

2/2020
www.fleischer-handwerk.de

FH FLEISCHER-HANDWERK

Das Fachmagazin für die Produktion und den Verkauf
von handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren

NUTZFAHRZEUGE

**Strom statt
Benzin?**

PRODUKTION

Schneidetechnik

FLEISCHER MIT ERFOLG

**Metzger Maisterl,
Prittriching**



JETZT
noch mehr
Auswahl!

Betex CF / CFN / AC

*Die perfekte Hülle für
Ihre Kochpökelprodukte!*

Lieferbar als Rollen- oder Abschnittware, gerafft
oder als Bogen. Auf Wunsch auch mit attraktiven
Schnürnähten möglich.

oskutex.kallegroup.com

OSKUtex
KALLE GROUP

SYSTEMRELEVANT!



Marco Theimer
Chefredakteur

Wer noch glaubt, dass es nicht wichtig ist, wenn in China ein Sack Reis umfällt, ist ein Narr. Die Corona-Pandemie mit abertausenden Infizierten und Toten hat ein globales Bremspedal getreten und das öffentliche Leben in vielen Ländern lahmgelegt und die Wirtschaft beeinträchtigt wie noch nie zuvor. Doch Sie liebe Leserinnen und Leser in den Fleischereien und Metzgereien landauf landab, sind systemrelevant – wer hätte das noch zum Jahresanfang gedacht! Ihr tägliches Handeln steht für kurze und nachvollziehbare Transportwege. Ihre Produkte werden aus der Region für die Region produziert und auch doch vermarktet – ein Vorteil, der sich in diesen Zeiten auch finanziell bemerkbar macht, auch wenn Umsätze aus Partyservice und Catering wegbrechen. Regionalität erhält Arbeitsplätze, Kompetenzen und Werte. Da schwillt einem zu Recht der Kamm, wenn Politiker immer nur Supermärkte und Discounter nennen, wenn es um die Sicherheit der Lebensmittelversorgung in unserem Land geht!

Was noch wichtiger ist! Sie gehen voran! Erste Plexiglas-Aufsätze auf der Theke zum Schutz der Kunden und Mitarbeiter entstanden in Kooperation mit regionalen Handwerkern vor Ort, ebenso wie Desinfektionsspender. Eine Krise birgt viele Chancen – manchmal werden da auch Kanzler gemacht. Nur der bayerische Ministerpräsident Markus Söder sprach sich deutlich pro Metzgerhandwerk aus. Lieber einen Schritt voran gehen, als später hinterherlaufen. Flexibilität ist das A & O.

Viele Fleischereien und Metzger haben neben der Beachtung hygienischer Vorgaben ihre Angebote und Vertriebsmöglichkeiten optimiert: schnell einen Lieferservice geschaffen, der auch Mitarbeiter in Krankenhäusern teilweise mit Gratisware beliefert, eine Metzger-App für Kunden aus dem Boden gestampft (Metzgerei Ott, Garching; Metzgerei Moser, Landsberg am Lech), einen „Metzger-Drive-In“ gestartet (z. B. Metzgerei Heindl, Untergriesbach; Metzgerei Weber, Sulzbach/Ts.), weitere

Verkaufsautomaten aufgestellt oder die übermäßige Nachfrage nach Dosenware erfolgreich gedeckt. Nur einige Beispiele, die top sind.

Doch nicht nur Sie, liebe Leserinnen und Leser machen einen Super-Job! Sowohl der Deutsche Fleischerverband als auch in besonderem Maße der Fleischerverband Bayern sind für Sie, ihre Mitglieder, da – auch an den Wochenenden. Täglich mehrfach informieren sie Sie mit Hilfe zweier von unserem Verlag entwickelten Apps über Verhaltens- und Hygieneregeln, Arbeits- und Arbeitsschutzrecht, Fördermöglichkeiten, Versicherungsschutz und vieles mehr. In Bayern auf der Website www.metzgerhandwerk.de/corona. Vom bayerischen Landesverband wurden innerhalb weniger Stunden auch zwei Radio-Spots entwickelt und fertiggestellt, die etwa auf Antenne Bayern sowie via Social Media zu hören sind und von den Innungen genutzt werden können. Damit auch weiterhin viele mitbekommen, dass Sie systemrelevant sind!

Foto: Paul Bojba

Bleiben Sie gesund! Mit den besten Wünschen für Sie und ihre Mitarbeiter! Es gibt auch ein Leben nach Corona!



Meat & Greet 2020

Fleischerhandwerk und Metzgerei der Zukunft

Fachkonferenz | 14./15. September 2020 in Fürstenfeldbruck

 **MANAGEMENT
FORUM
STARNBERG**

 **FH** FLEISCHER-HANDWERK

SPECIAL:

**Fachvorträge & Networking
Exklusive Fachausstellung
mit Blick hinter die Kulissen**

Live: Besichtigen Sie mit uns **eine trendige Metzgerei** und seien Sie anschl. Gast vor Ort!

Aktuelle Themen rund um Neuheiten, Trends und Effizienz im Fleischerhandwerk

- > Design Thinking im Fleischerhandwerk
- > Meet Food – die neue Nähe zum Produkt
- > New Generations – new solutions:
- > Effizienzsteigerung durch Digitalisierung
- > Produktinnovationen und neue Geschäftsmodelle
- > Personal finden und binden

#meatgreet2020

Weitere Infos & Anmeldung unter:

www.management-forum.de/meatandgreet

Telefon: +49 8151 2719-0 · info@management-forum.de



Partner werden?

Nutzen Sie die Chance und treten Sie in direkten Kontakt mit Entscheidern Ihrer Zielgruppe! partnerwerden@management-forum.de



15



11



29



14



26

FLEISCHER MIT ERFOLG

Prittriching:
M wie Maisterl
Martin Maisterl22

Bergen auf Rügen:
Typisch Rügen
Torsten Druckrey24

Würzburg:
Kraft von zwei Marken
Wolfgang & Udo Dees26

BRANCHENBLICK

Systemrelevant! 3
 Kurz notiert. 5
 Leipzig: Handwerk haunah 7
 Casting in Weiterstadt 10
 Nachhaltig to-go 13
 Snack Star 2020: Spicy Style 14

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

Chili – scharfe Kosmopolitin 11

MESSER & CO.

Glatte Schnitte 15

NACHWUCHS GEWINNEN

Social Recruiting als Chance21

ENERGIE

Filser – der Metzger:
Wer spart gewinnt28

NUTZFAHRZEUGE

Strom statt Benzin?29

PRODUKTION

Gut geschnitten32
 Interview Vemag Maschinenbau:
 Maximale Flexibilität36
 Alginathülle statt Darm38

BERUFSKLEIDUNG

Nachhaltig gekleidet..... 40

DIGITALE DATEN

Datenmanagement statt Papier 44

RUBRIKEN

Neu auf dem Markt48
 Gesucht & gefunden.....50
 Impressum.....52

Titelbild: Voller Tatendrang: Ein gutes Jahr nach der Neueröffnung seiner Metzgerei lockt Martin Maisterl (24) Kunden mit dem doppelten Metzger-M in seinen Laden. Foto: Theimer

Dieser Ausgabe liegen Beilagen der KWS Küttler GmbH, Neuenthal, sowie der Kröswang GmbH, Grieskirchen/A bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

GOGREEN Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.



Fleischer-Innung Erlangen Herz für Kinder

Obermeister Stefan Prütting (Eckental-Brand) und der stv. Obermeister Jürgen Reck (Möhrendorf) überreichen im Stammhaus der Bäckerei Beck in Erlangen-Tennenlohe einen Scheck über 1.000 € zugunsten der Alexander Beck Kinderfonds Stiftung. Das Geld ist der Erlös zweier Verkaufsaktionen, die die Fleischer-Innung 2018 und 2019 im Rahmen der Ausbildungsbörsen des Landkreises Erlangen-Höchstadt in Herzogenaurach durchgeführt hat. Man warb dort mit einem Info-Stand und Slogans wie „Bock auf Wurst?“ und „Lust auf Genuss?“ für die Jobs als Metzger und Fleischer-Fachverkäuferin und verköstigte zudem Hunderte Besucher mit Bratwürsten vom Grill. Diese wurden etwa in den Metzgereien Prütting, Reck, Brunner, Güthlein, Fick, Schorr, Schnath und Lang hergestellt. „Jungen Leuten unsere attraktiven handwerklichen Lehrberufe präsentieren und zugleich etwas Gutes tun“, nennt der seit 2017 amtierende Obermeister das Ziel der Aktion. www.der-beck.de



Deutscher Fleischer-Verband Aktion „We love ribs“

Mit der zur Gemeinschaftswerbung 2020 zählenden Werbeaktion „We love ribs“ können Innungen und Innungsbetriebe dem Thema BBQ und speziell Ribs mehr Aufmerksamkeit geben und so Kunden dafür sensibilisieren. Die Aktion besteht aus einem Flyer mit Rezepten, dem Aktionsplakat und einem BBQ-Gewinnspiel. Ziel ist es, eine professionelle Gemeinschaftswerbung auf Innungsebene zu organisieren und dabei die Kosten für alle Innungen so gering wie möglich zu halten. Interessierte Innungen bekommen die Werbemittel kostenfrei angepasst. Diese können den Druck selber organisieren und die Daten einer Druckerei vor Ort übergeben oder zu günstigen Konditionen zentral im Zusammendruck mit anderen Innungen drucken lassen. Die Druckkosten sowie die Kosten rund um die Aktion vor Ort trägt die jeweilige Innung. Die ersten 20 Innungen bekommen 200 € Druckkostenzuschuss. Weitere Informationen gibt es bei Susanne Merke, Tel.: (069) 63302-103, E-Mail: s.merke@fleischerhandwerk.de.

Metzger-Innung Main Rhön 10. Rhöner Wurstmarkt

Zum zehnten Mal geht am 10./11. Oktober 2020 in Ostheim v. d. Rhön der Rhöner Wurstmarkt über die Bühne. Auf der Freiluftmesse gibt es hochwertige handwerklich erzeugte Spezialitäten von artgerecht aufgezogenen und geschlachteten Tieren. Industriell erzeugte Waren haben hier keinen Platz. Mit dabei sind auch die Metzgermeister Johannes Dietz (Mellrichstadt), Anton Koob (Brendlorenzen) und Andreas Ortlepp (Ostheim v. d. Rhön). Rund 50 Aussteller aus der hessischen, bayerischen und thüringischen Rhön sowie aus Gastregionen laden entlang der malerischen Marktstraße an einheitlich gestalteten Ständen zum Entdecken, Schmecken und Genießen ein. Fachliche Unterstützung kommt von der Bayerischen Verwaltungsstelle des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön, der Metzger-Innung Main Rhön, Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken sowie dem örtlichen Gewerbe. Weitere Informationen dazu gibt es hier www.rhoener-wurstmarkt.de.



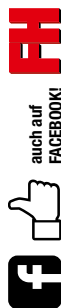
WBC Council

World Butchers' Challenge verschoben

Aufgrund der Pandemie des Corona-Virus hat der World Butchers' Challenge Council die für den Herbst 2020 in Sacramento/USA geplante World Butchers' Challenge (WBC) auf den 13./14. August 2021 verschoben. Dazu CEO Ashley Gray: „Wir werden zurückkehren. Größer, heller und besser denn je.“ Auch das deutsche Team um Teamcaptain Dirk Freyberger äußerte sich via Facebook betont motiviert: „Wir das Butcher Wolfpack kommen dann eben ein knappes Jahr später nach Sacramento, um uns mit Euch zu messen.“ Für die WBC, die am 4./5. September 2020 stattfinden sollte, waren 16 Länderteams angemeldet: Australien, Brasilien, Bulgarien, Kanada, Frankreich, Deutschland, Großbritannien, Griechenland, Island, Irland, Italien, Mexiko, Neuseeland, Südafrika, USA und Wales. www.worldbutcherschallenge.com



Schon bei Facebook geklickt?



auch auf
FACEBOOK!

Klaus Reichert

Fleisch ist mir nicht Wurst

Mit dem Untertitel „Über die Wertschätzung unseres Essens und die Liebe meines Vaters an seinen Beruf“ ist das Buch des hr-Moderators, Redakteurs und Künstlers eine Hommage an das Metzgerhandwerk sowie ein Plädoyer für Fleischkonsum mit Maß und Anspruch. Der Metzgersohn erzählt die Geschichte seiner Familie, der „Haxen Reicherts“ in Frankfurt-Höchst, die heute in dritter Generation dafür sorgen, dass Fleisch etwas Besonderes bleibt. Er wirbt für mehr Wertschätzung für die Wurst und Respekt für die Tiere. Ein aufrüttelnd-humorvoller Bericht über den schweren Stand eines achtbaren Handwerks und eine aus den Fugen geratene Mensch-Tier-Beziehung. Klaus Reichert: Fleisch ist mir nicht Wurst. HarperCollins, 352 Seiten (vorrassichtlich ab August 2020).





Fleischer-Innung Allgäu Urkunden für Azubis

Azubis der Staatlichen Berufsschule III Kempten errangen beim Schulwettbewerb der DLG zahlreiche Urkunden. Beim Schulklassen-Wettbewerb „DLG-New Talents“ werden ausschließlich von Auszubildenden des Fleischerhandwerks hergestellte Wurstwaren und Schinken bewertet. Drei Fleischer-

klassen stellten ihr fachliches Können unter Beweis und überzeugten mit ihren Produkten. Fünf Auszeichnungen gab es: 1 x Gold für Polnische, 2 x Silber für Rauchpeitschen und Delikatess-Leberwurst sowie 2 x Bronze für Kochsalami und Gelbwurst. Nicht nur die Schulklassen erhalten für jedes prämierte Produkt eine DLG-Urkunde, sondern auch jeder Schüler. Der Wettbewerb soll auch Lust auf einen attraktiven, kreativen Beruf machen. Dass dieses Ziel erreicht wird, bestätigen Schulleiter OStD Hans Etzler und Fachlehrer Stefan Hofmann übereinstimmend. <https://bs3-kempten.de>



Wörmann

Anhänger-Vielfalt

Den neuen Kühltheken-Verkaufsanhänger Serrano sowie viele andere Anhänger von Wörmann können Interessierte weiterhin in Hebertshausen bei Dachau erleben. Die traditionelle Frühjahrsmesse, die für den 24./25. April 2020 terminiert war, wurde aufgrund der Corona-Pandemie abgesagt. Alle Anhängermodelle sind im Freigelände sowie im 2.500 m² großen, beheizten XXL-Showroom ausgestellt. Auf dem 50.000 m² großen Betriebsgelände stehen circa 2.000 neue und etwa 500 gebrauchte Anhänger für jede Transportaufgabe zur Mitnahme bereit. Informationen und Beratungen gibt es außerdem zu maßgeschneiderten Finanzierungs- und Leasingmöglichkeiten sowie Zubehör- und Ersatzteilen.

www.woermann.eu

MARKENSCHAUFENSTER

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK
Telefon 07268 392

• Dosenverschlussmaschinen (halb- und vollautomatisch)
• für Handwerk und Mittelstand

WWW.STILLERGM.BH.DE

KRAMER
KÜHLRAUMB AU
LADENBAU
WWW.KRAMER-FREIBURG.COM

DRY AGER
BUILT FOR BEEF
DAS ORIGINAL
DER FLEISCHREIFESCHRANK FÜR METZGER & FLEISCHER
WWW.DRY-AGER.COM

Aichinger Neues Corporate Design



Auf der EuroShop in Düsseldorf präsentierte sich Aichinger erstmals im neuen Corporate Design. Das zum Dreieck stilisierte A im bekannten Rot

ist künftig das zentrale Element in der Kommunikation des Unternehmens. Die drei Seiten des Markenzeichens stehen für den Anspruch und die Kompetenzfelder der Unternehmensgruppe: Technologie-, Konzept- und Inszenierungskompetenz vereinen sich zur Aichinger-Methode. Mit diesen Schlüsselkompetenzen trägt das Unternehmen dazu bei, die Kundenfrequenz zu erhöhen und so mehr Umsatz und Ertrag zu generieren. Das Markenzeichen ist beim Deutschen Marken- und Patentamt eingetragen und geschützt. www.aichinger.de

Kramer

Teamwork in Düsseldorf

Zum zweiten Mal präsentierte sich das Team der Kramer GmbH mit Lösungen aus den Geschäftsbereichen Ladenbau, Kühlraumbau sowie der Modulbauweise addhome auf der EuroShop. Das Motto lautete „Beyond Tradition“. Messe-Highlights waren die Vorstellung des Newcomers, der Theke Kyla, die laut Hersteller durch Geradlinigkeit, Qualität und schnelle Lieferung gekennzeichnet ist. Zudem stand das Thema Flexibilität dort im Fokus. „Form Follows Food“ ist die Grundidee hinter der Theke Primo. Diese ist bis ins letzte Detail personalisierbar und wird individuell an den Verwendungszweck des Kunden angepasst. Versenkbare Scheiben und eine SB-Kühlung erlauben einen schnellen Wechsel von der Bedienungs- zur SB-Theke. www.kramer-freiburg.com



Kreishandwerkerschaft Neumarkt/OPf.

Viermal Note 1

Für ihre hervorragenden Leistungen bei der Gesellenprüfung wurden die Fleischer Jonas Hummel (Klostermetzgerei Plankstetten) und Sebastian Herrmann (Jura-Fleisch, Neumarkt) im Rahmen der Freisprechungsfeier im historischen Reitstadel in Neumarkt geehrt. Beide Absolventen legten ihre Prüfung sowohl im theoretischen als auch praktischen Teil mit der Note 1 ab. Dazu gratulierten Innungsoberrmeister Karl Schneider sowie der KHW-Geschäftsführer Patrick Brandl und überreichten ihnen ein Präsent. Gerhard Ulm, Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern/Oberpfalz, übergab den beiden zudem einen Bildungsgutschein der Kammer. www.khs-neumarkt.de



HANDWERK HAUTNAH

Das konnten die Besucher der Mitteldeutschen Handwerksmesse vom 15. bis 23. Februar 2020 in Leipzig erleben. Auch die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks war dort im Einsatz.

Mitmach- und Vorführangebote machten die Arbeit der Handwerker erlebbar und gaben den Besuchern einen Einblick in die Vielfalt der Berufe. So konnten diese den Profis etwa in der „Gläsernen Fleischerei“ bei der Arbeit zusehen und das Ergebnis anschließend verkosten.

Für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks waren Markus Kretschmann und Franz Gawalski, beide sächsische Fleischermeister und Mitglieder des Teams vor Ort. Auch die Teamchefin und Vizepräsidentin der Deutschen Fleischer-Verband Nora Seitz stand Interessierten als Ansprechpartnerin zur Verfügung. „Die Resonanz war hervorragend. Unsere Azubis haben einen Superjob gemacht und sich von vielen Besuchern live auf die Finger schauen lassen. Das Publikum hat unser Angebot begeistert angenommen, es herrschte immer Andrang. Vor allem hausgemachte sächsische Spezialitäten waren stark gefragt, allein rund 600 halbe Mettbrötchen gingen pro Tag weg. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter, die neun Tage im Akkord Imbiss ausgegeben haben. Es ist gelungen, mehr



Einblick in unser Handwerk zu geben und das Image der Fleischer zu stärken. Viele Besucher interessierten sich für die Inhaltsstoffe der verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren. Und: Wir konnten unsere Fachkompetenz präsentieren. Alles in allem eine schöne Werbung für unser Handwerk“, resümierte Sandy Richter aus der Geschäftsführung der Leipziger Metz-

gerei Franz. Über 172.300 Besucher, rund 1.100 Aussteller aus 26 Ländern, über 64.000 m² Fläche – so lautete das zahlenmäßige Fazit des sächsischen Messeduos 30. Haus-Garten-Freizeit und 23. mitteldeutsche handwerksmesse. Die nächste Doppelausgabe der Messen findet vom 6. bis 14. Februar 2021 statt. www.handwerksmesse-leipzig.de

Fotos: Leipziger Messe/Lutz Zimmermann

**HAMSTERKÄUFE ZWECKLOS:
WIR HABEN GEWÜRZE
FÜR JEDES FLEISCH!**

 **Beck**
Gewürze und Additive

Beck Gewürze und Additive GmbH | Tel. +49 9153 9229-0 | www.beck-gewuerze.de



Kreishandwerkerschaft Memmingen-Mindelheim Gegen den Bon-Wahnsinn

Zwei Wochen lang sammelten Handwerksbetriebe der Kreishandwerkerschaft Memmingen-Mindelheim von Kunden zurückgelassene Kassenbons, die seit 1.1.2020 verpflichtend ausgegeben werden müssen. Dem Protest schlossen sich auch die Obermeister der Fleischer-Innung Allgäu, Georg Greiff (2.v.r.), und der Friseur-Innung Memmingen/Unterallgäu,

Enrico Karrer, an. Die Bons übergaben die Verantwortlichen an den Bürgerbeauftragten der bayerischen Staatsregierung Klaus Holetschek MdL. Damit einher ging die Bitte sich dafür einzusetzen, dass die unsinnige Vorschrift abgeschafft wird. www.handwerk-memmingen.de

Franz-Oberthür-Schule, Würzburg Gut ausgerüstet

Rechtzeitig zur Vorbereitungsphase auf die Abschlussprüfung erhielten die Auszubildenden des Fleischerhandwerks an der Franz-Oberthür-Schule einen neuen Kutter (K+G Wetter). Beim ersten Berufsschulunterricht, in dem die Maschine zum Einsatz kam, produzierten die Schüler des 2. Ausbildungsjahres eine Hausmacher Blutwurst. Die Schüler des 3. Ausbildungsjahres sind in der Vorbereitung auf die Abschlussprüfung und testeten den neuen Kutter bei der Herstellung einer Salami. Hier konnte man die Begeisterung der Schüler sehen. Die neue Maschine arbeitete selbst unter großer Belastung zügig, exakt und vor allem extrem leise. Die Schüler überlegten, welche Möglichkeiten der Kutter in der Abschlussprüfung bietet – auch hier wird das Arbeiten an der Maschine vorausgesetzt und beeinflusst das Prüfungsergebnis positiv. www.franz-oberthuer-schule.de



BGN Sichere Fußböden

Bei jedem fünften Unfall am Arbeitsplatz lautet die Ursache Stolpern, Rutschen oder Stürzen. Um solche Unfälle zu verhindern sind Material, Oberflächenbeschaffenheit und Verschmutzungsgrad des Fußbodens ebenso wichtig wie geeignetes Schuhwerk. Doch welcher Bodenbelag ist jeweils der richtige? Welche baulichen Anforderungen werden an Fußböden gestellt? Dazu, wie zur richtigen Reinigung und Pflege, informiert die Arbeitssicherheitsinformation „Unfallsichere Gestaltung von Fußböden“ (ASi 4.40) der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN). Hilfreiche Hinweise gibt es auch zur Planung neuer Fußböden. Schon hier beginnt die Unfallvorsorge. Ein richtig geplanter Fußboden senkt das Unfallrisiko und die Unterhaltungskosten. www.bgn.de

Fotos: prb/Lilo Brückner, Tino Müller, BGN

ANZEIGE

„Ihr perfekter Begleiter zu Spargel ist saftiger Kochschinken“, weiß Metzgermeister und Fleischsommelier Michael Kolze, Fachberater der MOGUNTIA FOOD GROUP, und empfiehlt GRIDMASTER® Formen und Folien zur Gewährleistung eines perfekten Endproduktes.

„Durch die GRIDMASTER® Formen wird ein einheitliches Schnittbild mit möglichst wenig Zuschnitten erreicht, darüber hinaus werden unnötige Luftlöcher verhindert. Die Formen bestehen aus einem unteren Teil zum Einsetzen der Schinkenstücke und einem oberen, abnehmbaren Deckelteil, das über Federn so gelagert ist, dass sich der Anpressdruck beim Einformen gleichmäßig verteilt und somit Luftpneinschlüsse verhindert werden. Durch die wabenförmige Kachelung der GRIDMASTER® Formen sind handelsübliche Thermostate zum Überprüfen der Kerntemperatur einsetzbar. Durch den Einsatz von Zwischenböden lassen sich auch Kochpökelwaren in Halbmondform herstellen.“

Mit den GRIDMASTER® Formen gelangen individuelle Außenwürzungen als Folien auf den Kochschinken und lassen sich fest mit ihm vernetzen, so dass diese auch beim Slicen haften bleiben. Für fast jeden Geschmack und saisonale Schwerpunkte bietet die MOGUNTIA FOOD GROUP ein großes



Spargelzeit 2020

Saftiger und würziger Kochschinken
mit GRIDMASTER®



Sortiment an Würzfolien wie Kürbiskern, Schnittlauch, Heublume, Pfeffer und ganz neu Spargel. Sie verfügen über eine hohe Durchlässigkeit für Wasserdampf bei einer guten Barrierewirkung, um die Aromastoffe ganzheitlich im Schinken zu erhalten.

