



Aus Fleisch oder Pflanzen, durch Fermentation oder aus Zellen kultiviert - ständig entstehen neue Produkte. Whether from meat, plants, by fermentation or cultivated from cells - new products are constantly being created.

Foto/Photo: Petra Schramböhrner

IFFA WORLD OF NEW PROTEINS

Fleischalternativen gewinnen weltweit an Bedeutung. Neben pflanzenbasierten Alternativen ist auch der Bereich des kultivierten Fleisches auf der IFFA 2025 ein wichtiger Aspekt.

Kultiviertes Fleisch, das im Labor aus tierischen Zellen gezüchtet wird, könnte in Zukunft die Fleischproduktion revolutionieren und gleichzeitig die ökologischen und ethischen Probleme der industriellen Landwirtschaft umgehen. Neben der Extrusion wird die Fermentation eine Schlüsselrolle in der Entwicklung neuer Proteinalternativen spielen. Im Bereich der Proteingewinnung und -verarbeitung werden die Technologien weiter optimiert, um die Grundlage für die Herstellung von Fleischalternativen zu schaffen. Die Extrusion stellt dabei eine Schlüsseltechnologie dar, bei der pflanzliche

Proteine unter Druck und Temperatur behandelt werden, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. In Halle 11.0 werden Extrusionsverfahren vorgestellt, die nicht nur eine fleischähnliche Textur erzeugen, sondern auch die Nährstoffdichte und Verdaulichkeit der Proteine optimieren.

IFFA WORLD OF NEW PROTEINS

Meat alternatives are gaining in importance worldwide. Cultured meat represents a further key element at IFFA 2025 alongside plant-based alternatives.

Cultured meat, grown in the laboratory from animal cells, could revolutionise meat production in the future, while avoiding the ecological and ethical problems associated with industrial agriculture. Both extrusion and fermentation are playing a key role in the development of new protein alternatives. In the area of protein extraction and processing, technologies are being further optimised in order to create a solid basis for the production of meat alternatives. Extrusion is a core technology in which plant proteins are treated under high pressure and temperatures to achieve the desired consistency. Hall 11.0 features extrusion processes that produce a meat-like texture, but also optimise the nutrient density and digestibility of the proteins.



DISCOVERY TOURS

Die von anerkannten Experten zusammengestellten Rundgänge bieten eine Orientierung im riesigen Produktangebot der IFFA.

Compiled by recognised experts, the tours provide orientation in the huge range of products at IFFA.

Meetingpoint:

Portalhaus Ebene 0, Übergang zur Halle 11
Portalhaus Level 0, passage to Hall 11
11:00 - 12:30 World of Packaging
13:00 - 14:30 World of Ingredients

Meetingpoint:

Halle 8. VIA Südfoyer
Hall 8, VIA South Foyer
11:00 - 12:30 World of New Proteins
11:00 - 12:30 World of Processing



NACHHALTIGE VERPACKUNG? JUST CLIP IT.

WENIGER VERPACKUNG GEHT NICHT.



Entdecken Sie unsere effizienten Lösungen
03. - 08. Mai 2025
Halle 12 Stand D81

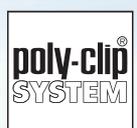


Sie wollen mehr Effizienz in Ihrem Verpackungsprozess?

Unsere nachhaltigen Clipverschlusslösungen reduzieren Verpackungsmaterial und Kosten – effizient, sicher und ressourcenschonend. Gleichzeitig profitieren Sie von hygienischen, zuverlässigen Verpackungen, die Ihre Produktionsprozesse optimieren und Transport- sowie Lagerkosten deutlich senken. Mit clip-pak® smarter verpacken und mehr erreichen!

Poly-clip System – The Packaging Company with less Packaging.

Hier Ticket sichern!





cool cooler. **SEPAcool.**



Big or small, we handle it all.
No fluff, no fuss, just machines that crush.



SEPAmatic[®]
Food Processing Machines



Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ 2025 geht an Katharina Koch

Naturdarmverband würdigt modernes Konzept rund um die „Ahle Wurst“

Der Zentralverband Naturdarm (ZVN) hat Katharina Koch von der Landfleischerei Koch in Calden im Rahmen der IFFA mit dem Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ 2025 ausgezeichnet. Die Familienunternehmerin erhält den Preis für ihr zukunftsweisendes Gesamtkonzept rund um die Nordhessische Ahle Wurst – ein traditionsreiches Produkt, das sie erfolgreich in die Gegenwart und Zukunft führt. Der Preis wird in jedem IFFA-Jahr in Partnerschaft mit dem Deutschen Fleischer-Verband (DFV) und der afz – allgemeine fleischer-zeitung verliehen, in diesem Jahr bereits zum zehnten Mal.

Katharina Koch verbindet in ihrer Manufaktur traditionelle Handwerkskunst mit modernen Vertriebs- und Vermarktungsstrategien, sie bietet authentische Produkterlebnisse bei Führungen in den „Wurstehimmel“ und setzt

im Betrieb auf den Einsatz digitaler Technologien bis hin zu KI. Zur Jury gehören neben Heike Molkenthin und Hilmar Reiss (beide ZVN) auch die DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Fleischermeisterin Lena Ebersberger, Johannes Bechtel, Vorsitzender der Fleischer-Junioren – sowie Jörg Schiffeler, Chefredakteur der afz – allgemeine fleischer-zeitung. „Mit der Ahlen Wurst zeigt Katharina Koch, wie viel Kraft im Handwerk steckt, wenn es selbstbewusst seine Wurzeln zeigt und gleichzeitig neue Wege geht“, so Schiffeler. „Das ist die Art von Innovationsgeist, die unsere Branche voranbringt.“ „Die Ahle Wurst von Katharina Koch steht beispielhaft für das, was den Naturdarm als Edelhülle ausmacht: Natürlichkeit, Einzigartigkeit und Nachhaltigkeit“, betont Heike Molkenthin, Vorsitzende des ZVN. „Der Naturdarm ist nicht nur die älteste, sondern auch die modernste Lebensmittelverpackung – ganz im Sinne des Nose-to-tail-Prinzips, das auch in der Landfleischerei Koch gelebt wird.“



v.l.n.r. Patrick Merke (Moderator), DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer, Preisträgerin Katharina Koch, Hilmar Reiss (ZVN), Heike Molkenthin (ZVN) und Jörg Schiffeler, Chefredakteur der afz – allgemeine fleischer-zeitung

Left to right: Patrick Merke (Moderator), DFV-Vice President Dagmar Groß-Mauer, winner Katharina Koch, Hilmar Reiss (ZVN), Heike Molkenthin (ZVN) and Jörg Schiffeler, Editor-in-Chief afz – allgemeine fleischer-zeitung.

Foto/Photo: Sybille Roemer

„Wurst hat Zukunft“ Innovation Prize 2025 goes to Katharina Koch

Natural Casing Association honours modern idea behind the „Ahle Wurst“

The Zentralverband Naturdarm (ZVN - Natural Casing Association) is honouring Katharina Koch from Landfleischerei Koch in Calden with the „Wurst hat Zukunft“ (Sausage has a Future) 2025 Innovation Award at IFFA. The entrepreneur is receiving the award for the forward-looking approach she has taken to the North Hessian Ahle sausage – a traditional product that she has successfully brought into the present and is taking into the future. The prize is awarded in every IFFA year in partnership with the German Butchers' Association (DFV) and the afz – allgemeine fleischer-zeitung. This year it is being presented for the tenth time.

In her artisan business, Katharina Koch combines traditional craftsmanship with modern sales and marketing strategies. She offers authentic product experiences on

guided tours through „sausage heaven“ and makes use of digital technologies, including AI. In addition to Heike Molkenthin and Hilmar Reiss (both ZVN), the jury also includes DFV Vice President Dagmar Groß-Mauer, master butcher Lena Ebersberger, Johannes Bechtel, Chairman of the Junior Butchers organisation, and Jörg Schiffeler, Editor-in-Chief of afz – allgemeine fleischer-zeitung. „Katharina Koch's 'Ahle Wurst' shows what craftsmanship can achieve when it proudly honours its heritage while also breaking new ground,“ says Schiffeler. „This is the kind of innovative spirit that we need to drive our industry forward.“

„Katharina Koch's 'Ahle Wurst' is a perfect example of what makes natural casings so special: Naturalness, uniqueness and sustainability“, emphasises Heike Molkenthin, Chairperson of the ZVN. „Natural casings are simultaneously the oldest and also the most modern form of food packaging – and they adhere to the nose-to-tail principle, which is also practised at Landfleischerei Koch.“

- PEELER FOR LARGE FORMAT PRODUCTS
- SAUSAGE PEELER
- SAUSAGE CUTTER
- SLICER
- CO-EXTRUSION SYSTEM
- ALGinate DRY POWDERS –
- ALGinate GEL PREPARER –
- ALGinate SAUSAGE FORMING LINE –



Fragen an Katleen Haefele

Director Corporate and Institutional Engagement bei ProVeg

Mit den IFFA Worlds werden erstmals thematisch gegliederte Bereiche geschaffen, die die Angebote der unterschiedlichen Produktgruppen bündeln. In Halle 11.0 ist die „World of New Proteins“ für alle Arten von Fleischalternativen. Was dürfen wir hier auf der IFFA von ProVeg erwarten?

Zwischen konventionellen und alternativen Akteuren im Proteinsektor ist viel Vertrauen gewachsen. Das Oder ist dem Und gewichen. Aber noch nicht alle sprechen dieselbe Sprache und reden über dieselben Themen. Das will ProVeg in Kooperation mit der IFFA fundiert und praxisorientiert ändern.

Die Ernährungsorganisation ist mit einem Gemeinschaftsstand in der „World of New Proteins“ vertreten – zusammen mit dem Bundesverband für Alternative Proteinquellen BALPro und The Good Food Institute.

„ProVeg fördert Alternativprodukte mit überzeugendem Geschmack und guten Nährwerten“

Besucher finden ProVeg auch auf der IFFA Kitchen: Albrecht Wolfmeyer, Direktor des ProVeg Incubator, moderiert am 5. Mai eine Diskussion mit den Start-ups Alfred's Food Tech, Cultimate Foods, Cellular Agriculture, Nosh.Bio, Verrano und Optimized Foods über Investitionschancen für pflanzen- und zellbasierte Alternativen und Synergien im Fleischsektor.

Das Publikum kann dabei Innovationen

exklusiv verkosten: zum Beispiel eine Hackfleischalternative aus fermentiertem Koji von Nosh.Bio, pflanzliche Käse- und Wurstprodukte von Alfred's und raffiniert gereiftes Wurzelgemüse von Verrano.

Am 6. Mai ordnen die Gesundheits- und Ernährungsexpertinnen Valentina Gallani von ProVeg International und Lucas Oliveira von ProVeg Portugal pflanzliche Fleisch- und Milchalternativen mit Blick auf ihre Nährwerte und die Verarbeitung gesundheitlich ein.

ProVeg klärt über die Vorteile pflanzlicher Ernährung für Gesundheit, Umwelt und Tierschutz auf. Außerdem arbeitet Ihre Ernährungsorganisation daran, den Fleischkonsum weltweit zu reduzieren und pflanzliche Alternativen zu fördern. Welche Strategien verwendet ProVeg, um die Akzeptanz pflanzlicher Ernährung in der breiten Bevölkerung zu steigern?

ProVeg fördert Alternativprodukte mit überzeugendem Geschmack und guten Nährwerten und setzt auf konkrete Anreize für neue Gewohnheiten.

ProVeg hält dabei Lösungsansätze aller Akteure im Ernährungssystem für entscheidend – wir ziehen alle an einem Strang.

Ernährungssysteme sind zudem globale Strukturen. ProVeg agiert daher international – in 14 Ländern auf fünf Kontinenten – und wendet sich insbesondere an starke Multiplikatoren, Vordenker und Innovatoren.

Als wichtigste Plattform der Branche versammelt die IFFA alle Marktteilnehmer aus aller Welt. Und gerade auf dieser Messe werden Branchen zusammengeführt. Welche Kooperationen geht ProVeg ein, um die Lebensmittelindustrie zu beeinflussen?

ProVeg setzt auf ausgewählte Kooperationen mit Partnern wie der IFFA, die eine starke Multiplikatorwirkung haben. Dabei arbeitet die Organisation gezielt themenbezogen – unter anderem zu Nährwertprofilen des internationalen Produktangebots, zur Preisentwicklung und zur Messung des Proteinverhältnisses in Handel und Gastronomie.

Auf der IFFA möchte ProVeg mit allen systemrelevanten Akteuren ins Gespräch kommen. Ziel ist es, das starke Netzwerk rund um alternative Proteine auszubauen, um die New Food Conference 2026 auf ein noch breiteres Fundament zu stellen.

Worauf freuen Sie sich persönlich am meisten?

Seit der letzten IFFA ist viel ins Rollen gekommen. Ich bin gespannt, die Synergien zwischen dem konventionellen und dem alternativen Proteinsektor direkt zu erleben und freue mich auf spannende Lösungen für eine effiziente Skalierung der Produktion, noch mehr Geschmack und noch bessere Texturen. Kommen Sie am Gemeinschaftsstand gern für ein Gespräch auf mich zu!

„ProVeg promotes alternative products with irresistible flavours and good nutritional values.“



Foto/Photo: ProVeg

Inter
view

Questions for Katleen Haefele

Director Corporate and Institutional Engagement at ProVeg

The IFFA Worlds see the launch of theme-based areas that bundle the offerings of the various product groups. Hall 11.0 is home to the "World of New Proteins", which covers all kinds of meat alternatives. What can we expect from ProVeg here at IFFA?

A great deal of trust has built up between conventional and alternative players in the protein sector. They are no longer seen as rivals. But not everyone is on the same page and speaking the same language. In cooperation with IFFA, ProVeg is seeking to change this in a professional and practice-orientated way.

The ProVeg nutrition organisation is taking part – together with the German Association for Alternative Protein Sources BALPro and the Good Food Institute – in a joint stand in the "World of New Proteins".

Visitors can also find ProVeg in the IFFA Kitchen: Albrecht Wolfmeyer, Director of the ProVeg Incubator, is set to lead a discussion on 5 May with the start-ups Alfred's Food Tech, Cultimate Foods, Cellular Agriculture, Nosh.Bio, Verrano and Optimized Foods about investment opportunities for plant- and cell-based alternatives and synergies in the meat sector.

The public will be able to sample exclusive innovations such as a minced meat alternative made from fermented koji from Nosh.Bio, plant-based cheese and sausage products from Alfred's and expertly matured root vegetables from Verrano. On 6 May, health and nutrition experts Valentina Gallani from ProVeg International and Lucas Oliveira from ProVeg Portugal will be discussing plant-based meat and dairy alternatives in terms of their nutritional value and processing methods.

ProVeg explains the benefits of a plant-based diet for public health, the environment and animal welfare. Your food organisation is also working to reduce

meat consumption worldwide and promote plant-based alternatives. What strategies is ProVeg using to increase the acceptance of a plant-based diet among the general population?

ProVeg promotes alternative products with irresistible flavours and good nutritional values, and focuses on providing concrete incentives for developing new habits.

ProVeg believes it is crucial to create solutions which include all the different players in the food system – all pulling in the same direction.

Food systems are also global structures. And that is why ProVeg operates internationally – in 14 countries on five continents – and is targeting influential groups, opinion leaders and innovators in particular.

As the industry's most important platform, IFFA brings together all the market players from all over the world.

And the IFFA is unique in attracting such a range of different sectors. What partnerships has ProVeg entered into to influence the food industry?

ProVeg relies on collaboration with selected partners, such as IFFA, which exert a powerful influence. The organisation focuses on specific aspects, such as the nutritional profiles of the international product ranges, price trends and measurement of the protein ratio in the retail and food service sectors.

At IFFA, ProVeg is keen to enter into dialogue with all the critical players. The aim is to further strengthen the network for alternative proteins in order to put the New Food Conference 2026 on an even broader footing.

What are you personally looking forward to the most?

Much has happened since the last IFFA. I am looking forward to experiencing the synergies between the conventional and alternative protein sectors at first-hand, and to seeing what solutions are out there for efficient production scaling, for making products even more flavourful and for achieving even better textures. Call by and talk to me on the joint stand!

Gala „Fleischer des Jahres“

Im feierlichen Ambiente wurde am zweiten Messetag der IFFA am Sonntagabend der „Fleischer des Jahres“ ausgezeichnet. Aus Nah und Fern kamen Freunde, Kollegen und Partner des Fleischerhandwerks ins Portalhaus der Messe. Markus Leggedör aus dem ostfriesischen Weener ist der Fleischer des Jahres 2025. Der Preis wurde zum zweiten Mal von der afz – allgemeine fleischer zeitung verliehen. Die Stimmung am Abend war ausgelassen, und alle feierten dem Moment der Verkündung entgegen. Tausenden Applaus spendeten die rund 160 Gäste dem Preisträger. Leggedör

zeigte sich sichtlich ergriffen und dankbar für diese besondere Ehrung. „Er hat es geschafft im besten Sinne traditionelles Fleischerhandwerk perfekt mit modernen Betriebsformen zusammenzubringen“, fasste Präsident Herbert Dohrmann vom Deutschen Fleischer-Verband (DFV) die Arbeit Leggedörs zusammen. Das war es, was letztlich auch die Fachjury überzeugt hatte. Nach der Preisverleihung feierten die Gäste in entspannter Runde bei Jazzmusik und leckerem Essen und ausgelassenen Gesprächen.



von links: afz-Chefredakteur Jörg Schiffeler und Gesamtverlagsleiter Christian Schnücke (beide dfv Mediengruppe) übergeben die Auszeichnung Fleischer des Jahres an Bärbel und Markus Leggedör gemeinsam mit Präsident Herbert Dohrmann (Deutscher Fleischer-Verband) und Vorstand Rainer Laabs (Gilde). From left: afz Editor-in-Chief Jörg Schiffeler and General Publishing Director Christian Schnücke (both dfv Mediengruppe) presenting the Butcher of the Year award to Bärbel and Markus Leggedör together with President Herbert Dohrmann (Deutscher Fleischer-Verband) and CEO Rainer Laabs (Gilde). Foto/Photo: Felix J. Holland

“Butcher of the Year” Gala

The “Butcher of the Year” award was presented in a prestigious gala event on the Sunday evening of IFFA. Friends, colleagues and partners of the butcher’s trade came from near and far to watch the event in the Portalhaus of Frankfurter Messe. Markus Leggedör from Weener in East Frisia is the 2025 Butcher of the Year. The prize was awarded for the second time by afz - allgemeine fleischer zeitung. The atmosphere in the Portalhaus was electric as everyone awaited the moment of the announcement. The 160 or so guests present gave the prizewinner a tremendous round of applause. Leggedör was visibly moved as he expressed his gratitude for the special honour. “He has perfectly combined traditional butchery with modern forms of business in the best possible way”, said President Herbert Dohrmann of the German Butchers’ Association (DFV), summing up Leggedör’s work. This is ultimately what convinced the expert jury. After the award ceremony, the guests

were able to celebrate and relax – enjoying the jazz music, delicious food and lively conversation.



Rund 160 Gäste kamen ins Portalhaus der Messe Frankfurt und feierten mit. · Around 160 guests were at the Portalhaus at Messe Frankfurt to take part in the celebrations. Foto/Photo: Felix J. Holland

voran[®] **unsere expertise –** **ihr vorsprung!**

Als Familienunternehmen mit 100 Jahren Erfahrung vereint die Voran Maschinen GmbH Tradition und Innovation.

Jahrzehntelange Expertise trifft auf frische Ideen und moderne Forschung. Unser Ziel sind immer bewährte, effiziente und innovative Lösungen für unsere Kunden. Von Maschinen über komplette Linienlösungen bis hin zu KI-gestützten Anwendungen entwickeln wir Technologien für die Zukunft.

Gestalten wir gemeinsam die Zukunft Ihres Unternehmens! Besuchen Sie uns auf der IFFA in Halle 9.0, Stand E60. Tauschen Sie sich mit unseren Experten aus, vernetzen Sie sich und entdecken Sie modernste Lösungen für Ihre Herausforderungen.

voran[®]
anlagenbau



www.voran.at

IFFA
Halle 9.0
Stand E60



Fotos: voran[®]

Streifzug durch die IFFA

Als wichtigste Plattform der Branche versammelt die IFFA 2025 wieder Marktteilnehmer aus aller Welt und bildet den gesamten Produktionsprozess ab. Rund 1.000 Aussteller präsentieren ihre Technologien, Maschinen und Lösungen auf 116.000 Quadratmetern Bruttofläche. Erstmals werden die IFFA Worlds eingeführt. Diese thematisch strukturierten Bereiche bündeln die Angebote der verschiedenen Produktgruppen und schaffen Orientierung im Messespektrum. Sie heißen:

- **World of Processing:** Lösungen für die sichere und effiziente Verarbeitung von Fleisch und Proteinen.
 - **World of Packaging:** Innovative Konzepte, um Lebensmittel zu schützen, zu erhalten und zu präsentieren.
 - **World of Ingredients:** Essenzielle Grundlagen für Geschmack, Struktur und Qualität.
 - **World of New Proteins:** Technik, Zutaten und Forschung für alle Arten von Fleischalternativen.
 - **World of Skills and Sales:** Wissen und Fertigkeiten für erstklassiges Handwerk und begeisterte Kunden.
- Mit einer neuen Hallenaufteilung erweitert die IFFA ihr Produktspektrum und verknüpft die Verarbeitungsstufen noch enger miteinander.

Tour through IFFA

As the industry's most important platform, IFFA 2025 will once again bring together market players from all over the world and cover the entire production process. Around 1,000 exhibitors will present their technologies, machines and solutions on 116,000 square meters of gross exhibition space. IFFA Worlds will be introduced for the first time. These thematically structured areas bundle the offerings of the various product groups and provide orientation within the trade fair spectrum. They are called:

- **World of Processing:** Solutions for the safe and efficient processing of meat and proteins
 - **World of Packaging:** Innovative concepts to protect, preserve and present food.
 - **World of Ingredients:** Essential foundations for taste, structure and quality.
 - **World of New Proteins:** Technology, ingredients and research for all kinds of meat alternatives.
 - **World of Skills and Sales:** Knowledge and skills for first-class craftsmanship and enthusiastic customers.
- With a new hall layout, IFFA is expanding its product range and linking the processing stages even more closely together.



Schlachten, Zerlegen und Verarbeiten in den Hallen 8, 9 und 12.0

Das Herzstück der IFFA, die Produktbereiche Produktion und Verarbeitung, ist nach wie vor in den Hallen 8, 9 und 12.0 zu finden. Hier geht es um die Bereiche Schlachten, Zerlegen und Verarbeiten. Dazu gesellen sich unter anderem Transport- und Lagertechnik, Kälte und Versorgungstechnik, Betriebshygiene, Arbeitssicherheit und IT. Hier präsentieren sich Hersteller von Maschinen und Anlagen für die Kernprozesse der Fleisch- und Wurstproduktion aus der ganzen Welt.

Slaughtering, cutting and processing in Halls 8, 9 and 12.0

The heart of IFFA, the production and processing product areas, can still be found in Halls 8, 9 and 12.0. Here, the focus is on slaughtering, cutting and processing. They are joined by transport and storage technology, refrigeration and supply technology, industrial hygiene, occupational safety and IT. Manufacturers of machinery and equipment for the core processes of meat and sausage production from all over the world will be exhibiting here.



Verpackung, Robotik und Automation in Halle 12.1

Aussteller aus dem Bereich Verpacken, Robotik und Automatisierung sind erstmals zentral in der Halle 12.1 zusammengeführt.

Packaging technology, robotics and automation in Hall 12.1

Exhibitors from the fields of packaging, robotics and automation are brought together centrally for the first time in Hall 12.1.

New Proteins in Halle 11.0

In der Halle 11.0 entsteht mit New Proteins ein neues Areal. Neben Anbietern entsprechender Ingredienzen, sind hier Maschinen und Anlagen zur Proteinextraktion, Texturierung und Fermentation zu sehen, ebenso wie zur Herstellung von kultiviertem Fleisch. Ergänzt wird das Ausstellungsangebot von relevanten Institutionen aus der Forschungswelt, Startups, Verbänden und Experten, die Einblick in den Status Quo beim Thema neue Proteine geben.

New Proteins in Hall 11.0

A new area is being created in Hall 11.0 with New Proteins. In addition to suppliers of corresponding ingredients, machines and systems for protein extraction, texturing and fermentation will be on display here, as well as for the production of cultured meat. The exhibition will be complemented by relevant institutions from the world of research, start-ups, associations and experts who will provide an insight.



Handwerk und Verkauf in Halle 12.0

Rund ums Thema Handwerk und Verkaufen geht es in Halle 12.0. Hier präsentiert sich auch der Deutsche Fleischer-Verband mit Wettbewerbsareal und Marktplatz.

Craft and sales in Hall 12.0

Hall 12.0 is all about craftsmanship and sales and is also home to the German Butchers' Association with its competition area and marketplace.



Gewürze, Hilfsmittel, Casings und Additive in 11.1

In der Halle 11.1, präsentieren Anbieter von Zutaten, Gewürzen, Additiven und Casings ihre Innovationen.

Spices, aids, casings and additives in 11.1

In hall 11.1, suppliers of ingredients, spices, additives and casings present their innovations.



Maßgeschneiderte Lösungen perfekt auf Sie zugeschnitten! // Customised solutions tailored to your needs!

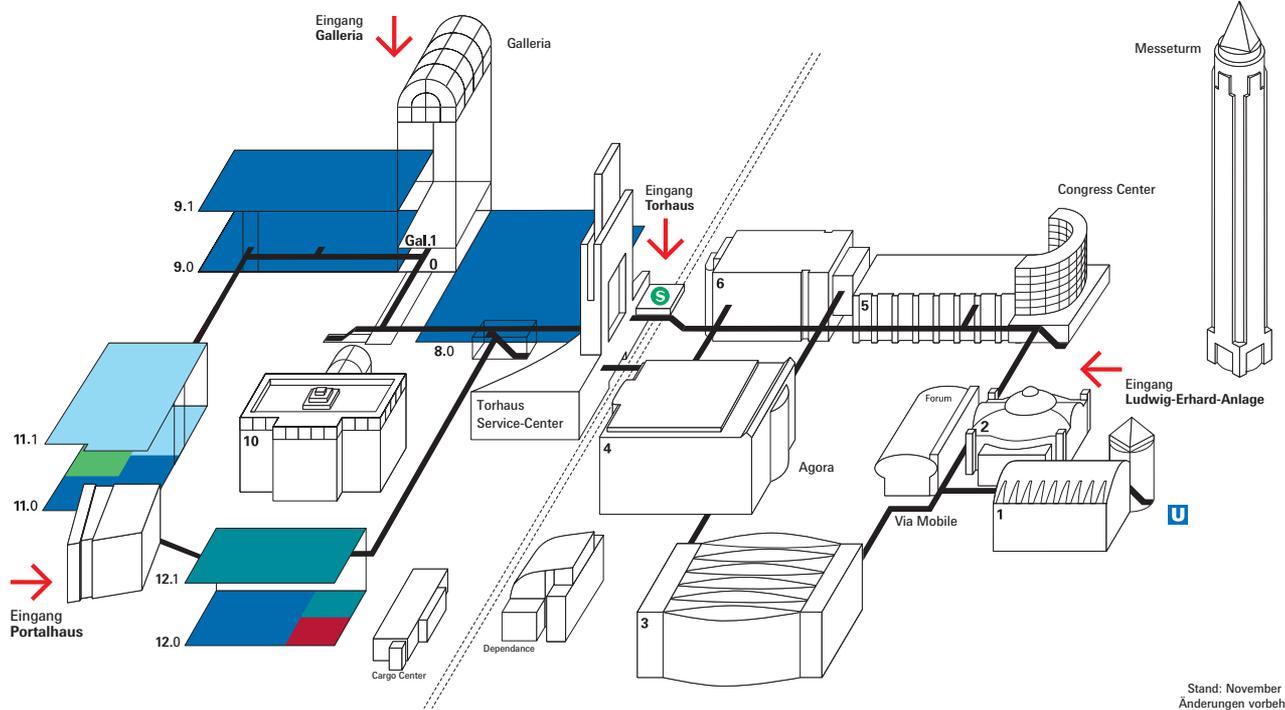
RENNER Schlachthaus-technik GmbH
Fachsenfelder Straße 33 · D-73453 Abtsgmünd
Tel. +49 (0) 7366 92096-0 · Fax +49 (0) 7366 92096-99
info@renner-sht.de · www.renner-sht.de

Qualität auf ganzer Linie. Weltweit im Einsatz. // Quality all along the line. Used throughout the World.



