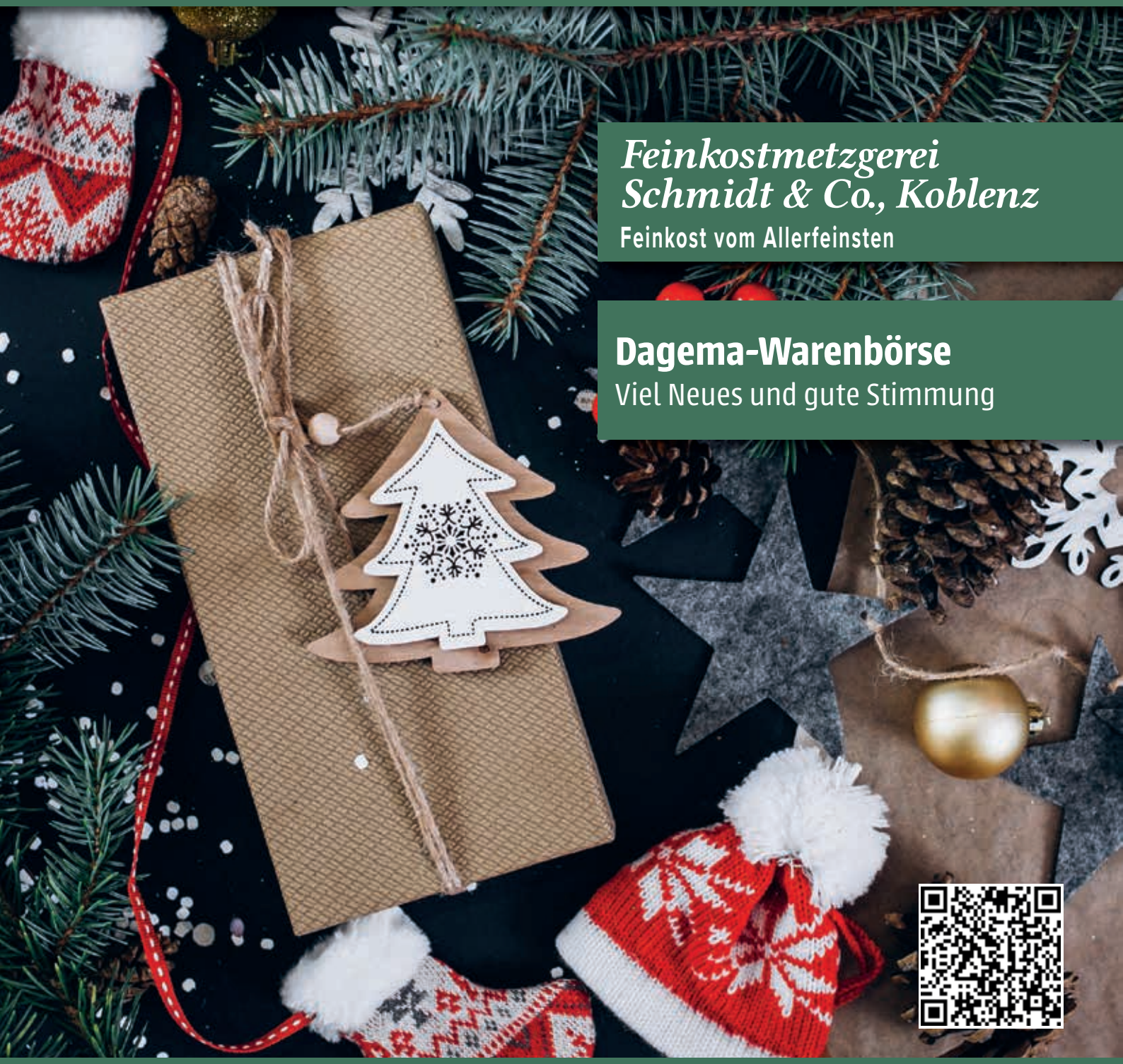
Nr. 4 | Dezember 2023

Delicarne MAGAZIN



Feinkostmetzgerei Schmidt & Co., Koblenz

Feinkost vom Allerfeinsten

Dagema-Warenbörse

Viel Neues und gute Stimmung

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

FÜR FEIERTAGE - GEGEN FOODWASTE !

rPET CURVE BOX

ARTIKEL	ABMASSE (mm)	STK/PCK	PCK/PAL
Box groß	180 x 234 x 59	160	12
Box klein	180 x 154 x 59	252	12

rPET SALATBOX KLEIN

ARTIKEL	ABMASSE (mm)	STK/PCK	PCK/PAL
Box klein	193 x 220 x 55	390	16

rPET SALATBOX MEDIUM

ARTIKEL	ABMASSE (mm)	STK/PCK	PCK/PAL
Box medium	193 x 220 x 65	330	16

rPET SALATBOX GROß

ARTIKEL	ABMASSE (mm)	STK/PCK	PCK/PAL
Box groß	193 x 220 x 80	330	16

rPET SALAT-LUNCHBOX

ARTIKEL	ABMASSE (mm)	STK/PCK	PCK/PAL
Salat Lunchbox	560 x 540 x 460	400	20

PP FEINKOSTBECHER

ARTIKEL	ABMASSE (mm)	STK/PCK	PCK/PAL
FKB 125ml	127 x 105 x 28	500	18
FKB 250ml	127 x 105 x 41	500	18
FKB 375ml	127 x 105 x 61	500	15
FKB 500ml	127 x 105 x 82	500	15

PP HAUSHALTSBOXEN

ARTIKEL	ABMASSE (mm)	STK/PCK	PCK/PAL
HHB 250ml	145 x 145 x 47	400	12
HHB 375ml	145 x 145 x 60	400	12
HHB 500ml	145 x 145 x 75	400	12
HHB 750ml	167 x 160 x 76	300	12
HHB 1000ml	167 x 160 x 96	300	12

rPET BOLVIT

ARTIKEL	ABMASSE (mm)	STK/PCK	PCK/PAL
Box „GN“	135 x 122 x 80	660	20

***Preis per 1000 Stück. Preise erfragen Sie bei Ihrem Dagema Fachgroßhändler!**

RECYCLINGFÄHIGE TOGO-VERPACKUNGEN VON SILVER PLASTICS® AUS PP & rPET

DESIGNED FOR RECYCLING

www.silverplastics.de • info@silverplastics.de • +49 (0) 2241 - 8808 0

silver plastics®

Neulich auf der Süffa

... bei einer der BBQ-Shows: Da zeigten (ausschließlich) Männer mit lässigen Lederhüten und markigen Sprüchen, was Sache ist am Rost. Da wurde unter anderem der Proteingehalt als gesundheitlicher Aspekt von Rindfleisch gepriesen („Für ein Steak müsste man ja ersatzweise ein Kilo Kartoffeln essen – oder so"), da wurden junge Männer aus dem Publikum aufgefordert, die frisch gegrillten Steaks zu verputzen („Ihr müsst das essen, Ihr wachst ja noch!"). Jungs, lasst Euch gesagt sein, Eiweiß ist nicht alles, und was wäre ein Steak ohne eine Kartoffel aus dem Feuer, ein Grill-Event oder eine traditionell handwerklich arbeitende Metzgerei ohne einen guten hausgemachten Kartoffelsalat? Marketing für Fleischgenuss geht sicher auch subtiler, und entweder/oder ist doch wirklich nicht die Frage. Die für später angekündigte Show „Fleischloses Grillen als Bestandteil für ein modernes Buffet" habt Ihr ausfallen lassen – dabei zog sich doch der Fleischersatz, inzwischen ein Milliardenmarkt, wie ein roter Faden durch die Messen der letzten Monate: Das gilt für die Anuga – was sogar Minister Özdemir bemerkte (S. 6) –, die Iffa und auch für die Süffa. Auf Letzterer erfreute sich das Rahmenprogramm, zu denen die BBQ-Shows zählten, allerdings sowieso eher geringer Resonanz – die Musik spielte an den Ständen, und das ist ja auch gut so (S. 13). Gute Laune herrschte außerdem bei der DAGEMA-Warenbörse (S. 24), und im Fleischerhandwerk soll sich die Stimmung generell leicht verbessert haben, zumindest laut einer DFV-Befragung (S. 5). Da nehmen wir doch den einen oder anderen Streifen am Horizont zum Anlass, optimistisch ins neue Jahr zu starten.

Wir wünschen Ihnen eine erholsame Weihnachtszeit und nur das Beste für 2024!
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
100 Jahre Brocks
Die Lage des Handwerks im Jahr 2023: Eine Umfrage
BMEL-Ernährungsreport 2023
Fleischer-Innungen zu Gast bei Britz

Seite 8
Portrait
Feinkostmetzgerei Schmidt & Co., Koblenz
Feinkost vom Allerfeinsten

Seite 13
Süffa 2023
Viele Fachhandels-Kunden

Seite 20
Neues von: Berkel
Bella Figura und präzise Performance

Seite 24
Dagema-Warenbörse
Imposante Location und beste Stimmung plus: neue Produkte von KBS, Henkelman, Perga, Pacovis, Arcoplast, Thermo Future Box, Techna®, Edertal-Elektromotoren, Kalle

Seite 22
Neues von: de Buyer
Serie Carbone Plus: Das Plus auf dem Herd

Seite 33
Heyers' Gewürzlabor
Variation 1001 Nacht – betörender Duft und wohlige Wärme

Seite 34
Steuertipp
Das Wachstumschancen-Gesetz

Delicarne Magazin 4 / 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
Katharina Richter,
Feinkostmetzgerei Schmidt & Co.
Coverbild von senivpetro auf Freepik

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

100 Jahre Brocks
Jubiläum mit Hausmesse

Eine gelungene Jubiläumsveranstaltung: Anlässlich ihres hundertjährigen Bestehens lud die Theodor Brocks GmbH & Co. KG mit Sitz im niederrheinischen Kevelaer im September 2023 zur Hausmesse, bei der sie ihre vier Hauptgeschäftsbereiche präsentierte. Nicht nur, dass für diese Bereiche insgesamt 40 Lieferanten vor Ort waren: für den Fleischereibedarf (von Berufsbekleidung bis zu Verpackungsmitteln) und für Maschinen (von der Aufschnitt- bis zur Vakuumfüllmaschine) ebenso wie für Großküchen- und Kälte- und Klimatechnik. Auch die verschiedenen Service-Abteilungen von Brocks informierten über ihre jeweiligen Leistungen. Für die über 500 Besucher gaben die fachkundigen Brocks-Techniker unter anderem interessante Einblicke in die Werkstatt. Außerdem wurden diverse Maschinen anschaulich in ihrer Funktion vorgestellt. In einer Ansprache zur Jubiläumsfeier blickte der Senior-Chef des Familienunternehmens, Wilhelm Brocks, auf die lange Geschichte des Fachgroßhändlers zurück. Sohn Daniel legte dann das Augenmerk auf Gegenwart und Zukunft. Gratulation – wir wünschen viele weitere erfolgreiche Jahre. Die Firma Brocks bat im Übrigen auf Präsente zum Jubiläum zu verzichten und stattdessen um Spenden für die „Du bist wertvoll"-Stiftung. Deren erklärtes Ziel ist es, durch verschiedene Kreativprojekte Kinder und Jugendliche in ihrer Entwicklung zu stärken, ihnen Impulse zu geben, ihr individuelles Potenzial auszuleben, ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen und eingebettet in ein wertschätzendes Umfeld neugierig die Welt zu entdecken.

Jubiliäums-Hausmesse bei Brocks mit 40 Lieferanten und über 500 Besuchern

www.brocks-online.de

Die Lage des Fleischerhandwerks im Jahr 2023
Heterogenes Gesamtbild

Wie geht es dem Fleischerhandwerk wirtschaftlich zum Jahresende 2023? Das wollte der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) im September des Jahres mittels einer Befragung von 267 Innungsmitglieds-Betrieben herausfinden. Weitere Aspekte: Welche Herausforderungen stellen sich den Betrieben zurzeit und wie sehen sie ihre Zukunft?

Dieselben Fragen hatte der Verband bereits 2022 und auch zu Beginn des Jahres 2023 gestellt, sodass Veränderungen registriert werden konnten. Aktuell helle sich die Stimmung auf, jedoch seien die Unterschiede zwischen den einzelnen Betrieben sehr groß, ergebe die Befragung ein sehr uneinheitliches Bild. So geben jeweils rund 40 Prozent der Befragten Umsatzzuwächse bzw. -rückgänge an – im Vergleich zu den Vormonaten sei das eine insgesamt leichte Verbesserung. Mehr als die Hälfte der Betriebe klagen über eine etwas schlechtere Ertragslage, weswegen vermutet wird, dass ein Teil der Umsatzzuwächse auf Preiserhöhungen beruht. Dennoch zeige sich auch die Ertragslage insgesamt leicht verbessert. Fast 40 Prozent der Befragten sprechen von gesunkenen Warenmengen. Knapp 80 Prozent gaben an, dass die Kunden aktuell weniger kaufen, 60 Prozent sehen weniger Kunden in ihren Geschäften – eine leicht verschlechterte Situation.
Mehr als bemerkenswert: Selbst in diesen wirtschaftlich sehr herausfordernden Zeiten scheint die Bürokratie die größte Sorge des Fleischerhandwerks zu sein – sie plagt mehr als 90 Prozent der Befragten. 60 Prozent treibt sie sogar mehr um als der Personalmangel, der von der Hälfte der Befragten als großes Problem gesehen wird. Weitere Sorgen bereiten kostentreibende Entwicklungen in Bezug auf Fleisch, Energie und Löhne. Deutlich geringer sei dagegen die Angst, Kunden zu verlieren, vor den Auswirkungen des zunehmenden Vegetarismus und des Veganismus, vor sinkender Rohstoffverfügbarkeit. So seien die Zukunftserwartungen zwar immer noch gedämpft, aber etwas besser als im September 2022: Rund 60 Prozent der Befragten gehen davon aus, dass die Geschäfte gleichbleiben oder sich bessern, 40 Prozent rechnen mit Verschlechterungen.

