million euros in expanding its production capacities. “This not only secures existing jobs, but also creates new prospects for the future,” said Dr. Mark Betzold, CTO Filling and Portioning Systems, in a speech. With the commissioning of the new hall, the machine manufacturers are switching to cycle assembly. This involves assembling vacuum fillers in various stages with corresponding pre-assembly. Cycle production optimizes processes, reduces throughput times and makes production quantities more flexible.



Albert Handtmann Maschinenfabrik Handtmann im Takt

Nach einer Bauzeit von rund eineinhalb Jahren hat die Albert Handtmann Maschinenfabrik im Juli 2024 eine neue Montagehalle am Produktionsstandort im oberschwäbischen Biberach eröffnet. Der Geschäftsbereich Füll- und Portioniersysteme von Handtmann hat damit rund 14 Millionen Euro in die Erweiterung seiner Produktionskapazitäten investiert. „Das sichert nicht nur bestehende Arbeitsplätze, sondern schafft auch neue Perspektiven für die Zukunft“, sagte Dr. Mark

Betzold, CTO Füll- und Portioniersysteme, in einer Ansprache. Mit Inbetriebnahme der neuen Halle stellen die Maschinenbauer auf Taktmontage um. Dabei werden Vakuumfüller in verschiedenen Stufen mit entsprechenden Vormontagen zusammengebaut. Die Taktfertigung optimiert Abläufe, reduziert Durchlaufzeiten und flexibilisiert die Fertigungsstückzahlen.



EXCLUSIVE INGREDIENTS AND FLAVOURS

THE VOICE
OF EXCELLENCE.



SMK NAT 44011 FLAVOR
IDEAL FOR MEAT AND
VERSATILE IN OTHER MATRICES



OUR EXCLUSIVE SOLUTIONS



ENCAPSULATED FLAVOUR
CAPABLE OF RESISTING OXIDATION
AND THERMAL PROCESSES



REPRODUCES THE TASTE OF
SMOKE WITH NOTES OF BACON
AND WOOD WITHOUT CONTAINING
SMOKE FLAVORINGS

Beneo
New Boss at Beneo

Beneo, manufacturer of functional ingredients for food, animal feed and pharmaceutical applications, has a new CEO since the beginning of June 2024 in Olivier Roques, who succeeds Dominic Speleers. Roques also acts as a member of the Management Board and as Chief Sales Officer (CSO). The agricultural engineer holds a master's degree in business administration and has international experience in the ingredients industry. His career began in the dairy and flavor industry, followed by nearly 25 years in management positions in the US and Europe. Prior to Beneo, he was CEO of Agrana Fruit Europe, a manufacturer of fruit preparations.



Beneo
Neuer Boss bei Beneo

Beneo, Hersteller von funktionellen Zutaten für Lebensmittel und Futtermittel sowie für pharmazeutische Anwendungen, hat seit Anfang Juni 2024 mit Olivier Roques einen neuen CEO und damit Nachfolger von Dominic Speleers. Roques agiert auch als Mitglied der Geschäftsführung und als Chief Sales Officer (CSO). Der Agraringenieur hat einen Master in Betriebswirtschaft und verfügt über internationale Erfahrung in der Industrie für Inhaltsstoffe. Seine Karriere begann in der Molke- und Aromenindustrie, gefolgt von fast 25 Jahren in Führungspositionen in den USA und Europa. Vor Beneo war er als CEO von Agrana Fruit Europe, einem Hersteller von Fruchtzubereitungen, tätig.



Tosca
Tosca neu in Ingolstadt

Tosca, Spezialist für wiederverwendbare Verpackungen von Lebensmitteln, hat in Ingolstadt ein Service-Center eröffnet, auf den Downstream-Bereich ausgerichtet, mit Solarzellen und weiterer nachhaltiger Technologie ausgestattet. Mit einer Gesamtfläche von etwa 2.700 m² ist der Standort strategisch gut aufgestellt, um die wachsende Nachfrage nach Mehrwegprodukten und Pooling-Dienstleistungen von Tosca in der Region zu bedienen. Das Unternehmen bietet eine große Auswahl an 100 % recyclebaren, wiederverwendbaren Kunststoffverpackungen sowie F&E-Know-how für nachhaltige Transportlösungen. Mit dem Standort Ingolstadt betreibt Tosca nun 43 Servicezentren in ganz Europa.



R&S Vertriebs GmbH
R&S ein weiteres Mal Top 100

Die R&S Vertriebs GmbH aus Essen wurde ein weiteres Mal mit dem Top 100-Siegel von Compamedia ausgezeichnet. Mit einem Sortiment von mehr als 600 Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Markenfleischprodukten sei das Unternehmen führend in Deutschland. Die Auszeichnung ehrt Mittelständler, deren Innovationskraft zuvor in einem wissenschaftlichen Auswahlverfahren bestätigt wurde. „Es freut uns sehr, in diesem Jahr erneut als Top 100-Innovator ausgezeichnet zu werden“, sagte Ingmar Fritz Rauch, Prokurist und Mitinhaber der Albert Rauch GmbH sowie der R&S Vertriebs GmbH. Die Preisverleihung fand im Rahmen des Deutschen Mittelstands-Summits Ende Juni 2024 in Weimar statt. Im Bild (von li.) Inge Rauch, Geschäftsführerin und Mitgründerin von R&S, Ranga Yogeshwar, Mentor von „Top 100“, und R&S-Marketingmanagerin Martina Rauch.

Vion Food Group
„Schweinebrille“ bei Vion

Ende Juli 2024 hat Vion am Standort Crailsheim erstmals eine VR-Brille eingesetzt, die Menschen vermitteln soll, wie Schweine ihre Umwelt wahrnehmen. Der Prototyp der sogenannten „Schweinebrille“ wurde von Peter Menzel, Geschäftsführer C.O.M. Computer Output Management GmbH Wetzlar, und Benito Weise, Koordinator überbetriebliche Ausbildung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, entwickelt. Eine innovative Software simuliert die spezifische visuelle Wahrnehmung der Tiere und überträgt diese auf die VR-Brille. „Schweine haben ein breiteres Sichtfeld, ihre Sehschärfe ist geringer als



die des Menschen und sie reagieren empfindlicher auf Bewegungen“, erklärt Dr. Veronika Weber, Tierärztin Vion Germany. „Wer einmal selbst erlebt hat, wie die Tiere ihre Umwelt wahrnehmen, kann sie viel besser verstehen und mit ihnen umgehen. Das verbessert automatisch den Tierschutz“, ergänzt Peter Menzel. Vion verwendet die Spezialbrillen nach eigenen Angaben zur Fortbildung von Mitarbeitern und zur Optimierung von Bauten in Schlachthöfen.

Vion Food Group
Vion Works with “Pig Goggles”

At the end of July 2024, Vion used VR glasses for the first time at its Crailsheim site to show people how pigs perceive their environment. The prototype of the so-called “pig goggles” was developed by Peter Menzel, Managing Director of C.O.M. Computer Output Management GmbH Wetzlar, and Benito Weise, Coordinator of Inter-company Training at the Lower Saxony Chamber of Agriculture. Innovative software simulates the specific visual perception of the animals. “Anyone who has ever experienced how animals perceive their environment can understand and interact with them much better. This automatically improves animal welfare,” says Peter Menzel. Vion says it uses the special glasses to train employees and to optimize buildings in slaughterhouses.

50 Jahre Lemitec



Tagung und Tag der offenen Tür zum runden Geburtstag der Lemitec, der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik in Kulmbach.

Die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik in Kulmbach, kurz Lemitec, feiert Jubiläum: 50 Jahre – unter dem Motto „Aus der Praxis, mit der Praxis, für die Praxis“. Anfang Juni 2024 hat die Schule deshalb zu einer Tagung und einem Tag der offenen Tür geladen. Und nicht nur ehemalige und aktuelle Schüler sowie Lehrkräfte kamen, auch die Fleisch- und Lebensmittelindustrie ließ sich nicht lumpen. Angeführt von Fleisch-Zar Clemens Tönnies als Überraschungsgast, fanden sich Spitzenkräfte der Branche nicht nur bei den Referenten, sondern auch im Publikum.

Durchwegs alle Referenten prognostizierten der Fachschule eine rosige Zukunft. Und das, obwohl sie aktuell, was die Schülerzahlen angeht, am sprichwörtlichen Stock geht. Deshalb stellte Alexander Battistella, Direktor der Lemitec, im Rahmen der Jubiläumsfeierlichkeiten das geplante neue Schulkonzept vor.

Drei Schwerpunkte

Die Fachschule will sich damit zukunftsfähig aufstellen und dem Fachkräftemangel im Lebensmittelbereich und der Gastronomie trotzen. Was aktuell ein ehrgeiziges Ziel scheint. Denn waren die Schülerzahlen in früheren Jahrgängen bisweilen dreistellig (in 50 Jahren insgesamt 1.660 Absolventen), sind es bei den aktuellen



„Die Schule erfindet sich immer wieder neu und hat ein außergewöhnliches Netzwerk.“

Alexander Battistella,
Direktor der Lemitec

beiden Kursen zusammen gerade einmal 15 Schüler. „Das muss besser werden“, forderte nicht nur Dr. Sylvia Pfaff, Geschäftsführerin FIS Europe, die die Tagung in der Stadthalle Kulmbach moderierte.

Alexander Battistella skizzierte die Neuausrichtung „seiner“ Bildungsstätte: Aus der bisherigen Fachschule für Fleischerei- und Lebensmittelverarbeitungstechnik soll eine Fachschule für Lebensmittelproduktionstechnik werden. An ihr werde es künftig nicht mehr jeweils 30 Plätze für Fleischereitechnik und Lebensmittelverarbeitungstechnik geben, sondern 60 Plätze für Lebensmittelproduktionstechnik.



Podiumsdiskussion mit Überraschungsgast Clemens Tönnies (2. von re.).



Blick in einen der Praxisräume in der Lemitec.

Die Umstrukturierung habe den Vorteil, dass es nur noch einen Lehrplan mit den Schwerpunkten Fleischerei-, Lebensmittel- und Backtechnologie geben werde. Diese sollen sich dann durch Vertiefungen auszeichnen. „Das komprimierte Konzept bietet einige Vorteile. Unabhängig von den Anmeldezahlen können alle drei Schwerpunkte in einer Fachrichtung angeboten werden“, sagte Battistella.

Schule zu wenig bekannt?

Warum es aktuell so wenig Schüler sind? „Unsere Karrierewege sind in der Bevölkerung viel zu wenig bekannt“, mutmaßte der Oberstudiendirektor. Was hilft? „Die Umbenennung zu Lebensmittelproduktionstechnik wirkt auf junge Fachkräfte attraktiver als der Titel Fleischtechniker.“ Als erstes Ziel nannte Battistella 25 neue Auszubildende zum Lebensmittelproduktionstechniker mit Kursbeginn 2025.

Was ihn optimistisch stimmt: „Die Schule erfindet sich immer wieder neu und hat ein außergewöhnliches Netzwerk.“ Mittelfristiges Ziel ist es, den Standort Kulmbach mit den verschiedenen Angeboten zu erhalten. Immerhin bietet er deutschlandweit die einzige Weiterbildungsmöglichkeit zum Bachelor Professional.

„Bildet persönliche Netzwerke“

Michael Ascherl, Geschäftsführer von Ponnath, Die Metzgermeister, verwies als erster Gastreferent ebenfalls auf das Thema Netzwerke. „Bildet persönliche Netzwerke, nicht nur in den sozialen Medien“, empfahl er den

Schülern und Absolventen des Berulichen Schulzentrums (BSZ), „und haltet diese Kontakte.“ Auslandserfahrungen könnten ebenfalls nicht schaden, „sie fördern nicht nur die Arbeits-, sondern auch die Sozialkompetenz.“

Einen Ausblick gab Michael Ascherl auch auf die zukünftige Entwicklung der Lebensmittelbranche. „Die vegan-vegetarischen Produkte werden immer mehr und immer besser“, sagte er, „aber parallel werden Wurst- und Fleischprodukte nie wegkommen.“ Die Branche brauche „keine weiteren Fleischersatzprodukte, sondern neue Produkte“.

„Besser, günstiger, sicherer“

Dr. Mathias Warwel, Geschäftsführer der Ireks GmbH, formulierte die Anforderungen an die Lemitec-Absolventen aus Sicht von Forschung und Entwicklung. „Metzgereien und Bäckereien werden immer weniger, aber größer.“ Diese Entwicklung müssten sie als Chance begreifen. Erfolgreich sei nur, wer Mehrwert biete: besser, günstiger, sicherer.

„Nicht nur in Fleisch denken“

Andreas Seydelmann, Geschäftsführender Gesellschafter der Maschinenfabrik Seydelmann KG, präsentierte sein Unternehmen als „freundschaftlichen Partner der Lemitec“. Was Seydelmann von neuen Mitarbeitern erwartet: „Unsere Werte getreu dem Motto ‘Von Kunden für Kunden’ muss jeder Mitarbeiter verinnerlichen.“ Sein Personal solle „nicht nur in Fleisch denken, aber die Fleischproduktion ist ein Orientierungspunkt für andere Branchen“. Von der Ausbil-

dung erwarde er die Vermittlung von Betriebsinformatik, technisch-praktischen Skills und Fach-Englisch.

„Erst einmal teure Lehrlinge“

Robert Becht, Geschäftsführer der Van Hees GmbH, machte den Absolventen zunächst einmal keine Illusionen: „Wenn ihr in die Betriebe rausgeht, seid ihr erst einmal teure Lehrlinge.“ Deutsche Fleischfachkräfte seien aber gerade international sehr gefragt, vor allem Techniker.

Gewünscht seien gemischte Expertisen, dazu sehr gute Kenntnisse in Sachen Rohstoffe, Verarbeitungsverfahren, preiswert-innovative Lebensmittel, Englisch, KI & Digitales, Nachhaltigkeit und Umwelt. Es könne auch nicht schaden, topfit im Lebensmittelrecht zu sein und sich ein mikrobiologisches Bewusstsein zu erarbeiten.

Netzwerker „klar im Vorteil“

Sebastian Winterhalter, Geschäftsführer der Metzgerei Gustav Winterhalter GmbH, formulierte die Anforderungen aus Sicht eines Metzgermeisters und Fleischtechnikers. Für ihn sollten die Absolventen firm sein in der Lebendbeschaffung der Tiere und im Einkauf, in den Herstellungsprozessen, im Lebensmittelrecht, in der Fleischtechnologie und in der Digitalisierung. Echte Führungskräfte glänzen für ihn mit „Mitarbeiterführung, Hands-on-Mentalität und Anpassungsfähigkeit“. Auch für ihn eine zentrale Anforderung: das Netzwerken. Gerade dabei seien die Kulmbacher Techniker „klar im Vorteil“.

Christian Blümel

Ausgetrickst am Vakuumfüller

**BGN-Sicherheitstipps zur Arbeit an Vakuumfüller und Clipper:
Damit bei der Arbeit Finger und Hände heil bleiben.**



Wer die Sicherheitsvorkehrungen an einer Maschine manipuliert oder umgeht, trickst nicht nur die Maschine aus, sondern bisweilen auch sich selbst und die eigene Gesundheit. Und bei Vakuumfüllern ist das besonders einfach: Mal eben ein paar Kisten aufeinandergestellt und schon kann man von oben Brätreste nachschieben oder aus dem Fülltrichter kratzen – bei laufender Maschine. Das ist keine gute Idee: „Unser Mitarbeiter ist mit der Hand ins Förderwerkzeug geraten“, wird in einer Meldung ein Unfall mit schweren Handverletzungen bis hin zu abgetrennten Fingern beschrieben.

Manchmal machen Mitarbeiter so etwas gedankenlos, häufig auch unter Zeitdruck, weil es ihnen praktisch erscheint und/oder sie es nicht besser wissen. Da tut Unterweisung Not, um gefährlichem Verhalten vorzubeugen.



Know-how-Mängel ausmerzen

Das ist keine komplizierte Sache und wenig aufwändig. Gegen mangelnde Kenntnisse hilft zum Beispiel das Unterweisungskurz-

gespräch „Vakuumfüller und Clipper“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN). Das Shortpaper als Hilfe für das Gespräch steht zum Herunterladen auf den Internetseiten der BGN bereit, und zwar unter der Adresse: Unterweisungskurzgespräch „Vakuumfüller und Clipper“ (Download: www.bgn.de, Shortlink = 1946). Es ist unterteilt in vier Abschnitte:

- **Lektion 1:** Schutzeinrichtungen
- **Lektion 2:** Arbeiten, reinigen und rüsten (Vakuumfüller)
- **Lektion 3:** Clipper
- **Lektion 4:** Belastungen bei der Arbeit

Die Instruktionen sind anschaulich bebildert, zum einen mit Darstellungen, wie man es richtig macht, zum anderen mit den häufigsten Fehlern. Enthalten sind zudem weitere Informationen für Unterweisende, ein Wissenstest mit Lösungen und eine Dokumentation.

Fotos: BGN



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

**Zum 100. Geburtstag
Austausch und Innovation:
Erstmals deutsche
Metzgerstage bei Raps
in Kulmbach mit
Werksführungen
und Vorträgen.**



100 Jahre, 250 Gäste, 1.000 Ideen

Das 100-jährige Firmenjubiläum war bei Raps der ideale Anlass, um etwa 250 Metzgerinnen und Metzger am Hauptsitz in Kulmbach zu den ersten hauseigenen deutschen Metzgerstagen der Firmengeschichte willkommen zu heißen. Die Gäste ließen sich von Fachvorträgen inspirieren, informierten sich über die neuesten Trends und bekamen bei Betriebsführungen spannende Einblicke in die Produktionsabläufe des familiengeführten Gewürzunternehmens. Gemeinsam mit dem Tochterunternehmen Batania und langjährigen Partnern wie Schrutka-Peukert, Rational oder der Albert Handtmann Maschinenfabrik hatte die Raps-Familie ein abwechslungsreiches und informatives Programm für die Besucher zusammengestellt.

Gemeinsam gestalten

Die Deutschen Metzgerstage begannen am Sonntag, 28. Juli 2024, mit einem gemeinsamen Besuch der Kulmbacher Bierwoche. Am Montag, 29. Juli 2024, öffneten sich dann die Raps-Pforten und Florian Knell, Geschäftsführer der Raps Gruppe, und Maximilian Heindl, Leiter Marketing & Vertrieb bei Raps, hießen die Gäste willkommen.

An Infoständen erhielt das Fachpublikum handfeste Tipps zu Raps-Produkten oder zur kreativen Thekengestaltung, während am Raps-Digitalstand Zukunftsthemen wie Künstliche Intelligenz, Cyber Security und Digitalisierung für Fleischereien vorgestellt wurden. In Fachvorträgen referieren Experten zu Themen wie Produktneuheiten, Zubereitungstechniken, der digitalen Rezeptplattform myRAzept sowie autarken Verkaufslösungen. Stationen rund um das Thema

Produktentwicklung boten Highlights aus dem Raps Plant Based-Sortiment sowie Innovationen für Fertiggerichte rund um das Konzept „Genuss im Glas“. Außerdem gab es einen spannenden Sensorik-Stand und eine Jausenstation der Raps-Fachberater. Exklusive Einblicke in die Produktionsstätten von Raps boten die Werksführungen. Im Werk 1 sahen die Besucher die Trockenproduktion, im Werk 2 die Flüssigproduktion sowie ein brandneues Hochregallager.

„Die Deutschen Metzgerstage sind für uns nicht nur die Feier unseres 100-jährigen Bestehens, sondern vor allem ein klares Bekenntnis zu unseren Wurzeln im deutschen Fleischerhandwerk“, sagte Maximilian Heindl. Das Unternehmen habe seinen langjährigen Kunden und Partnern „eine hochkarätige Veranstaltung“ bieten wollen, „um gemeinsam die Zukunft des Fleischerhandwerks zu gestalten.“

Das ist Raps im Schnelldurchlauf

Seit 100 Jahren steht Raps aus Kulmbach für Qualität, Geschmack, Innovation, Technologie und Rohstoff-Kompetenz. Als Lösungsanbieter verarbeitet der Ingredient-Hersteller über 1.700 Rohstoffe aus aller Welt und liefert segment- sowie kundenspezifische Leistungen. Mit sieben Produktionsstätten in Europa und weltweit mehr als 900 Mitarbeitern produziert Raps jährlich rund 40.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen.

