

Fleischmagazin

Fleischalternativen

Fachzeitschrift
für die Fleischwirtschaft



Andreas Seydelmann

Geschäftsführender Gesellschafter

Maschinenfabrik Seydelmann

**„Wir produzieren für den
Erfolg unserer Kunden“**

Andreas Seydelmann, geschäftsführender Gesellschafter der Maschinenfabrik Seydelmann KG, freut sich über die aktuellen, positiven Entwicklungen der Branche.

Maschinenfabrik Seydelmann

„Wir produzieren für den Erfolg unserer Kunden“

Qualität und Innovationskraft ziehen sich wie ein roter Faden durch die über 175-jährige Unternehmensgeschichte der Maschinenfabrik Seydelmann KG. Heute verlassen jährlich mehr als 700 Maschinen den Produktionsstandort in Aalen zu Kunden in über 150 Länder der Welt. Fleischmagazin sprach mit Andreas Seydelmann (38), geschäftsführender Gesellschafter, über aktuelle Entwicklungen im Unternehmen sowie über die zukünftige Ausrichtung.

Fleischmagazin: In welcher Situation befindet sich Ihr Unternehmen aktuell?

Andreas Seydelmann: Zum Jahreswechsel blicken wir auf ein erfolgreiches Jahr zurück und werden mit einem guten Auftragseingang ins neue Jahr starten. Derzeit stehen wir kurz vor der Fertigstellung und Auslieferung einer großen Produktionslinie für einen bedeutenden internationalen Fleischwarenhersteller. Trotz Corona-Pandemie hatten wir ein sehr starkes Jahr. Da unsere Kunden aus der Lebensmittelindustrie kommen

und sie die Verantwortung tragen, die Lebensmittelversorgung sicherzustellen, waren diese maximal ausgelastet. Dementsprechend wurden viele Investitionsentscheidungen getätigt, was für uns nachfrageseitig positiv war. Die Pandemie selbst war und ist für uns, wie für viele andere Unternehmen auch, eine Herausforderung, der wir aber mit effizienten Hygienekonzepten erfolgreich begegnen konnten. Der Zusammenhalt unserer Belegschaft ist sehr stark und ermöglicht uns schnell und flexibel zu reagieren. Obwohl sich das Infektionsgeschehen

wieder dramatisch verschlechtert hat, sind wir aktuell in der Lage, darauf flexibel zu reagieren und auf bewährte Konzepte zurückzugreifen. Auch unser hoher Teilebestand und langjährige Partnerschaften mit Lieferanten haben uns geholfen, in der aktuell kritischen Versorgungssituation lieferfähig zu bleiben.

Fleischmagazin: Zuletzt konnten wieder wichtige Messen unserer Branche stattfinden, etwa die SÜFFA. Auch Ihr Unternehmen war vertreten. Welches Fazit ziehen Sie?

Seydelmann: Wir haben uns sehr darüber gefreut, dass Messen wieder stattfinden konnten. Alle Veranstaltungen waren ein großer Erfolg. Sowohl auf der SÜFFA als auch auf der Agropodmash und der Process Expo hatten wir unseren Messestand gegenüber den Vorjahren sogar vergrößert. Die Qualität der Besucher war ausgezeichnet und wir haben uns sehr über den ersehnten Austausch gefreut. Unsere Branche braucht diese Messen, weil wir als Maschinenhersteller komplexe Investitionsgüter herstellen, die erklärungsbedürftig sind. Das können wir digital nicht darstellen, daher funktionieren virtuelle Messen bei uns nicht. Aktuell blicken wir mit Vorfreude auf die IFFA im Mai 2022, die für uns die wichtigste Messe darstellt.

Fleischmagazin: Auf der SÜFFA hat die Maschinenfabrik Seydelmann neue Produkte und Innovationen vorgestellt, die u.a. auf die Themen Hygienic Design und Arbeitsergonomie einzahlen. Warum?

Seydelmann: Auf der SÜFFA lag der Schwerpunkt unserer Präsentation der Intention der Messe folgend auf dem Handwerk. Dort wird Ergonomie immer wichtiger, um den Job angesichts



100% made in Germany. Hier die Montage von Industriekuttern.

