

FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

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

IFFA: Alles drehte sich ums Fleisch
IFFA: Clear focus on meat

FT Awards: Das sind die Gewinner
MT Awards: These are the winners

Rezeptierung: Mathe für Hamburger
Recipe: Maths for hamburgers

Energie: Vollkommen autark
Energy: Completely self-sufficient

Für das beste Reinigungsergebnis:
Behälterwaschanlage von Güdel



GÜDEL

Die Ingenieure des Geschmacks



Immer einen Schnitt voraus – mit über 30% mehr Leistung

Nutzen Sie die Vorteile der bewährten Slicer-Technologie von TREIF und slicen Sie jetzt auch in der Einstiegs-Klasse mit einem **Plus von über 30% mehr Leistung**.

Der DIVIDER orbital 400+ verbindet Flexibilität und **Kompaktheit** mit einem starken Output. Kurze Nebenzeiten, höchste **Prozess-Sicherheit**, absolute **Flexibilität** bei Kundenwünschen und dabei auch noch **Energie-Sparen** durch das Schneiden bei höheren Produkt-Temperaturen – damit sind Sie beim Slicen immer **einen Schnitt voraus**. Auch in Sachen **Hygiene** sind Sie mit dem DIVIDER orbital 400+ auf absolutem **Premium-Niveau**.

Globale *Zukunft*

Global future



Marco Theimer
Chefredakteur
Editor in chief

Eine gute Nachricht: Die sich erholende Weltwirtschaft sorgt für eine weltweit steigende Nachfrage nach Fleisch. Der deutschen und europäischen Fleischwirtschaft eröffnet dies große Chancen. Während der Fleischverbrauch hierzulande seit Jahren leicht zurückgeht – 2015 sank der Pro-Kopf-Verbrauch gegenüber dem Vorjahr von 60,9 auf 59,9 kg – werden in Deutschland hergestellte Lebensmittel im Ausland sehr geschätzt. Laut aktuellem „Exportbarometer“ der deutschen Ernährungsindustrie und der Wirtschaftsprüfungs- und Beratungsgesellschaft PwC im Auftrag der BVE ist „Made in Germany“ eine entscheidende Stärke hiesiger Unternehmen. Die wichtigsten Exportmärkte sind laut Einschätzung der darin befragten Unternehmen Frankreich, die Niederlande, Italien, die Schweiz, Österreich, die USA und China. 74 % der Lebensmittelexporteure setzen ihre Produkte derzeit außerhalb der EU ab, das sind 7,2 % mehr als im Vorjahr. In Bezug auf die Absatzerwartungen für die nächsten sechs Monate wird vor allem für Spanien, Österreich und die Schweiz mit einem Zuwachs gerechnet.

Die Chancen und Herausforderungen für die Fleischwirtschaft und ihre Zulieferer auf internationaler Ebene waren auch auf der IFFA 2016 im Mai überall gegenwärtig. Mehr Aussteller, mehr Besucher und eine höhere Internationalität von rund 66 %, vermeldete die Messe. Und auch aus eigenem Erfahrung kann ich bezeugen, dass die Besucher und Aussteller außerordentlich zufrieden waren. Was die Messe einzigartig macht, ist ihr klarer Fokus: Alles dreht sich um Fleisch. Hier stehen Innovationen und Trends im Mittelpunkt, die sich am Marktbedarf orientieren und zur Gestaltung der Zukunft entscheidende Impulse setzen. Einige davon stellen wir in dieser Ausgabe in einem umfangreichen Sonderteil vor.

Doch wie können Sie, liebe Leser, auch künftig noch stärker vom guten Ruf der Lebensmittel und der Innovationen aus dem Bereich Lebensmitteltechnik aus unserem Land im Ausland profitieren? Um neue Wachstumsimpulse im Exportgeschäft zu generieren, ist es nötig neue Märkte zu erschließen und Handelsbarrieren abzubauen. Hier ist auch die Politik gefragt. Neue Märkte stellen neue Anforderungen an Produkte und Hersteller. Chancen liegen etwa in China oder in den USA. Durch die globale Brille betrachtet, wird die Nachfrage nach Fleisch und Fleischerzeugnissen weiter steigen, dies gilt auch für die Maschinen, in denen diese hergestellt werden. Also: Bleiben Sie am Ball!

Foto: Paul Bojba

This is really good news: The recovering global economy creates a growing worldwide demand for meat. For the German and European meat industry, this development opens up great opportunities. While meat consumption over here is slightly decreasing for years – the per capita consumption went down from 60.9 (2014) to 59.9 kg (2015) – food produced in Germany is well-regarded abroad. According to the latest "export barometer" of the German food industry and the auditing and consulting firm PwC on behalf of BVE the label "Made in Germany" is playing a decisive role for local companies. For the questioned companies the most important export markets are France, the Netherlands, Italy, Switzerland, Austria, USA and China. 74 % of the food exporters are selling their products currently outside the EU, 7.2 % more than last year. In regard to the sales expectations for the next six months growth is expected particularly in Spain, Austria and Switzerland.

At IFFA 2016 in May the opportunities and challenges for the international meat industry and its suppliers were omnipresent. More exhibitors, more visitors and a higher internationality of around 66 % were reported by the organizers of the fair. Also from our point of view as representatives of the professional magazine „Meat Technology“ I can testify that visitors and exhibitors were exceedingly pleased. It is the clear focus that makes the exhibition a unique place: Everything revolves around meat. In Frankfurt all is about innovations and trends, which are based on market demand and set determining impulses for shaping the future. Some of these innovations we are presenting in a special section in this issue.

But how can you, dear readers, benefit more from the good reputation of our food and innovation in the field of food technology abroad? To generate new growth momentum in exports, it is necessary to open up new markets and to reduce trade barriers. Here the politics are in demand. New markets impose new requirements on manufacturers and their products. Opportunities are located in China or in the US. Viewed through the global glasses, the demand for meat and meat products will continue to rise, an outlook that will also hold for the machines in which they are produced. So this is my recommendation: Always keep it rolling!

Inhalt Juni 2016
Contents June 2016

| | |
|--|----|
| Meinung/ Opinion | |
| Globale Zukunft/ Global future | 3 |
| Kurz notiert/ News | |
| Kurz notiert/ News | 6 |
| Treif Maschinenbau: Kunde im Fokus | 7 |
| Reportage | |
| Güdel Intralogistics: Lagertechnik hoch 3 | 8 |
| Marktforschung | |
| Market research | |
| Hoffnung in schwieriger Lage/ Difficult, but not hopeless | 10 |
| Schneidetechnik | |
| Neue Slicer kurz vorgestellt | 13 |
| Rezeptoptimierung | |
| Recipe formulation | |
| Eagle Product Inspection: Mathe für Hamburger/ Maths for hamburgers | 14 |
| Energieeffizienz | |
| Energy efficiency | |
| Fleischwarenfabrik Adler: Vollkommen autark/ Completely self-sufficient | 58 |

| | |
|---|----|
| Service | |
| Neuheiten/Product news; Impressum/Imprint | 60 |
| Intern. Produktspiegel/International product spectrum | 61 |

Hinweis: Dieser Auflage liegt eine Beilage der Thermobil mobile Kühllager GmbH, Neuss, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.



18 IFFA-Nachlese: Alles drehte sich ums Fleisch/
Clear focus on meat



22 FT Awards: Das sind die Gewinner!
MT Awards: These are the winners!



Zum Titel:

Die Behälterwaschanlage von Güdel bietet reinigt gründlich bei geringen Kosten. Eine patentierte Etikettenentfernung arbeitet mit Hochdruckdüsen. Der Titel wurde uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt von:

Title: The title ist submitted by:

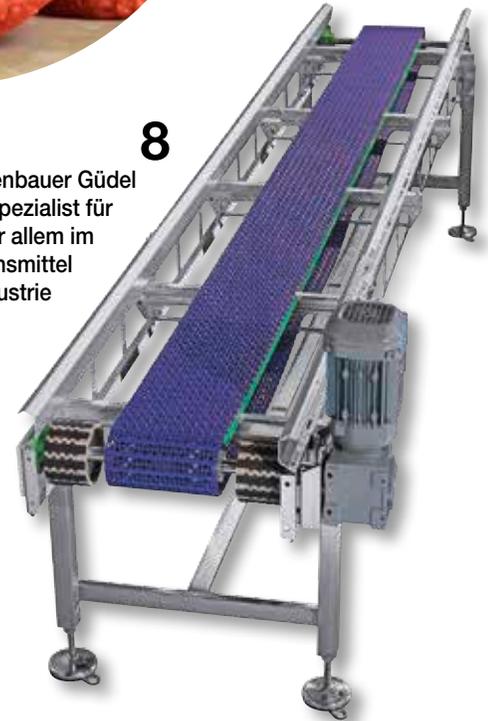
Güdel Intralogistics GmbH
Gewerbegebiet Salzhub 11,
83737 Irschenberg
Tel.: +49 (0) 8062/70 750,
Fax: +49 (0) 8062/61 64,
E-Mail: intralogistics@de.gudel.com,
www.gudel-intralogistics.com

Eine kostenoptimierte Rezeptierung beruht auf einer genauen Bestimmung des Fettanteils: Mathe für Hamburger / Cost-optimised recipe formulation is based on the exact determination of the proportion of fat: Maths for hamburgers



58 Die Fleischwarenfabrik Adler produziert ihren eigenen Strom aus erneuerbaren Energien und nutzt ihn zu 100 % selbst / 100 % of the electricity used by meat products factory Adler is generated by itself from renewable energies

8 Der Anlagenbauer Güdel Intralogistics ist Spezialist für Lagertechnik, vor allem im Bereich der Lebensmittel verarbeitenden Industrie



Hier gibt's Gehacktes perfekt gepackt



FREY
Maschinenbau

70
Jahre
FÜLLTECHNIK
IN PERFEKTION

It's the product that counts

Hackfleischproduktion CLPS320

- ▶ Produktionsprozess ist vollautomatisch geregelt
- ▶ Garantiert höchste Portioniergenauigkeit und Qualität
- ▶ Hygienische Produktherstellung in Verbindung mit Schalendispenser durch berührungslose Produktion
- ▶ Mengenausstoß durch stufenlose Bandregulierung variierbar
- ▶ Produktionsanlage kann flexibel durch z. B. Separiereinrichtung, Kontrollwaage oder Schaleinleger erweitert werden



MARKENSCHAUFENSTER






Größer, flexibler, schneller

Spatenstich in Unterschleißheim: Die Linde Group modernisiert ihr dortiges Füllwerk für Industrie- und Medizinalgase und verdoppelt die Kapazitäten am Standort. Damit wird das Füllwerk nach dem für Mitte 2017 geplanten Abschluss der Arbeiten das größte der Linde Group in Deutschland sein. Am Standort in Unterschleißheim werden Gase für den Süden Deutschlands sowie Auslandsgesellschaften des Konzerns abgefüllt. Die Produktion wird daher auch während der Baumaßnahmen aufrechterhalten. Die Modernisierungsmaßnahmen umfassen sowohl die Füllanlagen für Industrie- und Medizinalgase als auch die Automatisierung des Paletten-Transports auf dem Werksgelände. Darüber hinaus ist die Errichtung eines vollautomatischen Hochregallagers vorgesehen. www.linde-gas.de

▼ **Hilfe für Uganda-Projekt**

Seit Anfang 2016 engagiert sich Multivac, globaler Anbieter von Verpackungslösungen, für ein Hilfsprojekt des gemeinnützigen Vereins „Du und ich – Miteinander für Uganda“. Mit den Spendengeldern werden der Bau und der langfristig-resiliente Betrieb einer Gesundheitsstation im ugandischen Dorf Kyerima ermöglicht. Die Ärztedichte in Uganda ist gering, die medizinische Versorgung auf dem Land bei weitem nicht ausreichend. Der Bau des Healthcare-Centers hilft vor allem Kindern, Frauen und Älteren, die sich eine medizinische Behandlung nicht leisten können. Insgesamt entstehen in zwei Bauabschnitten auf einer Gesamtfläche von rund 550 m² zehn Räume, darunter ein Behandlungsraum, eine Apotheke, eine Geburtsstation mit Ultraschallgerät, ein kleiner OP sowie zwei Krankenzimmer zur stationären Aufnahme von Patienten. Sobald die erste Bauphase im Herbst/Winter 2016 abgeschlossen ist, können in Kyerima monatlich bis zu 1.000 Personen behandelt werden. www.multivac.com



Auf Rekordkurs

Bizerba hat im Geschäftsjahr 2015 einen Rekordumsatz von 598,6 Mio. € und damit ein Wachstum um 19 % erzielt. Wesentliche Treiber für das Umsatzwachstum waren laut Pressemitteilung des Unternehmens mit Stammsitz Balingen die hohe Nachfrage nach Wäge-, Schneide- und Auszeichnungslösungen von Bizerba

sowie gezielte Akquisitionen und ein verstärktes Engagement in globalen Wachstumsmärkten wie den USA und Südostasien. Zudem erweiterte das Unternehmen sein Portfolio, zum einen im Bereich Lebensmittelsicherheit durch die Übernahme des französischen Inspektions-Spezialisten Luceo, zum anderen im Bereich Etiketten durch die



Akquisition von Helf in Österreich. „19 % Wachstum sind eine klare Bestätigung dafür, dass wir mit unserem Lösungsportfolio die richtigen Antworten auf die Anforderungen unserer Kunden haben“, bilanziert Andreas Wilhelm Kraut (Bild), CEO und geschäftsführender Gesellschafter von Bizerba. www.bizerba.com

On course for a record

In the financial year 2015 Bizerba achieved a record turnover of € 598.6 million and thus a growth of 19 %. According to the press release by the company headquartered in Balingen, the main drivers for the growth in turnover were the high demand for Bizerba's weighing, cutting and labelling solutions as well as targeted acquisitions and increased involvement in global growth markets like the USA and Southeast Asia. In addition, the company broadened its portfolio, on the one hand in the field of food safety through the takeover of the French inspection specialist Luceo, and on the other hand in the field of labels through acquiring Helf in Austria. "19% growth is clear evidence that with our solutions portfolio we have the right answers for our clients' requirements" sums up Andreas Wilhelm Kraut, CEO and managing director of Bizerba. www.bizerba.com

Norm gegen Mikrostäbchen

Für die mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen auf Milchsäurebakterien hat der Normenausschuss für Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte eine Prüfnorm veröffentlicht. Die Norm hat die Nummer DIN 10109-2016-5. Das Deutsche Institut für Normierung (DIN) wies anlässlich der Veröffentlichung der Prüfnorm auf die Bedeutung der mikrobiologischen Kontrollen in der Fleischverarbeitung hin, handelt es sich doch um Mikroorganismen, die in der Umwelt weit verbreitet sind – aerob wachsende Bakterien in Stäbchenform. Die Norm sieht den Einsatz von Agarplatten mit selektivem Nährboden und die Arbeit mit Teilmengen von 0,1 ml vor, außerdem ein Beimpfen im Doppelansatz sowie das Bebrüten der Proben bei 25°C für die Dauer von drei Tagen. Prof. Dr. Dr. Günter Grundke

MESSEN / TRADE FAIRS

- Anotec Brazil, Curitiba, 02.08. - 04.08.2016
- Riga Food, Riga, 07.09. - 10.09.2016
- Sial Paris, Paris, 16.10. - 20.10.2016
- Cleanzone, Frankfurt am Main, 08.11. - 09.11.2016
- Interfood, Shanghai, 14.11. - 16.11.2016

Neuer Lehrgang: Food Safety

Das KIN-Lebensmittelinstitut bietet ab September 2016 eine sechsmonatige Weiterbildung zum Food-Safety-Manager an. Der Lehrgang vermittelt Kenntnisse, um effektive Managementsysteme einzurichten oder weiterzuentwickeln, um so die strengen Vorschriften über alle Stufen der Lieferkette hinweg einhalten zu können. Dabei vermitteln Experten durch betriebspezifische und simulative Fallstudien Handlungskompetenz für den betrieblichen Alltag. Darüber hinaus bildet die KIN-Fachschule, mit über 2.500 Absolventen eine der renommiertesten Fachkräfteschmieden der Branche, seit vielen Jahren Lebensmitteltechniker aus. Die neuen Lehrgänge in dieser Sparte starten im Oktober 2016 und können auch berufsbegleitend absolviert werden. Anmeldungen sind noch möglich. www.kin.de



▲ **Arbeitsschutz-Gütesiegel**

Dass Qualität in allen Bereichen für die Konrad Böhnlein GmbH in Bamberg höchste Priorität genießt, beweist die Auszeichnung mit dem Gütesiegel „Sicher mit System“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe. Dazu zählen auch die Sicherheit und die Gesundheit der Mitarbeiter. Vorausgegangen war die erfolgreiche Auditierung des Arbeitsschutz-Managementsystems des Unternehmens durch die gesetzliche Unfallversicherung. In deren Rahmen wurde hinterfragt, ob und wie der Arbeitsschutz bei Führungskräften und Mitarbeitern in den Arbeitsalltag integriert ist. Die Mitarbeiter sind konsequent in alle Aktivitäten des Arbeitsschutzes eingebunden. Aufgaben und Verantwortlichkeiten sind eindeutig festgelegt und die offene Kommunikation führt zur kontinuierlichen Verbesserung der betrieblichen Organisation. www.konrad-boehnlein.de



Kunde steht *im Fokus*

Rund 300 geladene Gäste aus aller Welt waren bei der Schlüsselübergabe anwesend, als der geschäftsführende Gesellschafter von Treif Maschinenbau, Uwe Reifenhäuser, das neue Kundencenter eröffnete. Dafür wurden etwa 6 Mio. € investiert.



Uwe Reifenhäuser (l.) und Architekt Ingo Dittrich (r.)

Nach knapp 1,5-jähriger Bauphase wurde das zweistöckige Gebäude mit einer Gesamtfläche von rund 4.000 m² seiner Bestimmung übergeben. Den Schlüssel überreichte der Architekt Ingo Dittrich. Das Kundencenter ist ganz auf die Bedürfnisse der Kunden ausgerichtet und ermöglicht es, ein breites Spektrum der Lebensmittelschneidtechnik zu erleben: Hier werden Maschinen präsentiert, Schneidtests und Schulungen im professionellen Rahmen durchgeführt

und es sind alle Abteilungen untergebracht, die in einem engen Kundenkontakt stehen, wie Vertrieb, Service und Anwendungstechnik. Die Unternehmensphilosophie „Customer First“ floss in die Entwicklung des Baus ein. Die Erweiterung des Firmengebäudes erfolgte vor dem Hintergrund des Wachstumsschubs des Unternehmens in den vergangenen Jahren. So verdoppelte sich die Anzahl der Mitarbeiter seit 2005 annähernd. Als größter Arbeitgeber in der Verbandsgemeinde

Flammersfeld beschäftigt Treif etwa 420 Mitarbeiter, davon 37 Auszubildende. Eines des Highlights des Kundencenters ist die „gläserne Fertigung“. Durch Glasfronten verfolgen die Besucher die Arbeitsprozesse und verschaffen sich so einen Eindruck von der Herstellung der Maschinen. Das Gebäude wurde unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit geplant und gebaut. Es entspricht den neuesten Richtlinien zur Wärmedämmung. Eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach des alten sowie neuen Gebäudes erzeugt 50 % des Stroms, den das Unternehmen verbraucht. Zudem ist LED-Beleuchtung im Einsatz. Die Kühlanlagen werden nur partiell und nach Bedarf eingesetzt, um die Kühlkosten niedrig zu halten. Nachhaltigkeit und Kundennähe werden bei Treif auch künftig zentrale Themen sein. „Mit dem neuen Kundencenter möchten wir auch auf diesem Weg unsere Nähe zum Kunden weiter ausbauen und stärken“, erklärte Uwe Reifenhäuser. Er sieht den Bau als klares Bekenntnis zum Standort Deutschland sowie zur Region, mit der sich das Unternehmen eng verbunden fühlt. Durch die nun geschaffene Infrastruktur sowie den Kauf zusätzlicher angrenzender Flächen im Umfang von etwa 3 ha kann das Unternehmen auch künftig weiter wachsen. www.treif.de

Fotos: Theimer, Treif Maschinenbau

www.ehlert-gmbh.de

Ehlert MIT SYSTEM
ZUM GENUSS

ENGPASSENTFERNER

EHLERT → Ein Partner. Alle Bedarfsartikel.
Für Ihre Produktion.



Lagertechnik³

Der Anlagenbauer Güdel Intralogistics entwickelt, fertigt und installiert Wasch-, Förder-, Lager- und Automatisierungstechnik für Mehrweggebinde, vor allem im Bereich der Lebensmittel verarbeitenden Industrie.



Bei dem Unternehmen handelt es sich um die bayerische Filiale der Güdel AG mit Sitz in Langenthal/Schweiz. Der Konzern ist ein Global Player mit 30 weltweiten Niederlassungen und Vertretungen, in denen rund 1.200 Mitarbeiter tätig sind.

Aktiv ist Güdel Intralogistics in den Bereichen Logistik und Hygiene, wobei das Unternehmen den Bedarf bei Produktion und Distribution von Lebensmitteln mit Mehrwegkästen abdeckt. Eine besondere Stärke sind individuelle Lösungen für die Kunden, von der Annahme zu reinigender Kisten bis hin zum automatischen Kommissionieren von definierten Bestellungen für einzelne Filial- oder Endkunden.

Drei Motoren pro Einheit

Für jeden Kunden kann Güdel Intralogistics ein individuelles Lager konzipieren, das sich den örtlichen Gegebenheiten und den kundenspezifischen Anforderungen bestmöglich anpasst. Drei Lagersysteme bietet der Anlagenbauer aus Irschenberg an. Im Leerkistenpuffer können die leeren Kisten bis zu 7 m hoch gestapelt werden. Ein Schlitten, der sich unter dem Rahmen bewegt und maximal zehn Kisten aufnehmen kann, sorgt für die Ein- und Auslagerung der Behälter. Seine Leistungsgrenze pro Lagereinheit liegt bei etwa 1.000 Kisten pro Stunde, was sich allerdings durch die Parallelschaltung mehrerer Lagereinheiten nach Bedarf erhöhen lässt. Bis zu 40 Einzelrahmen können in einer Lagereinheit hintereinander platziert werden und sorgen so für eine hohe Pufferkapazität. Lediglich drei Motoren werden pro Lagereinheit (1 Schlitten) für den gesamten Ein- und Auslagerprozess der Kisten benötigt. Das macht sich nicht nur bei der Wartung positiv bemerkbar, sondern auch beim Energieverbrauch.

Je nach Raumsituation oder spezieller Leistungsanforderung kann aber auch ein Güdel-Portallager für den Kunden die beste Lösung darstellen. Ein derartiges Lager findet Anwendung vor allem in Räumen, die auf 4 bis 5 m lichte Höhe begrenzt sind. In der Breite ist im Standard ein Arbeitsbereich bis zu

12 m möglich. Dafür liegt hier die Leistung bei der Ein- und Auslagerung der Kisten mit 2.000 Kisten pro Stunde doppelt so hoch wie beim einzelnen Standard-Blocklager. Als dritte Variante bietet das Unternehmen das Stapellager an, das sich besonders bei sehr niedrigen Räumen anbietet. Hier lagern Kistenstapel auf einem Pufferband und werden nach Bedarf entstapelt.

Hygienische Fördertechnik

Eine automatisierte Sortierung und Kommissionierung beladener Kisten kann nachfolgend über einen modularen Portallager erfolgen. Mit den Portallösungen lassen sich Gewichte von einigen wenigen Kilogramm bis hin zu mehreren Tonnen handeln. Sie bilden über einen intelligenten Einlagerungsprozess kundenspezifische Stapel mit Ware für einzelne Kunden, was die Auslagerung zur Bildung einer Zielpalette um ein vielfaches beschleunigt. Modulare Fördertechnik, in Hygienic Design ausgeführt, verbindet die einzelnen Elemente über mehrere Ebenen hinweg mit Hilfe von Elevatoren. Neueste Steuerungs- und Sicherheitstechnologie sowie eine 24/7-Hotline mit Fernwartung sind weitere Argumente für Güdel-Fördertechnik.



Foto: Güdel Intralogistics

Anlagen aus einer Hand

Aus einer Hand kommt bei Güdel Intralogistics auch die Herstellung von Waschanlagen für wiederverwertbare Gebinde, etwa Kisten, Big Boxes oder Paletten, die in das Logistiksystem integriert werden. Die neue Generation der Güdel Intralogistics-Waschanlagen wurden mit technischen Verbesserungen auf noch mehr Effizienz, weniger Verschleiß, einfachere Wartung und ansprechendes Design getrimmt. Ausgehend von den Produktmengen der Kunden und ihrem Produktionsschwerpunkt, entwerfen die Güdel-Techniker Zerlegeeinheiten, die Aspekte wie Zerlegetechnik, Ergonomie, Materialfluss und Reinigungsfähigkeit einbeziehen.

Grundsätzlich enthalten sind die Leerkistenandienung und der Vollkistenabtransport. Gleichzeitig bieten die Bayern Knochenlinien oder Verzielung der Kisten über I-Punkte. Den Grad der Automatisierung und die individuelle Ausgestaltung bestimmt der Kunde. Integrieren lassen sich auf Wunsch Möglichkeiten z. B. zur Einzeltierverfolgung oder zur Teamarbeit.

Leiser Transport

Bei der Fördertechnik setzt Güdel auf eine Logistiklösung mit offenen Seitenwangen, die einen weiten Abstand zum Transportband haben. Sie lassen sich leicht reinigen und durch die Integration der Seitenführung in die Wangen steigen Stabilität und Tragfähigkeit. Kiste und Band laufen in Kurven fast genauso leise wie auf geraden Strecken. Auch hier wird jede Anlage individuell geplant, wobei das Fördertechnik-Sortiment zahlreiche Gestaltungsmöglichkeiten bei höchstem Automatisierungsgrad bietet.

www.gudel-intralogistics.com

Das ist nichts für Vegetarier.



Was wichtig ist, gehört nicht ins Kleingedruckte.

Wechseln Sie zum Energiepartner für das Fleischereigewerbe.

goldgas ist der ideale Energiedienstleister für Fleischerei-Großbetriebe. Unser Service bedeutet faire Preise und klare Angebote. Überzeugen Sie sich jetzt und fordern Sie Informationen an unter

Tel. 06196 7740-190 oder www.goldgas.de/businesskunden

Mehrfach ausgezeichnet.



goldgas

VNGGRUPPE

Hoffnung in *schwieriger Lage*

Die Marktbedingungen im vergangenen Jahr waren für die Fleischerunternehmen extrem schwierig. Vor allem die Schweineschlachtbetriebe mussten trotz steigender Schlachtzahlen Umsatzeinbußen hinnehmen.

Eine leicht rückläufige Inlandsnachfrage auf der einen sowie eine erhöhte Produktionsmenge in Deutschland, aber auch in anderen Mitgliedsstaaten der EU auf der anderen Seite, haben zu einem sehr niedrigen Preisniveau geführt. Dazu wird der Absatz von deutschem Schweinefleisch in andere EU-Länder wohl auch in Folge der Herkunftskennzeichnung und Nationalismen zunehmend schwieriger. Hier ging die Menge im Vergleich zum Vorjahr um fast 5 % zurück. Den Unternehmen ist es allerdings gelungen, am wachsenden Welthandel teilzuhaben, so dass die Ausfuhren insgesamt auf dem Vorjahresniveau gehalten werden konnten. Im Rindfleischsektor ist die Lage dagegen weitaus besser. Hier ist zwar die Anzahl der Schlachtungen leicht zurückgegangen, auf der anderen Seite legte die Nachfrage im Land leicht zu.

Die Exporte aus Deutschland spielen sich nahezu vollständig in Europa ab, dabei weit überwiegend im EU-Binnenmarkt, aber auch in Norwegen und in der Schweiz. Die deutsche Fleischwarenindustrie steigerte ihre Umsatz nach vorläufigen Zahlen des Statistischen Bundesamtes um 0,7 % von 18,16 Mrd. € auf 18,3 Mrd. € leicht. Die Zahl der Betriebe in Deutschland blieb mit 384 weitgehend stabil, während die Zahl der Beschäftigten leicht auf 58.930 (2014: 57.803) zunahm.

