

Die Fleischerei

Internationale Fachzeitschrift für Fleischverarbeiter in Handwerk und Industrie

Füllsysteme:

Mit hoher Leistung
füllen und portionieren

Verpacken:

Verpackungslösungen für
den kleineren Bedarf

BioFach 2018:

Trends und Neues auf der
Leitmesse der Biobranche

Fleischerei Handwerk

Schinken & Spargel:
Kulinarisches Duo
sorgt für mehr Umsatz

Berufskleidung:

Gut geschützt, modisch
und funktional gekleidet

Datenschutz:

Neues Recht bringt neue
Herausforderungen

IHR GEWINN: EINE ANLAGE VON SORGO



WIR SIND EIN WELTWEIT TÄTIGES UNTERNEHMEN UND EINER DER FÜHRENDEN ANBIETER FÜR ANLAGEN ZUM RÄUCHERN, KOCHEN, BRATEN, INTENSIVKÜHLEN, PASTEURISIEREN UND REIFEN.

- Heißbrauchanlagen
- Konti-Anlagen mit automatischem Fördersystem
- Brat- und Backanlagen
- Klima-Reife- und Kaltrauchanlagen
- Auftauanlagen zum schonenden Auftauen
- Klimatisierungs- und Reinraumanlagen

Sorgo Anlagenbau GmbH, Hirschstraße 39
9020 Klagenfurt am Wörthersee, Österreich
T +43 463 34242-0, F +43 463 36787, office@sorgo.at

Sorgo[®]

www.sorgo.at

sen sich bis zu 15 Prozent dünnere Folien ohne Qualitäts- einbußen verarbeiten. Bessere Barriereeigenschaften ge- genüber äußeren Packungseinflüssen ergeben sich durch ein Formsystm mit Stempelunterstützung.

Vier Produktionsprozesse in einer Maschine vereint

Der neue Clip-/Aufhänge-Automat FCHL 160 von Poly-clip System, Hattersheim/Main, vereint vier Produktions- prozesse in einer Maschine. Der Clip-/Aufhänge-Automat kombiniert hocheffizient das Clippen, bei gleichzeitigem Setzen der Schlaufe sowie das automatische Auffädeln und das Positionieren auf dem Rauchstab. Sein hohes Au- tomationsniveau gewährleistet eine unterbrechungsfreie Produktion. Dabei kommen alle Vorteile des ausgereiften FCA 160 Clipmoduls zum Tragen. Die kontinuierlich präzi- se Positionierung der Würste auf den Rauchstäben im Aufhängebereich ermöglicht eine höhere Ladedichte und sorgt damit für die maximale Nutzung der Rauch- und Kochanlagen. Verglichen mit dem Einsatz einer herkömm- lichen Fülllinie, zum Beispiel aus FCA 3430 und Füller im Zwei-Schicht-Betrieb (acht Mitarbeiter), kann eine Steige- rung der Produktivität um bis zu 25 Prozent erzielt wer- den, und das mit 37 Prozent weniger Personal.

Der Platzbedarf des FCHL 160 entspricht in etwa den üblichen Fülllinien mit Arbeitstisch. Dieser Automat ver- fügt über eine State-of-the-Art-PC-Steuerung, die eine ein- fache Bedienung am Safety Touch erlaubt. Die Produktion kann schnell und reibungslos starten, ein Ausrichten und Koppeln von Clip- und Aufhänge-Einheit ist nicht erfor- derlich. Das Darmaufziehen und Nachladen erfolgt bei feststehendem Clipkopf. Die Produktparameter sind in der Rezepturverwaltung des Safety Touch abrufbar, die PC-Steuerung verfügt über eine schnelle und exakte Sig- nalverarbeitung. Dank der intelligenten Antriebssteue- rung ist eine produktberuhigte, exakte Schlaufenposi- tionierung machbar, die mehr Produkte auf dem Rauchstab zulässt und damit den Ertrag erhöht.



Der neue Clip-/Aufhänge-Automat FCHL 160 vereint vier Pro- duktionsprozesse in einer Maschine. Übernimmt der Automatic Sausage Loader ASL-R die Beladung der Rauchwagen, erhöht sich die Ausbringungsrate zusätzlich.

Poly-clip System

Übernimmt am FCHL 160 der Automatic Sausage Loa- der ASL-R die Beladung der Rauchwagen, erhöht sich die Ausbringungsrate gesamt auf plus 40 Prozent. Der ASL-R bewegt sieben Stäbe pro Minute, die er vollautomatisch und präzise im Rauchwagen positioniert. Der Clip-/Auf- hänge-Automat FCHL 160 produziert im Kaliberbereich 38 bis 100 mm und verarbeitet gängige automationsfähige Rauchstäbe (800 bis 1.050 mm) aus Metall oder Kunststoff.

Attraktive Alternative zu klassischen Klebebändern

Viele Fleischereunternehmen setzen für die Endverpa- ckung ihrer Produkte Klebebänder ein. Heißleimgeräte können dazu eine attraktive Alternative sein, meint H+L Klebetechnik, Neusäß. Richtig eingestellt, können mit Heißleim Kartonverpackungen für Fleischerzeugnisse ge- staltet werden, die eine hohe Haltbarkeit gewährleisten und die gleichzeitig leichter zu öffnen sind als mit Klebe- bändern, so das Unternehmen.

Ein weiterer Vorteil von Heißleim ist die ansprechende Optik, die beim Endverbraucher oft für die Kaufentschei- dung verantwortlich ist. Leimpunkte sind je nach Verpa- ckung nahezu unsichtbar. Klebebänder dagegen, beson-





Im Verpackungsprozess integrierte Heißleimgeräte sorgen für eine hohe Haltbarkeit der Kartonverpackungen.

