

Innovationen aus unserer Mitte ausgezeichnet

Zum 8. Mal haben die Fachzeitschriften **FT FLEISCHEREI TECHNIK / FT MEAT TECHNOLOGY** und **FH FLEISCHER-HANDWERK** am 15. Mai 2022 – zum vierten Mal auf der IFFA in Frankfurt am Main – die renommierten Branchenpreise **FT FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** und **FH FLEISCHER-HANDWERK AWARD** verliehen. Neun Preisträger in sieben Kategorien erhielten diese Auszeichnung für ihre wegweisenden Entwicklungen.

München/Frankfurt am Main. Nach der Premiere als Branchenpreis für das fleischverarbeitende Gewerbe auf der **ANUGA FOODTEC 2012** haben die Fachmagazine **FT FLEISCHEREI TECHNIK / FT MEAT TECHNOLOGY** und **FH FLEISCHER-HANDWERK** am 15. Mai 2022 auf der **IFFA 2022** zum achten Mal den **FT FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** und den **FH FLEISCHER-HANDWERK AWARD** für herausragende Innovationen von Zulieferunternehmen der Fleischwirtschaft verliehen. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von Dezember 2021 bis März 2022 in den beiden Fachmagazinen sowie auf dem Portal www.fleischnet.de stattfand.

Angesprochen waren Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Mehrwert für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und wurstproduzierender Betriebe (mit industrieller sowie handwerklicher Ausrichtung) erzielen. Eine Fachjury, die sich aus Vertretern der Fachredaktionen sowie der Verlagsleitung zusammensetzte, nahm die Beurteilung der eingegangenen Bewerbungen vor. Unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung wurden aus 24 Bewerbungen die besten Innovationen in sieben Kategorien ermittelt.

Der **FT FLEISCHEREI TECHNIK / FT MEAT TECHNOLOGY AWARD 2022** wurde für Innovationen in den Kategorien Automatisierung, Schneidetechnik, Verarbeitungsmaschinen und Digitalisierung/Prozesskontrolle vergeben

Zum ersten Mal erhält die **Poly-clip System GmbH & Co. KG** einen **FT FLEISCHEREI-TECHNIK / FT MEAT TECHNOLOGY AWARD** – in der Kategorie Verarbeitungsmaschinen. Einem kundenseitigen Wunsch folgend, entwickelte das Unternehmen für die Clipmaschinen der FCA-Reihe, die über einen hohen Grad an Automatisierung verfügt und ein sehr breites Produktspektrum bedienen kann, eine spezielle Anwendung. Diese erhöht die Haltekraft des Clips mit Schlaufen bei minimaler Rüstzeit und maximaler Sicherheit beim Aufhängen besonders schwerer Produkte bis 10 kg. Das wird erreicht, indem erstmals zwei Clips an jedes Ende der Wurst gesetzt werden. Dies verhindert ein Abrutschen der Clips, da sich der innere Clip am äußeren abstützt. Das ist laut Unternehmen ein absolutes Alleinstellungsmerkmal in der Clipmaschinen-Branche. Ermöglicht wird das Anbringen der beiden Clips an den Wurstenden durch einen getrennten Antrieb der oberen und unteren Verschleißwerkzeuge, der es erlaubt, im ersten Umlauf den jeweils innenliegenden Clip und im zweiten Umlauf, der nur vom oberen Werkzeug (Stempel) ausgeführt wird, die äußeren beiden Clips zu verschließen. Für diese höhere Maschinenbelastung sind am Stempel für jeden Umlauf Segmente zum Verschließen der äußeren Clips abwechselnd zu aktivieren und deaktivieren.



Folgende Unternehmen wurden auf der IFFA 2022 in Frankfurt am Main mit dem FT FLEISCHEREI TECHNIK / FT MEAT TECHNOLOGY bzw. FLEISCHER-HANDWERK AWARD 2022 ausgezeichnet.



Kategorie Automatisierung:

VEMAG Maschinenbau GmbH, Verden/Aller

Kategorie Schneidetechnik:

Food Technology Thielemann GmbH & Co. KG,
Neckarsteinach

Kategorie Verarbeitungsmaschinen:

Poly-clip System GmbH & Co. KG,
Hattersheim am Main

Kategorie Automatisierung:

ESPERA-WERKE GmbH, Duisburg



Kategorie Verarbeitungsmaschinen:

TVI Entwicklung & Produktion GmbH,
Bruckmühl

Kategorie Räuchertechnik:

Fessmann GmbH & Co. KG, Winnenden

Kategorie Weiterbildung:

- Ronny Paulusch, Crosta/Wien
- Thomas Mair, Meatary OHG, Olang/Italien
- Fleischer-Fachschule J.A. Heyne, Weiterstadt



Über die Fachmagazine

FT FLEISCHEREI TECHNIK / FT MEAT TECHNOLOGY richtet sich seit 38 Jahren als zeitgemäße, technisch orientierte Fachzeitschrift an Verantwortliche und Entscheider im Management der Schlacht- und Zerlegebranche sowie der Fleischwarenindustrie. Durch ihre Zweisprachigkeit (Deutsch, Englisch) bietet sie Unternehmen in weltweit 30 Ländern praxisnahe Informationen zur beruflichen Unterstützung und Weiterentwicklung.

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

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