Nr. 2 | Mai 2023

Delicarne MAGAZIN

Metzgerei Kürten, Oberhausen
Catering-Comeback in Sicht

Genialer Grillen
Noch mehr Spaß am Rost

Top-Seller-Angebote für Mai auf den Seiten 15 bis 19

GIESSER | MAX® PATENT

Mehr Informationen zum
MAX Messerschärfer finden Sie
unter www.max-giesser.de

Neulich in Sterkrade

... im Gespräch mit Ute und Udo Kürten, deren Unternehmen wir in dieser Ausgabe porträtieren (S. 10). Wir sprechen sie auf ein gerade den Lebensmittelhandel – mehr oder weniger – umtreibendes Thema an (S. 8): „Nein, wegen des Mehrwegverpackungsgesetzes müssen wir uns keine Gedanken machen. Wir bieten keinen Mittagstisch an, und beim Catering verwenden wir Porzellan.“ Und kaum ein Kunde bringe seine eigenen Dosen mit ins Geschäft, nur auf den Wochenmärkten komme das schon mal vor. Dennoch sei es nochmals an prominenter Stelle gesagt: Jeder Fleischereibetrieb, der nicht von der Novelle des Mehrwegverpackungsgesetzes betroffen ist, ist dazu verpflichtet, auch Kundenbehältnisse abzufüllen und deutlich darauf hinzuweisen, dass er das tut (S. 8).

Behördliche Vorgaben machen Fleischereibetrieben das Leben bekanntlich schwer genug: „Ist ja kein Wunder, dass sich niemand mehr selbstständig machen will, bei all der Bürokratie, die es zu beachten gilt“, sagt uns Ute Kürten im Rahmen unseres Gesprächs. Denn da wären ja noch einige Probleme mehr. Dem des Personalmangels und dem verbreiteten Mitarbeiter-Wunsch, weniger zu arbeiten, begegnet man neuerdings nicht nur mit verkürzten Öffnungszeiten und mehr Teilzeit-Angeboten – sogar für Azubis – sondern auch mit neuen Selbstbedienungskonzepten. Da war bereits vergangenen Sommer von einer Fleischerei zu lesen, die Aufschnitt, Wurst und Schinken vakuumiert, damit der Kunde eigenhändig zugreifen möge. Wie im Supermarkt? Nicht ganz. Nach wie vor steht Fachpersonal hinter dem Verkaufstresen zur Beratung zur Verfügung. Trotzdem spare man auf diese Weise viel kostbare Zeit. Scheint zu funktionieren!

Dann wären da noch große Ereignisse, die ihre Schatten vorauswerfen: Die Cassel Fleischtechnik GmbH etwa feiert in diesem Jahr ihr 90-jähriges (S.6), die Dagema eG ihr 70-jähriges Bestehen – zu Letzterem lesen Sie mehr in der kommenden Ausgabe.

Wir wünschen Ihnen Glück und gut Glut für die Grill-Saison!

Herzlichst, Ihr DELICARNE-Team

Dagema-Fachgroßhändler

Firma	Telefon	PLZ	Ort	Internet
Hugo Bergmann GmbH	0202 - 558051	42279	Wuppertal	www.hugo-bergmann.de
Wilh. Breuer GmbH & Co.KG	0211 - 944060	40233	Düsseldorf	www.breuerinfo.de
Franz Britz & Söhne OHG	0651 - 824290	54294	Trier	www.britz-trier.de
Theodor Brocks GmbH & Co.KG	02832 - 9722-0	47623	Kevelaer	www.brocks-online.de
Cassel Fleischtechnik GmbH	05651 - 9214 0	37269	Eschwege	www.cassel-fleischtechnik.de
Enders GmbH & Co.KG	06408 - 880	35447	Reiskirchen	www.enders.de
Erbel GmbH	09331 - 3012	97199	Ochsenfurt	www.erbel.de
Peter Ersfeld GmbH	0221 - 681660	51069	Köln	www.ersfeld-gmbh.de
Rudolf Fehrmann GmbH & Co.KG	0661 - 928250	36041	Fulda	www.fehrmann.de
Gefleiga Bollig GmbH	02251 - 3104	53879	Euskirchen	www.gefleiga.de
Fritz Grüne GmbH & Co.	05183 - 333 3	37581	Bad Gandersheim	www.fritz-gruene.de
Günther Fleischereibedarf GmbH	06027 - 40360	63811	Stockstadt a. Main	www.guenther-fleischereibedarf.de
Hanseata Theofil Zuther GmbH & Co.KG	040 - 431236	20357	Hamburg	www.hanseata-hamburg.de
Georg Hartl & Söhne GmbH + Co.KG	08772 - 96150	84082	Laberweinting	www.hartl.net
Heifo GmbH & Co.KG	0541 - 58430	49084	Osnabrück	www.heifo.de
Paul Hirtz GmbH	0203 - 424242	47138	Duisburg	www.hirtz-duisburg.de
Luckfiel & Mann GmbH	0431 - 71830	24145	Kiel	www.lm-kiel.de
Werner Niederberger GmbH	089 - 7461310	85551	Kirchheim-Heimstetten	www.niederbergergmbh.de
OMEGA SORG GmbH	07361 - 9470-1000	73457	Essingen bei Aalen	www.omega-sorg.de
Prechtl Metzgereibedarf GmbH & Co.KG	08761-7250-0	85416	Langenbach	www.metzgereibedarf.com
Fritz Raulwing GmbH & Co.KG	0571 - 798420	32457	Porta-Westfalica	www.raulwing.de
Heinrich Salm KG	0721 - 964040	76139	Karlsruhe	www.salm-karlsruhe.de
Valentin Schmitt GmbH & Co.KG	02222 - 929330	53332	Bornheim	www.valentin-schmitt.de
Fleischereibedarf Siegfried GmbH	02203 - 980070	51149	Köln	www.siegfried-koeln.de
Carl Stratz GmbH & Co.KG	04340 - 792910	24109	Melsdorf	www.stratz.de
Hans Wagner GmbH	09621 - 47540	92224	Amberg	www.hans-wagner.de
Walter Wiedemann GmbH & Co.KG	0821 - 560900	86153	Augsburg	www.wiedemann-augsburg.de
Ziegler GmbH & Co.KG	07455 - 93870	72175	Dornhan	www.ziegler-dornhan.de

Inhalt/Impressum

Seite 5
Druckfrisches
BMEL: Mobile Schlachtung
90 Jahre Cassel: Grillmeisterschaft
Kunststoff-Verpackungen: Recycling-Rekord

Seite 8
Verpackungen
Novelle des Mehrwegverpackungsgesetzes:
Vielversprechende Bündnisse

Seite 22
Grillen
Grill-Splitter

Seite 26
Neues von:
B.PRO: Speisentransport Next Generation

Seite 29

Heyers' Gewürzlabor
Prärie-Rub: Grillen wie Cowboys

Seite 10
Portrait

Fleischerei Kürten, Oberhausen-Sterkrade
Catering-Comeback in Sicht

Seite 20
Grillen
Der Kamado von iQ-Grills:
Cleveres Multitalent

Seite 24

Neues von:
Perga: Nachhaltige
Lebensmittelverpackungen

Seite 28
Fortbildung
Grillen mit Zertifikat

Seite 30
Steuertipp
Immobilien- und Internet-Verkäufe:
Welche Steuern fallen an?

Delicarne Magazin 2 / 2023

19. Jahrgang. Erscheint 4 x jährlich für Kunden der Dagema-Fachgroßhändler und ihre Partner.

Herausgeber:
Dagema eG
Siemensring 20, 47877 Willich
Tel. +49 2154 4995-0, www.dagema.com

Redaktion:
Martina Vogt, Katharina Richter

Anzeigenverwaltung / Organisation:
Silvia Weidlich, Tel. +49 2154 4995-19
sweidlich@dagema.com

Satz und Gestaltung:
Claudia Hürten

Druck:
Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH
Siemensring 21 a, 47877 Willich

Bildnachweis:
Adobe i Stock, Depositphotos,
Fleisch & Wurstmanufaktur Ute & Udo Kürten,
Katharina Richter

Abonnementsbedingungen:
Jahresabonnement 18,00 Euro
Einzelpreis 4,50 Euro
Der Bezugspreis für Fachgroßhändler der Dagema eG ist im Beitrag enthalten.

Nutztiere sollen zukünftig verstärkt „in vertrauter Umgebung“ geschlachtet werden.

BMEL: Förderung für mobile Schlachtung

Die erste Pressemeldung des Jahres, die das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) am 5. Januar 2023 herausgab, verkündete eine gute Nachricht: Es will die mobile Schlachtung in Deutschland ausbauen.

„Fleisch aus mobiler Schlachtung hat das Potenzial, die Wertschöpfung im ländlichen Raum zu steigern“, begründet die Parlamentarische Staatssekretärin beim Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Dr. Ophelia Nick, diese Maßnahme. Auch die Vielfalt der landwirtschaftlichen Betriebe solle gestärkt werden. „Wir wollen moderne, praxistaugliche Methoden für eine tierschonende mobile Schlachtung auf den Betrieben fördern. Dabei freuen wir uns besonders auf neue Impulse von Start-ups – gerade auch aus den ländlichen Räumen.“

Die geförderten Innovationen sollen dazu beitragen, wirtschaftliche Anreize für landwirtschaftliche Betriebe und regionale, handwerkliche Schlachthöfe zu schaffen. Aufgrund der fortschreitenden Zentralisierung der Schlachtbranche sei es für viele Betriebe schwieriger geworden, einen Schlachthof in ihrer Nähe zu finden, was gerade kleinere Betriebe vor zusätzliche wirtschaftliche Herausforderungen stellen könne.

Eine große Rolle bei der Entscheidung zur Förderung spielte offenbar auch das Wohl der Tiere: Das Interesse an unter hohen Tierschutzbedingungen produzierten Lebensmitteln sei beim Konsumenten in den vergangenen Jahren gestiegen und eine mobile Schlachtung bedeute für die Tiere weniger Verlade- und Transportstress, „die vertraute Umgebung“ im Herkunftsbetrieb und auf der Weide ermöglichten grundsätzlich eine besonders tierschonende Schlachtung. Unterstützt werden sollen aber auch Untersuchungen der Produkt- und Fleischqualität im Vergleich zu herkömmlichen Schlachtverfahren.

Gerade für kleine Schlachtbetriebe könne die Schlachtung im Herkunftsbetrieb ein Alleinstellungsmerkmal sein und dessen wirtschaftliche Chancen verbessern.

Möglich wurde die neue Förderung aufgrund bereits 2021 in Kraft getretener lebensmittelrechtlicher EU-Vorschriften zur Hof- bzw. Weideschlachtung. Seither haben nicht nur Metzgereien, sondern auch bislang dafür nicht zugelassene landwirtschaftliche Betriebe die Möglichkeit, im Herkunftsbetrieb je Schlachtvorgang bis zu drei Rinder, sechs Schweine oder drei Einhufer unter Nutzung einer mobilen Einheit zu schlachten.

www.bmel.de

90 Jahre Cassel Geburtstag und Grillmeisterschaft

Wer bereitet das beste Steak Hessens zu? Am 18. Juni wissen wir's.

Bereits seit 1933 und in vierter Generation ist Cassel einer der wichtigsten Player der Branche: Das Unternehmen bietet ein umfassendes Sortiment an Maschinen und Großkücheneinrichtungen, Berufsbekleidung, Verpackungsmitteln, Natur-und Kunstdärmen, Messern sowie Gewürzen an.