„Die Verwendung der Folien ist denkbar einfach“, verrät Michael Kolze und erklärt: „Die GRIDMASTER® Formen werden zuerst mit einer unbeschichteten Folie ausgelegt, die aus regeneriertem Cellulosefilm mit exzellenter Transparenz und Glanz besteht. Dann kommt auf diese Folie die Würzfolie und dorthinein die Schinkenteile.“ Mehr Informationen dazu sowie Rezeptideen gibt es bei:



MOGUNTIA FOOD GROUP
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1
55129 Mainz • Tel: +49 6131 58360
Malberger Str. 19
49124 Georgsmarienhütte
Tel: +49 5401 3370
www.moguntia.com

AKTION: BEST OF BBQ



Das neue BBQ-Magazin carneo – Best of BBQ 2020 soll Verbrauchern Lust auf Fleisch- und Grillspezialitäten aus dem Fleischerhandwerk machen.

Das einmal jährlich erscheinende BBQ-Magazin, die dazugehörigen Werbemittel und -vorlagen sowie ein Gewinnspiel setzen Fleischereien als einmalige und eigenständige Werbeaktion ein. Es entsteht in Kooperation mit dem Deutschen Fleischer-Verband und der Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Fleischerhandwerks und enthält BBQ-Rezepte sowie allerlei Tipps und Empfehlungen, z. B. eine Burger-Bauanleitung. Fleischereien bestellen das Magazin in der gewünschten Auflage, um es an ihre Kunden zu verteilen. Es kann mit einem eigenen Eindruck auf der Rückseite bedruckt werden – entweder mit einem kleinen samt Logo und Kontaktdaten oder einem ganzseitigen mit Logo, Kontaktdaten und etwa eigenen Grill-Angeboten. Ab 5.000 bestellten Magazinen können einzelne Innenseiten individuell gestaltet werden – eine interessante Möglichkeit für Filialisten. Beim Gewinnspiel winkt den Lesern ein Vertical Smoker (BroilKing) als Prämie. Ein Aktionsplakat und 100 Gewinnspielkarten werden mitgeliefert. Wer die BBQ-Aktion mit Internetbannern auf der Homepage oder eigenen Werbebildschirmen bewerben möchte, kann aus zum freien Download bereitgestellten, digitalen Werbevorlagen wählen.

Zusätzliche Infos und Rezepte gibt es auf www.carneo-online.de. QR-Codes im Magazin verlinken auf diese Homepage. Teilnehmende Fleischereien können eigene Internetseiten per bereitgestelltem Banner oder Hyperlink dorthin verlinken. Wer seine Homepage mit Rezepten aufpeppen möchte, kann sein Best oft BBQ als online lesbares ePaper für Smartphones, Tablets und Co. erhalten. Auf www.blmedien.de/bestofbbq gibt es ein Beispiel dafür. Weitere Informationen unter Tel: (02103) 204-0 oder auf www.blmedien.de/bestofbbq.

Mit **FH** FLEISCHER-HANDWERK Energiekosten sparen

Profitieren Sie als Abonnent von unserer Vorteilskampagne und sparen Sie demnächst bei den Energiekosten.

Unsere Kooperationspartner Johannes Schuetze AG und InTime Media Services GmbH überprüfen unverbindlich Ihre bisherigen Energiekosten und können diese durch einen gebündelten Energieeinkauf zukünftig deutlich verringern.

Wollen auch Sie Ihren Vorteil nutzen und bei Ihren Energiekosten sparen? Kontaktieren Sie uns gerne!

Johannes Schuetze AG

Johannes Schuetze
(0176) 98 35 00 00
Johannes.Schuetze@johannesschuetze.com

InTime Media Services GmbH

Friedrich Streng
(0176) 23 86 35 44
Friedrich.Streng@itms-gmbh.de

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Basak Aktas
(089) 370 60 270
b.aktas@blmedien.de



um erste Einblicke ins Teamwork zu erhalten. Es galt eine Schweineschulter komplett zu zerlegen, zu verwerten und verschiedene Produkte daraus herzustellen. Ergänzend dazu standen Gemüse, Kräuter und Gewürze aus Warenkörben zur Wahl. Zudem überlegten sich die Trios dazu passende Werbeaktivitäten. Dafür hatten sie 90 Minuten Zeit. So entstanden gefüllte Braten, Steaks, Geschnetzeltes, Spieße, Hackfleischvariationen oder Bratwürste u.v.m. Neun Juroren blickten den jungen Leuten dabei über die Schulter und stellten Fragen. Als „Schnittstelle“ standen die Teammitglieder Lara Schneider und Max Grebe für Fragen zur Verfügung. Beide hatten ihr Casting vor etwa einem Jahr in Koblenz absolviert.

AUCH EIGENE KREATIONEN TOP

Nach einer kurzen Pause und dem Reinigen der Arbeitstische absolvierten die vier Fleischer und fünf Fleischer-Fachverkäuferinnen ihre Einzeldisziplin. Dafür waren 60 Minuten Zeit. Die Fleischer fertigten eine kreative Grillplatte aus Schwein, Rind und Pute an. Die Fachverkäuferinnen ließen ihrer Kreativität unter dem Motto Fingerfood freien Lauf. Es galt dafür je 32 Teile auf Platten zu dekorieren.

CASTING IN WEITERSTADT

Neun Nachwuchskräfte stellten sich im BTZ Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main dem Casting für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks.

Dabei handelte es sich um die Sieger/innen der Landeswettbewerbe 2019 bzw. engagierte und motivierte Junghandwerker, die auf Empfehlung der Landeslehrlingswarte nach Südhessen angereist waren. 2019 umfasste die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks 18 Mitglieder. 25 Termine absolvierten diese in wechselnder Zusammensetzung im vergangenen Jahr.

Die neuen Mitglieder

- **Lena Bausewein** (20), Fleischer-Fachverkäuferin, Metzgerei Bausewein, Prichsenstadt
- **Sarah Bork** (24), Fleischer-Fachverkäuferin, Metzgerei Fecher, Seligenstadt
- **Steffen Michelsen** (22), Fleischer, Fleischerei-Fachgeschäft H. Michelsen, Crivitz
- **Chris Neumann** (22), Fleischer, Metzgerei Neumann, Olsberg; Fleischerei Schaftenbaum, Brilon
- **Franz Prostmeier** (20), Fleischer, Metzgerei Huber, Walpertskirchen
- **Katharina Schneider** (23), Fleischer-Fachverkäuferin, Metzgerei Naser, Würzburg
- **Tim Stumpf** (23), Fleischer, Metzgerei Dreyman, Ahrensburg



Drei weitere potenzielle Neumitglieder waren aufgrund privater Gründe nicht vor Ort. Für die anderen aber war das Casting ein Erlebnis. Nach der Begrüßung durch die Ausbilderin und Leiterin des Fachbereichs Fleisch im BTZ Britta Sickenberger-Schwing, Teamchefin und DFV-Vizepräsidentin Nora Seitz und Dr. Reinhard von Stoutz (DFV) wurden die Nachwuchskräfte in 3er-Gruppen aufgeteilt,

Dafür hatten alle eigene Zutaten mitgebracht. Nach der Mittagspause präsentierten die Trios der Jury zur ersten Aufgabe passend spontan gedrehte Video-Clips oder stellten ihre Kreationen verkaufsfördernd live vor. Die Jury bestand aus den Mitgliedern des DFV-Berufbildungsausschusses Ronny Bratke, Volker Haupt, Wolfgang Herbst, Ralf Kos, Christian Lohff, Klaus Neubauer, Jörg Oppen, Klaus-Dieter Ooppel, Manfred Schmitt sowie den Initiatorinnen der Nationalmannschaft Nora Seitz und Alicia Utrillas. Am 14. März 2020 schließlich berief das Präsidium des Deutschen Fleischer-Verband sieben neue Mitglieder ins Team, drei Fachverkäuferinnen sowie vier Fleischer, wodurch es auf 25 Mitglieder anwächst.

www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de



SCHARFE KOSMOPOLITIN

Chili schenkt Lebensmitteln das gewisse Etwas und peppt mit seiner Schärfe zahlreiche Speisen auf. Die weltweit beliebte Schote ist auch Teil vieler Gewürzmischungen und hat bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten einen Fixplatz.

Ob Rohwurst, Brühwurst oder Marinade – Chili bietet den Extrakt in Sachen Geschmack. Doch seine Wurzeln reichen lange zurück – das Gewürz ist schon seit etwa 9.000 Jahren bekannt. Ursprünglich in Amerika beheimatet, fand die Schote durch Christoph Columbus ihren Weg nach Europa und trat dann ihren Siegeszug rund um die Welt an. In Peru wurde sie einst sogar als Währung akzeptiert. Die Bezeichnung Chili geht auf Nahuatl, eine von aztekischen Ureinwohnern Mexikos verwendete Sprache, zurück. Heute ist das scharfe Gewürz in unzähligen Sorten, Farben, Formen erhältlich und unter vielen Bezeichnungen bekannt. Allein in Mexiko gibt es über 100 Arten. Chili ist die Vorfahrin des milden Paprika, der über die Jahre durch Züchtungen seine Schärfe verlor. Hauptproduzenten sind heute Indien, Äthiopien, China und Kalifornien.

BUNTE MISCHUNG

Gemeinsam mit Paprika zählt Chili zur Gattung *Capsicum* und zur Familie der Nachtschattengewächse. Mittlerweile entstanden durch Züchtung und Kreuzungen über 2.000 verschiedene Sorten. Die Vielfalt des „roten Goldes“ reicht vom milden Paprika bis hin zur extrem scharfen Schote. Sie unterscheiden sich in ihrer Farbe, Form (von bauchig-kugelförmig bis lang und spitz) und Größe. Die Schoten sind zwischen 2 und 15 cm lang. Unter den Arten ist *Capsicum annum* am weitesten verbreitet. Zwei bekannte Sorten dieser Art sind die namhaften Vertreter Cayenne und Jalapeño. Im Who's who der Sorten finden sich auch Tabasco, der *Capsicum frutescens* angehört, und die Sorte Habanero, die zu *Capsicum chinense* zählt. Was die Qualität betrifft lautet die Devise: je klei-

ner, desto feiner und exklusiver – und schärfer. Der jeweilige Schärfegrad wird in Scoville angegeben. Eine Jalapeño-Chili kommt etwa auf 2.500 bis 8.000 Scoville.

POSITIVE EIGENSCHAFTEN

Seine Schärfe verdankt die Verwandte des Paprika dem Stoff Capsaicin. Dieser ist fett- und alkohollöslich, übersteht Hitze und Kälte und wirkt konservierend. Daneben enthält die Schote auch ätherische Öle und Vitamin C. Ihr werden zahlreiche positive Eigenschaften zugeschrieben. So soll sie Stoffwechsel, Kreislauf und Durchblutung anregen, antibakteriell sowie entzündungshemmend wirken und die Stimmung heben. Getrocknete Chilis gibt es in zahlreichen Varianten:

- **CHILI ANCHO:** auch poblano; geeignet für Füllungen, schmeckt leicht nach Trockenpflaumen
- **CHILI CASCABEL:** getrocknete Samen rasseln beim Schütteln; schmal, dreieckig und scharf
- **CHILI CHIPOTLE:** geräucherter, sehr scharfer brauner Chili
- **CHILI GUAJILLO:** dünne, längliche Sorte mit glatter Haut; schmeckt gut in Eintöpfen und Fleischgerichten
- **CHILI MULATO:** heißt wegen der dunklen, fast schwarzen Farbe auch Chili ancho negro
- **CHILI PASILLA:** seine runzlige Haut erinnert an die einer Rosine, für Moles und andere Saucen geeignet

Außerdem gibt es in vielen Ländern bzw. Regionen ganz spezielle Saucen, die Chili als Basis oder Zutat haben. Beispiele dafür sind Salsa, Mole, Ajvar, Harissa oder Sriracha. *mth*





WISSENS-CHECK TRAINING: Know-how: Chili-Wissen



Welcher Stoff ist für die Schärfe maßgebend?
Welches Vitamin enthält Chili?



Wie heißt die Maßeinheit, in der die Schärfe von
Chilischoten gemessen wird?



Seit wie vielen Jahren ist Chili bekannt?



Nennen Sie sechs Arten von getrocknetem Chili!



In welchen Ländern wird heute der meiste Chili
produziert?



Welche Saucen auf Chili-Basis gibt es?



Allerlei Chili-Variationen

Im Sortiment von Frutarom finden sich zahlreiche Produkte mit Chili. Pur ist die Schote gemahlen, grob gemahlen sowie als Granulat erhältlich. Das Rohgewürz ist unter der Marke Gewürzmühle Nesse auch in Bio-Qualität verfügbar. Herzhaft-scharfe Geschmackserlebnisse gelingen mit der Gewürzzubereitung Chillies Hot, oder den Gewürzmischungen Chillies Top, Chillies Top Hot und Jalapeño Chili Mix. Sie sind für Fleischspezialitäten, Wurstwaren, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings geeignet. Zum Portfolio für Grillspezialitäten zählen etwa die vollwürzige Trockenmarinade Grillfix Safran-Chilli, die leicht scharfe Ölmarinade Mango-Chilli Würzmarinade OG oder die deftig-pikante Ölmarinade Primobel Chilli. www.frutarom.eu, www.wiberg.eu



Mediaform

Lebensmittel richtig kennzeichnen

Ein 18-seitiges Whitepaper „Kennzeichnungslösungen Lebensmittel“ gibt es auf der Homepage von Mediaform Informationssysteme. Die Broschüre bündelt wichtige Informationen zum Thema Kennzeichnung im Lebensmittelbereich. Ein Schwerpunkt widmet sich geltenden gesetzlichen Bestimmungen und Richtlinien, die einzuhalten sind. Neben einem Exkurs zur Geschichte des Etiketts werden die wichtigsten Vorzüge einer professionellen Kennzeichnung aus der Perspektive aller Beteiligten – Produzenten, Handel, Konsument und Kontrollorganen – herausgestellt. Ein zweiter Schwerpunkt bietet einen kompakten Überblick zu unterschiedlichen Etikettenarten für die gängigsten Anwendungen. Dabei reicht das Spektrum von Klebe- über Aktionsetiketten bis hin zu klebstofffreien Etiketten für den Direktkontakt mit Fleisch. Auch unterschiedliche Drucktechnologien werden vorgestellt. *Download: <https://www.mediaform.de/kennzeichnungslösungen/gross-und-einzelhandel/whitepaper-lebensmittelkennzeichnung/>*

Fotos: Papstar

NACHHALTIG TO-GO

Eine zukunftsweisende Neuheit für Food-to-go bietet Papstar mit einem Einmalgeschirr an, das aus bei der Ernte anfallenden Pflanzenresten hergestellt wird. Es ist komplett biologisch abbaubar. Die Teller und Schalen wurden von unabhängigen Instituten auf ihre Lebensmitteltauglichkeit getestet. „Unser Pure-Geschirr aus Agrarresten hat nicht nur ökologische Vorteile, es bietet den Farmern in den Rohstoff-erzeugenden Ländern auch eine weitere Einnahmequelle und fördert die nachhaltige Landwirtschaft“, sagt Wolfgang Küpper, Marketingleiter von Papstar.

Bisher wurden die Pflanzenreste nicht weiterverwendet, sondern klimaschädlich verbrannt; die umweltschonende Verarbeitung der Reste zu selbstbindenden Fasern spart zudem Energie. Die Pflanzenreste trocknen in der Sonne, werden gemahlen und zu einem Brei verarbeitet, der, ähnlich wie Bagasse, in Formen gespritzt und erneut getrocknet wird. Das Einmalgeschirr gibt es in unterschied-

Snackification – dieser Trend belebt auch das Außer-Haus-Geschäft von Fleischereien, die bei ihren Kunden mit nachhaltigen Verpackungen punkten können.



lichen Größen und Formen. Daneben umfasst das Sortiment weitere nachhaltige Produktlösungen, etwa das Pure-Einmalgeschirr sowie Besteck aus Bambus ohne Zusatz- und Farbstoffe, Verpackungsboxen aus dem auf Stärke basierenden kompostierbaren Bio-Kunststoff PLA (Polylactid) für Salate und Snacks oder Messer, Löffel und Kaffeelöffel aus dem auf PLA-Basis weiterentwickelten Werkstoff C-PLA. www.papstar.de

Experten für alles, was lecker ist.

Die Frankfurter Fleischer- und Bäcker-Fachschule Heyne bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main



Termine:
 Traiteur 15. Juni
 Fleischermeister 07. September
 Fleisch-Sommelier 19. Oktober

Besuchen Sie uns
www.hwk-rhein-main.de
www.rhein-main-campus.de/heyne

rhein main campus
 der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main

FFF & FBB
 FACHVERBÄNDE
 IN KOOPERATION MIT DEM
 Handwerk
 Handwerkskammer
 Frankfurt-Rhein-Main

DAS HANDWERK
 DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN



Die Bedingungen: Die Snacks müssen heiß oder kalt in der Metzgertheke angeboten werden können und mindestens ein Produkt aus einem zur Verfügung gestellten Warenkorb von Homann Foodservice enthalten – egal ob als Bestandteil des Snacks oder als Dip. Eine fachkundige Jury mit Vertretern der vorne angeführten Beteiligten wird alle eingesendeten Snack-Kreationen nach den Kriterien Idee/Name, Optik/Geschmack, Zubereitung, Verpackungsidee sowie Kalkulation bewerten und die Favoriten danach einem Praxis- sowie Geschmackstest unterziehen. Die Top 10 steht voraussichtlich ab August 2021 zum Online-Voting auf www.homann-snackstar.de zur Abstimmung durch die Com-

SPICY STYLE ALS MOTTO

Der Homann Snack Star® Snack des Jahres geht mit dem Motto „Spicy Style“ in sein zehnjähriges Jubiläumsjahr – wird aber Corona-bedingt auf 2021 verschoben .

Nach neun kulinarisch-spannenden Jahren mit 29 gekürten Snack Stars sowie mehr als 40 ausgezeichneten, stolzen Nachwuchskräften, sind alle Beteiligten auf die Jubiläums-Einsendungen gespannt. Partner sind wie bisher der Deutsche Fleischer-Verband, Homann Foodservice, FH Fleischer-Handwerk und erstmals Bunzli Verpackungen. Der in der Branche etablierte Wettbewerb – mit bisher über 800 Teilnehmern – ruft erneut Nachwuchskräfte aus dem Fleischerhandwerk (Azubis und Junioren bis maximal zehn Jahre nach dem Abschluss ihrer Ausbildung) dazu auf, kreative Snacks im „Spicy Style“ zu kreieren und Rezepte einzusenden. Das Motto weckt die Kreativität und bietet vielfältige Möglichkeiten. Egal ob feurig, würzig oder pikant: auf die Würzung kommt es an.



Jetzt bewerben!



Alle Infos zum Wettbewerb, die Schulungsunterlagen, die Möglichkeiten, den kostenlosen Homann Foodservice Warenkorb und die Verpackungs-Musterbox von Bunzli Verpackungen anzufordern sowie die Online-Bewerbung gibt es unter www.homann-snackstar.de.

Einsendeschluss: 23. Juli 2021

munities bereit. Dort kann jeder für seine Favoriten abstimmen und ist Teil einer interaktiven Jury.

Drei Finalisten werden von Homann Foodservice zu einer unvergesslichen Preisverleihung im Rahmen des 131. Deutschen Fleischer-Verbandstages im Oktober 2021 eingeladen. Anreise und eine Übernachtung sind natürlich inklusive. Außerdem können sich die Sieger/innen über eine Urkunde, den Snack Star-Pokal sowie attraktive Sachpreise freuen. Jeder Teilnehmer erhält eine Urkunde. Auch die Top-Ten aus dem Online-Voting kann sich auf Überraschungspreise freuen.

Die Berufsfach- oder Meisterschule mit den meisten qualifizierten Einsendungen hat die Chance, ein exklusives Snack Star-Seminar zu gewinnen. Dort erhalten die Schüler einen informativen Einblick in die theoretischen und praktischen Grundlagen der Snack-Entwicklung sowie praxisnahe Tipps zu aktuellen Snack-Trends.

Um allen Schneid-Anforderungen von Fleisch Herr zu werden, bedarf es robuster und scharfer Messer, die sicher und bequem in der Hand liegen.

GLATTE SCHNITTE

Kurze Klinge, lange Klinge, starr oder flexibel, schmal oder breit, glatte Schneide, Kullenschliff oder Wellenschliff: Wenn sich die weltweite Metzger-Elite voraussichtlich zur „World Butcher's Challenge“ Mitte August 2021 in Sacramento trifft, sind scharfe und die richtigen Messer die absolute Grundvoraussetzung. Jede Nation stellt sich mit einem sechsköpfigen Team der Herausforderung in drei Stunden und 15 Minuten je eine Schweinehälfte, eine Rinderhälfte, ein ganzes Lamm und fünf Hühner zu zerlegen.

Friedr. Dick sorgt als Hauptsponsor für das scharfe Equipment der bis dato 16 angemel-

deten Teams. „Wir unterstützen das Fleischerhandwerk, welches sich für den bewussten und respektvollen Umgang mit Fleisch und Lebensmittel einsetzt und stehen mit unseren Produkten und unserer Marke für kompromisslose Qualität und Funktionalität“, betont Geschäftsführer Steffen Uebele.

Inzwischen gibt es viele Wettbewerbe, bei denen zuverlässige Messer nötig sind. Dazu zählen u. a. die deutschen Grill und Barbecue-Meisterschaften. Hier hat *Chroma* stets spezielle Angebote wie die Azubi-Sets der Serien Berta und Japanchef, die eine preiswerte, aber leistungsstarke Grundausstattung bieten. Und auch *Victorinox* unterstützt etwa Metzgerfachschnulen, die Schweizer Meisterschaft im Ausbeinen sowie den Wettbewerb des europäischen Fleischerhandwerks.

EINFACH ZERLEGEN

Ebenso werden Grill- und BBQ-Workshops oder Zerlege-Demonstrationen in der jüngeren Metzgerszene immer beliebter. Hier eignet sich z. B. das 2019 von *Friedr. Dick* eingeführte Ausbeinmesser der Red Spirit-Serie zum Her-



auslösen von Knochen und Entfernen von Fett und Sehnen. Mit seiner flexiblen Klinge passt es sich ans Schneidgut an, entfernt nicht zu viel und nicht zu wenig. Das Kochmesser „Ajax“ aus der Design-Serie 1905 ist hingegen ein Alleskönner. Die 22 cm lange Klinge macht auch vor kleinen Knochen keinen Halt.

Die Messer der Serie Berta empfiehlt *Chroma*. Sie sind robust und unempfindlich. Selbst nach stundenlanger Nutzung liegen sie noch angenehm in der Hand. Der ergonomische Griff aus Nylonfiberglas, der antibakteriell behandelt wurde, erfüllt zudem alle hygienischen Stan-



Haiku Kurouchi
von *Chroma*

dards. Die Haiku Kurouchi Messer sind extrem scharf. Ihr Klingenkern wird aus hochwertigem, besonders hartem blauen AOKO-Stahl gefertigt und von einem weicherem Eisen zur besseren Flexibilität und Stabilität ummantelt. Ein auffälliges Detail beim Griff ist die Zwinde aus Edelstahl mit dem für die Haiku-Serie typischen Mekugi Pin. Der Griff ist in schwarz lasiertem Hartholz aus Magnolie ausgeführt. Ein Multitasker in einem kräftigen Rotton ist das Swiss Classic Santokumesser mit Kullenschliff von Victorinox. Die von der japanischen Kultur inspirierte 17 cm lange Klinge schneidet alles, was sich auf dem Schneidbrett befindet. Für Lende, Rump oder Ribeye eignet sich das Swiss Classic Gourmet Steakmesser mit einer 12 cm langen Klinge.

