Nr. 1 | Februar 2024

Delicarne MAGAZIN

Metzgerei Siegler, Lohr am Main

HIPNESS-FAKTOR SMART STORE

Hygiene & Sicherheit

Reinigung, schnell & sicher

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

www.perga.de

perga

allfolin® bag look

Der neue Maßstab für Umweltfreundlichkeit: allfolin® look

100%

Recycelbare Verpackungen
Zertifizierte Hygiene
Made in Germany

02 PE-HD

lebensmittelecht & umweltfreundlich

Als Sichtstreifenbeutel mit Sichtfenster:

- **allfolin® bag look** gewährt Einblick auf den Inhalt
- **allfolin® bag look** ist kein Materialverbund, daher auch wirklich recycelbar
- **allfolin® bag look** ist hervorragend geeignet für die Verpackung, Transport und das Frischhalten von Lebensmitteln
- **allfolin® bag look** entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften und ist besonders umweltfreundlich
- **allfolin® bag look** zeichnet sich durch realitätsgetreue Papierhaptik aus
- **allfolin® bag look** ist reißfest, wasserfest, fettdicht, kälte- und wärmebeständig und verschweißbar
- **allfolin® bag look** ist lose oder geblockt (mit praktischer Aufhänge-Abreißperforation) lieferbar
- **allfolin® bag look** ist individuell bedruckbar

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

Zauberformel 24/7?

Kein anderer Stand auf der Süffa 2023 genoss soviel Aufmerksamkeit wie der, der einen großen Smart Store präsentierte – aus Sicht vieler Metzger offenbar eine der wenigen Möglichkeiten, dem existenzgefährdendem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Für Nicole und Melanie Siegler, Inhaberinnen der Metzgerei Siegler in Lohr am Main, gibt es aber einen weiteren Grund, sich einen Smart Store zuzulegen: Den Hipness-Faktor. „24/7 einkaufen ist angesagt", meint Nicole Siegler (S. 8). Metzgermeister Augustin Keller, Inhaber der Genuss. Erlebniswelt im bayrischen Langenbach, fände es dagegen gut, wenn Metzger nicht auf Smart Stores angewiesen wären, wenn stattdessen die Öffnungszeiten generell wieder verkürzt würden: „Muss jemand, der täglich bis 20 Uhr und samstags arbeitet, auch noch am verkaufsoffenen Sonntag ran? Die einen möchten schon am Freitag frei haben, die anderen sollen auch am Wochenende parat stehen."

Die Metzgerei Siegler und Feinkost Keller sind zwei von vier bayrischen Metzgereien, die wir Ihnen in dieser und den kommenden Ausgaben ausführlich vorstellen. Begleitend dazu starten wir unsere Serie „Bestes vom Metzger", in der wir Spezialitäten unter die Lupe nehmen, die traditionell und handwerklich hergestellt am besten schmecken, mit bayerischen Schmankerln. Die Weißwurst macht, als Königin aller Würste, den Auftakt dieses kulinarischen Reigens (S. 28). Und weil ja bald schon wieder der Frühjahrsputz ansteht, haben wir wie jedes Jahr um diese Zeit einige Produkte am Start, die ihn ein wenig leichter und sicherer machen (S. 24). Ein bisschen „geputzt" haben wir außerdem unser Layout – wir haben es, wie wir finden, etwas übersichtlicher gestaltet.

Wir sagen Servus und wünschen ein fröhlich-frisches Frühjahr!

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

5 DELI-KOMPAKT
Azubis zu Besuch bei der Dagema, Rational bei Britz und perfekte Job-Outfits

PORTRAIT 8
Metzgerei Siegler, Lohr
Hipness-Faktor Smart Store

20 NEUES VON
KBS und Spirale

24 HYGIENE & SICHERHEIT
Produkte für die schnelle und sichere Reinigung

28 BESTES VOM METZGER
Teil 1: Weißwurst

29 HEYERS' GEWÜRZWELT
Neue Dagema-Gewürzdosen

30 STEUERTIPP
Finanzielle Bildung

Delicarne Magazin 1 / 2024

20. 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, Freepik, Katharina Richter, Marco Theimer, B&L-Medien / Metzgerei Siegler, Pixabay, Cover: Alexander Raths - stock.adobe.com

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

Investition in die Zukunft

Die DAGEMA-Zentrale begrüßte kürzlich Gruppen von Auszubildenden aus ihren Mitgliedsunternehmen. Sie erhielten einen Einblick in die Struktur und Funktionsweise der Genossenschaft. Durch enge Kooperation und stetigen Informationsaustausch entstehen nicht nur effizientere Arbeitsabläufe, sondern es werden auch immer wieder neue Impulse generiert. So tragen die jungen Mitarbeiter z.B. auch die Wünsche der Metzger in die Zentrale. Rundum eine Investition in die Zukunft.

> Unser besonderer Dank gilt den Auszubildenden, die durch ihre aktive Teilnahme und Neugierde die DAGEMA-Gemeinschaft stärken.
>
> *Markus Isenmann, Vorstand Dagema eG*

Henkelman AERO:
Einfach, schnell
und genau

Henkelman
vacuum packaging

Extracting air, adding value

- Einfache Bedienung
- Serienmässig mit Sensorsteuerung
- Ausgestattet mit Soft Air
- Doppelschweissung standard

Funktionelle und stilvolle Vakuummaschine mit Intuitive Bedienung — AERO — www.henkelman.com

Anschauliche Präsentation bei Britz

Convenience-Produkte und Halbkonserven – die neue Form der entspannten Küchenproduktion mit dem neuen Sous-Vide- und Pasteurisierungs-Kit von Rational

Beim Großküchenausstatter Britz konnte sich im vergangenen September ein interessiertes Fachpublikum von den Vorzügen des neuen Sous-Vide- und Pasteurisierungs-Kit von Rational überzeugen. Das Kit ist mit allen iCombi Pro Geräten des Herstellers kompatibel. Nachdem das Köche-Team von Rational gezeigt hatte, wie einfach sich das Erweiterungs-Kit über eine UBS-Schnittstelle anschließen lässt, produzierte man mit den Gästen aus Gastronomie, Fleischerhandwerk sowie aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung und Selbstvermarktung eine ganze Reihe von Convenience-Produkten und Halbkonserven im Glas, in der Dose und im Sous-Vide-Beutel. Dabei konnten die Küchenprofis anschaulich die Vorzüge des Erweiterungs-Kit demonstrieren. Mit dem temperaturgenauen schonenden Garen im Sous-Vide-Verfahren bleiben die natürlichen Farben, Geschmacks- und Aromastoffe der Lebensmittel erhalten. Mit der Pasteurisierung kann die Produktionszeit versetzt stattfinden, etwa an Tagen mit weniger Arbeitsbelastung. Eine mengenoptimierte Vorproduktion spart Ressourcen und Geld. Hausgemachte Convenience-Produkte, seien es Fleischgerichte, Suppen, Saucen, aber natürlich auch Vegetarisches oder Veganes sowohl für die Weiterverarbeitung, den Verkauf oder das To-go-Geschäft lassen sich damit effizient herstellen. Am Ende der Veranstaltung wurde ausgiebig diskutiert, wie man mit den neuen Rational-Sous-Vide und Pasteurisierungsverfahren aktiv die alltäglichen Herausforderungen wie Personalmangel und Arbeitszeitreduzierung besser meistern kann. Das Fachpublikum war sich einig: Es war eine rundum gelungene Veranstaltung im Hause Britz und es lohnte sich wieder einmal, über den Tellerrand zu schauen für neue kreative Ideen.

www.britz-trier.de

Profis von Rational und interessiertes Fachpublikum bei Britz

140 MIO SPEISEN

werden heute täglich auf der ganzen Welt in Rational-Geräten zubereitet. Mit gerade mal 18 Mitarbeitern ging das Unternehmen 1973 an den Start – heute, im 50. Jahr seines Bestehens, sind es weltweit mehr als 2.200.

www.rational-online.com

Perfekte Job-Outfits

Für mehr Spaß bei der Arbeit. Passendes Schuhwerk ist auf den Seiten 22 und 24 zu finden.

schick & funktional

Schürzen in Jeansblau verleihen einerseits ein modernes und trendiges, andererseits ein professionelles und stilprägendes Erscheinungsbild. Mit ihnen macht das Personal auch in öffentlichen Bereichen eine gute Figur: hinter der Theke einer Fleischerei ebenso wie im Service eines Restaurants oder Cafés. Sie sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich: vom klassischen Vorbinder über die Bistro- bis hin zur Latzschürze.

schick & warm

Thermolux-Kleidung zeichnet sich durch isolierende Eigenschaften aus und bietet hohen Tragekomfort in kalten Umgebungen – zu 100 Prozent ultraschallverschweißtes Polyester mit Polyester-Watte als Isoliereinlage sorgt dafür. Ob Jacke, Weste oder Hose, ob in Weiß oder Blau – Frieren war gestern!

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Advertorial

Natur Pur Saisonale Gerichte mit Schätzen, die die Natur zu bieten hat …

Entdecke mit Unilever Food Solutions die Future Menus - Küchentrends von morgen für die Küchenchefs von heute!

Natürliche Blüten, wild wachsende Beeren und Seegras schaffen ein Gefühl der Verbundenheit zu der vielfältigen Umgebung, die Gäste mit ihrer Heimat verbindet. In der freien Natur gesammelte Zutaten, die köstliche sowie nachhaltige Speisen ergeben. Das ist Natur pur.
Das hier präsentierte Rezept „Schweinebauch mit Nesselpüree und Kiefernöl“ ist ein Beispiel dafür. Es setzt auf natürlich-frische, lokale Zutaten für unkomplizierte und nachhaltige Gerichte.

Küchengeheimnis

Die Kiefernnadeln und das Maisöl wurden vermischt und in einem Thermomix® bei 70 °C 15 Minuten lang zu Kiefernöl verbunden.