Besuchen Sie uns am Stand 9.0 C 06 // Visit us at stand number 9.0 C 06





Stand: November 2024
Änderungen vorbehalten

World of Processing
 Hallen 8.0 / 9.0 / 9.1 / 11.0 / 12.0
 Prozesstechnik, Prozessautomatisierung, Schlachten und Zerlegen, Reinigung, Kühlen, Energie, Hygiene, Betriebsausstattung

Process technology, process automation, slaughtering and cutting, cleaning, cooling, energy, hygiene, factory equipment

World of Packaging
 Hallen 12.0 / 12.1
 Verpackung, Wägen, Schneiden, Automation, Robotik, IT, Inspektion, Vertrieb

Packaging, weighing, slicing, automation, robotics, IT, inspection, distribution

World of Ingredients
 Hallen 11.0 / 11.1
 Ingredients, Gewürze, Hilfsstoffe, Därme

Ingredients, spices, additives, casings

World of New Proteins
 Halle 11.0
 Ingredients, Proteingewinnung, Texturieren, Fermentation, kultiviertes Fleisch, Produktentwicklung, Forschung

Ingredients, protein extraction, texturisation, fermentation, cultivated meat, product development, research

World of Skills & Sales
 Halle 12.0
 Handwerk, Einzelhandel, Verkauf, Kulinarik

Craft trade, retail, sales, culinary arts

Impressum | Imprint

Herausgeber | Publisher
 Deutscher Fachverlag GmbH
 Bereich Fleisch Medien,
 Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt
 www.dfv.de, www.afz.de,
 www.fleischwirtschaft.de,
 www.fleischwirtschaft.com

Geschäftsführung | Managing Directors:
 Peter Esser (Sprecher), Thomas Berner,
 Markus Gotta

Aufsichtsrat | Supervisory Board:
 Andreas Lorch, Catrin Lorch,
 Dr. Edith Baumann-Lorch, Peter Ruß

Verlagsleitung | Publishing Directors
 Christian Schnücke

Projektleitung | Project Management
 Peter Schneider, dfv Corporate Media

Chefredaktion | Editor
 Sandra Sieler (V.i.S.d.P.), sandra.sielers@dfv.de
 Carolin Cartano, carolin.cartano@dfv.de
 Tel: +49 69 7595 1556

Redaktion | Editorial office
 Ramona Billing
 Tel: +49 170 582 742 0
 (nur während der Messe)

Übersetzung | Translation
 Mark Hudson

Gestaltung | Layout & Design
 Uwe Laube, Thomas Hirt

Fotos auf der Messe | Photographer
 Petra Schramböhrer

Verantwortlich für Anzeigen | Advertising Sales Manager
 Christine Contzen
 christine.contzen@dfv.de

Vertrieb | Distribution
 Messegelände durch die
 Deutscher Fachverlag GmbH

Druck | Printing
 AC medienhaus GmbH, Ostring 13
 65205 Wiesbaden-Nordenstadt

Keine Gewähr für Hallen-/Standangaben. Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen der Urheberrechte bedarf der Zustimmung des Verlages. Dies gilt auch für die Vervielfältigung per Kopie, die Aufnahme in elektronische Datenbanken und für die Verbreitung auf CD-ROM und im Internet. Wir haften in keinem Fall für falsche, mangelhafte, nicht oder nur teilweise erfolgte Eintragungen und Anzeigen. Schadensersatz ist ausgeschlossen. Für den Inhalt von Anzeigen und redaktionellen Profilen und evtl. daraus entstehende Schäden ist der Auftraggeber verantwortlich. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Frankfurt am Main.

© Deutscher Fachverlag GmbH

We cannot guarantee that all hall and stand numbers are correct. This magazine and all the individual articles and images contained therein are protected by copyright. Any utilisation beyond the narrow limits of copyright law requires the consent of the publisher. This also applies to reproduction by making copies, filing in electronic data bases, distribution on CD-ROM's and on the Internet. Under no circumstances are we liable for incorrect, defective, non-existent or incomplete articles or advertisements. Compensation is excluded. Our clients are responsible for the content of the advertisements and the editorial profiles and product news and for any damages incurred. Place of performance and place of jurisdiction is Frankfurt am Main.

© Deutscher Fachverlag GmbH



CDS NATURDÄRME – DIE DNA DES ERFOLGS!

Besuchen Sie uns auf der IFFA Frankfurt, vom 3. bis 8. Mai 2025, Halle 11.1 Stand C11

Der Naturdarm ist das Fundament unseres Erfolgs. Vor über 50 Jahren wurde der Grundstein der heutigen Marktführerschaft in Qualität und Innovation gelegt. Mit der Silberpfeil® Produktfamilie, einem intelligenten Farbsystem von Tubes, Pipes und Netzen, sowie einem Barcode zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit, ermöglichen wir unseren Kunden die effizienteste und sicherste Wurstproduktion – ganz ohne lose Teile. Probieren Sie es aus.



CDS Hackner GmbH | Tel. +49 7951 391-0 | www.cds-hackner.de
 Ihr Partner für Naturdärme, Fleisch- & Innereien-Spezialitäten und Tiefkühlleistungen.



Maßstäbe in der Wurstproduktion: Sicher. Effizient. Ökonomisch.



Qualitäts-Weltmeisterschaft des Fleischerhandwerks: Die Internationalen Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbands

Die IFFA-Wettbewerbe gelten traditionsgemäß als die „Qualitäts-Weltmeisterschaft“ des Fleischerhandwerks. Hier messen sich die Besten der Branche – weltweit. Hier kann sich jedes beteiligte Fleischer-Fachgeschäft mit der handwerklichen Vielfalt und der Qualität seiner Produkte im internationalen Vergleich messen. Nicht nur die Pokale, Medaillen und Urkunden machen die Wettbewerbe attraktiv. Sie sind auch ein wichtiges Instrument, das die Betriebe gezielt zur Eigenkontrolle und Qualitätssteigerung nutzen. Teilnahmeberechtigt sind Betriebe des Fleischerhandwerks aus dem In- und Ausland mit Produkten aus eigener Herstellung. Jeder Betrieb darf maximal 75 Produkte über alle Wettbewerbe einreichen.

DIE PRODUKTWETTBEWERBE 2025 IM ÜBERBLICK

Montag, 5. Mai, 10 Uhr

Internationaler Qualitätswettbewerb für Wurst

Brühwürste, Kochwürste, Rohwürste und andere verzehrfertige Fleischerzeugnisse

Dienstag, 6. Mai, 10 Uhr

Internationaler Qualitätswettbewerb für konservierte Produkte

Wurst, Fertiggerichte und Saucen in Dosen, Gläsern, Schlauchbeuteln oder Schalen

Dienstag, 6. Mai, 10 Uhr

Großer Preis der besten Würstchen

Brat-, Brüh-, Roh- und Kochwürstchen

Donnerstag, 8. Mai, 10 Uhr

Internationaler Qualitätswettbewerb für Schinken

Rohschinken und Kochpökelware

Ort: Halle 12.0 auf dem Wettbewerbsareal
des Deutschen Fleischer-Verbandes

Pokalübergabe: 5. und 6. Mai um 17 h,
8. Mai um 15 Uhr



World Quality Championship of the Butchers' Trade: The International Quality Competitions of the German Butchers' Association

The IFFA competitions are traditionally regarded as the “quality world championship” of the butcher's trade. This is where the best in the industry compete – worldwide. Here, every participating butcher store can measure itself against the international competition with the variety of craftsmanship and the quality of its products. It is not only the cups, medals and certificates that make the competitions attractive. They are also an important tool that the businesses use specifically for self-monitoring and quality improvement. Butchers from Germany and abroad are eligible to participate with products from their own production. Each business may submit a maximum of 75 products across all competitions.

THE COMPETITIONS 2025

Monday, May 5, 10 a.m

International Quality Competition for Sausages

Raw sausage, boiled sausage, cooked sausage and other ready-to-eat products

Tuesday, May 6, 10 a.m.

International Quality Competition for Cans and Jars

Convenience products in cans, jars, tubular bags or trays

Tuesday, May 6, 10 a.m.

Best small sausage – Grand Prix

Fried, scalded, raw and cooked sausages

Thursday, May 8, 10 a.m

International Quality Competition for Hams

Raw ham and cooked cured meats

Place: Hall 12.0 at the competition
area of the German Butchers' Association

Trophy presentation: May 5-6 at at 5 p.m.
May 8 at 3 p.m.



Driving efficiency and sustainability in food with GEA.

Visit us at hall 8, booth G10.



At IFFA, GEA is redefining innovation by putting customers at its heart to ensure their success in a rapidly evolving industry. Not just innovation, or even evolution for its own sake, but working closely with customers to help make their products and their businesses, better.

Business challenges are everywhere: rising energy costs, geopolitical instability, evolving customer demands and sustainability. Many of these are interlinked; some are complementary. Reduce energy consumption and you improve sustainability, for example. Marcel Janssen, Senior Director Product Management at GEA, believes there is a common thread that neatly links all these together and on which innovation for a better food future depends. "It's data," he said. **"A key element in controlling these factors is the ability to make data-driven decisions."**

With customers continually struggling to recruit experienced labor, for example, the technology itself needs to provide the oversight. "This connectivity and collection of data is our first line of defense, helping us to predict potential problems," said Marcel. "That's why all our PLC machines are ready to be connected to the cloud to give us the data we need to be the first response if an issue arises."

Christian Napravnik, Senior Vice President BU Food Processing and Packaging at GEA, agrees and understands that the transition to a digital culture can be challenging for some customers. "Teams need to harness AI alongside human expertise for increased knowledge and smarter processes," he said. "This technology is available, but companies need to embrace it, not consider it a threat."

Why a threat? "To address concerns about data security, GEA employs cutting-edge systems that ensure safe and reliable connectivity, fostering trust in technology," Christian explained. "By understanding customers' perspectives, we prioritize confidence in data collection and analysis, enabling companies to securely connect machines without fear of vulnerabilities."

Then again, it's not just about collecting large amounts of data. Christian gives an example of the **GEA CookStar**, which allows customers to collect water consumption and energy usage data. "Anyone can collect that data," said Christian. **"But by working closely with our customers, we can make sure we collect relevant data, enable them to take the right measures, and create value for them. That's our expertise."**

Driving innovation for a greener future

Sustainability is central to GEA's mission, helping customers reduce energy consumption, emissions, and waste while protecting the environment and enhancing profitability.

Christian explained that at a basic level, a reliable way to improve sustainability is to reduce the volume of packaging, reduce film thickness, and increase yield by eliminating waste. In other areas of the business, the new **GEA CookStar First** can increase yields by up to 3%. The **GEA MaxiFormer II and MaxiClean** also significantly reduce the volume of water needed for cleaning.

But there is another level – one that uses disruptive technology, requires innovative thinking, doing things differently and investing with no guarantee of a return – because you believe what you are doing is right and brings us forward. "It's a matter of culture," said Christian. "It's a culture that is strong in GEA; one I believe we share with our customers."

Pioneering recycling with mono films

GEA's investment in mono films reflects its commitment to advancing recyclability and reducing environmental impact, even though the market is small. Mono films are difficult to handle on automatic machines, but are much easier to recycle than multi-layer films. "We have excellent machines for handling mono films that, for example, heat them in a homogeneous way to achieve more even stretching," explained Christian. These include the **GEA PowerPak PLUS and GEA PowerHeat**.

Marcel agreed and spoke about the new European regulations regarding recyclability that are due to come into force. "They have been brewing for some time, but we don't know exactly when they will be applied," he said. **"But we have been working with our customers to anticipate these changes so that they can embrace the opportunities when they arise. I know we will all be ready."**

Solutions not machines

All manufacturers today claim to provide solutions, not just machines. So, for GEA, what does that mean?

Christian emphasized that fully understanding a customer's products and processes is fundamental to GEA's approach. "A solutions provider thinks from the finished product backward; a machine provider considers only the inlet of their machine forward." This approach means every machine integrates seamlessly with the entire plant, addressing production objectives alongside safety and hygiene requirements. "You must look at every project with a broad view to secure the desired outcome," he added. Marcel highlighted the importance of applications in delivering solutions. "We start with our customer's product," he said.

"Our people combine deep knowledge of technology, and close customer collaboration to optimize processes – a powerful combination."

Consider the GEA test center in Bakel. Here, products are developed for industrial production. But Marcel said that even after testing, there are often subjective decisions required to ensure the customer's specific requirements are met. "That's where experience matters."

Opportunities and threats

What do Marcel and Christian see as the main opportunities and threats for GEA? Christian said they are often the same and, as always, targeted towards customers' needs.

"The labor shortage, for example, is a threat but encourages greater automation to reduce our customers' need for skilled operators. Higher energy prices drive our development of more sustainable methods to help reduce customers' costs."

Marcel also sees the labor shortage as an opportunity to develop more 'smart' machines that can adapt without operator intervention. "So, if a product is being overcooked, for example, the machine can adjust itself."

But he is worried about natural resources determining where and how customers operate. "In some regions, for example, certain vegetables can no longer be grown. Others where getting power to the factory is difficult. Infrastructure is a worry for us and our customers."

Christian worries about overregulation by the European Union. "We must develop different ways of working in some countries. **But we stick close to our customers and adapt as necessary. That is what engineering does: recognizes problems and reacts accordingly.**"

AI-driven innovation

Christian highlighted AI as an opportunity to accelerate innovation, improve decision-making, and create better products. While challenges remain, he emphasized the importance of embracing AI now to rethink traditional analytic processes in transformative ways. "AI still requires significant development, but we should not be deterred from leveraging its potential," he said. "Businesses that integrate AI into their machines and internal processes today will be the market leaders of tomorrow."

Finally, Christian acknowledged that we are living in an unpredictable world, but said customers should not worry unduly about operating in such a volatile environment. "At GEA, we combine decades of experience with cutting-edge technology to navigate uncertainty with our customers. Visit us at IFFA – **hall 8, booth G10** – to explore how we can help you shape a better food future."

Präzisionswerkzeuge für Entschwarten und Trimmen

Bettcher (Dierikon/ SUI) präsentiert hochwertige Präzisionswerkzeuge in Premium-Qualität Entschwarten und Trimmen, darunter den mobilen Cyclone Skinner™ für weniger Ermüdungserscheinungen, mehr Produktivität und einfachere ergonomische Arbeitsbedingungen. Besuchern wird außerdem der Quantum Flex TrimVac® vorgestellt, der Schneiden und Absaugung kombiniert, um die Entfernung spezifischer Risikomaterialien in der Rindfleischverarbeitung zu erleichtern. Darüber hinaus wird der Whizard Versa™ gezeigt – ein robustes, innovatives Werkzeug mit einem ergonomischen TWIST-N-GO-Kopf, einer leicht zu wartenden Schnellwechsel-Klingen-Technologie und einer Mehrgeschwindigkeitsoption.



Precision tools for skinning and trimming

Bettcher (Dierikon/ SUI) creates premium-quality precision tools for meat processing. At IFFA, Bettcher will present tools for skinning and trimming, including the handheld Cyclone Skinner™, which reduces hand fatigue for greater productivity and easier working conditions. Attendees also will see the Quantum Flex TrimVac®, which combines cut-

ting and vacuum to ease removal of specific risk materials in beef processing, and the robust, innovative Whizard Versa™ Trimmer, with an ergonomic TWIST-N-GO head, easy-to-maintain quick-change blade technology and a multi-speed option.

Bettcher / 11.0 A01



Leistungsstarker Fleisch-Knochen-Separator

Auf der IFFA stellt **LIMA** (Quimper / FRA) den RM 2000 S vor, einen leistungsstarken Fleisch-Knochen-Separator für die Geflügelindustrie. Diese Maschine produziert hochwertiges mechanisch getrenntes Hähnchen- oder Putenfleisch mit hohem Ertrag und minimalem Temperaturanstieg. Ebenfalls präsentiert wird der RM 700 DSPM, ein speziell entwickelter Entbeiner für harte Knochen von Schwein und Lamm. Er ermöglicht die Rückgewinnung von optimalen Erträgen an mechanisch entbeintem Fleisch in höchster Qualität mit perfekter Textur und Farbe. Darüber hinaus zeigt das Unternehmen den RM 180 GDM Grinder-Desinewer, der mit einer hundertprozent mechanischen druckgeregelten Technologie arbeitet. Diese Maschine verarbeitet Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch sowie Abschnitte, indem sie Knochenstücke, Knorpel und harte Bindegewebe entfernt, um die beste Qualität an gewolfem und entsehntem Fleisch zu produzieren – kein mechanisch getrenntes Fleisch, sondern echtes gewolfes Fleisch.

Highest-capacity meat-bone separator

At IFFA, **LIMA** (Quimper / FRA) presents its highest-capacity meat-bone separator. The RM 2000 S for the poultry industry produces high-quality mechanically separated meat, chicken or turkey at high yield with minimal temperature rise. The company also shows the RM 700 DSPM deboner, specifically designed and built to process hard bones – such as from pork and lamb – and recover optimal yields of the highest quality mechanically deboned meat in terms of texture and color. The LIMA RM 180

GDM Grinder-Desinewer will demonstrate LIMA's 100 per cent mechanical pressure regulated technology to grind poultry, beef and pork boneless meat cuts and trimmings while desinewing at extremely high yield. The RM180 GDM separates bone chips, cartilage and hard connective tissues to produce the best quality ground and desinewed meat: not mechanically separated but truly ground meat.

LIMA / 11.0 A01

WIR MACHEN MEISTER!

Frankfurter Fleischer-Fachschule Heyne bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main

Besuchen Sie uns auf der Iffa
in Halle 11, Stand 28



Termine:

Fleischermeister
01. September 2025

Fleisch-Sommelier
15. September 2025

Traiteur und
Eventmanagement
06. Oktober 2025

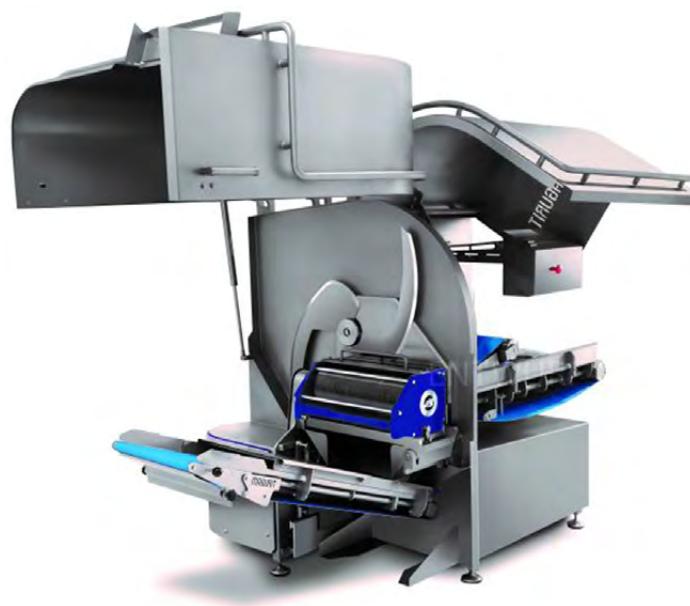
Verkaufsleiter
05. Januar 2026

Infos: www.hwk-rhein-main.de/heyne
Tel. 069 97172-443 Karin Höhler

DAS HANDEWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

Frischfleischschneider für Scheiben, Streifen und Würfel

Die Maschinenserie Galan umfasst bei **Magurit** (Hückeswagen) alle für das kontinuierliche Schneiden frischer Produkte konzipierten Maschinen. Drei Modelle stehen zur Auswahl, abhängig von den Ausgangsprodukten, den gewünschten Produktionsmengen und Verarbeitungstemperaturen, die alle für das Schneiden roher, gegarter, mariniertes, injizierter und auch angefroster Produkte geeignet sind. Geschnitten werden kann ein- und zwei, und beim Galan 920 und 930 auch dreidimensional. Somit können Scheiben, Streifen und Würfel mit einer Maschine geschnitten werden. Alle drei Modelle arbeiten kontinuierlich und können unterbrechungsfrei beladen werden. Die zu schneidende Ware wird manuell oder auch automatisch auf ein Produktförderband aufgegeben und somit in den Schneidbereich transportiert. Kontinuierlich arbeitende Sichelmesser führen den Schnitt aus. Transportbänder und Sichelmesser sind in ihren Geschwindigkeiten stufenlos regelbar, womit ein Dimensionswechsel in wenigen Augenblicken möglich ist. Aufgrund der Messergeometrie erzielen die Sichelmesser einen sauberen, ziehenden Schnitt, ganz



ohne Quetschen und mechanische Belastung, wie von Hand. Alle drei Modelle können auch als kontinuierliche Scheibenschneider mit dem Sichelmesser genutzt werden. Dazu können die Rundmesserköpfe durch ein Austragband ersetzt werden, das in derselben Position wie die Rundmesserköpfe eingeschoben wird. Besonders gut lassen sich hiermit gegarte Geflügelprodukte aber auch rohes Fleisch in Scheiben ab 3 mm Dicke schneiden.

Fresh meat cutter for slicing, dicing and shredding

The machine series Galan at **Magurit** (Hückeswagen) includes all machines designed for continuous cutting of fresh products. Three models are available, depending on the raw materials, the necessary production volumes and the processing temperatures. All three are suitable for cutting raw, cooked, marinated, injected and also crust-frozen products. Galan 920 and 930 are also supplied as 3-dimensional cutter. Thus, slices, strips and cubes can be cut with one machine. The product is placed manually or automatically onto a product infeed-conveyor belt and thus transported towards the cutting area. Continuously working scimitar blades perform the first dimension cut of the required piece size, which results from the speed of the belts in correlation to the rotation speed of the scimitar blades. Conveyor belt and scimitar blades

are infinitely speed adjustable, allowing a change of cutting thickness in just a few moments. Due to the knife geometry, the scimitar blades achieve a clean, pulling cut, without squeezing and mechanical stress, as if cut by hand. All three Galan Models can also be used as continuous slicers, just cutting with the scimitar blades. The usually used circular blade sets can be replaced by a discharge conveyor that gets installed in the same position and is driven by the same motor as the circular blade sets. Especially cooked poultry but also raw meats can therewith be cut in slices of 3mm (1/8") or thicker. Optionally the motor can be driven by a frequency converter, e.g. for separation of the individual slices.

Magurit / 8.0 B40



Josef Koch / 8.0 F49

Effizienter Durchlaufsteaker

Josef Koch (Malters / SUI) präsentiert unter anderem aus dem Pökomat Programm eine neue Entwicklung. Der Trend nach automatisch geschnittenen Fleischportionen, die gesteakert werden müssen, verlangte nach einer leistungsfähigen und anwenderfreundlichen Lösung. Mit der Entwicklung des Durchlaufsteakers basierend auf der bewährten Pökomat Technik kann das Unternehmen der Industrie eine äußerst effiziente und handliche Maschine anbieten. Der Durchlaufsteaker M939/500 Touch verfügt über 939 präzisionsgeschliffene robuste rostfreie Messer und 24 pneumatisch einstellbare Niederhalter und Abstreifsektionen. Er besteht aus rostfreiem Edelstahl und Lebensmitteltauglichem Kunststoff, das Polyurethan Transportband ist ohne Werkzeug demontierbar.

Effective Tenderiser

Josef Koch (Malters / SUI) presents the newest evolution of the Pökomat range. The new Steaker is based on the proven Pökomat technology. It is an effective and user-friendly solution in the meat-processing industry for tenderising automatically portioned meat. This machine combines high efficiency with operating and maintenance. The Tenderiser M939/500 Touch is made of stainless

steel and special plastic qualified for food processing. It includes 939 precision-sharpened robust stainless steel knives and 24 pneumatically adjustable down holder and stripping units. The polyurethane band-conveyor can be removed without tools.

FREY
 Maschinenbau

Entdecken Sie unsere
F222R:

- Für handwerkliche und industrielle Produktion
- Produktschonendes Füllen in Hygienic Design
- Überzeugung durch Haptik, Erscheinungsbild und Geschmack der Produkte
- Höchste Gewichtsgenauigkeit
- Höchste Energieeffizienz durch FREY Dynamic Line Antrieb



**Heinrich Frey
 Maschinenbau GmbH**

89542 Herbrechtingen
 info@frey-maschinenbau.de
 www.frey-maschinenbau.de



Innovationen in der UVC-Entkeimung

sterilAir (Weinfeld, SU) präsentiert auf der IFFA 2025 drei Innovationen, die die Standards in der UVC-Entkeimung neu definieren sollen. Der T2018-40 erweitert das T2018-Bandentkeimungssystem für Zerlege- und Transportbänder mit einer Einzeleinheit für Bänder bis 100 cm Breite. Druckwasserdicht (IP69K), flexibel integrierbar und mit einem Röhrenwechsel in unter zwei Minuten und ohne Produktionsunterbrechung überzeugt es in anspruchsvollsten Fleischproduktionsumgebungen. Mit der Kopf-an-Kopf-Montage lassen sich überbreite Bänder bis 200 cm wirkungsvoll und im laufenden Betrieb entkeimen. Der

UVR-XS Umluftentkeimer ist eine um 40% kompaktere Version des sterilAir Original UVR-4K, speziell entwickelt für Räume mit geringer Höhe oder komplexem Grundriss. Mit korrosionsfreiem Spezial-Reflektor und überragend hoher UVC-Dosis bietet er maximalen Schutz und minimale Wartungsanforderungen in Reiferäumen oder Hygieneschleusen. Luftgetragene Keime werden bei einem Luftdurchsatz von 270m³ pro Stunde nachhaltig inaktiviert. Mit einer beeindruckenden Leistungssteigerung von bis zu 76% beweist die eigenentwickelte Vorschalt elektronik ihre Zuverlässigkeit im Temperaturbereich von -18°C bis +50°C. Dank innovativer Software wird die selbständige Erkennung von defekten UVC-Röhren und die automatische Abschaltung fehlerhafter Kanäle zur Realität.