Nachfrage sinkt leicht

Der Fleischverzehr ist in Deutschland 2015 gegenüber dem Vorjahr von 60,9 kg pro Kopf auf 59,9 kg gesunken. Gründe dafür sind neue Gewohnheiten mit steigendem Außer-Haus-Konsum, eine alternde Gesellschaft mit geringerer Nachfrage nach Nahrungsmitteln sowie eine enttäuschende Grillsaison. ♦

| Strukturzahlen der Fleischverarbeitung Figures of meat processing | 2014 ¹⁾ | 2015 ²⁾ | +/- in % |
|---|--------------------|--------------------|-------------|
| Nettoumsatz in Mio. € Net sales in Mio. € | 18.165 | 18.301 | 0,7 |
| Beschäftigte im Monatsdurchschnitt Workers in monthly average | 57.893 | 58.930 | 1,8 |
| geleistete Arbeitsstunden (in 1.000 Std.) Working hours (in 1.000 h) | 94.525 | 96.261 | 1,8 |
| Entgelte (in 1.000 €) Charges (in 1.000 €) | 1.503.230 | 1.569.836 | 4,4 |
| Entgeltquote (in €) Charges rate (in €) | 8,3 | 8,6 | 3,6 |
| Entgelte je Arbeitsstunde (in €) Charges per working hour (in €) | 15,90 | 16,31 | 2,6 |
| Nettoumsatz je Beschäftigten (in €) Net sales per worker (in €) | 313.769 | 310.550 | -1,0 |
| Zahl der Betriebe Number of enterprises | 388 | 384 | -1,0 |

Quelle: Statistisches Bundesamt, BMEL (123) 1) endgültig 2) vorläufig

| Vorläufige Produktionsentwicklung in der Fleischverarbeitung 2015 Preliminary product development in meat processing 2015 | | | | |
|--|---------------------------------|-----------|-----------|----------|
| | | 2014 | 2015 | +/- in % |
| Wurstwaren | Sausage products | | | |
| Menge in t | Quantity in t | 1.469.259 | 1.526.622 | 3,9 |
| Wert in 1.000 € | Value in 1.000 € | 7.011.839 | 7.186.516 | 2,5 |
| Ø-Preis in €/kg | Average price in €/kg | 4,77 | 4,71 | -1,3 |
| davon Rohwürste | Raw sausages of them | | | |
| Menge in t | Quantity in t | 428.703 | 428.325 | -0,1 |
| Wert in 1.000 € | Value in 1.000 € | 2.463.518 | 2.498.820 | 1,4 |
| Ø-Preis in €/kg | Average price in €/kg | 5,75 | 5,73 | -0,3 |
| davon Brühwürste | Scalded sausages of them | | | |
| Menge in t | Quantity in t | 863.990 | 914.498 | 5,8 |
| Wert in 1.000 € | Value in 1.000 € | 3.671.457 | 3.787.379 | 3,2 |
| Ø-Preis in €/kg | Average price in €/kg | 4,25 | 4,25 | 0,0 |
| davon Kochwürste | Cooked sausages of them | | | |
| Menge in t | Quantity in t | 176.566 | 183.799 | 4,1 |
| Wert in 1.000 € | Value in 1.000 € | 876.864 | 900.317 | 2,7 |
| Ø-Preis in €/kg | Average price in €/kg | 4,97 | 4,98 | 0,2 |

Quelle: Statistisches Bundesamt

Difficult, but *not hopeless*

The market conditions last year were extremely difficult for the meat industry. Pork slaughtering companies had to accept losses in spite of increases in the number of animals slaughtered.

Slightly decreased domestic demand on the one hand and increased production quantities not only in Germany but also in other member states of the EU on the other hand resulted in a very low price level. In addition, as a result of origin labeling and nationalistic factors, selling German pork in other EU countries is becoming increasingly difficult. Here, compared to the previous year the quantity fell by almost 5%. However, the companies have succeeded in participating in increase in global trading, especially the increasing demand in Asia so that overall exports could be kept at the same level as the year before. In the beef sector the position on the domestic market is much better. Although the number of animals slaughte-

red decreased slightly, there was a small increase in demand in Germany. Evidently beef as a high-quality product is trendy with consumers. This also applies to imports, above all from South America and other counties which supply premium meat. Exporting from Germany takes place almost exclusively to Europe, predominantly the EU internal market, but also to Norway and Switzerland. According to provisional figures by the Federal Statistical Office, the German meat products industry was able to slightly increase its turnover by 0.7% from € 18.16 billion to € 18.3 billion. At 384 the number of enterprises in Germany remained largely stable, while the number of persons employed grew slightly to 58,930 (2014: 57,803). ♦



Setzen Sie neue Maßstäbe in Ihrer Produktion:

Ein Platz für vierfache Flexibilität

Die neue flexible Linie von VEMAG ist ein perfektes Beispiel für das modulare VEMAG Baukastensystem. Sie kombiniert eine fest stehende Vakuumfüllmaschine und ein umfassendes Beladesystem mit bis zu vier unterschiedlichen Vorsatzgeräten für maximale Flexibilität. Durch die Kombination dieser Komponenten mit einem **Automatic Meatball Loader AML273**, einer **Formmaschine FM250**, einer **Flexiblen Sausage Linie FSL210** oder einem **Hackfleischportionierer Minced Meat Portioner MMP223** sind Ihrer Produktion keine Grenzen gesetzt. Würstchen, Cevapcici, Burger, Fleischbällchen, Kroketten und vieles mehr können flexibel und effizient nacheinander hergestellt werden - auf kleinstem Raum und mit **geringstem Aufwand beim Austausch der einzelnen Geräte**. Denn keine der anderen Komponenten muss verschoben werden.

Informieren Sie sich und erfahren Sie mehr über die vielen Vorteile der flexiblen Linie von VEMAG.



Zusammen neue Maßstäbe setzen:

Realisieren Sie Ihre Ideen durch Technik und Partnerschaft

Nutzen Sie die vielfältigen Möglichkeiten der flexiblen Linie von VEMAG zur Herstellung unterschiedlichster Produkte auf geringstem Raum bei maximaler Wirtschaftlichkeit.

Die VEMAG Maschinenbau GmbH unterstützt Sie darüber hinaus durch kompetente Beratung und große Erfahrung in der Umsetzung von Produkten. Mit Leidenschaft für Ihre Produkte schaffen wir **individuelle Lösungen für Sie**. Dafür steht unser VEMAG-Siegel.

Was können wir für Sie tun? **Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin** bei uns in Verden und überzeugen Sie sich vor Ort im Kundencenter von den Möglichkeiten unserer Maschinen.



VEMAG Maschinenbau GmbH | Weserstraße 32 | 27283 Verden
Tel.: +49 (0)4231 777-0 | Fax: +49 (0)4231 777-241 | e-mail@vemag.de | www.vemag.de





Treif Wärmer slicen

Die Slicer von Treif arbeiten mit einer Technologie, mit deren Hilfe die Produkte wärmer geschnitten werden können. Möglich wird dies durch kontinuierliches Schneiden, also den Verzicht auf so genannte Leerschnitte. Bei den Treif-Slicern werden die fertigen Pakete während des Schneidens der nächsten Produkte abtransportiert. Mit weniger Messerumdrehungen wird die gleiche Leistung erzielt. Dadurch wird das Produkt geschont, und es kann bei höheren, also wärmeren Produkt-Temperaturen geschnitten werden. Diesen ökologischen und ökonomischen Aspekt symbolisiert das grüne Eco Slicing Signet. Das Eco Slicing macht sich insbesondere in Kombination mit dem so genannten SAS bezahlt. SAS steht für Schneiden und Ablegen simultan in einem Arbeitsschritt, so dass die Scheiben nicht fallen oder verrutschen können und nach dem Schneiden sauber und präzise abgelegt werden. Einen effektiven Beitrag zur präzisen Ablage leistet hier zudem das Sichelmesser mit Treif-patentierter Lotus-Gravur. Mit ihrem Anti-Haft-Effekt bewirkt die Gravur, dass sich die Scheibe vom Messer löst. Es entsteht ein schmales Luftpolster, das den Anti-Haft-Effekt auslöst. www.treif.de



Weber Maschinenbau Zwei neue Slicer

Der Weber Slicer 906 schafft bis zu 2.000 Schnitt pro Minute und ermöglicht dabei einen Produktdurchlass von 200x450 mm sowie eine vollautomatische Zentralbeladung für Produktlängen von 1.200, 1.800 mm oder sogar endlos. Die offene Bauweise im Weber Hygiene-Design für schnelle und effiziente Reinigung sowie die Messer- und Schneidkanten-Schnellwechselsysteme sorgen für kurze Rüstzeiten. Aufrüstbar ist der Slicer mit dem Weber-Röntgenscanner, dem Vierfach-Interleaver und dem Einleger Weber CCA600. Ein preiswerter Einstieg in die industrielle High-End-Schneidetechnologie ist der Weber Slicer 305 Basic. Selbst kurze Produkte lassen sich in ihm wechseln; Schneidkante und Seitenanschlag sind auf die Produktbreite einstellbar. www.weberweb.com

Nock Maschinenbau Kreuz und quer



Die Rundmesser-Schneidemaschinen Nock Cortex CB 495 Slicer sind seit mehr als zehn Jahren in vielen Ländern erfolgreich im Einsatz, wenn große Mengen Fleisch oder andere, nicht gefrorene, knochenlose Produkte schonend und wirtschaftlich in Scheiben oder Streifen geschnitten werden müssen – mit senkrechten Schnitten. Der neue Nock CB 435/4E HVC ist mit einem horizontalen Bandmesser und einer Schneidewalze mit vertikal stehenden Rundmessern ausgestattet. Die Maschine liefert einen horizontalen Schnitt plus vertikale Schnitte, aber auch nur einen horizontalen Schnitt oder nur vertikale Schnitte. Die Arbeitsbreite beträgt 370 mm im Horizontal-Schneidemodul bzw. 300 mm im Vertikal-Schneidemodul. Die Durchsatzgeschwindigkeit liegt bei kontinuierlichen 18 m/Min. Der Slicer ist z. B. zum Schneiden von Hähnchenbrust geeignet. www.nock-gmbh.com

SICHER

HYGIENISCH

STRESSFREI

Seit 1997 bieten wir den idealen Fußboden für die Lebensmittelproduktion. Die Komplettlösung aus einer Hand von A bis Z für Neubau, Sanierung und Erweiterung. Speziell für die Fleischwirtschaft bauen wir auf UCRETE Polyurethanharz-Technologie. Beständig, belastbar, sicher und hygienisch. Sprechen Sie noch heute mit uns!

Tel. +49 6073 72 29 0

acrytec
flooring

acrytec flooring gmbh

Westring 12
64850 Schaafheim-Schlierbach
service@acrytec-flooring.de
www.acrytec-flooring.de

Mathe für *Hamburger*

Eine kostenoptimierte Rezeptierung beruht auf einer exakten Bestimmung des Fettanteils, denn: Was man nicht messen kann, kann man nicht managen.

Fleisch verarbeitende Betriebe, die Fertigprodukte wie Würstchen oder Hamburger aus Fleischabschnitten herstellen, stehen unter zunehmendem Druck, einen Prozess mit engen Gewinnmargen rentabler zu machen. Angesichts ständiger Schwankungen von Verfügbarkeit und Preisen auf dem Fleischmarkt müssen die Betriebe jederzeit schnell reagieren können. Dies erfordert intelligente Strategien.

Eine der gängigsten Methoden in modernen Verarbeitungsbetrieben ist die sogenannte kostenoptimierte Rezeptierung, eine mathematische Optimierungstechnik, die auf die Zusammenstellung eines Rezepts zu geringstmöglichen Kosten abzielt. Das Verfahren eignet sich insbesondere für Rezepturen, die bestimmte technische Parameter und Einschränkungen einhalten müssen und eine gewisse Flexibilität hinsichtlich des Anteils der einzelnen Inhaltsstoffe erlauben.

Maths for *hamburgers*

Cost-optimised recipe formulation is based on the exact determination of the proportion of fat as what cannot be measured cannot be managed.

Meat-processing companies which produce ready-made products such as sausages or hamburgers from meat offcuts are under increasing pressure to make a process with narrow profit margins even more cost-effective. In view of the constant fluctuations in availability and prices on the meat market, processing companies must be able to react quickly at all times. But this requires intelligent strategies. One of the most current methods in modern processing plants is cost-optimised recipe formulation, a mathematical optimisation technique aimed at putting together a recipe

at the lowest possible costs. This method is especially suitable for recipes that have to adhere to specific technical parameters and restrictions and allow a certain amount of flexibility in terms of the proportions of the actual ingredients.

All roads lead to Rome

Take sausage production for example: if the specifications stipulate a protein proportion of 40% but also a minimum pork content of 70% in the sausages, several ingredients can be combined in order to meet the specifications. In addition to the specified pork



Viele Wege führen zum Ziel

Zum Beispiel die Würstchenproduktion: Wenn die Spezifikationen einen Proteinanteil von 40 %, aber auch einen Mindestanteil von 70 % Schweinefleisch in den Würstchen vorschreiben, lassen sich zur Einhaltung der Vorgaben mehrere Inhaltsstoffe miteinander kombinieren. Neben der Menge an vorgeschriebenem Schweinefleisch mit potenziell hohem Fettanteil können die Produzenten eines oder mehrere tierische bzw. pflanzliche Proteine zu der Mischung hinzugeben, um die Zielwerte des Rezepts zu erreichen.

Die flexible Kombination von Inhaltsstoffen und Mengen bietet Spielraum, um die Einhaltung der Vorgaben unter Verwendung kostengünstiger Rohwaren sicherzustellen. Der Einkauf von günstiger Ware auf Spot-Märkten mit täglich schwankenden Preisen macht zusätzliche Kostensenkungen möglich. Die kostenoptimierte Rezeptierung dient der Ermittlung der kosteneffektivsten Strategie für Einkauf, Auswahl und Kombination der zur Einhaltung der Rezeptvorgaben benötigten Inhaltsstoffe. Darüber hinaus ermöglicht sie eine bestmögliche Nutzung der Lagerbestände. Würstchenhersteller können die Ergebnisse der Berechnungen verwenden, um die im Lager vorhandenen Produkte mit maximaler Effizienz einzusetzen.

Die Inline-Fettanalyse

Fleisch verarbeitende Betriebe streben kontinuierlich eine Optimierung der Produktion an. Da Fleisch den größten Anteil des fertigen Endprodukts ausmacht, liegt es nahe, sich bei der Suche nach Lösungen auf diesen Bereich zu konzentrieren. Der Fettanteil hat einen wesentlichen Einfluss auf den Preis von Fleisch, was die präzise Messung des Fettanteils zur unverzichtbaren Voraussetzung für eine effektive kostenoptimierte Rezeptierung macht.

Ein treffendes Sprichwort lautet: „Was man nicht messen

content, with a potentially large fat proportion, the producers can add one or more animal or plant-based proteins to the mixture to achieve the target values in the recipe. The flexible combination of ingredients and quantities offers plenty of leeway for ensuring that the specification are met using more cost-effective raw materials.

Purchasing inexpensive products on spot markets with prices that fluctuate daily makes additional cost reductions possible. Cost-optimised recipe formulation is used for determining the most cost-effective strategy for purchasing, selecting and combining the ingredients required to adhere to the recipe. Additionally, cost-optimised recipe formulation allows existing stocks to be used in the best possible way. Sausage manufacturers can use the results of the calculations to use stocked products with maximum efficiency.

In-line fat analysis

The meat-processing companies are constantly endeavouring to optimise production. As meat makes up the greatest proportion of the finished end product, it makes sense to concentrate on this sector when looking for solutions. The fat proportion has a significant influence on the price of meat, which makes precise measurement of the fat proportion an indispensable precondition for effective cost-optimised recipe formulation.

„What cannot be measured, cannot be managed“ is an apt saying. Cost-optimised recipe formulation is based on an exact determination of the fat proportion, and it is precisely here where modern X-ray inspection technology comes into play. Modern in-line fat analysis systems (FA) with DEXA measuring technology (Dual X-ray Absorptiometry) utilise two X-ray energy spectra to determine the lean meat and fat content of all the meat by means of differences in absorption. Complete analysis, coupled with an



PERFEKTES BRATEN

Doppel-Kontakt-Braten mit der S-Klasse S-161 GR 0V

- Spezielle Oberflächenveredelung der Bratplatten durch das DURANEL®
- +plus Easy Clean Verfahren
- Digitale Steuerung
- Nachhaltig, effizient und effektiv in puncto Energie und Wirtschaftlichkeit

silex
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

www.silex-de.com

Rezeptoptimierung Recipe formulation

kann, kann man nicht managen.“ Die kostenoptimierte Rezeptierung beruht auf einer exakten Bestimmung des Fettanteils, wobei genau hier moderne Röntgeninspektionstechnologie ins Spiel kommt. Moderne Inline-Fettanalyse-systeme (FA) mit Dexa-Mess-technologie (Dual X-ray Absorptiometry) nutzen zwei Röntgenenergiespektren, um anhand der Absorptionsunterschiede den Mager- und Fettgehalt des gesamten Fleisches zu ermitteln. Die lückenlose Analyse, gepaart mit einer Genauigkeit von unter ± 1 CL (Mageranteil), ermöglicht eine präzise Einhaltung der Mischungsziele bei gleichzeitiger Maximierung der Ausbeute.

Unzählige Vorteile

Um die Einhaltung strenger gesetzlicher Vorschriften sicherzustellen, muss die Fleisch verarbeitende Industrie größten Wert auf Hygiene legen. In Lebensmitteln enthaltene Krankheitserreger haben schon oft Krankenhausaufenthalte und Todesfälle verursacht. Dies kann schwerwiegende Folgen für den Markenruf und die finanzielle Situation der für die Verbreitung der Erreger verantwortlichen Betriebe haben. Heute am Markt angebotene Fettanalyse-systeme sind ge-

mäß NAMI/EHEDG-Hygiene-standards konstruiert. Sie eignen sich für Umgebungen mit intensiven Nassreinigungs- und Desinfektionsverfahren, die in der Regel erforderlich sind, um eine umfassende Hygiene auf mikrobiologischer Ebene sicherzustellen. Eagle-Fettanalyse-systeme z. B. beschleunigen die Reinigungsverfahren – die Vorbereitungszeit für eine Desinfektion beträgt nur fünf Minuten. So sparen Verarbeiter wertvolle Zeit, die sie stattdessen auf die eigentliche Produktion verwenden können, ohne Kompromisse bezüglich der Hygiene eingehen zu müssen.

Fremdkörper im Visier

Gleichzeitig prüfen Fettanalyse-systeme das Fleisch auf Fremdkörper wie Glasscherben, Metallteile und kalkhaltige Knochen und führen Massebestimmungen durch. Die Fremdkörpererkennung ist unverzichtbar um sicherzustellen, dass keine gefährlichen Verunreinigungen in den Handel gelangen.

Derweil liefert die Massebestimmung akkumulierte Gewichtswerte sowie gewichtete CL-Werte in Echtzeit, die es Verarbeitern ermöglichen, den erforderlichen CL-Wert für eine komplette Charge bei gegebenem Chargengewicht zu erreichen.



Fettanalyse Systeme beschleunigen die Reinigungsverfahren/ Fat analysis systems speed up the cleaning processes.

accuracy of under ± 1 CL (lean proportion), makes it possible to precisely adhere to the mixing targets while at the same time maximising the yield.

Countless benefits

In order to ensure that strict statutory regulations are met, the meat processing industry has to place great emphasis on hygiene. Disease pathogens in food have caused innumerable hospital admissions and even deaths in the past. This can have serious consequences for the brand reputation and financial situation of the processing companies responsible for the spread of the pathogen. The fat analysis systems on the market today are designed in accordance with NAMI/EHEDG hygiene standards.

They are excellently suited for environments with intensive wet cleaning and disinfection procedures which are generally necessary in processing industries in order to ensure comprehensive hygiene at microbiological level. Eagle fat analysis systems speed up the cleaning processes considerably, with the preparation time for disinfection being only five minutes. Valuable time is therefore saved which could instead be used for actual production, without having to compromise on matters of hygiene.

Eye out for foreign bodies

At the same time fat analysis systems check the meat for foreign bodies such as glass splinters, metal and bones particles and also determine masses. Foreign body detection is indispensable for ensuring that no hazardous contaminants reach the market. In the meantime determination of the mass provides the cumulative weight values as well as weighted CL values in real time which allows processors to achieve the required CL value for a complete batch at a given batch weight.

The simultaneous carrying out of diverse quality controls in combination with low operating costs, which increase the value of the fat analysis systems beyond the service life are key elements for rapid amortisation – an important factor in the acquisition of capital goods. The world before the

Über Eagle Product Inspection

Eagle Product Inspection ist ein Vorreiter im Bereich der fortschrittlichen Röntgeninspektions- und Fettanalyse-technologie. Das Unternehmen bietet robuste, branchenführende Systeme und fundiertes Know-how für Lebensmittel- und Getränkeverarbeiter weltweit. Die Röntgeninspektionssysteme von Eagle Product Inspection untersuchen Produkte bei der Verarbeitung sowie fertige Produkte auf Fremdkörper wie Metall, Glas, Steine und kalkhaltige Knochen. Gleichzeitig können sie den Fettgehalt von Fleisch analysieren, Komponenten zählen, die Unversehrtheit der Versiegelung prüfen sowie die Produktmasse und Füllstände bestimmen. Das Unternehmen hat seinen Hauptsitz in Tampa, Florida, und verfügt über lokale Niederlassungen weltweit. www.eaglepi.com/fa3

About Eagle Product Inspection

Eagle Product Inspection is a pioneer in the field of progressive X-ray inspection and fat analysis technology. The company supplies robust, sector-leading systems and well-founded expertise for food and drink-processing companies throughout the world. Eagle Product Inspection's X-ray inspection systems check products during processing as well as finished products for foreign bodies such as metal, glass, stones and bones. At the same time they can analyse the fat content of meat, count components, check the integrity of seals as well as determine product mass and filling levels. The company has its head offices in Tampa, Florida, and has local branches throughout the world. www.eaglepi.com/fa3

Die simultane Durchführung unterschiedlichster Qualitätsprüfungen in Kombination mit niedrigen Betriebskosten, die den Wert der Fettanalyzesysteme über die gesamte Lebensdauer hinweg erhöhen, sind Schlüsselemente für eine schnelle Amortisation – ein wichtiger Faktor bei der Beschaffung von Investitionsgütern.

Vor der Fettanalyse

Vor der Einführung von Inline-Fettanalyzesystemen gab es zwar bereits hochpräzise Messverfahren, die jedoch praktisch keinen Wert für die kostenoptimierte Rezeptierung hatten. Die Soxhlet-Referenzmethode etwa verwendete die zu jener Zeit einzige verfügbare Technik: die Entnahme von Stichproben. Bei der Analyse einer Charge von 1.000 kg Gewicht reichen mit der Soxhlet-Methode bereits 10 g Fleisch für eine Stichprobenmessung aus. Diese Resultate für die Stichprobe mögen zwar unglaublich genau sein, doch sie stellen mitnichten einen repräsentativen Wert für die Gesamtcharge dar. Die Messmethoden der Vergangenheit waren oft zu unausgereift, um eine zuverlässige kostenoptimierte Rezeptierung zu ermöglichen. Fettanalyzesysteme hingegen bieten eine Technologie, die nachhaltige Verbesserungen der Produktivität und Rentabilität fördert.

Fazit

Fleischverarbeiter, die das Thema kostenoptimierte Rezeptierung nicht Ernst nehmen, riskieren wirtschaftliche Einbußen, da sie es versäumen, die Effizienz und Ausbeute ihrer betrieblichen Prozesse zu maximieren. Inline-Fettanalyzesysteme liefern präzise Messungen des Fettanteils von Fleisch, die es Verarbeitern ermöglichen, aus jedem Pfund des hergestellten Endprodukts eine optimale Prozessausbeute und damit eine maximale Gewinnmarge herauszuholen. Unternehmen, die auf Fettanalyse setzen, verschaffen sich also einen Wettbewerbsvorteil, indem sie eine effizientere kostenoptimierte Rezeptierung erreichen als Betriebe ohne Fettanalyzesysteme.

Richard Hebel, Produktmanager Fat Analysis bei Eagle Product Inspection

Über Richard Hebel

Als Produktmanager Fat Analysis bei Eagle Product Inspection ist Richard Hebel für die Entwicklung des Geschäftsbereichs Fettanalyse zuständig. Bei seiner Aufgabe profitiert er von über 30 Jahren Erfahrung in der Implementierung automatisierter, bildgebender Verfahren mittels Kameras, Lasern und Röntgentechnologie im Produktionsbereich. Er ist ein anerkannter Experte für die Entwicklung automatisierter Inspektionslösungen in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie.

About Richard Hebel

As fat analysis product manager at Eagle Product Inspection Richard Hebel is responsible for the business division fat analysis. In his task he benefits from over 30 years of experience in the use of automated, imaging processes using cameras, lasers and X-ray technology in field of production. He an acknowledged expert in the development of automated inspection solutions in the food and packaging industry.

era of fat analysis systems: Although high-precision measuring methods were already in existence before the introduction of in-line fat analysis systems, these were of practically no value for cost-optimised recipe formulation. The Soxhlet reference method for example uses the only method available at that time: taking random samples. For the analysis of a batch of 1000 kg with the Soxhlet method just 10 g of meat are sufficient for a random sample measurement. Although the results of the random sample are unbelievably accurate, there are in no way a representative value for the entire batch. The measuring methods of the past were simply too underdeveloped to make cost-optimised recipe formulation possible. In contrast, fat analysis systems provide a technology that promotes lasting improvements in productivity.

Conclusion

Meat processing companies which do not take the topic of cost-optimised recipe formulation seriously risk enormous economic losses. With this they are failing to maximise the efficiency and yield of their operational production processes. In-line fat analysis systems provide precise measurements of the fat proportion of meat. This allows processors to get optimum process output and thus a maximum profit margin from very pound of finished end product. Companies that use fat analysis are thus giving themselves a competitive edge by achieving more efficient cost-optimised recipe formulation than companies without fat analysis systems.

Richard Hebel, Product Manager Fat Analysis at Eagle Product Inspection



CRYOLINE®. Hightech für Spitzenprodukte.

CRYOLINE® Froster vereinen Effizienz, Flexibilität und Wirtschaftlichkeit. Die Experten im Anwendungstechnischen Zentrum entwickeln daraus das Optimum für Ihr Produkt.

Linde – ideas become solutions.

Linde AG
Gases Division, Linde Gas Deutschland
Seitnerstraße 70, 82049 Pullach, www.linde-gas.de



Messe Nachrichten
Exhibition Review

IFFA



Alles drehte sich ums Fleisch

Eine IFFA der Rekorde: mehr Aussteller, mehr Besucher und eine höhere Internationalität von rund 66 %. Besucher und Aussteller zeigten sich außerordentlich zufrieden.



Clear focus on meat

IFFA 2016 sets new records: more exhibitors, more visitors and a higher level of internationality at around 66 %, visitors and exhibitors extremely pleased with the fair.

The IFFA closed its doors after six successful days. Over 63,000 trade visitors from 143 countries attended the world's leading trade fair for the sector in Frankfurt am Main from 7 to 12 May 2016, an increase of around 5 % over the previous event in 2013 (60,509 visitors from 144 countries) whereby special mention must be made of the increased degree of internationality, which rose to a new record level of around 66 %.

Particularly well represented on the visitor side were the Russian Federation, Spain, Poland and Italy. IFFA 2016 also set a new record on the exhibitor side with a total of 1,027 companies taking part (2013: 966). The exhibitors, who came from 51 different countries, presented innovations for the entire meat-processing chain. On 110,000 square metres of exhibition space they presented new products and technologies for slaughtering, dis-



„Das Feedback zum Bizerba-Messe-Auftritt war überragend. Besonders freue ich mich, dass wir das 150-jährige Bestehen unseres Unternehmens mit so vielen internationalen Kunden, Partnern und Mitarbeitern feiern konnten.“

Andreas Kraut, geschäftsführender Gesellschafter & CEO, Bizerba

Die IFFA schloss nach sechs erfolgreichen Messetagen ihre Tore. Mehr als 63.000 Besucher aus 143 Ländern besuchten vom 7. bis 12. Mai 2016 die Weltleitmesse ihrer Branche – rund 5 % mehr als zur Vorveranstaltung in 2013 (60.509 Besucher aus 144 Ländern). Hervorzuheben ist der gestiegene Internationalitätsgrad, der mit rund 66 % einen Höchstwert erreichte. Besonders viele Besucher kamen aus der Russischen Föderation sowie aus Spanien, Polen und Italien.

Auch auf Seiten der Aussteller verzeichnete die IFFA 2016 mit einer Anzahl von 1.027 Unternehmen eine Rekordbeteiligung (2013: 966). Die Unternehmen aus 51 Ländern präsentierten Innovationen für die gesamte Prozesskette der Fleischverarbeitung. Auf einer Ausstellungsfläche von rund 110.000 m² stellten sie neue Produkte und Technologien für das Schlachten und Zerlegen, Verarbeiten, Verpacken und den Verkauf vor.

„Unter dem Motto ‚Meet the Best!‘ traf sich die gesamte Branche in Frankfurt am Main, um Innovationen und Zukunftstrends zu erleben. Ein außerordentlich hoher Internationalitäts-

grad, die Anwesenheit aller Marktführer und der ausgeprägte Innovationsgrad der Produkte und Technologien sprechen für sich“, lobte Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt. Und Klaus Schröter, Vorsitzender der VDMA-Fachabteilung Fleischverarbeitungsmaschinen, resümierte: „Es wurden viele neue Kontakte gewonnen und Verträge geschlossen, auch über größere Projekte. Der weltweit wachsende Fleischkonsum ist hierfür der Treiber. Das spiegelte sich auch bei den Besuchern wider: Es kamen überwiegend internationale Top-Entscheider.“ Auch für das Fleischerhandwerk ist die IFFA ein Pflichttermin; es zählt zu den größten Besuchergruppen. Heinz-Werner Süss, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands zeigt sich erfreut: „Insgesamt gesehen war die IFFA für uns und unsere Partner eine hervorragende Gelegenheit, unsere Stärken zu präsentieren. Nach den Messetagen bleibt unser Fazit: Ein ausgesprochen kraftvoller Auftritt für die Besucher als auch die Vertreter des deutschen

DICK
Traditionsmarke der Profis



EFFIZIENTES WERKZEUG-MANAGEMENT

- Perfekte Rückverfolgbarkeit
- Fehlerfreie und eindeutige Zuordnung
- Manuelle Listen und Markierungen entfallen
- Bestehend aus RFID-Hardware und Software

Knifeinspector easy
by Erso Detego software

www.knifeinspector-easy.de



„Wir haben ein sehr positives Feedback erhalten und konnten mit unseren Exponaten viele Antworten auf die Anforderungen unserer Kunden präsentieren. Auf unserem Stand konnten wir ein sehr internationales Publikum begrüßen, sowohl aus dem europäischen als auch aus dem außereuropäischen Ausland.“

Valeska Haux, Senior Director Corporate Marketing, Multivac



Fleischerhandwerks.“ Neben den Produktinnovationen der Aussteller bot die Messe ein vielfältiges Rahmenprogramm, das die aktuellen Branchenentwicklungen beleuchtete.