Das Unternehmen wurde 1924 vom Apotheker Adalbert Raps in Hamburg gegründet. 1953 wurde der Grundstein für das Werk in Kulmbach gelegt. Nach der Expansion in den internationalen Markt gegen Ende der 70er-Jahre des vergangenen Jahrhunderts hat sich Raps zu einem global agierenden Unternehmen entwickelt. Der Exportanteil liegt heute bei über 50 Prozent.

100 Years, 250 Guests, 1,000 Ideas

**Exchange and innovation for the 100th anniversary:
first German Butchers' Days at Raps in Kulmbach
with socializing, factory tours and lectures.**

Raps' 100th anniversary was the ideal occasion to welcome around 250 butchers to its headquarters in Kulmbach for the first in-house German Butchers' Days in the company's history. The guests were inspired by specialist presentations, infor-

med about the latest trends and gained exciting insights into the production processes of the family-run spice company during tours of the plant. Together with its subsidiary Batania and long-standing partners such as Schrutka-Peukert, Rational and Albert

◄ **Das Raps-Team am Tag der offenen Tür zum 100-jährigen Geburtstag des Unternehmens.**
The Raps team at the open day to mark the company's 100th anniversary.

Handtmann Maschinenfabrik, the Raps family had put together a varied and informative program for the visitors.

Shaping together

The German Butcher Days began on Sunday, July 28, 2024, with a joint visit to the Kulmbach Beer Week. On Monday, July 29, 2024, the Raps doors opened and Florian Knell, Managing Director of the Raps Group, and Maximilian Heindl, Head of Marketing & Sales at Raps, welcomed the guests.

At information stands, the trade visitors received practical tips on Raps products and creative counter design, while future topics such as artificial intelligence, cyber security and digitalization for butchers were presented at the Raps digital stand. In specialist presentations, experts spoke on topics such as new products, preparation techniques, the digital recipe platform myRAzept and self-sufficient sales solutions.

Stations focusing on the topic of product development offered highlights from the Raps Plant Based range as well as innovations for ready meals. There was also an exciting sensory stand and a snack station run by Raps' specialist advisors. The factory tours offered exclusive insights into the Raps production facilities. Visitors were able to see dry production at Plant 1 and liquid production and a brand new high-bay warehouse at Plant 2.

"For us, the German Butcher Days are not just a celebration

of our 100th anniversary, but above all a clear commitment to our roots in the German butcher's trade," said Maximilian Heindl. The company wanted to offer its long-standing customers and partners "a top event to "shape the future of the butcher's trade together."

This is Raps in a nutshell

For 100 years, Raps from Kulmbach has stood for quality, taste, innovation, technology and expertise in raw materials. As a solution provider, the ingredient manufacturer processes over 1,700 raw materials from all over the world and supplies segment and customer-specific ser-

vices. With seven production sites in Europe and more than 900 employees worldwide, Raps produces around 40,000 tons of a wide variety of food ingredients and additives every year. The company was founded in Hamburg in 1924 by pharmacist Adalbert Raps. The foundation stone for the plant in Kulmbach was laid in 1953. After expanding into the international market towards the end of the 1970s, Raps has developed into a globally active company. Today, the export share is over 50 percent.

Your Partner in Food Cutting

holac[®]



**GEMEINSAM SCHNEIDEN
WIR PERFEKT AB ...**

... egal ob Würfel, Raspel, Plättchen,
Scheiben oder auch Sonderformen.

Besuchen Sie uns auf
unserem Messestand:

SUFFA Halle 4
Stand
B30
28.-30.09.2024



holac Maschinenbau GmbH
Am Rotbühl 5
89564 Nattheim
Fon +49 7321 / 9645-0
E-Mail info@holac.de

www.speckschneider.de

Ein typisch deutscher Super-Spezialist

Maschinensicherheit bei Magurit: So funktionieren die Gefrierschneider des Hidden Champions aus dem Bergischen Land.

Scheiben, Streifen, Würfel, Stücke: In welcher Form auch immer ein Hersteller von Lebensmitteln seine (gefrorenen oder auch frischen) Vor- und Endprodukte, zum Beispiel Fleisch, Fisch oder auch Fruchtkonzentrate, schneiden möchte – die Magurit Gefrierschneider GmbH liefert die Maschinen dafür.

Das östlich von Köln in Hückeswagen ansässige Unternehmen ist in mancherlei Hinsicht typisch für den deutschen Maschinenbau. Es kann auf eine lange Tradition (gegründet 1859) zurückblicken und auf Kontinuität (familiengeführt in der fünften Generation) bauen. Und als weltweit einziges Unternehmen ist Magurit spezialisiert auf die Herstellung von Maschinen zum Schneiden gefrorener Rohstoffe in der Lebensmittelindustrie. So erklärt sich der Exportanteil des Hidden Champions von rund 80 Prozent.

Kontinuität und Innovation

Zugleich aber erschließt sich Magurit auch immer wieder neue Anwendungs- und Technologiefelder. Das wohl markanteste Beispiel ist die Entwicklung und Produktion von Gefrierschneidern für die Pharmaindustrie, genauer gesagt für gefrorenes Blutplasma, das als wertvolle Grundlage vieler Medikamente dient. Hier projiziert und baut Magurit anspruchsvolle Sonderanlagen, für die das komplexe Regelwerk der Pharmaproduktion und damit strengere Hygienevorschriften als in der Lebensmittelverarbeitung gelten.

Auch in Sachen Maschinensicherheit setzt das Unternehmen auf die Kombination von Kontinuität und Innovation. Kontinuität für die Zusammenarbeit mit Schmersal, die nun schon mehrere Jahrzehnte andauert. Innovation bei der Auswahl der Sicherheitsschaltgeräte und der dazugehörigen Signalauswertung. Das zeigt sich unter anderem daran, dass baureihenübergreifend die Sicherheits-



Weltweit gefragt in der Lebensmittelverarbeitung: Gefrierschneider von Magurit. / In demand worldwide in food processing: freezer cutters from Magurit.

Typical German

Machine safety at Magurit: this is how the freezer slicers from the hidden champion from Germany work.

Slices, strips, cubes, chunks: Whatever shape a food manufacturer wants to cut their (frozen or fresh) preliminary and end products, for example meat, fish or fruit concentrates, Magurit Gefrierschneider GmbH supplies the machines for this.

The company, based in Hückeswagen to the east of Cologne, is typical of the German mechanical engineering industry in many respects. It can look back on a long tradition (founded in 1859)

Continue on Page 16 →

In der Magurit-Fertigung (von li.): Anton Ivanov, Schmersal-Branchenmanager Lebensmittel und Verpackung, Dipl.-Ing. Uwe Stollenwerk vom Schmersal-Vertriebspartner Büro Stollenwerk und Dipl.-Ing. Dino Vieth, Geschäftsführer von Magurit.

In conversation at the Magurit production facility (from left): Anton Ivanov, Schmersal Industry Manager Food and Packaging, Dipl.-Ing. Uwe Stollenwerk from Schmersal sales partner Büro Stollenwerk and Dipl.-Ing. Dino Vieth, Managing Director of Magurit.



kompaktsteuerung Protect Select OEM aus dem Schmersal-Programm zum Einsatz kommt.

Kundenspezifische Steuerung

Mit der Protect Select-Serie hat Schmersal die Lücke zwischen den marktüblichen Sicherheitsbausteinen und einer „ausgewachsenen“ Sicherheitssteuerung geschlossen. Entwickelt wurde sie für überschaubare Anwendungen, das heißt für bis zu fünf Sicherheitsfunktionen, wobei der Anwender keinen Programmieraufwand betreiben muss. Stattdessen wählt er eines von mehreren vorkonfigurierten Applikationsprogrammen und legt die gewünschten Parameter (Belegung der Eingänge, Entprell- und Abfallverzögerungszeiten etc.) per Menüführung und Klartextanzeige fest.

Schon bei den Sicherheitsbausteinen bezog Magurit rund 25 Jahre lang eine kundenspezifische Variante und behält diese Strategie auch bei der Sicherheitskompaktsteuerung bei. Mit der Protect Select OEM bietet Schmersal den Kunden die Möglichkeit, die gewünschten Funktionen festzulegen. Geliefert wird dann eine fertig programmierte Steuerung.

Die Vorteile, die dieses Konzept der sicherheitsgerichteten Signalauswertung bietet, sind vielfältig. Diplomingenieur Dino Vieth, Geschäftsführer von Magurit: „Wir setzen jetzt nach dem Prinzip One for all über die Baureihen hinweg eine Standard-Sicherheitssteuerung ein, bei der wir die jeweils benötigten Funktionen freischalten können. Diese Steuerung ist validiert und wir wählen einfach aus, welche Eigenschaften benötigt werden. Das ist einfacher als wie bisher jeweils verschiedene Kombinationen von Sicherheitsbausteinen zu verwenden.“ Und flexibel bleibt man auch: Aktuell wird die Programmauswahl noch um eine Stopp-1-Funktion ergänzt.

Problemlose Umstellung

Die Umstellung von den Relaisbausteinen auf die kundenspezifische Sicherheitskompaktsteuerung verlief Vieth zufolge problemlos: „Die Safety-Experten von Schmersal haben uns gut unterstützt



„Wir setzen jetzt über die Baureihen hinweg eine Standard-Sicherheitssteuerung ein, bei der wir die jeweils benötigten Funktionen freischalten können.“

Dino Vieth, Geschäftsführer von Magurit

Vielseitiger und flexibler als Sicherheitsbausteine: die parametrierbare Sicherheitskompaktsteuerung Protect Select in einer OEM-Version. Sie kommt bei Magurit baureihenübergreifend zum Einsatz.

More versatile and flexible than safety modules: the parameterizable Protect Select compact safety controller in an OEM version. It is used across all series at Magurit.

und sich in unsere Anforderungen hineingedacht. Auch mit dem Büro Stollenwerk als Schmersal-Vertretung arbeiten wir seit vielen Jahren gut zusammen.“

Zu den technischen Vorteilen gesellt sich ein kommerzieller Nutzen. Dipl.-Ing. Uwe Stollenwerk, Technisches Büro Stollenwerk GmbH: „Wenn eine Protect Select zwei oder mehr Relaisbausteine ersetzt – und das ist bei den Maschinen von Magurit häufig der Fall –, spart der Anwender auch Kosten.“

Die Kunst des versteckten Einbaus

Auch bei der Stellungsüberwachung der Schutztüren und -hauben, die den Gefahrenbereich der Schneideinheit absichern, kommt eine rund-

um durchdachte Lösung zur Anwendung. Da die Hygieneanforderungen beim Gefrierschneiden sehr hoch sind, verwendet Magurit berührungslos wirkende Sicherheitsmagnetsensoren. Diese Sensoren sind verdeckt hinter einer Edelstahlabdeckung montiert, die zugehörigen uncodierten Betätigmagnete sind versteckt im Anschlagpuffer der Schutzhaube untergebracht. Das beugt in der Praxis wirksam dem Risiko von Manipulation vor. Mit dem Ziel, die Schutzeinrichtung zu umgehen bzw. unwirksam zu machen.

Uncodierte Magnete kommen hier zum Einsatz, weil Sicherheitsensoren mit codierten Magneten einen so geringen Schaltab-



Entwickelt für Lebensmittelmaschinen: die hygienegerechten Bedien- und Befehlsgeräte des N-Programms.

Developed for food processing machines: the hygienic operating and control devices in the N range.

stand aufweisen, dass es bei starken Erschütterungen, die beim Gefrierschneiden nicht zu vermeiden sind, zum Abschalten der Maschine kommen kann. Wenn sich dieses Risiko ausschließen lässt, setzt Magurit auch offen montierte Sicherheitssensoren mit codierten Magneten ein.

Hoher Hygienestandard

Auch an der Mensch-Maschine-Schnittstelle der Gefrierschneider gelten hohe Hygieneanforderungen. Erfüllen lassen sie sich mit dem N-Programm von Schmersal. Diese Befehls- und Bediengeräte sind nach den Grundsätzen des Hygienic Design konstruiert. Sie sind bestens abgedichtet, lassen sich gut reinigen und sind auch frei von Totzonen, in denen sich Produktreste oder Flüssigkeiten absetzen könnten. Und das Programm ist so groß, dass sich alle Bedienfunktionen gut und hygienegerecht abbilden lassen. Dino Vieth: „Wir nutzen dieses Programm bei den einfacheren Maschinen, die kein Touch Panel benötigen, oder auch als Ergänzung zum Touch Panel – und natürlich für den obligatorischen Not-Aus-Taster.“

Hier steht übrigens eine Umstellung kurz bevor: Schmersal hat mit dem H-Programm eine ganz neue Serie von Bedien- und Befehlsgeräten vorgestellt, die nach mehr als 25 Jahren das N-Programm ablöst und die Magurit künftig einsetzen wird. Der Vorteil der neuen H-Baureihe: Sie entspricht den neuesten Normen von DIN- und EU-Verordnungen (DIN EN ISO 14159, Neufassung EN 1672-2, Verordnung 10/2011/EU) für Nahrungsmittelmaschinen. Zudem ist die H-Baureihe modular aufgebaut und damit sehr flexibel.

„Wenn eine Protect Select-Steuerung zwei oder mehr Relaisbausteine ersetzt, spart der Anwender auch Kosten.“

Uwe Stollenwerk, Büro Stollenwerk



Gut versteckt: der Betätigungsmagnet des Sicherheitssensors im Anschlagpuffer.

Well hidden: the actuating magnet of the safety sensor in the stop buffer.

→ Continued from page 14

and build on continuity (family-run in the fifth generation). And Magurit is the only company in the world to specialize in the manufacture of machines for cutting frozen raw materials in the food industry. This explains the hidden champion's export share of around 80 percent.

Continuity and innovation

At the same time, Magurit is constantly opening up new fields of application and technology. Probably the most striking example is the development and production of freeze cutters for the pharmaceutical industry, more specifically for frozen blood plasma, which serves as a valuable basis for many medicines. Here, Magurit designs and builds special systems that are subject to the complex rules and regulations of pharmaceutical production and therefore stricter hygiene regulations than in food processing.

The company also relies on a combination of continuity and innovation when it comes to machine safety. Continuity for the cooperation with Schmersal, which has now lasted for several decades. Innovation in the selection of safety switching devices and the associated signal evaluation. This can be seen, among other things, in the fact that the Protect Select OEM compact safety controller from the Schmersal range is used across all series.

With the Protect Select series, Schmersal has closed the gap between the standard safety modules on the market and a “full-blown” safety controller. It was developed for manageable appli-

“We now use a standard safety controller across the series, where we can activate the required functions in each case.”

Dino Vieth, Managing Director of Magurit



cations, i.e. for up to five safety functions, whereby the user does not have to do any programming. Instead, the user selects one of several pre-configured application programs and defines the desired parameters (input assignment, debounce and drop-out delay times, etc.) via menu navigation and plain text display.

Magurit has been using a customer-specific version of the safety modules for around 25 years and is maintaining this strategy for the compact safety controller. With the Protect Select OEM, Schmersal offers customers the option of specifying the desired functions. A fully programmed control unit is then supplied.

The advantages offered by this concept of safety-related signal evaluation are manifold. Graduate engineer Dino Vieth, Managing Director of Magurit: "We now use a standard safety controller across the series according to the one-for-all principle, where we can activate the required functions in each case. This control unit is validated and we simply select which features are required. This is easier than using different combinations of safety modules as before." And the company also remains flexible: a stop 1 function is currently being added to the program selection.

Changeover without problems

According to Vieth, the changeover from the relay modules to the customer-specific compact safety controller went smoothly: "The safety experts from Schmersal gave us good support and understood our requirements. We have also worked well with the Stollenwerk office as Schmersal's representative for many years."

In addition to the technical advantages, there is also a commercial benefit. Dipl.-Ing. Uwe Stollenwerk, Technisches Büro Stollenwerk GmbH: "If a Protect Select replaces two or more relay modules - and this is often the case with Magurit machines - the user also saves costs."

"If a Protect Select control unit replaces two or more relay modules - and this is often the case with Magurit machines - the user also saves costs."

Uwe Stollenwerk, Büro Stollenwerk

The art of a hidden installation

A well thought-out solution is also used to monitor the position of the safety doors and hoods that protect the danger zone of the cutting unit. As the hygiene requirements for freezer cutting are very high, Magurit uses non-contact safety magnetic sensors. These sensors are concealed behind a stainless steel cover and the associated uncoded actuating magnets are hidden in the stop buffer of the protective cover. In practice, this effectively prevents the risk of tampering. The aim is to bypass the safety guard or render it ineffective. Uncoded magnets are used here because safety sensors with coded magnets have such a small switching distance that strong vibrations, which cannot be avoided during freeze cutting, can cause the machine to switch off.

High hygiene standards also apply to the man-machine interface of the freezer slicers. They can be met with the N range from Schmersal. These control and operating devices are constructed in accordance with the principles of hygienic design. They are perfectly sealed, easy to clean and free of dead zones in which product residues or liquids could settle. And the range is so large that all operating functions can be displayed easily and hygienically. Dino Vieth: "We use this program for the simpler machines that don't require a touch panel, or as a supplement to the touch panel - and of course for the obligatory emergency stop button."

Incidentally, a changeover is imminent here: Schmersal has introduced a new series of operating and control devices, the H program, which will replace the N program after more than 25 years and which Magurit will use in future. The advantage of the new H series is that it complies with the latest DIN and EU regulations (DIN EN ISO 14159, new version EN 1672-2, Regulation 10/2011/EU) for food processing machines. In addition, the H series has a modular design and is therefore very flexible.

Mein ERP.
Damit habe ich
alles im Griff.

Effizienz, Transparenz, Flexibilität – darauf kommt es jetzt an. Die IT ist der Schlüssel dafür. Ob ERP, MES, Zerlegekalkulation oder intelligente Planungssoftware: das CSB-System ist die Komplettlösung für Fleischunternehmen. Damit können Sie heute Ihre Produktion optimieren und morgen Ihren ganzen Betrieb digitalisieren.

Mehr über unsere
Lösungen für
Fleischbetriebe:
www.csb.com



Mettler-Toledo The All-seeing Eye

Mettler-Toledo's X52 Dual-Energy x-ray inspection system is specifically designed for demanding packaged product applications. Its proprietary software provides enhanced adaptability by optimizing system performance through seamless switching depending on the application. In single-energy mode, the system detects a variety of foreign objects, including glass, metal, stones, calcified bone, and high-density plastic and rubber compounds based on their material composition. This enables a thorough inspection of product safety and quality. The dual-energy mode increases accuracy by analyzing material density and provides improved detection performance to protect consumer health and ensure compliance with industry standards. The machine significantly reduces the number of false rejects and easily distinguishes between genuine foreign bodies and variations of the product - for Mettler-Toledo "a new standard in x-ray inspection technology."



Mettler-Toledo Das allsehende Auge

Das Röntgeninspektionssystem X52 Dual-Energy von Mettler-Toledo wurde speziell für anspruchsvolle Anwendungen mit verpackten Produkten entwickelt. Seine proprietäre Software bietet eine verbesserte Anpassungsfähigkeit, indem sie je nach Anwendung durch nahtlosen Wechsel die Systemleistung optimiert. Im Single-Energy-Modus erkennt das System eine Vielzahl von Fremdkörpern, darunter Glas, Metall, Steine, kalkhaltige Knochen sowie Kunststoff- und Gummiverbindungen hoher Dichte anhand ihrer Materialzusammensetzung. Der Dual-Energy-Modus erhöht die Präzision durch Analyse der Materialdichte und bietet eine verbesserte Detektionsleistung, um die Gesundheit der Verbraucher zu schützen und Branchenstandards zu erfüllen. Die Maschine verringert deutlich die Anzahl an Fehlausschleusungen und unterscheidet mühelos zwischen echten Fremdkörpern und Variationen des Produkts – für Mettler-Toledo „ein neuer Standard in der Röntgeninspektionstechnologie“.