Innovations in UVC disinfection

At IFFA 2025, **sterilAir** (Weinfeld, SU) is presenting three innovations that redefine the standards in UVC disinfection. As an addition to the T2018 belt disinfection systems for cutting and conveyor belts, the T2018-40 is a single unit for belts up to 100 cm wide. Watertight & robust (IP69K), flexible to integrate and with a tube replacement in under two minutes in situ and without interrupting production, it impresses in the most challenging meat production environments. With a 2 unit head-to-head installation, extra-wide belts up to 200 cm can be effectively disinfected during operation. The UVR-XS recirculating air disinfection unit is a 40% more compact version of the sterilAir Original UVR-4K, specially developed for rooms

with low ceilings or complex layouts. With its corrosion-free special reflector and outstandingly high UVC dose, it offers maximum protection and minimum maintenance requirements in ripening rooms or hygiene sluices. Airborne germs are sustainably inactivated at a recirculation rate of 270m³ per hour. With an impressive performance increase of up to 76%, the in-house developed upstream electronics prove their reliability in a temperature range from -18°C to +50°C. Thanks to innovative software, the automatic detection of defective UVC tubes and the automatic switch-off of faulty channels is now a reality.

sterilAir / 9.0 C80

Automatische Erkennung und Eingreifen in Echtzeit

Die öffentliche Aufmerksamkeit in Sachen Tierschutz wächst, und Schlachthöfe müssen immer höhere Auflagen erfüllen. Strengere Vorschriften erfordern mehr Kontrolle und Transparenz, während Schlachthöfe gleichzeitig bestrebt sind, ihre Prozesse so effizient wie möglich zu gestalten. Mit **Argus** (Epe / NED) wird dies möglich. Seine KI-gesteuerte Technologie, Kameras und Sensoren bieten Echtzeiteinblicke in jeden Schritt des Prozesses – vom Entladen der Tiere bis zur ersten Schlachtung. Argus erkennt automatisch Auffälligkeiten wie z. B. wiederholte Betäubungsversuche oder ungewöhnliches Verhalten der Tiere in den Buchten. Das Dashboard zeigt diese sofort an, so dass man umgehend einschreiten kann. Innerhalb des Systems können Befunde ausgewertet, die Einhaltung von Protokollen überprüft und, falls erforderlich, der Befund zu Dokumentationszwecken gespeichert werden. Mögliche Fehler können schnell identifiziert und vermieden werden. Argus hilft Schlachthöfen, der zukünftigen Gesetzgebung voraus zu sein und die Erwartungen von Kunden und Zertifizierungsstellen zu erfüllen. Die Technologie liefert Trendanalysen, die wertvolle Erkenntnisse für strukturelle Verbesserungen liefern. Darüber hinaus überwacht Argus kontinuierlich wichtige KPIs wie z.B. den Einsatz von Hilfsmitteln, Lebenszeichen an der Schlachtlinie und Stürze. Diese Daten bieten nicht nur Einblicke in die Leistung, sondern bilden auch die Grundlage für eine gezielte Optimierung und Rechtfertigung gegenüber Prüfern und Partnern in der Lieferkette. Durch den vollständig dezentralen Betrieb mit einem direkt vor Ort im Schlachthof installierten Server gewährleisten wir eine sichere und schnelle Datenverarbeitung. So behalten die Schlachthöfe jederzeit die volle Kontrolle über ihre Daten.



Automatic Detection and Real-Time Intervention

Public attention to animal welfare continues to grow, as do the standards that slaughterhouses must meet. Stricter regulations require more control and transparency, while slaughterhouses simultaneously aim to keep their processes as efficient as possible. With **Argus** (Epe / NED), this becomes achievable. Our AI-driven technology, cameras, and sensors provide real-time insights into every step of the process—from unloading animals to the initial slaughter operation. Argus automatically detects anomalies in the process, such as repeated stunning attempts or unusual animal behavior in the pens. The dashboard immediately displays these detections, allowing you to respond promptly. Within the system, you can evaluate the findings, verify compliance with protocols, and, if necessary, add the detection to a collection for documentation purposes. This ensures rapid identification of errors

and prevention of recurrence. Argus enables slaughterhouses to stay ahead of future legislation and meet the expectations of customers and certification bodies. The technology provides trend analyses that deliver valuable insights for structural improvements. Additionally, Argus continuously monitors essential KPIs such as prod usage, signs of life on the slaughter line, and slipping incidents. These data points not only offer performance insights but also form the foundation for targeted optimization and justification towards auditors and supply chain partners. By operating entirely locally, with a server installed directly on-site at the slaughterhouse, we ensure secure and rapid data processing. Thus, slaughterhouses maintain full ownership of their data at all times.

Argus / 11.0 E60D

Neue Generation des Marinierens

Metalquimia (Girona / ESP) stellt auf der IFFA 2025 seine neue Marinierlinie Auvipus NG vor, die sich besonders für das Marinieren von Frischfleisch mit niedrigem Profil (Hähnchenteile, Speck, etc...) und mittlerem Profil (ganze Hähnchenteile) eignet und eine Vielzahl neuer Funktionen für optimale Funktionalität und Kostenreduzierung bei Frischfleischmarinierlinien bietet. Dies führt zu einer höheren Qualität und Konsistenz der marinierten Produkte. Das Unternehmen stellt auch die hochproduktiven, schlüsselfertigen Auftauanlagen D-Icer und D-Breaker vor. Der Einsatz der D-Icer-Auftautechnologie in Kombination mit der D-Breaker-Pressen optimiert den Auftauprozess und bietet große Vorteile: Sie erleichtert die Beschickung der Auftaureaktoren, beschleunigt den Auftauprozess, sorgt für eine größere Homogenität des aufgetauten Fleisches, optimiert den Platzbedarf der Anlage, bietet hohe Produktivität, Lebensmittelsicherheit und absolute Kontrolle über alle Phasen des Auftauprozesses. Eine weitere Innovation von Metalquimia ist der neue automatische Würstlader Evoloader NG, der, ergänzt durch die Technologie MQConnect 5.0, einen bedeutenden Fortschritt in der Optimierung der Würstverarbeitung darstellt. Er benötigt weder Roboter mit Saugnapfköpfen noch Plattformen für die Bediener und verfügt über ein automatisches System zur Kontrolle fehlerhafter Produkte. Darüber hinaus erleichtert es fundierte Entscheidungen zur kontinuierlichen Verbesserung der Produktionslinie.



New Generation Marination

Metalquimia (Girona / ESP) introduces at IFFA 2025 the new Next Generation Auvipus NG marination lines, especially recommended for marinating low-profile fresh meats (chicken parts, bacon, etc...) and medium-profile (whole chicken pieces), with a wide range of new features for optimal cost and functionality of fresh meat marination lines, resulting in superior quality and consistency of marinated products. The company also presents the high productivity turn-key thawing plants, D-Icer and D-Breaker. The use of D-Icer Thawing Technology combined with the D-Breaker press, optimizes the thawing process offering great advantages: it facilitates the loading process in the thawing reactors, speeds up the thawing process, provides greater homogeneity of the defrosted meat, optimizes the installation footprint, provides high productivity, food safety, and absolute control of any of the phases that make up the thawing process: its variables, parameters,

and management of the product's internal and external temperature. Another Metalquimia innovation is the new Evoloader NG automatic sausage loader, which, complemented by MQConnect 5.0 technology, marks a significant advance in sausage handling optimization. It does not require the incorporation of robots with suction cup heads, nor platforms for operators, and incorporates an automatic defective product control system. It also facilitates informed decision-making for continuous improvement of the production line.

Metalquimia / 9.0 B 80

NACHHALTIGE VERPACKUNG? JUST CLIP IT.

WENIGER VERPACKUNG
GEHT NICHT.

IFFA

Entdecken Sie unsere effizienten Lösungen

03. - 08. Mai 2025

Halle 12 Stand D81

Sie wollen mehr Effizienz in Ihrem Verpackungsprozess?

Unsere nachhaltigen Clipverschlusslösungen reduzieren Verpackungsmaterial und Kosten – effizient, sicher und ressourcenschonend. Gleichzeitig profitieren Sie von hygienischen, zuverlässigen Verpackungen, die Ihre Produktionsprozesse optimieren und Transport- sowie Lagerkosten deutlich senken. Mit **clip-pak**® smarter verpacken und mehr erreichen!

Poly-clip System – The Packaging Company with less Packaging.



Hier Ticket
sichern!



poly-clip
SYSTEM



Leistungsstarke Industrie-Waschanlage

Mohn (Meinerzhagen) stellt auf der IFFA eine neue Industrie-Waschanlage für GN-Behälter und Euronormbehälter vor. Die Anlage ermöglicht eine leistungsstarke und ressourcenschonende Reinigung im Durchlaufverfahren mit einer Kapazität von bis zu 1000 Behältern pro Stunde. Die Anlage kombiniert mehrere Reinigungsstufen, die aufeinander abgestimmt sind, um eine effiziente und hygienische Säuberung zu gewährleisten. Die Maschine ist doppelwandig konstruiert und wärmeisoliert, wodurch Energieverluste reduziert werden. Ein Zweistufenschalter ermöglicht die Anpassung der Leistung zwischen 600 und 1000 Einheiten pro Stunde. Das Edelstahl-Förderband mit Führungsnocken sorgt für einen stabilen Transport, sodass unterschiedliche Behältergrößen sicher durch die Anlage geführt werden. Die Düsenarme sind werkzeuglos entnehmbar und zwangspositioniert, um eine optimale Reinigung zu gewährleisten. Die Waschanlage reduziert den Verbrauch von Wasser, Energie und Reinigungsmitteln im Vergleich zur manuellen Reinigung erheblich. Unternehmen profitieren von einer wirtschaftlichen und zugleich nachhaltigen Lösung für ihre Hygienebedürfnisse.

Powerful industrial washing systems

Mohn (Meinerzhagen) is presenting a new industrial washing system for GN and Euronorm containers at IFFA. The system enables continuous, high-performance and resource-saving cleaning with a capacity of up to 1000 containers per hour. It combines and coordinates several cleansing stages to ensure efficient and hygienic cleaning. The machine has a double-walled design and is thermally insulated to reduce energy losses. A two-stage switch allows the output to be toggled between 600 and 1000 units per hour. The stainless steel conveyor belt with

guide cams provides stable transport, ensuring that containers of different sizes are guided securely through the system. The nozzle arms can be removed without the need for tools, and have forced positioning to ensure optimum cleaning. The washing system has significantly lower consumption of water, energy and cleaning agents compared to manual cleaning. Companies obtain an economical and sustainable solution which meets their hygiene requirements.

Mohn / 8.0 J54



Vakuutfüllmaschinen der nächsten Generation

VEMAG (Verden/Aller) zeigt auf 1.800 m² maßgeschneiderte Maschinen für das Füllen, Portionieren, Formen und Ablegen verschiedenster Produkte. Darüber hinaus stellt VEMAG modernste Vakuutfüller und Vorsatzgeräte vor. Die neue Vakuutfüllmaschine HPnx setzt Maßstäbe in der präzisen und schonenden Portionierung unterschiedlichster Massen, pastöser Lebensmittel und weiterer Rohstoffe. Sie gewährleistet höchste Produktqualität, minimierte Restmengen und eine erhöhte Maschinenverfügbarkeit – was zu reduzierten Betriebskosten führt. Die VEMAG HPnx überzeugt mit herausragender Flexibilität, einfacher Bedienung, höchster Sicherheit, starker Leistung und Hygiene. Mit dem neuen Fülltisch

FT722 bietet das Unternehmen eine kompakte Lösung für die teilautomatisierte Befüllung von Schalen, Gläsern, Bechern und anderen Behältern z.B. mit Soßen, Salaten oder Suppen. Diese smarte Automatisierung für kleinere Chargen steigert die Effizienz und Präzision in der Produktion und ermöglicht eine optimale Anpassung an individuelle Anforderungen. Mit SmartLink bietet VEMAG eine innovative Lösung zur Betriebs- und Produktdatenerfassung, die Transparenz und Effizienz in der Produktion steigert. Die intelligente Betriebsdatenerfassung ermöglicht eine exakte Qualitätskontrolle, präzise Kostenkalkulation und optimierte Ressourcennutzung.

State-of-the-art vacuum fillers

VEMAG (Verden/Aller) presents over 30 lines of efficient and innovative solutions at IFFA, covering an exhibition space of 1,800 m². The exhibition will showcase new developments in sausage production, fresh meat processing, and the manufacturing of convenience products. Additionally, The new HPnx vacuum filling machine from VEMAG sets new standards for the precise and gentle portioning of various masses, pasty food products, and other raw materials. It ensures the highest product quality, minimised residual quantities, and increased machine availability – leading to reduced operating costs. The HPnx impresses with outstanding flexibility, user-friendliness, maximum safety, high performance, and superior hygiene stand-

ards. With the new Filling Table FT722, the company offers a compact solution for the semi-automated filling of trays, jars, cups, and other containers, for example, with sauces, salads, or soups. This smart automation solution for smaller batches enhances efficiency and precision in production while enabling optimal customisation to meet individual requirements. With SmartLink, VEMAG provides an innovative solution for operational and product data collection, enhancing transparency and efficiency in production. The intelligent production data acquisition allows for precise quality control, accurate cost calculation, and optimised resource utilisation.

VEMAG / 8.0 B04

Praxisorientierte, hygienische Waschräumlösungen

Die von **Höcker** (Wallenhorst) gezeigte Produktpalette umfasst unter anderem praxisorientierte, hygienische Waschräumlösungen sowie eine Auswahl der kompakten und gleichzeitig vielseitigen Sohlenreinigungsmaschinen aus der bewährten Cleanmaster-HS-Serie. Zudem bringt Höcker die Cleanmaster RS 32 mit als praxisorientierte, hygienische Waschräumlösung für öffentliche und gewerbliche Bereiche, die ein sensoraktiviertes Handwaschbecken, zwei elektronische Spender (FS/HD) und einen Unterschrank in einer Einheit kombiniert sowie die neue Reinigungsstation RS 05 inklusive einer Auswahl passender Reinigungspistolen für jede Anwendung. Weitere Highlights auf dem Höcker-Messestand sind die Kippvorrichtung SL100 und die neuen Edelstahlgestelle für IBC-Container zum sicheren Handling von Flüssigkeiten und Chemikalien. Der Swing-Loader SL100 in mobiler Ausführung und hygienischem Design mit minimierten Kanten ist ideal zum Entleeren von Feststoffen über die Längsseite eines gekippten Großbehälters. Darüber hinaus zu sehen sind Rauchwagen mit flexiblen höhenverstellbaren Etagen, Rauchspießen für alle möglichen Anwendungen sowie der passende Movexx Elektrosclepper für Rauch-, Koch- oder Wurstliegewagen und Lasten bis 1500 Kilogramm. Abgerundet wird die Vielfalt hochwertiger Produkte durch den neuen, ebenso leichtgängigen wie bedienerfreundlichen und wartungsarmen Edelstahl-Hubwagen für den rücken-schonenden Transport von 200- und 300-L-Normwagen, der optional mit integrierter Waage ausgestattet werden kann, sowie individuelle Rohrbahnen mit Kunststoffeinlage.



from the long side of a large container when tipped up. Further products on display include smoke carts with flexible height-adjustable levels, smoking skewers for all possible applications, and the matching Movexx electric tugs for smoking, cooking or sausage trolleys, capable of pulling loads of up to 1500 kilograms. The range of high-quality products is rounded off by the new, smooth-running, user-friendly and low-maintenance stainless steel pallet truck for the ergonomic transport of 200 and 300 litre standard trolleys, which can be optionally equipped with integrated scales, as well as custom-built tubular rails with plastic inserts.

Höcker / 8.0 F92

Pragmatic hygienic washroom solutions

The product range presented by **Höcker** (Wallenhorst) includes pragmatic hygienic washroom solutions as well as a selection of compact yet versatile sole cleaning machines in the proven Cleanmaster HS series. Höcker is also bringing along the Cleanmaster RS 32 as a practical, hygienic washroom solution for public and commercial areas; it combines a sensor-activated hand-wash basin, two electronic dispensers (LS/HD) and a base cabinet in a single unit. Also on display is the new RS 05 cleaning station, including a selection of cleaning guns suitable for every application. Other highlights on the Höcker stand include the SL100 tipping device and the new stainless steel racks for IBC containers for the safe handling of liquids and chemicals. The mobile SL100 swing loader has a hygienic design with minimised rims and is ideal for emptying solids

Your cutting machines specialist for fresh and frozen products

Three-dimensional cutting of frozen products! Also very, very small

The RECUT 326 is available for cutting sizes from 8 mm to 25 mm grain size, ideal for minced meat productions or emulsifier applications from frozen raw materials such as meat, poultry or fish, with very low energy consumption and minimal service-costs!



MAGURIT



We exhibit: Frankfurt/M.
IFFA May 3rd to 8th
Hall 8 – Booth B40



RECUT 326 3D

Clarenbachstraße 7 • D-42499 Hückeswagen • E-Mail: magurit@magurit.de • www.magurit.de





Sicheres und ermüdungsfreies Arbeiten

Mit der niroflex Boleros bietet **Friedrich Münch** (Mühlacker) eine Stechschutzhürze, die hohe Sicherheit gewährleistet und gleichzeitig möglichst ermüdungsfrei zu tragen ist. Der Schulter- und Ärmelteil des Boleros übernimmt diese Funktion. Das Gewicht wird verteilt und der gesamte Oberkörper zudem optimal geschützt. Ringgeflecht-Boleros mit einem oder zwei Ärmeln werden immer beliebter und verleihen zusätzlichen Schutz für Ober- und Unterarm. Dies war bisher beim Tragen einer normalen Stechschutzhürze nur in Kombination mit dem Tragen einer Ganzarmstulpe aus Ringgeflecht möglich. Der Basis-Bolero wird in 4.2 oder 7.0 Ringgeflecht angeboten, die Ärmel werden grundsätzlich in 4.2 Ringgeflecht gefertigt. Beim Einsatz von spitzen Messern wird Bolero Typ 4.2 empfohlen. Der Basis-Bolero und die Ausführungen mit einem oder zwei Armen werden komplett aus magnetischen Draht gefertigt. niroflex Boleros sind DIN EN ISO 13998:2003 geprüft und in verschiedenen Größen erhältlich. Weitere Produkte aus dem niroflex Programm sind die Handschuhe Niroflex slide-N-snap, die durch einen patentierten, stufenlosen Verschluss bietet bequeme Handhabung und großen Tragekomfort bieten, sowie die Niroflex BlueCut sensitive und sensitive X, die sich durch exzellentes Tastempfinden, perfekte Feinfühligkeit und hohen Tragekomfort auszeichnen.

Safe and fatigue-free working

With the niroflex bolero, **Friedrich Münch** (Mühlacker) offers a safe stab-resistant apron which makes working as fatigue-free as possible. The shoulder and sleeve sections of the bolero perform this function. The weight is distributed and the entire upper body is optimally protected. Ring-mesh boleros with one or two sleeves are becoming increasingly popular and provide additional protection for the upper and lower arms. Previously, this was only possible when wearing a standard stab-resistant apron in combination with a full-sleeve ring-mesh cuff. The basic bolero is available in 4.2 or 7.0 ring mesh, and the

sleeves are always made of 4.2 ring mesh. Bolero type 4.2 is recommended when using sharp knives. The basic bolero and the versions with one or two sleeves are made entirely of magnetic wire. niroflex boleros are DIN EN ISO 13998:2003 tested and available in various sizes. Further niroflex products include the gloves Niroflex slide-N-snap with a patented, step less closure offering easy handling and exceptional wearing comfort, and the Niroflex BlueCut sensitive and sensitive X with excellent dexterity, perfect sensitivity, and high wearing comfort.

Friedrich Münch / 9.0 C10

Vom Handclipper bis zur Automationslösung

Poly-clip System (Hattersheim a.M.) zeigt auf der IFFA 2025 innovative Clipmaschinen für ein breites Anwenderspektrum von Handwerk bis Industrie. Das Portfolio umfasst vielfältige Clipmaschinen in allen Leistungsklassen, die Betriebe beim Wachstum unterstützen – von manuellen Lösungen über halbautomatische Systeme bis hin zu hochmodernen vollautomatischen Produktionslinien. Zu den Highlights im Messeprogramm zählen die neuen smarten Clipmaschinen, die mit intuitiv bedienbaren Touchscreens ausgestattet sind. Eine einheitliche Steuerungsgeneration für alle Maschinen optimiert die Ersatzteilverfügbarkeit. Mit dem Doppelclipper FCA 50, der ICA und dem Vierfachclipper FCA 160 XL stehen drei herausragende Clipmaschinen im Mittelpunkt, die stellvertretend für das umfangreiche Produktportfolio maßgeschneiderte Lösungen für verschiedenste Produktionsanforderungen und -umfänge demonstrieren. Darüber hinaus erleben Fachbesucher an verschiedenen Stationen effiziente Automatisierungslösungen. Darunter ist eine Entwicklung zur automatischen Darmnachladung, mit der sich der Personalbedarf für das Clippen von Würsten minimieren lässt.



From Manual Clippers to Automation Solutions

Poly-clip System (Hattersheim a.M.) presents solutions and more for the meat and protein industry at IFFA 2025 including resource-saving packaging that meets EU PPWR regulation requirements, as well as insights into the packaging specialist's expanding digital services. The highlights of the company's trade fair program will include the new smart clipping machines. They are equipped with intuitive, user-friendly touchscreens that make their operation even simpler and more efficient. Uniform control generation for all machines also optimizes spare parts availability. Three outstanding clipping machines will take center stage to represent the extensive product portfolio: the Double Clipper FCA 50, the ICA, and the Quadruple Clipper FCA 160 XL, delivering customized solutions for various

production requirements and volumes. Additionally, visitors experience efficient automation solutions at various stations of the booth. These include a revolutionary development for automatic casing reloading, which minimizes manpower requirements for sausage clipping. Visitors to the booth can also experience the automated connection of various production steps via transport robots that communicate with the clipping machines. Furthermore, Poly-clip System provides insight into its expanded digital services, which ensure even faster and more efficient service delivery. The Supermarket of the Future introduces visitors to the exciting world of contemporary new packaging solutions.

Poly-clip System / 12.0 D81

ESG-konforme
Planung
ESG-compliant
design

Wir planen nachhaltig für die Lebensmittelindustrie.

foodfab
consultants for food production plants

ATP architekten
ingenieure

www.foodfab.eu
www.atp.ag

IFFA

Industrieanlage für die Chargenproduktion

Mit der Ti3000 stellt **Fessmann** (Winnenden) eine hochmoderne Industrieanlage für die Chargenproduktion vor. Komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und in Panelbauweise dampfdicht aufgebaut, ist die Ti3000 universell und entsprechend spezifischer Anforderungen einsetzbar. Durch die Zentralagregat-Technologie überzeugt sie außerdem durch Flexibilität und höchste Umluftleistungen mit kurzen Prozesszeiten. Ein herausragendes Merkmal der Ti3000 ist ihre fortschrittliche Luftführung ohne Wechselklappe, die durch optimierte Prozesszeiten, geringeren Gewichtsverlust und erhöhte Kapazität besticht. Diese Merkmale tragen erheblich zur Steigerung der Produktionsleistung bei. Die Ti3000 bietet außerdem die Möglichkeit, mit verschiedenen fortschrittlichen Raucherzeugern ausgestattet zu werden.

Neben dem bewährten Glimmraucherzeuger Ratio-Top und dem Reiberaucherzeuger Ratio Friction, kann die Anlage auch mit Flüssigrauch betrieben werden. Diese Präzisionstechnologien ermöglichen eine genaue Steuerung des Rauchprozesses und tragen zur gleichbleibend hohen Produktqualität bei. Besonders hervorzuheben ist das neu überarbeitete CIP-Reinigungssystem der Ti3000, das eine einfache und noch effektivere Reinigung ermöglicht. Es bietet nun die Möglichkeit sämtliche Parameter über die Steuerung zu ändern und sorgt so für noch effizientere und gründlichere Reinigungsprozesse. Ein weiteres Merkmal ist die Food.Con2 Steuerung, die eine Live-Analyse wichtiger Daten und die Steuerung von bis zu vier Anlagen ermöglicht.



Industrial System for Batch Production.

With the Ti3000, **Fessmann** (Winnenden) presents a state-of-the-art industrial system for batch production. Made entirely of stainless steel and with a vapour-tight panel design, the Ti3000 can be used universally and according to specific requirements. Thanks to the central unit technology, it also impresses with its flexibility and maximum air circulation performance with short process times. An outstanding feature of the Ti3000 is its advanced air routing without exchangeable flap, which impresses with optimised process times, lower weight loss and increased capacity. These features contribute significantly to increased production output. Thanks to its robust construction and excellent insulation, you benefit from high energy efficiency and durability, which translates into reduced operating and service costs from day one. The Ti3000 also offers the option of being

equipped with various advanced smoke generators. In addition to the tried-and-tested Ratio-Top smoulder smoke generator and the Ratio Friction friction smoke generator, the system can also be operated with liquid smoke. These precision technologies enable precise control of the smoking process and contribute to consistently high product quality. The newly revised CIP cleaning system of the Ti3000, which enables simple and even more effective cleaning, is particularly noteworthy. It now offers the option of changing all parameters via the control system, thus ensuring even more efficient and thorough cleaning processes. Another feature is the Food.Con2 control system, which enables live analysis of important data and the control of up to four systems.

Fessmann / 12.0 C60



Die ErgoGrip Serie
HYGIENISCH
BELASTBAR
BEWÄHRT



Halle 8.0 | Stand C54

Messer · Werkzeuge
Wetzstähle · Schleifmaschinen

www.dick.de

ERP trifft KI

Unter dem Motto „Mastering Meat Business with CSB“ zeigt der ERP-Branchenspezialist **CSB-System** (Geilenkirchen) neue Ansätze, Betriebe aus den Branchen Fleisch und alternative Proteine zu digitalisieren und zu optimieren. Mit dem CSB-System steuern Unternehmen ihre gesamte Wertschöpfungskette – von der Managementebene über die Produktion bis hin zu mobilen Anwendungen. Durch die Vernetzung von Prozessen und Datenflüssen werden schnelle, fundierte Entscheidungen ermöglicht – eine Fähigkeit, die im intensiven Wettbewerb von entscheidender Bedeutung ist. Die Experten von CSB informieren und beraten auf der IFFA schwerpunktmäßig zu den Themen ‚Daten integrieren und nutzen‘, ‚Prozesse digitalisieren‘ und ‚Fabriken transformieren‘. Ein besonderes Highlight ist das auf dem CSB-Stand ausgestellte Exponat, denn CSB zeigt mit seinem „CSB Eyedentifier“ künstliche Intelligenz live im Einsatz. Das Bilderkennungssystem identifiziert, überprüft und sortiert Rohstoffe und Produkte vollautomatisch, beispielsweise am Wareneingang, am Zerlegeausgang, während der Produktion oder in den Verpackungsprozessen. Gemeinsam mit seinen Partnern zeigt CSB, welche Einsatzmöglichkeiten sich aus dem Zusammenspiel zwischen ERP, Künstlicher Intelligenz und Cobots ergeben.



Following the slogan “Mastering Meat Business with CSB”, the industry specialist **CSB-System** (Geilenkirchen) offers new solutions to digitalize and optimize processes in meat and alternative protein businesses. With the CSB-System, enterprises manage their complete value chain, from the management level to production and mobile applications. The integrated processes and data flows enable fast and informed decision-making – a capability that is vital in today’s cut-throat competition. At their IFFA, CSB’s experts provide personalized advice and information around the focus topics ‘Integrating data’, ‘Digitalizing processes’ and ‘Transforming factories’. The spotlight at CSB’s booth is on the “CSB Eyedentifier”. CSB gives a live presentation of its AI-based image recognition system that automatically identifies, checks, and sorts raw materials and products; for example, in receiving, at cutting exit, during production, or in packaging processes. Together with its partners, CSB demonstrates use cases for the interaction between ERP, artificial intelligence, and cobots.

CSB / 12.1 D99

Naturdärme als DNA des Erfolgs

Der Naturdarm ist das Fundament von **CDS** (Crailsheim). Die ausgezeichnete, zertifizierte Spitzenqualität der CDS-Naturdärme ermöglichen den Kunden eine wirtschaftlich exzellente Verarbeitung bei höchster Qualität und Sicherheit. Eine Wurstproduktion ganz ohne lose Teile ließ den Markt aufhorchen, der revolutionäre „Trick mit dem Knick“ machte rasant die Runde: Bei CDS sind alle Silber-

pfeil-Pipes mit knickbaren, flexiblen Endstücken ausgestattet, was zudem noch eine kinderleichte Handhabung ermöglicht. Dazu noch ein intelligentes Farbmanagement von Tubes, Pipes und Netzen, ebenfalls ohne lose Teile, das präzise über Kaliber und Qualitäten informiert. Für eine lückenlose, digitale Rückverfolgbarkeit sorgt ein Barcode an jedem Gebinde.