Zum Rezept:
Schweinebauch mit Nesselpüree und Kiefernöl (unileverfoodsolutions.de) »»»

Chef Tommi Virranta

„ Ich verwende lokale Zutaten, weil ihre besten Eigenschaften gerade in der Saison optimal zur Geltung kommen. Ich bin ständig in der Natur unterwegs und sammle und koche Zutaten, um für unsere Gäste ein außergewöhnliches Erlebnis zu schaffen.“

Aufmacher: Marcel Hellmer, B&L-Medien / Fotos: Metzgerei Siegler, Katharina Richter

HIPNESS-FAKTOR SMART STORE

METZGEREI SIEGLER, LOHR AM MAIN

Eine Metzgerei mit eigener Schlachtung, klassischen Familienrezepten und traditionellen regionalen Spezialitäten – und außerdem mit veganen Speisen, Bestell-App, Verkaufsautomaten und demnächst auch einem Smart Store: Die Chefinnen Nicole (Foto links) und Melanie Siegler, die in dritter Generation ihre Metzgerei in einem dörflichen Stadtteil des fränkischen Lohr am Main führen, beherrschen die Grätsche zwischen Tradition und Innovation.

Schon im Herbst 2021 hatten wir zum ersten Mal Kontakt mit der Metzgerei Siegler: Wir machten eine Umfrage zu den damals im Metzgerhandwerk noch wenig verbreiteten Bestell-Apps, und die Siegler-Schwestern zählten zu den ersten, die eine anboten. Im Oktober 2023 treffen wir Nicole Siegler – Metzgermeisterin, Fleisch-Fachverkäuferin, -technikerin und -Sommelière, außerdem Mutter dreier Kinder – persönlich. Wie haben sich die über die App getätigten Geschäfte nach Corona entwickelt? „Sie sind tatsächlich nur leicht zurückgegangen, sie liegen bei uns immer noch zwischen acht und zehn Prozent unseres Umsatzes. Es gibt App-Stammbesteller,

die die App einer telefonischen Bestellung vorziehen.“ Die separate Abholstation hat die Metzgerei auch beibehalten, sodass App-Besteller gleich ihr fertig gepacktes Paket in die Hand bekommen und sozusagen im Vorbeifahren ihren Einkauf erledigt haben. Erst kürzlich haben die Schwestern noch den App-Anbieter gewechselt, um den Service für ihre Kunden zu optimieren.

Wenige Tage vor unserem Besuch hat Nicole Siegler die Süffa in Stuttgart besucht, die sie als „süddeutschlandlastig mit hartem baden-württembergischen Besucher-Kern“ und wie die meisten ihrer Kollegen als einen guten Netzwerk-Treffpunkt beschreibt. „Das ist wie ein Familientreffen, da hat man sie alle auf einem Fleck.“ Für Nicole Siegler war die Süffa 2023 auch in anderer Hinsicht wichtig: Sie fühlt sich in ihrer Entscheidung bestätigt, in einem Industrie- und Gewerbegebiet nahe ihrer Metzgerei einen Smart Store zu eröffnen. Auf der Messe wurden gleich zwei Modelle an einem aufwendigen Stand präsentiert, die auf reges Interesse stießen: ein stationärer und ein mobiler (wir berichteten in der Ausgabe 4.23). „Wir haben einen solchen Store schon länger fest in Planung, eigentlich sollte er im November stehen – wann genau wir ihn nun aufstellen können, hängt davon ab, wann die Förderung durch ist.“ Neben dem vom Land Bayern gewährten Digitalbonus, mehr oder weniger eine Bezuschussung, hat sie Unterstützung beim Förderprogramm „Leader“ beantragt, das 40 Prozent der gesamten Projektkosten übernimmt. Sie hofft, den Store noch im Januar (und damit leider nach Redaktionsschluss) eröffnen zu können. Den Standort hat sie bereits angemietet, er muss noch „schön gepflastert“ werden. Der drei Mal sieben Meter große Container wird direkt neben einem Getränkemarkt stehen. „Natürlich sind im Sommer die spontanen Wochenend-Griller unsere Hauptzielgruppe, schon allein deshalb ist der Standort perfekt. Es gibt dort aber außerdem einen Baustoffhandel sowie Baumärkte und eine Tankstelle. Da sind zahlreiche Schichtarbeiter tätig, die sich sicher über ein 24/7-Angebot freuen.“

> „24/7 EINKAUFEN ZU KÖNNEN IST ANGESAGT“

Benutzeranleitung für einen auf der Süffa gezeigten Smart Store: Es geht auch ohne Handy.

Ihre guten Erfahrungen mit ihrem Verkaufsautomaten, der vor der Metzgerei steht und den die Sieglers liebevoll „Worschd Siggi“ getauft haben, motivieren sie zusätzlich, einen Smart Store zu eröffnen. Wenn sie in aller Herrgottsfrühe weit vor Ladenöffnung in der Produktion ihrer Metzgerei arbeitet, beobachtet sie, dass viele Frühschichtler sich eine Dose Wurst und/oder ein Getränk zum Frühstück ziehen. „Wäre der Automat nicht da, wäre das ein Umsatzverlust, ein kleiner Prozentsatz zwar nur, aber ein wichtiger.“ Natürlich müssen Smart Store und Automaten auch am Wochenende aufgefüllt werden, „aber durch den Store wird das etwas entzerrt und seltener.“

Die bereits bestehenden Smart Stores zweier Kollegen haben sich die Sieglers sehr genau angeschaut. „Es gibt zwei Eintrittsmöglichkeiten: Der Kunde muss sich registrieren, bekommt einen QR-Code gesendet, mit dem er den Store betreten kann. Oder er betritt ihn per EC- oder Kreditkarte, da wird von vornherein ein Betrag abgebucht. Und beim Bezahlen muss er sich um nichts mehr kümmern. Alle Artikel, die er im Korb hat, werden automatisch gescannt und auf einem großen Bildschirm nochmals angezeigt. Dann klickt er auf Okay und kann gehen.“

Dass Smart Stores und Automaten in Zeiten des Personalmangels Sinn machen, ist für Nicole Siegler nur ein Aspekt. Der zweite: Hipness. „Mit dem Smart Store versuchen wir, unseren Kundenkreis zu erweitern, Jüngere mit einzubeziehen. Auch die Automaten und die App dienen dazu. Die Jüngeren kommen nach 20 Uhr an unseren Automaten und kaufen sich Energy Drinks und Schokolade, aber auch Pfefferbeißerchen, Gelbwurst und Minisalami. In unser Fachgeschäft kommen diese Kunden eher nicht. 24/7 einkaufen zu können ist angesagt. Die Kundschaft verändert sich und kauft sowieso alles online.“ Sorge, dass der Kunde Angst hat, seine Daten zu hinterlegen, hat sie aus diesen Gründen nicht, auch Diebstahl befürchtet sie nicht: „In einem Smart Store gibt es überall Kameras. Man spricht von einem Diebstahl-Prozentsatz von 0,1 Prozent. Man kann außerdem nachvollziehen, zu welchem Zeitpunkt Ware gestohlen worden ist,

und kann das auf den jeweiligen Kunden zurückführen.“ Man könne außerdem an der Tür noch eine Sperre für nicht Gescanntes anbringen – das sei aber teuer. Soweit möglich, soll der Smart Store mit erneuerbaren Energien betrieben werden – Siegler denkt an ein Balkonkraftwerk. Und drinnen sollen neben den eigenen Fleisch- und Wurstwaren Produkte regionaler Lebensmittelproduzenten, die sie auch für ihre Metzgerei beliefern, in den Regalen liegen: unter anderem Eier von einem Geflügelhof und Nudeln von einer Manufaktur, beides in Lohr, Wein von einem 25 Kilometer entfernten Gut – und in jedem Fall frühstückstaugliche Backwaren aus der örtlichen Bäckerei, schließlich haben Bewohner „unseres Dorfes“ sie nach dem Tod des einstigen Inhabers vor der Schließung bewahrt, indem sie eine Genossenschaft gründeten.

„Unser Dorf“, das ist Wombach – ein in der Tat sehr dörflicher Stadtteil von Lohr am Main. An der Hauptstraße, an der auch die Metzgerei zu finden ist, gibt es noch besagten Bäcker und zwei Bankfilialen – das war’s. „Diese Straße ist eine Sackgasse, Lauf- bzw. Vorbeifahrkundschaft gibt es nicht. Unsere Kunden kommen gezielt, und auf diese Stammkundschaft sind wir angewiesen.“ Ein Grund mehr, einen Smart Store zu erreichten, um für neue Kunden sichtbar zu werden.

PERSONALMANGEL NUR IM VERKAUF

Auch Nicole Siegler hat wegen des Fachkräftemangels schon über kürzere Ladenöffnungszeiten nachgedacht. „Wir haben halt wenig jungen Ersatz für das Verkaufspersonal, das jetzt in Rente geht. Bei den Metzgern haben wir das Problem nicht, vielleicht, weil wir uns hier in ländlicher Umgebung befinden: Da haben viele noch eine Landwirtschaft, und da passt die Metzgerlehre ganz gut dazu. So haben wir immer Azubis und manchmal auch einen Praktikanten.“ Dass so viele handwerklich arbeitende Metzgerbetriebe Nachwuchssorgen haben, führt Siegler unter anderem darauf zurück, dass viele aus der Elterngeneration zu wenig investiert haben. „Manche sind einfach nicht mit der Zeit gegangen, haben jahrelang nichts auf Stand gebracht. Da sind dann die Investitionen bei der Übernahme einfach zu hoch und sie rentiert sich nicht.“ Und nicht nur in Maschinen, sondern auch ins Personal müsse man investieren. Dazu gehöre, dass man seinen Mitarbeitern auch mal außerhalb der Betriebsferien freie Tage gewährt,

Auch bezahlt wird schon am Automaten.

wenn sie sie brauchen. „Wir sind ein Familienbetrieb, wir können über alles reden." Die Metzgerei Siegler hatte zuletzt immer mal wieder an Brückentagen nicht geöffnet, um ihren Mitarbeitern eine Verschnaufpause zu ermöglichen und hier und da etwas zu reparieren und zu modernisieren. Einige Kunden hätten kein Verständnis dafür, „obwohl doch in den Büros noch viel weniger gearbeitet wird."

