

Fleischerei Technik Award 2012 verliehen

News vom 02.04.2012 | Rubrik: [Top Themen](#) | Kommentare:

Bewertung: ★★★★★

Share



Köln. Im Rahmen der **Anuga FoodTec** überreichten **Harry Lietzenmayer**, Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft, und **Bernadette Wagenseil**, Redakteurin der **Fleischerei Technik**, den „Fleischerei Technik Award 2012“ an die Gewinner.

Mit dem „Fleischerei Technik Award 2012“ zeichnete der Verlag erstmalig **Innovationen** aus, die einen nachhaltigen Vorteil für die Fleisch verarbeitenden Betriebe und die Qualität der Produkte gewährleisten. Die Ausschreibung fand im letzten Jahr in den Kategorien „Gütezusätze“, „Automatisierung“, „Verpackungstechnik“, „Klimatechnik“ und „Verarbeitungsmaschinen“ statt.

Im Bereich „Gütezusätze“ nahm **Rolf Häußler**, Entwicklungsleitung bei **Van Hees**, den Preis entgegen. Ausgezeichnet wurde die Innovation „**Ferma Quick**“. Durch sie kann Rohwurst in zwei Tagen verkaufsfertig produziert werden. Neben der immensen Zeitersparnis bietet das System z. B. auch den großen Vorteil, dass keine Reifeanlage mehr benötigt wird. Es gibt keinen Gewichtsverlust und auch keine Reifefehler mehr, wie Trockenränder an der Wurst. Im Prinzip beruht das Verfahren auf einer vorweg genommenen Abtrocknung durch den Einsatz von gefriergetrocknetem Fleisch sowie den Primal Ferma Quick Gütezusätzen und Gewürzen.



Der Preis in der Kategorie „**Automatisierung**“ ging an den **Delta-Roboter im Hygienic Design (HD)** von **MAJAtronic**, einer Tochtergesellschaft des Maschinenbauunternehmens **MAJA**. Delta-Roboter werden für Pick-and-Place-Aufgaben eingesetzt. Das HD-Design zeichnet sich auch durch die leichte Reinigung aller Teile, insbesondere unter Hochdruck, aus. Durch die abgerundete Konstruktion mit glatten Übergängen kann man die Komponenten des HD-Delta-Roboters mit den üblichen Verfahren und Chemikalien reinigen. Dazu legten die Majatronic-Ingenieure die Werkzeug-Medienversorgung durch die mittig verlaufende Orientierungsachse der Roboterarme, sodass keine Kabel frei herumhängen. Alle Bauteile bestehen zudem aus für Lebensmittel zugelassenen Material. Zu den Highlights des HD-Delta-Roboters gehört auch die Aufnahme von biegeschlaffen Werkstücken wie Fleisch. MAJAtronic leistet mit seiner Entwicklung einen wichtigen Beitrag für Automatisierungslösungen in der Fleischverarbeitung. Der Preis wurde von **Joachim Schelb**, Gesamtvertriebsleiter/Prokurist Maja-Maschinenfabrik und **Hartmut Ilch**, Geschäftsführer der MAJAtronic GmbH, entgegengenommen.



Die Auszeichnung in der Kategorie „**Verpackungstechnik**“ ging an die patentierte Entwicklung **CRYOVAC Mirabella**, einem einzigartigen MAP-Schrumpfolien-Verschlusskonzept für Frischfleisch. Dieses Konzept macht es möglich, dass das Fleisch die Verpackungsfolie berühren kann, ohne dass sich dieses verfärbt. In dieser Verpackung reicht das Produkt bis zum Schalenrand. Das reduziert nicht nur den Gasraum sondern durch diese Verpackungslösung verringert sich zudem die Schalenhöhe durchschnittlich um 40 % im Vergleich zum standardmäßigen Schalen-Verschlussystem. Das schafft eine Optimierung der Flächen in den Regalen des Einzelhandels und verbessert Logistik und Versandbedingungen. **Moreno Dezio**, President Europe Food & Beverage und **Kai-Uwe Kühl**, Sales Manager **Cryovac Packaging Germany**, nahmen die Preise entgegen.