Vielfalt im Rahmenprogramm

Eine erfolgreiche Premiere hatte das IFFA Forum, das vom 8. bis 11. Mai mehr als 750 Teilnehmer zählte. Besonders großen Zuspruch erfuhr das Forum zum Thema „Automation & Leistungsoptimierung“. Gut besucht waren auch die weiteren Foren zu den Themen „Inhaltsstoffe“, „Lebensmittelsicherheit & Rückverfolgbarkeit“ sowie zu „Ressourceneffizienz und Nachhaltigkeit“.

Mit insgesamt rund 3.000 Produkten haben die internationalen Qualitätswettbewerbe des Deutschen

Fleischer-Verbandes auf der IFFA alle

Rekorde gebrochen.

Mehr als 2.300

Produkte wurden

während der

Messe bewertet,

jeweils über

300 Produkte

nahmen an den

beiden Aus-

landsprüfungen

des DfV in den

USA und Russland

teil. Die Teilnehmer

dieser beiden Prüf-

ungen, die im Vorfeld der

IFFA abgehalten wurden, nah-

men auf der Messe ihre Urkunden, Medaillen und Pokale entgegen. Außerordentlich positiv beurteilten Aussteller und Besucher einer Umfrage der Messe Frankfurt zufolge ihre Messebeteiligung. 97 % der Besucher gaben an, ihre Messebesuchsziele erreicht zu haben. Zugleich schätzten 91 % die Branchenkonjunktur als positiv ein. Auf Seiten der Aussteller zeigten sich 87 % mit dem Erreichen der Besucherziele zufrieden. Knapp 60 % der Aussteller waren mit der Anzahl der Besucher aus Deutschland zufrieden, gleichzeitig stieg die

the leading international trade fair and offers the biggest expert network – a special incentive for companies to make their innovations ready for launching on the occasion of the fair. Klaus Schröter, Chairman of the Meat Processing Machines Group of the Federation of German Machine and Plant Manufacturers (Verband Deutscher Maschinen und Anlagenbau – VDMA), summarised the situation for his membership saying, “Numerous new contacts were made and many contracts concluded, several of them for large-scale projects. Increasing meat consumption worldwide is the driving force behind this. And this was also reflected by the high standard of visitors, most of them top international decision makers.

Our foreign customers are enthusiastic about the new technologies and the broad product

portfolio, which is more diverse than at any

other event in the world and makes

IFFA unparalleled.”

With around 66 %, IFFA

set a new foreign visitor record. The top

ten foreign visitor nations were the

Russian Federation, Spain, Poland, Italy,

the Netherlands, China, the USA, Austria, Australia

and the Ukraine. High rates of growth within Europe were noted from Spain,

Poland, the United Kingdom, Ireland, Romania and Greece. From outside Europe, there were significantly more visitors from the Ukraine,

China, the USA, Japan and South Africa.

Well attended forums

Highly successful was the debut of IFFA Forum, which attracted over 750 participants

from 8 to 11 May whereby particular interest was shown in the subject of ‘Automation and performance optimisation’. Also well attended

Mathias Dülfer, CEO,
Weber Maschinenbau:

“Our participation in the fair is more than just a booth, it is an investment in the future. We came with high expectations in terms of the quality and quantity of the contacts, and were not disappointed. Therefore, we are already looking forward to the next IFFA in 2019.”

Zufriedenheit mit der Qualität der Besucher um drei Punkte auf 77 %. 89 % der ausstellenden Unternehmen beurteilen die aktuelle Branchenlage positiv.

Aussteller nah am Markt

Alles drehte sich ums Fleisch. Mit Innovationen und Trends, die den Marktbedarf im Fokus hatten und Zukunftsimpulse setzten. Die aktuellen Trendthemen zeigten sich im umfassenden Angebot der Aussteller. Bei Maschinen und Anlagen zur Verarbeitung und Verpackung von Fleisch und Fleischwaren waren Qualität und steigende Anforderungen an Produktsicherheit und Rückverfolgbarkeit wichtige Themen, darüber hinaus die Optimierung der Produktivität durch Energieeffizienz, hohen Output, einfache Reinigungsprozesse, zunehmende Automatisierung sowie Nachhaltigkeitslösungen.

Bei den Unternehmen aus dem Bereich Ingredienzien und Zusatzstoffe standen Foodtrends und der Zeitgeist beim Thema Ernährung im Mittelpunkt ihrer Messeauftritte, Stichwort „Clean Labeling“. Dabei kamen auch in Frankfurt am Main die Forderungen der Verbraucher und des Handels nach möglichst zusatzstofffreien Produkten zum Ausdruck.

were the forums on the top themes of ‘Ingredients’, ‘Food safety & traceability’ and ‘Resource efficiency and sustainability’.

With a total entry of around 3,000 products, the international quality competitions of the German Butchers’ Association (DFV) broke all records at IFFA. Over 2,300 products were judged during the fair itself while over 300 products were entered for each of the two IFFA international DFV competitions in the USA and Russia. The participants of these two competitions, which were held during the run-up to IFFA, were presented with their certificates, medals and trophies at the fair.

A Messe Frankfurt poll showed that both exhibitors and visitors gave the fair an extremely positive rating. 97 % of the visitors said they had achieved their goals for the fair. At the same time, 91 % said the economic climate in the sector is good. The biggest groups of visitors

came from the food retail trade, the meat-processing industry and the butchers’ trade.

Side by side with the market

Everything revolves around meat. The emphasis is on innovations that cater for market demand and generate decisive impulses for the future. Important subjects for processing and packing meat are quality, product



“Once again, it was evident that innovative technology can speed-up pending investments. Key subjects from the customers’ perspective continue to be application flexibility as well as hygiene and the associated food safety.”

Karl Keller, CEO, Albert Handtmann Maschinenfabrik

safety and traceability. There is a clear focus on improving productivity through greater energy efficiency, higher output, simple cleaning processing, increasing automation and environmentally-friendly solutions.

Foto: Handtmann



Organische Teerfrachten im Räucherprozess umweltschonend bekämpfen – Rauchwäscher mit UV-C/Ozon als wirksame und kostengünstige Alternative

oxytec



Während des Räucherprozesses in der Lebensmittelindustrie entstehen hohe Geruchsemissionen in Verbindung mit einer hohen organischen Teerfracht. Thermische Abluftreinigungsverfahren für Räucherabluft erweisen sich im laufenden Betrieb als sehr wartungsanfällig.

Vorteile:

- 100%ige betriebssichere Anlagen zur Einhaltung behördlicher Vorschriften
- Wesentlich geringere Investitions- und Betriebskosten gegenüber thermischen Verbrennungsverfahren
- On-/Off-System
- Geringer Wartungsaufwand
- Geringer Platzbedarf, Dachinstallation durch Frostsicherheit möglich
- Gezielte Abführung der organischen Rückstände bzw. Teer im Abluftwäscher

- Räucherabluft kostengünstig vernichten
- Gesetzliche Anforderungen einhalten

oxytec GmbH | Geibelstr.64 | 22303 Hamburg | Tel. +49 40 480 96 773 | info@oxytec.com | www.oxytec.com

Die Innovatoren

Herausragende Neuentwicklungen wurden auf der IFFA mit den Fleischerei Technik- und Fleischer-Handwerk Awards ausgezeichnet.

Nach der Premiere als Branchenpreis für das fleischverarbeitende Gewerbe auf der Anuga Foodtec 2012 haben die Fachmagazine Fleischerei Technik/Meat Technology und Fleischer-Handwerk am 9. Mai 2016 auf der IFFA in Frankfurt zum vierten Mal die Fleischerei Technik- und die Fleischer-Handwerk-Awards für herausragende Innovationen verliehen. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von Oktober 2015 bis März 2016 in den beiden Fachmagazinen sowie auf www.FleischNet.de stattfand. Angesprochen waren alle Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und wurstproduzierender Betriebe (mit industrieller sowie handwerklicher Ausrichtung) erzielen. Eine Fachjury, die sich aus Vertretern der Wissenschaft und der Fachredaktionen zusammensetzte, bewertete die eingegangenen Bewerbungen. Unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit sowie effektive Prozessgestaltung wurden aus den über 30 Einsendungen die besten Innovationen in elf Kategorien ermittelt.

Der Fleischerei Technik Award wurde für sieben herausragende Innovationen in den Kategorien Verarbeitungsmaschinen, Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelverarbeitung, Räucher- und Klimatechnik, Automatisierung, Hygiene sowie Transport & Logistik verliehen. Nachfolgend die Gewinner:

Verarbeitungsmaschinen

Die Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG ent-

schied mit ihrer neuen Vakuumfüller-Serie VF 800 die Kategorie „Verarbeitungsmaschinen“ für sich. Die neue Serie bietet den Kunden aus Industrie und Handwerk einen vielseitigen Mehrwert hinsichtlich Leistung, Produktivität, Lebensdauer, Handling, Flexibilität, Betriebs- und Energiekosten sowie Sicherheit und Hygiene. Zum Patent vom Unternehmen angemeldet sind optionale Funktionen wie eine flexibel aktivierbare Vakuum- und Druckregelung, ein UVC-Modul zur Luftentkeimung, die Erfassung der tatsächlichen Maschinenbelastung oder der elektronische Nivellierassistent, der das schnelle Ausrichten der Maschine erleichtert.

Lebensmittelsicherheit

Die Avure Deutschland Frans Vermee GmbH dominierte die Kategorie „Lebensmittelsicherheit“. Mit dem High Pressure Processing (HPP) entwickelte das Unternehmen ein Verfahren, mit dem die Haltbarkeit und die Qualität von Lebensmitteln per Kalt-Pasteurisation unter Hochdruck verlängert werden kann. Dieses bewirkt physikalische, chemische und biochemische Veränderungen bei Verderbnis hervorrufenden Mikroorganismen (Bakterien, Hefen oder Schimmelpilzen), die deaktiviert werden – bei gleichzeitiger Produktschonung und ohne eine Beeinflussung von Frische und Geschmack.

Lebensmittelverarbeitung

Marel Further Processing machte in der Kategorie „Lebensmittelverarbeitung“ das Rennen. Als Ergänzung seines bereits bekannten RevoPortionierers konstruierten die Ingenieure die neue V-Pumpe für hohe Volumen. Diese verarbei-

tet bis zu 5.000 kg rotes Fleisch pro Stunde für Convenience-Produkte wie Hamburger. Die Kolbenpumpe arbeitet mit zwei V-förmig angeordneten Pumpen, die gleichmäßig einen geringen Druck auf die gesamte Formeinheit ausüben. Dank kurzer Wege und geringem Druck behält das Fleisch seine Textur und Struktur.

Räucher und Klimatechnik

Auch der nächste Preisträger kam aus den Niederlanden. GEA Food Solutions setzte sich in der Kategorie „Räucher- und Klimatechnik“ durch. In Kooperation mit Red Arrow wurde das SuperHeatSmoke-System geschaffen, das eine Inline-Räucherung bei Temperaturen über 100°C bei einer gleichbleibenden Produktqualität ermöglicht. Der

zeitsparende Räucherprozess erfolgt in einem Spiralofen und nutzt ein gereinigtes Rauchkondensat. Da der Rauch in zwei unterschiedlichen Zonen erzeugt wird, ergeben sich zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten hinsichtlich Räucheraroma und -intensität.

Automatisierung

Die CSB-System AG überzeugte die Jury in der Kategorie „Automatisierung“ mit der industriellen Bildverarbeitung mit CSB-Vision, die es ermöglicht, die Verwendung von Schweinehälften zu optimieren. Diese Lösung zeichnet sich durch eine komplette Integration innovativer Bildverarbeitungstechnik ins ERP-System aus. Beispielhaft für neue Möglichkeiten IT-gesteuerter Bildverarbeitung ist der CSB-Image-



FT AWARDS 2016: DIE GEWINNER MT AWARDS 2016: THE WINNERS

- Verarbeitungsmaschinen / Processing machines**
Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG, Biberach/Riss
- Lebensmittelsicherheit / Food safety**
Avure Deutschland Frans Vermee GmbH, Remagen
- Lebensmittelverarbeitung / Food processing**
Marel Further Processing B.V., Boxmeer/NL
- Räucher- und Klimatechnik / Smoking technology**
GEA Food Solutions BV, Bakel/NL
- Automatisierung / Automation**
CSB-System AG, Geilenkirchen
- Hygiene / Hygiene**
AirSolution GmbH, Bremen
- Transport & Logistik / Transport & logistics**
Bibus GmbH, Neu-Ulm



Die Preisträger 2016 (von li.): Peter Häberling (CSB-System), Henri Janssen (Marel Further Processing), Ralf Ohlmann (AirSolution), Bernd Maile (Albert Handtmann Maschinenfabrik), Ralph Görmiller (Bibus), Volker Pütz (Avure Deutschland Frans Vermeer) und Paul Verbruggen (GEA Food Solutions).

Meater, dessen automatisch durchgeführte Messung am Wareneingang zur Bestimmung der linken oder rechten Hälfte eine richtige Beschickung der Stranglager und Zerlegeroboter garantiert.

Hygiene

Die AirSolution GmbH kam in der Kategorie „Hygiene“ ganz nach vorne. Mit den L.O.G-Wirkstoffen auf natürlicher Basis bietet das Unternehmen eine Hygiene-Technologie, die dem Anwender als deklarationsfreie Lebensmittelverarbeitungshilfsstoffe einen hohen Nutzen bringen und Keimreduktionsraten von über log 6 erreicht. Ultraschallnebel aus dem L.O.G-Wirkstoff wird in feinen Tröpfchen

an die Raumluft abgegeben und zerstört die Mikroorganismen noch im Schwebезustand. Im Vergleich zu anderen Entkeimungsverfahren ist die Wirkung nicht lokal begrenzt, sondern erreicht alle Oberflächen von Verarbeitungsanlagen und die gesamte Luft im Raum.

Transport & Logistik

Die Bibus GmbH gewann den Fleischerei Technik Award 2016 in der Kategorie „Transport & Logistik“. Eine ergonomische Transporthilfe für DIN 9797 Kutterwagen mit elektrischem Antrieb schützt Mitarbeiter vor degenerativen Erkrankungen des Bewegungsapparates und leistet damit einen aktiven Beitrag zur Gesunderhaltung. Zudem ist sie eine gute Lösung für

die Wiedereingliederung erkrankter Mitarbeiter in den Arbeitsprozess oder für körperlich eingeschränkte Mitarbeiter. Der Container wird per Fußpedal angehoben oder abgesetzt. Die Kontrolle der Geschwindigkeit erfolgt per Daumenhebel.

Fleischer-Handwerk Award

Der Fleischer-Handwerk Award wurde an vier Innovationen in den Kategorien Verarbeitungsmaschinen, Räucher- und Klimatechnik, Ladenbau & Verkauf und Spültechnik verliehen. Die K+G Wetter GmbH machte in der Kategorie Verarbeitungsmaschinen das Rennen. Das Unternehmen entwickelte als Novum in der Branche mit dem Misch-Winkel-Wolf (MWW E 130 und G 160 mm) erstmals ei-

nen Fleischwolf mit einer großzügigen Öffnung in Richtung Mischraum („Easy Access“). Die Red Arrow Handels-GmbH entschied die Kategorie „Räucher- und Klimatechnik“ für sich. Das Unternehmen ist einer der Pioniere der Flüssigrauchtechnologie. Speziell für die Anforderungen von Handwerksbetrieben entwickelte das Unternehmen den Raucherzeuger „EcoSmoke“. Die Schrutka-Peukert GmbH holte den Fleischer-Handwerk Award in der Kategorie „Ladenbau & Verkauf“, die Winterhalter Deutschland GmbH siegte in der Kategorie „Spültechnik“.

Allen Gewinnern der diesjährigen Awards nochmals:
Herzlichen Glückwunsch!

Foto: Teodorescu

Die **Erfinder** der Vakuumentrale



**35 Jahre Vakuumentchnik
für die Lebensmittelindustrie**

- ◆ Individuelle Vakuumversorgung
- ◆ Reparatur & Service
- ◆ Vakuummessgeräte
- ◆ Verpackungsprüfung

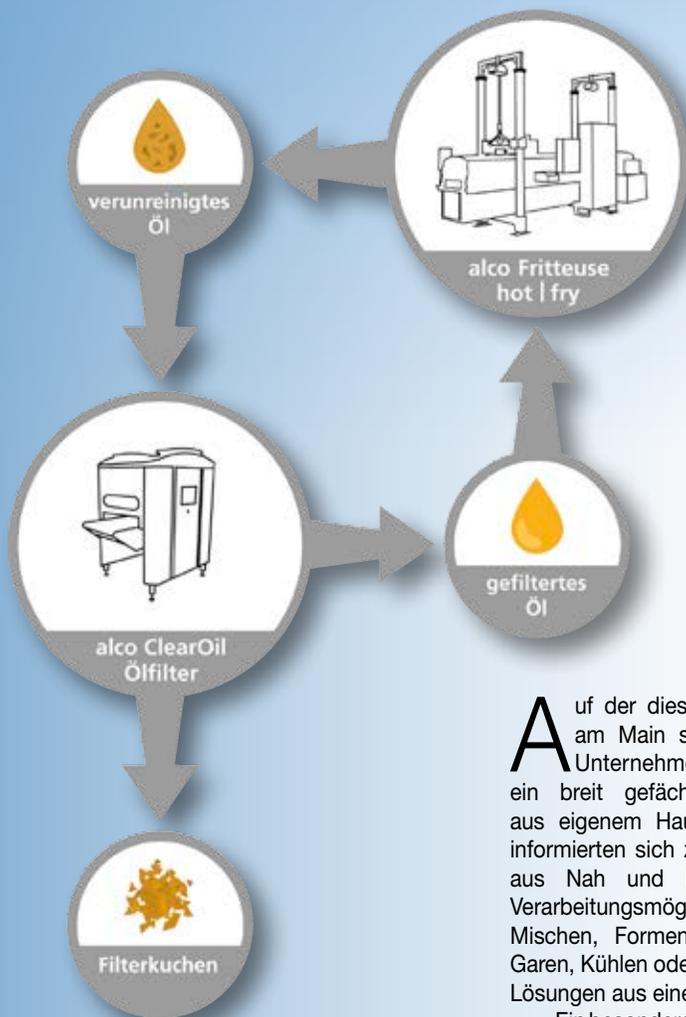
BIS Vakuumentchnik GmbH
Löhestr. 38
D-53773 Hennef

Tel. +49 (0) 2242-96997-0
info@bis-vakuumentchnik.de
www.bis-vakuumentchnik.de

Vielen Dank für Ihren Besuch auf der IFFA 2016.

Für sauberes Frittieren

Ein neuer Filter von alco-food-machines verlängert die Lebenszeit von Öl, erhöht die Produktqualität und senkt die Betriebskosten.



Auf der diesjährigen IFFA in Frankfurt am Main stellte das weltweit tätige Unternehmen alco-food-machines ein breit gefächertes Leistungsspektrum aus eigenem Hause vor. Am Messestand informierten sich zahlreiche Messebesucher aus Nah und Fern über verschiedene Verarbeitungsmöglichkeiten. Ob Wolfen, Mischen, Formen, Beschichten, Frittieren, Garen, Köhlen oder Frosten – bei alco gibt es Lösungen aus einer Hand.

Ein besonderes Messe-Highlight war der erstmalig ausgestellte ClearOil Ölfiler Typ AOF 1000, den es nun passend zur alco-Fritteuse Typ AGF gibt.

Zauberwort Kontinuität

Dieses alco-Fritteuse frittiert oder gart jedes Produkt durch kontinuierliche Durchführung optimal in heißem Öl bzw. Fett. Die Temperatur des Öls und die Garzeit sind individuell einstellbar und garantieren als Ergebnis appetitlich gebräunte und gegarte Produkte. Die alco-Fritteuse veredelt panierte oder unpanierte Produkte und sorgt gleichzeitig für schonendes und gleichmäßiges Erwärmen, ermöglicht durch ein energiesparendes Heizsystem (elektrisch oder Thermalöl).

Der Ölfiler Typ AOF 1000 ClearOil dient dem kontinuierlichen Filtern von Fremdstoffen aus Frittieröl während des laufenden Betriebs. Die effektive Filtration verlängert die Lebenszeit des Öls erheblich; der Einsatz des Ölfiltersystems erhöht die Produktqualität und senkt zugleich die Betriebskosten beim Frittierprozess.

Für alle Öle und Fette

Konstante Farbe (Bräunung) und gleichbleibende Geschmacksqualität werden durch den Einsatz des Hochdruckfilters extrem lange aufrechterhalten, ohne dass ein kompletter Ölwechsel der Industriefritteuse erforderlich wird. Das Filtersystem ist geeignet, alle üblichen Frittieröl- und Frittierfettarten, die durch Gewürze, Laken, Panaden und sonstige Zusatzstoffe verunreinigt sind, effektiv und wirtschaftlich sinnvoll zu reinigen. Die Filtration erfolgt rein mechanisch, ohne die Zugabe von Hilfsstoffen. Das spezielle Filtrationsmedium separiert Partikel ab einer Größe von 1µm. Es verbleibt ein Filterkuchen mit einer Restölmenge von etwa 5 % Öl. Der alco Ölfiler Typ AOF 1000 ClearOil arbeitet vollautomatisch. Das heißt, nach jedem abgeschlossenen Filtrationsvorgang startet der nächste Filterzyklus fortlaufend automatisch.



wolfen – mischen – formen – bemehlen – panieren – frittieren – garen – köhlen – frosten

alco
food-machines

Kreienbrink 3 + 5
49186 Bad Iburg
Tel.: +49 (05403) 79 33-0
Fax: +49 (05403) 79 33-33
E-Mail: info@alco-food.com
www.alco-food.com

Frutarom Savory Solutions Exotische Erlebnisse

Unter dem Motto „Meat, Greet & Eat“ präsentierte sich Frutarom Savory Solutions auf der diesjährigen IFFA. Der Messestand diente als Plattform zum Branchen-Netzwerken. Fischbratwurst vom Grill war eine innovative Kostprobe – und es wurde noch exotischer: Mit dem gegrillten Insektenbratling auf Basis von Heuschreckenmehl veranschaulichte Frutarom, dass auch der Einsatz von ungewöhnlicher Rohware



möglich ist. Rindfleischburger und Rohpolnische waren dagegen Beispiele für das klassische Portfolio. Mit der neuen, Bacteriocin-bildenden CombiSafe Starterkultur mit Schutzeffekt erhöht sich bei der Herstellung von Rohpolnischen die Produktsicherheit. www.frutaromsavory.com

Frutarom Savory Solutions Exotic adventures

With its open-plan booth under the motto “Meat, Greet & Eat”, Frutarom Savory Solutions provided a networking platform for industry professionals at this year’s IFFA. As an innovative product example, a grilled fish sausage was available for tasting. Perhaps the most interesting innovation was the grilled bug burger. Comprising ground grasshoppers, it proved that even unusual components can be used to make great-tasting and nutritional foods. With

its beef burgers and Rohpolnische, fresh fermented raw sausages – a German specialty – the company highlighted classic items as well. It contained the new bacteriocin-producing CombiSafe starter cultures with protective properties for improved safety. www.frutaromsavory.com

Schomaker Convenience Technik Pulled Meat kommt

Innovationen zur Pulled Meat-Verarbeitung stellte Schomaker Convenience Technik auf der IFFA vor. Zur Herstellung von fertig gerissemem Pulled Meat wird häufig Schweine-, Rind- oder Geflügelfleisch verwendet. Die Marinaden werden in einem Tumbler in das rohe Fleisch einmassiert. Anschließend wird das marinierte Fleisch in einem schonenden Kochprozess über mindestens acht Stunden im eigenen Saft gegart, um alle Strukturen im Fleisch zu lösen. Die Schomaker Typ Pulled Star zieht die Fleischfasern aus den Fleischstücken und bringt sie auf ein Transportband. Durch Variation der Fleischsorten und Austausch der Zufuhrwalze lassen sich verschiedene Strukturen herstellen. Die Maschine ist fahrbar und sowohl eigenständig als auch in einer Produktionslinie mit Schomaker-Verteilerband und IQF-Froster einsetzbar. www.schomaker-tec.de



Fotos: Frutarom Savory Solutions, Schomaker Convenience Technik



Darf es etwas genauer sein, wenn es genau sein soll?

Jede Form – jede Größe – jede Kapazität

Damit Sie aus Ihrem Produkt das Beste herausholen, was Ausbeute, Schnittqualität, gleichgewichtige Portionen und Produktpräsentation betrifft, bieten wir Ihnen die neue GEA DualSlicer Produktfamilie an, verfügbar für Produktlänge bis max. 1850 mm. Vorteile dieser Slicer sind zwei komplett unabhängige Antriebe zur Verarbeitung unregelmäßig geformter als auch Produkte unterschiedlicher Länge. Die Ausbringleistung kann mit dem 3-teiligen Portionierband weiter gesteigert werden, indem je nach Portionslänge die Anzahl der erforderlichen Leerschnitte reduziert wird. Hierfür sind die GEA DualSlicer standardmäßig mit den patentierten Leerschnittrotor ausgestattet.

GEA Food Processing & Packaging Germany
Heinrich-Hasemeier-Str. 26-28,
49076 Osnabrück
Tel. +49 541 91326 23
sales.germany@gea.com

Setzen Sie auf GEA als Ihren Partner, unsere innovativen Technologien versprechen eine effiziente Steigerung Ihrer Produktion.



gea.com



Eine neue Durchlaufschneidemaschine enthüllte MHS Schneidetechnik auf der diesjährigen IFFA.

Flott im Schnitt

Mit der ICC 28 bietet der schwäbische Maschinenhersteller aus Abstatt ein Hochleistungsgerät mit bis zu 600 Abschnitten pro Minute. Integriert hat MHS einen neuen Scanner, um knochenhaltige und knochenlose Produkte, z. B. Bauch, Nacken, Fisch oder Käse, zielgerecht nach Gewichtsvorgabe zu schneiden. Das Herzstück der Schneidemaschine ist ein Vier-Kamera-System, mit dem das Volumen des zu schneidenden Produktes präzise bestimmt wird. Durch die spezielle Anordnung der Kameras werden Abschattungen bei der Volumenerfassung selbst bei sehr unregelmäßigen Produkten nahezu eliminiert. Ergänzt wird das System um eine im Einlaufbereich integrierte Waage, mit deren Hilfe die Dichte bestimmt werden kann, um etwaige Schwankungen auszuschließen. Die Zuführung der Produkte zum Messer mittels oben und unten liegender Transportbänder und einem ergänzenden Greifersystem gewährleisten einen präzisen Vorschub bis zur letzten Scheibe. Die Software bietet eine Vielzahl unterschiedlicher Anwendungsmöglichkeiten, beispielsweise wie ein Produkt optimal auf das Einzel- oder Verpackungsgewicht

(auch resteoptimiert) geschnitten wird. Der modulare Aufbau der Maschine lässt eine nachträgliche Ausrüstung mit einem Scanner zu. Möglich ist aber auch jederzeit ein Betrieb ohne Scanner für Hochleistung mit bis zu 600 Abschnitten.

Eng am Kunden

Seit über 25 Jahren zählt MHS Schneidetechnik zu den international innovativsten Herstellern für Schneidetechnik für den Nahrungsmittelbereich. Mit innovativen Ideen und höchster Qualität wurde das Unternehmen zu einem der weltweit führenden Herstellern von Fleischschneidern und Brotschneidemaschinen für den industriellen und handwerklichen Bereich.

Kundennähe und persönliche Kontakte ermöglichen es MHS, immer wieder auf neue Anforderungen, Bedürfnisse und Wünsche einzugehen und diese schnell zu realisieren. In enger Zusammenarbeit mit den Kunden werden so Innovationen in kürzester Zeit umgesetzt.

MHS Schneidemaschinen werden regelmäßig von externen Prüflaboren auf Sicherheit und Hygiene geprüft und erfüllen somit die

hohen europäischen Standards. Durch die Verbindung von hervorragender Schnittqualität, hoher Durchsatzleistung, individuell einstellbarer Scheibenstärke und einem umfangreichen Maschinenprogramm bietet MHS für jeden Anwender die passende Lösung.

2015 war wieder ein Erfolgjahr für MHS Schneidetechnik mit vielen positiven Veränderungen, z. B. einem neuen Prospektdesign und einer überarbeiteten Website. Der wichtigste Meilenstein im vergangenen Jahr war der Umzug in ein komplett neues Produktions- und Bürogebäude, das auf perfekte Arbeitsabläufe hin optimiert wurde. Trotz aller Neuerungen und Neuheiten bleibt MHS Schneidetechnik bei der Entwicklung der Maschinen den hauseigenen hohen Anforderungen treu: Qualität, Innovation, Hygiene und Service!

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

Im Deboldsacker 6 • 74232 Abstatt

Tel.: +49 (7062) 97 89 60 • Fax: +49 (7062) 97 89 629

E-Mail: info@mhs-schneidetechnik.de

www.mhs-schneidetechnik.com

Der größte Füller der Welt

Die weltweit leistungsstärkste Vakuumfüllmaschine stellte Vemag Maschinenbau auf der IFFA vor.

Mit 65 kW besitzt die XP2 die doppelte Anschlussleistung des bisherigen Spitzenreiters, der HP30E von Vemag. Der Schwerpunkt der XP2 liegt in den Wolfanwendungen, bei der Produktion von Hackfleisch sowie im Rohwurstbereich. Mit 170 Portionen à 1 kg Hackfleisch pro Minute und 60 Portionen à 2,5 kg pro Minute bildet die XP2 die neue Referenz für Wolfanwendungen. So verarbeitet sie z. B. in einer Stunde 12 t rohe Schweinemaske auf einer 2 mm Lochscheibe, was einer Wolfleistung von 200 kg/Min. entspricht. Von 12 kg Salami-Slicerware portioniert sie auf einem Drilling mit Einzelabschnitten bei Kaliber 110 sechs Tonnen pro Stunde. Acht Tonnen Slicerware pro Stunde sind mit einem Doppel-Clip-Automaten und Füllwolf bei 12 kg-Portionen und Kaliber 110 möglich. Selbst Frostfleischanteile bis zu 70 % (bei Hackfleisch) zerkleinert die XP2 mit Leichtigkeit. Das für die Verarbeitung von Frostfleisch notwendige Drehmoment hält sie permanent. Das Give-Away reduziert die XP2 durch eine außerordentliche Gewichtsgenauigkeit. In Kombination mit Vemag Vorsatzgeräten, z. B. dem Hackfleischportionierer MMP223, lassen sich Produkte portionieren, deren Gewichte immer im Soll liegen.