Anlässlich des Geburtstages findet am 18. Juni nicht nur die Hausmesse des Unternehmens, die „Cassel Informa" statt, bei der es gemeinsam mit den Lieferanten zahlreiche Produktneuheiten vorstellt. Auch die Hessische Grillmeisterschaft wird an diesem Tag auf dem Areal von Cassel am Hessenring ausgetragen. Wer sich also zutraut, mit seinem Können am Grill in einen internationalen Wettbewerb zu treten – egal, ob Profi oder Amateur – den lädt Cassel herzlich zum „Kräftemessen auf Augenhöhe" ein. Der Lohn der Mühe: Das „Golden Ticket", das zur Teilnahme an der Weltmeisterschaft der Steak Cookoff Association (kurz: SCA) berechtigt, bei der jedes Jahr der weltweit beste Steakkoch gekürt wird. Beim Wettbewerb in Eschwege gibt es Platz für 15 Teilnehmer, die Produkte aus der Region, die es zu verarbeiten gilt, werden vorher zusammengestellt. Der von einer Jury gekürte Gewinner erhält nicht nur ein Ticket für die WM in Texas, sondern auch für die Deutsche Meisterschaft. Wer dabei sein will, muss allerdings früh aufstehen: Laut Website startet der Grill-Contest bereits um 7 Uhr.

www.cassel-fleischtechnik.de

Advertorial

Quadratische Schalen und andere nachhaltige Verpackungslösungen

Die Ansprüche an Lebensmittelverpackungen steigen ständig. Neben einer ansprechenden Optik spielen Funktionalität, Haptik und Faktoren wie Rohstoffaufwendung, Eindämmung von Lebensmittelverschwendung und Umweltbelastung eine große Rolle. Bei der Entwicklung der naturesse-Produkte berücksichtigen wir dies seit 20 Jahren.

Innovationen in der Packaging-Branche

Smart Packaging, biologisch abbaubare Biokunststoffe, Materialien mit funktionellen Barrieren oder aktive Verpackungsmaterialien, die mit dem Verpackungsinhalt eine gewünschte Wechselwirkung erzielen, sind Beispiele für Innovationen, welche in der Verpackungsbranche bereits etabliert sind und stetig weiterentwickelt werden.

Nachhaltige platzsparende, quadratische naturesse-Schalen

Unsere neuen quadratischen naturesse-Schalen aus Kraft-Karton mit PLA Beschichtung sind ein super Beispiel für innovative Verpackungslösungen. Sie sind nicht nur zu 100 % biologisch abbaubar und klimaneutral, sondern ersparen auch viel Platz und wertvolle Zeit beim Verpacken und Präsentieren der Speisen. Die Schalen sind handlich, passen in herkömmliche Transportboxen, lassen sich optimal stapeln und in den Vitrinen platzieren. Der PLA-Deckel mit Antifog-Beschichtung erlaubt zudem eine glasklare Sicht auf den leckeren Inhalt. Mit ihrem natürlichen Look liegen die Schalen voll im Trend.

«Happy to Serve.» – unsere Haltung

Seit 20 Jahren bieten wir mit unserer Marke naturesse ein breites Sortiment an solchen nachhaltigen innovativen Verpackungen an. Neben Food Packaging- und Catering-Lösungen ist Pacovis aber auch Ihr Spezialist in den Bereichen Food Solutions, Verbrauchsartikel sowie Hygiene, Reinigung und Arbeitsschutz für die Lebensmittelbranche und Gastronomie.

Den Kunden glücklich zu machen, steht dabei über allem. Genau dies ist seit bald 90 Jahren unser Grundsatz, dem alles entspringt. Ganz im Sinne unserer Haltung «Happy to Serve.»! Melden Sie sich und verpacken auch Sie Ihre Lebensmittel so effizient wie auch nachhaltig.

Entdecken Sie hier das gesamte Sortiment der Pacovis: pacovis.de
Mehr über die Marke naturesse erfahren: naturesse.com

Kunststoff-Verpackungen: Recycling-Rekord

Recycling-Rekord

2021 wurde im Dualen System eine werkstoffliche Recycling-Quote von Kunststoff-Verpackungen von 65,5 Prozent erreicht – ein Plus von fünf Prozent gegenüber dem Vorjahr und neues „Rekord-Niveau“, heißt es in einer Pressemitteilung der Industrievereinigung Kunststoffverpackungen e.V. (IK).

Die erreichte Quote liege damit deutlich über der gesetzlichen Vorgabe von 58,5 Prozent und über der gestiegenen Recycling-Vorgabe von 63 Prozent, die seit 2022 gilt. Noch 2018 habe sie auf einem bescheidenen Niveau von rund 42 Prozent gelegen. Die Verwertung der Kunststoffverpackungen habe dabei im Jahr 2021 fast ausschließlich im Inland (82,3 Prozent) und EU-Raum (17,1 Prozent) stattgefunden. Nur 0,6 Prozent seien ins Nicht-EU-Ausland exportiert worden, vor allem in die Türkei, in die Schweiz und nach Serbien.

Innovationskraft der Branche

Zu diesem Erfolg habe die Innovationskraft der Branche wesentlich beigetragen. Angeleitet vom 2019 erstmalig herausgegebenen „Mindeststandard zur Bemessung der Recycling-Fähigkeit“ haben viele Hersteller von Kunststoffverpackungen die Recycling-Fähigkeit ihrer Produkte verbessert, schreibt die IK. 74 Prozent der Kunststoffverpackungen, die haushaltsnah gesammelt werden, seien nach einer von der IK in Auftrag gegebenen und von der Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung (GVM) durchgeführten Studie gut recyclingfähig. 2016 lag dieser Wert noch bei 66 Prozent.
(siehe auch S. 24)

NEU

EIN GERÄT, ZWEI TEMPERATUREN

Mehr Flexibilität beim Speisentransport:
Die neuen B.PROTHERM E duo und B.PROTHERM E combi bieten Ihnen zwei thermisch getrennte Fächer in einem Gerät – mit Kombinationen aus Umluftheizung, Umluftkühlung und neutralen Flächen, für GN 1/1 oder GN 2/1.

Mehr Infos unter:
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Novelle des Mehrverpackungsgesetzes: Vielversprechende Bündnisse

Nicht mal die Großen des Lebensmitteleinzelhandels und der Gastronomie haben es geschafft, rechtzeitig zum 1. Januar mit Mehrweg-Verpackungen am Start zu sein. Wenn Sie meinen, sich deshalb als „Kleiner“ erst mal entspannt zurücklehnen zu können: weit gefehlt. Es drohen Bußgelder bis zu 10.000 Euro und Umweltverbände mit entsprechenden Klagen (Stand: Mitte Februar 2023). Regionale Zusammenschlüsse könnten den Einstieg in Mehrwegverpackungssysteme erleichtern.

„Mehrwegpflicht im Handel startet holprig“ (Lebensmittelzeitung 16.1.23), war nur eine von zahlreichen ähnlich lautenden Schlagzeilen, die rund zwei Wochen nach Inkrafttreten der Novelle des Verpackungsgesetzes zu lesen waren. Selbst bei Edeka und Rewe ließen die Mehrwegbecher und -schalen auf sich warten, heißt es dort. Die Deutsche Umwelthilfe machte sich derweil zu Testkäufen auf: Demnach haben etwa zehn von 16 großen Gastronomieketten die Mehrwegsangebotspflicht nicht verwirklicht (tageskarte.de, 16.1.). „Jede zweite Gastronomie ignoriert Mehrweg-Angebotspflicht“, stellte auch Greenpeace bei Recherchen in mehr als 650 Take-away-Betrieben fest.

Was gilt für Fleischereien und Gastronomie-Einzelkämpfer?

Nur, wenn Ihr Betrieb jetzt zu jenen gehört, der weniger als 80 Quadratmeter Verkaufsfläche und maximal fünf Mitarbeiter hat, müssen Sie keine Mehrwegverpackungen anbieten – dafür aber Essen und Getränke auf Wunsch in vom Kunden mitgebrachte Becher und Schalen füllen, gemäß geltender Hygiene-Bestimmungen und Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit. Und Sie müssen auf gut sicht- und lesbaren Informationstafeln darauf hinweisen, dass Sie das tun.

Hat Ihr Betrieb mehr als 80 Quadratmeter Verkaufsfläche und fünf Mitarbeiter, haben Sie zwei Möglichkeiten: Entweder Sie schaffen eigene Mehrwegverpackungen an, etwa aus Kunststoff oder Glas, und überlegen sich dann, Pfand dafür zu nehmen oder nicht. Oder Sie arbeiten mit einem Unternehmen zusammen, das Mehrwegverpackungssysteme anbietet. Derer gibt es viele. Informationen zu den Mehrwegverpackungen müssen Sie für den Kunden gut lesbar anbringen – meist haben deren Anbieter dafür attraktives Material in petto. Für Gastronomen stellte der DEHOGA entsprechende Hinweisschilder zur Verfügung (tageskarte.de, 13.1.).

Essen und Getränke aus Mehrwegverpackungen dürfen nicht teurer sein als aus anderen Verpackungen, Pfand darf natürlich erhoben, Hygiene muss penibel beachtet werden.

Andere kochen nur mit Wasser.

BRITA

Wasserfilter der PURITY Steam Reihe für Ihre Küche

BRITA gefiltertes Wasser schützt Kombidämpfer und Backöfen vor Kalkablagerungen. So laufen voreingestellte Programme einwandfrei und die Qualität der Speisen ist immer top.

BRITA Recycling

Der Umwelt zuliebe:
Kartuschen-Recycling seit 1992.

www.brita.net

2022 ecovadis

Pionier- und Pilotprojekte von Branchen- und anderen Bündnissen

Einer jener Fleischer, die bereits erfolgreich mit Mehrwegsystemen arbeiten, ist der Münsteraner Philipp Büning. Er wurde auf die Initiative „Münster für Mehrweg“ aufmerksam, ein Pionierprojekt, in dessen Rahmen ein flächendeckendes, nachhaltiges Leihsystem aus Glas-Mehrwegbehältnissen für To-go-Speisen etabliert werden soll. Hinter der Arbeitsgruppe „Glas? Klar!“ stehen die Stadt Münster, der DEHOGA Westfalen, der Münsterland e.V. und das Studierendenwerk Münster. Büning ist mit dem System, das ganz ohne Pfand, dafür App-unterstützt funktioniert, „sehr zufrieden“. Er sagte in einem Interview: „Besonderes Potenzial hat das Mehrwegsystem bei uns im Bereich des Mittagstisches. Dort verzeichnen wir eine hohe Besucherfrequenz von immer wiederkehrenden Kunden.“ Aber auch Frischfleisch, Aufschnitt und Wurst werden bei Büning auf Wunsch in Glas verpackt (mehr Info: muensterland.com).

Auch in Bern unterstützt eine App den Mehrweg-Kreislauf: Dort können sich Kunden in den Filialen der Partnerbetriebe des Start-ups „Kooky“ – insgesamt 60 Verkaufsstellen – gegen einen Franken Pfand ein Heißgetränk in einen Mehrwegbecher abfüllen lassen, per App einen auf ihn aufgedruckten QR-Code scannen und ihn nach dem Verzehr in eine der zahlreichen Returnboxen legen, die überall in der Innenstadt bereitstehen. Das Ganze ist ein gemeinsames Pilotprojekt des Start-ups und der Stadt Bern (Süddeutsche Zeitung 20.2.)

Rund um Mainz und Wiesbaden soll im Frühjahr ein weiteres Pilotprojekt in Sachen Food-Mehrwegbehältersystem starten: Initiator von „Reusable to Go" ist ein Bündnis von Unternehmen, Organisationen und Umweltbehörden. Ziel sei eine Daten-Infrastruktur, die über ein einheitliches Pfandsystem eine Vielzahl von In-Verkehr-Bringern abdeckt, denn: „Die nächste Abgabestelle für leere Becher und Behälter sollte nahe beim Kunden sein.“ (LZ 30.1.).

Eine Lösung für die „Kleinen“: Zusammenschlüsse

Nur Mehrweg-Gefäße, die an vielen Stellen zurückgegeben werden können, hätten eine Chance, so die Erkenntnis all dieser Unternehmungen. Kleine Betriebe, in deren Nähe noch kein entsprechendes Pilotprojekt läuft, sollten sich vielleicht einfach mit weiteren Take-away-Anbietern in ihrer Nachbarschaft absprechen, sich vielleicht gemeinsam für denselben Systemanbieter entscheiden.

Ansonsten gilt: Die Betriebe müssen nur jene Behältnisse zurücknehmen, die sie auch selbst ausgegeben haben.

Flexibel, sicher, frisch: Schnellkühlen/Schockfrosten mit dem SKF 10 GN 1/1

Advertorial

Garantierte Lebensmittelsicherheit, lange Haltbarkeit ohne Qualitätsverlust und verbesserte Arbeitsprozesse sind nur einige Vorteile des professionellen Schnellkühlens/Schockfrostens.

