Innovationen auf der IFFA

**For a better food future: GEA präsentiert auf der IFFA neue Technologien für die Lebensmittelindustrie**

Düsseldorf, 17. März 2025 – Als einer der führenden Technologiekonzerne stellt GEA auf der IFFA 2025 in Frankfurt vom 3. bis 8. Mai zahlreiche Innovationen vor. Das Unternehmen zeigt in Halle 8, Stand G10, seine Expertise in den Bereichen Fleisch, alternative Proteine und Käse. Im Fokus stehen die neuesten technologischen Entwicklungen für die Lebensmittelverarbeitung sowie das Schneiden und Verpacken, die die Betriebseffizienz bedeutend steigern und den Energieverbrauch stark reduzieren. Mit integrierten Lösungen, kontinuierlicher Innovation und einem starken Fokus auf Kundenorientierung ermöglicht GEA Lebensmittelverarbeitern, sich in einem von Veränderungen geprägten Marktumfeld zu behaupten.

Mit dem Wachstum der Weltbevölkerung steigt auch die Nachfrage nach Nahrungsmitteln und deren Vielfalt. Gleichzeitig machen Inflation und steigende Lebenshaltungskosten die Verbraucher preissensibler. Als Reaktion darauf stehen die Lebensmittelhersteller unter wachsendem Druck, ihre Kosten zu optimieren, ohne dabei die Effizienz in einem immer stärker umkämpften Markt aus den Augen zu verlieren.

„Wir verfolgen das Ziel, die Produktionseffizienz unserer Kunden mit innovativen Technologielösungen enorm zu steigern und den Verarbeitungs- und Verpackungsprozess nachhaltig zu verbessern. So unterstützen wir bei der Bewältigung der herausfordernden Marktsituation. Wir setzen auf maximale Rohstoffausnutzung, Reduktion des Verpackungsvolumens und Verwendung von recycelbaren Monomaterialien gemäß der EU-Verordnung über Verpackungen und Verpackungsabfälle. Nachhaltigkeit und Kosteneffizienz haben für uns stets oberste Priorität", sagt Peter Lauwers, CEO der GEA Division Food & Healthcare Technologies. „Unsere Lösungen tragen zur Optimierung des Energieverbrauchs und zur Reduzierung der CO2-Emissionen bei, was für unsere Kunden eine höhere Betriebseffizienz bei gleichzeitiger Minimierung der Umweltbelastung bedeutet. Modernste Automatisierungssysteme und fortschrittliche digitale Tools sorgen zusätzlich für eine umfassende Gesamtanlageneffektivität (OEE) und erhöhen den Produktionsertrag.“

**Highlight-Innovationen auf der IFFA in Frankfurt**

**Neuer Spiralofen – CookStar First**

GEA setzt neue Standards in der CookStar-Familie: Der CookStar First ist ein neuer Spiralofen für den mittleren Kapazitätsbereich, der mit einem Durchsatz von bis zu 1.700 kg/h insbesondere für panierte und vegetarische Produkte geeignet ist. Mit einer bis zu 3 % höheren Ausbeute als die meisten Öfen und einer Energieeinsparung von 10-12 % erfüllt der CookStar First die Bedingungen für das TÜV-validierte Ökolabel "Add Better" von GEA. Eine Ausbeutesteigerung um 1 % im Zweischichtbetrieb bei 1.500 kg/h kann beispielsweise zu **Einsparungen von bis zu 55 Tonnen Produkt jährlich führen, was sich finanziell je nach Substrat und Art des Coatings in einem Umfang von bis 200.000 Euro** positiv auswirkt.

Der CookStar First verfügt über fortschrittliche Features zur Prozessoptimierung, welche die Prozesssteuerung und den Einblick in den Kochprozess verbessern. Er wird mit dem cloudbasierten **Starter Package Plus** geliefert, einer Servicelösung, die präventive Wartung unterstützt, um die Betriebszeit zu maximieren. Darüber hinaus bietet das **Insight Partner**-Modul ein umfassendes Dashboard für den Energieverbrauch, über das Anwender Feineinstellungen vornehmen und den Energieverbrauch für seine SKUs (Stock Keeping Units) minimieren können.

