

Nr. 1 | Februar 2025

Delicavne

MAGAZIN

**Sauberer Start
ins Jahr**
Neue Produkte für
Hygiene & Sicherheit



Landschlachtereier Siegel
Wo sich die Schweine sauwohl fühlen



Top-Seller-Angebote für Februar auf den Seiten 14 bis 19



VICTORINOX



FIBROX DUAL GRIP
SCHWEIZER MESSER
FÜR DEN PROFI

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

Turbulente Zeiten

Das Jahr ist noch jung, und doch ist schon wieder so viel passiert. Nichts ist so beständig wie der Wandel. Das gilt auch für unsere Branche. Zuweilen täte uns allen wohl etwas mehr Entschleunigung ganz gut. Der Metzgermeister Ralf Siegel gönnt sich morgens und abends kleine Auszeiten – dann nimmt er eine Schaufel zur Hand und mistet seinen Schweinestall aus. „Dabei kann ich abschalten“, sagt er. Ab Seite 8 nehmen wir Sie mit zu seiner Landfleischerei im rheinland-pfälzischen Kleinmaischeid.

Weiter hinten im Magazin blicken wir auf das Thema „Hygiene & Sicherheit“. Dazu haben wir uns Produkt-Neuheiten verschiedener Hersteller angeschaut. Wir stellen die Frage, wie nachhaltig Alu-Verpackungen sind (Seite 20), und der sächsische Metzgermeister Torsten Schönfeld erzählt uns, warum er die Anschaffung seiner neuen Spülmaschine noch keinen Moment bereut hat

(S. 22). Ab Seite 26 geht's weiter mit innovativen Arbeitstiefeln, Schuhen und Handschuhen. Anschließend erfahren wir noch, warum sich immer mehr Betriebe für eine Farbcodierung entscheiden.

Feuer ist nicht nur eine Gefahr für Leib und Leben. Es kann auch großen wirtschaftlichen Schaden anrichten. Wie man sich für den Fall der Fälle absichert, verrät uns Versicherungs-Experte Michael Meyer ab Seite 30.

Und für unsere Rubrik „Bestes vom Metzger“ haben wir diesmal ein echt mettes Thema ausgewählt – auf Seite 33 widmen wir uns dem König des kalten Büfets.

Kommen Sie gut durch dieses turbulente Jahr!
Herzliche Grüße, Ihr **DELICARNE-Team**

Dagama-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
Britz NF	0651 - 824290	54294	Trier	www.britz-trier.de
Theodor Brocks GmbH & Co.KG	02832 - 9722-0	47623	Kevelaer	www.brocks-online.de
Cassel Fleishtechnik GmbH	05651 - 9214 0	37269	Eschwege	www.cassel-fleishtechnik.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.niederberggmbh.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

PORTRAIT 8

ZU BESUCH BEI DER LANDSCHLACHTEREI
SIEGEL IM WESTERWALD



5 SCHON GEWUSST?

- MESSETERMINE, CATERING, FLEISCH-IMAGE,
- MEIKO, WETTBEWERB, BRITZ

20 HYGIENE & SICHERHEIT

- NEUES VON NOVELIS, KBS, PELSIS, SPIRALE, SIKA, UNIGLOVES UND HAUG

30 FEUER

- DIE RICHTIGE ABSICHERUNG FÜR DEN FALL DER FÄLLE

32 DAGEMA AKTIV

- BESUCH BEI HENKELMAN IN DEN NIEDERLANDEN

33 BESTES VOM METZGER

- METT – DER KÖNIG DER KALTEN PLATTE

34 STEUERTIPP

- DIE NEUE WIRTSCHAFTS-IDENTIFIKATIONSNUMMER

Delicarne Magazin 1 / 2025

21. 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

Redaktionsleitung:

Silvia Weidlich, Tel. +49 2154 4995-19
sweidlich@dagema.com

Redaktion:

Redaktionsbüro Ruhr
Appelt + de Haas GbR

Anzeigenverwaltung:

Mandy Schubert, Tel. +49 2154 4995-15
mshubert@dagema.com

Satz und Gestaltung:

Claudia Hürten

Druck:

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

Bildnachweis:

Titelbild: Adobe Stock
Tobias Appelt, Depositphotos, Freepik,
Henkelman

Abonnementsbedingungen:

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

Messetermine 2025

- ⇒ **Ambiente, Frankfurt**
7.–11.2.2025
International führende Fachmesse für Innovationen und Trends der Konsumgüterbranche
- ⇒ **Internorga, Hamburg**
14.–18.3.2025
Internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt
- ⇒ **Erbel GmbH, Ochsenfurt**
23.3.2025
Hausmesse, Jubiläum 125 Jahre
- ⇒ **Niederberger GmbH, Kirchheim**
5.–6.4.2025
Hausmesse, Jubiläum 75 Jahre
- ⇒ **Iffa, Frankfurt**
3.–8.5.2025
Weltweit führende Fachmesse der Fleisch- und Proteinwirtschaft
- ⇒ **Faszination Food, Stuttgart**
14.–15.9.2025
Hausmesse Omega GmbH
- ⇒ **Walter Wiedemann GmbH & Co. KG, Augsburg**
11.–12.10.2025
Hausmesse, Jubiläum 125 Jahre

Save
The
Date

Vegane Alternative für Metzgerei-Caterings

Metzgereien haben jetzt eine neue Möglichkeit, bei ihren Mittagstisch-, Catering- und Partyservice-Angeboten auf den Trend zur fleischlosen Ernährung zu reagieren: Ab sofort ist bei den Dagema-Fachgroßhändlern eine hochwertige Fertigmischung zur Zubereitung von veganer Bolognese aus Sonnenblumen-Hack im 1-Kilogramm-Beutel erhältlich.

NEU IM DAGEMA-SORTIMENT

Vegan



IMAGE VON FLEISCH BESSERT SICH

64 % der Teilnehmer einer repräsentativen GfK-Umfrage gaben im Jahr 2024 an, Fleisch sei für sie „eine unentbehrliche Komponente der Ernährung“. 2022 sagten dies nur 57 Prozent. Das Image von Fleisch hat sich somit verbessert.

55 % der Deutschen stimmten außerdem der Aussage zu, dass der Verzehr von Fleisch ihrer Meinung nach gesund sei. Im Jahr 2022 waren es nur 48 Prozent.

Bild von chandlervid85 auf Freepik

Schon gewusst?

DEUTSCHE Meister IM FLEISCHERHANDWERK ERMITTELT

Die Sieger stehen fest. In Dresden waren im vergangenen November die Besten des Abschlussjahrgangs 2024 gegeneinander angetreten, um bei den „German Craft Skills“ den Deutschen Meister im Fleischerhandwerk zu ermitteln. Gefordert waren Kreativität, Wissen und handwerkliches Geschick. Am Ende des zweitägigen Wettbewerbs belegte Lukas Sandmeir (li.) aus Bayern den ersten Platz. Platz zwei ging an Lars Bendmann (Mi.) aus Nordrhein-Westfalen. Den dritten Platz holte Frederik Maselter (re.) aus Rheinland-Pfalz.



Foto: Deutscher Fleischer-Verband e.V.

PUTZEN KANN AUCH Spaß MACHEN

Die Kombination aus Mikrofasern und PP-Borsten macht den Unterschied: Die „MICRO“-Reinigungskissen von Meiko sorgen für gründliche Sauberkeit. Erhältlich sind sie bei Ihrem Dagema-Fachgroßhändler als praktisches Set. Es enthält fünf Reinigungskissen für verschiedene Putz-Situationen, von „PURE“ für die sensible Pflege über den Allrounder „MEDIUM“ bis hin zu „ULTRA STRONG“ für hartnäckigen Schmutz. Gut zu wissen: Die Kissen sind waschbar und somit wiederverwendbar. Das spart Kosten und schont die Umwelt.



Knorr Professional bringt neue HIGH-CONVENIENCE-PRODUKTLINIE auf den Markt

Advertorial

Nach intensiver Entwicklungsarbeit stellt Unilever Food Solutions im November 2024 eine neue Produktlinie unter der Marke Knorr Professional vor: Eine Tiefkühl-Menükomponenten-Range mit sieben fertigen Gerichten, die nur erhitzt werden müssen und sofort verzehrfertig sind.

Die neue „High Convenience“ Produktlinie setzt auf kompromisslose Schnelligkeit, Qualität und Geschmack und bietet vegane Gerichte, die einfach und effizient in jeder Küche zubereitet werden können. Diese Gerichte funktionieren genauso als eigenständige Mahlzeit wie auch als Komponente in weiteren kulinarischen Kreationen. Um Köchinnen und Köchen hierfür zusätzliche Inspiration zu bieten, liefert Knorr High Convenience passende Rezepte und Ideen für vielseitige Einsatzmöglichkeiten direkt mit.

Die ersten Produkte entführen die Gäste auf eine kulinarische Weltreise: Dazu gehören aromatische Thai- und indische Currys, ein herzhaftes indisches

Linsen-Dal, ein südamerikanisches Bohnen-Süßkartoffel-Chili sowie ein mediterranes Paprika-Tomaten-Sugo. Alle Gerichte sind in ihrer Grundkomposition vegan, bieten aber eine hervorragende Basis für die Zubereitung von vegetarischen sowie Fleisch- und Fischgerichten. Dadurch können sie flexibel an die Vorlieben und Ernährungsbedürfnisse der Gäste angepasst werden.

Die standardisierten Gerichte sind perfekt auf moderne Ernährungsbedürfnisse und stetig steigende Gästeansprüche abgestimmt. Sie bieten durch ihre Unabhängigkeit von Personal, Prozessen und Equipment eine hohe Qualität und Anziehungskraft. Diese Lösung wurde speziell für die Gastronomie entwickelt, die mit stetig wachsenden Herausforderungen konfrontiert ist, wie den

sich verändernden Gästewünschen, dem wachsenden Kostendruck und den knappen Ressourcen. Köchinnen und Köche brauchen verlässliche Produkte, die ihnen Zeit sparen und gleichzeitig Spitzenqualität garantieren – ob in der Mitarbeiterverpflegung, im Catering oder im À-la-Carte-Geschäft.

Die neue Knorr Professional High Convenience Range wurde in Zusammenarbeit mit den Profis der Culinary Fachberatung entwickelt, um erstklassige Geschmackserlebnisse zu bieten.



Handwerkliche *Köstlichkeit* trifft auf neue Technik



Das Thema in Trier: „Alles im Glas“.