„Wir machen nur Messer, die wir am liebsten selbst behalten wollen“, lautet das Prinzip von Giesser. Das zeigt sich auch in den Modellen der PremiumCut-Serie: Steak No. 1 etwa liegt geschmeidig in der Hand, mit der kurzen Klinge von Office No. 1 lassen sich filigrane Schneidarbeiten präzise ausführen, Wave No. 1 verfügt über eine scharfe, lange Klinge mit



GS-Schleiftechnik



Giesser

Wellenschliff und auch die Fleischgabel Fork No. 1. gehört dazu. Außerdem sind zahlreiche Griffvarianten aus unterschiedlichem Holz möglich.

Für den täglichen Gebrauch in der Produktion werden Messer benötigt, die für das leichte,

ermüdungs- und schmerzfreie Arbeiten konzipiert sind. Sie sollen natürlich in der Hand liegen sowie Überlastungen vermeiden. Im besten Fall ist die Oberflächenstruktur des Griffes besonders rutschsicher, auch im nassen und fettigen Zustand. Friedr. Dick führt dafür die Serie Ergogrip und die ExpertGrip 2K Messer mit offenem Griff im Sortiment. Durch die ausgewogene Härte und hohe Schnitthaltigkeit haben sie einen geringeren Materialverbrauch. Der Griff ist hygienisch, spaltenfrei, abriebfest und saugt weder Fett noch Schmutz auf.

Victorinox entwickelte neben den Linien Rosewood und Swibo, die Fibrox Dual Grip Serie, die das Auslösen und Zuschneiden von Fleisch erleichtern. Die Zwei-Komponenten-Griffe stützen mit ihrer ergonomischen Form Hand und Handgelenk, während die rostfreien Stahlklingen leicht durch das Fleisch gleiten. Für schwierige Ausbeinaufgaben eignet sich das Fibrox Metzgermesser mit Sicherheitsgriff. Es ist mit einer langgestreckten Schutz Nase am Griff ausgestattet. Seine ergonomische Form bietet auch bei maximaler Anstrengung ausreichend Komfort.

Fotos: Giesser, GS-Schleiftechnik

Rezeptideen

aus Ihrer Fleischerei

Ein ganz besonderer Kundenservice:

- Kartenständer mit 72 Rezeptkartenmotiven
- Einfach aufstellen und sofort einsetzen
- Weitere Kartensets mit neuen Rezepten zum Nachbestellen und auffüllen
- Viele Leckere Rezeptvorschläge für Rind, Schwein, Lamm, Kalb und Geflügel
- Themenspecials z. B. für Wild



Mmm ... so viele köstliche Rezepte!

Rumpsteak
zu Thunfisch-Kapernsauce

ZUTATEN für 4 Personen
• Rumpsteak (ca. 100 g)
• 1 kleine Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
• 1 EL Kapern
• 1 kleine Zwiebel
• 1 kleine Knoblauchzehen mit Pfeffer
• 1 Ei
• 1 EL Olivenöl
• 1 EL Kapern
• Salz
• Pfeffer
• Auberginen
• Aubergine

ZUBEREITUNG:
Rumpsteak-Vorstück kühlen. Thunfisch auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne karamellisieren (ca. 10-12 Minuten pro Seite braten). Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Auberginenscheiben und zerhackten Kapern, Thunfisch ins Bratöl geben und mit 2 Gläsern

Hähnchenfilets
in Krusperrpanade zu Rosenkohl

Roastbeefsalat
mit Mango und Radicchio

Schinkenbraten
mit Serviettenknädeln



Bestellhotline: 02103/204444

Mehr Informationen und online bestellen:
www.blmedien.de/rezeptkarten



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Max-Volmer-Straße 28 40724 Hilden
Fon: 02103 / 20 40 Fax: 02103 / 20 42 04
www.blmedien.de info@blmedien.de

Fotos: Blickfang, stock.adobe.com, Archiv

SCHLEIFEN UND SCHÄRFEN

Schlimmer als ein falsches Messer ist ein stumpfes Messer. Mit über 25 Jahren Erfahrung im Schleifmaschinenbau entwickelte *GS-Schleiftechnik* die Messerschleifmaschine K 20. Sie ermöglicht Nassschleifen und Polieren in einem Gerät. Eine langsam laufende Nassschleifscheibe und der vorgegebene Messerwinkel ermöglichen dem Bediener eine einfache und sichere Handhabung. So kann jeder Anwender in kürzester Zeit Messer, unabhängig von Form und Größe schleifen. Die Polierscheibe misst 250 mm im Durchmesser. Das Schleifen mittels Nassschleifsystem erfüllt hohe hygienische Ansprüche, da der Staub im Wasser gebunden wird. Durch die langlebige Messerschneide verlängert sich die Standzeit des Messers gegenüber Trockenschliff um mindestens das Doppelte. Auch das Ausglühen der Messerschneide wird beim Nassschleifsystem verhindert. Die Polierscheibe bieten ein sicheres und schnelles Abziehen der Schneide. Mit einer Zusatzlösung für Kutmesserschleifen bis zu einer Größe von ca. 85-l-Kuttern ist die Maschine ein idealer Partner.

Seit 2006 befasst sich der gelernte Werkzeugmacher Ulrich Bernhard mit dem Vertrieb und der Entwicklung von Messerschleifmaschinen. Zu seinem Kundenkreis zählt auch der Fachhandel im Fleisch-, Fisch- und Lebensmittelgewerbe. Die neueste Entwicklung vom Typ Sharpymax 40 wird bei *Ulrich Bernhard Schleifgeräte-Service* im badischen Kenzingen hergestellt. Eine einfache und sichere Handhabung, auch für ungeübte Personen, sind heute die Vorgabe für Messerschleifmaschinen. Die Maschine verfügt über eine magnetische Klingenföhrung mit stufenloser Winkelanpassung. Alle Parameter sind auf einen kühlen Schliff abgestimmt. So wird ein Überhitzen der Klinge beim Schleifen verhindert. Die hochwertig beschichtete Schleifscheibe hat eine Kapazität von bis zu 20.000 geschliffenen Messern. Nach dem Schleifen sorgt das Abziehen über die Polierscheibe für einen scharfen Schliff mit hoher Standzeit. Im Inneren arbeitet ein in Deutschland hergestellter büstenloser Motor mit langer Laufleistung. Durch die Anschlussmöglichkeit eines optionalen Staubabsaugers erfüllt sie hygienische Ansprüche. Die Maschine reduziert den Messerverbrauch und verbessert das tägliche Arbeiten. Ihre durchdachte Konstruktion sorgt für einen zuverlässigen Betrieb mit einer Gewährleistung von 24 Monaten.

Egal ob Produktion, Wettbewerbe oder zum Zerlegen: Für jeden Verwendungszweck gibt es das passende Messer. Wichtig ist, dass der Fleischer das richtige für seine Ansprüche auswählt, um mühelos, effektiv und sauber arbeiten zu können.

M. Kalus



Sharpymax 40

Nützliche Links:

www.chroma-messer.de, www.dick.de,
www.glessner.de, www.schleifgeraete-service.de,
www.victorinox.com, www.wm-g.de

Foto: Ulrich Bernhard Schleifgeräte-Service

DICK
Traditionsmarke der Profis



FÜR DEN HARTEN ALLTAG

Mit F. DICK professionell nachschärfen

QUALITY
MADE IN GERMANY
SINCE 1978

www.dick.de

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

PAPSTAR

**Hygiene?
Nichts leichter als das!**

Nicht nur in Zeiten erhöhter Infektionsrisiken ist leicht und kostengünstig praktikierbare Hygiene sinnvoll und geboten. Unser **PAPSTAR pure** Einmalgeschirr sichert Hygiene, besteht aus nachwachsenden Rohstoffen und ist nach Verwendung biologisch abbaubar sowie wiederverwertbar.



[PAPSTAR.COM](https://www.papstar.com)
[PAPSTAR-SHOP.DE](https://www.papstar-shop.de)



Zum 15. Mal trafen sich die Obermeister des deutschen Fleischerhandwerks auf Einladung des Deutschen Fleischerverbands (DFV) im Februar zu ihren traditionellen Tagungen in Würzburg und Hannover.



„WENN NICHT WIR, WER DANN?“

Die Themenliste auf der Tagesordnung war lang, wurde aber sukzessive und sachlich abgearbeitet. Kritische Punkte diskutierten die Anwesenden, letztlich siegte der Konsens. „Wenn nicht wir, wer dann?“, rief ihnen DFV-Präsident Herbert Dohrmann zu, wenn es gilt aktuelle und künftige Herausforderungen zu lösen. „Es geht nur gemeinsam, und wenn wir uns immer wieder an den richtigen Stellen einbringen. Die gesamte Land- und Ernährungswirtschaft ist im Umbruch und eine klare Richtung seitens der Politik ist bisher noch nicht erkennbar. Deshalb müssen wir hellwach sein“, betonte er. Die Teilnehmer der Tagung erhielten umfangreiche praktische Infos zu allerhand Themen für ihre Innungsarbeit: Egal ob Fleischer-App, Listerien-Untersuchungen, Afrikanische Schweinepest (ASP), Nutri Score, Borchert-Kommission, drohende Steuer auf Fleisch, Aktionen für Werbung und Öffentlichkeitsarbeit, Kassensicherungsverordnung, Tierschutz, Neuordnung des Ausbildungsberufes für Verkäufer/innen oder die Aktivitäten der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks.

AUSGEWÄHLTE ASPEKTE:

- Eine **App mit dem f-Marken-Logo** als zusätzliches Angebot – entwickelt mit der B&L MedienGesellschaft – informiert ab sofort (siehe Corona-Krise) schnell und einfach über aktuelle Themen. Es gibt sie im AppStore (Apple) und bei Google Play (Android).



Neu im Team des DFV: die Veterinärin Dr. Farina Mieloch folgte Dr. Wolfgang Lutz

- **Personalien:** Die Veterinärin Dr. Farina Mieloch ist seit 1. Februar 2020 als Nachfolgerin von Dr. Wolfgang Lutz für die Themen Lebensmittelrecht und Tierschutz zuständig. Zudem wird eine neue Stelle für den Bereich Marketing/Social Media/Online geschaffen. Dafür werden Kosten bei Agenturen gespart bzw. diese umgeschichtet.
- Das **Brüsseler DFV-Büro** ist in der aktuellen Form nicht zu halten und wird ab 2021 in den Internationalen Metzgermeisterverband integriert. Der DFV ist weiter stärkster Beitragszahler dieses Verbands und mit DFV-Vize Eckhart Neun als einem der Vizepräsidenten gut aufgestellt und involviert.
- In Kooperation mit der B&L MedienGesellschaft wurde die **Innungsaktion 2020 „We love ribs“** initiiert, die von Innungen auch

auf Wunsch individualisiert werden kann. Der Verlag bietet auch einen zentralen Druck sowie individuellen Versand an. Die Innungsaktionen der vergangenen Jahre können ebenso weiter genutzt werden.

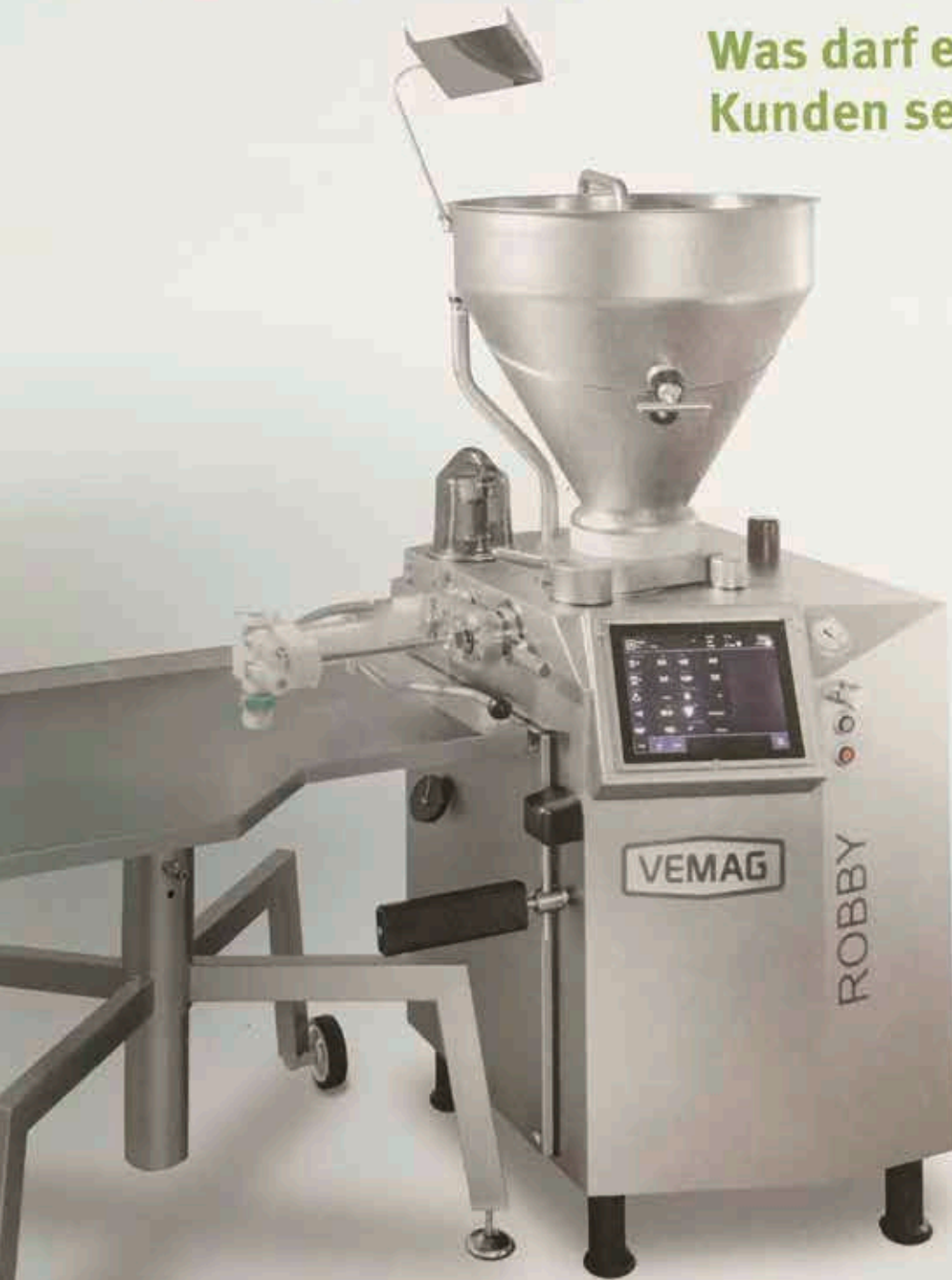
- **Listerien/ASP:** Ein umfassendes Infoblatt zum Thema Listerien enthält alle wesentlichen Hinweise und Hintergründe zum Thema und nennt geltende Grenzwerte. Ein weiteres Infoblatt inkl. Checkliste zur ASP hilft bei der Vorbereitung eines Datenblattes für behördliche Anfragen – vorbeugend.
- **Ferkelkastration:** Hier präferiert der DFV die auch von der Bundesregierung empfohlene Betäubung mit Isofluran durch sachkundig geschulte Tierhalter.
- **Ausbildung/Nationalmannschaft:** Frühestens zum 1.8.2022 könnte es einen neuen Ausbildungsberuf zur Verkäufer/innen mit moderner Bezeichnung geben, der in zwei oder drei Jahren absolviert werden kann. Im dritten Jahr erfolgt eine Spezialisierung und die Erarbeitung von Schwerpunktwissen. Am ersten März-Wochenende fand am Rhein-Main-Campus/BTZ in Weiterstadt ein Sichtungs-Event für neue Mitglieder für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks statt (siehe Seite 10).

Die kulinarische Bewirtung am Vormittag sowie das Mittagessen übernahm wie in den vergangenen Jahren das Team der Metzgerei Schömig von Obermeister Horst Schömig. *mth*
www.fleischerhandwerk.de

DER VEMAG ROBBY - MEISTER FÜR IHRE KREATIVITÄT



Was darf es heute für Ihre
Kunden sein?



VEMAG typisches,
extrem **vielseitiges**
Vorsatzgeräteprogramm
für eine Produktvielfalt,
die Ihre Kunden
begeistert



Sehr **schnelle**
Produktwechsel und
minimale Restmengen
damit Sie spontan
innerhalb von Minuten
auf Nachfrage reagieren
können

Typisch VEMAG – vielseitige Vorsatzgeräte für die kreative Umsetzung Ihrer Produktideen!



MPF818

Premium Burger für den besonderen Genuss: Veredeln Sie Ihre Fleischqualität zu einem Genussburger, individuell nach Form und Dicke. Eigene Formen auf Anfrage.



BC237

Gestern Cevapcici, heute Bällchen und morgen Burger: Der vielseitige BC237 in Verbindung mit dem Alleskönner Robby garantiert für jeden Kunden ein individuelles Produkt. Auch gefüllte Produkte möglich.



Füllkopf981

Voll im Trend: Abfüllen in Becher, Gläser und Dosen. Weiche bis sehr feste Massen werden zuverlässig und tropffrei verarbeitet.



LPV802

Darmhaltevorrichtungen für Ihren Bedarf: Anspruchsvolles und zuverlässiges Abdrehen aller Darmsorten, extrem einfache Produktwechsel und nur von VEMAG: Längen-, Kaliber- und Gewichtskontrolle.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Rufen Sie uns an: +49 (0) 4231 777-0
Oder schicken Sie uns eine E-Mail: e-mail@vemag.de



SOCIAL RECRUITING ALS CHANCE

Im Interview spricht Mohamad Chouchi von Influently über neue Wege zur Gewinnung von Auszubildenden für das Handwerk und die wichtige Rolle von Instagram & Co. dabei.

Der gelernte KFZ-Meister gründete 2016 das Start-up Influently und berät als Geschäftsführer seitdem Unternehmen im Bereich Influencer-Marketing. Zusätzlich betreibt er seit über zwei Jahren den nach eigenen Angaben größten Podcast zu dem Thema im deutschsprachigen Raum und teilt sein Wissen mit seiner Community via iTunes, Spotify, YouTube und einem Blog.



Was verstehen Sie unter Social Recruiting?

Social Recruiting ist in vielen Human-Resources- und Personalabteilungen von führenden Unternehmen kein Fremdwort. Erfolgreiches HR-Marketing ist ohne eine Social-Media-Strategie undenkbar. Auf dem Arbeitsmarkt stehen immer weniger Azubis zur Verfügung – ein demografischer Fakt. Social Recruiting bedeutet die richtigen Kanäle zu nutzen, um die Zielgruppe für eine Ausbildung auf Augenhöhe anzusprechen. 18- bis 29-Jährige verbringen über 40 Minuten am Tag auf Instagram und tauschen sich dort aus. Die Generation, die für eine Ausbildung erreicht werden soll, schaut sich weder Plakate an noch informiert sie sich in der Zeitung über Unternehmen oder Berufe.

Wie unterstützen Sie interessierte Betriebe, etwa aus dem Fleischerhandwerk?

Gemeinsam mit dem Betrieb bauen wir einen Instagram-Kanal auf und zeigen, welche Möglichkeiten der Beruf des/der Fleischers/in oder der/des Fachverkäuferin/s bietet. Durch die

Transparenz, die wir auf Instagram zeigen, räumen wir Vorurteile über das Fleischerhandwerk aus dem Weg. Da die Kommunikation zwischen Gleichaltrigen authentisch und auf Augenhöhe verläuft, machen wir aus haus-eigenen Auszubildenden Influencer, damit sich ihre neue Community und künftigen Auszubildenden direkt angesprochen fühlen. Man kann auch mit Kollegen aus der Umgebung einen eigenen Kanal aufbauen.

Warum sollten Betriebe ihre Auszubildenden zu Influencern machen?

Weil sie beispielsweise genau erklären können: Wie bewerbe ich mich? Wie sehen die Aufgaben aus? Welche Perspektiven gibt es? Instagram bietet alle Möglichkeiten: Videos, Bilder, Mini-blog-Beiträge, Stories. Mein Tipp: Mit den Azubis eine Strategie entwickeln und ihnen bei der Umsetzung vertrauen. Außerdem sollten Beiträge regelmäßig platziert werden. Lieber einen Kanal richtig betreiben, anstatt drei Kanäle halbherzig.

Wie stellt sich Ihr Engagement mit Handwerkskammern dar?

Leider sind die meisten Kammern noch nicht so offen für diese Themen. Wir sehen aber

auch Handwerkskammern, die eine tolle Arbeit leisten und großartige Erfolge erzielen. Mit Kammern, die das Potenzial noch nicht erkannt haben, führen wir Gespräche, um sie zu motivieren, die Handwerksbetriebe zu unterstützen. Nur gemeinsam können wir Großes erreichen. Wenn Betriebe und Kammern so weitermachen wie bisher, sieht es für das Ausbildungswesen schlecht aus. Fast jedes Geschäftsmodell im deutschsprachigen Raum ist auf irgendeine Art und Weise vom Handwerk abhängig. Die deutsche Ausbildung genießt in fast jedem Land hohe Anerkennung. Wenn wir diesen guten Ruf erhalten möchten, sollten wir uns schleunigst bewegen und die Möglichkeiten der Digitalisierung nutzen.

Wird der Turnaround gelingen?

Unser Motto lautet #Gemeinsamstark und wenn wir gemeinsam danach handeln, können wir den Azubimangel auffangen. Ich wünschte mir, ich könnte sagen, dass wir noch etwas Zeit haben, um dem Mangel entgegenzuwirken, doch dem ist nicht so. Der richtige Zeitpunkt, um etwas zu verändern, ist nicht morgen, sondern heute. *mth*

Vielen Dank für das Gespräch!
www.influently.de



wie Maisterl

Am 9. Februar 2019 pachtete Martin Maisterl (24) die an der Hauptstraße in Prittriching gelegene Metzgerei samt Gastwirtschaft eines Kollegen, der aus verschiedenen Gründen aufgeben musste. Gut ein Jahr später ist er weiter voller Tatendrang.

Schon von Mering her kommend fällt es auf einem Schild am Ortseingang auf – das doppelte Metzger-M, nur wenige Meter von einem Edeka-Markt entfernt. Von da aus sind es noch ein guter Kilometer bis zum Metzger Maisterl, wo das rote Logo schmiedeeisern ebenso über dem Eingang prangt. Der Name scheint Programm, wenn auch ein „e“ fehlt – aber nur buchstäblich. Metzgermeister

ist Martin Maisterl seit 2017. „Ich hatte schon früh das Ziel einer eigenen Metzgerei“, berichtet er. Und das, obwohl er nicht aus einer Metzgerfamilie stammt. Sein Heimatort ist Scheuring, der nächste Ort südlich Richtung Landsberg am Lech. Noch einen Ort weiter machte er 2010 seine Metzgerlehre in der Metzgerei Kuhn in Kaufering, arbeitete ein Jahr bei Vion, eröffnete eine Metzgerei in Moskau, blieb zwei

Jahre dort und sammelte danach weitere Erfahrungen in den Metzgereien Baumgartner (Kirchheim b. München) und Schuster (Ermengerst). Nach der Weiterbildung zum Fleisch-Sommelier im Sommer 2018 in Augsburg wurden die Pläne zur Selbständigkeit konkreter. „Die Metzgerei stand seit Mitte 2018 leer. Ich hatte aber schon Kontakt mit dem Vorgänger. Die mündliche Zusage kam im Dezember, den



Pachtvertrag habe ich Anfang Januar 2019 unterschrieben“, berichtet er. Dann blieben fünf Wochen bis zur Neueröffnung. Die Einrichtungsgegenstände und Maschinen löste er ab und sind nun Eigentum. „Ich hatte ja bewusst darauf hingearbeitet, doch ohne mein bestehendes Netzwerk und das erworbene Know-how wäre das nicht möglich gewesen“, sagt er. Nun ist er mit 24 Chef von zwölf Mitarbeitern. Im Laden und Service arbeitet ein bewährtes und teilweise neues Team. Auch seine Freundin hilft nach der eigenen Arbeit mal mit. Einen großen Unterschied gibt es aber: Während beim Vorgänger die Gastronomie im Fokus stand und nicht die Metzgerei, ist es jetzt umgekehrt. „Ich wollte Gastronomie, doch nur so wie ich es für richtig halte und es muss rentabel sein“, betont er.