(Quelle: Die Fleischerei)

Ernährungsreport 2023

Auch gute Nachrichten

Laut Ernährungsreport 2023, den Bundesminister Özdemir im Oktober vorstellte, nehmen Fleischverzicht und -ersatz merklich zu. Die gute Nachricht für das traditionelle Metzgerhandwerk ist: Die Bereitschaft, für mehr Tierwohl mehr zu bezahlen, ist weiterhin hoch.

Wenn ein Kilogramm Fleisch aus herkömmlicher Produktion zehn Euro koste, würden 13 Prozent bis zu zwölf Euro bezahlen für ein Kilo Fleisch von Tieren, die besser gehalten wurden, als das Gesetz es vorschreibt, heißt es in der Pressemitteilung des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Ernährung. 91 Prozent der Deutschen wolle, dass sich die Politik für eine artgerechtere Haltung der Tiere einsetzt.

Laut Report ist der tägliche Verzehr von pflanzlichen Alternativen zu Fleischprodukten deutlich gestiegen. Dazu Özdemir: „Für immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher ist das Thema Nachhaltigkeit wichtig … Für Hersteller und Handel ist eine pflanzenbetonte Ernährung längst zu einem Milliardenmarkt geworden, das hat die weltgrößte Lebensmittelmesse Anuga gerade erst wieder in Köln gezeigt."

Während 2015 noch jeder Dritte (34 Prozent) angab, täglich Fleisch zu essen, ist es aktuell nur noch jeder Fünfte (20 Prozent). Knapp die Hälfte der Befragten (46 Prozent) schränke den Fleischkonsum bewusst ein. 77 Prozent denken, dass es gut für das Klima ist, weniger Fleisch zu essen, 51 Prozent, dass in Restaurants und Kantinen zu wenige Gerichte mit oder aus Bio-Lebensmitteln angeboten werden. Groß sei zudem der Wunsch nach Transparenz, etwa in Form von Zutaten- und Herkunftskennzeichnungen.

Seit 2016 veröffentlicht das BMEL jährlich seinen Ernährungsreport, der auf repräsentativen Umfragen des Instituts Forsa beruht. Dafür werden Verbraucher unter anderem gefragt, was ihnen beim Essen wichtig ist, worauf sie beim Einkauf Wert legen, wie sie ihr Essen zubereiten und welche Erwartungen sie beim Thema Ernährung an die Politik haben.

www.bmel.de

Advertorial

Mit **Poly-clip Systems PDC-Reihe** und dem **ES 6000 Etikettier-System** wertvolle Arbeitszeit und Kosten einsparen

Die **PDC-Reihe von Poly-clip System** besticht durch ihre flexible Einsetzbarkeit für alle Produkte und Därme bis Kaliber 115 mm. Dabei sind die halbautomatischen Doppelclipper **PDC 600/700/800** besonders einfach zu bedienen, modular im Aufbau, jederzeit aufrüstbar sowie sparsam im Luftverbrauch, wodurch sich sowohl Arbeitszeit als auch Kosten einsparen lassen.

Die PDC 600/700 als auch 800 lassen sich flexibel für die Produktion von Einzelportionen, Ketten, Stangenwaren, halben sowie ganzen Ringen einsetzen. Sämtliche Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme können sicher verschlossen und effizient verarbeitet werden.

Die Maschinen unterscheiden sich im Wesentlichen in der Verarbeitung der Kalibergrößen – die PDC 600 verschließt Kaliber bis 90 mm und die PDC 700/800 bis zu 115 mm. Die PDC 800 verarbeitet größere Clips und ist daher für größere Kaliber, stärkere Därme und Folien geeignet.

Das konstante und unterbrechungsfreie Arbeiten macht unter anderem, die integrierte Wurstkettensteuerung möglich. Als zusätzliches Sicherheitselement für den Bediener dient die Zweihandlösung des 1. Clip. Auch unterschiedliche Körpergrößen sind bei der Ergonomie berücksichtigt worden.

Das innovative **Etikettier-System ES 6000**, wurde zuerst für die PDC und PDC-A Reihe der Poly-clip Maschinen entwickelt und überzeugt mit seiner Produktkennzeichnung während der laufenden Produktion.

Durch die Produktkennzeichnung lässt sich die EU-Richtlinie (Lebensmittel Informationsverordnung [LMIV] [EU] Nr. 1169/201) einfach und effizient umsetzten und wird beim Clippen fälschungssicher direkt am Produkt befestigt – anwendbar für alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme.

Garantiert wird die direkte Chargenrückverfolgung durch den Druck aller produktspezifischen und tagesaktuellen Angaben auf dem Etikett, dieses ist reib- und kochfest, um ein Verschmieren des Druckbildes zu verhindern.

Mit der individuellen Layoutgestaltung der Etiketten, wie z.B. das Drucken des eigenen Firmenlogos, Barcodes und QR-Codes, wird eine hohe Flexibilität gewährleistet.

Das ES 6000 Etikettier-System überzeugt mit seinen niedrigen Kosten pro Druck bei 5.000 Etiketten pro Rolle.

Im nächsten Entwicklungsschritt wird der ES 6000 in alle Poly-clip System Maschinen integriert – die ersten Tests sind vielsprechend ausgefallen.

Poly-clip System ist der weltweit größte Anbieter von nachhaltigen Clipverschluss-Lösungen und wird in diesem Segment in der Lebensmittelindustrie und Verpackungsbranche als Weltmarktführer und Hidden Champion bezeichnet. Die Unternehmensgruppe unterhält 29 Vertriebsgesellschaften. Darüber hinaus existieren Vertriebspartner in nahezu allen Ländern der Welt. Aktuelle Neuigkeiten zu Poly-clip System finden Sie im Presse-Bereich der Webpräsenz.

Fleischer-Innungen zu Gast bei Britz

Anregendes Come-together

Auf Initiative von Manfred Schmitt, Innungsmeister der Metzgerinnung Tier-Saarburg sowie des Kollegen Dieter Schares, Innungsmeister der Metzgerinnung Mosel-Eifel-Hunsrück, fand das Treffen beider Innungen im Culinarium der Firma Britz, dem hauseigenen Kompetenz- und Schulungszentrum des Fachgroßhändlers für Metzgerei- und Gastronomiebedarf statt. Nach Begrüßung durch die Gastgeberin Petra Seng präsentierte Herr Nehrdich, Anwendungsberater und Küchenmeister der Firma Rational, deren eindrucksvolle Kochsysteme iCombi Pro und iVario Pro. Beim gemeinsamen Kochen mit dem Profi konnten die Teilnehmer sich von deren Vorteilen in ihrem Einsatzbereich etwa für das Angebot von Convenience-Gerichten überzeugen. Bei einem leckeren Abendessen fanden die zubereiteten Speisen wie die Asia-Bowl, der Gourmet-Burger und der ofenfrische Leberkäse großen Anklang. Nach dem kulinarischen Part stellte Jan Stroh, Chef der Firma Stroh Wadern-Büschfeld, sein Software-System „Friedas24“ vor. Es ermöglicht einen automatisierten und personallosen Verkaufsprozess rund um die Uhr, mit dem die Kunden ganz selbstständig ihre Bestellungen, Einkäufe und Zahlungen regeln können. Anschließend wurde angeregt über das hochmoderne Konzept diskutiert – ein guter Abschluss eines rundum gelungenen Tages.

Informativ und gesellig: das Metzgertreffen beim Fachgroßhändler Britz

www.britz-trier.de

Der Meister und seine Spezialität: der rheinische Saftschinken.

Feinkostmetzgerei Schmidt & Co., Koblenz

Feinkost vom Allerfeinsten

In einem Koblenzer Wohnvorort verbirgt sich eine Metzgerei, die mit außergewöhnlich qualitätsvollen Feinkostangeboten Kunden aus dem gesamten Rheinland anzieht. „Schmidt & Co.“ heißt sie im Untertitel, wobei sich das „& Co.“ auf die von Uwe Schmidt sorgfältig ausgewählten Lieferanten bezieht: In sein Geschäft kommt nur, was traditionell handwerklich und ausschließlich mit Fleisch aus artgerechter Tierhaltung verarbeitet wird. Eine seiner hausgemachten Spezialitäten vertreibt er bundesweit: den „Rheinischen Saftschinken“.

„Haben Sie uns trotz all der Baustellen gut gefunden?“, fragt Uwe Schmidt irgendwann während unseres Gesprächs. Auf seiner Website hat er einen Routenplaner einrichten lassen, damit auch Kunden von außerhalb ohne Umwege zu seiner Metzgerei gelangen. Direkt vor seiner Tür finden mehrere PKW Platz, keine hundert Meter entfernt gibt es einen großen öffentlichen Gratis-Parkplatz. Das ist auch gut so, denn Kunden von außerhalb hat Uwe Schmidt viele: Aus Köln, Bonn, Aachen reist man bei ihm an, aus dem Westerwald, der Eifel und dem Hunsrück. „Natürlich gibt es dort überall auch noch traditionell handwerklich arbeitende Metzger, und jeder hat so seine Spezialitäten, genau wie wir. Man muss auch dazu sagen: Für viele Kunden, die von weiter her kommen, liegen wir auf dem Weg. Das Gros unser Kundschaft kommt aus dem Umkreis von 30 Kilometern.“

Das klingt für uns, die wir aus einer mit guten Metzgern gesegneten und in puncto Feinkostangeboten verwöhnten Großstadt kommen, wie pures Understatement: Uns erscheint das Angebot von Uwe Schmidt in vielen Teilen einzigartig. Welcher Metzger kann schon von sich behaupten, Serrano-Schinken von einem Produzenten aus Barcelona zu bekommen, der seine Tiere selbst aufzieht, selbst schlachtet und dann auch noch den Schinken selbst herstellt? Wer hat Mortadella eines italienischen Herstellers in der Theke, der ausschließlich Wurst aus Bio-Fleisch produziert? Wer – zumindest zur Saison – Trüffel und für den Rest des Jahres immer mal wieder Trüffel-Bratwurst? Und wer Käse von einem Affineur, der in Deutschland, Italien, Österreich und der Schweiz direkt bei Sennern einkauft? Käse, der dann in dem speziellen Klima eines Allgäuer Felsenkellers bis zu fünf Jahre reifen darf? Uwe Schmidt hat ihn bei dem einen oder anderen Senner-Besuch begleitet. „Natürlich haben unsere Kunden etwas mehr Anspruch. Die Qualität, die sie suchen, finden sie im Umkreis tatsächlich nur bei uns.“

„Wir definieren den Feinkostbegriff neu“, schreibt er auf seiner Website. Und erläutert: „Es geht nicht darum, irgendetwas zuzukaufen, sondern solche Produkte anzubieten, die so hergestellt wurden, wie auch wir unsere hausgemachten Produkte herstellen: traditionell, handwerklich und mit Fleisch von gut und artgerecht gehaltenen Tieren. Wir schauen uns unsere Produzenten und Lieferanten genau an und arbeiten mit Großhändlern, die eine ähnliche Philosophie haben. Eine schöne Verpackung allein reicht da nicht.“ Sogar der Hersteller des Mozzarella, der bei Uwe Schmidt in der Theke liegt, bekennt sich auf seiner Website zu nachhaltigem Fleischkonsum und ethischer Tierhaltung.

Feinkost-Netzwerk

Obwohl, schön sehen sie schon auch aus, die ausgesuchten Produkte, die sich in den Regalen reihen: Balsam-Essige und Oliven-Öle, Taggiasca-Oliven und Beluga-Linsen, Risotto-Reis und Pasta, selbstverständlich auf traditionelle Art durch Bronze-

Fotos : Katharina Richter, Feinkostmetzgerei Schmidt & Co.

Auch Currywurst gibt's im Weck-Glas.

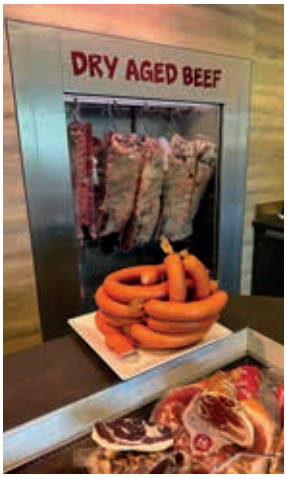
Perfekt beleuchtet: Das Ladengeschäft von Schmidt & Co.