Dass Nicole und Melanie – die dritte Generation – die Metzgerei eines Tages übernehmen würden, wurde von ihnen erwartet, über Alternativen wurde nicht gesprochen. „Wobei man die sogenannte Übernahme nicht auf das Datum festlegen sollte, an dem sie notariell beglaubigt wird. Das fängt ja schon viel früher an." Und das sei auch gut so: Dann wisse und könne man alles, wenn es drauf ankommt. Nicole Siegler half bereits als sehr junge Frau bei ihren Eltern aus, als ihre Mutter erkrankt war. Sie lernte zunächst Fachverkäuferin: „Ende der 1990er war das noch nicht so, dass man als Frau Metzgermeisterin wurde, es war nicht die Zeit und es gab auch nicht das entsprechende Equipment. Heute verwendet man etwa beim Zerlegen eines Hintertiertels vom Rind einen entsprechenden Seil- oder Lastzug." Später machte sie in zwei Jahren Vollzeit die Ausbildung zur Fleischtechnikerin in Kulmbach und anschließend noch ihren Meister. Heute sind die Siegler-Schwestern – Melanie ist Küchenmeisterin – Chefinnen von insgesamt 20 Mitarbeitern inklusive vier Gesellen, einem Azubi und Voll- und zahlreichen Teilzeit-Kräften im Verkauf. „Die Jungs haben kein Problem damit, dass wir Frauen sind." Während immer mehr junge Frauen Metzgermeisterinnen werden – „auch wenn der Hype jetzt schon wieder nachgelassen hat", wie sie meint – sei der männliche Fachverkäufer allerdings noch eine Ausnahme.

EIGENE SCHLACHTUNG, BESSERE FLEISCHQUALITÄT

Wie schon ihre Eltern beziehen die Töchter Schweine und Rinder aus dem direkten Umkreis und schlachten sie selbst: „Wir haben einen festen Schweinelieferanten in elf Kilometern Entfernung, der zieht sie vom Ferkel bis zum Mastschwein komplett auf." Das Großvieh – Limousin, Charolais, Fleckvieh – wächst bei einem Bauern im Nachbardorf und bei einem weiteren in 13 Kilometern Entfernung auf, ein Geselle der Sieglers holt es ab und schlachtet es. Siegler ist überzeugt: „Jeder Metzger, der selbst schlachtet, achtet darauf, dass die Tiere stressfrei sterben. Da geht es ganz klar um die Fleischqualität!" Ihr Geflügel kommt von Kikok, da es keinen adäquaten Geflügelzüchter in der Nähe gibt, da geht es ihr wie den meisten Kollegen.

Freche Sprüche, beinahe elegante CI: Sieglers' Convenience in Dosen.

Eine riesige Auswahl in einer eher kleinen Metzgerei.

Auch Schinken zählt zu den Spezialitäten der Metzgerei Siegler.

BRAT-, WEISS- UND KOCHWURST – UND GEMÜSEFRIKADELLEN

Die Rezepte für die hausgemachten Wurstwaren stammen größtenteils noch von den Großeltern. „In unserer Region wird viel Kochwurst gegessen, deren Herstellung wir über die Jahre höchstens in Nuancen angepasst haben. Das klassische Bratwurst-Rezept von 1956 ist nach wie vor ein Renner, aber natürlich machen wir eine Menge weiterer Bratwürste, etwa mit Chili und Cheddar. Bratwurst geht immer!“ Traditionelles wie der fränkische Presskopf und der Rotgelegte seien sowieso sehr gefragt – Weißwurst, hier, nahe der hessischen Grenze, ist es offenbar auch: Dafür kommen sogar Kunden aus Südtirol vorbei, die sie auch in München kaufen könnten. Dreimal pro Woche werden sie in der Metzgerei Siegler produziert. „Zu unseren Spezialitäten zählen außerdem verschiedene gekochte Schinken, etwa mit Rosmarin oder übergrillt mit Honig. Gewürze sind uns sehr wichtig, damit machen wir innovative Rezepturen. Traditionelles und Neues muss beides sein.“

Selbst mit Veganem haben die Schwestern keine Berührungsängste: „Wir machen zum Beispiel kleine Frikadellen und Cevapcici auf Gemüsebasis, die sind toll fürs Catering und liegen außerdem immer in unserem Tiefkühler im Geschäft, damit Eltern, deren Kinder vegan leben wollen, nicht noch woanders einkaufen müssen. Wir machen auch ein leckeres Thai-Gemüse-Curry mit Kokosmilch, vegane Suppen etwa aus Süßkartoffeln und vieles mehr.“ Vegane Fertiggerichte also, die sie ebenso wie die fleischhaltigen Klassiker wie Braten und Gulasch in Gläser und Dosen abfüllen oder in das außergewöhnlich gut aussehende schwarze Einwickelpapier packen. Niemals aber würden sie vegane Wurst, veganes Schnitzel oder vegane Burger-Pattys, Fleischersatz also, anbieten. „Bei unserer Gemüsefrikadelle sieht und schmeckt man, dass sie aus Gemüse ist.“ Vegane Menüs dürfen durchaus auch in der Kochschule auf der Agenda stehen, wenn die Teilnehmer es wünschen. Sie soll nun endlich, nach Corona-Verzögerung, eröffnen, schon vor zwei Jahren haben sie in einem Haus nur wenige Schritte vom Ladengeschäft entfernt eine komplette Etage mit allem eingerichtet und ausgestattet, was es für eine Kochschule braucht. Küchenmeisterin Melanie Siegler wird sie leiten. „Wir werden zwei Varianten von Kochkursen anbieten. Bei der ersten sind die Themen vorgegeben, etwa: Wie bereite ich das perfekte Steak, oder, im November, eine Gans zu? Die zweite: Die Teilnehmer dürfen ihr Menü selbst festlegen, wir machen vier Vorschläge, und sie suchen sich etwas aus. Wenn das fleischlos sein soll – kein Problem. Wir müssen mit der Zeit gehen!“

www.metzgerei-siegler.de
www.smartstore24.de

SPESSART-SPEZIALITÄT: LAKEFLEISCH

Lohr am Main liegt im Spessart, dem größten zusammenhängenden Laubwaldgebiet Deutschlands. Da ist es nicht verwunderlich, dass eine der kulinarischen Traditionen der Region auf die Gebräuche früherer Waldarbeiter zurückzuführen ist. Lakefleisch ist ein Renner in der Metzgerei Siegler: „Es handelt sich um eine Art Salzfleisch, das die Waldarbeiter im 19. Jahrhundert in der Glut garten, um es später zu verzehren. Sie wickelten es in nasses Zeitungspapier und bedeckten es mit Glut und Asche, sodass keine Luft und damit Sauerstoff ans Gargut gelangte und es sich nicht entzünden konnte. Wir streichen heute Schweinekamm – der ist schön zart und saftig – über Nacht mit Pökelsalz ein. Am nächsten Tag füllen wir das Fleisch mit gehobelten, leicht abgebrühten Zwiebeln und würzen klassisch mit Pfeffer. Dann wird alles luftdicht in Alufolie gepackt, damit nichts verbrennt“, erläutert Nicole Siegler.

Lakefleisch hat im Herbst Saison, aber weil es sich so gut zum Grillen eignet, wird es oft schon im Sommer bestellt. Am besten schmeckt es, wenn es in einer konstant heißen Buchenholz-Glut gegart wird: „Luftzug kann es verderben!“. Große Vereine ordern 200 bis 600 Portionen, um gemeinsam bei Lakefleisch zu feiern. Da werden schon morgens um acht Uhr Feuerchen in großen Metallwannen gemacht, damit das Lakefleisch später ein über Stunden schön heißes Glutbettchen hat. Ab nachmittags wird dann gegessen – nach und nach, denn es wird bei so großen Mengen nicht alles gleichzeitig gar. „Das sind chillige Veranstaltungen. Klassisch trinkt man Bier dazu.“ Lakefleisch in Alu lässt sich aber auch zu Hause genießen: Es kann auch auf dem Gasgrill, im Kachelofen oder im herkömmlichen Haushaltsbackofen garen, optimalerweise eineinhalb Stunden bei 160 Grad. „Packt man das Lakefleisch in eine Auflaufform, ist das zudem eine sehr saubere Angelegenheit.“

Lakefleisch in der Vorbereitung …

… und im warmen Glutbettchen.

vendCom Verkaufsautomaten

Verkauf 24/7
einfach und effizient

Auch die Chefinnen der Metzgerei Siegler wissen, dass der Einkauf rund um die Uhr bei vielen Kunden, insbesondere bei einer jüngeren Klientel, sehr angesagt ist (siehe Portrait auf den vorherigen Seiten). Wenn es nicht gleich ein begehbarer Smart Store sein soll, ist ein Verkaufsautomat mit entsprechender Ausstattung als 24/7-Mini-Filiale eine attraktive Alternative. Hochwertige, flexible und leicht zu bedienende Automaten für diverse Branchen kommen vom Spezialisten vendCom. Gleich mehrere Modelle für Metzgereien überzeugen mit ihren leistungsstarken Kühlsystemen, ihrer verkaufsfördernden Fleischtheken-Beleuchtung, effizienten UV-Hitzeschutzfolien und ausgeklügelten Anti-Vandalismus-Optionen. Dabei kann jeder Automat durch Anpassung an unterschiedliche Verkaufsartikel nach eigenem Bedarf konfiguriert werden und durch Folierung im Corporate Design seine ganz individuelle Note bekommen. Bargeldhafte und/oder bargeldlose Zahlungssysteme sind selbstverständlich Standard. Eine ausgefeilte Monitoring- und Report-Software gibt einen steten Überblick über die Füllstände und auf Wunsch auch über den gespeicherten Temperaturverlauf. Der Abruf entsprechender Daten und die Steuerung erfolgt ganz praktisch per App, die Daten können in die Buchhaltung übernommen werden. Für das effektive Handling des Automaten bietet vendCom seinen Kunden zudem individuelle Schulungen zum unkomplizierten und hygienischen Befüllen.