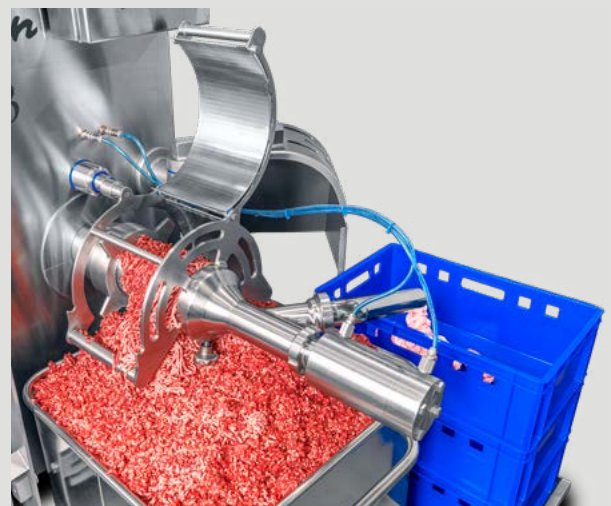
weiter zunehmenden Arbeits- und Fachkräftemangels attraktiver zu machen. So schaffen z.B. Hebevorrichtungen Entlastung bei körperlich schweren Betätigungen. Hygienic Design hat bei unseren Maschinen schon immer einen sehr hohen Stellenwert. Natürlich bedienen wir auch die Industrie mit einem entsprechenden Portfolio. Hier stehen die Automatisierung bis hin zur vollautomatisierten Produktionslinie sowie Anwenderspezifische Verbesserungen wie etwa

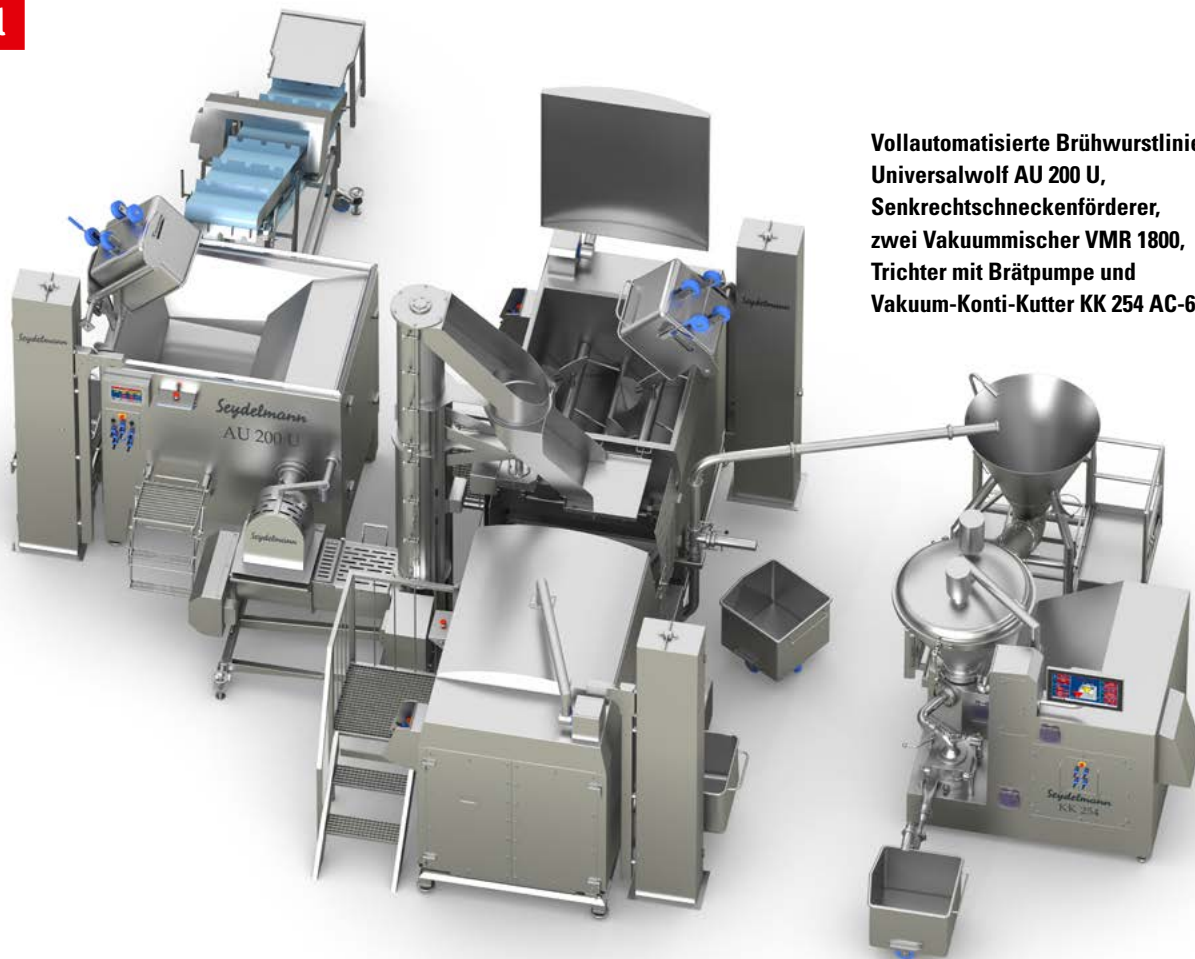
die Vermeidung und Aussortierung von Fremdkörpern im Vordergrund. So können wir zum Beispiel mit unserer Schneidtrommel Kunststoffe wie etwa Folien, die manchmal an Rohstoffen haften bleiben, erfassen und automatisch aussortieren und so die Produktsicherheit für den Anwender gewährleisten.