Das Prinzip des Schnellkühlens und Schockfrostens ist es, rohe oder gegarte Lebensmittel innerhalb von 90 Minuten von +90 °C auf +3 °C zu kühlen oder sie in 240 Minuten auf -18 °C zu frosten. Die Schnelligkeit des Abkühlens bringt entscheidende Vorteile in Bezug auf die hygienische und sensorische Qualität: die kritischen Temperaturen gegarter Lebensmittel werden schnell durchlaufen und die Produkte verlieren weniger Feuchtigkeit. Beim Schockfrosten bilden sich durch das schnelle Einfrieren keine Wasserkristalle im Fleisch, sodass die Zellstruktur erhalten bleibt. Nährstoffe, Aroma und Geschmack bleiben erhalten. Insgesamt bleibt das Produkt länger haltbar und frisch.

Der Schnellkühler SKF 10 GN 1/1 von NordCap beginnt die Schnellkühlung unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu 90 °C heißen Produkte. Bei Zyklusende erfolgt eine automatische Umschaltung auf Lagerkühlung. Auch die Funktion des Dauerbetriebs für unkompliziertes Schnellkühlen mit einer vorgewählten Kühltemperatur ist gegeben.

Der benutzerfreundliche Touchscreen enthält eine Reihe von unkomplizierten Standardprogrammen und Sonderzyklen. Neben der Zusatzfunktion für schnelles Auftauen und verschiedenen Kühlzyklen lässt sich die Temperatur auch für empfindliche Lebensmittel punktgenau steuern. Der 3-Punkt-Kerntemperaturfühler misst dabei die Kerntemperatur exakt.

Die Kapazität liegt bei 10 GN 1/1. Beim Schnellkühlen kann pro Zyklus 45 kg Ware gekühlt und beim Schockfrosten 34 kg Ware gefrostet werden. Der Schnellkühler verfügt über einen USB-Port zum Auslesen HACCP-relevanter Daten.

www.nordcap.de

NordCap

Bei NordCap finden Sie eine große Auswahl an Kühltechnik speziell für den Einsatz in Metzgereien/ Fleischereien und die dazu passende Regenerationstechnik.

Familie Kürten: Die dritte und vierte Generation arbeiten eng zusammen.

Fleischerei Kürten, Oberhausen-Sterkrade

Catering-Comeback in Sicht

Catering ist seit rund 40 Jahren ein wichtiges zweites Standbein der mehr als 100 Jahre alten Fleischerei Kürten, später erweiterte der Familienbetrieb sein Angebot noch um Event-Management und ein Hotel mit Mietrestaurant. Die Pandemie hat sie trotzdem überstanden. Noch sei es nicht so wie vor Corona, aber: „Es wird besser, die Menschen möchten wieder feiern“, sagt Senior-Chef Udo Kürten. Auch bei Caterings arbeitet das Familienunternehmen ausschließlich auf der Basis von Neuland-Fleisch.

Ein Blick in das kleine Ladenlokal an der Sterkrader Einkaufsmeile lässt nicht vermuten, dass es die Keimzelle eines in den letzten vier Jahrzehnten munter gewachsenen (Catering- und Event-)Unternehmens ist. Im Schaufenster: unter anderem einige der Pokale, die Senior-Chef Udo Kürten für seine Wurstwaren gewann, ein kleiner alter Kohleherd, feinstes Olivenöl. In der Theke: unter vielem anderen bildschöne Beinscheiben, gleich jeweils vier Leber- und Blutwurstsorten, eine Riesenauswahl an Aufschnitt. 90 Prozent des Gebotenen wird hier selbst gemacht, nur Naturgewürze kommen in die Wurst. Ganz bescheiden nimmt sich dagegen das Regal mit ein bisschen Wein sowie hausgemachten Fertiggerichten in Gläsern aus. Nirgends gourmettempeltauglicher Schnickschnack, wie man ihn aus vielen anderen Fleischereien kennt. Zwei Verkäuferinnen und ein Verkäufer sind gerade bestens beschäftigt, und doch wird auch das eine oder andere Witzchen gemacht. Gute Stimmung hier!

Corona: Schlag ins Catering-Kontor

Wir treffen Udo Kürten und seine Frau Ute zwei Häuser weiter im „Hotel Zur Post“, das ihnen gehört und nur wenige Schritte von ihrer Fleischerei entfernt zu finden ist.

„Natürlich hat Corona bei uns einen kräftigen Schlag ins Kontor verursacht und einen Umbruch ausgelöst. Da alle unsere Unternehmen in einer GmbH zusammengefasst sind und die Fleischerei geöffnet blieb, gab es keine staatlichen Hilfen für uns.“ Trotzdem habe man es geschafft, alle Mitarbeiter halten zu können. „Da stehen doch auch Familien dahinter. Manche Mitarbeiter sind schon über 30 Jahre bei uns, der Geselle etwa, der vor 36 Jahren mit seinem Kind an der Hand und einem Rucksack aus Rumänien zu uns kam. So jemanden kann ich doch nicht einfach …“ Mit Kurzarbeit und Umstrukturierungen der Arbeitsabläufe habe man die Pandemie überstanden, trotz hoher finanzieller Verluste.

Die gestiegenen Energiekosten zwingen nun zu erneuten Umstrukturierungen. Die großen Gaskessel flogen aus der Produktion, eine Wärmeaufbereitungsanlage unterstützt die Energiegewinnung. „Wir müssen uns jetzt genauer überlegen, wann wir was produzieren. Es kann passieren, dass wir mal an einem Tag keine Leberwurst mehr haben, weil die erst am nächsten Tag produziert wird. Darüber haben wir uns nie zuvor Gedanken machen müssen.“ Und natürlich nötigt auch der Personalmangel zum Umdenken. „Wenn Sie heute einem Mitarbeiter eine Lohnerhöhung anbieten – und wir haben auch in der Krise Löhne erhöht – nimmt er sie zwar gerne an, aber lieber wäre es ihm, er könnte ein paar Stunden oder einen Tag weniger arbeiten“, sagt Udo Kürten. Die Konsequenz: Seit August vergangenen Jahres haben die Kürtens zum ersten Mal in rund 40 Jahren die Fünf-Tage-Woche eingeführt, und die Fleischerei schließt montags bis freitags schon um 18 statt erst um 19 Uhr. Die Preise dagegen habe man nicht merklich erhöht: „Zu unseren Kunden zählen viele, die nicht so viel Geld haben. Wir möchten, dass auch weniger gut Betuchte Fleisch und Wurst einkaufen können, bei dem ein gutes Grundprodukt dahintersteht.“

Schaufenster der Fleischerei

Feste feiern im Hotel

Hier, im Saal des „Hotel zur Post“, können bis zu 80 Personen in gemütlich-bürgerlichem Ambiente fröhliche Feste feiern. Acht Zimmer stehen den Event-Gästen zur Verfügung. „Das Hotel gehörte meinem Vater, ich habe es ihm abgekauft. Ursprünglich wollten wir darin ein gehobenes Gourmet-Restaurant eröffnen, aber ein Freund, der sich damit auskennt, riet uns dringend davon ab. Er brachte uns darauf, das Hotel nicht rundum und für alle geöffnet zu lassen, sondern es als Event-Location mit Mietrestaurant und Übernachtungsmöglichkeit zu nutzen.“ Udo Kürten – der nach der Schule eine Ausbildung zum Steuergehilfen absolviert hat, weil seine Eltern nicht wollten, dass er auch Metzger wird – kalkulierte und stellte fest: Mit Events lässt sich genauso viel verdienen wie mit Pachteinnahmen. „Das Hotel wird gut angenommen. Unsere Gäste schätzen es, dass sie bei uns nicht jedes Bier einzeln bezahlen müssen – wir rechnen pauschal ab.“ Ein amtlicher Box-Weltmeister, der in der Oberhausener Arena in den Ring stieg, mietete sogar gleich das gesamte Haus. „Er brachte seinen eigenen Koch mit, der dann die Hotelküche nutzen konnte“, erzählt Ute Kürten. Gerade hat die Familie ein weiteres Haus nebenan gekauft, um die Innenhof-Terrasse des Hotels erweitern zu können. Ab dem Sommer 2023 soll es dort verstärkt BBQ-Events geben, auf verschiedenen Grills und natürlich mit New Cuts. „Wir haben im vergangen Jahr damit angefangen. Da waren die Veranstaltungen innerhalb von zwei Stunden ausverkauft.“

Fotos: Fleisch & Wurstmanufaktur Ute & Udo Kürten und Katharina Richter

Vierte Generation am Start

Am Grill steht dann Sohn Kevin, Fleischermeister und zertifizierter Fleisch-, Wurst- und Schinken-Sommelier gemeinsam mit seiner Schwester Janine die vierte Generation in der Fleischerei Kürten, die Udos Großvater 1922 gründete. Kevins Spezialität: Außergewöhnliche Grillbratwürste, etwa mit Schafskäse und Rote Bete. Janine wiederum studierte Event-Management, sodass die Kürtens in Sachen Veranstaltungen nun ein Komplettpaket offerieren können: Organisation, Location, Food & Beverage – alles kommt aus einer Familienhand. Sie bieten Caterings für bis zu 2000 Personen an.

Janine Kürten bringt damit das zur professionellen Vollendung, was ihre Mutter Ute Mitte der 1980er Jahre begann, als sie als junge Ehefrau in den noch kleinen Fleischerei-Betrieb ihrer Schwiegereltern – „zwei Verkäuferinnen, ein Geselle“ – einstieg. „Damals war man ja froh, wenn man einen Fleischer fand, der einem ein paar Mett- oder Tatarschnittchen zubereitete. Party-Service in dem Sinne gab es in Oberhausen doch noch gar nicht.“ Die Gastronomentochter und gelernte Groß- und Einzelhandelskauffrau machte sich an die Arbeit und so, wie sie es bei ihren Eltern gesehen hatte, alles selbst. „Unser erster Auftrag kam von Thyssen. Für dieses 30-Personen-Catering bin ich morgens um drei Uhr aufgestanden und habe zehn Stunden gebraucht.“ Ihr Mann ergänzt: „Sie hat damals die ganze Nacht hindurch gesessen und gezeichnet, wie genau die kalten Platten auszusehen haben, die sie anbieten wollte.“ Die Mühe lohnte: Die Kunden waren glücklich, und fortan entwickelte sich der Party-Service zu

Ute und Janine Kürten

einem zweiten ertragreichen Standbein der Fleischerei Kürten. Sehr schnell engagierte Ute Kürten eine Aushilfe – „Sie geht mir noch heute zur Hand, im Alter von 69 Jahren“ – und bald auch Köchinnen und Köche. Sie kaufte Geschirr und Besteck, weil das, was man damals leihen konnte, ihr nicht gefiel. Ihre Caterings wurden auch vom Vorstand der Commerzbank an der Düsseldorfer Kö hoch geschätzt: „Dort hat man sich sehr über unsere gutbürgerliche Küche gefreut, über kleine Rinder- und Kohlrouladen etwa.“
Im Lauf der Jahre habe sie so ziemlich alle Trends und Entwicklungen mitgemacht, unter anderem immer raffiniertere Speisen entwickelt. Heute, mit einer Event-Managerin in der Familie und eigener Agentur, arbeiten die Kürtens mit den Großen der Branche zusammen. „So wie wir das damals gemacht haben, würde Catering natürlich nicht mehr funktionieren.“ Heute wird für eine Veranstaltung, vom Suppenlöffel bis zur kompletten Cocktailbar, alles ausgeliehen, was der Catering- oder Event-Kunde wünscht.