Detaillierte Informationen etwa zum Grillfleischautomaten, zum praktischen BackLoader mit Fülltür auf der Rückseite für den Einbau in eine Fassade, Innenwand oder eine Schaufensteranlage und zum Bestseller „ButcherShop“ gibt es unter ***www.vendcom.de***

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

TOP SELLER

Februar 2024 – gültig vom 01.02.2024 bis 29.02.2024

Belegstation/Pizzakühltisch GN 1/1

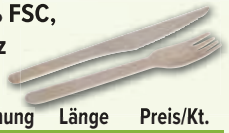
- Aufsatz Edelstahl für 5 x GN 1/6 und 30 mm Arbeitsplatte aus Granit, jeweils von unten gekühlt
- 2 Flügeltüren
- steckerfertige Umluftkühlung
- autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektron. Regelung mit Digitalanzeige
- 4 Ausgleichsfüße
- Temperatur: +2 °C bis +12 °C
- Kältemittel: R290
- Stromanschluss: 230 V
- Leistung: 320 W
- Energieverbrauch: 2,6 kWh/24 Std
- Maße (B x T x H): 950 x 680 x 830/1120 mm

Chromonorm-Art-Nr.
CKTP 079500 EV

999,00/St.

Nachhaltige Lösung für Bestecke

- **Holzbesteck 100 % FSC, weisses Birkenholz** 2000 St./Kt.



Pacovis-Art.-Nr.	Bezeichnung	Länge	Preis/Kt.
11968	Messer	16,5 cm	€ 37,80
11969	Gabel	16,0 cm	€ 47,80

- **Bestecksets REUSABLE** 250 Sets/Kt.

Pacovis-Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Inhalt	Preis/Kt.
23142	CPLA 3-tlg.	weiß	Messer/Gabel/Serviette	€ 53,70
23802	CPLA 3-tlg	schwarz	Messer/Gabel/Serviette	€ 55,50
23143	CPLA 4-tlg.	weiß	Messer/Gabel/Kaffeelöffel/ Serviette	€ 69,00
23803	CPLA 4-tlg.	schwarz	Messer/Gabel/Kaffeelöffel/ Serviette	€ 72,50

ab 37,80/Kt.

Infrarot-/Einstechthermometer testo 104-IR

Multi-Scanning mit Einstechkontrolle

- Betriebstemperatur: –20 °C bis +50 °C
- Messtakt: 0,5 Sek.
- Schutzart: IP65 (wasserdicht)
- klappbarer Einstechfühler
- 2-Punkt-Laser
- Auflösung: 0,1 °C, beleuchtetes Display

Infrarot-Messung 2-Punkt-Laser:

- Messbereich: –30 °C bis +250 °C

Tauch-/Einstechfühler:

- Sensor NTC
- Messbereich: –50 °C bis +250 °C

D-Art.-Nr. 5683617

Normkonform EN 13485 und HACCP

Inkl. Kalibrierprotokoll und Batterien

139,00/St.

Keine Theke ohne FESTOPAS®-Artikel

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

D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1521566	Becken weiß	280 x 210 x 60	€ 8,99
1521681	Becken schwarz	280 x 210 x 60	€ 8,99
1521517	Becken weiß	350 x 240 x 40	€ 8,79
1521707	Becken schwarz	350 x 240 x 40	€ 8,79
1521533	Becken weiß	350 x 240 x 100	€ 13,89
1521723	Becken schwarz	350 x 240 x 100	€ 13,89

Präsentationsplatten, zur Abdeckung geeignet

D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1520543	Platte weiß	350 x 240	€ 8,49
1520626	Platte schwarz	350 x 240	€ 8,49

ab 8,49/St.

Super-Sonderpreise

auf das Dagema-Papptellersortiment erhalten Sie in Abstimmung mit Ihrem Dagema-Fachgroßhändler, zum Beispiel:

D-Art.-Nr.	Form	Material	Farbe	Maße	VE/Kt.	Knallerpreis
0472998	rund	Frischfaser	weiß	Ø 23 cm	5 x 100 St.	€ 46,99/1000 St.
0472754	eckig	m. Fettbarriere	braun	13 x 17,5 x 3 cm	4 x 250 St.	€ 39,99/1000 St.

ab 39,99/1000 St.

Food-Trennspray, 600 ml Spraydose

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

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

D-Art.-Nr. 1130110

Kein Ankleben, besonders sparsam im Verbrauch!

3,99/Do.

Dynamic Glow S EH-Koffer

SÖHNGEN PROTECTING LIFE

Erste-Hilfe Koffer Standard Variante S, Füllung nach DIN 13157. Modernes, funktionales Design, das ein Höchstmaß an Usability liefert. Einhändig bedienbar, übersichtlich, stapelbar, teilbar und selbstverständlich im Dunkeln nachleuchtend.

- smarte Wandhalterung mit „Easy-Out-Technology“
- leuchtet ohne Strom dank Permalight®
- viel Platz für die Erste-Hilfe-Füllung
- schnell zu öffnen durch „Cross-Rotation-Technology“
- einfach in der Anwendung
- Maße (L x B x H): 287 x 275 x 152 mm

Söhngen-Art-Nr. 3001404

ABS-Kunststoff, partiell mit Permalight®.

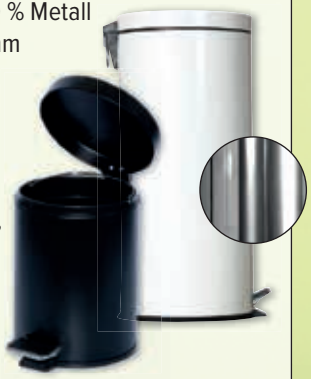
89,00/St.

Lieferung inkl. Wandhalterung mit 90°-Stopp-Arretierung.

Abfall-Treteimer rund, 30 Liter

- mit Kunststoff-Inneneimer zur hygienischen Entleerung
- stabiler Pedalmechanismus aus 100 % Metall
- Maße (L x T x H): 292 x 292 x 640 mm

- **Metall weiß beschichtet**
  Orgavente-Art-Nr. SO-6030-WHT,
  € 64,90/St.
- **Edelstahl poliert**
  Orgavente-Art-Nr. SO-6030-MSSTL,
  € 68,90/St.
- **Metall matt schwarz beschichtet**
  Orgavente-Art-Nr. SO-6030-MBLA,
  € 66,90/St.



ORGAVENTE INTERNATIONAL

ab 64,90/St.

Reinigungsmittel

5 % Aktionsrabatt auf tagesaktuelle Preise!

Sicher. Hygienisch. Rein. Seeger Exporit.

- **Exporit® 110 Universal Geschirr-Reiniger**
  alkalisch, chlorhaltig, phosphatfrei, nicht schäumend. Verbesserte Schmutztragekraft.
  12 kg Ka./25 kg Ka./35 kg Ka.
- **Exporit® 510 Klarspüler**
  schwach sauer, verbesserte Trocknungsformel besonders für Gläser. Ausgezeichnete Netzwirkung bei Glas, Porzellan, Metall- u. Kunststoffteilen. Streifenfreie Trockung
  1 l Fl./12 x 1 l Fl. im Kt./10 kg Ka./20 kg Ka.
- **Exporit® Geschirr-Spülmittel**
  zur manuellen Anwendung, pH-neutral, mild und hautfreundlich. Hohe Fettlösekraft löst hervorragend starke Öl- u. Fettverschmutzungen, besonders bei empfindlichen Oberflächen.
  10 kg Ka.

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

Schärfmaschine RS-150 Duo

DICK Traditionsmarke der Profis

- widerstandsfähige Diamantschleifscheibe
- Abzieheinheit mit Hartkeramikscheiben
- minimaler Messerverschleiss dank optimal eingestelltem Schleifwinkel
- Gewicht: 7,2 kg
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 330 x 230 x 160 mm

D-Art.-Nr. 5050480

675,00/St.

Blitzsauber ins neue Jahr!

haug bürsten — Made in Germany

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

  Art.-Nr. 1214832, € 9,29/St.
- **Stielbürste m. langem Griff 400 mm, weiß** (HACCP)
  - Polyesterborsten transparent Ø 0,5 mm hart
  - temperaturbeständig bis 140 °C

  Art.-Nr. 1214998, € 6,49/St.

ab 6,49/St.

MM Desinfektionsmatte™

MM DESINFEKTIONSMATTEN

- Stärke: 1,5 cm
- Gewicht: ca. 2 kg/m²
- Befüllung zur Desinfektion mit max. 8 l/m²
- hohe Flüssigkeitsaufnahme
- Einschluss von Geruch
- U.V.-beständig
- pflegeleicht

- **90 x 60 cm**
  D-Art.-Nr. 1264045
  € 55,00/St.
- **90 x 120 cm**
  D-Art.-Nr. 1264046
  € 109,00/St.

Rutschhemmende Oberfläche Klasse R11 gemäß DIN 51130:2014

Optional mit Firmenstickerei lieferbar!

ab 55,00/St.

Stechschutzhandschuh "Niroflex 2000"

niroflex premium protection

- ohne Stulpe
- aus Edelstahl Ringgeflecht
- Ø: 4,2 mm/Drahtstärke: 0,55 mm
- rechts oder links tragbar
- geprüft nach DIN EN 1082-1/ISO13999-1
- Verschlussband aus Ringgeflecht
- patentierter Verschlusshaken für leichte und stufenlose Arretierung
- leicht und rückstandsfrei zu reinigen

D-Art.-Nr.	Größe	Farbe
1087006	0/XS	grün
1087014	1/S	weiß
1087022	2/M	rot
1087030	3/L	blau
1087048	4/XL	orange

66,60/St.

Auch mit Stulpe 8 / 15 / 22 cm erhältlich.