Formen gedrückt. Und vier oder fünf gute Weine stehen da natürlich auch: unter anderem vom rund 15 Kilometer entfernten Weingut Knebel aus Winningen und von Markus Molitor. Süße italienische Naschereien in bunter Folie schmücken eine Etagère an der Kasse. „Ich habe, bevor ich die Metzgerei übernahm, bei Feinkost Käfer in München gearbeitet, daher kannte ich schon einige unserer Produzenten, etwa Viani, einen renommierten Großhändler für italienische Feinkost, mit dem wir seit über 20 Jahren zusammenarbeiten. Über die einen lernt man wieder eine Reihe anderer kennen, mit vielen bin ich inzwischen gut befreundet." Einer seiner Freunde ist Henning Basedahl, der Schmidts Spezialität, den „Rheinischen Saftschinken" (siehe Kasten), bundesweit vertreibt. Über den Affineur wiederum hat er den Bozener Produzenten des vorzüglichen, natürlich ebenfalls traditionell und aus Fleisch aus artgerechter Tierhaltung hergestellten Südtiroler Speck kennengelernt, den er anbietet. Über Viani bezieht er exzellenten, unter Marmorabdeckung gereiften Lardo aus dem toskanischen Colonnata und weitere besondere Specksorten wie Pancetta und Guanciale. In Sachen feinste Feinkost gibt es offenbar ein über die Grenzen der Republik hinaus bestens funktionierendes Netzwerk, das natürlich auch auf einschlägigen Messen weitergesponnen wird.

Dem Geschäft der Metzgerei Schmidt, eher unscheinbar und im Wohnviertel Horchheim nicht gerade in Lauflage gelegen, sieht man von außen die kulinarischen Schätze nicht an, die es in seinem Inneren birgt. Dafür macht ein Blick in die beiden Schaufenster umso neugieriger: Zeitgemäß reduziert und perfekt beleuchtet präsentiert sich das 2011 neu gestaltete Ladenlokal, von draußen und vom Geschäft aus einsehbar ist auch die Manufaktur nebenan – eine hochmoderne Küche, in der unter anderem rund 80 Prozent der in der Theke zu sehenden Wurstwaren produziert werden. Da wird gekocht und sous-vide gegart, zum Beispiel „Körrywoscht" und Königsberger Klopse, Coq au Vin und Rindergulasch, Rinder- und Geflügelfond, Kalbsjus, Bolognese- und Salsiccia-Sauce. Das alles und einiges mehr wird in Weckgläser gefüllt, die sich dekorativ im Laden stapeln. In der Küche werden natürlich auch die hausgemachten Salate zubereitet: Neben Kartoffel-, Fleisch- und Kraut- auch Allgäuer Wurst-, Flusskrebs- und asiatischer Thai-Curry-Salat mit Kokosmilch und Chili – neben vielen anderen, das wechselt ständig. Alles gewürzt mit Naturgewürzen („Da sind die ätherischen Öle noch drin, das ist fantastisch"), die hier natürlich auch gemischt werden. In der Manufaktur wird außerdem der Rheinische Saftschinken produziert. „Alte Traditionen" und „familieneigene Rezepte" spielen dabei eine ebenso wichtige Rolle wie „internationale Geschmäcker", heißt es auf der Website. Schließlich gibt es die Koblenzer Metzgerei Schmidt schon seit 1806, Uwe Schmidt ist Vertreter der achten oder neunten Generation, „das weiß ich gar nicht so genau." Das Stammhaus des Familienunternehmens im nahen Stadtteil Pfaffendorf führt der Cousin weiter, „der hat auch wieder so seine ganz eigenen Spezialitäten."

Das Wichtigste: Die artgerechte Haltung der Tiere

Vor rund 30 Jahren hat Uwe Schmidt das Horchheimer Geschäft von seinem Vater übernommen, bei dem er auch seine Ausbildung machte. „Bei uns gab es keinen Zwang und keinen Generationen-



Dry-aged Beef aus der eigenen Reifekammer, naturbelassene Fleischwurst, die noch pur nach Fleischwurst schmeckt, Lardo aus Carrara – und jede Menge Küchenfertiges in Weckgläsern

konflikt, mein Vater hat mich immer gefördert und mir freien Lauf gelassen. Schon er hat sehr viel Wert auf hohe Qualität gelegt, auch er musste sich ja schon gegen Supermärkte durchsetzen. Ich habe im Lauf der Jahre noch ein paar Schippen draufgelegt. Für uns ist es wichtig, dass wir wissen, wo die Tiere herkommen und dass sie artgerecht gehalten werden, darauf legen wir sehr viel Wert." Schwein und Hohenloher Rind liefert die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall: „Da habe ich in der Region keine unseren Anforderungen entsprechende Bezugsquellen gefunden." Weidelamm aber kommt aus dem nahe gelegenen Lahntal, Wild, dass Schmidt vorzugsweise im Herbst und Winter anbietet (Wildschwein-Steaks und -bratwurst gibt es auch zu anderen Jahreszeiten), von Jägern aus dem Westerwald und dem Hunsrück. Für Geflügel hat er wie viele seiner Kollegen lange nach einem passenden Lieferanten suchen müssen, zurzeit bezieht er es von Lapinchen aus Euskirchen, keine 100 Kilometer entfernt. Außerdem liegt Kikok in der Kühltheke, auch wenn Schmidt die Haltungsbedingungen des Delbrücker Züchters nicht für optimal hält. Selbstverständlich bietet er Dry-aged Beef an, die Reifekammer, in der natürlich ausschließlich Boeuf de Hohenlohe hängt, ist an prominenter Stelle ins Geschäft integriert. „Man muss eben mit der Zeit gehen, und unser Dry-aged Beef und die neuen Cuts haben uns viele neue Kunden gebracht. Jetzt haben wir vegane Burger-Pattys entwickelt, gerade arbeiten wir an einer veganen Wurst."

Gratis Lukull Muster-Box!

... mehr als nur Sauce Hollandaise! Kennst du schon die Lukull Saucenvielfalt?

QR-Code scannen und Lukull Muster-Box bestellen!

* Solange der Vorrat reicht. Es handelt sich um Original 1-Liter Größen.

Projekte: Vegane Wurst und Effilee-Geflügel

Wenn Uwe Schmidt „wir“ sagt, dann spricht er auch von einer Köchin und einem Koch, die aus der Sternegastronomie zu ihm gekommen sind. „Die beiden finden natürlich unsere Arbeitszeiten viel angenehmer und sind bei uns geblieben. Da habe ich großes Glück.“ Insgesamt beschäftigt er 13 Mitarbeiter. Natürlich hat Corona sein Catering-Geschäft ausgebremst – er hat es seither nicht wieder volle Fahrt aufnehmen lassen. „Auch wir, die wir unsere Arbeit sehr lieben, haben gemerkt, dass es sehr angenehm ist, wenn man am Wochenende mal nicht arbeiten muss.“

Zurzeit überlegt Schmidt, ob er nicht noch einmal versuchen soll, Effilee-Geflügel aus französischer Freilandhaltung mit unbegrenztem Auslauf anzubieten – aus Tierwohlsicht die wahrscheinlich optimale Lösung. „Wir haben schon mal Effilee-Ware im Angebot gehabt. Die kam bei unseren Kunden damals nicht so gut an, weil Kopf und Krallen erst beim Kauf des Geflügels entfernt werden.“ Das, so scheint es, haut auch den stärksten Genießer um – zumindest in Deutschland. „Aber ich glaube, so langsam ist die Zeit reif dafür.“

www.feinkost-schmidt.de

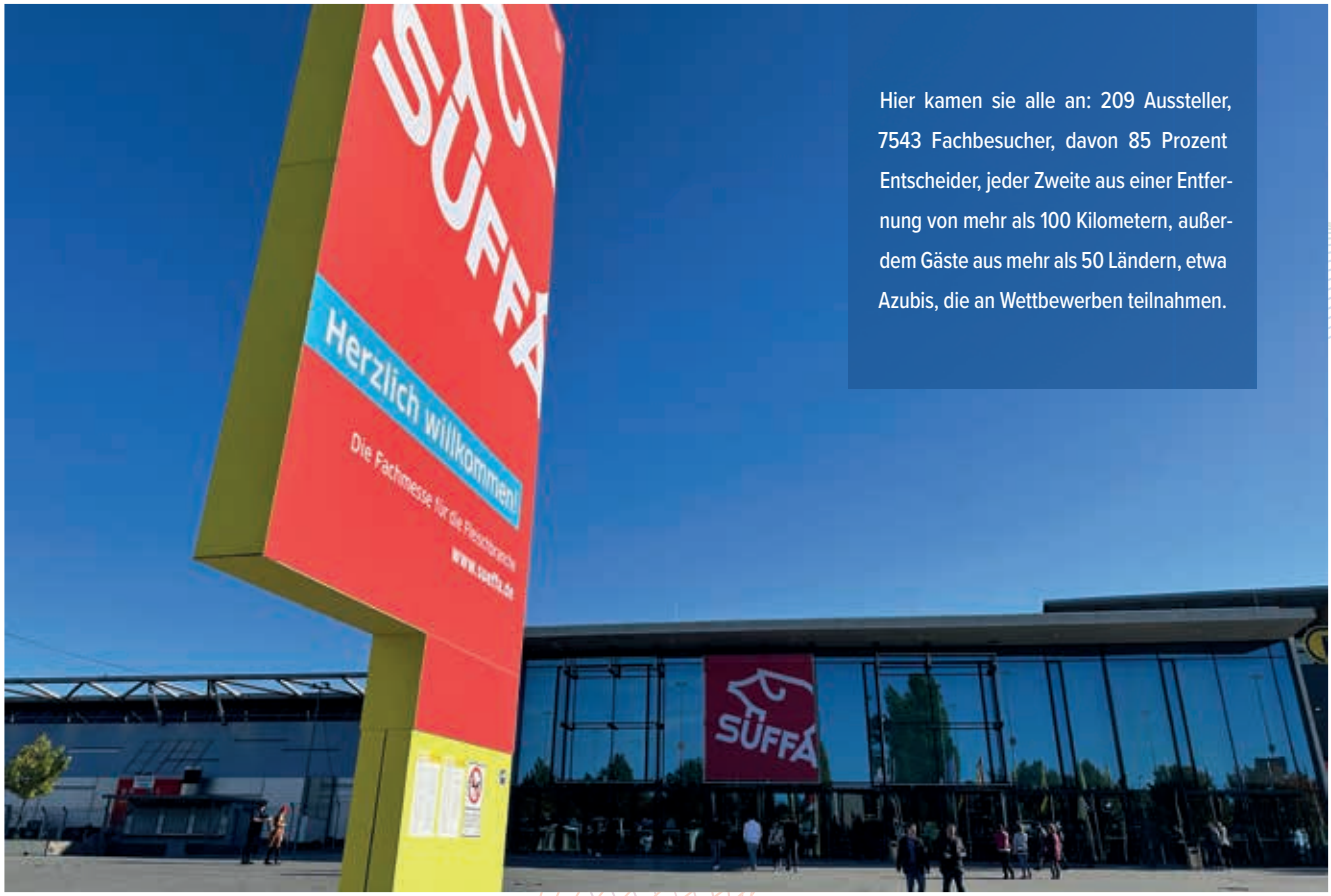
Hausgemachte Salate gibt es auch mit asiatischen Aromen.

Von Hamburg bis München gefragt:

Uwe Schmidts Rheinischer Saftschinken

... den er bundesweit vertreibt, stellen er und sein Team aus natürlich gewachsenen Keulen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein nach einem überlieferten Familienrezept traditionell her: Sie rollen ihn von Hand, pökeln, räuchern und veredeln ihn. Auf das sonst übliche „Poltern“ verzichten sie dabei: Phosphat oder andere Zusatzstoffe werden nicht hinzugefügt, weswegen der Rheinische Saftschinken weniger formstabil, aber umso leckerer ist. Beim Aufschneiden fällt er vom Messer. „Da ist nur Salz, Rauch und Liebe drin“, sagt Uwe Schmidt. Der Schinken trägt seinen Namen zu Recht: Er ist super saftig und zart, hat ein sanftes Buchenholz-Aroma – und schmeckt ansonsten einfach nur pur nach gutem Schinken. „Wir produzieren ihn in einer Woche durch und nur auf Bestellung, sodass wir ohne Lagerhaltung auskommen“, erläutert Schmidt. Über Basedahl aus dem schleswig-holsteinischen Hollenstedt und Feinkost Barth, Eschwege, wird der Saftschinken bundesweit vertrieben, er geht an traditionell handwerklich arbeitende Fleischereien, aber auch an ausgesuchte Edeka-Märkte. Wer diesen außerordentlichen Saftschinken ebenfalls anbieten möchte, kann sich direkt an die Feinkostmetzgerei Schmidt wenden.