Niverplast Beutel im Servo-Tempo

Die EasyPlast von Niverplast ist eine benutzerfreundliche, schnelle und hochwertige Verpackungsmaschine auch und gerade für die Fleischbranche. Mit ihrem Servoantrieb verpackt sie bis zu 25 Kartons, Kisten oder Eimer pro Minute, wobei sie mit unterschiedlichen Kartonformaten zurecht kommt. Ihr vierseitiges Beutelmagazin fasst bis zu 1.000 Beutel, die perfekt platziert und bedruckt werden. Die oberen Kartonklappen werden vor der Beutelplatzierung um 180° gefaltet, die Beutel haben eine 45°-Schrägschweißung, die ihnen einen rechteckig-glatten Boden verschafft. Die EasyPlast ist in Edelstahl gefertigt. Wartungs- und Beutelmagazintür sind so integriert, dass die Beuteleinsetzmaschine auch in kleineren Räumen oder an der Wand aufgestellt werden kann.



Niverplast Bags at Servo Speed

The EasyPlast from Niverplast is a user-friendly, fast and high-quality packaging machine especially for the meat

industry. With its servo drive, it packs up to 25 cartons, crates or buckets per minute and can handle different carton formats. Its four-sided bag magazine holds up to 1,000 bags, which are perfectly placed and printed. The upper carton flaps are folded by 180° before the bags are placed, and the bags have a 45° bevel weld, which gives them a rectangular, smooth base. The EasyPlast is made of stainless steel. The maintenance and bag magazine door are integrated so that the bag inserter can also be installed in smaller rooms or on the wall.

Rex-Technologie Hackfleisch auf Linie gebracht



Die Hackfleischportionslinie von Rex-Technologie ist speziell auf industrielle Anforderungsprofile zugeschnitten. Das modulare System kann schnell und individuell an Kundenbedürfnisse angepasst werden. Ein zentrales Element der Linie ist die Endlochscheibe im Füllwolf MC 3-3. Deren Produktbreite reicht von 60 bis 220 mm mit verschiedensten Endkörnungen. Das vorzerkleinerte Füllgut wird durch die Füllmaschine exakt portioniert und im Hackfleischfüllwolf auf die finale Endkörnung und Produktgröße gebracht. Die individuelle Drehzahlregelung des Füllwolfantriebs sorgt für ein perfektes Schnittbild. Der Servoantrieb des Füllwolfs, der per Touchscreen gesteuert wird, ermöglicht eine präzise Anpassung der Schnittgeschwindigkeit an die jeweiligen Portionsgrößen. Der Hackfleischportionierer RHP 240 von Rex komplettiert die Linie.

Rex-Technologie Minced Meat on the Line

The minced meat portioning line from Rex-Technologie is specially tailored to industrial requirement profiles. The modular system can be quickly and individually adapted to customer requirements. A central element of the line is the perforated end disc in the MC 3-3 filling mincer, whose product width ranges from 60 to 220 mm with a wide variety of end grain sizes. The pre-shredded product is precisely portioned by the filling machine and brought to the final grain size and product size in the mincer. The individual speed control of the filling mincer drive ensures a perfect cutting pattern. The servo drive of the mincer, which is controlled via a touchscreen, enables the cutting speed to be precisely adjusted to the respective portion sizes. The RHP 240 minced meat portioner from Rex completes the line.

LASKA



**Perfektion.
Bis ins Detail.**

laska.at

WWR 200-H
Maximal automatisierter Hochleistungs-Mischwolf.

Höchster Output seiner Klasse, kein Verschnitt und maximale Hygiene



Stärken und Vorteile

- Universell einsetzbar, sowohl für frisches als auch gefrorenes Material.
- Robuste Bauweise aus massiven, rostfreien Materialien garantiert eine lange Lebensdauer.

Durchdachtes Reinigungssystem

- Vollständige Reinigung der Maschine dank durchdachter Detaillösungen möglich.
- Optimale Selbstentleerung bei Produktumstellung oder am Ende der Produktion durch spezielle

- Gehäuse- und Schneckengeometrie.
- Spart Material und reduziert Reinigungszeit.

Intelligenter Autopilot

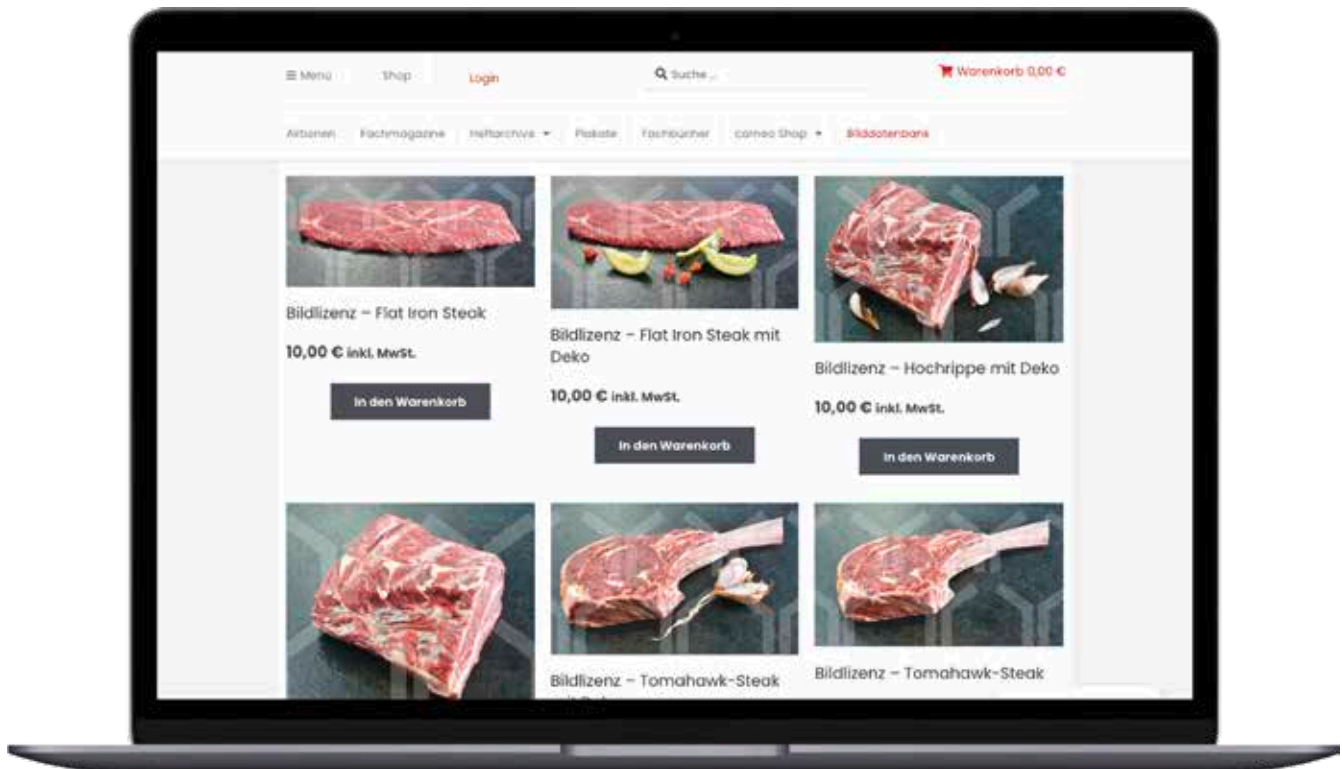
- Automatische Drehzahlregelung der Zubringerschnecke je nach Anforderung.
- Steigert den Output, verhindert Bedienfehler und schont die Maschine.

Durchdachte Winkelkonstruktion

- Gewährleistet hohe Produktqualität und steigert den Output.

Fleisch ins rechte Bild gerückt

In eigener Sache: Neue Bilddatenbank der B&L MedienGesellschaft bietet hochwertige Fleischfotos für Werbung und Marketing in der Fleischbranche.



Wir von der B&L MedienGesellschaft erweitern unser digitales Portfolio mit einer neuen Online-Bilddatenbank, die speziell für Fleischereien entwickelt wurde. Mit diesem neuen Service bietet unser Unternehmen, bekannt für seine Branchen-Apps wie „Die Fleischer App“ und „Die HACCP App“, eine Sammlung von über 400 professionell fotografierten Bildern von verschiedenen Fleischstücken und Cuts von Rind, Schwein, Lamm, Reh, Wildschwein und Geflügel. Die hochwertigen Fotos sind ab sofort auf www.fleischbilder.de zum Download verfügbar.

Die Bilder stammen aus der renommierten Cuts-Plakatreihe und wurden von den Fleischspezialisten des Metzger-Kundenmagazins *carneo* und der Fleischerschule Augsburg fotografiert. Sie eignen sich per-

pekt dafür, Werbung und Marketingmaterialien von Fleischereien mit erstklassigen Bildern zu bereichern sowie die Qualität und Attraktivität der angebotenen Produkte zu unterstreichen.

Einfach und professionell

Die Nutzung der Bilddatenbank ist denkbar einfach gestaltet. Interessenten können die gewünschten Bilder in einen virtuellen Warenkorb legen, online bezahlen und die Bilder anschließend direkt über einen Downloadlink herunterladen. Die erworbenen Bildlizenzen ermöglichen eine vielseitige Verwendung, sei es für Printwerbung, Webseiten oder Social Media.

Mit der neuen Bilddatenbank erhalten Fleischereien in Deutschland die Möglichkeit, ihre Produkte noch ansprechender zu

präsentieren. Alle Bilder sind von Fleischprofis für Fleischprofis gemacht und sollen dazu beitragen, die Qualität und Attraktivität der angebotenen Produkte zu unterstreichen.

Das sind die Vorteile

- **Hohe Qualität:** Die Fotos wurden von Spezialisten mit umfassendem Wissen und Erfahrung in der Fleischbranche aufgenommen.
- **Vielfalt:** Über 400 Bilder von verschiedenen Fleischsorten und Cuts stehen zur Auswahl.
- **Benutzerfreundlichkeit:** einfache Auswahl und Bezahlung plus direkter Download. Einmal gekaufte Bilder können jederzeit wieder kostenfrei heruntergeladen werden.
- **Vielseitige Verwendung:** geeignet für Printwerbung, Webseiten und Social Media.

Wolkig mit Aussicht auf Besserung

Nadina Korthäuer gibt anlässlich des 100-jährigen Firmenjubiläums für die Espera-Werke GmbH Einblicke, wie das Unternehmen mit aktuellen Herausforderungen umgeht und welche Chancen sie für die Zukunft sieht.



Seit zehn Jahren ist Nadina Korthäuer bei Espera verantwortlich für die strategische Unternehmensausrichtung sowie das globale Marketing. Zusätzlich ist die Diplom-Wirtschaftsingenieurin (FH) seit 2024 Beiratsmitglied der IFFA Frankfurt. For ten years, Nadina Korthäuer has been responsible at Espera for the strategic corporate and global marketing. The Industrial Engineering Graduate (FH) has also been a member of the IFFA Frankfurt Advisory Board since 2024.

Cloudy with the Prospect of Improvement

On the occasion of Espera-Werke GmbH's 100th anniversary, Nadina Korthäuer provides insights into how the company is dealing with current challenges and what opportunities she sees for the future.

Continue on Page 24 →

Espera ist einer der weltweit führenden Hersteller von Preisauszeichnungs-, Etikettier- und Wägesystemen für alle Arten der Lebensmittelindustrie sowie für weitere Industriebereiche. Das Portfolio bietet neben Auszeichnungssystemen auch ein breites Spektrum an Qualitätsinspektionssystemen und Softwarelösungen für die produzierende Industrie. Mit seinen Produktlösungen für Lebensmittel deckt Espera sämtliche Bereiche der Lebensmittelbranche ab – von Fleisch über Geflügel und Fisch bis hin zu Milchprodukten, Obst und Gemüse. Dabei sind die Lösungen stets modular und flexibel hinsichtlich Leistung, Automatisierung und Netzwerkanbindung konzipiert. Geführt wird Espera von Dr. Marcus Korthäuer. Er ist seit 2010 Geschäftsführer und Gesellschafter des 1924 gegründeten Unternehmens mit Hauptsitz in Duisburg. Im großen FT-Interview zum runden Jubiläum beleuchtet Nadina Korthäuer, bei Espera verantwortlich für die strategische Unternehmensausrichtung sowie das globale Marketing, die aktuellen und zukünftigen Herausforderungen für das mittelständische Unternehmen.

Die aktuelle Wirtschaftslage fordert Kreativität in Unternehmen. Wie sieht das bei Espera aus?

Nach fast acht Jahren kontinuierlichen Wachstums spüren auch wir seit 2023 die Marktveränderungen. Einerseits sind komplette Märkte wie Russland, Weißrussland und Israel aufgrund der Kriegssituation für uns weggebrochen. Andererseits zeigt sich auch innerhalb Europas die Investitionszurückhaltung unserer Kunden der Fleisch- und Geflügelindustrie. Maschinenüberholungen statt Neukäufe sind mehr denn je im Trend.

Den Rückgängen in Bestandsmärkten wirken wir entgegen, indem wir unsere Aktivitäten in wirtschaftsstarken Ländern intensivieren. So zum Beispiel im US-amerikanischen Markt. Darüber hinaus stärken wir mehr denn je unsere Position als Inno-

vationsführer im Bereich der industriellen Warenauszeichnung und setzen voll auf neue Maschinentechнологien sowie Digitalisierung.

Wie stellt sich Espera beim Thema Digitalisierung in der Fleischbranche auf?

Digitalisierung ist bei uns schon lange ein präsent Thema, da unsere Industriewagen- und Industrieauszeichnungssysteme in Produktionsbetrieben fast immer online angebunden sind, um Etiketten- und Auftragsdaten zu den Maschinen zu schicken und gleichzeitig die Informationen aller ausgezeichneten Einzelpackungen zurück zu erhalten. Das ist für uns schon seit Jahrzehnten Standard. Neu hinzu gekommen sind digitale Maschinenfunktionen und damit der gesamte Predictive Maintenance-Gedanke.

Was versteht man unter digitalen Maschinenfunktionen und Predictive Maintenance?

Dabei werden Maschinenkomponenten in Echtzeit auf ihre verbleibende Lebensdauer kontrolliert. Etwa Bandmotoren oder Zahnriemen, aber auch die Thermoleiste beim Etikettendruck. Der Vorteil für den Anwender liegt darin, dass die Maschine Rückmeldung gibt, wann Maschinenkomponenten am Ende Ihrer Lebensdauer sind und getauscht werden müssen, bevor es zum Ausfall einer Komponente und einem damit verbundenen Maschinenstillstand kommt. Instandhaltungseinsätze und Serviceeinsätze werden dadurch proaktiv planbar. Dies steigert die Maschinenverfügbarkeit maßgeblich.

Und wie funktioniert das?

Die große Kunst liegt darin, mittels eines guten Mixes aus Sensorik, Erfahrungswerten und Programmieralgorithmen die Berechnung der Lebensdauer von Komponenten umzusetzen. Sensoren ermitteln die Abnutzung oder den Zustand einer Komponente. Die Erfahrungswerte werden dazu genutzt, um Sensorergebnisse zu verifizieren. Und die richtige Programmierung gibt dem Ganzen dann den letzten Schliff.

Programmierung ist das richtige Stichwort. Eigentlich ist Espera ein klassisches Maschinenbauunternehmen. Wer macht solche Programmierungen für Ihr Haus?

Wir haben den Bereich Software bei uns intern schon vor einigen Jahren stark ausgebaut. Den klassischen Maschinenbau gibt es bei uns nicht mehr. Unsere Entwicklungsabteilung teilt sich in 50 % Softwareingenieure, 25 % Elektrotechnikingenieure und 25 % Maschinenbauer auf. Wir entwickeln unsere digitalen Maschinentechнологien vollständig selbst.

Personaltechnisch ist dies aber auch eine ganz schöne Herausforderung, oder?

Definitiv. Einerseits sind qualifizierte Fachkräfte, insbesondere im Bereich Software, gefragt wie nie und für den Mittelstand schwer zu bekommen. Andererseits muss man bestehende Mitarbeiter in den „Change-Prozess“ integrieren. Das geht nicht von jetzt auf gleich. Bereits über Jahre hinweg versuchen wir unsere Mitarbeiter auf die technologischen Änderungen einzustellen. Wir bieten umfangreiche Weiterbildungsmöglichkeiten an und schulen unsere Führungskräfte im Umgang mit Change-Prozessen.

Die Mitarbeitergewinnung ist und bleibt schwer als Mittelständler. Benefits wie Home Office, vollkommen flexible Arbeitszeiten,

„Wir sind erst am Anfang der Möglichkeiten und unsere Kunden in der Fleisch- und Geflügelindustrie wissen noch gar nicht genau, welche Vorteile ihnen die Digitalisierung bringt.“

Zusatzversicherungen, Boni und regelmäßige Food-Truck-Aktionen sind Maßnahmen, die uns zumindest ein wenig Spielraum bei der Mitarbeitergewinnung ermöglichen.

Hinzu kommt, dass in der momentan angespannten, wirtschaftlichen Lage Job-suchende wieder nach Beständigkeit und Sicherheit im Berufsleben streben. Das entspannt momentan die Mitarbeiterakquise ein wenig. Und auch die Nähe zur Universität Duisburg-Essen ermöglicht uns das frühe Recruiting von Talenten.

Sie sind selbst Maschinenbauingenieurin. Wie sehen Sie die Entwicklung in der

Branche in Bezug auf die Digitalisierung ganz generell?

Der klassische Maschinenbau ist längst überholt. Ganz egal, ob Großkonzern oder Mittelstand. Wer sein Maschinenbauunternehmen mittelfristig nicht vollständig revolutioniert, wird den Anschluss verlieren.

Wie meinen Sie das?

Naja, ich sehe das ein bisschen wie seinerzeit Nokia und Apple. Vor 20 Jahren hat niemand an das Smartphone geglaubt und jeder Nokia für einen zukunfts-trächtigen Konzern gehalten.

Damals hatte ich in einer Studienarbeit die Akzeptanz eines Mobiltelefons mit integriertem Fitness-Tracker und Body-Parameter-Tracker analysiert. Dabei war das Ergebnis der Analyse erschreckend. Bei fast allen Befragten bestand kein Interesse an den neuen Fähigkeiten eines Mobiltelefons. Heute wissen wir, dass ein Leben ohne Fitness- und Bodyparameter-Messung für viele gar nicht mehr möglich ist.

So ähnlich ist es auch mit der Digitalisierung im Maschinenbau. Wir sind erst am Anfang der Möglichkeiten und unsere Kunden in der Fleisch- und Geflügelindustrie wissen noch gar nicht genau, welche Vorteile ihnen die Digitalisierung bringt. Anlagenverfügbarkeit steigern, volle Prozesskontrolle, Echtzeit-Datenanalyse und Prozessoptimierung sind nur ein paar Schlagwörter, die man mit digitalen Maschinenfunktionen auf ein neues Level bringen kann.

Fakt ist, dass in einigen Jahren digitale Maschinenfeatures zum Standard werden. Wer sich bis dahin nicht darauf einstellt, wird den Anschluss verlieren. Dabei ist es übrigens egal, welchen Zweig der Maschinenbau-branche man betrachtet. Ganz egal ob Medical, Automobilindustrie oder eben die produzierende Lebensmittelindustrie.

Ganz kurz zum Abschluss: Wie lautet Ihre Prognose für 2025?