Fleischmagazin: Sind weitere Seydelmann-Neuprodukte auf den Markt gekommen oder zu erwarten? ▶

Schneidtrommel

Das Schneidsystem der Seydelmann-Schneidtrommel ermöglicht die gleichzeitige Zerkleinerung von Rohstoffen und die Separierung von unerwünschten Hartteilen wie Sehnen und Knorpeln, aber auch von Fremdkörpern wie Kunststoffen und Folien. Es verzichtet vollständig auf Messer oder Lochscheiben und besteht aus einer verlängerten Arbeitsschnecke und einer zylindrischen Lochtrommel mit pneumatischem Ausleitventil und wird im Wolf anstelle des üblichen Scheidsatzes eingesetzt. Dadurch entstehen kein Metallabrieb und kaum Verschleiß. Durch den minimalen Abstand zwischen der Schneckenverlängerung und der Lochtrommel wird der Rohstoff berührungsfrei geschnitten. Die Erwärmung des Schneidgutes liegt dabei üblicherweise bei maximal 3 °C. Der Ausstoß des Separates erfolgt zeit- und druckgesteuert über ein Pneumatikventil. Je nach Lochgröße werden bis zu 100 % Fremdkörper wie Plastikteilchen oder Folienreste aussortiert. Der Durchsatz liegt deutlich höher als bei herkömmlichen Systemen.





**Vollautomatisierte Brühwurstlinie:
Universalwolf AU 200 U,
Senkrechtschneckenförderer,
zwei Vakuummischer VMR 1800,
Trichter mit Brätpumpe und
Vakuum-Konti-Kutter KK 254 AC-6.**

Seydelmann: Als neue Produkte sind, neben anderen, zuletzt die Schneidtrommel, der Normwagen-Tumbler und eine neue Generation von Universalwölfen auf den Markt gekommen. Wir werden zur IFFA im kommenden Jahr eine ganze Reihe an Innovationen vorstellen, die unser Maschinenportfolio nochmals erweitern. Es sind aber auch neue Lösungen im Bereich der Automatisierung und der Produktsicherheit sowie neue Ausstattungen für bestehende Maschinentypen angekündigt.

Fleischmagazin: *Aktuell leidet die Industrie unter Rohstoffknappheit und anhaltenden Preiserhöhungen, u.a. auch beim Edelstahl. Wie wirkt sich das auf Ihre Produktion aus?*

Seydelmann: Natürlich geht die momentane Versorgungsknappheit auch an uns nicht vorbei. Speziell bei Edelstahl ist aktuell zwar die Verfügbarkeit gegeben, die Preisentwicklung ist aber für uns unerfreulich. Wir können das aber noch sehr gut kompensieren, weil

wir immer schon hohe Lagerbestände an Teilen und Rohmaterial führen. Unsere Bestandhaltung ist dabei deutlich höher als das in Unternehmen unserer Größenordnung sonst üblich ist. Das versetzt uns in die Lage, durch zu produzieren und gegenüber unseren Kunden im Servicefall lieferfähig zu bleiben. Eine Just-in-time-Produktion birgt gerade jetzt das Risiko, dass irgendetwas in der Kette nicht funktioniert und damit die gesamte Produktion ins Stocken gerät. Just-in-time war aber auch nie eine Option für uns. Durch die hohe Zahl an Maschinen im Markt müssen wir immer schnelle Lieferungen im Service sicherstellen können. Jede Stunde an Maschinenstillstand gefährdet auch die nachfolgende Produktion und Lieferfähigkeit unserer Kunden. Das müssen wir unbedingt vermeiden.