SÜFFA 2023
Viele Fachhandels-Kunden



Hier kamen sie alle an: 209 Aussteller, 7543 Fachbesucher, davon 85 Prozent Entscheider, jeder Zweite aus einer Entfernung von mehr als 100 Kilometern, außerdem Gäste aus mehr als 50 Ländern, etwa Azubis, die an Wettbewerben teilnahmen.

„Spannend, inspirierend und vor allem erfolgreich" seien die drei Messetage vom 21. bis zum 23. Oktober gewesen, sagte Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart, zum Ende der Süffa: Es sei gelungen, ein bewährtes Konzept nochmals zu optimieren. Die Messe sei für die Fleischbranche mehr als Marktplatz und Produktschau, nämlich „eine wichtige Zukunftsplattform, auf der nicht nur die gesamte Bandbreite des Fleischerhandwerks abgebildet ist, sondern Herausforderungen analysiert und Lösungsansätze aufgezeigt werden."

Der gefragteste „Lösungsansatz" war dabei wohl die „Metzgerei der Zukunft", ein Smart Store, der völlig ohne Verkaufspersonal 24/7 geöffnet sein kann, inklusive autonomen Einkauf und Bezahlen. Vom Container oder mobilem Trailer über die Inneneinrichtung sowie Hard- und Software bis hin zu den notwendigen Verpackungslösungen zeigte der Hersteller an einem großen Gemeinschaftsstand mit Partnern alles, was es braucht, um ein solches Verkaufskonzept erfolgreich zu betreiben.

Kaum eine andere Präsentation erschien zumindest am Messesonntag so stark frequentiert, die allgemeine Begeisterung war groß, es gab aber auch Skepsis: Wie schützt man den Shop vor Vandalismus, wie vor Diebstahl?, fragt sich da etwa ein bayrischer Fachbesucher. Fragen, die man ihm sicher zufriedenstellend beantworten konnte. Tatsächlich trafen wenige Tage nach der Messe eine Metzgerin, die in naher Zukunft einen Smart Shop installieren wird: Nicole Siegler aus Lohr am

Freute sich über rege Resonanz am Arcoplast-Stand: Silke Gutschale

Bei der Ernst GmbH & Co. KG war der Chef stets im Gespräch.

Für Victorinox ist die Süffa unverzichtbar.

Main hatte das schon lange vor der Messe geplant, aber auf eine entscheidende Förderung gewartet. Auch sie hat die Süffa im zweieinhalb Autostunden entfernten Stuttgart besucht und fasst zusammen, was weitere von uns befragte bayrische Kollegen zur Messe meinen: Es ist vor allem ein Treffpunkt für die handwerklichen Metzger, ein Ort des Netzwerkens und Sich-Austauschens unter Kollegen, die sich teils schon seit der Aus- oder durch spätere Fortbildung gut kennen. Viele kommen gleich mit der ganzen Familie.

Von „einer absolut positiven Stimmung“ und einem „guten Investitionsklima“ sprach am letzten Messetag Joachim Lederer, Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbandes für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg. Beeindruckt von der hohen Besucherfrequenz und dem hohen fachlichen Interesse zeigten sich große Maschinenhersteller ebenso wie kleine Feinkosthändler, berichtet die Süffa. Zu den Zukunftsthemen, die neben dem 24/7-Verkauf stark beachtet wurden, zählten dem Veranstalter zufolge auch vegetarische Produkte. Etwa die von „Lord of Tofu“, einem Unternehmen, das Veganes unter anderem fürs Catering anbietet. Inhaberin Dörte Ulrich konnte nach eigenen Angaben vielversprechende Kontakte knüpfen und rechnet mit einem guten Nachgeschäft. Auch Aussteller, mit denen wir sprachen, waren durchweg mehr als positiv gestimmt: Silke Gutschale von Arcoplast etwa war begeistert vom Smart-Shop- und einem weiteren Gemeinschaftsstand, von denen sich ihrer Meinung nach andere Veranstalter ruhig mal inspirieren lassen könnten. Am eigenen Stand registrierte sie einen hohen Anteil an investitionsfreudigen Fachhandelskunden und zeigte sich mehr als zufrieden. Eckhard Kowalewski von Victorinox, sagte: „Die Süffa ist für uns eine unverzichtbare Messe, der Fachhandel aus der Region ist hier stets präsent.“ Werner Ernst, Chef der Ernst GmbH & Co. KG, war stets mit Kunden im Gespräch, hebt auf unsere mal eben zwischendurch gestellte Frage, wie die Messe für sein Unternehmen laufe, nur kurz beide Daumen.

Sonderthemen wie Feinkost oder Wild & Jagd wurden wie auch vor zwei Jahren in kleinem, feinem Rahmen präsentiert, Wild wurde in der BBQ-Area außerdem zerlegt, gegrillt und im Rahmen eines kostenfreien Seminars sowie durch Vorträge von Mitgliedern des Landesjagdverbandes Baden-Württemberg dem Metzger erneut nahegebracht, in der gläsernen Wurstküche wurden Currywurst-Bällchen ebenso wie pflanzenbasierte Sticks hergestellt. Nicht wegzudenken von der Süffa: Dauerbrenner wie der „Tag der Metzgerfrauen“ und zahlreiche Wettbewerbe, Premiere feierten dagegen diverse Netzwerktreffen. Das Rahmenprogramm, so unser Eindruck, erfuhr zumindest am Messesonntag wenig Resonanz und beschäftigte sich eher mit zwar aktuellen, aber nicht neuen Themen: Hofschlachtung und Weideschuss, Strohschwein, Wild in der Metzgerei. Die Ausnahmen von der Regel: Vorträge zu besagtem Smart Store und zu internationalen Ausbildungskonzepten, die dem Nachwuchsmangel entgegenwirken sollen. Zu den Highlights zählten sicher die Einsätze des renommierten Nürnberger Metzgermeisters Dirk Freyberger: Als engagierter Kollege und 1. Vorsitzender des Fleischsommelier Deutschland e.V. in der Branche lange bekannt, ist er spätestens, seit er mit dem „Butcher Wolf Pack“ die WBC Worlds Butchers Challenge 2022 in Sacramento/USA gewann, einer ihrer Stars. In der BBQ-Area sowie auf der Bühne für Trends und Neues sprach er unter anderem über offensives digitales Marketing für das Fleischerhandwerk – seiner Ansicht nach eine Möglichkeit, das Image seines Berufes zu verändern und die Nachwuchsgewinnung zu vereinfachen.

TOP SELLER

Dezember 2023 – gültig 1.12. bis 22.12.2023

Speisentransportwagen „Thermo Tower Hot“

Der Profi, wenn es ums Warmhalten geht! Der neue Thermo Tower Hot ist ideal geeignet, wenn es um den sicheren und hygienisch einwandfreien Transport von Speisen geht, die gewärmt werden müssen. Die integrierte Umluftheizung sorgt für gleichmäßige Temperaturverteilung und ein stabiles Temperaturniveau, auch bei längeren Stand- oder Wegezeiten.

thermo hauser

- Material Wagen/Stoßschutz: EDS 18/10/Polyamid
- 20 Einschübe
- 200 l Nutzinhalt
- Farbe: silber/schwarz
- durchgängige Türfront für mehr Hygiene – besser geschützt vor eindringendem Schmutz
- Umluftheizung für schnelles Aufheizen und optimale Wärmeverteilung
- Aufheizen mit Leerfach in nur 10 Minuten
- Heizleistung: 30 °C bis 90 °C
- Entlüfterklappe für stetige Dampfabführung zum Erhalt der Qualität Ihrer Speisen
- digitales und analoges Thermometer zum Ablesen der Innentemperatur
- analoge Anzeige ohne Stromzufuhr
- Touch-Display für noch einfachere Temperatureingabe
- Stromanschluss: 220–240 V
- Leistung: 965 W

Thermohauser-Art-Nr. 8300053937

2.799,00
Preis/St.

Verschiedene Varianten erhältlich!

Tranchiersets „PremiumCut“

Dieses Tranchierset, bestehend aus dem Klassiker Chefs NO 1 und der Fleischgabel Fork NO 1, ist perfekt für alle Anwendungen in der Küche. Als Klassiker unter den Messern ist das Chefs NO 1 sowohl in der Küche als auch beim Barbecue ein wahres Multitalent. Ob beim Tranchieren, Bratgut wenden oder gekonnt Servieren – damit sind Sie gerüstet für viele Herausforderungen an Herd und Tisch.

GIESSER
MADE IN GERMANY

- **Grifffarbe „Red Diamond“:** Giesser-Art-Nr. 1997 2 rd, € 129,00/Set
- **Grifffarbe „Spicy Orange“:** Giesser-Art-Nr. 1997 2 so, € 129,00/Set
- **Grifffarbe „Tree of Life“:** Giesser-Art-Nr. 1997 2 tol, € 139,00/Set

ab 129,00
Preis/Set

Automatenwinkelwolf „Crossfeed Grinder“

Automatenwinkelwolf „Crossfeed Grinder“, komplett frontal bedienbar. Dadurch lässt sich die Maschine leicht und ergonomisch für den Bediener befüllen.

KOLBE FOODTEC

Qualität, die übliche Industrienormen übertrifft - Made in Germany!

- rostfreie Verschlussmutter
- Trichtervolumen: 100 l
- Druckknopfschaltung
- stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Schneckenausstoßer
- Steckschlüssel SW 24
- Kombi-Hakenwerkzeug
- I-tourige Ausführung
- Vorfüllfunktion der Zubringerschnecke
- Anschlusskabel mit CEE-Phasenstecker
- Mischeinrichtung (Mischarm)
- Autoreversefunktion

Ihren individuellen Angebotspreis erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

CNS

4 höhenverstellbare Schwingmetallfüße

- **AWM114-100:**
  - Schneidsystem Unger D114 (Vorschneider, Lochscheibe 3, 5, 8 und 13 mm), 2 Messer, schmaler und breiter Einlegering)
  - Ø Lochscheibe: 114 mm
  - Förderleistung: ca. 1700 kg/h
  - Stromanschluss: 400 V
  - Leistung Hauptmotor: 7,5 kW (+ 1,5 kW Mischarm)
  - Maße (B x T x H): 1248 x 1101 x 1320 mm

  Kolbe-Art.-Nr. AWM114-100
- **AWM130-100, mit Gehäuseauslauf-Schutzhaube:**
  - Schneidsystem Unger E130 (Vorschneider, Lochscheibe 3, 5, 8 und 13 mm, 2 Messer, Stützkreuz, schmaler und breiter Einlegering)
  - Ø Lochscheibe: 130 mm
  - Förderleistung: ca. 1900 kg/h
  - Stromanschluss: 400 V
  - Leistung Hauptmotor: 10 kW (+ 1,5 kW Mischarm)
  - Maße (B x T x H): 1248 x 1323 x 1320 mm

  Kolbe-Art.-Nr. AWM130-100

Schalen „Golden Fibres“

Von der Natur – zurück zur Natur!

Hergestellt aus Abfallresten der Landwirtschaft. Nachhaltig und Ökologisch. Keine Verwendung von Materialien, die dem Menschen als Nahrung dienen.

~~109,00 €~~

ab 89,00
Preis/1000 St.

D-Art-Nr.	Bezeichnung	Maße	VE/Kt.	Preis/1000 St.
0413168	Hamburgerbox	158 x 150 x 80 mm	280 St	€ 89,00
0413170	Menübox unget.	248 x 222 x 73 mm	200 St.	€ 229,00
0413172	Menübox 2 get.	248 x 222 x 73 mm	200 St.	€ 239,00
0413174	Menübox 3 get.	248 x 222 x 73 mm	200 St.	€ 239,00

Ökologische Zersetzung im Kompost!

Solange der Vorrat reicht! Ohne Inhalt.

Für Chafing-Dishes!
Fragen Sie Ihren Fachgroßhändler nach seinem Sortiment

Helloflamm Brennflüssigkeit

Brennflüssigkeit auf Ethanolbasis

- zur Verwendung in Spezial-Brennbehältern für Warmhaltegeräte
- 1 Liter Flasche

D-Art.-Nr. 1476105

5,99
Preis/Fl.

10,99
Preis/St.

Helloflamm Brennbehälter

- für ca. 200 ml Brennflüssigkeit
- abgekühlt wiederbefüllbar
- Maße (Ø x H): 84 x 62 mm

D-Art.-Nr. 1474714

Warmhaltegerät GN 1/1

59,90
Preis/St.

- CNS 18/0 hochglänzend
- inkl. GN 1/1 – 65 mm
- inkl. 2 Brennpasten-behälter
- Maße inkl. Griffe und Deckel (L x B x H): 560 x 360 x 320 mm

D-Art.-Nr. 1474206

50 YEARS WAS GERMANY

Elektro Suppentopf

- Stahlblech schwarz lackiert
- 8 l

WAS-Art-Nr. 3410110

69,90
Preis/St.

