

**FH**

FLEISCHER-HANDWERK

*Award 2015*

**Dohr GmbH & Co. KG**  
Hamburg

**Kategorie:**  
**Wursthüllen**

*A. Heinrichsdobler*

Annemarie Heinrichsdobler, Herausgeberin & Chefredakteurin im März 2015

# Beste Innovationen der Fleischbranche gekürt

Bereits zum dritten Mal wurden am 25. März 2015 die renommierten Branchenpreise **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** und **FLEISCHER-HANDWERK AWARD** von den Fachzeitschriften **FLEISCHEREI TECHNIK** und **FLEISCHER-HANDWERK** auf der Anuga FoodTec in Köln verliehen. In insgesamt acht Kategorien wurden erneut wegweisende Entwicklungen in der Fleischverarbeitung gekürt.

München/Köln. Nach der Premiere als Branchenpreis für das fleischverarbeitende Gewerbe auf der **ANUGA FOODTEC 2012**, haben die Fachmagazine **FLEISCHEREI TECHNIK** und **FLEISCHER-HANDWERK** auf der **Anuga FoodTec** in Köln am 25. März 2015 zum dritten Mal den **FLEISCHEREI TECHNIK AWARD** und den **FLEISCHER-HANDWERK AWARD** an die herausragendsten Innovationen der Zulieferunternehmen verliehen. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von Oktober 2014 bis März 2015 in den beiden Fachmagazinen sowie auf der Online-Plattform [www.FleischNet.de](http://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 renommierte Fachjury, die sich aus Vertretern der Wissenschaft und der Fachredaktionen 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 acht Kategorien ermittelt.

Der **FLEISCHER-HANDWERK AWARD** wurde an herausragende Innovationen in den Kategorien „Ladenbau & Verkauf“, „Wursthüllen“ und „Gartechnik“ vergeben.

**Dohr** hat die Kategorie „Wursthüllen“ für sich entschieden. Ausschlaggebend war die Produktinnovation für Schweinedärme „Viva“. Dieses Produkt verbindet die Vorzüge eines Naturdarms mit der Produktionseffizienz von Kunstdärmen. Es handelt sich dabei jedoch um reine Naturdärme, die durch ein patentiertes Verfahren veredelt werden und dadurch in ihrer leichten Handhabung und Produktionseffizienz mit Kunstdärmen vergleichbar sind. Deren Eigenschaften sorgen für ein optimales Erscheinungsbild, einheitliche Kaliber und präzise Längen, bieten aber gleichzeitig den von Naturdärmen gewünschten „Biss“. Da der Kochverlust bei Brüh- und Kochwurst ca. 4 % unter dem von herkömmlichen Naturdärmen liegt, profitieren die Kunden von zusätzlichen Einsparungen.



Folgende Unternehmen wurden auf der Anuga FoodTec 2015 mit dem FLEISCHEREI TECHNIK bzw. FLEISCHER-HANDWERK AWARD 2015 ausgezeichnet.



**Kategorie Verarbeitungsmaschinen:**

Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft mbH,  
Traun (Österreich)

**Kategorie Qualitätsmanagement:**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG, Deizisau

**Kategorie Automatisierung/Logistik:**

Maschinenbau Helmers GmbH, Osnabrück

**Kategorie Verpackungstechnik:**

Sealpac GmbH, Oldenburg

**Kategorie Schlacht- und Zerlegetechnik:**

Bettcher GmbH, Dierikon (Schweiz)



**Kategorie Ladenbau & Verkauf:**

Aichinger GmbH, Wendelstein

**Kategorie Wursthüllen:**

Dohr GmbH & Co. KG, Hamburg

**Kategorie Gartechnik:**

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH &  
Co. KG, Wolfenbüttel



## Über die Fachmagazine:

Die **FLEISCHEREI TECHNIK** richtet sich seit 31 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.

Das **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 besonderen Praxisbezug aus. Herausgeber ist die Verlagsniederlassung der **B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG** in München.