Fleischmagazin: *Was sind aus Ihrer Sicht die Erfolgsfaktoren, die das Unternehmen zu dem gemacht haben, was es heute ist?*

Seydelmann: Unsere grundsätzliche Einstellung, dass der Kunde unser Partner ist. Wir haben zu ihm einen engen Draht, verstehen seine Herausforderungen und Bedürfnisse. Der Bedarf kommt vom Kunden, wir liefern die Lösung. Bei Gründung 1843 waren wir ein metallverarbeitendes Unternehmen ohne eigene Produkte; erst die Nachfrage nach Lösungen hat uns dazu gebracht, überhaupt in der Branche tätig zu werden und unsere Produkte zu entwickeln. So hat uns die Problemstellung von Metzgern des damals benachbarten Schlachthofs, Fleisch besser zerkleinern zu können, überhaupt erst zur Erfindung des Kutters mit Transmissionsantrieb bewogen. Nur wenn unsere Kunden erfolgreich sind, können auch wir erfolgreich sein. Das ist bis heute ein zentraler Bestandteil unserer DNA. Unser Ziel ist es, dass unsere Maschinen und Anlagen innovativ und von höchster Qualität sind, um kosteneffizient Lebensmittel in bester Güte produzieren zu können. Auf diesen Säulen basiert unsere Unternehmensgeschichte und auch unsere Zukunft.

Fleischmagazin: *Mit Seydelmann-Maschinen lassen sich auch Plant-based-Produkte herstellen. Was erwarten Sie von diesem Markt in den kommenden Jahren?*

Seydelmann: Mit Plant-based-Produkten haben wir in den letzten Jahren in der Tat eine erfreuliche Entwicklung vollzogen, dieser Markt ist aber nicht grundlegend neu für uns, weil wir dort schon lange vor dem heutigen Boom aktiv waren. Dennoch bleiben Fleischalternativen für uns sehr interessant, weil ständig neue Produkte auf den Markt kommen, die neue Lösungen erfordern. Wir greifen durch unsere langjährige Erfahrung auf eine breite wie tiefe Entwicklungsbasis zurück, aus der heraus wir eine bewährte Routine entwickelt haben. Daher können wir unseren Kunden nicht nur die passende Maschine liefern, sondern dazu auch das Wissen zur Produktion. So haben wir uns auch dazu entschlossen, im kommenden Frühjahr ein neues Kundenzentrum mit entsprechender EU-Zulassung zu eröffnen, damit wir auf dem modernsten

Stand der Technik mit unseren Kunden zusammen neue Produkte entwickeln können. Dort können wir den gesamten Produktionsprozess darstellen bis hin zu den nachgelagerten Prozessen, um so Entwicklungsarbeit zu klassischen Fleischprodukten, Fleischersatzprodukten, Babynahrung, Convenience, Tiernahrung, pharmazeutischen und kosmetischen Produkten und vielem mehr zu leisten.

Fleischmagazin: *Was werden kommende Entwicklungen im Maschinenbau sein?*

Seydelmann: Neben Automatisierung, Hygienic Design und Arbeitsergonomie werden uns weiterhin Themen wie Industrie 4.0, Produktions- und Produktsicherheit beschäftigen. In den letzten fünf Jahren ist zudem der Bereich Produktionslinien immer wichtiger geworden. Abgesehen davon befinden wir uns momentan in einer sehr spannenden Zeit, in der viele neue Produkte entstehen und damit neue Herausforderungen und Aufgabenstellungen. Der Markt

ändert sich ständig. Daher werden natürlich auch von uns ständig neue Lösungen nachkommen.