GENIAL REGIONAL

Jeden Donnerstag ist es daher soweit. Neben Vereinsversammlungen, Weihnachts- oder privaten Feiern, steht das gastronomische Highlight an. Das Weißwurstfrühstück von 9 bis 13 Uhr im Gastraum mit 80 Sitzplätzen sowie dem überdachten und beheizten Innenhof mit 120 Plätzen. „Für viele Handwerker ist das jetzt ein fixer Tag. Zudem liegen wir hier an einem Radweg, den viele Leute von Augsburg her kommend kennen“, sagt er. Dann gibt es frische Weißwürste aus dem Kessel, Krustenbraten oder Leberkäse mit Kartoffelsalat und Würstlvarianten. Im Schnitt kommen 200 bis 250 Gäste. „An Weiberfasching war so richtig Gaudi“, lacht er. Die Gaststätte bietet aber noch weitere Möglichkeiten, die es auszubauen gilt. In der Produktion arbeiten ein Meister und ein Geselle. Montags bis freitags werden ab 4.30 Uhr sieben Schweine, ein halbes Rind und eine Rinderpistole verarbeitet. Die Schweine stammen aus der Region und kommen vom Augsburger Schlachthof. Beim Rind setzt der junge Metzgermeister auf die Marke „regionales Weidefleisch“ von Armin Lutz aus Langeringen-Gennach im Allgäu. Dreimal pro Woche ist Lieferung. Gleich neben der Eingangstür steht ein Dry Ager-Reifeschrank. Darin reift das Fleisch fünf bis sechs Wochen. „Beef Ribs, Flanksteak und Flat Iron sind wichtig und gut, man sollte aber sein Kerngeschäft nicht vergessen“, betont er. Und das sieht so aus: Halsgratsteaks, Bratwurstkreationen, Gschwollene, Leberkäse in Formen zum Aufbacken, Cevapcici, Rollbraten, Suppenfleisch, Brättnockerl und

Fotos: Theimer

KONZEPT

METZGER MAISTERL – PRITTRICHING
Im Februar 2019 neu gegründete Metzgerei im nördlichen Landkreis Landsberg am Lech. Kombination aus Metzgerei und Eventgaststätte. Engagiert im Innungsvorstand.

Leberknödel u.v.m. in der Theke. „Nicht alle Kunden erwarten Rindfleisch High-End-Level“, sagt er. Der größten Teil des Umsatzes macht die Theke aus, der Rest sind Gastronomie, Partyservice und Catering. Und noch ein Erfolg: Fünf Produkte wurden beim Metzger Cup des Fleischerverband Bayern vom Start weg ausgezeichnet: Weißwurst, Gelbwurst, Wiener Würstchen, Hausmacher Presssack und Hausmacher Leberwurst im Naturdarm. Und wie lautet sein Fazit? „Step 1 ist abgehakt. Das Alltagsgeschäft haben wir gut im Griff. Die Arbeitsabläufe könnten noch etwas effizienter sein. Nun müssen wir neue Vertriebswege erschließen“, sagt der Jungunternehmer. Zum bestehenden Wurstaumat im Heimatort soll ein weiterer an einer Tankstelle in der Gegend hinzukommen. Räume sind genug vorhanden, daher ist auch noch Platz für weitere Maschinen, z. B. zum Verpacken der Ware. Auch einige Dorfläden in der Region haben noch Potenzial für Spezialitäten mit dem doppelten Metzger-M. Ebenso sollen weitere Halbkonserven im Glas folgen. „Wir sind bereit für Step 2 und freuen uns darauf“, resümiert er. *mth*

www.metzger-maisterl.de



ERFOLGSFAKTOREN

- Regionale Qualität herstellen
- Sympathisches Auftreten dem Kunden gegenüber
- Persönliche Präsenz im Laden
- Mehrere Vertriebskanäle
- Hinter seinen Produkten stehen

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Mado
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Etikettiertechnik:** Bizerba
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Frutarom Savory Solutions (Gewürzmüller), Raps
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Pökelinjektor:** Vakona

Fehlerproduktion und richtig gute regionale Wurstsorten? Das gehört bei Fleischermeister Torsten Druckrey auf der Insel Rügen zusammen.

Typisch Rügen



FLEISCHEREI DRUCKREY – BERGEN AUF RÜGEN

Alteingesessene familiengeführte Fleischerei mit gutem Namen im zentralen und bevölkerungsstärksten Hauptort der Insel Rügen. Hauptgeschäft und eine Filiale, Mittagstisch und Partyservice.

KONZEPT

Eigentlich ist der Fettrand um die geräucherte Leberwurst im Naturdarm ein Fehler. Den zu produzieren, ist nicht immer einfach“, sagt Torsten Druckrey, Inhaber der Fleischerei Druckrey in Bergen. Doch seine Kunden wollen genau diese Leberwurst mit Fettrand – wie zu DDR-Zeiten üblich. „Ich konnte an der Meisterschule nicht erzählen, absichtlich einen Fehler zu produzieren“, lacht er. Regionale Klassiker sind die Renner in der Fleischerei – Presskopf, Jagdwurst, Schlackwurst, Filetwurst und Lungwurst. Auch Tollatschen liegen in seiner Theke, das sind Klöße, die aus Blut, Mehl, Rosinen und Gewürzen hergestellt und auf Rügen sowie in Vorpommern gerne gegessen werden. Schon allein die Namen der hier verkauften Wurstsorten kennt nicht jeder Urlauber, aber die Touristen seien ohnehin nicht die Hauptkundschaft.

Die Fleischerei, die seit 1929 existiert, befindet sich unweit des Marktplatzes der Stadt Bergen, an einer kleinen Straße, in die sich kaum ein Tourist verirrt. Den Rügern (wie sich die Einheimischen nennen) ist der Name Druckrey gut bekannt. Herumgesprachen hat sich auch, dass es seit zwei Jahren komfortable Parkplätze gegenüber der Fleischerei gibt. Torsten Druckrey sagt: „Mit unseren Parkplätzen haben wir viele Kunden begeistert. Ungünstig war nämlich das Parken direkt vor der Tür – auch das Ordnungssamt sah das

nicht gern, die Straße ist recht eng.“ Der Parkplatz war nur eine der Investitionen der vergangenen Jahre. „Immer auf dem Laufenden zu bleiben, finde ich wichtig. Es gibt in einem solch alten Betrieb, wie wir ihn haben, immer etwas zu renovieren und investieren. Dazu gehört auch die Technik. Der Kutter ist etwa ein Jahr alt, im Jahr davor hatte ich einen neuen Füller gekauft. Als ich das Geschäft 2013 übernahm, haben wir auch den Laden neu gemacht“, sagt Torsten Druckrey. Seine Frau, gelernte Fleischfachverkäuferin, arbeitet mit ihm gemeinsam hier. Insgesamt besteht das Team aus zwölf Mitarbeitern, davon arbeiten drei – und er selbst – in der Produktion.

GUT GESCHMECKT

Im Verkaufsraum gibt es neben der Frische-Theke einen großen Schrank mit Tiefgekühltem. Hier liegen etwa Wildfleisch, Fleisch und Innereien für Hunde sowie große Suppenportionen im Darm (Soljanka, Wildgulasch, Erbsensuppe). „TK-Suppe im Darm“, ich schaue Torsten Druckrey fragend an. „Ja, ich habe versucht, die Suppen frisch und gekühlt anzubieten. Das wollten die Kunden nicht. Jetzt kochen wir sie und frieren sie frisch ein. Und dann kann es sein, dass der Kunde sie gleich wieder auftaut.“ Das Mittagsangebot besteht täglich aus einem Gericht (z. B. Spießbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, 5,10 €; Soljanka mit Brötchen, 3,90 €) und zusätzlich Klassikern wie Schnitzel oder Buletten mit Kartoffelsalat. Auch frischen gemischten Salat mit Putenbruststreifen (4,50 €) können die Kunden hier mitnehmen. In der Fleischerei gibt es nur wenige Sitzplätze. Torsten Druckrey erklärt: „Die meisten Kunden holen sich das Mittagessen ab, das ist auch so gedacht.“ Das Mittagsangebot sei eine gute Ergänzung für den Partyservice, meint er, auch organisatorisch, denn auch eine Köchin zählt zum Team.

GUT GEWACHSEN

Das Thema Fleischherkunft liegt ihm am Herzen. Leider fehle auf der Insel sowie der näheren Umgebung die Infrastruktur. Es gibt keinen Schlachthof. „Ich würde gerne regional einkaufen. Auch manche Kunden fragen danach, dann muss ich leider verneinen. Derzeit kaufe ich bei Metro und Rinder beim Schlachthof in Teterow.“ Teterow ist etwa 120 km entfernt. Der Fleischermeister macht einen zufriede-

nen Eindruck, er arbeite viel, auch an den Wochenenden wegen des Partyservices. Doch der Erfolg scheint ihm recht zu geben und das freut ihn. „Wir haben eine kontinuierliche Umsatzsteigerung. Ich will mich nicht beschweren. Das Schönste ist ja dabei, dass den Kunden die Wurst dann auch schmeckt“, meint er lachend. Ja, der Partyservice bringe auch neue Kunden, auch junge, das sei wichtig. „Im Sommer sind Bratwürste und Grillfleisch wichtige Artikel, die auch gerne von jungen Leuten gekauft werden.“ Ansonsten seien die klassischen Produkte beliebt. „Ich brauche eigentlich nichts Neues ausprobieren“, meint er: „Zum Beispiel habe ich mal Rinderbierschinken mit ganzem grünem Pfeffer versucht zu kombinieren. Alle fanden das lecker, aber verkauft hat er sich dann doch nicht so gut.“ Etwa 95 % der Produkte in der Theke kommen aus der eigenen Produktion, auch Salate gehören dazu. „Produkte wie Putensalami und Kaisersülze kaufe ich zu. Meinen Kunden ist wichtig, dass die Wurst hier von uns hergestellt wird, dass es Sorten gibt, die man woanders nicht mehr kaufen kann und dass sie schmeckt.“ Heike Sievers www.ruegenfleischer.de

ERFOLGSFAKTOREN

- **Konstante Qualität und Frische**
- **Klassische, handwerkliche Wurstwaren**
- **Etabliertes Fachgeschäft**
- **Kundennähe und Authentizität**
- **Ständige Optimierungen durch Investitionen**

PROFI-PARTNER

- **Bandsäge:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Därme:** H. Vossmann, Frutarom/Wiberg
- **Entschwarzer:** Weber Maschinenbau
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Van Hees, Moguntia
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kochkessel:** Bastra
- **Kombidämpfer:** Rational, Eloma
- **Kutter:** Seydelmann
- **Räucherammer:** Bastra
- **Schalen to-go-Geschäft:** Bunzl
- **Vakuuierer:** Boss
- **Wolf:** Bizerba (Laden), Seydelmann (Produktion)



Streetfood Business ist redaktioneller Partner von:



Das erste und einzige Fachmagazin für die ganze gastronomische Bandbreite der Streetfood-Branche:

Reportagen, Interviews, Kolumnen, Anwenderberichte, Kommentare und mehr – aus der Szene, für die Szene.

Etablierte Gastro-Klassiker im Streetfood-Kontext, junge Erfolgsmodelle, kreative Neueinsteiger, moderne Crossover-Konzepte ...

Streetfood Business bietet umfassende Hilfestellung bei der Konzeption und Umsetzung, beim Start oder bei Neuausrichtung und Feintuning in Sachen Streetfood!

Das Magazin für den Trendmarkt



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Ridlerstr. 37 • 80339 München
muc@blmedien.de
www.gastroinfoportal.de



Nur wenige familiengeführte Metzgereien haben Läden, die unter zwei Namen erfolgreich und doch ein Unternehmen sind. In der Würzburger Metzgerei Dees ist das so, seit die Familie 2014 die Metzgerei Kirchner im Stadtteil Zellerau übernahm.

Kraft von zwei Marken

Und das kam so: „Vor sechs Jahren ergab sich die Möglichkeit die beiden Geschäfte der Metzgereien Steigerwald in Waldbüttelbrunn und Kirchner hier in Zellerau zu übernehmen. Die Inhaber stammen aus einer Familie und gaben aus Altersgründen auf“, berichtet Wolfgang Dees, der die Metzgerei mit seinem Bruder Udo seit dem Tod des Vaters 2016 führt. Beide Fleischermeister waren zuvor seit 2008 mit ihm Geschäftsführer. Sie erlernten ihren Beruf beim lokalen Händler Kupsch, der in Spitzenzeiten über 70 Supermärkte in und um Würzburg hatte und seit 2000 zur Edeka-Gruppe gehört. Ab 1999

leitete Wolfgang Dees die Produktion, ist heute aber für die kaufmännische Leitung und das Marketing verantwortlich. Täglich ist er im Geschäft präsent: „Das direkte Feedback der Kunden zu unseren Produkten ist mir sehr wichtig“, betont er. Sein Bruder leitet Produktion, Kommissionierung und Versand. Ursprünglich stammt die Familie aus dem nördlich von Würzburg gelegenen Bergtheim-Opferbaum, wo der Stammsitz mit Produktion bis zur Übernahme der Metzgerei Kirchner war. „Unsere bestehenden Flächen dort waren zu klein, und so haben wir die Produktion der Metzgerei Kirchner EU-konform ausgebaut und teilweise erweitert. Rund 4 t Wurstwaren stellen wir pro Woche her“, so Wolfgang Dees. Eigene Dees-Filialen gibt in den Stadtteilen Grombühl und Sanderau, wo eine große Küche für das Cateringgeschäft angesiedelt ist, sowie in der Vorkassenzonen eines Rewe-Marktes in Gerbrunn. Dort wird auch eine Auswahl an Mittagsgesichten zum Direktverzehr sowie to-go geboten, ebenso in zwei der anderen

KONZEPT

METZGEREI DEES – WÜRZBURG

In zweiter Generation geführter Familienbetrieb mit fünf Läden und Partyservice/ Catering sowie Belieferung von Großkunden. Etwa 70 Mitarbeiter. 2016 und 2019: Staatsehrenpreisträger des bayerischen Metzgerhandwerks.



Geschäfte. Zudem beliefert die Metzgerei die Mensa Würzburg, Krankenhäuser, Gastronomen, die Würzburger Kickers und die S.Oliver Baskets sowie vier Rewe-Märkte. „Qualität vom Metzger spricht sich eben rum“, sagt Wolfgang Dees selbstbewusst.

ERFOLGSFAKTOREN

- Frische und hohe Qualität durch fast tägliche Produktion
- Schulung und Wertschätzung der Mitarbeiter
- Mehrere Standbeine
- Regionaler Bezug der Rohware
- Traditionelle, etablierte Rezepturen

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Berufskleidung:** DBL
- **Cliptechnik:** Poly-clip system
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Frutarom Savory Solutions (Gewürzmüller), Hagesüd
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Scherbeneisenerzeuger:** Maja-Maschinenfabrik
- **Speckschneider:** Rühle
- **Wolf:** K+G Wetter



FRISCHE, DRY AGE-BEEF & BELIEBTETER LEBERKÄSE

Mit übernommen wurden auch die traditionellen Rezepturen der Metzgerei Kirchner, die es seit den 1920er-Jahren in Zellerau gibt. Etwa die vom Würzburger Rotgelegten im Schweinemagen mit viel Magerfleisch. „Das war wichtig, dass die Kunden durch uns keinen neuen Geschmack kennenlernen mussten“, sagt Wolfgang Dees. So wurde die Metzgerei Kirchner seitdem als zweite Marke integriert und wird als Tochterfirma mit zwei Läden auch eigenständig geführt.

Das Fleisch für die Produktion stammt von Tieren von Landwirten aus einem Umkreis von etwa 30 km. Geschlachtet werden die Schweine und Rinder in einem Schlachthof in Aub im südlichen Landkreis. Produziert wird sechs Tage pro Woche. Die Produktion ist so aufgeteilt, dass sich die Funktionsbereiche wie Wurstküche, Zerlegung, Lager- und Kühlräume rechts und links eines langen Gangs befinden. Dort gibt es seit 2009 auch einen separaten Dry-age-Raum in dem Fleisch von Simmentaler Färsen – einem fränkischen Bio-Angus-Weiderind – bei 1°C und konstanter Luftfeuchtigkeit sieben Wochen in Ruhe reift. Der Raum wird einmal pro Woche bestückt: mit Entrecote, Rinderkotelett, Roastbeef. Das Premium-Fleisch gibt es nur in den Metzgereien. „Das Fleisch kommt so auf ein ganz anderes Level als bei einer Reifung im Vakuumbbeutel“, betont er. Die Läden bieten auch viele Wurstspezialitäten, z. B. eine eigene Marke an Halbkonserven im Glas aus schlachtwarmen Fleisch ohne Phosphat, Sülzen, Salamis, Bratwürste oder Rosmarinschinken; nicht zu vergessen die Stars der Theke: der beliebteste Leberkäse und Fleischsalat Würzburgs. Beim Metzger Cup 2019 geehrt wurden Chillies, Hausmacher Leberwurst im Naturdarm und Wiener Würstchen. Eine ganze Wand im Obergeschoss zieren die bisher erhaltenen Urkunden.

MITARBEITER FÖRDERN

„Alles das geht aber nicht ohne zufriedene und motivierte Mitarbeiter“, sagt Wolfgang Dees, der sich ehrenamtlich seit 1992 im Prüfungsausschuss sowie als DLG-Prüfer engagiert. Aktuell gibt es sieben Auszubildende – derzeit nicht überall die Regel. Diese waren jüngst erstmals via Bus zur Überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung eine Woche an der Fleischerschule in Augsburg. „Sie waren begeistert und haben viele Ideen für ihre Prüfungsvorbereitung mitgebracht“, betont er. Da die Brüder nicht täglich selbst in den Geschäften sein können, steht ein Bezirksleiter den Mitarbeitern dort als

Foto: Metzgerei Dees

Schnittstelle zur Verfügung. Zudem finden regelmäßige Schulungen zur Hygiene mit einem langjährigen Experten sowie einem Personaltrainer, der soziale Themen anspricht und die Mitarbeiter fördert, statt. „Das ist an Fleischtheken im Handel nicht immer so gegeben. Das erlebe ich oft in Bewerbungsgesprächen. So können wir uns abheben und vielleicht wieder mehr Mitarbeiter gewinnen“, resümiert er. *mth*

www.metzgerei-dees.de



WIR DANKEN
UNSEREN KUNDEN FÜR IHRE TREUE

100 JAHRE LAY –
100 JAHRE BESTER GESCHMACK

Wir freuen uns auf die nächsten 100 Jahre!

www.lay-gewuerze.de

Lay Gewürze oHG, Im Oberen Weidig 2, 98631 Grabfeld
+49 36944 521-0 | info@lay-gewuerze.de

WER SPART GEWINNT

Die Metzgerei Filser in Altenstadt ist seit Jahren ein Profi in Sachen Nachhaltigkeit. Nun profitiert auch sie von unserer Kooperation mit einem Profi für Energievertrieb.



Seit 1. Januar 2019 führt Ludwig Filser die etablierte Metzgerei im Landkreis Weilheim-Schongau, die auch noch selbst schlachtet. Doch schon sein Vater forcierte den Energieverbrauch aus Gründen der Kostenersparnis über viele Jahre hinweg. So gibt es fast 40 Jahre eine Wärmerückgewinnung in Sachen Kühltechnik und seit zwölf Jahren eine unter dem Hof liegende Hackschnitzelheizung, gekoppelt mit zwei Blockheizkraftwerken (BHKW) für die Gewinnung von Strom, Heizwärme und Warmwasser. Die BHKWs decken den Grundverbrauch sehr gut ab. Die Leitungen des Nahwärmenetzes stiegen über die Jahre von 40 auf 350 m. Etwa 160.000 kWh-Photovoltaik-Strom im Jahr speist die Metzgerei zudem ins örtliche Netz ein. „Heizöl ist nur noch zur Befuerung des Kochkessels und der Räucheranlagen nötig. Durch die Verbindung mit moderner Produktions- und Kühltechnik haben wir den CO₂-Ausstoß über Jahre hinweg deutlich gesenkt. Von den umgesetzten Maßnahmen und der Optimierung in Sachen Ökologie haben wir stets profitiert“, betont Ludwig Filser (im Bild oben links).

Die Produktion startet um 4 Uhr früh. Die Metzgerei beschäftigt 18 Mitarbeiter. Seine Frau Barbara ist eine große Stütze. „Ohne Tagesmutter und echtes Teamwork wäre das alles nicht zu leisten“, so der zweifache Vater. Die

Filerschen Spezialitäten gibt es im Laden sowie in einigen Dorfläden in der Region. Im Sommer 2019 wurde hier erstmals ein Pfandboxen-System (Ecobox) in Bayern realisiert, wodurch viele neue Kunden gewonnen wurden.

BESSERE KUNDEN

Um die Energiekosten weiter zu senken, schloss Ludwig Filser mit dem Energiedienstleister Johannes Schütze AG einen Vertrag bis 2024 ab, der den bisherigen ersetzt. „Obwohl der Stromverbrauch mit etwa 83.000 kWh durch die BHKWs geringer ist als anderswo, sah ich noch Potenzial. Durch die Bündelung mehrerer Verbraucher konnten wir einen noch günstigeren Strom und Gaspreis für uns erwirken als wir hatten. So ist es möglich mindestens 1.000 €/Jahr zu sparen und es entsteht noch mehr Spielraum für weitere kostensenkende Investitionen“, betont er. Die Gespräche und Verhandlungen beurteilt er als fair. Das freut Friedrich Streng, im Vorstand von Johannes Schütze Vertriebs AG Süd: „Strompreise werden laut Studien in den nächsten 30 Jahren immer steigen. Wir empfehlen Strom möglichst langfristig zu günstigen Konditionen zu beziehen. Hier konnten wir 5,20 ct/kWh realisieren. Zuvor waren es 6,20 ct/kWh“. Eine Win-Win-Situation für alle. *mth*
www.metzgerei-filser.de
www.johannesschuetze.com

Johannes Schütze,
Vorstand Johannes
Schütze AG, Hamburg



Herr Schütze, Sie bieten Fleischereien einen meist sehr günstigen Preis. Ist dieser für die gesamte Vertragslaufzeit garantiert?

Ja, für maximal fünf Jahre wird der genannte Preis garantiert. Bei Strom- und Gaspreisen ist es oft von den Tagesform abhängig: mal ist er höher, dann wieder niedriger. Wer seinen Strom oder sein Gas über uns bezieht, kann sich auf den zugesicherten Preis verlassen.

Wer kümmert sich um die Umschreibung? Was muss der Betriebsinhaber tun?

Sobald man sich entschließt, unser Angebot anzunehmen, ist die eigentliche Arbeit für ihn getan. Wir veranlassen den Wechselantrag und leiten ihn an den Energielieferanten weiter. Dieser kündigt den bestehenden Vertrag beim ehemaligen Versorger und übernimmt die Umstellung.

Was passiert, wenn der Vertrag ausläuft?

Die Verträge laufen maximal fünf Jahre. Nach der individuell festgelegten Vertragslaufzeit gehen wir ins Gespräch und unterbreiten dem Kunden ein neues Angebot. Natürlich sind sie frei in ihrer Entscheidung, ob sie nochmals mit uns sparen wollen. Tel: (040) 80 00 44 30 00, Mail: fleischerhandwerk@johannesschuetze.com

STROM STATT BENZIN?

Auch bei Nutzfahrzeugen nimmt die E-Mobilität Fahrt auf. Ressourcen sparen, Kosten senken, Umwelt schützen – alle diese Aspekte genießen auch beim mobilen Verkauf sowie beim Lebensmitteltransport hohe Priorität.