**MaxiFormer 2.0 – die neue Generation**

GEA stellt den **MaxiFormer II** vor, die neueste Entwicklungsstufe der Trommelformung, die branchenweit neue Maßstäbe in Sachen Effizienz, Konsistenz und Nachhaltigkeit setzt. Aufbauend auf dem bewährten Ursprungsmodell bietet diese Lösung der nächsten Generation trotz überlegener Leistung die niedrigsten Gesamtbetriebskosten (TCO) auf dem Markt. Die Trommel kann nun bis zu 60 Stunden lang ununterbrochen mit Kapazitäten von bis zu 10 Tonnen/Std. laufen, ohne dass eine Reinigung erforderlich ist. Das ist eine beeindruckende Betriebszeit mit einer erstklassigen Produktivität in dieser Klasse.

Darüber hinaus liefert die neue Maschine genau wie ihr Vorgänger eine marktweit außergewöhnlich konstante Produktqualität mit einem um mehr als 1,7 % verringerten Give-Away und einer gleichmäßigen Gewichtsverteilung über die gesamte Förderbandbreite. Der auf Vielseitigkeit getrimmte MaxiFormer II verarbeitet mühelos eine breite Palette von Produkten, darunter Geflügel, Fisch, vegetarische und vegane Produkte, Schweinefleisch, Kartoffelmassen und sogar Mischungen auf Käsebasis, die für die zuverlässige Formung bei hohen Geschwindigkeiten immer wieder eine Herausforderung darstellen. Dank der fortschrittlichen **SmartControl HMI** und automatischen Produktgewichtsberichten bietet das System Lebensmittelverarbeitern Einblicke in Echtzeit, die eine präzise Steuerung und verbesserte Entscheidungsfindung ermöglichen.

Ein herausragendes Merkmal des neuen Systems ist **GEA MaxiClean**, eine intelligente automatisierte Reinigungslösung für minimale Ausfallzeiten und maximale Produktivität. Durch die Optimierung des Wasser-, Chemikalien- und Energieverbrauchs reduziert das **MaxiClean-System den jährlichen Gesamtwasserverbrauch um bis zu 80 % und den Warmwasserverbrauch um bis zu 91 %**, was Betriebskosten und Umweltbelastung erheblich verringert. Daher wurde der MaxiFormer II ebenfalls mit dem TÜV-validierten "Add Better"-Ökolabel ausgezeichnet, was das Engagement von GEA für nachhaltige Innovationen unterstreicht.

**Innovative Kombination:**

**GEA OptiScanner 5000 und GEA OptiSlicer 7000 setzen neue Maßstäbe in der Schnittpräzision**

Das Produktportfolio von GEA im Bereich der Lebensmittelverarbeitung und -verpackung gehört zu den umfassendsten auf dem Markt und ist auf der Messe ebenfalls in Form einer Schneide-, Belade- und Verpackungslinie mit modernsten technologischen Innovationen vertreten. Ein besonderes Highlight ist die Premiere des **GEA OptiScanner 5000** und des **GEA OptiSlicer 7000**, die zusammen neue Maßstäbe im Bereich der Schnittpräzision und Effizienz setzen.

Der **OptiSlicer 7000**, der mit Einzelantrieb oder optional mit zwei unabhängigen Antrieben erhältlich ist, ermöglicht das Hochleistungsschneiden zweier Naturprodukte bei individueller Gewichtskontrolle für jede Bahn. In Kombination mit dem neu entwickelten Sichelmesser **GEA Slicing Blade R505** mit verlängerter Schneidkante bietet er eine hervorragende Portionsqualität und die Möglichkeit der Verarbeitung breiterer Produkte. Im Zusammenspiel mit dem in der Linie vorgelagerten **OptiScanner 5000**, der neuesten optischen Scanlösung von GEA, wird Give-Away minimiert und der Durchsatz maximiert. Bei optimaler Rohausstoffausnutzung in der Produktion kann dadurch der Ausschuss deutlich reduziert werden.

Diese Effizienz hat erhebliche Auswirkungen: Je nach Anwendung kann eine Reduzierung des Portionsgewichts um nur 2 Gramm pro 200-Gramm-Packung im Zweischichtbetrieb eine jährliche **Einsparung von 400.000 EUR** bedeuten. Zusätzlich sind alle **SPS-gesteuerten Maschinen von GEA IoT-ready** und ermöglichen eine nahtlose Einbindung in die **GEA Cloud**, was eine intelligente Datenintegration für die Leistungsoptimierung in Echtzeit ermöglicht.