Fleischmagazin: *Wie werden Sie Ihr Unternehmen in den kommenden Jahren ausrichten?*

Seydelmann: Wir führen das Unternehmen jetzt in der sechsten Generation und möchten es eines Tages auch in die siebte weitergeben. Als familiengeführtes Unternehmen setzen wir auf den langfristigen Erfolg und wollen weiter stetig wachsen. Neben dem Fleischerhandwerk und der fleischverarbeitenden Industrie sehen wir in vielen weiteren Branchen Erfolgspotenziale. Wir sehen sehr positiv in die Zukunft, werden weiter kontinuierlich investieren und expandieren und halten an unserer Philosophie fest, gelebte und erfahrene Erfolgswerte fortzusetzen. Wir sind der festen Überzeugung, dass unsere Strategie, Qualitäts- und Innovationsführer zu sein, am Markt weiterhin langfristigen Erfolg bringt. Der Erfolg unserer Kunden sichert unsere Zukunft. *beh*

Schonendes Mischen, Tumbeln und Veredeln



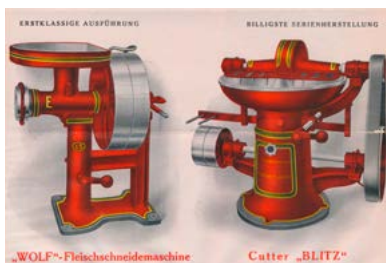
Mit dem Normwagentumbler TT 200 / TT 300 ist eine schonende, aber trotzdem intensive Bearbeitung von Produkten möglich. Durch die Rotationsbewegung des Behälters wird das Produkt gemischt und getumbelt, ohne dass es, wie bei Paddelachsen oder Mischarmen, Quetschungen erfährt. Dieser Mischprozess ermöglicht sehr schonende, schnelle Verarbeitungsergebnisse für Produkte wie Nudel- oder Fleischsalate, marinierte Fleischstücke, vegane Fleischalternativen und viele mehr. Da der Normwagen zugleich Produktbehälter im Prozess bleibt, entfällt die Beladung und

Entleerung der Maschine. Prozesszeiten innerhalb der Charge als auch Chargenwechsel sind besonders schnell und Produktreste in der Maschine minimal. Dies führt zu einer enormen Zeitersparnis, einer Erleichterung im betrieblichen Ablauf und zu einer Produktivitätssteigerung gegenüber Mischern und Tumbeln. Bei der Modellreihe VTT 200 / VTT 300 ist die Verarbeitung unter Vakuum möglich. Grundsätzlich bewirkt das Vakuum bei gleichem Gewicht eine Volumenreduktion. Produkte ohne Luftsauerstoff haben zudem eine bessere Farbstabilität und eine längere Haltbarkeit. Durch die Steuerung Command 700 ist ein rezepturabhängiger, automatischer Betrieb möglich. Der Normwagentumbler TT 200 X / TT 300 X, die entsprechenden Vakuumversionen arbeiten nach dem Mischprinzip der Kreuzrotationsbewegung, wodurch empfindliche Produkte, wie Kartoffelsalate, Schinken, marinierte Fleischstücke u. a. noch schonender verarbeitet werden können.





Schon früh machen Werbemarken auf die Produkte aus dem Hause Seydelmann aufmerksam.



„Wolf“-Fleischschneidemaschine und Cutter „Blitz“, zwei Produkte, die schon früh den Erfolg des Unternehmens Seydelmann begründeten und wegweisende Innovationen für eine ganze Branche bedeuteten.



Mit der Erfindung des Trennsatzes im Jahr 1968 ermöglichte Seydelmann, Sehnen und Knorpel automatisch vom Fleisch zu trennen und auszusortieren. Damit werden zeitaufwändige Arbeitsschritte in der Vorbereitung unnötig. Bis heute ist der Trennsatz in der Produktion von Hackfleisch, Hamburgern und Rohwurst unverzichtbar.

Fortschritt durch Tradition

Mit ihren Ideen treibt bereits die sechste Generation der Familie Seydelmann die Entwicklung einer ganzen Branche voran. Vieles, was heute in der Lebensmittelverarbeitung Standard ist, erblickte bei Seydelmann das Licht der Welt. Zahlreiche Patente legen davon Zeugnis ab und machen die Maschinenfabrik Seydelmann KG zum Qualitäts- und Innovationsführer.

Die ersten Innovationen

Die erste Fleischwiegemaschine des Louis Seydelmann stützte sich 1886 noch auf die händische Wiegehackmethode, die damals in den Metzgereien üblich war. Bereits sein Sohn Louis d.J. konstruierte seine eigenen, transmissionsgetriebenen Kutter. Jeder Metzger konnte fortan dank vergleichsweise günstiger Serienfertigung sein eigenes, leistungsstarkes Gerät betreiben. Der erste in Serie gebaute Kutter „Blitz“ mit Transmissionsantrieb erreichte eine für das Jahr 1910 sensationelle Messerwellendrehzahl von 800 Umdrehungen pro Minute.