Der Fachgroßhandel für Metzgerei und Gastronomie „britz“ lädt an seinem Firmensitz in Trier regelmäßig zu Fortbildungsveranstaltungen. Zuletzt ging es im hauseigenen Schulungszentrum „Culinarium“ um das Thema „Alles im Glas – jetzt geht es ans Eingemachte“. Mit an Bord waren das Druckerei-Unternehmen „Schaumermal24“ und der Kochsystem-Experte „Rational“.

„Die Menschen kaufen immer mehr glasverpackte, handwerklich produzierte Convenience-Produkte, weil diese Verpackung voll im Trend liegt“, sagt Petra Seng-Britz. Dabei stünden Nachhaltigkeit, Wiederverwendbarkeit und Umweltschutz durch Vermeidung von Plastikmüll ebenso im Fokus der Verbraucher wie der Wunsch nach gesunden, handwerklich produzierten Speisen. „Und zwar bei allen Zielgruppen – etwa Single- und Seniorenhaushalte, aber auch Familien, in denen die Eltern voll berufstätig sind.“

Zunächst erlebten die Teilnehmer die Produktion von Fertiggerichten mit dem multifunktionalen Kochsystem „Rational-I-Vario“. Dank der Druckgarfunktion können die Garzeiten um 35 Prozent verkürzt werden, ein intuitives Bedienkonzept ermöglicht das Arbeiten ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand. Nachdem die Produkte mit der

ergonomischen Hebe-Senkvorrichtung der I-Vario-Tiegel in 400-Gramm-Sturzgläser abgefüllt worden waren, präsentierte die Firma „Schaumermal24“ ihre pneumatische Gläserverschließmaschine, die speziell für Handwerksbetriebe entwickelt wurde. Pro Stunde verschließt die kompakte Tischmaschine bis zu 600 Gläser. Sie arbeitet ohne Strom, das Drehmoment wird über Luftdruck eingestellt, stufenlose Höheneinstellung auf alle Gläser bis zu einer Höhe von 33 Zentimetern ist möglich, ebenso die Verwendung aller gängigen Twist-Off-Verschlüsse.

Anschließend wurden die Gläser im „Rational-I-Combi-Pro-Kombidämpfer“ mittels Kerntemperaturfühler sterilisiert. Und zu guter Letzt brachte ein Drucker der Firma „Schaumermal24“ ansprechende und gesetzeskonforme Etiketten auf die sicher verschlossenen Gläser.

SPIRALE-NORA

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

Im Vergleich zu herkömmlichen Gummistiefeln haben Arbeits- und Sicherheitsstiefel aus Polyurethan (PU) viele Vorteile. Der Hersteller Spirale konnte nun in Zusammenarbeit mit BASF die positiven Eigenschaften des Materials weiter optimieren.

Mit dem Polyurethan-Material ELASTOPAN® von BASF hat das Unternehmen Spirale die positiven Eigenschaften von PU-Work- und Safety-Boots weiter verbessert. Sie sind jetzt noch leichter, rutschhemmender, kälteisolierender und kälteflexibler. Außerdem schützen sie 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 bei Temperaturen bis zu minus 20 Grad Celsius warm und biegsam. Die Sohlen sind dank einer optimierten Profilgeometrie extrem rutschhemmend und selbstreinigend. Die glatte und geschlossene Oberfläche der Stiefel wiederum 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 zusätzlichen Halt. Komfortabel und geräumig ist außerdem die asymmetrische Zehenschutzkappe auf der Basis der Weite 11, und die Ausziehhilfe erleichtert das Hinausschlüpfen.



Fotos: Tobias Appelt

Die ganze Familie packt an: Ralf Siegel (li.) und sein Sohn Florian (Mi.) kümmern sich um das Schlachthaus. Ehefrau Barbara (re.) steuert die Verwaltung, Tochter Katharina (2. v. re.) organisiert Catering und Mittagstisch. Schwiegermutter Rosel (85) klebt pro Woche rund 1000 Etiketten auf Konserven.

Teamwork im Westerwald

Mit dem Bau seines eigenen Stalls hat sich Metzgermeister Ralf Siegel einen Kindheitstraum erfüllt. Die Schweine verbringen darin eine stressfreie Woche, bevor sie geschlachtet werden. Die Ruhephase wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus - und der respektvolle Umgang mit den Tieren wird von den Kunden geschätzt.

Ralf Siegel zieht seine Metzgerschürze an. Dann geht er zum Schweinestall. Als die Tiere den Mann sehen, reagieren sie völlig entspannt. Keine Panik, keine Unruhe. Nur ein wohliges Grunz-Konzert. „Merken Sie? Hier ist kein Schwein, das Angst hat. Die sind total chillig“, sagt der 54-Jährige. „Mir ist es wichtig, dass sich die Tiere an mich gewöhnen, bevor sie geschlachtet werden. Das macht zwar zusätzliche Arbeit. Aber wenn die Schweine entspannt sind, dann ist das am Ende auch gut für die Fleischqualität.“

Die Wolken hängen heute tief über dem Westerwald-Ort Kleinmaiseid in Rheinland-Pfalz. Der Wind pfeift, im Wetterbericht haben sie Schnee angekündigt. „Kommen Sie mal mit in die Scheune, das ist unser Restaurant. Da können wir uns in Ruhe unterhalten“, sagt Ralf Siegel und setzt sich in Bewegung.

Arbeit in der Landschlachtereien

Am Ziel lässt er sich auf einen Holzstuhl fallen und atmet tief durch. Hin und wieder gönnt er sich diese kleinen Pausen von der Arbeit in

seiner Landschlachtereien „Wir haben gerade verdammt viel zu tun.“
Dass er einmal der Chef einer Metzgerei sein würde, hätte Ralf Siegel als Kind nicht gedacht. Seine Eltern waren zwar in der Landwirtschaft tätig, hin und wieder gab es bei ihnen mal eine Hausschlachtung – aber das Ganze professionell betreiben? „Als ich älter wurde, hatte mich der Beruf immer mehr interessiert. 1985 bin ich in einem kleinen Betrieb in die Lehre gegangen“, erzählt Ralf Siegel. „Und dann nahm alles seinen Lauf.“



Die Landschlachtereie Siegel in Kleinmaischeid.



Der Schweinestall: Ein Kindheitstraum wurde wahr.

Der Ofen in der Scheune ist heiß, der Kaffee auch. Während im Nebenraum Schnitzel und Spätzle für den Mittagstisch vorbereitet werden, spricht Ralf Siegel über seine frühen Jahre im Job. In dem benachbarten 800-Seelendorf Thalhausen hatte er 1991 auf einem Bauernhof seinen ersten Laden eröffnet: „Wir haben dort geschlachtet, zerlegt und Wurst gemacht – und das kam gut an bei den Leuten“.

Leider nicht bei allen. Ein Mann aus der Stadt, der in Thalhausen die Ruhe des Dorflebens genießen wollte, störte sich daran, dass in seiner Nachbarschaft Rinder und Schweine geschlachtet werden. Und da Siegels Laden nur als „nicht-störender Handwerksbetrieb zur Versorgung des Dorfes“ genehmigt worden war, zwang ihn besagter Nachbar zum Umzug.

Platz für Wachstum

Rückblickend war der ganze Ärger auch ein großes Glück. Nur einen knappen Kilometer Luftlinie entfernt, gab es in einem neuen Gewerbegebiet eine freie Fläche. Viel Platz für weiteres Wachstum – und kein nerviger Nachbar. Siegel hat das Grundstück gekauft. Und dann hat er es bebaut. 1998 war das.

„Das war eine Zeit, in der viele Metzger aufgehört hatten zu schlachten“, blickt er heute zurück. „Ich bin belächelt worden, als ich von meinen Plänen erzählte, eine neue Schlachtereie zu eröffnen. Aber meine Kunden haben zu mir gehalten, weil sie wussten, dass das

Schlachten meine Leidenschaft ist – und diejenigen, die damals über mich gelacht haben, sind heute nicht mehr am Markt.“ Kurz: Siegel hat den Spöttern gezeigt, dass ein wirtschaftlicher Schlachtbetrieb und traditionelles Handwerk kein Widerspruch sein müssen.

Von vornherein hatte der Metzgermeister den Plan, seine Schlachtereie um einen kleinen Werksverkauf zu erweitern. Doch zunächst zögerte er. „Ich hatte befürchtet, der Laden würde hier im Industriegebiet nicht laufen“, sagt er. „Aber das hat sich nicht bestätigt.“

In diesem Moment rollt schon wieder ein Handwerkerauto auf den Parkplatz. Zwei Männer steigen aus, betreten den Laden und kommen nach wenigen Minuten wieder heraus. Beide haben ein Leberkäsbrötchen in der Hand. „Wir haben viele Stammkunden“, sagt Ralf Siegel. „Und viele von ihnen kommen von weit her.“

„Warum ich hier einkaufe? Weil ich weiß, wo die Tiere herkommen. Und weil ich weiß, dass Herr Siegel sehr fürsorglich mit ihnen umgeht. Das macht sich dann auch an der sehr guten Qualität von Wurst und Fleisch bemerkbar.“

Petra Böhm, Kundin



Florian Siegel in der Wurstküche.



Die Pflege der Schweine gehört für Ralf Siegel zum Arbeitstag dazu.

Portrait

„Für mich als Kunde sind die Fleischqualität und die Herkunft der Tiere ausschlaggebend. Die vielen Lebensmittel-Skandale der Vergangenheit haben sich auf mein Einkaufsverhalten ausgewirkt. Hier weiß ich, dass bei der Schlachtung ordentlich mit den Tieren umgegangen wird.“

Stefan Münch, Kunde



Wichtig sei ihm immer gewesen, dass er in seinem Betrieb selbst schlachtet. Bei einer Firma, vor der morgens ein Laster hält und das Fleisch einfach nur ablädt, würde er nicht glücklich. Die vielgeforderte Regionalität bei der Herkunft des Fleisches – bei Siegel ist sie Programm. Sein Schweinebauer ist rund zwölf Kilometer entfernt, und bis zu den Weiden seiner beiden Rinderlieferanten sind es knapp 40 Kilometer. „Ich habe ein gutes Verhältnis zu unseren Bauern, das ist über Jahrzehnte gewachsen“, sagt Ralf Siegel. „Ich weiß, dass sie gut für ihre Tiere sorgen und ihnen ordentliches Futter geben.“



Verkaufsschlager: Von Gulaschsuppe bis Hackbällchen in Tomatensoße – in der Landschlachtereie werden täglich bis zu 450 Gläser eingekocht.



