

FLEISCHEREI TECHNIK MEAT TECHNOLOGY

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

Marktforschung: Fleischkonsum
Market research: Meat consumption

Messe-Nachlese: Interpack 2017
Exhibition review: Interpack 2017

Technische Gase: Schneeflöckchen
Technical gases: Let it snow

Hygiene: Bester Spüldruck?
Hygiene: Best rinsing pressure?

UNVERGLEICHLICH SCHNELL
UNFASSBAR PRÄZISE
OUTSTANDING PRECISION AND SIMPLY FASTER



Die Ingenieure des Geschmacks

100 mm
200 mm
300 mm

90°



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**.

www.treif.de

Passion for Food Cutting



Böse *Überraschung* Bad surprise



Christian Blümel
Redakteur
Editor

Die große Koalition aus CDU/CSU und SPD brachte Anfang Juni in Berlin ein Gesetz zur Sicherung von Arbeitnehmerrechten in der Fleischwirtschaft auf den Weg. Die Politik will nicht mehr wegschauen, wenn die schwarzen Schafe der Branche ihre schmutzigen Geschäfte machen. Die Liste der Vorwürfe gegen Teile der Fleischindustrie ist lang: Betrügereien bei der Lohnabrechnung, Schutzkleidung und Arbeitsmittel, die den Mitarbeitern rechtswidrig in Rechnung gestellt werden, Abzocke bei Unterkunftskosten und Vergehen bei der Dokumentation der Arbeitszeit – und das schon seit Jahren.

Menschen, vorwiegend aus Osteuropa, werden von halbseidenen Subunternehmern mit blumigen Versprechungen und windigen Werkverträgen angeheuert. In einer deutschen Fleischfabrik folgt dann oft das böse Erwachen: Maloche für Hungerlöhne unter hygienisch bedenklichen, bisweilen menschenunwürdigen Bedingungen. Und wenn etwas herauskommt, wird die Verantwortung einfach auf die Subunternehmer abgeschoben.

Foto: Thorsten Neidlein
Diesem unseligen Geschäftsmodell hat die Politik endlich einen Riegel vorgeschoben. Die Arbeitgeber müssen nun für Subunternehmerketten haften und sind für die Zahlung der Sozialversicherungsbeiträge verantwortlich. Sie wurden zudem verpflichtet, Arbeitsmittel kostenfrei zur Verfügung zu stellen, die Dokumentationspflicht wurde verschärft. Die ehrlichen Unternehmer dürfen sich für die strengeren Regeln bei den schwarzen Schafen bedanken. Bleibt nur zu hoffen, dass dieses dunkle Kapitel der deutschen Fleischindustrie bald Vergangenheit ist.

At the beginning of June the grand coalition of CDU/CSU and SPD in Berlin launched a law to safeguard workers' rights in the meat industry. Politicians don't want to look away anymore when the black sheep of the industry handle their dirty business. The list of allegations against parts of the meat industry is long: fraudulent wage bills, protective clothing and work equipment illegally billed to the employees, rip-off in the cost of accommodation and the passing of documentation on working time - since years.

People, mainly from Eastern Europe, are hired by semi-subcontractors with flowery promises and windy work contracts. In a German meat factory the evil awakening often follows: extreme hard work under hygienically questionable, sometimes inhuman conditions. And when something leaks of this mess, the responsibility is simply deferred to the subcontractors.

The policy has finally put a stop to this cruel business model. Employers now are liable for subcontractor chains and are responsible for the payment of social security contributions. They are also required to provide free labor at their disposal, the documentation obligation became intensified. The honest entrepreneurs should thank the black sheep for the strict rules. The hope remains that this dark chapter of the German meat industry soon will be a piece of past.

easyfoam365+

Kompetenz und Innovationen für die
Schaum und Desinfektionsanwendung
in der Lebensmittelindustrie

rm-suttner.com



The choice of perfection

Injektor ST-164:
Schäumen, spülen
und desinfizieren mit
nur einem Handgriff

Inhalt Juni 2017

Contents June 2017

Meinung/ Opinion

Böse Überraschung/ Bad surprise **3**

Kurz notiert/ News

Kurz notiert/ News **6**

70 Jahre Van Hees: In den besten Jahren/ **7**

70 years Van Hees: In the best years **7**

alco-food-machines: 40 Jahre Convenience **12**

Fleischwirtschaft

Entwicklung 2016: Markt bleibt schwierig **10**

Messe-Nachlese/ Exhibition review

Interpack 2017: Auf Rekordjagd/ **14**

Interpack 2017: Record hunting **14**

Beladen im Baukasten/ Loading in a kit **15**

Servicewüste? Von wegen!/ Service wasteland? No way! **18**

Interview

Sealpac & Bard: Dreiklang des Erfolgs **22**

Geflügelverarbeitung/ Poultry processing

Mit breiter Brust/ With a proud breast **28**

Marktforschung/ Market research

Fleischkonsum: Aus Überzeugung/ **32**

Meat consumption: A belief system **32**

Technische Gase/ Technical gases

Schneeflöckchen, Fleischröckchen.../ Let it snow... **34**

Schneiden & zerkleinern/ Slicing & crushing

Scharf und schnittig **38**

Slicen und sparen/ Slicing and saving **40**

Service

Intern. Produktspiegel/ International product spectrum **49**

Impressum/ Imprint **53**

Hinweis: Dieser Auflage liegen Beilagen von Thermobil mobile Kühllager GmbH, Dormagen, der Schröter Technologie GmbH & Co. KG, Borgholzhausen, sowie der Max Schlatterer GmbH & Co. KG, Herbrechtingen, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.



32

Eine Studie belegt, dass der Konsum von Fleisch nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern auch der Überzeugung ist.

A study proves that meat consumption is not just a question of taste, it also involves the firm belief, that killing of animals is justified.

Zum Titel:

Präzise und schnell – die Innovationen und Technologien von Inotec stießen auch auf der diesjährigen Interpack in Düsseldorf auf großes Interesse und sorgten für jede Menge Gesprächsstoff.

Der Titel wurde uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt von:

Title: The title is submitted by:

Inotec GmbH

Dieselstraße 1

72770 Reutlingen

Tel.: +49 (0) 71 21-58 59 60

Fax: +49 (0) 71 21-58 59 58

inotec@inotecgmbh.de



22

Verantwortliche von Sealpac und Bard-Metzgerei-Produkte aus Saarbrücken berichten im Interview über ihre Partnerschaft und wie sie selbst schwierige Situationen gemeinsam meistern.

interpack



14

Die Interpack 2017 lockte mehr als 170.000 Besucher nach Düsseldorf. The Interpack 2017 fair in Duesseldorf attracted over 170.000 visitors.



42

Wie hoch ist der beste Druck für die Reinigung in der Lebensmittelindustrie? What is the best rinsing pressure for cleaning in the food industry?



34

Mit technischen Gasen in zertifizierter Lebensmittelqualität lassen sich neue Möglichkeiten in der Fleischverarbeitung erschließen. Technical gases in certified food quality show new possibilities in meat processing.



WÜRFELN



GRANULIEREN



ZERRUPFEN



MAHLEN



SLICEN



STREIFEN



PÜRIEREN

PRÄZISE BEI HOHEN KAPAZITÄTEN

SCHNEIDETECHNIK FÜR FLEISCH

Maschinen von Urschel bieten vielfältige Möglichkeiten.



Kontaktieren Sie uns und vereinbaren Sie kostenlose Schneidversuche mit Ihrem Produkt
germany@urschel.com | de.urschel.com



URSCHEL[®]

Weltweit führender Hersteller von Lebensmittel-Schneidetechnik

© Urschel ist ein eingetragenes Warenzeichen der Urschel Laboratories, Inc., U.S.A.

Stabübergabe

Für die Leitung von Höfelmeyer Waagen in Georgsmarienhütte zeichnet fortan Felix Höfelmeyer (Im Bild li.) hauptverantwortlich. Seit 2014 in der Geschäftsführung und seit 2016 überdies Anteilseigner, folgt er somit auf seinen Vater und Unternehmensgründer Reinhard Höfelmeyer. Das Familienunternehmen, das im Sommer 2017 sein 30-jähriges Bestehen feiert, setzt auch weiterhin auf eine ausgefeilte Produktstrategie, auf eine zunehmend internationale Expansion sowie die Innovationskraft seiner Mitarbeiter. www.hoefelmeyer.de



Passing the baton

For the management of Höfelmeyer Waagen in Georgsmarienhütte, Felix Höfelmeyer (left in the pic.) is now in main responsibility. Already since 2014 in the management and since 2016 moreover shareholder, he follows thus on his father and enterprise founder Reinhard Höfelmeyer. The family business, which is celebrating its 30th anniversary in the summer of 2017, continues to focus on a sophisticated product strategy, an increasingly international expansion and the innovative strength of its employees. www.hoefelmeyer.de

MESSEN / TRADE FAIRS

- Evenord, Nürnberg, 07.10. - 08.10.2017
- Anuga, Köln, 07.10. - 11.10.2017
- Agroprodmash, Moskau, 09.10. - 13.10.2017
- Süffa, Stuttgart, 21.10. - 23.10.2017
- Mefa, Basel, 18.11. - 22.11.2017
- Food Ingredients Europe, Frankfurt/M., 28.11. - 30.11.2017

MARKENSCHAUFENSTER

VC999®
Innovative Verpackungslösungen
www.vc999.de

Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft
Winweb
Food Software Specialists
www.winweb.de

food-industrie-service
reinigung, hygiene & dienstleistung gmbh
Qualität – Zuverlässigkeit – Kontinuität
Ihr bundesweit tätiger Dienstleistungspartner
• Betriebsreinigung
• Beratung in Hygienefragen
• Sonderreinigung
• Unterhaltsreinigung
Hauptsitz: Technology-Str. 5, 23923 Schönberg
Telefon: 03 88 28 / 26 94 10
E-Mail: info@food-industrie-service.de
Niederlassungen: Schönberg, Bensheim, Finntrop, Heiligenstadt und Altlandsberg (Berlin)

ASCA
ASCA AUTOKLAVEN
Protokollierung über USB-Stick
CE-zertifiziert-TÜV geprüft
100 – 1.500 l Inhalt, alle Beheizungsarten
– sterilisieren
– pasteurisieren
– druckkochen
Tel.: 06052/9184402 • Fax: 06052/9278841
E-Mail auth@asca-consulting.com
www.asca-consulting.com
Bruchköbel Landstr. 39 • 63452 Hanau

Aufschlussreiche Kurse

Die CEM GmbH bietet wieder Ausbildungs- und Anwenderkurse zur Mikrowellenaufschlusstechnik in Kamp-Lintfort an, und zwar am 5. und 6. Juli sowie am 6. und 7. Dezember 2017. In den Kursen werden die Teilnehmer in den theoretischen Grundlagen und in der Methodenentwicklung für mikrowellenunterstützte Aufschlüsse geschult. Zu den praktischen Übungen können die Teilnehmer eigene Proben mitbringen, die anhand individueller Problemstellungen bearbeitet werden. Das Angebot richtet sich an Laboranten, Ingenieure, Chemiker etc. Im Paket enthalten sind Seminarunterlagen, Mittag- und Abendessen, Übernachtung sowie diverse Transfers. Weitere Infos unter www.cem.de.



Ein „Schiff“ wird kommen

(Fast) Alles neu bei Kohlhoff Hygiene-technik in Unna: Im März 2017 startete eine Betriebsweiterung, deren zentraler Bestandteil der Bau einer größeren Produktions- und Lagerhalle sowie eines neuen Bürogebäudes ist. Etwa 600 m Luftlinie vom alten Standort entfernt hat das Unternehmen ein Grundstück mit einer Fläche von rund 13.000 m² erworben. Dort werden eine zweischiffige Halle mit einer Nutzfläche von 4.300 m² sowie ein zweigeschossiges, 620 m² großes Bürogebäude errichtet. Die Inbetriebnahme ist für November 2017 vorgesehen. Das Unternehmen erhofft sich von den Bauten eine Neugestaltung von Prozessen und Organisation, eine Optimierung des Materialflusses in Produktion und Logistik sowie eine Steigerung der Produktivität durch zusätzliche Maschineninvestitionen. www.kohlhoff-hygiene.de



A „ship“ will arrive

(Nearly) Everything new at Kohlhoff Hygiene Technology in Unna: In March 2017, an extension of the company started, the central part of which is the construction of a larger production and storage hall as well as a new office building. About 600 m of air line from the old location, the company has acquired a plot with an area of approximately 13,000 m². There, a two-aisle hall with a usable area of 4,300 m² and a two-storey, 620 m² office building will be built. Commissioning is scheduled for November 2017. Kohlhoff hopes that the buildings will redesign processes and organization, optimize the material flow in production and logistics as well as it should increase productivity through additional machine investments. www.kohlhoff-hygiene.de

So bleiben die Finger dran

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hilft schwere Unfälle zu vermeiden. Immer wieder die gleiche Unfallursache: Bei laufender Maschine kratzt ein Mitarbeiter Restbrät aus dem Trichter eines Vakuümfüllers. Er gerät mit der Hand in das Förderwerkzeug am Trichterboden – oft mit schwerwiegenden Folgen: Handverletzungen bis hin zu abgetrennten Fingern. Die BGN gibt Sicherheitstipps zum Unfallschwerpunkt Vakuümfüller. Wer die Sicherheitsvorkehrungen an einer Maschine manipuliert, trickst häufig nicht nur die Maschine aus, sondern auch seine Gesundheit. Manchmal schlicht Gedankenlosigkeit, vor allem aber Zeitdruck, mangelnde Einweisung oder fehlende Unterweisungen führen immer wieder zu gefährlichem Verhalten, Manipulation von Schutzeinrichtungen und dann zu Unfällen. Abhilfe kann hier mit den Unterweisungshilfen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) geschaffen werden: mit Unterweisungskarte und -poster „Sicherheit an Maschinen mit Trögen und Trichtern“ oder mit dem Unterweisungskurzgespräch „Vakuümfüller und Clipper“. Die Downloads sind verfügbar unter www.bgn.de.



In den *besten Jahren*



Der Gewürzspezialist Van Hees feierte im Mai 2017 seinen 70. Geburtstag im Zeichen von Aufbruch und Abschied.

Ein Mensch ist mit 70 ein (hoffentlich rüstiger) Rentner. Der Gewürzspezialist Van Hees präsentiert sich im 70. Jahr seiner Existenz als Unternehmen in den besten Jahren. Die Jubiläumsfeier auf Schloss Johannisberg im Rheingau stand ganz im Zeichen von Aufbruch und Abschied.

Aufbruch, weil sich das Familienunternehmen aus Walluf kurz vor den Feierlichkeiten eine neue Führung gegönnt hat. Auf Jürgen Georg Hüniken, der 23 Jahre lang als Vorsitzender der Geschäftsführung das Zepter in der Hand gehalten hat, folgt eine Doppelspitze: Robert Becht und Frédéric Guet. Die beiden sollen die Internationalisierung von Van Hees vorantreiben. Und das, obwohl die Hessen ohnehin bereits multinational aktiv sind. 435 Mitarbeiter produzieren über 25.000 t Produkte für die Fleisch-, Wurst- und Lebensmittelverarbeitung: Gewürze und Gewürzmischungen, Kräuter, Marinaden, Gütezusätze, Emulsionen und Aromen, die in über 80 Ländern weltweit vertrieben werden.

Weicher Übergang

Jürgen Georg Hüniken wird der neuen Doppelspitze noch für zwei Jahre mit Rat und Tat zur Seite stehen. Bei aller Internationalität soll Van Hees (Umsatz 2016: 114 Mio. €) ein Familienunternehmen bleiben, wie die Gesellschafterin Julia van Hees vor der Feier betonte.

Vor rund 400 geladenen Gästen auf Schloss Johannisberg nutzte Jürgen Georg Hüniken den Moment für einen emotionalen Abschied: „Ich gratuliere Herrn Becht und Herrn Guet zu ihrer Berufung als Geschäftsführer, aber auch zu den Mitarbeitern und Managern, die sie zukünftig führen. Da haben Sie eine wirklich gute Mannschaft; viele sind mir über die Jahre ans Herz gewachsen.“

www.van-hees.com

Fotos: Van Hees



Doppelspitze bei Van Hees / Double point at Van Hees:
Robert Becht (re.) & Frédéric Guet.

In the *best years*

In May 2017, the spice specialist Van Hees celebrated his 70th birthday in the spirit of departure.

A human with 70 is a (hopefully ardent) retiree. The spice specialist Van Hees presents itself in the 70th year of its existence as a company in the best years. The jubilee celebration at Johannisberg Castle in the Rheingau was marked by departure.

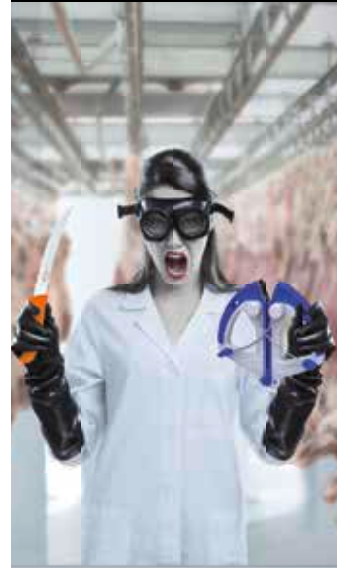
The family-run company from Walluf has given itself a new management just before the festivities. On Jürgen Georg Hüniken, who has held the scepter for 23 years as chairman of the management, a double point follows: Robert Becht and Frédéric Guet. The aim of the two is to strengthen the internationalization of Van Hees. Even though the company is already multinationally active. 435 employees produce over 25,000 tons of meat products, sausage and food processing: spices, herbs, marinades, quality additives, emulsions and flavors, distributed in over 80 countries worldwide.

Smooth transition

Jürgen Georg Hüniken will continue to provide the new double point with advice and assistance for two years. With all its internationality, Van Hees (turnover 2016: € 114 million) is to remain a family business, as partner Julia van Hees emphasized. At the beginning of the year, Van Hees furthermore launched a new mill in Wuppertal - a million investment in the future of the company.

Jürgen Georg Hüniken used the moment for an emotional farewell in the Johannisberg castle in front of about 400 invited guests: "I congratulate Mr Becht and Mr Guet on their appointment as managing directors, but also on the employees and managers who they will lead in the future. You have a really good team; many of them have grown to my heart over the years." www.van-hees.com

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis



QUALITY
MADE IN GERMANY
SINCE 1878

FÜR DEN HARTEN ALLTAG

Mit F.DICK professionell nachschärfen

Ihr Systempartner für hochwertige Fleischwerkzeuge

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle
Schleifmaschinen

Wilder Relaunch

Josef Maier, europaweit agierender Wildverarbeiter und -importeur mit Sitz im bayerischen Bad Wörishofen, verordnete sich einen umfassenden Relaunch. Der Wild-Spezialist mit über 100 Mitarbeitern, einer Jahresproduktion von 5.500 t Wild und einem Jahresumsatz von rund 50 Mio. € hat seit Anfang Mai ein neues Firmenlogo, eine neu konzipierte Website mit neuer Adresse – josef-maier.com statt maier-wild.de – sowie neue Verpackungen. „Wir wollen unsere Produkte moderner interpretieren, um stärker als Marke und Garant für Qualität wahrgenommen zu werden“, erläutert Thomas Maier, geschäftsführender Gesellschafter des Unternehmens. www.josef-maier.com



Wild relaunch

Josef Maier from Bad Wörishofen in Bavaria, a game processing and importing company operating all over Europe, ordered himself a comprehensive relaunch. The

game specialist with more than 100 employees, an annual production of 5,500 t of game and an annual turnover of around € 50 mio. has a new company logo, a newly designed website with a new address - josef-maier.com instead of maier-wild.de – as well as new packaging. “We want to interpret our products more modernly in order to be perceived more as a brand and guarantor of quality”, explains Thomas Maier, managing director of the company. www.josef-maier.com

Hochzeit & mehr Service

Hochzeit in der deutschen Fleischindustrie: Weber Maschinenbau hat ein Branchenschwergewicht in der Pökeltechnologie, Schröder Maschinenbau aus Werther, übernommen.