Verkaufsargument Tierwohl

Dass auch bei den Caterings ausschließlich Neuland-Fleisch, -Wurst und Geflügel auf die Stehtische kommt, egal, ob Kanapee oder Kotelett, Fingerfood oder Frikadelle, ist für die Kürtens selbstverständlich. Seit rund 30 Jahren verkaufen sie kein anderes Fleisch mehr. „Mein Vater kannte die Bauern, von denen er seine Tiere bezog, noch persönlich. Diese Landwirte starben aus. Doch auch ich wollte Fleisch von guten Bauern aus der Region haben und meinen Kunden sagen können, woher es kommt – mit Neuland war das möglich“, erläutert Udo Kürten. Rund 90 Prozent der Kunden, die ins Geschäft und an den Marktstand kommen, kauften bewusst bei ihnen ein, das Tierwohl spiele dabei eine entscheidende Rolle. „Gerade auf den Märkten sehe ich viele junge Mütter, die gezielt Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren haben möchten und Wurst, die ohne Konservierungs- und andere Zusatzstoffe auskommt. Seit der Pandemie kaufen die Menschen insgesamt zielstrebiger und qualitätsbetonter, sind auch eher bereit, etwas mehr Geld auszugeben“, sagt Ute Kürten. Das habe sicher auch daran gelegen, dass ihre Kunden plötzlich selber kochen mussten. Da standen Ute Kürten und ihr Team ihren Kunden sowohl auf den drei Wochenmärkten, auf denen sie stets präsent ist, als auch im Geschäft gerne mit Rat, Tat und Rezept zur Seite. Geht es um gesundheitliche Aspekte, können Kürten-Kunden ebenfalls mit kompetenter Beratung rechnen: Die Senior-Chefin hat erst vor wenigen Jahren noch eine Fortbildung zur Ernährungsberaterin gemacht. „Immer mehr Kunden haben immer mehr Allergien. Und auch bei ernsthafteren Erkrankungen kann ich ihnen jetzt in Sachen Ernährung Tipps geben.“ Ein weiteres Ergebnis der Fortbildung ist „Utes Kraftbrühe“ – ein Verkaufsschlager in Flaschen. „Wenn man so eine Brühe richtig zubereitet, ist sie sehr gesund.“ Seit ihrer Fortbildung hat sie auch den Ernährungsplan für ihren Mann und sich selbst umgestellt. Fleisch und Wurst sind aber immer noch Teile desselben: „Alles in Maßen“, lautet das Motto. Die „längste Currywurst der Welt“, mit der Udo Kürten einst Furore machte – sie maß mehr als 50 Meter – dürfte da nur in kleinen Portionen auf den Kürtenschen Esstisch kommen.

Neuland

Tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung – das ist, ganz kurz zusammengefasst, das Ziel des 1988 gegründeten Vereins (wir berichteten ausführlich in der DELICARNE-Ausgabe Mai 2021). Zu den Initiatoren gehören Vertreter des Deutschen Tierschutzbundes, des Bundes für Umwelt- und Naturschutz Deutschland (BUND) sowie der Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft. Bundesweit sind rund 100 Bauern und Fleischereifachgeschäfte Mitglieder. Neuland bietet Fleischern neben ganzen und halben Tieren auch Teilstücke an.

www.neuland-fleisch.de

schüro
INNOVATIONEN IN MELAMIN

FESTOPAS®
Lebensmittelpräsentation
für Ladentheke und Catering

Ihre Extraportion Umsatz
Ästhetik und Funktionalität müssen kein Widerspruch sein. Sicht- und fühlbarer Beweis: FESTOPAS® aus purem Melamin, faszinierend schön und einfach praktisch.

- hoch glänzende, sehr harte porzellanähnliche Oberfläche
- große Farbauswahl
- dauerhaft formstabil, bruchsicher und lichtbeständig
- geruchs- und geschmacksneutral
- hitze- und kältefest

info@schuer.biz . www.schuer.biz

MADE IN GERMANY

DICK
Traditionsmarke der Profis

SCHÄRFLÖSUNGEN
VON F. DICK

RAPID STEEL
ACTION SET

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

Udo Kürten

... ist eine außergewöhnliche Fleischer-Persönlichkeit: Nicht nur, dass er knapp an einer Steuerberater- und auch an einer Musikerkarriere vorbeischlitterte – als junger Mann studierte er Musik und verdiente er gutes Geld mit seiner Trompete – nicht nur, dass er 1979 als jüngster Fleischermeister seine Prüfung ablegte. Und nicht nur, dass er mit der „längsten Currywurst der Welt“ Schlagzeilen machte – berühmt ist er auch für seine „Meergrillis“, Grillbratwürste aus Fisch, die er als gesündere Alternative zur klassischen Grillwurst entwickelte. Mit ihr nahm er an der vom Gourmet-Lieferanten Ralf Bos und Spitzenkoch Eckart Witzigman initiierten Aktion „Spitzenköche für Afrika“ teil. Dort wurde neben diversen TV-Kanälen auch die Fischrestaurant-Kette Nordsee auf die Grillis aufmerksam – es folgten erfolgreiche Testkostproben in zahlreichen Filialen und Vertragsverhandlungen über ganz große Stückzahlen. „Und dann wechselte der Chef bei der Nordsee, und der Neue wollte die Meergrillis nicht“, sagt Kürten. Heute bereitet er sie auf besonderen Wunsch zu.

Noch nie ein Tier geschlachtet

Das alles ist das eine – dass Udo Kürten bis heute nie ein Tier geschlachtet hat, das andere. „Sonst wäre ich auch nicht Metzger geworden. Als ich die Gesellenprüfung machte, konnte ich mir aussuchen, ob ich ein Schwein schlachte oder Platten dekoriere. Ich habe mich für Letzteres entschieden. Mein ehemaliger Chef hat mich ein einziges Mal mit zum Schlachthof genommen, da habe ich von dort direkt ein Pony und einen Schäferhund mitgebracht, die dort notgeschlachtet werden sollten. Bei der Meisterprüfung bin ich um das Schlachten herumgekommen, weil ich die Abendschule besucht habe. Da musste man nur noch Fleisch verarbeiten. Mein Sohn hat übrigens auch noch nie ein Tier geschlachtet. Trotzdem haben wir beide eine große Leidenschaft für Fleisch und Wurst.“

Fortbildung zum Fleisch- und Food-Coach

Fleisch-Pairing statt Fleischverzicht

„Immer mehr Menschen haben immer mehr Allergien“, sagt Ute Kürten. Diese Menschen sind darauf angewiesen, genau über die Inhaltsstoffe dessen, was sie essen, Bescheid zu wissen – und auch jene, die das nicht müssen, möchten sich gesund und möglichst von umweltfreundlich produzierten Lebensmitteln ernähren. Low Carb, vegetarisch, glutenfrei, ballaststoffreich, basisch, immunfördernd sind Stichworte, zu denen man als Fachkraft in Fleischerei- und Catering-Betrieben etwas sagen können sollte. Dabei sollten allerdings Kernkompetenz und Alleinstellungsmerkmale des Fleischerhandwerks bewahrt werden, heißt es seitens der Fleischerschule Augsburg: „Fleisch-Pairing statt Fleischverzicht lautet das ernährungsphysiologische Ziel“. Zeitgemäße Verkaufsargumente für Fleisch und Wurst unter Berücksichtigung der Ernährungsbedürfnisse der Kundschaft – darum geht es im Kern. Neben Flexibilität in Produktion, Küche und Verkauf sei dafür auch ein erweitertes Ernährungs- und Lebensmittelwissen erforderlich. Zu den Unterrichtsinhalten zählen daher unter anderem Themen wie Fleisch als Nährstoffquelle, Fleischersatzprodukte, entzündungshemmende Kost, Ernährung fürs Immunsystem und einen ausgewogenen Säure-Basen-Haushalt, aber auch Kundenberatung und Argumentation sowie die küchenpraktische Umsetzung.

www.fleischerschule.de

TOP SELLER

Mai 2023 – gültig 1.5. bis 31.5.2023

Gasbräter Tischmodell

- Piezo-Zündung
- 3-flammig mit Auffangwanne und Flammenabdeckung
- 12 kW
- Maße (B x T x H): 696 x 558 x 250 mm
- **mit Rost, Schlauch u. Regler** oder
  Art.-Nr. 5423028
- **mit Pfanne, Schlauch u. Regler**
  Art.-Nr. 5423078

175,00
Preis/St.

Zubehör für Gasbräter

GOK

- **Mitteldruckschlauch**
  - 1,5 m Gummi-Ausführung
  - G 1/4 LH-ÜM x RVS 8
  Art.-Nr. 5423554

8,99
Preis/St.

- **Schlauchbruchsicherung**
  - 1/4“ links Überwurfmutter x 1/4“ links KN
  - 1,5 kg/h, 50 mbar
  Art.-Nr. 5402219

16,49
Preis/St.

- **Druckregler für Gewerbe Innen.- u. Außenbereich**
  - mit Überdrucksicherung
  - 1,5 kg/h, 50 mbar
  Art.-Nr. 5423550

47,99
Preis/St.

Servierwagen Sonderedition "King of the grill"

B.PRO

- Edelstahl rostfrei
- 3 Borde je 800 x 500 mm
- max. Belastung je Bord: 80 kg
- Tragfähigkeit: 120 kg
- 4 Lenkrollen Ø 125 mm DIN Kunststoff – davon 2 feststellbar
- Verkleidung 3-seitig aus Feinblech mit frontseitigen Flügeltüren
- pulverbeschichtet graphitschwarz
- Verkleidungsteile zur Reinigung werkzeuglos komplett abnehmbar
- Maße (L x B x H) ca.: 900 x 600 x 950 mm
- inkl. Zubehör:
  - Edelstahl-Arbeitsplatte inkl. 2 x GN 1/3-65
  - Schneidbrett Kunststoff 1/1
  - Einhängerahmen Edelstahl inkl. Bügel für Küchenpapierrolle
  - 1 x GN 1/6-200
  - 1 x GN 1/3-200
  - Messerhalter aus Kunststoff

1.219,00
Preis/St.

SONDEREDITION
Folierung an der Rückwand: "King of the grill"

Food-Trennspray, 600 ml Spraydose

Verwendbar für z.B. Grillroste, Kontaktgrills, Pfannen und Töpfe, Auflaufformen, Leberkäsformen uvm.

- 100 % pflanzliche Öle und Wachse
- koscher, halal, vegan
- geschmacksneutral, sprühnebelfrei

Art.-Nr. 1130110

boyens backservice

3,99
Preis/Do.

Kein Ankleben, besonders sparsam im Verbrauch!

Deliclean

Grill- und Backofenreiniger
€ 17,40 / 5 kg Ka.
€ 39,60 / 12 kg Ka.

Glasreiniger
€ 3,69 / 1 l Fl.
€ 11,80 / 5 l Ka.

Universalreiniger
€ 32,00 / 10 l Ka.

Aktivreiniger, enzymatisch
€ 8,99 / 1 kg Do.

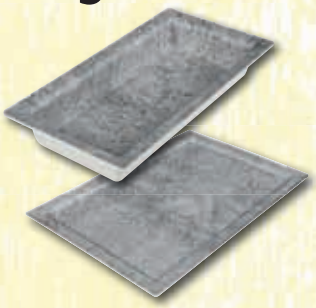
Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.

Schmalrand Platten im Betondesign

- ABS weiß matt
- bruchsicher und kratzfest
- marinaden-/säurebeständig
- spülmaschinenfest

rigaflex

Bezeichnung	Maße (L x B x H)	Preis/St.
Platte	280 x 140 x 15 mm	€ 17,79
Platte	280 x 210 x 15 mm	€ 20,99
Platte	420 x 210 x 15 mm	€ 23,99
Platte	420 x 280 x 15 mm	€ 31,99
Schale	280 x 140 x 40 mm	€ 19,99
Schale	280 x 210 x 40 mm	€ 21,99
Schale	420 x 210 x 40 mm	€ 26,99
Schale	420 x 280 x 40 mm	€ 33,99



FESTOPAS® Thekenpräsentation

schüro
INNOVATIONEN IN MELAMIN

- Melamin, temperaturbeständig von – 50 °C bis + 120 °C
- Nahrungsmittel und Spülmaschinen geeignet
- kratzfest

Weitere Abmessungen auf Anfrage.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1521574	Becken weiß	300 x 190 x 40	€ 8,99
1521731	Becken schwarz	300 x 190 x 40	€ 8,99
1521525	Becken weiß	300 x 190 x 80	€ 9,79
1521715	Becken schwarz	300 x 190 x 80	€ 9,79

Präsentationsplatten, zur Abdeckung geeignet

Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1520535	Platte weiß	300 x 190	€ 4,89
1520618	Platte schwarz	300 x 190	€ 4,89

Elektro-Kontaktgrills

Oben und unten gerillt

- **1 Heizzone**
  - Maße Grillfläche: 218 x 230 mm
  - Gewicht: 14 kg
  - Stromanschluss: 1,8 kW / 230 V
  - Maße (B x T x H): 290 x 405 x 210 mm

  € 185,00/St.
- **2 Heizzonen (ohne Abb.)**
  - Maße Grillfläche: 247 x 230 mm
  - Gewicht: 28 kg
  - Stromanschluss: 3,6 kW / 230 V
  - Maße (B x T x H): 570 x 405 x 210 mm

  € 299,00/St.

