

Beste Innovationen der Fleischbranche gekürt

Bereits zum vierten Mal wurden am 09. Mai 2016 die renommierten Branchenpreise **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** und **FLEISCHER-HANDWERK AWARD** von den Fachzeitschriften **FLEISCHEREI TECHNIK** und **FLEISCHER-HANDWERK** auf der IFFA 2016 in Frankfurt am Main verliehen. Preisträger in elf Kategorien erhielten erneut für wegweisende Entwicklungen in der Fleischverarbeitung eine Würdigung.

München/Frankfurt am Main. Nach der Premiere als Branchenpreis für das fleischverarbeitende Gewerbe auf der **ANUGA FOODTEC 2012**, haben die Fachmagazine **FLEISCHEREI TECHNIK** und **FLEISCHER-HANDWERK** auf der **IFFA 2016** in Frankfurt am Main am 09. Mai 2016 zum vierten Mal den **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** sowie den **FLEISCHER-HANDWERK AWARD** an die herausragendsten Innovationen der Zulieferunternehmen verliehen. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von Oktober 2015 bis März 2016 in den beiden Fachmagazinen sowie auf der Online-Plattform www.FleischNet.de stattfand.

Angesprochen waren alle Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und wurstproduzierender Betriebe (mit industrieller sowie handwerklicher Ausrichtung) erzielen. Eine Fachjury, die sich aus Vertretern der Wissenschaft, 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 den zahlreichen Einsendungen die besten Innovationen in insgesamt elf Kategorien ermittelt.

Der **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** wurde an herausragende Innovationen in den Kategorien „Verarbeitungsmaschinen“, „Lebensmittelsicherheit“, „Automatisierung“, „Lebensmittelverarbeitung“, „Räucher- und Klimatechnik“, „Hygiene“ und „Transport & Logistik“ vergeben.

Kundenspezifische Lösungen sind eine Spezialität der **BIBUS GmbH**. Eine ergonomische Transporthilfe für DIN 9797 Kutterwagen mit elektrischem Antrieb schützt Mitarbeiter vor degenerativen Erkrankungen des Bewegungsapparates und leistet damit einen aktiven Beitrag zur Gesunderhaltung. Zudem ist sie eine gute Lösung für die Wiedereingliederung erkrankter Mitarbeiter in den Arbeitsprozess oder für körperlich eingeschränkte Mitarbeiter. Der Container wird per Fußpedal angehoben oder abgesetzt. Die Kontrolle der Geschwindigkeit erfolgt per Daumenhebel. Höhere Transportdurchsatzzahlen bei Behältern sind die Folge. Eine spezielle PU-Mischung und das Profil des Laufrades sorgen auch bei nassem oder fettigem Boden für einen guten Grip. Optional können auch Rauchwagen damit transportiert werden.



Folgende Unternehmen wurden auf der IFFA 2016 in Frankfurt am Main mit dem FLEISCHEREI TECHNIK bzw. FLEISCHER-HANDWERK AWARD 2016 ausgezeichnet.



Kategorie Verarbeitungsmaschinen:

Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG

Kategorie Lebensmittelsicherheit:

AVURE Deutschland Frans Vermeë GmbH

Kategorie Lebensmittelverarbeitung:

Marel Further Processing B.V.

Kategorie Räucher- und Klimatechnik:

GEA Food Solutions B.V.

Kategorie Automatisierung:

CSB-System AG

Kategorie Hygiene:

AirSolution GmbH

Kategorie Transport & Logistik:

BIBUS GmbH



Kategorie Verarbeitungsmaschinen:

K+G Wetter GmbH

Kategorie Räucher- und Klimatechnik:

RED ARROW HANDELS-GMBH

Kategorie Ladenbau & Verkauf:

Schrutka-Peukert GmbH

Kategorie Spültechnik:

Winterhalter Deutschland GmbH



Über die Fachmagazine:

FLEISCHEREI TECHNIK richtet sich seit 32 Jahren als moderne, technisch orientierte Fachzeitschrift an die Verantwortlichen und Entscheider im Management der Schlacht- und Zerlegebranche sowie der Fleischwarenindustrie. Durch die Mehrsprachigkeit (Deutsch, Englisch) bietet sie Unternehmen in weltweit 30 Ländern wichtige Informationen zur beruflichen Unterstützung und Weiterentwicklung.

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

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