Nur drei Komponenten

Das gesamte Fördersystem der Maschine besteht nur aus drei Komponenten: zwei Förderkurven und einem Gehäuse, was die tägliche Reinigung vereinfacht. Der Vakuumfüller garantiert höchste Qualitäts- und Hygienestandards. Der einteilige Trichter mit optimierten Zubringerdichtungen garantiert eine sichere Abdichtung unter allen Produktionsbedingungen. Die Zubringerkurve wird zur Reinigung bei aufgeklapptem Trichter mit wenigen Handgriffen demontiert. Das einteilige Maschinengehäuse ohne Gehäuse-spalten besteht komplett aus glattflächigem, nicht rostendem Edelstahl. Alle Eingaben zur Steuerung der XP2 nimmt der Bediener an einem 12"-Touch Display vor, das intuitiv zu bedienen ist.



The largest of its kind

At the IFFA trade fair Vemag Maschinenbau presented the world's most powerful vacuum filler.

up to 70 % (in the case of minced meat) can be processed with ease by this grinding unit.

Reduced waste as a result of an exceptional level of weight accuracy increases the profit benefits of the XP2: Used in combination with attachments from Vemag such as the MMP223 minced meat portioner, products can be portioned at weights consistently within target levels.

Just three components

The conveyor system as a whole consists of just three components: two double screws and a housing, a set-up that simplifies the daily cleaning process and shortens the time required to complete it. To facilitate the process for removing the double screws and double screw housing, the system features a tool trolley on which the feed elements are pulled along.

The vacuum filler ensures compliance with the highest quality and hygiene standards. The single-piece hopper with optimised feed unit seals guarantees secure sealing under all production conditions. The feed screw can be dismantled for cleaning in just a few steps when the hopper is open. The all-in-one machine housing with no housing gaps is made entirely of stainless steel. All inputs to control the XP2 can be made by the user on a 12-inch touchscreen display.

With a power input of 65 kW, the XP2 offers double the performance of the previous global market leader, the HP30E from Vemag. The XP2 is primarily designed for grinding applications in the production of minced meat, as well as in salami production. Delivering some 170 1 kg portions of minced meat per minute and 60 2.5 kg portions per minute, the XP2 is the new benchmark for grinding applications. The system processes 12 t of raw pork meat an hour on a 2-mm hole plate, the equivalent to a grinding performance of 200 kg/min. Using the mincer, the system portions at a rate of 6 tonnes an hour at a calibre of 110 when working with 12 kg of sliced salami product on a unit with individual sections. Rates as high as 8 t an hour are possible for sliced products when working with a double-clipping machine and mincer with portions of 12 kg and a calibre of 110. Even frozen meat portions of

The vacuum filler ensures compliance with the highest quality and hygiene standards. The single-piece hopper with optimised feed unit seals guarantees secure sealing under all production conditions. The feed screw can be dismantled for cleaning in just a few steps when the hopper is open. The all-in-one machine housing with no housing gaps is made entirely of stainless steel. All inputs to control the XP2 can be made by the user on a 12-inch touchscreen display.



Postfach 1620 • 27266 Verden
Tel.: +49 (4231) 777-0 • Fax: +49 (4231) 777-241
E-Mail: e-mail@vemag.de • www.vemag.de

Mit Innovationen räuchern

Für den Weltmarktführer im Heißräuchern war die IFFA ein voller Erfolg.

Innovations for your success – Innovationen für Ihren Erfolg“ unter diesem Motto präsentierte sich Fessmann auf der IFFA. Die Räucherspezialisten aus Winnenden überzeugten mit innovativen Technologien und Weltneuheiten rund um die Themen Räuchern und Auto-

omatisierung. Es wurden die neuesten Anlagen für den industriellen und handwerklichen Einsatz ausgestellt.

Der durchweg gut besuchte Messestand lockte Interessenten aus aller Welt zum Verweilen und Staunen ein. Highlights waren die

Weltneuheiten F-loader, die vollautomatische Beladeeinheit für die kontinuierliche Produktionsanlage TF4000, und der Raucherzeuger Ratio-Hybrid, der die Raucharten Dampf- und Glimmrauch in einem System vereint. Der F-loader ist das Bindeglied zwischen Füllmaschinen einer Produktionslinie und der kontinuierlichen Rauch-, Koch- und Kühlanlage TF4000. Im Fokus der Entwicklung stand dabei, im Gegensatz zu Robotik-Lösungen, ein rein

mechanisches System zu entwickeln, das einerseits wartungsfreundlich und andererseits kostengünstig sein sollte.

Effektive Produktionslinien

Fessmann zeigte darüber hinaus weitere Lösungen für kontinuierliche und halbkontinuierliche Produktionslinien. Der Einsatz solcher Systeme senkt die Herstellungskosten und erhöht die Effektivität der gesamten Produktion um ein Vielfaches. Kontinuierliche Systeme eignen sich optimal für die Herstellung von Monoprodukten mit hoher Kapazität. Bei halbkontinuierlichen Systemen profitiert der Kunde von der vollen Flexibilität einer Universalanlage und dem gleichzeitig hohen Automatisierungsgrad der Anlage.





Leading in Smoking Technologies

Herzog-Philipp-Str. 39 • 71364 Winnenden
Tel.: +49 (0) (7195) 701-0 • Fax: +49 (0) (7195) 701-105
info@fessmann.de • www.fessmann.de

Sichtbare Frische

Das IFFA-Standkonzept von Variovac stand unter dem Motto „Frische, die man sehen kann“.

Getreu diesem Motto produziert Variovac Verpackungsmaschinen, mit denen Frischeprodukte mithilfe modernster Technik unter besten hygienischen Bedingungen verpackt werden. Das Design der Tiefziehmaschinen ist robust und für höchste Stabilität während des gesamten Verpackungsprozesses ausgelegt.

Variovac zeigte auf der Messe zwei Tiefziehverpackungsmaschinen. Die Optimus ist besonders geeignet für Produktionen mit eher weniger Stellfläche. Durch ihre kompakte Bauweise eignet sie sich als Einstieg zum automatischen Verpacken. Sie bietet komplette Technik auf kleinstem Raum und dank innovativem Rapidairsystem® wird bei Anwendungen mit Weich- und Hartfolie im Vergleich zu traditionellen Systemen eine präzise Ausformung bei höherer Leistung erreicht.

Die Primus ist eine vollautomatische Tiefziehmaschine. Mit dem Rapidairsystem® stellen 20 Takte pro Minute bei bester Ausformung kein Problem dar. Ein Vorheizen ist nicht nö-

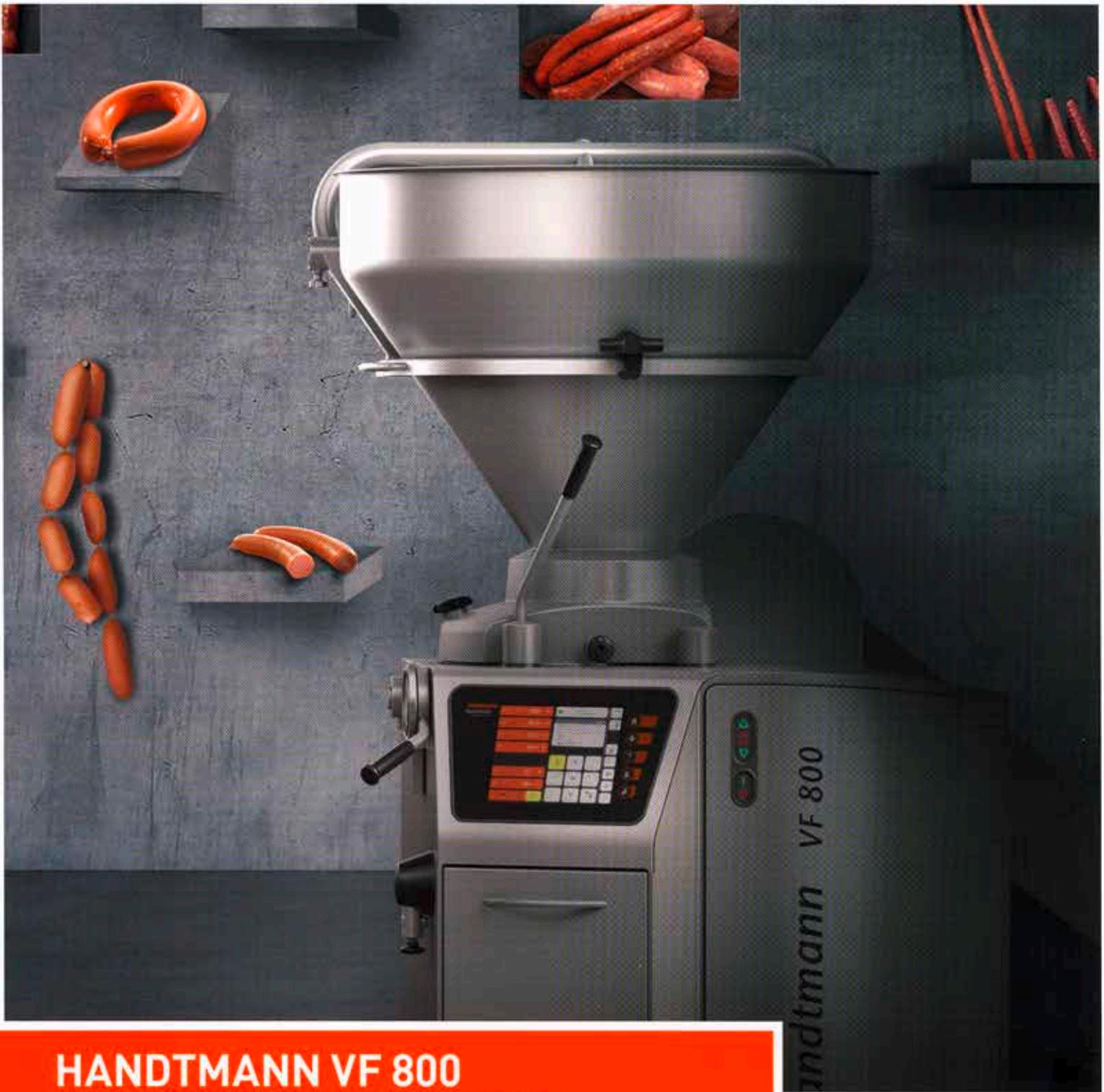
tig, was mehr Platz im Einlegebereich schafft. Ein 4-Punkt Hubsystem verbessert zusätzlich die Präzision der Formung und Siegelung auf der Primus. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, servobetriebene Hub- und Schneideinrichtungen zur optimalen Ausnutzung des Rapidairsystems® zu verwenden. Speziell für die Anforderungen von kleineren Herstellern, Metzgern oder Testküchen bietet Variovac außerdem die Rotarius mit komfortablem Drehtisch an, die frische, gekühlte und gefrorene Lebensmittel in vorgefertigte Schalen verpackt. Wie bei allen Variovac-Maschinen wurde auch bei den neuen Maschinen- generationen viel Wert auf einfache Bedienung, kurze Umrüstzeiten, intuitives Betriebssystem und Wash-down-Fähigkeit gelegt.





know-how in packaging

Ernst-Litfaß-Str. 3 und 5
19246 Zerratin am Schaalsee
Telefon: +49 (38851) 823 0
Telefax: +49 (38851) 823 220
E-Mail: info@variovac.de
www.variovac.de



HANDTMANN VF 800

PREMIUMQUALITÄT FÜR PREMIUMQUALITÄT

UNSERE TOP-QUALITÄTSVORTEILE FÜR IHR PRODUKT

- Schonendes Förderprinzip für höchste Produktqualität
- Modernes Hygienic Design für Lebensmittelsicherheit
- Premium-Komponenten für verlängerte Wartungsintervalle
- Neuer kraftvoller Füllwolf für erstklassige Produktoptik
- Perfektes Flügelzellenförderwerk für genaueste Gewichte

handtmann
Ideen mit Zukunft.

PROFITIEREN SIE GLEICH DOPPELT VON HANDTMANN PREMIUMQUALITÄT:

Denn die hohe Qualität des VF 800 sichert Ihnen erstklassige Produktqualität!



Neues Flügelzellenförderwerk

Das Nonplusultra für Premiumprodukte

Praktisch keine Produktbelastung im Portionierprozess durch neue Geometrie des Flügelzellenförderwerks und neuer patentierter Gewichtskompensation.

Ihr Vorteil: Höchste Portioniergenauigkeit bei bester Produktqualität!



Modernstes Hygienic Design

Design mit Premiumcharakter

Hygienisch perfektioniert bis ins Detail, ergonomisch perfekt und optisch modernste Formvollendung für's Auge.

Ihr Vorteil: Einwandfreie Hygienebedingungen bei einfachstem Handling!



Neuer kraftvoller integrierter Füllwolf

Ein kraftvoller Servoantrieb für höchste Füllleistungen

Für höchste Füllleistungen und Produktqualität sorgt die optimale Anpassung der Portionier- und Schneidgeschwindigkeit auf unterschiedlichste Produkte.

Ihr Vorteil: Hohe Prozesssicherheit und konstant hohe Produktqualität!



Verarbeitungsqualität auf Premium-Niveau

Handtmann-Qualität erlaubt keine Kompromisse

Entwicklung und Produktion des VF 800 Vakuumfüllers stehen für Premiumqualität bis ins Detail.

Ihr Vorteil: Der VF 800 ist ein langzeitstabiler Produktionsgarant!



Längere Wartungsintervalle

Fortlaufende Erfassung des Nutzungsgrades des VF 800

Dies verlängert den Wartungszyklus bei niedriger Belastung automatisch auf bis zu 2.400 Betriebsstunden.

Ihr Vorteil: Ein Handtmann-Patent, das sich für Sie auszahlt!

QUALITÄT IST, WENN IHR KUNDE MEHR WILL

Der VF 800 schafft durch und durch perfekte Produktqualität!





Vielen Dank für Ihren Besuch!

Die IFFA 2016 ist vorbei und wir möchten uns ganz herzlich für Ihren Besuch auf unserem Messestand bedanken. Wir hoffen, die Messe war für Sie genauso interessant und informativ wie für uns.

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Unternehmen und unseren Produkten. Es war uns eine Freude Sie an unserem Stand begrüßen zu dürfen und gute Momente zu teilen.

Wir freuen und jetzt bereits auf die nächste IFFA in 2019!

Herzliche Grüße vom ganzen SULMAQ Team!

Thank you for your visit!

The IFFA has ended and we want to thank you for visiting our booth. We hope that the exhibition was as interesting and informative for you as to us.

We appreciate your interest in our company and products. It was a pleasure to welcome you and to share good moments.

We already look forward to the next IFFA in 2019!

Warm greetings from the whole SULMAQ Team!

sulmaq 

Senefelderstr. 4 • D-77656 Offenburg
Tel.: +49 781 96801873 • info@sulmaq.de



Perfekter Schnitt

Auf einer Standfläche von über 300 m² zeigte VC999 sein Maschinensortiment und diverse Neuheiten, darunter das Messerschleifgerät GM600 für Slicermesser.

Mit dem GM600 lassen sich alle bekannten Kreis- und Sichelmesser bis zu einem Messerradius von 600 mm mühelos und schonend schärfen. Mit der optional erhältlichen Verzahneinheit können auch Messer mit Verzahnung perfekt nachgeschliffen werden.

Bedienung per Touchscreen

Anwendungsbezogene Schleifparameter wie Zyklenzahl, Anpressdruck oder Schleifsteingeschwindigkeit erlauben dem Anwender variable Einstellungen für die verschiedensten Messer, die sich in unterschiedlichen Programmen abspeichern lassen. Bedient wird das Schleifgerät einfach und bequem per



Touchscreen. Ein Frischwasseranschluss versorgt das Gerät mit frischem, ungebrauchtem Wasser zum Schleifen. Damit wird Kühlung und Spülen gleichermaßen sichergestellt.

Perfekt geschliffene Slicermesser verbessern nicht nur die Schneidergebnisse, auch Standzeit und Lebensdauer des jeweiligen Messers werden messbar verlängert. Mit nur wenigen Zyklen ist die gewohnte Schnittqualität der Messer erreicht, was Zeit spart und Material schont. Der GM600 wurde nicht nur dafür konstruiert, sondern auch, um ein ergonomisches Arbeiten beim Messerwechsel zu gewährleisten.

VC999®

Melonenstrasse 2 • CH-9100 Herisau
Tel.: +41(0)71 35 35 900 • Fax: +41(0)71 35 35 901
E-Mail: info@vc999.ch • www.vc999.ch

Inspirierende Neuheiten

Unter dem Motto „Inspiring Food Solutions“ präsentierte GEA den Fachbesuchern auf der IFFA eine ganze Reihe von Neuheiten sowie die gesamte Palette von Maschinen und Anlagen.

Der GEA CutMaster V 500 wird als eine der tragenden Säulen des Produktangebots für die fleischverarbeitende Industrie kontinuierlich verbessert. Zu den jüngsten, in Frankfurt gezeigten Verbesserungen gehören der Messerkopf VSH TopCut mit weniger Trägerscheiben und damit weniger Gewicht an der Welle, eine überarbeitete Schüsseldichtung, ein neuer Messerwellenantrieb sowie Veränderungen an der Beladevorrichtung und am Auswerfer. Zum GEA-Kutter-Angebot gehört außerdem der CutMaster Duo mit zwei unabhängig voneinander angetriebenen Messersystemen mit jeweils stufenloser Drehzahlregelung speziell für Rohwurstprodukte wie Salami.

Im Bereich Slicing präsentierte GEA eine neue Version des kürzlich vorgestellten DualSlicer für das Aufschneiden längerer Produkte – den GEA DualSlicer 1850. Das dreistufige Portionierband wurde modifiziert und erhielt einen Querantrieb, um spezielle Portionsformen nach individuellen Kundenanforderungen erzielen zu können, etwa quer- oder zickzackförmig geschindelt. Der DualSlicer 1850 ist hervorragend dafür geeignet, zwei oder vier kalibrierte Produktstangen (z. B. runde Wurstprodukte) sowie Koch- oder Rohschinken aufzuschneiden.

GEA CutMaster V 500



GEA präsentierte auf der IFFA zudem eine Injektionslinie zur Herstellung marinierter Produkte aus frischem Geflügelfleisch. Die Linie zur Lakeinjektion in Frischfleisch in Kombination mit (optionalem) Marinieren erzielt beeindruckende Ergebnisse in Bezug auf die lang anhaltende Speicherung der Lake bei reduzierten Lake- und Marinade-Verlusten.

Eine weitere Neuheit am GEA-Messestand war die neue, 1000 mm breite Trommelformmaschine GEA MaxiFormer, speziell entwickelt für die Großproduktion natürlich aussehender Hähnchen-Nuggets, Filets, Innenfilets, Steaks etc. Durch die Erweiterung der Produktpalette um dem MaxiFormer bietet GEA nun eine komplette 1000 mm breite Produktionslinie mit Maschinen und Anlagen zum Auftauen, Wolfen, Mischen, Formen, Panieren, Braten, Kochen, Tiefkühlen und Verpacken an. Möglich sind damit Produktionsleistungen bis zu 7.500 kg/Std. Pünktlich zur IFFA kam mit dem Industriewolf PowerGrind 200 auch ein neues Mitglied der erfolgreichen GEA PowerGrind Familie auf den Markt. Die Serie ersetzt die Modelle AutoGrind 200 und 280.



DualSlicer

Inspiring novelties

Under the slogan „Inspiring Food Solutions“, GEA presented many novelties and the full range of machinery and plants to the trade visitor at the IFFA.

The GEA CutMaster V 500, a main pillar of the meat treatment equipment range is continuously upgraded. The latest improvements shown in Frankfurt include the VSH TopCut knife head, a revised bowl seal, new knife shaft drive system and changes to the loading device and unloader. The result is a safer, more hygienic, flexible and quiet machine. The company's bowl cutter range also includes the GEA CutMaster Duo with two independent driven knife heads, each featuring variable speed control. Designed for dry fermented products like Salami. News from GEA's slicing activity is a version of the recently introduced DualSlicer with an extended machine length, called DualSlicer 1850. The high performance three-stage portioning conveyor is been

modified with a cross directional drive to be able to create special portion types, e.g. cross-shingle, zig-zag-shingle etc. Further, this twin-drive slicer is available with an interleaver, 2-lane up to 4-lane, that enables film rolls to be changed without stopping the machine. GEA also presented a high quality injection line for fresh marinated poultry products at IFFA. This line for fresh injecting in combination with (optional) marinating delivers impressive long-term brine retention, guarantees the smallest possible deviation and reduces brine and marinade losses. And it does all this while improving the product appearance and juiciness. Another novelty was the 1000 mm wide GEA MaxiFormer rotary drum former. Able to produce products with excellent shape retention and weight accuracy, this new former is designed for high-volume production of natural looking chicken nuggets, inner fillet/tender and steaks. With the launch of the PowerGrind 200 at IFFA, GEA has complemented its PowerGrind family.

GEA engineering for a better world

Peter-Müller-Straße 12 • 40468 Düsseldorf
Tel.: +49 (211) 913 60 • Fax: +49 (211) 913 63 10 87
E-Mail: info@gea.com • www.gea.com

AUTOTHERM[®]

Die beste Entscheidung



Ludwig Brümmendorf GmbH & Co KG · Luxemburger Straße 39 · D-54649 Waxweiler
Telefon +49 (0) 6554 / 9288 - 0 · Fax +49 (0) 6554 / 9288 - 26
info@autotherm.de · www.autotherm.de

Treffer ins Schwarze



Fertigstellung Q1 2017

Sehr zufrieden schaut die Magurit Gefrierschneider GmbH auf die IFFA 2016 zurück: knapp 15 % mehr Messekontakte und fast 50 % höherer Auftragseingang im Vergleich zur IFFA 2013.

Die unter Lärmreduzierungsaspekten konstruierten Rotationsschneider der Starcutter LN-Serie haben sich als Treffer ins Schwarze herausgestellt. Denn Mitarbeiterschutz ist ein wichtiges Thema und beeinflusst bei vielen, oft international tätigen Unternehmen eindeutig die Investitionsentscheidung. Für die Gefriergutwürfeltechnik der Dicecut® Serie wurden neue Messerköpfe vorgestellt, die bei deutlich kälteren Temperaturen schneiden können, sowie ein Temperatursensor, der dem Nutzer eine Möglichkeit der Produkttemperaturkontrolle innerhalb der Maschine ermöglicht, um die Verarbeitung von falsch temperierten Produkten zu verhindern. Beide Innovationen fanden erste Abnehmer während der Messe.

Für die Frischneider der Serie Galan wurde auf der Messe ein integrierbares Austragsband vorgestellt, das anstelle der Messerköpfe in die Maschine eingesetzt werden kann. Damit ist der Würfelschneider nun auch als Slicer in kontinuierlichen Produktionslinien nutzbar, was gerade Geflügelverarbeiter gerne annehmen.

Premiere für 3D-Modell

Premiere feierte auf der IFFA der neue Galan 960, wenn auch nur als 3D-Modell. Neben der Erfüllung erhöhter Leistungsanforderungen soll diese Maschine in breitere kontinuierliche Produktionslinien integriert werden. Gegen Ende des Jahres wird die Maschine von ausgesuchten Kunden auf Herz und Nieren getestet, im ersten Quartal 2017 soll sie in den Verkauf gehen. Die Innovationen der letzten Jahre, und die damit deutlich gestiegene Nachfrage nach Magurit-Produkten haben das Unternehmen dazu bewogen, sich für die Zukunft besser aufzustellen. So wird in diesen Tagen der Spatenstich für den Neubau eines Produktions- und Verwaltungsgebäudes im oberbergischen Hückeswagen stattfinden. Dort sollen sich in Zukunft auf fast verdoppelter Fläche bessere Fertigungs- und Entwicklungsmöglichkeiten bieten.



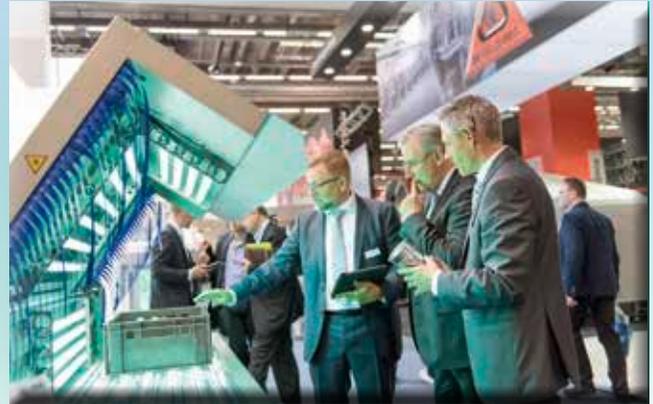
Starcutter LN

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH

Höhenweg 91 • 42897 Remscheid
Tel.: +49 (2191) 966 20 • Fax: +49 (2191) 966 298
magurit@magurit.de • www.magurit.de

Keime töten ohne Chemie

Am gemeinsamen IFFA-Stand von Kronen und sterilAir® stieß die UVC-Lock Entkeimungsschleuse auf besonderes Interesse.



Der UVC-Tunnel tötet 99,9999 % der Keime ab – trocken, kühl und ohne Einsatz von Chemie. Er ist problemlos in bestehende Verarbeitungslinien integrierbar. Die UVC-Lock Entkeimungsschleuse wurde speziell zur Oberflächenentkeimung von Verpackungsmaterial wie Kisten, Transportbehälter oder Werkzeug entwickelt. Sie ist somit mit modernster UVC-Technik (Hybrid-Röhren von sterilAir®) ausgestattet. Die Keimfreiheit von Packstoffen und Aufbewahrungsbehältnissen ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Haltbarkeit und Hygiene von Lebensmitteln. Die UVC-Behandlung mit sterilAir® Komponenten entkeimt sicher und zuverlässig: ohne Hitzeeinwirkung, unerwünschte Additive, Rückstände und innerhalb kürzester

Zeit. Durch die UVC-Behandlung wird die DNS von Keimen zerstört, Kontakt- und Schmierinfektionen lassen sich so effektiv verhindern.

Variable Schleuse

Die UVC-Lock ist ideal zur Trennung von zwei Räumen, z. B. Low- und High-Care-Bereiche. Durch sie können schonend alle Materialien von 50x50x20 mm bis zu 550x300 mm Größe geschleust werden. Die Anordnung der UVC-Röhren garantiert eine fast vollständige Bestrahlungsfläche. Das Gehäuse mit Bandhaube besteht aus Edelstahl und sorgt für eine gefahrlose Nutzung der Strahlung. Lange Standzeiten der UV-Röhren, sparsamer Ener-

gieverbrauch und eine niedrige Oberflächentemperatur erlauben den Einsatz auch bei wärmeempfindlichen Produkten. Die UVC-Lock ist ein gelungenes Resultat der Kooperation von Kronen aus Kehl mit der Schweizer sterilAir®.

KRONEN
Nahrungsmitteltechnik

Römerstraße 2a • 77694 Kehl-Goldscheuer
Tel.: +49 (7854) 96 46 160 • Fax: +49 (7854) 96 46 51 60
E-Mail: info@kronen.eu • www.kronen.eu

Lösungen für Handwerk und Industrie



Schlaufenknotmaschine E85-2
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



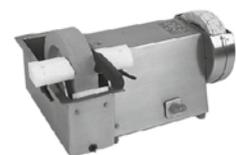
Netzeinziehgeräte RSM
Rationelles Befüllen in Netze oder Därme. Ideal für Rollbraten und Schinken. Mit dem Folienvorsatzgerät kann in Netze essbarer Folie verarbeitet werden. Passend dazu unser Netzraffgerät.



Fleischbindemaschinen
für Ihre Fleischprodukte. Auch als Automatikausführung erhältlich. Perfektes Binden leicht gemacht.



Bandsägen für Handwerk und Industrie
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.



Messerschleifmaschinen
Weil's scharf sein soll. Naßschliff oder Trockenschliff Sie haben die Wahl!



Rudolf Schad GmbH & Co. KG

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld • Telefon (0 66 50) 96 21-0 •
Telefax (0 66 50) 96 2198 • info@r-schad.de • www.r-schad.de

Füller als Marktwolf

Handtmann will mit dem Vakuumfüller VF 800 in der Fleischverarbeitung weiter wachsen und neue Märkte erobern.

Seiner neuen Vakuumfüller-Serie bescheinigte der Hersteller auf der IFFA bisher unerreichte Portioniergenauigkeit, höhere Leistung, geringeren Wartungsaufwand, vielfältige Anwendungen, schonende Produktbehandlung, einfaches Handling, hohe Verfügbarkeit, schnelle Reinigung, langlebige Materialien und präzise Verarbeitung. Als Besonderheit erlaubt die patentierte Skalierbarkeit den Kunden, genau die Fülleistung zu kaufen, die sie wirklich benötigen. Handtmann will mit dem VF 800 auch neue Märkte der Lebensmittelverarbeitung wie vegetarische Produkte, Backwaren, Molkereiprodukte, Süßwaren oder Convenience ins Visier nehmen.