Natural casings – the DNA of success

Natural casings are the foundations of **CDS** (Crailsheim). Their excellent natural casings in certified excellent quality ensure that customers can have efficient and cost-effective processing operations, as well the highest levels of quality and safety. A concept for sausage production with no loose parts whatsoever took the market by storm and the revolutionary “bend-back trick” was soon a major talking point. All CDS Silberpfeil pipes are equipped with bendable, flexi-

ble end pieces, which makes them very easy to handle. There is also an intelligent colour-coding system for tubes, pipes and nets – also without loose parts – providing precise information on calibre and quality. And a barcode on each container ensures seamless digital traceability.

CDS / 11.1 C11

100 FESSMANN
SINCE 1924

From raw product to *Delicacy*



The first choice for the best taste for a century

www.fessmann.com





Breites Spektrum für Lebensmittelverarbeiter

In diesem Jahr bündeln **JBT und Marel** (Helsingborg / SWE) ihre Kräfte und präsentieren ein umfassendes Spektrum an innovativen Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung. Dazu gehören Systeme für das Portionieren, Injizieren & Marinieren, Formen, Beschichten, Frittieren, Garen, Frosten, Versiegeln sowie Clippen und Verpacken. Die innovativen Schneidetechnologien des V-Cut Portionsschneiders von Marel beispielsweise bieten eine hohe Flexibilität und Skalierbarkeit beim Schneiden von frischem, krustengefrorenem, knochenlosem Rohfleisch. Der kompakte DSI™ 812 Wasserstrahl-Portionierer erzeugt in einem Durchgang schnell komplexe, maßgeschneiderte Schnittkonturen in beliebiger Form und trifft dabei präzise die vorgegebenen Gewichts- und Maßziele. Die Schröder IMAX High Line Injektoren erhöhen die Produktivität, indem sie eine beeindruckende Injektionseffizienz und schnellen Durchsatz bieten. Mit ihrem technologischen Vorsprung tragen sie wesentlich zur Profitabilität bei und stärken zugleich das Vertrauen der Verbraucher. Die Niederdruck-Formmaschine RevoPortioner von Marel sorgt dafür, dass jedes 2D- oder 3D-Produkt eine perfekte gleichmäßige Form hat und präzise nach Gewicht portioniert wird. Auf der IFFA

wird JBT Marel außerdem Strategien zur datenbasierten Leistungssteigerung und Wertschöpfung mit OmniBlu™ vorstellen. Dieser Service bietet außergewöhnliche Unterstützung, Zugang zu Ersatzteilen und Maschinoptimierung für einen effizienteren und stabileren Betrieb, indem Maschinendaten und präventive Analysen genutzt werden. Durch die Optimierung von Verarbeitungslinien werden außerdem Lebensmittelabfälle, Energie- und Wasserverbrauch reduziert und ein effizienterer und nachhaltiger Prozess geschaffen.

Comprehensive Range for Food Processing

This year, the combined strengths of **JBT Marel** (Helsingborg / SWE) showcase a comprehensive range of innovative solutions for protein processors, including portioning, injection & marination, forming, coating, frying, cooking, freezing, tray sealing, and clipping and packaging solutions. Marel's V-Cut Portion Cutter's innovative cutting technologies offer incredible flexibility and scalability when cutting fresh, crust-frozen, boneless primal. The compact DSI™ 812 waterjet portioning solution quickly generates complex tailor-made cut shapes in any form in one pass while still hitting weight and dimension targets. Schröder IMAX High Line injectors boost productivity by providing high injection efficiency and fast throughput with a technological advantage that

can greatly enhance profitability while building consumer trust. The Marel RevoPortioner low-pressure forming machine ensures every 2D or 3D product has a perfect uniform shape and is precisely portioned by weight. At IFFA, JBT Marel will also demonstrate strategies to enhance performance and create value from data using OmniBlu™. This service offers exceptional support, access to parts, and machine optimization for a more efficient and stable operation, leveraging machine data and preventive analytics. Optimizing processing lines also reduces food waste, energy, and water consumption, establishing a more efficient and sustainable process.

JBT Marel / 8.0 H44 & 12.0 D51

Leistungsfähige Vielweckschneider

holac (Nattheim) präsentiert unter anderem seine Vielweckschneider der Baureihen Cubixx, Maxx und den CS 28. Hydraulische, druckabhängige Vorpressung, die Verwendung von Mehrfachmessern und Messerscheiben zur Kapazitätssteigerung, stufenlos einstellbarer Vorschub sowie Gatterstege und gehärtete Messerleisten stehen für überragende Schnitt-Ergebnisse. Live am Messestand erleben die Besucher die kraftvollen holac Scheibenschneider der Sect-Baureihe. Ihre Vielseitigkeit und Präzision machen sie zur idealen Lösung für unterschiedlichste Anwendungen in der Lebensmittelverarbeitung.



Powerful multi-purpose cutters

holac (Nattheim) is presenting its Cubixx, Maxx and CS 28 series of multipurpose dicers. Hydraulic, pressure-dependent pre-pressing, the use of multiple blades and blade discs to increase capacity, infinitely adjustable feed rates as well as grids and hardened shear edges all help produce outstanding cutting results. Visitors

can also experience the high-performance Sect series of holac slicing machines live on the trade fair stand. Their versatility and precision make them the ideal solution for a wide range of food processing applications.

holac / 8.0 H96

niroflex

CHAINMAIL BOLERO

- No unprotected gaps between sleeve/shoulder and body.
- Chainmail versions:
Body – 4.2 or 7.0 chainmail; with
1 or 2 arm(s) – 4.2 chainmail
- Detectable
- If pointed knives are used, type 4.2 is highly recommended
- Additional protection for the upper part of the body
- Good fit and high comfort are insured by weight distribution in the neck and shoulder region
- Available in different sizes

Visit us:

IFFA 2025
03. – 08.05.2025
hall 9.0 – C10

Friedrich Münch GmbH + Co KG

In den Waldäckern 10
75417 Mühlacker
Phone: +49 7041 9544-0
Fax: +49 7041 9544-55
Mail: info@niroflex.de
www.niroflex.de





Neue Generation der Trommelformung

GEA (Düsseldorf) stellt unter anderem den MaxiFormer II vor, die neueste Entwicklungsstufe der Trommelformung, die neue Maßstäbe in Sachen Effizienz, Konsistenz und Nachhaltigkeit setzen soll. Die Trommel kann nun bis zu 60 Stunden lang ununterbrochen mit Kapazitäten von bis zu 10 Tonnen/Std. laufen, ohne dass eine Reinigung erforderlich ist. Darüber hinaus liefert die neue Maschine genau wie ihr Vorgänger eine konstante Produktqualität mit einem um mehr als 1,7 % verringerten Give-Away und einer gleichmäßigen Gewichtsverteilung über die gesamte Förderbandbreite. Der auf Vielseitigkeit getrimmte MaxiFormer II verarbeitet mühelos eine breite Palette von Produkten, darunter Geflügel,

Fisch, vegetarische und vegane Produkte, Schweinefleisch, Kartoffelmassen und sogar Mischungen auf Käsebasis, die für die zuverlässige Formung bei hohen Geschwindigkeiten immer wieder eine Herausforderung darstellen. Dank der fortschrittlichen Smart-Control HMI und automatischen Produktgewichtsberichten bietet das System Lebensmittelverarbeitern Einblicke in Echtzeit, die eine präzise Steuerung und verbesserte Entscheidungsfindung ermöglichen. Ein herausragendes Merkmal des neuen Systems ist GEA MaxiClean, eine intelligente automatisierte Reinigungslösung für minimale Ausfallzeiten und maximale Produktivität. Durch die Optimierung des Wasser-, Chemikalien- und Energieverbrauchs reduziert das MaxiClean-System den jährlichen Gesamtwasserverbrauch um bis zu 80 % und den Warmwasserverbrauch um bis zu 91 %, was Betriebskosten und Umweltbelastung erheblich verringert.

Evolution in drum forming Technology

GEA (Düsseldorf) introduces the MaxiFormer II, the latest evolution in drum forming technology, setting new industry benchmarks for efficiency, consistency, and sustainability. Its drum can now run continuously for up to 60 hours, at speeds of up to 10 tons/hr, without the need for cleaning, resulting in impressive uptime and class-leading productivity. Moreover, the new machine follows its predecessor by delivering market-leading consistent product quality output with over 1.7% lower give-aways and uniform weight distribution across the belt width. Designed for versatility, the MaxiFormer II effortlessly handles a wide range of applications, including poultry, fish, vegetarian and vegan products, pork, potatoe masses, and even cheese-based mixes – traditio-

nally challenging to form reliably at high speeds. Equipped with the advanced SmartControl HMI and automated product weight reporting, the system empowers food processors with real-time data insights, ensuring precise control and enhanced decision-making. A key feature of the new system is GEA MaxiClean, an intelligent, automated cleaning solution that minimizes downtime and maximizes productivity. By optimizing water, chemical and energy consumption, the MaxiClean system reduces total annual water usage by up to 80% and hot water consumption by 91%, significantly lowering operational costs and environmental impact.

GEA / 8.0 G10

Maximale Produktivität durch intelligente Diagnostik

Busch Vacuum Solutions (Maulburg) präsentiert mit Vacuum Diagnostics einen neuen spezialisierten Service zur ganzheitlichen Analyse von Vakuumprozessen. Experten prüfen vor Ort Vakuumsysteme, ihren Energieverbrauch und die jeweiligen Umgebungsbedingungen, um Verbesserungspotenziale zu identifizieren. Auf Basis der Ergebnisse erhalten Kunden gezielte Empfehlungen zur Optimierung von Wartungsintervallen, zur Reduzierung des Energieverbrauchs sowie der Betriebskosten und zur Erhöhung der Prozessstabilität – mit dem Ziel, die Produktivität nachhaltig zu steigern und effizienter zu machen. Ergänzt durch digitale Lösungen wird eine vorausschauende Wartung ermöglicht, die Ausfälle minimiert und die Ressourcennutzung optimiert. Ein weiteres Highlight des Messestands sind die leistungsstarken Vakuumpumpen der Baureihe R5 KD sowie die COBRA DX 950 A. Die R5KD sind kompakte und leichte Drehschieber-Vakuumpumpen, die sich in Tabletop-Verpackungsmaschinen integrieren lassen. Dort sorgen sie für effiziente Luftabsaugung und eine stabile Vakuumatmosphäre. Die COBRA DX 950 A ist eine trockene Schrauben-Vakuumpumpe, die für die hygienischen Anforderungen in der Lebensmittelverpackung und -verarbeitung ausgelegt ist. So kann sie auch in verschiedenen Anwendungen wie Pasteurisierung, Sterilisation, Gefriertrocknung und Vakuunkühlung eingesetzt werden. Die intelligente Steuerung der COBRA DX 950 A optimiert die Betriebseffizienz und reduziert Energiekosten.



Maximum productivity through intelligent diagnostics

Busch Vacuum Solutions (Maulburg) presents Vacuum Diagnostics, a new specialised service for comprehensive analysis of vacuum processes. Experts can check vacuum systems, their energy consumption and the respective ambient conditions at customers' premises in order to identify potential areas of improvement. Based on the results, customers are given specific recommendations for optimising their maintenance intervals, for reducing their energy consumption and operating costs, and for increasing process stability – with the aim of raising productivity and efficiency levels on a lasting basis. Supplemented by digital solutions, this permits predictive maintenance, thus minimising downtimes and optimising the use of resources. The powerful vacuum pumps in the R5 KD series and the COBRA DX 950 A are further highlights on the trade fair stand. R5KDs are compact and lightweight rotary vane vacuum pumps that can be integrated into table top packaging machines. There they ensure efficient air extraction and a stable vacuum atmosphere. The COBRA DX 950 A is a dry screw vacuum pump designed to meet the exacting hygiene requirements of food packagers and processors. It can be used in various applications such as pasteurisation, sterilisation, freeze-drying and vacuum cooling. The intelligent control system of the COBRA DX 950 A leads to optimised operating efficiency and reduced energy costs.

Busch Vacuum Solutions / 12.1 C29

Innovative Gewürzmischungen und Saucen

LAY (Grabfeld) präsentiert eine Vielzahl neuer Produkte, die einfach herzustellen sind und sowohl das Angebot für die Theke als auch für das Catering bereichern. Marinol Bergkräuter ist eine glasig braunrötliche Marinade, die mit Paprika und einem ausgewählten Bouquet feinsten Bergkräuter überzeugt. Mit Marinol Charlotte steht eine Marinade im Fokus, die durch ihr feines Zwiebelaroma besticht. Die Grillwürzung Arrabiato ist eine kraftvolle Trockenwürzung für Grill und Pfanne, deren intensive Chili-Schärfe durch mediterrane Kräuter ausbalanciert wird. Neu im Sortiment sind zudem praktische Fertigsaucen für Gulasch, Bolognese und Rinderbraten. Das Fleisch wird gemeinsam mit der Sauce in einen Sterildarm gefüllt und kann nach Belieben mit frischen Zutaten wie Zwiebeln oder Gemüse ergänzt werden. Durch eine schonende Garung über mehrere Stunden oder über Nacht wird das Fleisch butterzart, während sich der Fleischsaft optimal mit der Sauce verbindet. Angesichts der begrenzten Einsatzmöglichkeiten von Flüssigrauch in der EU hat LAY zwei innovative Raucharomen entwickelt, die sich durch ihre besondere Herstellung weiterhin als "Raucharoma" gemäß der Aromenverordnung deklarieren lassen. Ceylopur® Aroma Typ Rauch EU (flüssig) und Ceylo Typ Rauch EU (Pulver) bieten ein intensives Raucharoma, sind sparsam in der Anwendung und ideal für Produkte, bei denen klassisches Räuchern nicht gewünscht oder möglich ist.



Innovative Marinades und Sauces

At this year's IFFA, **LAY** (Grabfeld) is introducing a variety of new products that are easy to produce and enhance both the counter and catering offerings. Marinol Bergkräuter is a glossy, brownish-red marinade that impresses with paprika and a carefully selected bouquet of mountain herbs. Marinol Charlotte focuses on a fine onion flavor, which is characteristic of this marinade. The Grill Seasoning Arrabiato is a bold dry seasoning for grilling and pan cooking featuring an intense chili heat that is perfectly balanced by Mediterranean herbs. Also new to the range are convenient ready-made sauces for goulash, Bolognese, and roast beef. The meat is placed together with the sauce in a sterile casing and

can be optionally enhanced with fresh ingredients such as onions or vegetables. Through gentle cooking over several hours or overnight, the meat becomes exceptionally tender while the meat juices blend perfectly with the sauce. With the limited application of liquid smoke in the EU, LAY has developed two innovative smoke flavors that, thanks to their unique production process, remain approved as "smoke flavor" under the EU Flavoring Regulation. Ceylopur® Aroma Type Smoke EU (liquid) and Ceylo Type Smoke EU (powder) offer an intense smoky flavor, are highly efficient in use, and are ideal for products where traditional smoking is not desired or possible.

LAY / 11.1 B3

50 years *reshaping food and wellbeing*

Viscofan *Reshaping food and wellbeing.
For many, for long, with you*



Come to see our
new solutions at
the booth
11.1 B30

IFFA
messe frankfurt



Rein natürliche Inhaltsstofflösung

Fleisch- und Wurstwaren ohne Nitrite, Phosphate und andere chemische Zusätze – mit der Get it Natural™-Technologie hat **Prosur** (Murcia /ESP) bereits neue Maßstäbe in der Fleischverarbeitung gesetzt. Auf der IFFA feiert der spanische Biotech-Pionier den exklusiven Launch seiner nächsten Produktinnovation. Upcycling, KI und modernste Biotechnologie stehen im Mittelpunkt, um das volle Potenzial der Natur freizusetzen. Das Ziel: Gemeinsam mit der Fleischindustrie noch natürlichere, nachhaltigere und zuverlässigere Produkte für Endkunden zu entwickeln. Prosur ist nach eigenen Angaben das weltweit einzige Biotech-Unternehmen, das eine rein natürliche Inhaltsstofflösung auf den Markt gebracht hat,

die die Verwendung von Natriumnitrit eliminiert. Die gesamte Get it Natural™-Produktreihe ermöglicht es Herstellern zudem, ihre Produkte ohne andere umstrittene Zusatzstoffe wie Phosphate, Laktate oder Sulfite herzustellen – immer mit vollem Fokus auf höchste Qualität und einem außergewöhnlichen Erlebnis für alle Sinne. Um diese ganzheitliche Vision weiter voranzutreiben, hat Prosur eine neue 8.000 Quadratmeter große Produktionsstätte errichtet, ausgestattet mit modernster Verarbeitungstechnologie. Gleichzeitig wurde das hauseigene Forschungszentrum verdoppelt. Um die wachsende Nachfrage nach klar deklarierten, natürlichen Lebensmittellösungen weltweit zu bedienen, setzt das Unternehmen auf ein erfahrenes und international stark vernetztes Team aus Vertriebsexperten und Lebensmittelwissenschaftlern.

Next generation of natural ingredient solutions

Remove nitrites, eliminate phosphates and get rid of unwanted chemicals – **Prosur's** Get it Natural™ technology has already set new standards in the meat processing industry. At IFFA 2025, the biotech innovator from Murcia/ESP will unveil its next generation of natural ingredient solutions. The Spanish pioneers are focusing on upcycled raw materials, AI, and cutting-edge biotechnology to unlock nature's full potential. Prosur is offering a truly revolutionary solution for nitrite removal. Its Get it Natural™ technology also enables the production of foods completely free from other controversial

chemicals such as phosphates, lactates, and sulfites—always with a full commitment to flavor, quality, and an unforgettable, complete sensory experience. The company's approach not only meets the needs of food processors but also fulfills consumer demand for healthier, safer, and more sustainable products. To advance this visionary project, Prosur has built a new 8,000-square-meter processing facility, equipped with the latest processing technology. The expansion also includes a doubling of its Research Center,

Prosur / 11.1 D80

MC-freie Produkte und Mykoprotein-Lösungen

Zu den Messe-Highlights von **Planteneers** (Ahrensburg) gehören verschiedene Clean-Label-Lösungen. Ein Beispiel dafür ist die pflanzliche Salami-Alternative auf Basis von Weizenprotein. Diese wird in zwei Varianten präsentiert: als trendiger Snack-Stick für den schnellen Genuss und als Scheiben-Salami für kalte und heiße Anwendungen. Dass eine E-Nummern freie Deklaration möglich ist, ohne Kompromisse bei Geschmack und Textur einzugehen, wird am Beispiel pflanzlicher Convenience-Produkte wie Burger und Fleischbällchen verdeutlicht. Bereits seit einem Jahr ermöglicht Planteneers zusammen mit Handtmann, einem Anbieter von Systemtechnologie für die Lebensmittelverarbeitung, die Herstellung pflanzlicher Steaks und Filetstränge mit authentischer Marmorierung und Struktur. Jetzt erweitern Produkte wie kostenoptimierte Steak-Varianten, Bacon, Kochschinken und Carpaccio das Sortiment. Zudem stellt das Unternehmen auf der Messe auch pflanzliche Käsealternativen vor. Zum Verkosten gibt es Scheibenkäse mit einem Proteingehalt von vier Prozent, der mit authentischem Biss und elastischer Textur überzeugt. Der Vorteil: Die Käsealternativen lassen sich mit klassischen Kochkutttern nahtlos in bestehende Prozesse integrieren. Damit können Fleischproduzenten ohne große Investitionen in neue Maschinen, schnell und einfach pflanzliche Alternativen zu Käse herstellen. Die Geschmacksrichtung lässt sich dabei flexibel anpassen – von Gouda, Butterkäse oder Emmentaler bis hin zu Varianten mit Zutaten wie Bockshornklee.



MC-Free Products and Mycoprotein Solutions

Among the IFFA highlights of **Planteneers** (Ahrensburg) are clean-label solutions. One of these is a plant-based salami alternative that uses wheat protein. This is presented in two versions, as a trendy snack stick for on-the-go indulgence and as salami slices for enjoying hot or cold. With plant-based convenience products like burgers and meatballs the company demonstrates that

E-number-free ingredient declarations are possible without compromising on taste and texture. Together with Handtmann, a provider of system technology for food processing, Planteneers has been enabling the production of plant-based steaks and tenderloins with authentic marbling and texture for a year now. Products such as cost-optimized steak variants, bacon, cooked ham and carpaccio are now being added to the range. Whether convenience best-sellers like pizza or burgers, käsekrainer or cordon bleu, the combination of meat and cheese has many facets. This is no less the case in the plant-based category, and Planteneers is accordingly also presenting plant-based cheese alternatives in Frankfurt. Visitors can taste-test cheese slices with a protein content of four percent, featuring an authentic bite and elastic texture. An advantage of these cheese alternatives is that they can be integrated seamlessly into existing processes with standard bowl cutters with cooking functions. Thus, meat producers can make plant-based cheese alternatives quickly and easily without major investment in new machines. The flavors can be flexibly adjusted, from gouda, butter cheese, and emmentaler to varieties with fenugreek.

Planteneers / 11.0 C89

Hybrid-Produkte und Cleaner Label Snacks

Eines der Highlights bei **Hydrosol** (Ahrensburg) sind Hybrid-Produkte. Diese Kombinationen aus traditionellem Fleisch mit Gemüse, pflanzlichen Proteinen, Mykoproteinen oder kultivierten Zellen besitzen enormes Marktpotenzial. Hier liefert das Unternehmen kreative Produktideen mit den Stabilisierungssystemen aus der PLUSmulson-Reihe. Auf der IFFA stellt Hydrosol Lösungen rund um Kebab, Nuggets und Formschinken vor. Durch den reduzierten Fleischanteil und den Gehalt an Gemüse erfüllen sie die Nachfrage der Konsumenten nach gesünderen Fleischerzeugnissen. Die Endprodukte zeichnen sich durch einen gleichmäßigen, fleischigen Biss und eine zarte, saftige Konsistenz aus. Im Bereich Convenience setzt das Unternehmen auf hohe Funktionalität und Kostenersparnis. Am Beispiel von Fleischbällchen in Tomatensauce werden unter anderem die bindenden Eigenschaften der HydroTOP High Gel-Range verdeutlicht. Für den innovationsgetriebenen Snack-Markt hat Hydrosol Chicken Jerky bzw. Chips mit hohem Proteingehalt entwickelt. Dieses System ist frei von E-Nummern und ermöglicht die Herstellung von Fleischsnacks sowie Brühwürsten. Diese können direkt auf der Messe verkostet werden – eine perfekte Gelegenheit, die Qualität und Vielseitigkeit des Produkts zu erleben.



Hybrid Products and Cleaner Label Snacks

Hybrid products are a **Hydrosol** (Ahrensburg) highlight. These combinations of traditional meat with vegetables, plant proteins, mycoproteins, or cultured cells have enormous market potential. Hydrosol supplies creative product ideas for this booming market with its PLUSmulson range of stabilizing systems. At the IFFA the company is presenting solutions for kebab, nuggets, and formed ham. With the vegetables they contain and their reduced meat content, they meet consumer demand for healthier meat products. The final products feature an even, meaty bite and tender, moist consistency. Thanks to this specially developed formulation the vegetable pieces in the products remain stable, even during grilling, frying, or deep-frying. In the convenience space the company is

focusing on functionality and cost savings. One example is meatballs in tomato sauce, showcasing the binding abilities of the HydroTOP High Gel range among other advantages. The system allows flexibility in the amount of meat or fish contained. For the innovation-driven snack market Hydrosol has developed Chicken Jerky and Chips with high protein content. The system is free of E-numbers and enables the production of meaty snacks and boiled sausage. Trade show attendees can try them out at the booth – it's the perfect opportunity to experience the quality and versatility of the product.

Hydrosol / 11.0 C89



NEU!

Voller Geschmack – reich an Protein!

Das neue **AVO SOFIT Sortiment** kombiniert ausgewogene Geschmacksvielfalt mit hohem Proteingehalt. Die Marinaden in den Sorten Gyros, Paprika und Gartenkräuter sowie die Komplettmarinaden Waldpilz und India eignen sich optimal zur Veredelung von High Protein Produkten und sorgen für starke Kaufanreize an der Theke und im SB-Regal.

Besuchen Sie uns auf der IFFA 2025!
Stand 11.1 B59



The Taste of Innovation

Unter dem Leitmotiv "The Taste of Innovation" präsentiert sich **Handtmann** (Biberach) auf der IFFA 2025. Auf einer Fläche von rund 2.200 Quadratmetern verbindet Handtmann Besuche, Maschinen und Zukunftsvisionen. Interessenten mit hohem Produkt- und Innovationsanspruch erleben hier Prozess- und Linienkompetenz auf premium Niveau. Während der gesamten Messe stehen Experten für individuelle Beratung an speziellen Service Walls und Service Countern bereit. Es werden Neuentwicklungen in sämtlichen Verarbeitungskategorien, vom Handwerk bis zur Industrie, sowie kundenspezifische Lösungen präsentiert. Im Innovation Center bieten Deep Dive Sessions Einblicke in kundenspezifische Lösungen und Interessenten haben die Möglichkeit, vor Ort eine Produktionsstraße interaktiv auf ihre Anforderungen abgestimmt zu visualisieren. Das zentral positionierte Handtmann Food Innovation Center eröffnet neue Potenziale und bietet Orientierung und Inspiration für Trendprodukte. Die Zubereitung neuer Fleisch- und Alternativprodukte kann im großzügigen Showküchen-Bereich als Live Cooking Experience miterlebt und verkostet werden. Ein Closed Room setzt mit seinem „Zugang ins Unerwartete“ einen besonderen Akzent.

The Taste of Innovation

Under the motto "The Taste of Innovation", **Handtmann** (Biberach) presents itself at IFFA 2025. On an area of approximately 2,200 square meters, Handtmann connects visitors, machines, and future visions. Visitors with high demands on products and innovation experience process and line competence at a premium level. Throughout the exhibition, experts are available for individual consultations at dedicated service walls and service counters. New developments in all processing categories, from craft to industry, as well as customer-specific solutions, are presented. In the Innovation Center, deep dive sessions offer insights into customized solutions, and visitors get the opportunity to interactively visualize a production line tailored to their requirements on site. The centrally located Handtmann Food Innovation Center unlocks new potentials and provides orientation and inspiration for trend products. The preparation of new meat and alternative products can be experienced live and tasted in the spacious show kitchen area. In an exclusive Closed Room, visitors gain "Access to the Unexpected".

Handtmann / 12.0 C80

Vakuumfüller für alle Betriebsgrößen

Rex (Thalgau / AUT) präsentiert unter anderem seine Vakuumfüller RVF 436 und 436 S vor. Der RVF 436 wurde speziell entwickelt, um sich in alle Betriebsgrößen einzufügen. Das Edelstahlgehäuse ist nicht nur langlebig, sondern auch besonders platzsparend, was ihn ideal für kleinere sowie größere Produktionsumgebungen macht. Gleichzeitig sorgt das hygienische Design für eine problemlose Reinigung und Wartung. Das große Flügelzellenförderwerk sorgt für hohe Portioniergenauigkeit und schonende Verarbeitung aller Füllmassen und ist in Ausführungen mit acht, zwölf oder 14 Schiebern erhältlich – optional auch mit Blindschiebern für spezielle Anforderungen. Der integrierte Druckausgleichskolben garantiert eine exakte Portionierung bei jeder Charge. Dank einer neu entwickelten Hebe-Kippvorrichtung ist das Befüllen mit 120- und 200-Liter-Hubwagen problemlos möglich. Die Trichter des RVF 436 sind in verschiedenen Größen erhältlich (100, 160, 250 und 350 Liter), sodass das Gerät auf unterschiedliche Produktionsanforderungen angepasst werden kann. Der Vakuumfüller wird über eine intuitive Touchscreensteuerung bedient, die eine einfache Integration mit Clipmaschinen, Aufhängelinien und anderen Vorsatzgeräten ermöglicht. So können Fleischverarbeiter ihre Produktionslinien effizient vernetzen und auf dem neuesten Stand der Technik arbeiten.