Wolkg mit Aussicht auf Besserung. Ich bleibe positiv. Wirtschaftliche Krisenzyklen gab es immer schon und wird es auch in Zukunft geben. Europa wird sich 2025 fangen und dann wird auch die Maschinenbaubranche wieder zu alter Blüte finden und sich die Auf-tragslage in Deutschland und Europa verbessern. Bei der weltweiten Kriegssituation bin ich allerdings eher pessimistisch. Die ak-



Die Lösungen von Espera sind stets modular und flexibel hinsichtlich Leistung, Automatisierung und Netzwerkanbindung konzipiert.
The solutions from Espera are always designed to be modular and flexible in terms of performance, automation and network connection.

Ein guter Mix aus Sensorik, Erfahrungswerten und Programmieralgorithmen ist zudem elementarer Teil einer jeden Espera-Maschine.
A good mix of sensor technology, empirical values and programming algorithms is an elementary part of every Espera machine.

tuell verschlossenen Märkte werden auch in den nächsten Jahren verschlossen bleiben. Wir stellen uns um und blicken mit innovativen Produkten auf neue Absatzmärkte.

→ Continued from Page 23

Espera is one of the world's leading manufacturers of price marking, labeling and weighing systems for all types of the food industry and other industrial sectors. In addition to labeling systems, the portfolio also offers a wide range of quality inspection systems and software solutions for the manufacturing industry. With its product solutions for food, Espera covers all areas of the food industry - from meat, poultry and fish to dairy products, fruit and vegetables. The solutions are always designed to be modular and flexible in terms of performance, automation and network connection.

Espera is managed by Dr. Marcus Korthäuer. He has been Managing Director and shareholder of the Duisburg-based company, which was founded in 1924, since 2010. In a major FT interview to mark the anniversary, Nadina Korthäuer, who is responsible for Espera's strategic direction and global marketing, sheds light on the current

and future challenges facing the medium-sized company.

The current economic situation demands creativity - also at Espera?

After almost eight years of continuous growth, we have also been feeling the market changes since 2023. On the one hand, entire markets such as Russia, Belarus and Israel have collapsed for us due to the war situation. On the other hand, our customers in the meat and poultry industry are also reluctant to invest within Europe. Machine overhauls instead of new purchases are more in vogue than ever.

We are counteracting the declines in existing markets by intensifying our activities in economically strong countries. In the US market, for example. In addition, we are strengthening our position as an innovation leader in the field of industrial goods labeling more than ever before and are fully committed to new machine technologies and digitalization.

How is Espera positioning itself with regard to digitalization in the meat industry?

Digitalization has long been an issue for us, as our industrial scales and industrial labeling systems in production plants are almost

always connected online in order to send label and order data to the machines and at the same time receive the information of all labelled individual packs. This has been standard for us for decades. Digital machine functions and the whole idea of predictive maintenance are new additions.

What are digital machine functions and predictive maintenance?

Machine components are checked in real time for their remaining service life. For example, belt motors or toothed belts, but also the thermal bar for label printing. The advantage for the user is that the machine provides feedback on when machine components are at the end of their service life and need to be replaced before a component fails and the machine comes to a standstill. Maintenance and service calls can therefore be planned proactively. This significantly increases machine availability.

And how does this work?

The trick is to use a good mix of sensors, empirical values and programming algorithms to calculate the service life of components. Sensors determine the wear or condition of a component. The empirical values are used to verify sensor results. And the right programming then puts the finishing touches to the whole thing.

Programming is the right keyword. Espera is actually a classic mechanical engineering company. Who does such programming for your company?

A few years ago, we greatly expanded the software area internally. We no longer have a classic mechanical engineering department. Our development department is divided into 50% software engineers, 25% electrical engineers and 25% mechanical engineers. We develop our digital machine technologies entirely in-house.

But this is also quite a challenge in terms of personnel, isn't it?

Definitely. On the one hand, qualified specialists, especially in the field of software, are in demand like never before and are hard to come by for SMEs. On the other hand, you have to integrate existing employees into the "change process". That doesn't happen

overnight. We have been trying to prepare our employees for the technological changes for years. We offer extensive further training opportunities and train our managers in dealing with change processes.

Recruiting employees is and remains difficult as a medium-sized company. Benefits such as working from home, flexible working hours, additional insurance, bonuses and regular food truck campaigns are measures that give us at least a little leeway when it comes to recruiting employees. What's more, in the current tense economic situation, job seekers are looking for stability and security in their professional lives. This is making recruitment a little easier at the moment.

You are a mechanical engineer yourself.

How do you see developments in the industry in relation to digitalization?

Traditional mechanical engineering is long outdated. Regardless of whether it's a large group or a medium-sized company. Anyone

who doesn't completely revolutionize their mechanical engineering company in the medium term will be left behind.

What do you mean with this?

Well, I see it a bit like Nokia and Apple at the time. Twenty years ago, nobody believed in the smartphone and everyone thought Nokia was a company with a promising

“Anyone who doesn't completely revolutionize their mechanical engineering company in the medium term will be left behind.”

future. Back then, I had analyzed the acceptance of a cell phone with an integrated fitness tracker and body parameter tracker in a study. The results of the analysis were shocking. Almost all respondents showed

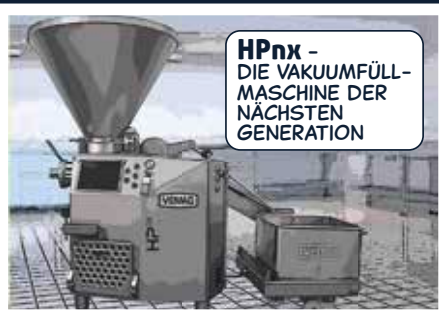
no interest in the new capabilities of a cell phone. Today we know that life without fitness and body parameter measurement is no longer possible for many people.

The situation is similar with digitalization in mechanical engineering. We are only at the beginning of the possibilities and our customers in the meat and poultry industry do not yet know exactly what benefits digitalization will bring them.

Just a short statement to finish: What is your forecast for 2025?

Cloudy with the prospect of improvement. I remain positive. There have always been economic crisis cycles and they will continue in the future. Europe will recover in 2025 and then the mechanical engineering sector will also return to its former glory and the order situation in Germany and Europe will improve. However, I am rather pessimistic about the global war situation. The markets that are currently closed will remain closed in the coming years.

HPnx HÖCHSTE PRODUKTQUALITÄT



HPnx - DIE VAKUUMFÜLLMASCHINE DER NÄCHSTEN GENERATION



SCHONENDER PRODUKTFLUSS DANK VERGRÖßERTEM EINLAUFBEREICH



LUFTFREIES UND GEWICHTSGENAUES PORTIONIEREN MIT VEMAG FÖRDERKURVENTECHNIK



ENDPRODUKTE MIT AUSGEZEICHNETER QUALITÄT

HPnx - EIN WAHRER SUPERHELD, WENN ES UM PRODUKTQUALITÄT GEHT!



Mit frischen Ideen am Start

Bewährtes und Neues im Ländle: Die 27. Ausgabe der Stuttgarter Fachmesse SÜFFA ist Branchentreff, Wissensbörse und Event zugleich.



SÜFFA im Profil

Wann? 28. bis 30. September 2024
Wo? Messe Stuttgart, Hallen 4 und 6
Öffnungszeiten: Sa. 13 bis 20 Uhr,
 So. 10 bis 18 Uhr, Mo. 10 bis 17 Uhr
Preise: Tageskarte: 35 Euro
 Tageskarte ermäßigt: 21 Euro



Der Herbst hält wieder jede Menge Extrawürste bereit: Von 28. bis 30. September 2024 treffen sich die Profis der Fleischbranche zur SÜFFA in Stuttgart. Für Handwerk und mittelständische Industrie in Deutschland und im angrenzenden Ausland ist die Fachmesse im Ländle ein Pflichttermin. Neben einer Produktschau, die das gesamte Themenspektrum vom traditionellen Handwerk bis zur Großproduktion abbildet, erwartet die Besucher erneut ein sorgfältig zusammengestelltes Rahmenprogramm mit reichlich Gelegenheit zum fachlichen Austausch. Für die 27. Ausgabe wurde das Erfolgskonzept der SÜFFA aufgefrischt.

Plattform am Puls der Zeit

„Von Anfang an hat sich die SÜFFA stets dynamisch mit dem Markt bewegt“, sagt Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. „Wo eine ganze Branche zusammenkommt,

entstehen neue Ideen und Synergien, denen wir eine optimale Plattform bereiten wollen. Kontinuität und Verlässlichkeit sind extrem wichtig, doch lebt eine Messe langfristig davon, dass sie sich immer wieder neu erfindet. Darum behalten wir Altbewährtes bei, lassen aber auch genügend Spielraum für neue Entwicklungen. Auf der diesjährigen SÜFFA wollen wir unter anderem den Eventcharakter stärker in den Vordergrund rücken.“

Das Informationsangebot soll ebenfalls am Puls der Zeit bleiben. In Expertenvorträgen werden Trendthemen aufgegriffen und aktuelle Fragen wie Energiekosten, Kennzeichnungspflichten, Nachwuchsgewinnung oder das Ende des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes angesprochen.

Spannende Schwerpunkte

In den Messehallen zeigen die Aussteller aus sämtlichen Bereichen die Momentaufnahme einer quicklebendigen Branche, die sich konstant weiterentwickelt: Das Angebot umfasst Rohstoffe und Halbfabrikate, Arbeits- und Betriebstechnik, Nahrungsmittel und Getränke ebenso wie Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Spezialfahrzeuge, Verkaufsförderung, Werbung oder Dienstleistungen. Zudem setzen Specials wie die Bühne für Trends und Neues, Sonderschauen und Themenbereiche gezielt Schwerpunkte, die viel Wissenswertes und professionelle Praxistipps bieten.



„Wo eine ganze Branche zusammenkommt, entstehen neue Ideen und Synergien, denen wir eine optimale Plattform bereiten wollen.“

Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung Messe Stuttgart

Kreative Lösungen

„Eine Veranstaltung wie die SÜFFA beweist uns jedes Mal aufs Neue, dass sich Messen – bei allem gebotenen Digitalisierungsdruck – nicht durch Online-Alternativen ersetzen lassen“, sagt Joachim Lederer, Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg. Angesichts wachsender Verbraucheransprüche an die Tierhaltung oder neuer Formen regionaler Vermarktung gelte es, „Schritt zu halten und jeden Stillstand zu vermeiden.“ Mit Mut und Tatkraft ließen sich gemeinsam kreative Lösungen finden.

Vemag Maschinenbau

Lösungen für Herausforderungen



Der Fachkräftemangel, steigende Kosten und immer höhere Anforderungen stellen das Fleischerhandwerk vor enorme Herausforderungen. Vemag Maschinenbau reagiert darauf mit Lösungen für mehr Flexibilität, weniger Arbeitsschritte und mehr Automatisierung in der Produktion,

etwa eine neue Hebe-Kipp-Vorrichtung, um Mitarbeiter zu entlasten. Das Unternehmen aus Verden/Aller stellt in Stuttgart Maschinen vor, die unterschiedlichste Produkte präzise, gewichtsgenau und zuverlässig produzieren sollen. Zu sehen ist die Würstchenlinie VS227plus, konstruiert für eine besonders gewichtsgenaue Produktion und minimale Darmwechselzeiten auch bei häufigen Produktwechseln. Die Linie ist besonders auf die Bedürfnisse des Mittelstandes zugeschnitten. Zudem zeigen die Norddeutschen auswechselbare Vorsatzgeräte, etwa den Spießformer931, mit dem Hackfleisch und andere Massen direkt auf Holz-, Kunststoff- oder Metallspeie aufgebracht werden können.

Halle 6, Stand A10

Fotos: Vemag Maschinenbau, Maschinenfabrik Seydelmann

Maschinenfabrik Seydelmann

Neu entwickelter Wolf

Die Maschinenfabrik Seydelmann präsentiert beim Heimspiel in Stuttgart den völlig neu entwickelten Automatenmischwolf AE 130 M. Er ermöglicht bei niedriger Bauhöhe und geringem Platzbedarf Mischen und Homogenisieren sowie anschließendes Wolfen über den Wolfauslass. Mit entnehmbarem Mischwerk und großer Zubringerschnecke ist er als reiner Automatenwolf einsetzbar und kann dem Schneidsatz auch ganze Muskelstücke zuführen. Der Einsatz als reiner Mischer mit Entleerung über eine separate Klappe rundet die Einsatzmöglichkeiten ab. Die Schneidtrommel von Seydelmann, die seit Jahren erfolgreich bei Industrierölfen mit Auslassgrößen bis zu 200 Millimeter eingesetzt wird, kann nun auch mit dem Mischwolf AE 130 genutzt werden. Die Trommel gewährleistet das effiziente Austrennen von Hartteilen wie Knochenstücken, Knorpeln oder Sehnen. Einzigartig an der Maschine ist, dass auch Fremdkörper wie Kunststoffteilchen oder Folienreste zuverlässig und ohne weitere Zerkleinerung separiert werden.

Halle 4, Stand D10



POLY-CLIP HÄLT BESSER JUST CLIP IT.

Setzen Sie auf einfaches Handling: Unser einzigartiges **werkzeugloses Schnellwechselsystem** oder das mit nur einem Griff **entnehmbare Hygieneförderband** – das hat nur der **FCA 140 Doppelclipper**.

Steigern Sie Ihre Flexibilität, entlasten Sie Ihr Fachpersonal und erhöhen Sie Ihre Produktivität deutlich. Wir beraten Sie gern.

Kürzeste
Stillstandzeit



Werkzeugloses
Schnellwechselsystem



Treffen Sie uns
in Stuttgart
Halle 4
Stand D20



FCA 140



poly-clip®
SYSTEM

Bizerba/Ladena

Gemeinsamer Auftritt

Auf dem Messestand von Bizerba wird der Ladenbau-Spezialist Ladena einen kompletten 24/7-Laden erlebbar machen. Auf 26 von 90 m² Standfläche gestaltet das Unternehmen, unterstützt von Bizerba-Technologie, einen personallosen Smartstore. Schon 2022 realisierte Ladena-Verkaufsleiter Daniel Schwarz für die Stuttgarter Metzgerei von Philipp Kübler das Konzept „Kübler go“, einen Laden ohne Bedien- und Kassenkräfte. Ein Jahr später startete der Fleischerei-Filialist Häcker & Messerle in Schlat seine siebte Filiale im Format 16/7, mit täglichen Öffnungszeiten von 6 bis 22 Uhr. Wieder war Ladena Partner. Dazu Metzgermeister Holger Messerle wenige Wochen nach der Eröffnung: „Die Technik harmoniert klasse mit dem Bizerba-Warenwirtschaftssystem.“ Daniel Schwarz und Thomas Pfeiffer, Leiter Vertrieb Retail Süd bei Bizerba, haben den Messeauftritt auf den Weg gebracht. „Bizerba ist seit Jahrzehnten der digitale Innovationsführer für das Lebensmittelhandwerk und führt Metzger mit innovativen Hard- und Softwarelösungen in die Digitalisierung. Deshalb ist kein anderer Partner besser geeignet, das Fleischerhandwerk in ein neues Zeitalter des Verkaufens und Einkaufens zu begleiten“, sagt Daniel Schwarz.



Halle 6, Stand D31

K+G Wetter

Durchdachte Features & mehr

Mit kompakten Wölfen und Kuttern mit aktueller Hygienetechnik, nutzerfreundlichem Handling und Qualität, die man schmeckt, will K+G Wetter auf der SÜFFA punkten. Ein Highlight am Messestand ist das ClearCut-Wolfmesser, dem die hessischen Maschinenbauer mehr Verarbeitungsleistung, klareres Schnittbild sowie weniger Energieverbrauch und Verschleiß bescheinigen. Hygiene-Highlight bei den Wölfen und Mischwölfen ist die Spülkammer. Was dahintersteckt: Durch den hohen Druck beim Wölfen können sich Flüssigkeiten und winzige Partikel an den Dichtungen der Wölfen durchdrücken und im unzugänglichen Innern der Maschine ablagern. Die Spülkammer löst dieses Problem, indem sie diese Rückstände sammelt. Bei der Reinigung werden die Ablagerungen dann einfach mit einem Schlauch ausgespült. Außerdem im Portfolio von K+G Wetter: der neue Winkelwolf WW 200, ein Allrounder für Frisches und Gefrierfleischblöcke.



Halle 4, Stand D30


Multivac Group

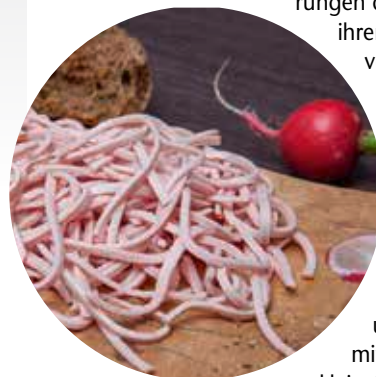
Einstieg in die Automatenwelt

Mit automatisierten Lösungen für Herausforderungen wie Personalmangel und Nachhaltigkeit lockt die Multivac Group die SÜFFA-Besucher an ihren Stand. Einstiegslösungen für das Verarbeiten und Verpacken von Fleischprodukten in kleineren und mittleren Chargen sind dabei ebenso zu sehen wie Verpackungskonzepte, die den Packstoffverbrauch reduzieren und/oder deren Recyclingfähigkeit erhöhen sollen. Zu den Exponaten zählt die Tiefziehverpackungsmaschine R 105, ein kompaktes Einstiegsmodell speziell für kleine und mittlere Produktionsmengen mit schnellen Produktwechseln und einer hohen Flexibilität hinsichtlich der Packungsformen. Ebenfalls auf die Anforderungen kleinerer Betriebe zugeschnitten ist der halbautomatische Traysealer T 250, der sich für die Herstellung von Vakuumskin- und MAP-Verpackungen eignet. Außerdem in Stuttgart: zwei Kammermaschinen, eine Lösung für das Entladen von Produktverpackungen sowie die Portioniermaschine GMS 520 Singlecut der Multivac-Tochter TVI für die Verarbeitung von Frischfleischprodukten zu Würfeln, Streifen oder im Butterfly-Schnitt. Halle 6, Stand F30

holac Maschinenbau

Flexible Schneidetechnik

Mit Highlights wie dem Würfelschneider Cubixx 100 L oder dem Scheibenschneider Sect 230 hat der schwäbische Schneidespezialist holac Maschinenbau sein Messeprogramm ganz auf Anforderungen des Handwerks ausgerichtet. Neben ihrer Robustheit punkten die Maschinen vor allem durch ihre Flexibilität.



Sie können Metzgereien mit den sogenannten Speckschneidern viele andere Produkte verarbeiten, die meist noch von Hand geschnitten werden – neben Speckwürfeln, Geschnetzeltem und Co. auch Wurstsalat extra fein (Bild li.), Ochsenmaulsalat und sogar Rouladen. Dies ist bereits mit der Cubixx 100 möglich, der kleinsten Schneidemaschine. Für das Schneiden unterschiedlicher Produkte ist nur ein kurzer Werkzeugwechsel nötig. In Kombination mit einem Scheibenschneider, zum Beispiel dem Sect 230, schneidet der Anwender komfortabel Steaks, Kotelett und Speckscheiben. Nicht nur im Handwerk zeigen Würfel-, Streifen- und Scheibenschneider ihre Stärken. Auch in Fertigungslinien überzeugen sie durch Leistungsfähigkeit und Vielseitigkeit. Halle 4, Stand B30



28. – 30. Sep. 2024
Stuttgart
Stand D10, Halle 4



06. – 07. Okt. 2024
Nürnberg
Halle 3C

Seydelmann



» BESUCHEN SIE UNS!