Geballte Innovationen

Innovationen sind in jeder Teil- und Nebenfunktion des Füll-/Portionierprozesses zu erkennen, etwa bei der einfachen Rüstung (z. B. per Nivellier- oder Set-up-Assistent), der automatisierten Zwischenreinigung und der vielfältigen Konnektivität (integrierte Pneumatik, IFC-Schnittstelle). Ein variables Vakuumsystem sorgt für perfekte Zuführung, automatisierte Beschickung, Nebenzeitenreduzierung, Luftentkeimung und Produktqualitätsüberwachung. Das erweitert den Anwendungsbereich z. B. um flüssige Produkte mit stückigen Einlagen oder heiße Produkte.

Fünf Modelle in neun Leistungsstufen für Mittel- und Industriebetriebe weltweit verfügbar: VF 830, VF 838 S, VF 840, VF 842 und VF 848 S. Weitere Modelle für Mittel- und Handwerksbetriebe folgen im Laufe der kommenden Jahre.

Viele weitere Neuerungen

Zu sehen war am Messestand zudem eine Hackfleischlinie mit neuem Füllwolf und Hackfleischportionierer GMD 99-3. Diese schafft bis zu 200 Portionen/Min. auch bei kalten Produkttemperaturen. Die drei neuen Form-Systeme FS 520, FS 521, FS 522 eignen sich für Hackfleischbällchen, Burger oder Knödel. Leistungen von bis zu 120.000 Stück/Std. bei höchster Portioniergenauigkeit werden mit einem patentierten angetriebenen Füllstromteiler erreicht. Bis zu 1.800 Würstchen/Min. fasst das kontinuierliche Alginat-Koextrudiersystem ConPro-System KLSH 153; das mit einer neuen Hakenkonfiguration für bis zu 80 % höhere Auslastung der Rauch-/Kochanlagen sorgt.

Filler as market wolf

With the VF 800 vacuum filler Handtmann wants to expand further in the meat-processing sector and capture new markets.

At the IFFA, the manufacturer credited its new vacuum filler series with hitherto unachieved portioning accuracy, greater output, lower maintenance costs, many and varied applications, gentle product treatment, simple handling, high availability, rapid cleaning, durable materials and precision processing. As a special feature, its patented scalability allows customers to purchase exactly the right filling output they really need. Handtmann also has new food processing markets in its sights, such as vegetarian products, baking products, dairy products, confectionery and convenience products.

pneumatic system, IFC interface). A variable vacuum system ensures perfect feed-in, automatic loading, reduction in non-productive times, air disinfection and product quality monitoring. This broadens the range of applications to include, for example, liquid products with lumpy additions or hot products. Available globally are five models in nine power levels for medium-sized and industrial enterprises: VF 830, VF 838 S, VF 840, VF 842 and VF 848 S. Further models for medium-sized and small artisan businesses following in the coming years.

Many further innovations

Also to be seen on stand were a ground meat line with a new filling grinder and ground meat portioner GMD 99-2. The line manages up to 200 portions per minute, even with cold product temperatures. The three new forming systems FS 520, FS 521, FS 522 are suitable for products such as meatballs, burgers or dumplings. Outputs of up to 120,000 items per hour with maximum portioning precision are achieved with a patented filling flow divider. The ConPro alginate co-extrusion system KLSH 153 allows up to 80% greater utilisation of the smoking/cooking plants.

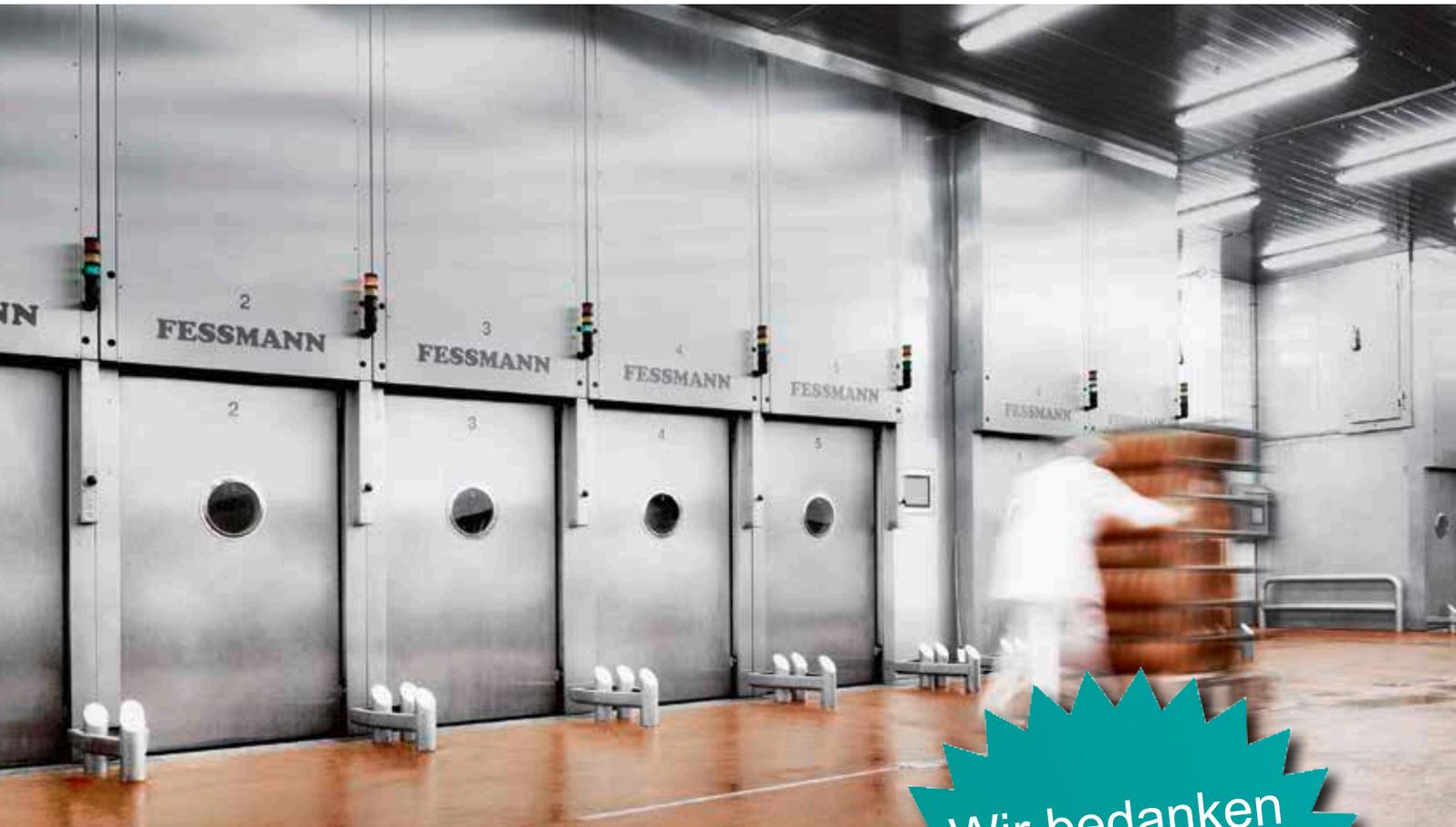
Combined innovations

Innovation can be seen in every partial and secondary function of the filling/portioning process, such as in the simple setting up (e.g. with the levelling or set-up assistant), automatic intermediate cleaning and the versatile connectivity (integrated



handtmann
Ideen mit Zukunft.

Hubertus-Liebrecht-Str. 23 • 88400 Biberach
Tel.: +49 (7351) 45-0 • Fax: +49 (7351) 45-1599
sales.maschinen@handtmann.de
www.handtmann-vf800.de



Qualität – zuverlässig und reproduzierbar.

Wir bedanken
uns recht herzlich
für Ihren Besuch
auf der
IFFA 2016

Ihre Rezeptur und unsere Technik, das sind die Erfolgsfaktoren für eine gute Wurst.

FESSMANN GmbH und Co KG

Herzog-Philipp-Str. 39, D-71364 Winnenden, Telefon +49(0)7195 701-0

Fax +49(0)7195 701-105, info@fessmann.de, www.fessmann.de

Ideenschmiede auf Hochtouren



Mit einer Reihe von Neuheiten wartete Frey Maschinenbau bei der IFFA auf. Vakuumfüller mit dualem System waren bei den Fachbesuchern ebenso gefragt wie Modelle mit erhöhtem Fülldruck und neue Wölfe.

Der K-Line KK500 arbeitet mit einem produktschonenden Kreiskolbensystem. Sechs umlaufende Kolben fördern das Produkt vom Aufladen der Kolben bis zum groß dimensionierten Deckelauslauf. Schmiereffekte werden auf ein Minimum reduziert, weshalb der Füller selbst für kritische Produkte und Verarbeitungstemperaturen über 0°C einsetzbar ist. Damit eignet sich der KK500 vor allem für Halb- und Dauerware sowie für luftgetrocknete Rohwurst. Er erreicht eine Füllleistung von max. 8.500 kg/h und einen Fülldruck von bis zu 25 bar. Die Portionierleistung beträgt max. 350 Port./Min.

Produkte homogener

Der Einsatz von zwei Vakuumsystemen in Förderwerk und Trichter bringt dem Anwender wesentliche Vorteile gegenüber der normalen Beladung über einen offenen Fülltrichter. Das Produkt wird bereits bei der Beladung unter Vakuum gesetzt, dadurch wird dem Produkt wesentlich mehr Restluft entzogen. Die Optik im Anschnitt wird homogener und die Haltbarkeit der Produkte erhöht sich. Die Zuführung des Produktes zum Förderwerk erfolgt gleichmäßiger und schonender. Dadurch verbessert sich die Portioniergenauigkeit bei gleichzeitig hoher Füllleistung. Für die einfache Reinigung werden Frey-Füllmaschinen glattflächig mit Edelstahlgehäuse konstruiert. Das integrierte Clean in place-Reinigungssystem im Förderwerk des KK500 wird per Touch Control Steuerung aktiviert.

Erhöhter Fülldruck

Bei den Maschinen F103, F163 und F193 handelt es sich um Vakuumfüller mit erhöhtem Fülldruck von bis zu 55 bar. Dadurch eignen sie sich besonders für die Herstellung von kleinkalibrigen Würstchen in Verbindung mit dem Füllwolf

WK98. Die Füllleistung beträgt bei diesen Modellen max. 3.000 kg/h. Neu bei Vakuumfüllern der mittleren Baureihe sind steckbare Steuerkurven, die den Verschleiß im Förderwerk aufnehmen und vom Anwender einfach ohne Werkzeug getauscht werden können.

Zwei neue Wölfe

Die Wolfssysteme WK98 und WK132 sind für den Einsatz als Vorsatzgeräte in Verbindung mit Frey-Vakuumfüllmaschinen zur Produktion von Rohwurst und groben Produkten konzipiert. Ihre Frey-Flügelzellenförderwerke evakuieren das Produkt und führen es gleichzeitig kontinuierlich dem Schneidesatz im Wolf zu. Dadurch verkürzen sich Reifeprozess und Produktionszeiten. Das Produkt wird vor Eintritt ins Füllrohr auf Endkorngröße gewolft, was für ein besseres Füllbild und höhere Hygiene sorgt. Durch die Integration von Füll- und Wolfprozess lassen sich außerdem ein bis zwei Arbeitsgänge einsparen.

Das Wolfssystem wird einfach anstelle des Abdrehtriebes montiert. Es können vier- oder fünfteilige 98 oder 130 mm-Schneidsätze verwendet werden. Durch die Verwendung eines Trennsatzes können Sehnen, Knorpel und Knochen separiert werden. Das System arbeitet manuell und kontinuierlich ohne Druckschwankungen. Dadurch wird eine besonders hohe Portioniergenauig-

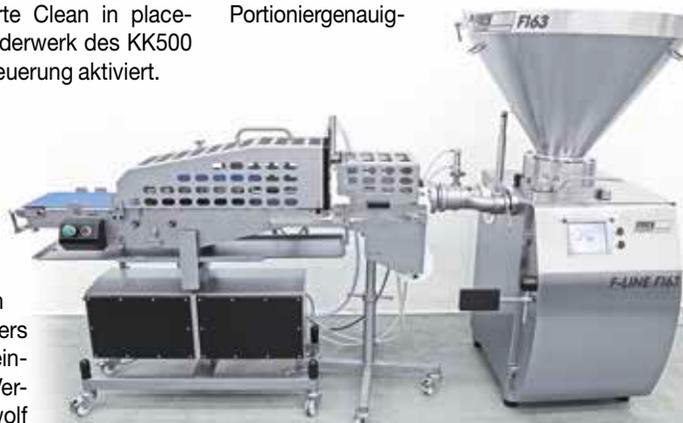
keit erzielt. Für den neuen Füllwolf WK132 wurde ein größerer Wolfantrieb mit 7,1 kW konzipiert. Erhältlich ist dieser in den F-Line-Modellen F193WK, F200WK, F222WK und F223WK.

Auch für Convenience-Produkte

Die Einsatzmöglichkeiten der Füllmaschinen lassen sich durch C-Line-Vorsatzgeräte erweitern. Deren Komponenten sind modular aufgebaut und kombinierbar. Sie sind besonders für mittelgroße Produktionsstätten mit breiter Produktpalette geeignet. Der schnelle Umbau aller Komponenten erlaubt einen zügigen Produktwechsel. Die C-Line bietet Transportbänder für die Zu- und Abführung der gefüllten bzw. geformten Produkte. Eine Schneidevorrichtung kann optional auf oder zwischen den Universaltransportbändern montiert werden.

Antriebe frei programmierbar

Die flexible Formlinie CLB FTDM162-4 eignet sich zum Portionieren und Formen von Produkten wie Klößchen, Kroketten, Köfte oder Cevapcici. Möglich wird dies durch die Kombination von runden Lochmessern und Linearantrieben. Die Antriebe sind frei programmierbar in Weg und Beschleunigung; daher können beliebige Formen bis zu einem Durchmesser von 32 mm produziert werden. Die Form- und Schneideeinheit FTDM-4 erreicht bei 220 Takten/Min. eine Portionierleistung von bis zu 880 Port./Min. Die Ablage der Produkte erfolgt vierreihig auf das Transportband CLB mit einer Breite von 300 mm.



Fischerstraße 20 • 89542 Herbrechtingen
Tel.: +49 (7324) 172-0 • Fax: +49 (7324) 172-44
E-Mail: info@frey-maschinenbau.de
www.frey-online.com

Inspektion hoch drei

Hocheffiziente Inspektionslösungen zur Fremdkörpererkennung sowie zur Kontrolle von Etiketten und Verpackung waren Topthemen bei Mettler-Toledo.

Mettler-Toledo präsentierte am Messestand Röntgeninspektions- und Metallsuchtechnik sowie optische Inspektionssysteme. Das Kombisystem CM3770 verbindet eine dynamische Kontrollwaage mit dem Metallsuchsystem Profile Advantage zur zuverlässigen Erkennung metallischer Verunreinigungen. Das speziell für feuchte und leitfähige Produkte entwickelte Metallsuchsystem verringert dabei die Anzahl der Fehlausschleusungen um bis zu 95 %. Das Röntgeninspektionssystem X3310 von Mettler-Toledo erkennt neben Metall auch Fremdkörper aus Eisen,

Stein, Knochen und Kunststoff hoher Dichte. Das X3310 zeichnet sich durch einen besonders geringen Energieverbrauch und eine schmale, kompakte Bauweise aus, die für Fleischproduzenten mit beengten Platzverhältnissen ideal geeignet ist. Mit der optischen Inspektionslösung V2640 stellte Mettler-Toledo außerdem ein System zur vollautomatischen Kontrolle von Etiketten, Aufdrucken und Siegelnähten aus. Zwei Hochleistungskameras erfassen hierzu von der Packungsob- und -unterseite bis zu 250 Bilder pro Minute.



METTLER TOLEDO

Produktinspektion • Ralph Swinka
Kampstraße 7 • 31180 Giesen
Tel.: +49 (5121) 933 129
pid@mt.com • www.mt.com

Wiberg Wurst optimieren

Die Produkte der Optimiser-Range von Wiberg führen zu stabilen, homogenen Emulsionen, die vor allem bei der Herstellung von Brühwurstprodukten die Konsistenz und Textur positiv beeinflussen. Je nach Rezeptur ersetzen diese Emulsionen teilweise den reinen Fleisch- bzw. Fettanteil und senken so die Materialkosten. Optimiser MC und Optimiser TF sind Wirkstoffkombinationen, die der Strukturbildung für Brühwurst, Brühdauerwurst sowie für Convenience-Produkte dienen. Ihre Verwendung führt zu einer besseren Konsistenz, z. B. bei heiß verzehrten Produkten wie Meat Balls. Meat Replacer AP ist ein Aroma zur Herstellung von Fleischersatz bei Brüh- und Brühdauer- sowie Rohwurst und steigert zudem das Wasserbindungsvermögen bei Kochpökelwaren. Alle drei Produkte sind nach EU-Recht frei von kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten. www.wiberg.eu



Wiberg Better sausage

The products in the Optimiser range of Wiberg help to produce stable and homogeneous emulsions that positively influence consistency and texture, especially in the production of cooked sausage products. Depending on the recipe, these emulsions may replace a share of the pure meat and/or fat, thus significantly contributing to the reduction of material costs. Optimiser MC and Optimiser TF are active agent combinations for optimising recipes. These provide structure, particularly for cooked sausage and convenience products. Meat Replacer AP is an aroma for the production of meat substitutes for cooked sausage, cooked salami and cured sausage, and also increases the water holding capacity in cooked cured products. All three are free from allergenic ingredients that require labelling (EU law). www.wiberg.eu

Foto: Wiberg

DER QUANTENSPRUNG IM TRIMMING

Ohne Limit: Mehr Leistung, mehr Geschwindigkeit: Das **innovative Quantum® Trimmer-System** sorgt für deutlich **bessere Ergebnisse** an allen Zerlegelinien. Gleichzeitig erhöhen auch die **länger haltbaren Klingen**, der **geringere Energieverbrauch** und der **wartungslose Antrieb** die Effizienz.



Telefon: +49 (0)7043 95 99 545 | Fax: +49 (0)7043 95 99 546
info@bettchergmbh.de | www.bettchergmbh.de

BETTCHER
the Pioneer in Trimming

Alles aus einer Hand

Renner Schlachthaustechnik hat sich auf dem Gebiet der Schlachttechnik, Fördertechnik und Hygieneausrüstung in der fleischverarbeitenden Industrie und dem Metzgerhandwerk über Jahre hinweg einen soliden Namen erarbeitet.



Renner, im Jahr 1987 gegründet, entwickelt Lösungen für die Schlachtung in Schlacht- und Zerlegebetrieben von Schweinen, Rindern und Großvieh sowie für Schafe und Lämmer – und das weltweit. Bei den Rindern erreicht die Leistung maximal 60 Tiere pro Stunde, bei den Schweinen bis zu 240 und bei den Schafen bis zu 150 Tiere pro Stunde. Renner erstellt nicht nur Anlagen für die Industrie, sondern bietet auch für Betriebe mit kleineren Räumlichkeiten individuelle Lösungen.

Im Lieferprogramm finden sich tierschutzgerechte Stallanlagen ebenso wie Treibgänge, Betäubungsfallen, Blutsammelanlagen, Hautabziehmaschinen, Sägen und Zangen – ei-

gentlich alles für einen modernen Schlachtbetrieb ist im Renner-Sortiment zu finden. Beratung, Planung, Fertigung und Installation vor Ort bekommen Renner-Kunden auf Wunsch aus einer Hand. Lieferbar sind Komplettsysteme ebenso wie Teilkomponenten, die je nach Kundenwunsch und Leistungsbereich individuell zusammengestellt werden.

Ebenfalls im Renner-Portfolio zu finden sind Förderanlagen für die unterschiedlichsten Anforderungen in Schlacht- und Zerlegebetrieben, die für einen effizienten Ablauf der gesamten Produktion und Logistik sorgen. Kettenförderer, Leerhakenförderer, pneumatische Schubstangen, Stapelförderer und Druckluft-

bzw. Vakuumpförderanlagen zählen ebenso zum Sortiment wie Transportbänder und SPS-Systeme. Renner bietet zudem eine umfangreiche Produktpalette an Enthaarungsschlägern und Peitschen an sowie Zubehör für Schlacht- und Zerlegebetriebe wie Hohlstechmesser, Haken, Rohrbahnfett, Schweinetreiber u.v.m.



Jubiläum mit vielen Neuheiten



Kerres liefert Rauch- und Kochanlagen weltweit, stellt aber auch Waschanlagen speziell zur Reinigung von Kisten, Behältern und Gerätschaften der Lebensmittelproduktion her. Die Produktpalette reicht von Kistenwaschanlagen mit einer Leistung von 100 Kisten/Stunde bis hin zu Industrieanlagen für bis zu 3.000 Kisten/h, sowie Kutterwagen- und Rauchwagenwaschanlagen.

Das IFFA-Highlight war das neu entwickelte Hybrid-Luftumwälzungssystem. Bei diesem speziell entwickelten Wechselklappensystem

Auf 50 erfolgreiche Jahre am Markt blickte Kerres Anlagensysteme aus Backnang auf der IFFA zurück. Gefeierte wurde dieses Jubiläum mit innovativen Ideen und Neuheiten.

kann der Betreiber die Umluft bei jedem Prozessschritt von vertikal auf horizontal ändern und erreicht dadurch schnellere Prozesszeiten, höheren Output, Energieersparnis, weniger Gewichtsverlust und Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbeladung.

Prima Klima im Fokus

Als weitere Innovation stellte Kerres auf der Messe ein Klimastandgerät aus. Das Gerät ist für Räume von 3 bis 15 m² für das Reifen, Nachreifen, Trocknen und Lagern für alle Rohwurst- und Rohpökelfwaren geeignet. Es kann in isolierten Räumen ein Klima zwischen 12 und 26°C bei einer Luftfeuchte von 74 bis 90 % konstant herstellen.

Ein weiteres Highlight war die weiterentwickelte, halbkontinuierliche Durchlaufanlage für die Industrie. Das System besteht aus einer Wärmebehandlungs- und einer Kühlzone. Diese werden über eine automatische

Schleusentüre getrennt und die Rauchwagen automatisch weitertransportiert.

Auch bei den Klimatisierungsanlagen hat sich etwas getan. Durch einen noch exakteren Luftaustausch im System und eine gezielte 3D-Luftführung erreichen die Klima-Rauch- und Klima-Nachreifeanlagen bis zu 40 % Energieersparnis und bis zu 25 % kürzeren Prozesszeiten. Zudem präsentierte das Unternehmen eine völlig neue kompakte Kutterwagen-Waschanlage mit neuem Sicherheitssystem. Ein gelungenes, kompaktes Design verkleinert den Platzbedarf um ein Drittel.



Oxytec Wäsche für Räucherluft

Thermische Abluftreinigungsverfahren für Räucherabluft erweisen sich im laufenden Betrieb oft als wartungsanfällig. Oxytec hat speziell für stark teerhaltige Räucherabluft einen automatisierten Abluftwäscher mit einer nachgeschalteten UV-C/Ozonanlage entwickelt. Das System zeichnet sich durch einen geringen Wartungsbedarf aus, da sich die Anlage komplett automatisiert reinigt. Die Abluft aus diesem Prozess wird zunächst mit einem Wäscher behandelt. Am Ende eines vorher definierten Zeitraums setzt das automatische Reinigungssystem ein: Der Wäscher entleert und reinigt sich, ohne dass manuelle Nacharbeiten erforderlich sind. Die Konzeption des Abluftwäschers erlaubt eine nahezu komplette Teerabscheidung, so dass nachfolgende Komponenten keinerlei Versottung aufweisen. www.oxytec.com

Birgroup Digitales Hygiene-Management

Mit dem Tool myBirgroup.de von Birgroup lassen sich alle Reinigungsarbeiten – ob in einem mittelständischen Schlachtbetrieb oder im Großunternehmen – in Echtzeit überall professionell überwachen. Eine lückenlose Dokumentation und eine schnelle und reibungslose Kommunikation, sollte einmal etwas nicht passen, ist ebenso gegeben.



Die Basis dafür ist die App myBirgroup.de für Apple iOS oder Android. Über abriebfeste QR-Codes im Betrieb werden individuell mit dem Betrieb Fixpunkte festgelegt, die für verschiedene Zusatzfunktionen genutzt werden können. So können z. B. Checklisten effizient und zuverlässig

erfasst werden, und der Dienstleister weiß, wann und wo ein Mängel entstanden ist und kann ihn beheben. Auswertungsfunktionen erlauben umfangreiche Analysen. www.mybirgroup.de

Ishida Elf neue Detektive

Ishida hat eine neue Produktrange von Röntgenprüfsystemen entwickelt und auf der IFFA vorgestellt. Die drei Modellreihen umfassen elf Geräte. Das System Ishida IX-EN ist eine Modellreihe zum Einstieg in die Röntgenprüftechnik und kontrolliert standardisierte und einheitliche Produkten wie Wurst- oder Käsescheiben. Höheren Anforderungen genügen die Röntgenprüfsysteme der Modellreihe Ishida IX-GN. Auch bei schwierig zu detektierenden Produkten wie Fertiggerichten und Cerealien ist ein zuverlässiger Fremdkörperschutz mit neu entwickelter Beryllium-Röntgenröhre und optimierter Bildverarbeitungs-Software gewährleistet. Die Hochleistungs-Röntgenprüfsysteme

der Modellreihe Ishida IX-G2 schließlich entdecken kleinste Verunreinigungen bei großer Geschwindigkeit. Typische Anwendungen sind komplexe Produkte mit unregelmäßiger Oberfläche oder Lebensmittel, die in der Verpackung überlappen. Aufgespürt werden sogar Fremdkörper von sehr geringer Dichte, einschließlich Knochen-

und Schalensplintern. Möglich ist das durch den Einsatz der Dual Energy Technik mit zwei energetisch unterschiedlichen Strahlungsquellen. www.ishida.de



Fotos: Birgroup Holding, Ishida

Gehen Sie auf Nummer sicher!

KORIMAT KA 380

Kessel und Autoklav

- Konserven sterilisieren
- Vakuum-Dämpfen
- Rohwurststreifen
- Druckgaren im Dampf
- Schnellkochen von Suppen



CEgeprüft
TÜV Geprüfte Qualität nach Druckgeräterichtlinie

- Mikroprozessor-Steuerung
- Datenrecorder
- von 120 bis 5000 Liter Fassungsvermögen

KORIMAT

35708 Haiger - Tel: 0 27 74 / 92 39 93
Fax: 02774/92301 91 - info@korimat.de
www.korimat.de: Gebrauchtmaschinen
Vertriebspartner - Seminar-/Messeterminale

DAS WAR DIE IFFA 2016!

Wir sagen DANKE für Ihr Interesse!



KOLBE
FOODTEC

www.kolbe-foodtec.com
Paul KOLBE GmbH · foodtec · D-89275 Elchingen
Tel. +49(0)7308 9610-0 · info@kolbe-foodtec.com

3 ARGUMENTE FÜR IHREN ERFOLG:

Der Winkelwolf / Misch-Winkelwolf E 130 / G 160

1. neuer „Easy Access“ für bequemen Zugang zum Trichter
2. schnelle Reinigung und komfortable Montage der Komponenten
3. Sortiereinrichtung mit seitlicher Abführung für beste Produktergebnisse



www.kgwetter.de

K+G WETTER



Ausgezeichnete Technik

Auf der IFFA zeigte Red Arrow, wie mit Hilfe von intelligenter Räuchertechnologie das traditionelle Räuchern optimiert werden kann.

Paradebeispiel für die Innovationskraft des Unternehmens: Das gemeinsame Projekt „SuperHeatSmoke“ von Red Arrow und GEA wurde mit dem FT Award des Fachmagazins Fleischerei Technik/Meat Technology in der Kategorie „Räucher- und Klimatechnik“ ausgezeichnet. SuperHeatSmoke ist ein Rauchzerstäubungssystem, das in Zusammenarbeit mit GEA Food Solutions Bakel B.V. speziell für die Versorgung eines GEA CookStar Umluftofens konzipiert wurde. Es ermöglicht eine kontinuierliche Inline-Räucherung in einem Mehrfachzonen-Spiralofen bei Temperaturen oberhalb von 100°C. Das Räuchern erfolgt mit gereinigtem Rauch. Dieser wird abhängig von der Räucherware und der gewünschten Rauchintensität in zwei unterschiedlichen Zonen

im GEA CookStar durch die Red Arrow-Zerstäubungstechnologie erzeugt.

Kürzer räuchern

Die automatische Steuerung des SuperHeatSmoke-Systems ermöglicht es, mit zwei Rauchsorten und unterschiedlichen Rauchvolumen gleichzeitig zu arbeiten und alle Parameter individuell einzustellen. So bietet das Konzept ein hohes Maß an Flexibilität bei der Gestaltung des Räucherprozesses. Es eignet sich für heißgeräucherte Produkte und reduziert die Produktionszeit von Stunden auf Minuten.

Als wegweisende Innovation in der Fleisch- und Wurstverarbeitung erhielt Red Arrow außerdem den FH Award 2016 des Fleischerei Technik-Schwestermagazins Fleischer Handwerk in der Kategorie Räucher- und Klimatechnik. Ausgezeichnet wurde der externe Raucherzeuger EcoSmoke. Er arbeitet mit vorgereinigtem Rauch – CleanSmoke –, wurde speziell für die Bedürfnisse kleiner Betriebe konzipiert und bietet die Möglichkeit zum Räuchern oder Bräunen auch im Kombidämpfer.