Vacuum filler for all company sizes

Among other things, **Rex** (Thalgau / AUT) presents its RVF 436 and 436 S vacuum filler. The RVF 436 has been specially designed to fit perfectly into any size of business. The stainless steel housing is both durable and space-saving, making it ideal for both small and large production environments. At the same time, the hygienic design ensures easy cleaning and maintenance. At the heart of the RVF 436 is the large vane cell feed system, which ensures high depositing accuracy and gentle processing of all fillings. It is available in versions with eight, twelve or fourteen vanes – optionally with blind vanes for spe-

cial requirements. The integrated pressure equalising piston ensures accurate depositing for every batch. A newly developed lift and tilt device makes filling with 120 and 200 litre pallet trucks easy. The hoppers of the RVF 436 are available in different sizes (100, 160, 250 and 350 litres), so that the machine can be adapted to different production requirements. The vacuum filler is operated via an intuitive touch-screen control system that allows easy integration with clipping machines, hanging lines and other attachments.

Rex / 8.0 D80

EXPERTISE AT FIRST HAND

Look forward to an exclusive competition and secure the chance to win attractive prizes!

Visit us at
IFFA:
Hall 12.0,
Stand F10



Do not miss any news at
www.fleischwirtschaft.com



Neues hygienisches Hochleistungsrontgen

Fortress (Banbury / GBR) stellt eine umfassende Palette an Inspektionssystemen vor, die sich problemlos in jede Zutaten-, Fleischverarbeitungs- und Lebensmittelverpackungslinie integrieren lassen. Zu den Neuheiten zählt das Icon X-ray, ein Röntgeninspektionssystem, das mit Innenkameras und einer integrierten automatischen Ausschleusvorrichtung ausgestattet werden kann, um die Stellfläche zu optimieren. Mithilfe eines proprietären IA+-Algorithmus passt sich seine Verarbeitungs- und Erkennungsleistung an Produkte mit variabler Dichte an, die Verunreinigungen aus Metall, Keramik, Glas und hochdichtem Kunststoff aufweisen. Darüber hinaus kann sich IA+ nahtlos an zukünftige Funktionen des maschinellen Lernens anpassen. Das Icon X-ray ist robust, hygienisch und leicht zu reinigen. Es verfügt über einen vollständig geschlossenen, wartungsfreien, luftgekühlten Generator. Gezeigt wird auch der Raptor Combi mit Fallklappen-Aussortierung, die metallische Verunreinigungen von fehlgewichtigen Ausschleusungen trennt. Sein Metalldetektor und die Kontrollwaage verfügen über modernste Sensoren zur

Metalldetektion bei Ein- und Auslauf, Ausschleusung, Behälterfüllung und Behälterverriegelung, die alle Phasen des Inspektionsprozesses abdecken. Da alle wichtigen Supermarkt-Codes of Practice vorprogrammiert sind, priorisiert diese Maschine stets die HACCP-gesteuerte Metallerkennungsleistung und berücksichtigt automatisch anwendungsspezifische Produkteffekte. Jede Maschine ist mit 500 Produkteinstellungen ausgestattet. Diese können bei Bedarf erweitert werden. Ein einziger HMI-Bildschirm mit einfachen Animationen führt den Bediener Schritt für Schritt durch jeden Start- und Produktwechsel-Metalldetektionstest (COP).



New, high-performance hygienic X-ray

Fortress (Banbury / UK) is showcasing a comprehensive range of detection systems that can be easily integrated into any ingredient, meat processing and food packaging line. New products include the Icon X-ray – an X-ray inspection system that can be equipped with internal view cameras and an integrated automatic reject device to optimise floorspace. Using a proprietary IA+ algorithm, its processing and detection

performance adapts to variable-density products that present with metal, ceramic, glass and high-density plastic contaminants. In addition, IA+ allows for instant adaption to future machine learning features. The Icon X-ray is robust, hygienic and easy to clean. It features a fully enclosed, maintenance-free, air-cooled generator. Also being showcased is the Raptor Combi with trapdoor reject mechanism which separates metallic contaminants from non-conforming weights. Its metal detector and checkweigher are equipped with state-of-the-art sensors for metal detection during infeed and outfeed, rejection, container filling and container door locking, covering all phases of the inspection process. All major supermarket codes of practice are pre-programmed: this machine always prioritises HACCP-controlled metal detection performance and automatically takes into account application-specific product effects. Each machine has 500 product settings. More can be added if required. A single HMI screen with a simple graphic interface guides the operator step-by-step through metal detection tests (COP) at each start-up and product change.

Fortress / 9.1 D41

Individuelle Anlagensysteme für thermische Behandlung

Steuerungssystem wie der Micromat Analyser von **Vetec** (Verden) ermöglichen eine lückenlose Überwachung und Dokumentation aller relevanten Prozessparameter, darunter Kammertemperatur, relative Feuchtigkeit, Strömungsgeschwindigkeit sowie Kern- und Oberflächentemperatur. Er berechnet den Energieverbrauch pro Produktionscharge, sodass Kunden gezielt Einsparpotenziale identifizieren und ihre Kosten optimieren können. Energieeffiziente Wärmerückgewinnungssysteme wie die Eco Con reduzieren den Energieeinsatz durch das Vorwärmen der kalten Frischluft mit warmer Abluft, während innovative Filtertechnologien wie beim Eco Airclean F Schadstoffe und Emissionen mittels biologischer Abluftreinigung minimieren.



Custom-built systems for thermal treatment

Control systems such as the Micromat Analyser by **Vetec** (Verden) enable the comprehensive monitoring and documentation of all relevant process parameters, including chamber temperature, relative humidity, flow rates and core and surface temperature. The Micromat Analyser calculates energy consumption per production batch so that customers can identify areas of potential savings and optimise their costs. Energy-efficient heat recovery systems such as the Eco Con reduce energy consumption by preheating the cold fresh air with warm exhaust air, while innovative filter technologies such as the Eco Airclean F minimise pollutants and emissions by means of biological exhaust air purification.

Vetec / 8.0 C90

#Think connected

Cost pressures? Staffing issues? Line complexity?

Connected thinking is our solution that enables you to significantly reduce costs and labour requirements. And anyone can operate our processing and packaging lines simply and safely.

#Think connected.
Live at the IFFA in Frankfurt from 3-8 May 2025.

IFFA

Hall 12.1
Stand A 41

MULTIVAC
GROUP

Find out more? link.multivac.com/iffa25-EN



Mixer Grinder mit Inline-Rückgewinnungssystem

Für den Weiler Mixer Grinder Dominator 14 360B bietet **Provisur** (Chicago / USA) jetzt ein leistungsstarkes Zusatzmodul: ein Inline-Reclaim-System. Die Kombination ermöglicht Herstellern maximale Produktionsleistung und ein hochwertiges Endprodukt mit Premium-Textur. Fleisch, das bei der Entfernung des Hartgewebes aussortiert wird, kann mit dem Modul zurückgewonnen werden und geht nicht im Abfall verloren. Der Weiler Mixer Grinder Dominator 14 überzeugt mit leistungsstarken Technologien. Zwei überlappende, gegenläufig arbeitende Paddelsysteme, kombiniert mit einer Förderschnecke zur Entladung, sorgen für eine schonende, schnelle und gleichmäßige Mischung des Produkts. Die innovative Dominator Balanced Flow Technologie ermöglicht präzise, saubere Schnitte ohne Temperaturanstieg, wodurch die Produktqualität erhalten bleibt. Gleichzeitig erfolgt ein optimaler Materialfluss, wodurch der Durchsatz maximiert und Effizienzverluste minimiert werden. Technische Leckagen und Materialverluste im Prozess werden auf ein absolutes Minimum reduziert. Ein weiteres herausragendes Merkmal ist die Inline-Fettanalyse. Dieses System misst den exakten Fettgehalt und reguliert bei Bedarf die Mischung, indem es entweder mehr fettarmes oder fetthaltiges Fleisch hinzufügt, um den Zielwert zu erreichen.

Mixer Grinder with Inline Reclaim System

Provisur (Chicago / USA) offers its Weiler® Mixer Grinder Dominator® 14 360B now with a powerful add-on, an inline reclaim system that helps processors get more meat out of their grind operation. Used in tandem with Provisur's Dominator Max inline reclaim system, it allows processors to maximize output and deliver an outstanding end product with premium texture. Meat that is rejected during the hard tissue collection process and that would otherwise move to the waste stream is reclaimed, enabling producers to boost their profits. The Weiler Mixer Grinder Dominator 14 has a number of standout features. Twin overlapping, counter rotating paddles combine with an unload screw to provide a

quick, thorough mixing action that is gentle on the product while ensuring a consistent mix of all raw materials. The technology in the grinding head provides clean cuts without increasing the temperature, and Dominator Balanced Flow Technology perfectly balances the flow of material, thereby maximizing throughput efficiency. Technical leakage and losses during the process are kept to an absolute minimum. An inline fat analysis, which is typically integrated after the first grinder, provides exact data on fat content and, if necessary, requests more fat or more lean meat to reach the target range.

Provisur / 11.0 C01

Vollausgestatteter Vakuump-Knet-Mischer

Auf der diesjährigen IFFA präsentiert **Fuerpla** (Benetússer / ESP) unter anderem die neue Version seines Vakuump-Knet-Mischers AO-350, die serienmäßig voll ausgestattet ist – ohne versteckte Kosten oder teure Zusatzoptionen. Zudem stellt das Unternehmen die verbesserte GCN Pneumatische Schneideeinheit vor, eine vielseitige und leistungsstarke Lösung für das Portionieren von Burgern, Käse und weiteren Produkten. Neben diesen Innovationen können Besucher auch die bewährten vertikalen hydraulischen Füllmaschinen und die planetarischen Rundknetmischer entdecken, die laut eigenen Angaben seit Jahren zu den Bestsellern des Unternehmens gehören.



Fully equipped vacuum kneader-mixer

At this edition of IFFA, **Fuerpla** (Benetússer / ESP) presents significant innovations, including the new version of their AO-350 vacuum kneader-mixer, which comes fully equipped as standard, with no hidden costs or basic configurations requiring expensive add-ons. Additionally, the company showcases the upgraded GCN Pneumatic Cutting Unit, a versatile and high-perfor-

mance solution for portioning burgers, cheese, and other products. Alongside these innovations, visitors will discover Fuerpla's classic vertical hydraulic fillers and circular kneader-mixers with their unique planetary kneading system, which have been bestsellers for years.

Fuerpla / 8.0 A93

turbocut

IFFA 2025
SEHEN SIE UNSERE MESSENEUHEITEN.

HALLE 9, STAND D09

**EINFACH
STARK
SICHER**

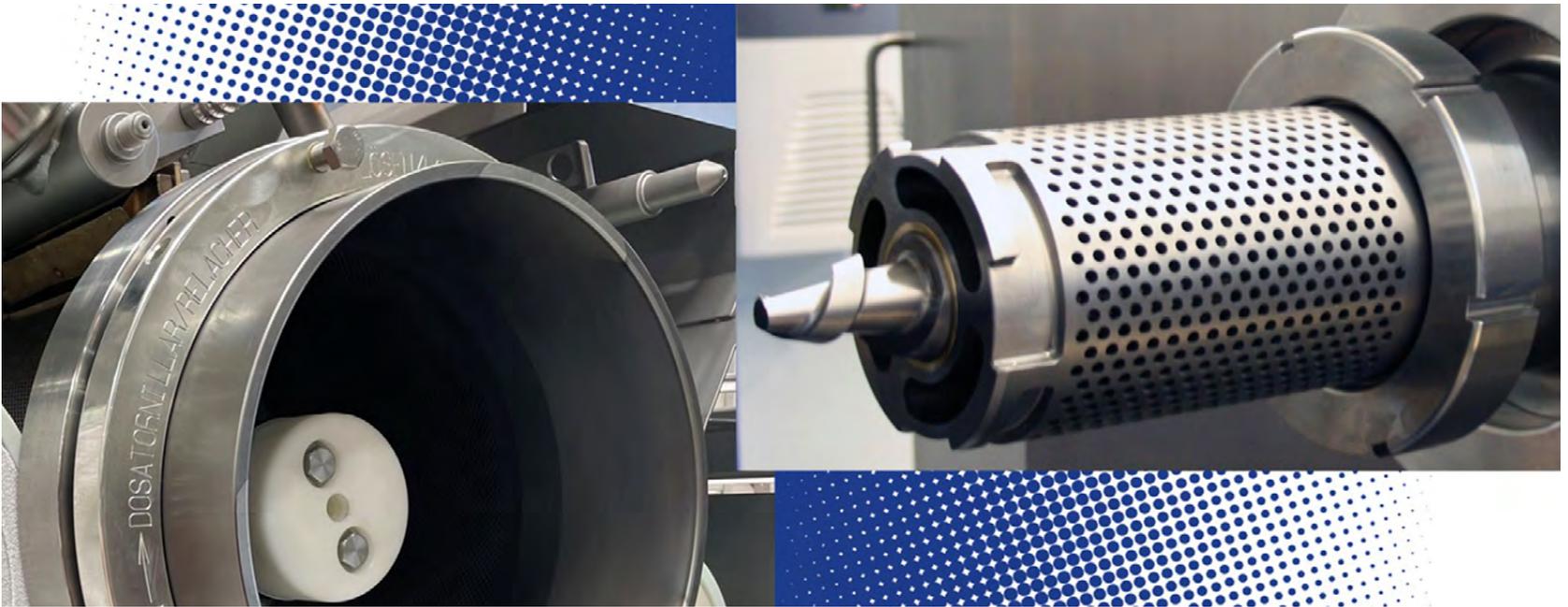
**BLITZ
ESS**

**SCHRÄG
GEOHRT,
STARK
VERBESSERT**

12 U 6 turbocut



www.turbocut.de



Effiziente Entsehung und Zerkleinerung

Sepamatic (Overath) lädt Fachbesucher der IFFA herzlich ein, sich am Messestand über die neuesten Entwicklungen in den Produktlinien Sepamatic® und Sepagrind® zu informieren. Seit der letzten IFFA 2022 wurden nahezu alle Maschinen beider Linien umfassend weiterentwickelt – mit dem klaren Ziel, die Produktqualität, Prozesseffizienz und Wirtschaftlichkeit nochmals deutlich zu steigern. Ein besonderes Highlight sind die Systeme Sepacool®- und Speedmatic®. Das Sepacool®-System ist das nach Unternehmensangaben einzige System am Markt, das beim Entsehnungs- und Zerkleinerungsprozess entstehende Prozesswärme effektiv kompensiert – und damit sowohl die Produkttemperatur als auch die Prozesswärmerückführung auf ein neues Niveau senkt. Das intelligente Steuerungssystem Speedmatic® – exklusiv bei Sepamatic – sorgt für maximale Effizienz: Es passt die Maschinenleistung automatisch an schwankende Verarbeitungsmengen an und gewährleistet so einen energieoptimierten Betrieb bei konstant hoher Produktqualität. Ein weiteres Plus: Die kontinuierliche Optimierung von Maschinenelementen, insbesondere der Quetschbänder der Sepamatic®-Linie garantiert höchste Präzision und Langlebigkeit im täglichen Einsatz. Für Betriebe, die auf fleischwolfbasierte Verfahren setzen und keine Abstriche bei Ausbeute oder Qualität hinnehmen möchten, bietet Sepamatic mit der Sepagrind®-Linie eine leistungsstarke Alternative mit integriertem Entsehnungsschritt – effizient, zuverlässig und aus einer Hand.

Efficient Desinewing and Grinding

Sepamatic (Overath) invites industry professionals at the IFFA trade fair to visit their booth and discover the latest developments in the Sepamatic® and Sepagrind® product lines. Since the last IFFA in 2022, nearly all machines in both series have undergone extensive enhancements with a clear focus on significantly improving product quality, process efficiency, and overall cost-effectiveness for our customers. A particular highlight includes the Sepacool® and Speedmatic® systems: According to Sepamatic, the Sepacool® system is the only solution on the market that effectively compensates for process heat generated during desinewing and grinding. It significantly reduces both product temperature and process-related heating redefining industry standards. The intelligent Speedmatic® control system

exclusively available from Sepamatic ensures maximum efficiency by automatically adjusting machine performance to fluctuating processing volumes. This guarantees energy-optimized operation while maintaining consistently high product quality. Another advantage: the continuous refinement of machine components especially the pressing belts in the Sepamatic® line ensures maximum precision and durability in daily operations. For companies relying on grinder-based processes who are unwilling to compromise on yield or quality, Sepamatic offers a powerful alternative with the Sepagrind® line. It integrates a desinewing step for a streamlined, reliable, and highly efficient solution all from a single source.

Sepamatic / 8.0 E88

Fortifi

Food Processing Solutions

Lebensmittelverarbeitungslösungen, die die Welt bereichern

Die Zukunft der Lebensmittelverarbeitung ist jetzt

Besuchen Sie uns auf der IFFA 2025 in Halle 11.0, Stand A01

B BETTCHER
By Fortifi

FRONTMATEC
By Fortifi

MM AUTOMATION
By Fortifi

KAIS
By Fortifi

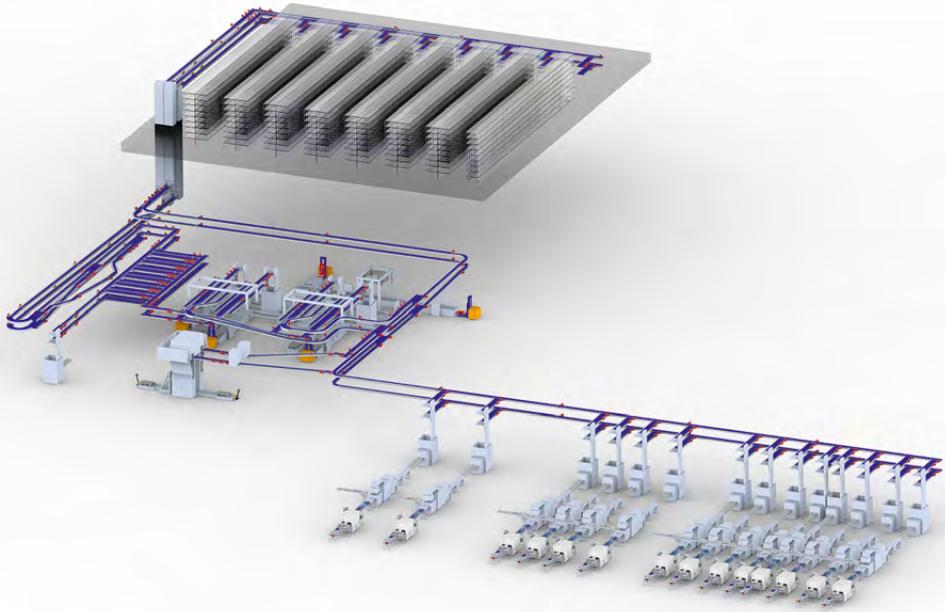
LIMA
By Fortifi

NOTHUM
FOOD PROCESSING SYSTEMS
By Fortifi

REICH
By Fortifi

VÖLUR

DANISH TECHNOLOGICAL INSTITUTE



Kistenklappstationen für Pooling-Systeme

Im Fokus des Messeauftritts von **Helmerts** (Osnabrück) stehen Kistenklappstationen für Pooling-Systeme, leistungsstarke Rohrbahnförderer und Zerlegetechnik sowie zukunftsweisende End-of-Line-Automatisierungslösungen und Robotik. Die maßgeschneiderten Systeme bieten maximale Effizienz, höchste Hygienestandards und intelligente Digitalisierung für eine optimierte Produktionssteuerung. Pooling-Systeme – also Mehrweg-Logistiksysteme aus standardisierten Transportbehältern, Paletten oder Kisten, die wiederverwendet werden – spielen eine zunehmend wichtige Rolle in der modernen Lebensmittelindustrie. Helmerts stellt auf der IFFA seine innovativen Kistenklappstationen vor, die speziell für den Einsatz in solchen Systemen entwickelt wurden. Diese Lösungen bieten maximale Funktionalität bei minimalem Wartungsaufwand und sorgen für einen reibungslosen Materialfluss. Die Systeme sind modular aufgebaut und lassen sich den individuellen Anforderungen von Betrieben optimal anpassen. Besondere Merkmale der wartungsarmen Kistenklappstationen sind die hohe Prozesssicherheit und Energieeffizienz. Ihr durchdachtes Hygienic Design trägt zu gesteigerter Sicherheit in Betrieben aus der Lebensmittelindustrie bei.

Crate folding stations for pooling systems

At IFFA, **Helmerts** (Osnabrück) is showcasing crate folding stations for pooling systems, high-performance tubular track conveyor technology and cutting equipment as well as pioneering end-of-line automation solutions and robotics. The customised systems offer maximum efficiency, superior hygiene standards and intelligent digitalisation for optimised production control. Pooling systems – reusable logistics systems based on standardised transport containers, pallets or crates – are playing an increasingly important role in the modern food industry. At IFFA, Helmerts is presenting its innovative crate folding stations, which have been specially developed for use in such systems. These solutions offer maximum functionality with minimum maintenance while ensuring smooth material flows. The systems have a modular structure and can be optimally customised to meet companies' individual requirements. Special features of the low-maintenance crate folding stations are their high process reliability and energy efficiency levels. Their sophisticated hygienic design helps raise the safety levels of companies in the food industry.

Helmerts / 12.0 C69

Perfekte Schärfe für Alle

Knecht (Bergatreute) präsentiert auf der Messe sein breites Portfolio, das von hochpräzisen Schleifmaschinen mit 6-Achs-Roboter für die Industrie bis hin zu manuellen Lösungen für handwerkliche Metzgereien reicht. Ein Beispiel für einen signifikanten Beitrag zur Nachhaltigkeit ist die Familie der vollautomatischen Handmesser-Schleifmaschinen E 50 R und E 50 RT. Diese arbeiten mit Robotertechnologie und gewährleisten präzise, formgenau geschliffene Messer über deren gesamte Lebensdauer. Auch die manuelle Schärmaschine A 400 setzt Maßstäbe in puncto Effizienz und Präzision. Die Bedienung ist maximal einfach und erzeugt Anschliffe von höchster Qualität an einseitig angeschliffenen Sichelmessern. In einem einzigen Arbeitsgang werden Schneidwerkzeuge bis zu einer Größe von ca. 1000 mm und einer bis ca. 5 mm breiten Schneidfase geschliffen und entgratet.



Robust clean label texturate

Knecht (Bergatreute) is presenting its broad portfolio at IFFA – ranging from high-precision industrial sharpening machines with 6-axis robots to manual solutions for craft butchers. Hand knife sharpening machines are also being featured. Knecht's significant contribution to sustainability is evident in the E 50 R and E 50 RT family of fully automatic hand knife sharpening machines. The A 400 manual sharpening machine, too, sets standards in terms of efficiency and precision. It is extremely easy to operate and produces top-quality edges on sickle-shaped knives ground on one side. Cutting tools of up to approx. 1000 mm and with a bevel-width of up to approx. 5 mm wide are ground and deburred in a single operation.

Knecht / 8.0 A 55



NEW LAUNCH



IFFA
messe frankfurt

HALL 11.1
STAND D80



Hochautomatisiertes Linienkonzept

Neben einer effizienten und gleichzeitig leistungsstarken Komplettlinie für Kaliberware wie Brühwurst, Salami und Kochschinken erwartet die Fachbesucher am Stand von **Weber** (Breidenbach) eine Linie für die Verarbeitung und Verpackung von Rohschinken in einem spannenden Packungskonzept. Eines der Highlights ist ein Linienkonzept zur Herstellung von Snack Packungen mit Käseherzen, Minisalamischeiben und Oliven in Olivenöl. Herzstück dieser kreativen Verarbeitungslösung ist das weShuttle Transportsystem. Ausgezeichnet durch maximale Flexibilität was Anwendungsvielfalt und räumliche Gestaltungsmöglichkeiten betrifft, lassen sich Linienkonzepte rund um das weShuttle präzise auf kundenspezifische Rezepte auslegen. Zudem zeigt Weber eine Lösung für präzises Portionieren und Verpacken von Frischfleisch in hohen Leistungsbereichen. Möglich machen das leistungsstarke Weber Komponenten von der wePress Formpresse bis hin zur wePack Tiefziehverpackungsmaschine. Mit der hochautomatisierten Lösung lassen sich maximale Ausbringungsmengen von Frischfleisch-Anwendungen wie Minutensteaks oder Shabu Shabu gewichtsgenau realisieren – und das auf einer gleichzeitig besonders kompakten Aufstellfläche. Desweiteren wird ein besonderer Fokus auf der Digitalisierung der Lebensmittelproduktion mithilfe der vielfältigen digitalen Weber Produkte und Services gelegt.

Highly automated line system

In addition to an effective and complete high-performance line for pre-formed products such as scalded sausage, salami and cooked ham, trade visitors to the **Weber** (Breidenbach) stand can also inspect a line for the processing and packaging of raw ham based on an ingenious packaging system. One of the highlights is a line concept for the production of snack packs of cheese hearts, mini salami slices and olives in olive oil. At the heart of this inventive processing solution is the weShuttle transport system. Characterised by maximum flexibility in application diversity and spatial design options, weShuttle line concepts can be tailored to meet customers' specific recipe needs. Weber is also showcasing a

solution for the precise portioning and packaging of fresh meat in high output product areas. This is made possible by high-performance Weber components ranging from the wePress forming press to the wePack thermoforming packaging machine. This highly automated solution allows maximum quantities of fresh meat products such as minute steaks or shabu-shabu to be packaged with great weight accuracy – and with a particularly compact footprint. There is also a special focus on the digitalisation of food production with the help of the wide range of digital Weber products and services.

Weber / 12.1 A0

Preisauszeichnungswaage mit integrierter Kontrolle

Leich und Mehl (Kernen im Remstal) präsentiert erstmals die neue Preisauszeichnungswaage PAW.3 Die Ausbringung wurde auf bis zu 180 Stk/min erhöht. Die Wäge-Einheit ermöglicht einen Eichwert von 0,5 g. Das Druckbild ist auch bei Druckgeschwindigkeiten von 300 mm/s gestochen scharf. Mechanische und elektrische Komponenten sind so dimensioniert, dass wieder mit einer jahrzehntelangen Lebensdauer der Anlagen gerechnet werden kann. Die vertraute Bedienoberfläche nutzt stärker die Möglichkeiten des Touchdisplays. Eine besondere Innovation stellt auch



Price labelling scales with integrated control

Leich und Mehl (Kernen im Remstal) presents the new PAW.3 price labelling scale. The output has been increased to up to 180 pcs/min. The weighing unit enables a calibration value of 0.5 g. The print image is razor-sharp even at printing speeds of 300 mm/s. Mechanical and electrical components are dimensioned in such a way that the systems can be expected to last for decades. The familiar user interface utilises the possibilities of the touch display to a greater extent. Another special innovation is the optional camera system for monitoring label printing.

Leich und Mehl / 12.1 F73

Präzises Schneiden von Würfeln für die Verarbeitung schwieriger Produkte

Verlassen Sie sich auf Urschel, wenn es um hochleistungsfähige und präzise Würfelschneidemaschinen bei hohen Kapazität und Kosteneinsparungen geht.

Speziell entwickelte heavy duty Schneidteile erzielen einen sauberen Schnitt bei großen Mengen.