Qualitätskontrolle: Vater und Sohn bei der Arbeit im Schlachthaus.

Seine Kaffeetasse ist jetzt leer. Die Scheune füllt sich. Die Leute aus der Region haben Hunger. Auf ihren Tellern landen XXL-Portionen. Das Menü in Siegels kleinem Restaurant kostet 7,30 Euro. „Für das Geld kriegen Sie ja heute in keiner Pommesbude mehr ‘ne Currywurst“, sagt seine Tochter Katharina. Die 29-Jährige kümmert sich um den Mittagstisch, das Catering und den Partyservice. Ralf Siegel steht auf. „Jetzt kommen Sie mal mit rüber ins Schlachthaus“, sagt er. „Da können wir weiterreden.“

Frisch geschärftes Messer

Reden? Erstmal nicht möglich. Kaum angekommen, hat der Metzgermeister schon ein frisch geschärftes Messer in der Hand und zerwürfelt in Windeseile einen Rindfleischklotz

zu Gulasch. Keine Zeit verlieren, eine Bestellung muss fertig werden. 20 Festangestellte arbeiten in der „Landschlachtereie Siegel“, hinzu kommen Aushilfen und Servicekräfte. Und der Chef ist einer, der nicht nur Aufgaben verteilt, sondern bei jeder Gelegenheit mit anpackt. Das wissen die Angestellten zu schätzen: Viele, die einmal drin sind im „Siegel-Team“, bleiben für lange Zeit – manche sind schon seit einem Vierteljahrhundert an Bord. „Wir haben in unserer Branche trotzdem ein Riesen-Personalproblem“, sagt Ralf Siegel. Dennoch drückt er nicht jedem Metzger, der sich bei ihm bewirbt, gleich einen Arbeitsvertrag in die Hand. „Ich will sehen, dass die Bewerber gut mit den Tieren umgehen. Für manche ist das Vieh ja nur ein Gegenstand. Diese Haltung akzeptiere ich hier nicht. Da bin

iCombi Pro. iVario Pro.

Und plötzlich ist viel mehr möglich.



Jetzt anmelden und mehr erleben.
rational-online.com



Portrait

ich sehr empfindlich. Wer kein Gespür für Tiere hat, ist bei mir schnell wieder weg.“ Im Kühlhaus hängen die Rinderhälften. Geschlachtet wird in Kleinmaiseid nur die Rasse Limousin. „Das ist meiner Meinung nach einfach die beste Qualität – tolles Fleisch, gute Faserung, hohes Schlachtgewicht. Da stimmt einfach alles“, sagt Ralf Siegel. Seine Bullen brächten meist eine halbe Tonne auf die Waage, manchmal bis zu 600 Kilogramm. „Das wollen die meisten Metzger ja gar nicht haben. Die sind denen zu groß. Da kommen die mit ihren Maschinen nicht klar.“

Rezept ist Familiengeheimnis

Sohn Florian (25) kommt um die Ecke. Eben noch war er bei der Fleischwurst-Produktion dabei. Das Rezept und die verwendete Würzmischung sind ein Familiengeheimnis. Fast 1500 Ringe sind heute in der Wurstküche entstanden. „Und die sind morgen Abend alle verkauft“, sagt der Junior, der nun schon seit zehn Jahren im Betrieb des Vaters arbeitet

und ihn eines Tages übernehmen wird. Man muss wissen: Donnerstag ist Fleischwurst-Tag in Kleinmaiseid, da rennen die Leute den Siegels die Bude ein. Den kesselfrischen Kringle gibt's dann für fünf Euro. Ein guter Preis.

Dennoch: Die Inflation frisst das Geld – das Portemonnaie sitzt bei den Menschen nicht mehr so locker. „Auch unsere Kosten steigen, aber wir können nicht mehr teurer werden“, sagt Ralf Siegel, „die Leute können das ja sonst nicht mehr bezahlen.“ Er fordert daher ein „Umdenken beim Einkauf“ und nennt ein Beispiel: Wer gewillt sei, sein Geschnetzeltes selbst zurechtzuschneiden oder sein Grillgut selbst zu marinieren, könne bares Geld sparen. „Jeder Arbeitsschritt vor dem Verkauf beeinflusst den späteren Preis.“

Trotz aller Widrigkeiten – Sohn Florian ist sicher, dass sein Job Zukunft hat: „Gegessen wird ja immer“. Alter Kalauer, aber jetzt mal im Ernst. „Falls die Zeiten schwerer werden, werden wir reagieren. Beim Partyservice machen

„Diesem Betrieb bin ich schon seit Jahrzehnten treu. Ich komme in erster Linie hierher wegen der guten Ware. Aber auch die familiäre Atmosphäre im Geschäft und die freundliche Bedienung weiß ich als Kunde sehr zu schätzen.“ **Achim Schumacher, Kunde**



Service mit Herz: Petra Gummersbach empfängt die Gäste im Laden.



HIGH convenience

Ready to heat

BEREIT WENN DU ES BIST.



DAS HIGHEND-SORTIMENT FÜR
KULINARISCHE PERFEKTION –
STARK IN QUALITÄT UND GESCHMACK.



HOL DIR MODERNE LÄNDER-
INSPIRIERTE GERICHTE!



Portrait

wir dann halt nicht mehr das 25-Euro-Menü, sondern Würstchen mit Kartoffelsalat. Oder wir reduzieren an der Wursttheke das Angebot der Salamisorten.“

Draußen wird es bereits dunkel. Im Schlachthaus wird geschrubbt und geputzt. Das machen die Mitarbeiter. Ralf Siegel tritt heraus in die Dämmerung, geht rüber zum Schweinestall, drückt den Lichtschalter und schnappt sich eine Schaufel. Ausmisten ist angesagt. Die Tiere grunzen, interessiert und ohne Hast kommen sie näher. „Ich genieße diese halbe Stunde – da kann ich bei Abschalten.“

Mit seinem offenen Schweinestall hat sich Ralf Siegel im Jahr 2021 einen Kindheitstraum erfüllt. „Ich hatte schon immer gerne Vieh, und ich liebe Schweine“, sagt er. „Ich weiß so viel über sie, da könnte ich ein Buch über sie schreiben.“

Gutes Futter, sauberes Stroh

Eine Woche vor der Schlachtung liefert der Schweinebauer die Tiere nach Kleinmaischeid. Dort verbringen sie erst einmal eine stressfreie Woche im Stall – sie sind an der frischen Luft, haben reichlich Platz, sie bekommen gutes Futter und auf dem Boden liegt sauberes Stroh. Versorgt werden die Schweine ausschließlich von Ralf Siegel und seinem Sohn Florian. „Dadurch bauen sie Vertrauen zu uns auf und es kommt nicht zu Stress- oder Paniksituationen bei der Schlachtung“, sagt der Metzger.

Während Ralf Siegel spricht, erklingt wieder das wohlige Grunz-Konzert. Fast schon paradox, dass dieser Mann, der sich hier und heute so liebevoll und fürsorglich um die Tiere kümmert, ihnen am kommenden Montag den Garaus machen wird. Wie geht das, Herr Siegel? „Ich bin halt Metzger. Aber ich bin eben auch ein Tiermensch – deshalb trete ich den Schweinen mit so großem Respekt gegenüber.“

www.landschlachtereisiegel.de



Tief verwurzelt in der Region: Familie Siegel in Kleinmaischeid.

Hestreda

Naturdärme

Qualitätsdärme aus aller Welt

- erstklassige Schafsaitlelinge
- hochwertige Rinderdärme
- europäische und chinesische Schweinedärme
- Pferdedärme



„IHRE PELLE IST UNS NICHT WURST“



Streckfuss Naturdarm KG
Naturdärme Import + Export

Im Oberen Tal 4
74858 Aglasterhausen
Tel: +49 6262 9218 0
Fax: +49 6262 9218 30



info@streckfuss-naturdarm.de • www.hestreda.de

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, Zwei Steuerungsvarianten lieferbar: C60H und LCD3



**Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH**

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





TOP SELLER

Februar 2025 – gültig vom 01.02.2025 bis 28.02.2025

TORK® Produkte aus biobasierten Fasern



• Tork Advanced Wischtuch weiß M2 Innenabrollung 415

- 1-lagig, unperforiert
- 275 Lfm
- Rollenhöhe: 215 mm
- VE: 6 Ro.

D-Art.-Nr. 0467102, € 51,00/VE



• Tork Xpress Multifold Handtuch weiß H2 Interfold

- 2-lagige Hybrid-Qualität (Tissue plus & Tissue)
- mit Dekoprägung (Lorbeerblatt)
- Maße gefaltet (L x B): 85 x 212 mm
- Maße entfaltet (L x B): 340 x 212 mm
- VE: 2856 St./Kt.

D-Art.-Nr. 0467064, € 59,90/Kt.



• Tork Universal Falthandtuch weiß H2 Interfold

- 2-lagig
- unbedruckt, ohne Prägung
- Maße: 213 x 234 mm
- VE: 4740 St./Kt.

D-Art.-Nr. 0467816, € 37,90/Kt.



• Tork Vielzweck Küchen Reinigungstuch weiß, W4 Einzel-Falthandtuch System

- 1-lagig, unbedruckt, ohne Prägung
- können mehrmals verwendet werden – reduzierter Verbrauch
- dick, extrem saugfähig, hitzebeständig, auch nass reißfest
- Länge gefaltet: 108 mm
- Maße entfaltet (L x B): 415 x 355 mm
- VE: 4 x 75 St./Kt.

Essity-Art.-Nr. 473179, € 67,50/Kt.



• Tork Flüssigseife zur Händedekontamination S1 System

- farblos, alkoholisch, parfümiert
- wirkt desinfizierend
- wirksam gegen Bakterien, spezielle Viren (z.B. Grippeviren wie H1N1)
- dermatologisch getestet, VAH-gelistet

D-Art.-Nr. 1130212, € 10,50/1 l Fl.



ab € 10,50/Fl.

Deliclean



Dagerol, 10 kg Ei

P30 Orangenduft, € 31,90/Ei.
P30D Zitronen-Melissenduft, € 33,80/Ei.



Desinfektions-Schaumreiniger
Diamant OXXI Schaum

€ 32,88/12,5 kg Ka./€ 63,75/25 kg Ka.

ab € 8,40/Fl.

