

PRESSEMITTEILUNG

Planteneers und Handtmann bündeln Kompetenzen

Steak 2.0: Pflanzliche Fleischalternativen mit Fettschicht und Marmorierung

Hamburg, im Januar 2024 – Marmorierte Steaks oder Bacon mit Fleisch- und Fettschicht gehören im klassischen Fleisch-Segment zu den Standards. Im Markt der pflanzlichen Alternativen ist das Angebot aktuell aber noch sehr begrenzt. Erst recht, wenn das Plant-based Produkt neben der Marmorierung oder Fettschicht auch eine authentische, faserige Struktur haben soll. Um das zu ändern, gehen der Plant-based Pionier Planteneers und der Hersteller von Füll- und Portioniersystemen Handtmann jetzt gemeinsame Wege.

Mit den Funktionssystemen von Planteneers und der Technik von Handtmann können Hersteller von pflanzlichen Fleischalternativen ab sofort marmorierte Teilstücke mit einer feinen Faserstruktur herstellen. Dazu benötigen sie lediglich ein neuentwickeltes Vorsatzgerät für die bekannten Handtmann Füll- und Portioniersysteme sowie die passenden Systemlösungen aus der fiildMeat- und fiildTex-Reihe von Planteneers. Letztere liefern die Basis für die Herstellung der Fleisch- und Fettalternativen. Das flexible Coextrusions-System produziert daraus dann die gewünschten Plant-based Produkte. Neben Steak-Varianten gehören hierzu auch pflanzliche Alternativen zu Filetsträngen und Bacon. Die Größe und Form der Endprodukte lassen sich kundenspezifisch einstellen – ebenso wie die Definition der Fettschichten. Je nach Fettverhältnis und Maschineneinstellung ist eine asymmetrische Fettmarmorierung möglich.

Ein weiterer großer Vorteil im Gegensatz zu bestehenden Produktionsprozessen für marmorierte Fleischalternativen, zum Beispiel die 3-D Druck-Technologie, ist der hohe Output. Mit einem Durchsatz von mehr als einer Tonne pro Stunde können Hersteller täglich große Mengen an Steak-Alternativen produzieren und damit auch die Nachfrage von größeren Handelspartnern bedienen.

Über Planteneers:

Die Planteneers GmbH mit Sitz in Ahrensburg entwickelt und produziert individuelle Systemlösungen für pflanzenbasierte Alternativen in den Bereichen Fleisch-, Wurst- und Fischwaren sowie Käse, Milchprodukte und Feinkost. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt 12 Schwesterfirmen nutzt Planteneers diverse Synergien. Dem Unternehmen steht das gesammelte Know-how von rund 170 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Als Teil des Technologiezentrums ist das 2019 gegründete Plant Based Competence Center der Kreativpool

für alternative Lösungen und das Herzstück von Planteneers. Kunden profitieren zudem von dem internationalen Netzwerk der Gruppe, bestehend aus 19 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen in den bedeutenden Schlüsselmärkten. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt mit einem Umsatz von über 760 Mio. EUR und weltweit knapp 1950 Mitarbeitern zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.



handtmann

Ideas for the future.

Über Handtmann Füll- und Portioniersysteme (F&P)

Der Handtmann Unternehmensbereich F&P ist Teil der inhabergeführten Handtmann Unternehmensgruppe mit Sitz im süddeutschen Biberach. Er ist ein führender Hersteller von Prozesstechnik zur Verarbeitung von Lebensmitteln und bietet modulare und prozessübergreifende Linienlösungen von der Produktvorbereitung bis zur Verpackungslösung. Flankiert wird das Angebot von inhouse entwickelten, prozessunterstützenden Digitalen Lösungen. Parallel wird in nachhaltige Konzepte für Food Innovation investiert. Dazu zählen auch die hochmodernen Technologie- und Kundenzentren am Unternehmenssitz. Die Handtmann Gruppe beschäftigt weltweit etwa 4.100 Mitarbeiter, davon F&P ca. 1.500. Mit zahlreichen Tochtergesellschaften und Vertriebs- und Servicepartnern ist das Unternehmen global in über 100 Ländern vor Ort vertreten und zusätzlich über strategische Partnerschaften flächendeckend vernetzt. www.handtmann.de/food

Weitere Informationen Planteneers:

Mario Novak
Marketing Planteneers
Tel.: +49 (0)4102 / 202 191
E-Mail: mnovak@planteneers.com

Weitere Informationen Handtmann:

Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG / Brigitte Brehm
Hubertus-Liebrecht-Straße 10-12 / D-88400 Biberach/Riss
Tel. +49 (0) 73 51/45 1432
E-Mail: brigitte.brehm@handtmann.de

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.