Mit dem Kauf stellten die Maschinenbauer aus Breidenbach die Weichen, um die Lebensmittelindustrie mit kompletten Linien von der Verarbeitung bis zur Verpackung bedienen zu können. Eingeweiht hat Weber außerdem ein Servicecenter in Versmold. Es bietet ein Ersatzteillager und einen (Reparatur-)Service von der Inbetriebnahme bis zur Wartung. Auf großes Interesse stieß bei dessen Eröffnung die Vorführung des Weber Slicers S6 mit Einleger CCA 500 in Kombination mit der Schröder Verpackungsmaschine VMAX. www.weberweb.com, www.schroeder-maschinen.de



Wedding & more service

Wedding in the German meat industry: Weber Maschinenbau took over an industry heavyweight in curing technology, Schröder Maschinenbau from Werther. With the purchase, the machine builders from Breidenbach have set the course to be able to serve the food industry with complete lines from processing to packaging. Weber has also inaugurated a service center in Versmold. The conversion of a former car house offers a spare parts warehouse and a repair service. At its opening the demonstration of the Weber Slicer S6 with insert CCA 500 in combination with the Schröder packaging machine VMAX earned special interest. www.weberweb.com, www.schroeder-maschinen.de

Golfbegeisterte Fleischer

Die 14. Euro Meat Golf Trophy findet vom 9. bis 11. Juli 2017 in Boppard statt. Golfbegeisterte Fleischer treten in acht Kategorien gegeneinander an. Der Erlös wird gespendet. Austragungsort ist das Jakobsberg Hotel & Golfresort. In acht Kategorien können die Teilnehmer, Unternehmer, Führungskräfte und Entscheidungsträger aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, ihre Kräfte messen. Ein Einführungskurs für Golf-Neulinge ist ebenso Bestandteil wie der begehrte Preis des besten Fleischers. Ganz zu schweigen vom guten Zweck: „Wir unterstützen Projekte, die sich um kranke und benachteiligte Kinder kümmern und ihnen eine Zukunft geben“, sagt Hermann Schalk, Vorsitzender des Vereins Sport für einen guten Zweck und Organisator der Euro Meat Golf Trophy. www.euromeatgolf.com



Meatmens' golf

From 9 to 11 July 2017, the 14th Euro Meat Golf Trophy will take place in Boppard. Butchers devoted to playing golf will compete in eight categories. The proceeds will be donated to charity. The venue is the Jakobsberg Hotel & Golfresort. The participants, entrepreneurs, executives and decision makers from Germany, Austria and Switzerland, will compete in eight categories. “We support projects helping ill and disadvantaged children to give them a future,” says Hermann Schalk, chairman of the association “Sport für einen guten Zweck” (sports for a good cause) and organizer of the trophy. www.euromeatgolf.com

Captive bolt deal

Frontmtec, global supplier for the red meat industry, has entered into an agreement to acquire the world leading manufacture of captive bolt stunning tools, Accles & Shelvoke Ltd. The company, manufacturing in Birmingham, UK, was formerly part of the Minworth-based Eley Group, which makes 22LR ammunition used in target shooting by competitors including Olympic standard athletes. The business supplies the cartridges to Accles & Shelvoke for their captive bolt equipment. “Accles & Shelvoke is a fantastic addition to our business with an existing large share of the global captive bolt equipment market, which we aim to develop further”, said Frontmtec CEO Henrik Andersen (left) about the purchase. Joe Holland (right), who was appointed as the General Manager of Accles & Shelvoke just over a year ago, will take full control of the captive bolt equipment manufacturing company, reporting directly to the Frontmtec management board. www.merger.frontmtec.com



Bolzenschuss-Deal

Frontmtec, weltweiter Lieferant für die Fleischindustrie, hat eine Vereinbarung getroffen, um den weltweit führende Hersteller von Bolzenschuss-Betäubungswerkzeugen, Accles & Shelvoke Ltd., zu erwerben. Das Unternehmen aus Birmingham war früher Teil der Minworth-basierten Eley Gruppe, die 22LR-Munition für (olympische) Schusswettbewerbe herstellt. Die Gruppe liefert auch die Patronen für die Accles & Shelvoke-Bolzenschussapparate. „Accles & Shelvoke ist eine fantastische Ergänzung zu unserem Geschäft mit einem enormen globalen Marktanteil bei Bolzenschussapparaten, den wir weiter ausbauen wollen“, sagte Frontmtec-CEO Henrik Andersen (li.) zum Kauf. Joe Holland (re.), Geschäftsführer von Accles & Shelvoke, wird die Kontrolle über den Hersteller der Schusswerkzeuge übernehmen und direkt an den Vorstand von Frontmtec berichten. www.merger.frontmtec.com

Sattes Wachstum

Ein Umsatzplus von 9 % im Vergleich zum Vorjahr meldet Bizerba für das Jubiläumsjahr 2016. Der global agierende Anbieter von Lösungen für Wäge-, Schneide- und Auszeichnungstechnologie aus Balingen erzielte im Geschäftsjahr 2016 einen Umsatz von 652,6 Mio. €. Das Familienunternehmen im Besitz der Gesellschafterfamilie Kraut feierte im vergangenen Jahr sein 150-jähriges Jubiläum. Starkes Wachstum wurde im Heimatmarkt Deutschland sowie in den übrigen europäischen Ländern erreicht. In den Regionen Süd- und Westeuropa konnten die Wachstumsszahlen aus dem Jahr 2015 noch einmal deutlich gesteigert werden. In Nordamerika bewegte sich der Umsatz auf dem hohen Niveau des Vorjahres, während die Märkte in Osteuropa sowie in Asien die proportional größten Wachstumssprünge vermeldeten. www.bizerba.com



Heavy growth

Bizerba reported an increase in turnover of 9% compared to the previous year for the 2016 anniversary year. The global provider of solutions for weighing, cutting and marking technology from Balingen generated a worldwide turnover of € 652.6 million in 2016. The family-owned company owned by the shareholder family Kraut celebrated its 150th anniversary last year. Strong growth was achieved in the home market of Germany as well as in other European countries. In the regions of South and Western Europe, the growth figures from 2015 were once again significantly increased. In North America, sales were at the high level of the previous year, while the markets in Eastern Europe and Asia reported the largest growth jumps. www.bizerba.com

Der Vorher- Nachher-Effekt



wolfen – mischen – formen – beschichten – frittieren – garen – kühlen – frosten.



alco
food-machines

Qualität auf ganzer Linie.

Alco-food-machines GmbH & Co. KG · fon +49 (0) 5403 – 7933-0 · www.alco-food.com



Die Marktbedingungen blieben für die Unternehmen der Fleischwirtschaft im vergangenen Jahr anhaltend schwierig. Ausschlaggebend hierfür ist laut einer gemeinsamen Mitteilung des Verbands der Fleischwirtschaft (VDF) und des Bundesverbands der Deutschen Fleischwarenindustrie (BVDF) die weiterhin schrumpfende Nachfrage für Schweinefleisch in Deutschland und in der EU. Die generell verringerte Nachfrage nach Fleisch und die wachsenden Abschottungstendenzen innerhalb der EU führten zudem zu einem weiter rückläufigen Binnenhandel. Die gehandelten Mengen gingen sowohl beim Im- als auch beim Export um jeweils gut 2 % zurück.

Plus in Drittländern

Positiv entwickelte sich hingegen der Export in Drittländer, der beim Schweinefleisch um 35 % und bei Schlachtnebenerzeugnissen um über 20 % zulegen. Die Triebfeder hierfür ist vor allem eine starke Zunahme der Lieferungen nach China und in etwas geringerem Umfang auch in andere, vor allem asiatische Länder.

Die starke Abhängigkeit vom Absatz in China birgt aber auch Gefahren. Zudem wächst die Konkurrenz insbesondere der Anbieter aus Nord- und Südamerika auf den attraktiven asiatischen Märkten. Der gewachsene Drittlandsexport trug auch wesentlich zum Anstieg der Erzeugerpreise für Schlachtschweine bei. Wichtig ist hierbei insbesondere, dass die Überseemärkte Teilstücke und Produkte nachfragen, deren Absatz im EU-Binnenmarkt begrenzt ist. Die Kombination von Absatz im Inland und in Drittländern verbessert die Verwertung der Schlachttiere und trägt zu einer Optimierung im Sinne der Nachhaltigkeit bei.

Landwirte in Not

Nach wie vor kann deutsches Schweinefleisch aufgrund fehlender veterinärrechtlicher Grundlagen aber nicht in alle potenziellen Abnehmerländer geliefert werden. Wäre diese Möglichkeit gegeben, würde die Absatzsituation für die Schlachtunternehmen vermutlich günstiger aussehen.

Die gestiegenen Erzeugerpreise sind auch eine Folge des Rückgangs der Schweineproduktion in Deutschland und im übrigen Europa. Die Ursache hierfür war die anhaltend schwierige Preissituation des Jahres 2015, die viele Landwirte zur Aufgabe der Produktion gezwungen hat. Die in den vergange-

Markt bleibt schwierig

Die wirtschaftliche Entwicklung des deutschen Fleischsektors 2016 im Überblick.



nen Monaten sehr stark angestiegenen Fleischpreise stellen wiederum ein großes Problem für die Fleischwarenindustrie dar, die die gestiegenen Rohstoffkosten nicht an die Abnehmer weitergeben kann.

Rindfleisch im Trend

Im Rindfleischsektor ist die Lage etwas positiver. Der Konsum nahm in Deutschland um knapp 2 % leicht zu, die Produktion blieb fast unverändert. Rindfleisch liegt offensichtlich als hochwertiges Qualitätsprodukt weiterhin im Trend der Verbraucher. Dies zeigt sich an der leicht zunehmenden Einfuhrmenge vor allem aus südamerikanischen Drittländern. Aber auch beim inländischen Angebot ist eine Zunahme bei hochwertigem Färsenfleisch festzustellen, während die Schlachtungen von Jungbulln rückläufig sind.

Auch im Rindfleischsektor geht der EU-Binnenhandel bei Ausfuhr und Einfuhr deutlich zurück. Dies ist ein Ergebnis auch der Tendenzen in vielen EU-Ländern, Hürden für die Verwendung von Fleisch aus anderen EU-Ländern aufzubauen.

Die starke und deutlich zunehmende Nachfrage nach Rindfleisch weltweit kann weiterhin aus Deutschland kaum bedient werden, da die heimischen Produzenten aufgrund fehlender Veterinärabkommen insbesondere mit den wachstumsstarken asiatischen Ländern vom Exportmarkt abgeschnitten sind. Die Drittlandslie-

ferungen Deutschlands spielen sich daher nahezu vollständig in Europa ab, mit Norwegen als wichtigstem Zielmarkt vor der Schweiz an zweiter Stelle.

Fleischverzehr gesunken

Der Fleischverzehr senkte sich in Deutschland im Jahr 2016 gegenüber dem Vorjahr von 61,1 kg pro Kopf um gut 1 kg auf 60 kg. Auch der Rückgang der privaten Fleischeinkäufe hat sich im zurückliegenden Jahr weiter fortgesetzt. So ging die private Nachfrage für Fleisch insgesamt nach Berechnungen der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) zwischen Januar und November 2016 um durchschnittlich 0,9 % zurück.

Während die Nachfrage nach Rindfleisch leicht um 2,3 % zulegte, kauften die Haushalte rund 4,3 % weniger Schweinefleisch als im Jahr zuvor. Wurstwaren verloren leicht um 0,9 %. Wichtigste Ursachen für den Rückgang dürften in der demografischen Entwicklung, in der stets weiter zunehmenden Entwicklung hin zum Außer-Haus-Verzehr und im Anstieg des Anteils von Bevölkerungsgruppen, die Schweinefleisch aus dem Ernährungsraster ausschließen, zu finden sein. Zum Vergleich: Vor 35 Jahren lag der Verbrauch in Deutschland noch um rund 5 kg/Kopf über dem heutigen Niveau.

Die Zahl der Schlachtungen von Schweinen reduzierte sich 2016 gegenüber dem Vorjahr um 0,1 % (63.400 Tiere) auf 59,3 Mio. Stück minimal. Die Anzahl von gewerblich geschlachteten Rindern erhöhte

sich im gleichen Zeitraum um 0,5 % (+ 16.400) auf 3,6 Mio. Tiere.

Fleischindustrie unter Druck

Bei einer stabilen Produktionsentwicklung berichten die Unternehmen der deutschen Fleischwarenindustrie von empfindlichen Ertragseinbußen, weil sich die Preise für Verarbeitungsteilstücke zur Herstellung von Wurstwaren seit Monaten auf einem hohen Niveau halten und keine Änderung der Situation in Sicht ist. So legten die Preise für Schweinefleisch im ersten Quartal des laufenden Jahres im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um rund 20 % zu. Sauenfleisch, das in der Verarbeitung eine besondere Rolle spielt, verbuchte sogar einen Zuwachs um fast 40 %. Diese schwierige wirtschaftliche Situation könnte die strukturellen Verschiebungen in der bislang mittelständisch geprägten Branche weiter beschleunigen.

Im zurückliegenden Jahr erzielten die Unternehmen der deutschen Fleischwarenindustrie deshalb nur ein leichtes Umsatzplus von 2,8 % von 18,3 Mrd. € auf 18,8 Mrd. €. Es wurden 61.600 Mitarbeiter beschäftigt, 4,5 % mehr als im Vorjahr. Nach den Zahlen des Statistischen Bundesamtes wurden 2016 von der Fleischwarenindustrie rund 1,5 Mio. t Wurstwaren hergestellt, 0,4 % mehr als im Jahr 2015. Die größte Gruppe in der Herstellung von Wurstwaren entfiel auf Brühwurstprodukte mit 924.494 t, Rohwürste folgen mit 419.873 t, Kochwürste mit 188.288 t.

www.v-d-f.de, www.bvdf.de



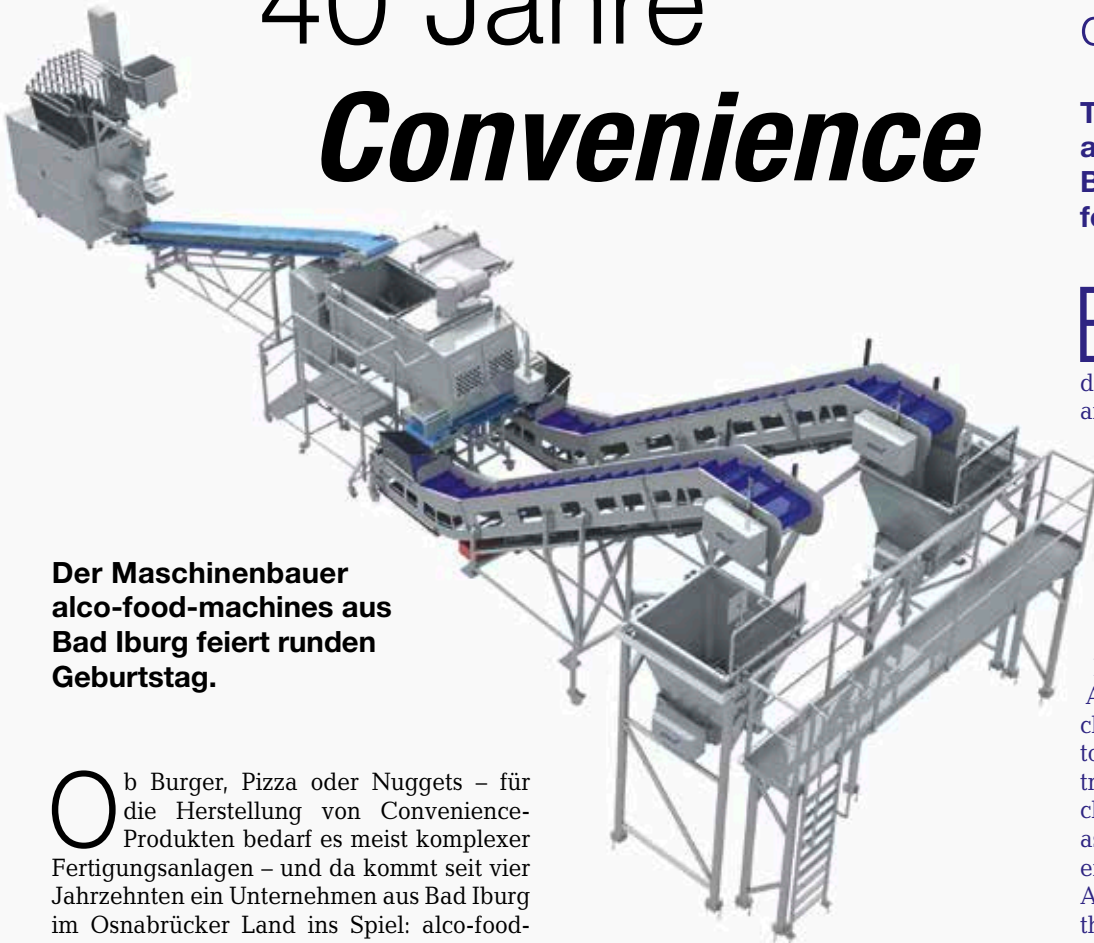
GUTER
GESCHMACK
IST DIE
BESTE ZUTAT



Beck Gewürze und Additive GmbH
91220 Schnaittach | Tel. +49 9153 9229-0
www.beck-gewuerze.de



40 Jahre *Convenience*



**Der Maschinenbauer
alco-food-machines aus
Bad Iburg feiert runden
Geburtstag.**

Ob Burger, Pizza oder Nuggets – für die Herstellung von Convenience-Produkten bedarf es meist komplexer Fertigungsanlagen – und da kommt seit vier Jahrzehnten ein Unternehmen aus Bad Iburg im Osnabrücker Land ins Spiel: alco-food-machines. Deswegen feiern die Maschinenbauer im Herbst 2017 ihr 40-jähriges Unternehmensjubiläum.

Angefangen hat alles in einem kleinen Büro in Bad Iburg. Heinz und Gertrud Algra gründen das Unternehmen alco-food-machines und übernehmen im September 1977 den Generalvertrieb für Deutschland für fleischverarbeitende Maschinen aus den Niederlanden, z. B. Formmaschinen, Panieranlagen oder kontinuierliche Bratanlagen. Ein sicheres Gespür für die Wünsche der Endkunden garantiert dem Unternehmen vom Start weg ein rasantes Wachstum auf dem internationalen Markt.

Knapp 20 Jahre nach der Gründung beschließt das Ehepaar Algra, alle Vertriebsaktivitäten für Fremdfirmen einzustellen und die Maschinen selbst zu entwickeln, herzustellen und zu vertreiben. Die zweite Generation mit Nicole Algra sowie Isabelle und Thomas Kleine-Ausberg steigt in den 1990er-Jahren ein – aus dem Familienbetrieb wird ein internationales Unternehmen, das heute auf allen Kontinenten Maschinen vertreibt und auf ein Händlernetz von über 50 Agenturen weltweit aufbaut.

Neben dieser internationalen Expansion hat sich auch die Produktpalette ständig erwei-

tert, auf Maschinen für die Fleisch-, Fisch-, Geflügel-, Gemüse- und Kartoffelproduktion sowie auf Anlagen für die Backindustrie. Wolfen, mischen, formen, steaken, schneiden, plätten, nass und trocken panieren, bemehlen und beschichten, frittieren, braten, garen, gären, kühlen und frosten – alco liefert Maschinen für alles, was auf dem Convenience-Markt gefragt ist. Hinzu kommen große Standardisierungs- und Convenience-Linien. www.alco-food.com



40 years
convenience

**The machine-builder
alco-food-machines from
Bad Iburg is celebrating
four centuries of work.**

Burger, pizza or nuggets - for the production of convenience products, complex production plants are usually required and with this a company from Bad Iburg near Osnabrück comes into play: alco-food-machines. In the autumn of 2017, the machine-builders will celebrate their 40-year company anniversary.

The story of the company started in a small office in Bad Iburg. Heinz and Gertrud Algra founded alco-food-machines and in September 1977 they took over the general German distribution for meat-processing machines from the Netherlands, such as molding machines, breadcrumbers or continuous roasting systems. A proven intuition for the wishes of the end customer guaranteed the company a rapid growth on the international market from the start. Nearly 20 years after the foundation, the Algras decided to discontinue all sales activities for third-party companies and to build the machines themselves. The second generation with Nicole Algra and Isabelle and Thomas Kleine-Ausberg entered in the 1990s - the family business became an international company, which today sells machines on all continents and is based on a dealer network of more than 50 agencies worldwide.

In addition to this growth, the product range has also been constantly expanded, on machines for meat, fish, poultry, vegetable and potato production as well as on equipment for the baking industry. Wolving, mixing, molding, steaking, cutting, flattening, wet and dry bread, grinding and coating, frying, fermenting, cooling and frosting - alco supplies machines for the convenience market.

www.alco-food.com

K+G Wetter Hygiene im Detail

Mit der Sortiereinrichtung an den Wölfen und Mischwölfen von K+G Wetter werden die Hartanteile seitlich abgeführt, wodurch ein freier und sicherer Arbeitsbereich entsteht. Herkömmliche Systeme führen die aussortierten Hartanteile mittig durch den Schneidsatz und einen Schlauch ab, wodurch der Schneidsatz an Fläche verliert und im Bereich des Austrags nach einiger Zeit zu schmieren beginnt. Im Detail hat das hessische Traditionsunternehmen seine Lösung nun weiter optimiert. Die Sortiereinrichtung ist jetzt so konzipiert, dass sowohl die manuelle als auch die pneumatische Einrichtung binnen Sekunden vollständig ein- bzw. ausgebaut werden kann. So kann der Anwender die einzelnen Bauteile besonders einfach und gründlich reinigen. www.kgwetter.de



K+G Wetter Hygiene in detail

In the sorting device of the K+G grinders and mixer grinders the hard parts are removed laterally from the grinder creating a free and safe working area. Conventional systems direct the cut-off hard parts centrally through the cutting set and hose, so that the cutting set loses surface and begins to grease in the area of the discharge after a certain time. The traditional company based in Hesse (Germany) has now further optimised its sorting device. It is now designed in such a way that both the manual and pneumatic device can be completely installed or removed in just a few seconds. This allows the user to clean the individual components particularly easily and thoroughly. www.kgwetter.de

Schumacher Packaging Gruppe Glänzende Aussichten

Die Schumacher Packaging Gruppe bietet digital bedruckte Verpackungen in mittleren und großen Auflagen jetzt auch mit farbrillantem Glanz an. Die neuartige Bedruckung mit Farben auf Wasserbasis ist dabei geruchsfrei, nachhaltig und lebensmittelunbedenklich. Möglich wurde der Glanzdruck mit einer Digitaldruckmaschine von Durst, die bei Schumacher im Testbetrieb im Stammwerk Ebersdorf läuft. Mit einer Druckgeschwindigkeit von über 9.000 m²/h bietet das Verfahren beste Voraussetzungen für eine Produktion von Großauflagen und individualisierten Verpackungen. Anfang 2018 soll im Werk Grevén und im polnischen Werk Wrocław je eine derartige Maschine die Produktion aufnehmen. www.schumacher-packaging.com

Schumacher Packaging Group Shiny prospects

The Schumacher Packaging Group now offers digitally printed packaging in medium and large print running with color brilliance. The innovative printing with water-based inks is odor-free, sustainable and non-toxic. The gloss print was made possible with a digital printing machine from Durst, that runs under test at the Schumacher factory in Ebersdorf. With a printing speed of more than 9,000 m²/h, the process provides the best conditions for a mass-volume production of large-format and individualized packaging. In 2018, such machines will be installed in two factories. www.schumacher-packaging.com

Foto: K+G Wetter

Presentation sells!



Mit Weber Slicern schneiden Sie Wurst, Schinken, Käse und Fleisch präzise: für attraktive Präsentation und gewichtsgenaue Portionierung, maximalen Ertrag und minimales Give-away. Profitieren Sie von effizienter Betreuung für Ihren Anwendungsbereich und starken Leistungen in Hygiene und Service.

Wir bieten Ihnen die passende Lösung für Ihre Anwendung.

Sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gern!

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
www.weberweb.com



Auf *Rekordjagd*

Enormes Interesse: Die Interpack 2017 lockte über 170.000 Besucher nach Düsseldorf.