Chafing Dish Löffel „Kitchen Tool 2160“

- CNS
- 32 cm

- **geschlossen:**
  WAS-Art-Nr. 2163320, € 3,59/St.
- **geschlitzt:**
  WAS-Art-Nr. 2163321, € 3,59/St.

ab 4,59
Preis/St.

Suppenlöffel „Kitchen Tool 2160“

- CNS
- **Länge: 18 cm, Ø 7 cm:**
  WAS-Art-Nr. 2160070, € 4,59/St.
- **Länge: 31,5 cm, Ø 8,5 cm:**
  WAS-Art-Nr. 2160085, € 5,99/St.

KBS

Waffeleisen „Brüsseler Waffeln“

- Gehäuse Edelstahl
- Backplatten aus Gusseisen
- Temperatur stufenlos regelbar von 5 °C bis 300 °C
- Ein-/Ausschalter
- mit Kontrollleuchten
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 2,2 kW

ab 299,00
Preis/St.

Modell	Waffeleisen	Waffeleisen	Waffeleisen	Waffeleisen
Ausführung	1 Backplatte fest	2 Backplatten fest	1 Backplatte wechselbar	2 Backplatten wechselbar
Waffelgröße	2 x 80 x 160 x 15 mm	4 x 80 x 160 x 15 mm	2 x 105 x 165 x 28 mm	4 x 105 x 165 x 28 mm
Gewicht	24 kg	44 kg	27 kg	54 kg
Außenmaße (B x T x H)	300 x 320 x 300 mm	580 x 320 x 300 mm	300 x 320 x 300 mm	600 x 320 x 300 mm
KBS-Art.-Nr.	1096.2022	1096.2023	1096.2024	1096.2025
Preis	299,00 €	579,00 €	609,00 €	999,00 €

5 % Einführungsrabatt

Die neue Konservendose – 99/33 stapelfähig

Dosen-Zentrale Züchner GmbH, Köln

- BPA freie Innenlackierung
- gezogen
- neu entwickelter Stapelboden – auch mit Aufreißdeckel stapelbar
- 200 St./Kt.

Individuell bedruckte Caps

Einführungsrabatt nur in Kombination mit individueller Bedruckung!

- TO 66 mm bzw. TO 82 mm

Motiv 12 Motiv 9 Motiv 17 Motiv 3 Motiv 20 Motiv 4 Motiv 13

Thekenschalen-Set „Quadro“

arcoplast

- 10-teilig
- ABS schwarz
- bestehend aus je 4 Dreieck-Schalen und 6 rechteckigen Schalen

- **Maße gesamt 80 x 80 cm**
  Arcoplast-Art-Nr. 101642-80, € 144,00/Set
- **Maße gesamt 84 x 84 cm**
  Arcoplast-Art-Nr. 100986-80, € 147,00/Set

ab 144,00
Preis/Set

Bandsägeblätter „Supra“

Zuverlässige Bandsägeblätter, die hohe Standzeiten, maximale Ausbeute und eine erstklassige Schnittfläche gewährleisten.

Edelstahl, -4TPI, 5er Kt.

- 1670 x 15,5 x 0,45 mm
  D-Art.-Nr. 1312206, € 6,99/St.
- 1760 x 15,5 x 0,45 mm
  D-Art.-Nr. 1312347, € 7,79/St.
- 1820 x 16 x 0,50 mm
  D-Art.-Nr. 1312362, € 7,99/St.
- 2490 x 16 x 0,50 mm
  D-Art.-Nr. 1312560, € 9,69/St.

ab 6,99
Preis/St.

PE-Folie – Für alle Nahrungsmittel

- Stärke: 10 µm
- 4 Ro./Kt.

- **Gewerberolle**
  Art.-Nr. 0502050, € 3,79/Ro.
- **Breite: 300 mm**
  Länge: 300 m, Art.-Nr. 0502054, € 4,49/Ro.
- **Breite: 450 mm**
  Länge: 300 m, Art.-Nr. 0502070, € 7,19/Ro.
- **Breite: 600 mm**
  Länge: 300 m, Art.-Nr. 0502104, € 10,69/Ro.

ab 3,79
Preis/Ro.

Steakpapier

erzberger verpackungssysteme

Kraftpapier mit umweltfreundlicher Hotmelt-Beschichtung, kompostierbar.

Design: „Alles was zählt, ist Dein Willen zum Grillen“.

Ideal zum Einwickeln von hochwertigen Fleischsorten, garantiert aromatische Frische der verpackten Produkte für lange Zeit!

- atmungsaktiv, nassfest, fettdicht
- hygienisch
- umweltfreundlich
- recycelbar
- kompostierbar

erzberger ÖKO LOGISCH Umweltfreundliche Verpackungen

- **1/8 Bogen**
  250 x 380 mm, 2000 Bl./Kt.
  D-Art.-Nr. 0400500, € 27,90/1000 Bl.
- **1/4 Bogen**
  380 x 500 mm, 1000 Bl./Kt.
  D-Art.-Nr. 0400502, € 56,90/1000 Bl.

ab 27,90
Preis/1000 Bl.

Immer eine saubere Sache

Vikan ADVANCING HYGIENIC CLEANING

- **Ultra Hygienestiel 1500 mm**
  - PP glasverstärkt
  - Ø 32 mm

  D-Art-Nr. 1213340 (weiß), € 14,85/St.
  (Vikan-Art.-Nr. 2962) Verfügbare Farben:
  +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +66 +77 +88

ab 11,95
Preis/St.

- **Wasserschieber 600 mm, PP**
  - mit auswechselbarer Naturgummilippe, schwarz

  D-Art-Nr. 1230143 (weiß), € 17,95/St.
  (Vikan-Art.-Nr. 7754) Verfügbare Farben:
  +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +66 +77 +88

- **Besen 330 mm, PP**
  - Polyesterborsten hart

  D-Art-Nr. 1210053 (weiß), € 18,75/St.
  (Vikan-Art.-Nr. 2915) Verfügbare Farben:
  +2 +3 +4 +5 +6 +9

- **Hi-Lo Bürste 265 mm, PP**
  D-Art-Nr. 1213235 (weiß), € 11,95/St.
  (Vikan-Art.-Nr. 7047) Verfügbare Farben:
  +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +66 +77 +88

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

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

7402
Sauce Hollandaise
1 l Pg.

7406
Sauce Béarnaise
1 l Pg.

770 772 775 773
Mondamin Fix Saucenbinder, hell o. dunkel
1 kg Pg./10 kg Ei.

681 682 98390
Delikatess Sauce zu Braten
1 kg Pg./3 kg Pg./10 kg Ei.

2112
Knödel halb & halb
5 kg Bt.

2122
Kartoffel-Granulat Blitz-Püree, mit Vollmilch
5 kg Kt.

Prof. Konz. Bouillon je 1 l Fl.

11697 **Rind**
11769 **Huhn**
11878 **Gemüse**

Prof. Konz. Fond je 1 l Fl.

7934 **Fisch**
81297 **Kalb**

592
Professional Gourmet Rahm Sauce
1 kg Pg.

596
Pfeffer Sauce
3 kg Pg.

Upfield Professional

Cremefine
je 1 l Packung

Kochcreme
15 % Fett
54333

Schlagcreme laktosefrei
55063

Schlagcreme
31 % Fett
54270

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Maggi PROFESSIONAL

Nestlé PROFESSIONAL

11802417
Klare Gemüsebrühe
5 kg Ei.

12418716
Klare Hühnersuppe oK
900 g Box

2570030
Grüne Erbsen mit Schale
ganz, 10 kg Bt.

2570035
Grüne Schälerbsen
ganz, 10 kg Bt.

2570040
Linsen 5–6 mm
5 kg Bt.

2570045
Weiße Bohnen, grob
5 kg Bt.

2306603
Kapern Fines
13 mm, ATG 450 g

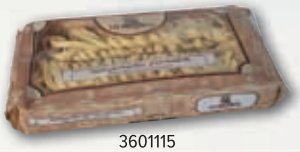
2560200
Wild Preiselbeeren
2 kg Ei.

Original Italienische Nudeln
„LES IMPECCABLES“

verschiedene Sorten, je 250 g/Pg.

3601105
Tagliolini 1,6 mm

3601110
Fettuccine 3 mm



3601115
Tagliatelle 6,7 mm

3601120
Pappardelle 16,5 mm

3601125
Spaghetti alla Chitarra 103

GRITTO

Bolte Tafelsenf
10 kg Ei.

2305108

MEISTERGEWÜRZE
... für Wurstgeschmack nach Meister Art

je 1 kg Beutel

2018018
Bratengewürz
Gewürzaromasalz

2014058
Wiener
Gewürzzubereitung

2012037
Kalbsleberwurst
Gewürzzubereitung

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 Februar 2024.
Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagema Dezember 2023

Berkel: Bella figura und präzise Performance

Jeder kennt sie, die klassische Berkel-Schwungrad-Schneidemaschine: Ihr zeitloses Design macht sie zu einem ikonografischen Objekt, ihre Funktionalität ist legendär. Für den stressigen Arbeitsalltag von HoReCa-Betrieben gibt es elektrische Berkel-Maschinen – nicht minder schick und funktional.

Nicht nur Kenner wissen: Wo eine Schwungrad-Aufschnittmaschine von Berkel steht, da wird bester Schinken frisch und professionell von der Keule geschnitten. Dabei sieht so eine Maschine auch noch umwerfend aus: Ihr zeitloses Vintage-Design, basierend auf rostfreiem Stahl und Chrom, kombiniert mit dem typischen „Berkel-Rot“, macht beim Publikum von Gastronomie und Handel eine gleichermaßen gute Figur. Bis heute steht sie nicht nur für zeitloses Design bei höchstmöglicher Funktionalität, sondern auch für traditionelle handwerkliche Fertigung und damit Langlebigkeit.

Das ist schon seit 1898 so, als der Rotterdamer Fleischermeister Wilhelmus Adrianus van Berkel sie erfand: Das Berkel-Patent bestand darin, dass ein Handrad – das berühmte Schwungrad – einen beweglichen Tischschlitten in Bewegung setzte, der einer scharfen, gewölbten, sich drehenden Klinge entgegenglitt. Die legendäre „rote Schwungrad-Schneidemaschine“ war geboren und erobert seither die ganze Welt: Sie wird in 92 Ländern verkauft. Inzwischen gibt es die traditionelle Berkel in diversen Varianten – davon sechs handbetriebene, eine halbautomatische und eine automatische – sowie in Schwarz und auf Nachfrage in jeder gewünschten Farbe.

Berkel-Maschinen für HoReCa und Fleischereien

Auch für den Arbeitsalltag im Hotel, der (Groß-)Gastronomie und Fleischereien, wo man aus Zeitgründen vielleicht nicht so gern mit der Hand am Rad dreht, hat Berkel die richtigen Maschinen parat, etwa mit der neuen Linie elektrischer Schwerkraftschneider, der Pro Line XS 30. Sie bieten ausgezeichnete Schnittleistung bei höchsten Sicherheitsstandards und optimalen Reinigungsmöglichkeiten. So ist die Anschlagplatte um 38 Grad geneigt, um das Gleiten und Fallen des Schneidguts zu erleichtern und zugleich 15 Grad weit geöffnet, um das Schneiden zu optimieren. Die Messerschutzplatte hat ein durchgehendes Profil, was für gleichbleibend dicke – oder hauchdünne! – Scheiben sorgt. Der Ein-/Ausschalter ist mit gut sichtbaren LEDs aus-

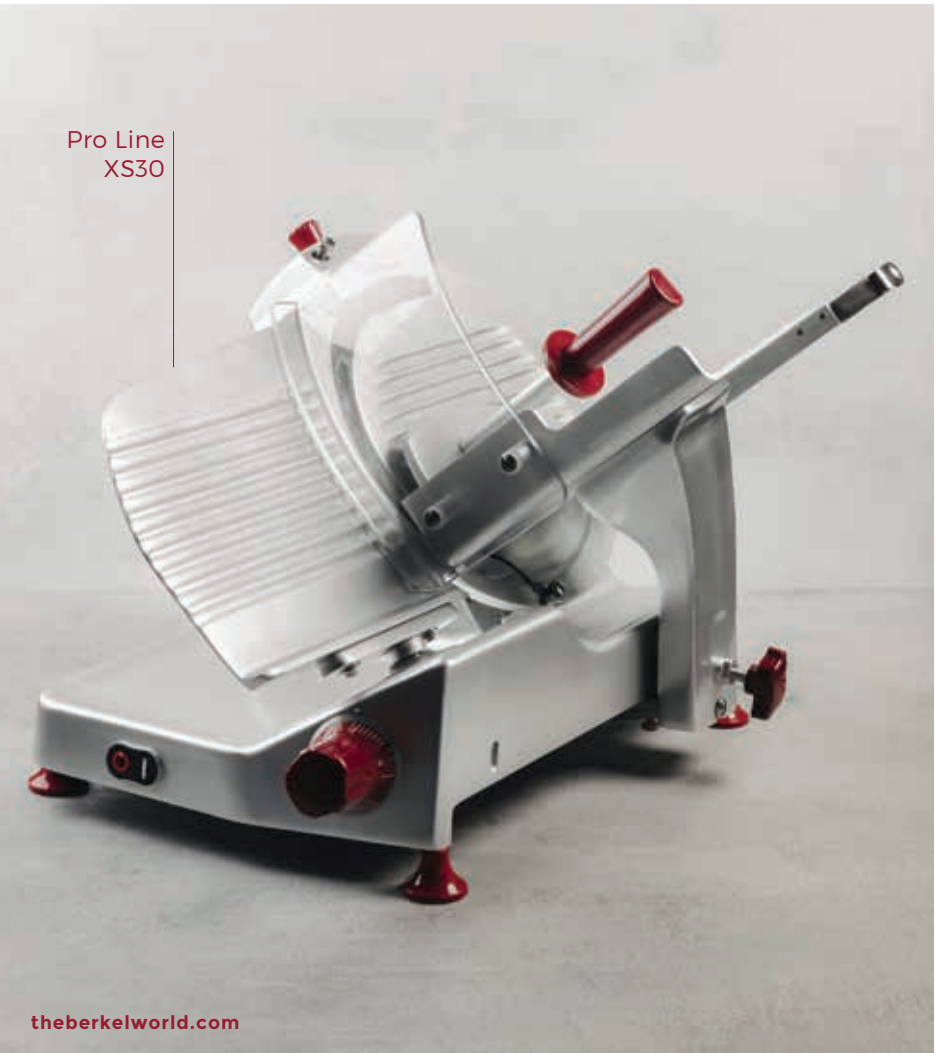
gestattet, außerdem entsprechend der Schutzklasse IP 67 vollständig abgedichtet, wie auch jedes exponierte Teil durch Silikon lebensmittelecht abgedichtet ist. Die Schnittstärke kann durch 14 millimetrische Positionen genauestens geregelt werden.

