

Die viertägige Messe Anuga Foodtec setzte ihren Schwerpunkt auf Fleischtechnologie. Vor allem die lebensmittelverarbeitende Industrie zeigte eine steigende Investitionsbereitschaft.

Fleischtechnologie stand auf der Kölner Anuga Foodtec im Mittelpunkt.



Anuga Foodtec

FLEISCHTECHNOLOGIE AUCH FÜR DAS HANDWERK

Mit ihrem Cross-Over-Konzept bildet die Anuga Foodtec als weltweit einzige Fachmesse rohstoffübergreifend und prozessorientiert alle Aspekte der Verarbeitung, Verpackung, Hygiene, Lagerung und Distribution in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion ab. Insgesamt kamen rund 39.000 Fachbesucher aus 146 Ländern nach Köln. Das ist ein Plus von 13 Prozent im Vergleich zur Vorveranstaltung.

Auf den ersten Schritten mag sich der Handwerker auf der Anuga Foodtec leih am Platz fühlen, erkennt aber bald, dass im Schatten der gigantischen Maschinen auch seine betriebliche Größenordnung ernst genommen wird. Nicht nur Führungskräfte aus technischem und kaufmännischem Management, Dienstleistung, Handel und Anlagenbau nutzten die Messe als Informationsbörse – auch Metzgermeister informierten sich über technische Geräte.

Beachtung fanden auch die Sonderschauen der Anuga Foodtec wie die „Roboilk-Pack-Line“, ein Zusammenschluss von Technologiepartnern, die eine vollautomatisierte Herstellung und Verpackung von Würsten vorführten. Auch die Verleihung der „European Foodtec-Awards“ stieß auf viel Resonanz. Einen der acht Preise bekamen die Gebrüder Abraham für ihre Hochdruckbehandlung von Rohschinken in Fertigpackungen.

Ein völlig neues Bedienkonzept inklusive Touchscreen für einen Clipper namens „Easy touch“ hatte Poly-clip mit nach Köln gebracht. Eine grafische Bedienoberfläche erleichtert die Maschinensteuerung. Die Bediener werden durch praxisnahe Piktogramme intuitiv durch die flache Menüstruktur geleitet und können per Fingerdruck die komplette Maschine steuern. Durch Easy touch lassen sich Rezepte sehr einfach verwalten, und die gespeicherten Maschi-

neneinstellungen beschleunigen den Produktwechsel. Easy touch bietet zusätzlich eine Slow-Motion-Funktion an, mit der die Maschine schrittweise auf ein neues Produkt feinjustiert werden kann. Diese Daten werden dann im Rezeptspeicher hinterlegt und können bei Bedarf wieder abgerufen werden.

Zwei neue Zerlege-Kreismesser waren am Stand von Schlachtspezialist Freund zu sehen: eines für den Handbetrieb (ZKM 75-08B-DA), das andere fest als Kreissäge auf einem Tisch montiert (ZKM 75-08B-FTR).

Bizerba hingegen zeigte Größe: Die Wäge- und Auszeichnungstechnik, Automatic Slices sowie Systeme zur Prozesskontrolle waren auf Großbetriebe und die Industrie ausgerichtet.

K+G Wetter präsentiert ein breites Maschinenprogramm. Mit dem „Vakuum Cutmix 120“ reagierte K+G Wetter auf den von Kunden geäußerten Wunsch

nach einem Vakuum-Schneidmischer mit einem Füllvolumen von 120 Litern. Der Vakuum Cutmix 120 ist nach der bewährten K+G Wetter-Bauart aufgebaut: Der Maschinenstander besteht aus einem stabilen einteiligen Guss-Ständer, der allseitig, auch an der Unterseite, mit Edelstahl verkleidet ist. Der massive Guss-Ständer gibt der Maschine hohe Stabilität und Langlebigkeit. Die Höhe des Vakuums wird an dem Bedienpult vorgewählt. Eine serienmäßige automatische Regelung evakuiert bei Bedarf den Schneidraum auf den vorgewählten Wert und hält diesen konstant – eine wichtige Voraussetzung für reproduzierbare Produktqualität.

Weber Maschinenbau brachte einen neuen Slicer mit nach Köln, der 400 Schnitte pro Minute ausführt und eine Folienrolle trägt, die beispielsweise bei Hackfleischverpackungen einen Interleaver einlegt. Außerdem passen eine Waage und ein