Platzsparende Wandwaage 7625

SOEHNLE PROFESSIONAL

- Waage komplett aus Edelstahl
- Bautiefe hochgeklappt: 100 mm
- Höhe Rückwand: 200 mm
- Funktionen: Wiegen und Tarieren, Nullstellen, Summieren, Kommissionieren, Kontrollieren sowie Plus-/Minus-Verwiegung
- einfach bedienbares Terminal mit 3 LED Kontroll-Leuchten und integriertem Netzteil
- Waage Schutzart IP 68/69K – geeignet zur Hochdruckreinigung
- Terminal staub- und spritzwassergeschützt IP67
- Plattformgröße: 500 x 400 mm

Eichfähig Klasse III

- **Höchstlast: 60 kg,**
  Ziffernschritt: 20 g
  Soehnle-Art.-Nr. 7625.40.001
- **Höchstlast: 150 kg,**
  Ziffernschritt: 50 g
  Soehnle-Art.-Nr. 7625.41.001

Inkl. Wand-/Stativhalterung

Geeignet zur Hochdruckreinigung

1669,00/St.

Menüschalen EPS, weiß, für IP 245

Verpackungen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	VE/Kt.	Preis/1000 St.
0577835	2-geteilt	1250 ml	4 x 50 St.	€ 265,00
0577843	3-geteilt	1150 ml	4 x 50 St.	€ 265,00
0577847	3-geteilt	1350 ml	4 x 50 St.	€ 265,00
0577853	2-geteilt	1000 ml	6 x 100 St.	€ 242,00
0577848	3-geteilt	925 ml	6 x 100 St.	€ 242,00
0577828	ungeteilt	750 ml	5 x 100 St.	€ 174,00
0577830	ungeteilt	950 ml	5 x 100 St.	€ 174,00

- **Siegelfolie Alu für IP 245**
  nicht mikrowellengeeignet, 250 Lfm
  D-Art.-Nr. 0640706, € 76,90/Ro.

ab 174,00/1000 St.

Deliclean

P37

Desinfektionsreiniger flüssig
€ 39,27/11 kg Ka.

P48

Desinfektions-Schaumreiniger Diamant OXXI Schaum
€ 34,25/12,5 kg Ka.
€ 66,50/25 kg Ka.

P45

Schaumreiniger alkalisch
€ 52,20/12 kg Ka.
€ 92,84/22 kg Ka.

P82 **P82**

Delisept A Hände-Desinfektionsmittel
€ 8,40/1 l Fl. | € 32,40/5 l Ka.

ab 8,40/Fl.

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

Vorbereitungstisch „EURONORM 600 x 400“

REA PLASTIC STORAGE SYSTEMS

- Kunststoff, für 2 x 5 Behälter (max. 125 mm hoch, nicht enthalten!)
- inkl. 2 cm PE-Arbeitsplatte ohne scharfe Kanten
- Führungsschienen mit Endstopp
- 6 CNS/Nylon Lenkrollen - 2 mit Feststeller
- Ausführung Fix
- Maße Arbeitsplatte: 1000 x 660 x 20 mm
- Maße (B x T x H): 996 x 660 x 1030/1040 mm

Preisgleich in Varianten:

- **CLASSIC,** m. roten Ecken
- **DESIGN,** grau (o. Abb.)

HACCP konform und NSF-zertifiziert!

Ohne Behälter!

899,00/St.

Wurstgläser

Facettengläser, 720 ml, 82 mm TO

Dosen-Zentrale Züchner GmbH, Köln

- Dosen-Zentrale-Art.-Nr. 4153
  € 4,79/12 St. Kt.
- Industrieverpackt, 2160 St./1 Pl.
  Dosen-Zentrale-Art.-Nr. 6088, € 550,00/1 Pl.

ab 0,25/St.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Unilever Food Solutions

LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

354 374

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

4328

Velouté Weiße Grundsauce
12,5 kg Ei.

350 351

Klare Rindsuppe mit Suppengrün
880 g Pg./12,5 kg Ei.

74173 680

Rahm Sauce
1 kg Be./3 kg Pg.

656

Sauce zu Braten
3 kg Pg.

663 664

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

2562

Dessert Kirschen
2 kg Do.

2564

Milchreis
1,95 kg Do.

58142

Rote Grütze Gartenfrüchte
1,7 kg Do.

2028

Kartoffel-Flocken-Locker
4 kg Kt.

17329

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

78471

No Chicken Nuggets
vegan auf Soja-Basis, 1,75 kg bzw. 97 St. Kt.

20429

No Mince
veganes Gehacktes auf Soja-Basis, 2 kg Kt.

THE VEGETARIAN BUTCHER™

21946

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

22155

No Chicken Chunks
vegan auf Soja-Basis, 1,75 kg Kt.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.

Upfield Professional | PHASE Professional

91300144
Professional Goldflex,
halbflüssiges Frittieröl
10 l Ei.

91300345
Professional Combi,
flüssige Pflanzenfettzubereitung
3,7 l Fl.

67860972
Schmelzflex,
Pflanzenfettcreme
10 l Ka.

MEISTERGEWÜRZE
... für Wurstgeschmack nach Meister Art

je 1 kg Beutel

2014009
Aufschnitt
Gewürzzubereitung

2016053
Backleberkäs'/Fleischkäs'
Gewürzzubereitung

2010007
Mettwürstchen
Gewürzzubereitung

Original italienische Nudeln „LES IMPECCABLES“

3601125
Spaghetti alla Chitarra
250 g Pg.

2614241
Natives Olivenöl Extra Sterna 1821
hoch erhitzbar,
erste Kaltextraktion,
1 l Fl.

RÜF
Back Dich glücklich!

Profi Line, je 1 kg Kt.

✓ ohne gehärtete Fette
✓ ohne Farbstoffe

3608103
Tempura-Mix
Grundmischung Ausbackteig
nur Wasser zugeben!

3608101
Crêpes-Mix
Grundbackmischung
nur Wasser zugeben!

3608102
Rührteig-Mix
Grundback-mischung

3608104
Waffel-Mix
Grundback-mischung

Maggi PROFESSIONAL | fondor

11800447
Gekörnte Brühe
10 kg Ei.

12332492 12332504 12332507
Fondor Universal Würzmittel
900 g Box/5 kg Ei./12,5 kg Ei.

DeliGusto

Zuckersticks 3,6 g
1000 St./Kt.

2640100

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

KBS: Die Premiumbrause Low-Flow

Stefan Faulstich

Stefan Faulstich, Inhaber und Küchenchef des Landhotels und Restaurants Rhönblick-Steinau in Fulda, macht seinen Spülkräften das Leben ein bisschen leichter: Er hat in seiner Küche die KBS Premiumbrause Low-Flow von Klarco installiert. Sie hilft, die Kräfte des Personals zu schonen und senkt die Kosten für Wasser und Energie. Das ist auch gut für die Umwelt.

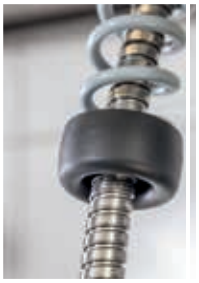
„Das höchste Gut in der Gastronomie sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter", sagt Faulstich, „man kann sie gar nicht genug wertschätzen." Er weiß: „In der Küche bricht die größte Panik aus, wenn Spülkräfte krank sind!" Für Faulstich Grund genug, seinen Mitarbeitern bestmögliches Equipment zur Verfügung zu stellen. Auch deshalb hat er sich für die Low-Flow-Brause entschieden, die mit hohem Druck eine optimale Reinigungsleistung bei geringem Wasserdurchlauf ermöglicht. „Am Anfang ist der hohe Druck dieser Brause für die Spülkraft etwas gewöhnungsbedürftig, aber nach kurzer Zeit kein Problem mehr. Diese Premiumbrause ist wirklich sehr gut verarbeitet. Durch die Gummiummantelung sind die Mitarbeiter bestens geschützt", erläutert Faulstich.

Da es sich mit der Low-Flow-Premiumbrause zudem viel Wasser und Energie sparen lässt, ist die Anschaffung derselben nicht nur ein Gewinn für das Personal, sondern auch für den Gastronomen. Faulstich erklärt: „Das Geschirr wird bei rund 40 Grad abgespült und Wasser kommt mit 15 Grad aus der Leitung – es muss also um 25 Grad erhitzt werden. Ist die Wassermenge geringer, spart man nicht nur Wasser, sondern zugleich auch sehr viel Energie." Bei rund 150 frisch zubereiteten servierten Mahlzeiten, die an 300 Tagen im Jahr im familiären Landhotel und Restaurant Rhönblick Steinau serviert werden – vom Frühstück bis zum Abendessen, bei Veranstaltungen und Caterings – ist die Brause eine lohnende Sache, schließlich ist sie an jedem geöffneten Tag sechs bis acht Stunden im Einsatz: „Das macht sich mit mehreren hundert Euro im Jahr bemerkbar." Neben Frische, Saisonalität und Regionalität zählt auch Nachhaltigkeit zu den Prinzipien seines Betriebs. Da passt es doch, dass mit der Low-Flow-Brause Wasser und Energie gespart wird: „Das entlastet nicht nur das Portemonnaie, sondern auch die Umwelt."

Der Star unter den Brauseköpfen

Optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig geringem Wasserverbrauch: Der Low-Flow-Brausekopf hat eine Durchflussrate von nur vier Litern in der Minute bei einem Druck von drei bar. So können mehrere hundert Euro pro Jahr für Wasser und Abwasser sowie Energie für die Warmwassergewinnung gespart werden. Die internen Komponenten und Wasserdurchgänge des Low-Flow-Brausekopfs sind aus Edelstahl. Ein Feststellring macht Dauerbetrieb möglich, eine Anti-Drop- und eine Anti-Leck-Vorrichtung, ein konzentrierter Wasserstrahl und eine Wassersparfunktion sorgen dafür, dass kein Tropfen verschwendet wird. Der Low-Flow-Brausekopf ist bis maximal 90 Grad Celsius einsetzbar.

Die Spiralfeder aus Stahl ist durch eine spezielle Beschichtung rostbeständig.

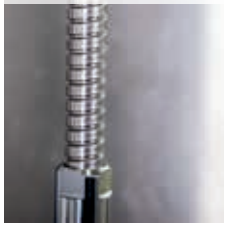


Ein Schutzring vermeidet die Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch.

Die 115 Millimeter lange Wandhalterung ist aus verchromtem Messing.