Schon im Vorfeld der weltweit größten Messe der Verpackungsbranche und der verwandten Prozessindustrie zeichnete sich ab, was von 4. bis 10. Mai 2017 auf dem Düsseldorfer Messegelände Realität wurde: eine Interpack der Rekorde. 2.865 Unternehmen, die sich und ihre Leistungen präsentierten, bereiteten den Boden für eine Messe der Superlative: 170.500 Besucher zählten die Veranstalter von der Messe Düsseldorf. Eine weitere Bestmarke: 74 % der Besucher kamen aus dem Ausland, darunter drei Viertel Entscheider.

Die hohe Quote der deutschen und internationalen Top-Fachleute aus 168 Ländern sorgte für sehr zufriedene Gesichter bei den Ausstellern, die sich über vielversprechende Geschäftsanbahnungen und konkrete Abschlüsse freuen konnten. Umgekehrt profitierten die Besucher von der internationalen Vielzahl an ausgestellten Innovationen und einem einzigartigen Marktüberblick.

Der Weg zur Industrie 4.0

Top-Trend an vielen Ständen war die weitere Digitalisierung des Produktionsprozesses auf dem Weg zu Industrie 4.0-Anwendungen. Außerdem spielten modulares Design von Verpackungsmaschinen und Prozesslinien sowie optimierte digitale Bedienkonzepte eine große Rolle, um die Komplexität in der Produktion zu reduzieren und größtmögliche Flexibilität für Losgrößenänderungen oder Produktvarianten zu erreichen. Das Thema Nachhaltigkeit blieb auch zur Interpack 2017 omnipräsent. Die Unternehmen zeigten verbesserte Ressourceneffizienz, sowohl beim verwendeten Material mit immer dünneren Wandstärken als auch im Produktionsprozess.

Die Sonderschau „innovationparc“ widmete sich dem Thema „Save Food“ und zeigte Lösungsansätze zur Eindämmung von Nahrungsmittelverlusten und -verschwendung. Die nächste Interpack findet im Mai 2020 wieder auf dem Düsseldorfer Messegelände statt, dann mit komplett neuem Eingang Süd und neuer Halle 1. Der genaue Termin wird noch bekannt gegeben. www.interpack.de

Record hunting

The Interpack 2017 fair in Duesseldorf attracted over 170,000 visitors.

Already in the run-up to the world's largest trade fair for the packaging industry and the related process industry, what turned out to be a reality at the Duesseldorf exhibition grounds from 4 to 10 May 2017 was an Interpack of the records. 2,865 companies presented themselves and built the ground for a superlative fair: The organizers from Messe Düsseldorf counted 170,500 visitors. Another record: 74% of them came from abroad, including three quarters of decision-makers. The high percentage of German and international top-notch experts from 168 countries left highly satisfied faces among exhibitors, who delighted at promising business contacts and even concrete deals concluded in the seven-digit range. Visitors in turn benefited from an internationally unrivalled multitude of innovations on display and a unique market overview.

The way to Industry 4.0

Proving a top trend at many stands was the further digitalisation of production processes on the way to Industry 4.0 applications. Furthermore, the modular design of packaging machines and process lines plus optimised digital operating concepts played a pivotal role in order to reduce complexity in manufacturing and achieve the highest degree of flexibility possible for changing batch sizes or product versions. Sustainability also remained a theme at Interpack 2017. Companies presented improved resource efficiency in terms of both the material used with ever smaller wall thicknesses and of manufacturing processes. A special show named „innovationparc“ addressed the theme of „Save Food“ and presented solutions for minimising food losses and waste. The coming Interpack will be held in May 2020 in three years' time at Düsseldorf Exhibition Centre. www.interpack.com





Beladen im *Baukasten*

Vemag-Stars auf der Interpack: Die Beladelinien SL305 und DL302 ermöglichen ein vollautomatisches Einlegen von Frischfleischprodukten.

Die Beladelinien SL305 und DL302 von Vemag Maschinenbau legen Produkte vollautomatisch in Schalen ein. Hackfleisch, frische Bratwurst, Cevapcici, Käse- oder Fleischbällchen, Burger u.v.m. können flexibel und effizient nacheinander produziert und der weiteren Verpackung zugeführt werden. Selbst Gulasch, Schnitzel oder Koteletts, die sich stabil fördern lassen, werden in Schalen eingelegt.

Für kleinere, flexible Anwendungen bietet sich die SL305 mit einem einfachen Schalenentstapler an. Sie verarbeitet ca. 110 Portionen Hackfleisch (500 g) oder 180 Burger pro Minute. Mit rund 160 Portionen bei Hackfleisch (500 g) oder 240 Burgern pro Minute erreicht die DL302 hohe Geschwindigkeiten durch zwei Schalenentstapler mit einem

Doppelindex-Band. Möglich sind im Vemag-Baukastensystem diverse Konfigurationen, wobei der Vakuümfüller und die Beladelinie fix an ihren Plätzen stehen.

Die gleich langen Vorsatzgeräte lassen sich innerhalb von ca. 15 Minuten gegeneinander austauschen. So ist es möglich, mit wenig Umrüstzeit ein anderes Produkt auf der Linie herzustellen.

Bei der vollautomatischen Beladung in Schalen fahren die einzelnen Portionen aus dem Vorsatzgerät auf ein Schießband (DL302) bzw. bei der SL305 auf ein P2P-Band. Beide Systeme erlauben eine vielfältige Ablage der Produkte in Schalen, z. B. Burger wahlweise hintereinander, gestapelt oder geschindelt. Mit der DL302 ist zudem eine Produktablage nebeneinander möglich. www.vemag.de

Loading in a kit

Vemag stars at the Interpack: The loading lines SL305 and DL302 enable fully automatic loading of fresh meat products.

The Vemag SL305 and DL302 loading lines convey products into trays in a fully automatic process. Minced meat, fresh fried sausage, cevapcici, cheese balls, meat balls, burgers and many other products can be produced one after another with flexibility and efficiency and conveyed to the subsequent packaging area. The DL302 and SL305 can even deposit goulash, schnitzel or chops in trays - in fact, they can deposit any product that can be conveyed in a stable state.

With a simple tray denester, the SL305 is suitable for smaller applications. The machine

processes approx. 110 portions of minced meat (500 g) or 180 burgers per minute. At approx. 160 portions of minced meat (500 g) or 240 burgers/min., the DL302 achieves maximum speeds.

In this system, packaging is loaded on one feed belt while the second feed belt synchronises the position of the tray - double power for even higher speeds. The DL302 transfers the trays to the subsequent packaging machine on two lanes, which complies with the 2:1 format of a tray sealer and means that no additional sorting process is required.

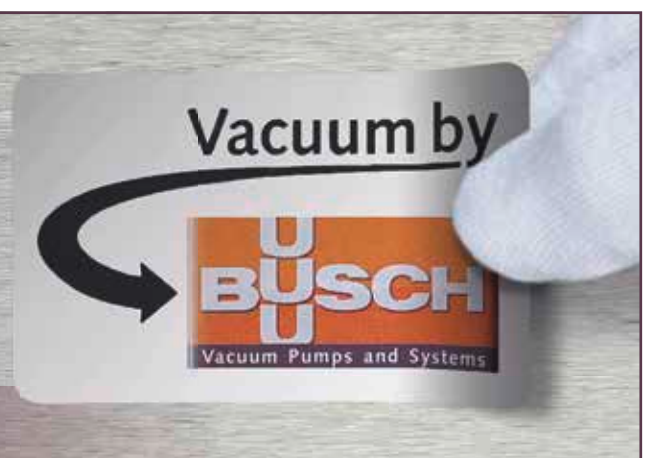
www.vemag.de



Fotos: Vemag Maschinenbau

QUALITÄT DIE ZEICHEN SETZT

Zuverlässige und erprobte Technik ist entscheidend für die Qualität von Vakuumprozessen. Führende Hersteller setzen deshalb auf Busch Vakuumtechnologie – weltweit, seit mehr als 50 Jahren. www.vacuum-by-busch.com



Dr.-Ing. K. Busch GmbH | +49 (0)7622 681-0 | info@busch.de | www.busch.de



Ishida
Where is the leak?

Ishida has developed an inline system called AirScan for reliable leak detection, which tests high speed single cups and bags to detect tiny holes. It reports leaks of 0.25 mm in diameter at speeds of up to 180 packs per minute. The quality control system is particularly suitable for fresh meat, but also for ready-to-serve meals or salads. With laser technology, the system records the carbon dioxide (CO₂) emanating from all sides, which is contained in most protective gas atmospheres. Each package is inspected within milliseconds for traces of escaping CO₂, whereby the process is undestroying and saves packaging material. www.ishida.de

Ishida
Wo ist das Leck?

Ishida hat für die zuverlässige Leckdetektion ein Inline-System namens AirScan entwickelt, das mit Hochgeschwindigkeit einzelne Schalen und Beutel prüft und kleinste Löcher aufspürt. Es meldet undichte Stellen ab 0,25 mm Durchmesser, und das bei Geschwindigkeiten von bis zu 180 Verpackungen/Min. Das Qualitätskontrollsystem eignet sich besonders für frisches Fleisch, aber auch für Fertiggerichte oder Salate. Mit Lasertechnologie erfasst es von allen Seiten die Infrarotschwingungen des austretenden Kohlendioxids (CO₂), das in den meisten Schutzgasatmosphären enthalten ist. Jede Verpackung wird binnen Millisekunden auf Spuren von entweichendem CO₂ geprüft, wobei das Verfahren zerstörungsfrei agiert und damit Verpackungsmaterial einspart. www.ishida.de

WIR DANKEN DEN BESUCHERN
DER **INTERPACK 2017** FÜR
EINE ERFOLGREICHE MESSE



Your Quality.

SEALPAC schafft beste Bedingungen für höchste Qualität Ihrer Wurstwaren im SB-Segment.



Our Technology.

Die bewährte MAP+ Technologie überzeugt durch besonders schonende und effiziente Verpackungsabläufe, die sich bestens auf Haltbarkeit und Farbe auswirken.

The Impact.

Am PoS, dem härtesten Wettbewerb, mit Konzept, Optik und Technologie punkten.

www.sealpac.de

Poly-clip System
Harmonisches Clipping

Die Clipmaschine FCA 140 präsentierte Poly-clip System in Düsseldorf als Nachfolger der FCA 3430-18. Sie verschließt Collagendärme bis Kaliber 58 mm, Faserdärme bis 90 mm sowie Kunststoffdärme bis 150 mm.

Ihre Geschwindigkeit liegt bei bis zu 156 Takten/Min. im Durchlauf. Mit der Clipserie R-ID, die für die Anwendung optimiert ist, wird ein harmonischer Verschlussprozess erzielt. Schutz bietet eine neue Sicherheitsdarmbremse mit Eingriffsschutz; beim Einstellen bleibt der Sicherheitsabstand zum Verdränger immer erhalten, ein irrtümlicher Produktionsstart ist nicht möglich. Eine kompakte und robuste Bauweise in Edelstahl und Titan sowie ein niedriger Geräuschpegel machen das Arbeiten angenehm. Für eine komfortable Wartung sind die Schmierstellen auf eine Schmierleiste zusammengeführt. www.polyclip.com



Poly-clip System
Harmonious clipping

Poly-clip System presented the clip machine FCA 140 in Düsseldorf as successor to the FCA 3430-18. It closes collagen casings up to caliber 58 mm, fiber casings up to 90 mm as well as plastic casings up to 150 mm. Its speed is up to 156 cycles/min. in the flow.

With the clip series R-ID, optimized for the application, a harmonious closure process is achieved. A new safety slab protects the user against intrusion. During the setting the safety clearance to the displacer is always maintained, erroneous start of production is not possible. A compact and robust construction in stainless steel and titanium as well as a low noise level make the work pleasant. The lubrication points are combined on a lubrication bar for convenient maintenance. www.polyclip.com

Mettler-Toledo
Alles unter Kontrolle

Mettler-Toledo zeigte u. a. die dynamischen Kontrollwaagen C31 StandardLine, C33 PlusLine und C35 AdvancedLine (Bild). Sie erfüllen alle Anforderungen an das dynamische Kontrollwägen u. a. in der Lebensmittelindustrie, von einfachen bis hin zu hochkomplexen Anwendungen, sowohl unter trockenen als auch unter nassen oder rauen Einsatzbedingungen. Ebenfalls am Messestand: das Dot-Print-Tool. Es erkennt und kontrolliert bei der visuellen Inspektion automatisiert Aufdrucke in Dot-Matrix-Schrift wie etwa Verfallsdatum, Ländercodes oder Chargennummern. Hersteller und Verpacker stellen mit dem Tool sicher, dass nur korrekt ausgezeichnete Produkte in den Handel kommen. www.mt.com



Mettler-Toledo
Everything under control

Mettler-Toledo showed the dynamic control scales C31 StandardLine, C33 PlusLine and C35 AdvancedLine in Düsseldorf (pic.). They fulfill all requirements for dynamic control weighing, e.g. in the food industry, from simple to highly complex applications, under dry as well as under wet or harsh operating conditions. Also on the fair stand: the Dot-Print-Tool. It visually recognizes and controls imprints in dot-matrix font such as expiration date, country codes or batch numbers. Manufacturers and packers use the tool to ensure that only correctly awarded products come into the market. www.mt.com



VERPACKUNGSTECHNOLOGIE MADE IN GERMANY



SEALPAC
Forming Innovations



Busch Vakuumpumpen
Optimierte Pumpen

Die Besucher am Stand von Busch bekamen die neueste Generation von R 5 Drehschieber-Vakuumpumpen zu sehen. Die Baureihe verbraucht laut Hersteller 20 % weniger Energie als vergleichbare Vakuumerzeuger. Zudem schafft die Pumpe kürzere Verpackungszyklen und Taktzeiten. Das Unternehmen informierte in Düsseldorf auch über zentrale, individuell anpassbare Vakuumsysteme. Ein derartiges System braucht zum einen weniger Vakuumpumpen als eine dezentrale Vakuumversorgung. Zum anderen kann es separiert werden, sodass keine Pumpen mehr in der Produktion stehen. Geräusch- und Wärmeemissionen sind damit von den Arbeitsplätzen verbannt, Energie lässt sich durch Wärmerückgewinnungskonzepte oder kleinere Klimaanlage einsparen. www.buschvacuum.com

Busch vacuum pumps
Optimized pumps

With the latest generation of R 5 vacuum pumps, Busch showed further optimization of its rotary vane vacuum technology at the Interpack. The model now uses 20% less energy than comparable vacuum pumps. The series not only helps save energy, it also shortens packaging cycles and/or cycle times. Heat emissions have been reduced and the cooling air is diverted in a targeted way. One important energy-saving factor, which is especially important for the packaging of food in cooled rooms, is that the warming of ambient air is minimized. This is because as the amount of heat a vacuum pump radiates increases, so does the cooling output required of the air-conditioning in the room. Exhaust air filtration has also been optimized with new filter technology, that removes oil residues before they pass out of the pump. www.buschvacuum.com



Fotos: Mettler-Toledo, Busch Vakuumpumpen

Servicewüste? Von wegen!

Mit Smart Contracts und einem ausgefeilten Baukastensystem will Bizerba seinen Kunden die Angst vor der Zukunft nehmen.

Die Dienstleistungspakete Smart Contracts bestehen aus innovativen Geschäftsmodellen, die Kunden neue Technologien und Systeme (fast) ohne Investitionskosten zugänglich machen. Das Paket My Bizerba Contracts stellt individuelle Leistungspakete für jeden Bedarf in den Mittelpunkt, weitere Einzelleistungen stehen im My Bizerba-Baukastensystem zur Verfügung.

Sehen sich Kunden mit großen Investitionen in neue Technologien oder Systeme konfrontiert, bietet Bizerba mit den My Bizerba Smart Contracts eine preisgünstige Alternative: Das Geschäftsmodell berücksichtigt alle Kosten, die im Lebenszyklus eines Gerätes oder Systems entstehen. Dabei zahlt der Kunde ausschließlich für die Prozesskosten im festgelegten Rhythmus und erhält sich so die Liquidität.

Definierte Leistungspakete

Die My Bizerba Contracts bilden das Vertragsportfolio von My Bizerba ab, wobei jeder Vertrag ein definiertes Leistungspaket aus verschiedenen Produkten darstellt. Je nach Bedarf lassen sie sich nach den Anforderungen der Kunden kombinieren und mit einzelnen Leistungen aus dem My Bizerba-Baukasten verbinden. Das Portfolio besteht aus sechs Paketen vom Reparaturservice bis zum Rundum-sorglos-Paket.

Um alle Geräte auf dem neuesten Entwicklungsstand zu halten, kümmern sich mit dem Software maintenance contract Produktspezialisten mit regelmäßiger Bereitstellung der Updates um die Aktualisierung der Software. Bei einem Ausfall stehen Mitar-

beiter über eine Hotline zur Verfügung, um das Problem per Fernwartung zu beheben. Regelmäßige Wartungen von Maschinen und Geräten gewährleistet der Checkup contract. Im Rahmen regelmäßig vereinbarter Wartungsmaßnahmen werden die Geräte von Service-Technikern überprüft, um möglichen Ausfällen vorzubeugen.

Eine regelmäßige Waagen-Kalibrierung bietet schließlich der Calibration contract. Neben der Funktionsprüfung der Waage, einer Justierung bei metrologischer Abweichung sowie einem Reparatur-Management beinhaltet das Paket die Registrierung aller Waagen für die Prüfmittelüberwachung, Planung und Überwachung der Kalibriertermine sowie deren Abstimmung.

www.bizerba.com

Service wasteland? No way!

With Smart Contracts, Bizerba wants to take away its customers' fears of the future.

The new solution packages from Bizerba focus on the individual needs of its customers. Consisting of innovative business models, the Smart Contracts provide new technologies and systems to customers nearly without requiring any investment costs. The My Bizerba Contracts package is centered on custom service packages for all kinds of needs. Furthermore, additional individual services are available within the My Bizerba building-block system. With My Bizerba Smart Contracts, Bizerba provides a low-cost alternative solution for

customers facing large investments into new technologies or systems. This business model encompasses all costs that may occur during the lifecycle of a device or system. Customers can preserve their liquidity by just paying the process costs. Bizerba's Life cycle contract provides custom solutions along the entire process based on a rental approach. This includes the delivery, installation and integration of custom-configured new devices, regular preventive maintenance, repair and calibration, gauging preparation and attendance, industry stand-by service and de-installation of the device.

Defined packages

My Bizerba Contracts reflect the contract portfolio of My Bizerba, with each contract representing a pre-defined service package consisting of different products. It can be combined according to the individual needs of each customer and enhanced by specific services from the six My Bizerba building blocks from a repair service to an all-in-one package.

The Calibration contract provides periodic scale calibration. In addition to a functional test, adjustments in case of any metrological deviation and repair management, this contract includes the registration of all scales for inspection equipment monitoring as well as scheduling, monitoring and coordination of the calibration dates. www.bizerba.com





KUNST AM PRODUKT

DAS NEUE FORMEN MIT HANDTMANN FORMSYSTEMEN

FORMEN SIE IHRE ZUKUNFT MIT TREND-PRODUKTEN

- Modulare und flexible Formsystem-Reihe vom Einstiegsmodell bis zur hochindustriellen, vollautomatischen Gesamtlösung
- Bis zu 24-bahnige automatische Prozesslösungen für höchste Effizienz
- Deutliche Kostenreduzierung durch exzellente Portioniergenauigkeit
- Perfekte Module in komplexen Systemlösungen bis zur Verpackung
- Erstklassiges Produktbild durch schonendes Verfahren
- Produktvielfalt durch unzählige Formoptionen

handtmann
Ideen mit Zukunft.

PROFITIEREN SIE VON PROZESSSICHEREN UND LEISTUNGSFÄHIGEN SYSTEMEN: DENN SYSTEMQUALITÄT ZAHLT SICH IN LANGFRISTIGER PRODUKTQUALITÄT AUS!

Verbrauchtrends verändern sich rasant. Handtmann Formsysteme sind flexibel. In Formgebung und Produktmasse. Vom Füllen bis zur Verpackung.



FS 520

Mehrbahniges Formen von Produkten mit rundem Querschnitt auf Band und Gitter



FS 521

Mehrbahnig geformte Produkte in Wasser- oder Ölbad-Systeme, auf Laminieranlagen oder Bänder



FS 522

Mehrbahnig geformte oder geplättete Produkte bis zur Verpackung



FS 510

Mehrbahniges Formen unterschiedlichster 3D-Produkte auf Band oder Gitter/Bleche



RF 440

Einbahnig mit Diaphragma zu geformten oder geplätteten Produkten



QUALITÄT IST, WENN IHR PRODUKT KUNST UND GENUSS IS(S)T!

Lifestyle für Ihre Kunden und Erfolg für Sie mit Handtmann Formsystemen!



Technik für Jahrzehnte

Warum der finnische Wursthersteller
Kotivara auf Clipper-Systeme von
TIPPER TIE schwört.

Made for decades

Why the Finnish sausage maker Kotivara swears on
Clipper systems from TIPPER TIE.



Seit Öffnung seiner Tore im Kriegsjahr 1943 ist der familiengeführte Wursthersteller Kotivara in der finnischen Stadt Oulu an der baltischen Küste zuhause. Das Unternehmen stellt fleischhaltige, würzige Salami-Produkte her, darunter die sogenannte russische Salami. Aber auch Sorten wie Pfeffer, Knoblauch und Chili nach einem original St. Petersburger Rezept sind im Kotivara-Oeuvre zu finden.

Ein Geheimnis des Erfolgs: „Unsere Produkte haben eine lange Pökelperiode, im Durchschnitt fünf Wochen. So sind sie sehr trocken und von höchster Qualität“, erklärt Tomi Tanayama, Produktions- und Qualitätsmanager bei Kotivara. „Und sehr schmackhaft sind sie auch. Meine Mitarbeiter und ich essen hier eine Menge davon – unsere eigene Qualitätsprüfung.“ In ganz Finnland und Schweden finden Einkäufer Kotivara-Produkte in ihren örtlichen Supermärkten. Sie erkennen die Salamis an ihrer unverwechselbaren orangefarbenen Verpackung.

