

## GEA positioniert sich als Partner für die Herstellung von Fleischalternativen

Artikel vom 7. Dezember 2021  
Produktionsbereich allgemein

Auf dem wachsenden New-Food-Markt ist [GEA](#) bereits vertreten und weiß nach eigener Angabe, wie die wachsende Nachfrage zuverlässig, konsistent, effizient und nachhaltig bedient werden kann. Daher ist »New Food« einer von sieben strategischen Hebeln, die die Wachstumsstrategie »Mission 26« des Unternehmens für die nächsten fünf Jahre vorantreiben sollen.



Fleischalternativen, die das gewohnte Fleischprodukt nachahmen, werden bevorzugt (Bild: GEA).

Als einer der führenden Anbieter von Verarbeitungs- und Verpackungslösungen für Lebensmittel verfügt GEA über ein sehr breites Technologieportfolio, das auf bewährten Tests und der Erfahrung in der Extraktion von Proteinen aus pflanzlichem Material sowie der Verarbeitung von Mischungen hochwertiger Zutaten basiert. Von Extrahierung über Mischen, Formen, Beschichten, Frittieren, Garen und Kühlen bis zum Verpacken bietet das Unternehmen Maschinen an. Als strategischer Partner der Lebensmittelindustrie entwickelt der Anlagenbauer zudem gemeinsam mit seinen Kunden neue fleischlose

Produkte, wobei integrierte Prozesslösungen entstehen, die bestmöglich auf die Anforderungen des Verarbeitungsprozesses abgestimmt sind.

## Basis sind die Verbrauchererwartungen

Heute werden Fleischalternativen bevorzugt, die gewohnten Produkten wie Hamburgern, Hähnchenstreifen oder Würstchen ähneln. Den Erwartungen in Bezug auf Aussehen, Geschmack, Mundgefühl, Saftigkeit und Aroma müssen die Hersteller daher so nahe wie möglich kommen. Um sicherzustellen, dass die Fleischalternativen möglichst nahe am Fleisch sind, sei das Knowhow in den Bereichen Lebensmittelzutaten, Verarbeitungsprozess und Prozesskontrolle entscheidend. Als Schlüsselfaktor für den Erfolg des anschließenden Verarbeitungsprozesses wird die Art und Weise genannt, in der die Grundzutaten wie Wasser, Fett und verschiedene Trockensubstanzen während der Prozessvorbereitung gebunden werden.

## Zutaten, Technologie und Prozesslösung

Aus Sicht von GEA unterscheiden sich die Kundenbedürfnisse im fleischlosen Segment von denen der traditionellen Fleischverarbeitung, was mit der großen Anzahl verschiedener Zutaten für fleischlose Produkte zusammenhänge. Nur die richtige Technologie reiche nicht mehr aus, es seien auch Kenntnisse und Erfahrungen mit allen Arten von Lebensmitteln und Rohstoffen gefragt, um sie in die Produktion einfließen zu lassen. In seinen Technologiezentren bietet der Anlagenhersteller daher an, gemeinsam die bestmögliche Kombination von Zutaten, Ausrüstung und Anlagenkonfiguration zu ermitteln. Auch der Übergang von Laborbedingungen zur industriellen Produktion sei in den Technologiezentren möglich. Durch dieses Vorgehen werde das Risiko reduziert, dem sich Hersteller sonst bei der Erweiterung ihrer Produktion aussetzen. Produkte können schneller auf den Markt gebracht und kostspielige Änderungen vermieden werden. Mit seiner stabilen globalen Lieferkette stelle der Anlagenbauer zudem sicher, dass Unternehmen unabhängig von ihrer Größe schnell und effektiv zuverlässige und robuste Produktionskapazitäten zur Verfügung stehen.

---

### Hersteller aus dieser Kategorie

---

#### **Bucher Unipektin AG**

Murzlenstr. 80  
CH-8166 NIEDERWENINGEN  
0041 44 8572300

[info@bucherunipektin.com](mailto:info@bucherunipektin.com)

[www.bucherunipektin.com](http://www.bucherunipektin.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

#### **Baumer hhs GmbH**

Adolf-Dembach-Str. 19  
D-47829 Krefeld  
02151 4402-0

[info@baumerhhs.com](mailto:info@baumerhhs.com)

[www.baumerhhs.com](http://www.baumerhhs.com)

[Firmenprofil ansehen](#)

---

#### **KHS GmbH**

Juchostr. 20  
D-44143 Dortmund  
0231 569-0