Die Armatur ist auf dem Rohr vormontiert: Damit ist sie maximal stabil und perfekt ausgerichtet. Der Auslauf hat einen Durchmesser von 25 Millimetern.

Maximale Hygiene durch einfache Reinigung:
Der Hochleistungs-Spiral-Flex-Schlauch aus rostfreiem Stahl mit einem Silikon-Innenschlauch.



4 l/min im Vergleich zu einer Standardbrause mit 15 l/ min

	Low-Flow	Standard-Brause	
Wasserverbrauch Low-Flow	4	15	l/min
Öffnungstage pro Jahr:	300	300	d/a
Anzahl täglichen Spüldurchgänge:	100	100	1/d
Durchgang-Dauer	10	10	s
täglicher Betrieb	16,7	16,7	min/d
Wasserverbrauch im Jahr	20	75	m³/a
Kosten Frischwasser	1,90	1,90	€ /m³
Kosten Abwasser	2,50	2,50	€ /m³
Kosten für Wasser	88,00	330,00	€
Kostenersparnis für Wasser	**242,00**		**€**
Wassertemperatur Leitung:	15	15	°C
Wassertemperatur beim Abspülen:	40	40	°C
Erhöhung der Wassertemperatur um:	25	25	°C
notwendige Energie zur Erhitzung des Wassers *	**580**	**2175**	**kWh/a**
Kosten für Strom	0,33	0,33	€/kWh
Stromkosten	191,4	717,75	€/a
Kostenersparnis für Strom	**526,35**		**€**

* Energie um Wasser zu erhitzen 1160 Wh/m³ °C

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Spirale-Nora

Polyurethan-Arbeits- und Sicherheitsstiefel Nora: Mit innovativem Material noch besser

Arbeits- und Sicherheitsstiefel aus Polyurethan – kurz: PU – haben im Vergleich zu herkömmlichen Gummistiefeln bekanntlich viele Vorteile. Der Hersteller Spirale hat dank der Zusammenarbeit mit BASF die positiven Eigenschaften des PU-Materials ELASTOPAN® noch weiter optimieren können.

Wer einmal aus Polyurethan – kurz: PU – hergestellte Arbeits- und Sicherheitsstiefel getragen hat, wird wohl nie mehr auf einen herkömmlichen Gummistiefel zurückgreifen wollen. PU-Stiefel sind rund 30 Prozent leichter als vergleichbare Modelle, auch bei niedrigeren Temperaturen flexibel und elastisch, dabei höchst komfortabel und äußerst robust: Sie halten selbst stärksten mechanischen Beanspruchungen stand.

Unter der Marke Nora stellt das in Norditalien ansässige Unternehmen Spirale Work- & Safety-Boots her – seit 2018 in eigener Produktion. So kann es garantieren, dass das eingesetzte Material umweltfreundlich und ressourcenschonend ist. Mit dem Einsatz des Polyurethan-Materials namens ELASTOPAN® von BASF hat das Unternehmen die positiven Eigenschaften von PU-Work- und Safety-Boots weiter optimiert. Sie sind noch leichter, rutschhemmender, kälteisolierender sowie kälteflexibler und schützen noch effektiver gegen viele aggressive Substanzen.

So sind etwa der Arbeitsstiefel Noramax Food non safety und der Sicherheitsstiefel Noramax Food safety um rund 900 Gramm leichter (Größe 42) und bleiben bis zu minus 20 Grad Celsius warm und biegsam. Die Sohlen sind durch eine optimierte Profilgeometrie extrem rutschhemmend, zudem reinigen sie sich selbst. Die Oberfläche der Stiefel wiederum ist glatt und geschlossen und verhindert das Eindringen von Schmutz, Blut und Säuren. Zugleich sorgen ein anatomisches Fußbett und ein ergonomisch geformter Schaft mit Knöchelunterstützung für ein höchst angenehmes Tragegefühl, die verstärkte Ferse gibt dem Fuß zusätzlich Halt. Komfortabel und geräumig ist außerdem die asymmetrische Zehenschutzkappe auf der Basis der Weite 11, und die Ausziehhilfe erleichtert das Hinausschlüpfen.

„Spirale Stiefel“
Leicht und bequem, biegsam und warm auch bei minus 20 Grad – und in jedem Fall sicher: Noramax-PU-Stiefel

Spirale Srl, 38055 Grigno – Italia

Spirale entwickelt, produziert und vertreibt unter der Marke Nora aus verschiedenen Materialien, wie PVC, Nitril-PVC-Compounds und PU Arbeits- und Sicherheitsstiefel für unterschiedliche Anwendungsbereiche. Neben dem lebensmittelverarbeitenden Bereich bedient das Unternehmen sowohl den landwirtschaftlichen Sektor als auch den Bau- und Industriebereich.

Moderne Technologie und Verarbeitungsprozesse sorgen bei Spirale für höchstmögliche Qualität und machen „On-Time“-Liefer- und

kurze Beschaffungszeiten möglich. Ein großer Teil wird nach Kundenwunsch in unterschiedlichsten Private Label-Ausführungen gefertigt. Und wie bei nahezu allem, was aus Italien kommt, spielt bei den Spirale-Produkten auch das Design eine nicht unerhebliche Rolle.

Das Unternehmen produziert seit 1975 im norditalienischen Trient rund drei Millionen Paare Stiefel und Schuhe, neben Work & Safety- auch Outdoor-Stiefel und Canadian Boots. Sie werden in 24 Länder verkauft. Die deutsche Vertriebsgesellschaft sitzt im niederrheinischen Kleve.

„Spirale Produktion“
Rutschfester geht’s nicht: Auch die Profilgeometrie der Sohle wurde optimiert.

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Gleichbleibend sauber mit Wirkungsnachweis

Einfach zu handhaben und sicher in der Anwendung – das sind die Eigenschaften, die heute von modernen Reinigungs– und Desinfektionsmitteln gefordert werden. Dabei spielt es kaum eine Rolle, wo die Produkte eingesetzt werden und welchen spezifischen Zweck sie haben.

Wichtig in erster Linie ist es, dass sich der Anwender auf die gewünschte Wirkung verlassen kann. Immer wieder und überall.
Das setzt mehr voraus, als nur die gleichbleibende Qualität und eine einfache Anleitung zum gezielten Einsatz gegen Bakterien und Pilze.
Delidean-Produkte sind in dieser Hinsicht für die Zukunft gerüstet.

Dass auf sie bei sachgemäßer Nutzung immer Verlass ist, wird durch Wirksamkeitsnachweise entsprechend den Europäischen Normen DIN EN 1276 und DIN EN 1650 bestätigt.
Voraussetzung ist stets ein sachgerecht erstellter Hygieneplan und die sorgfältige Durchführung der Reinigungsarbeiten, um beim Umgang mit den hoch wirksamen Mitteln auch jedes Restrisiko zu vermeiden.

EURO
DIN EN 1650 + DIN EN 1276
+listerienwirksam
Norm

Powered by

Ernst GmbH & Co. KG
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen

Die folgenden Deliclean-Produkte sind gemäss den Normen DIN EN 1276 inkl. Listerien sowie DIN EN 1650 getestet

Desinfektionsreiniger P37
Artikel-Nr. 1123433

CIP-Reiniger CL P40
Artikel-Nr. 1163253

Fettlöser CL P41
Artikel-Nr. 1163273

Schaumreiniger alkalisch P45
Artikel-Nr. 1123653

Diamant-OXXI-Schaum P48
Artikel-Nr. 1163153

Delisept QAV P80
Artikel-Nr. 1113153

Delisept A P82
Artikel-Nr. 1113103

Delisept CA P85
Artikel-Nr. 1113253

Steril CL P8700
Artikel-Nr. 1143053

Desinfektions-Schaumreiniger sauer P741
Artikel-Nr. 1183453

Desinfektions-Schaumreiniger P43
Artikel-Nr. 116310

Sika

Mehr Energie mit der „Energy“-Serie

Wenn den Koch der Schuh drückt, kann er schon mal den Brei verderben. Da helfen nur perfekt auf die Bedingungen von Küche und Restaurant zugeschnittene Arbeitsschuhe, wie sie der dänische Hersteller Sika Footwear anbietet.

Die Laufsohle **„HexaGrip“**, deren Laufmuster aus vielen kleinen Sechsecken zur Rutschfestigkeit beiträgt.

Eine Reihe neuer Technologien, die in der neuen Sika-Serie „Energy“ zum Einsatz kommen, sollen dafür sorgen, dass Köche während ihrer langen Arbeitstage ihre Füße gar nicht spüren. Da wäre etwa die eigens entwickelte und aus strapazierfähigem Gummi gefertigte Laufsohle „HexaGrip“: Deren Sohlenmuster besteht aus vielen Sechsecken und trägt zu einer 360-Grad-Rutschsicherheit bei. Sie leitet rutschgefährliche Flüssigkeiten von der Sohle ab, sodass der Schuh im Innenbereich besseren Halt auf der Unterlage bietet. Und die weiche Zwischensohle aus EVA-Schaum macht den Schuh flexibel, leicht und besonders stoßabsorbierend. Ebenfalls stoßabsorbierend wirken die Luftblasen, die Bubbles, in der Zwischen- und Laufsohle: Sika BubbleTech soll zudem die Energie bei jedem Schritt zurückleiten und so für die Power sorgen, die es für einen langen Arbeitstag braucht. Das glatte Obermaterial aus flüssigkeitsabweisender Mikrofaser macht den Schuh besonders widerstandsfähig gegen Schmutz und Flecken und ist leicht zu reinigen. Und weil Sika Arbeitsschuhe seit jeher nicht nur für bestmöglichen Schutz bei ebensolchem Komfort, sondern außerdem für modischen Sneaker-Chic stehen, glänzen auch die Energy-Modelle mit stilvollen Details.