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

Infrarot-Thermometer 805

- Schutzklasse IP65
- kompakte Größe für einfaches Handling
- Messbereich: -25 °C bis +250 °C
- Betriebstemperatur: 0 °C bis +50 °C
- Lagertemperatur: -20 °C bis +65 °C
- Gewicht: 28 g
- Batterietyp 1 x Lithium Typ: CR 2032
- Maße (H x B x T): 80 x 31 x 19 mm

€ 51,00/st.



dagema

Gastro-Brenner-Flüssigkeit

Hergestellt in Deutschland

- Spezialflüssigkeit zur Beheizung von Chafing-Dishes auf Alkoholbasis aus reinem Ethanol
- speziell für den Einsatz mit Flüssigbrennstoffsystemen entwickelt
- lange Brenndauer und sparsamer Verbrauch
- 1 l Fl.

D-Art.-Nr. 1476106

Ungiftig, verbrennt geruchsneutral und rückstandsfrei!

€ 3,99/Fl.

Rußt und qualmt nicht bei der Verbrennung!



Keine Theke ohne FESTOPAS®!

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

schür
INNOVATIONEN IN MELAMIN



D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1522405	Becken schwarz	200 x 150 x 80	€ 5,79
1521566	Becken weiß	280 x 210 x 60	€ 8,99
1521681	Becken schwarz	280 x 210 x 60	€ 8,99
1522119	Becken blau	280 x 210 x 60	€ 8,99

Präsentationsplatten, zur Abdeckung geeignet

D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Maße in mm	Preis/St.
1520501	Platte weiß	200 x 150	€ 2,39
1520584	Platte schwarz	200 x 150	€ 2,39
1520527	Platte weiß	270 x 210	€ 4,39
1520600	Platte schwarz	270 x 210	€ 4,39

ab € 2,39/st.

„Nature Form“ beige Fasergussprodukte

Fasergussprodukte sind schon seit geraumer Zeit als Ersatz für Kunststoffprodukte auf dem Markt. Wir wollen eine andere Lösung bieten: Die Ökobilanz **VOR** der Verwendung!

- Holzfasern aus PEFC-bewirtschafteten Wäldern
- zertifizierte Recyclingfasern
- 100 % recyclingfähig
- kompostierbar
- ohne Kunststoffbeschichtung,
- Fertigung mit PV- und Ökostrom



D-Art.-Nr.	Bezeichnung	Füllvolumen	Maße in mm	VE/Kt.	Preis/1000 St.
0413200	Menübox unget.	950 ml	247 x 205 x 67	2 x 100 St.	€ 239,00
0413204	Menübox 2-get.	850 ml	247 x 205 x 67	2 x 100 St.	€ 239,00
0413208	Menübox 3-get.	830 ml	247 x 205 x 67	2 x 100 St.	€ 239,00
0413220	Lunchbox unget.	950 ml	245 x 150 x 72	500 St.	€ 175,00
0413240	Teller unget.	-	Ø 225	12 x 50 St.	€ 96,00
0413242	Teller 1-get.	-	Ø 225	12 x 50 St.	€ 96,00

ab € 96,00/1000 St.

Verpackungen

Sonderpreise auf unsere Pappteller!

In Abstimmung mit Ihrem Dagma-Fachgroßhändler erhalten Sie Sonderpreise auf viele Artikel im Dagma-Papptellersortiment!

Zum Beispiel kompostierbare, weiße Pappteller:

D-Art.-Nr.	Material	Maße	VE/Kt.	Knallerpreise pro 1000 St.
0472555	Frischfaser	8 x 18 + 3 cm mit Abriss	12 x 250 St	€ 14,90
0472635	Frischfaser	13 x 20 mm	6 x 250 St.	€ 23,60
0472621	Triplex ohne Kunststoff	13 x 20 cm	6 x 240 St.	€ 23,50

ab € 14,90/1000 St.



NOVA Kühlschrank

CHROMOnorm®

Modell BR 690 GN 2/1

- GN 2/1, Innen- und Sichtseiten außen sowie Tür aus CNS, Rückseite und Maschinenfachinnenseiten aus verzinktem Stahlblech
 - Bruttoinhalt: 700 l, Nutzinhalt: 462 l
 - Einhängprofile für höhenverstellbare U-Auflageschienen
 - Umluftkühlung mit außenliegendem Verdampfer
 - autom. Tauwasserverdunstung
 - elektronische Regelung mit Digitalanzeige
 - 200° öffnende Flügeltür – bis ca. 90° selbstschließend, abschließbar, mit integrierter Griffleiste
 - inkl. 3 kipp sichere höhenverstell. U-Auflageschienenpaare und 3 rilsanierte Tragroste GN 2/1
 - Temperaturbereich: -2 bis +12 °C
 - Klimaklasse: 5
 - Kältemittel: R290
 - Energieverbrauch: 1,3 kWh/24 h
 - Stromanschluss: 230 V
 - Leistung: 280 W
 - Maße (L x T x H): 695 x 810 x 2020 mm
- Chromonorm-Art.-Nr. CHKMN0690001



Gleichpreisig zentralgekühlt erhältlich!

Füße 150 mm, ± 20 mm höhenverstellbar

€ 1.889,00/st.

Steckerfertig!

Kompakt-/Tischwaage 9115

SOEHNLE
PROFESSIONAL

- Gehäuse aus lebensmittelechtem Kunststoff
- Edelstahl-Wägeplattform 210 x 295 mm
- LCD-Anzeige mit 20 mm hohen Ziffern
- Ein-Tasten-Bedienung: Ein-/Ausschalten, wiegen, tariieren, zuwiegen, kommissionieren
- Umschaltung kg/lb
- Gewicht: ca. 4 kg
- Maße (B x T x H): 305 x 295 x 60 mm
- Stromanschluss: 230 V, Netzteil inklusive
- Schutzklasse: IP65

Geeignet für erhöhte hygienische Anforderungen



- **Wägebereich 6 kg**
Zifferschritt: 1 g, D-Art.-Nr. 5062546
- **Wägebereich 12 kg**
Zifferschritt: 2 g, D-Art.-Nr. 5062548
- **Wägebereich 30 kg**
Zifferschritt: 5 g, D-Art.-Nr. 5062550



nicht eichfähig

IP 65 geschützt

€ 309,00/st.

Batteriebetrieb möglich – AA-Batterien nicht enthalten

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.

Stechschutzhürze „Bolero“

niroflex
premium protection

Zusätzlicher Schutz für den gesamten Oberkörper. Beste Passform und hoher Tragekomfort durch Gewichtsverteilung im Schulter- und Nackenbereich. Außergewöhnliche Ergonomie, leicht und rückstandsfrei zu reinigen.

- komplett aus Edelstahl
- Ringgeflecht: 7,0 x 0,7 mm
- für Brustumfang 90–110 cm bzw. Körpergröße 180–200 cm empfohlen
- blauer hygienischer TPU-Hüftriemen
- Gewicht: 1,95 kg
- Maße (L x B): 90 x 55 cm

D-Art.-Nr. 1084037



Auf Anfrage mit Ärmeln lieferbar!



€ 129,00/St.

Behälter PE mit Fahrwagen und Deckel

für den Innen- oder Außenbereich

- Behälter, 85 l
 - lebensmittelecht (außer schwarz)
 - für die Lagerung und den Transport von Lebensmitteln
 - integrierte Griffe
 - stapel- und nestbar
 - temperaturbeständig von -29 °C bis +60 °C
 - Maße (Ø x H): 490 x 630 mm
- Orgavente-Art.-Nr. RC-2003-WHT (weiß), -GRY (grau), -BLU (blau), BLA (schwarz), € 44,90/St.



- Deckel PE für o.g. Behälter
 - Maße (Ø x H): 500 x 70 mm
- Orgavente-Art.-Nr. RC-2013-WHT (weiß), -GRY (grau), -BLA (schwarz), € 12,90/St.



- Fahrwagen PE für o.g. Behälter
 - mit 4 Rollen
 - mit Feststeller zur Sicherung der Behälter
 - Maße (Ø x H): 448 x 215 mm
- Orgavente-Art.-Nr. RC-2092-BLA (schwarz), € 94,90/St.



ab € 12,90/St.

ORGAVENTE
INTERNATIONAL

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.

Micro Set Reinigungskissen

meiko
PROFESSIONAL

Umfassende Sauberkeit mit doppelter Reinigungskraft! Micro-faser für tiefenwirksame Reinigung offenporiger Beläge, keine nervigen Rückstände. Selbst Fette und Öle werden restlos entfernt. PP-Borsten für den hartnäckigen Schmutz: Ob Verkrustungen, Kalkablagerungen oder schwer lösliche Verschmutzungen. Sie dringen bis in die Vertiefungen von Fliesen und Fugen.

- Kissengröße: je 15 x 11 cm
- waschbar bis 95 °C
- 5 St. sortiert/Set:

Lange Lebensdauer!

Bezeichnung	Farbe	Verwendung
Micro PURE	weiß	für die sensible Pflege
Micro SOFT	blau	für schonende Schmutzlösekraft
Micro MEDIUM	gelb	der Allrounder für die tägl. Reinigung
Micro STRONG	rot	gegen intensive Verschmutzungen
Micro ULTRA STRONG	grau	gegen festsitzende, hartnäckige Verschmutzungen

Meiko-Art.-Nr. 921355

€ 16,90/Set

Alle Kissen auf Anfrage auch separat erhältlich, zusammen mit MICRO Reinigungshandschuh und MICRO Mopp-Bezügen.



Food-Trennspray

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

- 100 % pflanzliche Öle und Wachse
 - kosher, halal, vegan, geschmacksneutral, sprühnebelfrei
 - trennt sicher und rückstandsfrei
 - 600 ml Spraydose
- D-Art.-Nr. 1130110



Kein Ankleben, besonders sparsam im Verbrauch!

boyens
backservice

€ 3,99/Do.

Full Colour Reinigungsutensilien

haugbürsten

Made in Germany

Alustiel

- 1450 mm, eloxiert (HACCP, ☞), Kappe u. Überwurfmutter blau
- Wandstärke: 1,5 mm, Ø außen: 25 mm

D-Art.-Nr. 1214634, € 12,29/St.

(Haug-Art.-Nr. 8710 + 0 1 2 3 5 7)

Wasserschieber, blau

- 620 mm (HACCP, ☞), 2-lippig, Lebensmittelgummi blau
- Maße: 620 x 35 x 50 mm

D-Art.-Nr. 1214661, € 11,69/St.