Mehr Besucher begrüßt

Uwe Vogel, Geschäftsführer der Red Arrow Handels-GmbH, zieht im Nachgang der IFFA eine positive Bilanz: „Unsere Erwartungen wurden übertroffen. Wir konnten mehr Besucher auf unserem Stand verzeichnen als auf vorherigen Messen. Die Rückmeldung der Fachbesucher hat uns auch in diesem Jahr gezeigt, dass Red Arrow mit seinen Technologielösungen am Puls der Zeit ist. So bieten die Raucharwendungen Antworten auf die aktuellen Anforderungen der Fleischbranche, beispielsweise in Sachen Produktsicherheit und Nachhaltigkeit. Mit Vertretungen in über 90 Ländern ist Red Arrow sehr gut aufgestellt, um die Chancen in den größten Wachstumsmärkten in Asien, Lateinamerika und Osteuropa zu nutzen.“

Besucher aus aller Welt sind immer wieder begeistert vom eindrucksvollen Messestand mit mediterranem Flair, der zum Markenzeichen des Weltmarktführers geworden ist. Besonderes Highlight: Kochprofi und Raucharomen-Experte Michael Niebuhr und das Team von Nordenholzer Hof kochten live für die Gäste. Mit vegetarischen Kreationen (Bild links) und Ideen zum Top-Thema Barbecue wurden vielfältige Anwendungsmöglichkeiten demonstriert.



Foto oben (v.l.n.r.): Award-Gewinner: Uwe Vogel und Lukas Smykala (Red Arrow), Paul Verbruggen und Marc van Hout (GEA).

RED ARROW

Hanna-Kunath-Str. 25 • 28199 Bremen
Tel.: +49 (421)-59 65 7-0 • Fax: +49 (421)-59 65 7-10
www.red-arrow-deutschland.de

Van Hees Innovation as a tradition

Using the slogan "Innovation Meats Tradition" Van Hees exhibited at the IFFA fair a variety of innovations presented in separate areas of the booth. The aim of this innovative "Detect & Protect" approach is an optimization of all product parameters to develop a customized product- and customer specific solution. In addition to the primary objective of food shelf life and safety, it aims to maximize product quality and realize an optimization of manufacturing costs. "Less is more" is a recent trend that focusses on the reduction of ingredients in food, such as fat, sugar and salt as well as ingredients, such as glutamate, gluten, allergens or preservatives. Van Hees showed in Frankfurt new developed solutions for the production of meat products, tackling this trend. www.van-hees.com



Van Hees Innovation als Tradition

Unter dem Motto „Innovation Meats Tradition“ (sic!) präsentierte Van Hees auf der IFFA eine ganze Reihe von Innovationen, die am Messestand in separate Bereiche aufgeteilt waren. Ziel des Detect & Protect-Systems sind individuelle Lösungen, die den frühzeitigen Verderb von Lebensmitteln sowie den Schutz vor pathogenen Organismen im Visier haben und zusätzlich zur Lebensmittelhaltbarkeit und -sicherheit Produktqualität und Herstellungskosten optimieren. „Weniger ist mehr“

ist ein Trend, der sich sowohl auf die Reduktion von Fett-, Zucker- oder Salz mengen in Lebensmitteln bezieht, als auch auf Inhaltsstoffe wie Glutamat, Gluten, Allergene oder Konservierungsstoffe. Auch hierzu hat Van Hees neue Lösungen für die Herstellung von Fleischwaren entwickelt, die den Messebesuchern vorgestellt wurden. www.van-hees.com

Fotos: Van Hees, Höcker

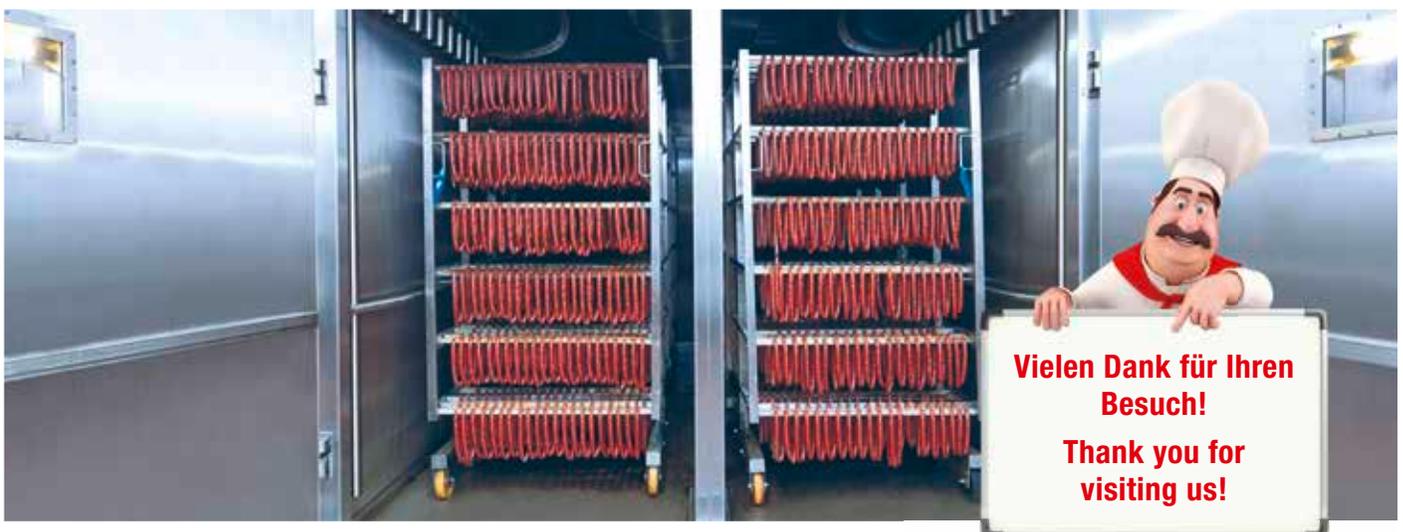


Höcker Doppel-Transporter

Den neuen Transportmaster BM 1.1 präsentierte Höcker auf der IFFA. Auf Basis des Premiumhubwagens Palletmaster Pro 2.1 wurde ein Gerät entwickelt, mit dem gleichzeitig zwei 200 l- bzw. 300 l-Beschickungswagen einfach und schnell transportiert werden können. Der BM 1.1 ist wirtschaftlich, denn er spart einen Hin- und Rückweg, und entlastet die Rücken der Mitarbeiter. Wie der Palletmaster Pro 2.1 erfüllt auch der BM 1.1 die hohen Ansprüche der Lebensmittelbranche und hat besonderen Eigenschaften wie eine komfortable Bedienung und Absenkung per Pedal. Er ist leichtgängig, kühlhaustauglich und komplett aus Edelstahl gefertigt. www.hoecker.de

GERMOS NESS

Anlagen für die Nahrungsmittelindustrie
Installations for the Food Industry



GERMOS NESS – IHRE PARTNER FÜR DEN EINZIGARTIGEN GESCHMACK!

... ob Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch oder Käse!

GERMOS GmbH & Co. KG | NESS-Smoke GmbH & Co. KG | Eisenbahnstraße 32–34, 73630 Remshalden | Phone +49 (0)7151/7001 0
info@germos.de | info@ness-smoke.de | www.germos.de | www.ness-smoke.de



Erfolgreiche Präsentation



Die IFFA 2016 war für Risco ein toller Erfolg. Das ausgestellte Maschinenprogramm, zum einem Neuvorstellungen, zum anderen in vielen Bereichen überarbeitet, und das neue Standkonzept lockten zahlreiche in- und ausländische Besucher an.

Die Philosophie von Risco, leistungsstarke und zuverlässige Maschinen in einem vernünftigen Preis-/Leistungsverhältnis und mit minimalen Unterhaltskosten anzubieten, findet in der gesamten Nahrungsmittelindustrie immer mehr Zuspruch. Drei neue Würstchenaufhängelinien decken nun die umfangreichen Anforderungen der Kunden ab. Würstchen unterschiedlichster Kaliber in Natur-, Collagen- oder Kunstdarm lassen sich mit diesen Systemen gewichtsgenau portionieren, aufhängen oder vereinzeln. Zudem kommen zwei neue Hackfleischportionierlinien dem Bedarf sowohl mittelständischer Unternehmen als auch der Großindustrie nach. Das Hochleistungssystem RS 920 portioniert und schneidet 500-g-Hackfleischblöcke absolut gewichtsgenau mit bis zu 160 Takten pro Minute. Durch das kontinuier-

liche Trennsystem reduzieren sich Verschleiß und Stillstandszeiten auf ein Minimum. Das Hackfleischportioniersystem RS 918 portioniert und schneidet Hackfleischblöcke ebenfalls gewichtsgenau mit bis zu 100 Takten in der Minute bei 500-g-Blöcken.

Luftfrei und schonend

Interessiert waren die Fachbesucher auch an den Hochvakuum-Füllmaschinen des Unternehmens. Mit der Schinkenfüllmaschine RS 650 lassen sich ganze Muskelstücke komplett luftfrei und schonend füllen. Selbst bei allerhöchster Füll-Leistung wird das Produkt nur minimal beansprucht, so dass problemlos alle derzeit geltenden Vorschriften hinsichtlich der Stückigkeit eingehalten werden können. Die Hochvakuum-Füllmaschinen der RS 61X-Baureihe können mit oder ohne Füllwolf

für Rohwurst, Brühwurst oder Formfleischprodukte eingesetzt werden.

Die ebenfalls auf der IFFA neu vorgestellten Vakuumfüllmaschinen der Serie RS 11X lassen sich durch die unterschiedlichsten Ausbaustufen sowohl von Handwerksbetrieben als auch von größeren mittelständischen Unternehmen einsetzen.

Ausgestellt wurde außerdem eine Vielzahl an Formgeräten zur Herstellung von Patties, Bällchen sowie zylindrischen und anderen Formen.



Vorstadtstraße 61-67
73614 Schorndorf,
Tel.: +49 (7181) 92 740
Fax: +49 (7181) 92 74 20
E-Mail: info@risco.de
www.risco.it



Eine Frage der Sicherheit

Unter dem Motto „Come together – Effizienz und Trends“ präsentierte sich Fuchs auf der IFFA.

Zu sehen bekamen die Besucher eine Vielzahl an Fuchs-Technologien, die für Aroma- und Farbstabilisierungen ebenso wie für sensorische Optimierungen und vieles mehr sorgen, zusammengefasst unter dem Oberbegriff „Food Protection“.

Der neue Wertschöpfer aus der Effizienzlinie, TenderFox® betitelt, ist ein Spritzmittel für Fleisch und Fisch. Mit Hilfe dieser Technologie intensivieren die Dissener Geschmack bei Wurstprodukten und Fleisch, erhöhen die Ausbeute und beugen Produktions- und Lagerverlusten vor. Flüssig und in Pulverform verfügbar, ist das Mittel flexibel einsetzbar und kann die Ausbeute bei Rind, Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch zwischen 10 und 80 % erhöhen.

Auch für die Fleischtheken bietet Fuchs ein umfangreiches Sortiment an (technologischen) Mischungen, Rohgewürzen und Marinaden. Letztere wurden im Rahmen der IFFA erstmals auch als palmölfreie Varianten Fox-Mar® gezeigt, die Fleisch geschmackvoll

und ökologisch marinieren. Damit eignet sich die Marinade für das Grillen und BBQ ebenso wie für die Zubereitung in der Pfanne.

Fuchs präsentierte zudem mit dem neuen VeggieFox Sortiment ein echtes Trendthema. Schnitzel, Frikadellen, Nuggets, Burger-Pattys, Wurst und mehr lassen sich vollkommen

vegetarisch mit VeggieFox produzieren. Für das optische und geschmackliche Ergebnis sind drei Faktoren entscheidend: Bindung, Würzung und Texturat. Fuchs bietet sowohl ein Gesamtpaket als auch Einzelkomponenten. Unterschiedliche Geschmacksrichtungen sorgen für ein vielfältiges Einsatzgebiet.



IFFA-Messeneuheiten von Kalle

Neue Wursthüllen für mehr Verbrauchervertrauen und eine höhere Effizienz im Produktionsprozess.

Erstmals präsentiert Kalle auf der IFFA die Clean Label-Wursthüllen. Diese neuen ValueAdded-Casings übertragen Rauch, Farbe oder Gewürze direkt auf die Oberfläche der Wurstfüllung, verzichten dabei aber vollständig auf Konservierungsmittel und künstliche Farbstoffe. Außerdem enthalten sie keinerlei Allergene.

Kalle führt diese Wursthüllen vor dem Hintergrund veränderter Verbrauchererwartungen ein. Eine Studie des Marktforschungsinstituts Innova Market Insights aus den USA (2015) belegt den anhaltenden Trend zu einem gesunden Lebensstil und den zunehmend kritischen Blick auf Lebensmittel: 60 % der Verbraucher lesen demnach die Angaben zu den Inhaltsstoffen von Lebensmitteln zumindest regelmäßig. Fast 80 % finden zudem eine möglichst kurze Liste an Inhaltsstoffen wichtig, die ihnen aus dem Alltag bekannt sind. „Lebensmittel sollen so hergestellt sein, wie man sie selbst zu Hause zubereiten würde – mit Zutaten, die man aus der eigenen Küche kennt“, fasst Kees Bras, Geschäftsführer von Kalle, den Wunsch vieler Verbraucher zusammen. „Und genau dieses Angebot ermöglichen wir Wurstherstellern mit unseren neuen Clean Label Casings.“



Kalle

Rheingaustraße 190-196 • 65203 Wiesbaden
Tel.: +49 (0611) 962 07 • Fax: +49 (0611) 962 9373
info@kalle.de • www.kalle.de

Ein Quantum Trimmer

Die Fachbesucher auf der IFFA konnten die Anwendung von hochmodernen Quantum-Trimmern für unterschiedlichste Anwendungen live erleben.

In Dierikon in der Schweiz bündelt die Bettcher GmbH die europäischen Aktivitäten des seit über 70 Jahren bestehenden Familienunternehmens Bettcher Industries mit Stammsitz in Ohio. Spezialisiert auf hochwertige Trimmer für die Fleisch-, Geflügel- und Fischindustrie und bekannt für seine besonders profitablen Rundmesser, setzt Bettcher mit der neuen Quantum®-Serie die Erfolgsgeschichte fort.

Bettcher-Experte Martin Niederhäuser demonstrierte in regelmäßigen Shows, wie die Quantum-Serie den Markt revolutioniert. Die Range umfasst Trimmer in jeder Größenordnung für unterschiedlichste Anforderungen. Die völlig neu konstruierten Hochleistungstrimmer, für die ein komplett neues Werkzeugdesign entwickelt wurde, setzen neue Maßstäbe in Sachen Ergonomie und Handhabung. Ihr ergonomisches Design sorgt für längeres ermüdungsfreies Arbeiten, mehr Bedienkomfort und höhere Sicherheit. Die robuste Bauweise der Geräte reduziert den Wartungsbedarf. Insgesamt steigern sie die Produktivität bei äußerst effizientem Umgang mit Energie.

YieldScan kommt

Bettcher präsentierte erstmalig zudem den auf dem US-amerikanischen Markt bereits erfolgreich eingesetzten YieldScan Ausbeute-Scanner, der in Kürze auch für den europä-



- ▲ Live Event – Quantum im Einsatz: Tägliche Live-Demos auf der IFFA demonstrieren, wie die Quantum®-Serie den Markt revolutioniert.
- ▼ Das neue Bettcher Quantum Trimming System – ein neues High-Speed-System.

schen Markt verfügbar sein wird. Eine zukunftsweisende Visionstechnologie, bestehend aus einer Infrarot-Lichtquelle und entsprechender Software, ermöglicht im Echtzeit-Monitoring eine exakte Analyse der im laufenden Prozess an den Karkassen verbliebenen Fleischmengen. Dies trägt maßgeblich zu einer Erhöhung der Fleischerträge vollautomatischer Geflügel-Produktionslinien bei. Thomas Holm, Managing Director Europe von Bettcher, unterstreicht: „Wir blicken zurück auf eine äußerst erfolgreiche IFFA 2016 mit einer mehr als gelungenen Präsentation unserer innovativen Produkte, einem treuen Kundenstamm und einer Vielzahl interessierter Newcomer.“



◀ Der innovative *YieldScan Ausbeute-Scanner* trägt dazu bei, die Fleischerträge vollautomatischer Geflügel-Produktionslinien zu erhöhen.

BETTCHER
the Pioneer in Trimming

Hauptsitz Europa
Pilatusstraße 4 • CH-6036 Dierikon/Schweiz
Tel.: + 41 (7043) 95 99 544 • Fax: +41 (7043) 95 99 546
E-Mail: info@bettchergmbh.de • www.bettchergmbh.de

AL-SYSTEME JETZT
mit innovativen Neuerungen



WÜRSTCHENPRODUKTION HEUTE

FLEXIBILITÄT UND EFFIZIENZ FÜR JEDE ANWENDUNG

UNSERE TOP-VORTEILE FÜR IHRE WÜRSTCHENPRODUKTION

- Vielseitigkeit in allen Darmsorten: Natur-, Collagen- und Kunstdarm
- Wahlweise Vollautomation mit automatischem Darmwechsel, halbautomatisch mit Revolver oder manuellem Darmaufziehen
- Produktvielfalt durch modularen Aufbau und großen Kaliberbereich
- Höchste Produktionsleistung bei erstklassiger Produktqualität
- Genaueste Gewichte durch perfektes Flügelzellenförderwerk

handtmann
Ideen mit Zukunft.

PROFITIEREN SIE VON UNSEREN INNOVATIONEN IN IHRER WÜRSTCHENPRODUKTION:

Neue Parallel-Verdränger und mehr. Für die optimale Verarbeitung
von Naturdarmprodukten!



Noch schonenderes Abdrehen durch neuen Parallel-Verdränger ist nur ein Beispiel der gewinnbringenden Neuerungen, mit der Handtmann die automatische Würstchenproduktion perfektioniert.

Unser Portfolio an AL-Systemen bietet Ihnen das passende Modell für jede Produktionsanforderung: vom Einstiegsmodell in die automatisierte Würstchenproduktion bis zum Hochleistungsmodell für eine vollautomatische Mono-Produktion. Ob SCHNEIDEN und/oder HÄNGEN, ob manueller und/oder automatischer Darmaufzug.



- Vom Portionieren bis Hängen oder Schneiden ist jede Funktion perfekt im Einzelnen und optimal im Gesamtprozess
- Kürzeste Darmwechselzeiten für höchste Produktivität
- Garantiert exakt gleiche Längen bei allen Produkten
- HCU-Software on top für zusätzliche Kostenreduzierung durch automatische Gewichtsregulierung
- Flexibles Modul in komplexen Automationslösungen bis zur Verpackung



QUALITÄT IST, WENN IHR KUNDE MEHR WILL

Unsere AL-Systeme schaffen durch und durch perfekte Produktqualität



Wursthülle steckt im Brät

Mit der neuen SKIND EASY®-Technologie lässt sich die Hydrokolloidhülle für das Würstchen ohne Coextrusionsanlage und bei niedrigen Investitionskosten ganz einfach über das Brät generieren.



Die hohen Preise für Naturdärme, insbesondere für Schafsaitlelinge, stellen kalkulatorisch eine Herausforderung dar. Daher etablieren sich Alginathüllensysteme immer mehr auf dem Markt. Während sie in Deutschland bisher noch eine eher untergeordnete Rolle spielen, haben sie sich in manchen Ländern, insbesondere wenn es um ethnische und religiöse Anforderungen geht, schon durchgesetzt.

Was viele Produzenten noch vor einem Alginathüllensystem zurückschrecken lässt, sind die teils sehr hohen Investitionskosten, etwa in eine Coextrusions-Füllanlage. Diese setzt sich aus zwei Füllern, der entsprechenden Füllvorrichtung, dem Kalziumbad und der Aufhängung zusammen. Während über den einen Füller das Brät fließt, steuert der zweite Füller die Alginatmasse. Über eine Doppelrohrtechnik wird der Brätstrang mit der Alginathülle umschlossen, welcher dann in das Kalziumbad zur Fixierung läuft.

SKIND EASY® vereinfacht diesen Vorgang erheblich, denn das hochfunktionelle Hydrokolloidsystem wird schon dem Brät zugesetzt. Somit kann die Coextrusionsanlage komplett entfallen. Es genügen ein Füller, das Kalzium-

bad und die automatische Aufhängung, um eine Alginathülle zu erzeugen. Das komplexe Hydrokolloidsystem weist eine hohe Salz- und Phosphatresistenz auf, was diese Verarbeitung überhaupt erst ermöglicht. Das auf das Produkt abgestimmte Compound wird dem Brät beim Kuttervorgang zugesetzt.

Einfache Lagerhaltung

Da es sich hier um ein Pulver handelt, vereinfacht sich zudem die Lagerhaltung. Das Brät wird anschließend in das Kalziumbad gefüllt. Über die Länge der Kalziumrinne und die Fließgeschwindigkeit wird die Anlagerung der Kalziumionen an das Alginat gesteuert, welche letztlich die Hülle ausbildet. Die Aufhängung greift danach den Strang auf und hängt die Würstchen in der vordefinierten Länge auf. Das System ist aktuell primär auf die Herstellung von engkalibrigen Roh- und Halbdauerwürstchen ausgelegt. Die Würstchen können wie gewohnt geräuchert und gegart oder getrocknet werden.

Als Partner für die maschinelle Unterstützung hat sich SKIND EASY® die Firma Rex ins Boot geholt. Der Maschinenspezialist bietet die maschinelle Unterstützung aus einer Hand. Die

Geschmacksunterstützung kommt von Indasia oder den Moguntia-Werken, die die eingetragene Marke SKIND EASY® lizenziert haben und so die Compounds mit den erforderlichen technologischen Inhaltsstoffen zur Verfügung stellen. Zudem wurde die Entwicklung von arotop food & enviroment begleitet, welche in die Forschung und Entwicklung eingebunden waren und die Qualitätssicherheit garantieren. Einen Film zu SKIND EASY® ist auf <https://www.facebook.com/Indasia-Gewürzwerk-GmbH-1381251932120381/?fref=ts> zu finden.

René van Kampen
+49 (0)1520 933 72 988
rene.vankampen@skindeasy.com
www.skindeasy.com

Moguntia Food GmbH
Perlmooser Straße 19 • 6322 Kirchbichl/Österreich
Tel.: +43 (5332) 85 55 09 • Fax: +43 (5332) 85 55 08
kostenlose Kundenhotline (D): (0800) 66 48 68 42
moguntia@moguntia.com

Indasia Gewürzwerk GmbH
Malberger Straße 19 • 49124 Georgsmarienhütte
Tel.: +49 (0) 5401 33 70 • www.indasia.com



Inotec develops and manufactures a complete range of processing equipment, emulsifiers and sausage separators. At the IFFA fair Inotec showed a large variety of his innovations.

Komplettes Programm

Aus logisch angeordneten Einzelmaschinen stellt Inotec kunden- und anwendungsspezifische Produktionsanlagen zusammen.

Inotec zeigte auf der IFFA ein komplettes Programm an Mixschern, Zerkleinerern, Portionier- und Abbindeautomaten sowie Wursttrennmaschinen. Die neue Vario Mix-Technologie arbeitet mit zwei gegenläufigen, ineinander arbeitenden Spiralwellen. Jede Spirale hat einen eigenen, drehzahlregulierten Antrieb. Die Mischwirkung kann stufenlos von aggressiv bis sanft angepasst werden.

Die neue Inotec Process Sequence Control ermöglicht es, die Mischgeschwindigkeit und -intervalle, das Vakuumniveau oder die Temperatur während jedes Prozessschrittes zu ändern. Dies ermöglicht z. B. eine bessere Aufnahme von Lake in Fleischstücken bei der Produktion von Kochschinken.

Im Zerkleinerer-Programm bietet Inotec Maschinen mit einlaufseitigem Trichter, mit Anschlussmöglichkeit an eine Beschickungspumpe, mit Rührwerken sowie in Vakuumausführung an. Die vierstufige Zerkleinerungstechnik mit automatisch ein- und nachstellbarem Schneidsatz ist heute ein weltweiter Standard bei der Herstellung von Feinbrätwaren. Die Zerkleinerer gibt es auch mit einem fünfstufigen Schneidsystem. Der moduläre Aufbau der Inotec-Zerkleinerer erlaubt auch den Einsatz des neuen Inotec Speed Spin

Systems, um bestimmte Produkte mit einer anderen Struktur herzustellen. Eine leicht einzubauende Drehgeschwindigkeitsregelung des Zerkleinerermotors erweitert die Anwendungsfelder der Inotec Zerkleinerer mit zusätzlichen Möglichkeiten zur Steuerung von Temperatur und Produktkörnigkeit.

Die neue Portionier- und Abbindeanlage Giromatic IGS 2 eignet sich für hochwertige Salami- sowie Feinbrätprodukte. Schwere Würste bleiben durch die überkreuzte Knüpfung des Schwestermodells Giromatic IG 5 fest verschlossen und können mit Inotec-Wursttrennmaschinen getrennt werden. Die neue Trennmaschine WT99-Twin mit zwei Schneidbahnen schneidet die doppelte Anzahl an Würsten mit nur einem Bediener.

Zu sehen war auch ein innovatives Fördersystem von Liftvac, ebenso das für alle Kochschinkenprodukte einsetzbare Inotec Vario Mix System. Präsentiert wurde zudem ein neuartiges Konzept für die Bedienung von Inotec-Maschinen. Alle Parameter sind intuitiv per Touchscreen zu konfigurieren – sprachneutral und durch Symbole dargestellt. Das neue Maschinen-design verbessert Funktion und Handhabung und erleichtert die Hygiene.

Complete range

Inotec has shown at IFFA a complete range of Mixers, Emulsifiers, Portion- and Tying Machines and Sausage Cutting Machines. The new Vario Mix Technology works with two interacting spirals moving in opposite directions. Each spiral has an independent speed controlled driving unit. The mixing action can be configured from aggressive to very gentle. The latest Inotec Process Sequence Control allows to define the mixing speed and intervals, the vacuum level or the temperature of each single process step. This pressure pulsation allows a better absorption of the brine into the meat for cooked ham production.

Following the blending process, the mixed product is fed into an emulsifier. The Inotec emulsifier is equipped with a four or five stage cutting head automatically controlled by a PLC in order to get a constant, high quality emulsion and to reduce the wear on the knives and hole plates. The modular design of Inotec emulsifiers allows also the use of the new Inotec Speed Spin system which gives different structure for certain products and an easy to integrate variable speed gives a superior versatility in terms of temperature and product finish regulation.

The new Giromatic IGS 2 is a simple tying machine specially for high speed

tying of products in natural casings. The product separation by thread can be used for high quality salami and fine minced sausages. Heavy weight sausage products are staying properly closed due to the crossed tying of the bigger Giromatic IG 5 and the separation is easily done by the Inotec sausage cutting machines.

The new cutting machine WT 99 Twin with two cutting lanes makes the cutting of sausages more efficient: One operator may work the double capacity.

Inotec has also presented a very innovative conveying system of Liftvac and has also shown the Inotec Vario Mix System for all cooked ham products.

A new generation of Inotec equipment control was also presented on the IFFA. All parameters can be configured on a wide 10.6" touch screen – operated only by symbols. This new control system allows a unique safety and traceability of the process.

For IFFA 2016 Inotec has relaunched almost all machines with a new design for better function and handling plus easier hygiene.



Dieselstraße 1 • 72770 Reutlingen
Tel.: +49 (7121) 58 59 60 • Fax: +49 (7121) 58 59 58
inotec@inotecgmbh.de • www.inotecgmbh.de

Paul Kolbe FoodTec Mischwolf-Riese

Das IFFA-Highlight bei Paul Kolbe war der Mischwolf MW56/160-280. Mit einem Trichtervolumen von 280 l und einer Förderleistung von 3.000 kg/h eignet er sich für den Einsatz in Großbetrieben. Ausgestattet ist er mit einer stufenlosen Regelung des Mischpaddels, die ein Übermischen des Produkts verhindert, sowie mit einer Beladung für kontinuierliches Arbeiten. Der Wolf verarbeitet Fleischstücke bis -8°C. Optional gibt es ihn auch ohne Beladung, mit Deckel unter der Bezeichnung MW56/160-200. Neben der Produktreihe der Mischwölfe waren auch Bandsägen und Fleischwölfe, Maschinen für den Industriesektor wie die Bandsägen K330RS bis K440RS und Automaten-Fleischwölfe mit Beladevorrichtung ausgestellt. www.kolbe-foodtec.com



Paul Kolbe FoodTec Mincer giant

As an IFFA-highlight Paul Kolbe presented the new mixer grinder MW56/160-280. A funnel volume of 280 l and an output of up to 3.000 kg/h qualifies the grinder for the industrial meat processing. Part of the standard is the stepless variable mixing arm avoiding an overmixing of the product as well as the loading for continuous work. Kolbe also showed the complete product range of the mixer grinders, bandsaws and meat mincers for individual needs and for different company sizes such as the bandsaws K330RS up to K440RS as well as automated mincers with integrated loading. www.kolbe-foodtec.com

JWE Baumann

Spitze im Visier

Das Jubiläum 20 Jahre JWE Baumann wurde auch auf der IFFA gefeiert. Binnen zwei Jahrzehnten stieg das Unternehmen aus Aalen-Oberalfingen zu einem der weltweit führenden Spezialisten für Brüh- und Enthaarungssysteme auf. Australien, Barbados, USA, Ecuador oder Papua-Neuguinea sind nur einige der über 60 Länder, in denen Systeme von JWE Baumann laufen. Was macht den Erfolg von JWE Baumann aus? Geschäftsführer Jürgen Weiß nennt technische Innovationen, individuelle Kundenlösungen und höchste Präzision in der Fertigung als entscheidende Faktoren. Folgerichtig sind fast alle Maschinen, die in dem über 20 Personen starken Unternehmen jemals gefertigt wurden, nach wie vor in Betrieb. Auch für die nächsten Jahre hat sich Jürgen Weiß, der den Familienbetrieb gemeinsam mit seinem Bruder Roland Weiß führt, einiges vorgenommen. Vor allem das Angebot als Systemanbieter für Komplettanlagen soll ausgebaut werden. „Wir wollen uns auf allen Gebieten weiter nach oben entwickeln“, sagt er, „und irgendwann zur weltweiten Nr. 1 auf dem Gebiet der Tierenthaarung werden.“ www.jwe-baumann.de

Fotos: Paul Kolbe, JWE Baumann

We Add the Value!