Ab 1934 wurden dann die ersten Kutter und Wölfe mit angebauten Elektromotoren konstruiert. Die Maschinen mit eigenem Antrieb kamen auf eine Messerwellendrehzahl von 1.500 Umdrehungen pro Minute. Heute leisten die Kutter Schnittgeschwindigkeiten bis zu 160m/s, die neben höchster Feinheit auch maximalen Eiweißaufschluss bei kürzester Prozesszeit ermöglicht.

Immer hygienischer

Als erstes Unternehmen verarbeitete Seydelmann Edelstahl in seinen Maschinen – und sorgte damit für einen Schub bei Produktqualität, Hygiene, Lebensdauer und Arbeitseffizienz. Ende der 50er Jahre wurden zunächst die Kutterdeckel rostfrei ausgestattet, dann die Schüsseln, die kompletten Außenflächen und bei den Wölfen ab 1977 auch

das Schneckengehäuse, die Schnecken und Muttern. Seit 1985 sind alle Kutter mit einem massiv rostfreien Maschinenständer versehen. Handpolierte, rostfreie Edelstahlflächen, verschweißte und verrundete Kanten sowie eingelassene flächenbündige Abdeckungen zeichnen das hochwertige Hygienedesign der Maschinen aus. Durch automatische Cleaning-in-Place-Ausstattungen (CIP) verkürzen sich die zur Reinigung nötigen Ausfallzeiten deutlich. Berührungsfreie Schneidsysteme an Feinstzerkleinerern und Wölfen verhindern die Kontamination von Lebensmitteln mit Metallabrieb. Seit 2019 ermöglichen Schneidtrommelsysteme an Wölfen die Separation von Fremdkörpern wie Kunststoffen und Folien aus dem Rohmaterial.

Immer digitaler

Das heute heiß diskutierte Thema Digitalisierung ging man bei Seydelmann bereits im Jahr 1959 an – mit dem ersten Kutter, der mit Programmen über Lochkarten gesteuert wurde.

1987 entwickelte Seydelmann eine Mikroprozessorsteuerung. Die speicherbare Programmsteuerung Memory 511 erlaubte ab 1989 eine automatisierte Wurstproduktion und gleichbleibende, planbare Produktqualität. Seit 2010 ermöglicht die Auto-Command-Steuerung einen rezepturbasierten, vollautomatischen Betrieb der Maschinen oder Produktionslinien. Seit 2020 folgt die Integration dem Konzept Industrie 4.0, in dem die Maschinen



Eine Maschine für höchste Effizienz und Verarbeitungsqualität: Der Seydelmann Vakuum-Koch-Kutter K 324 AC-8"

als intelligente und digital vernetzte Systeme in der Produktion wirken. So können heute komplexe Produktionslinien vollautomatisch und ohne Bediener an den Einzelmaschinen betrieben werden und sind dabei voll in die Materialwirtschaftsprozesse des Betriebs eingebunden.

Immer effizienter

Wiederholt leistete Seydelmann Pionierarbeit, wenn es darum ging, Arbeitsschritte in der Fleischindustrie zu vereinfachen. Mit dem „Ultra“-Kutter präsentierte Seydelmann im Jahr 1965 zum ersten Mal ein Produkt, das mit Mischgängen ausgestattet war. Neben dem Zerkleinern und Emulgieren konnten nun Einlagen in kürzester Zeit untergemischt werden. Mit der Erfindung des Trennsatzes im Jahr 1968 ermöglichte Seydelmann, Sehnen und Knorpel automatisch vom Fleisch zu trennen und auszusortieren. Damit werden zeitaufwändige Arbeitsschritte in der Vorbereitung unnötig. Bis heute ist der Trennsatz in der Produktion von Hackfleisch, Hamburgern und Rohwurst unverzichtbar.

Seit 2005 bieten Universalwölfe dem Anwender noch mehr Flexibilität: Auf derselben Maschine können sowohl tiefgefrorene Fleischblöcke als auch Frischfleisch verarbeitet werden. Das erlaubt eine höhere Flexibilität bei

schwankenden Fleischpreisen und spart eine zusätzliche Maschine ein. Energieeffiziente, frequenzgeregelte Antriebe erreichen Energieeinsparungen von bis zu 25 Prozent und Ein- oder Umschaltstromspitzen werden eliminiert. Zudem sind die Motoren optional wassergekühlt und bieten so die Möglichkeit zur direkten Nutzung oder Rückgewinnung der Abwärme.