(Haug-Art.-Nr. FC8780 + 0 1 2 3 5 7)

Großraumbesen, blau

- 400 mm (HACCP, ☞), PBT blau
- Ø 0,50 mm mittel, Maße: 400 x 60 x 50 mm

D-Art.-Nr. 1214982, € 10,89/St.

(Haug-Art.-Nr. FC8891 + 0 1 2 3 5 7)

Waschbürste rund, blau

- 205 mm (HACCP, ☞), PBT blau
- Ø 0,50 mm hart, Maße: 205 x 65 x 55 mm

D-Art.-Nr. 1214439, € 5,99/St.

(Haug-Art.-Nr. FC8830 + 0 1 2 3 5 7)

ab € 5,99/st.



Latex-Mehrweghandschuh

- Naturlatex, baumwollbeflockt, nicht steril, puderfrei
- Länge: ca. 30 cm
- Oberfläche voll texturiert
- lebensmittelunbedenklich für saure, wässrige und trockene Lebensmittel
- Schichtstärke Handfläche: ca. 0,35 mm
- PSA Verordnung (EU) 2016/425 Kategorie I, zugelassen für die Verwendung mit Lebensmitteln nach Verordnung (EG) 1935/2004

gelb

Größe	D-Art.-Nr.
S	1082628
M	1082629
L	1082630
XL	1082631

blau

Größe	D-Art.-Nr.
S	1082632
M	1082633
L	1082634
XL	1082635



Griffig und robust!

EN420:2010

€ 0,59/Pa.



MM Desinfektionsmatte™

- 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, € 59,00/St.

90 x 120 cm

D-Art.-Nr. 1264046, € 119,00/St.



Rutschhemmende Oberfläche Klasse R11 gemäß DIN 51130:2014

Optional mit Firmenstickerei lieferbar!



ab € 59,00/St.

Reinigungsmittel Seeger Exportit

- **Exportit® SR 20 Desinfektionsschaumreiniger**
stabil haftender Schaum gegen u.A. eiweiß-, fett- und stärkehaltige Produktionsrückstände, DVG-gelistet. € 33,90/11,5 kg Ka.

- **Exportit® Renti viruzid, Desinfektions-Reiniger-Konzentrat**
wirkt bakterizid inkl. MRSA, levurozid, fungizid und viruzid (behüllte/nicht behüllte Viren). Wirksam gegenüber z.B. Salmonella, Hefen, Listerien. € 40,90/10 kg Ka.

- **Exportit® 750 saurer Schaumreiniger**
gut haftender Schaum gegen Kalk, Eiweiß, Rost und Fett. € 44,00/12 kg Ka.



ab € 33,90/Ka.

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

PU-Stiefel, weiß noracomp

NEU

- sehr leichter Stiefel – PU-System von BASF-Elastopan® PU
- Auftrittsämpfung durch Duo-Density-Sohle
- zusätzlicher Ristschutz – METATARSAL-Protection zertifiziert
- bis ca. -40 °C thermoisolierend
- anatom. Fußbett u. ergonomisch geformter, kürzbarer Langschaft
- antibakterielles Lining, anatomisch geformter Fußleisten
- auswechselbare, schweißaufnehmende Arneflex® Innensohle

ohne Zehenschutzkappe

EN ISO 20345:2022 O4, CI, SR
€ 46,90/Pa.

mit Kunststoff-Zehenschutzkappe

EN ISO 20345:2022 S4, CI, SR
€ 48,90/Pa.

Größe	D-Art.-Nr.
37	1064431
38	1064432
39	1064433
40	1064434
41	1064435
42	1064436
43	1064437
44	1064438
45	1064439
46	1064440
47	1064441
48	1064442
49	1064443



Größe	D-Art.-Nr.
37	1064446
38	1064447
39	1064448
40	1064449
41	1064450
42	1064451
43	1064452
44	1064453
45	1064454
46	1064455
47	1064456
48	1064457
49	1064458

ab € 46,90/Pa.

hohe Beständigkeit gegen Benzin, Öle, tierische Öle und Fette, Laugen, Chemikalien, Säuren, Reinigungsmittel sowie Blut

setino PureSoft Küchenrolle soft beige

Qualität für alle Anwendungsbereiche!

- Recyclingmaterial
- Prägemuster: Triangel
- Blattgröße 26 x 22 cm
- 14 lfm/Ro, Ø Rolle: 10,5 cm
- 64 Bl./Ro., 4 Ro./Pkg.
- **2-lagig**, D-Art.-Nr. 0467903, € 2,45/Pkg.
- **3-lagig**, D-Art.-Nr. 0467909, € 2,75/Pkg.



ab € 2,45/Pk.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagema-Fachgroßhändler.



88532

Velouté Weisse Grundsauce
10 kg Ei./12,5 kg Ei.

4328



Tortellini, je 5 kg Kt.

- 2551 mit fleischhaltiger Füllung
- 5555 Tricolore mit Käsefüllung



350

351

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



519

Salatkrönung Paprika-Kräuter
je 500 g Pg., weitere Sorten:

- 791 Gartenkräuter
- 965 Ital. Art,
- 960 Universal-Kräuter
- 967 Kapuziner Art



2551

5555



74173

74305

Rahm Sauce
1 kg Be./3 kg Pg.



656

Sauce zu Braten
3 kg Pg.



17329

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



1604

Feine Speisestärke
2,5 kg Pg.



527

Salatkrönung Paprika-Kräuter
je 5 kg Ei., weitere Sorten:

- 751 Gartenkräuter
- 752 Ital. Art
- 962 Universal-Kräuter
- 969 Kapuziner Art



374

Klare Rindsuppe mit Suppengrün Klassik, 12,5 kg Ei.

Demi Glace
1 l Bt.



47064



72265

664

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



THE VEGETARIAN BUTCHER™



2562

Dessert Kirschen
2 kg Do.



2564

Milchreis
1,95 kg Do.



58142

Rote Grütze Gartenfrüchte
1,7 kg Do.



76705

Raw NoBeef Burger
vegane Pattys auf Pflanzenprotein-Basis, 2,26 kg/20 St./Kt.



20429

NoMince
veganes Gehacktes auf Soja-Basis, 2 kg Kt.



61877

NoChicken Fillet Slices
vegane Streifen auf Soja-Basis, 1,8 kg Kt.

Tagesaktuelle Preise erhalten Sie von Ihrem Dagma-Fachgroßhändler.






Gekörnte Brühe Extrafein
900 g Box/5 kg Ei.

12417627 11800435



Gekörnte Brühe
10 kg Ei.

11800447



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

12332492 12332504 12332507

o.k.A.



12479368

Feine Sauce zu Braten oK
3 kg Box



12479486

Rahmsauce braun oK
2,8 kg Box



12449565

Garden Gourmet vegane Hackbällchen à 14 g
2 kg Bt.



12589145

Garden Gourmet vegane Filetstreifen
2 kg Bt.



MEISTERGEWÜRZE
...für Würstgeschmack nach Meister Art

je 1 kg Beutel



2014009

Aufschnitt
Gewürzzubereitung



2016053

Backleberkäs'/Fleischkäs'
Gewürzzubereitung



2010007

Mettwürstchen
Gewürzzubereitung

Vegane Produkte für Ihr Catering



2304403

Sonnenblumen Hack „Bolognese Style“
konventionell, in 5–10 Minuten verzehrfertig!, 1 kg Bt.



2304405

Mandelprotein Porridge natur
konventionell, in ca. 3 Minuten verzehrfertig!, 2,5 kg Bt.







2508212

Gekörnte Brühe
12 kg Ei.



2508060 2508075

Feine Speisewürze
6 kg Ka., 15 kg Ka.

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

Unverb. Preisempfehlung. Angebote gültig nur für teilnehmende Unternehmen. Solange der Vorrat reicht. Die nächsten Angebote erscheinen im TopSeller März 2025. Alle Preise zzgl. gesetzl. Mehrwertsteuer, Abbildungen ähnlich, ohne Dekorationen, Irrtümer vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – verboten. © Dagma eG Februar 2025

Novelis

WIE NACHHALTIG SIND EIGENTLICH Aluminium-Verpackungen?

Jeder Fleischer, der Umsatz mit einer „Heißen Theke“ macht, weiß: Verpackungen aus Aluminium bieten unübertroffene Vorteile. Aber sind die Alu-Verpackungen auch nachhaltig? Die Recycling-Quote von aktuell 95,7 Prozent spricht für das Leichtmetall.

Beim Einkaufen legen die Kunden immer größeren Wert auf das Thema Nachhaltigkeit. Aluminium-Verpackungen, wie sie beispielsweise beim Mittagstisch vieler Metzgereien angeboten werden, sehen sie mitunter kritisch. Doch ist diese Skepsis überhaupt gerechtfertigt? Fakt ist: Aluminium ist unendlich oft recycelbar – nahezu ohne Qualitätseinbußen. Das Material wird zwar benutzt, aber nicht verbraucht.

Eine „alte“ Aluminiumverpackung, egal, wie verformt oder beschädigt sie ist, kann als Wertstoff immer wieder verwendet werden, auch für Lebensmittelverpackungen. Hinzu kommt: Die Herstellung von recyceltem Aluminium benötigt im Vergleich zur Herstellung von Primär-Aluminium nur fünf Prozent der Energie und verursacht circa 95 Prozent weniger CO₂-Emissionen. Entsprechend hoch ist inzwischen die Recycling-Quote: Sie lag nach Angaben einer Studie der „Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung“ im Jahr 2020 bei 95,7 Prozent.