Was mit der Erfindung der Volta'schen Säule des italienischen Physikers Alessandro Volta als Vorläuferin der heutigen Batterie vor 220 Jahren begann, veränderte die Welt und wird es auch weiter tun. Im vergangenen Jahrzehnt haben Batterien und Akkus in der Automobilbranche stark an Bedeutung gewonnen: Durch die zunehmende Elektrifizierung der Fahrzeuge werden Ladetechnologien sowie die Leistungsfähigkeit der Batterien immer weiterentwickelt. 800-Volt-Ladestationen sind derzeit das Maß der Dinge, doch in den Forschungszentren von Automobilherstellern, Energiewirtschaft und Zulieferern wird die Technologie von übermorgen entwickelt.

ZUSÄTZLICHES BATTERIEPAKET

Im 60. Jahr ist die *Fleischerei Kluge* ein fester Bestandteil des Alltags in Berlin-Neukölln. Inhaber und Fleischermeister Michael Kluge geht stets mit der Zeit. Er setzt nicht nur seit 25 Jahren auf Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, sondern fährt auch einen 100% elektrisch betriebenen Transporter. Durch die hohe Qualität der Fleisch- und Wurstspezialitäten, die nicht mit Supermarktwaren vergleichbar sind, gelang es der Fleischerei, sich eine Nische aufzubauen, um neue Kunden zu gewinnen

und Stammkunden zu behalten. Seine Kühlfahrzeuge bezieht Michael Kluge seit Jahren von *Winter Fahrzeugtechnik*. Das Unternehmen bietet auch Batterielösungen für die Installation von Kühlaggregaten in elektrobetriebenen Fahrzeugen an. Für die Fleischerei wurde ein neuer Renault Kangoo Maxi ZE umgebaut. Dessen Reichweite bei voller Batterie unter Realbedingungen beträgt laut Hersteller bis zu 200 km. Eine Herausforderung entstand durch die Installation eines zusätzlichen Batteriepakets. Dieses dient der integrierten Kühl-

Foto: Colourbox.de





1

- 1 Kiesling Fahrzeugbau
- 2 Kress Fahrzeugbau
- 3 Mercedes Benz eSprinter
- 4 Fleischermeister Michael Kluge aus Berlin mit dem Renault Kangoo Maxi ZE
- 5 Wörmann
- 6 Humbaur



5



2

anlage als alternative Energiequelle, da die Fahrzeugbatterie bei Elektrofahrzeugen laut Herstellervorgaben nicht als Energiequelle verwendet werden darf. Nachdem der Einsatzzweck und der Bedarf der Fleischerei ermittelt waren, konnte anhand dieser Daten der Leistungsumfang des Batteriepakets errechnet werden. Zu den hintereinander geschalteten Batterien wurde eine Powerbox mit 230-V-Netzeinspeisung installiert. Das im Laderaum montierte Batteriepaket schützt ein Edelstahlgehäuse. Der Verlust an Laderaumvolumen ist minimal. Der Innenraum ist mit GFK-Formteilen verkleidet. Diese Teile passt Winter auf das jeweilige Fahrzeug an. Der Innenraum kann mit einem Hochdruckreiniger HACCP-konform gereinigt werden. Um einen sicheren Transport und eine flexible Anordnung der Ware sicherzustellen, erhält jedes Kühlfahrzeug ein Ladungssicherungspaket. So nutzt der Traditionsbetrieb nun ein individuell zugeschnittenes Fahrzeug, das die gewünschte Kühlleistung im täglichen Einsatz zuverlässig erbringt.



3

ZUVERLÄSSIG MIT STROM

Der neue emissionsarme eSprinter von Mercedes Benz ist flexibel einsetzbar und steht zunächst als Kastenwagen mit einem Gesamtgewicht von 3.500 kg zur Verfügung. Sein maximales Ladevolumen beträgt 10,5 m³ und steht damit dem Sprinter mit Verbrennungsmotor gleich. Die maximale Reichweite liegt bei 168 km bei einer maximalen Zuglast von 891 kg. Wird ein anderes Batteriemodell gewählt, kann die Zuglast auf 1.045 kg erhöht werden, die maximale Reichweite beschränkt sich dann auf 115 km. Bei der Rekuperation wird Energie zurückgewonnen, wenn das Fahrzeug verzögert wird. So lädt die Batterie etwa bergabwärts auf, statt die Energie beim Bremsen zu verlieren. Die Höchstgeschwindigkeiten liegen zwischen 80 und 120 km/h. Die integrierte Schnellladefunktion versorgt den eSprinter in 30 Minuten mit rund 80 % der Energie.



4

Den Fahrzeugaufbau FlexBox von Humbaur gibt es auch für Elektromobile wie den StreetScooter Work Pure – egal ob darin Fleisch vom Schlachthof zum Betrieb oder Waren in eine Filiale geliefert werden müssen. Die Kofferaufbauten gibt es in den Serien Dry, Cool und Freeze. Bei der Cool-Serie für den Transport von Fleischwaren sind die Stirn- und Seitenwände im Innenraum mit einer 150 mm hohen Aluminium-Scheuerleiste geschützt. Gekühlte Ware kommt darin sicher an das Ziel – ob im Rollcontainer, E2-Kisten oder Paletten. Mit Zubehör kann jeder Aufbau individuell angepasst werden. Optional gibt es eine digitale Überwa-

Fotos: Kiesling Fahrzeugbau, Kress Fahrzeugbau, Mercedes Benz, Winter Fahrzeugtechnik, Wörmann



chung der Kühlaggregate via ID-Box. Zum Einsatz kommt hier der Prevention Service von ADAC Truckservice. Die ID-Box übermittelt Zustandsdaten via GPS oder GSM in Echtzeit auf eine neutrale Plattform. Hier werden diese geprüft und verarbeitet und wenn nötig in Warnmeldungen übersetzt.

FLEXIBEL IM TRANSPORT

Weniger Eigengewicht und Kraftstoffverbrauch sowie mehr Nutzlast: Das kennzeichnet die Kühltransporter mit dem Aerodynamik-Aufbau CoolerBox2.0 von *Kress Fahrzeugbau*. In den Aufbauten kommt die Durolite®-Paneel-Technologie zum Einsatz, die das geringe Gewicht ermöglicht. So gibt es etwa zwei Temperaturbereiche, getrennt durch eine längsverschiebbare und hochzuklappende Quer-Trennwand oder eine Seitentür für einen direkten Zugang zum TK-Bereich. Ein Heckportal mit dreiflügeliger Tür und breiter Stufe erleichtert das Be- und Entladen. Ist ein Kühl- und Trockenfrachtbereich gewünscht, werden beide durch eine bewegliche IsoFlex-Trennwand abgegrenzt, anpassbar an das Ladungsaufkommen. Auch ein zusätzliches Absenken des Niedrigrahmen-Fahrgestells um 80 mm ist möglich. Als Basisfahrzeuge dienen etwa der Renault Master oder die Modelle des Premium-Partners VW.

Für die Belieferung von Filialen in engen Gassen bietet *Kiesling* mit Mini Flitzer® und City Flitzer®, z. B. auf Basis Mercedes-Benz Sprinter, eine wendige Lösung. Durch den kurzen Radstand finden Fahrer schnell Parklücken, können in Innenhöfe einfahren, rasch wenden und rangieren. Mit dem Ladevolumen von 120 bzw. 140 Eurokisten oder vier Europaletten bieten beide Fahrzeuge viel Platz für frische oder tiefgekühlte Ware. Praktisch sind serienmäßig verbaute Seitentüren rechts und links. Darüber oder über die Hecktüren hat der Fahrer Zugriff auf jede geladene Kiste. So kann er entladen ohne den Laderaum zu betreten. Serienmäßig ist die stabile, rundherum verschweißte Alu-Bodenwanne, die keine Flüssigkeit eindringen lässt, was für optimale hy-

gienische Bedingungen sorgt. Alle Kühlaufbauten sind HACCP-geprüft. Zubehör wie Ladungssicherung, Kältevorhänge oder Regale werden auf Kundenwunsch eingebaut. Um eine bessere Isolierung und einen besseren K-Wert zu erzielen, hat der Anhängerspezialist *Wörmann* die Wandstärke des Einachser-Modells der Thermoking-Baureihe verstärkt. Das Herzstück ist der 60 mm dicke Sandwich-Kofferaufbau aus Hartschaumisolierung an Dach, Seitenwänden und Türen. Der Energiebedarf sinkt, da der Innenraum länger kühl bleibt und daraus resultierend die Kühlmaschine weniger oft in Betrieb ist. Der Anhänger misst 2.500 x 1.500 x 2.200 mm, wiegt 1,5 t und verfügt über zwei serienmäßige Rohrbahnen mit integrierter Dachinlay-Verstärkung und Euroanschluss. Wie bei den Zweiachsern dieser Baureihe sorgt eine laufruhige Hochleistungs-Kühlmaschine (Kälteleistung 1.600 bis 2.000 W) im Regelbereich von +2° bis +10°C für die Kühlung. Die inneren Seitenwände schützt ein etwa 200 mm hoher Alu-Rammschutz. Der 60 mm starke Spezial-Iso-Sandwichboden weist ein lebensmitteltaugliches, rutschhemmendes Spezial-Granulat auf. Die Türen sind um 270° umschlagbar und erleichtern so das Beladen. Serienmäßige Schwerlaststützen sind für 6 t ausgelegt und machen den Anhänger zu einem mobilen Kühl-Lageraum. Fazit: Elektromobilität und nachhaltiger, ressourcenschonender Transport spielen aktuell und künftig auch beim hygienegerechten Transport von Lebensmitteln ein größere Rolle als je zuvor. *mth*

gienische Bedingungen sorgt. Alle Kühlaufbauten sind HACCP-geprüft. Zubehör wie Ladungssicherung, Kältevorhänge oder Regale werden auf Kundenwunsch eingebaut.

Um eine bessere Isolierung und einen besseren K-Wert zu erzielen, hat der Anhängerspezialist *Wörmann* die Wandstärke des Einachser-Modells der Thermoking-Baureihe verstärkt. Das Herzstück ist der 60 mm dicke Sandwich-Kofferaufbau aus Hartschaumisolierung an Dach, Seitenwänden und Türen. Der Energiebedarf sinkt, da der Innenraum länger kühl bleibt und daraus resultierend die Kühlmaschine weniger oft in Betrieb ist. Der Anhänger misst 2.500 x 1.500 x 2.200 mm, wiegt 1,5 t und verfügt über zwei serienmäßige Rohrbahnen mit integrierter Dachinlay-Verstärkung und Euroanschluss. Wie bei den Zweiachsern dieser Baureihe sorgt eine laufruhige Hochleistungs-Kühlmaschine (Kälteleistung 1.600 bis 2.000 W) im Regelbereich von +2° bis +10°C für die Kühlung. Die inneren Seitenwände schützt ein etwa 200 mm hoher Alu-Rammschutz. Der 60 mm starke Spezial-Iso-Sandwichboden weist ein lebensmitteltaugliches, rutschhemmendes Spezial-Granulat auf. Die Türen sind um 270° umschlagbar und erleichtern so das Beladen. Serienmäßige Schwerlaststützen sind für 6 t ausgelegt und machen den Anhänger zu einem mobilen Kühl-Lageraum.

Fazit: Elektromobilität und nachhaltiger, ressourcenschonender Transport spielen aktuell und künftig auch beim hygienegerechten Transport von Lebensmitteln ein größere Rolle als je zuvor. *mth*

Permanent effizient
 Mehr Nutzlast, viel weniger Verbrauch/Emission
 Aerodynamik-Kühlaufbau CoolerBox2.0
KRESS KÜHLFAHRZEUGE
 ▶ www.kress.eu

WÖRMANN
 world of trailers
TRANSPORTIEREN, KÜHLEN, VERKAUFEN
 Kühlthekeanhänger Kühlanhänger
 Viehanhänger Imbissanhänger
 Weitere Infos
 QR-Code
 Wörmann GmbH · Torstraße 29 · 85241 Hebertshausen · 08131/29278-0 · www.woermann.eu

Nützliche Links

- www.fleischerei-kluge.berlin
- www.humbaur.com
- www.kiesling.de
- www.kress.eu
- www.mercedes-benz.com
- www.winter-kuehlfahrzeuge.de
- www.woermann.eu

Foto: Humbaur



GUT GESCHNITTEN

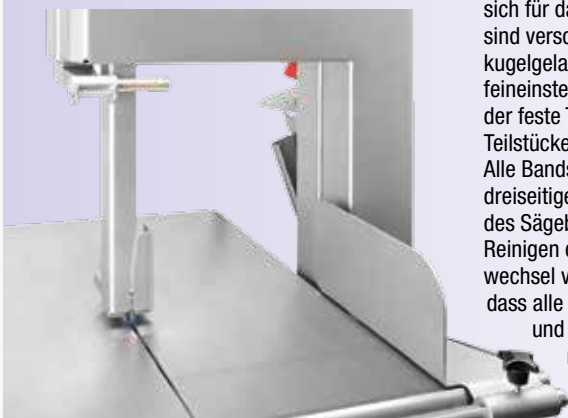
Mit vielseitig einsetzbarer Schneidtechnik lassen sich zeitgemäße Produkte effektiv und sicher herstellen. Hier berichten Metzger und Hersteller über ihre Erfahrungen und die Vorteile der eingesetzten Maschinen.

Für ihre große Auswahl fränkischer Spezialitäten ist die *Metzgerei Häuser* aus Aschaffenburg bekannt. Das Angebot in den 16 Fachgeschäften sowie für Partner in Kantinen, Gastronomie und Catering erfordert eine gut ausgestattete Produktion. Marco

Häuser, der die Metzgerei mit seinem Bruder Harald führt, sagt: „Wir haben deutlich über 300 Wurstsorten in unserem Portfolio, außerdem stellen wir küchenfertige Gerichte und Fleischspezialitäten her.“ Befragt nach der Technik, die sich in seinem Betrieb bewährt,

nennt er unter anderem den Würfelschneider Argon von *Treif*. Der Name „Würfelschneider“ ist hier eher eine Untertreibung, denn Marco Häuser zählt diverse Anwendungen auf: „Damit schneiden wir Frischfleisch, z.B. für Gulasch, Geschnetzeltes bis hin zu blättrig geschnit-

Vor dem Schneiden sicher sägen



Alle Bandsägen von *Kolbe Foodtec* – von der K220-Tischsäge bis zur K400-Serie – eignen sich für das Fleischerhandwerk. Verfügbar sind verschiedene Tischvarianten, z. B. der kugelgelagerte Schiebetisch mit Portionierfeineinstellung für exakte Scheiben und der feste Tisch für die Grobzerlegung von Teilstücken und für das Sägen von Knochen. Alle Bandsägen ab der K260 besitzen eine dreiseitige, komplett absenkbar Umhausung des Sägebands. Das soll Verletzungen beim Reinigen der Maschine und beim Sägebandwechsel vermeiden. Das Unternehmen betont, dass alle Modelle durch eine hohe Sicherheit und Genauigkeit beim Schneiden, kombiniert mit hohen Hygiene- und Sicherheitsstandards, punkten.



In der Metzgerei Häuser in Aschaffenburg.

tenem Wokfleisch aus Ente und Rind, außerdem Wurst in Streifen, Würfel, längliche Würfel für Salate und als Einlagenmaterial, nicht zu vergessen Speck für unsere beliebte Griebenwurst. Noch jede Menge andere Möglichkeiten bietet diese Maschine.“ Die Metzgerei arbeitet seit 2009 damit. „Die Maschine ist fast täglich im Einsatz und bewährt sich immer wieder“, lobt Marco Häuser: „Überzeugend ist die hohe Zuverlässigkeit. Und auch, dass wir – z. B. durch gute Wartung – die Schnittqualität hoch halten können. Sie ist einfach im Handling. Wir haben Programme hinterlegt, so dass auch bei wechselnden Bedienern eine gleiche Endqualität erreicht wird. Nicht zu vergessen: die leichte Reinigung, denn Hygiene ist eine wichtige Voraussetzung für sichere Produkte.“ Treif Maschinenbau entwickelt, produziert und vertreibt mit rund 500 Mitarbeitern weltweit Maschinen, Anlagen und Systeme zum Schneiden von Lebensmitteln. Technologische Innovationen sind der Schlüssel zu Wachstum und Erfolg des Mittelständlers, den es seit 70 Jahren gibt. Beste Qualität, intelligente Bedienerführung und ein hohes Maß an Flexibilität gelten gleichermaßen für Industrieanlagen, Handwerks- und Shop-Maschinen.

KOLLEGE SCHNEIDMASCHINE

Im Sortiment einer Fleischerei ist Vielfalt ein wichtiges Kriterium. Doch wer kann schnell und sauber die dafür benötigten unterschiedlichen Schneidaufgaben erledigen? Bei der Metzgerei Höbel in Sulzberg



Seydelmann

im Allgäu setzt man auf die „Rühle SR1“ von Rühle. Rainer Höbel, Inhaber der in diesem Jahr 100-jährigen Metzgerei sagt: „Egal, was ich schneiden muss, es gelingt mit dieser Maschine wunderbar: kleine, dünne Streifen, große Würfel, alle möglichen Formen und eben auch nicht nur Fleisch und Wurst. Auch Gurken, Käse – es ist wirklich eine tolle Arbeiterleichterung. Die Maschine läuft fast jeden Tag.“ Der Metzgermeister, der die Produktion für sein Geschäft alleine stemmt und dabei an die 200 Wurstsorten im Sortiment hat, betont zudem die einfache Handhabung der SR1. „Der Messer-

Your Partner in Food Cutting

holac®



**GEMEINSAM SCHNEIDEN
WIR PERFEKT AB ...**

... egal ob Würfel, Raspel, Plättchen, Scheiben oder auch Sonderformen.

- Höchste Präzision
- Langlebig
- Individualisierbar
- Industrie 4.0 ready!

holac Maschinenbau GmbH
Am Rotbühl 5
89564 Nattheim
Fon +49 7321 / 9645-0
E-Mail info@holac.de

www.holac.de [in](#) [X](#) [t](#) [v](#) [f](#)



Rainer und Monika Höbel



Treif Maschinenbau

wechsel ist easy. Ich muss zugeben, dass ich deshalb anfangs skeptisch war, obwohl ich schon zuvor eine Rühle hatte. Aber das war dann gar kein Problem. Auch die Reinigung geht super: Ich kann die Maschine komplett auseinanderbauen und putzen.“

Die Metzgerei hat eine 18 m lange Theke. „Großer Laden für ein kleines Dorf“, lacht Rainer Höbel, aber: „Viele Kunden nehmen längere Wege in Kauf. Wir haben im Allgäu einen guten Namen und sind z. B. für unseren Hausschinken, Weißwurst, Brotzeitspeck und Leberkäse – allein davon 15 Sorten – bekannt.“ Neben der SR1 gibt es die SR1 Turbo. Beide unterscheiden sich in der Stundenleistung. Ihre Gemeinsamkeit ist der Einsatz von Sondergattern für besondere Schneidaufgaben, zum einen für harte Gemüsesorten wie Sellerie, Karotten und rohe Kartoffeln, zum anderen für gekochtes Gemüse oder empfindliche Käsesorten wie Feta oder Mozzarella.

MASCHINELL ZUPFEN

Mit speziellen Ausrüstungen und Schneidwerkzeugen bedient *holac Maschinenbau* den Trend Pulled Pork. Lange Jahre Erfahrung, Forschung und Entwicklung sind in diese Ausrüstungen eingeflossen: Längst hat Pulled Pork viele Liebhaber und Anwendungen gefunden: auf Burgern, Pizza, Sandwich, Pita- oder Fladenbrot oder garniert mit frischem Salat. Eine Herausforderung ist allerdings die Herstellung: Das sensible, marinierte Produkt muss heiß, bei etwa 70 °C, maschinell zerrupft werden. Maschinen und Schneidwerkzeuge müssen das empfindliche Fleisch hitzeresistent, schonend und hygienisch sowie wartungsfrei verarbeiten – ohne Struktur und Konsistenz zu beeinträchtigen. Das ist dem Unternehmen mit einer maschinellen Unterstützung beim Zupfen des



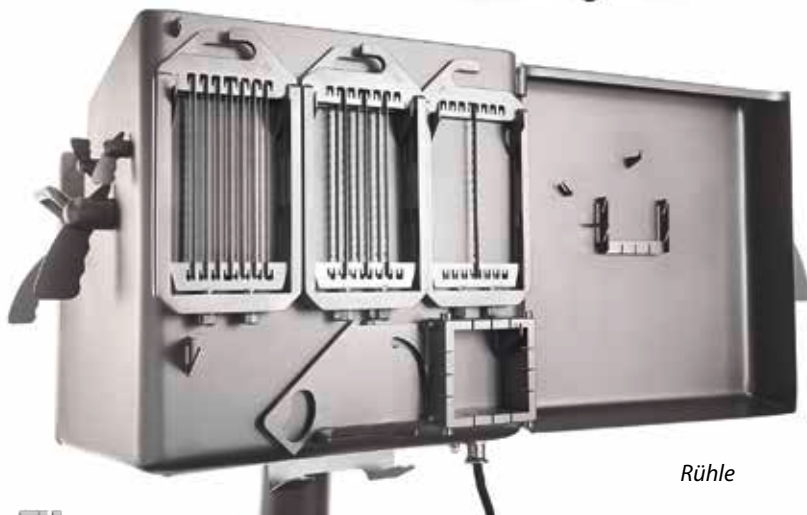
Holac Maschinenbau

Fleisches gelungen. Für universelle Anwendungen eignen sich die Vielzweckschneider der *Holac-Cubixx*-Reihe. Kompakte Bauweise und schneller Werkzeugwechsel produzieren Gulaschwüfel, Geschnetzeltes, Schinkenstreifen und -würfel, geraspelten oder gewürfelten Käse. Je nach Ausstattungsvariante werden die Produkte in E2-Boxen, 200-l-Wägen oder auf ein Austrageband geschnitten. Ein mobiles Austrageband vereinfacht den Abtransport. Zuverlässig präziser Schnitt und hohe Wirtschaftlichkeit zeichnen die Scheibenschneider der Produktlinie *Sect* aus. Sie eignen sich zum Schneiden von Produkten in gleichmäßige Scheiben: ob Frischfleisch, Lende, Schnitzel, Bauchspeck, Kotelett, Steak, Braten, Wurst, Fisch oder Käse – egal ob gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Der servogesteuerte Produktvorschub (modellabhängig) in Verbindung mit der intelligenten Maschinensteuerung ermöglicht das Portionieren in Gruppen mit gleicher oder unterschiedlicher Scheibendicke. Spezielle Spiralmesser sorgen für einen konstanten sauberen Schnitt.

NOCH KLEINER UND FEINER

Für das Handwerk bietet die *Maschinenfabrik Seydelmann* ein großes, zukunftsweisendes Maschinenprogramm. Mit dem *Konti-Kutter* offeriert das Unternehmen eine auf dem Markt eher unbekannt Technik: Anders als bei anderen Lochscheiben/Messersystemen wird vorgemischtes Schneidgut durch ein System vertikal aufeinanderfolgender Loch- und Schneidplatten gesaugt. Diese drehen sich berührungsfrei in minimalem Abstand zueinander. Die Reibung von Metall an Metall wird vermieden, so dass eine Kontamination des Schneidgutes ausgeschlossen und ein Plattenverschleiß stark reduziert ist. So produziert der Kutter in einem Arbeitsgang *Feinbrät* mit Einlage. Fazit: Arbeitsgänge optimieren, mit Technik und Technologie, mit Know-how und Austausch: für einen guten Schnitt und für das Betriebsergebnis.

Heike Sievers



Rühle

Nützliche Links

- www.holac.de
- www.kolbe-foodtec.com
- www.metzgereihaeuser.de
- www.original-ruehle.de
- www.seydelmann.com
- www.treif.de



QUALITÄT AUCH AM BODEN

Der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschland unterzog die Fußbodensysteme von Silikal einer Reihe von Tests.

Sicherheit, Schnelligkeit und hygienische Sauberkeit waren dabei die Prüfkriterien. Das Fazit: Die ausdrückliche Empfehlung der Reaktionsharz-Beschichtungen für die Branche. Zu ebenfalls positiven Ergebnissen kamen Tests durch weitere Prüfinstitute, z. B. das Kiwa Polymer Institut in Flörsheim, den HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oder die ISEGA Forschungs- und Untersuchungsgesellschaft mbH Aschaffenburg. Regelmäßig unterzieht sich das Unternehmen kritischen Kontrollen durch nationale und internationale Prüf-institute.