Immer hochwertiger

Mit der Entwicklung des Vakuum-Kutters löste Seydelmann im Jahr 1971 auf einen Schlag eine ganze Reihe von Problemen der Fleischverarbeitung. Die Verarbeitung des Bräts unter Luftabschluss wirkt sich positiv auf Geschmack, Konsistenz, Feinheit sowie Farbe aus, erleichtert das Portionieren und verbessert Hygiene und Haltbarkeit. Zugleich ist durch die homogene Dichte ein gewichtsgenaueres Abfüllen möglich.

1973 hatten es Seydelmann-Ingenieure geschafft, mit der Erfindung des Kochkutters die Produktion von Kochwurst zu revolutionieren. Der Kochkutter erlaubt, das Fleisch in einer einzigen Maschine zu kochen und zu zerkleinern. Der Anwender spart dadurch Zeit und im Produkt selbst bleiben alle Geschmacksstoffe erhalten, die bisher beim vorherigen Kochen im Wasserbad verloren gingen – ein bedeutender Qualitätssprung.

Immer größer und schneller

Mehrfach in der Unternehmensgeschichte brachen Seydelmann-Maschinen Geschwindigkeits- und Größenrekorde: Mit dem Modell „Rasant“ stellte das Unternehmen 1958 den ersten hochtourigen Mehrgeschwindigkeitskutter vor. 1967 wurde der damals weltweit größte Kutter mit 750 Litern Schüsselinhalt nach Kanada geliefert, 1975 wurden 1.200 Liter Schüsselinhalt erreicht und 1987 eine Mischerfamilie mit bis zu 5.000 Litern entwickelt. 1970 folgte der erste Wolfautomat mit 400 Millimetern Lochscheibendurchmesser und 1983 wurde der damals schnellste Kutter durch Hightech-Präzisionsfertigung und minimalste Fertigungstoleranzen nochmal um fünfzig Prozent schneller. Seit Anfang 2008 werden Kutter mit Messergeschwindigkeiten bis zu 160m/s hergestellt. 2013 wurde mit dem K 1004 der bisher größte Vakuum-Kochkutter präsentiert. 2019 wurde der erste Vakuumfeinstzerkleinerer mit berührungsfreiem Schneidsatz vorgestellt.

Immer sicherer

Ausstattungsmerkmale wie Lärmschutzdeckel, Eingreifschutz und Unwuchtüberwachung verbesserten die Sicherheit der Kutter. Bei den Wölfen sorgten Funktionen wie Sicherheitsschaltwippe, Auslaufhandschutz und Schutzgitter für deutlich verringerte Arbeitsrisiken.

Die Minimierung der Lärmemission wird konsequent verfolgt. So werden die Maschinenkörper gedämmt und innen beschichtet, Messersysteme mit hoher Laufruhe eingesetzt und durchdachte Steuerungstechniken verwendet. Durch verschiedene Ausstattungen wurde in den letzten Jahren die Ergonomie für den Bediener enorm verbessert. Beladungshilfen und hydraulische Produktauswerfer übernehmen kraftintensive Arbeitsschritte, übersichtliche Kreuzschalter ermöglichen intuitives Anwählen von Funktionen und Knieschalter sorgen dafür, dass die Hände freibleiben. CIP-Reinigungen ermöglichen außerdem eine personlose, automatische Vorreinigung. ■



Auch mit Maschinen zur Herstellung von Fleischalternativen bzw. Plant-based-Produkten ist die Maschinenfabrik Seydelmann KG schon seit Jahren ganz vorne mit dabei.

Produktion von Plant-based-Produkten

Wachstumsmarkt Fleischalternativen

Als Hersteller für Maschinen und Anlagen sowie vollautomatisierter Produktionslinien für die Nahrungsmittelindustrie ist die Maschinenfabrik Seydelmann KG schon seit vielen Jahrzehnten erfolgreich auf dem Markt. Dazu zählen Unternehmen aus dem Bereich von Wurst- und Fleischwaren, aber auch aus der Tier- und Babynahrung, der Käse-, Gemüse- und Früchte- sowie aus der pharmazeutischen Industrie. Seit vielen Jahren mischt Seydelmann mit großem Erfolg aber auch auf dem Markt für alternative Fleischprodukte mit.