H+L Klebetechnik

ders wenn ihre Haltbarkeit nachlässt, mindern die optische Darstellung der Produkte.

Hält das Klebeband bereits in der Produktion nicht richtig, arbeiten viele Unternehmen händisch nach. Ein Faktor, bei dem mit Heißleim Kosten gespart werden können. Produktionsstillstände, die durch den Wechsel von Kleberollen entstehen, entfallen völlig, denn Leim wird während der Produktion aufgefüllt. Zudem ist Leim im Einkauf deutlich günstiger als Klebeband, so H+L Klebetechnik.

Conny Salzgeber

Prämiertes Konzept

Wie kein anderes Material transportiert Papier Attribute wie Frische, Handwerk und Qualität. Weit über den spür- und sichtbaren Marketing-Mehrwert hinaus überzeugen ökonomische und ökologische Aspekte immer mehr Handelsketten und Lebensmittelhersteller. Beispiel Mar-Ko: Ziel des Thüringer Traditionsunternehmens war es, die metallisierte Kunststoffverpackung seiner Salami-Sticks umweltfreundlicher zu gestalten.

Wipak, Bomlitz, analysierte dafür mehrere Konzepte in puncto Umweltwirkung und entwickelte einen neuen Hochbarriereverbund: einen Standbodenbeutel, der ohne metallisierten Kunststoff auskommt und aus einem im Tiefdruck bedruckten Verbund mit FSC-zertifiziertem Papier hergestellt wird. Vorteile: Die Kombi-Lösung benötigt etwa ein Drittel weniger Energie aus fossilen Brennstoffen, die CO₂-Emissionen konnten um fast 40 Prozent verringert werden. Ein unabhängiges Institut bestätigte die Ergebnisse.

Durch den Druck mit Wipaks prämierter ProDirect-Technologie ließen sich die Emissionen nochmals senken. Der letzte Schritt: ein lokales Klimaschutzprojekt. Mit dessen Förderung gleicht Mar-Ko die verbliebenen CO₂-Emissionen aus. Am Ende stand eine klimaneutrale Verpackung, die mit dem Deutschen Verpackungspreis 2017 und dem World Star Award 2018 ausgezeichnet wurde. Mehr noch: Sie ist auch ein Beleg dafür, dass sich nachhaltige Konzepte nicht nur auf die Öko-Bilanz positiv auswirken.

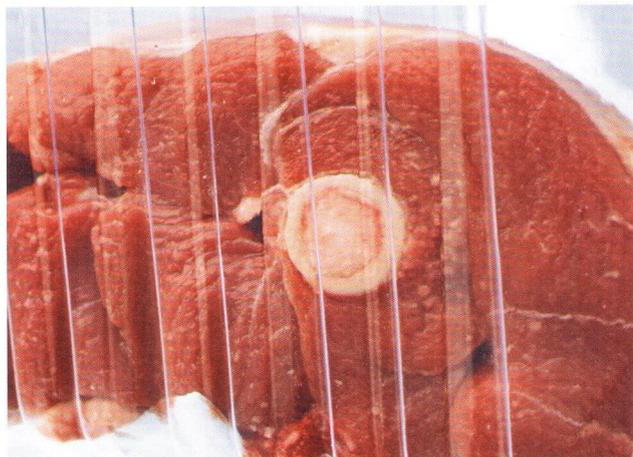


Die klimaneutrale Hochbarriereverpackung für Salami-Sticks wurde mit dem Deutschen Verpackungspreis 2017 und dem World Star Award 2018 ausgezeichnet.

Wipak

Lebensmittel im MAP-Verfahren verpacken

Schutzgasverpackungen (Modified Atmosphere Packaging = MAP) sind eine Technik zur Verlängerung der Haltbarkeit. Bei MAP handelt es sich um eine Verpackung von Lebensmitteln, bei der die normale Gaszusammensetzung der Umgebungsluft, wie sie in der Erdatmosphäre vorliegt, verändert wird. Das Verfahren wird in der Regel mit reduzierten Temperaturen kombi-



MAP-verpackte Fleischwaren haben eine längere Haltbarkeit.

Air Products

niert und stellt sich im Ergebnis als eine höchst wirkungsvolle Methode zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln dar. Bei bestimmten Anwendungen kann die Haltbarkeit durch die Erzeugung eines einfachen Vakuums in der Verpackung (Vakuumverpackung) verlängert werden. Hierbei wird sämtliches Gas so gut wie vollständig aus der Verpackung gesaugt. Bei anderen Anwendungen ermöglichen spezielle atmungsaktive Kunststoff-Folien, dass ein Erzeugnis natürlich atmen und somit seine eigene Atmosphäre schaffen kann, ohne dass externe Gase zugeführt werden müssen.

In Europa kommen beim MAP-Verfahren hauptsächlich drei Gase zum Einsatz: Kohlendioxid, Stickstoff und Sauerstoff – je nach Gesetzeslage finden in anderen Regionen auch weitere Gase Anwendung. In Abhängigkeit von ihren physikalischen und chemischen Eigenschaften werden die Lebensmittel entweder unter Verwendung nur eines der drei Gase oder einer Kombination aus diesen abgepackt.

Mit Freshline MAP bietet Air Products, Hattingen, einen umfassenden Service für die Lebensmittelindustrie. Die Kunden erhalten Zugang zu Gasen, Dienstleistungen und Technologien. Zu den Freshline MAP-Lösungen gehört auch der Online MAP Selector, der Hersteller und Einzelhandelsunternehmen bei der Auswahl des für die jeweilige Anwendung optimalen Gases unterstützt.