Um diese Quote zu halten oder gar zu erhöhen, sind die Verbraucher gefordert. Sie müssen die Aluminiumverpackungen in den Gelben Sack oder die Wertstofftonne werfen, damit sie in Sortieranlagen gesammelt, getrennt und schließlich der Wiederverwertung zugeführt werden können. Das richtige Bewusstsein und



Novelis ist auf dem Weg zur Klimaneutralität

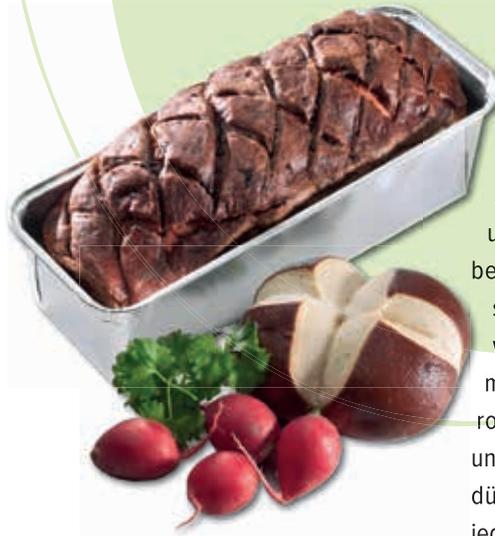
Das Recycling von Aluminium ist der Kern der Nachhaltigkeits- und Geschäftsstrategie von Novelis. Dabei folgt das Unternehmen dem Motto: Gemeinsam eine nachhaltige Welt gestalten. Novelis arbeitet mit großem Engagement daran, eine stärker kreislauforientierte Aluminium-Industrie zu ermöglichen. Das Unternehmen hat sich für die kommenden Jahre ambitionierte Nachhaltigkeitsziele gesetzt: Bis 2030 möchte Novelis der Anbieter von flachgewalzten Aluminiumlösungen mit den niedrigsten Kohlenstoffemissionen – weniger als 3 Tonnen CO₂-Emissionen pro Tonne geliefertem Aluminium – und bis 2050 oder früher kohlenstoffneutral sein. Infos: www.novelis.com

Verhalten der Menschen ist also entscheidend für eine europaweite Recycling-Infrastruktur, die eine geschlossene Kreislaufwirtschaft fördert und notwendige Materialkapazitäten bereitstellt.

Auch die Unternehmen sind gefordert. Novelis ist weltweit größter Recycler von Aluminium und führender Anbieter flachgewalzter, kohlenstoffarmer Aluminiumlösungen für viele unterschiedliche Märkte und Endanwendungen, darunter Automobilindustrie, Raum- und Luftfahrt, Architektur und Baugewerbe, Verpackungen und weitere Spezialprodukte. Das Unternehmen ist sich seiner Verantwortung gegenüber dem Markt und seinen Kunden hinsichtlich der Themen Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft bewusst. Novelis arbeitet kontinuierlich daran, den Einsatz von recyceltem Material in seinen Produkten zu erhöhen und so die CO₂-Emissionen über die gesamte weltweite Wertschöpfungskette noch weiter zu reduzieren. So werden bei Novelis anfallende Fabrikationsschrotte bereits jetzt zu fast 100 Prozent in den Produktionsprozess zurückgeführt. Seit 2011 hat das Unternehmen den durchschnittlichen Recyclinganteil in seiner globalen Produktpalette von 33 % auf 63 % gesteigert und strebt an, diesen bis Ende 2030 auf einen Anteil von 75 % auszu-



bauen. Dieser gesetzte Meilenstein unterstreicht das Engagement von Novelis, den Kohlenstofffußabdruck seiner Produkte kontinuierlich zu senken und langfristig eine vollständige Kreislauffähigkeit in der Aluminiumproduktion zu verwirklichen. Diese Aktivitäten versetzen das Unternehmen in die Lage, Aluminium-Bandmaterial für die anschließende Produktion von Aluminiumverpackungen zu produzieren, das einen Recyclinganteil von mehr als 80 Prozent hat. Und so lassen sich guten Gewissens die weiteren Vorteile von Aluminiumverpackungen nutzen: Da sie sehr leicht sind, wird bei ihrem Transport vergleichsweise wenig CO₂ emittiert – dennoch schützen sie Lebensmittel zuverlässig vor Licht, Luft und Feuchtigkeit. In Aluminium verpackte Lebens-



mittel sind länger haltbar, sodass sie bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung unterstützend wirken können. Und die effiziente Wärmeleitfähigkeit des Materials macht sich beim Erwärmen von aluverpackten Speisen bemerkbar: Die vergleichsweise kurzen

Zubereitungszeiten wirken sich positiv auf die Energiebilanz aus. Außerdem sind sie praktisch: Aluminium-Schalen sind ebenso kälte- wie hitzebeständig, sodass der Endverbraucher sie getrost im Ofen oder in der Mikrowelle erwärmen kann. Zudem ist Aluminium höchstflexibel. Von dünnen, aber robusten und stabilen Getränkedosen und Lebensmittelschalen bis hin zu noch dünneren, formbaren Tuben – nahezu jede Verpackung lässt sich aus Aluminium formen, sogar die kleinen, zuvorderst aromaschützenden Kaffeekapseln. Die sind übrigens besser als ihr Ruf: Auch sie können wiederverwertet werden. Beim Recycling gilt: Jedes Gramm Aluminium zählt – und eine nicht befüllte Kaffeekapsel wiegt 1,6 Gramm.

Alle Produkte sind erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

Recycling und Nachhaltigkeit

Novelis, der weltweit größte Recycler von Aluminium und führender Anbieter flachgewalzter, kohlenstoffarmer Aluminiumprodukte.



Die Kreislaufwirtschaft beginnt mit geschlossenen internen Verwertungskreisläufen. So werden bei Novelis anfallende Fabrikationsschrotte zu fast 100 % in den Produktionsprozess zurückgeführt.

Novelis

Energiebilanz

Bei der Zubereitung von Speisen in Aluminiumverpackungen ist die effiziente Wärmeleitfähigkeit des Werkstoffes wichtig. Durch zu anderen Materialien vergleichsweise kürzere Zubereitungszeiten lassen sich Energieeinsparpotenziale realisieren, was sich positiv auf die Energiebilanz auswirkt

Kreislauffähiges Material

Aluminium ist ein permanenter Wertstoff, der benutzt, aber nicht verbraucht wird. Aluminiumverpackungen lassen sich immer wieder recyceln, ohne dass die Materialeigenschaften beeinflusst werden – nahezu ohne Qualitätsverlust.

95,7 % Recyclingquote

Die stoffliche Verwertung von Aluminiumverpackungen liegt in Deutschland inzwischen bei 95,7 Prozent. (Quelle: GVM Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung)

95 % weniger Energie und CO₂

Bei der Verarbeitung von recyceltem Aluminium sind der Energieeinsatz und das Aufkommen von Treibhausgasemissionen rund 95 Prozent niedriger als bei der Herstellung von Primäraluminium.



KBS Gastrotechnik: KISTENSPÜLMASCHINE GASTROLINE 1717

Das perfekte Gerät für große Mengen

Sparsam bei jedem Waschgang: Das Team von Metzgermeister Torsten Schönfeld jagt täglich 200 Fleischkisten durch seine KBS-Spülmaschine. Er lobt die einfache Bedienung und den geringen Verbrauch von Wasser, Klarspüler und Co.

Qualität hat bei der Fleischerei Schönfeld oberste Priorität. Der Betrieb befindet sich in der 8.200-Einwohner-Gemeinde Borsdorf bei Leipzig, seit Generationen ist er in Familienhand. „Wir stehen hier vor Ort im Wettbewerb mit vier Discountern und Supermärkten – trotzdem gelingt es uns, weiterhin attraktiv für unsere Kunden zu sein“, sagt Mit-Inhaber Torsten Schönfeld. „Und darauf sind wir stolz.“

Der Metzgermeister und seine beiden Brüder, die ebenfalls im Betrieb aktiv sind, freuen sich über einen großen Kreis an Stammkundschaft. Es ist nicht lange her, dass die Leser der Lokalzeitung die sächsische Fleischerei zur beliebtesten Metzgerei im Raum Leipzig gewählt haben. Und auch die 20 Mitarbeiter fühlen sich wohl. Es gibt wenig Fluktuation. Wer einmal an Bord ist, bleibt. Manche sind schon mehr als 30 Jahre im Betrieb.

Täglich stellen sie in der Fleischerei frische Fleisch- und Wurstwaren her. Zudem gibt es jeden Tag ein wechselndes Imbissangebot. Gekocht wird dabei zwar wie zu Omas Zeiten, doch bei der Produktion kommen modernste Maschinen zum Einsatz. Seit etwa einem Jahr nutzt der Betrieb eine Kistenspülmaschine der Firma KBS Gastrotechnik, Modell „Gastroline 1717“.

„Diese Spülmaschine erleichtert uns die Arbeit enorm“, sagt Torsten Schönfeld. Wenn er über die Vorteile des Geräts spricht, erwähnt er zunächst die Zeit-



Zufrieden mit dem neuen Gerät: Torsten Schönfeld.

ersparnis. Um den Spülvorgang zu starten, ist nur ein einziger Knopfdruck nötig. Dank der Leistungsstärke des Gerätes werden auch die stark verschmutzten Fleischereikisten tadellos sauber.

Seit Ende 2023 ist die „Gastroline 1717“ bei der Borsdorfer Fleischerei im Dauereinsatz. Jeden Tag werden mit ihr insgesamt mehr als 200 E2- und E3-Kisten gereinigt. Außerdem spült das Gerät Tag für Tag größere Mengen an Töpfen und Pfannen, zahlreiche Gastronorm-Behälter und jede Menge Catering-Geschirr. „Wir sind sehr zufrieden“, sagt der Metzgermeister. „Das Spülergebnis ist sehr gut und hygienisch einwandfrei.“

Dass die Kistenspülmaschine pflegearm ist, hat den Metzgermeister zusätzlich überzeugt. Die Siebe der Maschine

lassen sich einfach reinigen und dank der richtigen Maschinen-Einstellung bleibt der Innenkörper von ganz alleine sauber.

Vor der Neuanschaffung der „Gastroline 1717“ stand in der Fleischerei eine zehn Jahre alte Spülmaschine. „Mit dem Alter stieg der Serviceaufwand“, berichtet Torsten Schönfeld. Ersatzteile waren zwar zu bekommen, aber die hatten ihren Preis. „Das ging ganz schön ins Geld.“

Die neue Maschine hingegen hilft dabei, Geld zu sparen. Wasser- und Energieverbrauch sind geringer als beim Vorgänger. Zudem benötigt die neue „Gastroline 1717“ deutlich weniger Spülmittel und Klarspüler. „Diese Einsparungen merkt man sofort“, sagt Torsten Schönfeld. „Unterm Strich wird es wohl nicht lange dauern, bis wir die Anschaffungskosten wieder drin haben.“



Torsten Schönfeld bei der Arbeit: Platz für bis zu drei E2-/E3-Kisten.



Viel Platz: Edelstahlrahtgestell für E2- und E3-Kisten.



Die unteren Doppelspülarme ermöglichen perfekte Ergebnisse.



Effizient: Zweifach-Spülarme und Abluftkanal für die Wärmerückgewinnung.