Automatenmischwolf AE 130 M

4 in 1

- Mischen und anschließendes Wolfen
- Wolfen und anschließendes Mischen
- Als reiner Mischer nutzbar
- Als reiner Automatenwolf nutzbar



Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe**

**Feinstzerkleinerer
Produktionslinien
Gebrauchsmaschinen**

Sponsor



★ ★ ★

Seydelmann Schneidtrommel

NEU
für
Handwerks-
wölfe



Aussortiertes Material

Automatenwolf AE 130 mit Schneidtrommel

- **Mit einzigartiger Wolftechnik** werden Knorpel, Sehnen, Knochensplitter und andere unerwünschte Bestandteile gesammelt und ausgeschleust
- **Effektive Trennung:** Folienreste, Kunststoffsplitter und andere Fremdkörper werden sicher ausgetrennt, ohne weiter zerkleinert zu werden
- **Zur Verarbeitung von Schwarte:** Schwarten werden vom Fett getrennt und ausgeführt
- **Klares Schnittbild** durch konische Bohrungen
- **Erhöhter Durchsatz** um 15–20% im Vergleich zu konventionellen Schneidsätzen
- **Größere Fläche:** mehr Bohrungen als bei üblicher Endlochscheibe
- **Weniger Feinanteil im Endprodukt**
- **Kein Metallabrieb** durch berührungsfreies Arbeiten

Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe**

**Feinstzerkleinerer
Produktionslinien
Gebrauchtmaschinen**





Albert Handmann Maschinenfabrik
Die ganze Vielfalt der Produktion

Die Albert Handmann Maschinenfabrik stellt auf einem 240 m² großen Messestand Lösungen für eine flexible Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung in Fleischerhandwerk und mittelständischer Industrie vor. Das einbahnige Formsysteem FS 503 (Bild o.) etwa ist eine Produktionslösung, die Vielfalt mit Wirtschaftlichkeit vereint. Auf der Messe wird in Kombination mit einem Vakuumfüller VF 828 die automatische Herstellung diverser Produkte demonstriert: Nahezu alle 3D-Produktformen und -geometrien sind bei einer Geschwindigkeit von bis zu 150 Portionen pro Minute möglich. Vielfältige Ausgangsmaterialien wie Fleisch, Fleischersatz, Fisch und Fischersatz, Gemüse und vegan-veggie, Hybridprodukte, Convenience, Teig, Süßwaren oder Milch lassen sich flexibel verarbeiten und formen. Für die automatisierte Würstchenproduktion zeigt Handmann eine Gesamtlösung, bestehend aus einer VF 818 S-Vakuumfüllmaschine mit Detektionslösung Liquiscan VF, einer Abdreheinheit PVLH 228 plus mit schwenkbarer Aufhängeeinheit AHE 228-17 sowie einer Stockwaage. Die Linie ist geeignet für die Herstellung von Roh-, Frisch- und Brühwürstchen in Natur-, Collagen- und Schäldarm. **Halle 4 Stand B10**

Sealpac
Ready for Recycling

Am Sealpac-Stand mit von der Partie ist in Stuttgart das belgische Unternehmen VGP Van Genechten Packaging, spezialisiert auf Verpackungen auf Basis von Karton. Auf der SÜFFA feiern die beiden Unternehmen die Premiere von FlatSkin®Pouch, einer Skin-Verpackung für Fleisch mit hohem Kartonanteil, die sich nach dem Öffnen in ihre Bestandteile trennt und recyclingbereit ist. Das Produkt wird, wie im FlatSkin®-Prozess, mit einer hochtransparenten Barrierefolie auf einen flachen Kartonträger geschnitten, der mit einem hauchdünnen Liner aus Kunststoff überzogen ist. Beim Öffnen der Verpackung trennt sich der Liner vom Produktträger. Die Verpackungskomponenten, bis zu 98 Prozent recyclebar, sind bereit für die vorgesehenen Wertstoffsammlungen und können nach länderspezifischen Vorgaben – etwa Gelber Sack und Altpapier – entsorgt werden. Außerdem am Sealpac-Stand zu sehen: der kompakte, halbautomatische Traysealer M-Flex, der diverse moderne Verpackungslösungen prozesssicher herstellt. **Halle 4, Stand D40**



Fotos: Albert Handmann Maschinenfabrik, Sealpac

STARKE LEISTUNG!

ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST
 AUF DER SÜFFA 2024 IN STUTT GART:

HALLE 4, STAND C14



Paul KOLBE GmbH
 Gewerbestraße 5
 89275 Elchingen

www.kolbe-foodtec.com



BEKENNENDER ALLESKÖNNER

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

Leistungstark und flexibel,
 für Mittelstand und Industrie.

SÜFFA
 2024
 HALLE 4,
 STAND D30



www.kgwetter.de



Mensch, Maschine, Metzgerei

Künstliche Intelligenz (KI) ist ein Thema in der gesamten Lebensmittelbranche und damit auch auch in Fleischbetrieben, ob in der kleinen Familienmetzgerei oder in der Industrie. Die SÜFFA beleuchtet Chancen und Möglichkeiten der digitalen Revolution.



Soviel vorweg: Eine Roboterinvasion ist (noch) nicht zu befürchten. „Dass Metzgerinnen, Metzger und Ladenpersonal in naher Zukunft von Maschinen verdrängt werden, ist natürlich Science-Fiction“, beruhigt Projektleiterin Sophie Stähle von der Messe Stuttgart. „Die Grenzen zwischen Handwerk, computergestützter Automatisierung und Künstlicher Intelligenz (KI) sind aber heute schon durchaus fließend. Chancen und Möglichkeiten intelligenter digitaler Lösungen kann man auf der SÜFFA erleben.“ Nicht nur für das Fleischerhandwerk inspirierend. Denn Lösungen, die im Kleinen funktionieren, können sich flott zu Gamechangern in der Industrie entwickeln.

In vielen Teilen des Lebensmittelsektors, allen voran in der Landwirtschaft, ist KI ohnehin bereits kräftig am Werk. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette lassen sich zahlreiche Prozesse optimieren. Die traditionell handwerklich geprägte Fleischbranche tut sich mit dieser Entwicklung gelegentlich noch etwas schwer. Doch auch in Wurstküchen und Zerlegebetrieben hält die digitale Revolution inzwischen Einzug.

Die Anwendungsbereiche künstlicher Intelligenz sind vielfältig, etwa beim automatischen Ermitteln der Fleischqualität und Bestimmen der nachgelagerten Verarbeitung – oder im begehbaren 24/7-Verkaufsautomaten, der das eigene Sortiment im Blick behält und selbständig Nachbestellungen tätigt. KI steigert die Effizienz und reduziert nicht zuletzt den Personalaufwand – Stichwort Fachkräftemangel.

KI überwacht die Wurst

Wie die gelungene Zusammenarbeit von Mensch und Maschine in einer familiengeführten Metzgerei aussehen kann, zeigt das Projekt „Ahle Wurst trifft Künstliche Intelligenz“ der Universität Kassel:

Gemeinsam mit der Caldener Landfleischerei Koch wurde ein Verfahren entwickelt, in dem eine KI den Reifeprozess der Nordhessischen Spezialität optimiert.

Per Sensor werden dabei Informationen über Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit oder den pH-Wert der Würste gesammelt und an einen zentralen Rechner übermittelt. Ein Programm errechnet die notwendigen nächsten Schritte. Anhand dieser Vorgaben kann das Personal entsprechend in den Reifungsprozess eingreifen. Eventuelle Rückmeldungen werden anschließend ins System eingespeist und sofort verarbeitet: Die KI lernt.

„Das Projekt war als einjährige Machbarkeitsstudie ausgelegt und soll auf andere Handwerksbereiche übertragbar sein“, erklärt Metzgermeisterin Katharina Koch, die den elterlichen Betrieb in fünfter Generation führt. Neben technischen oder ergebnisorientierten Aspekten seien auch die untersuchten Kosten-Nutzen-Rechnungen durchaus vielversprechend: „Unsere Partner von der Universität ziehen eine sehr positive Bilanz. Es lohnt sich.“



„Tradition bedeutet nicht, dass man nichts Neues macht, sonst würden wir ja immer noch arbeiten wie in der Steinzeit.“

Katharina Koch, Metzgermeisterin, Landfleischerei Koch

Es gibt noch Erklärungsbedarf

Gegenüber der Kundschaft, aber auch unter Kolleginnen und Kollegen bestehe allerdings noch Erklärungsbedarf, berichtet Katharina Koch. „Manche finden es super, dass auch mal ein Handwerksbetrieb so etwas macht, andere sind skeptisch und fragen, ob das denn noch Handwerk ist. Tradition bedeutet aber nicht, dass man nichts Neues macht, sonst würden wir ja immer noch arbeiten wie in der Steinzeit.“ Die Angst, dass KI Jobs kosten könnte, sei völlig unbegründet: „In unserer Branche herrscht eine gegenteilige Problematik, es gibt zu wenig Fachkräfte. Der Mensch wird nicht ersetzbar, aber die KI kann ihn bei zeitraubenden Routinearbeiten unterstützen.“



Beck Gewürze und Additive

Franken im Ländle daheim

Beck Gewürze und Additive aus Schnaittach versucht auf der SUFFA einmal mehr, mit Authentizität und Herzlichkeit zu punkten. Von raffinierten Lösungen für Bacon, Kochschinken oder Salami bis hin zu völlig neu kreierten Grillgewürzen und -marinaden reicht das Spektrum, das die Franken in Stuttgart präsentieren. Besucher am Stand können die vorgestellten Produkte direkt verkosten und sich live von deren Qualität überzeugen. Dazu gibt es von den hauseigenen „Becksperten“ Tipps und Tricks für die Verarbeitung sowie Inspiration für die Thekengestaltung und die individuelle Verfeinerung von Rezepturen. Das Familienunternehmen will sich einmal mehr als Branchenpartner präsentieren, der ein ausgeprägtes Gespür für Trends in der Fleischbranche, praxisorientierte Ansätze und nicht zuletzt dafür hat, was bei den Verbrauchern am besten ankommt. **Halle 6, Stand C34**

Fotos: Beck Gewürze und Additive, beam GmbH

beam GmbH

Der wirbelt keinen Staub auf

Speziell für Branchen mit besonders hohen Sicherheits- und Hygieneanforderungen hat die beam GmbH aus Altenstadt einen neuen, zum Patent angemeldeten Dampfsaughandgriff, den VacuCircle, entwickelt. Es handelt sich dabei um eine ergonomische Griffereinheit mit eigenem Anschlusschlauch, die in Stuttgart ihre Messepremiere feiert. Das Besondere am VacuCircle ist die neuartige Anordnung von Dampf- und Saugereinheit, denn die Absaugung umschließt kreisförmig die Dampf Düse. In Kombination mit diversen Aufsatzdüsen aus Silikon entsteht so in der Anwendung des Geräts dank des Silikonmantels ein Unterdruck. Dies hat nach Angaben der Bayern den Vorteil, dass selbst bei Arbeiten mit einer Punktstrahldüse an der Düse kein Dampf mehr seitlich entweichen kann. Die neue Lösung verhindert so, dass Aerosole oder auch feste Partikel wie etwa Brösel oder Staub aufgewirbelt werden. Außerdem ist sie mit allen Dampfsaugsystemen des Herstellers kompatibel und insbesondere für den Anschluss an die HACCP-zertifizierten High-End-Geräte der Blue-Evolution-Serie gedacht. **Halle 4, Stand C54**



FREY
Maschinenbau

IMMER EIN TREFFER

Das Portfolio von FREY verfügt über zahlreiche Systeme, welche sich individuell kombinieren lassen.

Die FREY Linien sind geeignet für Fleisch-, Fleischersatz- und Gemüseprodukte.

Das DMFB92 LIN ist eine universale Formlinie mit höchster Füllleistung.

- Burgerpatties
- Bällchen
- Cevapcici / Kroketten
- weitere Formen



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



Stand 4D34
Wir freuen uns
auf Sie!





100 Jahre nah am Kunden

Die Winnender Firma Fessmann feiert rundes Jubiläum. Auch der Auftritt auf der SÜFFA hält diesbezüglich Spannendes und Innovatives für die Besucher des Messestandes bereit.

Seit 1924 werden im beschaulichen Winnendener Stadtteil Birkmannsweiler Anlagen zum Räuchern, Kochen, Backen, Klimatisieren und Kühlen entwickelt und hergestellt. Ursprünglich als kleines Familienunternehmen gegründet, entwickelte sich Fessmann durch die ständige Verbesserung von Technik und Technologie schnell zu einem Innovationsführer der Branche. Heute sind die hochmodernen Produkte weltweit gefragt und werden in alle Teile der Welt exportiert. Das Familienunternehmen wird in dritter und bald vierter Generation von Uli Fessmann und seinem Schwiegersohn Denis Gabriel geleitet. Die Geschäftsführer sind stolz auf 150 engagierte Beschäftigte sowie 20 Auszubildende und Studenten. „Wir bieten ein familiäres Umfeld und arbeiten auf Augenhöhe mit unserem Team wie auch mit unseren Kunden; das zeichnet uns aus“, so Uli Fessmann.

Kontinuierlich weiterentwickelt

Als aktuell spannendstes Projekt betrachtet Denis Gabriel die Entwicklung der FES.App. „Sie ist unser Versuch, 100 Jahre Know-how in der Veredelung von Lebensmitteln allen unseren Kunden zugänglich zu machen“, erklärt er. „Ziel ist es, einerseits durch die

automatische Auswertung von Prozessdaten deutlich mehr Informationen zum Prozess verfügbar zu machen und unsere Kunden andererseits in der täglichen Arbeit zu entlasten. Konkret kann das etwa heißen, dass es deutlich einfacher wird, unsere Anlagen unbeaufsichtigt laufen zu lassen. Produkte mit langer Prozesszeit, etwa Kochschinken oder Pfefferbeißer, werden einfach über Nacht oder über das Wochenende gefahren. Die FES.App übernimmt dabei die Überwachung der Anlage und stellt sicher, dass alle Prozessparameter zu jeder Zeit im festgelegten Zielbereich liegen. Kommt es zu Abweichungen oder Problemen, wird automatisch eine Push-up-Notification auf dem Smartphone des Kunden angezeigt und es kann eingegriffen werden.“

Die Zeit stand in den 100 Jahren noch nie still bei Fessmann. Und so werden auch künftig Prozesse und Technologie stetig optimiert und kontinuierlich weiterentwickelt werden. Denn: „Gegessen wird immer“, schmunzelt Uli Fessmann und ergänzt: „Unsere Aufgabe sehen wir darin, zuverlässige Anlagen zu liefern, die unseren Kunden ermöglichen, erstklassige Produkte herzustellen und ihnen gleichzeitig möglichst viele der alltäglich wiederkehrenden Aufgaben abnehmen.“ **Halle 4, Stand C30**

Die Gen Z liebt Federvieh

Eine Umfrage unter der Generation Z in Deutschland bestätigt: Junge Menschen essen gerne und häufig Geflügelfleisch.

Essen, nur um satt zu werden? Nicht bei der Gen Z, bei der Essen einen hohen Stellenwert hat. Knapp 80 Prozent treffen eine bewusste Entscheidung darüber, was täglich auf den Teller kommt. Das hängt für 76 Prozent der Befragten in erster Linie vom Geschmack ab.

Ein günstiger Preis, gute Nährstoffe und eine einfache Zubereitung sind für 50 Prozent entscheidend bei der Wahl ihrer Lebensmittel. Aspekte wie Nachhaltigkeit oder Regionalität sind für etwa 25 Prozent wichtig. So lauten die wichtigsten Ergebnisse der Studie „Geflügelfleisch und die Gen Z“, die von Civey im Auftrag der Deutschen Geflügelwirtschaft durchgeführt wurde. Befragt wurden etwa 1.000 Menschen im Alter zwischen 16 und 29 Jahren – auch zum Thema Fleischverzehr.

Geflügel am beliebtesten

Knapp 50 Prozent der Studienteilnehmer essen am häufigsten Geflügelfleisch, gefolgt von Rindfleisch, das von 24 Prozent der Teilnehmer bevorzugt wird. Weniger als 8 Prozent geben an, auf Fleisch zu verzichten. Hier gibt es deutliche Unterschiede zwischen den Geschlechtern: Während nur 4 Prozent der Männer auf Fleisch verzichten, ernähren sich knapp 12 Prozent der jungen Frauen fleischlos. Frauen essen Geflügelfleisch tendenziell noch häufiger als Männer.

Rund 80 Prozent essen Hähnchen, Pute, Ente & Co. mindestens einmal pro Woche, 45 Prozent an drei Tagen in der Woche oder öfter. Bei den Argumenten für Geflügelfleisch geben die Befragten den guten Geschmack als häufigste Antwort an (62 Prozent), gefolgt vom hohen Proteingehalt (58 Prozent), guten Nährwerten (39 Prozent) und einer einfachen Zubereitung (36 Prozent). Die gute Ökobilanz von Geflügelfleisch ist nur für 7 Prozent der Befragten ein Grund für den Geflügelfleischkonsum.

Bedeutend für Gesundheit

Ganz anders das Ergebnis bei der Frage nach der Bedeutung von Geflügelfleisch für eine gesunde Ernährung, die 70 Prozent der Teilnehmer als wichtig einstufen. Da verwundert es auch nicht, dass 30 Prozent der Gen Z-Befragten angeben, in den kommenden zwei Jahren noch mehr Geflügelfleisch essen zu wollen. Wolfgang Schleicher, Geschäftsführer beim Zentralverband der deutschen



Geflügelwirtschaft (ZDG): „Unsere Studie zeigt: Die Ernährungsweise junger Menschen ist geprägt von Gesundheitsbewusstsein, Erschwinglichkeit und Genuss. Dafür sind Hähnchen, Pute und andere Geflügelfleischarten heute und in Zukunft die ideale Wahl. Deshalb werden wir als Branche weiterhin alles daransetzen, ein hochwertiges und sicheres Produkt zu einem erschwinglichen Preis anzubieten.“

Gen Z kocht häufig selber

Gut 80 Prozent der jungen Erwachsenen kochen ihre Mahlzeiten an drei Tagen die Woche oder öfter selbst, 40 Prozent sogar täglich. Männer essen weniger regelmäßig daheim als Frauen. Wenn

es darum geht, wie häufig auswärts gegessen wird, zeigt die Studie unterschiedliche Ergebnisse: 30 Prozent der Generation Z geben an, mindestens fünfmal in der Woche auswärts essen zu gehen, etwas mehr als ein Viertel macht dies hingegen seltener als wöchentlich.



„Unsere Studie zeigt: Die Ernährungsweise junger Menschen ist geprägt von Gesundheitsbewusstsein, Erschwinglichkeit und Genuss.“

Wolfgang Schleicher, ZDG-Geschäftsführer

Das ist der ZDG

Der ZDG vertritt als berufsständische Dach- und Spitzenorganisation die Interessen der deutschen Geflügelwirtschaft auf Bundes- und EU-Ebene gegenüber politischen, amtlichen sowie berufsständischen Organisationen, der Öffentlichkeit und dem Ausland. Für die Geflügelfleischwirtschaft sind innerhalb des ZDG der Bundesverband der Geflügelschlachtereien (BVG), der Bundesverband bäuerlicher Hähnchenerzeuger (BVH) und der Verband Deutscher Putenerzeuger (VDP) organisiert. Insgesamt spricht der ZDG für rund 8.000 Mitglieder aus den Bundes- und Landesverbänden.

Die Rolle der KI



Künstliche Intelligenz (KI) spielt eine zentrale Rolle in der Smart Factory, indem sie dazu beiträgt, Prozesse zu optimieren, Entscheidungen zu automatisieren und die Produktion zu verbessern. Hier sind einige wichtige Einsatzbereiche von KI in der Smart Factory:

1. Vorhersage und Wartung: KI-basierte Analysen können helfen, Ausfälle und Maschinenstörungen vorherzusagen, indem sie Daten aus Sensoren und anderen Quellen analysieren. Dadurch können Wartungsarbeiten vorausschauend geplant werden, um Stillstandzeiten zu minimieren.

Smart Factory der Zukunft

Teil 1: Ein ganzheitlicher Ansatz
Teil 2: Die Rolle der KI
Teil 3: Smarte Ziele & Ausblick

The Role of AI

AI is not only being talked about, it is already being used in a variety of ways. What role does it play in the smart factory? Guest article part 2 of 3 by Christian Falkenstein.

Continue on Page 38 →

Smart Factory of the Future

Part 1: A Holistic Approach
Part 2: The Role of AI
Part 3: Smart Goals & Outlook

SORRY!