KBS

Pappteller

- kompostierbar

Art.-Nr.	Form	Material	Farbe	Maße	VE/Kt.	Preis/1000 St.
0472635	eckig	Frischfaser	weiß	13 x 20 cm	6 x 250 St.	31,50 €
0472998	rund	Frischfaser	weiß	Ø 23 cm	5 x 100 St.	65,50 €
0472879	oval	m. Fettbarriere	braun	10,5 x 17,5 x 3 cm	8 x 250 St.	45,50 €
0472754	eckig	m. Fettbarriere	braun	13 x 17,5 x 3 cm	4 x 250 St.	64,50 €

PU-Schürzen „Gaby“

Die optimale Wahl für alle Bereiche: Gastronomie, Service, Nahrungsmittelindustrie, Spülküche, Catering und Fleischindustrie.

- einseitig beschichtetes PU-Gewebe
- strapazierfähig, hygienisch, wasserdicht
- waschbar bis 40 °C
- für Nahrungsmittelkontakt geeignet

Art.-Nr.	Größe (L x B)	Farbe gestreift
1035716	110 x 80 cm	rot/weiß
1035708	110 x 80 cm	blau/weiß
1035717	110 x 80 cm	schwarz/weiß

Verschiedene Größen auf Anfrage lieferbar. Auch in grün/weiß erhältlich.

WIROS
Wilfried Rosbach GmbH

9,99
Preis/St.

vendCom Backloader

Lebensmittel-Verkaufsautomat mit rückseitiger Fülltür und Geldleerung, ideal für den Einbau in eine Mauer oder ein Schaufenster

- Mind. 4 / max. 6 Etagen
- 10 Auswahlen pro Etage, max. 60 Auswahlen
- Temperaturbereich: + 2 bis + 10 °C
- Klimaklasse: ST, Energieverbrauch: 1666 kWh/Jahr
- **Master 10, mit Bedienblende/Geldeinwurf:**
  - Gewicht: 340 kg
  - Maße (B x T x H): 1125 x 935 x 1830 mm
- **Erweiterungsgerät Slave 10 (o. Bedienblende):**
  - Gewicht: 295 kg
  - Maße (B x T x H): 980 x 935 x 1830 mm

Individueller Preis je nach Konfiguration beim Dagema-Fachgroßhändler

A ↑ G D

Master 10 Slave 10

vendCom
vendCom Deutschland GmbH

Platzsparende quadratische Schalen

pacovis

ab **17,80**
Preis/100 St.

Schalen Kraft/PLA
quadratisch, FSC®-zertifiziert, Druckbild »naturesse«, VE: 300 St./Kt.

Maße	Inhalt	Preis/100
115 x 115 x 45 mm	345 ml	€ 17,80
115 x 115 x 60 mm	450 ml	€ 18,80
170 x 170 x 40 mm	750 ml	€ 26,63
170 x 170 x 50 mm	1000 ml	€ 28,63
170 x 170 x 64 mm	1300 ml	€ 30,00

passende Deckel zu o.g. Schalen
VE: 300 St./Kt.

Bezeichnung	Maße	Preis/100 St.
Kraft/PLA	115 x 115 mm	€ 16,80
Kraft/PLA	170 x 170 mm	€ 25,73
PLA transparent	115 x 115 mm	€ 12,83
PLA transparent	170 x 170 mm	€ 23,49
rPET transparent	115 x 115 mm	€ 12,83
rPET transparent	170 x 170 mm	€ 23,49

Alle naturesse-Produkte 100% biologisch abbaubar und klimaschonend.

naturesse Happy to Serve.

DRY AGER
BUILT FOR BEEF

Jetzt ist *mehr als nur* Beef reif für uns.

Das brandneue DRY AGER® Premium S Modell.

DRY AGER DX 500 Premium S
für bis zu 20 kg Fleisch
Art.-Nr. 5620787
inkl. DX-LED Salzwand
Art.-Nr. 5620788

DRY AGER DX 1000 Premium S
für bis zu 100 kg Fleisch
Art.-Nr. 5620785
inkl. DX-LED Salzwand
Art.-Nr. 5620786

Dank integrierter SmartAging®-Technologie reifst du jetzt nicht nur Fleisch auf Knopfdruck! Mit perfekt abgestimmten Reifeprogrammen veredelst du sogar Fisch, Wurst, Schinken, Käse und vieles mehr. Benötigt keinen Wasseranschluss.

CASO Counter & Cool

Edelstahl-Rollwagen mit Seitenablagen (abnehmbar), Schublade und Barbecue Cooler

- Lagervolumen ca. 63 l
- 1 Temperaturzone, einstellbar von 0–10 °C
- Kompressortechnik
- zuschaltbare LED-Innenbeleuchtung
- herausnehmbare Einlegeböden
- 3-lagiges Isolier-Sicherheitsglas mit UV-Filter
- 4 stabile Schwenk-Rollen, vordere mit Feststellbremse
- Leistung: 60 W
- Stromanschluss: 230 V / 50 Hz
- Maße (B x T x H): 1010 x 600 x 985 mm

1.349,00
Preis/St.

Hochwertige Edelstahl-Ausführung

Seitenteile bis 25 kg belastbar, Spritzwasserschutz IPX-4

Kerntemperatur-Messgerät testo 106 Set

Das kompakte Lebensmittel-Thermometer

- Gehäuse: ABS weiß
- Schutzklasse IP67 mit TopSafe
- Messbereich: – 50 °C bis + 275 °C
- LCD-Display einzeilig o. Beleuchtung
- Auflösung: 0,1 °C
- Ansprechzeit: 10 Sek, Messtakt: 0,5 Sek
- Akustischer und optischer Alarm
- Auto-Hold
- Gewicht: 80 g
- Maße: 218 x 34 x 20 mm

Art.-Nr. 5683625

59,00
Preis/Set

In Verbindung mit TopSafe Schutzhülle EN 13485 zertifiziert

Lieferung inkl. Batterien, Schutzhülle TopSafe, Halte-Clip mit Fühlerschutzkappe, Bedienungsanleitung und Kalibrierprotokoll

Schneidbretter für Stufentisch

- Maße (B x T x H): 1000 x 400 x 40 mm

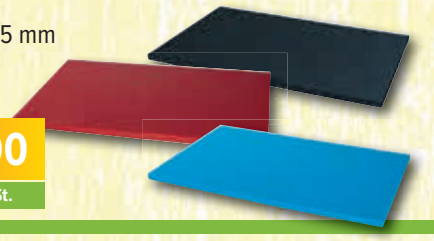
Art.-Nr.	Farbe	Preis/St.
1560168	weiß	93,90 €
1560226	braun	96,90 €

Schneidbretter o. Saftrille

- PE500, m. 4 Gummifüßen
- Maße (B x T x H): 500 x 300 x 15 mm

Art.-Nr.	Farbe
1560903	schwarz
1560937	rot
1560960	blau

17,90
Preis/St.



Tisch-Clipper TCNV 200(T)-B Niro

- Grundmodell für Cliptypen G175 - G250 sowie T175 - T250
- pneumatisch angetrieben
- Handauslösung
- Hubbegrenzung
- inkl. Raffer-Clipführung und Flachclip
- inkl. Auswerfer und manuellem Messer
- Wartungseinheit G1/4 komplett

3.699,00
Preis/St.

JBT TIPPER TIE™

Bandschleifmaschine SM-100

DICK
Traditionsmarke der Profis

- für alle Messerarten und Maschinenmesser
- schneller, materialschonender Anschliff auf dem Schleifband
- wahlweise Ballig- oder Keilschliff
- Filzpolierscheibe zum Abziehen und Polieren der Schneide
- platzsparend durch kompakte Bauweise
- geräusch- und vibrationsarmer Motor
- seitl. geschlossene Schutzhauben m. Absaugstutzen
- Gewicht: 13,7 kg
- Drehzahl: 2980 U / Min.
- Stromanschluss: 500 W / 230 V
- Maße (B x T x H): 450 x 495 x 330 mm

Art.-Nr. 5050468

429,00
Preis/St.

Gummifüße für sicheren Stand

FFFsg 5501 Performance

Standgefrierschrank weiß mit SmartFrost

LIEBHERR

Individueller Preis beim Dagema-Fachgroßhändler

- Brutto-/Nutzinhalt: 499/289 l
- Energieverbrauch: 1234 kWh/Jahr
- Klima-/Temperaturklasse: 7/L1
- Kältemittel: R 290
- Kühlsystem: statisch
- Abtauverfahren: manuell
- Temperaturbereich: - 9 °C bis - 26 °C
- Gehäusematerial/Farbe: Stahl/weiß
- selbstschließende Volltüre mit mechanischem Schloss
- Material/Farbe Innenbehälter: Kunststoff/weiß
- Steuerung: LC-Display monochrom
- Temperaturanzeige: außen digital
- Alarm: optisch und akustisch
- 10 Körbe, 5 Ablageflächen (je 60 kg belastbar)
- Isolierung: 63–67 mm
- Nettogewicht: 72 kg
- Stromanschluss: 220–240 V
- Maße außen (B x T x H): 747 x 769 x 1818 mm

Schnittstelle WLAN/LAN optional, SmartCoolingHub nachrüstbar

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Unilever Food Solutions · Knorr · Lipton · Hellmann's · LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

2551 5555

Pasta Tortellini
je 5 kg Kt.
- 2551 m. fleischhaltiger Füllung
- 5555 Tricolore m. Käsefüllung

Salatkrönung Paprika-Kräuter
je 5 kg Ei., weitere Sorten:
- 751 Gartenkräuter
- 752 Ital. Art
- 962 Universal-Kräuter
- 969 Kapuziner Art

527

Salatkrönung Paprika-Kräuter
je 500 g Pg., weitere Sorten:
- 791 Gartenkräuter
- 965 Ital. Art
- 960 Universal-Kräuter
- 967 Kapuziner Art

519

354 374

Klare Rindsuppe
Klassik Traditionsrezeptur
880 g Pg. / 12,5 kg Ei.

786

Tomaten Sauce
12,5 kg Ei.

663 664

Klarer Bratensaft
1 kg Pg. / 12,5 kg Ei.

7475

Dessert Sauce Vanille-Geschmack
1 l Pg.

2564

Milchreis
1,95 kg Do.

2562

Dessert Kirschen
2 kg Do.

58142

Rote Grütze Gartenfrüchte
1,7 kg Do.

1604

Feine Speisestärke
2,5 kg Pg.

2028

Flocken-Locker Flockenpüree
4 kg Kt.

17329

Kartoffel-Flocken Fix-Fertig
m. entrahmter Milch, 4 kg Kt.

78655

No Beef Burger
vegetarische Pattys auf Soja-Basis
2,4 kg/30 St. Kt.

76705

Raw No Beef Burger
vegane Pattys auf Pflanzenprotein-Basis
2,26 kg/20 St. Kt.

THE VEGETARIAN BUTCHER™

20429

No Mince (Gehacktes)
vegan auf Soja-Basis
2 kg Kt.

21946

No Schnitzel, paniert
vegan auf Pflanzenprotein-Basis
1,8 kg Kt.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Zur Zeit leider nicht lieferbar!