Fleischersatz- bzw. Plant-based-Produkte sind längst in der Mitte der Gesellschaft angekommen und aus den Supermarktregalen nicht mehr wegzudenken. Erste Produkte im Bereich der Fleischalternativen kamen in den 80er- und 90er-Jahren mit

Produkten aus Tofu oder aus Gemüse auf den Markt, bildeten aber damals insgesamt noch eine Nische. Doch inzwischen ist die Produktvielfalt sehr groß und bei weitem noch nicht ausgeschöpft. Immer mehr Start-Ups drängen mit immer ausgefeilteren

Produkten auf den Markt. Die Maschinenfabrik Seydelmann KG ist diesen Trend schon frühzeitig mitgegangen, ist mit der Branche mitgewachsen und hat sich dadurch beständig das nötige Fachwissen für Fleischalternativen aufgebaut.

Grundsätzlich werden von der Fleischalternativen-Industrie in erster Linie Kutter nachgefragt. Sie haben sich für die Herstellung von Fleischalternativen als die beste Technologie erwiesen und sind optimal dafür geeignet, pflanzliche Proteine zu verarbeiten. Aber auch Mischer kommen zum Einsatz, vor allem bei größeren Chargen und speziellen Prozessen. Je nach angestrebter Produktvielfalt und geplanter Produktionsmenge werden dann entweder ausschließlich Kutter oder eine Kombination aus Kuttern und Mixchern verwendet.

Seydelmann-Kutter müssen zur Verwendung in der Plant-based-Industrie entsprechend angepasst werden. Die Grundmaschine bleibt zur Herstellung von Fleischersatz-Produkten gleich. Seydelmann stattet seine Kutter jedoch mit stärkeren Antrieben aus, die über mehr Drehmoment verfügen, weil der Herstellung von Plant-based-Produkten



Zur Herstellung von Fleischalternativen, wie z. B. fleischfreien Burgern, kommen wie streichen in der fleischverarbeitenden Industrie in der Regel Kutter zum Einsatz.

häufig eine besonders zähe Rohmasse vorausgeht und die Messer beim Befüllen zur Durchmischung des Produkts gegen höhere Widerstände laufen. Hinzu kommen spezielle Schneidgeometrien und Kuttermesser sowie

verschiedene Zugabeventile für Trockenstoffe und automatische Flüssigkeitszähler für Öl, Wasser oder Aromen. Zudem können Seydelmann-Kutter bei ihrer Befüllung bis zur Entleerung geschlossen bleiben, so dass während der Produktion weniger Staub entsteht. Des Weiteren fällt auch die Prozesszeit in der Regel kürzer aus, weil der Deckel für die Beladeschritte nicht geöffnet werden muss. Mit ihren Produktauswerfern bieten Seydelmann-Kutter außerdem den Vorteil, dass sie die Schüssel beim Leeren komplett austreifen, sodass keine Reste in der Maschine verbleiben. Dieser Vorteil kommt vor allem bei Produktwechseln zum Tragen. Hier bieten die Maschinen zusätzlich den Vorteil, dass sie aufgrund ihres hohen Grades an Hygienic Design sehr einfach, gründlich und zügig gereinigt werden können, um etwa Produktwechsel im Produktionsalltag zu ermöglichen.



Maschinenfabrik Seydelmann Telegramm

Maschinenfabrik Seydelmann KG
Hölderlinstr. 9 · 70174 Stuttgart
Tel.: 0711/490090-0
Fax: 0711/490090-90

Burgstallstraße 1-3 · 73431 Aalen
Tel.: 07361/565-0
E-Mail: info@seydelmann.com
www.seydelmann.com

Exportanteil: 80%
Mitarbeiter: 350
Standorte: Stuttgart (Sitz und Verkauf),
Aalen (Niederlassung und Werk)
Umsatz (2021): circa 80 Millionen Euro
Gründung: 1843
Geschäftsführende Gesellschafter:
Andreas Seydelmann,
Matthias Seydelmann

Das stärkste Wachstum innerhalb der letzten fünf Jahre verzeichnet Seydelmann nach eigenen Angaben im Plant-based-Marktsegment, was dem Unternehmen aber keine Umsätze aus dem Verkauf der Maschinen für die klassische Fleischindustrie entzieht, sondern zusätzliche Umsätze ermöglicht. Für viele fleischverarbeitende Unternehmen hat sich das Geschäft mit Fleischalternativen ebenfalls als lukrative Ergänzung etabliert. ■