Hilfreiches Detail: Bedienfolie für bessere Hygiene.

Großküchentechnik

KBS Gastrotechnik ist Vollsortimenter im Bereich der qualitativ hochwertigen Großküchentechnik. Das in Wiesbaden ansässige Unternehmen ist Partner des Fachhandels und liefert alle Geräte, die in Großküchen und im Lebensmitteleinzelhandel benötigt werden, aus einer Hand. KBS-Produkte sind bundesweit und im angrenzenden Ausland erhältlich. Die Mitarbeiter im Innen- und Außendienst sind in der Lage, schnelle und individuelle Lösungen zu präsentieren. Auch bei Projekten in Planung stehen sie ihren Kunden als Ideengeber und Partner zuverlässig zur Seite.

Sie wollen mehr wissen?

Sprechen Sie Ihren Dagma-Fachgroßhändler an.

PREISGÜNSTIGE MASCHINE ZUR REINIGUNG VON E2/E3-KISTEN



Ready 1560 AP

Geschirrspülmaschine für Euronorm-Wannen und -Boxen 600 x 400 mm

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Inklusive 1 Korb aus Edelstahl (500 x 600 mm) + 1 Edelstahleinsatz für 5 Tablets
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Doppelwandige Konstruktion

Modell	Ready 1560 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 700 x 850 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 8,8 kW
Korbmaß	500 x 500 und 500 x 600 mm
Max. Gläserinschubhöhe	345 mm
Max. Tellereinschubhöhe	380 mm
Spüleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	60 / 40 / 20 pro Stunde
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,4 l bei 2 bar
Ablaufsystem Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel



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



MIT LED-INSEKTENLICHTFALLEN IN DIE ZUKUNFT

Bei den Fliegenfanggeräten gibt es jetzt eine Alternative zur klassischen Leuchtstoffröhre. Verstärkt werden umweltfreundliche Leuchtdioden nachgefragt. Sie punkten neben einer verbesserten Energieeffizienz auch mit langer Haltbarkeit.



entwickelt wurde für feuchte Umgebungen oder Räume, die nass gereinigt werden müssen. Auch die „Flytrap“-Reihe – der Branchenfavorit seit mehr als 25 Jahren – ist neuerdings in einer LED-Variante erhältlich. Die neueste Generation des Bestsellers überzeugt mit fortschrittlicher LED-Technologie, die für eine deutliche Reduzierung der Betriebskosten sorgt. Messungen haben gezeigt: Der Stromverbrauch der in zwei Leistungsvarianten erhältlichen Geräte sinkt dank der LED-Technik um mehr als 80 %. Nach wie vor punkten sie mit ihrer robusten Metallkonstruktion und bieten weiterhin die Möglichkeit zur Wandmontage oder Deckenaufhängung.

Bei Insekten-Lichtfallen gibt es eine neue Alternative zu traditionellen Leuchtstoffröhren. Hersteller nutzen zunehmend die LED-Technologie. LEDs bringen viele Vorteile. Sie sind nicht nur energieeffizienter, sie halten auch länger und erfordern weniger Wartung. Das konstante UV-Licht ermöglicht eine bessere Anziehung von Insekten und erzeugt zugleich weniger Wärme. Durch den reduzierten Stromverbrauch sind sie eine umweltfreundlichere Lösung für die Bekämpfung fliegender Insekten. Auch Pelsis legt den Fokus auf Nachhaltigkeit und setzt nun auf LEDs. Die Insekten-Lichtfallen des in Großbritannien ansässigen Unternehmens vereinen

mehr als 70 Jahre Erfahrung der Branchenführer Brandenburg und Insect-O-Cutor. Mit modernem Design und innovativer Technologie bietet Pelsis fortschrittliche Lösungen im professionellen Schädlingsbekämpfungsmanagement. Kunden des Unternehmens haben neuerdings die Möglichkeit, bewährte Marken mit LED-Ausstattung zu wählen. Dies trifft zum Beispiel zu auf die Produktreihe „Halo LED“. Dabei handelt es sich um leicht zu wartende, hocheffektive LED-Klebeflächengeräte mit hoher Fangrate. Erhältlich sind die „Halo LED“-Geräte in drei Größen und LED-Stärken. Ergänzt wird die „Halo“-Familie um das Modell „Aqua“, das speziell



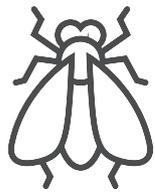
Pelsis im Überblick

Das Unternehmen Pelsis beschäftigt mehr als 700 Mitarbeiter an 18 Standorten in Großbritannien, Europa, USA und China. Angeboten werden zahlreiche Innovationen mit enormer Anwendungsvielfalt in der Insektenkontrolle – von Stromgitter- und Klebefoliengeräten über Fliegengitter bis hin zu dekorativen Geräten. Zudem gehört eine große Auswahl an Verbrauchsmaterialien für den professionellen Schädlingsbekämpfungsmarkt zum Produktportfolio.



Neue LED-Insektenlichtfallen

Nachhaltigkeit im Fokus



VERBESSERTE
FLUGINSEKTEN-
FANGQUOTE*



REDUZIERTES CO₂
EMISSIONEN



NIEDRIGERE
ENERGIEKOSTEN



HÖHERE
RENDITE

* Im Vergleich zu Leuchtstoffröhren-Geräten von Pelsis

Pelsis
insect light traps

Energieeffiziente, nachhaltige LED-Insektenlichtfalle mit hoher Wirksamkeit

- Geringer Stromverbrauch mit bis zu 60-80 % niedrigeren Betriebskosten als bei Modellen mit herkömmlichen UV-Leuchtstoffröhren
- Hohe Effektivität beim Insektenfang
- Verbesserte Verwaltung der Verbrauchsmaterialien durch die Verwendung einer gemeinsamen Klebefolie und UV LED-Röhre
- 3-jährige Haltbarkeit der UV LED-Röhren, für längere Betriebszeiten



Flytrap™ LED **MODELL AQUA BALD VERFÜGBAR**

- Flexible Wand- oder Deckenaufhängung



halō™ LED **MODELL AQUA BALD VERFÜGBAR**

- Einfache und schnelle Wartung ohne Werkzeug
- Beidseitiger Zugang zu den Klebefolien

Noracomp

Stiefel-Innovation mit Millionen von Luftblasen

Leicht und vielseitig: der Stiefel Noracomp.

Ein entscheidender Faktor dafür, dass Fuß und Schuh zusammenpassen, ist das richtige Material: Der Hersteller Spirale setzt bei seinem neuen metallfreien PU-Sicherheitsstiefel Noracomp daher auf das innovative Elastopan®.

Das Material punktet mit herausragenden physikalischen Eigenschaften wie Festigkeit, Abriebbeständigkeit und Rutschsicherheit. Das Ergebnis: Maximale Funktionalität und ein hoher Tragekomfort, der

durch das anatomische Fußbett sowie eine Auftrittsämpfung im Fersenbereich zusätzlich gefördert wird.

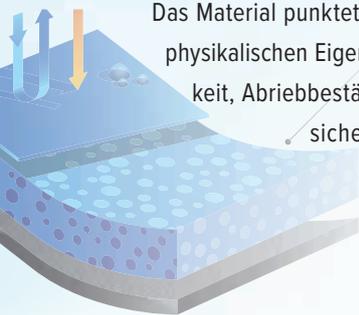
Der 920 Gramm leichte Stiefel Noracomp ist über Dagma-Fachgroßhändler in den Farben weiß und blau lieferbar, wahlweise mit oder ohne Fiberglas-Schutzkappe.

Besonderes Augenmerk haben die Entwickler auf den Mittelfußbereich gelegt, der bei Unfällen besonders gefährdet ist: Im Spannbereich ist der Stiefel mit verstärktem Material ausgestattet und schützt durch die integrierten Flexrillen vor Verletzungen.

Großen Wert legen die Entwickler auch auf Kältetauglichkeit. Millionen von winzigen Luftblasen im Inneren des Elastopan® sorgen für eine effektive Wärmeisolierung. Selbst bei Temperaturen bis -40 Grad Celsius bleibt das Material flexibel – und der Fuß warm.



Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.



Zertifizierte Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie zugelassene Reinigungstechnik zur sicheren Hygiene in der Lebensmittelindustrie



Ernst GmbH & Co. KG

Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Nahrungsmittelindustrie

Reinigung
Hygiene
Desinfektion
Reinigungstechnik
Schulung (HACCP)
Service vor Ort

Hemsack 37b · 59174 Kamen · Tel. 0 23 07 - 9 24 99-0 · www.ernst-kamen.de



ACHTUNG:

Biozidprodukte vorsichtig verwenden

Sika

„Das Gefühl, auf Wolken zu laufen“

Sika Footwear präsentiert zwei neue Modelle. Mit „Cloud“ und „Energy Knit Lace“ will das dänische Schuh-Unternehmen Komfort und Sicherheit auf ein neues Level bringen.

Sika Footwear hat beim Thema Schuhe mehr als 150 Jahre Erfahrung. Und bei der Entwicklung neuer Schuh-Modelle legen die Mitarbeiter des dänischen Unternehmens großen Wert auf die Meinung der Menschen, die sie tagtäglich tragen: „Wir entwickeln unsere neuen Produkte in enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden“, heißt es dazu bei Sika Footwear. So war es auch bei den Modellen „Cloud“ und „Energy Knit Lace“.

Mit ihnen will das Schuh-Unternehmen nun Komfort und Sicherheit auf ein neues Level bringen. Das auffälligste Merkmal des Modells „Cloud“ ist das „BOA® Fit System“: Ein drehbares, mit den Schnürsenkeln verbundenes Rad strafft und lockert den Schuh im Handumdrehen. Auf den zweiten Blick offenbart „Cloud“ eine weitere Stärke: In der Sohle kommt „SIKA Aerosol™“-Schaum zum Einsatz. Dank des weichen, stoßdämpfenden Materials habe der Nutzer „das Gefühl, auf Wolken zu laufen“. So blieben die Schuhe den ganzen Arbeitstag über bequem und böten ein flexibles Tragegefühl. Eine leichte Alu-Zehenschutzkappe bringt ein zusätzliches Plus an Sicherheit.

Das neue Modell „Energy Knit Lace“ punktet zuvorderst mit seiner Optik. Dieser flexible, strapazierfähige und stoßabsorbierende Arbeitsschuh sieht aus wie ein lässiger Freizeit-Sneaker. Zugleich bringt er wichtige Eigenschaften eines



Neue Modelle: Cloud“, hier in den Varianten „Microfiber BOA®“ und „Energy Knit Lace“ (unten).