Einfache Reinigung und höchstmögliche Sicherheit

Die Reinigung einer Berkel XS30-Maschine ist einfach, schließlich ist sie aus einem Guss, sodass keine schmutzanfälligen Lücken auftreten. Die geneigte Messerschutzplatte erleichtert die Drainage von Flüssigkeiten, im Gussteil ist eine Flüssigkeitsauffangwanne integriert. Der Schlitten ist abnehmbar, und ein Abstand von 42 Millimetern erleichtert und beschleunigt das Saubermachen, auch die Messerabdeckung ist schnell entfernt. Und damit bei der Reinigung nichts passiert, kann das Messer mit einem Schutzring aus Alu vollständig verschlossen, der Restehalter blockiert werden, damit er nicht unbeabsichtigt freigesetzt wird. Ein transparenter Techno-Polymer-Handschutz sorgt für die perfekte Sicht beim Schneiden. Und die ergonomischen Bedienelemente befinden sich in einer für den Bediener komfortablen Position, sodass die Arbeit mit der XS 30 leicht von der Hand geht. Last but not least: Ein abnehmbares Schleifgerät ist inklusive.

Bildschön und höchst funktional, egal, ob mit Schwungrad oder elektrisch betrieben: Die Berkel-Schneidemaschinen B114 und Pro Line XS 30.

www.theberkelworld.com



de Buyer

Serie Carbone Plus: Das Plus auf dem Herd

Erstklassiges Kochgeschirr Made in France: Bratpfannen, Kasserollen und Sauteusen von de Buyer überzeugen mit hochwertiger Verarbeitung, hohem Gebrauchswert und echter Langlebigkeit. Qualitäten, mit denen die Eisenstahl-Serie Carbone Plus besonders beim anspruchsvollen Einsatz im Profibereich glänzt.

Sie sind ideal zum Anbraten, Sautieren, Bräunen und Frittieren: die robusten Eisenstahlpfannen der Serie Carbone Plus. Ihr Körper aus 2,5 bis drei Millimeter dickem Weißstahl verteilt die Hitze absolut gleichmäßig und bleibt auch bei hohen Temperaturen formstabil. Das ermöglicht eine perfekte Maillard-Reaktion: Das Fleisch erhält außen wunderbare Röstaromen und bleibt innen saftig zart. Selbstverständlich sind die Pfannen für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet. Ab Werk leicht geölt, muss man die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit hoch erhitztem Öl, aber ohne Bratgut einbrennen. Danach wird ihre natürliche Antihafteigenschaft mit jedem Einsatz besser – je öfter man die Pfanne benutzt, desto perfekter gelingt das Steak. Der Griff aus massivem Bandstahl ist fest mit dem Körper vernietet und liegt mit seiner leichten Krümmung gut in der Hand. Durch die sogenannte „Lyonnaise-Form“ mit dem aufgeweiteten und gewölbten Rand lässt sich das Bratgut bestens ausschwenken, um schließlich problemlos auf den Teller zu gleiten. Fleisch, Fisch, Gemüse,

Kartoffeln oder Eier gelingen gleichermaßen perfekt. Die Pfannen gibt es in diversen Größen mit Durchmessern von 18 bis 50 Zentimetern. Zur Serie gehören außerdem eine Grillpfanne mit geriffeltem Boden, ein Wok, eine ovale Fischpfanne, Spezial-Pfannen für Crêpes und Blini sowie ein hoch gewölbter Frittiertopf, für den noch ein entsprechender Edelstahlkorb als Einsatz erhältlich ist. Auf die Unverwüstlichkeit des robusten Kochgeschirrs gibt de Buyer eine lebenslange Garantie.

Seit 1830 fertigt das Unternehmen mit Sitz in den Vogesen hochwertige Kochutensilien, die Profis wie ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen schätzen. Entwickelt und hergestellt werden die rund 2500 Produkte überwiegend in Frankreich. Zum Portfolio gehören neben den berühmten Töpfen und Pfannen mittlerweile diverse andere Küchenutensilien, vom Messer über die Pfeffermühle bis zum Pâtisserie-Bedarf. Dabei hält de Buyer 49 eigene Patente. Das Unternehmen hat 210 Angestellte und ist in 94 Ländern rund um den Globus präsent.
www.debuyer.com

de Buyer: Manufaktur mit Tradition seit 1830

SIE WOLLEN **MEHR UND VIELFALT?** NEHMEN SIE UNSER **MULTITALENT!**

Mit dem neuen Poly-clip InkJet Drucker ES 6000 ist die Produktkennzeichnung und somit die exakte Chargenrückverfolgung auch während des Produktionsvorgangs effizient und umweltfreundlich möglich. Das Etikettiersystem kann mit allen PDC und PDC-A Maschinen benutzt werden.

Für Kaliber bis 115 mm und alle Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärme

Modular: alle Ausstattungsmöglichkeiten individuell nachrüstbar

Mehr Sicherheit durch Zweihandauslösung des 1. Clips

poly-clip® SYSTEM

polyclip.com | **Excellence in Clipping**

Der kleine Dinerbot T8 von Keenon umschwirrte die Besucher.

Kommt jedes Jahr aus dem sächsischen Zwönitz zur Warenbörse: Jens Kriegel, Erzberger.

Im Gespräch: Susanne Mair von Orgavente, Saarbrücken

Dagema-Warenbörse

Imposante Location und beste Stimmung

„Wow!“ Überrascht und beeindruckt vom Veranstaltungsort äußerte sich so oder ähnlich mancher Besucher der Dagema-Warenbörse, die am 15.9. in Düsseldorf stattfand. „Eine tolle Location!“, urteilte da unter vielen anderen Susanne Mair von Orgavente. Die tageslichtdurchflutete Kaltstahlhalle auf dem Areal der Böhler-Werke, die hier einst Stahl produzierten, wartet mit authentischem, von Stahl, Glas und Beton geprägtem Industrie-Ambiente auf. Unter den imposanten meterhohen Decken zeigten 86 Aussteller Neues und Bewährtes sowohl für das traditionelle Fleischerhandwerk als auch für die HoReCa, und nicht nur das strahlende Wetter sorgte für gute Laune, sondern auch die stimmige Atmosphäre des Branchentreffs. „Wir kommen immer wieder gerne her. Für uns ist es wichtig, bei der Dagema-Warenbörse unsere Partner und Kollegen zu sehen“, sagt unter anderem Erzberger-Chef Jens Kriegel, der wie in jedem Jahr mit seinem Sohn Niklas aus dem rund 550 Kilometer entfernten Zwönitz anreiste, um seine Verpackungen zu präsentieren. Zu seinen Kunden zählen unter vielen anderen einige traditionelle Fleischereien ebenso wie Tim Mälzer. Für Claudia Schmidt, bei Tournus Equipment Werksrepräsentantin für Deutschland, war es erst die zweite Teilnahme an einer Dagema-Warenbörse: „Ich treffe hier viele relevante Branchenvertreter, deswegen bin ich gerne wieder dabei.“

Gute Laune verbreiteten neben der quirligen Stimmung auch die Service-Roboter, die den rund Besuchern Drinks und Snacks „servierten“: „Der Kleine kann so schön mit den Wimpern klimpern …“, lautete da einer der vielen Kommentare. Womit wir schon bei den Neuheiten wären, die auf der Warenbörse gezeigt wurden – einige stellen wir auf den kommenden Seiten vor.

Auch in diesem Jahr wieder mit einem großen Stand-vertreten: Die Dosen-Zentrale Züchner GmbH, Hilden.

Ambiente mit Wow-Effekt: Die Kaltstahlhalle im Areal Böhler, Düsseldorf.

Wie immer sorgten mehrere rührige Köche für den Lunch – und demnostrierten, was die Maschinen von Rational so alles können, unter anderem mit 18 Stunden im Smoker gegartem Rindernacken und einer ganzen, zitronengepfefferten Lachsseite von der Holzplanke.

Wie immer ein Highlight am Dagema-Stand: Gewürze aus dem Labor von Patrick Heyers.

KBS

Service-Roboter zur Personal-Unterstützung

Der Dinerbot T8, der Butlerbot W3 und der Dinerbot T5.

Als die Dagema-Warenbörse am 15.9. stattfand, waren sie gerade einen Tag auf dem deutschen Markt: Die Service-Roboter des Herstellers Keenon begrüßten die Gäste mit einem freundlichen Display-Lächeln sowie Snacks, Getränken und Prospekten im Gepäck. Keenon ist auf KBS zugekommen, und wir haben uns entschieden, die Keenon-Roboter als erster Großhändler Deutschlands in unser Programm aufzunehmen“, berichtet Jörg Lange von KBS Gastrotechnik. Die beiden Modelle Dinerbot T8 und Dinerbot T5, die die Besucher der Warenbörse umschwirrten, bewegten sich im „Snack-Modus“ durch die Gänge: „Sie fahren bestimmte Punkte an, dort können sich die Gäste etwas herunternehmen, dann fahren sie weiter.“ Sie können aber auch, etwa in einem Restaurant, gezielt Tische anfahren: Dann nimmt sich der Gast seine Speisen selbst aus den offenen Ablagen. Damit unterstützen die Roboter das Service-Personal, das dann mehr Zeit für die Gäste hat. Muss ein Tisch abgeräumt werden, rollen sie herbei, lassen sich von der Service-Kraft beladen und bringen das schwere und schmutzige Geschirr in die Spülküche. „Wir haben bereits einen Restaurant-Betreiber als Kunden, der sie im Testlauf einsetzt. Das Personal dort muss bis zu fünf Kilometer weniger pro Tag laufen und deutlich weniger schwer tragen. Überall, wo Mitarbeiter weite Wege zurücklegen müssen, können die Roboter unterstützen. Das kann im Restaurant ebenso sein wie in der Pflege, im Handel und der Industrie“, erläutert Lange. Auch in den VIP-Bereichen mancher Fußballstadien seien die Keenon-Roboter schon probehalber unterwegs.