**Ganzheitlicher Ansatz reduziert Energieverbrauch und Emissionen**

Als intensiver Energieverbraucher muss die produzierende Großindustrie bei der Erreichung von Netto-Null-Aktivitäten eine Vorreiterrolle spielen. **GEA NEXUS** ist eine ganzheitliche Engineering-Lösung, die sich auf die Optimierung der Energienutzung und die Minimierung des CO2-Fußabdrucks in der Lebensmittelindustrie konzentriert. Durch die Integration und Kombination von Prozessen der Lebensmittelverarbeitung und den Heiz-/Kühllösungen statt ihrer getrennten Betrachtung kann GEA NEXUS den **Energieverbrauch und die Betriebskosten um bis zu 30 % und die CO2- sowie NOX-Emissionen sogar um bis zu 100 % reduzieren**, **den Wasserverbrauch verringern und den Weg für einen geschlossenen CO2-freien Produktionskreislauf ebnen**. Einer der Schlüsselfaktoren für die Leistungsfähigkeit von GEA NEXUS ist die intelligente Nutzung der [GEA Wärmepumpentechnologie](https://www.gea.com/en/products/heat-pumps/).

Auf der IFFA besteht die Möglichkeit, mit GEA Experten ins Gespräch zu kommen und sich über die neuesten Innovationen zur Verbesserung von Produktionsprozessen und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie zu informieren. **Halle 8, Stand G10**

gea.com

Bildvorschau

Ein Bild, das Text, Menschliches Gesicht, Person, Kleidung enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.Quelle: GEA

HINWEIS FÜR DIE REDAKTION

* Weitere [Informationen](https://www.gea.com/de/index.jsp) über GEA
* Zur GEA [Mediathek](https://www.gea.com/de/company/media/media-center/index.jsp)
* [**Beiträge**](https://www.gea.com/en/company/media/features/index.jsp) zu aktuellen Themen
* Übersicht [Pressetermine](https://www.gea.com/de/company/media/events/index.jsp)
* Folgen Sie GEA auf [](https://www.linkedin.com/company/geagroup/) [](http://www.youtube.com/user/TheGEAGroup)

Media Relations

GEA Group Aktiengesellschaft

Nicole Hoffmann

Peter-Müller-Str. 12, 40468 Düsseldorf

Tel. +49 211 9136-1503

nicole.hoffmann@gea.com

**About GEA**

GEA ist weltweit einer der größten Systemanbieter für die Nahrungsmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie. Der 1881 gegründete und international tätige Technologiekonzern fokussiert sich dabei auf Maschinen und Anlagen sowie auf anspruchsvolle Prozesstechnik, Komponenten und umfassende Service-Dienstleistungen. So wird beispielsweise jeder zweite Pharmaseparator für essenzielle Gesundheitsprodukte wie Impfstoffe oder neuartige Biopharmazeutika von GEA hergestellt. Im Lebensmittelbereich wird jede vierte Nudelpackung oder jedes dritte Hähnchen-Nugget mit Technologie von GEA verarbeitet. Mit mehr als 18.000 Beschäftigten erwirtschaftete der Konzern im Geschäftsjahr 2024 in über 150 Ländern einen Umsatz von rund 5,4 Mrd. EUR. Weltweit verbessern die Anlagen, Prozesse und Komponenten von GEA die Effizienz und Nachhaltigkeit in der Produktion von Kunden. Sie tragen erheblich dazu bei, den CO2-Ausstoß, den Einsatz von Plastik und Lebensmittelabfall zu reduzieren. Dadurch leistet GEA einen entscheidenden Beitrag auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft, ganz im Sinne des Unternehmensleitbildes: „Engineering for a better world“.

GEA ist im deutschen MDAX und im europäischen STOXX® Europe 600 Index notiert und ist darüber hinaus Bestandteil der führenden Nachhaltigkeitsindizes DAX 50 ESG, MSCI Global Sustainability sowie Dow Jones Best-in-Class World und Best-in-Class Europe.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter **gea.com**.

Sollten Sie keine weiteren Mitteilungen der GEA erhalten wollen, senden Sie bitte eine E-Mail an **pr@gea.com**.