IFFA

Hall 8.0, K96
3-8 Mai
Frankfurt, Germany



#1 Best Selling Provider
of industrial cutting machinery
throughout the world.

de.urschel.com



URSHEL®
The Global Leader in Food Cutting Technology



Lebensmittelinspektion neu definiert

Loma (Farnborough / GBR) stellt zwei seiner mit Spannung erwarteten hochmodernen Inspektionssysteme vor, die beide neue Maßstäbe in Lebensmittelsicherheit, Qualität und der Erkennung von Verunreinigungen setzen sollen. Der IQ4M-Metalldetektor verfügt über eine Multi-Spektrum-Detektion und Scanning mit variabler Frequenztechnologie, die außergewöhnliche Genauigkeit und eine Minimierung von Fehlausleitungen bei verschiedenen Lebensmitteln gewährleisten. Beide Systeme sind standardmäßig mit verbesserter Konnektivität und RFID-Integration ausgestattet, was eine bessere Kontrolle und Rückverfolgbarkeit ermöglicht. Ebenfalls zum ersten Mal vorgestellt wird das X5DE, ein fortschrittliches Dual-Energy-Röntgeninspektionssystem, das die Erkennung von Verunreinigungen wie Knochen, Gummi und Glas deutlich verbessert. Durch den Einsatz

von mehrstufigen Algorithmen und fortschrittlicher Bildverarbeitung erhöht das X5DE die Lebensmittelsicherheit. Beide Systeme wurden entwickelt, um den wachsenden Anforderungen der Lebensmittelhersteller gerecht zu werden, und bieten günstigere Gesamtbetriebskosten (TCO), höhere Effizienz, verbesserte Erkennung und nahtlose Integration in Industrie 4.0. Neben den Hauptsystemen präsentiert Loma sein gesamtes Portfolio an Röntgen- und Metalldetektionslösungen, einschließlich Rohrleitungssystemen für gepumpte Produkte und hygienisch ausgelegten Run-Wet®. Diese Lösungen wurden für die Einhaltung strengster Lebensmittelsicherheitsvorschriften entwickelt bei gleichzeitiger Minimierung von Abfall und maximaler Produktionseffizienz.

Redefining Food Inspection

Loma (Farnborough / GBR) unveils two of its most anticipated cutting-edge inspection systems, both set to establish a new benchmark in food safety, quality and contaminant detection. The IQ4M Metal Detector features Multi-Spectrum detection and Variable Frequency technology scanning, ensuring exceptional accuracy and minimising false rejects across various food products. Both systems are designed to come with enhanced connectivity and RFID integration as standard, providing improved control and traceability. Also making its debut is the X5DE, an advanced Dual Energy X-ray Inspection System that significantly improves the detection of soft contaminants such as bone, rubber and glass. By utilising multi-level algorithms and advanced image processing, the X5DE enhances food safety

while reducing waste and false rejects. Both systems are designed to meet the evolving demands of food manufacturers, providing leading total cost of ownership (TCO), greater efficiency, improved detection and seamless Industry 4.0 integration. Alongside the headline systems, Loma showcases its entire portfolio of X-ray and metal detection solutions, including pipeline systems for pumped products and hygienically engineered Run-Wet® for harsh washdown environments. These solutions are designed to assist manufacturers in complying with the most stringent food safety regulations, minimising waste, and maximising production efficiency – critical factors in today's highly competitive food processing industry.

Loma / 12.0 D40



**VISIT US
HALL 11.1
BOOTH C68**

NO SMOKE WITHOUT FIRE SMOKY INGREDIENTS FOR HEARTY FLAVOURS

Smoking as a method to enhance food flavour is popular with chefs and consumers alike. Our regulatory know-how keeps you on the safe side.

Visit us in Hall 11.1, booth C68 – and discover how MYAC and Th. Geyer support you with expertise and the right ingredients.

Hybride Dampfreiniger-Neuheit

Auf der IFFA präsentiert Beam (Altenstadt) unter anderem seinen hybriden Dampfreiniger SteamCommander speziell für industrielle Anwendungen und Sonderaufgaben. Mit einer Gesamtleistung von 18 kW, bis zu 184 Grad Dampftemperatur und einem Dampfdruck von 10,0 bar lässt er selbst hartnäckigen Verschmutzungen und Produktionsrückständen keine Chance. Er lässt sich sowohl stationär im 24/7-Dauerbetrieb einsetzen als auch als mobile Lösung und kann mit einem Industriesauger verbunden werden.

Hybrid steam cleaner innovation

At IFFA, Beam (Altenstadt) will be presenting its SteamCommander hybrid steam cleaner specially designed for industrial applications and special tasks. With a total output of 18 kW, a steam temperature of up to 184 degrees and a steam pressure of 10.0 bar, it leaves even stubborn dirt and production residues no chance. It can be used in stationary 24/7 continuous operation or as a mobile solution and can be connected to an industrial vacuum cleaner.

Beam / 9.1 E61



Würzige Ergänzung für High-Protein-Ernährung

Proteinreiche Ernährung ist mittlerweile ein Lifestyle geworden, der immer mehr Menschen anspricht. Der Gewürzspezialist **AVO** (Belm) greift diesen Trend auf und erweitert sein SOFIT Sortiment für bewusste High-Protein-Ernährung um eine weitere geschmackliche Neuheit: eine Marinade in der Geschmacksrichtung Gyros. Diese würzige Ergänzung bringt mediterranen Genuss auf den Teller und eignet sich ideal zum Marinieren von Grillfleisch. Neben der neuen Sorte „Gyros“ umfasst das Sortiment bereits vier innovative Marinaden: Zwei Emulsionsmarinaden in den Sorten Paprika und Gartenkräuter, die sich hervorragend zum Marinieren von magerem Fleisch eignen, sowie zwei Komplettmarinaden mit Gemüsestücken in den Sorten Waldpilz und India, die sich besonders für aromatische Pfannengerichte anbieten. Im Bratwurstsegment sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Darum hält AVO neben der bekannten, umfangreichen Auswahl an hochwertigen Wurstgewürzen unter anderem neue Rezepturen für eine Döner-Bratwurst bereit, die den knackigen Biss der Bratwurst mit den vielschichtigen Geschmacksnuancen des Döners vereint. Mit der Chili Bratwurst können AVO Kunden den Trend zu mehr Schärfe aufgreifen. Beide Bratwurstsorten werden mit der AVO Pflanzencreme hergestellt, die reich an Omega-3-Fettsäuren ist und der Wurst eine gleichmäßige Struktur, einen knackigen Biss und einen überzeugenden Geschmack verleiht. Je nach Rezeptur ist ein Austausch von bis zu 20 Prozent des tierischen Fetts durch die AVO Pflanzencreme möglich.



Spicy supplements for high-protein foods

Nowadays, more and more people are attracted to lifestyles which include a high-protein diet. The spice specialist **AVO** (Belm) has picked up on this trend and added a new gyros-flavour marinade to its SOFIT range, aimed at consumers with a conscious interest in following a high-protein diet. This spicy addition gives a Mediterranean flair to dishes and is ideal for marinating grilled meat. The range already includes four innovative marinades alongside the new Gyros product: two emulsion marinade varieties – Paprika and Garden Herbs (which are ideal for marinating lean meat), as well as two varieties of

complete marinades containing vegetable chunks – Wild Mushroom and India – which are great for creating spicy pan-fried dishes. There are virtually no limits to the creativity in the bratwurst segment. That's why, in addition to its extensive and popular selection of high-quality sausage seasonings, AVO also has new recipes for kebab sausage that combines the crispy bite of a sausage with the complex flavours of a kebab. "Chilli Bratwurst" allows AVO customers to follow the trend towards greater spiciness. Both types of bratwurst are made with AVO plant-based cream, which is rich in omega-3 fatty acids and gives the sausage an even texture, a crunchy bite and a potent flavour. Depending on the recipe, it is possible to replace up to 20 per cent of animal fat with AVO plant cream.

AVO / 11.1 B59

My ERP. Gives me what I need to know now.

It is good to follow your intuition; however, facts are now more important than ever. Gross margins, material costs, stock on hand, or simply the right pricing. The CSB-System enables you to manage your meatpacking plant based on key performance indicators, so you can always have an accurate picture in complex situations.

Find out more about our solutions for meatpackers:
www.csb.com



Lebensmittelproduktion hocheffizient gestalten

Stäubli (Bayreuth) zeigt zwei Roboter, einen TX2-60 he und einen mit dem Red Dot Award ausgezeichneten TS2-60 he, die mit Conveyor-Tracking rohes Fleisch schneiden und handhaben. Während der sechsachsige TX2 mit dem Wasserstrahl das Fleisch in Portionen schneidet, übernimmt der SCARA-Roboter TS2 das Verpacken. Eine weitere Demo zeigt das Hochgeschwindigkeitsabpacken von Lebensmitteln mit einem dynamischen TS2-80 HE-Roboter mit Visionsystem. Stäubli wird auch den TX2-200 he, das Spitzenmodell der TX2 HE-Baureihe, vor Ort ausgestattet mit einem Fleischverarbeitungswerkzeug, präsentieren.



Making hygienic food production highly efficient

Stäubli (Bayreuth) features two robots, a TX2-60 HE and a Red Dot Award-winning TS2-60 HE, using conveyor tracking technology to cut and handle raw meat. The TX2 will use a waterjet cutter to simulate cutting the meat into portions and then placing them on a conveyor. When the camera detects them, the tracking application directs the TS2 to transport them into a packaging unit. Another demo will show high-speed convenience food tracking with chicken. A TS2-80 HE robot will use its vision sensor, featuring a SensoPart camera, to accurately detect the products. Stäubli will also exhibit its TX2-200 HE, a powerful robot at the top of the TX2 HE portfolio, equipped with a meat processing tool.

Stäubli / 12.0 D31



Kutter, Wölfe und Mischwölfe für jeden Zweck

Von kompakten Handwerkskuttern bis zum Industrie-Vakuumkutter VCM 550 bieten die Maschinen von **K+G Wetter** (Biedenkopf) einen umfassenden Überblick zu durchdachter Vakuumtechnik, effizienter Kochfunktion und vielen weiteren cleveren Kutter-Features für alle Betriebsgrößen. Auch bei den Wölfen und Mischwölfen zeigt das Unternehmen ein breites Spektrum – ob kleiner Elektrowolf EW 114 mm, Winkelwölfe und Misch-Winkelwölfe mit und ohne Beschickung oder Industrie-Automatenwolf AW 280. Als flexibles Multitalent für Frisches und Gefrierfleischblöcke auf der IFFA dabei: der neue Winkelwolf WW 200. Dass die ausgeklügelten Features dieser Maschinen nicht nur etwas für die große Industrie sind, zeigt der neue VCM

70 Hygienic Secure: in kompakter Handwerksgröße und mit allem ausgestattet, was den Kutter nach dem Arbeitstag oder vor der nächsten Charge schnell makellos sauber werden lässt. Schräge und handpolierte Edelstahloberflächen, mit einem Handgriff werkzeuglos abnehmbare Teile wie der patentierte Messerdeckelstreifen oder der Schlüsselabstreifer, große Reinigungsklappen im Vakuumkessel: Hygienic Secure ist einfach bis ins Detail durchdacht, spart täglich Reinigungszeit und sorgt für maximale Hygienesicherheit. Exklusives Hygiene-Feature bei den Wölfen von K+G Wetter: die Spülkammer. Sie hält die Maschinen auch dort sicher sauber, wo man zum Reinigen sonst nicht hinkommt.

Cutters, grinders and mixed grinders for all purposes

From compact cutters for the craft butcher trade to the VCM 550 industrial vacuum cutter, the machines from **K+G Wetter** (Biedenkopf) offer a comprehensive range of sophisticated vacuum technology, effective cooking functions and many other ingenious cutter features for businesses of all sizes. The company also offers a wide selection of grinders and mixing grinders – including everything from the small EW 114 mm electric grinder, angle grinders and mixing angle grinders with and without feeders, to the AW 280 automatic grinder. Also on display at IFFA is a flexible all-rounder for fresh and frozen blocks of meat: the new WW 200 angle grinder. The new VCM 70 Hygienic Secure demonstrates that the sophisticated features of these machines are not aimed solely at large-scale industrial companies: designed as a compact device for use by the

craft butcher sector, it incorporates everything needed for cleaning the cutter thoroughly at the end of the working day or before the next batch. It features sloping and hand-polished stainless steel surfaces, parts that can be removed efficiently in a single step without tools (such as the patented knife cover strip or the bowl scraper), and large cleaning flaps in the vacuum vessel. The Hygienic Secure has been meticulously devised down to the last detail, saving cleaning time every day and ensuring maximum hygiene. An exclusive hygiene feature of the K+G Wetter grinding machines is the flushing chamber. This keeps the machines spotlessly clean even in places that are otherwise inaccessible.

K+G Wetter / 8.0 D96

REX
TECHNOLOGIE



VACUUM FILLER &
PORTIONING SYSTEMS

UNIVERSAL
FORMING MACHINE

IFFA
Hall 8.0 / D 80

BURGER SHAPING

DUMPLING SHAPING

CEVAPCICI SHAPING



REX-Technologie GmbH & Co. KG • Irlachstrasse 31 • A-5303 Thalgau
Phone +43(0)6235-6116-0 • Fax +43(0)6235-6529
E-Mail: sales@rex-technologie.com • www.rex-technologie.com

REX
TECHNOLOGIE



Vollautomatisierte End-of-Line-Lösung

Im Fokus des Messeauftritts von **Bizerba** (Balingen) stehen vier zentrale Themen: maximale Effizienz durch optimierte Produktionsprozesse, wertvolle Datennutzung für transparente Entscheidungen in Echtzeit, nachhaltige Lösungen für eine umweltfreundliche Produktion und höchste Flexibilität im Umgang mit vielfältigen Produktvarianten. Das Unternehmen zeigt, wie modernste Technologien Produktionsprozesse effizienter gestalten können – vom präzisen Inspektionssystem über automatisierte Verpackungslösungen bis hin zu nachhaltiger Etikettierung. Ein zentrales Highlight ist die vollautomatisierte, skalierbare End-of-Line-Lösung, die live am Stand in einer durchgängigen Prozessschleife demonstriert wird. Sie kombiniert modernste Inspektions-, Etikettier- und Handling-Technologien zu einem durchgängig automatisierten und intelligent gesteuerten System. Die Integration in die Softwareplattform Brain2 ermöglicht eine zentrale Steuerung mit umfassendem Monitoring, OEE-Analysen und Order Processing in Echtzeit – ein Paradebeispiel dafür, wie Daten zur Optimierung von Produktionsprozessen genutzt werden können. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Produktsicherheit: Bizerba präsentiert auf der IFFA erstmals das innovative Dichtheitsprüfgerät LeakSecure, das selbst kleinste Löcher und Risse in Produktverpackungen erkennt – zerstörungsfrei und in Echtzeit. In Kombination mit dem Siegelnahtinspektionssystem SealSecure ermöglicht Bizerba erstmals eine 100-prozentige Kontrolle der Dichtigkeit und Siegelnähte von Verpackungen.



Fully automated end-of-line solution

Bizerba (Balingen) will be focusing on four key topics at IFFA: maximum efficiency through optimised production processes, valuable use of data for transparent decisions in real time, sustainable solutions for environmentally friendly production and maximum flexibility in handling a wide range of product variants. The company will be demonstrating how state-of-the-art technologies can make production processes more efficient – from precise inspection systems and automated packaging solutions to sustainable labelling. A key highlight is the fully automated, scalable end-of-line solution, which will be demonstrated live on the stand in a continuous process loop. It combines state-of-the-art inspection, labelling and handling technologies to create a fully automated and intelligently controlled system. Integration into

the Brain2 software platform enables central control with comprehensive monitoring, OEE analyses and order processing in real time – a prime example of how data can be used to optimise production processes. Another focus is on product safety: Also, Bizerba is presenting the innovative LeakSecure leak detector for the first time, which detects even the smallest holes and cracks in product packaging – non-destructively and in real time. In combination with the SealSecure seal inspection system, Bizerba is making it possible for the first time to carry out a 100 per cent inspection of the tightness and leak tightness of packaging.

Bizerba / 12.1 A61

MYCOPROTEIN - NEXT GEN FOOD INNOVATION

- ✓ Meat-like fiber structure for an authentic mouthfeel
- ✓ Excellent nutritional profile: high quality protein source with 100 % bioavailability
- ✓ Versatile applications: From nuggets, chicken breast & sausage to cold cuts & cream cheese
- ✓ Consciously enjoy: Mycoprotein chicken breast with Nutri-Score A



We look forward
to your visit!

Hall 11.1
Booth C89

m-foodgroup.de

Neueste Entwicklungen im Bereich KI

Die **SLA Software Logistik Artland GmbH** (Quakenbrück) und die **FOODFAIR GmbH**, ein Joint Venture mit der Österreichischen Fleischuntersuchungsanstalt (ÖFK), präsentieren die neuesten Entwicklungen im Bereich KI und innovative IT-Lösungen. Die Technologien sind speziell auf die Anforderungen der Lebensmittelindustrie zugeschnitten und zielen darauf ab, Prozesse entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu optimieren, die Effizienz zu steigern und voll integrierte KI-Anwendungen zu realisieren. Ein besonderes Highlight ist die Live-Demo der KI-gestützten Produkterkennung. Besucher können sich davon überzeugen, wie der Einsatz von KI in der Praxis effiziente Arbeitsweisen fördert und dabei Kosten und Ressourcen spart. Die vollintegrierte KI-Lösung erkennt visuell verschiedenste Produkte, erstellt automatisch Etiketten und sortiert die Waren mit Hilfe von Robotern des Partnerunternehmens KUKA, z.B. für die Weiterverarbeitung, Sortierung oder Lagerung. Abgerundet wird die Demo durch den neu entwickelten Industrie-PC „Smarttouch“, der vom Fraunhofer Institut insbesondere nach IP69K zertifiziert wurde und auch unter extremsten Bedingungen höchste Performance garantiert. Neben weiteren interessanten Features für die Lebensmittelbranche erwartet die Besucher der AI Lounge ein spannender Austausch mit Experten, die anhand von Praxisbeispielen den Einsatz von maßgeschneiderten IT-Prozessen, intelligenten BI-basierten Analyse-Cockpits und den Nutzen von vollintegrierten KI-Lösungen für Unternehmen vorstellen.

AI innovations and pioneering IT solutions

SLA Software Logistik Artland GmbH (Quakenbrück) and **FOODFAIR GmbH**, a joint venture with the Austrian Meat Inspection Authority (ÖFK), are presenting the latest developments in the fields of AI and innovative IT solutions. The technologies are specially tailored to the requirements of the food industry and aim to optimize processes along the entire value chain, increase efficiency and implement fully integrated AI applications. A special highlight is the live demo of AI-supported product recognition. Visitors can see for

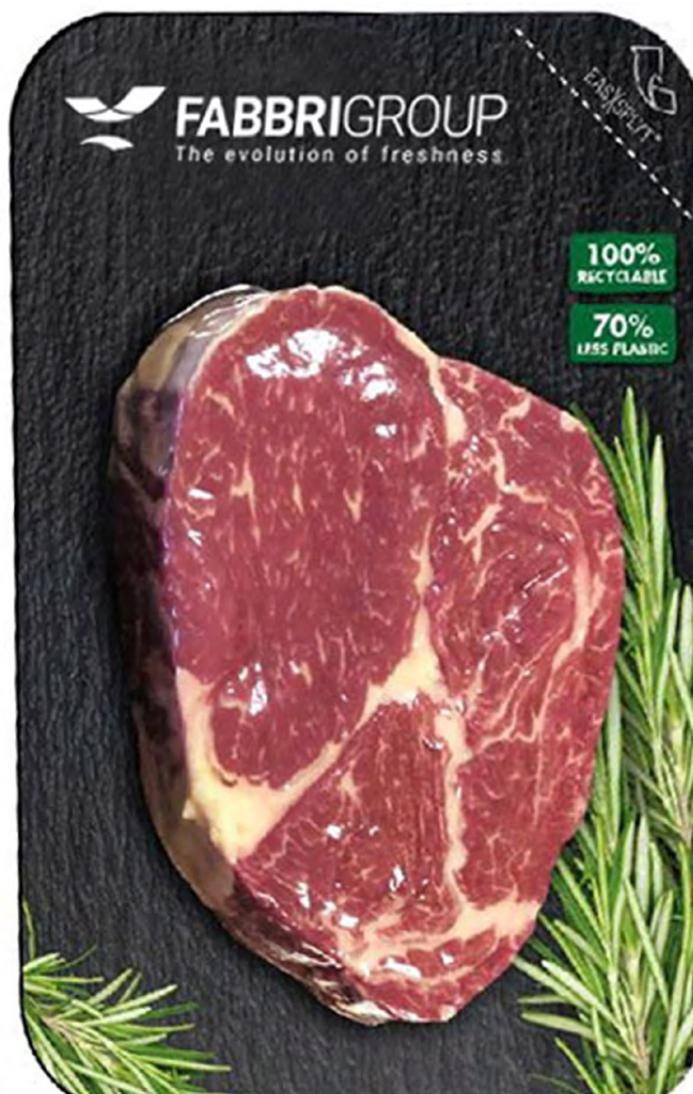


themselves how the use of AI in practice promotes efficient working methods while saving costs and resources. The fully integrated AI solution visually recognizes a wide variety of products, automatically creates labels and sorts the goods using robotics from partner company KUKA, e.g. for further processing, sorting or storage. The demo is completed by the newly developed industrial PC "Smarttouch", which has been certified by the Fraunhofer Institute, in particular according to IP69K, and guarantees maximum performance even under the most extreme conditions. In addition to other interesting features for the food industry, visitors to the AI Lounge can look forward to an exciting exchange with experts who will present practical examples of the use of customized IT processes, intelligent BI-based analysis cockpits and the benefits of fully integrated AI solutions for companies.

SLA / 9.0 B02

Automatische Schalenversiegelung

Fabbri (Vignola / ITA) stellt mit seiner umfangreichen Erfahrung als Zulieferer der Lebensmittelindustrie seine Innovationen bei Schalenversiegelungs- und Stretchverpackungsmaschinen und -folien vor, mit denen eine bessere Leistung bei Fleisch- und Proteinverpackungen erzielt werden kann. Die Fabbri-Maschinen können die Produktion automatisieren, um Effizienz und Arbeitsabläufe zu optimieren. Sie sind die ideale Alternative zum zeitaufwändigen Verpacken von Hand und ermöglichen industriellen Herstellern eine schnelle und kontinuierliche Produktion. Fabbri bietet eine Reihe von halbautomatischen und vollautomatischen Schalenversiegelungs- und Stretchverpackungsmodellen an, die verschiedene Verpackungsformate unterstützen, darunter die reine Versiegelung, die MAP-Begasung, die MAP-Vakuum-Begasung und die Skin-Verpackung. An seinem Stand zeigt das Unternehmen Live-Demonstrationen verschiedener Verpackungslösungen, darunter die neuesten Innovationen bei Maschinen und Stretch- oder Deckelfolien, in einfacher und bedruckter Form. Alle Fabbri-Lösungen sind sowohl als Einzellösungen als auch als komplettes Verpackungssystem erhältlich.



Automatic Tray-sealing

With their extensive experience in supplying the food industry, **Fabbri** (Vignola / ITA) is showcasing their innovations in tray-sealing and stretch-wrapping machinery and films, that can help achieve better performance in meat and protein packaging. The Fabbri machines can automate production to improve efficiency and work processes providing the ideal alternative to time-consuming hand-packaging or delivering high-speed and continuous production to industrial makers. Fabbri supplies a range of both semi-automatic and fully automatic tray-sealing and stretch-wrapping models which support several packaging formats, including seal-only, gas-flushing MAP, vacuum-gas MAP, and skin packaging. At their stand, the company offers live demos of different packaging solutions, among which the newest innovations in machines and stretch or lid films, in plain and printed form. All Fabbri solutions are available both as stand-alone solutions or as a whole packaging system.

Fabbri / 12.1 C80

Platzsparende Tiefziehmaschine

WEBOMATIC (Bochum) präsentiert auf der IFFA u.a. seine neue ML-C 1600, eine Tiefziehmaschine, die speziell für wachsende Handwerksbetriebe und Supermärkte entwickelt wurde. Sie ist die perfekte Einstiegsverpackungsmaschine für Aufschnitt, frisches Fleisch oder geschnittene Produkte im kleinen bis mittleren Maßstab. Mit einer Länge von unter drei Metern und einer Breite von weniger als einem Meter ist die ML-C 1600 platzsparend. Dank der elektrischen Hubsysteme erzielt sie eine hohe Energieeffizienz, was sie zu einer kostengünstigen Lösung für kleinere Produktionsumgebungen macht. Sie kann direkt an einer Wand platziert werden, um Platz zu sparen. Die Maschine verfügt über ein benutzerfreundliches Farb-Touchscreen, das eine einfache Steuerung und Überwachung des Produktionsprozesses ermöglicht. Die ML-C 1600 überzeugt durch ihre Langlebigkeit, hohe Energieeffizienz und Flexibilität. Dank **WEBOMATIC CleanDesign®** ermöglicht sie eine schnelle und hygienische Reinigung zwischen den Produktionsschichten. Die Maschine unterstützt verschiedene Verpackungsoptionen, wie Vakuum- und MAP-Verpackung.



Space-efficient thermoforming machine

WEBOMATIC (Bochum) presents its new ML-C 1600, a thermoforming machine, designed for growing craft businesses and supermarkets. It is the perfect entry-level packaging machine for cold cuts, fresh meat, or sliced products on a small to medium scale. With a length of under three meters and a width of less than one meter, the ML-C

1600 is space-efficient. Its high energy efficiency is achieved through electric lift systems, making it a cost-effective solution for smaller production environments. It can be placed directly against a wall to save space. The new ML-C 1600 has user-friendly colour touchscreen, which allows easy control and monitoring of the production process. The

ML-C 1600 offers durability, energy efficiency, and flexibility. With **WEBOMATIC CleanDesign®**, it ensures quick hygienic cleaning between production shifts. The machine supports various packaging options, such as vacuum, MAP packaging.

WEBOMATIC / 12.1 E18

- Entschwarzer
- Entvliesser
- Schneidemaschinen
- Enthäutungsmaschinen
- Scherbeneiserzeuger

Nock®

Know-how in food processing!

NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestrasse 14
77948 Friesenheim
Germany

Tel.: +49 (0) 7821/92 3898-0
E-mail: info@nock-gmbh.com
www.nock-gmbh.com



IFFA

03. – 08.05.2025
Frankfurt

Besuchen Sie uns! Visit us!
Halle 8.o, Stand E48 Hall 8, Booth E48

Bei uns gibt es viel Neues zu entdecken!



Monomaterial-Lösungen für perfektes Recycling

allfo und **allvac** (Waltenhofen) feiert mit drei Monomaterial-Lösungen für perfektes Recycling Messepremiere: monoLINE, der Einstoff-Vakuumbeutel von allfo, sowie monoFlex T und monoFlex O, die Monomaterial-Folien von allvac. Ebenfalls neu ist die allflex ER, eine bis zu 97 Prozent recyclingfähige Folie mit Hochbarriere von allvac. monoLINE heißt der neue Vakuumbeutel von allfo, der als PE-Einstofflösung bestens recycelt werden kann und sich so nahtlos in den Recyclingkreislauf einfügt. Die MDO-PE-Folie kommt mit weniger als 5 Prozent EVOH aus. Der PE-Vakuumbeutel bietet maximalen Produktschutz und beste Barriereigenschaften und hält so die verpackten Lebensmittel wie Fleisch und Wurst lange frisch. Zudem überzeugt monoLINE mit hervorragenden mechanischen Eigenschaften, wie einer hohen Reißfestigkeit, Flexibilität und Siegfähigkeit. Dank seiner hohen Maschinengängigkeit lässt sich der Vakuumbeutel auf allen gängigen Vakuumkammermaschinen gut verarbeiten. ecoLINE ist die materialsparende Verpackungslösung von allfo und ein besonders schlanker PA/PE-Vakuumbeutel. Nach dem Motto "weniger ist mehr" kommt ecoLINE statt der üblichen 90µ mit nur 50µ Stärke aus und spart so 45 Prozent Material ein. ecoLINE ist als Schlauch- und Siegelrandbeutel erhältlich. Neu im Sortiment von allvac sind gleich zwei Monomaterial-Folien auf Poleolefinbasis: monoFlex T und monoFlex O. Die monoFlex T eignet sich als tiefziehbare Unterfolie. Die monoFlex O eignet sich als Deckelfolie sowie als Folie für vertikale und horizontale Schlauchbeutelanlagen. Ebenso wird sie als Folie zur Herstellung von Siegelrandbeuteln eingesetzt. Die monoFlex O lässt sich zudem im Zwischenlagendruck veredeln.