2013 stellte Kotivara fest, dass die Clip-Kapazität deutlich erweitert werden müsste, und so begann die Suche nach einem neuen Clipper-System. „Aufgrund der guten Beurteilungen anderer Anwender entschieden wir uns für den Clipper SV4800 von TIPPER TIE. Auch war er im Design unserem alten SV4600, den wir noch heute nutzen, sehr ähnlich.“ Tomi Tanayama begeistert auch die Bedienerfreundlichkeit des SV4800. Was die Kapazitätsverbesserung angeht, schätzt er die Steigerung der Geschwindigkeit auf 10 bis 20 %.

System macht Tempo

TIPPER TIE beschreibt den SV4800 als den schnellsten Spreizverdränger für U-Clips. Er verschleißt Kunststoff-, Faser- und Collagendärme im Kaliberbereich bis zu 160 mm und bis zu 120 Zyklen/Min. Das Spreizverdränger-System ermöglicht auch das Verarbeiten von Schinkenprodukten, was Kotivara sehr entgegenkommt, denn die Finnen produzieren auch kaltgeräucherten Schinken.

Wenn Tomi Tanayama TIPPER TIE als Lieferant betrachtet, verteilt er in Bereichen wie Produktqualität, Problemlösung und technischem Support durchweg positive Noten: „Kevin Alpina (TIPPER TIE-Vertriebspartner für Finnland, Anm. d. Red.) ist seit 30 Jahren unser Partner. Das ist eine lange und erfolgreiche Geschichte für uns.“ www.tippertie.com, www.kotivara.fi

The Finnish family-owned sausage maker Kotivara has made its home in Oulu on the Baltic coast since opening its doors during World War II in 1943. They produce a line of meaty, well-spiced salami products, particularly so-called Russian salami. Kotivara also offers many varieties like pepper, garlic and chili from a genuine St. Petersburg recipe.

The secret of their success? “We have a long curing time, an average of five weeks. So it's very dry and premium quality,” explains Tomi Tanayama, Kotivara production and quality manager. “They're also very tasty. My co-workers and I eat a lot of it here - our own quality testing.” Shoppers all over Finland and Sweden find Kotivara products in their local supermarkets. They recognize the savory salamis by their distinctive orange package.

In 2013 Kotivara realized that its clipping capacity needed a serious boost and began searching for a new clipper system. After considering several suppliers, the company followed the path of familiarity. “We chose the TIPPER TIE SV4800 clipper because of the good opinions from other users. It was also very close to the design of our old SV4600, which we still use today.” Tomi Tanayama furthermore appreciates that the SV4800 is easy to use. As for improving capacity, he estimates a 10 to 20 % increase in speed.

Speedy clipper

TIPPER TIE describes the SV4800 as the fastest spreading voider for U-clips. It closes plastic, fiber and collagen casings in calibers up to 160 mm at up to 120 cycles/min. The spreading voider system also enables the processing of ham products, which suits Kotivara well. In addition to all kinds of salami products, they also produce some cold-smoked hams.

When Tomi Tanayama considers TIPPER TIE as a supplier, he gives consistently favorable scores in areas like product quality, problem solving and technical support: “Kevin Alpina (TIPPER TIE distributor for Finland, editor's note) has been our partner for 30 years. That's a long and successful history for us.” www.tippertie.com, www.kotivara.fi



STRONGER
TOGETHER

TIPPER TIE

TIPPER TIE
TECHNOPACK GmbH

Wilhelm-Bergner-Straße 9a
21509 Glinde/Germany
+49 40 72 77 04 0
infoDE@tippertie.com

KOTIVARA OY

Voudintie 7 (PL 41)
90401 Oulu
0207611
www.kotivara.se

Kotivara
Meestvurstien Mestari



Dreiklang des Erfolgs

Bard-Metzgerei-Produkte aus Saarbrücken hat sich von der traditionellen Metzgerei zum modernen Convenience-Anbieter gewandelt – und dabei auch einen schweren Schicksalsschlag gemeistert.

Einer der führenden Convenience-Anbieter ist Bard-Metzgerei-Produkte aus Saarbrücken. Das Unternehmen hat sich mit halbfertigen und fertigen Produkten seine Nische erobert und ist taurisch mit der neuen Single Gourmet Range in den Kühlregalen vertreten. Im Interview erklären Geschäftsführer Richard Bard und Betriebsleiter Alexan-

der Gehlen, mit welchen Konzepten man auf diesem umkämpften Markt besteht. Und wie sich langjährige Partnerschaften wie die mit Maschinenbau- und Verpackungsspezialist Sealpac aus Oldenburg – vertreten durch Marketing- und Vertriebsleiter Stefan Dangel sowie Gebietsverkaufsleiter Clemens Berres – gerade in Notsituationen bewähren.

Das 160 Jahre alte Familienunternehmen war bis Ende der 90er Jahre eine traditionelle Metzgerei mit mehreren Filialen. Heute ist Bard-Metzgerei-Produkte ein modernes Frische-Dienstleistungsunternehmen. Mit Halbfertig- und Fertigprodukten sind Sie vor allem in den Theken des Lebensmitteleinzelhandels vertreten, zunehmend aber auch mit Convenience-Produkten im SB-Kühlregal. Welches Konzept steht hinter dieser Veränderung?

Richard Bard: Unsere Metzgerei stand immer schon für traditionelle, regionale Produkte, für deren Einzigartigkeit wir hier im Umkreis bekannt waren. Neben dem Filialgeschäft haben wir seit den 90er Jahren die Gastronomie, z. B. Brauereien mit angeschlossenem Gasthaus, mit Hausmannskost wie gefüllten Klößen beliefert. Die großen Supermärkte im Umkreis boten jedoch an ihren Fleischtheken zunehmend gute Qualität zu einem günstigen Preis an. Uns war schnell klar, dass die Zukunft im großen Lebensmitteleinzelhandel liegt und kleine Fachgeschäfte wie wir es künftig schwer haben würden. Wir mussten uns also auf das konzentrie-



ren, was uns einzigartig macht. Da kristallisierten sich schnell bestimmte Artikel heraus: Unsere Kohlrouladen, Schweinefilet in Blätterteig, die Kaiserraute oder das Käsehörnchen – alles Produkte, für die die Leute extra zu uns kamen. Das brachte uns auf die Idee, diese zu verpacken und damit handelsfähig zu machen.

Wie konnten Sie den Lebensmitteleinzelhandel überzeugen?

Richard Bard: Mit der Kohlroulade – bis heute unser absoluter Renner – ging der Convenience-Gedanke los. Ich habe die in Handarbeit hergestellten Produkte anfangs eigenhändig in provisorischen Schalen in Vakuum-Folie verpackt, etikettiert und einigen Handelsunternehmen vorgestellt. Die Resonanz war sehr positiv; man hat mir aber als Hausaufgabe

terstützung an der Hochschule Trier, Fachrichtung Lebensmitteltechnik, geholt.

Stefan Dangel: In Sachen Verpackung kamen Bard und Sealpac auf der IFFA 1998 zusammen. Das war der Startschuss für unsere inzwischen Jahrzehnte währende, vertrauensvolle Partnerschaft.

Die ersten Gehversuche waren im wahren Sinne des Wortes Teamwork. Richard Bard rollte die Kohlrouladen und ich verpackte sie mit einem Sealpac-Halbautomaten und einigermaßen passendem Siegelwerkzeug. So haben wir beide, quasi zwischen Blut- und Leberwurst, die ersten Verpackungstests unter Schutzatmosphäre durchgeführt.

Richard Bard: Dank professioneller Verpackung fingen die großen Handelsketten an, sich für unsere Produkte zu interessieren und haben uns als Spezialitäten-Partner aufgenommen. Wir stießen jedoch schnell an unsere Kapazitätsgrenzen und mussten über unsere generelle Marktausrichtung nachdenken.

Schließlich haben wir uns schweren Herzens vom Metzgereieinzelhandel getrennt, um uns ganz auf halbfertige und fertige Produkte für den LEH zu konzentrieren.

Was ist das Besondere an Ihren Halbfertig- und Fertigprodukten?

„Unsere Menüs können direkt in der Verpackung bei bis zu 200°C im Backofen oder in der Mikrowelle erhitzt werden.“

Alexander Gehlen, Bard-Betriebsleiter



Alexander Gehlen: Unsere Produkte werden immer noch in Handwerksqualität gefertigt und lassen sich in vielen Produktionsschritten nicht automatisieren. Für unseren Top-Seller, die frische halbfertige Kohlroulade, müssen beispielsweise die Kohlblätter blanchiert, einzeln entnommen, sortiert, heruntergekühlt und gewickelt werden. Das bedeutet, wir arbeiten, verglichen mit einem normalen Fleischindustriebetrieb, in etwa mit der doppelten Personalstärke.

Seit Herbst 2016 sind Sie mit den neuen Bard's Single Gourmet Menüs in den Kühlregalen. Wie haben Sie sich hier positioniert?

Richard Bard: Unsere neue Single Gourmet-Range richtet sich an Verbraucher, die schnell und unkompliziert ein gutes Essen genießen wollen. Solche Produkte werden nicht von Familien gekauft, sondern von Leuten, die z. B. in der Mittagspause, in der jede Minute kostbar ist, oder abends nach der Arbeit schnell ein verzehrfertiges, leckeres Menü essen möchten. Diese Zielgruppe ist anspruchsvoll und muss durch Handling und Geschmack überzeugt werden. Dann ist sie auch bereit, einen angemessenen


„Der Brand in der Halloween-Nacht 2011 hat eine unserer beiden Produktionshallen komplett vernichtet. Wir standen vom einen auf den anderen Tag vor dem Nichts.“

Richard Bard, Geschäftsführer Bard-Metzgerei-Produkte



folgende Stichworte mit auf den Weg geben: professionelle Laborwerte, Rückverfolgbarkeit, HACCP, professionelle Verpackung in Gastroschalen für den Bedienungsverkauf im Supermarkt, professionelle Etikettierung – und noch einiges mehr. Was die Lebensmitteltechnik und -hygiene angeht: Hier habe ich mir Un-

Fotos: Sealpac



Ehlert MIT SYSTEM
ZUM GENUSS

www.ehlert-gmbh.de

EINWEG- BEKLEIDER 2017

EHLERT → Wir liefern mehr Einwegbekleidung. Schneller. Für Ihre Produktion.

Preis für diese Produkte zu bezahlen. Die Range besteht aus neun verschiedenen Fertiggerichten in Single-Portionen, darunter natürlich die Kohlroulade in Specksoße, aber auch die klassische Rinderroulade oder der Gemüseburger in Champignon-Rahmsoße. Wir bieten diese Produkte in einer versiegelten Schale mit einem vierfarbig bedruckten Pappschuber mit Sichtfenster an.

Alexander Gehlen: Das Besondere daran: Wir verwenden dafür eine airPet® Touch-Verpackungsschale von Silverplastics. Die Schalen eignen sich zur Pasteurisation und Sterilisation, sind extrem leicht und hitzebeständig. Das macht das Handling noch einfacher: Unsere Menüs können ohne Entnahme direkt in der Verpackung bei bis zu 200°C im Backofen oder in der Mikrowelle erhitzt werden. Dabei wird die Schale nicht so heiß und lässt sich bereits kurz nach Öffnung des Ofens anfassen, ohne Verletzungsgefahr durch zu heiße Verpackungen.

Clemens Berres: Die Versiegelung der extrem leichten Schalen wird von den Sealpac-Traysealern problemlos und absolut zuverlässig durchgeführt. Obwohl

brauchen die Ware und orientieren sich sonst um. Wir haben weder Kosten noch Mühen gescheut, um sofort wieder arbeitsfähig zu werden. In einem solchen Fall bewähren sich gute Partnerschaften.

Alexander Gehlen: Das Dringendste war, schnell zu neuen Anlagen zu gelangen. Unsere bewährten Partner haben uns bestmöglich unterstützt. Über Sealpac sind wir in Rekordzeit an erste Maschinen gekommen. Nur zwei Wochen nach dem Brand haben wir wieder begonnen, mit improvisierten Arbeitsabläufen zu produzieren. Weil wir sofort noch mehr Maschinen benötigten, hatten wir die Gelegenheit, verschiedene Anlagenanbieter parallel im praktischen Einsatz zu testen. Unser Ergebnis ist eindeutig ausgefallen...

Richard Bard: Wir haben erst die vernichteten Anlagen ersetzt und im Rahmen der Expansion innerhalb von 18 Monaten zwei weitere ergänzt. Inzwischen sind bei uns sechs Traysealer von Sealpac im Einsatz. Insgesamt hat die herausragende Leistung von Mitarbeitern und Partnern unsere Existenz gerettet.

Alexander Gehlen: So ein kompletter Neuanfang hatte auch sein Gutes. Er hat uns ermöglicht, Gebäude und Produktionsabläufe perfekt auf unsere Bedürfnisse abzustimmen: Das fängt bei der benötigten Tür- und Hallenhöhe an und geht über die Maschinenanschlüsse bis hin zur optimalen Linienführung.

Sie mussten einen komplett neuen Maschinenpark zusammenstellen. Welche Aspekte spielten bei der Auslegung der Anlagen eine Rolle?

Clemens Berres: Bard ist besonders im Saisongeschäft auf eine hohe Maschinenleistung bei gleichzeitiger maximaler Flexibilität angewiesen, was das Siegelwerkzeug und den Anlagenzugang angeht. Weil man sich für die gleichen Anlagenmodelle, den Sealpac Traysealer A6, entschieden hat, konnten wir sehr zügig liefern.

Alexander Gehlen: Bei uns sind jetzt 14 verschiedene Siegelwerkzeuge im Einsatz, mit denen wir in der Produktion durch das Werkzeug-Schnellwechselsystem sofort auf Kundenwünsche reagieren können. Es ist möglich, z. B. zwi-

„Aus meiner Sicht ist das Erfolgsrezept von Bard ein Dreiklang aus Tradition, stetiger Innovation und dem kompromisslosen Festhalten an der Qualitätsphilosophie.“

*Stefan Dangel,
Sealpac-Marketing- und Vertriebsleiter*



schen Schalentiefen zu variieren oder in der Materialauswahl schnell von Alu- zu Kunststoff- oder Standard-PP-Schalen, oder rPet-Touch umzuschwenken – und das mehr oder weniger durch einfachen Folienwechsel. Die neue, automatische Packungsverstellung von Sealpac unterstützt uns dabei, frühere Einstellfehler auf ein Minimum zu reduzieren. So lässt sich die Umrüstung der Anlagen in kürzester Zeit durchführen.

Clemens Berres: Bei den Ersatzmaschinen hat sich außerdem unser nach oben schwenkbares und somit sehr ergonomisches Schutzhauben-Konzept im Einsatz bewährt. Damit sind die Maschinen sehr gut zugänglich.

Welche weiteren technischen Aspekte waren beim Neuaufbau des Maschinenparks wichtig?

Clemens Berres: Output und Flexibilität der Anlagen sollten in einem optimalen Verhältnis stehen und die produzierten Verpackungen sich durch beste Folienspannung für eine perfekte Optik auszeichnen. Außerdem im Lastenheft: optimale Gaswerte und eine gleichmäßige Temperaturverteilung bei der Versiegelung.

Stefan Dangel: Diese lange Anforderungsliste konnten wir mit dem Traysealer A6 erfüllen. Hier haben wir natürlich noch einige Detailoptimierungen vorgenommen.

Mit Blick in die Zukunft: Wie lautet Ihr Erfolgsrezept?

Richard Bard: Unsere Philosophie kann nur eine sein: konsequent qualitativ erstklassige Produkte von bestem Geschmack zu produzieren und zum entsprechenden Preis anzubieten. Denn ich bin überzeugt davon, dass in einem großen Markt auch Platz für Spitzenprodukte ist.

Stefan Dangel: Wir kennen uns seit mehr als 30 Jahren. Ich kann das nur unterstreichen: Aus meiner Sicht ist das Erfolgsrezept von Bard ein Dreiklang aus Tradition, stetiger Innovation und dem kompromisslosen Festhalten an der Qualitätsphilosophie.

www.sealpac.de,
www.bard-schnellkueche.de



„Bard ist besonders im Saisongeschäft auf hohe Maschinenleistung bei gleichzeitiger maximaler Flexibilität angewiesen.“

Clemens Berres, Sealpac-Gebietsverkaufsleiter

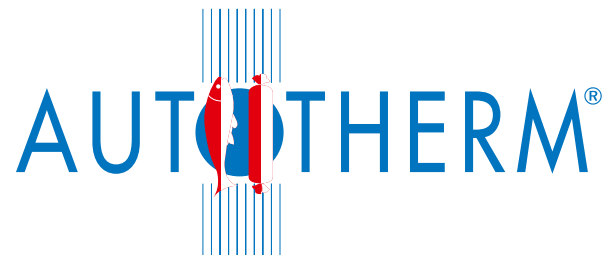
die Siegelwerkzeuge nicht für diese neue Materialart konzipiert waren, funktionierten diese vom ersten Tag an ohne jegliche Probleme.

Vor über fünf Jahren gab es dann einen herben Rückschlag, der auch das Ende des Unternehmens Bard bedeuten hätte können...

Richard Bard: Ja, das war eine besondere Herausforderung: Der Brand in der Halloween-Nacht 2011 hat eine unserer beiden Produktionshallen komplett vernichtet. Wir hatten uns gerade über ein gutes Vorgeschaft gefreut und standen vom einen auf den anderen Tag vor dem Nichts: kein Büro, keine Maschinen, keine Kühlung, nichts...

Was kann man tun, um bei einem solchen Unglücksfall nicht in Existenznot zu geraten?

Richard Bard: Uns war sofort klar: Wir müssen so schnell wie möglich wieder produzieren, denn unsere Kunden



Wir machen das richtige Klima!





Soehnle Industrial Solutions
Hygienisch und flexibel

Die hochklappbare Durchfahrwaage 2814 von Soehnle Professional gibt es im Wägebereich 600/1.500 kg und Ziffersschritt 200/500 g. D. h., es handelt sich um eine Zweibereichswaage, die bis 600 kg mit Ziffersschritt 200 g auflöst und ab 600 kg automatisch in den Ziffersschritt 500 g wechselt. Damit ist für Wägegüter im unteren Bereich eine höhere Auflösung gewährleistet. Durch ihre geschlossene Konstruktion ist die hochklappbare Durchfahrwaage leicht zu reinigen und somit für den hygienischen Einsatz in Betrieben der Lebensmittelverarbeitung besonders geeignet. Die Wägezellen aus Edelstahl mit der Schutzart IP 68/69K sind ebenfalls gut zu erreichen und einfach zu reinigen. Spezial-Gasdruckfedern ermöglichen eine sichere Handhabung. Die Waage wird in zwei Varianten angeboten: mit einer Rampe und einem Durchfahrerschutz auf der Rückseite sowie mit zwei Rampen als „echte“ Durchfahrwaage, dann ohne Durchfahrerschutz. Sie kann durch ihre leichte Montage auf dem Boden oder an der Wand jederzeit versetzt werden. Einsetzbar ist die Waage mit allen Soehnle Professional Terminals. www.soehnle-professional.com

Korimat
Lückenlos protokollieren

Mit den Funktionen Sterilisieren und Einkochen ist seit Jahrzehnten auch der Name Korimat verbunden. Im Korimat zeichnet der elektronische Datenrecorder während des Sterilisationsvorgangs die Kerntemperatur und die Kochzeit auf und ermittelt den F-Wert, sodass ein lückenloses Protokoll gewährleistet ist. Produziert wird das Gerät in drei Größen mit Kesselinhalten von 120, 240 und 380 l.

Neu gibt es auf Wunsch eine Variante mit vollautomatischer Steuerung (Druckregelung, Kühlung, Temperatur, Gegendruck). Die Ware wird wie gewohnt zugesetzt, das entsprechende Programm eingestellt und gestartet. Hat die Ware ihre Kochzeit, den F-Wert oder die Kerntemperatur erreicht und die Kühlphase ist abgeschlossen, ertönt ein Signal. www.korimat.de



Fotos: Soehnle Industrial Solutions, Korimat



ANZEIGE

Clean Label-Marinaden
von MOGUNTIA neu in drei
Geschmacksrichtungen
und Farben.

NATUR statt Fett

Die neuen Clean Label-Marinaden der MOGUNTIA FOOD Group enthalten neben dem pflanzlichen Öl aus den Früchten des Salbaums nur natürliche Zutaten. Sie sind in drei Geschmacksrichtungen und Farben verfügbar. Es fehlen gehärtete Fette, Palmfett, Aromen sowie allergene Zutaten und Zusatzstoffe (E-Nummern) wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel etc. Damit entsprechen sie voll den zeitgemäßen Anforderungen des Marktes.

Gerade das häufig verwendete Palmfett ist in letzter Zeit in die Kritik geraten. Durch die Rodung der Regenwälder zum Anbau der Palmen entstehen Monokulturen, welche die Natur, nicht zuletzt durch die intensive Bewirtschaftung und

den Einsatz von Chemikalien nachträglich negativ beeinflussen können. Lediglich RSPO-zertifizierte (Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl) Palmfette, welche bei MOGUNTIA eingesetzt werden, weisen durch ihre Richtlinien diese Problematik nicht auf. Trotzdem ist neben dem Einsatz von gehärteten Fetten bei viskosen Marinaden der Einsatz vom Salfett oder -öl eine gute Alternative. Bei der Verarbeitung unter herkömmlichen Bedingungen weisen diese natürlichen Fette aus den Früchten des Salbaums (Shorea Robusta) die nahezu gleichen Bedingungen wie eine Standard-Ölmarinade auf, in der die Gewürze schwebend eingelagert sind.

Der etwas niedrigere Schmelzpunkt sorgt dafür, dass sich Geräte und Schüsseln nach dem Gebrauch besser reinigen lassen. Ebenso verbessert

sich dadurch die Übertragung der Geschmacksstoffe in der Marinade auf das Fleisch.

Bei den neuen AROMETTE® SF-Marinaden geht MOGUNTIA mit einer niedrigeren Zugabemenge an das Fleisch. So reichen 60g/kg bei einem vorbehandelten Fleisch (z. B. mit einem ZärterLING® Produkt) und 80g/kg bei unbehandeltem Fleisch aus, um den perfekten Geschmack zu erzielen. Sie sind in den Geschmacksrichtungen Paprika, Curry und Kräuter erhältlich.

