

Beste Innovationen der Fleischbranche gekürt

FLEISCHEREI TECHNIK und **FLEISCHER-HANDWERK** haben am 6. Mai 2013 auf der IFFA in Frankfurt a. Main erneut die begehrten Preise **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** und **FLEISCHER-HANDWERK AWARD** in insgesamt acht Kategorien verliehen.

München/Frankfurt. Nach der Premiere als Branchenpreis für das fleischverarbeitende Gewerbe auf der **ANUGA FOODTEC 2012**, haben die Fachmagazine **FLEISCHEREI TECHNIK** und **FLEISCHER-HANDWERK** auf der **IFFA** in Frankfurt a. Main am 6. Mai 2013 zum zweiten Mal den **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** und den **FLEISCHER-HANDWERK AWARD** an die herausragendsten Innovationen der Zulieferunternehmen verliehen. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von Oktober 2012 bis März 2013 in den beiden Fachmagazinen sowie auf der Online-Plattform www.FleischNet.de stattfand.

Angesprochen waren alle Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und wurstproduzierender Betriebe (mit industrieller sowie handwerklicher Ausrichtung) erzielen. Eine renommierte Fachjury, die sich aus Vertretern der Wissenschaft und der Fachredaktionen zusammensetzte, nahm die Beurteilung der eingegangenen Bewerbungen vor. Unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung wurden aus den zahlreichen Einsendungen zehn Innovationen in insgesamt acht Kategorien ermittelt.

Der **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** wurde an herausragende Innovationen in den Kategorien „Bedientechnik“, „Verarbeitungsmaschinen“, „Schneidetechnik“, „Reinigungstechnik“, „Automatisierung“, „Gütezusätze“ und „Klima-/Kochtechnik“ vergeben.

Der Preis in der Kategorie „Verarbeitungsmaschinen“ ging an den Mischwolf U 200 von **K+G Wetter**. Das Besondere dieser neuen Technologie sind Misch- und Wolfbereiche, die strikt voneinander getrennt sind. Das Arbeitsprinzip wurde zum Patent angemeldet und ermöglicht einen schonenden Transport des Materials mit geringster mechanischer Belastung, was sich positiv auf die Qualität des Endproduktes auswirkt.



Folgende Unternehmen wurden auf der IFFA 2013 mit dem FLEISCHEREI TECHNIK bzw. FLEISCHER-HANDWERK AWARD 2013 ausgezeichnet.



Kategorie Bedientechnik:

INOTEC GmbH, Reutlingen

Kategorie Verarbeitungsmaschinen:

K+G Wetter GmbH, Biedenkopf-Breidenstein

Kategorie Schneidetechnik:

Urschel International Limited, Ober-Mörlen

Kategorie Reinigungstechnik:

KMA Umwelttechnik GmbH, Königswinter

Kategorie Automatisierung:

Vemag Maschinenbau GmbH, Verden (Aller)

Kategorie Gtezusätze:

Wiberg, Salzburg/A

Kategorie Klima-/Kochtechnik:

Marel Townsend Further Processing, Boxmeer/NL



Kategorie Automatisierung:

Bizerba GmbH & Co. KG, Balingen

Kategorie Gütezusätze:

VAN HEES GmbH, Walluf

Kategorie Verpackungstechnik:

CaseTech GmbH, Bomlitz



Über die Fachmagazine:

Die **FLEISCHEREI TECHNIK** richtet sich seit 29 Jahren als moderne, technisch orientierte Fachzeitschrift an die Verantwortlichen und Entscheider im Management der Schlacht- und Zerlegebranche sowie der Fleischwarenindustrie. Durch die Mehrsprachigkeit (Deutsch, Englisch) bietet sie Unternehmen in weltweit 30 Ländern wichtige Informationen zur beruflichen Unterstützung und Weiterentwicklung.

Das **FLEISCHER-HANDWERK** ergänzt seit 2012 das Portfolio der Fachmagazine des Verlags und ist offizielles Organ des Fleischerverband Bayern, Augsburg. Das Fachmagazin richtet sich an alle Unternehmer im Fleischerhandwerk, die in ihrer beruflichen Praxis in den Bereichen Frischfleisch, Fleisch- und Wurstwaren sowie Feinkost, Einkaufs- und Verarbeitungsentscheidungen treffen. Es bietet dabei eine kompetente Unterstützung und zeichnet sich durch eine praxisnahe Berichterstattung „vom Profi, für den Profi“ aus. Ein starker Fokus liegt auch auf der Aus- und Weiterbildung im Fleischerhandwerk sowie der Nachwuchsförderung.

Beide Fachzeitschriften erscheinen sechsmal jährlich und zeichnen sich durch einen besonderen Praxisbezug aus. Herausgeber ist die Verlagsniederlassung der **B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG** in München.