Mono-material solutions for perfect recycling

allfo and **allvac** (Waltenhofen) are celebrating the trade fair premiere of three mono-material solutions for perfect recycling: monoLINE, a single-material vacuum bag from allfo, and monoFlex T and monoFlex O, mono-material films from allvac. A further new development is allflex ER, a high-barrier film from allvac that is up to 97 per cent recyclable. monoLINE is the new vacuum bag from allfo, which can be easily recycled as a single-material PE solution and thus fits seamlessly into the recycling cycle. The MDO PE film requires less than 5 per cent EVOH. The PE vacuum bag offers maximum product protection and superior barrier properties, ensuring that packaged foods such as meat and sausages stay fresh for a long time. monoLINE also boasts outstanding mechanical properties such as superior tear strength, flexibility and sealabil-

ity. The vacuum bag is highly machinable, meaning that it is easy to process on all standard vacuum chamber machines. ecoLINE is the material-saving packaging solution from allfo – a particularly slim PA/PE vacuum bag. Proving that "less is more", ecoLINE is only 50µ thick instead of the usual 90µ, thus saving 45 per cent material. ecoLINE is available as tubular and side-sealed bags. New to the allvac range are two polyolefin-based mono-material films: monoFlex T and monoFlex O. The monoFlex T is suitable as a thermoformable bottom web. The monoFlex O is suitable for use as a lidding film and as a film for vertical and horizontal flow-pack systems. It is also used as a film for the production of sealed pouches. monoFlex O can also be finished using interlayer printing.

allfo / allvac / 12.1 C70

Berührungslose Sauerstoffmessung mit Sensor-Etiketten

Als ideale Ergänzung des Fertigungsprogramms zeigt **ELS** – European Labelling System (Werther) in Frankfurt erstmals sein neuentwickeltes System OxyScan-inline zur exakten Messung des Restsauerstoffgehalts in MAP-Verpackungen für den Einsatz u.a. bei Thermoformern, Traysealern und Schlauchbeutelmaschinen. Das System arbeitet berührungslos und somit zerstörungsfrei und dies inline direkt an der Verpackungsanlage ohne Verringerung der Linienleistung. Die Bandgeschwindigkeit darf dabei bis zu 84 m pro Minute betragen. Neben der eigentlichen OxyScan-Messeinheit ist das ELS EF-Gerät zur Platzierung spezieller Sensor-Etiketten auf die Innenseite der Verpackungsfolie die zentrale Hardware-Komponente des Systems. Das Messverfahren nutzt die fluoreszierenden Eigenschaften eines Farbstoffs auf dem Etikett. Der Sensor belichtet das Etikett mit einer bestimmten Wellenlänge. Abhängig von der Sauerstoffkonzentration in der MAP-Verpackung reflektiert der Farbstoff unterschiedlich. Das wird vom Sensor erfasst und der Sauerstoffgehalt wird mit dieser Information genau errechnet. Der Wert wird sowohl angezeigt als auch protokolliert. Zudem werden Verpackungsundichtigkeiten erkannt. Die Sensor-Etiketten entsprechen allen relevanten EU-Vorschriften für Materialien mit direktem Lebensmittelkontakt und haben ebenfalls die FDA-Zulassung. Von jeder Etikettenrolle, die einen Außendurchmesser von ca. 390 mm hat, können über 50.000 Labels zugeführt werden.

Des Weiteren wird die ELS GmbH über ihre diversen Druck- und Codiersysteme sowie spezifische Software zur Etikettengestaltung informieren. Außerdem werden spezielle Anlagen wie zum Beispiel Rundum-Etikettierer für zylindrische Produkte oder etwa Sondermaschinen nach kundenspezifischen Vorgaben gebaut. Last but not least wird das neue modulare Steuerungs- und Bedienkonzept SMT vorgestellt, das speziell für die Querbahn-Etikettierer der Baureihe ELS 500 entwickelt wurde.



Contact-free oxygen measurement with sensor labels

In Frankfurt, **ELS** – European Labelling System (Werther) is premiering the ideal addition to its production range: its newly developed OxyScan-inline system for the precise measurement of residual oxygen content in MAP packaging, for use in thermoformers, traysealers and flow-wrapping machines etc. The system is contact-free and therefore non-destructive. Working inline on the packaging line itself, it causes no slowdown in the line output. Belt speeds of up to 84 metres per minute are possible. Alongside the OxyScan measuring unit itself, the central hardware component of the system is the ELS EF device which applies special sensor labels to the inside of the packaging film. The measuring method makes use of the fluorescent properties of a dye on the label. The sensor exposes the label to a specific wavelength. The dye reflects differently depending on the oxygen concentration in the MAP packaging. This is

recorded by the sensor and the oxygen content is calculated precisely based on this information. The value is displayed and also logged. Packaging leaks are also detected. The sensor labels comply with all relevant EU regulations for materials with direct food contact, and also have FDA approval. Over 50,000 labels can be created from each roll, which has an outer diameter of approx. 390 mm. ELS GmbH will also be providing information about its various printing and coding systems as well as specific labelling software. In addition, ELS produces special systems such as wraparound labellers for cylindrical products, and it makes special custom-built machines which meet specific requirements. Specially developed for the ELS 500 series of cross web labellers, the new modular SMT control and operating concept is also being showcased at IFFA.

ELS / 12.1 B 78

Alles-in-Einem MAP-Tray Sealer

Mit der LX-5600 präsentiert **Digi** (Hennef) den nach Unternehmensangaben ersten voll integrierten All-in-One Wiege-Versiegelungs-Etikettierungs-MAP (Modified Atmosphere Packaging) Tray-Sealer. Die LX-5600 kombiniert vier zentrale Funktionen – Wiegen, Gasspülen (Gasflush), Tray-Versiegelung und Etikettierung – in einem kompakten Gerät. Sie stellt die optimale Lösung für die Verpackung frischer Lebensmittel dar und benötigt lediglich eine Stellfläche von 1,3 m², was eine flexible Installation im Bereich hinter den Bedienungstheken ermöglicht. Trotz ihrer kompakten Bauweise kann die Maschine bis zu drei Etiketten pro Schale anbringen. Darüber hinaus ermöglicht die Maschine einen unkomplizierten Wechsel zwischen zwei verschiedenen Gasarten, um die Verpackung an das jeweilige Produkt (z. B. Geflügel oder Rindfleisch) anzupassen. Die MAP-Technologie der LX-5600 spielt eine entscheidende Rolle bei der Verlängerung der Frische und Haltbarkeit von Lebensmitteln. Durch die Erhaltung der Produktqualität und die Verlängerung der Haltbarkeit trägt diese Technologie zur Förderung der Nachhaltigkeit bei und hilft, Lebensmittelverschwendung sowohl in Supermärkten als auch in Haushalten zu reduzieren. Die LX-5600 wurde mit dem Fokus auf Benutzerfreundlichkeit entwickelt und erfordert keine spezielle Schulung für den Werkzeugwechsel.



All-in-one MAP-Tray Sealer

With the LX-5600, **Digi** (Hennef) introduce the world's first fully integrated, all-in-one weigh-seal-label MAP (Modified Atmosphere Packaging) tray sealer. This innovative solution is set to transform supermarket backroom operations, offering unprecedented efficiency, versatility, and environmental benefits. The LX-5600 combines four essential

functions – weighing, gas flushing, top sealing, and labeling – into a single compact machine. Designed to streamline supermarket operations, the LX-5600 is an ideal solution for packaging fresh food, with a footprint of just 1.3m², allowing for flexible installation in backroom spaces. Despite its compact size, it can simultaneously apply up to three

labels per tray, making it highly efficient in labeling fresh food for retail. Additionally, the machine supports easy switching between two types of gases (for beef or poultry), allowing for customization depending on the product. The LX-5600's MAP technology plays a vital role in prolonging food freshness and shelf life. By maintaining product quality

and reducing spoilage, this technology supports sustainability efforts, reducing food waste both in stores and at home. The LX-5600 is engineered for ease of use, with a simple design that requires no specialized training for mold changes.

Digi / 12.0 C30



It's time to empower your food processing at IFFA!

Empowerment is not just about changing the moment; it's about shaping the future of food.

Together, we can elevate your food processing with our complete range of innovative, flexible, and scalable solutions that meet all your needs.

JBT: Hall 8.0 Stand H44



Marel: Hall 12 Stand D51



Learn more at our IFFA website!

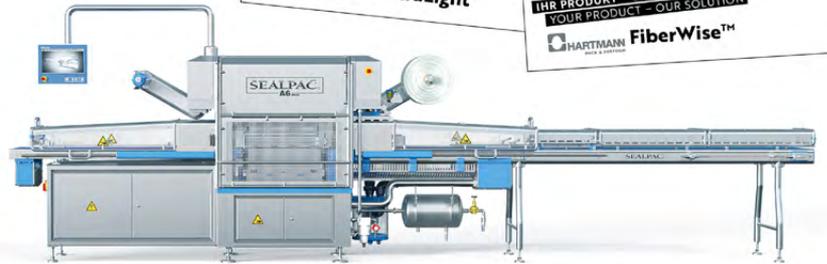


Zukunftsweisende Verpackungstechnologien

Erstmals präsentiert **Sealpac** (Oldenburg) am neuen Messestandort Halle 12.1 mit der F-Serie einen Thermoformer der nächsten Generation. Die erste komplette Eigenkonstruktion der Oldenburger im Tiefziehsegment stellt eine völlig neue Betrachtungsweise in der Verpackungstechnik dar. Unternehmen profitieren von einer deutlichen Produktionssteigerung durch optimale Prozessabläufe und eine hohe Verfügbarkeit der Maschinen. Die Anlagen verarbeiten flexibel unterschiedlichste Materialien und sind damit besonders zukunftssicher – insbesondere im Hinblick auf die Erfüllung der PPWR. Dank digitaler Kontrolle liefern sie eine detaillierte und systematische Betriebsdatenerfassung in Echtzeit. Ein besonderes Merkmal der F-Serie ist ihr modernes Hygienekonzept. Die reinigungsfreundliche Konstruktion reduziert Stillstandzeiten und erleichtert die Wartung erheblich. Ein weiteres Highlight ist das Plug&Pack-Wechselsystem: Es sorgt für maximale Flexibilität und vereinfacht den Umstieg auf eine neue Anwendung deutlich. Der Austausch des Siegelwerkzeugs erfolgt dabei nahezu werkzeuglos und mit minimalem Kraftaufwand. Mit einer hohen Eigenfertigungstiefe steht die F-Serie für herausragende Qualität und Langlebigkeit. Innovative Lösungen im Traysealer-Segment, die sowohl die Anforderungen der Hochleistungsproduktion als auch die Bedürfnisse kleinerer Betriebe erfüllen, runden die Messepräsenz ab. Ein Highlight des Messestandes ist der beliebte Supermarkt der Innovationen. Hier präsentiert Sealpac neuartige Verpackungskonzepte aus internationalen Märkten.

New Approach to Packaging Technology

At IFFA 2025, **Sealpac** (Oldenburg) will be launching the F-series, a next-generation thermoformer range, at its new location in hall 12.1. The new, high-performance F-series thermoformer, the company's first complete in-house design in this segment, represents an entirely new approach to packaging technology. Companies benefit from a significant increase in production through optimal process flows and minimum machine downtime. The F-series flexibly processes a wide range of materials and is therefore particularly future proof, especially with regard to fulfilling the PPWR (Packaging and Packaging Waste Regu-



lation). Furthermore, it is equipped with the latest control software that enables flawless in-line connectivity and also allows for easy network integration. This makes the Sealpac F a true industry 4.0 machine. A special feature of the F-series thermoformer is its modern hygiene concept. The easy access design makes cleaning and maintenance intuitive, therefore enhancing machine availability. Another highlight is the tooling quick exchange system on the F-series. This ensures maximum flexibility and simplifies switching to a new application significantly. The sealing tool is replaced almost without hand tools and with minimal effort. This not only speeds up the changeover process, but is also safer for the operating personnel. With a high level of in-house production, the F-series stands for outstanding quality and durability. In addition, various solutions in the tray-sealing segment, which meet both the requirements of efficient, high-volume production and the needs of companies with smaller outputs, complement its trade fair presence.

Sealpac / 12.1 E79



Thermoformmaschine für flexible und starre Verpackungen

Zu den Messehighlights von **Ulma Packaging** (Memmingen) zählen der TFS 700, eine Hochleistungs-Thermoformmaschine für flexible und starre Verpackungen mit vollständiger Automatisierungslösung durch Kartonieren und Palettieren sowie mit Beladesystem und Palettiersystem für Hamburger im Doppelpack, und die TFS 200 Skin, eine kompakte Thermoformmaschine für Skin-Verpackungen, die eine längere Haltbarkeit und optimale Produktpräsentation ermöglichen. Desweiteren zeigt das Unternehmen am Messestand den TSA 1000D, einen Hochleistungs-Traysealer für Hackfleisch in Schutzatmosphäre mit doppelter Spur, speziell für MAP-Verpackungen (Modified Atmosphere Packaging), um Frische und Qualität des Produkts zu erhalten, den TSA 875 zur Versiegelung von Trays mit nachhaltiger LeafSkin®-Technologie für Fleischstücke, welche eine reduzierte Materialverwendung und optimale Haltbarkeit bietet, den TSA 400, einen kompakten Traysealer für MAP-Verpackungen, ideal für Geflügelprodukte, um Frische und Sicherheit zu gewährleisten und die FM 400, eine horizontale Flowpack-Maschine für Beutelverpackungen unter Schutzatmosphäre mit integrierter Risco-Wolfftechnologie für eine effiziente Verarbeitung von Hackfleisch – Hackfleisch im MAP-Beutel mit Hackfleischextruder.

Thermoforming machine for flexible and rigid packaging

The trade fair highlights of **Ulma Packaging** (Memmingen) include the TFS 700, a high-performance thermoforming machine for flexible and rigid packaging with a complete automation solution including cartoning and palletising, a loading system and a palletising system for double-pack hamburgers, and the TFS 200 Skin, a compact thermoforming machine for skin packaging that extends shelf life and optimises product presentation. The company is also showcasing the TSA 1000D, a high-performance double-line, modified-atmosphere traysealer for minced meat, specially designed for Modified Atmosphere Packaging (MAP) to

preserve the freshness and quality of the product; the TSA 875 for the sealing of trays with sustainable LeafSkin® technology for meat cuts, which offers reduced material usage and extended shelf life; the TSA 400, a compact traysealer for MAP packaging, ideal for ensuring the freshness and safety of poultry products; and the FM 400, a horizontal flow wrapper for modified atmosphere pouch packaging with integrated Risco grinding technology for efficient processing of minced meat in MAP pouches with minced meat extruder.

Ulma Packaging / 12.1 C98

Think connected

Unter dem Motto #Think connected präsentiert **Multivac** (Wolfertschwenden) sein breites Portfolio rund um die Verarbeitung und Verpackung von Frischfleisch, Fleischwaren und alternativen Proteinen. Die flexiblen Maschinen und Anlagen steigern die Effizienz und senken den Personalbedarf – im Handwerksbetrieb ebenso wie im industriellen Unternehmen. Die gezeigten Innovationen und Lösungen umfassen Maschinen, Linien und digitale Lösungen, die ein wirtschaftliches Portionieren, Slicen, Beladen, Verpacken, Kennzeichnen, Prüfen und Kartonieren aus einer Hand ermöglichen. Auf dem Messestand wird unter anderem demonstriert, wie Kunden eine vollautomatisierte Portionier- und Verpackungslinie mit bis zu 70 Prozent weniger Personal betreiben können. Ob Artikelwechsel im laufenden Betrieb einer Aufschnittlinie mit bis zu 95 Prozent weniger Stillstand oder bis zu 97 verschiedene Artikel, die auf einer einzigen Linie portioniert und verpackt werden – die flexiblen Lösungen machen es möglich. Einheitliche und intuitiv bedienbare Benutzeroberflächen für Portionierer, Slicer und Verpackungsmaschinen ebenso wie für eine komplette Linie erleichtern es Anwendern konstant produktiv zu sein. Mit der Multivac Line Control lassen sich beispielsweise die Bedienlaufwege in einer Linie um bis zu 80 Prozent reduzieren.



Think connected

Under the banner of #Think connected, Wolfertschwenden-based company **Multivac** is presenting its broad-based portfolio for the processing and packaging of fresh meat, meat products and alternative proteins. The company's flexible machines and systems raise efficiency and reduce staffing requirements – for both craft businesses

and industrial companies. On show will be numerous innovations and solutions, including machines, lines and digital solutions for high-efficiency portioning, slicing, loading, packaging, labelling, checking and cartoning – all from a single source. On the stand, customers can discover how to operate a fully automated portioning and

packaging line with up to 70 per cent fewer staff. The flexible solutions allow products to be changed on a slicing line – during operation – with up to 95 per cent less downtime, or up to 97 different products to be portioned and packaged on a single line. Standardised and intuitive user interfaces for portioners, slicers and packaging

machines as well as for complete lines enable users to remain consistently productive. Multivac Line Control, for example, helps reduce the distances that staff have to walk by up to 80 per cent while operating a line.

Multivac / 12.1 A41

Our Service Is Your Advantage.

Taste us!
Hall 11.0,
Booth C89



From product idea to industrial production, we're with you.

- Recipe development and improvement
- Trials in our applications lab
- Assistance with product trials
- On-site consulting
- Suggestions for improving processes
- Workshops and seminars

hydrosol We texture taste.

hydrosol.de

From Powder to Plate.

- Product Innovation
- Recipe Development
- R&D Support
- On-Site Tech Support
- Upscaling Expertise



Your Partner in Plant-Based Innovation.

Meet us!
Hall 11.0, Booth C89

planteneers.com

planteneers
The Plant Based Pioneers



Verkaufsautomat mit automatischem Abwiegen

Ob als Ersatz für einen Hofladen, Snackpoint an der Sportanlage oder Nahversorger am Campingplatz: Ein Verkaufsautomat bietet viele Absatzmöglichkeiten. Bei **NonStop Shop** (Meppen) sind es ganze 430 Artikel(-pakete), die Betreiber ihren Kunden mit einer Befüllung anbieten können. In jeweils zehn Schalen, die jede bis zu fünf Kilogramm beladen werden können, finden 43 unterschiedliche Produktpakete ihren Platz. Die Betreiber können diese für ihre Kunden Pakete individuell zusammenstellen. Auf konstant drei Grad gekühlt bleibt alles frisch. Lose Waren wie Fleisch oder Gemüse können grammgenau über eine geeichte Waage abgerechnet werden. Das Abrechnen selbst funktioniert kontakt- und bargeldlos, also nur mit Karte und damit auch mit problemloser Altersüberprüfung. Über

drei verschiedene Apps haben sowohl Kunden, Befüller und Betreiber den Automaten im Blick. Der Kunde kann sich durch das aktuelle Angebot klicken und seine Ware sogar reservieren. Die App zeigt ihm zudem den Standort des Automaten an und navigiert ihn dorthin. Der Befüller nutzt die mobile Software, um den Warenbestand zu kontrollieren oder neue Produkte zu integrieren. Dazu wird einfach ein Foto hochgeladen und der Preis eingestellt. Auch als Werbepattform eignet sich die Applikation. Informationen über neue Waren, veränderte Preise oder spezielle Saisonartikel können per Push-Nachricht geteilt werden. Über die App kontrolliert und dokumentiert der Betreiber die komplette Kassenerfassung und die Kühlkurve des Automaten.

Vending machine with automatic weighing

A NonStop Shop vending machine provides a wide range of sales options – as an alternative to a farm shop, a sports venue snack bar or a camp site shop, to name but a few. With a **NonStop Shop** (Meppen) unit, operators can offer their customers a total of 430 items (packages) after a complete refill. There is space for 43 different product packages in ten trays, with each tray capable of holding up to five kilograms. Operators can compile these packages to reflect their customers' needs. The goods are chilled and kept at a constant three degrees, keeping everything fresh. Loose goods such as meat or vegetables can be precisely weighed using calibrated scales. The checkout system itself is contactless and cashless; payment is exclusively card-based, meaning that age verification is also

no problem. Customers, fillers and operators can all monitor the vending machine via three different apps. Customers can browse the current contents and even reserve particular goods for purchase. The app also shows users the location of the vending machine unit and how to get there. The filling company can use the mobile software to check stock levels or to introduce new products. The filler merely needs to upload a photo and enter the price. The app can also be used as an advertising platform. Information about new goods, price changes or special seasonal items can be shared via push notifications. The operator can use the app to monitor and document the entire cashing up process and the vending

NonStop Shop / 11.0 E39

Schwerpunkt auf Hybridläden

Ladenbau Hanke (Barbing) hat seinen Schwerpunkt auf Hybridläden sowie 24/7 SB-Shops gelegt. In einer Zeit, in der Flexibilität und Kundenorientierung im Einzelhandel immer wichtiger werden, setzen moderne Konzepte wie Hybridläden und 24/7 Selbstbedienungsshops neue Maßstäbe. Diese innovativen Ansätze ermöglichen es, den Einkauf rund um die Uhr zu gestalten und dabei sowohl den Bedürfnissen der Kunden als auch den Herausforderungen des Fachkräftemangels gerecht zu werden. Hybridläden kombinieren traditionelle Ladengeschäfte mit Selbstbedienungsbereichen. Während der regulären Öffnungszeiten stehen den Kunden wie gewohnt Bedien- und Kassenspersonal zur Verfügung. Nach Geschäftsschluss verwandelt sich der Laden in einen Selbstbedienungsbereich, der den Einkauf ohne Personal ermöglicht. Kunden können unabhängig von den regulären Geschäftszeiten einkaufen, was besonders für Berufstätige attraktiv ist. Durch den Einsatz von Selbstbedienungstechnologien können Personalkosten gesenkt und der Fachkräftemangel kompensiert werden. Längere Öffnungszeiten und die Möglichkeit, jederzeit einzukaufen, führen zu einer höheren Kundenfrequenz und somit zu gesteigerten Umsätzen. Die Realisierung solcher Konzepte erfordert den Einsatz moderner Technologien. Zutrittskontrollsysteme, Self-Checkout-Kassen und intelligente Beleuchtungslösungen sind essenziell, um einen reibungslosen und sicheren Betrieb zu gewährleisten.



Focus on hybrid shops

Ladenbau Hanke (Barbing) specialises in hybrid shops and 24/7 self-service shops. At a time when flexibility and customer-orientation are becoming increasingly important in the retail sector, modern concepts such as hybrid shops and 24/7 self-service shops are setting new standards. These innovative approaches make it possible to organise shopping around the clock while meeting both the needs of customers and the challenges of the shortage of skilled staff. Hybrid shops combine traditional shops with self-service areas. During regular opening hours, customers have access to service and checkout staff as usual. After closing time, the shop is transformed into a self-service area that allows

customers to shop without staff. Customers can shop independently of regular business hours, which is particularly attractive for working people. The use of self-service technology can reduce staff costs and compensate for the shortage of skilled labour. Longer opening hours and the ability to shop at any time lead to higher customer frequency and thus to increased sales. The realisation of such concepts requires the use of modern technologies. Access control systems, self-checkout tills and intelligent lighting solutions are essential to ensure smooth and secure operations.

Hanke / 12.0 E10

Nützliche Informationen für Besucher

Business Center • Multimedia Shop

Torhaus, Ebene 3, Tel. +49 (0) 69 75 75-13 09,
geöffnet von 9.00 bis 18.00 Uhr

Zimmer-Reservierungen Tourismus + Congress GmbH Tourist
Information, Tel. +49 (0) 69/21 23-08 08,
Fax +49 (0) 69/21 24-05 12, E-Mail: info@tcf.frankfurt.de

Geldautomaten

Torhaus, Ebene 3 / Eingang City, Ebene 0 /
Eingang Torhaus (S-Bahn Terminal) / Halle 4.1 Foyer /
Eingang Galleria 9.T / Eingang Portalhaus

Kinderbetreuung Kindergarten, Torhaus Ebene 1

Schließfächer Halle 3 / Portalhaus

Postservices Torhaus Service-Center, Ebene 3,
geöffnet von 9.00 bis 17.00 Uhr

Apotheke Apotheke im Hauptbahnhof B-Ebene Nord
Brocks'sche Apotheke im Skyline Plaza

Rezeptservice Torhaus, Ebene 2, Tel. +49 (0) 69 75 75-13 33

Einkaufsmöglichkeiten Torhaus, Ebene 3 / Eingang City /
Hallen 4.0, 4.1, 5.0 und 9.0 Süd, 10.0, 11.0

Ausgehtipps www.restaurantguide-frankfurt.com

Useful informations for visitors

Business Center • Multimedia Shop

Torhaus level 3, Tel. +49 (0) 69 75 75-13 09, open from 9.00 a.m. till 6 p.m.

Reservations for Hotels Tourismus + Congress GmbH Tourist
Information, Tel. +49 (0) 69/21 23-08 08, Fax +49 (0) 69/21 24-05 12,
E-Mail: info@tcf.frankfurt.de

Cash Points Torhaus, level 3 / City Entrance, level 0 /
Entrance Torhaus (S-Bahn Terminal) / Hall 4.1 Foyer /
Entrance Galleria 9.T / Entrance Portalhaus

Childcare Kindergarten, Torhaus, level 1

Luggage Lockers Hall 3 / Portalhaus

Post Services Torhaus Service-Centre, level 3,
open from 9.00 a.m. till 5 p.m.

Pharmacy Pharmacy at the main railway station, level B
NorthBrocks'sche Pharmacy at Skyline Plaza

Prescription service

Torhaus level 2, Tel. +49 (0) 69 75 75-13 33

Shopping Facilities Torhaus, level 3 / Entrance City /
Halls 4.0, 4.1, 5.0 and 9.0 South, 10.0, 11.0

Going out www.restaurantguide-frankfurt.com

Im Notfall | In case of emergency

Sanitätsstationen | First-aid stations

Halle 4 Tel. +49 (0) 69 75 75-65 00 /
Halle 8.0 Tel. +49 (0) 69 75 75-65 02

Polizei Notruf | Police Emergency number 110
OSC, Halle 4.0 Südwest Tel. +49 (0) 69 75 75-65 55

Fundbüro | Lost property office
Torhaus Ebene 0 Tel. +49 (0) 69 75 75-14 48

Hilfe bei Autopannen |

Help if your car has broken down

ADAC Tel. +49 (0) 18 02/22 22 22 /

AvD Tel. +49 (0) 8 00/9 90 99 09

ACE Tel. +49 (0) 53 03 43 53

WORLD OF BLADES

EDGE
MANUFACTURING

WWW.EDGEGBH.DE

fac / FOOD TECHNOLOGY®

EXPERIENCE | INNOVATION | QUALITY
CUSTOM SOLUTIONS TO OPTIMIZE YOUR PRODUCTION

Hall 9.0
STAND D22

IFFA Halle 8.0 / Stand F49

JOSEF KOCH
Technik, die Genuss schafft.