Ein wichtiger Aspekt ist dabei die Unbedenklichkeit der MMA (Methylmetacrylat)-Harze beim Umgang mit den Lebensmitteln. Industrie, Gastronomie und Handel sollen sich im Angesicht turnusmäßiger Untersuchungen sicher fühlen, dass sie ein für die Branche wirklich geeignetes Produkt erhalten. Für den weltweit agierenden Spezialisten für

Kunsthartz-Systeme ist es daher wichtig, auch nationale Aspekte zu berücksichtigen. Deshalb kann das Unternehmen mit dem „Halal Zertifikat“ auch ein Gutachten speziell für muslimische Länder vorweisen. Wasserdichtigkeit, Rissüberbrückung, Heißwasser- und Chemikalienbeständigkeit sowie Desinfizierbarkeit zählen zu den verschiedenen Prüffächern. Außerdem müssen die Flächen in dem Test ihre mechanische Belastbarkeit, Haftzugfestigkeit und rutschhemmenden Eigenschaften unter Beweis stellen.

ZUVERLÄSSIGE BASIS

Seit Jahrzehnten bewähren sich die Beschichtungssysteme aus Mainhausen in der Lebensmittelbranche. Fugenlos und auch mit hoch wirksamen Reinigern schnell und gründlich zu reinigen, stellen sie eine gute Basis für den hygienisch einwandfreien Umgang mit Lebensmitteln dar. www.silikal.de

Foto: Silikal

DIE NEUE KUTTER-GENERATION

Ideal für das Fleischerhandwerk.

Unsere Blizzard 50 L, 70 L und 130 L
Die neue Kutter-Generation aus Laufach haben wir so weiterentwickelt, dass sie den besonderen Anforderungen des Handwerks entspricht: Mit effizientem Antriebssystem, einem komplett geschlossenen Edelstahlkorpus und einzigartigem Hygiene-System.



www.dueker-rex.de

MIVEG

SMART SKEWER SYSTEMS

STICK SYSTEM 480



Stick System 480: Einfacher und schneller Einstieg ins Grillspieß-Geschäft.

**Bis zu 480 Grillspieße pro Stunde.
Für Fleisch, mariniert oder natur.
Für Speck, Gemüse oder Grillkäse.**

Bringt mehr Vielfalt in der Theke.

www.miveg.de



MIVEG GmbH · Am Sandfeld 17 · D-91341 Röttenbach
Tel: 091 95 / 94 11 210 · Email: info@miveg.de

MAXIMALE FLEXIBILITÄT

Im Interview schätzt Patrick Friederix, Vertriebsleiter Deutschland bei Vemag Maschinenbau, aktuelle Herausforderungen ein und stellt Problemlösungen aus seinem Unternehmen vor.



wichtsgenaues Portionieren, gleichmäßiges Abdrehen von Wurst mit gleichem Kaliber und gleicher Länge sowie sauberes und gewichtsgenaues Abfüllen von Produkten in Gläser und Dosen. Auch die Produktion von Premium Burger-Pattys, Cevapcici oder Bällchen, Catering-Produkten wie Gemüse- oder Kartoffelkroketten kann mit unseren Lösungen realisiert werden.

Wie kann diese Flexibilität erreicht werden?

Das Stichwort heißt Baukastenprinzip für maximale Flexibilität – die ideale Lösung für jeden individuellen Anspruch. Unser großes Portfolio an Maschinen, Vorsatzgeräten und Zubehör ist wie ein Baukasten, aus dem sich der Anwender die Bausteine herausnimmt, die er benötigt. So können wir gemeinsam mit ihm genau das Maschinensystem zusammenstellen, das seinen Bedürfnissen entspricht und mit dem er mitwachsen kann, wenn er neue Produkte wirtschaftlich und in erstklassiger Qualität herstellen möchte. Für Handwerksbetriebe bietet sich besonders unser neuer Robby an. Je nach Anwendung und Bedarf kommen alternativ aber auch der Robot500, der Sausage Linker, die DP5 und die DP6 in Frage. Kombiniert mit zahlreichen Vorsatzgeräten ergeben diese Portioniersysteme die ideale Lösung für jeden Anwenderwunsch.

Herr Friederix, die Fleischerei-Branche befindet sich im Wandel. Wie schätzen Sie die Situation ein?

Ja, es ist ein Strukturwandel im Handwerk zu beobachten: Trotz guter Auslastung sinkt die Zahl der Betriebe insgesamt. Verantwortlich sind meist Betriebsstilllegungen ohne Nachfolgelösung, auch aufgrund des Fachkräftemangels. Viele Verbraucher verändern ihr Einkaufsverhalten zum bequemen Wochen-einkauf in großen Handelsketten, was die Nachfragesituation in Richtung industrielle Produktion verlagert. Für das Handwerk ist nun entscheidend, qualitativ hochwertige, regional orientierte Produkte und Spezialitäten herzustellen. Ein Fleischer muss rasch auf die sich verändernde, oft saisonal bedingte Nachfrage der Kunden reagieren. Darüber hinaus bieten

viele Fleischereien zusätzlich Snack- und Convenience-Produkte oder einen Catering-Service an. Was bedeutet, dass die Produktionssituation diese Möglichkeiten flexibel und individuell erfüllen muss.

Ein Handwerksbetrieb braucht also einen Allrounder in der Produktion. Welche Lösungen bieten Sie an?

Unsere Kunden erhalten vielfältige Möglichkeiten für die Verarbeitung ihrer Produkte. Im Füllbereich hat Vemag als einziger Hersteller zwei alternative Fördersysteme im Portfolio: Förderkurve und Flügelzelle. In Kombination mit den für das Handwerk entwickelten Vorsatzgeräten, bieten wir schonendes und ge-



Patrick Friederix

Bleiben wir beim Robby-Relaunch, den Sie für das Handwerk besonders positionieren. Warum ist diese Maschine der ideale Partner für kleinere Chargen und häufige Produktwechsel?

Der Robby wird allen Ansprüchen des Handwerks gerecht. Obwohl er speziell dafür konzipiert wurde, bietet er Industriestandard in jedem Detail: Der zweiteilige, leicht zugängliche Trichter ist komplett neu konzipiert. Das Beladen erfolgt nun noch schneller und ergonomischer. Durch seine optimierte Produktzuführung reduziert der Robby Restmengen um bis zu 30 % und sorgt so für minimalen Ausschuss und ein spürbares Mehr verkaufter Produkte – ein entscheidender Vorteil. Die bedienerfreundliche

Handhabung des Systems erfolgt am neuen 12"-Touchscreen. Durch einen verstärkten Servomotor wurde die Füllleistung zum Vorgänger erhöht. Kalte und sehr feste Massen, z. B. Rohwurst, können nun noch besser verarbeitet werden. Der Robby ist ein Meister der Vielseitigkeit und unterstützt dabei, neue Produktideen flexibel umzusetzen. Er punktet besonders beim Einsatz unterschiedlicher Vorsatzgeräte wie Darmhaltevorrichtungen für alle Darmarten sowie für gleiche Länge und gleiches Gewicht, Füllköpfen, dem Manual Patty Former für Premium-Burger oder dem Ball Control.

Was ist zum Robot500 zu sagen?

Zuverlässig und robust, ist er perfekt geeignet für genaues Portionieren typischer handwerklicher Produkte. Er zeichnet sich besonders bei der Herstellung von Hackfleisch sowie anspruchsvollen geformten Produkten aus, da er als einziger handwerklich ausgerichteter Vakuumfüller im Markt den direkten Anschluss eines Inline-Wolfs, auf Wunsch auch mit Separator, zur Herstellung von Premium-Burgern anbietet.



Auch die Hygiene spielt eine große Rolle. Wie sieht es da hinsichtlich Ihrer Lösungen aus?

Alle Maschinen sind rundum aus Edelstahl gefertigt und erfüllen alle Hygiene-Ansprüche. Dank glatter Oberflächen lassen sie sich ein-

fach mit Niederdruckgeräten und handelsüblichen Mitteln reinigen. Besonders der sehr kurz gehaltene Vakuumkanal ist für eine sichere und einfache Reinigung konzipiert. Die gesamte Steuerelektronik liegt perfekt geschützt innerhalb der Maschinen in einem dampf- und staubdichten Gehäuse. Dieses bewährte Box-in-Box-System ist ein Alleinstellungsmerkmal aller Vemag-Maschinen und garantiert ein Höchstmaß an Hygiene.

Kommen wir zum Finanziellen. Auch da bieten Sie Kunden eine Lösung an?

Ja, mit Vemag Finance bieten wir, gemeinsam mit einem erfahrenen Finanzierungspartner, Leasing-, Finanzierungs- und Mietmodelle für jede Produktionsaufgabe zu außergewöhnlich günstigen Konditionen an. So ermöglichen wir es den Kunden, den steigenden Anforderungen im Fleischerhandwerk mit Investitionen in neueste Technologie zu begegnen und damit auf Erfolgskurs zu bleiben. *mth*

Vielen Dank für das Gespräch!
www.vemag.de

Foto: Vemag Maschinenbau

Lösungen für Handwerk und Industrie



Netzeinziehgeräte RSM/RSM-Mini
Rationelles befüllen in Netze oder Därme.
Passend dazu unser Netzraffgerät.



Schlaufenknotmaschine E85-1
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



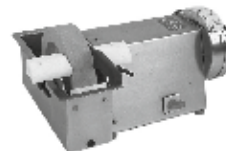
Fleischbindemaschinen
für Ihre Fleischprodukte.
Perfektes Binden leicht gemacht.



Bandsägen für Handwerk und Industrie
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.

S Rudolf Schad GmbH & Co. KG

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld
Telefon (06650) 9621-0 • Telefax (06650) 962198
info@r-schad.eu • www.r-schad.de



Messerschleifmaschinen
Weil's scharf sein soll.
Naßschliff oder Trockenschliff
Sie haben die Wahl!



Wurst- der Wurstkettentrenner
Ideal für alle Betriebsgrößen.
Zeitsparend, keine Energiekosten.

ALGINATHÜLLE STATT DARM

Alginat ist ein Kohlenhydrat, das aus Braunalgen extrahiert wird. Mit den ConPro-Systemen von Handtmann gelingen Produkte mit einer essbaren, veganen Hülle daraus.



Alginatgele können über einen breiten Temperatur- und pH-Bereich erzeugt werden, sind wasserunlöslich, hitzestabil und lassen sich somit brühen, räuchern und trocknen. Daher sind sie als essbare Wursthülle geeignet. Die nötigen technischen Voraussetzungen hat die Handtmann Maschinenfabrik mit dem ConPro-System entwickelt. Es ermöglicht die kontinuierliche Produktion eines mit Alginatgel ummantelten Wurststranges. Das System besteht es aus zwei Vakuumfüllmaschinen, die über einen Koextrusions-

kopf miteinander verbunden sind. Einer der beiden Vakuumfüller, die Mastermaschine, pumpt die Füllmasse, aus der der Wurststrang erzeugt wird. Die Slavemaschine fördert die Alginatpaste – die spätere Wursthülle. Der Wurststrang kann zu Einzelwürsten geschnitten oder abgedreht werden. Die erzeugten Würste lassen sich als Frischprodukte verpacken oder können weiteren Prozessschritten zugeführt werden, etwa der Reifung, der Trocknung oder dem Brühen und Räuchern. Je nach Produktionsvolumen und gewünsch-

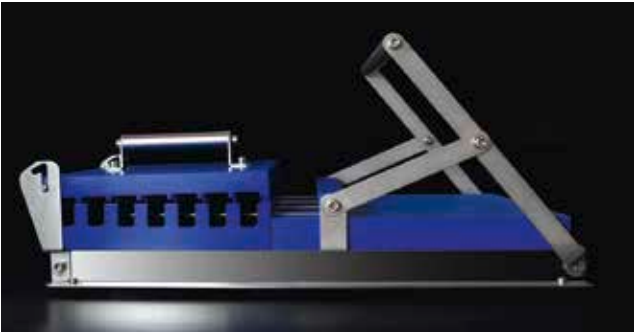
tem Endprodukt gibt es zwei unterschiedliche Systeme. Das konventionelle ConPro-System und ConPro Compact-System ist zur Herstellung von geschnittenen Würsten einsetzbar. Der koextrudierte Wurststrang wird durch eine Trenneinrichtung zu Einzelportionen geschnitten. Die Produktenden können entweder gerade geschnitten oder während des Schneidens zusätzlich geformt werden, so dass abgerundete Wurstenden entstehen. Produkte mit einem Durchmesser von 8 bis 32 mm und einer Produktlänge ab 40 mm sind möglich.

GROSSE PRODUKTVIelfALT

Das ConProLink-System dient der Produktion abgedrehter Würste. Der koextrudierte Wurststrang wird während der Alginatvernetzung zu Einzelportionen abgedreht. Die so erzeugte Wurstkette kann dann an definierten Abdrhellen geschnitten werden. Diese Stellen zwischen den Würsten sind ebenfalls vernetzt. So lassen sich von Einzelwürsten, die liegend weiterverarbeitet werden, bis hin zur gehängten Endloswurstkette vielfältige Produktvarianten erzeugen. Produkte mit einem Durchmesser von 10 bis 28 mm und Produktlänge ab 80 mm sind realisierbar. Beide Systeme sind modular ausgelegt, anforderungsspezifisch erweiterbar und lassen sich in Automationsprozesse integrieren, wie dem Gruppier-System. Dieses legt die Würste selbstständig in Schalen oder auf ein Band ab. www.handtmann.de



Auftrag der Alginathülle



Grillspieße mit System

Mit dem Stick System 480 von MiVeg ist der Einstieg ins Grillspieß-Geschäft leichter denn je. Damit gelingen verkaufsfertig gesteckte Grillspieße mit wenigen Handgriffen. Das System kann von jedem Mitarbeiter bedient werden. Ein Mitarbeiter schafft bis zu 480 Spieße aus Fleisch, Gemüse, Käse und Obst pro Stunde. Ideal, wenn die Nachfrage danach plötzlich steigt. Ohne Einarbeitung werden mit einem Handgriff zeitgleich sechs Grillspieße gefertigt. Das System verfügt über eine 28-mm Kassette sowie sieben Fächer für die Aufnahme von Fleisch, Schinken, Wurst etc. Mit dem System wird jeder Spieß locker, leicht von Hand gesteckt. Verarbeitet werden können Rund-, Flach-, und Fähnchenspieße. Ein gegrillter Spieß klebt nicht am Holz, das Fleisch wird saftig und gleichmäßig gegrillt und das Aroma entfaltet sich genussvoll. www.miveg.de



Lift für Kutterwagen

Eine maßgeschneiderte Lösung für die Brühküche realisierte Höcker für einen Hersteller von Wurstspezialitäten aus Erkelenz. Zuvor wurde Wurstbrät in zwei Produktionsbereichen mit einem Höhenunterschied in Euro-Kisten umgepackt und über eine Treppe zu verschiedenen Verarbeitungsstationen gebracht. Die Folge: ein höherer Krankenstand der Mitarbeiter. Es galt also eine rückschonende Lösung zu finden, um die Beschickungswagen direkt zu den Stationen schieben zu können. Dafür wurde die Hebe-Kippvorrichtung L25 zur Hebevorrichtung mit seitlichem Podest umgebaut. Dieses erhielt ein umlaufendes Geländer samt je einer zu öffnenden und schließenden Seite in Einschub- und Ausschubrichtung. Anstatt einer Aufnahmegabel gibt es eine Plattform, um die Wagen ebenerdig hineinschieben zu können. Die zu öffnenden Seiten werden via Sensor abgefragt, damit die Hebevorrichtung nur bei geschlossenen Türen in Bewegung gesetzt wird. Sie ist vom oberen und unteren Stockwerk zu starten. So können die Mitarbeiter das Brät mit geringerer Belastung mit 200-l-Wagen transportieren und gebrühte Würste wieder zurück. Außerdem steigt auch die Produktivität im Betrieb. www.hoecker.de

Fotos: Dostmann electronic, ; Höcker, Miveg

pH-Messung leicht gemacht

Das handliche pH Messgerät PH-Check S (59 g, Ø 35 mm x L 225 mm) ist leicht kalibrierbar und mit seiner robusten Einstechspitze ideal für Messungen in Fleisch, Wurst, Schinken, Käse und anderen festen oder flüssigen Stoffen. Das zweizeilige Display zeigt neben pH zugleich die Proben-temperatur an. Die Temperaturkompensation (ATC) erfolgt automatisch, eine extra Eingabe der Bezugstemperatur ist nicht nötig. Die im Lieferumfang enthaltene Sensorkappe mit Aufbewahrungsflüssigkeit schützt die Elektrode vor Austrocknung. Das Messgerät ist IP65-spritzwassergeschützt und jederzeit einsatzbereit. Bis zu drei Messpunkte (pH4, pH7 und pH10) lassen sich kalibrieren. Die jeweilige Kalibrierlösung wird automatisch erkannt. Die Kalibrierung benötigt wenige Augenblicke. Das Instrument misst von 0,00 bis 14,00 pH (Genauigkeit ±0,1 pH) und von 0 bis 60°C (Genauigkeit ±1,0°C). Die Messergebnisse können mit der Hold-Funktion im Display festgehalten werden. Die Spannungsversorgung erfolgt über 2 x 3 V CR2032 Batterien (im Lieferumfang enthalten). www.dostmann-electronic.de





WIR REALISIEREN IHRE IDEEN



Produktschonendes Füllen in Hygienic Design

Beherrscht alle Füllarten

Höchste Gewichts-genauigkeit

In Kombination mit unserem Darmhaltegerät optimieren Sie Ihren Füllprozesses

Einzigartige Energieeffizienz durch den FREY Top Drive Antrieb

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH
89542 Herbrechtingen
Telefon: +49 7324 1720
info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de



NACHHALTIG GEKLEIDET



Im Zuge des gestiegenen Umweltbewusstseins schießen Sharing-Modelle wie Pilze aus dem Boden. Bei der Berufskleidung ist dies ein seit Jahren etabliertes Geschäftsmodell, dass jetzt noch nachhaltig werden soll.

Das Mieten oder Leasing von Textilien ist nicht neu, boomt aber aufgrund von Bestrebungen zu mehr Nachhaltigkeit und entwickelt diesen Gedanken permanent weiter. „Textil-Sharing bietet einen echten, direkten und nachhaltigen Umgang mit Produkt und Dienstleistung. Die Mehrfachnutzung von getragener Workwear und deren ständige fachgerechte Aufbereitung hinsichtlich Hygiene und Sicherheit stehen in einem Kreislauf bis zum tatsächlichen Ende des Produktlebenszyklus“, sagt Harald Schulte, Leitung Vertrieb, Marketing & Textilmanagement bei *AlSCO*. Sein Unternehmen setzt in Sachen Ökologie etwa auf eine Optimierung des Maschinenparks, gezieltes Fuhrparkmanagement, Neufahrzeuge mit ökologisch sinnvollen Technologien sowie interne Wasseraufbereitung. Eine der Kollektionen erhielt kürzlich das Siegel „Grüner Knopf“ des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung. Seine ökologische Effizienz steigerte das Unternehmen um 30 %. Um gemeinsam mehr zu erreichen kooperieren seit November 2019 die Unternehmen *Weitblick* | *Gottfried Schmidt*, *BP – Bierbaum-Proenen*, *Greiff* und *Kübler Workwear*, der Gewebeproduzent *Klop-*



Fotos: AlSCO, DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing, MEWA

man International und Fairtrade Deutschland bezüglich nachhaltiger Berufsbekleidung. Ihr Ziel ist es, den Anteil an fair gehandelter Baumwolle zu steigern. Dafür wurde eine ehrgeizige Abnahmemenge vereinbart, die sukzessive wachsen soll. Im Rahmen des Projekts wird durch das eingenähte „Supporting Fairtrade Cotton“-Logo am Berufsbekleidungsprodukt sichtbar, dass der Hersteller Baumwolle zu Fairtrade-Bedingungen einkauft. Fairtrade arbeitet mit rund 50.000 Baumwollproduzenten in einigen der ärmsten Regionen der Welt zusammen, vor allem in Indien und Westafrika. „Es überzeugt uns, dass die Prämien sinnvoll und zielführend eingesetzt werden und so nachhaltig Hilfe zur Selbsthilfe bieten“, sind sich die fünf Projektpartner einig. „Ihr Engagement leistet einen er-

heblichen Beitrag dazu, den Anbau von Baumwolle im Ursprung nachhaltiger zu gestalten und ist eine wichtige Unterstützung, damit die Baumwollbauern ihre Lebensbedingungen verbessern und vorhandene Ressourcen schonen können“, lobt Dieter Overath, Geschäftsführender Vorstandsvorsitzender von TransFair e.V.

NUTZEN STATT BESITZEN

Ob für Verkaufstheke, Küche oder Produktion bzw. Schlachtung – DBL bietet für alle diese Bereiche attraktive und imagegerechte Kollektionen im Miet-service. „Wir erstellen gemeinsam mit den Betrieben das passende Bekleidungskonzept“, sagt Thomas Krause von DBL. Zudem darf der DBL-Verband auch 2020 für seine Dienstleistung das BVLK-Siegel mit dem Zusatz „Empfohlen vom



Das Fairtrade-Baumwoll-Programm unterstützt durch feste Mindestpreise Kleinbauern, die nachhaltig produzieren.

Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.“ tragen. Neben den wichtigen Punkten Hygiene und Komfort gewinnt

das Thema Nachhaltigkeit auch in Betrieben des Fleischerhandwerks an Relevanz und werde seitens der Kunden nachgefragt. „Wir nehmen nur Berufsbekleidung ins Sortiment auf, die unseren hohen Anforderungen entspricht und arbeiten dazu mit namhaften europäischen Konfektionären zusammen. Und: Wir achten auf die Verwendung ökologisch unbedenklicher Gewebe und Materialien“, betont der DBL-Experte. Zudem setzen die regionalen DBL-Partner umweltschonende Waschmittel ein und investieren verstärkt in energie- und ressourcensparende Anlagentechnik. Großflächige Photovoltaikanlagen, Blockheizkraftwerke oder gas- und elektrobetriebene Flottenfahrzeuge sorgen für weitere Energie- und Ressourceneinsparungen. „So können auch Betriebe im Fleischerhandwerk nicht

Foto: TransFair e.V./Stefan Lechner

SIKA
Created to work



high durability.
high safety.
high comfort.



WENN ES UM KOMFORT, SICHERHEIT UND STRAPAZIERFÄHIGKEIT GEHT, IST DIE HIGHLINE-SERIE EINE KLASSE FÜR SICH.

Hinter dem schlichten Design verbergen sich innovative Technologien und sorgfältig geprüfte Materialien, die zusammen einen der stärksten Schuhe des Marktes für die Bereiche Lebensmittel- und Pharmaindustrie, Küchen und Kantinen ergeben. **Eine sichere Wahl für all diejenigen, die keine Kompromisse eingehen wollen.**

www.sikafootwear.de/highline

SIKA
HIGHLINE



CWS

Gut und sicher zu Fuß

Highline heißt die neue Generation an Arbeitsschuhen von *Sika Footwear*, die für alle Bereiche entwickelt wurde, wo Sicherheitsschuhe notwendig, aber auch Komfort gefragt ist. Die Arbeitsschuhe sind aus atmungsaktivem, strapazierfähigem und wasserabweisendem Permair-Leder sowie einem Sympatex-Moisture-Tech-Textil als Innenfutter gefertigt. Letzteres ist schweißtransportierend und trocknet schnell. Bei allen Modellen handelt es sich um rutschhemmende und leicht zu reinigende Schuhe mit unterschiedlichen Schließsystemen. Zusätzliche Sicherheit geben eine Fersenverstärkung sowie eine dünne Zehenschutzkappe. Seit Anfang März ist das Unternehmen zudem Sponsor der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. www.sikafootwear.de



DBL

nur in Bezug auf die Hygiene sicher sein, sondern setzen bei ihrer Berufskleidung im Mietservice auch auf ein nachhaltiges Qualitätsprodukt“, resümiert Thomas Krause.