MOGUNTIA FOOD GMBH
Perlmooser Str. 19, 6322 Kirchbichl/Österreich
Tel.: +43 (5332) 85 55 09
Fax: +43 (5332) 85 55 08
kostenlose Kundenhotline (D): (0800) 66 48 62 42
moguntia@moguntia.com





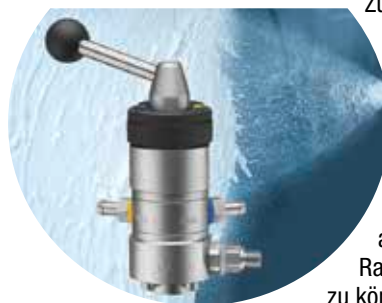
**Kerres Anlagensysteme
Wagen effizient reinigen**

Kerres Anlagensysteme ist auch Spezialist für Waschanlagen und unterscheidet sein Portfolio in Durchlauf-, Transportwagen- und Beschickungswagen-Waschanlagen. Die Beschickungswagen-Waschanlage KBW reinigt Beschickungs- und Kutterwagen, Paloxen und Gitterboxen. Wird sie in einen Produktionsablauf integriert, sind weniger Wagen im Umlauf und es kann effizienter gearbeitet werden. Technische Details sind Programmierung auf Tastendruck, automatische Vollprogrammsteuerung sowie Mehrfachfilter aus Edelstahl. Waschzyklen und Temperaturwerte zeigt das Display an. Für kleinere Betriebe gibt es die Durchlaufwaschanlage cleanline S mit Hauptwasch- und Nachspülzone für leicht bis mittel verschmutzte Kisten. Sie ist in zwei Varianten für 100 oder 200 Kisten/Stunde erhältlich. www.kerres-group.de

Fotos: Kerres Anlagensysteme, R+M/Suttner

**R+M/Suttner
Schaumschläger**

Die easyfoam365+ Schaum- und Desinfektionseinheit ST-164 von R+M/Suttner ist überall dort einsetzbar, wo häufig gereinigt und desinfiziert werden muss. Anwendung findet sie in Vieh- oder Kühltransportfahrzeugen sowie in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Die Mischeinheit ist aus einer Kombination von Edelstahl und speziellen Hochleistungskunststoffen gefertigt. Der Schalthebel bestimmt die Dosierung einer von zwei angeschlossenen Chemikalien, je nach Ausstattungsvariante von ca. 4 bis hin zu maximal 350 bar. In der Spülposition können die Injektoreinheit bis zu 60 l/min. nahezu druckverlustfrei passieren. Das Gerät hat einen optionalen Druckluftanschluss, um die zum Aufschäumen benötigte Luftmenge bereits in der Injektoreinheit zuzuführen. Schon bei niedrigem Wassereingangsdruck erzeugt der Injektor bei entsprechender Druckluftversorgung so ein exzellentes Schaumbild.



Zur Einstellung der Dosierung sind zehn unterschiedliche Dosierdüsenansätze im Lieferumfang enthalten. Der Chemieanschluss mit Aufnahme für die Dosierdüsen hat eine Schlauchtülle (10 mm) für Chemieansaugschläuche, um auch hochviskose Medien wie Rauchharzentferner ansaugen zu können. www.rm-suttner.com

MAGURIT der Spezialist für Gefrierschneider und Frischschneider

Frisches Schneiden in neuer Dimension

GALAN 960 - Die neue Dimension für sauberes und kontinuierliches Schneiden von Streifen, Scheiben oder Würfeln, aus frischer, mariniertes, gekochter oder auch angefroster Ware, für Fleisch und Innereien, Fisch, Geflügel, Früchte und Gemüse. Durch die Schneidbreite von 600 mm kann der GALAN 960 auch direkt in kontinuierliche Koch- und Garlinien integriert werden. Messerabstände zwischen 4 und 100 mm und Stundenleistungen von bis zu 10.000 kg erfüllen Ihre Anforderungen für Convenience- oder Verarbeitungsprodukte.

MAGURIT



GALAN 960 FRISCHSCHNEIDESYSTEM

MAGURIT Gefrierschneider GmbH
Höhenweg 91 • D-42897 Remscheid
Tel.: (02191) 96 62 - 0



www.magurit.de



Die Brustkappenentbeinung ist ein zentraler Bestandteil jeder Geflügelverarbeitungsanlage. Dabei sollen die wertvollsten Endprodukte, z. B. Brust- und Innenfilets, möglichst genau und konstant mit höchster Ausbeute gewonnen werden. Daher besteht auf den Märkten weltweit eine große Nachfrage nach effizienten, automatisierten Lösungen zur Vereinfachung und Unterstützung der Brustkappenfiletierung. Seit seiner Einführung 1996 gilt das Stork AMF-System als eine der führenden Lösungen in diesem Segment. Das Stork AMF-i soll nun einen neuen Maßstab setzen.

Diese Lösung wurde ein großer Erfolg mit Hunderten von AMF-Systemen, die weltweit im Einsatz sind. Eine kontinuierliche Entwicklungsarbeit eröffnet dafür immer wieder neue Produktmöglichkeiten. Gleichzeitig arbeiten die Entwickler an der Maximierung von Entbeinungseffizienz, Qualität und Ertrag. Die auf AMF-Systemen erzeugten Filetprodukte eignen sich für den Einzelhandel oder für die Verwendung in der Weiterverarbeitung gleichermaßen.

Voll automatisiert

Die neueste AMF-i-Generation erzeugt nicht nur eine breite Palette von Brustfiletprodukten für den Einzelhandel, sondern dient auch der Gewinnung wertvoller Nebenprodukte wie Haut, Brustsehnenfleisch und Brustknorpel. Fast alle Filetiervorgänge erfolgen automatisch. Ein vollständiges AMF-i-Entbeinungssystem umfasst Module für die folgenden Aufgaben:

- Brustkappenbeladung
- Enthäutung
- Brustblasenentfernung
- Gabelbeinentfernung
- Filethalbierung
- Filetabtrennung
- Sehnentrimmen
- Innenfiletabtrennung
- Brustbeinsehnenentfernung
- Knorpelentfernung

Keine Schwankungen

Geflügelbetriebe verarbeiten üblicherweise Partien mit großer Gewichtsvarianz, was beträchtliche Unterschiede in Größe und Gewicht der Brustkappen mit sich bringt. Für eine optimale Ausbeute und Produktqualität ist es entscheidend, dass die Module korrekt auf die Größe der zu verarbeitenden Brustkappe eingestellt werden. Genau das ist der Bereich, in dem Marel Poultry eine innovative Lösung gefunden hat.

Mit *breiter Brust*

Marel Poultry hat sein System zur Brustkappenfiletierung grundlegend überarbeitet und mit zahlreichen Innovationen verbessert.



Die Module zur Zerlegung und Enthäutung müssen korrekt auf die Brustkappe eingestellt sein. / The modules for dissection and skinning must be correctly placed on the breast cap.

Aufgrund der immanenten Intelligenz des AMF-i müssen Verarbeitungsbetriebe ihren Produkteingang nicht mehr kalibrieren oder produktgrößenbezogene Rezepturen für die Moduleinstellungen wählen. Die Messeinheit ermittelt die Abmessungen jedes einzelnen eingehenden Produkts. Anhand dieser Messdaten passen die nachgeschalteten AMF-i-Module ihre Einstellungen entsprechend an. So haben Schwankungen bei den zugeführten Brustkappen keinerlei Einfluss mehr auf die Systemleistung, und es wird der optimale Ertrag jeder einzelnen Brustkappe gewährleistet.

Modulare Bauweise

Die Brustkappen werden zunächst auf die drehbaren Produkthalter geladen und durch die einzelnen Module des Systems transportiert. Wendestationen sorgen für die korrekte Positionierung der Produkthalter für die einzelnen Verarbeitungsschritte. Jedes Modul ist für einen einzelnen Prozessschritt zuständig; die Module können ein- oder ausgeschaltet werden, um verschiedenartige Endprodukte zu

With a *proud breast*

Marel Poultry has fundamentally reworked its system for breast cap filleting and improved it with numerous innovations.

Breast cap deboning is an extremely important stage in any poultry processing plant. During this process, end products with the highest value, such as breast fillets and tenderloins, should be harvested in the most accurate and consistent way with highest yield. That's why markets around the world ask for the most efficient automated solutions to facilitate and assist in breast cap filleting.

Already since its origin in 1996 the Stork AMF system is one of the leading solutions worldwide in this segment. The Stork AMF-i was developed to set a new benchmark. It became a huge success with hundreds of systems in operation

globally. At the same time continuous development is opening up new product opportunities for this system maximizing deboning efficiency, quality and yield.

Fully automated

The high yield fillet products created on AMF systems fit either for retail sale or for use in further processed products. Furthermore the newest AMF-i generation also harvests valuable by-products such as skin, breast tendon meat and breast cartilage. Almost all filleting operations can be done automatically. A full-scale AMF-i deboning system would comprise modules carrying out the following tasks:

- breast cap loading
- deskinning
- breast blister removal
- wishbone removal
- fillet halving
- fillet separation
- tendon trimming
- tenderloin separation
- keel ribbon harvesting
- cartilage harvesting



System vollendet



F-Line F222

- ▶ Vielseitig kombinierbar mit C-Line Vorsatzgeräten
- ▶ Servoantrieb garantiert höchste Gewichtsgenauigkeit auch bei hohem Massendurchsatz
- ▶ Schonende Produktbehandlung durch kurzen Brätweg
- ▶ Ganzheitliches Energieeffizienzkonzept
- ▶ Höchster Hygienestandard, keinerlei Schrauben oder Schmutzecken in der Foodzone



Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH
Fischerstraße 20
D-89542 Herbrechtingen
Telefon: +49 7324 1720
info@frey-maschinenbau.de

erzeugen. Jeder Geflügelverarbeiter kann die von ihm bevorzugte, auf seine individuellen Anforderungen abgestimmte Zusammenstellung von Modulen wählen.

Das System bietet die Möglichkeit, Brustkappen in einem breiten Gewichtsbereich zu einer Vielfalt an Brustfiletprodukten mit oder ohne Haut zu entbeinen. Die Palette reicht von Schmetterlingsfilets mit Innenfilet bis zu hin zu halben Filets mit separat gewonnenen Innenfilets.

Zuverlässiges Schneiden

Nur ein Beispiel für ein messgesteuertes Modul ist der Wishbone Remover-i. Beim Entfernen des Gabelbeins geht es hauptsächlich darum, den Fleischverlust auf ein Minimum zu begrenzen, und das praktisch ohne das Risiko von Knochenrückständen im Filet. Der Wishbone Remover-i verfügt über eine größenabhängige Einstellung für die Verarbeitung von Brustkappen.

Anstatt für das Modul einen Durchschnittswert einzustellen, kann das nockengesteuerte Messer für das Schneiden auf zwei verschiedene Arten konfiguriert werden. Je nach Produktgröße werden die richtigen Einstellungen automatisch mit der SPS-Steuerung reguliert. Diese zuverlässige Art der Entfernung des Gabelbeins führt zu einem höheren Filetertrag (bis zu 3 g pro Gabelbein) für kleinere Produkte. Mit der Messeinheit kann eine konstant adaptive, ertragreiche und hochwertige Filetierung über den gesamten Gewichtsbereich und sämtliche Brustfiletprodukte hinweg ohne manuellen Eingriff erfolgen. Dadurch gewinnen Verarbeitungsbetriebe an Flexibilität, um die unterschiedlichsten Kundenaufträge, z. B. aus Restaurants oder Supermärkten, erfüllen zu können.

Steuerung mit Sensoren

Das SPS-System nutzt Sensoren, welche die zeitliche Steuerung der einzelnen Schritte



bestimmen, etwa den Zeitpunkt, an dem ein Messer zu schneiden beginnt oder aufhört. Mit der Steuerung sind weniger pneumatische Komponenten erforderlich.

Die Nahrungsmittelverarbeitungssoftware Innova kann zudem eine genaue Analyse von Leistung, Verfügbarkeit und Qualität des AMF-i liefern. Dies bietet der Werksleitung die Möglichkeit, die Prozesseffektivität kontinuierlich zu verbessern.

In Anbetracht der gegenwärtigen Liniengeschwindigkeiten kann jeder noch so kleine Gewinn an Geflügelfleisch einen enormen Gewinn bedeuten. Daher wird jeder einzelne Verarbeitungsschritt von der Innova-Software überwacht. So erreicht das System die für die Geflügelverarbeiter wichtigen Ertrags- und Qualitätsziele

www.marel.com/amf-i



Ein sensorgesteuertes System verbessert die Prozesseffektivität. /
A sensor-controlled system improves the process efficiency.

No fluctuations

Poultry processors typically handle a substantial flock weight variance, causing significant differences in breast cap size and weight. For optimum yield and top product quality it is essential that modules are set correctly for the size of breast cap being processed. This is exactly the field in which Marel Poultry has been very innovative, and at which AMF-i now excels.

With AMF-i's intelligence, processors don't need to calibrate their input anymore, nor have to select product size related recipes for module settings. The measurement unit determines the dimensions of every single incoming product. Based on this measured data, the downstream AMF-i modules automatically adjust their settings accordingly. In this way, the influences of in-

coming breast cap fluctuations are eliminated, ensuring the most optimal yield per individual breast cap.

Modular set-up

The breast caps are automatically loaded onto the rotatable product holders and conveyed through each of the system's modules by the transport mechanism. Turning stations position the holder correctly for each processing operation. Each module is responsible to handle one specific process step and modules can be switched on or off to create different end products. Every individual poultry processor can choose its own preferred line-up of modules, whichever suits them best. The system can debone a wide range of breast cap weights into a wide range of skin-on or skinless breast fillet products, varying from whole butterflies with tenderloins attached to half fillets with tenderloins harvested separately.

Reliable cutting

Just one example of a measurement-guided module is the Wishbone Remover-i. Removing the wishbone from the breast cap is all about reducing meat loss to a minimum with virtually no bone risk in the fillet. Instead of using an average setting for this module, the cam-controlled knife can be set to cut in two different ways. Depending on the product's size, the right settings are automatically regulated by PLC control.

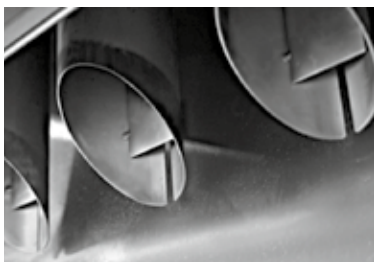
Control with sensors

The PLC system makes use of sensors along the system which determine the timing of operations, such as the start and stop times of a cutting blade. With the PLC control, fewer pneumatic components are needed. Innovafood processing software is able to provide a clear analysis of AMF-i's performance, availability and quality.

www.marel.com/amf-i



Leading in Smoking Technologies



Qualität durch Erfahrung
die man sieht und schmeckt.

FESSMANN GmbH und Co KG

Herzog-Philipp-Str. 39, D-71364 Winnenden, Telefon +49(0)7195 701-0, Fax +49(0)7195 701-105

Für mehr Information: info@fessmann.de, www.fessmann.de

oder folgen Sie uns auf [LinkedIn](#)



Aus **Überzeugung**

Der Konsum von Fleisch ist nicht nur eine Frage des Geschmacks, wie gemeinhin angenommen wird, sondern geht mit Überzeugungen einher, die das Töten und Essen von Tieren rechtfertigen.

Wissenschaftler der Johannes Gutenberg-Universität Mainz (JGU) und der beiden amerikanischen Hochschulen Cornell University, Ithaca, und University of Massachusetts, Boston, haben die Überzeugungen von Fleischkonsumenten im Rahmen von drei Studien mit insgesamt knapp 1.000 Teilnehmern untersucht. Sie entwickelten dazu einen Fragebogen, mit dem sich die Überzeugungen messen lassen und der zwei Aspekte von Überzeugungen unterscheidet, nämlich die Rechtfertigung des Fleischkonsums und die Dominanz des Menschen gegenüber Tieren. Im Rahmen ihrer Erhebungen konnten die Psychologen auch bestätigen, dass der Fleischkonsum mit der Befürwortung von Hierarchien in Verbindung steht.

Haustiere unantastbar?

Wenn Menschen gefragt werden, warum sie Fleisch essen, lautet eine häufige Antwort, dass es eben gut schmecke. Demgegenüber postuliert die Karnismus-Theorie von Melanie Joy, dass es ein Überzeugungssystem gibt, das Menschen darauf konditioniert, bestimmte Tiere zu essen, während andere als nicht essbar gelten – wie etwa Haustiere als Familienangehörige angesehen werden. Diese sogenannten karnistischen Überzeugungen wurden nun erstmals empirisch untersucht.

Tamara Pfeiler vom Psychologischen Institut der JGU und Christopher Monteiro von der Cornell University, die beiden Erstautoren der Veröffentlichung, erarbeiteten zunächst einen Fragebogen, um bestimmte Positionen zu überprüfen. Ab-

A belief system

Meat consumption is not just a question of taste, as is generally assumed, but rather it also involves the firm belief that killing and eating animals is justified.

Scientists from the Johannes Gutenberg University, Mainz, (JGU) and the American institutions Cornell University in Ithaca, New York, and the University of Massachusetts in Boston have researched meat eaters' beliefs in three studies involving almost 1,000 participants in total. They developed a survey with which they could measure these beliefs and separate the two belief aspects i.e.: the justification of meat consumption and the dominance of the human race over the animal kingdom. Within the framework of their enquiries, the psychologists confirmed that meat consumption is linked to the advocacy of hierarchies.

Are pets taboo?

When people are asked why they eat meat, they often answer that it is because meat tastes good. On the other hand, Melanie Joy's carnism theory postulates that a belief system exists which conditions people to eat certain animals, whereby others are considered inedible - i.e.: pets, which are, instead, viewed as members

gefragt wurde etwa, ob Menschen weiterhin Fleisch essen sollten, weil sie dies schon seit Jahrtausenden tun, ob Fleischessen besser für die Gesundheit ist, ob die Fleischproduktion dazu führt, dass Tiere leiden, oder auch ob Menschen das Recht haben, Tiere zu töten.

Die Ergebnisse zeigen, dass Fleischkonsum nicht nur reine Geschmackssache ist, sondern auch mit karnistischen Glaubenssätzen einhergeht, die das Töten und Essen von Tieren rechtfertigen. „Wir stellen fest, dass der Konsum von Fleisch ebenso mit Überzeugungen einhergeht, wie der Konsum von pflanzlicher Nahrung mit veganen oder vegetarischen Überzeugungen gekoppelt ist“, erläutert Tamara Pfeiler die Ergebnisse. Die karnistische Rechtfertigung legitimiert das Essen von Fleisch und zeigt einen Zusammenhang mit der Höhe des Fleischkonsums auf. Die karnistische Domination legitimiert das Töten von Tieren für die Fleischproduktion und hängt damit zusammen, ob tatsächlich schon einmal ein Tier für die Fleischgewinnung getötet wurde.

Fleischesser konservativ?

Karnistische Überzeugungen sind außerdem an gesellschaftspolitische Ansichten gekoppelt, die eher konservativ sind und auch Hierarchien zwischen menschlichen Gruppen befürworten. „Karnistische Überzeugungen gehen mit einer sozialen Dominanzorientierung einher, die Vorurteile gegen bestimmte soziale Gruppen unterstützt. Das heißt aber umgekehrt nicht, dass fleischessende Menschen automatisch zu mehr Vorurteilen gegenüber anderen menschlichen Gruppen neigen“, sagt die Psychologin. Die Zusammenhänge bestehen, sind jedoch nicht kausal. Wie genau karnistische Überzeugungen, Fleischkonsum und die Befürwortung von Hierarchien zusammenhängen, sollen zukünftige Studien zeigen.

of the family. These carnistic beliefs have been examined empirically for the first time. Tamara Pfeiler from the JGU's psychological institute and Christopher Monteiro from Cornell University, both lead authors of the publication, subsequently developed a survey that they used to examine specific positions. Questions included, e.g., whether people should continue eating meat because we have been doing so for millennia, whether eating meat is better for your health, whether meat production leads to animal suffering or whether people actually have the right to kill animals.

Belief questions...

The results show that meat consumption is not just purely a matter of taste; rather it involves carnistic dogmas that justify the killing and eating of animals. "We observe that meat consumption is linked as much to a belief system as eating plants is for vegetarians or vegans," says Tamara Pfeiler, when discussing the results.

Carnistic justification legitimises eating meat and shows a link with the amount of meat consumed. Carnistic domination legitimises killing animals for meat and is dependent on whether or not an animal was killed for meat production.

Conservative carnivores?

Carnistic beliefs are also coupled with rather conservative socio-political views that advocate hierarchies between groups of people. "Carnistic views are associated with a socially dominant orientation which supports prejudices against certain social groups. But that doesn't mean that meat-eaters automatically tend to have more prejudices against other groups of people," Pfeiler adds. The connections exist, however they are not causal. Just how carnistic beliefs, meat consumption and the advocacy of hierarchies are related with each other should be the subject of future studies.



KERRES

anlagensysteme

Größte Leistung auf kleinstem Platz! ✓

Ihr kompetenter Partner für Räucher-Koch-, Klima- und Reifetechnik, für Intensivkühlsysteme sowie für Rauch- und Kutterwagen-Waschanlagen und Durchlaufwaschsysteme.

KERRES Anlagensysteme GmbH
 Manfred-von-Ardenne-Allee 11
 D-71522 Backnang
 Fon +49 (0) 7191 - 91 29-0
www.kerres-group.de info@kerres-group.de

The fine art of smoking

Gehen Sie auf Nummer sicher!



KORIMAT KA 380

Kessel und Autoklav

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

- 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-/Messe Termine

CE Geprüft
TÜH Geprüfte Qualität nach Druckgeräterichtlinie



niroflex
premium protection

STRONG & GLASSFREE
BlueCut pro

SECURE & VERSATILE
WhiteCut x-tend

CUT RESISTANCE 48,5N ISO 13997
CUT RESISTANCE 38,7N ISO 13997

www.niroflex.de

Schneeflöckchen Fleischröckchen...