ABER WIR KÖNNEN NUR LECKER!

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

Euer carneo-Team

carneo®

Das Kundenmagazin des Deutschen Fleischerhandwerks



Scan me

Weitere Infos und Musterheft:

www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/204444

Zum anbeißen!

Lesen!
Nicht essen!

!!!



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.

2. Qualitätskontrollen: KI-Algorithmen können dazu verwendet werden, Produktionsprozesse in Echtzeit zu überwachen und Fehler oder Abweichungen zu erkennen. Dadurch wird die Qualität der hergestellten Produkte verbessert.
3. Optimierung von Produktionsabläufen: KI kann genutzt werden, um Produktionsabläufe zu optimieren, beispielsweise durch die Planung von Fertigungsprozessen, die Optimierung von Lagerbeständen oder die Routenplanung für den Materialtransport.
4. Adaptive Fertigung: Durch den Einsatz von KI können Fertigungsanlagen flexibler gestaltet werden, um auf sich ändernde Anforderungen und Kundenwünsche einzugehen. Dies ermöglicht eine schnellere Anpassung an neue Produkte oder Produktvarianten.

Insgesamt spielt KI eine entscheidende Rolle dabei, die Smart Factory intelligenter, effizienter und reaktionsfähiger zu machen, was zu einer Steigerung der Produktivität und Wettbewerbsfähigkeit führen kann.

Hochgradig automatisiert

Um die Zukunft zu beschwören, gibt es viele Schlagwörter, so auch den Begriff Industrie 4.0. Wie verhält sich die Smart Factory dazu? Welche konzeptionelle Gemeinsamkeiten und welche Unterschiede gibt es?

„Insgesamt spielt KI eine entscheidende Rolle dabei, die Smart Factory intelligenter, effizienter und reaktionsfähiger zu machen, was zu einer Steigerung der Produktivität und Wettbewerbsfähigkeit führen kann.“

Christian Falkenstein

Der Begriff Industrie 4.0 bezieht sich auf die vierte industrielle Revolution, die durch die Digitalisierung und Vernetzung von Produktionsprozessen gekennzeichnet ist. Die Smart Factory beinhaltet neben dem Produktionsprozess auch noch das Gebäude und die technische Gebäudeausrüstung. Sie repräsentiert eine hochgradig automatisierte und vernetzte Produktionsstätte, in der Cyber-Physische Systeme (CPS), das Internet der Dinge (IoT), künstliche Intelligenz (KI) und andere Technologien integriert sind, um die Produktion effizienter, flexibler und autonomer zu gestalten.

→ Continued from Page 36

Artificial intelligence (AI) plays a central role in the smart factory by helping to optimize processes, automate decisions and improve production. Here are some key areas of application for AI in the smart factory:

1. Prediction and maintenance: AI-based analytics can help predict breakdowns and machine malfunctions by analyzing data from sensors and other sources. This allows maintenance work to be planned in advance to minimize downtime.
2. Quality controls: AI algorithms can be used to monitor production processes in real time and detect errors or deviations. This improves the quality of the manufactured products.
3. Optimization of production processes: AI can be used to optimize production processes, for example by planning manufac-



“Overall, AI plays a crucial role in making the smart factory smarter, more efficient and more responsive, which can lead to an increase in productivity and competitiveness.”

Christian Falkenstein

turing processes, optimizing stock levels or planning routes for material transport.

4. Adaptive manufacturing: By using AI, manufacturing plants can be made more flexible to respond to changing requirements and customer demands. This enables faster adaptation to new products or product variants.

Overall, AI plays a crucial role in making the smart factory smarter, more efficient and more responsive.

How does the smart factory relate to the term Industry 4.0? The term Industry 4.0 refers to the fourth industrial revolution, which is characterized by the digitalization and networking of production processes. In addition to the production process, the smart factory also includes the building and the technical building equipment. It represents a highly automated and networked production facility in which cyber-physical systems (CPS), the Internet of Things (IoT), artificial intelligence (AI) and other technologies are integrated to make production more efficient, flexible and autonomous.

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.

100 FESSMANN

SINCE 1924

Vom Rohprodukt zur *Delikatesse*



Seit einem Jahrhundert die erste
Wahl für besten Geschmack





Für Nahrungsmittel in Premium-Qualität

Die Industrie setzt auf den Fessmann Turbomat Ti3000

Mit der Industrieanlage Ti3000 holen Sie im Vergleich zu anderen Anlagen über 1,5 % mehr Ertrag raus – und das in bewährter FESSMANN-Qualität! Komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und in Paneelbauweise

dampfdicht aufgebaut, ist die Ti3000 universell und flexibel einsetzbar. Durch die Zentralaggregat-Technologie überzeugt die Ti3000 außerdem durch höchste Umluftleistung mit kurzen Prozesszeiten.



Ti3000 für 5 Rauchwagen

- In einem System: Räuchern, Kochen, Trocknen und Heißluftgaren bis 170°C
- Zentralaggregat-Technologie für mehr Ertrag
- Automatisches CIP-Reinigungssystem
- TRIPLEX-Isolierung ohne Wärmebrücken
- Optional mit automatischem Transportsystem
- Einsatz von überlangen Beschickungswagen und Transportgestellen
- FOOD.CON Steuerung für reproduzierbare Ergebnisse
- Automatischer Türöffner serienmäßig
- Stufenloses Umwälzgebläse für einheitliches Räucherklima in der gesamten Anlage

Novataste

Urlaub auf dem Teller

Für die meisten Leserinnen und Leser ist der Sommerurlaub ja schon wieder Erinnerung. An Pljeskavica oder Cevapcici (Bild re.) an der kroatischen Adria, an griechisches Gyros oder spanische Paella. Die Gewürze von Novataste lassen diese Erinnerungen aufleben, als wäre es gestern gewesen. Herzhafte Hackfleischgerichte vom Grill gelingen besonders authentisch mit Cevapcici OG, einer vollwürzigen Zutatenmischung mit Koriander, Knoblauch, Kümmel und sichtbaren Kräuterbestandteilen. Das Gewürzsalt Gyros Mykonos OG mit Oregano, Knoblauch und Rosmarin eignet sich besonders für herzhaftes Gyros und typisch griechische Pfannengerichte. Die herzhafte, fleischbetonte Gewürzzubereitung Sierra mit Pfeffer, Paprika und Muskat zaubert den Kunden iberische Hochgenüsse auf den Gaumen. Ein Fest nicht nur für Urlaubsrückkehrer, sondern auch für Daheimgebliebene.



Novataste

Vacation on the Plates

For most of our readers the summer vacation is already a memory. Of Pljeskavica or cevapcici (pic. left) on the Croatian Adriatic, Greek gyros or Spanish paella. The spices from Novataste revive these memories as if they were yesterday. Hearty minced

meat dishes from the grill are particularly authentic with Cevapcici OG, a full-flavored mixture of ingredients with coriander, garlic, caraway and visible herbs. The Gyros Mykonos OG seasoning salt with oregano, garlic and rosemary is particularly suitable for savory gyros and typical Greek pan-fried dishes. The hearty, meaty spice preparation with pepper, sweet bell pepper and nutmeg conjures up Iberian delicacies on the palate. A feast not only for vacation returnees, but also for those who have stayed at home.

Fratelli Pagani

Natural Smoke Flavor

Fratelli Pagani, a pioneer of clean label solutions in the Italian food industry, has been making the sensory experience of food products for over 110 years, in a process of continuous innovation. Fratelli Pagani's Flavour Laboratory has developed a wide range of healthy, high-quality products to enhance natural flavour notes. Among these products is Aroma SMK NAT 44011, a natural flavor developed to impart and enhance the typical notes of smoked products without the use of smoke flavorings. With a light taste and smoky and woody notes, it is ideal for fresh, cured, and processed meats, but is also suitable for vegetarian and vegan products. The flavor resists oxidation and thermal processes. It reduces smoking times, lowering the exposure of the finished product to health-toxic contaminants.



Fratelli Pagani

Natürliches Raucharoma

Fratelli Pagani, ein Pionier für Clean-Label-Lösungen in der italienischen Lebensmittelindustrie, sorgt seit über 110 Jahren für sensorische Erlebnisse bei Lebensmitteln und setzt dabei auf kontinuierliche Innovation. Das Aromenlabor von Fratelli Pagani hat eine breite Palette gesunder, hochwertiger Produkte entwickelt, um natürliche Geschmacksnoten zu verstärken. Eines dieser Produkte ist Aroma SMK NAT 44011, ein natürliches Aroma, das entwickelt wurde, um die typischen Noten von geräucherten Produkten ohne die Verwendung von Raucharomen zu vermitteln und zu verstärken. Mit seinem leichten Geschmack und rauchig-holzigen Noten eignet es sich für frisches, gepökeltes und verarbeitetes Fleisch, aber auch für vegetarische und vegane Produkte. Das Aroma ist resistent gegen Oxidation und thermische Prozesse. Es verkürzt die Räucherzeiten und verringert so die Belastung des Endprodukts mit gesundheitsschädlichen Schadstoffen.

Jan Zandbergen Group

Rindfleisch für Asien-Liebhaber

Für Liebhaber der ostasiatischen Küche präsentiert die Jan Zandbergen Group Emperor's Choice zweimal zartes Rindfleisch, traditionelles Teppanyaki und Royal Angus Teppanyaki, das speziell für die Zubereitung auf dem Teppanyaki-Grill entwickelt wurde. Die Gastro-Marke „Emperor's Choice“ von Jan Zandbergen ist von den reichen Aromen des alten Asiens inspiriert. Das Royal Angus Teppanyaki Rindfleisch stammt von der Black-Angus-Rasse und ist bekannt für seine hohe Qualität und feine Marmorierung des Fleisches. Teppanyaki-Rindfleisch eignet sich zum Grillen, Braten oder Wokbraten. Anfang 2024 hat Emperor's Choice sein Sortiment zudem um neu entwickelte Köstlichkeiten, darunter japanisches Karaage und Tatsutaage-Hähnchen, sowie bekannte Rindfleischprodukte wie asiatisches Carpaccio und Shabu-Shabu-Fleisch erweitert.



Jan Zandbergen Group

Beef for Asia Lovers

For lovers of East Asian cuisine, the Jan Zandbergen Group presents Emperor's Choice twice tender beef, traditional Teppanyaki and Royal Angus Teppanyaki, specially developed for preparation on

the Teppanyaki grill. The „Emperor's Choice“ gastro brand by Jan Zandbergen is inspired by the rich flavors of ancient Asia. The Royal Angus Teppanyaki beef comes from the Black Angus breed and is known for its superior quality and fine marbling of the meat. Teppanyaki beef is suitable for grilling, roasting or stir-frying. At the beginning of 2024, Emperor's Choice also expanded its range with newly developed delicacies, including Japanese Karaage and Tatsutaage chicken, as well as well-known beef products such as Asian Carpaccio and Shabu Shabu meat.



Die hohe Kunst des Frittierens

Industrielles Frittieren neu gedacht: GEA will den Lebensmittelproduzenten eine Maschine an die Hand geben, die Ölfluss und -temperatur gleichmäßig gestaltet.

Um den Herausforderungen des industriellen Frittierens gerecht zu werden, hat GEA mit der ProFry das neueste Modell seiner Industriefritteuse mit verbesserter Effizienz und Funktionalität auf den Markt gebracht. Entwicklungsziel war es, den Verarbeitern während des Frittiervorgangs mehr Kontrolle über Ölfluss, -temperatur und -qualität für die Herstellung gleichbleibend erfolgreicher Endprodukte an die Hand zu geben.

Das innovative Zirkulationssystem der Fritteuse ermöglicht einen bis zu 30 % höheren Ölfluss als vergleichbare Technologien. Dank des gleichmäßigen Ölflusses kommt es seltener zum Phänomen

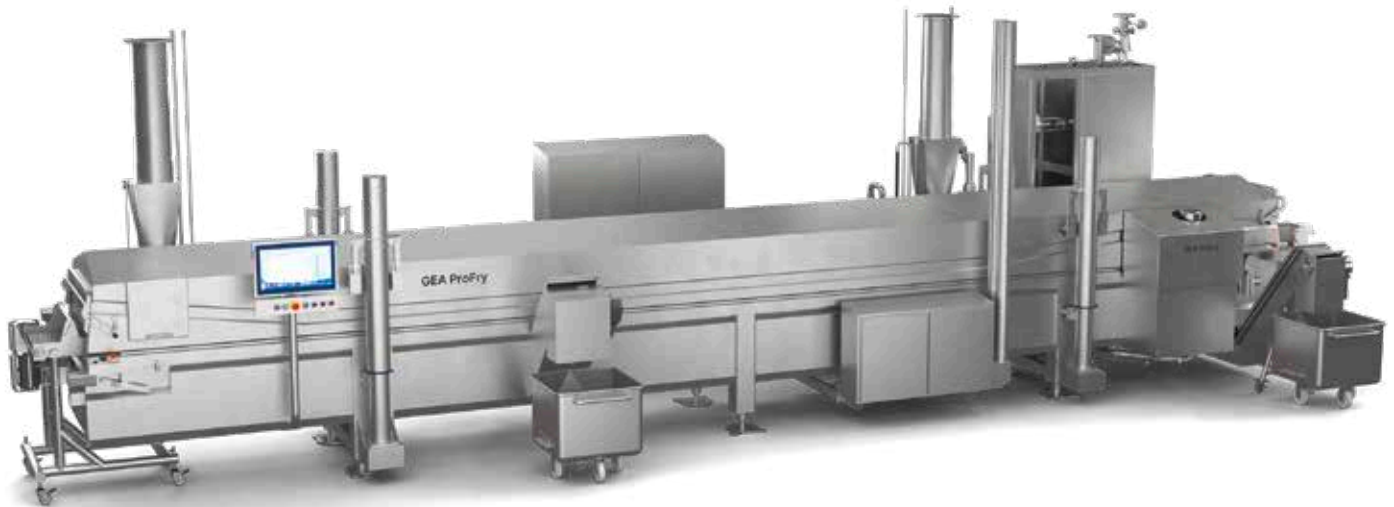
The Fine Art of Deep-frying

Industrial deep-frying rethought: GEA wants to provide food producers with a machine that ensures uniform oil flow and temperature.

To meet the challenges of industrial frying, GEA has launched the ProFry, the latest model of its industrial fryer with improved efficiency and functionality. The development goal was to give processors more control over oil flow, temperature and quality during the frying process to produce consistently successful end products.

The fryer's innovative circulation system enables up to 30% more oil flow than comparable technologies. Thanks to the even oil flow, there is less sticking and clumping of products and there-

Continue on Page 44 →



Die Entwicklung der GEA ProFry ist darauf ausgerichtet, den Verarbeitern während des Frittiervorgangs mehr Kontrolle über Ölfluss, -temperatur und -qualität an die Hand zu geben. The GEA ProFry is designed to give processors more control over oil flow, temperature and quality during the frying process.

des Verklebens und Verklumpens von Produkten und damit auch zu weniger Lebensmittelabfall.

Über das Bedienfeld der ProFry können Rezepte vorprogrammiert werden, so dass für bestimmte Anwendungen oder Panaden immer die exakt gleichen Parameter angewandt werden. Neben dieser praktischen Möglichkeit ist jedoch auch eine mechanische Feineinstellung des Ölzirkulationssystems vorgesehen.

Die richtige Öltemperatur

Die Sicherstellung der permanenten Kontrolle über die Temperatur während des Frittierens kann eine Herausforderung darstellen. Eine Überhitzung des Öls wirkt sich bestenfalls nur nachteilig auf die Produkte aus. Im schlimmsten Fall kann sie zu einer erheblichen Brandgefahr führen. Eine unzureichende Erhitzung des Öls birgt hingegen die Gefahr einer Untergarung oder verringerten Produktivität aufgrund verzögerter Durchgarung. Wenn Lebensmittel zu lange unterhalb der optimalen Temperatur frittiert werden, können sie überschüssiges Öl aufnehmen, was eine fettige und matschige Konsistenz zur Folge hat.

In einer Industriefritteuse ist es wichtig, die Öltemperatur während des gesamten Prozesses konstant zu halten. Durch ihre innovative Konstruktion mit verbesserter Hauben- und Wannenisolierung sorgt die ProFry dafür, dass die so wichtige Wärme nicht entweicht.

Fotos: GEA Group



Sensoren im Öl

Der letzte und vielleicht wichtigste Punkt ist die Überwachung der Ölqualität. Das zum Patent angemeldete Design der ProFry beinhaltet eine Inline-Ölqualitätsmessung in Echtzeit. Sensoren im Öl geben Rückmeldung an die Steuerung und benachrichtigen den Bediener, wenn sich ein Datenpunkt vom Optimum wegbewegt. Das macht den Frittiervorgang transparent und ermöglicht seine

**Sun[®]
Products**

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



**Taste
the Tropics!**

Entdecken Sie unsere
neuen SUN SPICE
Variationen.





Über das Bedienfeld können Rezepte vorprogrammiert werden, so dass für bestimmte Anwendungen immer die exakt gleichen Parameter angewandt werden.

Recipes can be pre-programmed via the control panel so that the exact same parameters are always used for specific applications.

unmittelbare Kontrolle. Im Rahmen der Überwachung der Ölqualität kommt bei der ProFry ein System zur aktiven Beseitigung von Feststoffen zum Einsatz. Bei Bedarf erfolgt zum Schutz der Produkte während des Frittierens eine frequenzgeregelter, adaptive Beseitigung von Bodensatz, Schweb- und Schwimmstoffen. Diese Maßnahme zur Verlängerung der Öllebensdauer reduziert das Risiko von Produktverderb erheblich und verhindert übermäßigen Ölverbrauch.

Sparsame Hygiene

Die ProFry wurde so konzipiert, dass am Boden der Fritteuse ein Abstreifband entlangläuft. Dieses entfernt Restablagerungen am

Auslauf, so dass dieser während der Stillstandszeiten viel einfacher zu reinigen ist. Aber auch hier ist das Design entscheidend. Durch die Verwendung polierter Oberflächen ist die Wahrscheinlichkeit einer Anhaftung von Rückständen geringer. Darüber hinaus wurde die CIP-Technologie (Clean in Place) integriert, die Wasser, Reinigungsmittel und menschliche Arbeitskraft zur Reinigung der Fritteuse einspart.

Convenience-Produkte gelten traditionell nicht als sonderlich gesund, aber die ProFry schickt sich an, das zu ändern. Dank ihrer verbesserten Prozesskontrolle und -flexibilität ermöglicht sie den effektiven Einsatz gesünderer, aber weniger stabiler Öle wie Raps- oder Sonnenblumenöl.



„Bei allen Aspekten des ProFry-Designs lag der Entwicklungsfokus von GEA auf einer Steigerung von Effizienz und Produktivität.“

Luuc van Lankveld,
GEA-Produktmanager

GEA-Produktmanager Luuc van Lankveld erklärt: „Bei allen Aspekten des ProFry-Designs lag der Entwicklungsfokus von GEA auf einer Steigerung von Effizienz und Produktivität. Darüber hinaus sind Zuverlässigkeit und Robustheit sowie die Menge der erfassten Daten von entscheidender Bedeutung. Dies vereinfacht die Anpassung und Prognostizierung des Prozessverlaufs. Ziel ist es, auf Basis der Daten eine intelligente Maschine zu entwickeln – eine Plattform für die Gegenwart, die auch für zukünftige Entwicklungen gerüstet ist.“

→ Continued from Page 42

fore less food waste. Recipes can be pre-programmed via the ProFry control panel so that the exact same parameters are always used for certain applications or breading. In addition to this practical option, there is also a mechanical fine adjustment of the oil circulation system.

The right oil temperature

Ensuring permanent control of the temperature during frying can be a challenge. At best, overheating the oil will only have a detrimental effect on the products. At worst, it can lead to a significant fire hazard. Insufficient heating of the oil, on the other hand, carries the risk of undercooking or reduced productivity due to delayed cooking through.

