

Beste Innovationen der Fleischbranche ausgezeichnet

Zum 5. Mal haben die Fachzeitschriften **FLEISCHEREI TECHNIK** und **FLEISCHER-HANDWERK** am 21. März 2018 auf der Anuga FoodTec 2018 in Köln die renommierten Branchenpreise **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** und **FLEISCHER-HANDWERK AWARD** verliehen. Zehn Preisträger in neun Kategorien erhielten diese Auszeichnung für ihre wegweisenden Entwicklungen in der Fleischverarbeitung.

München/Köln. Nach der Premiere als Branchenpreis für das fleischverarbeitende Gewerbe auf der **ANUGA FOODTEC 2012** haben die Fachmagazine **FLEISCHEREI TECHNIK** und **FLEISCHER-HANDWERK** am 21. März 2018 auf der **ANUGA FOODTEC 2018** in Köln zum 5. Mal den **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** sowie den **FLEISCHER-HANDWERK AWARD** für herausragende Innovationen von Zulieferunternehmen der Fleischwirtschaft verliehen. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von November 2017 bis Januar 2018 in den beiden Fachmagazinen sowie auf der Online-Plattform FleischNet.de stattfand.

Angesprochen waren 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 zahlreichen Einsendungen die besten Innovationen in neun Kategorien ermittelt.

Der **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2018** wurde für herausragende Innovationen in den Kategorien „Automatisierung“, „Lebensmittelsicherheit“, „Qualitätsmanagement“, „Räucher- und Klimatechnik“, „Verpackungstechnik“ und „Verarbeitungsmaschinen“ vergeben.

Im 60. Jahr ihres Bestehens wird der **Webomatic Maschinenfabrik GmbH** durch den **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD 2018** in der Kategorie „Verpackungstechnik“ eine besondere Ehre zuteil. Das Bochumer Unternehmen steht für „Made in Germany“. Ausgezeichnet wird die Schalensiegelmaschine Traysealer TL 650, eine erstmals auf der Anuga FoodTec präsentierte Neuentwicklung, die auch Schalen unter dem sogenannten „Protrude Skin“ verpackt. Neu an der Maschine: Da jedes Werkzeug individuell nach Schalentyp erstellt wird, gilt die Regel „Ein Werkzeug pro Schalentyp“. So kann dieselbe Schale Skin- und MAP-Anwendungen mit demselben Werkzeug verpacken. Für Protrude Skin-Anwendungen ist ein eigenes Werkzeug nötig, kleinere Schalenformate verarbeitet das Modell TL 650-duo line zweispurig. Zusätzlich bereitet die SPS-Steuerung mit der In-house-Programmierung erste Schritte in Richtung Industrie 4.0 vor.

