**K+G Wetter mit International FoodTec Award in Silber ausgezeichnet**

**Die K+G Wetter GmbH aus Biedenkopf-Breidenstein ist mit dem International FoodTec Award in Silber ausgezeichnet worden. Nachdem die offizielle Preisverleihung 2021 wegen der damaligen Corona-Auflagen ausfiel, wurden die Preisträger nun im Rahmen der ANUGA FoodTec 2022 in Köln offiziell geehrt.**

**K+G Wetter baut Kutter und Fleischwölfe für die handwerkliche und industrielle Lebensmittelverarbeitung. Die nun mit dem FoodTec Award ausgezeichnete Innovation ist der sogenannte Messerdeckelstreifen: eine Dichtung zwischen Kutter-Deckel und Kutter-Schüssel, die dank einer patentierten Konstruktion mit einem Handgriff entnommen werden kann. Das macht die hygienisch sichere Reinigung der Maschinen in diesem kritischen Bereich möglich. Die Bauweise des Dichtungsstreifens verringert zudem möglichen Kunststoffabrieb deutlich, da die Spezialanfertigung vertikal flexibel ist.**

**„Uns ist es wichtig, unseren Kunden mit unseren Lösungen einen Nutzen und Mehrwert zu liefern. Alles was wir entwickeln ist auf dieses Ziel ausgerichtet. Mit unserem nun patentierten Messerdeckelstreifen ist uns dies herausragend gelungen“, betont Volker Schlosser, Sales Manager International bei K+G Wetter. „Wir arbeiten täglich mit großer Leidenschaft daran, unsere Maschinen zu optimieren. Daher freuen wir uns besonders, dass unser Einsatz mit dem Award belohnt wurde.“**

**Bildunterschrift:**

**DLG-Vizepräsidentin Prof. Dr. Katharina Riehn (rechts) überreicht auf der Anuga FoodTec in Köln Urkunde und Medaille des International FoodTec Awards in Silber an Jost Wetter, Volker Lauber und Volker Schlosser (von links nach rechts).**

Foto: DLG/Anne Orthen