Präzise Passform mit dem BOA®Fit System

Noch mehr Komfort bieten jene Modelle, die statt mit Schnürsenkeln mit „BOA®Fit System“ verschlossen werden: Sie lassen sich schneller an- und ausziehen, und im Laufe des Arbeitstages kann die Passform buchstäblich im Handumdrehen immer wieder schnell gestrafft oder gelockert werden. Die Arbeitsschuhe der Energy-Serie sind nach dem neuesten Standard EN ISO 20347:2022 zertifiziert, sie sind PVC-frei, ESD-zugelassen und in den Größen 35 bis 48 sowie in Schwarz und Weiß zu haben – natürlich auch mit Schnürsenkeln. Zusätzlich angebotene Einlegesohlen wie die „Sika Ultimate Footfit“ aus weichem, stoß- und schweißabsorbierendem sowie atmungsaktivem Material helfen zudem, das Fußgewölbe zu unterstützen.

Im Frühjahr 2024 wird Sika zudem die nigelnagelneue Linie „Sika Cloud“ für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie einführen: Damit wird man wohl erst recht wie auf Wolken gehen …

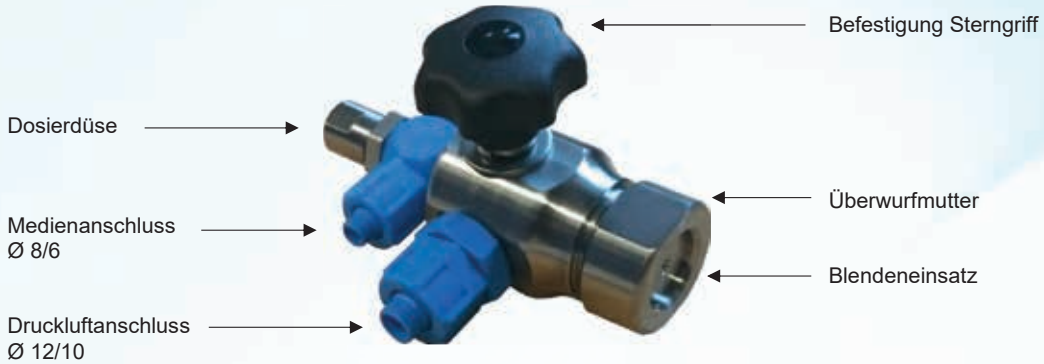
www.sikafootwear.de

Das **BOA®Fit System:** präzise Passform im Handumdrehen

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

Ernst

DESINFEKTION OHNE ZUSÄTZLICHEN PERSONALAUFWAND



Mit der Düse WO3 kann der Desinfektionsnebel dem jeweiligen Betriebsbedürfnis angepasst werden: Austauschbare Blendeneinsätze und verschiedene Dosierdüsen machen das möglich.

Die Ernst GmbH & Co. KG, Kamen, ist im Lebensmittelhandwerk als kompetenter und zuverlässiger Partner in Sachen Hygiene bekannt. Mit individuell angepassten Konzepten, die gelistete und zertifizierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Hygiene-Pläne, Schulungen sowie Kontrolle und Dokumentation umfassen, hilft sie dabei, höchsten Hygiene-Anforderungen gerecht zu werden. Mit dem neuen Kaltverneblungsmittel OXXI-DES und unkompliziert in vorhandene Systeme zu integrierender Technik (siehe unten) sorgt sie nun dafür, dass Desinfektion noch einfacher wird. Heißt konkret: Nach Ablauf der Reinigung genügt ein Knopfdruck – und das auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmte Hygieneprogramm startet. Auch eine Möglichkeit, dem Fachkräftemangel zubegegnen.
Weitere Info unter
www.ernst-kamen.de

Mit dem Timer lässt sich die vorgesehene Desinfektionsnebel-Zeit ganz einfach nach dem Eieruhrprinzip programmieren.

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

REGALWAGEN

Die ideale Kombination aus Stabilität und Mobilität – damit Speisen sicher von A nach B kommen.

RWR 160 Regalwagen	
Maße (L x B x H)	460 x 613 x 1645 mm
Kapazität	18 GN 1/1 oder 36 GN 1/2
Tragfähigkeit	200 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller

bpro-solutions.com

Nature Gloves von Ampri

Biologisch abbaubare Nitrilhandschuhe

Bereits die frischgrüne Farbe ist ein Hinweis auf ihre Besonderheit: Diese Einmalhandschuhe von Ampri sind biologisch abbaubar. Nach zwei Jahren haben sich die Nature Gloves um 76 Prozent abgebaut – das ergab die entsprechende Standard-Testmethode (ASTM 5526). Auch wenn der Abbauprozess natürlich von den jeweiligen äußeren Bedingungen wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit abhängig ist, zersetzt sich das Produkt nach der Entsorgung im Kompost oder in der Deponie generell wesentlich schneller als normale Nitrilhandschuhe. Dabei stehen die Nature Gloves den Herkömmlichen in Optik, Qualität und Haltbarkeit in nichts nach. Sie erfüllen die Anforderungen für den Einsatz in diversen Branchen, sei es in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, in der Pharma- und Chemie-Industrie, ja selbst im medizinischen Bereich. Als Teil der persönlichen Schutzbekleidung sind sie als PSA-Artikel der Kategorie III eingestuft und schützen nach EN374-5 vor Mikroorganismen wie Bakterien, Viren, Pilzen und Keimen. Sie zeigen verlässliche Beständigkeit gegen Öle, Fette und Lösungsmittel. Und sie sind gleichermaßen für die Verarbeitung trockener, wässeriger, saurer, öliger, fettiger und alkoholischer Lebensmittel geeignet und zertifiziert. Mit texturierten Fingerspitzen und beidseitiger Passform bieten sie zudem viel Tragekomfort. Die Nature Gloves sind auch in beliebtem Schwarz zu haben. Weiteres Plus für die Umwelt: Die Boxen und Umkartons sind aus Recycling-Papier.

www.ampri.de

Haug Bürsten

Bestes Basis-Equipment: Das „Starterpaket Küche"

Von Haug kommen Hygiene-Produkte für so ziemlich alle Branchen und Bereiche, in denen gewischt, geschrubbt, gebürstet, sprich: hygienisch einwandfrei gereinigt werden muss. Für den Einsatz im lebensmittelverarbeitenden Gewerbe hat der weltweit bekannte Bürstenspezialist ein wirklich praktisches Rundum-sorglos-Paket geschnürt. Das „Starterpaket Küche", das natürlich auch für viele andere Bereiche anwendbar ist, bietet bestes Basis-Equipment und ist in zwei leicht unterschiedlichen Varianten zu haben. Es enthält einen Großraumbesen, einen zweilippigen Wasserschieber plus Ersatz-Gummilippe, drei lange Alustiele, eine kurze Stielbürste und in einer Variante einen robusten Wischer, in einer anderen einen sehr zweckmäßigen Eckenschrubber. Die selbstverständlich absolut lebensmittelkonformen Reinigungsgeräte gibt es wahlweise in Weiß, Blau und Rot. So lassen sie sich, je nach Farbe, ganz einfach unterschiedlichen Einsatzbereichen zuordnen. Die hochwertigen Hygiene-Produkte von Haug Bürsten sind vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. getestet und empfohlen.

www.haugbuersten.de

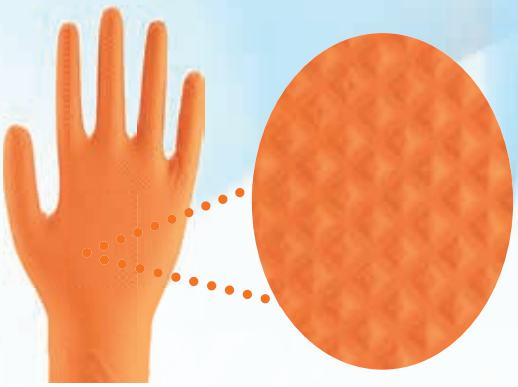
Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dogema-Fachgroßhändler.

Thor Power Grip von Abena

Alles bestens im Griff

Wie uns auf der Warenbörse der Dagema eG im vergangenen September am Stand der Abena Re-Seller GmbH gleich auffiel: Der Thor Power Grip sieht irgendwie anders aus. Das liegt an seiner speziellen Oberfläche. Die ist nicht ganz glatt, wie bei Einmal-Handschuhen allgemein üblich, sondern zeigt eine Art feiner Rautenstruktur. Und diese sogenannte Diamantstruktur sorgt für die besonders sichere Griffigkeit, den „Power Grip". Da hat man auch bei Arbeiten mit nassem, öligem und fettigem Material alles bestens im Griff. Äußerst praktisch: Der Handschuh weist diese Struktur beidseitig auf. Egal, wie man ihn dreht und wendet: Man erwischt beim Reinschlüpfen also immer die richtige Seite. Dabei überzeugt der Einmalhandschuh aus Nitril mit allen Vorteilen, die das Material so mit sich bringt. Es ist reißfest und strapazierfähig, beständig gegen Fette und Öle und bietet mit gutem Tastempfinden und hoher Hautverträglichkeit angenehmen Tragekomfort. Und natürlich ist der Handschuh lebensmittelecht. Er entspricht außerdem der PSA Kategorie III und schützt nach EN374-5 vor mikrobiologischen Erregern. Als echter Tausendsassa ist er sowohl in der Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie wie auch in Werkstatt, Industrie und Montage einsetzbar. Es gibt ihn in Schwarz und leuchtendem Orange in den Größen S bis XXL. Er ist ab Werk für fünf Jahre haltbar.

www.abenareseller.de



Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.

HOHE ERSPARNIS DANK LOW-FLOW BRAUSEKOPF

PREMIUM -Serie

1. Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs.
2. Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern.
3. Hochleistungs-Spiral-Flexschlauch aus rostfreiem Stahl; Innenschlauch aus Silikon; DVGW zertifiziert für maximale Hygiene und einfache Reinigung.
4. Wandhalterung aus verchromtem Messing, Länge 115 mm.
5. Brausehaken aus verchromtem Messing.
6. Armatur auf Rohr vormontiert für maximale Stabilität und perfekte Ausrichtung, Auslauf Ø 25 mm
7. Standrohr aus Edelstahl AISI 304 für beste Hygiene auch bei längerem Nichtgebrauch.

8

LOW-FLOW

Save Water. Save Energy. Save Money.