Die richtige Berufskleidung der Mitarbeiter sowie deren hygienische Aufbereitung im Mietservice ist nachhaltig und hilft Unternehmen, potenzielle Risiken zu minimieren. Einen textilen Dienstleister zu beauftragen ist praktisch und sicher. CWS hält eine vielfältige Auswahl an Berufskleidung sowie den passenden Service bereit. Zertifizierte HACCP-Kleidung

nach DIN 10524 ist von ihrer Beschaffenheit und vom Design so gefertigt, Lebensmittelverunreinigungen zu vermeiden. Auch Arbeitskleidung von Verkaufskräften sollte nicht in privaten Haushalten gereinigt werden. CWS holt die getragene Kleidung beim Kunden ab, reinigt sie in eigenen Wäschereien und repariert sie wenn nötig fachgerecht. Die gewaschene Kleidung wird dann wieder angeliefert. Auf Kundenwunsch bringt der Textildienstleister die Namen der Mitarbeiter oder ein individuelles Firmenlogo auf den Miettextilien an. Um Güter und Produkte zu nutzen,

muss man sie nicht besitzen, man kann sie auch teilen oder mieten. Das ist nachhaltig, wirtschaftlich und zeitgemäß. Zwei erfolgreiche Beispiele – Carsharing und Textilvermietung – verdeutlichen die Vorteile. Beim Carsharing steigen die Mitglieder jederzeit in ein fahrbereites Auto. Um Reparaturen, TÜV, Werkstatt, Versicherung, Papierkram müssen sie sich nicht kümmern. Die Anzahl der Carsharing-Nutzer stieg 2018 in Deutschland um 350.000 auf 2,46 Mio. Beim Textil-Sharing ist das Prinzip ähnlich: Wer den Service nutzt, kann jederzeit einsatzbereite Arbeitskleidung aus seinem Schrank holen und anziehen. Der Kunde muss sich um nichts kümmern. Anders als beim Carsharing wird Berufskleidung nicht von mehreren Personen getragen. Jeder Träger erhält stets seine Kleidung zurück. Ein wichtiger Aspekt, denn teilweise werden individuelle Änderungen daran vorgenommen. Ein Barcode-System vermeidet Verwechslungen. „Ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen unseres Planeten ist Teil eines neuen Lebensgefühls. Das neue Motto:

Ich teile – also bin ich. Das Beste an dem Trend: Für uns bei MEWA ist er nicht neu. Im Gegenteil: Das Sharing-Konzept hat Tradition. Unser Unternehmen basiert auf dieser Idee: Dass es viel wirtschaftlicher, nachhaltiger und bequemer ist, wenn Unternehmen ihre Berufskleidung nicht besitzen, sondern mieten und sich um nichts kümmern müssen“, betont Oliver Gerrits, Ressortleiter Marketing & Kommunikation bei MEWA. Immer mehr Unternehmen sind von den Vorteilen von Textil-Sharing überzeugt. Bei Berufs- und Schutzkleidung wurde im Jahr 2017 erstmals die 4-Mio-Grenze geknackt: 4.008.981 Menschen trugen gemietete Arbeitskleidung, meldete der Verband der Textildienstleister WIRTEX. *mth*

fleisch
net.de

Branchentermine,
Seminare, Messen
auf einen Klick

Schauen Sie selbst mal rein!
www.fleischnet.de



Eagle RMI 400: Inspektion für Fortgeschrittene
Die RMI 400 von Eagle inspiziert Geflügelprodukte wie 500 Fleischpackungen pro Minute und 400 Eier pro Minute. (www.eagle.com) © Eagle 2017

Nützliche Links

- www.alsco.de
- www.cws.com
- www.dbl.de
- www.fairtrade-deutschland.de
- www.info.fairtrade.net/sourcing
- www.mewa.de
- www.weitblick.vision

SORRY!

ABER WIR KÖNNEN NUR LECKER!

Wir entschuldigen uns bei allen Fleischern, deren Kunden und carneo-Lesern für unsere „heißen“ Food-Pinups. Wir können aber leider nur lecker! Deshalb übernehmen wir keine Haftung für die carneo-Nebenwirkungen wie plötzliche Fressattacken oder Fleischgellüste und deren Auswirkungen...

Euer carneo-Team

carneo®

Das Kundenmagazin des Deutschen Fleischerhandwerks



Scan me

Weitere Infos und Musterheft: www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/204444

www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/204444

Zum anbeißen!

Lesen!
Nicht essen!

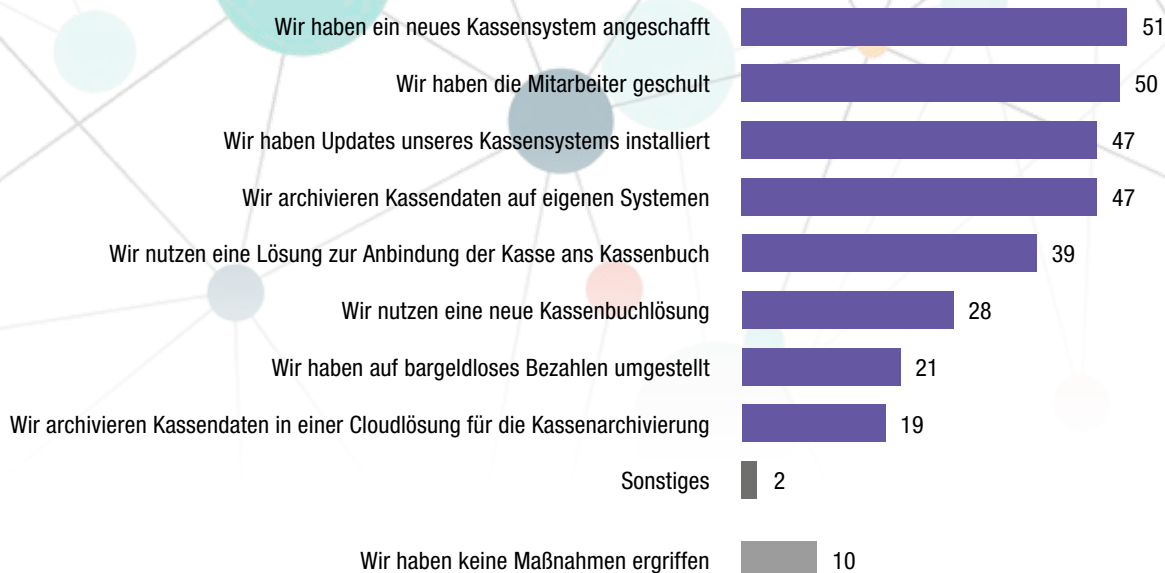
!!!



HANDWERK WIRD DIGITALER

Digitale Lösungen sind in den vielen Handwerksbetrieben bereits Alltag. Das gilt auch in der kaufmännischen Abwicklung. Etwas über 20 % der Betriebe peilen laut einer Studie hier das nächste Level an.

JEDER ZWEITE HANDWERKSBEREIB MIT EINER ELEKTRONISCHEN KASSE HAT DIESE ERNEUERT UND/ODER SEINE MITARBEITER GESCHULT



Basis: Befragte, die eine elektronische Kasse im Unternehmen haben (n = 177), Angaben in %, Mehrfachnennungen möglich

(Quelle: DATEV eG)

Tendenziell jüngere Handwerksunternehmer/innen in Großstädten planen, in digitale Lösungen zu investieren, die helfen, die vorhandenen digitalen Prozesse besser zu integrieren und komplett auf Papier zu verzichten. Vorreiter haben zudem Entwicklungen wie Plattformökonomie und Künstliche Intelligenz im Blick. Das sind einige zentrale Ergebnisse der dritten Studie zur Digitalisierung im Handwerk, die der IT-Dienstleister Datev eG und das handwerk magazin erstellt haben. Dafür wurden 1.000 Handwerker aller Branchen ausführlich telefonisch befragt. Über zwei Drittel davon waren Inhaber oder Geschäftsführer eines Handwerksbetriebs. „Das Handwerk befindet sich in einer Über-

gangphase, weg von einzelnen digitalen Lösungen und meist mit Papier verbundenen Medienbrüchen, hin zu durchgängig digital ablaufenden kaufmännischen Prozessen“, sagt Stefan Wunram, Chefberater Strategische Entwicklung der Datev. Über 80 % der Betriebe setzen demnach auf digitale Lösungen in der Kommunikation sowie internen kaufmännischen Prozessen. „22 % streben allerdings die nächste Stufe der Digitalisierung an“, ergänzt er. In diesen Handwerksbetrieben soll in den kommenden Monaten voraussichtlich in digitale Technik investiert werden. Als wichtigstes Ziel, warum sie investieren wollen, gaben die Befragten an, die digitale Integration der in ihren Betrieben vorhandenen Lösungen

vorantreiben zu wollen. „9 % der Betriebe archivieren ihre kaufmännischen Belege bereits ausschließlich digital. Bei den Nicht-Investierenden sind es nur 4 %“, so Stefan Wunram.

WELT DER PAPIERBELEGE

Der Umgang mit kaufmännischen Belegen ist ein Indiz für den Digitalisierungsgrad einer Branche. Im Handwerk sind 42 % der Betriebe mit weniger als fünf Mitarbeitern noch ausschließlich in der Papierwelt unterwegs – mit Regalen voller Ordner. Vor allem größere Betriebe setzen bereits komplett auf digitale Archivierung – bei denjenigen mit mindestens 20 Mitarbeitern sind es 7 %. Der größte Teil der Branche (56 %) steckt aber zurzeit in der

Foto: © antishock – stock.adobe.com

Übergangsphase, in der sowohl auf Papier als auch digital archiviert wird. Das ersetzen-Scannen spielt nur bei etwa einem Viertel der digital archivierenden Betriebe eine Rolle. Rund 50 % der Befragten kennt die Vorgehensweise nicht, bei der nach einem dokumentierten Verfahren Papierbelege gescannt und dann entsorgt werden. „Hier gibt es offensichtlich zum einen noch Informationsbedarf und viel Potenzial für Verbesserungen bei der effizienten Abwicklung der kaufmännischen Aufgaben“, erklärt der Datev-Experte. Erst 15 % der Betriebe übermitteln ihre Belege ausschließlich digital an ihren Steuerberater, 59 % überreichen „geordnete Papierbelege“.

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

Mit den Entwicklungen Plattformökonomie und Künstliche Intelligenz beschäftigen sich laut der Studie die ersten Vorreiter im Handwerk. Zwar hatten nur 15 % bisher im beruflichen Umfeld damit zu tun, aber von denen erwarten 78 % durch diese Technologien Veränderungen der Geschäftsmodelle, 58 % sogar „grundlegende“. „Der Großteil der Handwerkschefs arbeitet nicht mit Online-Portalen

wie Google zusammen“, ergänzte Patrick Neumann, Chefredakteur vom handwerk magazin. „Die Branche setzt im Kontakt zu den Kunden in den konjunkturell weiterhin guten Zeiten wohl eher auf Mundpropaganda.“ Nur bei den bis 30-Jährigen seien 37 % auf Portalen unterwegs, am ehesten auf Google, MyHammer und Ebay.

Informationsbedarf gibt es auch zu den Themen Verfahrensdokumentation und Kassensführung. „Und das, obwohl es hier nicht nur um neue Technologien, sondern um rechtlich notwendige Veränderungen geht“, sagt Ramon Kadel, Chef vom Dienst (CvD) der Online-Ausgabe des handwerk magazin. Laut der Studie kennen im Durchschnitt aller Befragten 26 % den Begriff der Verfahrensdokumentation: 24 % in Betrieben mit weniger als fünf Mitarbeitern, 40 % bei denen mit über 20 Mitarbeitern. Von denen, die den Begriff kennen, wissen 47 %, dass die Verfahrensdokumentation im Rahmen der Tax-Compliance eine steuerstrafrechtliche Schutzfunktion entfalten kann. Entsprechend beschäftigen sich 56 % mit der Umsetzung: 36 % wurden bzw. werden dabei von ihrem Steuerberater unterstützt.

Methodik

Die Telefoninterviews für die Studie wurden von Mitte Oktober bis Mitte Nov. 2019 vom Marktforschungsinstitut mindline energy geführt. Die Befragten waren Inhaber/innen bzw. Geschäftsführer/innen und Führungskräfte (Abteilungsleiter/in, Werkstatt- oder Betriebsleiter/in) sowie Mitarbeiter/innen aus der Buchhaltung.

KASSEN ANGEPASST

Besser sieht es bei rechtlichen Anforderungen an die Kassensführung aus. „Zwar fühlen sich noch 48 % derjenigen, die ein elektronisches Kassensystem im Betrieb einsetzen, nicht gut informiert, aber 86 % haben Maßnahmen ergriffen“, sagt Ramon Kadel. So schafften 51 % sich ein neues Kassensystem an, 50 % schulten ihr Personal und 47 % installierten Updates ihres Kassensystems. „21 % der Befragten gaben an, angesichts der gesetzlichen Änderungen auf bargeldloses Bezahlen umgestellt zu haben“, ergänzte er. Zudem setzen 19 % für die rechtlich vorgeschriebene Archivierung der Kassendaten auf eine Cloud-Lösung.

Für die besten Feste!

Unentbehrlich für alle, die gerne Gäste verwöhnen wollen.



- Mehr als 300 Seiten mit Rezepten, Tipps, Ideen und Vorschlägen für Catering und Partyservice
- 270 Rezepte von einfach und schnell bis exotisch und ausgefallen
- Komplett in einem hochwertigen Ordner mit herausnehmbaren Innenseiten

138 €



- Über 600 Seiten Ideen, Anregungen und Vorschläge für außergewöhnliche Tischinszenierungen
- 16 Themen-Ideen für exklusive Events mit spezifischen Dekorationsvorschlägen auf großen Panorama-Aufklappseiten
- Zu jedem Thema drei eigens entwickelte Fünf-Gang-Menü-Vorschläge, die untereinander kombiniert werden können – bis hin zu exklusiven Buffets

149 €

Einfach ausfüllen und per Post oder Fax an: (02103) 204 204

Bestellung: _____ Exemplar(e) des Buches „Kleine Köstlichkeiten“ à 138 €* _____ Exemplar(e) des Buches „Tisch-Events mit Genuss“ à 149 €*

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
 Fachbuchversand
 Max-Volmer-Straße 28
 40724 Hilden

Tel. (02103) 20 40 · Fax (02103) 204 204
 info@blmedien.de · www.blmedien.de

oder Sie besuchen einfach unseren Internet-Shop:



Name, Vorname _____

Firma _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Datum/Firmenstempel und Unterschrift _____

H. 2 / 20

* inkl. MwSt., inkl. Versand. Der Preis versteht sich bei Auslandsbestellungen unverzollt und unverschickt. Übersee zzgl. Versandkosten. Preisänderungen vorbehalten.



RISIKO PFLEGEFALL

Ein Pflegefall passt nie ins Lebenskonzept, weder für den Pflegebedürftigen selbst, noch für seine Angehörigen. Warum die private Vorsorge ein Muss ist.

Die Folgen eines Pflegefalls sind ein finanzieller Mehraufwand, organisatorische Veränderungen im Wohnumfeld oder auch in den alltäglichen Lebensabläufen sowie enorme familiäre Belastungen. Mehr als vier von zehn Erwachsenen in Deutschland sind der Meinung, dass die gesetzliche Pflegeversicherung eine Art Vollkaskoversicherung ist. Dies geht aus den Ergebnissen einer aktuellen Postbank-Studie hervor. Woher diese eklatante Fehleinschätzung stammt ist aber fraglich, denn die soziale Pflegeversicherung war immer eine Teilleistungsversicherung und das wird sie vermutlich auch bleiben. Das bedeutet, dass die Pflegebedürftigen nur einen festen Zuschuss für die Pflegeleistungen erhalten und den Rest selber finanzieren müssen. Dazu kommt: Neben dem finanziellen Bedarf besteht mit Eintritt eines Pflegefalls auch immer ein umfangreicher Beratungsbedarf, der gedeckt werden muss.

PRIVATE PFLEGEZUSATZVERSICHERUNG

Was eine gute Pflegezusatzversicherung wert ist, zeigt sich insbesondere dann, wenn nicht nur die Geldleistung ausbezahlt wird, sondern dem Pflegebedürftigen und seinen Angehörigen in dieser schwierigen Lebenssituation geholfen wird. Die Situationen, in denen die Betroffenen auf diese Hilfe angewiesen sind,

erstrecken sich über alle Lebensbereiche. Die Betroffenen benötigen Unterstützung bei der Organisation des Alltags, wenn eine ambulante Pflege ansteht, bei der Suche nach einem Kurzzeitpflegeplatz, wenn pflegende Angehörige einmal eine Auszeit brauchen oder bei der Suche nach einer geeigneten Pflegeeinrichtung, wenn eine stationäre Pflege erforderlich ist. Genau hier unterscheiden

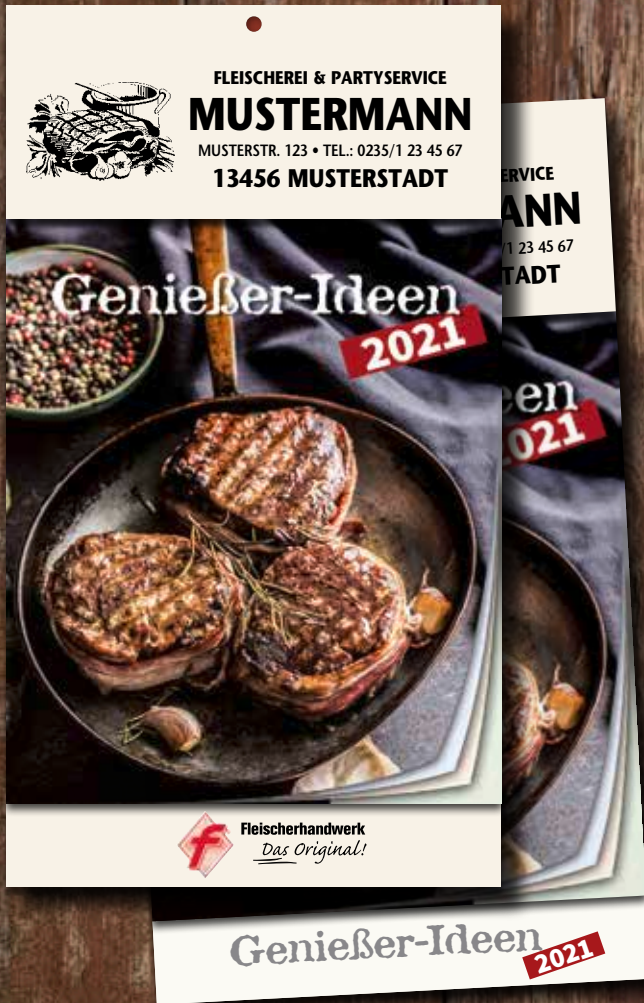


sich eine rein finanzielle Absicherung für den Pflegefall und ein hochwertiger Pflegeschutz wie die Deutschen PrivatPfleger des Münchener Verein. Denn die Deutsche PrivatPfleger bietet neben dem vereinbarten finanziellen Schutz eine umfangreiche Beratung und vielfältige Assistenzleistungen, z. B. eine Pflegehotline, Unterstützung für pflegende Angehörige und eine 24-Stunden-Pflegeplatzgarantie oder innerhalb von 48 Stunden einen Kurzzeitpflegeplatz.

LEBENSQUALITÄT ERHALTEN

Wie ein privater Pflegeschutz im Einzelfall gestaltet wird, hängt von der persönlichen, familiären, häuslichen und auch finanziellen Situation ab. Die Deutsche PrivatPfleger bietet die Möglichkeit, den Pflegeschutz individuell und bedarfsorientiert zu gestalten. Verändert sich die persönliche Situation, kann auch der Pflegeschutz entsprechend angepasst werden – laut Münchener Verein mit ausgezeichneten Leistungen zu einem fairen Preis. Der Münchener Verein ist übrigens seit vielen Jahren Förderer und Partner des Metzgergewerkschafts sowie des Fleischerverband Bayern. Informationen gibt Peter Umkehr, der Vorstandsbevollmächtigte Geschäftsbereich Handwerk: Tel. (089) 5152-2578, E-Mail: umkehr.peter@muenchener-verein.de. www.muenchener-verein.de/pflege

Das werbewirksame Geschenk für Ihre Kunden: Der Rezeptkalender 2021



Bestellen Sie
bis 30.06.2020 zum
FRÜHBESTELLERPREIS!
Sie sparen mehr
als **10%!**

Ihr besonderer Kundenservice

- Übersichtliches Monatskalendarium
- Viele leckere Rezeptvorschläge und Tipps zum Ausprobieren
- Ihr Firmeneindruck wirbt das ganze Jahr für Ihr Geschäft
- Informationen über das Fleischerhandwerk
- Für Lizenznehmer der f-Marke auch als f-Marken-Version

Mehr Genussmomente im Internet

Auf www.fleischerkalender.de finden Ihre Kunden viele ergänzende Informationen zu den Kalenderthemen.

Bitte ausfüllen und per Post oder Fax (02103/204 204) senden, bzw. per Telefon bestellen: 02103/204 310

Ja, ich/wir bestelle(n)

hiermit zu den genannten
Preisen & Lieferbedingungen _____ Stück
des Fleischer-Rezeptkalenders 2021.

Kalender-Menge	Frühbestellerpreis/Stück bis 30.06.2020	Normalpreis/Stück ab 01.07.2020
50 bis 499 Stück	0,80 €	0,90 €
ab 500 Stück	0,78 €	0,88 €
ab 1.000 Stück	0,75 €	0,85 €
ab 2.000 Stück	0,72 €	0,82 €
ab 5.000 Stück	0,70 €	0,80 €

Alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.

Weitere Informationen: www.blmedien.de/fleischerkalender

Firmeneindruck: Zzgl. 26,- Euro für Ihren Firmeneindruck, einfarbig in Schwarz (Eindruckfläche: 17,5 x 5,5 cm). Nur bei Bestelleingang bis zum 12.10.2020 möglich!

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

- Ich bin Lizenznehmer der f-Marke und erhalte den Kalender mit f-Marke
- Firmeneindruck laut Anlage
- Firmeneindruck wie im Vorjahr
- Firmeneindruck lt. Logodatei (bitte senden an kalender@blmedien.de)
- Ohne Eindruck
- Bitte senden Sie mir vorab einen Musterkalender
- Ich stimme zu, per E-Mail über Produktneuheiten der B&L MedienGesellschaft informiert zu werden

Liefertermin:

Lieferung erfolgt in der 47. KW 2020, bei Eingang der Bestellung und der Eindruckdateien bis 12.10.2020.

- Vorgezogener Liefertermin in der 41. KW 2020, bei Eingang von Bestellung und Eindruckdateien bis 4.9.2020.