Mit dem Preis in der Kategorie „**Klimatechnik**“ zeichneten wir ein innovatives System zum Klimaräuchern aus: der **SmartSmoke-Raucherzeuger**. Er stammt aus der Entwicklungsabteilung von **Red Arrow**, Bremen. SmartSmoke arbeitet emissionsfrei in einem geschlossenen Kreislauf und versorgt mehrere Rauchanlagen. Genutzt wird dabei regenerierter Rauch aus gereinigtem Rauchkondensat. Dabei muss der Produzent keine Abstriche bei Geschmack und Haltbarkeit im Vergleich zu herkömmlichen Räucherverfahren machen. Der SmartSmoke arbeitet mit der

vergeben. Das Fleischereitechnik Award 2012 verliehen. Der Streifen ist beschriftet mit der bewährten Taber Smoke Master Räuchertechnologie, wodurch aus dem Rauchkondensat ein echter Räucherrauch erzeugt wird. Die Entwicklung von Red Arrow ermöglicht eine sichere, saubere und nachhaltige Produktion. **Brigitte Lindemann**, Sales Service Manager, und **Maren Brasse**, Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie, nahmen den Preis entgegen.



In der Kategorie „**Verarbeitungsmaschinen**“ ging die Auszeichnung an den **Injektor IMAX IT**. Der Injektionsprozess entscheidet letztendlich über die Qualität der Produkte. Der IMAX IT schafft hier optimale Bedingungen: Denn durch seine eingebauten Waagesysteme kontrolliert er seine Einspritzgenauigkeit im Sekundentakt und regelt bei Bedarf nach. Ebenso wertet das System seine Regelungsparameter selbstständig aus und speichert sie ab. Im Wiederholungsfall arbeitet der IMAX IT mit den verbesserten Werten. Die Lastzellen, welche die Wägesignale liefern, sind vollkommen neu in der Fleischindustrie. Diese Entwicklung von **Schröder Maschinenbau** setzt neue Maßstäbe bei der Herstellung von Kochpökelware in puncto Genauigkeit. Geschäftsführer **Peter Danwerth** nahm den Preis entgegen.



Aus dem aktuellen Ereignis heraus, dass seit Anfang des Jahres das Verlagsportfolio mit dem neuen Fachmagazin Fleischer-Handwerk gewachsen ist und viele Bewerbungen mit Innovationen für das handwerkliche Gewerbe bei uns eingegangen sind, haben wir uns dazu entschlossen, zusätzlich einen Sonderpreis in der Kategorie „**Fleischerhandwerk**“ zu vergeben.

Hier haben wir ein Innovation ausgezeichnet, die dem Metzgerhandwerksbetrieb ein zusätzliches Geschäft durch die heiße Theke und den Mittagstisch ermöglicht, ohne dabei großen Aufwand betreiben zu müssen. Das neue **SelfCookingCenter whiteefficiency** von **Rational** macht es den Metzgereien möglich, in nur einer Stunde ein reichhaltiges Angebot für die Heiße Theke, in reproduzierbarer Qualität, herzustellen. Möglich wird das durch ein System, das unterschiedliche Speisen gleichzeitig gart - und das auch bei Nacht ohne Personalbedarf! So können über Nacht z. B. unterschiedlichste Braten für den nächsten Tag gegart werden und tagsüber die kurzgebratenen Speisen wie Paniertes, Frittierprodukte, Grillgemüse etc. zubereitet werden. Das SelfCookingCenter ist somit eine wirtschaftliche Bereicherung für Metzgerhandwerksbetriebe. Geschäftsführer **Michael Fuchs** nahm den Preis entgegen.



Aufgrund des großen Interesses werden auch im nächsten Jahr Innovationen mit dem **Fleischerei Technik Award 2013** ausgezeichnet. Die Preisverleihung soll auf der **IFFA 2013** stattfinden.