Honig-Senf | 4 l
Art.-Nr. 5000687

Joghurt | 4 l
Art.-Nr. 5000785

Balsamico | 4 l
Art.-Nr. 5000787

Kräuter | 4 l
Art.-Nr. 5003006

~~**Honig-Senf | 15 x 70 ml**~~
~~Art.-Nr. 5006748~~

~~**Joghurt | 15 x 70 ml**~~
~~Art.-Nr. 5006746~~

~~**Balsamico | 15 x 70 ml**~~
~~Art.-Nr. 5006747~~

~~**Kräuter | 15 x 70 ml**~~
~~Art.-Nr. 5006749~~

HOMANN

Ran an die Grillsaison!

Ihre Gäste freuen sich auf den Grillgenuss, von uns bekommen Sie die passenden Saucen und Dressings dazu. Auf eine erfolgreiche Grillsaison!

Vegane Salat Mayonnaise | 10 kg
Art.-Nr. 5004921

Vegane Salat Mayonnaise | 875 ml
Art.-Nr. 5001799

Joghurt Salatcreme | 5 kg
Art.-Nr. 5041816

Tomaten Ketchup | 10 kg
Art.-Nr. 5003978

Tomaten Ketchup | 875 ml
Art.-Nr. 5003977

Curry Ketchup Bombay-Art | 10 kg
Art.-Nr. 5006880

www.homann-foodservice.de

Delispice

Bei Kauf von Grill-Gewürzen* erhalten Sie eine 5 l Partydose Alpirsbacher Metzgerbier gratis dazu!

Grill-Gewürze

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt/Ei.
2018606	Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	5 kg
2018602	Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	10 kg
2018655	Grill-Gewürzsalz ohne Kräuter	5 kg
2018651	Grill-Gewürzsalz ohne Kräuter	10 kg

** Bei 10 kg Inhalt je 1 Eimer eine Partydose/Bei 5 kg Inhalt je 2 Eimer eine Partydose*
** Nur solange der Vorrat reicht!*

wela

2509093

wela-Klar
Gemüsesuppe, ohne Suppengrün, 15 kg Ei.

2507084 2507085

Roux, hell/dunkel
10 kg Ei.

Klare Hühnersuppe "Spezial"
ohne Grün, 10 kg Ei.

2509095

THOMY

11800127

12001928

Sauce Hollandaise Gourmet
mit Butter servierfertig, 1 l Pg.

Les Sauces Hollandaise
mit Sonnenblumenöl servierfertig, 1 l Pg.

Maggi

12493566

Feine Sauce zu Braten
oK, 3 kg Box

Nestlé PROFESSIONAL

Le Parfait

12486115

Le Parfait veganer Brotaufschnitt
sortiert 4 Sorten: Rauchzart, Mildfein, Kräuter, Champignon, 120 x 25 g Portionen

Garden Gourmet
vegane Fleischalternative, je 2 kg Bt.

Garden Gourmet

12449565
Hackbällchen

12488456
Filetstreifen

12424115
Hack

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Unverb. Preisempfehlung. Angebote gültig nur für teilnehmende Unternehmen. Solange der Vorrat reicht. Die nächsten Angebote erscheinen im TopSeller Juni 2023.
Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagema Mai 2023

Der Kamado von iQ-Grills: Cleveres Multitalent

Grills vom Typ Kamado werden immer beliebter. Sie bieten vielfältigen Spaß am Rost, besonders, wenn sie so hochwertig und gut ausgestattet daherkommen wie der iQ-Grill. Wer ihn kauft, bekommt das komplette Equipment direkt dazu.

Der Name passt, denn der smarte Grill ist bemerkenswert clever durchdacht. Marco van der Kooi, der ihn vermarktet, weiß was für die Marke spricht: „Beim iQ-Grill gehört das komplette Programm an Zubehör von vorneherein zum Lieferumfang." Aber was spricht generell für diesen Typ Grill? Das Besondere an ihm ist sein kugeliger beziehungsweise eiförmiger Korpus aus robuster dickwandiger Keramik. In seinem Inneren kann die Hitze sehr gleichmäßig zirkulieren und hält sich extrem lange. Über eine Regulierkappe mit Lüftungsregler wird die Temperatur genau gesteuert. Der Kamado (japanisch für Backofen) ist quasi eine kleine kompakte Outdoor-Küche, mit der man Grillen, Braten, Backen und Räuchern kann, ganz nach Bedarf mit großer Hitze oder über Stunden bei Niedrigtemperatur. Ein Thermostat im Deckel zeigt dabei die präzise Gradzahl. Steaks, Schmorbraten, Pulled Pork, knuspriges Hühnchen, Pizza, sogar Kuchen – das alles geht.

Überraschungs-Ei, das es in sich hat

Vorausgesetzt, man hat das nötige Equipment. Beim iQ-Grill kann man da gleich aus dem Vollen schöpfen. Er verfügt etwa über einen Kohlekorb, der inklusive Trennwand zwei Temperaturzonen und indirektes Grillen ermöglicht. Ein mehrstufiges Grillsystem aus Edelstahl erlaubt es, gleich auf vier Ebenen zu arbeiten. Es kann mit einem Grillrost aus sieben Millimeter starkem Edelstahl als auch mit einem aus Gusseisen bestückt werden oder mit einer Plancha mit planer wie geriffelter Seite. Eine Auffangwanne verhindert, dass Fett in die Glut tropft. Die halbmondförmigen Elemente sind sehr flexibel im Handling, auch dank einer mitgelieferten stabilen Greifzange. Außerdem im Zubehör-Programm: Pizzastein und Hähnchenhalter, eine Halterung für Wok oder Dutch Oven und nützliche Gadgets wie Kerntemperaturthermometer oder Hamburger-Schaufel. Eine Ascheschublade erleichtert das Reinigen und kann außerdem zum Kalt- wie

Schicke Optik und umfangreiche, vielseitige Ausstattung

Heißräuchern genutzt werden. Ein weiteres Plus ist die hochwertige Verarbeitung: Die feinporige Mullit-Keramik verträgt extrem hohe Temperaturen und ist äußerst robust. Dafür bürgt der Hersteller mit lebenslanger Garantie. Das neuste Model, der Large „Carbon Black“, hat 54 Zentimeter Durchmesser und steht auf einem soliden, durch größere Räder nochmal verbesserten Rollwagen. Damit kommt er auf eine komfortable Arbeitshöhe von 95 Zentimetern und lässt sich leicht bewegen. Die klappbaren Außentische sind aus wetterbeständigem Alu. Und last but not least ist dieser Kamado mit seiner matten grau-schwarzen Optik ein echter Hingucker und damit ideal für Catering und Show-Cooking.

Cleveres Grillsystem auf drei Ebenen

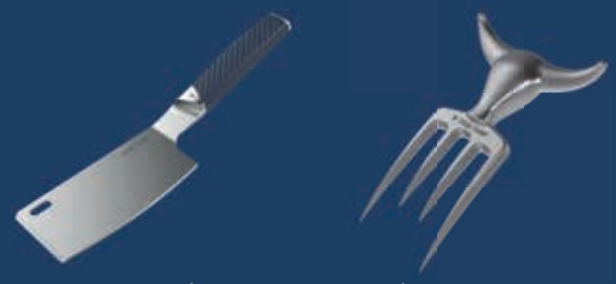
Ascheschublade für einfache Reinigung oder für gleichmäßiges Räuchern

Schulung bei FEHRMANN

LEBENSMITTELSPEZIALIST • QUALITÄT SEIT 1937

Ein echtes Überraschungs-Ei: Im Rahmen einer Schulung bei der Firma Fehrmann, dem Spezialisten für Großküchentechnik und Gastronomiebedarf, präsentierte Marco van der Kooi en detail, was alles im neusten iQ-Grill steckt. Besonders, dass sich das robuste Schwergewicht mit seinen gut 100 Kilo durch den soliden Rollwagen ganz einfach mit nur einer Hand bewegen lässt, kam beim Verkaufsteam gut an.

Genialer Grillen – Für noch mehr Spaß am Rost



Gabel für (Fleisch-)Aufschneider

Tranchieren wie im Steakhaus – das ist beim Show-Grillen und Catering ja immer ein kleines Event. Die Fleischgabel „Bull Fork“ von SteakChamp macht dabei eine besonders gute Figur. Diese massive, matt verchromte Fleischgabel sieht schick aus, wiegt fast 400 Gramm, nimmt es daher auch mit dem dicksten Stück Fleisch auf und sorgt für perfekte Ergebnisse – man packt sie regelrecht bei den Hörnern. Auch fürs Schreddern von Pulled Pork oder das Heben von Rinderbrust im Smoker ist sie bestens geeignet. Und nach dem Grill-Spaß ist sie mit etwas Reinigungsmittel und warmem Wasser schnell wieder sauber, auch in die Spülmaschine darf sie wandern.

Einer für alles

SteakChamp bietet weitere äußerst nützliche und gut aussehende Grill-Utensilien: Der praktische „Flip & Cut“-Spatula und Wender ist ein Multifunktions-Tool, einer für fast alle Handgriffe, die beim Grillen notwendig sind. Mit echter Kochmesser-Schneide und Anti-Rutsch-Kunststoffgriff kann man mit ihm wenden, heben, tranchieren, schneiden und servieren. Außerdem hilft er bei der Reinigung von Plancha, Grillplatte oder Pfanne. Die Schneide des „Flip & Cut“ ist vergleichbar mit den bewährten SteakChamp-Kochmessern, ein Klingenschutz wird mitgeliefert. Und dann wäre da auch noch die „Burger- und Steak-Presse XXL“, die bei Gegrilltem für eine besonders leckere und knusprige Kruste sorgt.
www.steakchamp.de

Dein Genusshandwerk ehrlich verpackt !

Traditionell - innovativ - mit Respekt !

- Umweltfreundliche, biologisch abbau- und kompostierbare Einwickelpapiere für Lebensmittel
- Kraftpapiere mit / ohne Beschichtung
- Recyclingpapiere
- Wachspapiere
- Rollenpapiere
- Frischpack (Papier+Folie)
- Papierfaltenbeutel
- Sichtstreifenbeutel
- Snacktüten
- Papiertragetaschen
- Hemdchentragetaschen aus Bio-Folie

erzberger ÖKO LOGISCH Umweltfreundliche Verpackungen

Erhältlich beim Großhändler Ihres Vertrauens

Poststraße 19a
08297 Zwönitz / Erzgebirge
Tel.: 03 72 96 - 93 28 93
E-Mail: info@erberger-verpackungssysteme.de
www.erzberger-verpackungssysteme.de

erzberger® verpackungssysteme

Echter Hingucker: Tranchier-Set „Tree of Life“

Damit macht man beim BBQ garantiert Eindruck: Das Tranchierset Tree of Life besticht mit wunderschönen Griffschalen aus erlesenem Tuja-Wurzelholz. Der besondere Übergang vom Griff zur 20 Zentimeter langen Klinge des Premium-Messers Chef No. 1 ist dabei nicht nur eine Frage des guten Aussehens: Er erleichtert ein kontrolliertes wie handgelenkschonendes Arbeiten mit diesem extrem scharfen Werkzeug. Die aus rostfreiem Edelstahl geschmiedete Gabel eignet sich mit ihren stabilen angeschliffenen Zinken für Fleischstücke aller Art. Das elegante Duo kommt in einer entsprechend schmucken Holzbox daher.
www.giesser.de

MAXimale Schärfe

Zwei gegenläufige, federgeführte, selbstjustierende Scharfstäbe mit zwei verschiedenen Staboberflächen, die sich gleichmäßig dem Winkel der Messerschneide anpassen: Dieser innovative und äußerst effektive neue Messerschärfer sorgt bei einfacher Anwendung für optimale Ergebnisse. Und das geht so: Zunächst wird das Messer mit den Diamantseiten geschärft, nach dem Drehen der Stäbe wird die Klinge mittels der Keramikoberflächen noch einmal abgezogen. Das Ergebnis: maximale Schärfe. Von Giesser, dem Spezialisten für hochwertiges Schneidwerkzeug.
www.max-giesser.de

Alle Artikel zu erhalten bei Ihrem **Dagema-Fachgroßhändler.**

Neu im Sortiment: Food Trax

Advertorial

Die abeba group hat unter ihrer Marke abeba die neue Serie „Food Trax“ herausgebracht. Vor allem für den Bereich Lebensmittelindustrie sind die S3 Sicherheitsschuhe optimal ausgerüstet: Sie sind HACCP gerecht, metallfrei und weisen eine *SELF CLEAN* Technologie in der Sohle auf. Die Technologie ist ein System von Kanälen in der Lauffläche, das regelmäßig automatisch Wasser ableitet. Dadurch bleiben Grip und Stabilität auch auf nassem Untergrund gewährleistet. *SELF CLEAN* bietet auch bei intensiven Bewegungen zwischen nassem und trockenem Untergrund zusätzlichen Halt. Die Sohle ist zudem mit Technologien wie *ANA-TECH, PRT FLEX* und *SHOCK-ABSORBER* ausgestattet. ANA-TECH (ein verbreiterter Fersenbereich), trägt dazu bei, das Risiko von Knöchelverstauchungen zu minimieren. *PRT-FLEX* gewährleistet einen hohen Tragekomfort. Das Obermaterial besteht aus schmutzabweisendem, wasserdichtem Glattleder mit geringer Porosität und besitzt eine erhöhte Haltbarkeit. Die Serie verfügt über Halbschuhe und Stiefel, die wiederrum als Schlupf, Klett- und Schnürschuhe in schwarz und weiß verfügbar sind. Zusätzlich sind die Food Trax Modelle mit der *COLD PROTECTION* Technologie erhältlich. Sie sorgt dafür, dass der Fuß des Trägers gegen sehr niedrige Temperaturen isoliert ist. Garantiert thermischen Komfort bei Arbeiten in Kühlhäusern, Kühlräumen und bei winterlichen Wetterbedingungen. In Bezug auf die Materialien besteht *COLD PROTECTION* aus wärmeisolierenden Elementen im Obermaterial (Verwendung des technologischen Materials Thinsulate) und einer speziellen Materialmischung in der Sohle.