Das größte Modell namens Butlerbot W3 ist nicht offen wie die anderen beiden Modelle, sondern geschlossen. Mit seinen variablen Fächern kann er zum Beispiel im Zimmer-Service eines Hotels oder in einem Altenheim zum Einsatz kommen, dabei bis zu vier Räume in einem Vorgang anfahren: Die Speisen bleiben warm. Ein weiterer echter Vorteil: Der Butlerbot W3 kann mit Fahrstühlen kommunizieren und sie eigenständig nutzen. Besonders der kleine Dinerbot T8 hatte es den Warenbörsenbesuchern angetan, weil er dank interaktivem Design so schön mit den Wimpern klimpern und in 15 Sprachen mit leicht verständlichen Worten smart kommunizieren kann. Zudem kann er auch auf schmalen Wegen bestens manövrieren: Kleine Hindernisse machen ihm nichts aus, und er weiß genau, wo er hinmuss. „Dafür braucht er eine Landkarte, auf der man ihm seinen Bewegungsradius absteckt“, erklärt Lange. Der Kleine ist natürlich außerdem in der Lage, sich mit seinem großen Bruder, dem Dinerbot T5PRO, der bis zu 40 Kilogramm auf seinen Ablagen stemmen kann, zu verständigen und zusammenzuarbeiten. Alle drei Roboter weichen geschickt Hindernissen aus und bremsen, wenn es sein muss: Sie passen ihre Geschwindigkeit an das Umfeld an. Sie laden außerdem verbrauchte Energie autonom wieder auf. Wenn das mal nicht klappt: Bundesweit kooperiert KBS mit Partnern in allen Regionen Deutschlands, die sich um die Wartung der Roboter kümmern. Und egal, was er kann und was nicht: So ein Service-Roboter ist zumindest zurzeit noch eine Attraktion an sich.

kbs-gastrotechnik.de

Henkelman

Neue Serie hochmoderner Vakuumverpackungsmaschinen: Aero und Aura

Ganz neu und smart: Modell Aura mit schneller Touch-Screen-Steuerung

Am Stand des niederländischen Spezialisten für Vakuumverpackungsmaschinen fiel besonders ein Modell seiner neuen Produktreihe Aero ins Auge. Funktional und stylisch sind die Top-Table-Modelle in mattem Edelstahl und mit abgerundeten Ecken echte Hingucker, dabei robust und mit fortschrittlicher Software ausgestattet. Und Vertriebsleiter Georg Schmitt konnte dazu noch eine Weiterentwicklung in Aussicht stellen: „Auf der Host in Mailand, der internationalen Messe für die HoReCa- und Food-Service-Branchen, werden wir Mitte Oktober noch ein ganz nagelneues Produkt präsentieren. Das wird eine echte Revolution." Das Modell Aura bietet nämlich über das schicke Design sowie den schnellen und präzisen Vakuumverpackungszyklus der Areo-Maschinen hinaus ein hochmodernes H-Touch-Control-Panel mit Bildern und in Farbe. Durch diese Touch-Screen-Steuerung wird die Bedienung noch schneller und einfacher. Das Display ist nach Produktgruppen wie Fleisch, Geflügel, Gemüse, Käse oder „Flüssiges" gegliedert. Damit können diverse vordefinierte Programme angewählt werden. Außerdem kann man auch individuell Programme einstellen und optimieren. So folgt Aura nahtlos den Anforderungen der jeweiligen zu verpackenden Ware. Und selbstverständlich ist das schicke Display handschuhtauglich.

www.henkelman.com

Panasonic

DIE KOMPAKT-KLASSE FÜR PROFIS

Panasonic deckt mit 10 verschieden Profi-Mikrowellengeräten den gesamten Bedarf in der Profi-Küche ab. Für jeden Anspruch, ob Kompaktklasse oder Gourmetklasse, 1.000 Watt bis 3.200 Watt Ausgangsleistung, reines Mikrowellengerät oder Kombinationsgerät mit Heißluft, Grill und Grill-Umluft, bietet Panasonic für die Profi-Küche das richtige Gerät.

Das Panasonic-Profi-Mikrowellengerät NE-2143-2, welches wir heute vorstellen möchten, ist ein Kompaktgerät, 18 Ltr. Garraum, mit einer sehr hohen Ausgangsleistung von 2.100 Watt und einem 230 V- Anschluss.

Deshalb werden für das Aufwärmen von einer Portion gekühltem Apfelstrudel ca. 14 Sekunden benötigt und für 125 ml gekühlte Suppe ca. 48 Sekunden.

Die Besonderheit bei dem Panasonic-Profi-Mikrowellengerät NE-2143-2 ist die herausnehmbare Zwischenplatte. So können trotz kompakter Bauweise 2 Teller mit 30 cm Durchmesser zur gleichen Zeit regeneriert werden.

Eine solide und robuste Verarbeitung um dem harten Profi-Einsatz gerecht zu werden, mit abnehmbarem Fettfilter sowie herausnehmbarem Garraumhimmel zwecks Reinigung in der Spülmaschine, 2 Magnetrons jedes separat gekühlt, kein störender Drehteller, Edelstahl innen und außen ist bei der Profi-Mikrowelle NE-2143-2 von Panasonic selbstverständlich.

Weitere Informationen unter: panasonic.de/power-profis

Perga

allfolin®: Frische Ideen für Fleischer und ihre Kunden

Eine super Idee: Für Fleischerkunden bietet Perga ab sofort Verkaufs-Displays mit Haushaltspackungen an, in denen zehn Verpackungen mit jeweils 100 Frischhaltebögen (240 x 360 Millimeter) zu finden sind. Sie bieten dem Verbraucher die Möglichkeit, ihre sämtlichen Lebensmittelvorräte – vom Wurst- oder Käsebrot bis zum Frischfisch – nachhaltig zu verpacken und von den Vorzügen der allfolin®-sheet-cell-Frischhaltebögen zu profitieren. Über diese haben wir ja bereits mehrfach berichtet: Die speziell für die Lebensmittelverpackung entwickelte allfolin®-Produktfamilie hat der Hersteller Perga hinsichtlich des Mindeststandards und der stofflichen Verwertbarkeit prüfen lassen, zahlreiche Zertifikate belegen, dass sie zu 100 Prozent recycelbar sind. Die Bögen aus der Haushaltsverpackung können nach Gebrauch komplett und ohne lästiges Trennen von Materialien über die Gelbe Tonne/den Gelben Sack entsorgt werden. Zuvor aber lassen sie sich mehrfach verwenden. Dass die allfolin®-Produkte dabei höchstmögliche Frische-Eigenschaften für Fleisch, Fisch, Wurst, Käse und andere Lebensmittel garantieren, versteht sich von selbst. An prominenter Stelle auf der Metzgertheke platziert, lässt sich mit den Verkaufs-Displays sicher zusätzlicher Umsatz generieren.

Der allfolin®-sheet cell-Spender

Der Fleischer selbst kann künftig schneller, einfacher und sparsamer verpacken: Er muss nun nicht mehr auf die vorgefertigten Bögen und Zuschnitte zurückgreifen, sondern kann mithilfe des nagelneuen allfolin®-sheet cell-Spenders die Bogengröße selbst bestimmen. Drei Abrisslängen kann er dort einprogrammieren und jeweils jene Länge von der Rolle reißen, die er gerade benötigt. „In den Spender muss der Fleischer einmal investieren, spart dann aber an Material und Zuschnitten“, erläutert Heiko Berberich, Head of Marketing and Sales Controlling bei Perga, auf der Dagema-Warenbörse. Der Spender, den er dort präsentierte, kann an einer Wand platziert werden – demnächst soll es auch eine Version geben, die unter die Theke gehängt werden kann. Natürlich können auch allfolin®-sheet cell-Bögen aus den Spendern mit dem Logo des Fleischers versehen werden.

Jetzt gibt es sie auch von der Rolle und in Haushaltsverpackungen für den Endverbraucher: allfolin® sheet cell-Frischhaltebögen.

www.perga.com

Pacovis

Kein Plastik, kein Mehrwegzwang

Nicht jeder Fleischereibetrieb und jedes Restaurant, das Lebensmittel auch im Takeaway anbietet, ist in der Lage, ein Mehrweg- und dazu vielleicht sogar ein entsprechendes Pfandsystem zu etablieren. „Viele unserer Kunden können das Mehrwegsystem aus diversen Gründen nicht umsetzen“, erläutert Falk Bauer, Vertriebsleiter Key-Kunden beim Food-Verpackungshersteller Pacovis, anlässlich der Dagema-Warenbörse. „Sie haben im Rahmen von Shop-in-Shop-Systemen, etwa Food-Ständen in Supermärkten, gar nicht die Möglichkeit, Pfandsysteme einzurichten oder Mehrweg-Gefäße zu spülen.“ Nichtsdestotrotz drohen Bußgelder bis zu 10.000 Euro für jene, die die am 1. Januar 2023 in Kraft getretene Mehrweg-Angebotspflicht ignorieren. Bei Pacovis hat man nun eine Lösung für dieses Problem gefunden: „Das Gesetz bezieht sich ausschließlich auf Verpackungen, die aus Kunststoff sind oder Kunststoff enthalten“, sagt Bauer. „Daher haben wir unser Portfolio um Gefäße ohne Plastiklamination erweitert.“ Statt der bisher eingesetzten PLA-Laminate kommt nun ein sogenanntes Aqua-Coating zum Zuge, transparente Deckel und Sichtfenster, bisher ausschließlich aus PLA gemacht, gibt es nun auch aus reiner Zellulose. Natürlich können auch all die neuen, von Kunststoff befreiten Behältnisse mit der von Pacovis-Verpackungen gewohnten Qualität aufwarten: Sie sind aus schnell nachwachsenden Rohstoffen wie Karton gefertigt, FSC-zertifiziert und zu 100 Prozent biologisch abbaubar – und außerdem hitze-, kälte- und feuchtigkeitsbeständig.

www.pacovis.de
www.naturesse.com

DICK
Traditionsmarke der Profis

SCHÄRFLÖSUNGEN VON F. DICK

SM-111

SM-100

RS-150 DUO

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

Arcoplast

Neue Schalen für die Bedientheke und das Catering

Die neuen Schalen von Arcoplast sind so praktisch wie schick.

Echte Hingucker für die Präsentation von Fleisch, Wurst, Schinken und Salaten in der Bedientheke und kalter Speisen beim Catering konnte man auf der Dagema-Warenbörse am Stand der Arcoplast Service GmbH in Augenschein nehmen. Ganz neu im Sortiment sind die Schalen und Schlüsseln der Serie „Classico“. Sie sind momentan in schwarz glänzend lieferbar und wie fast alle Auslageplatten und -schalen des Spezialisten für Thekenausstattung aus hochwertigem ABS-Kunststoff. Dieser ist von minus 25 bis plus 80 Grad temperaturbeständig, für die Spülmaschine geeignet, natürlich lebensmittelecht, bruchsicher und dazu komfortabel leicht. Besonders praktisch ist das Stecksystem aus drei Schalen in unterschiedlichen Höhen von neun, sechs und drei Zentimetern mit passendem transparenten Deckel, die sich nahtlos ineinander stellen lassen. Geht der Feinkostsalat in der größeren Schale allmählich zur Neige, füllt man damit eine der kleineren Schalen. So kommt beim Kunden an der Theke oder beim Gast am Büffet gar nicht erst den Eindruck auf, er müsse sich mit Resten begnügen. Ergänzend zu diesem und anderen Systemen bietet Arcoplast eine Vielzahl an bewährten Dekorplatten- und Stufen mit und ohne passenden Kreisaussparungen, in die die Schalen eingesetzt bzw. gestellt werden können.

Das komplette Schalensortiment ist in zeitloser edler Optik ausgeführt und daher eine langlebige Alternative zu anderen Werkstoffen. Es gibt sie in Hochglanz-Weiß und -Schwarz, in mattem Strukturschwarz sowie in den Farben grün, gelb und rot.

www.arcoplast.de

Thermo Future Box

Komfortabel frischhalten, isolieren und transportieren

Thermo Future Boxen: Beste Isolier-Eigenschaften und komfortabel im Gebrauch

Sie sind aus bruchstabilem wie leichtem EPP, also expandierendem Polypropylen (natürlich FCKW-frei), haben beste Isolier-Eigenschaften (von minus 40 bis plus 120 Grad), sind spülmaschinenfest und zu 100 Prozent recyclefähig: Mit einer ansehnlichen Auswahl seiner robusten wie praktischen Isolier- und Transport-Boxen präsentierte sich der Dagema-Lieferant Thermo Future Box auf der Warenbörse. Als besonders geeignet für den Einsatz in der Fleischerei, etwa beim Catering, hob Sales Manager Filip Bilac die Thermobox „Gastronorm 1/1 Komfort“ heraus. Mit ihren großzügigen Griffmulden an den Innenlängsseiten bietet sie den Händen ausreichend Platz zur einfachen Entnahme der GN-Behälter. Von denen passen alle Größen in die innen extra hohe Box. Komplett befüllt und geschlossen, verliert sie gerademal ein bis zwei Grad Temperatur in der Stunde. Auch praktisch: Für Labelcards gibt es Einsteckmöglichkeiten an der Außenseite, sodass man immer über den jeweiligen Inhalt Bescheid weiß, ohne die Box unnötig öffnen zu müssen. Ideal für den Warentransport ist zudem die Allround Box 60/40 in Blau-Grau. Die variabel einsetzbare Isolier-Box ist mit einem Raumgewicht von 60 Gramm pro Liter geschäumt, damit besonders stabil und bestens für ordentlich beladende Fleischkisten geeignet. Wie bei allen Thermoboxen sorgen handliche Griffmulden außen für bequemes Tragen. Die Box kann außerdem mit hilfreichem Zubehör wie Kühlaufsatz und Kühldeckel kombiniert werden.

www.thermo-future-box.com

Techna®

Bewährter Autoklav-Sterilisator aus Frankreich

Robust, kompakt und einfach im Gebrauch: Autoklaven von Techna

Die französische Firma Techna® feierte auf der Warenbörse der Dagema ihre Premiere als Lieferant. Der Hersteller von Autoklaven und entsprechendem Zubehör ist bereits seit 40 Jahren im französischen Sprachraum erfolgreich und nun auch in Deutschland am Markt. Betriebsleiter Freddy Lang hatte gleich den größten automatischen Sterilisator der Firma mitgebracht. „Das Gerät ist sehr einfach und kompakt gehalten und die Wanne wie schon vor 40 Jahren in nur einem Stück aus Aluminium gegossen“, beschrieb er dessen Besonderheit. Da gäbe es keine einzige Schweißnaht und nicht viel, was kaputt gehen könne. Außerdem sei das Handling vergleichsweise einfach.