Let it **snow...**

Technical gases in certified food quality: to know and use new possibilities in meat processing.

The intelligent use of food gases in the production and packaging processes for meat and sausage products makes a considerable contribution to their quality. Carbon dioxide and nitrogen are particularly important in thermal engineering. This is how, for example, dry ice - carbon dioxide in its solid state - guarantees a high cooling efficiency without influencing the flavour and consistency of the products produced. However, this versatile cooling agent must also meet food quality standards - as a certified manufacturer of dry ice, this is something Linde is able to guarantee.

Carbon dioxide (CO₂) and nitrogen (N₂) are harmless, inflammable, tasteless, odourless and colourless gases. These gases do, however, possess many special properties which can be used in many different ways in food production and processing - not just in their gas form but also in solid form as part of Modified Atmosphere Packaging, for example, and in a cryogenically liquefied state for freezing and cooling.

Dry Ice in Food Production

The use of dry ice made from carbon dioxide (CO₂) in food production has one characteristic advantage: it guarantees high cooling efficiency without influencing the flavour and consistency of the products produced. The term 'dry ice' is used to mean CO₂ in its solid state. It occurs when CO₂ is liquefied under pressure, and is then quickly released.

In contrast to regular ice made from water, dry ice evaporates completely and cleanly, leaving no residue. This means there is no fluid present which could damage the product or its packaging. This quality in particular makes using CO₂ an interesting

Technische Gase in zertifizierter Lebensmittelqualität: Neue Möglichkeiten in der Fleischverarbeitung kennen – und nutzen.

Der intelligente Einsatz von Lebensmittelgasen bei Verarbeitung und Verpackung trägt wesentlich zur Qualität von Fleisch- und Wurstwaren bei. Eine besondere Bedeutung haben Kohlendioxid und Stickstoff bei der Prozesskühlung. So gewährleistet beispielsweise Trockeneis, also Kohlendioxid in fester Form, eine hohe Kühlwirkung ohne jeden Einfluss auf den Geschmack und die Konsistenz des verarbeiteten Produktes. Allerdings muss das vielseitige Kühlmittel dafür selbst Lebensmittelqualität haben, wie sie Linde als Hersteller für Trockeneis zertifiziert gewährleistet. Kohlendioxid (CO₂) und Stickstoff (N₂) sind

ungiftig, nicht brennbar, geschmacksneutral sowie farb- und geruchlos. Dennoch besitzen diese Gase besondere Eigenschaften, weshalb sie bei der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln in vielfältiger Form zum Einsatz kommen: nicht nur gasförmig, z. B. als Bestandteil von Schutzatmosphären-Verpackungen, sondern auch in fester Form und tiefkalt verflüssigt zum Frosten und Kühlen.

Trockeneis in der Produktion

So bietet der Einsatz von Trockeneis aus Kohlendioxid (CO₂) in der Lebensmittelproduktion einen charakteristischen Vorteil: eine hohe Kühlwirkung ohne je-

den Einfluss auf den Geschmack und die Konsistenz des verarbeiteten Produktes. Unter Trockeneis versteht man CO₂ – umgangssprachlich auch Kohlensäure genannt – im festen Aggregatzustand. Es entsteht, indem unter Druck verflüssigtes CO₂ sehr schnell entspannt wird. Anders als normales Eis aus Wasser verdampft Trockeneis völlig rückstandsfrei. Es entsteht also keine Flüssigkeit, die dem Kühlerzeugnis oder dessen Verpackung schaden könnte. Vor allem diese Eigenschaft macht den Einsatz von CO₂ für die Lebensmittelindustrie interessant. Zudem entfällt bei der Kühlung mit Trockeneis das aufwendige Reinigen der Wassereis-Bereiter.

Trockeneis in der Fleischindustrie

Zum Beispiel Mischprozesse bei der Wurstproduktion, insbesondere beim Kutmern, lassen sich durch die Zugabe von Trockeneis pellets exakt temperieren. Im Unterschied zu herkömmlichem Eis erhöht sich der Wasseranteil dabei nicht. Das Produkt zeigt ein verbessertes Eiweißverhalten und lässt sich besser schneiden. In geschlossenen Kutmern verdrängt das sublimierte CO₂-Gas

prospect for the food industry. In addition, when dry ice is used as a coolant, it is no longer necessary to clean the ice maker.

Dry ice in the meat industry

For example, the addition of dry ice pellets in sausage production, particularly when cutting and mixing the meat, allows the precise temperature to be reached. In contrast to when regular ice is used, the water content is not increased. The product displays improved protein behaviour and is easier to cut. In closed cutters, the CO₂ gas sublimates the atmospheric oxygen, hindering the oxidation processes. Weisswurst manufacturers, in particular, can take advantage of the light white colouring which occurs when the CO₂ partially disperses among the sausage ingredients.

Certified food grade dry ice pellets and nuggets are also excellent for intralogistics - meat or other ingredients, for example, are packed into E2 boxes for internal transportation and then covered with dry ice. The cooling effect lasts for a few hours without the need for any special insulating devices, and the products are not ruined by fluid residue.

Linde is offering a new snow station, specially developed for scattering dry ice snow into the boxes. The snow is made directly from liquefied CO₂ of food grade quality. The boxes are transported through the machine on a conveyor belt and are filled with dry ice snow in just a few seconds.

Standards and guidelines

In order to be used in food products, all dry ice, like all food additives, must conform to high standards. ISO standard 22000:2005 confirms that these requirements must be adhered to and exceeded. It is the only certification standard for food safety developed by a global organisation (ISO).

The essential requirements consist of compliance with the HACCP guidelines (Hazard Analysis and Critical Control Points) and communication between the participants in the production chain. At the same time ISO 22000 takes into account all objects and materials that come into contact with food stuffs (and other ingredients), e.g.: processing machines and transport containers. The standard is relevant for every link in the food stuffs chain:

RS 920: Revolutionäre Hackfleischproduktion



www.risco.de



Die innovative Lösung von RISCO zur Herstellung von Hackfleisch.

Der RISCO RS 920 Hochleistungsportionierer ist ein zukunftsweisendes Portioniersystem, mit dem alle Arten von Hackfleisch in bester Produktoptik hergestellt werden können. Das Konzept aus kontinuierlichem Füllen und Schneiden macht das RS 920 äußerst gewichtsgenau und extrem schnell (bis 220 Port./Min.)

Die Vorteile:

- Perfekte Produktoptik
- Geringe Verschleiß- und Wartungskosten
- Minimaler „Give-Away“
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Füllwolf mit Servoantrieb
- Trenn- und Sortiervorrichtung



Partner in your success

den Luftsauerstoff, wodurch Oxidationsprozesse unterbunden werden. Speziell bei der Herstellung von Weißwürsten macht man sich auch die leichte Weißfärbung zunutze, die entsteht, wenn sich das CO₂ teilweise in der Wurstmasse löst.

Und auch in der Intralogistik sind Trockeneispellets und -nuggets in zertifizierter Lebensmittelqualität hervorragend einsetzbar: So lassen sich Fleisch oder Zutaten beispielsweise zum betriebsinternen Transport in E2-Kisten mit Trockeneis (siehe Bild S. 34) abstreuen. Der Kühleffekt hält ohne besondere Isoliervorrichtungen für einige Stunden an, ohne dass dabei die Produktqualität durch Feuchtigkeit leidet.

Zum schnellen Abstreuen der Kisten mit Trockeneisschnee bietet Linde eine speziell dafür entwickelte Schneestation an. Darin wird der Schnee direkt



Trockeneis in zertifizierter Lebensmittelqualität kann in vielen lebensmitteltechnischen Anwendungen eingesetzt werden, auch in der Fleischindustrie. / Certified food grade dry ice has numerous food processing applications, even in the meat industry.

aus flüssigem CO₂ in Lebensmittelqualität erzeugt. Die Kisten durchlaufen die Maschine auf einem Förderband und werden binnen Sekunden mit Trockeneis aufgefüllt.

for all companies directly involved in manufacturing and distribution from primary producers to producers and those in the retail sector. This also means that it is relevant for all other organisations associated with production such as the producers of equipment, packing materials, cleaning products, additives and ingredients. This is the only way in which food safety can be ensured at all points in the food stuffs chain. In contrast to ISO 22000, numerous other certification standards affect the food processing industry but not the adjacent processes. This is why the International Food Standard (IFS) is difficult to apply to the manufacture of additives, packaging materials or processing machines.

Cooling with cryo-gases

The cooling effects of cryogenic technical gases can also

be used in many other ways. It can be used for the precise temperature control of mixing processes, in particular cryogenic cooling with liquid nitrogen or carbon dioxide is useful here. The Lixshooter® system allows the gases to enter from below. In contrast to conventional methods where the coolant is distributed over the product surface from above, here, the cooling effect is more direct and faster.

Lixshooter® is a space-saving injector system which can be fitted or retrofitted to different mixing containers, stirrer tanks, kneaders and similar machines. The cryogenic liquefied gas is injected into the product mass from the bottom of the mixer. This results in an immediate heat transfer with low gas consumption. Depending on the product and equipment, it has a 98% efficiency rate.

The system is particularly useful for the processing of low-viscosity and paste-like mixer products that heat up during mixing and do not swell. It can be used for a wide range of products including moulded products made from meat or vegetables, soups, sauces, pastes and pulped products, baby food or purées. The Lixshooter® can be used here for fast cooling to inhibit the growth of micro-organisms or to reduce the loss of volatile components.

In meat production, its injectors ensure a continuous process temperature up to a maximum of +2°C through the use of liquid carbon dioxide. An additional effect of the carbon dioxide is, that it prevents oxidation. **Silvia Henke**



Industrial Auctions BV

Online auktionen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

29. Juni: Online Auktion von Maschinen für die komplette Nahrungsmittel Industrie in Landskrona, Schweden

5. Juli: Online Auktion Fisch und Fleischverarbeitungs Maschinen in Urk, Niederlande
Besichtigungstag: 4. Juli 10:00 - 15:00 Uhr | Adresse: Hoornse Hop 6, 8321 WX Urk

11. Juli: Online Auktion von Maschinen für die komplette Nahrungsmittelindustrie in Nettetal, Deutschland
Besichtigungstag: 10. Juli 9:00 - 13:00 Uhr | Adresse: Herrenpfad Süd 44, 41334 Nettetal



Alle Auktionen und Maschinen unter: www.Industrial-Auctions.com

Silvia Henke
Head of Market Development: Food
Linde AG, Linde Gas Department
www.linde-gas.de

Leiterin Marktentwicklung Food
Linde AG,
Geschäftsbereich Linde Gas
www.linde-gas.de



Fotos: Linde

Um als Lebensmittel eingesetzt werden zu können, muss Trockeneis denselben hohen Anforderungen genügen wie jeder andere Lebensmittelzusatzstoff auch. Der Standard ISO 22000:2005 bestätigt die Einhaltung dieser Vorgaben und geht noch darüber hinaus: So gilt die Zertifizierung als einziger durch eine weltweit agierende Organisation (ISO) entwickelter Zertifizierungsstandard für Lebensmittelsicherheit.

Normen und Richtlinien

Wesentliche Anforderungen bestehen in der Beachtung der HACCP-Richtlinien (Hazard Analysis and Critical Control Points) und in der Kommunikation zwischen den Beteiligten der Produktionskette. Ebenso berücksichtigt die ISO 22000 alle Gegenstände und Materialien, die mit den Lebensmitteln (und sonstigen Zutaten) in Berührung kommen, z. B. Verarbeitungsmaschinen und Transportbehälter.

Der Standard ist damit für jedes Glied in der Nahrungsmittelkette relevant: für alle direkt an Herstellung und Distribution beteiligten Unternehmen vom Primär-Erzeuger über den Produzenten bis hin zum Einzelhandel. Das bedeutet aber auch: relevant für alle anderen mit der Produktion verbundenen Organisationen wie Produzenten von Geräten, Verpackungsmaterial, Reinigungsmitteln, Zusatzstoffen und Ingredienzen. Nur so lässt sich die Lebensmittelsicherheit an allen Punkten der Nahrungsmittelkette lückenlos gewährleisten.

Kühlung mit Kryo-Gasen

Im Unterschied zur ISO 22000 betreffen zahlreiche andere Zertifizierungsstandards nur die Lebensmittelverarbeitung selbst, nicht jedoch die angrenzenden Prozesse. So lässt sich z. B. der International Food Standard (IFS) nur schwer bei der Herstellung von Zusatzstoffen, Verpackungsmaterialien oder Verarbeitungsmaschinen anwenden.

Die Kühlwirkung von tiefkalten technischen Gasen lässt sich aber auch an vielen anderen Stellen nutzen. So kann zur exakten Temperierung von Mischprozessen die kryogene Kühlung mit flüssigem Stickstoff oder Kohlendioxid sinnvoll sein. Das System Lixshooter® ermöglicht dabei den Eintrag der Gase von unten. Anders als bei herkömmlichen Verfahren, bei denen das Kühlmittel von oben auf die Produktoberfläche aufgebracht wird, ist die Kühlwirkung hier direkter und schneller.

Lixshooter® ist ein platzsparendes Düsensystem, mit dem sich Mischbehälter unterschiedlicher Bauart, Rührkessel, Knetter und vergleichbare Maschinen aus- beziehungsweise nachrüsten lassen. Das tiefkalt verflüssigte Gas wird am Boden des Behälters direkt in die Produktmasse injiziert. Das Ergebnis ist ein sofortiger Wärmeübergang bei geringem Gaseverbrauch. Je nach Produkt und Ausrüstung lässt sich ein Wirkungsgrad von bis zu 98 % erzielen.

Besonders gut eignet sich das System für die Verarbeitung von niederviskosen und pastösen Mischprodukten, die sich beim Rühren stark erwärmen und nicht zum Quellen neigen. Das entsprechende Produktspektrum ist weit gefächert und umfasst z. B. Formprodukte aus Fleisch oder Gemüse, Suppen, Soßen, Pasten und Breiprodukte, Babynahrung oder Püree. Dort lässt sich Lixshooter® für schnelle Kühlprozesse einsetzen, etwa zur Wachstumshemmung von Mikroorganismen oder zur Reduzierung des Verlusts an leichtflüchtigen Bestandteilen.

In der Fleischproduktion gewährleistet über Lixshooter®-Düsen eingebrachtes, flüssiges Kohlendioxid eine kontinuierliche Prozesstemperatur von maximal +2 °C. Als zusätzlicher Effekt legt sich das Kohlendioxid, das schwerer als Luft ist, auf das Fleisch und vermeidet so Oxidationsreaktionen.

Silvia Henke

Ultrad®



Das neuartige Ultradiffusionsverfahren

- ✓ Neue Formel für maximale Wirksamkeit
- ✓ umweltfreundlich
- ✓ Desinfektionsmittel zum Verräuchern
- ✓ einfache und sichere Anwendung

Verfügbare Dosengrößen:
15, 50, 100, 200,
400, 1000 m³



PACKHAUS
ROCKMANN
safe and clean

Telefon +49 (0) 2526 939377
Fax +49 (0) 2526 939378
info@packhaus-rockmann.de



DRY AGE BAGS FLEISCHREIFUNG - THE EASY WAY.



SPM * Sun Products Vertriebs GmbH
Parkstraße 21 - 76131 Karlsruhe - Tel.: 0721-62811-0
E-Mail: spm@sun-products.de - www.sun-products.de

JETZT MUSTER ANFORDERN: ☎ 0721 - 62811-21

Scharf und schnittig

Messer zählen zu den wichtigsten Werkzeugen auch in der Fleischindustrie. Die Anzahl an verschiedenen Formen, Farben und Größen ist oft kaum zu überblicken. Doch sind wirklich so viele unterschiedliche Messer nötig? Es kommt darauf an.

Und zwar auf die Arbeitsaufgabe, das Fleisch, das geschnitten werden soll, sowie auf die persönliche Vorliebe des Fleischers. Kein Universalmesser kann alle unterschiedlichen Anforderungen gleichermaßen erfüllen. Daher gibt es für jeden Bereich ein perfekt abgestimmtes Messer. Gemeinsam mit Jörg Förstera, Metzgermeister und Mitbegründer von „Kumpel & Keule“ in Berlin, gibt der Messerprofi Friedr. Dick Tipps für Auswahl und Umgang:

Das Ausbeinmesser

Dieses Messer gehört zur Basisausstattung. Charakteristisch ist die meist geschwungene Klinge, die es in verschiedenen Längen sowie Flexibilitätsstufen gibt. Es wird zum Ausbeinen von Fleisch, also zum Herauslösen und Trennen der Knochen vom Fleisch, verwendet. Die flexible Klinge kann eng am Knochen entlang geführt werden, so dass fast kein Fleisch mehr daran haften bleibt.

Das Blockmesser

Der Name entstand, weil das Messer früher auf Hackblöcken zum Einsatz kam. Die breite und stabile Klinge ermöglicht ein einfaches Zerteilen von Fleischstücken. Es dient ebenso dazu, Fleisch auf die gewünschte Größe zuzuschneiden.

Das Zerlegemesser

Dieses Messer wird zum Zerlegen größerer Fleischstücke eingesetzt. Die lange, geschweifte Klinge ermöglicht einen langen, ziehenden Schnitt, der z. B. beim Abdecken oder zum Schieren verwendet wird.

Welche Messer zum Einsatz kommen, hängt vom Fleisch und der Arbeitsweise des geschulten Mitarbeiters ab. Neben unterschiedlichen Klingensformen gibt es zahlreiche Griffvarianten, die ebenfalls vom persönlichen Geschmack und der Arbeitsweise des Anwenders abhängen. Jörg Förstera schwört bei seinen Messern auf die Serie ErgoGrip von Friedr. Dick: „Ich arbeite viele Stunden täglich mit den Messern. Deshalb müssen sie perfekt in der Hand liegen und natürlich absolut scharf sein.“

Nachschärfen und Messerpflege

Der Wetzstahl ist ein ebenso wichtiges Werkzeug wie das Messer. „Ich nehme am liebsten den klas-



sischen Dickoron, um die Messerschneide zu schärfen, und Dickoron polish zum Polieren der Klinge“, empfiehlt Jörg Förstera, „so habe ich immer ein rasiermesserscharfes Messer und das Zerlegen und Zuschneiden geht superschnell und exakt.“ Wer nicht gerne mit einem Wetzstahl arbeitet, kann auf eine Wetzhilfe, z. B. den RapidSteel, zurückgreifen. Hier ist ein optimaler Winkel durch die beiden Schärfstäbe vorgegeben und die Anwendung einfach.

Generell ist das Nachschärfen ein wichtiger Aspekt. Durch Abnutzung am Schneidgut oder an der Schneideunterlage verliert auch das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. „Am besten vor jedem Gebrauch kurz über den Wetzstahl ziehen, dann hat man immer ein perfekt scharfes Messer“, rät Jörg Förstera. Irgendwann kommt aber der Punkt, an dem das bloße Aufrichten der Schneide am Wetzstahl nicht mehr genügt, um die gewünschte Schärfe zu erreichen. Dann sollten die Messer von einem Spezialisten an Schleifmaschinen nachgeschliffen werden. So wird die Geometrie der Schneide wieder komplett hergestellt und das Messer erhält einen neuen „Grundschliff“.

Alle Werkzeuge, die beim Schlachten, Zerlegen und Weiterverarbeiten eingesetzt werden, sollten hygienisch sein. Die Fleischermesser dieses Herstellers sind spaltenfrei, so dass zwischen Klinge und Griff keine Fleischreste oder -säfte eindringen können. Wichtig ist auch die regelmäßige Reinigung der Messer und Werkzeuge. Rückstände hochkonzentrierter Reinigungsmittel, ein langer Verbleib der Messer in der Spülmaschine sowie Eiweiß- und Fleischreste auf den Klingen können zu Flecken und mit der Zeit sogar zu Oberflächenkorrosion führen. Daher am besten direkt nach dem Einsatz mit einem milden, alkalisch-basischen Reinigungsmittel ohne Säure reinigen, z. B. Natronbleichlauge (Natriumhypochlorid, auch „Eau de Labarraque“ genannt). www.dick.de



Friedr. Dick Schleifen und abziehen

Mit der Schärffmaschine RS-150 Duo von Friedr. Dick werden Messer mittels Durchziehen nach wenigen Sekunden wieder scharf. Sie ist kompakt und robust in der Ausführung und wird nach aktuellen europäischen Vorschriften gebaut. Der optimale Schleif- und Abziehwinkel ist bereits ab Werk fix eingestellt. Durch die exakte Abstimmung der Diamant-Schleif- und Hartkeramik-Abziehscheiben sind ein minimaler Materialabtrag sowie eine lange Standzeit der Schneide gewährleistet. Die Maschine erhielt zudem das nordamerikanische cUL Sicherheits- und Qualitätszeichen. www.dick.de

Fotos: Friedr. Dick, Victorinox, BGN

Victorinox Verwechslungen vorbeugen

Die Berufsmesserlinie Swibo von Victorinox mit dem leuchtend gelben Kunststoffgriff wurde mit und für Profis entwickelt. Die Messergriffe liegen bequem und gut in der Hand. Die Messer kennzeichnet laut Hersteller ihre lange Schnitthaftigkeit und sie müssen weniger schnell nachgeschliffen werden. Zur Messerlinie zählen Filetier-, Ausbein-, Schlacht- und Abhäutemesser ebenso wie Schinken-, Stech- und Tranchiermesser. Ergänzend dazu gibt es Küchenhaubeile, Abziehstähle und Schutzhandschuhe. Alle sind über die Zentrag oder im Fachhandel erhältlich. www.victorinox.com

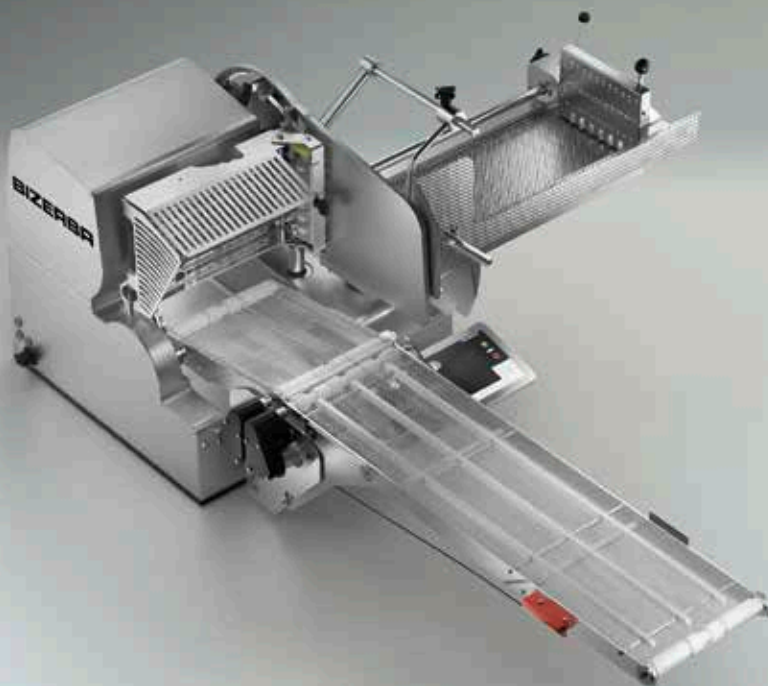


BGN Mitarbeiter regelmäßig schulen

Fast ein Drittel der 2015 gemeldeten Arbeitsunfälle in der Fleischwirtschaft waren Unfälle mit Messern – weit über 4.000. Danach fällt ein Mitarbeiter im Schnitt für 14 Tage aus, d. h. zwei Wochen Lohnfortzahlung sowie Mehrarbeit für Kollegen oder zusätzliche Lohnkosten für eine Ersatzkraft. Eine Gefährdungsbeurteilung aller betrieblichen Arbeitsabläufe mit Messereinsatz gemeinsam mit den Beschäftigten vorzunehmen, ist ratsam. Die Ergebnisse dieser Beurteilung ergeben den Verbesserungsbedarf in Sachen sicherer Messerhandhabung. Ein oft vernachlässigter Punkt dabei: die regelmäßige Unterweisung der Mitarbeiter, um ihre Aufmerksamkeit zu schärfen und ihr Wissen aufzufrischen. Hilfreich dabei ist auch das Unterweisungs-Kurzgespräch der BGN „Arbeiten mit dem Messer“. www.bgn.de

Intelligent schneiden

Vertikalschneidemaschine VSI



Integrierte Präzision

Profitieren Sie von präzisen Schneidenergebnissen: Die integrierte Tendenzregelung der VSI passt beim Schneiden automatisch die Schnittstärke oder Scheibenzahl an. Sie schneiden jede Portion genau auf Zielgewicht und senken den Give-Away. Einer von vielen Vorteilen unserer netzwerkfähigen Lösung.

www.bizerba.com



Weitere Informationen
Hohe Leistung und eine breite Palette von Lösungen und Ausstattungsvarianten.