Innovative Systeme und effiziente Beratung unterstützen Sie dabei noch bessere Ergebnisse zu erzielen. Weber bietet Technologien, die echten Mehrwert für Ihren Anwendungsbereich bringen. Und während der gesamten Lebensdauer Ihrer Maschine steht Ihnen Weber mit Service und Dienstleistungen kompetent zur Seite.

Mehr unter www.weberweb.com/WeAddTheValue



weber[®]
The High Tech Company

Weber Maschinenbau GmbH Breidenbach
Günther-Weber-Straße 3
35236 Breidenbach · Deutschland
Fon: +49 6465 918-0 · Fax: +49 6465 918-1100
info@weberweb.com · www.weberweb.com

Schnell, stark, flexibel

Auf der IFFA 2016 stellte Maja die neue FP 240-6 vor, einen Universalportionierer für Anwendungen an frischen oder gefrorenen Teilstücken von Schwein, Rind, Kalb, Lamm und Pute.

Die neueste Maja-Portionier-technik bietet ein Höchstmaß an Flexibilität beim gewichtsgenauen Portionieren von Schnitzel und Steaks, aber auch bei Rinderrouladen und Gulaschwürfeln, und selbst Schweine- und Lammkoteletts mit Knochen können wirtschaftlich geschnitten werden. Die Besonderheit des neuen Systems liegt in dieser enormen Flexibilität. So ist die FP 240-6 nicht nur für die Fleischindustrie von Interesse, sondern bietet auch dem Mittelstand interessante Chancen. Die Automatisierung des Portionierprozesses spart Zeit und ermöglicht eine konstante und dauerhaft hochwertige Produktqualität. Zudem kann auf saisonbedingte Mehrmengen und wechselnde Kundenwünsche flexibel reagiert werden.

Diverse Schneidformen

In einem Fleischformsatz können je nach Kundenwunsch unterschiedliche Schneidformen integriert werden. Innerhalb von Sekunden und ohne Werkzeug geht der Produktwechsel vonstatten, ebenso Änderungen der Gewichtsklasse. Mit einer Schnittleistung von bis zu 240 Schnitten/Min. überzeugt die FP 240-6 durch enorme Geschwindigkeit bei optimalem Schnittbild, gleichmäßiger Schnittstärke und gleichbleibender Scheibenform. Ein rotierendes Kammer-system ermöglicht die kontinuierliche Fleischbeschickung unter höchsten Sicherheitsvorkehrungen für den Bediener, so dass der Schneidvorgang fast ohne Unterbrechung läuft. Die Nebenzeiten sind auf ein Minimum reduziert, was die Leistung innerhalb des Prozesses enorm erhöht.

Kunde setzt Schwerpunkt

Beim gewichtsgenauen Portionieren genießt die Wirtschaftlichkeit oberste Priorität. Der Kunde hat die Wahl zwischen zwei

Portionierprogrammen und entscheidet, ob der Schwerpunkt auf gewichtsoptimiertem („best weight“) oder ausbeuteoptimiertem Portionieren ohne Reststücke („best yield“) liegen soll. Die reststückfreie Aufteilung der Teilstücke kann individuell angepasst werden. Bei beiden Programmen besteht die Möglichkeit eines Frischebeschnitts am Anfang und/oder am Ende des Teilstücks. Abschnitte werden vollautoma-



tisch getrennt und separat abgeführt, so dass sie nicht auf dem Produktionsband landen. Je nach gewählter Ablageform erfolgt eine Gruppenkomplementierung zur Vervollständigung der gewünschten Verpackungseinheit.

Die Maja-Benutzeroberfläche auf der Bedieneinheit mit Touchscreen in IP69K-Ausführung führt den Bediener bequem durch alle Menüpunkte, die individuell in unterschiedlichen Hierarchieebenen definierbar und mit Benutzerschlüsseln (Chip) in RFID-Technologie abrufbar sind. Die FP 240-6 ist nicht nur energieoptimiert, sondern benötigt zudem eine besonders geringe Stellfläche.

Fast, powerful, flexible

The new Maja FP 240-6 was launched, a portioning machine for slicing applications of fresh or frozen meat cuts from pork, beef, veal, lamb and poultry.

The latest MAJA portioning technology offers the highest degree of flexibility for equal-weight slicing of schnitzel and steaks, but also of beef rolls and

rements and the raw material to be portioned. The product changeover is made within seconds, without the use of tools, just like the changeover of the weight category. The FP 240-6 impresses by its extraordinary cutting speed of up to 240 cuts per minute. All cuts are of excellent quality with perfect shape and consistent thickness. The rotating chamber system allows the continuous infeed of the raw material under highest operator safety conditions, so that the portioning process can take place without interruption with minimum non-productive time.

The customer can choose between two portion programs, focusing either weight optimized portioning „Best weight“ or yield optimized portioning „Best yield“. The trimming-free division of the raw material can be adjusted individually. Both of the portioning programs offer the possibility of a freshness cut at the beginning and/or at the end of the raw material. Trimmings are discharged fully automatically and do not appear on the portion conveyor belt. Depending on the desired formation, a group complementation can be made for completion of the packaging unit.

meat cubes. Even pork and lamb chops can be portioned in an economic way. The special advantage of this new system is the enormous flexibility. For this reason, the FP 240-6 is not only of interest for the meat processing industry, but it offers also interesting opportunities for medium-sized companies. Automating the portioning process saves time and allows a high and an always uniform product quality.

Different slicing moulds

Different slicing moulds can be integrated in one and the same calibration set, configured according to the customer's individual requi-

MAJA[®]

Hermann Schill GmbH & Co. KG
Tullastraße 4
77694 Kehl-Goldscheuer
Tel.: +49 (7854) 18 40
Fax: +49 (7854) 18 42 44
E-Mail: maja@maja.de
www.maja.de



Eller Südtirol poltert

Auf der IFFA war Eller aus Südtirol wieder mit Produkt-Highlights präsent. Die vollautomatische Thermoanlage Contimaster ermöglicht das kontinuierliche Kochen und Braten, z. B. von Hähnchen, Bratenstücken oder Schweinerücken, auf kleinstem Raum. Die Poltermaschine Vacomat Plus besitzt im Vergleich zu den Standardmodellen spiralförmige Holme. Dieses Prinzip der Massage erhöht die Eiweißaufschließung sowie die Aufnahmefähigkeit des Produktes. Neben dem klassischen Massieren und Poltern von Produkten mit und ohne Knochen sind auch andere Arbeitsprozesse wie Durchsalzen, Marinieren und Auftauen möglich. www.eller.biz

Karl Schnell Neue Füllergeneration

Über eine rundherum gelungene IFFA freut sich auch der Anlagenbauer Karl Schnell. Blickfang am Messestand waren die ausgestellten KS-Füllmaschinen-Produktionslinien. Ein interessiertes Fachpublikum konnte sich in intensiven Gesprächen mit der Leistungsfähigkeit der neuesten KS-Füllergeneration vertraut machen. Bei der komplett neu entwickelten KS-Aufhängelinie handelt es sich z. B. um ein modulares System, bestehend aus Füllmaschine, Portionier- und Abdrehgerät mit Aufhängegerät, das zentral über den KS-Vakuümfüller bedient und gesteuert wird. Durch den vollautomatischen Füllprozess mit anschließend automatischem Darmwechsel wird die Produktqualität gleichbleibend optimiert. Die Aufhängelinie ist flexibel für alle Darmsorten einsetzbar. www.karlschnell.de



Sterilsystems Kampf den Keimen

Am IFFA-Stand von Sterilsystems standen UV-C-Entkeimungssysteme im Fokus. Die DVG-gelistete Messerentkeimung ME3-S wurde speziell für die wirkungsvolle und gleichzeitig wirtschaftliche Desinfektion von Messeroberflächen entwickelt, mit einem Entkeimungs-Wirkungsgrad bis zu 99,99% und lediglich 36 W Leistungsaufnahme gegenüber 1.000 bis 1.500 W Energieverbrauch bei Heißwasserdesinfektionsbecken. Weitere Merkmale sind eine Wassertemperatur von 5 bis 35°C sowie eine einfache Wartung und Reinigung. Die Durchlaufentkeimungsanlage DE-Systeme dient der Beseitigung unerwünschter Mikroorganismen auf Oberflächen. Die Ware oder Verpackung wird auf das Förderband abgelegt und automatisch durch die UV-C-Entkeimungseinheit geführt. www.sterilsystems.com

Fotos: Eller, Karl Schnell, Sterilsystems



**TURBO
TRIM**

Trimming expert.



Auf Sie zugeschnitten

- Schweizerproduktion
- Lange Lebensdauer der Ringmesser
- Geringe Kosten für den Betreiber
- Einfaches Einsetzen der Ringmesser ohne Justierung/Anpassung



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

SUHNER
EXPERTS. SINCE 1914.

Leckeres auf's Brot

Eberhardt Fleischpressen für Industrie und Handwerk.

*Ihre Wurst-Spezialitäten
in Bestform*

Entdecken Sie die Vielfalt der Möglichkeiten auch für weitere Produkte mit unseren professionellen Fleischpressen.

Bestens geeignet für Salami, Kochschinken, Brühwürste . . .



Bitte fordern Sie unseren neuesten Formen- und Pressenkatalog an.

Eichendorffstraße 5
91586 Lichtenau
Tel. +49 (0) 98 27 / 354
anfrage@eberhardt-gmbh.de
www.eberhardt-gmbh.de

vom
Marktführer
**Made in
Germany**

Eberhardt GmbH
FOOD PRESS SYSTEMS

Der Duo dampft und glimmt

Als Neuheit auf der IFFA präsentierte Autotherm den neuen Duo-Raucherzeuger dem Fachpublikum.

Damit ihm ist es erstmals möglich, wahlweise Dampfrauch oder trockenen Glimmrauch in einer Maschine zu produzieren. Dem trockenem Rauch wird nicht einfach nur Dampf zugegeben, sondern der Rauch wird mittels überhitztem Wasserdampf bei einer Temperatur von 380 bis 400°C erzeugt. Somit liegt die Erzeugungstemperatur des Dampfrauchs um ca. 300 bis 400°C niedriger als bei Glimmraucherzeugern mit Hackspänen. Ein extrem geringer Gehalt an cancerogenen Stoffen im Dampfrauch ist die Folge. Außerdem bietet das Dampfrauchverfahren im Vergleich zum normalen Glimmrauchverfahren einen niedrigeren Gewichtsverlust der Ware, kürzere Räucherzeiten und hohe Farbstabilität.

Von Fall zu Fall kann Glimmrauch für bestimmte Produkte durchaus vorteilhaft sein. Mit dem neuen Duo-Raucherzeuger brauchen Autotherm-Kunden zukünftig nicht mehr zwei verschiedene Raucherzeuger, sondern können über den Computer der Anlage auswählen, welches Rauchverfahren für ihr Produkt angewendet werden soll. Der Duo-Raucherzeuger ist zum Patent angemeldet und bereits jetzt als Gebrauchsmuster geschützt.

Weitere Anlagen am Stand

Weiterhin stellte Autotherm seine neue Generation von Auftauanlagen in Frankfurt vor.



Sie zeichnet sich durch ein effizientes Luftführungssystem mit variabler Luftgeschwindigkeit aus, um eine optimale Anpassung an besonders sensible Produkte zu erreichen. Zu sehen waren am Autotherm-Messestand auch Rauch- und Kochanlagen mit integrierter Zweistoff-Dusche, welche die intensive Luftströmung im Kammerinneren mit einem feinen Wassernebel sättigt. Die hier optimiert eingesetzten Zweistoff-Zerstäuberdüsen vernebeln äußerst fein und nutzen die Wärmeenergie in der heißen Ware zur Ver-

dunstung dieser feinsten Wassertröpfchen aus. Das bedeutet raschere Abkühlung bei einer Wasserersparnis von bis zu 80 % gegenüber herkömmlichen Duschsystemen. Mit dem weiterentwickeltem Dampfraucherzeuger präsentiert das Unternehmen ein leistungsstärkeres Aggregat, das speziell bei größeren Anlagen (ab vier Rauchwagen) zur Anwendung kommt. Dabei greift Autotherm in Bezug auf Herstellung und Weiterentwicklung von Dampfraucherzeugern bereits auf mehrere Jahrzehnte Erfahrung zurück.



Mit den professionellen Anlagen von Autotherm gelangen zahlreiche Fleisch- und Wurstspezialitäten zuverlässig und authentisch.

AUTOTHERM

Ludwig Brümmendorf GmbH & Co KG
Klima und Räuchertechnik
Luxemburger Straße 39 • 54649 Waxweiler
Tel.: +49 (06554) 92 880 • Fax: +49 (06554) 92 88 26
info@autotherm.de • www.autotherm.de

Wölfe mit Easy Access

Die clevere Lösung für die schnellere Reinigung von Wölfen wurde auf der IFFA mit dem „FH Fleischer-Handwerk Award“ 2016 ausgezeichnet.

Für das Team von K+G Wetter zählt es, mit präzisen Details die tägliche Arbeit ihrer Kunden einfacher zu machen. Deshalb hat das Unternehmen eine Reihe von neu entwickelten Winkel- und Misch-Winkelwölfen E 130/G 160 auf den Markt gebracht. Neu an der Maschine ist die „Easy Access“-Lösung – eine großzügige Öffnung zum Mischraum, die Metzgern und Facharbeitern erlaubt, die Reinigungsarbeiten am Wolf deutlich schneller und gründlicher vorzunehmen.

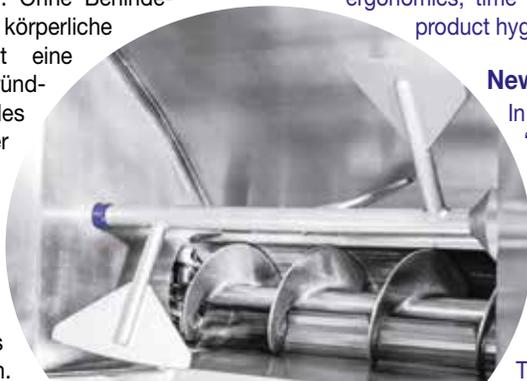
Idee genial umgesetzt

Eine Idee, die auf den ersten Blick einfach klingt, auf den zweiten Blick aber vor allem einfach genial konstruiert ist. Mit dem „Easy Access“ hat das Unternehmen aus dem hessischen Biedenkopf eine effiziente und weltweit einzigartige Lösung geschaffen, die das Arbeiten am Wolf erleichtert.

Die neuen K+G Wetter-Wölfe begeistern nicht nur die Kunden, sondern auch die Jury des „FH Fleischer-Handwerk Awards“: In der Kategorie „Verarbeitungsmaschinen“ wurde K+G Wetter mit seiner Innovation „Easy Access“ ausgezeichnet. Die clevere Öffnung punktete bei den Experten vor allem durch ihre nutzenorientierte Anwendung, die eine bessere Ergonomie, Zeitersparnis und maximale Produkthygiene gewährleistet.

Prozesse neu gedacht

Ergonomisch bietet sich durch den „Easy Access“ der Vorteil, dass man sich nicht mehr mühsam über den Trichterrand beugen muss, um Zugang zur Mischwelle und Zubringerschnecke zu erhalten oder um die Maschine zu säubern. Die Komponenten können im Bereich des Wolftrichters leicht entnommen und in Höhe des Trichterbodens selbst abmontiert werden. Ohne Behinderung oder große körperliche Anstrengung ist eine rasche, sehr gründliche Reinigung des Innenraums der Maschine und ihrer Bauteile möglich. Die Mischkapazität des neuen Misch-Winkelwölfes beträgt bis zu 190 kg Fleisch.



Grinders with Easy Access

Clever solution for faster cleaning of the grinders is honoured with the „FH Award“ at the IFFA fair.

Simplifying the daily routine of its customers by attending to precise details – that’s the goal of the team at K+G Wetter. Accordingly, the company recently launched a series of newly developed Angle and Mixer-Angle Grinders E 130 / G 160. Their key innovation is the “Easy Access” solution – a generous opening to the mixing chamber that enables butchers and trained personnel to clean the grinder much more quickly and thoroughly.

Idea ingeniously realized

The idea sounds simple, but a closer look reveals a simply ingenious design. The “Easy Access” of the Biedenkopf company is an efficient and globally unique solution that finally takes the strain out of meat grinding.

The new K+G Wetter grinders are not only appealing to customers, but have impressed the jury of the “Fleischer Handwerk” magazine as well: Its “Easy Access” innovation won K+G Wetter an award in the “Processing Machines” category. Above all, the smart opening scored points for its practical design, which ensures better ergonomics, time savings and maximum product hygiene.

New process thinking

In ergonomic terms, the “Easy Access” solution saves the operator from having to bend over the edge of the hopper to reach the mixing shaft and the feeder worm or to clean the machine. The components can be



easily removed in the area of the grinder hopper and dismantled single-handedly at hopper floor level. The inside of the machine and its components can be thoroughly cleaned without obstacles or major physical effort. The new mixer-angle grinder takes up to 190 kg of meat.

K+G WETTER

Goldbergstraße 21 • 35216 Biedenkopf-Breidenstein
Tel.: +49 (6461) 98 40-0 • Fax: +49 (6461) 98 40-25
E-mail: info@kgwetter.de • www.kgwetter.de

Neues Kochprinzip

Reifen, räuchern, kochen, pasteurisieren und kühlen in neuer Generation: Die IFFA bot einen imposanten Einblick in die jüngsten Technologien von Vemag Anlagenbau.

Vorgestellt wurde ein neuartiges Kochprinzip, bei dem in einem Zirkulationswasserbad dichtgepackte Produkte schonend gekocht werden. Eine permanente Filterung des Wassers sichert einen optimalen Betrieb der Anlage. Des Weiteren wurde ein neuer Räucherzeuger vorgestellt, der durch seine hohe Rauchdichte eine 20 % schnellere Räucherung erzielt. Der geschlossene Glimmraucherzeuger besticht durch hohe Benutzerfreundlichkeit und einfache Bedienung, sehr gute Energieeffizienz und hervorragende Hygiene. Die Betriebssicherheit stand in der Entwicklungsphase an oberster Stelle.

Massiv Energie sparen

Wer in den Anlagen nur Produkte wie Pet Food, Obst oder Gemüse trocknet, kann durch die neuartige Wärmerückgewinnungstechnologie bis zu 30 % an Wärmeenergie einsparen. Die Einfachheit des Systems bringt eine schnelle Amortisierung der Kosten mit sich. Nicht nur für die Umwelt, sondern auch für den Kunden entstehen echte Vorteile. Für die Reifung und Räucherung von Salami wurde ein automatisches Wiege- und Beladungssystem vorgestellt. Exakte Gewichtsmessungen der Rauchwagen im Laufe der Fermentation sind somit problemlos möglich.

Live konnten die Besucher auf dem Messestand miterleben, wie ein Roboter 4,7 m hohe Rauchwagen transportierte und Gewichtsmessungen durchführte. Mit dem neuen System Climamat Star High Cube erlebt der Kunde Produktion in einer neuen Dimension, denn mit einer automatischen Qualitätskontrolle und einer höheren Produktionsleistung auf kleiner Produktionsfläche verbinden sich zwei Vorteile in einem System. Es bietet zudem eine hohe Automatisierung und Flexibilität, absolute Gleichmäßigkeit der Prozesse und Produkte sowie überzeugende Qualität beim Reifen, Kalträuchern und Trocknen von Rohwurst.

Flexibel räuchern und kühlen

Zentrales Exponat auf dem Messestand war die überarbeitete Thermo-Verbund-Anlage. Damit ist es möglich, die Rauchwagen mit einem automatischen Transportsystem vom Räucherbereich in den nachgelagerten Intensivkühlbereich zu transportieren, um mit der weiteren Beladung dessen zu starten. Die Antriebe des elektrischen Transportsystems wurden von den Konstrukteuren komplett aus dem Rauchbereich ausgelagert und auf dem Dach der Anlage positioniert. Wartungsarbeiten können so ungestört durchgeführt werden und beeinflussen die laufende Produktion nicht.

Mit der neuartigen Modulbauweise dieser Thermo-Verbund-Anlage ist es nun möglich, dem Kunden immer die neuesten Entwicklungen anzubieten, z. B. die Nachrüstung einer Wärmerückgewinnungsanlage oder einer Kalträuchereinrichtung. Die verschraubten Kammern ermöglichen auch noch nach Jahren ihren Um- oder Wiederaufbau, was zu einer höheren Wirtschaftlichkeit beiträgt.

„Ein großer Ansporn für uns ist es, den Kunden die wirtschaftlichste und zuverlässigste Anwendungstechnik zu liefern. Die Messe hat uns einmal mehr gezeigt, dass wir mit unseren Entwicklungsschwerpunkten auf großes Kundeninteresse getroffen sind“, sagt Henrik Apke, Leiter Produktmanagement.



Weserstraße 32 • 27283 Verden (Aller)
Tel.: +49 (4231) 777-7 • Fax: +49 4231 777-868
E-Mail: info@vemag-anlagenbau.de
www.vemag-anlagenbau.com

Eine Frage des **Geschmacks**

In Deutschland ist der Bereich der vegetarischen Wurst- und Fleischerzeugnisse ein interessanter Wachstumsmarkt.

Der Bereich der vegetarischen Wurst- und Fleischerzeugnisse ist hierzulande einer der interessantesten Märkte. Schätzungen gehen von ca. 10 % der Bevölkerung aus, die sich vegetarisch ernähren. Mit 30 bis 40 % erheblich umfangreicher sind die Flexitarier, die sich nur teilweise vegetarisch ernähren. Zusammengenommen reichlich Kundenpotenzial für vegetarische Wurst- oder Fleischprodukte. Die gesamten Prozesse der vegetarischen Wurstherstellung sind weitgehend im Fleischwarenbetrieb bekannt. Benötigt werden eine Vakuumemulgiermischanlage, ein Vakuumfüller, eine Kochanlage sowie Schneideanlagen und Verpackungsmaschinen. In einigen Betrieben wird ein Vakuumkutter eingesetzt. Dieser hat bei vegetarischen Produkten jedoch Nachteile. Der Eizusatz einer vegetarischen Wurst neigt zum Verklumpen; diese Klumpen kann ein Kutter nicht zu 100 % auflösen, so dass im Endprodukt immer wieder einige Stellen verbleiben, die nicht homogen vermischt wurden.

Perfektes Mischen

Eine Emulgieranlage dagegen erledigt auch das perfekte Mischen. Eine Anlage, die genau diesen Anwendungsfall beherrscht und im Vergleich zu einem Kutter nur etwa halb soviel Strom benötigt, während sie gleichzeitig ein besseres Endergebnis erzielt, ist die VAS300, die Glass auf der IFFA vorgestellt hat. Sie neigt zu einer geringeren Temperaturerwärmung des Mischgutes,



was zu einer höheren Produktionssicherheit führt. Die Maschine bewirkt über den am Boden angebrachten, dreiflügeligen Mischarm eine Vortex. Im Gegensatz zu einem Kutter, in dem das Produkt stehend an das laufende Messer geführt wird, wird es bei diesem System mit einer hohen Geschwindigkeit ins laufende Messer geschleudert. Die hygienischen Standards erfüllt ein einfach zu reinigendes Entleerventil in Form eines Kolbens mit abschwinkbarem Kolben und speziellen Dichtungen, die zur täglichen Reinigung komplett aus der Maschine entnommen werden können, um somit Totraum komplett eliminieren. Das Füllen, Brühen, Kühlen, Schneiden und anschließende Verpacken erfolgt identisch zur bekannten Wurst.

GLASS
MADE IN GERMANY

Frankfurter Weg 28 • 33106 Paderborn
Tel.: +49 (5251) 779 910 • Fax: +49 (5251) 779 91 77
info@glass-maschinen.de • www.glass-maschinen.de

ANZEIGE

Gewichtsspezialist

Drei aktuelle Waagen von Soehnle Professional sind vor allem für Kunden in Fleischereigewerbe, Industrie und Gastronomie gedacht.

Soehnle Industrial Solutions gehört mit seinen Waagen zu den führenden Unternehmen im Bereich professionell eingesetzter Mess- und Wägetechnik. Unter der Marke Soehnle Professional werden neben Standardprodukten für Handel, Gewerbe und Industrie sowie Medizin, Gesundheit und Wellness auch Spezialanfertigungen angeboten. Drei Neuentwicklungen sind dabei besonders erwähnenswert.

Zum einen die hochklappbare *Boden-Durchfahrwaage*: Die komplette Waage, einschließlich der Wägezellen, ist aus Edelstahl in Schutzart IP 68/69K gefertigt. Durch ihre geschlossene Konstruktion ist sie sehr leicht zu reinigen und somit für den hygienischen Einsatz in Betrieben der Lebensmittelverarbeitung besonders geeignet. Die eichfähige Waage mit Spezial-Gasdruckfedern ist sicher in der Handhabung. Erhältlich ist sie in einer Ausführ-

ung mit einer Rampe und Durchfahrerschutz zum Befahren der Waage sowie alternativ mit zwei Rampen zum Durchfahren der Waage.

Die *Wandwaage* ist durch ihre komplett offene Konstruktion ohne verdeckte Spalten ebenfalls leicht zu reinigen und somit auch eine passende Wahl für den hygie-

nischen Einsatz in Betrieben der Lebensmittelverarbeitung. Dank Schutzart IP 68/69K ist auch diese Waage zur Hochdruckreinigung geeignet. Darüber hinaus kann sie aufgrund ihrer geringen Bautiefe von nur 100 mm im hochgeklappten Zustand platzsparend montiert werden.

Dritter Typ ist die *Fleischhakenwaage*. Mit denselben Qualitätsmerkmalen ist sie als ideale Ergänzung zur Wandwaage zu verstehen, kann aber auch eigenständig verwendet werden.



Soehnle Professional
Wandwaage

SOEHNLE
PROFESSIONAL

Soehnle Industrial Solutions GmbH
Gaildorfer Straße 6 • 71522 Backnang
Tel. Vertrieb: +49 (07191) 34 53 - 220
Fax: +49 (07191) 334 53 - 211
info@soehnle-professional.com
www.soehnle-professional.com



Vollkommen *autark*

Eine Fleischwarenfabrik im Schwarzwald nutzt in Eigenregie erzeugten Strom aus erneuerbaren Energien zu 100 % selbst.

Completely *self-sufficient*

100 % of the electricity used by a meat products factory in the Black Forest is generated by itself from renewable energies.



Fünf Dächer mit Photovoltaikmodulen, eine Spitzenleistung von 366,23 Kilowatt peak (kWp), 100 % Eigenverbrauch: Die Hans Adler OHG aus Bonndorf im Schwarzwald gehört nicht nur zu den größten Herstellern für Schinken- und Wurstspezialitäten in Deutschland, sondern ist wohl auch eines der nachhaltigsten Unternehmen der Fleischbranche. Nach nur drei Wochen Bauzeit war das Unternehmen mit einer Photovoltaik-Aufdach-Anlage von Wirsol ausgestattet. Eine zweite Anlage auf dem Dach soll noch in diesem Jahr folgen.

Zweite Anlage kommt

1.082 Solarmodule hat der Projektierer und Energiedienstleister Wirsol aus dem baden-württembergischen Waghäusel für die Handelsgesellschaft installiert. Weitere 310 folgen mit der zweiten Anlage. Knapp 350 kWh Strom erzeugen die Photovoltaikanlagen schon jetzt pro Jahr – genug, um über 120 Ein-Personen-Haushalte mit Strom zu versorgen. Doch Geschäftsführer Peter Adler speist den selbst erzeugten Strom nicht ins öffentliche Stromnetz ein. Er setzt stattdessen auf einen vollkommenen Eigenverbrauch. Und das rechnet sich – auch ohne EEG-Vergütung. „Die Anlage von Adler ist die erste Photovoltaikanlage, die wir projiziert und gebaut haben, die zu 100 % in den Eigenverbrauch fließt. Eine Einspeisevergütung ist hier gar nicht notwendig“, erläutert Wirsol-Vertriebsleiter Johannes Groß.

Produktion energieintensiv

„Mit der Installation der Photovoltaikanlage sind wir unserem Ziel der vollständigen Autarkie ein gutes Stück näher gekommen. Unsere Vision ist klar: „Wir wollen künftig unseren ge-

samten Strombedarf selbst erzeugen, und das zum großen Teil mit erneuerbarer Energie“, erklärt Peter Adler. Dies ist vor dem Hintergrund des hohen Wärme- und Strombedarfs seiner Schinken- und Wurstproduktion keine leichte Aufgabe. Doch mit der Umrüstung auf erneuerbare Energien verschafft der Unternehmer seinem Betrieb einen großen Wettbewerbsvorteil.

Um diesen auch künftig zu sichern, will das Unternehmen weiter mit Wirsol zusammenarbeiten und auf die Expertise aus über 13 Jahren Projektierungserfahrung setzen. „Wir werden die Hans Adler OHG auch in Zukunft bei ihrer Entwicklung zu einem unabhängigen und flexiblen Teilnehmer am Energiemarkt begleiten“, erläutert Dr. Peter Vest, Geschäftsführer bei Wirsol. Weitere gemeinsame Projekte seien bereits geplant.
www.wirsol.com

Five roofs with photovoltaic modules, a peak output of 366.23 kilowatt peak (kWp), 100% own use: Hans Alder OHG in Bonndorf in the Black Forest is not only one of the largest producers of ham and sausage specialities in Germany, but also one of the most sustainable companies in the meat sector. After only three weeks of construction work the company was equipped with a photovoltaic on-roof installation by Wirsol. A second system is to be in place on the roof even before the end of this year.