If food is fried for too long below the optimum temperature, it can absorb excess oil, resulting in a greasy and mushy consistency. In an industrial fryer, it is important to keep the oil temperature constant throughout the process. Thanks to its innovative design

with improved hood and pan insulation, the ProFry ensures that the all-important heat does not escape.

Sensors in the oil

The last and perhaps most important point is oil quality monitoring. The ProFry's patent-pending design incorporates real-time, in-line oil quality measurement. Sensors in the oil provide feedback to the controller and notify the operator if a data point moves away from optimum. This makes the frying process transparent and allows it to be controlled directly.

As part of the oil quality monitoring, the ProFry uses a system to actively remove solids. If necessary, a frequency-controlled adaptive removal of sediment, suspended matter and floating matter is carried out to protect the products during frying. This measure to extend the service life of the oil considerably reduces the risk of product spoilage and prevents excessive oil consumption.

Economical hygiene

The ProFry has been designed so that a scraper belt runs along the base of the fryer. This removes residual deposits from the outlet, making it much easier to clean during downtimes. But here too, the design is crucial. By using polished surfaces, residues are less likely to build up. In addition, CIP (Clean in Place) technology has

“In all aspects of the ProFry design, GEA’s development focus was on increasing efficiency and productivity.”

Luuc van Lankveld, GEA Product Manager

been incorporated, saving water, detergent and human labor to clean the fryer.

Convenience products are not traditionally considered particularly healthy, but the ProFry is set to change that. Thanks to its improved process control and flexibility, it enables the effective use of healthier but less stable oils such as rapeseed or sunflower oil.

Forecasting the process flow

GEA Product Manager Luuc van Lankveld explains: “In all aspects of the ProFry design, GEA’s development focus has been on increasing efficiency and productivity. In addition, reliability and robustness as well as the amount of data collected are crucial. This simplifies the adaptation and forecasting of the process flow. The aim is to develop an intelligent machine based on the data-a platform for the present that is also equipped for future developments.”



Allrounder für Handwerk und Industrie

Von manuellen Tischclippern über Halbautomaten bis hin zu vollautomatischen Doppelclippern bietet JBT Tipper Tie die perfekte Clip-Lösung für jede Betriebsgröße.

- Geringer Luftverbrauch
- Robuste Konstruktion
- Einfache Reinigung durch glatte Flächen



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

www.tippertie.com

www.jbtc.com



Thermoformer als Gamechanger

Die Süddeutsche Truthahn AG in Ampfing hat ihren Verpackungsprozess für Weichfolien mit einem Thermoformer der neuen F-Serie von Sealpac revolutioniert.

Die Süddeutsche Truthahn AG hat ihren Maschinenpark um einen Thermoformer der neuen F-Serie von Sealpac ergänzt. Mit mehr Effizienz, Flexibilität, ausgesprochener Verlässlichkeit und Höchstleistung ist die Anlage zur Herstellung moderner Weichfolien-Verpackungen im Betrieb des Herstellers von Geflügelfleisch im oberbayerischen Ampfing zum echten Gamechanger geworden. Der süddeutsche Marktführer für Putenfleisch, der mit seinen Produkten unter anderem den Lebensmittel-einzelhandel in Deutschland, Österreich und der Schweiz versorgt, ging mit der Investition auf den aktuellen Weichfolien-Trend im Geflügel-Segment ein.

Flexibel und leistungsfähig

Um die Wünsche seiner Kunden zu erfüllen und auf kurzfristige, saisonal schwankende Bestellungen bestmöglich einzugehen, benötigte das Tochterunternehmen des Schweizer Nahrungsmittelkonzerns Bell Food Group hochleistungsfähige, flexible und verlässliche Verpackungstechnik. In der neuen F-Serie aus dem Thermoformer-Port-



Die völlig neu konzipierte Sealpac F-Serie besitzt einzigartige Features, welche die Herstellung von Tiefziehverpackungen im großen Stil revolutionieren.

The Sealpac F-Series: The completely redesigned high-performance system has unique features that revolutionize the production of thermoformed packaging on a large scale.

folio seines langjährigen Maschinenpartners Sealpac fand sich die passende Lösung. Die Anlage der Hochleistungsklasse erreicht bei Verpackungen in größeren Formaten von etwa 1,5 bis 2 kg im Vergleich zu früheren Lösungen etwa die 3,5-fache Leistung.

Ein weiterer Pluspunkt der neuen F-Serie ist die prozesssichere Verarbeitung verschiedenster Mono-Materialien. Das erleichtert dem Geflügelfleischverarbeiter zukünftig die Erfüllung der PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation) der EU. Deren Anforderungen im Hinblick auf recyclefähige Verpackungen werden zunehmend auch heute schon von den großen Handelsketten eingefordert.

Gewinnbringende Features

Als die Entscheidung gefallen war, passte der Oldenburger Maschinenbauer die F-Serie den spezifischen Anforderungen der Süddeutschen Truthahn AG und den räumlichen Gegebenheiten am Standort Ampfing an. An einem Wochenende im Januar 2024 fand die Installation statt. Techniker waren vorher geschult worden. Bereits am folgenden Montag

wurden Testläufe durchgeführt, ab Dienstag lief dann die reguläre Produktion an.

Ein herausragendes Merkmal der neuen F-Serie ist das innovative Werkzeugwechselsystem. Es arbeitet mit einer Ausnahme ohne Hilfswerkzeuge und erfordert kaum Kraftaufwand. Das macht einen Wechsel zwischen verschiedenen Anwendungen schneller und sicherer. Bei Formatwechseln der thermogeformten Verpackungen konnte der Geflügelbetrieb die Maschinenverfügbarkeit

deutlich erhöhen. Weitere Vorteile sind ein durchdachtes Hygiene-Design und der sparsame Materialeinsatz.

Digitalisierung mitgedacht

Die neue Anlage unterstützt außerdem die Digitalisierung der Betriebsabläufe. Das optional verfügbare BDE-Web-Tool erfasst Betriebsdaten in Echtzeit, die sich auf verschiedene Weise auswerten lassen. Das vereinfacht dem Unternehmen die Betriebsplanung, die

Einhaltung seiner Qualitätskriterien und optimiert die Wartungsintervalle.

Für die Süddeutsche Truthahn AG war die Entscheidung für den Thermoformer der F-Serie richtungsweisend. Die deutlich erhöhte Leistungsfähigkeit der neuen Anlage, ihre hohe Flexibilität und der vereinfachte Werkzeugwechsel, der zu einer höheren Anlagenverfügbarkeit beiträgt, sorgt bei dem Geflügelverarbeiter für Zufriedenheit auf ganzer Linie.

Thermoformer as a Game Changer

Süddeutsche Truthahn AG in Ampfing, Bavaria, has revolutionized its flexible film packaging process with a thermoformer from Sealpac's new F-Series.

Süddeutsche Truthahn AG has added a thermoformer from Sealpac's new F-Series to its machine park. With greater efficiency, flexibility, outstanding reliability and top performance, the system for producing modern flexible film packaging has become a real game changer at the poultry meat producer's plant in the Bavarian smalltown Ampfing.

The southern German market leader for turkey meat, which supplies its products to food retailers in Germany, Austria and Switzerland, among others, made the investment in response to the current flexible film trend in the poultry segment. The subsidiary of the Swiss food company Bell Food Group needed high-performance, flexible and reliable packaging technology in order to fulfill its customers' wishes and respond to short-term, seasonally fluctuating orders in the best possible way.

Flexible and efficient

The new F-series from the thermoforming portfolio of its long-standing machine partner Sealpac was the perfect solution. The high-performance system achieves around 3.5 times the output of previous solutions for packaging in larger formats of around 1.5 to 2 kg.

Another advantage of the new F-Series is the reliable processing of a wide range of

mono materials. This will make it easier for poultry meat processors to comply with the EU's PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation) in the future. Its requirements with regard to recyclable packaging are already increasingly being demanded by large retail chains.

Once the decision was made, the Oldenburg-based machine manufacturer adapted the F series to the specific requirements of Süddeutsche Truthahn AG and the spatial conditions at the Ampfing site. The installation took place over a weekend in January 2024. Technicians had been trained beforehand. Test runs were carried out the following Monday and regular production started on Tuesday.

An outstanding feature of the new F series is the innovative tool changing system. With one exception, it takes place without auxiliary tools and requires hardly any effort. This makes switching between different applications faster and safer. When changing the format of the thermoformed packaging, the poultry company was able to significantly increase machine availability. Other advantages include a well thought-out hygienic design and the economical use of materials.

Digitalization taken into account

The new system also supports the digitalization of operating processes. The optionally



Schneller Einsatz der Hochleistungsanlage schafft schnellen Erfolg der Zusammenarbeit (von li.): Jochen Paraquin, Gebietsverkaufsleiter Sealpac, Dieter Bockhorn, Geschäftsführer SüdTAG Werk Ampfing, Christian Fischer, Bereichsleitung Produktion SüdTAG, sowie Stefan Dangel, Vertriebs- und Marketingleiter Sealpac.

Rapid deployment of the high-performance system ensures rapid success of the collaboration (from left): Jochen Paraquin, Area Sales Manager Sealpac, Dieter Bockhorn, Managing Director of the Ampfing SüdTAG plant, Christian Fischer, Head of Production SüdTAG, and Stefan Dangel, Sales and Marketing Manager Sealpac.

available PDA web tool records operating data in real time, which can be evaluated in various ways. This makes it easier for the company to plan operations, meet its quality criteria and optimize maintenance intervals.

For Süddeutsche Truthahn AG, the decision for the F-series thermoformer was a trend-setting one. The performance of the new system, its high level of flexibility and the simplified tool change, which contributes to higher system availability, ensures all-over-satisfaction for the poultry processor.

Einmal mehr Wegweiser und Impulsgeber

In Europa ist die Fachpack der zentrale Treffpunkt für die Verpackungsindustrie und ihre Anwender. Von 24. bis 26. September 2024 gibt sie im Messezentrum Nürnberg einen umfangreichen Einblick in alle relevanten Themen der Verpackungswirtschaft.



Once Again a Guide and Source of Inspiration

In Europe, Fachpack is the central meeting place for the packaging industry and its users. From 24 to 26 September 2024, it will provide a comprehensive insight into all relevant topics of the packaging industry at the Exhibition Center Nuremberg.

Die Fachpack der zentrale Treffpunkt für die Verpackungsindustrie und ihre Anwender in Europa. Von 24. bis 26. September 2024 gibt sie im Messezentrum Nürnberg einen umfangreichen Einblick in alle relevanten Themen der Verpackungswirtschaft. Leitthema: „Transition in Packaging“. Rund 1.400 Aussteller zeigen in elf Messehallen innovative Verpackungslösungen für Industrie- und Konsumgüter der unterschiedlichsten Branchen. Das drängendste und zugleich spannendste Thema in der Verpackungsindustrie ist die Ende April verabschiedete EU-Verpackungsverordnung PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation). Die Fachpack gibt Antworten auf Fragen etwa zu Recyclingfähigkeit, Wiederverwendbarkeit sowie Rezyklateinsatz in Materialien.

Garant für Orientierung

Und so dreht sich nicht nur an den Messeständen, sondern auch im vielfältigen Begleitprogramm der Fachpack mit spannenden Vorträgen und Diskussionen in Foren, Sonderschauen und Preisverleihungen alles um Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit der Branche. Themen sind Kreislaufwirtschaft, Umgang mit den PPWR-Regularien, Marke und Konsumverhalten, Automatisierung und KI, Mensch und Maschine, alternative Verpackungslösungen und neue Faserrohstoffe sowie Innovationen und Technologieentwicklungen. Auch wissenschaftliche Projekte und Lösungsansätze zu diversen Branchenthemen werden vorgestellt.

Fachpack is the central meeting place for the packaging industry and its users in Europe. From 24 to 26 September 2024, it will provide a comprehensive insight into all relevant topics of the packaging industry at the Exhibition Center Nuremberg. Guiding theme: „Transition in Packaging“. Around 1,400 exhibitors will present innovative packaging solutions for industrial and consumer goods from a wide range of sectors in eleven exhibition halls. The most pressing and at the same time most exciting topic in the packaging industry is the EU Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR), which was passed at the end of April. Fachpack provides answers to questions such as recyclability, reusability and the use of recycled materials.

A guarantee for orientation

And so everything revolves around sustainability and the future viability of the industry. Not only at the trade fair stands, but also in the diverse accompanying program of Fachpack with exciting presentations and discussions in forums, special shows and award ceremonies.

Topics include the circular economy, dealing with the PPWR regulations, brand and consumer behavior, automation and AI, man and machine, alternative packaging solutions and new fiber raw materials as well as innovations and technology developments. Scientific projects and solutions for various industry topics will also be presented.



Singer und Sohn GmbH
The Robot All-rounder

The Smart And Compact (SAC) Loader from Singer & Sohn is an all-rounder in handling, open and pre-packed products. The loading system can pick up products such as steaks, hamburgers, pieces of cheese or salmon fillets from upstream machines, recognize them and place them in the packaging. An advanced smart sensor ensures a high level of positioning accuracy, which enables the products to be deposited precisely using specially designed grippers. A selection of programs and grippers allows easy adaptation to different products. **Hall 1, Stand 456**

Singer & Sohn GmbH
Das Roboter-Multitalent

Der Smart And Compact (SAC) Loader von Singer & Sohn ist ein Multitalent bei der Handhabung von offenen und verpackten Produkten. Das Einlegesystem kann Produkte wie Steaks, Hamburger, Käsestücke oder Lachsfilets von vorgelagerten Maschinen übernehmen, erkennen und in die Verpackung ablegen. Ein Smart Sensor stellt die präzise Erkennung von Position und Ausrichtung der Produkte sicher, ein spezieller Greifer ermöglicht das exakte Ablegen der Produkte. Der Roboter schafft bis zu 70 Picks pro Minute und bietet eine sichere und präzise Handhabung von Produkten bis zu 6 kg. **Halle 1, Stand 456**

Somic

50 Years of Passion for Packaging

Somic will be celebrating its 50th anniversary together with its customers at Fachpack this year. Thanks to continuous innovation and valuable expert knowledge, the company offers cartoning solutions that increase efficiency, flexibility and reliability. Customers benefit from the high degree of automation of the packaging machines. Visitors can find out about the latest trends in carton packaging in an inviting atmosphere. **Hall 1, Stand 215**



Somic
50 Jahre Leidenschaft für Verpackungen

Somic feiert 50-jähriges Jubiläum auf der Fachpack. Die vollautomatischen Kartoniermaschinen setzen weltweit Maßstäbe in Bedienerfreundlichkeit und Verfügbarkeit. Dank kontinuierlicher Innovation und wertvollem Expertenwissen bietet Somic maßgefertigte Lösungen, effizient, flexibel und zuverlässig. Kunden aus aller Welt profitieren vom hohen Automatisierungsgrad der Verpackungsmaschinen. Die Besucher können sich in einladender Atmosphäre über die neuesten Trends informieren. **Halle 1, Stand 215**

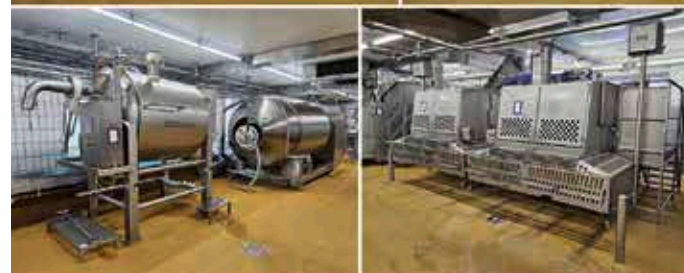
Fotos: Singer und Sohn, Somic



Online-Auktion von Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie im Auftrag der Florin GmbH in Willich (DE)



Online-Auktion von Maschinen und Inventar für die Nahrungsmittelindustrie wegen Standortschließung The Family Butchers Germany GmbH in Vörden (DE)



Online-Auktion von Fleischverarbeitungsmaschinen in Barcelona (ES)



Registrieren kostenlos Finden & bieten Gewinnen Bezahlen & abholen

Landpack

Die Kühlbox aus Stroh

Bis vor ein paar Jahren waren für versandorientierte Metzgereien und Direktvermarkter Styroporboxen noch alternativlos. Landpack war dann eines der ersten Unternehmen, das sich an die Entwicklung einer nachhaltigen, lokal produzierten und kompostierbaren Isolierverpackung gemacht hat. Stroh stellte sich als idealer Rohstoff heraus. Das Unternehmen hat es geschafft, Stroh ohne Zusatz- oder Klebstoffe zu formen und so eine natürliche Kühlverpackung herzustellen, die so gut isoliert wie Styropor. Mittlerweile vertrauen mehrere hunderte Metzgereien auf die Landbox Stroh und verschicken darin ihre Ware gekühlt oder tiefgefroren im Bereich von 0-4°C oder -18°C direkt an Kunden. Die Isolierverpackungen aus Stroh gibt es in Standardgrößen von 6 bis 57 Liter Volumen und in verschiedenen Isolierstärken. Hinzugekommen ist kürzlich die Landbox Stroh Flex, die aus zwei vollständig kompostierbaren Isoliervliesen aus Stroh sowie einer kompostierbaren, stärkebasierten Umhüllung besteht.



Landpack

The Cool Box Made of Straw

The Landbox Stroh from Landpack makes it possible. Until a few years ago, there was no alternative to polystyrene boxes for mail-order butchers and direct marketers. Landpack was then one of the first companies to develop truly sustainable, locally produced and compostable insulated packaging. Straw turned out to be the ideal raw material. The company has managed to shape straw without additives or adhesives and thus produce a natural refrigerated packaging that insulates as well as polystyrene. Several hundred butchers now rely on the Landbox Straw and use it to send their goods to customers chilled or frozen in the 0-4°C or -18°C range. The insulated straw packaging is available in sizes from 6 to 57 liters. The Landbox Straw Flex, which consists of two fully compostable insulating fleeces made of straw and a compostable, starch-based wrapping, was recently added.

Multivac

Der 3-in-1-Etikettierer

Der Transportbandetikettierer L 310 von Multivac verbindet drei Funktionen in einer Maschine. Etiketten können mit der gewünschten Drucktechnologie bedruckt und an jeder beliebigen Stelle von Trays, Tiefziehverpackungen oder Kartons aufgebracht sowie mittels Kamerainspektion geprüft werden. Die Inspektion scannt alle Packungen und sorgt dafür, dass Exemplare mit fehlerhaftem Etikett direkt ausgeschleust werden und nicht auf den Markt kommen. Der Etikettierer erreicht mit Servo-Technologie hohe Geschwindigkeiten und schafft in ZeroDowntime-Version unterbrechungsfreies Etikettieren. Zudem können alle Module des L 310 komfortabel über ein einziges Terminal bedient werden und alle Parameter werden bei einem Artikelwechsel automatisch geladen. Am Stand zeigt Multivac die Etikettierung auf der Ober- und Unterseite von Steak-Trays. **Halle 1, Stand 242**



Multivac

The 3-in-1 Labeler

The L 310 conveyor belt labeler from Multivac combines three functions in one machine. Labels can be printed using the desired printing technology and applied anywhere on trays, thermoformed packs or cartons, as well as checked using camera inspection. The inspection scans all packs and ensures that items with faulty labels are ejected directly and do not reach the market. The labeler uses servo technology to achieve high speeds and the zero-downtime version ensures uninterrupted labeling. In addition, all modules of the L 310 can be conveniently operated via a single terminal and all parameters are automatically loaded during an article change. At the stand, Multivac will be demonstrating labeling on the top and bottom of steak trays. **Hall 1, Stand 242**

MBM Innovations

Vakuum ohne Kammer

Im Mittelpunkt des Messeauftritts von MBM Innovations steht die neu gelaunchte VSM® Bulky. Die vertikale Verpackungsmaschine im Hygienic-Design ist ein belastbarer Baustein im Produktionsprozess. Sie evakuiert mittels spezieller Saugdüsen direkt im Beutel; der gesamte Evakuier-Vorgang findet unter normalem, atmosphärischem Druck ohne Vakuumkammer statt. Effizient, sicher und nachhaltig verpackt die Bulky die unterschiedlichsten Produkte im Vakuum oder unter modifizierter Atmosphäre (MAP) direkt in Transportboxen, E2-Kisten, Fässer oder Kartons. Zu den typischen Anwendungsgebieten zählen Transport- und Reifeverpackungen für Fleisch- und Wurstwaren, Schinken, Fisch & Seafood sowie Käse für Großverbraucher und Gastronomie, Beutelverpackungen für Naturdärme in Salzlake oder lose Gebinde wie etwa Soja-Granulat, Tierfutter, Nüsse oder Trockenfrüchte. Für die Fachbesucher steht die Maschine in der Standardversion zum Kennenlernen des speziellen VSM® Vakuum-Systems bereit. **Halle 2, Stand 432**



MBM Innovations

Vacuum Without Chamber

The newly launched VSM® Bulky will be at the center of MBM Innovations' trade fair presence. The vertical packaging machine in hygienic design is a resilient component in the production process. It evacuates directly in the bag using special suction nozzles; the entire evacuation process takes place under normal atmospheric pressure without a vacuum chamber. The Bulky packs a wide variety of products efficiently, safely and sustainably in a vacuum or modified atmosphere (MAP) directly into transport boxes, E2 crates, drums or cartons. Typical applications include transport and maturing packaging for meat and sausage products, ham, fish & seafood and cheese for bulk consumers and the food service industry, pouch packaging for natural casings in brine or loose packs such as soy granules, animal feed, nuts or dried fruit. **Hall 2, Stand 432**

Das Kreuz mit der Label-Flut

Damit hochwertiges Fleisch schneller erkennbar wird: Das RAL fordert eindeutige Labels und damit mehr Klarheit im Kennzeichnungsdschungel.