BIZERBA

Slicen und sparen

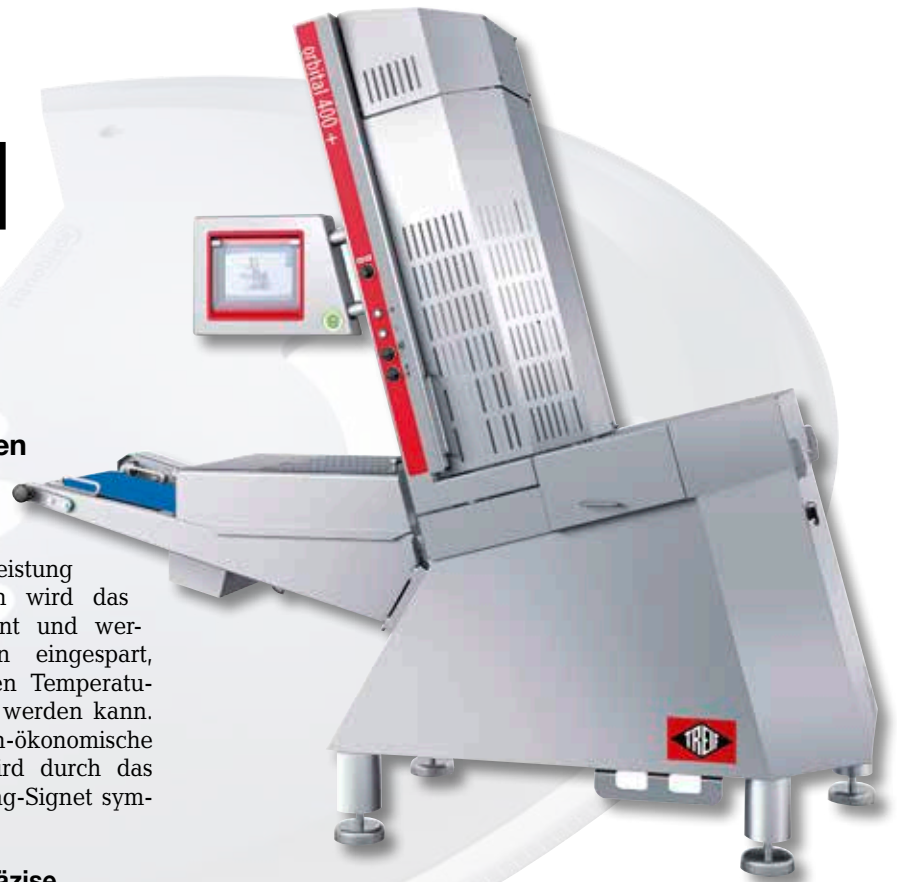
Eine spezielle Technologie reduziert den Aufwand für die Kühlung der Produkte.

Die Slicer von Treif arbeiten mit einer Technologie, mit der die Produkte bei einer höheren Produkttemperatur geschnitten werden können. Möglich wird dies durch kontinuierliches Schneiden, also den Verzicht auf so genannte Leerschnitte. Bei anderen Slicer-Systemen sind Leerschnitte des Messers erforderlich, um Zeit für den Abtransport der fertig geschnittenen und abgelegten Produkte zu gewinnen. D. h., das Messer dreht sich, ohne dass das Produkt geschnitten wird. Die Treif-Slicer transportieren die fertigen Pakete während des Schneidens der nächsten Produkte ab. Der Schneidprozess verläuft kontinuierlich ohne Leerschnitte. Mit weniger Messerumdrehungen wird

die gleiche Leistung erzielt. Dadurch wird das Produkt geschont und werden Kühlkosten eingespart, weil bei höheren Temperaturen geschnitten werden kann. Diese ökologisch-ökonomische Arbeitsweise wird durch das grüne Eco Slicing-Signet symbolisiert.

Sauber und präzise

Das kontinuierliche Schneiden funktioniert besonders in Kombination mit dem sogenannten SAS (Schneiden und Ablegen simultan). Schneiden und Ablegen erfolgen in einem Arbeitsschritt, sodass die Scheiben nicht fallen oder verrutschen können und nach dem Schneiden sauber und präzise abgelegt werden, z. B. gefächert oder gestapelt. Die Kombination des kontinuierlichen Slicens mit dem SAS ist gerade bei schwer abzulegenden, weichen oder klebrigen Produkten wie Geflügel- oder Veggie-Aufschnitt vorteilhaft. Einen wichtigen Beitrag zur präzisen Ablage leistet auch das Sichelmesser mit Lotus-Gravur. Viele Betriebe kennen die Problematik, dass präzise geschnitten wird, die Scheibe dann aber am Messer kleben bleibt. Mit ihrem Anti-Haft-Effekt bewirkt die Gravur, dass sich die Scheibe vom Messer löst. Durch die Gravur entsteht ein schmales Luftpolster, das einen Anti-Haft-Effekt zur Folge hat. Die Lotus-Gravur ist ein Treif-Patent; der Maschinenbauer fertigt die so genannten „nanoBlades“ in der hauseigenen Messerabteilung. www.treif.de



Slicing and saving

Special technology reduces the costs of cooling the products.

The slicers from Treif work with a technology that allows the products to be cut at a higher product temperature. This is made possible by continuous cutting, that is to say the renouncement of so-called blank cuts. In other slicer systems, cut-outs of the knife are required in order to gain time for the removal of finished and deposited products - the knife rotates without cutting the product. The Treif-slicers transport the finished packages during the cutting of the next products. The cutting process runs continuously without blank cuts. The cutting at higher temperatures saves the product and reduces the cooling costs. This ecological and economic way of working is symbolized by the green Eco Slicing-Signet.

Clean and exact

The continuous cutting works especially well in combination with the so-called SAS (cut-

ting and depositing simultaneously). Cutting and depositing are carried out in one working step, so that the slices cannot fall or slip and can be deposited neatly and precisely after cutting, for example, fanned or stacked. The combination of the continuous slices with the SAS is particularly beneficial in the case of hard, soft or sticky products, such as poultry or veggie slices. An important contribution to the precise storage is the cutting knife with lotus engraving. Many companies know the problem: precise cutting works, but the disc sticks to the knife. With its anti-stick effect, the engraving causes the disc to detach itself from the knife. The engraving creates a narrow air cushion, which results in an anti-stick effect. The lotus engraving is a Treif patent; the mechanical engineer manufactures the so-called "nano-Blades" in the in-house knife department. www.treif.de



Multivac Die X-Files

Lückenlose Digitalisierung, umfassende Sensorik und Vernetzung mit der Multivac Cloud – mit der erstmals auf der Interpack vorgestellten X-line will Multivac das Tiefziehverpacken neu definieren. Durch die Auswahl von Packungs-, Packstoff- und Produktmerkmalen sowie durch Werkzeugdaten parametrisiert sich die Maschine per Multivac Pack Pilot selbstständig am optimalen Betriebspunkt. Der Pilot greift

dafür auf ein Expertenwissen zurück, in das Prozessdaten von über 1.000 neuen Verpackungslösungen pro Jahr einfließen. Die Multi Sensor Control ermittelt permanent unterschiedliche Prozesswerte, z. B. für das Formen, Evakuieren und Siegeln. Gesteuert werden die Prozesse via hochauflösender Multi-Touch-Benutzeroberfläche HMI 3. Zum Einsatz kommt außerdem eine neue Werkzeuggeneration, die X-tools, die kürzere Evakuierzeiten und höhere Taktleistungen ermöglichen. www.multivac.com

Multivac The X-files

Seamless digitalisation, comprehensive sensor technology and networking with the Multivac Cloud - with the X-line, presented for the first time at Interpack, Multivac wants to redefine deep-drawing packaging. By selecting package, packaging and product features as well as tool data, the machine automatically parameterizes itself at the optimum operating point via the Multivac Pack Pilot. It uses an expert knowledge that incorporates process data from more than 1,000 new packaging solutions per year. The Multi Sensor Control permanently detects different process values, e.g. for molding, evacuating and sealing. The processes are controlled by a high-resolution multi-touch user interface HMI 3. The new X-tools enable shorter evacuation times and higher clock speeds. www.multivac.com

Esta/Nock Separatoren-Deal

Die Erich Stallkamp Esta GmbH mit Sitz im niedersächsischen Dinklage übernimmt die Produktparte Separationstechnik der badischen Nock GmbH in Friesenheim. Stallkamp verspricht sich von der Übernahme die beschleunigte Weiterentwicklung und den Ausbau seines Separatorenportfolios sowie eine breitere Kundenbasis. Nock hingegen möchte sich auf die Kernkompetenzen im Bereich Lebensmittelmaschinen konzentrieren. www.stallkamp.de, www.nock-gmbh.com



Willkommen im neuen Zeitalter der MAP-Verpackung

Das weltweit erste, in die Verpackungsmaschine integrierte, nicht-invasive O₂-Messsystem für 100 % Kontrolle

Sie möchten den Sauerstoffgehalt und die Unversehrtheit jeder einzelnen Schutzgas-Verpackung (MAP), die Ihre Produktion verlässt, prüfen? GEA OxyCheck macht's möglich! Vergessen Sie aufwändige Stichprobenuntersuchungen und das Risiko, dass eine fehlerhafte Verpackung zum Kunden gelangt. GEA OxyCheck ist ein nicht-invasives Messsystem – Folie und Siegelung bleiben intakt. Nichts wird verschwendet. Das Ergebnis sind hochwertig verpackte Produkte, die die Erwartungen Ihrer Kunden an Haltbarkeit erfüllen. Das ist nicht nur gut für Ihre Marke und den Ruf Ihres Unternehmens, Sie vermeiden außerdem teure Rückrufaktionen. Es gibt nun eine Option, die Ihnen 100% Sicherheit bietet: Gea OxyCheck für GEA PowerPak Thermoformer.



Goldene Mitte

Wie hoch ist der beste Spüldruck für die Reinigung in der Lebensmittelindustrie?



reinigten Stelle entfernt, desto weniger effektiv wird der Wasserstrahl diese Verunreinigung beseitigen. Wer genauso mit einem Mitteldruck-Strahl verfährt, erhält den Strahl auch dann noch wirksam, wenn der Abstand zur Düse vergrößert wird.

Viele Unternehmer glauben dennoch, dass sie mit hohem Druck arbeiten müssen, um ihre Fabrik zu reinigen. Dagegen sprechen drei Faktoren:

- Der hohe Druck benötigt insgesamt wahrscheinlich mehr Wasser. Mit Hochdruck benötigt man zwar weniger Wasser pro Minute, aber um eine Fläche mit demselben Niveau im Vergleich zum Mitteldruck zu reinigen, benötigt man in der Regel weitaus mehr Wasser pro Reinigung. Ein entscheidender Wert beim Bestreben, im Betrieb Wasser einzusparen.
- Hochdruck wird zerstäubt und bildet dadurch Aerosole, die Bakterien in die Luft Richtung Decke und (nach einigen Stunden) zurück in die Lebensmitteloberflächen übertragen, die bereits gereinigt wurden. Es ist bekannt, dass die durch eine Reinigung verursachten, zerstäubten Bakterien eine ganze Schicht lang in der Luft bleiben. Hier stellt sich die Frage, ob sich eine Reinigung mit Hochdruck überhaupt lohnt.
- Reinigungsdüsen mit Hochdruck können den Schmutz zurück in Bereiche schleudern, die bereits gereinigt wurden – das bedeutet, dass oft mehrmals gereinigt werden muss.

Niederdruck zu schwach

Und wie verhält es sich mit niedrigem Spüldruck (unter 10 bar)? Das Problem ist, dass Niederdruck nur eine geringe Reinigungsfähigkeit besitzt. Anders gesagt: Niederdruck kann die Verunreinigungen nicht präzise genug entfernen. Um eine Fläche effektiv zu reinigen, ist somit mehr Zeit, Wasser und manuelle Arbeit nötig. Niederdruck neigt außerdem dazu „zurückzuspritzen“ und es erfordert oft viel Schrubben, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erreichen. Der Nutzen von Mitteldruck lässt sich in folgenden drei Bereichen erkennen:

duziert Lebensmittelrisiken und spart Energie, Wasser, Abwasser, Arbeit und vor allem Geld. Ein richtig gesteuerter Mitteldruck-Strahl wird seine Wirkung über eine größere Entfernung aufrechterhalten“, plädiert Barry Fulcher, Geschäftsführer von Nita Hygiene, für die „goldene Mitte“.

Hochdruck ineffektiv

Hochdruck dagegen reinigt immer nur jeweils einen kleinen Bereich effektiv, Systeme mit Mitteldruck schaffen auch größere Flächen. Studien zeigen, dass Hochdruck gegenüber Mitteldruck über die Entfernung um bis zu 63 % an Wirksamkeit verliert. Daher dauert z. B. die Reinigung eines kompletten Produktionsbereichs mit Hochdruck erheblich länger. Je weiter sich der Nutzer mit einem Hochdruck-Strahl von einer verun-

Viele Reinigungsteams im Lebensmittelbereich haben ihre eigene Meinung darüber, wie hoch der Spüldruck für die Reinigung sein sollte. Nita Hygiene, Hersteller von Hygienegegeräten für die Lebensmittelindustrie aus Wilnsdorf, hat drei Druckzonen definiert:

- Niederdruck/Leitungswasserdruck: bis 10 bar
- Mitteldruck: 10 bis 50 bar
- Hochdruck: ab 50 bar

„Während eine Reinigung mit Hochdruck gefährliche Aerosole erzeugt und ineffizient ist, ist ein zu niedriger Druck nicht sehr wirksam. Mit Mitteldruck lässt sich in kürzerer Zeit eine Reinigung vornehmen, wodurch Einsparungen in vielen Bereichen erzielbar sind. Mitteldruck re-

Happy medium

What is the best rinsing pressure for cleaning in the food industry?

Many cleaning teams in the food sector have their own opinions on just how high the rinsing pressure should be. Nita Hygiene, the Wilnsdorf-based manufacturer of hygiene equipment for the food industry, has defined three pressure zones:

- Low pressure/tap water pressure: up to 10 bar
- Medium pressure: 10 to 50 bar
- High pressure: 50+ bar

"High-pressure cleaning requires the use of dangerous aerosols and is inefficient. Using a lower-pressure alternative also isn't really viable. Medium pressure allows cleaning to be carried out in a shorter time and savings are attainable

in many areas. Medium pressure reduces risk to the food products and saves energy, water, sewage, work and, above all, money. A correctly-used medium-pressure jet will maintain its effect over a long distance," argues Barry Fulcher, CEO of Nita Hygiene, speaking in favour of the 'happy medium'.

High pressure ineffective

High-pressure cleaning is only effective in a small area - medium-pressure systems are capable of cleaning larger surfaces. Studies show that high-pressure cleaning loses up to 63% of its efficiency over a long distance when compared to the medium-pressure alternative. This means, for example, that cleaning an entire production area takes considerably longer when high-pressure systems are used.

The further away from the soiled area the user is when spraying a high-pressure jet of water, the less effective the jet is. Using a medium-pressure jet means it remains



„Ein richtig gesteuerter Mittel-druck-Strahl wird seine Wirkung über eine größere Entfernung aufrechterhalten.“

“A correctly-used medium-pressure jet will maintain its effect over a long distance.”

Barry Fulcher, Geschäftsführer/CEO von/of Nita Hygiene

Foto: Nita Hygiene

Lösungen für Handwerk und Industrie



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



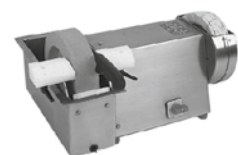
Netzeinziehgeräte RSM
Rationelles Befüllen in Netze oder Därme. Ideal für Rollbraten und Schinken. Mit dem Folienvorsatzgerät kann in Netze essbarer Folie verarbeitet werden. Passend dazu unser Netzraffgerät.



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



Erhöhte Lebensmittelsicherheit: Sie kann aufgrund der Beseitigung

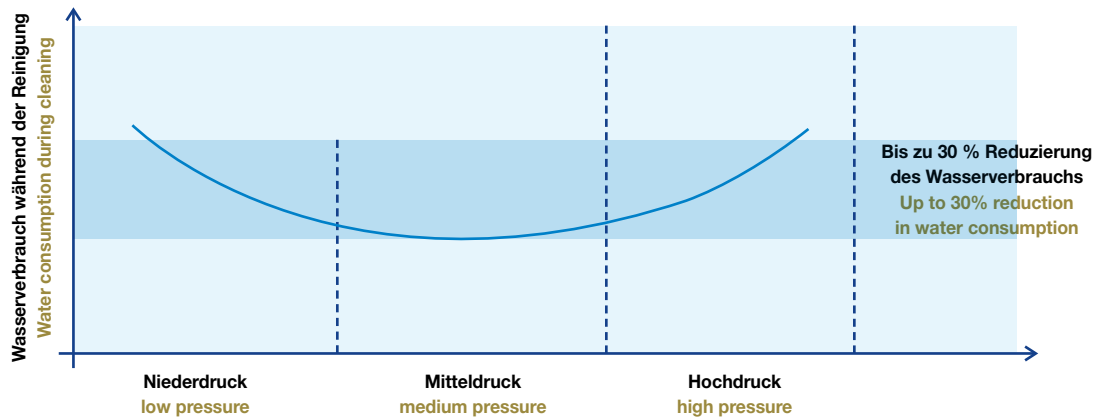
von Aerosolen und damit von Bakterien in der Luft mit Mitteldruck verbessert werden. Zudem reduziert Mitteldruck das „Verschleudern“ von Schmutzpartikeln, sodass bereits gereinigte Bereiche nicht bei weiteren Reinigungsvorgängen kontaminiert werden.

Weniger Arbeit: Die Verwendung von Reinigungsdüsen mit Mitteldruck reduziert die gesamte Reinigungszeit, da eine größere Fläche pro Minute gereinigt werden kann.

Reduzierter Wasserverbrauch: Eine Reinigung mit Mitteldruck nutzt jeden Tropfen Wasser effektiv und benötigt daher weniger Wasser. Man

benötigt jetzt nur noch die richtige Wassereinstellung, um das Wasser wirklich effektiv zu nutzen und um sicherzustellen, dass man weiterhin Wassereinsparungen in der Produktionsstätte erzielt. www.nita-hygiene.com

Wasser einsparen mit dem richtigen Druck Saving water with the right pressure



effective if the distance to the nozzle is increased.

Many business owners believe, however, that they have to work with high-pressure systems to clean their factories. Some factors speak against this:

The high pressure requires more water altogether. With high-pressure systems, you need less water per minute, yet you generally need more water per cleaning session to clean any given surface than you do with a medium-pressure system. This is a decisive factor when it comes to saving water in the factory.

Low pressure is too weak

The high-pressure vaporizes the water, forming aerosols which spray bacteria up towards the ceiling and, after a few hours, these are transferred back onto the food surfaces which have just been cleaned. It is known that vaporised bacteria can remain in the air long after the cleaning has been carried out. This begs the question as to whether high-pressure cleaning is actually worth it. High-pressure cleaning nozzles can fling bacteria back into areas which have already been cleaned – this means that cleaning must be performed multiple times. What about using a low-pressure cleaning system (under

10 bar)? The problem is that it cannot clean much. In other words, a low-pressure system cannot clean precisely enough. To clean a surface effectively, you need more time, water and manual labour. Low pressure also tends to “spray back” and it often requires a lot of scrubbing to achieve a satisfactory result.

The best uses of medium-pressure systems are recognised in the following areas:

Increased food safety: as described, food safety can be improved by avoiding aerosols which spray the bacteria back into the air, something which does not occur using a medium-pressure system. In addition, medium-pressure systems reduce the scattering of dirt particles so that already cleaned areas are not recontaminated by further cleaning.