Diese Brause hat eine Durchflussrate von nur 4 l/min bei 3 bar. Durch den hohen Druck wird eine optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig sehr geringem Wasserverbrauch erzielt. In Gastronomie und Einrichtungen mit hohem Spülbedarf können durch den Einsatz dieser Brause mehrere hundert Euro pro Jahr für Wasser, Abwasser und Energie (Warmwasser) gespart werden.

Die Waschbrausen der Premium-Serie werden höchsten Ansprüchen gerecht und sind für all diejenigen, die bei Stil, Technologie und Leistung keine Kompromisse machen. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt, um maximale Haltbarkeit und Wasserqualität zu gewährleisten.

Besondere Eigenschaften dieser Serie:

- 3/4 Kartuschen, bei Bedarf austauschbar
- Extrem robuster Montageschaft zur sicheren Anbringung in Arbeitsplatten bis 60 mm Stärke
- Extra-stabile 25 mm Durchmesser Ausläufe für Mischbatterien und Vorspülbrausen

KBS

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

DIE KÖNIGIN DER WURST!

WEISSWURST

Die original Münchner Weißwurst muss 51 Prozent Kalbfleisch enthalten (www.lgl.bayern.de). Meistens ist sie aber nicht „original“: „Kalbfleisch kommt inzwischen, wenn überhaupt, nur sehr wenig hinein“, sagen bayerische Metzger, die wir dazu befragten. Weißwurst hat heute, so scheint’s, viel Schwein.

Schweinefleisch
Kalbfleisch
weißer Speck
Schwarten vom Schwein
Petersilie
Zwiebel
Salz, Pfeffer,
ein bisserl Macis
Zitrone

Die Geburtsstunde der Weißwurst schlug am 22. 2. 1852: Damals gingen einem Münchner Metzger, der natürlich Sepp hieß, die Schafsaitlinge für seine Kalbsbratwürste aus. Er ersetzte sie durch Schweinedärme, hatte aber Angst, diese könnten beim Braten zerreißen, und brühte seine Würste stattdessen.

22.2.
Tag der Weißwurst

Ein Denkmal für die Weißwurst

Die Glasstadt Zwiesel macht den „Weißwurst-Äquator“ am 49. Breitengrad fest und ihn per Denkmal sichtbar.

DONAU ODER MAIN?

Andere verorten ihn 100 Kilometer nördlich der bayrischen Landeshauptstadt, wieder andere entlang der Donau, weitere entlang des Mains. Sie schmeckt aber auch am Rhein!

Klassischerweise gehört zur Weißwurst eine Brezen – und, ganz wichtig: süßer Senf, denn scharfer überdeckt ihren feinen Geschmack.

Bilder: Albert Fritz (1), Pixabay (1), Freepik (1), Depositphotos/Weisswurst (1)

NEUE GEWÜRZDOSEN

Dekorativ und praktisch

Die Dagema-Gewürze sind jetzt in attraktiven neuen Aludosen erhältlich. Die Dosen verfügen nicht nur über einen praktischen Kunststoffstreueinsatz mit Versiegelung und grober wie feiner Schüttöffnung, sondern sind in ihrer schlichten schwarzen Optik auch echt schick. Die kleinen schwarzen Dosen haben einen Durchmesser von 95 wie eine Höhe von 54 Millimetern und damit eine angenehm handliche Größe. Bestens passend für Gewürz-Board oder -schublade, eignen sie sich ideal zum Verkauf an den Endverbraucher. Auf dem Frontetikett ist dabei ein Branding mit dem eigenen Unternehmenslogo möglich.

Ab zehn Dosen pro Gewürz wird jedes der Dagema-Gewürze abgefüllt. Die Mindestabnahme beträgt 60 Dosen.

Ein Hingucker für jede Ladentheke!

Zusatzstofffreie Gewürze in dekorativen Dosen sind eine attraktive Angebotsbereicherung für jede Metzgerei.

Patrick Heyers, Fleischermeister & Leiter der Dagema-Gewürzmühle

Bilder: Freepik (1)

Advertorial

Ein Hersteller, auf den man stolz sein kann.

ATOSA ist ein Hersteller von hochwertigen Großküchengeräten mit Niederlassungen in 21 Ländern, die in 80 Ländern weltweit Service und Vertrieb anbieten. Eine dieser Niederlassungen ist Atosa Deutschland mit einem professionellen Team von Vertriebsmitarbeitern, die in ganz Deutschland tätig sind und auch nach Österreich, in die Schweiz, die Niederlande, nach Norwegen, Schweden, Ungarn, Belgien und in die Tschechische Republik verkaufen. Atosa Deutschland ist seit 2016 in Betrieb, steigert jedes Jahr seinen Umsatz und vergrößert seinen Kundenstamm.

Atosa verwendet nur erstklassige Maschinen und hochwertige Materialien für die Herstellung seiner Großküchenprodukte und setzt dabei die neueste Technologie ein. In unserer Produktionsstätte in China werden jährlich über 500.000 Kühlschränke, 100.000 Eismaschinen und 100.000 Kühlvitrinen hergestellt. Auf der Messe „Host“ im Oktober 2023 in Mailand stellten wir unsere neuen Produkte vor, die für 2024 zu erwarten sind, und erhielten viel Interesse und positives Feedback von unseren Kunden und neuen Interessenten. Atosa strebt stets danach, die Grenzen der Innovation zu überschreiten, was am Stand mit der Präsentation unserer neuen Roboterarm-Fritteuse, Touchscreen-Kombibacköfen mit den Optionen GN1/1 oder GN2/1 und unserer neuen Kühl- und Gefrierschränke mit Touchscreen-Display und Monoblock-Design gezeigt wurde. Ebenfalls neu in unserem Sortiment für 2024 ist die Einführung unserer Induktionskochfelder und Elektrokochgeräte. Wir sind ständig bestrebt, die Technologie unserer Produkte

weiterzuentwickeln und zu verbessern.

Qualität und Service haben bei uns oberste Priorität, und für unsere Marke ATOSA wird eine volle Garantie von zwei Jahren gewährt. Wir sind auf dem Markt für unseren außergewöhnlichen Kundendienst bekannt und bemühen uns, Reparaturanfragen nach Möglichkeit innerhalb von 24 bis 48 Stunden zu erledigen. Wir liefern innerhalb von 2 bis 4 Tagen direkt von unserem Lager an Ihr Lager oder per Drop-Shipping.

Finanzielle Bildung

Egal, ob es um Konteneinrichtung, Vertragsabschlüsse oder Altersvorsorge geht – finanzielle Bildung spielt in jeder Lebensphase eine Rolle. Sie bedeutet Chancen für mehr Teilhabe, Wachstum und Wohlstand. Das Bundesfinanzministerium (BMF) und das Bundesbildungsministerium (BMBF) haben nun die „Initiative Finanzielle Bildung“ vorgestellt.

„Finanzielle Bildung ist ein wesentlicher Teil der Allgemeinbildung und begleitet uns durch das ganze Leben. Gemeinsam haben wir uns in diesem Jahr auf den Weg gemacht, sie zu stärken. Dafür haben wir uns drei Meilensteine vorgenommen, an denen wir intensiv arbeiten,“ erläutert Bundesbildungsministerin Bettina Stark-Watzinger. Künftig werden auf der Finanzbildungsplattform **„Mit Geld und Verstand – Finanzielle Bildung zahlt sich aus“** die vielfältigen öffentlichen Angebote im Bereich finanzielle Bildung gebündelt, sichtbar gemacht und für unterschiedliche Zielgruppen aufbereitet. Die Plattform berücksichtigt dabei unter anderem Inhalte der Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht, der Deutschen Bundesbank, der Deutschen Rentenversicherung Bund sowie zahlreicher Bundes- und Landesministerien. Sie soll über das kommende Jahr kontinuierlich erweitert und ausgebaut werden.

Nach wie vor besonders interessant sind die Erklärungen zur Schuldenbremse, zu Sondervermögen und zum Bundeshaushalt.

Quelle:
www.bundesfinanzministerium.de

www.mitgeldundverstand.de
Auf dieser Internet-Seite werden im Bereich „Bildungsangebote“unter den im Kasten aufgeführten Kategorien Fachbegriffe erklärt, Broschüren und Videos angeboten sowie Online-Rechner zur Verfügung gestellt.

- Anlageprodukte
- Finanzpolitik
- Generelle Fragen
- Gesetzliche Altersvorsorge
- Immobilienfinanzierung
- In angestellter Arbeit
- Kontenarten
- Steuerliche Grundlagen
- Geldpolitik
- und diverse andere

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

FREY
Maschinenbau

WIR REALISIEREN IHRE IDEEN

FREY Vakuumfüller

Anbaulift zur Steigerung der Arbeitsergonomie und -sicherheit

Kompakte Bauweise ermöglicht Einsatz auch bei engen Platzverhältnissen

Einfacher und schneller Sortenwechsel mittels Touch Screen Steuerung

Garantiert gleichbleibend stramme und fest gefüllte Ware

Darmhaltevorrichtung zur Beschleunigung des Füllprozesses

Entlastung des Bedienpersonals

FREY Kolbenfüller

OSCAR-20: Zylinderinhalt 20 Liter
Einfachste Bedienung
Ausführung in Edelstahl
Geringste Betriebskosten

K2-30: Zylinderinhalt 30 Liter
Der Klassiker zum Portionieren und Abdrehen, Produktschonendes Füllverfahren, Schnellster Sortenwechsel, Modernes hygienisches Design, Minimale Wartungskosten,

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

dagema

Deliclean

HYGIENISCH & EFFEKTIV IN JEDEM BEREICH

Entdecken Sie professionelle Hygienelösungen für den Fleischerei- und Gastronomiebedarf bei Ihrem Dagema-Fachgroßhändler. Von Reinigungstüchern über Schwämme bis hin zu Hygienepapieren – optimieren Sie Ihre Abläufe mit unseren Artikeln. Professionelle Sauberkeit – maßgeschneidert auf Ihre Anforderungen!

TÜCHER

PAPIERE

lebensmittelzertifiziert

SCHWÄMME

Beachten Sie auch unser umfangreiches Sortiment an Reinigungsmitteln.

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 eG