Reichten früher ein schönes Design und knackige Slogans aus, um Konsumenten Lebensmittelprodukte im wahrsten Sinne des Wortes schmackhaft zu machen, bedarf es heute mehr. Gerade bei Fleischprodukten möchten Verbraucher immer genauer wissen, was sie da eigentlich kaufen. Ein Kundenverhalten, das eine ganze Reihe von Labels und Kennzeichnungen auf den Markt gebracht hat, die in ihrer Summe eher verwirren als für Klarheit zu sorgen. „Hilfreich wäre eine eindeutige und transparente Kennzeichnung“, heißt es in einer Pressemitteilung des RAL Deutschen Instituts für Gütesicherung und Kennzeichnung e. V.

Ob aus moralischen, gesundheitlichen oder Klimaschutzgründen – seit Jahren sinke der Pro-Kopf-Fleischkonsum kontinuierlich. Anstatt wahllos Wurst, Steaks und Hähnchenbrustfilets zu kaufen, werde genauer hingeschaut.

Schon jetzt dreierlei Tierwohl

Viele Konsumenten möchten wissen: Ist das Fleisch bio? Wo kommt es her? Wurde das Tier artgerecht gehalten und erfolgte die Schlachtung schonend? Fragen, auf die im Laufe der Zeit mit immer wieder neuen Kennzeichnungen reagiert worden sei, sodass die Liste der Labels lang ist. So gebe es mit dem Neuland-Siegel, dem Tierschutzlabel und der Initiative Tierwohl gleich drei verschiedene Tierwohlskennzeichnungen, die bessere Haltungsbedingungen für Tiere versprechen.

Hinzu komme die vierstufige, farbige Haltungsform-Kennzeichnung, die ab diesem Sommer um eine weitere Stufe ergänzt werden soll. Konkret heiße das, dass die aktuell höchste Haltungsform-Stufe 4 (Premium) aufgeteilt wird. Habe sie bisher auch Bio-Ware umfasst, gebe es mit der neuen Stufe 5 bald eine eigene dunkelgrüne Kennzeichnung für Bio-Produkte. Dabei seien bereits zahlreiche Bio-Labels der Verbände Demeter, Bioland und Naturland vorhanden.

Siegel-Dschungel lichtet sich nicht

Und ein Ende der Siegel-Entwicklung und -Vergabe scheint nicht in Sicht. So müssen Supermärkte mit Frischetheke und Metzgereien seit 1. Februar 2024 verpflichtend kennzeichnen, woher das Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege und Geflügel stammt. Außerdem werde 2025 ein weiteres staatliches Tierhaltungslabel mit fünf Kategorien eingeführt, das zunächst nur für frisches Schweinefleisch gilt und nach und nach auf verarbeitete Produkte, Gastronomie, Rind und Geflügel ausgeweitet wird. Dieses könne parallel zur bestehenden freiwilligen Haltungsform-Kennzeichnung genutzt werden. Angesichts dieser Vielzahl an Labels sei es für Verbraucher schwer, den



Nur eines von einer ganzen Reihe von Fleisch-Gütezeichen: das Label der Initiative Tierwohl.

Über- und Durchblick zu behalten. Anstelle von mehr Orientierung gebe es mehr Fragen: Welche Kennzeichnungen liefern nun wirklich verlässliche Informationen hinsichtlich Tierschutz, Umwelt und Qualität? Und welche Prüfkriterien stecken dahinter?

„In Anbetracht dieses undurchsichtigen Kennzeichnungsdschungels denken wir, dass es Zeit für eine einheitliche und transparente

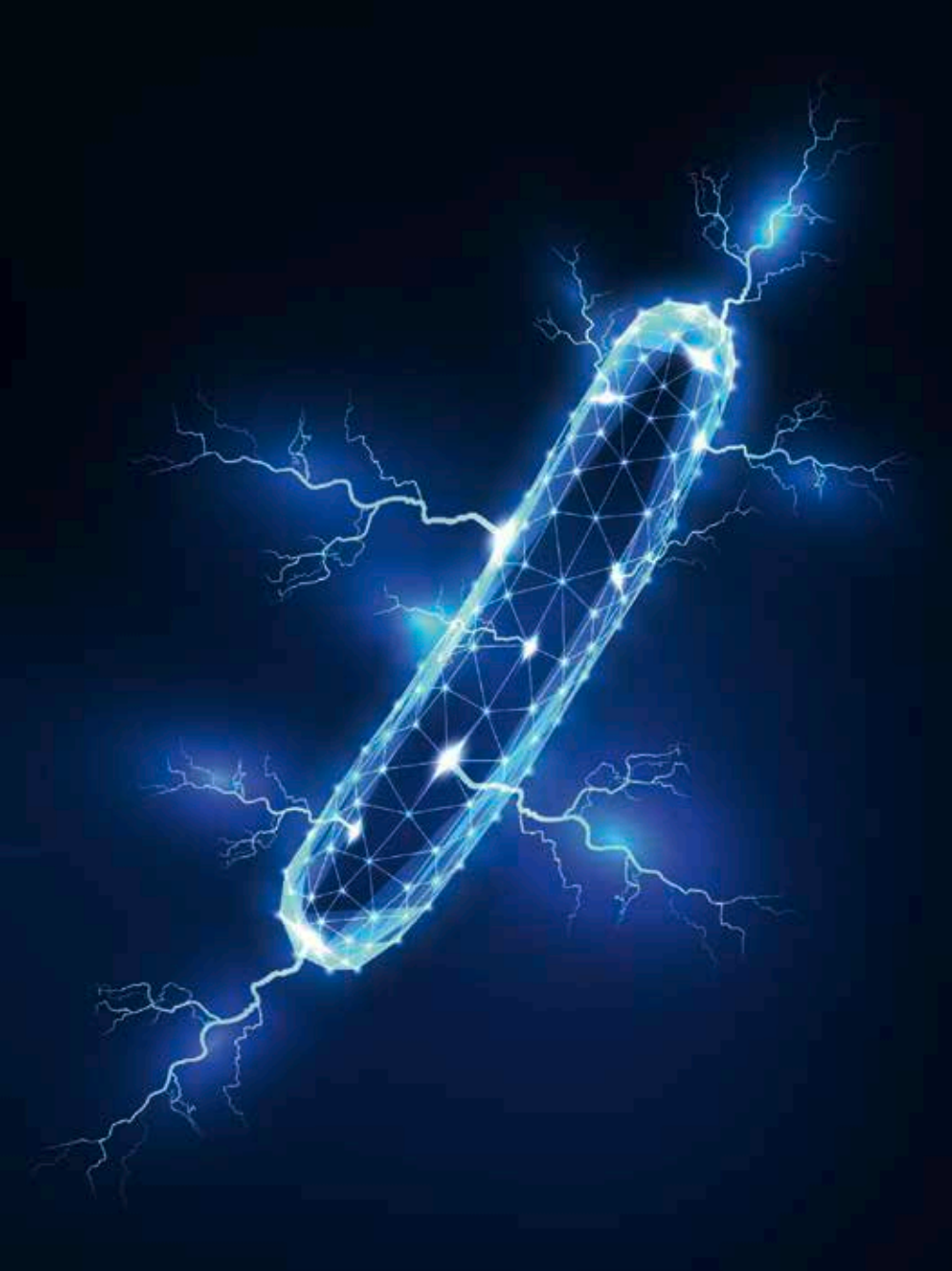


„Es wird Zeit für eine einheitliche und transparente Kennzeichnung, die für alle Fleischprodukte gilt und klare Informationen über Herkunft, Tierhaltung und Produktionsbedingungen liefert.“

Rüdiger Wollmann, RAL-Hauptgeschäftsführer

Kennzeichnung wird, die für alle Fleischprodukte gilt und klare Informationen über Herkunft, Tierhaltung und Produktionsbedingungen liefert“, erklärt RAL-Hauptgeschäftsführer Rüdiger Wollmann. Er ergänzt, dass im Idealfall sämtliche Angaben so klar und verständlich kommuniziert seien, dass Konsumenten schon auf den ersten Blick erkennen könnten, welches Produkt den eigenen Anforderungen an Nachhaltigkeit, Tierwohl und Qualität entspricht.

Seit fast einem Jahrhundert verlassen sich Verbraucher, Unternehmen und öffentliche Auftraggeber auf RAL-Kennzeichnungen. Die Geschäftsbereiche Gütezeichen, Farben, Umwelt und Logo Lizenz beschäftigen sich in unterschiedlichster Weise mit dem Thema Kennzeichnungen und leisten damit einen Beitrag zum Verbraucherschutz.



Transparency is Magic

Sustainable hygiene safety in meat production: reliable risk detection offers protection against germs and listeria.

The requirements for in-house quality assurance, but also for the trade in terms of shelf life (MHD), such as „verifiable“ hygiene safety, especially pathogenic germs and listeria, have increased dramatically. The primary interest of industrial hygiene must therefore be the reduction and avoidance of microbiological and climatic risk potentials emanating from buildings, facilities, equipment, but also from staff and the products themselves.

Recognizing causes

Negative side effects of an inadequate process environment/air management are, for example, the inadequate dissipation of internal climatic loads (humidity, heat, etc.) and the resulting uncontrolled distribution throughout the entire process environment, including across rooms. In order to identify the causes in the individual operating facili-

Continue on Page 54 →

Zauberwort Transparenz

Nachhaltige Hygienesicherheit in der Fleischwarenproduktion: Sichere Risikoerkennung bietet Schutz vor Keimen und Listerien und ist gar nicht so schwer zu stemmen.

Die Anforderungen an die betriebseigene Qualitätssicherung, aber auch des Handels in Bezug auf Haltbarkeit (MHD), Hygienesicherheit und besonders hinsichtlich pathogener Keime und Listerien, ist drastisch gestiegen. Das ureigenste Interesse der Betriebshygiene muss also die Verringerung und Vermeidung mikrobiologischer, aber auch klimatischer Risikopotential-

le sein, die von Gebäuden, Einrichtungen, Anlagen, aber auch vom Personal und den Produkten selber ausgehen.

Negative Begleiterscheinungen eines unzulänglichen Prozessumfeldes/Luftmanagements sind zum Beispiel die ungenügende Abführung innerer klimatischer Lasten (Feuchte, Wärme etc.) und die daraus resultierende, unkontrollierte Verteilung

im gesamten Prozessumfeld, auch raumübergreifend.

Ursachen erkennen

Um die Ursachen in den einzelnen Betriebsstätten zu erkennen, werden durch eine hygieneklimatische Aufnahme des Prozessumfeldes nach Just in Air® die Risikopotentiale transparent, lassen sich sicher bewerten und

optimieren die hygienische Lebensmittelsicherheit. Betrachtet man dazu die einzelnen Prozessbereiche, ergeben sich bei kybernetischer Messdatenerfassung schnell Hinweise darauf,

- wo Keime auftreten und wie Keime auch durch Klima begünstigt werden,
- wie diese über die Luft und durch Prozesswege in das Produktionsumfeld und somit auch auf das Produkt gelangen können,
- wie mit geeigneten Maßnahmen hygienische Risiken schon bei der Entstehung lokal minimiert werden,
- welche Maßnahmen sofort, mittel- und langfristig zu einer deutlich erhöhten Lebensmittelsicherheit führen und Kosten nachhaltig senken.

Auf der einen Seite ist die Kontakt- und Schmierkontamination zu nennen. Hier kann es durch den Kontakt des Produktes mit Bedarfsgegenständen wie Transportwagen, Schneidwerkzeugen, Förderbändern oder Packstoffen, aber auch durch Personal und Materialfluss-Kreuzwege, zu Schmier-

kontamination und Keimverschleppung kommen. Auf der anderen Seite spielt das Medium Luft eine wesentliche Rolle in der potentiellen Kontaminationskette. Aber auch die feuchte-intensiven Reinigungs- und Desinfektionsaufwendungen sind eine Ursache dafür, dass Räume nicht immer ausreichend trocken zu bekommen sind.

Lasten reduzieren

Um die Feuchtelasten bei den Reinigungsprozessen zu reduzieren, gibt es neue Ansätze der nachhaltigen Entkeimungstechnologien über eine Kaltvernebelung. Dazu kann mit einer einfachen Untersuchung nach Just in Air® linear zum Prozessablauf eine hygienische Risikountersuchung (auch in Anlehnung BCR/IFS Food) erfolgen, um mögliche Risiken schon im Vorfeld zu erkennen und geeignete Maßnahmen zu ergreifen. Die Risikobewertung zeigt

- die bestehende hygienische Lebensmittelqualität und -sicherheit,
- das Hygienemanagement im Betrieb,

- das bestehende HACCP-Konzept des Unternehmens,
- das hygienische Risiko für Audits.

Letzteres ist direkt vom hergestellten Produkt abhängig und kann in drei Kategorien eingeteilt werden:

1 = *geringe Haltbarkeit* > 3 Monate, umhüllte und verpackte Lebensmittel

2 = *mittlere Haltbarkeit* > 1 Woche, stabilisiert, oder unmittelbar nach Herstellung verzehrt

3 = *hohe Haltbarkeit* < 1 Woche, bestimmungsgemäßer Verzehr ohne Wärmebehandlung und zum Rohverzehr geeignet

Maßnahmen ergreifen

Auch sind die einzelnen Herstellungsverfahren zu berücksichtigen, die aufzeigen, ab welchem Verarbeitungsschritt die hygienischen Risikopotentiale vorliegen. Dazu werden die so definierten Verarbeitungs- und Prozessnebenbereiche (Reinigungsbereiche wie Kistenwäsche etc.) in einzelne Hygienezonen und die Verfahrensschritte in Risiko-

FLEISCH IST SCHÖN!

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

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



Scan me

Bestellung im Internet:
www.blmedien.de/plakate





Um das Hygienierisiko zu erfassen, werden Luftströme visualisiert und Luftgeschwindigkeiten gemessen.

Air flows are visualized and air velocities are measured to determine the hygiene risk.

stufen eingeteilt sowie die vorliegenden Luftströmungen visualisiert. Letzere sind Indikatoren dafür, ob und wie sich Verschleppungen im Prozessfeld auf hygienische Risiken auswirken.

Nach Abschluss der hygieneklimatischen Datenerfassung werden Ausgangssituation und Ergebnisse ablauftechnologisch bewertet und in einer verfahrenstechnischen Risikotabelle dargestellt. Auch wird das Luftmanagement im Prozessbereich den Anforderungen angepasst.

Gezielte Optimierung

Durch gezielte Hygiene (klimatische Aufnahme des Prozessumfeldes nach Just in Air® linear zum Prozessablauf) lassen sich die hygienischen Risikopotentiale transparent bewerten und tragen durch die abgestimmten Maßnahmen der Optimierung zur erhöhten hygienischen Lebensmittelsicherheit

bei. Daraus lassen sich sichere Optimierungsmaßnahmen ableiten.

Als ergänzende Maßnahme aus dem Hygienemanagement lassen sich durch Einsatz der Just in Air®-Entkeimungstechnologie als Vernebelung die Desinfektionsaufwendungen automatisieren, vereinfachen sowie die Hygienesicherheit deutlich erhöhen. Somit kann jeder Betrieb mit überschaubarem Aufwand und mit transparentem Monitoring eine gezielte Optimierung bei gleichzeitig verminderten Prozesskosten umsetzen.

→ Continued from Page 52

ties, a hygienic-climatic survey of the process environment according to Just in Air® makes the risk potentials transparent, allows them to be reliably evaluated and optimizes hygienic food safety. If you look at the individual process areas, cybernetic measurement data acquisition quickly provides indications of

- where germs occur and how germs are also favored by the climate
- can enter the production environment and therefore the product via the air and process routes
- how suitable measures can be taken to minimize hygiene risks locally as soon as they arise
- which measures lead to significantly increased food safety in the immediate, medium and long term and sustainably reduce costs

On the one hand, there is contact and lubrication contamination. Here, contact between products and consumer goods, such as transport trolleys, cutting tools, conveyor belts or packaging materials, as well as personnel and material flow crossroads, can lead to lubricant contamination and the spread of germs. On the other hand, the medium of air plays a significant role in the potential contamination chain. However, the moisture-intensive cleaning and disinfection processes are also a reason for the room not being sufficiently dry in the time available.

In order to reduce the moisture loads in cleaning processes, there are new approaches to sustainable disinfection technologies using cold fogging. For this purpose,

a simple examination according to Just in Air® can be used to carry out a manifesting hygienic risk analysis (also based on BCR/IFS Food) in line with the process sequence in order to identify possible risks in advance and take appropriate measures. The risk assessment shows

- the existing hygienic food quality & safety
- the company's existing HACCP concept
- the hygiene management in the company
- the hygienic risk basis for audits

The hygienic risk is directly dependent on the manufactured product and can be divided into three categories:

- 1 = short shelf life > 3 months, wrapped and packaged foods
- 2 = medium shelf life > 1 week, stabilized, or consumed immediately after production
- 3 = long shelf life < 1 week, intended consumption without heat treatment and suitable for raw consumption

Take measures

The individual production processes must also be taken into account, which show from which processing step the hygienic risk potentials are present. For this purpose, the defined processing and ancillary process areas (cleaning areas such as crate washing, etc.) are divided into individual hygiene zones and the process steps are divided into risk levels and the existing air flows are visualized. The latter are indicators of whether and how carryover in the process area affects hygiene risks. Once the hygienic-climatic data collection has been completed, the initial situation and the results are evaluated and presented in a process engineering risk table.

Targeted hygiene and climatic recording of the process environment according to Just in Air® linear to the process sequence allows the hygienic risk potentials to be assessed transparently and reliably and contributes to increased hygienic food safety through the coordinated optimization measures.

As a supplementary measure from hygiene management, the use of Just in Air® nebulization technology can automate and simplify disinfection efforts and increase hygiene safety. This means that every business can implement targeted optimization with manageable effort and transparent monitoring at reduced process costs.

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**ünchen
GmbH + Co. KG

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



Heneken
Edelstahlverarbeitung · Anlagentechnik
Behälterbau · Maschinenbau
Hedderhagen 10 · 33181 Bad Wünnenberg
Tel. (0 29 53) 85 53 · Fax (0 29 53) 84 09
info@heneken-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 Lietznmayer, 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!**