Reduced water usage: cleaning with medium-pressure systems uses each drop of water effectively and requires less water. You just need the correct water settings to use the water effectively and to ensure that you can achieve continued water savings in your factory.

Less work: using a medium-pressure cleaning nozzle reduces the total cleaning time as a larger surface can be cleaned faster.

www.nita-hygiene.com

Liebe auf den ersten Schnitt

Bacon und Kochschinken in Bestform

Professionelle Fleischpressen ohne Abschnitte und verlustminimiert.
Optimale Rohstoffausnutzung ermöglicht hohe Preisvorteile!

Eberhardt Fleischpressen für Industrie und Handwerk.

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

Verbesserung der Lebensmittelsicherheit durch hygienisches Design!

Mit Ultra Safe Technology



Hygienedesign beugt Schmutz- anhaftungen vor

Die einzigartige UST-Borstenanordnung minimiert Schmutzanhaftungen und erleichtert das Reinigen der Zwischenräume zwischen den Borstenbündeln.

Erfahren Sie mehr auf vikan.com/ust/de



Ultra Safe Technology

Vikan setzt neue Maßstäbe in Sachen Sicherheit, Schutz und Hygiene



8 Farben

Das umfassendste Farbkodesystem der Welt



Eiskalte Hygiene



Air Products präsentiert das neue System Freshline® SafeChill™ zur Campylobacter-Intervention.

Um eine weitere Lösung ergänzt Air Products sein Angebot an Freshline®-Technologien für die Lebensmittelverarbeitung. Das Freshline® SafeChill™-System ist ein patentiertes Verfahren für eine schnelle Kühlung, die geflügelverarbeitenden Betrieben und Einzelhändlern dabei helfen soll, die vorwiegend in frischem Geflügel vorkommende Kontamination durch Campylobacter zu reduzieren.

Ein ernstzunehmendes Problem. So ist Campylobacter etwa in Großbritannien die häufigste Ursache von Lebensmittelvergiftungen. Laut der European Food Safety Authority (EFSA) gibt es jedes Jahr mehr als 190.000 Fälle von Lebensmittelvergiftung durch Campylobacter. Aktuelle Berichte zeigen indes einen deutlichen Rückgang von Erkrankungen und Kontaminierungen bei den Briten, nachdem Initiativen zur Reduktion von Campylobacter bei Geflügel, das in Supermärkten verkauft wird, ergriffen wurden.

Umfangreiche Tests, gefolgt von einer kommerziellen Installation, zeigten, dass

das Air Products Freshline® SafeChill™-System bedeutende Ergebnisse bei der Reduzierung von Campylobacter erzielen kann. Dies wurde durch ein unabhängiges Labor bestätigt. Die neue Lösung von Air Products, einem weltweit agierenden Lieferanten von technischen Gasen sowie von Technologien für das Frosten, Kühlen und Verpacken von Lebensmitteln, verwendet stark gekühlte Luft, um Campylobacter auf Geflügelschlachtkörpern nach dem Ausnehmen zu reduzieren.

Modularer Aufbau

Das System kann alleine verwendet werden, um die Bakterien bei Geflügel deutlich zu reduzieren, oder mit anderen Interventionen kombiniert werden, um abhängig vom Ausmaß der Verunreinigung Sicherheit bei der Verarbeitung zu gewährleisten.

Für verarbeitende Betriebe ist diese Technologie problemlos in bestehende Produktionslinien zu integrieren und sie bietet, basierend auf den Anforderungen der Anlage und dem Grad der Kontami-

nation des Geflügelfleisches, Flexibilität bei den Behandlungsprogrammen. Das Freshline® SafeChill™ ist modular aufgebaut, kann drei Schichten pro Tag bedienen sowie aktuelle und zukünftige Geschwindigkeiten von Produktionslinien unterstützen. Die Behandlungszeit beträgt 30 bis 50 Sekunden und erhält die Qualität von Geflügelfleisch und -haut aufrecht.

Gefahr gebannt

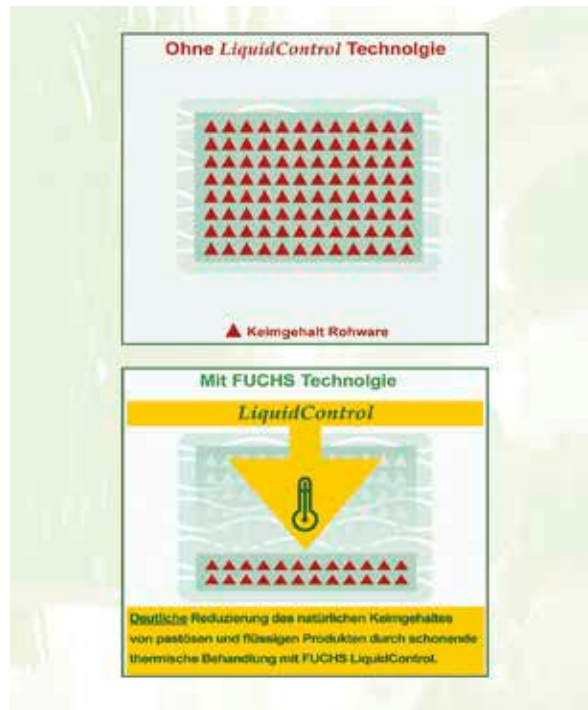
Jon Trembley, Manager für Kryotechnologien bei Air Products, erklärt: „Die Industrie ist bereits mit verschiedenen Interventionsmethoden vertraut, um sich dem Problem von Campylobacter nach dem Ausnehmen anzunehmen. Unser neuer Prozess bietet den in der Geflügelverarbeitung tätigen Unternehmen jedoch zusätzliche Flexibilität und Sicherheit. Durch die Nutzung der Vorteile dieser Innovation von Air Products können sich Produzenten, Händler und Verbraucher sicher sein, dass diese Form der Kontamination in Angriff genommen wird.“

www.airproducts.de

**Fuchs Gruppe
Thermische Keimreduktion**

Mit dem LiquidControl-Verfahren von Fuchs lassen sich pumpfähige, pasteurisierte Kräuter- und Gewürzubereitungen herstellen, die den natürlichen Keimgehalt von pastösen und flüssigen Produkten durch eine schonende Wärmebehandlung deutlich reduzieren. Hitzeresistente Sporenbildner wie Hefen, Schimmelpilze, Listerien oder coliforme Mikroorganismen werden durch das Verfahren abgetötet, die Gesamtkeimzahl bis zu 99,9 % reduziert. Dies geschieht durch die Homogenität der flüssigen oder pastösen Würzubereitungen und durch eine genaue Temperatur- und Zeitsteuerung. Zum Einsatz kommt LiquidControl bei der Herstellung von Fertiggerichten, Frischeprodukten der Molkerei- und Feinkostindustrie sowie bei Convenience-Produkten und Chilled Food.
www.fuchsspice.com

Grafik: Fuchs Gruppe



**Fuchs Gruppe
Thermal germination**

With Fuchs's LiquidControl process, pumpable, pasteurized herbal and spice preparations can be produced which ensure a significant reduction in the natural germ content of pasty and liquid products through careful heat treatment. Heat-resistant spore formers such as yeasts, molds, listeria or coliform microorganisms are killed by the process, the total germ count is reduced to 99.9%. This is achieved by the homogeneity of the liquid or paste-like seasoning preparations and by precise temperature and time control. LiquidControl is used for the production of ready-to-serve meals, fresh products from the dairy and delicatessen industries as well as convenience foods and chilled food.
www.fuchsspice.com

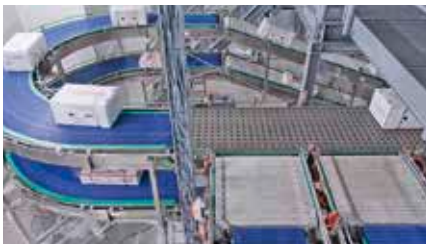
- Automatisierungstechnik
- Intralogistik/Lagertechnik
- Rohrbahnfördertechnik
- Behälter-/Kartonfördertechnik
- Zerlegetechnik
- Sonderlösungen



Maschinenbau Helmers GmbH
Dörfel Lebensmitteltechnik GmbH&Co.KG



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



DER GOLDENE SCHNITT

Die SuperCutter von LASKA bietet zukunftssträchtige Schneidetechnik für das ganze Spektrum an Fleisch- und Wurstkreationen.

Hatte es vor einigen Jahren noch genügt, einen Kutter mit wenigen vorgegebenen Messerwellendrehzahlen und zwei fixen Schüsseldrehzahlen einzusetzen, so stellen neue Rezepte und Verfahren deutlich höhere Anforderungen an die Maschinen. Praxisbezogene Forschungs- und Entwicklungsarbeit sowie langjährige Erfahrung sind die Grundlage der LASKA-Kutter-Technologie. Alle Produktionsparameter (Schüsseldrehzahl, Messerwellendrehzahl etc.) können individuell angepasst werden. Eine speziell gelagerte Messerwelle und eine Schüssel mit hoher Rundlaufstabilität machen minimale Abstände zwischen Messer und Schüssel bzw. Messerhaube für eine 360°-Schneidwirkung möglich. Durch einen integrierten Schaltschrank mit neuester, elektrischer Antriebstechnik sind alle Maschinen ein Maßstab für Raum- und Energieeffizienz. Die Schneidwirkung des LASKA-Kutters wurde in den vergangenen Jahren stetig verbessert

und Drehzahl, Messerform sowie Schneidraum optimiert. Durch die Anpassungs- und Einstellmöglichkeiten kann die gesamte Breite von der feinsten Brühwurst über klar geschnittene Rohwurst bis zu optimal zubereiteten Kochwurstsorten auf einer Maschine hergestellt werden – das bedeutet Flexibilität und höchste Produktqualität über das gesamte Einsatzspektrum. Die bewährte, über die Jahre immer wieder verbesserte Maschinenausführung lässt sich durch keine neue Wurstkreation überraschen – das bringt Investitions- und Zukunftssicherheit für die Marktanforderungen von morgen.

Kompakt und flexibel

In Verbindung mit anderen Maschinen eignet sich der LASKA-Kutter für große Verarbeitungsmengen oder aber auch für kleinere Chargen. Es können sowohl Frischfleisch als auch verzerkleinertes Gefrierfleisch verarbeitet und Schwartenemulsionen problemlos produziert

werden. Durch die flexible Maschinengestaltung und den kompakten Aufbau können SuperCutter auch in beengten Umgebungen optimal in den Produktionsablauf integriert werden – das bringt effektive Produktlogistik und reduziert Investitionskosten.

Wie bei allen LASKA-Maschinen werden die Kutter aus massiven, rostfreien Materialien gefertigt, entsprechen strengen Hygieneanforderungen und bieten leichte Reinigungsmöglichkeiten. Die Konstruktion berücksichtigt die außergewöhnlichen Betriebsbedingungen, einfache und sichere Bedienmöglichkeiten und einen guten Zugang beim Service.

Seit über 130 Jahren ist das Familienunternehmen LASKA ein verlässlicher Partner für die Fleisch- und Lebensmittelbranche. Neben Kuttern umfasst das Produktprogramm auch Gefrierfleischschneider, Wölfe, Mischmaschinen, Feinstzerkleinerer und ganze Produktionslinien. www.laska.at



LASKA

FOOD PROCESSING MACHINERY

Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H.

Makartstraße 60 | 4050 Traun – Austria

Tel. +43 (7229) 606-0 | Fax +43 (7229) 606-400 | E-Mail: laska@laska.at

Abluftreinigung
Air cleaning devices



→ **Abluftreinigung**
Effiziente Reinigung von heißer fettiger Brüdenabluft aus Industriefriteusen 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



→ **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



www.gastroinfoportal.de

Autoklaven/ Autoclaves



Kessel + Autoklav
- von 120 bis 5.000 Liter
Kesselinhalt
- mit Mikroprozessorstuerung
- 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



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

Be- und Entstapelgeräte
Stacking machines



83737 Irseehberg • 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



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

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. Arld 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.

Dosenfüllmaschinen
Can filling machines



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 Arbeitsschutzkleidung, Food- und Berufskleidung
One way protective clothing



Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...



Gesamtkatalog gratis anfordern!

HELE GmbH
Gutenbergstr. 16 • 91560 Heilsbronn • Tel. 09872 / 9771-0
info@hele.de • www.hele.de

Elektrische Betäubungsanlagen
Electrical stunning systems



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

Elektrische Viehtreiber
Electrical cattle prods



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

Entkeimung/ Sterilisation



UVC-Desinfektion
www.sterilsystems.com

Entsehnungsmaschinen und -anlagen
De-tendoning machines



Food Processing Machinery

BAADER-Fleisch Entsehnungskonzepte

Geniner Str.249 • D-23501 Lübeck
Germany • Tel.+49|451-53020
baader@baader.com
www.baader.com

Etiketten/ Labels

Die Marke für Etiketten und Etikettiertechnik

- Etiketten
- Handauszeichner
- Etikettieranlagen
- Verkaufsförderung
- Etikettendrucker
- Verbrauchsmaterialien

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

Förder- und Lagertechnik
Conveyor and storage technology

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

Gewürze/ Spices

AVO
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

Hygienetechnik
Hygiene technology

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

KG WEITER

WÖLFE · KUTTER
MISCHER

Tel. +49 (0) 64 61 / 98 40 - 0
info@kgwetter.de · www.kgwetter.de

Fußbodensanierung
floor reconstruction

KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

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

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

Technik für eine bessere Technologie

Fleischhaken
Meat hooks

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

Gebrauchtmachines
Second-hand machines

gastroinfo portal
www.gastroinfoportal.de

DER WILLE VERSETZT BERGE. BESONDERS DER LETZTE.

EIN TESTAMENT ZUGUNSTEN VON ÄRZTEN OHNE GRENZEN SCHENKT MENSCHEN WELTWEIT NEUE HOFFNUNG.

Wir informieren Sie gerne.
Ihre Ansprechpartnerin:
Anna Böhme
Telefon: 030 700 130-145
Fax: 030 700 130-340
anna.boehme@berlin.msf.org

MEDICINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.

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

GPS Reisacher

Neu- und Gebrauchtmachines für die Fleischwarenindustrie.

GPS

Verpackungssysteme | Nahrungsmitteltechnik

www.gps-reisacher.com
Telefon: + 49 (0) 8334/98910-0
Fax: + 49 (0) 8334/98910-99
E-Mail: info@gps-reisacher.com

Beck
Gewürze und Additive

Gewürzmischungen
Pökelpreparate
Funktions- und Zusatzstoffe
Starterkulturen
Grill- und SoftFix Marinaden
Bio-Produkte

beck-gewuerze.de
91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

FleischNet.de
Onlinemagazin rund um Fleisch und Wurst

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

oxytec air & water purification systems

→ Entkeimung
UV-C Entkeimung von Luft und Oberflächen

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

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

Gewürze/ Essenzen
Spices/ Essence

HAGESÜD

Die ganze Welt des Würzens seit 1881

Gewürze, Gewürzmischungen, Veredelung, Convenience und technologische Wertstoffe

HAGESÜD INTERSPICE
Gewürzwerke GmbH
Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen
Telefon: (071 50) 9 42 60
www.hagesued.de
E-Mail: info@hagesued.de

Member of **AICL** Group

nita HYGIENE

T: 0 27 39 / 403 92-0
www.nita-hygiene.com

Lebensmittelhygiene & Reinigungsbedarf

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

Technik für eine bessere Technologie

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

Edelstahl-Intralogistik

MFI connecting synergies
www.mfi-lb.de

Förder- & Lagersysteme, Software, Roboterapplikationen, Kleinteile- & Hochregallager...

MFI GmbH | Hirschmann-Ring 13 | 71726 Benningen
Tel.+49 7144/8 06 18-0 | Fax+49 7144/8 06 18 - 98

WALTER cleaning systems

- Reinigungssysteme
Individual-Druckreinigung
Schäumreinigung
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
UGRETE PU-Beton
Edelstahlentwässerung
Rammschutzsysteme



acrytec flooring gmbh · Westring 12
64850 Schaafheim-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

**gastroinfo
portal**
www.gastroinfoportal.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**

**Klima- und
Rauchanlagen**
Maturing and smoke systems

info@autotherm.de

AUTOTHERM
Klima- und
Räuchertechnik

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

**Kochkammern
und -schränke**
Cooking chambers and cabinets

info@autotherm.de

AUTOTHERM
Klima- und
Räuchertechnik

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

 **ALBERT SCHWEITZER**
KINDERDÖRFER UND FAMILIENWERKE



Gutes tun
tut gut

Schaffen Sie
Zukunft

Geben Sie Kindern mit Ihrem Testament
eine neue Perspektive!
Margitta Behnke: Fon +49 30 206491-17,
margitta.behnke@albert-schweitzer.de
www.gutes-tun-tut-gut.de

Kunstdärme/ Artificial casings

EUROPLAST
KUNSTDÄRME

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
Immelweg 19 · 25469 Holstenbeck
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

QJBT STRONGER TOGETHER TIPPER TIE

Clipping and
Packaging Solutions

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Str. 9a
21509 Glinde/Germany
infoDE@tippertie.com
+49 40 72 77 040
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 | Abschnidmesser | Schweinespaltmesser
Gattermesser | Entschwarkungsklingen | Gefriergutschneider
Slicermesser | Kreismesser | Stauermesser | Injektornadeln
Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen

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

The Art of Cut

BE Maschinenmesser

PERMEEdge®

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

FleischNet.de
Onlinemagazin rund um Fleisch und Wurst

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

hagedorn
FOODTECH

Slicermesser
in Sichel- und Kreisform

Hagedorn
Spiralmesser GmbH
Longlife An der Zinkhütte 13-15
Genesis 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 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

Rauchstockwaschmaschinen
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

VERERBEN, ABER RICHTIG.

Sie wollen schon heute Vorsorge treffen und auch **Menschen in Not** in Ihrem Testament berücksichtigen. Unser Ratgeber „Mit dem Blick nach vorn“ hilft Ihnen dabei.

Weitere Informationen erhalten Sie von Frau Anja Trögner unter der Telefonnummer: 0228/242 92-444 oder online unter: www.Aktion-Deutschland-Hilft.de/Testament

Aktion Deutschland Hilft
Bündnis deutscher Hilfsorganisationen



Rauchwagen
Smoke trolleys

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

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

Technik für eine bessere Technologie

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

Eilige Anzeigen

unter
Tel.: 0 89/ 3 70 60-101
Fax: 0 89/ 3 70 60-111

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

RENNER Systems for the red meat industry

Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 0 73 66/9 20 96-0
Telefax 0 73 66/9 20 96-99
www.renner-sht.de

Schlacht- und Rohrbahnanlagen
Slaughter and pipe-lane units

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

Schmiermittel/ Lubricants

BRUNOX Lubri-Food
High-Tec Allrounder für die Fleischerei - Branche **NSF H1**
Schmierung Korrosionsschutz Wartung
BRUNOX GmbH, DE- 85001 Ingolstadt
Tel. 0941 961 29-04, Fax +13 • 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

MEIKO 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

Stechschuttschürzen/ -handschuhe
Cut and stab protections aprons and gloves

niroflex premium protection
Einfach sicher!
Friedrich MÜNCH 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

Türen/ Doors

Ehrenfels Isoliertüren GmbH
www.ehrenfels.de

Vakuumtechnik
Vacuum technology



Vakuumtechnik GmbH

- Anlagenbau
- Reparatur
- Service
- Mess- und Prüfgeräte

Löhstr. 38, 53773 Hennef
Tel.: 02242-96997-0, Fax: 02242-96997-79
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



Vakuumverpackungsmaschinen
Sondermaschinenbau
Vakuumtechnik

**BZT Bersenbrücker
Zerspanungstechnik GmbH**

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

Verpackungsmaschinen
Packaging machines



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

Vakuumverpackung
Vacuum packaging



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:

- Vacuumbbeutel
- Schrumpfbeutel
- Tiefziehfolien (Weich- und Hart)
- Oberfolien (Flexo- und Tiefdruck)

info@rbayer.de · www.rbayer.de

Walzensteaker
Cylindrical steakers



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



**gastroinfo
portal**
www.gastroinfoportal.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



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

**Technik für eine
bessere Technologie**



**Werden Sie zum
Wasserspender!**

arche noVa steht für humanitäre Wasserprojekte weltweit. Wir sind im Katastrophenfall schnell vor Ort und leisten nachhaltige Hilfe. Ihre Spende wirkt – dauerhaft.

Spendenkonto:
IBAN: DE78 8502 0500 0003 5735 00
BIC: BFSW DE 33 DRE
Bank für Sozialwirtschaft
Stichwort: Wasser weltweit




STRONGER TOGETHER TIPPERTIE®

**Clipping and
Packaging Solutions**

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
Wilhelm-Bergner-Str. 9a
21509 Glinde/Germany
infoDE@tippertie.com
+49 40 72 77 040
www.tippertie.com

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 (089) 370 60-110
(verantwortlich)
Gerhild Burchart
Fritz Fischbacher
Rosi Höger
Sebastian Lindner
Rocco Mischok
Sabina Ahmed
Bernd Moesser
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 -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifesens e.V.

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

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:
Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Straße 9, 81671 München -254

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.

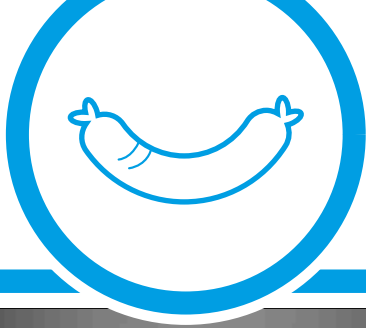
**Geschäftsführer der
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 40724 Hilden:**
Harry Lietzenmayer

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 0176-9502

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



EINE SAUBERE SACHE

Förderanlagen für die Fleisch- und Wurstindustrie



- Rostfreie Edelstahlkonstruktion
- FDA-konforme Ausführung
- Einfache Reinigung und Wartung



Transportanlagen

Ryll

Sie kennen das Ziel, wir finden den Weg.

Tel.: 02542.911-0 • info@ryll-online.de • ryll-online.de