Das verwendete Thinsulate ist eine einzigartige Mikrofasertechnologie, die höchste Wärmeleistung bei geringstem Gewicht und geringer Dicke gewährleistet. Das Material ist atmungsaktiv, langlebig und hypoallergen.

Perga: Nachhaltige Lebensmittelverpackungen

Verbund-Einwickelbögen, aus Kunststoff und Papier, die von Hand getrennt werden müssen? Das ist zeitraubender Aufwand von gestern: Die allfolin® sheet cell-Bögen und Zuschnitte von Perga sind, wie alle Verpackungen der allfolin®-Produktfamilie, zu 100 Prozent recycelbar – auch ohne nerviges Trennen.

Gar nicht so einfach, Lebensmittel- und To-go-Verpackungen recyclinggerecht zu entsorgen. Viele Verbraucher wissen nicht, dass sie Papier-Folien-Verbunde – Papiere also, in denen unter anderem Wurst, Aufschnitt und Fleisch verpackt werden – nicht einfach in eine Tonne werfen, sondern Papier und Folie vorher voneinander lösen sollten. Denn Verbundstoffe können häufig gar nicht recycelt werden, da die Verwerter dafür nicht ausgerüstet sind. Die Lösung: allfolin®-Verpackungen von Perga. Die speziell für die Lebensmittelverpackung entwickelte allfolin®-Produktfamilie hat Perga hinsichtlich des Mindeststandard und der stofflichen Verwertbarkeit prüfen lassen und entsprechende Zertifikate erhalten: Sie sind demnach allesamt zu 100 Prozent zertifiziert recyclingfähig.
Dass die Verpackungen höchstmögliche Frischeeigenschaften für Fleisch, Wurst, Käse, Fisch und andere Lebensmittel garantieren, versteht sich dabei von selbst.

allfolin®-Verpackungen sind individuell bedruckbar und können so auch als Werbeträger zum Einsatz kommen.

Von der Folie bis zur Schale: zu 100 Prozent recycelbar

Bei den Einwickelbögen und Zuschnitten allfolin® sheet cell etwa entfällt das lästige Trennen eines Verbundes, der aus unterschiedlichen Materialien besteht. Sie sind kälte- und wärmebeständig, falt- und beschriftbar sowie fett- und flüssigkeitsdicht, sodass die verpackte Ware weder bei Transport noch Lagerung durchweicht – perfekt für die hygienische Verpackung von Frischfleisch & Co. Zudem ist sie größtenteils aus mineralischen Rohstoffen hergestellt, erdölbasierende Ressourcen werden also geschont. Sie kann mit individuellem Firmendruck versehen und damit auch als Werbeträger eingesetzt werden.
Gleiches gilt für die allfolin® bag MEFA plus, ein Faltenbeutel, der die Vorteile von Papier und Folie vereint: Er ist reißfest, wasserfest, fettdicht, kälte- und wärmebeständig, damit optimal geeignet für den Transport von Lebensmitteln und Speisen wie Burgern oder Hot Dogs – und eben individuell bedruckbar. Die allfolin® bag MEFA plus kann sogar verschweißt werden.

Für die Verpackung von Feinkost wie Salaten, Antipasti und Frischkäse wiederum gibt es die allfolin®-cup: wasserfest, dicht, kälte- und wärmebeständig, beschriftbar sowie in zahlreichen Varianten lieferbar: als transparente Viereckdose mit 125, 250 oder 500 Milliliter Inhalt und Deckel, als Achteckdose mit 500, 600 und 1000 Milliliter Inhalt und teilweise auch in Weiß. Dazu werden auf Wunsch passende Klebe-Etiketten aus ebenfalls zu 100 Prozent recycelbarem Polypropylen mit individuellem Digital-Druck geliefert.

Nachhaltigkeit meets Hygiene

Nicht nur in Sachen Recyclingfähigkeit und damit Nachhaltigkeit, sondern auch in puncto Hygiene ist Perga Vorreiter: Bei der Produktion achtet das Unternehmen auf die strikte Einhaltung und konsequente Umsetzung von Hygienestandards, die den Anforderungen einer Zertifizierung nach BRC, dem globalen Standard für Lebensmittelsicherheit, nicht nur entsprechen, sondern sie „übererfüllen“. Durch die Herstellung in streng kontrollierter Produktionsumgebung sind allfolin®-Produkte zu 100 Prozent hygienisch.

Perga: Renommierter Spezialist für Lebensmittel-Verpackungen

Die Perga GmbH mit Sitz in Walldürn-Altheim widmet sich seit 1970 und damit seit mehr als 50 Jahren der Herstellung von Polyethylen -Folien und Verpackungen höchster Qualität. Mit 220 Mitarbeitern produziert das Unternehmen jährlich rund 22.000 Tonnen Verpackungsmaterial und erwirtschaftet rund 60 Millionen Euro. Der Außendienst des Unternehmens kommt gerne zur persönlichen Beratung vorbei.

Ist Papier nachhaltiger als Kunststoff?

Die meisten Verbraucher glauben das. Vergleicht man die Ökobilanz von Kunststoff und Papier, ergibt sich ein anderes Bild, sagt Sascha Tausch, Director Sales & Marketing bei Perga. Der Ressourcen- und Energieverbrauch bei der Herstellung von Papierverpackungen ist höher: Um eine mit Kunststoff vergleichbare Reißfestigkeit zu erreichen, kommt bei Papierverpackungen drei- bis viermal mehr Material zum Einsatz. Das wiederum macht die Verpackung schwerer, was auch beim Transport einen höheren Energieeinsatz zur Folge hat. Papierverpackungen haben demnach aufgrund mangelnder Materialstabilität eine geringere Widerstandsfähigkeit und damit auch eine geringere Nutzungsdauer. Papier muss zudem oft von beinhalteten Zusätzen getrennt werden, bevor es recycelt werden kann. Das erfordert einen hohen zusätzlichen Energie-Aufwand. Nur das Rohmaterial spricht für das Papier: Holz ist ein nachwachsender Rohstoff, der sich schnell zersetzt. Allerdings gibt es bereits Recycling-Verfahren, die in der Lage sind, aus Kunststoffabfällen wieder Rohöl zu extrahieren.

Mehr Info und alle Zertifikate finden Sie unter
www.perga.com

B.PRO: SPEISENTRANSPORT NEXT GENERATION

Effiziente Modellvielfalt

Die B.PROTHERM Modelle gibt es in glänzendem Edelstahl und schicken Farben.

Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Hygiene und Digitalisierung waren für den Systemanbieter B.PRO Catering Solutions die entscheidenden Aspekte bei der Entwicklung einer neuen Generation von Speisentransportbehältern. Die Modellreihe B.PROTHERM sorgt für mehr Effizienz im Arbeitsprozess: Sage und schreibe 23 Modelle passen sich unterschiedlichsten Bedürfnissen bei Transport, Bevorratung oder Ausgabe von Lebensmitteln an.

Produktmanager Patrick Hilpp bringt es in einem Interview auf den Punkt: „Je besser ich unterschiedliche Anforderungen mit einem einzigen Gerät abdecken kann, um so mehr Sinn macht die Investition." Für die B.PROTHERM-Modelle hat man daher ein neues Innenraum-Konzept entwickelt, das eine deutlich höhere Beladungskapazität ermöglicht. Durch den gleichmäßigen Sickenabstand von 38,3 Millimetern kann flexibel jede gängige GN-Tiefe genutzt und der Speisetransporter besonders platzsparend bestückt werden.
Elf der Modelle bieten weiteren effizienten Komfort. Sie verfügen über zwei getrennte Bereiche, die unterschiedlich temperiert werden können. Es gibt sie als hohe schmale Combi-Version mit übereinander liegenden Fächern oder als Duo-Modell mit nebeneinander liegenden Zonen. Mehr Kapazität und mehr Funktionalität – das macht nicht nur weniger Geräte, sondern auch weniger Stellfläche nötig.

Langlebig und nachhaltig

Weiteres wichtiges Thema bei B.PRO: die Nachhaltigkeit. Schon die Vorgängermodelle überzeugten mit Langlebigkeit und waren bei vielen Kunden über 20 Jahre im Einsatz. Doppelwandige Geräte-

Ein neues Innenraum-Konzept ermöglicht eine deutliche höhere Beladungskapazität.

Das Unternehmen

B.PRO ist Spezialist für das Lagern, Transportieren und Präsentieren von Speisen. Das Unternehmen mit Stammsitz im baden-württembergischen Oberderdingen produziert hochwertige Systeme für Großküchen und Industrie bietet kundenorientierte Lösungen für Prozesse der Speisenlogistik an. Es beschäftigt 605 Mitarbeiter und ist über Vertriebsbüros im benachbarten Ausland international vertreten. Über die Produkte kann man sich auch Online bei Live-Beratungsterminen umfassend informieren.

www.bpro-solutions.com

Sprechen Sie Ihren Dagema-Fachgroßhändler an.

korpusse aus erstklassig verarbeitetem Edelstahl sollen sie auch weiterhin garantieren. Ein neues Luftführungskonzept sorgt für eine effiziente und damit energiesparende Warm- und Kaltluftverteilung. Und bei den umluftgekühlten Modellen kommt das umweltfreundliche, ressourcenschonende Kältemittel Propan R290 zum Einsatz.

Nicht erst seit gestern steht bei der Produktentwicklung die Hygiene im Fokus. Ein leicht zu reinigender Innenraum ohne Hinterschnitte, scharfe Kanten oder versteckte Schmutzecken ist daher ebenso Standard wie entnehmbare Komponenten, die die Grundreinigung erleichtern. Und natürlich sorgt schon allein beim Hygiene- wie Temperaturmanagement Digitalisierung für Sicherheit und Zeitersparnis im Arbeitsalltag. Mittels optional integrierbarer Sensoren können sämtliche Parameter und Prozesse kontrolliert und gesteuert werden. Mit einer App geht das ganz einfach per Smartphone oder Tablet. Weiteres Plus sind smarte Eigenschaften wie die Komforttüröffnung per Fußbedienung.

Last but not least: Alle Geräte sind sowohl in glänzender Edelstahloptik sowie in zwölf schicken Korpus-Farben zu haben.

Die Speisentransporter sind außerdem gut zu bewegen.

GRILLEN MIT ZERTIFIKAT

Neben der Fleischerschule Augsburg bietet nun auch die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut einen Kurs zum „Zertifizierten Grillexperten“ (BFS) an. Mit am Rost steht der Online-Metzger Gourmetfleisch.de.