HALLE 11.0 STAND E39

DER FLEXIBLE VERKAUFS-AUTOMAT

Platz für 430 Produkte und Pakete

- grammgenau
- bargeldlos
- volle Kontrolle per App

MIT INTEGRIERTER WAAGE!

KEYMAC
PACKAGING SYSTEMS

CARTONING EXPERTS
SLEEVING SPECIALISTS

**Need faster packaging?
Meet the Keymac K101**

SEE US AT IFFA
STAND F33
HALL 12.1

This simple, yet powerful machine will sleeve ready-meal trays at up to 80 packs / minute. Experience unmatched return on investment compared to manual sleeving.

You will gain:

- Easy integration: Accepts standard trays, no rotation needed
- High speed, low effort: More output, less labour, minimal stops
- Cost-effective: Competitive price and reduced running costs

The Keymac K101: Streamline your packaging, boost your output, and improve your bottom line.

Tel: +44 (0) 1179 865417 Email: sales@keymac.co.uk

IFFA HALL 9.1, STAND D41

Total Detection for Reliable Product Safety

NEVER OBSOLETE INSPECTION SYSTEMS
sales-UK@fortresstechnology.com | +44 (0) 1295 256266

FORTRESS
TECHNOLOGY

Impressionen *Impressions*



Die Siegerehrung des Vorentscheids zu den EuroSkills 2025 fand am zweiten Wettbewerbstag statt. Den ersten Platz holte sich David Hilpert von der Deutschen Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Zweite wurde die Österreicherin Carolin Pirott und den dritten Platz belegte Hannes Maisel, ebenfalls Mitglied der Deutschen Nationalmannschaft.

The award ceremony which concluded the preliminary round of EuroSkills 2025 was held on the second day of the competition. First place went to David Hilpert from the German national team of craft butchers. Austria's Carolin Pirott came second, and third place went to Hannes Maisel, also a member of the German national team.

Foto/Photo: Katharina Neugebauer

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) pflegt seit langem freundschaftliche Kontakte zu den Berufskollegen in den USA.

Am Stand des DFV geben Chris Young und Louis Fantasma von der Association of Meat Processors (AAMP) Tipps, wie Handwerksfleischer mit Barbecue „American Style“ wirtschaftliches Potenzial heben können.

The German Butchers' Association (DFV) has long maintained friendly links with its professional colleagues in the US.

On the DFV stand, Chris Young and Louis Fantasma from the Association of Meat Processors (AAMP) are giving tips on how artisan butchers can leverage business potential from American-style barbecue ideas.

Foto/Photo: Sandra Sieler



Am Stand der dfv Mediengruppe, in der auch die Zeitschriften afz und „Fleischwirtschaft“ erscheinen, stellte Katharina Endraß-Lacher ihr neues Buch vor. Die Verkaufsleiterin und Fleischsommelière und der Brotsommelier Patrick Zimmer haben ihr Know-how und ihre Leidenschaft für Lebensmittel auf 110 Seiten zusammengefasst: „Meister des Geschmacks“ nennt sich das frisch zur IFFA fertiggestellte Werk. Die beiden Experten wollen dazu inspirieren, neue Pfade in der Weiterbildung und der persönlichen Entwicklung zu beschreiten. Das Buch beschreibt, welche Themengebiete die Ausbildungen zum Brot- und Fleischsommelier beinhalten und wie das erlangte Spezialwissen zum Beispiel zu ausgefallenen Foodpairings gewinnbringend im eigenen Betrieb eingesetzt werden kann. Ein absolutes Muss für alle, die in ihrem Handwerk vorankommen wollen.

Katharina Endraß-Lacher presented her new book on the stand of the dfv media group, the publishers of afz and "Fleischwirtschaft". Sales manager and meat sommelier Endraß-Lacher together with bread sommelier Patrick Zimmer have filled 110 pages with their expertise and passion for food: "Meister des Geschmacks" (Master of Flavour) is the name of the book that has been released just in time for IFFA. The two experts are inspiring people to branch out in new directions in terms of further training and personal development. The book sets out the topics covered in the bread and meat sommelier training courses, and describes how participants can apply the knowledge they acquire in their own business – in the form of unusual food pairings, for example. An absolute must for anyone interested in taking their craft to the next level.

Fleischsommelière Katharina Endraß-Lacher (3.v.l.) zusammen mit weiteren Buchautoren der dfv Mediengruppe (von links): Michael Keller, Dirk Freyberger, Matthias Endraß, Jürgen Reck und Carina Schüßler.

Meat sommelier Katharina Endraß-Lacher (3rd from left) together with other book authors from the dfv Media Group (from left): Michael Keller, Dirk Freyberger, Matthias Endraß, Jürgen Reck and Carina Schüßler.

Foto/Photo: Sandra Sieler



Foto/Photo: Jörg Schiffele

Internationaler Qualitätswettbewerb für Wurst:

„Produkte werden von Jahr zu Jahr besser!“

Rund 550 Wurstproben hatten die Qualitätsprüfer des Deutschen Fleischer-Verbands (DFV) am Montag auf dem Tisch, um sie sensorisch unter die Lupe zu nehmen. Auf dem Wettbewerbsareal des DFV auf der IFFA galt es für die rund 50 geschulten und erfahrenen Prüfer Roh-, Koch-, und Brühwürste aus ganz Europa zu verkosten und zu bewerten. Dabei bringen die Proben aus Irland, Bulgarien oder Spanien beispielsweise durchaus ihre länderspezifischen Eigenheiten mit, etwa in der Würzung, die es bei der fachkundigen Bewertung zu berücksichtigen gilt. „Die Produkte werden von Jahr zu Jahr besser“, lautete das Resümee von Prüferin Svenja Fries vom Fleischerverband Bayern. Und dem konnte Prüfungsleiter Rüdiger Pyck nur beipflichten. *si*

International competition for high-quality sausage:

“The products are getting better every year!”

On Monday, there were around 550 types of sausage for the panel of quality inspectors from the German Butchers' Association (DFV) to assess in terms of their sensory impact. Around 50 trained and experienced testers had the job of tasting and evaluating raw, cooked and scalded sausages from all over Europe in the DFV competition area at the IFFA. The samples from countries such as Ireland, Bulgaria and Spain all have their own local characteristics, such as types of seasoning. These need to be taken into account in the expert assessment. "The products are improving from year to year," summarised tester Svenja Fries from the Bavarian Butchers' Association. Panel director Rüdiger Pyck could only agree.

Neuer Oregano-Geschmack für mehr Frische

Auf der IFFA 2025 stellt **Galactic** (Anderlecht / BEL) erstmals Galimax Flavor O-50 vor - eine flüssige Gewürzmischung, um Fleisch und Proteinen auf pflanzlicher Basis den Hauch von echtem Oregano zu verleihen und gleichzeitig die Frische zu bewahren. Die Markteinführung folgt auf den Erfolg von Galimax Flavor F-50 - dem natürlichen Basilikumgeschmack von Galactic - und trägt der zunehmenden Beliebtheit von Kräutern Rechnung. Beide Galimax-Kräutermischungen werden durch ein Extraktionsverfahren hergestellt, das



auf jahrhundertealten Aufguss- und Fermentierungstechniken und der firmeneigenen Technologie von Galactic beruht, um sich die den natürlichen Kräutern innewohnenden Geschmacks- und Konservierungseigenschaften nutzbar zu machen. Echte Oreganoblättchen werden mit einer Essiglösung aufgegossen, um den Geschmack von frischem Oregano zu erhalten. Galimax Flavor O-50 liefert ein reichhaltiges und schmackhaftes Gewürzprofil, das von einem intensiven Kräuteraroma dominiert wird.

New oregano flavor promotes freshness and taste

At IFFA 2025, **Galactic** (Anderlecht / BEL) unveils Galimax Flavor O-50 – a natural solution for bringing real oregano flavor to meat and plant-based proteins whilst also preserving their freshness. The launch follows the success of Galimax Flavor F-50 – Galactic's natural basil flavoring ingredient – and taps into the increasing popularity of herbal flavors. Both Galimax herbal flavoring solutions are produced via an extraction process that draws on age-old infusion and fermentation techniques and Galactic's proprietary technology to harness the flavor and preservation qualities that are inherent in natural herbs. Real leaves are infused in a vinegar solution to produce a clean-label flavoring ingredient with natural freshness properties. Galimax Flavor O-50 delivers a rich and savory aromatic profile, dominated by an intense herbal aroma that comes from the natural oregano leaves.

Galactic / 11.0/ B98

SCHRÖTER
LEADING QUALITY

Welcome to the World of Leading Quality!



IFFA 2025
03.-08.05.2025, Messe Frankfurt
hall 12.0 | booth C11

Where innovation and quality successfully go hand in hand: Schröter presents state-of-the-art technologies spanning five theme worlds – from efficient air flow routing and intelligent control systems to automation. Be inspired and experience technology that sets new standards. Please feel free to make an appointment or drop by at any time: We look forward to your visit.

WWW.SCHROETER-TECHNOLOGIE.DE

Alternative Proteine:

Investitionen in deutsche Unternehmen ziehen im ersten Halbjahr 2024 an

Europäische Unternehmen, die Fleisch- und Milchalternativen auf Basis von Pflanzen, Fermentation und Zellkultivierung herstellen, haben im ersten Halbjahr 2024 Investitionen in Höhe von 289 Millionen Euro einwerben können. Dies zeigt eine neue Auswertung von Net-Zero-Insights-Daten durch das Good Food Institute Europe (GFI). 74 Millionen Euro davon entfielen auf deutsche Unternehmen. Der deutsche Sektor für alternative Proteine hat damit im ersten Halbjahr 2024 bereits mehr als doppelt so viel Risikokapital-Investitionen einsammeln können wie im gesamten Jahr 2023 (28 Millionen Euro).

Größere Investitionen im Bereich Fermentation

Im Bereich Fermentation, in dem Mikroorganismen für die Herstellung von innovativen Lebensmitteln eingesetzt werden, konnten europäische Unternehmen in den ersten sechs Monaten 2024 Investitionen in Höhe von 164 Millionen Euro einwerben – deutlich mehr als die 100 Millionen Euro, die im gesamten Jahr 2023 in diesem Bereich investiert wurden. Davon entfielen 115 Millionen Euro auf Biomassefermentation (zum Beispiel die Herstellung von Mykoprotein mithilfe von Pilzen) und 49 Millionen Euro auf Präzisionsfermentation (zum Beispiel die Herstellung von echten Ei- und Milchproteinen mithilfe von Hefe).

45 Millionen Euro im Bereich kultiviertes Fleisch in Europa

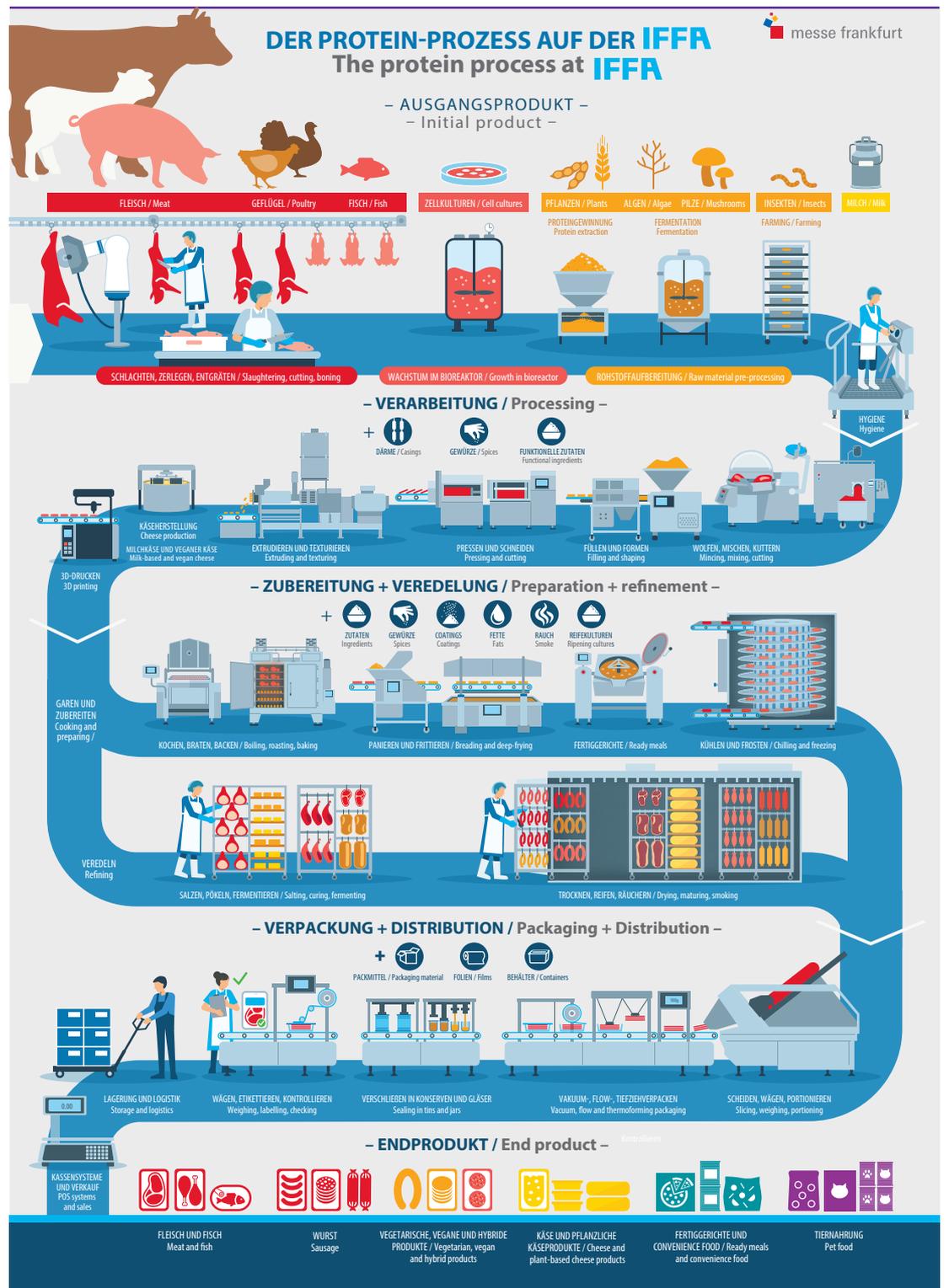
Bei kultiviertem Fleisch geht es um das Ziel, Fleisch mithilfe von tierischen Zellen herzustellen, das im Prinzip nicht von dem Fleisch zu unterscheiden ist, das wir heute essen. In diesem Bereich lagen die Investitionen in Europa im ersten Halbjahr 2024 bei 45 Millionen Euro – das ist etwas weniger als die Hälfte der 106 Millionen Euro, die im gesamten Jahr 2023 auf diesen Bereich entfielen. Auch im Bereich kultiviertes Fleisch floss ein erheblicher Anteil der Investitionen in die Skalierung der Produktion, insbesondere die 40 Millionen Euro, die das niederländische Unternehmen Mosa Meat einwerben konnte. An der Mosa-Meat-Finanzierungsrunde war maßgeblich das deutsche Unternehmen PHW-Group beteiligt, das bereits seit Jahren in alternative Proteine investiert. Zu den weiteren Investitionen in diesem Bereich gehören auch 3 Millionen Euro in Innocent Meat aus Rostock, die an Komplettlösungen für das Kultivieren von Fleisch arbeiten, sowie 2,3 Millionen Euro in Cultimate Foods, die kultiviertes Fett als Zutat für hybride Produkte herstellen.

79 Millionen Euro im Plantbased-Bereich

Im Bereich pflanzenbasierter Lebensmittel konnten die europäischen Unternehmen in den ersten Monaten 2024 Investitionen in Höhe von 79 Millionen Euro einwerben. Ein Vergleich mit dem Jahr 2023 ist im Fall des Plantbased-Sektors nicht sinnvoll, da die Investitionstätigkeit im vergangenen Jahr mit 552 Millionen Euro zwar enorm hoch war, dies aber im Wesentlichen einem einzigen Unternehmen zuzuschreiben ist – der schwedische Hersteller von haferbasierten Milchalternativen Oatly konnte 2023 in zwei Deals 393 Millionen Euro einwerben.

Notwendigkeit von öffentlichen Investitionen

Bei der Interpretation dieser Zahlen ist es wichtig zu berücksichtigen, dass die Investitionstätigkeit 2023 branchenübergreifend zurückgegangen ist. Die wirtschaftliche Unsicherheit und die gestiegene Inflation haben dazu geführt, dass die globale Startup-Finanzierung über alle Branchen hinweg im vergangenen Jahr um 38 % zurückgegangen ist. Damit hat das Abkühlen der Investitionstätigkeit im Bereich alternative Proteine im vergangenen Jahr



den allgemeinen Trend infolge der angespannten Lage auf den weltweiten Märkten widergespiegelt. In der Gesamtschau zeigt sich, dass private Investitionen nicht ausreichen, um den Sektor für alternative Proteine so schnell zu entwickeln, dass das ökonomische und ökologische Potenzial ausgeschöpft wird, und dass es auch öffentliche Investitionen in den Sektor braucht. Mehr öffentliche Investitionen versetzen die Unternehmen in die Lage, ihre Produkte schneller im industriellen Maßstab herzustellen und die Preise zu senken, so dass sie für alle bezahlbar und verfügbar sind. Zudem lassen sich so gezielt die Produkteigenschaften im Hinblick auf gesundheitlichen Mehrwert, eine kurze Zutatenliste und regionale Wertschöpfungsketten verbessern. Nach Angaben der Bundesregierung hat Deutschland bis 2023 insgesamt 88 Millionen Euro in alternative Proteinquellen für die Humanernährung investiert. Anfang dieses

Jahres hat der Deutsche Bundestag im Rahmen der Haushaltsberatungen zudem beschlossen, mehr als 30 Millionen Euro in Transformationshilfen für Landwirte und in die Innovationsförderung zu investieren, um die Proteinwende weiter zu unterstützen.

Ivo Rzegotta, Senior Public Affairs Manager bei GFI Europe: „Erste Zeichen einer positiven Trendwende bei den privaten Investitionen in Deutschland dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Sektor strukturell unterfinanziert ist und es auch öffentliche Investitionen braucht. Die Politik in Deutschland hat bereits in die Proteinwende investiert, dies sollte aber weiter ausgebaut werden. Es braucht mehr öffentliche Förderung, um Geschmack, Textur und andere Produkteigenschaften weiter zu verbessern und um die Produktionskosten zu senken, so dass diese nachhaltigen Lebensmittel preislich auf Augenhöhe mit ihren tierischen Pendanten kommen.“

Alternative proteins:

Investment in German companies picked up in the first half of 2024

European companies that produce meat and dairy alternatives based on plants, fermentation and cell cultivation succeeded in attracting total investment of EUR 289 million in the first half of 2024. This is shown by a new analysis of Net Zero Insights data published by Good Food Institute Europe (GFI). German companies accounted for EUR 74 million of this. In the first half of 2024, the German alternative proteins sector was thus able to pick up more than twice as much venture capital investment as in 2023 as a whole (EUR 28 million).

Major investment in fermentation

In the field of fermentation, in which microorganisms are used for the production of innovative foods, European companies were able to attract a total of EUR 164 million in investment in the first six months of 2024 – significantly more than the EUR 100 million invested in this area in the whole of 2023. Biomass fermentation (such as the production of mycoprotein using fungi) accounted for EUR 115 million of this, and precision fermentation (such as the production of real egg and milk proteins using yeast) for EUR 49 million.

EUR 45 million in the European cultured meat sector

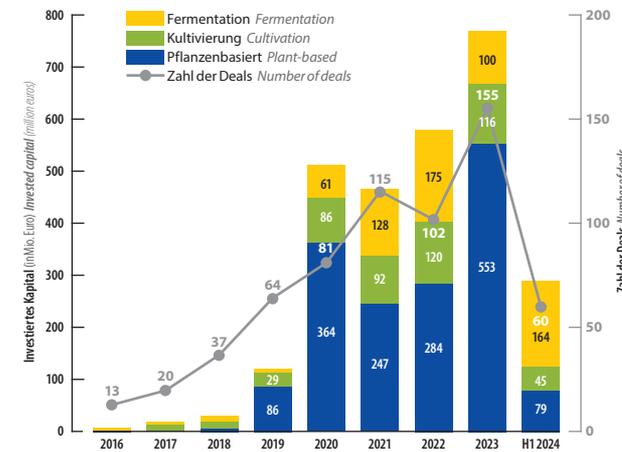
The aim of the cultured meat sector is to produce animal cell-based meat that is practically indistinguishable from the conventional meat we already eat. A total of EUR 45 million was invested in this area in Europe in the first half of 2024 – slightly less than half of the EUR 106 million that was invested in 2023 as a whole. A significant proportion of the investment in the cultured meat sector went towards scaling up production. The Dutch company Mosa Meat was able to raise EUR 40 million here, for example. The German PHW Group, which has been investing in alternative proteins for years, played a key role in the Mosa-Meat funding round. Other investments in this area include EUR 3 million in Innocent Meat from Rostock, which is working on complete solutions for culturing meat, and EUR 2.3 million in Cultimate Foods, which produces cultured fat as an ingredient for use in hybrid products.

EUR 79 million in plant-based foods

In the plant-based food sector, European companies were able to attract total investment of EUR 79 million in the first months of 2024. Comparison with the 2023 figures makes little sense in the case of the plant-based sector because although investment activity in 2023 was extremely high at EUR 552 million, this was essentially attributable to a single company: the Swedish manufacturer of oat-based milk alternatives Oatly was able to raise EUR 393 million in two deals in 2023.

Europaweite Investitionen in Alternative Proteine 2016-H1 2024

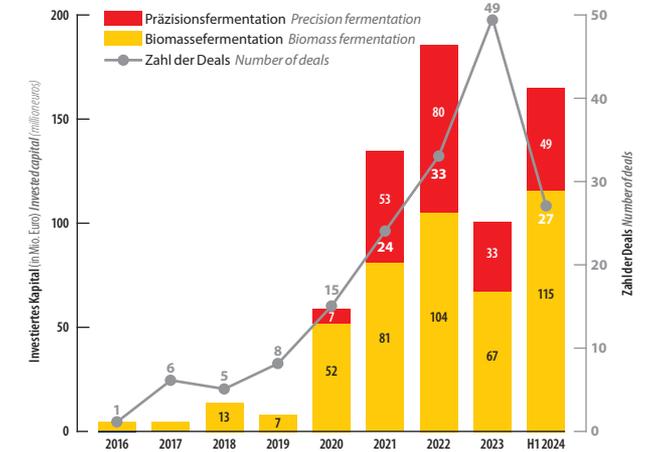
Europe-wide investment in alternative proteins 2016-H1 2024



Quelle/Source: Good Food Institute

Europaweite Investitionen in Fermentation 2016-H1 2024

Europe-wide investment in fermentation 2016-H1 2024



Quelle/Source: Good Food Institute

Need for public investment

When interpreting these figures, it is important to bear in mind that investment activity declined across all sectors in 2023. Economic uncertainty and increased inflation led to a 38% decline in global start-up financing across the board in the past year. The slowdown in investment activity in the alternative proteins segment last year was thus in line with the general trend caused by the tense situation in the global markets.

Overall, it is clear that private investment alone will not be sufficient to develop the alternative protein sector quickly enough to realise its economic and ecological potential, and that public investment in the sector is also needed. More public investment will enable companies to manufacture their products faster on an industrial scale and reduce prices to make them affordable and bring them within the reach of all consumers. Furthermore, specific product characteristics can be improved, such as added health value, shorter lists of ingredients and regional value chains.

According to the German government, Germany had invested a total of EUR 88 million in alternative protein sources for human nutrition by 2023. During its budget deliberations at the beginning of this year, the German Bundestag also decided to invest more than EUR 30 million in transformation aid for farmers and innovation funding in order to further support the protein transition.

Ivo Rzegotta, Senior Public Affairs Manager at GFI Europe: "The first signs of a positive upswing in private investment in Germany should not obscure the fact that the sector is structurally underfunded and that public investment is also needed. Policymakers in Germany have

already invested in the protein transition, but further support is now needed. More public funding is required to enhance the flavour, texture and other product

characteristics, and to reduce production costs so that these sustainable foods can be marketed at a similar price to their animal-based counterparts."

FACHWISSEN HAUTNAH

Freuen Sie sich auf ein exklusives Gewinnspiel und sichern Sie sich die Chance auf attraktive Preise!

Besuchen Sie uns auf der IFFA: **Halle 12.0, Stand F10**

Keine News mehr verpassen auf www.fleischwirtschaft.de & www.afz.fleischwirtschaft.de



Andreas Hager (Geschäftsführer),
Dino Vieth (Geschäftsführer) von Magurit



Kuno Koch (Mitglied der Geschäftsleitung), Oliver Koch (Mitglied der Geschäftsleitung),
Franz Gaisberger (Mitglied der Geschäftsleitung) von Josef Koch



David Mohn (Geschäftsführung)
von Mohn



Raquel Castañer Huix (Administración y Finanzas),
Hilari Casas (Export Trade) von fac

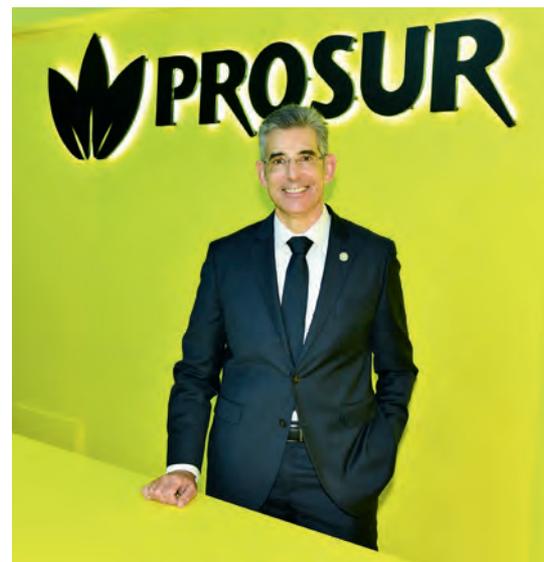
Spotlight



Stephan Glaubitz
(Geschäftsführer), MYAC



Klaus Wehmeyer (Geschäftsführender Gesellschafter),
Dominik Barner (Mitglied der Geschäftsleitung) von ELS



Juan de Dios Hernández, PHD (CEO)
von Prosur



Jutta Nock, Alexander Nock (Export Manager),
Ferdinand Nock (Inhaber) von Nock



Michaela Bräuer (Marketing),
Roland Schindecker (Vertriebsleitung) von REX



Josep Lagares i Gamero (CEO)
von Metalquimia

Dipl.-Ing. Robert Schlosser
(Branchenkoordinator
Fleischwirtschaft, Aufsichtsperson,
Sicherheit, Geschäftsbereich
Prävention), Rüdiger Kosch
(Aufsichtsperson, Sicherheit,
Geschäftsbereich Prävention)
von der Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe



Juan Negri (APAC CEO), Gabriel Larrea (CEO North America), José Antonio Canales
(Consejero Delegado, CEO), Luis Bertoli (CEO SAM), Javier Silva (Global Head of Marketing),
Andrés Cesano (Sales Director SAM), David Flomen (President & CEO) von Viscofan

Spotlight



Neville Gray (Technical Sales Engineer),
Catherine Morschel (Office Administrator) von Urschel



Harald Suchanka (CEO Handtmann Processing)
von Handtmann

Metalquimia

Hall 9.0
IFFA
Stand B80

MEAT THE NEXT

Breakthrough Technologies
for an Exponential Protein Demand