Firma _____

Vorname/Name _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Datum/Unterschrift _____



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden
kalender@blmedien.de, www.blmedien.de



Mangold im Säckchen

Mit der Pasta-Sorte des Jahres Saccottini Mangold-Crème fraîche präsentiert Dr. Oetker Professional eine mediterran-vegetarische Alternative zu Fleisch. In den optisch ansprechenden, durch Petersilie grün gespenkelten Säckchen aus Kräuter-Eierteigwaren rundet Crème fraîche die Füllung der tiefgekühlten Pasta ab. Diese ist vorgegart, regenerierfertig und punktet so mit einer schnellen Zubereitung. Die Säckchen gelingen im Kombidämpfer, Merrychef, Kochtopf oder Kessel und eignen sich auch für die Induktionsregeneration. Dabei sorgen eine Blechbelastung von 100 % sowie eine Standfestigkeit von bis zu zwei Stunden für Effizienz. Eine Verkaufseinheit entspricht 4 x 2,5 kg (= ca. 1.250 Stück à ca. 8 g). www.oetker-professional.de



Nachhaltig schenken

Im Geschenkverpackungs-Special Frühling/Sommer 2020 stellt Schumacher Packaging Geschenkverpackungen mit dem Signed by Nature-Logo vor, die zu 100 % ökologisch und recycelbar sind. Neu in der Vintage-Reihe sind 2er- und 3er-Trageboxen mit Fens-terausstanzung sowie Gourmet-Gläser in zwei Größen. Aus naturbelassener Wellpappe gefertigt, überzeugt die Serie dank Digitaldruck mit einer realistisch anmutenden Holzmaserung – optisch und haptisch. In der Serie gibt es auch Präsentkartons mit und ohne Sichtfenster, Faltschachteln, Tragekartons und Geschenkkörbe. Die Präsentkörbe der Rustika-Serie punkten mit einem täuschend echten Motiv aus hellem Seegrasgeflecht. Dazu zählen eine sechseckige Variante, die nach vorn leicht abgeschrägt ist, sowie ein viereckiger Präsentkorb – beide sind in je drei Größen verfügbar. Zudem ist „Rustika“ als flacher Geschenkkorb in zwei Größen erhältlich. www.schumacher-packaging.com



Dosierventil bringt Vielfalt

Feinkostprodukte, Dips, BBQ-Soßen oder Mittagsgerichte to-go ergänzen das Angebot ideal. Das

Dosierventil 85-3 von Handtmann eignet sich für die Verarbeitung von Fleischprodukten sowie ergänzenden Produkten wie Soßen, Suppen und Salaten. Da es direkt an den Vakuümfüller angeschlossen wird, lässt es sich leicht in die tägliche Produktion integrieren. So ist ein grammgenaues Dosieren von Produktmassen in allerlei Konsistenzen mit einer Temperatur bis zu 90°C in Becher, Eimer oder Schalen möglich. Die Dosierleistung beträgt bis zu 7.000 kg/Std. oder 80 Port./Min. Abgefüllt werden können auch Aufstriche, Dressings, Marinaden, Püree, Geschnetzeltes, Gulasch, Leberwurst oder Tatar. Eine große Produktvielfalt ist also gegeben. Dosierkolben in drei Ausführungen erweitern das Spektrum zusätzlich. Durch das Flügelzellenförderwerk im Füller und das schonende Dosieren durch das Ventil sind Produktqualität und Gewichtsgenauigkeit bei den Produkten hoch. Die Ausstoßgeschwindigkeit ist einstellbar, ebenso die Funktion „Doppelhub“. Weitere Varianten bietet die Auswahl des Schneidkolbens in 45° oder 90° oder ein S-Anschlussbogen. Das Angebot in Theke, Catering und Mittagstisch lässt sich so um attraktive Convenience-Produkte bereichern. www.handtmann.de

Schinken-Trio

Als passenden Begleiter zu Spargel empfiehlt die Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford drei Spezialitäten: den rosafarbenen, saftigen Kernrauchschinken aus der Ober- und Unterschale vom Schwein mit Speck und Schwarte geschnitten, handgeschnürt und im Buchenrauch kräftig dunkel geräuchert, den mild gepökelten Rindersaftschinken aus mageren Keulen junger Rinder geschnitten sowie den Klassiker, den luftgetrockneten Osabrücker Friedensschinken. Dieser entwickelt nach einem siebenmonatigen Naturreifungsverfahren am Knochen seine kräftige rote Farbe und entfaltet seinen Geschmack, der mit grünem oder weißem Spargel harmonisiert. Für jeden verkauften Friedensschinken spendet Bedford 1 € ans Kinderhilfswerk terre des hommes. So kamen in den vergangenen Jahren über 1 Mio. € zusammen. www.bedford.de



Saucen mit Power

Um sechs BBQ- und zwei Chili-Saucen der Marke Hot Mamas mit karibischen und feurig-scharfen Geschmacksnuancen erweitert der Feinkostspezialist Händlmaier sein Sortiment. Bei der No.1 Chunky Garlic Sauce sorgen Knoblauchstücke, bei der No.3 Jalapeno Mix Sauce

Jalapeño-Pfefferschoten für Würze und Vollmundigkeit. Mittelschaft und leicht süßlich ist die No.2 Medium Hot BBQ Sauce, süß und rauchig im Geschmack die No.4 Sweet BBQ Sauce. Geschroteter Pfeffer gibt der No.6 Pepper & Steak Sauce ihre typische fruchtig-scharfe Note. Die beiden Chili-Saucen No.14 Red Habanero Sauce und No.15 Yellow Habanero Sauce sollten ausschließlich verdünnt und in Maßen verzehrt werden. www.haendlmaier.de

Servierfertige Saucen

Ready-to-use, zeitsparend und vielfältig einsetzbar sind die Saucen von Homann Foodservice. Fünf Sorten in eckigen 4-kg-Eimer sind neu: Senf Rahmsauce, Curry Sauce, Zwiebel Rahmsauce, Pfeffer Rahmsauce und Tomaten Rahmsauce – alle mit stückigen Rohwaren mit Biss. Die Sauce lässt sich über Eck ausgießen. Die Eimer sind stapelbar. Eine Siegelfolie schützt die Saucen und ist dank Aufreiblasche in einem Ruck abreibbar. Auch Jägerschnitzel Sauce und Zigeunerschnitzel Sauce wurden ge-



schmacklich optimiert und sind nun im 4-kg-Eimer erhältlich. Daneben gibt es die Klassiker Schaschlik Sauce und Zigeuner Sauce im 10-kg-Eimer sowie die Salsa Sauce im 3-kg-Eimer. Der Hersteller setzt Rapsöl statt Palmöl ein. In der Bain-Marie bleiben sie bei mindestens +75°C stabil. Ein Gratis-Muster gibt es hier: www.homann-foodservice.de.

Smart wiegen

Geringer Stromverbrauch, Systemstabilität und schnelle Rechenprozesse kennzeichnen die Touchscreen-Waagenfamilie FreshBase von Mettler Toledo. Die Touchscreen-Menüoberfläche bietet Verkaufsmitarbeitern viele Assistenz- und Komfortfunktionen. z. B. die alphanumerische Artikelsuche. Der Anwender wird intuitiv schrittweise durch alle Wiege- und Bedienprozesse geführt. Mitarbeiter passen für ein schnelles, ermüdungsfreies Arbeiten das stufenlos neigbare und blendfreie Bedienerdisplay individuell an ihre ergonomischen Bedürfnisse an. Dank der interaktiven Benutzerführung können auch neue Mitarbeiter nach kurzer Einarbeitungszeit die Waage ohne weitere Schulungsmaßnahmen bedienen. Das farbige 7-Zoll-Kundendisplay in LED-Backlight-Technologie der Modelle C und T punktet mit großem Ablesewinkel, Blendfreiheit und somit guter Sicht- und Lesbarkeit. Wechsel von Bon- oder Etikettenrollen mit bis zu 120 mm Durchmesser sind dank guter Zugänglichkeit von Bon- und/oder Etikettendrucker rasch erledigt. www.mt.com/retail



Service-Angebot im Web

Der Anbieter für Warenwirtschaftslösungen Apro.Con baut sein Service-Angebot im Internet aus. Neben einer neu gestalteten Website finden Interessenten Tipps und Tutorials rund um die Apro.con-Warenwirtschaftssoftware auf dem hauseigenen YouTube-Kanal. Das responsive Design der Website sichert eine bestmögliche Darstellung und erhöht so die Benutzerfreundlichkeit. Dort gibt es Infos zu den Apro.Con-Modulen, Referenzberichte, Newsletter im Archiv sowie Kontaktdaten und Infos zu den Syner.Con-Fachhandelspartnern. Auf dem YouTube-Kanal finden Anwender der Warenwirtschaftssoftware Profitipps sowie Infos zum Umgang mit den Modulen und Funktionen. Die Videos sind übersichtlich gestaltet, sodass der Betrachter das Gezeigte nachvollziehen und auf sein eigenes Warenwirtschaftssystem übertragen kann. www.syner-con.com, www.aprocon.de

Steckerfertige Kühlinseln

Flexibel einsetzbar sind die Modelle der neuen Kühlmöbelserie von KMW Limburg.

Die Möbel sind nach den Inseln Amrum, Borkum, Usedom und Rügen benannt, benötigen keine externe Kälteanlage und senken so die Energiekosten.

Eine energieeffiziente Lebensmittelkühlung wird durch das dezentrale Kältesystem auf kleinem Raum ermöglicht. Jedes Modell verfügt über ein eigenes Kälteaggregat. Edle Designs, ansprechende Beleuchtung und ein geräuscharmer Betrieb sorgen für eine verkaufsfördernde Präsentation der Waren. Die Serie umfasst neun unterschiedliche Modelltypen: Dazu zählen Truhen, Impulsinseln und Regale in verschiedenen Ausführungen. Dank der modularen Bauweise können Möbeleinheiten auch untereinander kombiniert werden. www.kmw-limburg.de



Scharfe Fröchtchen

Mit Peppadew™ bietet AVO eine feurige Zutat, die es erlaubt sich gegenüber anderen Angeboten impuls- und geschmacksstark zu positionieren. Die Kirschkaprika aus Südafrika bereichert fein oder stückig gekuttert das Brühwurstsortiment oder Pasteten. Auch Leberwurst oder Leberkäse verleiht sie einen fruchtig-scharfen Geschmackskick und eine attraktive Optik im Anschnitt. Umhüllt von Käse, krosser Panade oder feinem Hack, erweist sich das scharfe Fröchtchen als Buffet-Allrounder. Die würzige Zutat peppt Wurstsalate auf oder harmonisiert als Wrap-Einlage. Angeboten wird sie im 3-kg-Gebinde. Rezepturen hält der AVO-Außendienst bereit. www.avo.de



**fleisch
net.de**

**Jetzt noch mehr
Branchennews auf
einen Klick**

Schauen Sie selbst mal rein!
www.fleischnet.de

Weniger Antibiotika im Einsatz

GESUCHT & GEFUNDEN

Arbeits- und Einwegschutzkleidung, Food- und Berufskleidung



EUROFLEX
... the Original

Heilemann Sicherheitstechnik GmbH
Max-Eyth-Str. 2, D-71665 Vaihingen
Tel: +49(0) 7042/9111580, Fax 7042/9111599
info@euroflex-safety.de



hele
Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...

Gesamtkatalog gratis anfordern!

HELE GmbH
Gutenbergstr. 16 · 91560 Heilsbronn · Tel. 09872 / 9771-0
info@hele.de • www.hele.de

Autoklaven



NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT
www.korimat.de

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0

Eilige Anzeigen
unter
Tel. (089) 370 60-200
Fax (089) 370 60-111



VOSS
EINZIGARTIG
SPEZIALISIERT
EFFIZIENT

AUTOKLAVEN
FÜR HANDWERK & INDUSTRIE

www.vos-schott.com

Backtrennmittel



Wir kriegen's gebacken!

Grillsaison!
Der richtige Zeitpunkt für Ihre Zusatzumsätze

Mit dem NEUEN BBQ Grillspray in der praktischen Spraydose von Boyens bleibt kein Grillfleisch mehr am Grillrost kleben und verspricht einen beachtlichen Mehrumsatz mit geringstem Aufwand. Das BBQ Spray ist der perfekte Zusatzverkauf über Ihre Ladentheke, garantiert Ihnen die Anerkennung Ihrer Kunden und rundet ihr Sortiment für die Grillsaison zusätzlich ab.

Jetzt zum Einführungspreis bei Ihrem Großhandel.

boyens
backservice

Top Seller

www.boyens-caterer.de

DER WILLE VERSETZT BERGE. BESONDERS DER LETZTE.

EIN TESTAMENT ZUGUNSTEN VON ÄRZTE OHNE GRENZEN SCHENKT MENSCHEN WELTWEIT NEUE HOFFNUNG.

Wir informieren Sie gerne.
Ihre Ansprechpartnerin:
Anna Böhme
Telefon: 030 700 130-145
Fax: 030 700 130-340
anna.boehme@berlin.msf.org



Dry-Ager



EST. 2014
DRY AGER
BUILT FOR BEEF

DAS ORIGINAL
Der Fleischreifeschrank für Metzger & Fleischer
WWW.DRY-AGER.COM

Entsehnungsmaschinen und -anlagen



100 YEARS // **BAADER** ///

Innovating Food Value Chains

Office: +49 451 53020
baader@baader.com
www.baader.com

Etiketten



Egal ob Dose, Schleife, Glas selber Drucken nach Wunsch und Maß!

flexibel-kostengünstig-schnell
KOSTENLOSER-Kundenservice

91443 Scheinfeld, Süding 9. Tel.: 0 91 62 - 920 735
Mail: info@schaumermal24.de, www.schaumermal24.de

Fleischereimaschinen



Füllen
Kuttern
Wolfen

DUEKER REX
FLEISCHEREIMASCHINEN

Telefon: +49 (0)60 93 99 32-190
Mail: info@dueker-rex.de
Internet: www.dueker-rex.de

Fußbodensanierung



KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

Bodensanierungen nach EG-Richtlinien
www.keute-boden.de
keute.gmbh@t-online.de
Tel.: 05921/82370

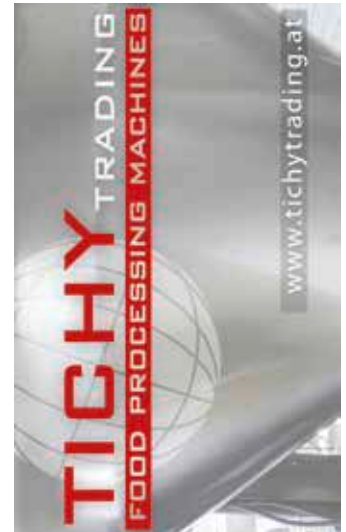
Geräteausstattung

www.superverkauft.de



GIP
www.gastroinfoportal.de

Gebrauchtmaschinen



TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES
www.tichytrading.at



MUKOVISZIDOSE

Gemeinsam Mukoviszidose besiegen!

Werden Sie Schutzengel, genau wie Michaela May.

Spendenkonto 70 888 00
IBAN DE 59 3702 0500 0007 0888 00
BIC BFSWDE33XXX
BLZ 370 205 00
Bank für Sozialwirtschaft
www.muko.info

Gewürze



Beck
Gewürze und Additive

Gewürzmischungen
Pökelpräparate
Funktions- und Zusatzstoffe
Starterkulturen
Grill- und SoftFix Marinaden
Bio-Produkte

beck-gewuerze.de
91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

Gewürze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE,
GEWÜRZE UND MARINADEN
DER EXTRAKLASSE



Gütezusätze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE,
GEWÜRZE UND MARINADEN
DER EXTRAKLASSE



Hygienetechnik



- Reinigungssysteme
Individual-Druckreinigung
Schaumreinigung
Desinfektion
- Automatische Bandreinigung
- Mischerreinigung

www.walter-geraetebau.de

WALTER Gerätebau GmbH

Neue Heimat 16 Phone: +49 7046 980-0
D-74343 Sachsenheim- Fax: +49 7046 980-33
Ochsenbach info@walter-geraetebau.de

Kühltheken



HEIß UND FRISCH

mit warmen **Showcases** von HAGOLA

- regulierbare Luftfeuchtigkeit und Wärme
- für SB oder Service (Frontscheibe zum Einschieben)
- optisch mehr Verkaufsfläche durch Spiegelelemente
- hygienisch und leicht zu reinigen
- innovative Wärmevertrine für Speisenausgabe



www.hagola.de

04444 201-0 | info@hagola.de

Kühlthekenausstattung



Systemzubehör für Bedientheken



Tel. 08131 99 66 80 | office@pricoplex.com

fleisch net.de

Wir liefern IHNEN Inhalte,
die SIE brauchen.

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!



Helfen Sie uns, Land
zu kaufen. Für die
Natur in Deutschland.

Mehr dazu unter
www.naturerbe.de

NABU-Stiftung Nationales Naturerbe
Charitéstraße 3 · 10117 Berlin
Tel. 030 284 984-1814
naturerbe@nabu.de

Spendenkonto

IBAN: DE88 3702 0500 0008 1578 00
BIC: BFSWDE33XXX
Bank für Sozialwirtschaft

Kunstdärme



EIN LEBEN VERÄNDERN!

Mit einer Patentschaft können
Sie Kinderarbeit bekämpfen.



Plan International
Deutschland e.V.
www.plan.de



Kunststoffverkleidung



Horo-Kunststofftechnik
Vertriebs GmbH
D-34233 Fulda
Am Berg 4
Tel. (0 55 41) 18 79
Fax (0 55 41) 69 06

Ladengestaltung

promedia thekenTV

Das digitale Kunden-
Informationssystem
für die moderne Fleischerei



Moderne Kunden-
information kann so
einfach sein!

Setzen Sie Ihre Informationen,
Angebote und vieles mehr
auf Bildschirmen,
Kassenwaagen und
Preisschildern stark in Szene.

Weitere Informationen
finden Sie auf:

www.promedia-thekentv.de



Messer für Lebensmittel-
verarbeitungsmaschinen



Schneidwerkzeuge GmbH

Lebbiner Straße 18, 15859 Storkow
Tel. +49 33 678 649-0 | Fax ... 649-22
info@astorblades.de | www.astorblades.de

Kuttermesser | Abschnidmesser |
Entschwartzungsklingen | Gefriergut-
schneider | Slicermesser | Kreismesser |
Injektornadeln | Schneidwerkzeuge für
Großwölfe | Verpackungsmesser |
Sonderanfertigungen

Pökelinjektoren



Günther Maschinenbau GmbH
Bahnhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

Pökel- und Massiertechnik

Suhner
food processing equipment

Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45
E-Mail: suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

Rauchstockwaschmaschinen

Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpressen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
Eberhardt-GmbH@t-online.de
www.eberhardt-gmbh.de

Theke

SAUBERMANN
über 25 Jahre
SAUBERMANN PRODUKTE

Plattentrockner
Für 10 Platten
600 x 1130 x 620 mm
für 6, 10 oder 12 Schneideplatten.
Maximalstärke Platten: 42 mm
Material: Vierkant-Edelstahl, auf Rollen

M
Für 6 Platten
470 x 1380 x 540 mm

L
Für 12 Platten
600 x 1130 x 950 mm

Tel. (+49) 62 62 - 91 84 44
saubermann-produkte@t-online.de
Breitenbronnerstraße 41b • 74858 Aglasterhausen
www.saubermann-produkte.de

Warenwirtschaft

Produktion · Verkauf · Catering

apro.con

Warenwirtschaft mit System

Im Vertrieb der
SYNER.CON
DIE SYSTEMLOSER

☎ 0441/93925787 · aprocon.de

Schinken-/Spindelpressen

Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpressen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
Eberhardt-GmbH@t-online.de
www.eberhardt-gmbh.de

Tumbler

günther
Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

Schlachthofeinrichtungen

**Rohrbahnanlagen
Schlachttechnik
Stefan Ochs**

36381 Schlüchtern-Hutten
Tel.: 0 66 61/69 73, Hy: 01 72/8 03 21 61
www.stefan-ochs.de

**Eilige Anzeigen
unter**
Tel. (089) 370 60-200
Fax (089) 370 60-111

Walzensteaker

günther
Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Projektpatenschaft
Wasser und Gesundheit



100 % nachhaltig.
Jetzt Pate werden und langfristig helfen.

Ihr Kontakt zu uns:
www.DRK.de/Paten
☎ 030 / 85 404 - 111
Spenderservice@DRK.de

Deutsches Rotes Kreuz

WWF



Wir haben die Schnauze voll.

Hilf mit deiner Spende:
wwf.de/plastikflut

Der WWF arbeitet weltweit mit Menschen, Unternehmen und Politik zusammen, um die Vermüllung der Meere zu stoppen. Hilf mit deiner Spende! WWF-Spendenkonto:
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

FH FLEISCHER-HANDWERK

Impressum 8. Jahrgang
Offizielles Organ von:

FLEISCHER-VERBAND BAYERN

Verlag:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München
Postadresse: Postfach 21 03 46,
D-80673 München, Hausadresse: Garmischer Straße 7,
D-80339 München

Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de, E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:
Bernd Moeser -200
Basak Aktas (Stv.) -270
Paula Pommer (Stv.) -110

Chefredakteur (verantwortlich i. S. d. P.):

Marco Theimer (mth) -150

Redaktion:
Christian Blümel (chb) -185

Autoren dieser Ausgabe:
Heike Sievers, Horst Buchmann

Anzeigen:
Bernd Moeser (Leitung) -200 Conchetta Herion -240
Sebastian Lindner (Stv.) -215 Rosi Höger -210
Gerhild Burchardt -205 Rocco Mischok -220
Fritz Fischbacher -230 Paula Pommer -110

Herausgeberin: Annemarie Heinrichsdobler -100

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 23 vom 1.1.2020

Anzeigenabwicklung:
Marvin Demmelmaier -260,
Felix Hesse -261

Layout:
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifens e.V.

Abonnentenbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de) -270

Patrick Dornacher (p.dornacher@blmedien.de) -271

Mario Reischl (m.reischl@blmedien.de) -272

Bezugspreis: Erscheint 6-mal jährlich, 90 € jährlich inkl. Porto u. Mwst. Ausland 105 € inkl. Porto. Einzelpreis Inland 19 €, Ausland 21 € (alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.). Der Abpreis für die Verbandsangehörigen des Bayerischen Fleischerverbandes ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Kündigungsfrist: Nur schriftlich drei Monate vor dem Ende des berechneten Bezugsjahres.

Repro und Druck:
Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Str. 9, 81671 München

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter

Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 40724 Hilden:

Harry Lietzenmayer

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 2192-5033

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



JETZT

Prämie sichern!

Bestellen Sie 6 Ausgaben zum Jahres-Abo-Preis von nur **90 €**

Zur Begrüßung erhalten Sie ein exklusives Geschenk:



30-€-Gutschein BestChoice

Mit dem BestChoice-Einkaufsgutschein haben Sie freie Auswahl aus dem umfangreichen Angebot von über 200 namhaften Anbietern. Der Prämienwert kann auch auf mehrere

BestChoice-Partner verteilt werden. Gültigkeitsdauer: 3 Jahre.



Stechmesser „Professional“ (18 cm) von Solicut: Aus hochwertigem Stahl geschnittene Klinge und Griff aus belastbarem, antibakteriell wirkendem Kunststoff.

Abo im Internet:



Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

B&L MedienGesellschaft
Abo-Service
Postfach 21 03 46
80673 München

Oder faxen an:
(089) 370 60-111

Widerrufsgarantie:

Meine Bestellung kann ich innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen schriftlich widerrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung einer schriftlichen Kündigung an: B&L MedienGesellschaft, Abo-Service, Postfach 21 03 46, 80673 München

Ja, ich möchte FH FLEISCHER-HANDWERK zum Jahresabo-Preis von 90 € inkl. Porto und MwSt. (Ausland 105 €) lesen.

FH FLEISCHER-HANDWERK erscheint 6-mal pro Jahr. Das Abo verlängert sich automatisch, wenn es nicht mindestens drei Monate vor Ablauf gekündigt wird.

Firma

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon, Fax

E-Mail

Ich zahle gegen Rechnung.

Ich zahle bequem per Bankeinzug.

IBAN

BIC

Kreditinstitut

Als Begrüßungsgeschenk erhalte ich einen

ein Solicut-Messer „Professional“

30 €-Gutschein von BestChoice

SEPA-Lastschriftmandat:

Ich ermächtige die B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

FH 2/2020

Datum, Unterschrift

GEMEINSAM GEGEN LISTERIEN



Eine Frage der Kultur ERFOLGREICHER SCHUTZ GEGEN LISTERIEN

In Zusammenarbeit mit dem **Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk** bietet Meat Cracks ein breites Produktportfolio rund um Schutzkulturen-Systeme der Reihe M-CULTURE[®] Safe, welche für eine nachweislich bessere Produktsicherheit sorgen und einen wichtigen Beitrag zum Listerien-Management leisten.

Alle Infos auch im Netz: www.meatcracks.de/listerienschutz



Unsere Partner für Sie vor Ort:

- 1 Bickelbacher GmbH, 86860 Jengen
- 2 diba GmbH, 83026 Rosenheim
- 3 Fleischerring eG, 97424 Schweinfurt
- 4 OMEGA SORG GmbH, 73457 Essingen (bei Aalen)
- 5 OMEGA SORG GmbH, 91126 Rednitzhembach
- 6 OMEGA SORG GmbH, 04736 Waldheim
- 7 Walter Wiedemann Fleischereibedarfs GmbH & Co. KG, 86153 Augsburg

CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY