Nr. 3 | September 2023

Delicarne MAGAZIN

Feinkost Schumann, Hann. Münden
Pralinen, Pasteten und Personalprobleme

70 Jahre Dagema
Im Dienst ihrer Mitglieder

Top-Seller-Angebote für September auf den Seiten 17 bis 21

VICTORINOX

FIBROX DUAL GRIP

SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI

FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884

Große Ereignisse

... werfen Ihre Schatten voraus: Wenn Sie diese neue Ausgabe des DELICARNE-Magazins in Händen halten, steht die Warenbörse der Dagema eG – zugleich eine Feier zu ihrem 70. Geburtstag – unmittelbar bevor. Vorstand Markus Isenmann und Prokurist Oguz Dokuzlar sprechen über Tätigkeiten, Herausforderungen und Zukunftschancen der Willicher Einkaufsgenossenschaft (S.22). Und dann, im Oktober: die SÜFFA. Dort will man das Handwerk vor allem mit Lösungsvorschlägen für jenes Problem unterstützen, das ihm zurzeit am meisten unter den Nägeln brennt: dem Personalmangel – von der Optimierung der Personalgewinnung mithilfe von Digitalisierung und Social Media bis hin zu SmartShops, die ohne Mitarbeiter auskommen. Da sollte für jeden die eine oder andere Inspiration zu gewinnen sein. Wir berichten von der Vorab-Pressekonferenz (S. 14) – und in der kommenden Ausgabe, nach unserem Besuch auf der Messe, ausführlich.

Auch Wild, das „Superfood aus heimischen Wäldern“, ist erneut ein wichtiges Thema auf der SÜFFA. Immer mehr Fleischer – und immer mehr Frauen, vor allem junge – greifen zur Flinte, wohl auch, weil der Verbraucher sich „frische, regionale Ware statt mit Kraftfutter erzeugtes Massenfleisch“ wünscht (S. 6).

Wenn Sie noch kein Wild in Ihrer Theke haben, dann ist jetzt der beste Moment, es hineinzulegen: Herbst und Winter sind bekanntlich jene Jahreszeiten, in denen der Verbraucher es am meisten nachfragt. Und vielleicht kommen Sie und Ihre Kunden dann so sehr auf den Geschmack, dass Sie Wildfleisch künftig ganzjährig anbieten. Nachhaltig wäre das!

Wir wünschen Ihnen einen in jeder Hinsicht einen goldenen Herbst

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
Fach- und Trendmesse Enders GmbH & Co. KG
Wild auf der SÜFFA
Wild für jeden Tag

Seite 8
Portrait
Feinkost-Fleischerei Schumann
Pasteten, Pralinen, Pokale – und Personalprobleme

Seite 14
SÜFFA 2023: Lösungen für Personalprobleme

Seite 26
Neues von:
Novelis – Glänzende Verpackungen, glänzende Recycling-Quoten

Seite 22
70 Jahre Dagema
Im Dienst ihrer Mitglieder

Seite 28
Neues von:
turbocut Jopp GmbH – Bullen Blitz und Blitz Schlag

Seite 30
Neues von:
KBS – Haubenspülmaschine Gastroline 3605 APW

Seite 33
Heyers' Gewürzlabor
Tomates ajo hierbas – Sommergeschmack für das ganze Jahr

Seite 34
Steuertipp
Digitale Rentenübersicht jetzt online

Delicarne Magazin 3 / 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, Pixabay
Feinkost-Fleischerei Schumann,
Katharina Richter

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

Fach- und Trendmesse der Enders GmbH & Co. KG 150 Aussteller und 4000 Besucher

Am 25. und 26. Juni standen die Gießener Messehallen zwei Tage lang ganz im Fokus des Reiskirchener Familienunternehmens Enders, das in diesem Jahr auch sein 185-jähriges Bestehen feiert.

Karl-Luwig und Tobias Enders begrüßten jeden Besucher persönlich.

In den Gießener Messehallen wurden viele anregende Gespräche geführt.

Zuvor rollten schon mehrere Tage lang die Exponate von 150 Ausstellern mit zahlreichen Lkw an das Messegelände, hatte das engagierte Aufbauteam gewaltige Arbeit geleistet. Auf 8500 Quadratmetern wurden den Kundinnen und Kunden die neuesten Produkte und innovative Ideen der Branche präsentiert. Aus den Bereichen Food, Non-Food und Service gab es ein Riesensortiment zu bestaunen, etwa Fleischalternativen für Metzgereien (von Vegan & Moi) oder gefrorene Cocktails für die Gastronomie (von Kukki). An mehr als 70 Ständen wurden leckere Zubereitungen und außergewöhnliche Schmankerl verkostet. Und im Biergarten, hervorragend bewirtet vom „Gastropaten“, konnten die Besucher bei kühlen Getränken und leckeren Speisen kurz ausruhen und die Kinder auf der Hüpfburg beobachten. Die Inhaber des Familienunternehmens, Tobias Enders und Karl-Ludwig Enders, begrüßten jeden Besucher persönlich. Die Gäste konnten Lose kaufen und bei einer großen Tombola tolle Preise gewinnen. Das Gewinnspiel, bei dem das Gewicht von Holzpellets geschätzt werden musste, begeisterte das Publikum: Der Hauptgewinn war ein hochwertiger Monolith-Grill.

Der komplette Erlös der Tombola wird der Lebenshilfe Gießen für ein gemeinsames Projekt mit dem Verein Eikos gespendet, der sich der Unterunterstützung und Förderung von sozial benachteiligten, gesellschaftlich ausgegrenzten und behinderten Menschen in vielen Ländern der Welt widmet.

„Wild hat einen festen Platz in unseren Theken“

... sagt Leonie Baumeister vom Landesinnungsverband Baden-Württemberg, Fleischerin und außerdem Jägerin – wie inzwischen viele ihrer Kollegen und auch Kolleginnen. Das „Superfood aus heimischen Wäldern“ wird auch auf der kommenden SÜFFA ein Schwerpunktthema sein.

Wild, vor allem aus heimischer Jagd, werde immer beliebter, heißt es im Vorfeld der SÜFFA: Demnach verzehrten deutsche Verbraucher in der vergangenen Saison knapp 30.000 Tonnen Wildfleisch. Dass es gesund und nachhaltig ist, dass es unserer Ansicht nach in jede Fleischertheke gehört – am besten ganzjährig – haben wir an dieser Stelle ja schon häufiger geschrieben. „Weiterverarbeitung und Veredlung von Wildfleisch passen gut in unser klassisches Berufsbild. Dank guter Beratung und Überzeugungsarbeit hat Wild längst einen festen Platz in unseren Theken bekommen. Von der Kundschaft wird das gut angenommen“, sagt Baumeister dazu. Dabei seien nicht nur Frischfleisch inklusive Bratwürsten und Grillartikeln Standard, sondern außerdem Rohwurst, Schinken, Salami und Fertiggerichte, auch in Dosen. Viele Kunden informierten sich an den Fleischtheken gründlich über die jeweiligen Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten des Fleischs, weshalb „Wild zunehmend auf dem Grill oder im Sous-vide-Bad landet.“

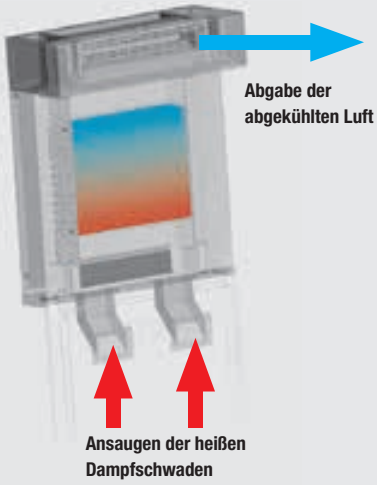
Die Jagd werde jünger und weiblicher, heißt es weiter. Viele junge Leute griffen selbst zur Flinte. In Baden-Württemberg habe man 2022 mit fast 4000 Jagd-Prüflingen einen neuen Rekord verzeichnet. Dabei sei der Anteil junger Frauen in den Vorbereitungskursen von 20 auf fast 30 Prozent gestiegen. Die Motivationen, den Jagdschein zu machen, sind laut Baumeister vielschichtig, eine davon sei die Auseinandersetzung mit der Natur und ihr Schutz: „Die Tiere dürfen ein tiergerechtes Leben leben, werden waidgerecht erlegt und fachmännisch weiterverarbeitet.“ Gelebte Nachhaltigkeit, nennt das die SÜFFA. Und Samuel Golter vom Landesjagd-Verband Baden-Württemberg, weiß: „Die Menschen wünschen sich unbedenkliches, sicheres Fleisch – frische, regionale Ware statt mit Kraftfutter erzeugtes Massenfleisch.“

www.süffa.de

Leonie Baumeister, Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, ist auch Jägerin und Wildliebhaberin.

HAUBENSPÜLMASCHINE GASTROLINE MIT WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Bei diesem Gerät werden die heißen Dampfschwaden, die während des Spülvorgangs entstehen, im Gerät abgesaugt und in den Wärmetauscher geleitet. Nach der Nachspülung fließt kaltes Frischwasser durch die Kupferrohre des Wärmetauschers. Dabei nimmt es die Wärme auf und kühlt den Dampf ab. Es wird weniger Energie zur Wasseraufheizung benötigt und gleichzeitig das Raumklima verbessert.



- Wärmetauscher sorgt für Energieeinsparung von bis zu 30 %
- Keine Dampfschwaden beim Öffnen der Haube
- Drucksteigerungspumpe sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur
- Offene Korbablage für Reinigung ohne Sprühschatten
- Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl
- Oberes und unteres Waschsystem ohne Werkzeuge entnehmbar
- Durchschubhöhe von 46,5 cm ermöglicht auch hohes Geschirr
- Einfach zu bedienendes Display mit Klartextanzeige, mehrsprachig

KBS

KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden
Tel. 0611 44787-150
www.kbs-gastrotechnik.de

„Wild ist sowas von alltagstauglich“

... findet eine Interessengemeinschaft von Jägern im Bergischen Land in NRW. Sie alle kommen aus der Region um Solingen und haben sich für die einwandfreie Verarbeitung und den Verkauf ihres Wildfleisches zur Solinger Wildkammer zusammengeschlossen. Reh, Hirsch und Co. bieten sie das ganze Jahr über an, erklärtermaßen auch, um mit der überkommenen Auffassung aufzuräumen, Wild sei nur etwas für Herbst, Winter und die Feiertage. Zum Wildfleischangebot gehören Rehrücken, Gulasch oder Nussbraten vom Wildschwein ebenso wie Wildburger-Patties, Grillspieße, Rehwildsteaks und Bratwürstchen. Via Homepage, Blog und Newsletter informiert die Wildkammer, was gerade verfügbar ist, und liefert dazu Wissenswertes rund um die wilden Spezialitäten. Die bekommt man das ganze Jahr auf Anfrage mit Termin und jeden Samstagvormittag am Verkaufswagen in Solingen. Dort gibt es darüber hinaus noch andere Produkte aus der Region. Und das kommt an – was einmal mehr dafür spricht, dass Wild sich auch in Fleischereien zu jeder Jahreszeit anbieten ließe.

www.wildkammersolingen.com

Dunlop Protective Footwear – Ein Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit

Advertorial

In einer Welt, in der Nachhaltigkeit immer wichtiger wird, ist es erfreulich zu sehen, dass Unternehmen wie Dunlop Protective Footwear ihre Verantwortung erkennen und Maßnahmen ergreifen, um die Umweltauswirkungen ihrer Produkte zu minimieren. Dunlop Protective Footwear ist ein führender Hersteller von Sicherheitsstiefeln und hat sich zum Ziel gesetzt, nachhaltige Lösungen zu entwickeln, die sowohl die Bedürfnisse der Kunden als auch die des Planeten erfüllen.

Nachhaltige Materialien: Ein wichtiger Schritt in Richtung Nachhaltigkeit ist die Verwendung von umweltfreundlichen Materialien. Dunlop Protective Footwear setzt bereits jetzt bei den ersten Stiefeln auf recycelte Materialien und auf nachwachsende Rohstoffe um die Umweltauswirkungen ihrer Produkte zu reduzieren.

Energieeffiziente Produktion: Ein weiterer Aspekt der Nachhaltigkeit ist die Energie-Effizienz in der Produktion. Dunlop Protective Footwear hat in moderne Technologien investiert, um den Energieverbrauch zu minimieren. Durch den Einsatz von energieeffizienten Maschinen und Prozessen wird der CO_2-Ausstoß reduziert und die Umweltbelastung verringert.

Soziale Verantwortung: Neben der Umweltverträglichkeit legt Dunlop Protective Footwear auch großen Wert auf soziale Verantwortung. Das Unternehmen setzt sich für faire Arbeitsbedingungen und die Einhaltung von Menschenrechten ein.

Zertifizierungen und Standards: Um die Nachhaltigkeit ihrer Produkte zu gewährleisten, hat Dunlop Protective Footwear verschiedene Zertifizierungen und Standards implementiert. Das Unternehmen hat ein Gold Rating von ECOVADIS und ist unter anderem nach ISO 14001 zertifiziert, was bedeutet, dass es strenge Umweltstandards einhält. Darüber hinaus erfüllen alle Produkte die Anforderungen der REACH-Verordnung, die den Einsatz von gefährlichen Chemikalien in der Produktion einschränkt.

Fazit: Dunlop Protective Footwear ist ein Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit in der Sicherheitsschuh-Industrie. Durch die Verwendung von recycelten Materialien, energieeffizienter Produktion und sozialer Verantwortung setzt das Unternehmen Maßstäbe für umweltfreundliche und ethische Praktiken. Mit ihren Zertifizierungen und Standards stellen sie sicher, dass ihre Produkte den höchsten Nachhaltigkeitsanforderungen entsprechen. Dunlop Protective Footwear beweist, dass Nachhaltigkeit und Qualität Hand in Hand gehen können.

Die Feinkost-Fleischerei Schumann ist in prächtigem Fachwerk der Weser-Renaissance zuhause.

Feinkost-Fleischerei Schumann, Hannoversch Münden

Pasteten, Pralinen, Pokale – und Personalprobleme

Eine Fleischerei, in der es Wurstpralinen gibt, die sonntags geöffnet hat und zudem vor allem für Wurstwaren zahlreiche Auszeichnungen und Preise einheimst? Da müssen wir hin. Doch dann kommt alles anders, als man denkt … Und das liegt einmal mehr am Personalmangel. Eveline und Ulrich Schumann haben trotzdem immer wieder Neues im Sinn – und seit Kurzem eigene Bullen und Ochsen. Und in erster Linie geht's bei ihnen um die Wurst.

Vier Wochen vor dem anvisierten Termin hatten wir uns für einen Montag verabredet – vier Tage davor ruft Eveline Schumann an: „Wir haben uns dazu entschlossen, sonntags und montags zu schließen – meine Mitarbeiterinnen können nicht mehr!“ Auch hier also: verkürzte Öffnungszeiten, weil Personal fehlt.

Wir sind trotzdem montags da und bestaunen zunächst das Haus, in dem die Feinkost-Fleischerei Schumann zu Hause ist: ein prächtiger Fachwerkbau, Weser-Renaissance vom Feinsten wie fast alles in Hannoversch Münden, etwa das Rathaus und das Welfenschloss, beides nur wenige Schritte entfernt. Zudem liegt die Drei-Flüsse-Stadt an der „Deutschen Märchenstraße“ und nicht weit entfernt vom Naturpark Reinhardswald. Nahe an gut frequentierten touristischen Zielen also, daher war bislang sonntags geöffnet und stattdessen donnerstags geschlossen. Und auch im Marketing findet diese außergewöhnliche Lage Berücksichtigung: Die Namen einiger Produkte der Schumanns beziehen sich auf historisch relevante Persönlichkeiten aus der Region, die Herzogin Elisabeth-Pastete zum Beispiel, eine Reminiszenz an die engagierte Reformatorin aus der Welfen-Dynastie. Und in der „Edition Brüder Grimm“– die Marke ließen die Schumanns sich schützen – sind gleich mehrere Erzeugnisse zusammengefasst. Dazu zählt neben diversen Varianten der „Ahlen Wurst“, einer nordhessischen Spezialität (S. 12) auch das Hausbier, gebraut im nahen Uslar.

Das Schaufenster der Fleischerei gleicht passend zum Drumherum einem Mini-Museum, darin zig Pokale, die Eveline Didion-Schumann und Ulrich Schumann, beide Fleischermeister, mit ihrer Arbeit gewannen, und – unter anderem – Ritterrüstungen. Ulrich Schumann ist schließlich „Ritter der Rotwurst“ – das steht auch groß an der Fassade – er hat sich also um die regionale Blutwurst verdient gemacht. Die französische Blutwurstritter-Bruderschaft, die ihn dazu ernannte, schlug ihn außerdem mit einem Schwert zum internationalen Champion der „Boudin noir fantaisie“, für eine Blutwurst-Variante mit Rosmarin, Pfifferlingen und Portwein, nur eine seiner zahlreichen außergewöhnlichen Rotwurst-Kreationen. Seine Bratwurst wurde gleich mehrfach zum „Europameister“ gekürt, sogar Arte berichtete. Und auch Eveline Schumann gewann mit einer besonders aufwändigen Pastete einen bedeutenden französischen Wettbewerb, für den sie ihr Meisterwerk eigens nach Paris brachte – das Fernsehen war dabei, die Beiträge sind neben weiteren auf der Website der Fleischerei zu sehen.

Eine von vielen Auszeichnungen kommt aus Frankreich für die hervorragende Blutwurst der Schumanns.

Ein Bistro für die Tagestouristen

Und weil so viele Tagesgäste die Stadt besuchen, betreiben die Schumanns gleich nebenan noch das Bistro „Café au lait“ samt hübscher Terrasse unter einem schattigen Baum: „Damit die Besucher nicht nur zur Mittagszeit etwas Warmes zu essen bekommen, sondern auch am Nachmittag. Da haben die meisten Restaurants hier geschlossen. Bei uns kann man seine Bratwurst auch im Sitzen essen“, sagt Evelin Schumann. Jedoch: Das Bistro ist nun auch sonntags und montags zu, das Restaurant „Marktstube“, das sie bis vor Kurzem ebenfalls betrieben, ist bis auf Weiteres komplett geschlossen – Servicekräfte sind halt ebenso rar wie Fleischereifachpersonal. Zubereitet werden „fleischereibezogene Mittagsgerichte“, neben Bratwurst, Burger vom Weideochsen, der wenige Kilometer entfernt aufwächst, Steak und Schnitzel vom Strohschwein mit geschmorten Zwiebeln „statt einer pampigen Sauce“, dazu wahlweise Bratkartoffeln, Kartoffelspalten und hausgemachten -salat sowie die nordhessische Spezialität „Weckewerk“ samt kesselfrischem Sauerkraut, Gurke und Pell- oder Salzkartoffeln. Dienstags ist Leber-, samstags Haxen-Tag. Heute bleibt die Küche kalt, wir sitzen also mit Eveline Schumann alleine im Bistro. Ulrich Schumann ist in der wenige Kilometer entfernten Produktion in Gottsbüren bei der Arbeit. Zu tun gibt’s immer genug, auch wenn der ebenfalls nahe Schlachtbetrieb den für heute zur Schlachtung vorgesehenen Ochsen nicht annehmen konnte. Warum? Man ahnt es schon: Personalausfall. Schumann ist Fleischer in dritter Generation und übernahm die 1949 von seinem Großvater gegründete Fleischerei 1982. 1985 machte er eine GmbH aus seinem Unternehmen, kaufte das im 15. Jahrhundert erbaute Fachwerkhaus und ergänzte die Feinkostfleischerei um das Restaurant. Eveline Schumann stammt aus einer Saarbrücker Fleischerfamilie, wollte den elterlichen Betrieb aber nicht übernehmen. Sie machte stattdessen ihren Doktor in BWL, arbeitete dann in führender Position in einem großen Unternehmen in Düsseldorf – und hatte davon schnell „die Nase voll“. Als sie ihren

Fotos :Katharina Richter und Feinkost-Fleischerei Schumann

Mann kennenlernte, „hatte sich die Sache erledigt: Da wurde ich doch noch Fleischerin.“ Sie machte ihren Meister und stieg 2004 in den Betrieb ein: „Hier konnte ich mich entfalten und kreativ sein.“

Die Original Mündener Wurstpraline

Sie kreierte ein äußerst außergewöhnliches Produkt, die ein Reporter des Hessischen Rundfunks als „die herzhafteste Versuchung, seit es Schokolade gibt“, bezeichnete: die „Original Mündener Wurstpraline“. Sie brachte ihr viele Schlagzeilen, zwei Lokal-Fernsehbeiträge sowie Großkunden-Aufträge aus der Region und außerdem aus China ein. Bis zu 2000 Stück hat sie wöchentlich verkauft. „Meine Oma kam aus einer Chocolaterie, daher weiß ich, wie man Pralinen macht. Ich ummantele Leberpastete oder Blutwurst mit Valrhona-Schokolade mit 97 Prozent Kakao-Anteil. Das Marzipan mache ich selbst, als natürlicher Konservierungsstoff dient Grand Marnier." Leider fehle ihr für die Produktion der Wurstpraline momentan einfach die Zeit. „Wir haben überlegt, jetzt, da wir zwei Tage hintereinander schließen, wieder mit der Pralinenproduktion anzufangen, auch, weil es uns Spaß macht. Für mich ist das Entspannung pur, und Zeit für andere Hobbys haben wir sowieso nicht.“ Wenn sie „wir“ sagt, dann meint sie in diesem Fall vor allem ihre 18-jährige Auszubildende im ersten Lehrjahr. „Adriana hat ein unglaubliches Talent und genau so viel Spaß an Pralinen und Pasteten wie ich. Unsere Crepinettes, die jetzt in der Grillzeit so gut gehen, macht sie mal eben nebenbei fertig. Sie ist ein Goldstück, ich werde sie für die Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks anmelden.“

Außergewöhnlich: die Original Mündener Wurstpraline

Die Personalsituation: Glück im Unglück

Wo bitte findet man in diesen Personalmangelzeiten ein solches Juwel? In diesem Fall waren es Mut und Vertrauen im richtigen Moment. „Adrianas Mutter Maria stand vor ein paar Jahren plötzlich bei uns im Geschäft und sagte, dass sie dringend Arbeit braucht, egal was. Sie war gerade mit ihrem Mann und ihren drei Kindern aus Griechenland gekommen. Ich habe sie gefragt, ob sie panieren kann, und das konnte sie. Sie hat dann schnell den Imbiss allein gemacht – und später vieles mehr. Bald hat die Familie eine Wohnung in unserem Haus bezogen, Tochter Adriana ist jetzt unser Azubi. Wir sind ein echt gutes Team, und ohne unsere Jungs und Mädels wären wir gar nichts.“

Zwei der insgesamt vier Mitarbeiter sind in der Produktion tätig, einer arbeitete schon bei Ulrich Schumanns Vater. Familiäre Verhältnisse also: „Der faire, respektvolle Umgang miteinander ist bei uns Gesetz.“

GOODBOWL
GOOD TO GO

good bowl

DIE NEUE GASTRO
MEHRWEG MENÜSCHALE
DER NEUE (MEHR)WEG

- Made in Germany
- Mikrowellen- und spülmaschinentauglich
- Temperaturbeständig von -10 bis +100 °C
- Abgestimmt auf Gastronomieanforderungen

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2022

Green Concept Award Winner 2022

Neue Projekte trotz Krise

Und so bedauerlich und anstrengend die Corona-Folgen auch sind – die Schumanns haben die Krise für Neues genutzt. „Wir haben jetzt unsere eigenen Ochsen und Bullen. Sie wachsen fünf Autominuten von hier auf einer Wiese des Hilwartshausener Klosterhofguts bei der Familie Baumgärtel auf. Es handelt sich um eine Kreuzung aus weißblauen Belgiern und Holsteinern, sie dürfen 36 bis 42 Monate alt werden. Die sind robuster als die überzüchteten Charolais- und Limousin-Rinder, kalben besser, haben tolles Fleisch. Außerdem haben wir noch 23 braune und schwarze Angus-Bullen, die müssen natürlich extra eingezäunt werden.“ Zugefüttert wird mit Mais, Rüben, zuweilen Karotten und Heu – sonst nichts, und meist nur im Winter. In den Stall kommen die Tiere nur, wenn die klimatischen Bedingungen das nötig machen. Das ist nicht nur im Winter so : „Im vergangenen Sommer hatten wir eine Dürre, die Tiere fanden draußen kein Futter mehr, also brachten wir sie in den kühleren Stall, fütterten zu und spritzten sie mit einem Schlauch ab. Manchmal ist der Stall besser als die Weide.“ Geschlachtet werden die Tiere nach sehr kurzem Transport in besagtem Schlachthof in Reinhardshagen. Wer in der Fleischerei Schumann Rindersaft- oder Bierschinken, Corned Beef, Pastrami oder auch Jagdwurst vom Ochsen kauft, kann sicher sein, dass es von einem artgerecht aufgewachsenen Tier stammt.

Schweine kommen aus Offenstallhaltung im rund 90 Kilometer entfernten Bockelen. „Und im Frühjahr gibt’s bei uns die Weserwiesenlämmer, die mit den Ochsen auf der Weide sind. Dabei handelt es sich um schottische Hochlandlämmer, die mit den schwarzen Köpfen. Sie werden etwa ein dreiviertel Jahr alt. Wir lassen sie von

Grasen auf idyllischem Kosterhofgut: die eigenen Rinder

Ende März/Anfang April bis Ende September schlachten.“ Im Herbst und Winter wird natürlich Wild angeboten, ausschließlich aus dem Reinhardswald. Dann gibt’s auch wieder die Herzogin-Elisabeth- (aus mit Orange aromatisierter Geflügelleber) und andere Pasteten. Bald darauf steht der Weihnachtsmarkt in Kassel an, wo die Schumanns ein festes Holzhaus stehen haben und jährlich eine halbe Tonne Weckewerk verkaufen. „Darauf freuen wir uns alle immer.“

Tolle Wurst!

Das Kerngeschäft der Schumanns aber bleibt die Wurst: „Sie ist unser Aushängeschild.“ Gerade erst haben sie erneut einen Preis für ihre Fleischwurst abgeräumt. Nicht nur für ihre Ahle und ihre Blutwurst – allein davon gibt es 25 Sorten! – sei die Fleischerei Schumann berühmt, sondern auch für Leber- und Bayerische Weißwurst, für ihre Wiener, für die sie Schafsaitlinge, Rind- und Kalbfleisch verwenden, und erst recht für die Europameister-Bratwurst. „Jetzt zur Grillsaison haben wir Bratwurst natürlich in zig Varianten: mit von Hand geschnittenem Emmentaler zum Beispiel.“ Es gibt auch eine Ahle-Bratwurst, eine Salsiccia, eine Merguez,

Feierten schon einige Triumphe in Paris: Eveline und Ulrich Schumann.

eine vom Ochsen, eine vom Angus mit Chili und Cheddar, eine gebrühte und eine geräucherte vom Rind ... Wie auch bei den Blut- und Rotwürsten scheint die Experimentierfreudigkeit der Schumanns keine Grenzen zu kennen. Ihr Credo dabei: „Wir passen traditionelle Rezepte dem Zeitgeist an.“ Ihre Gewürzmischungen machen sie dabei stets selbst.

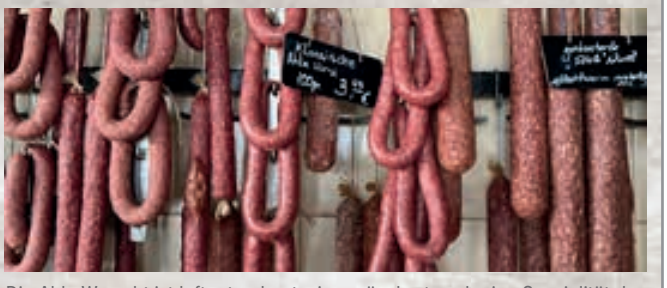
In der nahen Zukunft soll es neben dem Hausbier auch einen Hauswein und Tastings in Kooperation mit dem renommierten Weinhaus Bremer aus Göttingen geben. Der Online-Shop der Fleischerei soll weiter ausgebaut werden, auch ein Automat wird demnächst vor der Tür aufgestellt. Der Ritter der Rotwurst und seine Mannen arbeiten, bei aller Historienverliebtheit, mit allen Waffen des 21. Jahrhunderts. Oder, wie Eveline Schumann sagt: „Bei uns hat alles seine Zeit. Wir arbeiten mit der Zeit und nicht gegen sie.“

www.schumann-feinkost.de
www.wurst-ritter.de

AHLE WURSCHT

Kulinarisches Kulturgut aus Nordhessen

Dafür haben sich die nordhessischen Metzger viele Jahre eingesetzt: Im Februar 2023 erhielt ihre typische Rohwurstspezialität, die sie schon seit Jahrhunderten herstellen, von der EU das Gütesiegel der geschützten geografischen Angabe. Ahle Wurscht darf damit nur heißen, was aus einer genau definierten Region Nordhessens kommt, bestehend aus fünf Landkreisen und der Stadt Kassel. Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Reifung müssen in diesem festgelegten Gebiet stattfinden. Nur Tiere, deren Transport maximal zwei Stunden dauert, dürfen verarbeitet werden. Und warum ist die Ahle Wurscht so einzigartig? Sie wird aus Schweinefleisch von länger gemästeten und damit gewichtigeren Tieren schlachtwarm verarbeitet. Dies und die anschließende lange Naturreifung geben ihr den unverwechselbaren Geschmack. Mindestens vier Wochen muss eine „ahle“, sprich alte Wurst reifen, dabei verliert sie ein Drittel ihrer ursprünglichen Masse. Sie kann ausschließlich luftgetrocknet oder leicht kalt geräuchert werden. Gewürze dürfen hinein, Konservierungs- und Schnellreifemittel, Aroma -und Farbzusätze sind dagegen tabu.



Die Ahle Wurscht ist luftgetrocknet wie geräuchert auch eine Spezialität der Feinkost-Fleischerei Schumann

DUNLOP® PUROFORT® FOODPRO MULTIGRIP

Hervorragender ganztägiger Komfort

- Anatomisch geformtes Fußbett mit Einlegesohle für ganztägige Fußunterstützung
- Leichter und Kälteisolierender Tragekomfort
- Höchste SRC+ zertifizierte, rutschhemmende Außensohle für verschiedene Bodenbeläge und Kontamination

ENTDECKE MEHR UNTER
dunlopboots.com

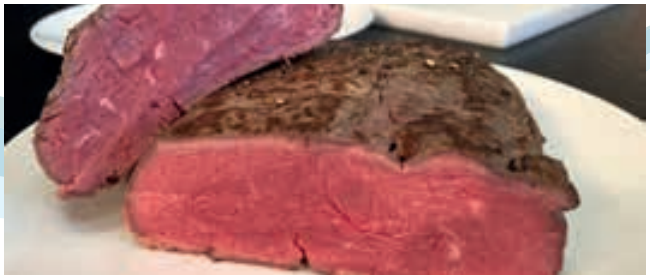
DUNLOP PROTECTIVE FOOTWEAR

Advertorial

Tradition trifft Moderne

Über den Einsatz eines Schnellkühlers

Peter K. (58) betreibt seine Fleischerei in Dortmund bereits in vierter Generation. Sein Sohn Jonas* (30) ist wie sein Vater Fleischermeister, beide führen gemeinsam den Betrieb. Ein fiktives Gespräch über die Anschaffung eines Schnellkühlers/Schockfrosters.*



Jonas K.: „Schau mal, wenn wir hier die Füllmaschine und den Kutter verschieben, haben wir Platz für einen Schnellkühler/Schockfroster. Der kann unsere Arbeitsabläufe optimieren und wir können Kosten sparen!"

Peter K.: „Ich weiß nicht, ob das was bringt, du immer mit deinen fixen Ideen. Wir sind eine Traditionsfleischerei und kein Industrieunternehmen."

Jonas K.: „Das bleiben wir ja auch, wir werden nur moderner und passen uns an den Markt an. Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. Erinnerst du dich, als unser Feinkosthändler dir vor 25 Jahren erzählte, die Gastronomie in den Städten müsse aufpassen, dass nicht der Fleischer und der Bäcker mit ihren Angeboten an ihnen vorbeirauschen? Du hast daraufhin unseren Mittagstisch und später unser Catering-Angebot eingeführt. Und zwar absolut erfolgreich. Du hast dich was getraut!"

Peter K.: „Mhhm, ja, da hast du natürlich recht. Ich sehe aber unsere Vorteile noch nicht so?!"

Jonas K.: „Ich habe darüber im Delicarne-Magazin der Dagema gelesen und mich dann auf einer Messe schlau gemacht. Zusätzlich war ich bei einem Seminar über die zeitversetzte Speisenproduktion bei Cool Compact dabei. Dort wurden alle Vorteile erläutert."

Peter K.: „Dann erzähl noch mal! Ich will ja nicht der Bremser sein, bin nur etwas skeptisch. Wir stehen für Top-Qualität, das hebt uns ab von Fleischtheken bei Rewe und Edeka oder gar von verpacktem Fleisch bei den Discountern!"

Jonas K.: „Ich habe mich bei dem Seminar von der Speisenqualität überzeugt, es gibt quasi keinen Verlust. Wir können unseren Mittagstisch, beispielswiese die Frikadellen, vorbereiten und übrig gebliebene Menüs vakuumiert verpacken und am nächsten Tag verkaufen. Auch Bratenstücke kann man prima vorher zubereiten und dann heruntergekühlt lagern. Sie lassen sich dann auch einfacher schneiden."

Peter K.: „Das klingt vernünftig. Du sprachst aber auch von Kostenersparnissen?"

Jonas K.: „Wir können etwa unsere Rinderhüften im Frühjahr zu besseren Preisen kaufen, zu Steaks verarbeiten und für die Grillsaison wegfrosten. Oder unsere Spare-Ribs."

Vater und Sohn haben sich entschieden, bei einem Dagema-Händler einen Schnellkühler/Schockfroster von Cool Compact zu kaufen. Cool Compact ist Deutschlands größter Hersteller gewerblicher Kühlgeräte und hat mit den Serien Vintos/Vintos+ die einzigen komplett in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster im Portfolio.

www.coolcompact.de

* Alle Namen sowie deren Positionen sind frei erfunden

SÜFFA 2023
Lösungen für Personalprobleme

Unter dem Motto „100% saustark – für unser Handwerk“ will die SÜFFA, die vom 21. bis zum 23. Oktober in Stuttgart stattfindet, der Fleisch-Branche erneut eine Plattform für fachlichen Austausch und Vernetzung bieten. Eine digitale Vorab-Pressekonferenz im Juni rückte jenes Thema in den Fokus, das dem Fleischerhandwerk zurzeit am meisten unter den Nägeln brennt: den Mangel an Nachwuchskräften. Experten warteten mit Lösungsvorschlägen auf.

Man muss nicht aus der Branche sein, um es zu bemerken: Der Personalmangel führt schon jetzt dazu, dass zahlreiche Fleischereibetriebe ihre Öffnungszeiten verkürzen oder Filialen schließen. Eine Besserung sei nicht in Sicht, heißt es seitens der SÜFFA: Bei der Suche nach praktikablen Lösungsansätzen will sie unterstützen: „Als eine der wichtigsten Branchen-Plattformen informiert sie auf über 20.000 Quadratmetern umfassend darüber, wie Metzgereibetriebe auf neue oder geänderte Anforderungen reagieren können“, sagte Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. Demnach werden auf der SÜFFA technische Innovationen und maßgeschneiderte Lösungen für Produktion oder Verkauf gezeigt sowie qualifizierte und kompetente Hilfe bei Investitionsentscheidungen oder in Personalfragen geboten. Das Handwerk solle dabei stärker in den Mittelpunkt rücken, die Messe gleichzeitig internationaler aufgestellt und dadurch der Community-Gedanke gestärkt werden, denn Vernetzung und Austausch seien im digitalen Zeitalter wichtiger denn je – besonders, wenn es um den Fachkräftemangel gehe.

Personal gewinnen – aber wie?

Es sei grundlegend wichtig, die Attraktivität der Berufsbilder im Fleischerhandwerk in der öffentlichen Wahrnehmung zu steigern, Interesse zu wecken und Karrierechancen aufzuzeigen, sagte Wolfgang Herbst, stellvertretender Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg e.V. Mit gezielter Arbeit an Schulen, „offenen Türen“ oder Schnupperlehren könne der Verband Hilfestellung leisten. Er wies darauf hin, dass sich schon jetzt viele Betriebe in Bereichen wie Gesundheitsvorsorge und Weiterbildung engangieren, um Nachwuchs zu gewinnen und zu halten. Sie kämen kämen für die Kosten des Führerscheins oder – bei entsprechenden Leistungen – gar einer Meisterprüfung auf.

Joachim Lederer, Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg e.V., ergänzt: „Neben einer zielgruppenorientierten Werbung ist die Integration ausländischer Bewerber unabdingbar. Wie lange wollen wir noch warten?“ Er berichtete von einem Pilotprojekt der Fleischer-Innung Lörrach-Waldshut Ende 2020, in dessen Rahmen junge Menschen aus Indien für eine Ausbildung in der deutschen Fleisch-Branche gewonnen werden sollen. Mit den hochmotivierten Teilnehmern habe man bisher gute Erfahrungen gemacht. Das Projekt sei so gut angelaufen, dass es bei Medien und Politik weit über die Landesgrenzen hinaus hohe Aufmerksamkeit genieße.

Per Smartphone zielgruppenorientiert werben

Mitarbeiter zielgruppenorientiert und damit effektiver werben – darum ging es dem Vertreter einer Marketing- und Recruiting-Agentur, zugleich Dozent für Social Media, Personal-Marketing und Arbeitgebermarkenbildung an der FHM Bielefeld. Durch den demografischen Wandel, die Digitalisierung und insbesondere die sozialen Medien genüge eine Anzeige in einer Zeitung oder Fachzeitschrift nicht mehr, um gute Mitarbeiter zu finden. Omnipräsenz sei das A & O, dabei sei mehr tatsächlich mehr. In der in seiner Agentur umgesetzten „ganzheitlichen Strategie“ spiele vor allem das Smartphone die tragende Rolle. Dank moderner Bewerbungs-Management-Systeme werde der Bewerbungsprozess zudem stark vereinfacht, automatisiert und zentralisiert. Sogar Einarbeitungsprozesse werden demnach digitalisiert und sorgten für eine langfristige Personalbindung an den Betrieb.

Technik statt Personal: Metzgerei 24/7

Wenn trotz aller Anstrengungen kein qualifiziertes Personal aufzutreiben sei, könne die Technik weiterhelfen, erläuterte ein Anbieter digitaler Shop-Systeme, die eine Fülle neuer Möglichkeiten eröffneten: Schließzeiten könnten vermieden, Öffnungszeiten beliebig

Weiteres wichtiges Thema auf der SÜFFA: Energie-Effizienz

Auch das Thema Energie-Effizienz wird auf der SÜFFA eine wichtige Rolle spielen. Nach Erhebungen der „Mittelstandsinitiative Energiewende und Klimaschutz“ werde über die Hälfte der im verbrauchten Energie zur Erzeugung von Prozess- und Heizwärme aufgewendet, schreibt die SÜFFA. Energie-effizient arbeiten demnach Betriebe, deren durchschnittlicher Gesamtenergie-Einsatz pro verarbeiteter Tonne Rohware unter 1500 kWh liegt. Wie gelangt man in diesen grünen Bereich? Und: Ist eine klimaneutrale Fleischerei umsetzbar? Einen ersten Rat gibt Max Klink, stellvertretender Geschäftsführer der Metzgerei Klink, die in Oberjettingen ein nahezu klimaneutrales „Genusszentrum“ betreibt. Er sagt: „Je mehr Energie man selbst wiederverwenden kann, desto wirtschaftlicher kann man arbeiten.“ Innovative technische Lösungen, mit denen das möglich wird, werden auf der SÜFFA zu sehen sein

www.süffa.de

So einfach geht Saucenvielfalt –

Neues wagen und Kunden gewinnen

Mit Hilfe unserer Basisprodukte kannst du Spitzengeschmack einfach umsetzen und, was besonders wichtig für einen effizienten Einsatz ist, nach Belieben variieren. Auch mit wenig Personal hast du somit für jedes Top-Gericht die perfekte Ergänzung. Durch die Zugabe von Thymian, Pilzen oder Preiselbeeren kannst du im Handumdrehen das gewisse Extra verleihen und deinen anspruchsvollen Kunden somit vielfältige und neue Geschmackserlebnisse bescheren!

Advertorial

Kompromisslose Saucenpower –

Für klassische Fleischgerichte im Herbst mit der Knorr Bratenjus perfekt aufgestellt

Die Knorr Bratenjus pastös – die Spitzenklasse unter den Saucen und als premium Klassiker dein unverzichtbarer Küchenhelfer von höchster Qualität. Mit 5,7% Rinderfond gibt es keine Basissauce, die durch einen kräftigen Röst- und vollen Fleischgeschmack deine klassischen Fleischgerichte besser unterstützt.

QR-Code scannen für innovative Ansätze und genaue Zubereitungshinweise

verlängert, Filialen erhalten oder sogar neu eröffnet werden. SmartStore-Systeme ermöglichten „eine strategische Wende“, könnten anders als Verkaufsautomaten viel mehr als „ein kleines Zusatzgeschäft versprechen“. Traditionell geführte Betriebe müssten über ihr Geschäftsmodell nachdenken.

Atmosphäre statt Personal: Ladenbau mit Wertigkeit

Reine Verkaufs-Container-Filialen seien zwar eine gute Option für andere Marktsegmente, in denen sich Metzgereien neu platzieren könnten, etwa in der Nahversorgung, hieß es seitens eines Ladenbauers. Er setze aber mehr auf die konsequente Fortsetzung der Corporate Identity des traditionellen Betriebes: „Die Kundschaft erwartet eine bestimmte Atmosphäre und eine über Jahre erarbeitete Wertschätzung. Deshalb haben wir Kühlmöbel entwickelt, die mit einem typischen SB-Geschäft nicht vergleichbar sind und in Farbgebung, Material und Lichtgestaltung die Wertigkeit eines Fachgeschäfts vermitteln.“ Je nach räumlichen Gegebenheiten seien auch Hybrid-Lösungen denkbar, etwa mit energie-effizienten Thekenaufsätzen, die für Bedienung und Selbstbedienung gleichermaßen nutzbar sind.

„Saustark!“ – und zwar zu 100 Prozent „für unser Handwerk“ – so lautet auch 2023 das Motto der SÜFFA.

TOP SELLER

September 2023 – gültig 1.9. bis 30.9.2023

FESTOPAS® Thekenpräsentation

- Melamin temperaturbeständig von – 50 °C bis + 120 °C
- Nahrungsmittel und Spülmaschinen geeignet
- kratzfest
- Bd. = 5 St.

schüro INNOVATIONEN IN MELAMIN

ab 5,89 Preis/St.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1521517	Becken weiß	350 x 240 x 40	€ 8,59
1521707	Becken schwarz	350 x 240 x 40	€ 8,59
1521558	Becken weiß	290 x 160 x 50	€ 5,89
1521756	Becken schwarz	290 x 160 x 50	€ 5,89
1521533	Becken weiß	350 x 240 x 100	€ 13,59
1521723	Becken schwarz	350 x 240 x 100	€ 13,59

Präsentationsplatten, zur Abdeckung geeignet

Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1520543	Platte weiß	350 x 240	€ 8,29
1520626	Platte schwarz	350 x 240	€ 8,29

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 €

Schneidbrett-Hobel weiß

- für Kunststoffplatten und Hackblöcke

Art.-Nr. 1211101

39,00 Preis/St.

Ersatzklinge Stanley

- für Schneidbrett-Hobel
- 5 St./Pä.

Art.-Nr. 1211093

55,00 Preis/Pä.

SERIES 3

Titanium 2000 Plus Non-Stick light

SKK Cast in Germany

SKK-Art-Nr.	Bezeichnung	Maße (Ø x H)	Preis/St.
14241	Gusspfanne m. Edelstahlstiel	24 x 4,5 cm	€ 39,90
14261	Gusspfanne m. Edelstahlstiel	26 x 4,6 cm	€ 42,90
14281	Gusspfanne m. Edelstahlstiel	28 x 5,0 cm	€ 44,90
19501	Gusstopf m. Edelstahlgriffen u. Sicherheitsglasdeckel	20 x 10 cm	€ 49,90
19541	Gusstopf m. Edelstahlgriffen u. Sicherheitsglasdeckel	24 x 11 cm	€ 59,90
19261	Gussbräter m. Edelstahlgriffen u. Sicherheitsglasdeckel	26 x 7 cm	€ 53,90

Für alle Herdarten, auch Induktion!

ab 39,90 Preis/St.

Materialien recycelbar

Mobiles Gastro Induktionskochfeld

IP 3500 Pro

caso DESIGN

- Smart Control auf 12 Leistungsstufen
- Sensor-Touch Bedienung
- Timer-Funktion
- Temperatur einstellbar von 60–240 °C (in 10 °C-Schritten)
- autom. Topferkennung
- Warmhaltefunktion (70 °C)
- Glaskeramik-Ganzglasoberfläche
- Überhitzungsschutz
- Antirutschfüße
- Gewicht: 5,5 kg
- Leistung: 3500 W
- Spannung: 220–240 V/50 Hz
- Maße (B x T x H): 355 x 445 x 110 mm

Braukmann-Art.-Nr. 2372

175,00 Preis/St.

Hochwertiges Edelstahlgehäuse

Schalen Kraftpapier rund

pacovis

nicht Plastik-laminiert, FSC®-zertifiziert, Druckbild »naturesse«

Pacovis-Art-Nr.	Maße (Ø x H)	Inhalt	VE	Preis/100 St.
28030	120 x 45 mm	300 ml	500 St.	€ 16,90
28170	120 x 60 mm	445 ml	500 St.	€ 18,90
27961	150 x 45 mm	500 ml	300 St.	€ 21,90
27962	150 x 60 mm	690 ml	250 St.	€ 23,90
27963	185 x 49 mm	900 ml	180 St.	€ 34,90
28158	150 x 78 mm	950 ml	300 St.	€ 29,90
27964	185 x 66 mm	1200 ml	160 St.	€ 36,90

Kraft-Deckel passend zu o.g. Schalen,
FSC®-zertifiziert, m. Cellulose-Sichtfenster

Pacovis-Art-Nr.	Maße (Ø x H)	VE	Preis/100 St.
28031	120 mm	450 St.	€ 20,90
27965	150 mm	250 St.	€ 25,90
27966	185 mm	150 St.	€ 34,90

ab 16,90 Preis/100 St.

naturesse

Alle naturesse-Produkte 100% biologisch abbaubar und klimaneutral.

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.

Schraubgläser TO82

Dosen-Zentrale
Züchner GmbH, Köln

- 230 ml, Füllgewicht 200 g
  45 St./Kt., 239,00/1000 St., € 10,76/Kt.
  Art.-Nr. 0680108
- 435 ml, Füllgewicht 400 g
  15 St./Kt., € 349,00/1000 St., € 5,24/Kt.
  Art.-Nr. 0680207

ab 5,24
Preis/Kt.

Deckel „EASY GRIP“
- mit Griffmulde
- 82 mm
- 45 St./Bt.

- Farbe weiß
  129,90/1000 St., € 5,85/Bt.
  Art.-Nr. 0603100
- Farbe rot/weiß
  139,90/1000 St., € 6,30/Bt.
  Art.-Nr. 0603118

ab 5,85
Preis/Bt.

Weitere Deckel beim Dagema-Fachgroßhändler erhältlich!

Hand-Lakespritze

DICK
Traditionsmarke der Profis

Für das Pökeln kleinerer Fleischmengen und die Brateninnenwürzung.

- hygienischer schlagfester Kunststoff
- 85 ml Ansaugmenge direkt aus dem Behälter
- einfache Handhabung und geringer Kraftaufwand
- kein Verstopfen der Kanüle dank eingebautem Sieb
- eingebaute Ventile verhindern das Ansaugen von Luft

Art.-Nr. 1352004

129,00
Preis/St.

Heißluftdämpfer COMBI-plus 101

HOBART

- mit Injektionstechnologie
- Edelstahl
- 10 Einschübe 1/1 GN mit 67 mm Schienenabstand quer in den Garraum
- 80–150 Essen/Tag
- 7 Betriebsarten
- 80 gespeicherte Rezepte mit mögl. Anpassung des Garpunktes – Einstellung eigener Rezepte möglich
- Software zur Rückverfolgbarkeit
- Interaktiver Diagnostic Bildschirm
- Beschwadung
- Hold-Funktion
- Startzeitenvorwahl
- MultiTimer
- USB-Schnittstelle
- Gerätetür mit 2-facher Wärmeschutzverglasung
- Kerntemperaturfühler m. außenliegendem Anschluss
- Frischwasseranschluss: 2 x G 3/4"
- Ablaufanschluss: G 1 1/2 "
- Fließdruck: 1,5–6 bar
- Ansaugschlauch für Reiniger: 2 m
- mit Schlauchbrause
- Schutzart: IP25
- Gesamtanschluss werkseitig: 15,3 kW
- Spannung: 400 V
- Maße (B x T x H): 920 x 846 x 1069 mm

Hobart-Art.-Nr. HPJ101E

Inkl. Schienen sowie Erst-Installationskit zum Anschluss

Preisknaller
8.999,00
Preis/St.

STERIL SYSTEMS
Member of Hönle Group

UV-C-Umluftdesinfektion E2000-2

Speziell entwickelt für die UV-C Luftentkeimung von Räumen mit Personenaufenthalt und schwierigen Umgebungsbedingungen oder hohen Kontaminationen. Auf Wunsch werden die UV-C-Lampen mit Splitterschutz ausgeführt. Das Gerät kann zur Oberflächendesinfektion sowie Geruchsbeseitigung auch mit Ozon Strahlern ausgerüstet werden. Es bietet sich für alle Produktionsschritte an, von der Herstellung bis zur Lagerung.

2.349,00
Preis/St.

- Gehäuse Edelstahl
- 2 x UV-C-Strahler ST1 16000 h high efficiency
- Gewicht: 18,6 kg
- Stromanschluss: 230 V/80 W
- Maße (Ø x L): 300 x 1100 mm

STERILSYSTEMS-Art.-Nr. ULE2000-2

steckerfertig

Kann auf Anfrage auch mit 4 bzw. 6 Strahlern geliefert werden. Die Auslegung erfolgt durch den UV-C-Desinfektionsexperten von STERILSYSTEMS.

Schnürschuh „Dynamic“

SIKA
Created to work

- weiß oder schwarz
- ohne Zehenschutzkappe
- PVC-frei, ESD-zugelassen
- Obermaterial: strapazierfähige, wasserabweisende und atmungsaktive Mikrofaser
- Futter: schweißtransportierendes Polyester/Mesh
- Einlegesohle: atmungsaktiver, weicher und schweißtransportierender PU-Schaum
- extra rutschhemmende, leichte, flexible und stoßabsorbierende Laufsohle aus EVA/Gummi
- CE Norm: EN ISO 20347:2012

Größe	Art.-Nr. weiß	Art.-Nr. schwarz
37	1066036	1066047
38	1066037	1066048
39	1066038	1066049
40	1066039	1066050
41	1066040	1066051
42	1066041	1066052
43	1066042	1066053
44	1066043	1066054
45	1066044	1066055
46	1066045	1066056
47	1066046	1066057

47,90
Preis/Pa.

mobiler Beutelhalter „Triflux“

- Korpus aus pulverbeschichtetem Stahl weiß
- Rahmen für 3 Abfallbeutel à 110 l
- 4 Räder aus Kunststoff mit Schutzpuffer – davon 2 mit Feststeller
- robust und beweglich
- Maße (L x B x H): 860 x 420 x 970 mm

Orgavente-Art.-Nr. 108010

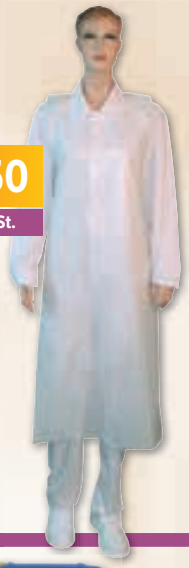
99,00
Preis/St.

ORGAVENTE
INTERNATIONAL

Einwegschürze „No Name“

- LDPE weiß, für vielseitigen Einsatz
- praktisch, hygienisch, wasserdicht
- leicht und angenehm zu tragen

ab 9,50
Preis/100 St.



- **Hängespender à 75 St.**

Art.-Nr.	Maße (L x B)	Stärke	Preis/100 St.
1034655	110 x 75 cm	30 µm	€ 9,50
1034660	130 x 75 cm	30 µm	€ 10,60
1034665	130 x 75 cm	60 µm	€ 17,90

- **Polybeutel à 20 St.**

Art.-Nr.	Maße (L x B)	Stärke	Preis/100 St.
1034675	130 x 75 cm	60 µm	€ 17,90

Deliclean

P741

ZR-Art.-Nr. 30251530

Desinfektions-Schaumreiniger sauer,
€ 65,50/12,5 kg Ka.

P48

ZR-Art.-Nr. 30251421

Desinfektions-Schaumreiniger Diamant OXXI Schaum
€ 35,88/12,5 kg Ka.
€ 69,60/25 kg Ka.

P45

ZR-Art.-Nr. 30251310

Schaumreiniger alkalisch
€ 53,76/12 kg Ka.
€ 95,70/22 kg Ka.

P82 P82

ZR-Art.-Nr. 11131030

Delisept A Hände-Desinfektionsmittel
€ 8,59/1 l Fl. | € 33,45/5 l Ka.

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

Hygiene leicht gemacht ...

haug bürsten
Made in Germany

ab 9,29
Preis/St.

- **Alustiel 1450 mm, eloxiert** (HACCP)
  - Kappe u. Überwurfmutter weiß
  - Wandstärke: 1,5 mm, Ø außen: 25 mm
  - temperaturbeständig bis 100 °C

  Art.-Nr. 1214493, € 11,99/St.

- **Wasserschieber 620 mm, weiß** (HACCP)
  - glasfaserverstärkt, Lippe Zellkautschuk
  - temperaturbeständig bis 100 °C

  Art.-Nr. 1214659, € 11,89/St.

- **Großraumbesen 400 mm, weiß** (HACCP)
  - Polyesterborsten Ø 0,5 mm mittel
  - temperaturbeständig bis 140 °C

  Art.-Nr. 1214980, € 11,39/St.

- **Waschbürste rund, 225 mm, mit Bart** (HACCP)
  - Polyesterborsten transparent Ø 0,6 mm hart
  - temperaturbeständig bis 140 °C

  Art.-Nr. 1214832, € 9,29/St.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Unilever Food Solutions
Knorr Lukull HELLMANNS
LANGNESE®
Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

763 762 761 760

Mondamin Roux Klassische Mehlschwitze hell o. dunkel
1 kg Pg. / 10 kg Ei.

7471

Pizza-Platten
8 kg/Kt. (20 St.)

7470

Lasagne-Platten
10 kg/Kt. (50 St.)

570

Serviettenknödel, nach orig. österr. Rezept
10 kg Kt.

660 659

Bratenjus pastös
1,4 kg Pg. / 7 kg Ei.

44833

Peperonata Paprikasauce stückig
2,6 kg Do.

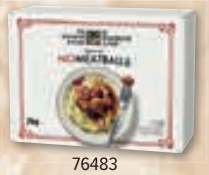
33215

Tomato Pronto Napoletana Tomatensauce stückig
2 kg Do.

THE VEGETARIAN BUTCHER™

78725

NoHotDog vegan
2,1 kg Kt. (28 St.)



76483

NoMeatballs
vegetarisch auf Pflanzen-proteinbasis, 2 kg Kt. (118 St.)

78667

NoBratwurst
vegetarisch auf Soja-Basis, 2,16 kg Kt. (27 St.)

Pilzland®
AUS GUTEM GRUND
Champignons

Alle Produkte bei Ihrem Frische-Partner

831204

- **3. Wahl geschnitten** im 9,5 l KU-Eimer ATG 6 kg

- **1. Wahl Miniköpfe** (731700) im 15 l KU-Bt., ATG 10 kg
- **3. Wahl geschnitten** (731704) im 15 l KU-Bt., ATG 10 kg

Upfield™ Professional

90636

90615

Phase Professional Goldflex, halbflüssiges Frittierfett
10 l Ei. / 10 l BiB

54270

54333

Rama Cremefine
- Schlagcreme, 1 l Pg.
- Kochcreme, 1 l Pg.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Victor

2552300
Champignons Miniköpfe
1.W., 2650 ml Do., ATG 1380 g

2552308
Champignons geschnitten
2.W., 2650 ml Do., ATG 1380 g

2530335
Kidney-Bohnen dunkelrot
2650 ml Do., ATG 1500 g

2530326
Gemüsemais vakuum gepackt
2650 ml Do., ATG 1840 g

Mittelscharfer *Senf*

Händlmaier

360
Kt.: 200 x 10 ml Pbt.

316
400 ml Squeeze-Fl.

bayerisch süßer HAUSMACHERSENF

160
Kt.: 200 x 15 ml Pbt.

336
335 ml Gl.

259
400 ml Squeeze-Fl.

GRITTO

Bolte Tafelsenf
10 kg Ei.
Art.-Nr. 2305108

Kräuteressig
5 % Säure, 10 l Ka.
Art.-Nr. 2302151

Branntweinessig hell
5 % Säure, 10 l Ka.
Art.-Nr. 2302156

HOMANN

Unsere Ketchups für Profis!

Tomaten Ketchup | 10 kg
Art.-Nr. 5003978

Tomaten Ketchup | 875 ml
Art.-Nr. 5003977

Tomaten Ketchup | 100 x 15 ml
Art.-Nr. 5006889

Curry Gewürz Ketchup | 10 kg
Art.-Nr. 5003976

Curry Gewürz Ketchup | 875 ml
Art.-Nr. 5003975

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

www.homann-foodservice.de

Maggi

12351991
Rindsbouillon pastös
900 g Box

11802417
Klare Gemüsebrühe
5 kg Ei.

Nestlé PROFESSIONAL

12332504
Fondor Universal Würzmittel
5 kg Ei.

Original Thüringer Majoran

Gewürzpflanzen e.G. EG Cochstedter

- **1,5 kg Leinensäckchen**
  Art.-Nr. 2001816
- **10 kg Sack**
  Art.-Nr. 2001824

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 Oktober 2023.
Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagema September 2023

70 JAHRE DAGEMA

Im Dienst ihrer Mitglieder

Sie kommt immer dann ins Spiel, wenn Aufgaben zentral effektiver erledigt werden können, als von ihren 28 Mitgliedern selbst: Ein Gespräch mit Vorstand Markus Isenmann (oben) und Prokurist Oguz Dokuzlar über Tätigkeiten, Herausforderungen und Zukunftschancen der Dagema, die in diesem Jahr 70 Jahre wurde.

Erste Büroräume in Düsseldorf 1956

Was macht die Dagema?

M. Isenmann: Als Einkaufsgenossenschaft hat die Dagema den Auftrag, ihre 28 Mitgliedsbetriebe zu fördern. Im Einkauf bedeutet dies zunächst, dass durch die Bündelung von Einkaufsvolumina Synergien gehoben werden.

O. Dokuzlar: Darüber hinaus senkt die Dagema die Prozesskosten der Mitgliedsbetriebe, indem sie Funktionen zentral übernimmt. Hier ist vor allem die Zentralregulierung zu nennen. Vereinfacht ausgedrückt übernimmt die Dagema dabei für die Mitglieder das Bezahlen der Lieferantenrechnungen.

Mit welchen Sortimenten befasst sich die Dagema?

M. Isenmann: Bei der Gründung im Jahr 1953 waren Därme, Gewürze und Maschinen namensgebend und diese Sortimentsbereiche spielen auch heute noch eine zentrale Rolle. Einen weiteren Sortimentsschwerpunkt stellen heute Verpackungen dar.

O. Dokuzlar: Hinzugekommen sind im Laufe der Zeit ergänzende Sortimente wie Metzgereibedarf, PSA-Artikel (Persönliche Schutzausrüstung), Food-Artikel aus dem Trockensortiment sowie die Bereiche Hygiene und Reinigung.

Wie ist die Dagema aufgebaut?

M. Isenmann: Da unsere Kernkompetenz im Einkauf liegt, bildet das achtköpfige Einkaufsteam das Herz der Dagema. Jeder Einkäufer betreut seinen Warenbereich als Experte mit großer Fachkompetenz.

O. Dokuzlar: Die zahlenmäßig größte Gruppe innerhalb der 48 Dagema-Mitarbeiter stellt unser Logistik-Team. Am Zentrallager in Willich halten wir permanent 5.000 Artikel auf ca. 13.000 Quadratmetern Lagerfläche vor, die von den Mitgliedsbetrieben wöchentlich bestellt werden können.

M. Isenmann: Und dann haben wir noch unsere Gewürzmühle, in der wir Gewürze für unsere Mitglieder mahlen, mischen und abpacken.

Warum betreibt die Dagema als Einkaufsgenossenschaft selbst eine Gewürzmühle?

M. Isenmann: Bei Gewürzen spielt Qualität die entscheidende Rolle – und mit unserer eigenen Gewürzmühle bestimmen wir selbst die Qualität unserer Gewürze. Wir bieten Gewürze ausschließlich in Premium-Qualität. Dazu trägt auch bei, dass wir unseren Hauptartikel Pfeffer kalt vermahlen, also dass wir die Mühle nicht mit voller Geschwindigkeit laufen lassen und beim Mahlvorgang Kälte zuführen. Dadurch bleiben die ätherischen Öle, die letztendlich für den Geschmack sorgen, weitgehend erhalten. Außerdem setzen wir nur beste Rohware ein, etwa Muntok-Pfeffer aus Indonesien als weißen Pfeffer.

O. Dokuzlar: Dass wir die Gewürzmühle selbst betreiben, macht uns auch sehr flexibel, so können wir beispielsweise Gewürzdöschen bereits ab einer Abnahmemenge von 60 Stück mit dem individuellen Logo des Metzgers versehen.

Büroräume in Haan 1956

Die Dagema-Zentrale in Willich: rund 33.400 Quadratmeter Gesamtfläche, rund 13.330 Quadratmeter Lagerfläche, bestückt mit Waren von etwa 1000 Lieferanten.

Können Endkunden auch direkt bei der Dagema einkaufen?

M. Isenmann: Nein, das schließt unsere Satzung aus. Es würde auch keinen Sinn machen, in Konkurrenz zu unseren Mitgliedern zu treten. Die Vertriebskompetenz liegt klar bei den Mitgliedern: Sie decken das gesamte Bundesgebiet ab und sind mit ihrem Außendienst vor Ort beim Metzger.

O. Dokuzlar: Das ist auch der Grund, weshalb die Dagema nicht nach außen auftritt. Die Mitglieder stehen im Vordergrund.

Was sind aktuell die größten Herausforderungen für die Dagema?

M. Isenmann: Die Heterogenität zwischen den Mitgliedern stellt für uns schon eine Herausforderung dar. Da sind zum einen die Größenunterschiede: Unsere kleinsten Mitglieder sind Familienbetriebe mit einigen Angestellten, wohingegen die größten über Filialbetriebe und hunderte Mitarbeiter verfügen. Dann die inhaltliche Ausrichtung: Während einige Mitglieder sich nach wie vor auf die Zielgruppe Handwerksmetzgereien konzentrieren, haben andere ihren Schwerpunkt mittlerweile in der Gastronomie oder beim Lebensmitteleinzelhandel oder sie haben Kompetenz im Projektgeschäft aufgebaut, das heißt sie sind in der Lage, zum Beispiel Großküchen zu planen und umzusetzen. Als Genossenschaft wollen wir alle Mitglieder unterstützen.

O. Dokuzlar: Darüber hinaus ist die Dagema – wie alle anderen Akteure am Markt auch – natürlich von Megathemen wie „Personalverfügbarkeit“, „Veränderung der Verzehrgewohnheiten“ oder „Nachhaltigkeit“ betroffen.

Welche Chancen sehen Sie für die Dagema in der Zukunft?

M. Isenmann: Die Chancen der Dagema hängen unmittelbar von der Entwicklung der Mitgliedsbetriebe ab: Sind die Mitglieder bereit, sich mit neuen Themen zu befassen, dann wird auch die Dagema diese Themen aufgreifen und gemäß dem Förderauftrag unterstützen.

O. Dokuzlar: Generell kann man sagen, dass immer dann, wenn Aufgaben zentral erledigt werden können, die andernfalls durch viele oder alle Mitglieder redundant zu lösen sind, die Dagema ins Spiel kommt. Ein Beispiel hierfür sind Artikelstammdaten, die jeder Händler benötigt und deren Beschaffung, Aufbereitung und Bereitstellung hohen Aufwand verursacht. Hier sieht die Dagema noch viel Potenzial.

M. Isenmann: Auch bei der Aufgabe, die Sortimente online vermarktungsfähig zu machen, kann der Dagema eine zentrale Rolle zufallen. Es wird also nicht langweilig und wir freuen uns darauf, unsere Mitglieder auch in Zukunft so zu unterstützen, dass sie ihren Kunden – also unter anderen den Handwerksmetzgern – die benötigten Produkte zuverlässig und günstig anbieten können.

perga

alle Infos unter **www.perga.de**

Nicht nur Gerede – unsere Produkte sind 100% recycelbar

Einfach besser als Papier

Fettdicht und wasserfest mit attraktiver Lieferzeit

allfolin® MEFA *plus*

Bei uns ist Nachhaltigkeit nicht einfach nur Marketing. Wir haben unsere Produkte hinsichtlich des Mindeststandard und der stofflichen Verwertbarkeit prüfen lassen und entsprechende Zertifikate erhalten. Damit können unsere Verpackungen – auch in der Praxis – tatsächlich recycelt werden. Können Ihre Verpackungen das auch? Tun Sie mit uns gemeinsam etwas für unseren Planeten.

Ihre Vorteile

- **allfolin® MEFA plus** Faltenbeutel kombiniert die Vorteile von Papier und Folie
- **allfolin® MEFA plus** ist hervorragend geeignet zur Verpackung von Lebensmittteln
- **allfolin® MEFA plus** ist reißfest, fettdicht & wasserfest, kälte- und wärmebeständig
- **allfolin® MEFA plus** entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften, ist umweltfreundlich und 100% recycelbar
- **allfolin® MEFA plus** ist lose oder geblockt lieferbar und individuell bedruckbar
- **allfolin® MEFA plus** ist in braun und weiß erhältlich und kurzfristig lieferbar

Tiefenweg 25 | 74731 Walldürn-Altheim | T +49 (0) 62 85-82-0 | F +49 (0) 62 85-82-222 | E info@perga.de

Novelis

Glänzende Verpackungen, glänzende Recycling-Quoten

Schalen und andere Verpackungen aus Aluminium bieten unübertroffene Vorteile, das weiß jeder Fleischer, der etwa mit einer heißen Theke Umsatz macht. Aber sind Aluminiumverpackungen auch nachhaltig? Die Recycling-Quote von aktuell 95,7 Prozent jedenfalls ist so glänzend wie das Material selbst – sie spricht für das Leichtmetall. Viele Aluminium-Schalen bestehen heute bereits aus mindestens 80 Prozent recyceltem Material.

Perfekt verpackt und praktisch: In einer Aluminium-Schale kann ein Fleischkäse gut geschützt transportiert, im Kühlschrank aufbewahrt und gleich danach im Ofen fertiggebacken oder erwärmt werden.

Aluminium ist unendlich oft und ohne Qualitätseinbußen recycelbar: Eine „alte“ Aluminiumverpackung, egal, wie stark verformt oder beschädigt, kann als Wertstoff immer wieder verwendet werden, auch für Lebensmittelverpackungen. Die Herstellung von recyceltem Aluminium benötigt im Vergleich zur Herstellung von Primäraluminium nur 5% der Energie und emittiert circa 95% weniger Kohlenstoffemissionen. Entsprechend hoch ist inzwischen die Recycling-Quote: Sie lag nach Angaben einer Studie der Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung (GVM) 2020 bei 95,7 Prozent (gvmonline.de).

Aluminiumverpackungen werden in Sortieranlagen gesammelt, sortiert, getrennt und schließlich der Wiederverwertung zugeführt, wenn sie zuvor im gelben Sack oder der Wertstofftonne für Leichtverpackungen gelandet sind. Nichtsdestotrotz müssen das Sammeln, Sortieren und Trennen des Aluminium-Schrottes von Produkten am Ende ihres Produktlebenszyklus verbessert werden. Das richtige Bewusstsein und Verhalten von Endverbrauchern ist entscheidend, um europaweit Recycling-Infrastrukturen zu schaffen, die eine geschlossene Kreislaufwirtschaft fördern und notwendige Materialkapazitäten bereitstellen.

Novelis ist weltweit führend im Aluminium-Recycling und weltweit führender Hersteller von Aluminium-Walzprodukten für viele unterschiedliche Märkte und Endanwendungen, darunter Automo-

bilindustrie, Raum- und Luftfahrt, Architektur und Baugewerbe, Verpackungen und weitere Spezialprodukte. Als führender Hersteller von Aluminium-Walzprodukten sind wir uns unserer Verantwortung gegenüber dem Markt und unseren Kunden auch hinsichtlich des Themas Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft bewusst. Novelis arbeitet kontinuierlich daran, den Einsatz von recyceltem Material in seinen Produkten zu erhöhen und so die CO_2-Emmissionen über die gesamte weltweite Wertschöpfungskette noch weiter zu reduzieren. Im Geschäftsjahr 2023 lag der globale Recyclinganteil des Unternehmens, alle verschiedenen Endanwendungen und Zielmärkte umfassend, bei mehr als 61%. Seit 2011 hat Novelis mehr als 1,1 Milliarden US Dollar in den Ausbau von Recycling und Recyclingkapazitäten investiert. Diese Aktivitäten versetzen uns in die Lage, Aluminium-Bandmaterial für die anschließende Produktion von Aluminiumverpackungen zu produzieren, das einen Recyclinganteil von mehr als 80% hat.

Komplett geschlossene Kreisläufe: Alu-Produktion und -Recycling

Für besten Geschmack, gegen Lebensmittelverschwendung

Und so lassen sich guten Gewissens die übrigen zahlreichen Vorteile von Aluminiumverpackungen nutzen: sie sind leicht, sodass bei deren Transport vergleichsweise weniger CO_2 emittiert wird – dennoch schützen sie Lebensmittel zuverlässig vor Licht, Luft und Feuchtigkeit. In Aluminium verpackte Lebensmittel sind länger haltbar, sodass sie bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung unterstützend wirken können. Äußerst praktisch: Aluminium-Schalen sind ebenso kälte- wie hitzebeständig, sodass der Endverbraucher sie getrost im Ofen oder in der Mikrowelle erwärmen kann. Zudem: Aluminium ist höchst flexibel und wird den unterschiedlichsten Anforderungen gerecht. Von dünnen, aber robusten und stabilen Getränkedosen und Lebensmittelschalen bis hin zu noch dünneren, formbaren Tuben – nahezu jede Verpackung lässt sich aus Aluminium formen, sogar die kleinen, äußerst aromaschützenden Kaffeekapseln. Diese sind übrigens besser als ihr Ruf: auch sie können über die Gelbe Tonne oder den Gelben Sack der Wiederverwendung zugeführt werden. Es gilt: Jedes Gramm Aluminium zählt – und eine nicht befüllte Kaffeekapsel wiegt 1,6 Gramm.

Alu-Verpackungen – Made in Germany

Vom Sauerland in die ganze Welt: OHLER® Verpackungs-Systeme stellt in Plettenberg als Standort des global operierenden Unternehmens Novelis schon seit 1962 Folien- und Verpackungsprodukte aus Aluminium für die Lebensmittelindustrie her. Mit einem breiten Sortiment an Schalen und Deckeln sowie Verpackungsmaschinen und technischem Support bietet OHLER® zudem ein komplettes Service-Paket.

Novelis: Gemeinsam eine nachhaltige Welt gestalten

Das Recycling von Aluminium ist Kern der Nachhaltigkeits- und Geschäftsstrategie von Novelis – dem Motto folgend: Gemeinsam eine nachhaltige Welt gestalten. Novelis arbeitet mit großem Engagement daran, eine stärker kreislauforientierte Aluminium-Industrie zu ermöglichen. Novelis hat sich für die kommenden Jahre ambitionierte Nachhaltigkeitsziele gesetzt. Bis 2026 will das Unternehmen seinen CO2-Fußabdruck um 30 Prozent reduzieren und bis 2050 oder früher kohlenstoffneutral sein.

www.novelis.com

Mit einer Handverschließmaschine können Aluminium Verpackungen energiesparend ganz ohne Strom verschlossen werden.

Aluminium-Schalen eignen sich für eine Vielzahl von Lebensmitteln.

turbocut Jopp GmbH: Bullen Blitz und Blitz Schlag Jetzt auch kompakt im Koffer

Schnell, sicher, reibungslos und artgerecht betäuben – mit den Viehschussapparaten von turbocut ist das kein Problem. Und auch für die Verarbeitung hat das fränkische Unternehmen hilfreiche Werkzeuge in petto: Schneidsätze von turbocut können auf die Bedürfnisse des Kunden zugeschnitten werden.

Blitzschnelle Viehschussapparate von turbocut gibt es jetzt auch im praktischen Koffer

Man hört es schon am Namen: Blitzschnell betäuben die Schussapparate des Traditionsunternehmens. Jedes Modell ist dabei auf Schlachttiere unterschiedlicher Größe spezialisiert. Seit Jahrzehnten bekannt ist das Standardgerät Blitz Kerner mit einer Austrittslänge von zirka 82 Millimetern. Aufgrund der unterschiedlichen Ladungsstärken ist das Gerät für viele Tiere geeignet. Der Kleine Blitz hingegen ist eine Spezialausführung für die Nottötung von Ferkeln bis fünf Kilogramm. Mit dem nicht penetrierenden Blitz Schlag lassen sich Geflügel, Kaninchen und Hasen ab fünf Kilo Gewicht betäuben. Für das Abschlagen von großen Fischen wie Karpfen oder Welse läuft noch ein Forschungsprojekt. Der Bullen Blitz ist mit großer Ladungsstärke der Betäubungskartuschen und 120 Millimetern Austrittslänge des Bolzens ideal zur Betäubung von Tieren mit einem hohen Lebendgewicht, für Rinder ab 650 Kilo sowie für große Sauen und Eber.

Blitz Schlag und Bullen Blitz sind seit diesem Jahr im komfortablen und handlichen Koffer zu haben. Mit dem Koffer und der dazu passenden Wandhalterung sollen die Geräte näher an den Arbeitsprozess gebracht werden. Auf der Außen- und Innenseite des Koffers sind Sicherheitshinweise und Darstellungen zum Ansatzpunkt und -winkel angebracht. Die Geräte werden aufgeschraubt gelagert, um einen schnellen Ladungsvorgang zu gewährleisten und mögliche Hemmschwellen zur Reinigung zu senken. Der Koffer beinhaltet zusätzlich noch nötige Ersatzteile sowie Bürsten und ein Mittel zur Reinigung. Bei der für die fehlerfreie Funktion unerlässlichen Wartung sowie der Instandhaltung kann man sich ebenfalls auf die Profis von turbocut verlassen. Bei der sogenannten Wiederholungsprüfung checken sie die Apparate genau durch, registrieren und beheben mit entsprechend werkstofftechnischem Know-how Materialverschleiß und andere Mängel, die der normale Benutzer selbst kaum einschätzen kann. Sehr gefragt im In- wie Ausland sind die Schussapparate nicht zuletzt, weil sie zu den kostengünstigen am Markt gehören. Interessant sind die Geräte nicht zuletzt auch als günstiges Zweitgerät, das zumindest in Deutschland vorgeschrieben ist.

Ein Unternehmen – zwei erfolgreiche Geschäftsfelder

Der Name turbocut steht außerdem für die erfolgreiche Entwicklung und Produktion von Schneidsätzen unter anderem für die Fleischverarbeitung. 2005 ausgegründet, übernahm turbocut Jopp als eigenständige GmbH zwei der Geschäftsfelder aus dem unterfränkischen Familienunternehmen Jopp. Das blickt auf eine über 100-jährige Geschichte zurück und stellte bereits Anfang der 1950er-Jahre seine ersten Betäubungsapparate wie Schneidsätze her. Heute produziert turbocut für alle Fleischwölfe passende Schneidsätze. Zur Produktpalette gehören nicht nur alle international gängigen Größen und Systeme, sondern auch auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmte Sonderanfertigungen. Beliefert werden große Industrieproduzenten, Wursthersteller ebenso wie kleine Metzgereien. Ein Paradeprodukt des Hauses ist der Turbo-Trennsatz zum Aussortieren von flechsigen und harten Bestandteilen. Bestehend aus Sichelvorschneider, Kreuz- und Trennmesser, Zwischen- und Endlochscheibe sowie Trenngerät mit Schlauch sorgt er für einwandfrei gewolftes Fleisch. Patentierte Besonderheit dabei: die Lochscheiben mit schrägen Löchern und damit längeren Schnittkanten, die den Materialfluss verbessern. So lässt sich schneller und sauberer arbeiten. Messerstahl und rostfreier Edelstahl garantieren Langlebigkeit. Dazu bietet turbocut einen hauseigenen Schleifservice und nennt auf Anfrage gerne Schleifspezialisten in der Nähe des Kunden. Die Firma mit 36 Mitarbeiten und Sitz in Bad Neustadt an der Saale exportiert ihre Viehschussapparate und Schneidsätze weltweit in rund 80 Länder.

Sprechen Sie Ihren Dagema-Fachgroßhändler an.

Sorgt für schnelles und sauberes Wolfen: der Turbo-Trennsatz

HOMANN
Foodservice

WIR SIND IHR SAUCEN-PARTNER!

Top-Produkte und innovative Konzepte unter www.homann-foodservice.de

KBS: Haubenspülmaschine Gastroline 3605 APW

Sparen mit jedem Spülgang

Spülen verbraucht Strom – je nach Maschinengröße bis zu 95 Prozent für die Erwärmung des benötigten Wassers. KBS hat eine Haubenspülmaschine im Programm, die Restwärme nutzt und so Energieeinsparungen möglich macht.

Thorsten Wegener ist seit sieben Jahren Pächter des Restaurants Burg Altena. Von der KBS Haubenspülmaschine Gastroline 3605 APW ist er begeistert.

Bis zu 500 Teller kommen hier am Tag auf die Tische: Im Restaurant der aufwendig restaurierten, malerischen Burg Altena ist meist ziemlich was los. Hoch über dem gleichnamigen Ort gelegen, ist es ein Ausflugsziel par excellence, auch finden hier viele private Feiern und Unternehmens-Events statt. Pächter Thorsten Wegener und sein Team servieren frisch zubereitete, bodenständige Küche.
Bis zu 500 Mal wöchentlich läuft die Spülmaschine – bei einem so häufigen Einsatz ist es umso mehr von Vorteil, wenn es sich bei jedem Spülgang Energie sparen lässt. In der Küche des Restaurants Burg Altena steht eine Maschine, mit der das geht: Die KBS Haubenspülmaschine Gastroline 3605 APW ermöglicht Energieeinsparungen bis zu 30 Prozent.

Energieeinsparung durch Wärmerückgewinnung – das funktioniert so:

Die heißen Dampfschwaden, die während der Spülgänge und des Nachspülens entstehen, werden im Gerät abgesaugt und in den Wärmetauscher geleitet. Sobald die Nachspülung abgeschlossen ist, fließt kaltes Frischwasser durch die Kupferrohre des Wärmetauschers, um den Boiler wieder aufzufüllen. Das Wasser nimmt dabei die Wärme auf und kühlt den Dampf ab. Der Dampf kondensiert und gelangt im Inneren der Spülmaschine erneut in den Spültank.

Die Vorteile liegen auf der Hand: Durch die Nutzung der Restwärme für das Zulaufwasser muss der Boiler weniger aufheizen, was die hohe Energieeinsparung von 30 Prozent ermöglicht. 50 Prozent der aus einer Maschine ohne Wärmerückgewinnung austretenden Dämpfe werden mit der Gastroline 3605 APW eliminiert. Die Dampfschwaden werden abgesaugt, das Aufheizen des Raumes stark reduziert – das verbessert das Raumklima und schützt die Substanz des Gebäudes, in dem die Maschine steht. Zudem wird das sie bedienende Personal geschützt: Die Gefahr, sich beim Öffnen der Maschine zu verbrühen, besteht nicht mehr.

Thorsten Wegener, der die Maschine ausschließlich für Geschirr und Besteck verwendet, ist begeistert: Er lobt ihre überdurchschnittliche Reinigungs- und Trocknungskraft, wofür kräftiger Druck und hohe Temperaturen beim Spülvorgang sorgen. Außerdem gefällt ihm die sinnvolle Auswahl an Programmen für verschiedene Verschmutzungsgrade bei gleichzeitiger einfacher Bedienung. Und ja, die KBS Haubenspülmaschine Gastroline 3605 APW mag etwas teurer sein als andere – doch die höheren Anschaffungskosten amortisieren sich schnell durch den geringeren Stromverbrauch.

KBS Gastrotechnik ist Vollsortimenter im Bereich der qualitativ hochwertigen Großküchentechnik, der auf jeden Bedarf abgestimmte Produkte bietet. Das Unternehmen ist Partner des Fachhandels und kann alle Geräte, die zur Ausstattung von Großküchen und Lebensmitteleinzelhandel benötigt werden, aus einer Hand liefern. KBS-Produkte sind bundesweit und im angrenzenden Ausland erhältlich. KBS-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter sind im Innen- und Außendienst in der Lage, schnelle und individuelle Lösungen zu liefern. Auch bei einem Projekt in Planung unterstützen die KBS-Mitarbeiter gerne, stehen als Ideengeber und Partner für Detailfragen zur Seite. Seit 2019 ist der Hauptstandort von KBS in Wiesbaden.

Sprechen Sie Ihren Dagema-Fachgroßhändler an.

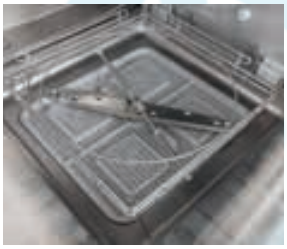
Die Haubenspülmaschine mit Zu- und Ablauftisch ermöglicht eine komfortable und ergonomische Bedienung.

Das Display auf Augenhöhe ist einfach zu bedienen. Es bietet Klartextanzeige in 12 Sprachen.

Das obere Waschsystem ist ohne Werkzeuge entnehmbar. Oben im Bild sind die Kanäle zum Ansaugen der Dampfschwaden zu sehen.

Beim Öffnen der Haube entstehen keine Dampfschwaden. Die Durchschubhöhe von 46,5 Zentimetern bietet reichlich Platz.

Der Wärmetauscher erwärmt das nachlaufende Frischwasser und gibt die trockene, abgekühlte Luft an den Raum ab.



Die offene Korbablage ermöglicht die Reinigung ohne Sprühschatten. Die Spül- und Nachspülarme sind aus Edelstahl.

Der Spülwassertank mit Heizung fasst 22 Liter. Das Feinfiltersieb verhindert das Verstopfen der Ablaufpumpe.

Angebot von KBS zum Energiesparen

Bringt der Austausch meiner alten Spülmaschine gegen eine neue Einsparungen bei den Betriebskosten mit sich? Auf der Homepage von KBS lässt sich das ermitteln – der Betriebskostenrechner macht es möglich, die Kosten des Energie- und Spülmittelverbrauchs in die Kaufentscheidung einzubeziehen.
Dort lassen sich unter anderem die Werte der aktuell verwendeten Geräte eintragen und mit einem energiesparenden neuen Produkt vergleichen. Möglicherweise ist der Austausch für Umwelt und Geldbeutel sinnvoller, als die bisherigen Geräte weiterzuverwenden.

Der Verbrauchsrechner steht für viele KBS-Artikel zur Verfügung, so auch für die Haubenspülmaschine Gastroline 3605 APW.

Diese und weitere Tipps und Kriterien für die Auswahl der passenden Spülmaschine finden Sie auf der Website von KBS.

www.kbs-gastrotechnik.de

COMPOSITE SLIP RESISTANT LIGHTWEIGHT IQ.CELL VEGAN UNISEX METAL FREE DGUV 112-191

MORE COMFORT - WHITE`N SERVICE!

- direkt im Fersenbereich eingebettetes Gelkissen IQ.CELL für maximierte Stoßdämpfung
- spezielles Sohlenprofil für eine optimierte Rutschfestigkeit und Flüssigkeitsableitung

puma-safety.de

Dagema Krone Därme:

Neue Optik, gewohnte Qualität

Ganz neu gestaltet kommen die Krone Därme der bewährten Eigenmarke der Dagema daher. Die 25 verschiedenen Därme unter anderem für Delikatess- wie Kalbsleberwurst, für Jagd- und Schinkenwurst oder Bierschinken präsentieren sich jetzt mit klarem und zeitgemäß designtem Aufdruck. An der bewährten Qualität hat sich natürlich nichts geändert. Eine hohe Barriere sorgt für geringen Gewichtsverlust. Die pralle faltenfreie Optik garantiert ein tadellos handwerkliches Aussehen. Weitere Vorzüge sind die einfach unkomplizierte Anwendung durch hohen Rückschrumpf sowie eine sehr gute Schälbarkeit.

Sprechen Sie Ihren Dagema-Fachgroßhändler an.

Advertorial

HOMANN CONCEPT COURT

HOMANN Foodservice bietet maßgeschneiderte Konzepte für Profis

Für alle Profis im Außer-Haus-Markt, die nicht nur erstklassige Saucen wünschen, sondern auch handfeste Mehrwert-Konzepte, ist der **Concept Court von HOMANN Foodservice** die richtige Adresse! Hier können alle, die an praxistauglichen Lösungen interessiert sind, aktuelle Neuheiten erleben.

Der Saucen-Spezialist bietet jetzt vier umfangreiche und innovative Konzepte, mit denen die Profis ihr Business auf ein neues Level heben können. Rund um die **Themen Burger, Currywurst, Plant-based und Salate** werden zum Beispiel neue Zielgruppen in den Fokus genommen sowie spannende Rezepte, Tipps und Lösungen für die Umsetzung vermittelt. Das alles entwickelt von Profis für Profis und relevant für viele Zielgruppen im Außer-Haus-Markt, von der (Imbiss-)Gastronomie über Bäcker und Fleischer bis zur Gemeinschaftsverpflegung.

Der Concept Court ist ein Ort des Austausches auf Augenhöhe, eine Experimentierküche und auch ein perfekter Raum für Schulungen oder Seminare.

Der Concept Court steht dabei auf zwei Beinen: Zum einen gibt es den jüngst eröffneten „realen" Concept Court im Werk in Bad Essen. Zum anderen bietet der digitale Concept Court auf unserer Webseite den Profis zahlreiche Mehrwerte, wie zum Beispiel Rezeptvideos oder einen innovativen 360°-Rundgang, mit dem sich die Marke HOMANN Foodservice als Saucenpartner Nummer eins präsentiert.

www.homann-foodservice.de/concept-court

Tomates ajo hierbas – Sommergeschmack für das ganze Jahr

Willkommen bei der nächsten Etappe unserer Aromenweltreise. Nach Thai-Curry und Prärie-Rub führt uns die nächste Neuvorstellung aus dem Gewürzlabor in mediterrane Gefilde. Diese Gewürzmischung mit Tomate und Kräutern schmeckt nach Sommer und Süden.

Tomaten sind im Sommer einfach am leckersten. Wenn der zur Neige geht, muss man nun nicht mehr auf ihr wunderbares Aroma verzichten. Heyers Kreation „Tomates ajo hierbas“ bringt das ganz Jahr den vollen Geschmack der sonnenliebenden Gemüsefrucht auf den Teller. Das signalisiert schon die satt rote Farbe der Gewürzmischung ebenso wie ihr intensiver Duft. Basis ist ein feines Granulat aus getrockneten Tomaten samt Knoblauch, Paprika, Chili. Dazu kommen die mediterranen Kräuterklassiker Oregano, Rosmarin und Thymian. Den letzten Schliff geben Meersalz und Olivenöl. Die schnellste Art, das Ganze zu genießen: Man nehme eine Scheibe frisches Brot mit guter Butter und streute einfach eine kleine Prise der Mischung darüber. Die lässt sich außerdem nach Gusto in die Butter einarbeiten. Mit knusprigem Baguette oder herzhaften Kräckern hat man damit im Nu leckere Häppchen zum Aperitif. Die tomatig-kräuterige Butter toppt außerdem wunderbar ein saftiges Stück Fleisch. Wer es leichter mag, nimmt statt der Butter Frischkäse oder rührt mit etwas Quark und Schmand einen cremigen Dip an. Gemüse, Saucen und natürlich Pasta-Gerichten verleiht Tomates ajo hierbas eine herrlich sommerliche Note. Aber Achtung: Durch das Erwärmen wird die Mischung nochmal intensiver. Man sollte den ergiebigen Geschmacks-Booster daher dezent verwenden.

Patrick Heyers, Leiter der Dagema Gewürzmühle:
„Ich wollte schon immer etwas mit Tomaten machen. Die Gewürzkreation Tomates ajo hierbas hat sich dann auch schnell zu einem echten Verkaufsschlager entwickelt.“

high durability.
high safety.
high comfort.

SIKA
HIGHLINE

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
Created to work

Digitale Rentenübersicht jetzt online

Sie fragen sich, wie viel Sie schon für Ihre Altersvorsorge angespart haben? Das können Sie jetzt herausbekommen: Seit dem 30. Juni 2023 können alle Bürgerinnen und Bürger ihre persönlichen Altersvorsorgeansprüche aus gesetzlicher, betrieblicher und privater Alterssicherung online abrufen. Das neue Online-Portal *www.rentenuebersicht.de* stellt Altersvorsorgeansprüche übersichtlich und zentral gebündelt dar.

Die Digitale Rentenübersicht kann damit Grundlage für eine weitergehende Beratung sein, um etwaige Lücken in der Altersversorgung frühzeitig erkennen und handeln zu können. In dem Portal wird auch eine Liste mit den angebundenen Vorsorgeeinrichtungen zur Verfügung gestellt. Dabei handelt es sich aktuell um die Deutsche Rentenversicherung, die Versorgungsanstalt des Bundes und der Länder sowie Union Investment (Stand Juli 2023). Weitere Vorsorgeeinrichtungen werden im Laufe des Jahres folgen.

Die wichtigsten Fragen und Antworten rund um die Digitale Rentenübersicht hat die Deutsche Rentenversicherung in der Broschüre „Die Digitale Rentenübersicht: Fragen und Antworten“ zusammengefasst.

Anmeldung und Nutzung: mit elektronischem Personalausweis

Die Nutzung des Online-Portals ist freiwillig, kostenfrei und von jedem gängigen Internet-Browser aus möglich. Die Authentifizierung erfolgt mit dem elektronischen Personalausweis (oder der eID Karte für Bürgerinnen und Bürger der EU und des EWR), um Datenschutz und Datensicherheit zu gewährleisten. Für eine Zuordnung der eigenen Altersvorsorge-Ansprüche benötigen Sie zudem Ihre steuerliche Identifikationsnummer.

Bei allen Personalausweisen, die seit dem 15. Juli 2017 ausgegeben wurden, ist die Funktionalität automatisch enthalten. Damit man sich mit einem Personalausweis online ausweisen kann, muss die Online-Ausweisfunktion freigeschaltet sein.
Wer seine Online-Ausweisfunktion nachträglich anfordern möchte oder eine neue PIN benötigt, kann unter www.pin-ruecksetzbrief-bestellen.de kostenfrei einen entsprechenden Brief bestellen und damit die Online-Ausweisfunktion nachträglich freischalten lassen. Der Online-Ausweis kann dann mit neuer PIN sofort genutzt werden.

Nach Anmeldung und Registrierung können Sie Ihre Anfrage starten. Sie können einzelne Anbieter Ihrer Altersvorsorge-Produkte auswählen oder mit einem Klick alle anfragen. Nach wenigen Tagen sind Ihre Ergebnisse für Sie aufbereitet.

Diese Übersicht wird verschlüsselt an Ihren persönlichen Internet-Browser weitergeleitet. Die Daten können nur von Ihnen eingesehen werden. Sie werden nicht an Dritte weitergeleitet (Quelle: Deutsche Rentenversicherung Bund).

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

silver plastics
WILD(E) VERPACKUNG FÜR RUHIGES VERPACKEN
nachhaltig und sicher in unserer Capirella
Patentierter Relief-Siegelrand
keine PE-Beschichtung notwendig
100% Mono
100% recyceltes mono-PET
100% Optik
Glanz und hohe Transparenz
Vielfältig
mit unserem bewährten Kapillarboden
oder auch als silverPET mit Saugeinlage erhältlich
rPET MONO-Verpackungen von silver plastics®
DESIGNED FOR RECYCLING
www.silverplastics.de • info@silverplastics.de • +49 (0) 2241 - 8808 0

dagema Krone

Jetzt in neuer Optik!

Bewährt seit über zwei Jahrzehnten!

Zu beziehen über Ihren teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

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