Dennoch ist vor erstmaligem Gebrauch eine Einweisung durch einen geschulten Techniker erforderlich. Die bietet Techna® ebenfalls an – vor Ort oder per Video. Mit der Markteinführung in Deutschland geht eine sehr arbeitserleichternde Neuerung einher. Für den großen Autoklav-Sterilisator gibt es nun einen stabilen großen Korb aus Edelstahl, mit dem man das Gerät schnell in einem Rutsch mit Dosen und Gläsern be- und entladen kann – hilfreich bei einer stattlichen Tankkapazität von 190 Litern (=100 Dosen 1/1). Für kleinere Einheiten wie Vakuumbeutel oder Doypacks kommen flache stapelbare Körbe zum Einsatz. Wer einmal am Autoklaven eingewiesen ist, muss bei jeder Sterilisation nur noch die nötigen Parameter für Druck, Dauer, Temperatur und Abkühlung eingeben – der Rest läuft automatisch. Für verschiedene Sterilisationsvorgänge können außerdem bis zu neun Programme festgelegt werden. Hat das Gerät seine Arbeit getan, liefert seine Steuereinheit alle Eckdaten des Prozesses zur Dokumentation auf einem gedrucktem Papierprotokoll.

www.techna.tm.fr

Edertal Elektromotoren

Der Steaker IFM 350: Für hohen Durchsatz

Identisch zu den Tischgeräten, aber leistungsstärker: Der Stand-Steaker IFM 350.

Der Name Edertal steht seit 1945 für Qualität Made in Germany. Unter anderem die Steaker-Tischmodelle FM 35 und GM 35 des Elektromotorenherstellers unterstützen seit vielen Jahren zahlreiche Fleischer in der Produktion und im Ladengeschäft – sie gelten als robust, langlebig, einfach „unkaputtbar". Auf der Dagema-Warenbörse präsentierte Jan Thiel Scheuer, Marketing- und Verkaufsleiter, einen Stand-Steaker mit Bandbeschickungs-Option und vergrößerter Arbeitsbreite für den höheren Durchsatz im Dauerbetrieb – der IFM 350 ist so leistungsstark, dass er sich sogar für die Industrie eignet. „Er ist identisch zu unseren Tischgeräten, jedoch deutlich leistungsstärker. Er ist sehr beliebt, da der Kunde Ihn so konfigurieren kann, wie es sein Arbeitsablauf erfordert", erklärt Thiel Scheuer. Standhöhe, Bedienelemente, Band- oder Handbeschickung – das alles kann der Anwender so konfigurieren, wie es für ihn optimal ist. Der IFM 350 kann auch in industrielle Produktionsstraßen eingebunden werden. Auf der Website des Unternehmens ist ein Video zu sehen, das zeigt, was der IFM 350 kann – einen Prospekt zum Herunterladen gibt es dort außerdem.

www.edertal-elektromotoren.de

Kalle

Neue Barrierehüllen für Suppen & Co.

Bereits 1929 entwickelte die Firma Kalle ihre „Nalo Wursthülle" als erste Alternative zum Naturdarm. Als erfahrener Partner des Fleischerhandwerks bietet sie heute ein vielfältiges Angebot maßgeschneiderter Hüllen, in denen nicht nur Wurstprodukte bestens aufgehoben sind. Im September 2023, also pünktlich zur Dagema-Warenbörse, kann Kalle bei den Barrierehüllen der Serie „Schnell & Lecker" für Suppen und Eintöpfe mit vielen neuen Sorten in neuem Kaliber aufwarten. Ob für Erbseneintopf, Linsensuppe, Grünkohl, Chili con Carne, Bolognese, Sauerkraut oder Soljanka – es gibt Raupen und Abschnitte mit zahlreichen neuen Druckmotiven, auch ganz neutral einfach mit „mmh … lecker" beschriftet. Wer weitere Sorten wünscht, kann sich gerne vom Kundenservice beraten lassen. Das Produkt NaloBar von Kalle, eine spezielle Kunststoffhülle mit mehrschichtigem Aufbau aus Polyamid und Polyolefin, überzeugt mit frischer, transparenter Optik und besten Produktqualitäten. Durch die hohe Wasserdampf-Barriere gibt es auch über einen längeren Lagerzeitraum keine Gewichtsverluste. Eine exzellente Sauerstoff-Barriere verhindert Oxidationseinflüsse. Ein ausgezeichneter Rückschrumpf sorgt für stets faltenfreie Produkte.

www.kallegroup.com

Variation 1001 Nacht – betörender Duft und wohlige Wärme

Mit vier Gewürzmischungen einmal um den Globus: Nach Thailand, dem amerikanischen Westen und Europas mediterranem Süden lädt Heyers' Gewürzlabor zum Finale der Aromenweltreise in den Orient ein. Die Variation 1001 Nacht ist mit betörendem Duft und warmer Geschmacksnote genau das Richtige für den Winter.

Die Liste der Ingredienzien liest sich schon herrlich orientalisch. Schwarzkümmel, Kurkuma, Gewürznelken, Zimt und viel Cumin geben der Variation 1001 Nacht ihr unverwechselbares Aroma. Sheherazade wäre begeistert! Wohl dosiert sorgen Chiliflocken für dezente Schärfe. Reines Orangen- und Zitronenöl verleihen der Gewürzmischung zusätzlich einen betörenden Duft.

Und: Sie verbreitet eine angenehm warme Note am Gaumen. Besonders gut macht sie sich zu Geflügel und Lamm sowie im Couscous oder Hummus. Reis- und Gemüsegerichten verleiht sie das gewisse Etwas. Bei der Verwendung gilt wie bei vielen von Patrick Heyers' Kreationen: Probieren geht über Studieren! Auch Rind oder Fisch vertragen sicher einen appetitlichen Hauch von 1001 Nacht. Und eine türkische Linsensuppe schmeckt man damit ebenfalls lecker ab. Nicht zu vergessen, dass die Zutaten, allen voran der Schwarzkümmel, sowie der Kurkuma äußerst gesund sind. Ein Gewürz für 1001 orientalisch inspirierte Rezepte.

Guten Appetit!

Patrick Heyers, Leiter der Dagema Gewürzmühle:
„Bei meinen Gewürzmischungen arbeite ich nur mit ganz reinen Zutaten. Von den hochwertigen Orangen- und Zitronenölen, die ich verwende, braucht es nur einen Hauch für viel Aroma."

Zeit sparen, Qualität bewahren: Effiziente Lösungen für kreative Saucenvielfalt

Advertorial

Restaurants und die Betriebsgastronomie stehen nach wie vor durch gestiegene Kosten und Personalmangel unter Druck. Dazu kommt, dass die Kunden anspruchsvoll bleiben. Genau vor diesem Hintergrund hat die Culinary Fachberatung von Unilever Food Solutions & Langnese ein umfassendes Konzept für individuell abwandelbare Sauceninspirationen mit authentischem Geschmack entwickelt, das bei der Effizienzsteigerung von Küchenprozessen unterstützt.

„Wir wollen nicht, dass unsere Kunden Abstriche in Bezug auf Produktqualität oder beim Geschmack machen müssen, um zeitsparender arbeiten zu können. Deshalb zeigen wir, mit welchen hochwertigen Basis-Produkten und Saucenableitungen Zeit und Handgriffe gespart werden können", sagt Culinary Fachberater Spencer Borth von Unilever Food Solutions & Langnese.

Vielseitige Basisprodukte im Handumdrehen individuell abgewandelt.

Die Basissaucen sind nicht nur vielseitig einsetzbar, sie sparen auch eine Menge Zeit. So benötigt die Herstellung einer Bratenjus pastös von Knorr Professional nur 15 Minuten Arbeitsaufwand, während eine Bratensauce im klassischen Ansatz etwa zwei Stunden erfordert. Aus der Bratenjus kann im Handumdrehen eine Pilzrahmsauce, eine Thymian-Sauce oder auch eine Preiselbeer-Sauce als perfekte Begleitung zu Fleischgerichten hergestellt werden. Die Lukull Demi-Glace ist direkt einsetzbar und unterstützt in der Küche als kräftige braune Sauce, während die Knorr Professional Demi Glace sich als hochwertige Basis für individuelle Verfeinerung zeigt. Aus ihr lässt sich in wenigen Minuten eine Madeirasauce, Estragon-Senf-Sauce oder eine Sauce Foyot zubereiten. Die beiden letzt genannten Produkte, sind ab November im Großhandel erhältlich.

Hier entlang für innovative Saucen-Ableitungen »»»

Weitere Informationen gibt es unter *ufs.com/personalmangel*

Das Wachstumschancen-Gesetz

287 Seiten stark ist der Regierungsentwurf (Stand: 29.08.2023) zu diesem Gesetz, das Wachstumschancen, Investitionen und Innovation stärken sowie Steuervereinfachung und Steuerfairness ermöglichen soll. Hier die wesentlichen Teile im Groben.

Maßnahmen zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit sind:

- Initiale Einführung einer gewinnunabhängigen Investitionsprämie für Klimaschutz (15 Prozent der Investitionen, max 30 Mio. Euro von 2024 bis 2027)
- Befristete Wiedereinführung der degressiven AfA (= Absetzung für Abnutzung) für bewegliche Wirtschaftsgüter
- Befristete Einführung einer degressiven AfA für Wohngebäude
- Stärkung und Ausweitung der steuerlichen Forschungsförderung
- Verbesserungen des steuerlichen Verlustabzugs mit drei Jahren Rücktrag ohne Beschränkung oder unbeschränkten Verlustvortrag bis 2027
- Sofortabschreibung geringwertiger Wirtschaftsgüter bis 1000 Euro
- Die Mittelstandssonderabschreibung nach § 7g Abs 5 EStG wird auf 50 Prozent erhöht

Maßnahmen im Zusammenhang mit der Modernisierung und Vereinfachung des Steuerrechts sind:

- Anhebung der Grenzen für die Buchführungspflicht bestimmter Steuerpflichtiger sowie der Aufbewahrungspflicht bei Überschusseinkünften
- Befreiung von Kleinunternehmern von umsatzsteuerlichen Erklärungspflichten
- Ermöglichung der Digitalisierung des Spendenverfahrens durch Anpassung des Zuwendungsempfängerregisters
- Einführung einer Freigrenze (1000 Euro) für Einnahmen aus Vermietung und Verpachtung
- Erhöhung der Reisekostenpauschalen
- Anpassung der Besteuerung von Renten aus der Basisversorgung

Maßnahmen zur Verbesserung der Steuerfairness sind:

- Ausweitung der Pflicht zur Mitteilung von grenzüberschreitenden Steuergestaltungen auf innerstaatliche Steuergestaltungen
- Verhinderung von Steuergestaltungen bei Investmentfonds
- Einführung einer gesetzlichen Regelung zur verpflichtenden Verwendung von elektronischen Rechnungen zwischen inländischen Unternehmen.

Quelle:
www.bundesfinanzministerium.de

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

alle Infos unter **www.perga.com**

Der neue Standard an Hygiene und Nachhaltigkeit

Frischhaltevermögen auf höchstem Niveau

allfolin® sheet cell

100%

Recycelbare Produkte
Zertifizierte Hygiene
Made in Germany

Qualität seit über **50 Jahren** perga

allfolin® sheet cell

- garantiert höchstmögliche Frischhalteeigenschaften bei Fleisch, Wurst, Käse und Fisch
- ist flüssigkeitsdicht, so dass die verpackte Ware weder bei Transport noch Lagerung durchweicht
- ist fettdicht, kälte- und wärmebeständig, falt- und beschriftbar
- ist eine besonders umweltfreundliche Verpackung, die zu 100 % recycelbar ist
- erfordert kein lästiges Trennen eines Verbundes der aus unterschiedlichen Materialien besteht
- schont erdölbasierende Ressourcen, da es zu großen Teilen aus mineralischen Rohstoffen hergestellt wird
- ist lebensmittelecht und erfüllt alle relevanten Vorschriften
- wird unter strengsten hygienischen Auflagen analog der Hygienenorm BRC produziert
- kann ideal als Werbeträger eingesetzt werden und ist auch mit individuellem Firmendruck lieferbar

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

Festlich serviert

Qualität, die überzeugt!

Fleischgabeln

Geflügelschere

GIESSER
MADE IN GERMANY

Geschenkidee zu Weihnachten!

Premium Cut Set No. 1

z.B. Grifffarbe Red Diamond
weitere Grifffarben: Thuja, Spicy Orange, Rocking Chefs Edition

Barbeque No. 1 | Chefs No. 1 | Filet No. 1

Premium Cut Tranchier-Set

z.B. Grifffarbe Spicy Orange
weitere Grifffarben: Thuja, Red Diamond, Rocking Chefs Edition

Chefs No. 1 | Fork No. 1