Dass das Grillen vor Publikum für Metzgermeister, Caterer und Gastronomen ein umsatzförderndes und kundenbindendes Event sein kann, haben wir hier im DELICARNE-Magazin ja schon mehrfach erläutert. Grund genug, seine Fähigkeiten am Rost zu optimieren und zu professionalisieren: „Diverses Profiwissen sowie viele praktische Skills machen aus den Kursteilnehmern breit aufgestellte Grill-Spezialisten, die sich und ihr gastronomisches Konzept oder ihre geschäftliche Expertise voranbringen wollen“, heißt es dazu in einer Mitteilung von Gourmetfleisch.de.

Zu den Unterrichtsinhalten des neuen Kurses an der Fleischerschule Landshut gehören neben Basiswissen wie Grillkunde und Steakzuschnitten – Stichworte: New Cuts und Premium-Fleisch – entsprechend auch neue Rezepte, Food-Completing (welche Beilagen, welche Saucen passen?) und -pairing (Bier und Wein), außerdem das Grillen von Fisch, Krustentieren und Muscheln sowie Vegetarischem. „In Unterrichtseinheiten wie ‚Tasting-Organisation’ und ‚Veranstaltungsmanagement’ lernen die Absolventen ihre neuen kulinarischen Skills erfolgreich in ihre Unternehmen oder Ideen zu integrieren“, so Gourmetfleisch.de. Der erste Kurs fand bereits im März statt, weitere Termine und Info unter

www.fleischerschule-landshut.de

Prärie-Rub – Grillen wie Cowboys

Mit seinen vier neuen Kreationen schickt uns Patrick Heyers auf große Aromenweltreise. Los ging es in der letzten Ausgabe mit einem prickelnd scharfen Thai-Curry. Nächster Stopp ist nun der weite amerikanische Westen. Mit einem kräftigen Hauch Lagerfeuerromantik ist der Prärie-Rub ein idealer Begleiter für die Grillsaison.

Was gab es damals im wilden Westen nebst saftigem Fleisch oder ordentlichem Bohneneintopf am Lagerfeuer? Klar, einen starken Kaffee und den einen oder anderen Whiskey. Zwei Komponenten, die den Aromen-Tüftler Heyers inspiriert haben, seinen klassischen Grill-Rub nochmals zu verfeinern und dem neuen Prärie-Rub einen ganz besonderen Geschmack zu verleihen. Basis der Gewürzmischung ist Smoked Paprika, der für die typische Rauchnote beim BBQ sorgt, dazu kommen Chili, Knoblauch, Zwiebeln und Meersalz hinein. Rohrohrzucker bringt außerdem einen süßlichen Twist ins Spiel. Und dazu Kaffee? Was erstmal ungewöhnlich klingt, ist bei Grillfans längst angesagt, denn die Bitterstoffe des Kaffees heben den Umami-Geschmack des Fleisches einmal mehr hervor. Der Whiskey schließlich rundet den kräftigen BBQ-Style ab. Eingerieben mit dem Prärie-Rub bekommt das Grillgut – sei es ein kapitales Steak, saftiger Bauchspeck oder zartes Hähnchen – eine ganz spezielle Würze und eine schön karamellisierte Kruste – was im Übrigen auch fürs Schmoren leckerer Bratenstücke gilt. Zu Pulled Pork und Ribs ist der Rub sowieso ideal. Verrührt mit einem guten Pflanzenöl, kann er ebenfalls bestens zum Marinieren, als Würzsauce oder Glasur verwendet werden. Vakuumiert man das eingeriebene oder marinierte Fleisch vor dem Garen, entfaltet der Rub seine Aromen noch intensiver. Er passt last but not least ins Chili con Carne oder gibt einem kräftigen Bohneneintopf auch ganz ohne Fleisch den richtigen Drive.

Rezept-Tipp vom gelernten Metzgermeister Heyers:
Schweinerippchen einölen, Rub drauf und für zwei bis drei Stunden bei Niedrigtemperatur von 120 Grad garen. Zum Schluss ein bisschen Honig über die Ribs träufeln und dann genießen.

Immobilien- und Internet-Verkäufe: Welche Steuern fallen an?

Für Immobilien gilt eine zehnjährige Spekulationsfrist – und für Internet-Verkäufe gibt es ein neues „Plattformen-Steuertransparenzgesetz“.

Immobilienverkauf

Wer eine selbst bewohnte Immobilie verkauft, bleibt meist steuerfrei. Dies gilt zumindest dann, wenn man die Immobilie länger als zehn Jahre im Eigentum hatte oder sie im Jahr des Verkaufs und den beiden Jahren zuvor selbst bewohnt hat. Innerhalb der zehnjährigen Spekulationsfrist jedoch ist der Veräußerungsgewinn steuerpflichtig. Das ist zum Beispiel bei vermieteten Immobilien unstrittig.

Was gilt bei Teilvermietungen?

Was ist aber, wenn nur ein Zimmer im sonst selbst bewohnten Haus kurzzeitig fremdvermietet wird? Um die Steuerfreiheit zu erhalten, darf tatsächlich keine Vermietung stattgefunden haben. Selbst eine kurzzeitige Vermietung, beispielsweise an Veranstaltungsbesucher oder Wochenendtouristen, ist steuerschädlich. Wird also eine Immobilie innerhalb der zehnjährigen Spekulationsfrist verkauft, so fällt auf den Veräußerungsgewinn Steuer an. Dabei wird der Veräußerungsgewinn nur anteilig im Verhältnis der gesamten Wohnfläche zum vermieteten Zimmer besteuert.

Beispiel: In einem selbst genutzten Haus mit 150 Quadratmetern Wohnfläche wird ein 15 Quadratmeter großes Zimmer gelegentlich vermietet. Wird das Haus innerhalb der zehnjährigen Spekulationsfrist mit 100 000 Euro Veräußerungsgewinn verkauft, so sind 10 000 Euro steuerpflichtig.
(BFH vom 27.05.2021,
Aktenzeichen 10 K 198/20)

Internetverkäufe: Plattformen müssen melden

Auch Verkäufe über das Internet unterliegen der Steuer. Davon ausgenommen sind private Veräußerungsgeschäfte von Gegenständen, die man länger als ein Jahr besessen hat. Bisher konnte das Finanzamt die Angaben nur sehr eingeschränkt überprüfen. Das hat sich ab 2023 grundlegend geändert. Das neue Plattformen-Steuertransparenz-Gesetz verpflichtet die Internet-Plattformen zur Meldung aller größeren Nutzer an die Finanzverwaltung. Zu diesen Großnutzern zählen Personen mit Einnahmen über 2000 Euro oder mehr als 30 verkauften Artikeln pro Jahr. Gemeldet werden neben den persönlichen Identifikationsdaten auch die Anzahl der Transaktionen, die Umsätze und die gezahlten Gebühren.

Selbst wenn die Verkäufe, etwa nach einer Aufräumaktion, steuerfrei sind, kann das Finanzamt aufgrund einer hohen Zahl an Verkäufen nachfragen.

Was tun?

Es empfiehlt sich, Internet-Verkäufe genau aufzuzeichnen. Dabei sollten Datum, Verkaufspreis und Kosten (Porto, Verpackung, Gebühren) erfasst werden. Auch beim Erwerb sollte man solche Aufzeichnungen tätigen und entsprechende Belege aufbewahren. Damit kann im Zweifel eine Schätzung durch das Finanzamt vermieden werden.

Wie immer gilt: ***Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Steuerberater.***

Steuerkanzlei Schumacher
Blumentalstr. 141, 47798 Krefeld
Tel. +49 2151 6466-0
Fax +49 2151 6466-40

HOMANN Foodservice SNACK STAR® 2023

Motto 2023

GenussTrip

Snack Around The World

SNACK STAR®
BRANCHEN-BATTLE
METZGER VS. BÄCKER VS. GASTRO

Ein Wettbewerb als Branchen-Battle für die drei Bereiche Metzgerei, Bäckerei & Gastronomie.

Gesucht werden Snacks mit Holiday-Feeling, die Fernweh auslösen.

Die jeweils 3 Besten stellen sich im Online-Voting der SNACK STAR® Community.

Live-Event als Branchen-Battle –
Die drei Finalisten treten gegeneinander an und kämpfen um die Snack-Idee des Jahres.

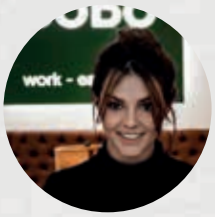
EINSENDESCHLUSS: 25.06.2023

DER IDEEN-WETTBEWERB FÜR AZUBIS & JUNIOREN BIS 10 JAHRE NACH AUSBILDUNG AUS DEN BEREICHEN METZGEREI, BÄCKEREI & GASTRONOMIE

UNSERE PROFI-PATEN

Mehr Infos online unter
@homann.snackstar

PROFI-PATIN METZGER
CATHARINA POLITZ



PROFI-PATIN METZGER
CAROLINE BOSSELMANN

PROFI-PATE GASTRO
SIMON KOLAR

Delipack

Kein Austrocknen – lange Haltbarkeit

SCHRUMPFBEUTEL

ÜBERZEUGENDE VORZÜGE!

Delipack Schrumpfbeutel haben hervorragende Siegeleigenschaften, auch bei überlappenden Beuteln. Durch das dünne, chlorfreie Material wird man den heutigen Umweltanforderungen gerecht.

Die stoffliche Zusammensetzung der Delipack Schrumpfbeutel entspricht den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Anforderungen BfR, der EU und der FDA für die Anwendung im Bereich der Nahrungsmittelverpackung.

Delipack SCHRUMPFBEUTELFORMATE:

D-Art.-Nr.	Maße (B x L)	Bemerkung	VE/Kt.
0534500	90 x 175 mm	Seitennaht	30 x 100 St.
0534520	100 x 250 mm	Seitennaht	45 x 100 St.
0534540	115 x 275 mm	Seitennaht	30 x 100 St.
0534560	120 x 200 mm	Seitennaht	50 x 100 St.
0534580	120 x 250 mm	Seitennaht	40 x 100 St.
0534600	130 x 550 mm	Seitennaht	20 x 100 St.
0534620	150 x 250 mm	Seitennaht	30 x 100 St.
0534640	150 x 300 mm	Seitennaht	30 x 100 St.
0534660	180 x 225 mm	Seitennaht	25 x 100 St.
0534680	180 x 300 mm	Seitennaht	30 x 100 St.
0534700	180 x 400 mm	Seitennaht	15 x 100 St.
0534720	200 x 300 mm	Seitennaht	25 x 100 St.
0534740	200 x 400 mm	Seitennaht	15 x 100 St.
0534760	200 x 600 mm	Bodennaht	12 x 100 St.
0534775	230 x 280 mm	Bodennaht	20 x 100 St.
0534780	250 x 280 mm	Bodennaht	25 x 100 St.
0534800	250 x 350 mm	Bodennaht	20 x 100 St.
0534820	250 x 400 mm	Bodennaht	20 x 100 St.
0534840	250 x 500 mm	Bodennaht	15 x 100 St.
0534860	280 x 350 mm	Bodennaht	20 x 100 St.
0534879	300 x 350 mm	Bodennaht	20 x 100 St.
0534880	300 x 400 mm	Bodennaht	20 x 100 St.
0534900	300 x 450 mm	Bodennaht	12 x 100 St.
0534920	300 x 500 mm	Bodennaht	12 x 100 St.
0534925	300 x 700 mm	Bodennaht	10 x 100 St.
0534940	350 x 500 mm	Bodennaht	12 x 100 St.
0534960	400 x 600 mm	Bodennaht	7 x 100 St.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- PVDC-frei (chlorfrei)
- sehr hohe O_2 und CO_2 Barriere
- gute Wasserdampfbarriere
- gute Siegeleigenschaften
- geringe Verblockung im Verpackungsprozess
- sehr hohe Durchstoßfestigkeit
- hoher Heißschrumpf

Zu beziehen über Ihren teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler. Weitere Beutelformate auf Anfrage!

Dagema eG • Siemensring 20 • D-47877 Willich • Tel.: +49 2154 4995-0 • info@dagema.com • www.dagema.com

Abbildungen ähnlich, ohne Dekoration, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagema

Hintergrundbild: Fotolia