Second system on its way

The project engineering company and energy services provider Wirsol from Waghäusel in Baden-Württemberg has already installed 1082 solar modules for the trading company. A further 310 will follow with the second system. The photovoltaic units are already producing just under 350 kWh electricity per year – enough to supply power to over 120 one-person households. However, managing director Peter Adler does not feed the self-generated electricity into the power grid. Instead he focusses on full self-consumption. And it is paying off – even without EEC payments. „The Adler plant is the first photovol-

taic system we have designed and built for 100% own use“. A feed-in tariff is not necessary at all“ says Wirsol sales director Johannes Gross.

Energy-intensive production

„With the installation of the photovoltaic system we have moved a good deal closer to our goal of full self-sufficiency“. Our vision is clear: „In future we want to produce our entire electricity requirement ourselves, to the greater part though renewable energy“ explains Peter Adler. Not such a simple task considering the high heat and power consumption of his ham and sausage production plant! However, the conversion to renewable energies is giving him and his company a major competitive edge.

And to safeguard this in future too the company wants to continue working with Wirsol and utilise its expertise gained through 13 years of project planning experience. „We will carry on supporting Hans Adler OHG in its development into an independent and flexible participant on the energy market“ says Dr Peter Vest, managing director at Wirsol. Further joint projects are already being planned.
www.wirsol.com

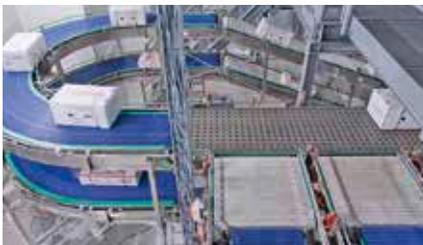
■ **Automatisierungstechnik** ■ **Intralogistik/Lagertechnik** ■ **Rohrbahnfördertechnik**
■ **Behälter-/Kartonfördertechnik** ■ **Zerlegetechnik** ■ **Sonderlösungen**



Maschinenbau Helmers GmbH
Dörfel Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG



Fürstenauer Weg 70
49090 Osnabrück
Tel: 0541-139020
info@maschinenbau-helmerts.de
www.maschinenbau-helmerts.de





Friedr. Dick
Metallischer Kunststoff

Messer und Werkzeuge mit festen Kunststoffgriffen sind in der Fleischverarbeitung Pflicht und produzieren kaum Abrieb. Trotzdem können durch Beschädigungen am Messer Lebensmittel mit Metall- und Kunststoffpartikeln kontaminiert werden. Im Gegensatz zu Metallteilen lassen sich

Teile von herkömmlichen Kunststoffen nicht mit Detektoren und Röntengeräten aufspüren. Friedr. Dick stellte auf der IFFA die detektierbare Messerserie DetectoGrip und der Messerschärfer Detecto Steel HyperDrill vor. Durch Beimischung von Metallteilen im Kunststoff lassen sich ab sofort auch Kunststoffteile in Lebensmitteln durch handelsübliche Metalldetektoren und Röntengeräte aufspüren. Die detektierbaren Produkte leisten somit einen wertvollen Beitrag in der Qualitätssicherung. www.dick.de

Otto Ganter
Groß im Kleinen

Griffe, Scharniere, Handräder, Drehknebel, Knöpfe oder Spannvorrichtungen sind Komponenten, die praktisch überall benötigt werden. Mit über 50.000 Produktvarianten nimmt Ganter eine Spitzenposition bei den Normelemente-Spezialisten ein. Für den Maschinenbau ebenso wie für den Laborbereich, bei Betriebseinrichtungen oder im Transport-Sektor kommen die Komponenten oft aus dem Schwarzwald.



1894 als kleine mechanische Werkstätte in Furtwangen gegründet, besann sich Otto Ganter bereits 1912 auf die Standardisierung von Bedienelementen. Die sogenannte Ganter-Norm hat sich nach ihrer Einführung vor über 100 Jahren zu einer festen Größe in den Konstruktionsbüros entwickelt. Heute ist das Familienunternehmen mit mehr als 300 Mitarbeitern am Stammsitz in über 60 Ländern präsent. Fast wie eine Bibel ist für Entwickler der Ganter-Katalog, der in seiner 15. Auflage rund 1.300 Seiten umfasst. www.ganter-griff.de

Busch
Messe-Vakuum

Die energieeffiziente Vakuumversorgung beim Verpacken von Lebensmitteln war das zentrale Thema am Messestand von Busch auf der IFFA 2016. Der Vakuumtechnik-Spezialist zeigte dem Fachpublikum auf, wo bei der Vakuumverpackung Energieeinsparpotenziale vorhanden und wie diese nutzbar sind. Mit einem speziellen VakuumAudit bietet Busch einen Service an, der für den Verpacker ein Optimum an Energieeffizienz erreichen soll. Erstmals präsentierte das Unternehmen die neuentwickelte Vakuumpumpe R 5 RD, die 20 % weniger Motorleistung benötigt als die Vorgängermodelle. www.buschvacuum.com



HillBrush.com
Bürsten, kehren, abziehen



Eine Reihe von neuen Produkten für Reinigung und Hygiene stellte HillBrush.com auf der IFFA vor. Neu im Sortiment sind eine Bankbürste im XL-Format, ein 10"-Winkelbesen, eine Bürste für einen Schüttguttank und eine dreiwinkelige Drahtbürste. Den Winkelbesen gibt es auch im Set mit einer hygienischen Lobbykehrschaufel. Erweitert wurde das HillBrush-Sortiment außerdem um Halal-zugelassene Hygiene-Geräte wie Bürsten, Schippen und Schaber. Neu bei den antimikrobiellen und antibakteriellen Tools sind zwei Abzieher mit Drehkopf. Für Ordnung im Hygienebereich sorgen Cleaning Stations, die an der Wand montiert werden und Bürsten, Besen und Abzieher aufnehmen. Die Stationen verfügen über ein kompaktes, hygienisches Design und sind leicht zu reinigen. Auf Wunsch sind sie in antimikrobieller Ausführung erhältlich; auch mit Firmenlogos können sie versehen werden. www.hillbrush.com

Erweitert wurde das HillBrush-Sortiment außerdem um Halal-zugelassene Hygiene-Geräte wie Bürsten, Schippen und Schaber. Neu bei den antimikrobiellen und antibakteriellen Tools sind zwei Abzieher mit Drehkopf. Für Ordnung im Hygienebereich sorgen Cleaning Stations, die an der Wand montiert werden und Bürsten, Besen und Abzieher aufnehmen. Die Stationen verfügen über ein kompaktes, hygienisches Design und sind leicht zu reinigen. Auf Wunsch sind sie in antimikrobieller Ausführung erhältlich; auch mit Firmenlogos können sie versehen werden. www.hillbrush.com

Fotos: Friedr. Dick, Otto Ganter, HillBrush.com, Busch, Dienste GmbH/UI Merkle

Impressum

32. Jahrgang

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,

Postadresse:
Postfach 21 03 46
D-80673 München

Hausadresse:
Ridlerstraße 37
D-80339 München

Telefon: (089) 370 60-0
Telefax: (089) 370 60-111
Internet: www.fleischnet.de
E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:

Annemarie Heinrichsdobler (089) 370 60-100
Paula Pommer (Stv.) -110
Frank Wunderlich (Stv.) -101

Chefredakteur:

Marco Theimer (089) 370 60-150
(v. i. S. d. P.); m.theimer@blmedien.de
Redaktion: Christian Blümel (chb) -185

Ständige Autoren:

Doz. Dr. Heinz Schleusener, Prof. Dr.
Heinz Sielaff, Heike Sievers (alle Berlin)

Anzeigen:

Paula Pommer (verantwortlich) (089) 370 60-110
Gerhild Burchardt -205
Fritz Fischbacher -230
Rosi Höger -210
Sebastian Lindner -215
Rocco Mischok -220
Sabina Ahmed -245
Bernd Moeser -200
Edda Evertz, Tel.: (06124) 70 28-68
Fax: (06124) 70 28-67

Gültige Anzeigenpreisliste Nr. 19 vom 01.01.2016

Anzeigenabwicklung:

Stefanie Wagner -260
Felix Hesse -261

Layout:

Michael Kohler
Liane Rosch
Rita Wildenauer
Lifensens e.V.

Abonenntbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) -270
E-Mail: b.aktas@blmedien.de
Patrick Dornacher
E-Mail: p.dornacher@blmedien.de -271

Bezugspreis:

Erscheint 6-mal jährlich, 81 € jährlich
inkl. Porto u. Mwst. Ausland 95 €
inkl. Porto. Einzelheft: Inland 18 €,
Ausland 20 €. Kündigungsfrist: Nur
schriftlich drei Monate vor Ende des
berechneten Bezugsjahres.

Anschrift aller Verantwortlichen:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Ridlerstraße 37, D-80339 München

Repro und Druck:

-255 Alpha-Teamdruck GmbH,
-258 Haager Straße 9,
-254 81671 München

Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADEFFXXX
Gläubiger-ID: DE 13 ZZZ 00000 326043

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

Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 40724 Hilden:
Harry Lietzenmayer

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 0176-9502

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



Abluftreinigung
Air cleaning devices



→ **Abluftreinigung**
Effiziente Reinigung von heißer fettiger Brüdenabluft aus Industrie-friteusen unter Einhaltung TA-Luft/ C-Gesamt

oxytec AG | 8001 Zürich
Tel. +41-(0)44-214-6294 | Fax +41-(0)44-214-6519
oxytec@oxytec-ag.com | www.oxytec-ag.com

Abwasservorklärung
Waste water pre-treatment



Wir planen, bauen und betreiben Ihre Abwasser-behandlungsanlagen

EnviroChemie GmbH
64380 Rossdorf/Deutschland
Tel. +49 (0) 6154 6998 0
www.envirochemie.com



→ **Wasserreinigung**
Wasserreinigung mit UV, Ozon oder Ultrafiltration

oxytec AG | 8001 Zürich
Tel. +41-(0)44-214-6294 | Fax +41-(0)44-214-6519
oxytec@oxytec-ag.com | www.oxytec-ag.com

Autoklaven/ Autoclaves

www.krenn-autoklaven.de
Tel.: +49 (0)7264 206263



Kessel + Autoklav
- von 120 bis 5.000 Liter Kesselinhalt
- mit Mikroprozessor-steuerung
- geprüft nach Druckgeräterichtlinie
- 97/23/EG, CE-Zertifikat



KORIMAT Metallwarenfabrik GmbH
Zum Neuland 12, 35708 Haiger-Weidelbach
Tel. 0 27 74/92 39 93, Fax 0 27 74/9 23 01 91
www.korimat.de, info@korimat.de

Autoklaven/ Autoclaves



Großvolumige & kleinere Berieselungs- und Dampf-Autoklaven | Kesselautoklaven Koch- und Universalanlagen
...neu & gebraucht!

Am Seefeld 3
35510 Butzbach
+49 6033 9190-0
info@vos-schott.com
www.vos-schott.com

FleischNet.de
Onlinemagazin rund um Fleisch und Wurst

Content Service zum Top-Preis
Wir liefern Ihnen die Inhalte, die Sie brauchen.

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines



83737 Irschenberg • Germany
Tel. +49 (0) 80 62 . 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 . 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com



ITEC® Auf dem Tigge 60 b+c
D - 59269 Beckum
Tel. +49 25 21- 85 07 0
www.itec.de
FOOD TECHNOLOGY

Technik für eine bessere Technologie



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

Beschickungswagen
Trolleys



Tel.: 05407 - 890 - 0 • ft@hoecker.de



NEU GIERIG?
immer ein Genuss!
KAESWEB.DE

Betriebsausstattungen
Operating facilities



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

Bolzenschussapparate
Slaughter guns



Postfach 10 08 02
76262 Ettlingen
Tel. 07243 / 5 80 70
www.karl-schermer.de

Brat- und Kochanlagen
Frying and cooking units



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

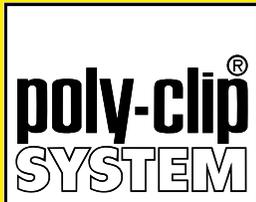
Cliptechnik
Clipping



www.beck-clips.com

Raimund Beck KG
Raimund-Beck-Straße 1
5270 Mauerkirchen | Österreich
Tel. +43 (0)7724 / 2111-0
Fax +43 (0)7724 / 2111-20
sales@beck-clips.com

Clipverschlusstechnik
Clip-sealing technique



www.polyclip.com

Poly-clip System GmbH & Co. KG
Niederckerstraße 1
65795 Hattersheim a.M.
Tel. +49 6190 8886 - 0
Fax +49 6190 8886 - 15270
marketing@polyclip.com

Dampfkessel und Tanks –
Gebrauchtanlagen
Second hand steam boilers and tanks

DAMPFKESSEL • TANKS
ANKAUF • VERKAUF
H. SPRENGER GmbH, Essen
www.sprenger-essen.de
Tel. +49(0) 2 01/2 99 95 • Fax +49(0) 2 01/2 99 97

Darmaufziehgeräte
Intestine hoisting machines



Inh. Arild Steinmetz
34225 Baunatal • Porschestr. 19
Ruf 05 61/40 31 30
Fax 05 61/40 27 17
www.steinmetzohg.de
stohg@gmx.de

Därme/ Sausage casings

Ihr Partner für Naturdärme, Fleisch- & Innereien-Spezialitäten und Tiefkühl-dienstleistungen.



CDS Hackner GmbH
Rosfelder Straße 52/5
D-74564 Crailsheim
Tel. +49 7951 391-0
www.cds-hackner.de
FÜR DIE WURST VON WELT.

Der Motor der Selbstständigkeit

Unterstützen Sie Existenzgründungen weltweit – helfen Sie Help!

IBAN: DE 47 3708 0040 0240 0030 00
Commerzbank Köln
www.help-ev.de



Dosenfüllmaschinen
Can filling machines

kupo
Service und Handel mit neuen und gebrauchten Fleischereimaschinen
Tel.: +49(0)33434/ 14831
kontakt@kupo-berlin.de
www.kupo-berlin.de

Durchlaufwaschanlagen
Continuous washing systems



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

Einweg- und Arbeits-
schutzkleidung,
Food- und Berufskleidung
Disposable protective clothing



HELE
Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...
Gesamtkatalog gratis anfordern!
Gutenbergstr. 16 · 91560 Heilsbronn · Tel. 09872 / 9771-0
info@hele.de • www.hele.de

Elektrische
Betäubungsanlagen
Electrical stunning systems

Karl Schermer
Postfach 10 08 02
76262 Ettlingen
Tel. 07243 / 5 80 70
www.karl-schermer.de

Elektrische Viehtreiber
Electrical cattle prods

Karl Schermer
Postfach 10 08 02
76262 Ettlingen
Tel. 07243 / 5 80 70
www.karl-schermer.de

Entkeimung/ Sterilisation

STERIL SYSTEMS
UVC-Desinfektion
www.sterilsystems.com

Entschwartzungsklingen u.
Gattermesser
Derinder and slicer blades



KUNO WASSER GmbH
Brühler Str. 83
42657 Solingen
Telefon 0212/81 16 05
Telefax 0212/80 88 1
www.kuno-wasser.de

Entsehnungsmaschinen
und -anlagen
De-tendoning machines



Immer auf dem
neuesten Stand...
Das Original!
Baadern=Gewinn
Food Processing Machinery
Geniner Str. 249 · D-23501 Lübeck · Germany
Tel.+49/451-53020 · Fax +49/451-5302492
separation@baader.com · www.baader.com

Etiketten/ Labels



contact
Auszeichnungssysteme
**Die Marke für Etiketten
und Etikettiertechnik**
• Etiketten • Handauszeichner
• Etikettieranlagen • Ladenausstattung
• Etikettendrucker • Warensicherung
K-D Hermann GmbH
contact Auszeichnungssysteme
Hainbrunner Strasse 97
D-69434 Hirschhorn
Telefon: +49 62 72 / 922 - 300
E-Mail: info@contact-online.de
Internet: www.contact-online.de

Fleischereimaschinen
Butchering machines



Laska Service Deutschland
Meissner Service Deutschland
Maschinenhandel
FMH Müller GmbH
Bahnhofstraße 11 • 35713 Eschenburg
www.fmh-mueller.de
Tel. 0 27 70/27 19 75 • Fax 0 27 70/27 19 76
Funk 01 51 61 54 32 11



K+G WETTER
WÖLFE · KUTTER
MISCHER
Tel. +49 (0) 64 61 / 98 40 - 0
info@kgwetter.de · www.kgwetter.de



LASKA
FOOD PROCESSING MACHINERY
CUTTERS · GRINDERS
MIXERS · EMULSIFIERS
PRODUCTION LINES
FROZEN MEAT CUTTERS
T +43 7229 606-0
F +43 7229 606-400
www.laska.at • laska@laska.at

Fleischhaken
Meat hooks



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

Fleischreinigung/ Dry age



**Steaks selbst veredeln -
ganz einfach mit**
Reifebeutel.
Die preiswerte Alternative zum Reifeschrank.
Das Fleisch wird zart und gewinnt an Geschmack.
E-Mail: info@europplast.de
www.beef-up.de

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology



GÜDEL
Intralogistics
83737 Irschenberg • Germany
Tel. +49 (0) 80 62 - 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 - 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com



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

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology



ITEC® Auf dem Tigge 60 b+c
D - 59269 Beckum
Tel. +49 25 21 - 85 07 0
www.itec.de
Technik für eine
bessere Technologie



Edelstahl-Intralogistik
MFI
connecting synergies
Förder- & Lagersysteme, Software, Roboter-
applikationen, Kleinteile- & Hochregallager...
MFI GmbH | Hirschmann-Ring 13 | 71726 Benningen
Tel.+49 7144/8 06 18-0 | Fax +49 7144/8 06 18 - 98

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology



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

Fußbodensanierung
floor reconstruction

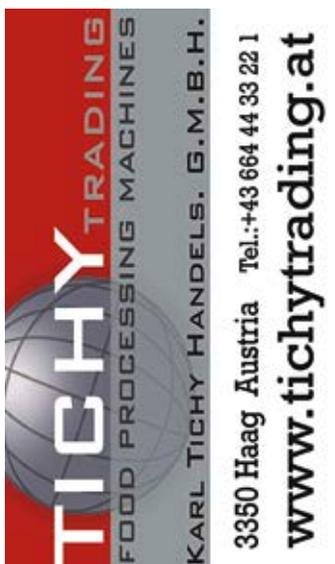


KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH
Bodensanierungen nach
EG-Richtlinien
www.keute-boden.de
keute.gmbh@t-online.de
Tel.: 05921/82370

Gebrauchtmaschinen
Second-hand machines



GPS Reisacher
Neu- und Gebrauchtmaschinen
für die Fleischwarenindustrie.
www.gps-reisacher.com
Telefon: + 49 (0) 83 34 / 989 10 - 0
Fax + 49 (0) 83 34 / 989 10 - 99
E-Mail: info@gps-reisacher.com



TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES
KARL TICHY HANDELS. G.M.B.H.
3350 Haag Austria Tel.: +43 664 44 33 22 1
www.tichytrading.at

Gewürze/ Spices



Geschmack & Technologie

- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Marinaden
- Zusatzstoffe

avo.de

AVO-WERKE
Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 0 54 06 / 5 08 - 0 · Fax 41 26
E-Mail: info@avo.de

Gewürze/ Essenzen
Spices/ Essence



van-hees.com

Gütezusätze und Gewürze, Aromen und Marinaden für exzellente Fleischwaren.

Gütezusätze
Processing additives



van-hees.com

Gütezusätze und Gewürze, Aromen und Marinaden für exzellente Fleischwaren.

Hygienetechnik
Hygiene technology



www.hoecker.de

Tel.: 05407 - 890 - 0 · ft@hoecker.de

ITEC [®] Auf dem Tigge 60 b+c
D - 59269 Beckum
Tel. +49 25 21 - 85 07 0
www.itec.de

FOOD TECHNOLOGY

Technik für eine bessere Technologie

Gewürze/ Essenzen
Spices/ Essence



Die ganze Welt des Würzens

Geschmack · Service
Technologie

HAGESÜD INTERSPICE
Gewürzwerke GmbH & Co. KG
71282 Hemmingen
Saarstraße 39
Telefon: (0 71 50) 9 42 60
www.hagesued.de
E-Mail: info@hagesued.de

Member of  ICL Group

**DAS LEBEN IST BEGRENZT.
IHRE HILFE NICHT.**

Ein Vermächtnis zugunsten von
ÄRZTE OHNE GRENZEN schenkt
Menschen weltweit neue Hoffnung.

Wir informieren Sie gerne. Schicken Sie
einfach diese Anzeige an:

ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.
Am Köllnischen Park 1, 10179 Berlin



Hygienetechnik
Hygiene technology



• Reinigungssysteme
Individual-Druckreinigung
Schaumreinigung
Desinfektion

• Automatische Bandreinigung
• Mischerreinigung

www.walter-geraetebau.de

WALTER Gerätebau GmbH
Neue Heimat 16 Phone: +49 7046 980-0
D-74343 Sachsenheim- Fax: +49 7046 980-33
Ochsenbach info@walter-geraetebau.de

Industriefußböden
Industrial floors

**MIT SICHERHEIT
EIN GUTER GRUND**

Estrich · Beton · Abdichtung
UCRETE PU-Beton
Edelstahlentwässerung
Rammenschutzsysteme



acrytec flooring gmbh · Westring 12
64850 Schaaheim-Schlierbach
Tel. +49 6073 72 29 0
service@acrytec-flooring.de
www.acrytec-flooring.de

Internetservice
Internet Service

www.FleischNet.de

Kabinen-,
Durchlaufwaschanlagen
Cabin-type, run-through
washing units

GÜDEL
Intralogistics

83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62 · 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 · 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com

ITEC [®] Auf dem Tigge 60 b+c
D - 59269 Beckum
Tel. +49 25 21 - 85 07 0
FOOD TECHNOLOGY www.itec.de

Technik für eine bessere Technologie

Klima- und
Rauchanlagen
Maturing and smoke systems

info@autotherm.de



Klima- und Räuchertechnik

www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

Kochkammern
und -schränke
Cooking chambers and cabinets

info@autotherm.de



Klima- und Räuchertechnik

www.autotherm.de
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826



**DAS SCHÖNSTE
GESCHENK
FÜR KINDER:
EINE ZUKUNFT.**

Das ist die **KRAFT**
der Patenschaft.

Jetzt Paten
werden!
worldvision.de

Kunstdärme/ Artificial casings



**maßgeschneidert
zur Anwendung passend**

**HERSTELLUNG - KONFEKTION
VERTRIEB - FACHBERATUNG**

H. MUDDER GmbH Kunstdärme
H. Hasemeier-Str. 30 · 49076 Osnabrück
Tel. 05 41 / 13 91 20 · Fax 05 41 / 1 39 12 61
E-Mail: info@europlast.de
www.europlast.de

Kunstdärme/ Artificial casings



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

**Kunststoffverkleidung
Plastic covering**

**Horo-Kunststofftechnik
Vertriebs GmbH**

D-34233 Fulda
Am Berg 4
Tel. (0 55 41) 18 79
Fax (0 55 41) 69 06

**Kuttertechnik
Cutting technology**

Prozess-Technik

TIPPER TIE™
a DOWER company
www.tippertie.com

**Messer für
Lebensmittelverarbeitungs-
maschinen
Knives for food-processors**

ASTOR®
Schneidwerkzeuge GmbH
Lebbiner Str. 18 | D-15859 Storkow
Tel. +49 (0)33678-649-0 | Fax ...-649-22
info@astorblades.de | www.astorblades.de/com
Kuttermesser | Abschneidmesser | Schweinepalmmesser
Gattermesser | Entschärfungsklingen | Geflügelschneider
Silbermesser | Kreismesser | Steakmesser | Injektornadeln
Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen

**Messer für
Lebensmittelverarbeitungs-
maschinen
Knives for food-processors**

The Art of Cut
BE Maschinenmesser

PERMEdge®

Phone: +49 (0)33633 - 888 - 0
sales@be-maschinenmesser.com
www.be-maschinenmesser.com

Danke!



**SOS KINDERDÖRFER
WELTWEIT**

Tel.: 0800/5030300 (gebührenfrei)
IBAN DE22 4306 0967 2222 2000 00
BIC GENO DE M1 GLS
www.sos-kinderdoerfer.de

hagedorn
FOODTECH

**Slicermesser
in Sichel- und Kreisform**

Hagedorn
Spiralmesser GmbH
An der Zinkhütte 13-15
51469 Berg, Gladbach
Tel. (0 22 02) 93 66 0-16

**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

Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

**Pökel- und
Massiertechnik
Curing and massaging technology**

Suhner
food processing equipment

Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45
suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

**Räder und Rollen
Wheels and casters**

**Räder und Rollen
aus Edelstahl: V2A und V4A**

Direkt ab Werk:
Tel. 02992-3017 · www.fw-seuthe.de

**Rauchstockwasch-
maschinen
Smoke stick washing machines**

Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen,
Kochpressen, Schinken- und
Spindelpressen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
www.eberhardt-gmbh.de

**Rauchwagen
Smoke trolleys**

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

ITEC® Auf dem Tigge 60 b+c
D- 59269 Beckum
Tel. +49 25 21- 85 07 0
www.itec.de

FOOD TECHNOLOGY

Technik für eine
bessere Technologie

**Rauchwagen
Smoke trolleys**

Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen,
Kochpressen, Schinken- und
Spindelpressen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
www.eberhardt-gmbh.de

**Schlachthofeinrichtungen
Slaughterhouse equipment**

EFA
Meat Processing Power

Postfach 60 · D-75429 Maulbronn
Telefon +49 (0)7043/102-0
Telefax +49 (0)7043/102-78
www.efa-germany.com
E-Mail: efa-verkauf@biaxefa.com

Systems for the red meat industry
RENNER

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

**Schlacht- und
Rohrbahnanlagen
Slaughter and pipe-lane units**

HÖCKER
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 +43 · www.brunox.com
Großhändler gesucht für den flächendeckenden Vertrieb

**Schneidwerkzeuge
Cutting tools**

GIESSER
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

Sortieranlagen/ Sorting units

LIEBEL
www.liebel-waegetechnik.de
Telefon 091 87- 808 90 - 0

Spülmaschinen
Dishwashers

Mit dieser Technik spült die Welt

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG
Englerstraße 3 · 77652 Offenburg
Tel. 0781/203-0 · Fax 0781/203-1179
www.meiko.de · e-mail: info@meiko.de

Stechschutzschürzen/
-handschuhe
Cut and stab protections
aprons and gloves

niroflex
premium protection

Einfach sicher!

Friedrich M^Wünch
GmbH + Co KG

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

Trockner für
Kunststoffbehälter
Dryer for plastic containers

GÜDEL
Intralogistics

83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62 . 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 . 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com

REICH
Fördertechnik

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

Trimmer

TURBO TRIMMI
Trimming expert.

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

SUHNER
EXPERTS. SINCE 1914.

Tumbler/ Tumblers

günther
Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

Henneken
Edelstahlverarbeitung • Anlagentechnik
Behälterbau • Maschinenbau

Hedderhagen 10 • 33181 Bad Wünnenberg
Tel. (0 29 53) 85 53 • Fax (0 29 53) 84 09
info@henneken-tumbler.de

gastroinfo portal
www.gastroinfoportal.de

Türen/ Doors

Ehrenfels
Isoliertüren GmbH

www.ehrenfels.de

Vakuumtechnik
Vacuum technology

BIS

Vakuumtechnik GmbH

- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte

Löhestr. 38, 53773 Hennef
Tel.: 02242-94997-0, Fax: 02242-94997-79
www.bis-vakuumtechnik.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

Vakuumverpackung
Vacuum packaging

RÖSCHER

Vakuumverpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumtechnik

**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**

Feldmühlengeweg 6-10 Tel.: (054 39) 9456-0
49593 Bersenbrück Fax: (054 39) 9456-60
www.roescher.de E-mail: info@roescher.de

INTERVAC
VAKUUMTECHNIK GMBH

Gut Stockum 17 • 49143 Bissendorf
Fon +49 5402 982250
Fax +49 5402 982252
intervac@osnnet.de • www.intervac.eu
Vakuumverpackungsmaschinen • Sondermaschinen

Verpackungsmaschinen
Packaging machines

HILUTEK
perfect packaging

Hilutek GmbH
Hansaring 7 Tel.: +49 5404 91 89 4-0
D-49504 Lotte Fax: +49 5404 91 89 4-99
www.hilutek.de E-Mail: info@hilutek.de

Verpackungs-Technik

TIPPER TIE™
a DOVER company

www.tippertie.com

Eilige Anzeigen

unter
Tel.: 0 89/ 3 70 60-120
Fax: 0 89/ 3 70 60-111

VARIOVAC

know-how
in
packaging

19246 Zarrentin am Schaalsee
www.variovac.de
Tel.: 038851-823-0

Verpackungsmaterial
Packaging materials

R. Bayer
DER FOLIENVEREDLER
Erfolg durch Qualität und Flexibilität

Hersteller von:
Vacuumbeutel
Schrumpfbeutel
Tiefziehfolien (Weich- und Hart)
Oberfolien (Flexo- und Tiefdruck)

info@rbayer.de · www.rbayer.de

Walzensteaker
Cylindrical steakers

günther
Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.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

Naturin

Postfach 100851 · D-69448 Weinheim
Telefon: 06201 86-0 · Fax: 06201 86-485
www.naturin.de · E-Mail: sales@naturin.de

Viscofan

Zerlegeanlagen
Jointing units

GÜDEL
Intralogistics

83737 Irschenberg · Germany
Tel. +49 (0) 80 62 . 70 75-0
Fax +49 (0) 80 62 . 61 64
www.gudel-intralogistics.com
intralogistics@de.gudel.com

ITEC® Auf dem Tigge 60 b+c
D - 59269 Beckum
Tel. +49 25 21- 85 07 0
www.itec.de

FOOD TECHNOLOGY

Technik für eine
bessere Technologie

IFFA 2016 – Danke für eine erfolgreiche Messe



Mischen. Zerkleinern. Trennen. Abbinden.
The smart way to your product.