Arbeitsschuhs mit sich: Das „SIKA-Hexa-Grip“-Sohlenmuster besteht aus vielen kleinen Sechsecken, die für eine 360-Grad-Rutschfestigkeit sorgen und Flüssigkeiten leicht von der Sohle ableiten. Das wasserabweisende Obermaterial aus Mikrofaser hat eine minimale Anzahl an Nähten, wodurch es leicht zu reinigen ist. Aus diesem Grund, so der Hersteller, seien die Schuhe besonders geeignet für Umgebungen, in denen hohe Anforderungen an die Hygiene gestellt werden.

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagema-Fachgroßhändler.



MAXIMAL EFFIZIENT

Speisentransportbehälter B.PROTHERM:

Transportieren, Lagern,
Warmhalten, Kühlen – in
Kunststoff und Edelstahl.

bpro-solutions.com



B.PRO

Unigloves® „Crossguard“ schützt vor Bakterien, Viren und Pilzen

Hygiene ist für die Lebensmittelsicherheit von entscheidender Bedeutung. Alle Mitarbeiter müssen strenge Hygienevorschriften befolgen – auch zu ihrem eigenen Schutz. So wird das Risiko eingeschränkt, dass sie krank werden oder sich selbst infizieren. Das wiederum wirkt sich positiv aus auf den Krankenstand und die Produktivität des Betriebs.

99,99 % Wirksamkeit

Als verantwortungsvoller Handschuhhersteller hat Unigloves® einen antimikrobiellen Handschuh im Sortiment, der die unsichtbaren Gefahren von Bakterien, Viren und Pilzen mit der innovativen KluraLabs™-Technologie bekämpft: „CrossGuard“ verspricht innerhalb von 60 Sekunden nach Kontakt eine 99,99-prozentige Wirksamkeit gegen Bakterien. „Die innovative KluraLabs™-Technologie verleiht dem Nitrilhandschuh eine branchenführende, ultraschnelle und äußerst effektive

antimikrobielle Wirkung, die zum Schutz in allen hygienisch sensiblen Bereichen beiträgt“, heißt es dazu bei Unigloves®. Der Handschuh helfe zudem, die Übertragung vermeidbarer Infektionen zu reduzieren, indem er schädliche Bakterien abtöte, bevor sie andere Quellen kontaminieren können. Durch diese Verhinderung sogenannter Kreuzkontaminationen werde insbesondere beim Umgang mit Lebensmitteln die Sicherheit erheblich erhöht. Neben dem Sicherheitsaspekt punktet der puderfreie Einweghandschuh mit einem hohen Tragekomfort: Die angerauten Fingerspitzen bieten laut Unigloves® optimalen



Halt und bewahren gleichzeitig ein feines Tastgefühl. Der Rollrand sei eine zusätzliche Hilfe beim Anziehen und verhindere das Zurücklaufen von Flüssigkeiten. Geprüft ist der in Größen von XS bis XL erhältliche „CrossGuard“-Handschuh nach der PSA-Verordnung (EU) 2016/425 als Chemikalienschutzhandschuh Klasse Typ C und den europäischen Normen EN ISO 21420 und EN 455. Erhältlich ist er in der Farbe Blau.

„CrossGuard“ ist erhältlich von XS bis XL.



Produktinformationen unter:
<https://unigloves.de/produkt/crossguard>

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.



Entfesse alle Geschmacksrichtungen

Mit dem HYPER.Smoker-Zubehör wird der vollwertige Kombidämpfer CHEFTOP-X™ innerhalb kürzester Zeit zum Räucherofen. Das perfekte Duo für alle, die das gewisse Etwas lieben.

haug bürsten

Warum sich immer mehr Betriebe für eine Farbcodierung entscheiden

Ordnung ist das halbe Leben. Und in hygienisch sensiblen Bereichen kommt ihr eine noch höhere Bedeutung zu. Immer mehr Kunden von „haug bürsten“ informieren sich daher bei dem Unternehmen aus Königsbrunn über das Thema „Farbcodierung“.

Doch was ist das überhaupt genau? „Im Zuge der Farbcodierung wird eine Produktionsstätte in verschiedene Farbzonen aufgeteilt“, erklärt Deutschland-Vertriebsleiter Derk Brumma. „Dadurch wird in sensiblen Arbeitsbereichen eine Kreuzkontamination durch Reinigungsgeräte vermieden.“

Dem zugrunde liegt die Idee, dass farblich gekennzeichnete Reinigungsgeräte immer in den ihnen zugewiesenen Farbbereichen bleiben, um den Keimaustausch zwischen den Bereichen zu vermeiden. Zudem werden feste Anlaufstellen geschaffen, was zu einer großen Zeitersparnis beiträgt, da die ewige Sucherei entfällt. Und gerät doch einmal etwas durcheinander, kann dies sehr schnell erkannt und korrigiert werden.

Um die Hygiene und die Organisation in den Betrieben noch weiter zu verbessern, kann das Farbkonzept um sogenannte Schatten-



Vorbildlich: An der Schattenwand hat jedes Werkzeug seinen Platz – ein großes Plus für die Hygiene.

wände ergänzt werden, die von der Firma „haug bürsten“ individuell für ihre Kunden angefertigt werden. „Sollte dafür kein Platz sein, kann man auch einzelne Edelstahl-schatten der jeweiligen Reinigungsgeräte anbringen. Somit gibt es keine Ausreden mehr, dass sie nicht aufgehängt werden“, sagt Derk Brumma.

Produkte erhältlich bei Ihrem teilnehmenden Dagma-Fachgroßhändler.

Wir kriegen's gebacken!

IMMER EINSATZBEREIT & sehr SPARSAM für perfekte TRENNUNG

- gleichmäßige Bräunung und optimale Seitenkruste
- ideal für alle Pasteten, Soufflés und Leberkäse/Fleischkäse
- kein aufwändiges Bestreichen mit Schmalz oder Fett
- kein Einlegen von Papier und Folie in die Form notwendig
- geschmacksneutral
- kalorienarm
- cholesterinfrei



Leichtes Lösen aus Formen und von Blechen.

BRATEN · GAREN · KOCHEN · BACKEN

Trennspray

boyens
backservice

SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

www.boyensbackservice.de



Was tun, wenn's brennt?

„Feuer!“ – Wenn ein Mitarbeiter dieses Wort ruft, geht es für alle Beteiligten zuerst um das Leben, dann um die Existenz in Form des Arbeitsplatzes oder des Unternehmens. Nach dem Brand heißt es dann oft: „Die Versicherung regelt das schon“. Doch ist das wirklich so? „Blindes Vertrauen? So darf man heute nicht mehr denken – das ist zu wenig“, sagt Versicherungsexperte Michael Meyer. „Man muss sich umfassend Gedanken machen.“

Herr Meyer, welche Versicherungen sind wichtig, damit ein Betrieb im Falle eines Brandes auf der sicheren Seite ist?

Michael Meyer: Für dieses Worst-Case-Szenario sind die Feuer-Versicherung für Gebäude, Inhalt, Waren sowie Vorräte und die Feuer-Ertragsausfallversicherung für fortlaufende Kosten wie Löhne, Gehälter, Mieten und Zinsen von enormer Bedeutung. Aber auch eine gute Haftpflichtdeckung sollte nicht außer Acht gelassen werden, da durch einen Brand auch immer Schäden gegenüber Dritten entstehen können.

Zahlen Versicherungen im Schadensfall nach einem Brand auch wirklich zuverlässig?

Michael Meyer: Ja, sofern die vertraglichen Obliegenheiten – also die Verhaltensregeln oder Sorgfaltspflichten – und

die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten worden sind.

Welche sind das?

Michael Meyer: Bei den Obliegenheiten können diese sowohl vor oder nach dem Schadenfall oder auch während der Vertragslaufzeit relevant sein. Zu nennen wären hier zum Beispiel die Anzeige des Versicherungsfalls, Dokumentationspflichten, Anzeige von Gefahrenerhöhungen, Schadenminderungspflicht oder die Mitwirkungspflicht. Bei den gesetzlichen Regelungen ist etwa die regelmäßige Elektro-Revision von ortfesten Elektroanlagen sowie der ortsveränderlichen Betriebsmittel wichtig. Diese Arbeiten sind spätestens alle vier Jahre erforderlich, je nach Betriebsgröße auch jedes Jahr.

Da ist ja ganz schön viel zu beachten ...

Michael Meyer: Entscheidend zur Vermeidung von Frustration im Schadenfall

ist der regelmäßige Austausch mit dem Versicherungsberater. Dieser sollte zu Beginn eine korrekte Risikoerfassung durchführen und bei der Antragsaufnahme auf die eben genannten Themen hinweisen.

Wo bekomme ich denn zu diesem Thema neutrale Informationen?

Michael Meyer: Entweder bei freien Versicherungsberatern oder bei unabhängigen Versicherungsmaklern, die ausschließlich auf Seiten des Kunden beziehungsweise des Versicherungsnehmers stehen. Ein Makler handelt nach dem „Best Advice“-Prinzip. Dadurch ist er zur bestmöglichen Beratung und Vermittlung des Versicherungsschutzes verpflichtet – und das muss nicht zwangsläufig der „Billige Jakob“ sein. Wichtig ist hier ein besonderes Know-how beim Makler für Unternehmenskunden.

Weitere Informationen und Ansprechpartner auf www.buechnerbarella.de

**PAP*
STAR**

NEU

**DAILY
Collection**

· in 12 Farben erhältlich ·
· für den täglichen Gebrauch ·





Michael Meyer arbeitet bei dem Gewerbe- und Industrieversicherungsmakler BüchnerBarella. Das deutschlandweit tätige Unternehmen ist seit mehr als 100 Jahren am Markt aktiv und verfügt über eine große Expertise beim Risk Management im Feuerbereich.

Vorsicht ist besser als Nachsicht

Neben baulichen, technischen und betrieblichen Maßnahmen braucht wirkungsvoller Brandschutz auch eine klare Organisation. Ein Überblick.

- ✓ Brennbare Stoffe sollen im Arbeitsbereich nur in geringen Mengen vorgehalten werden. Es genügt die Menge, die für den Fortgang der Arbeiten erforderlich ist.
- ✓ Es müssen genügend Feuerlöscher vor Ort sein – und sie müssen regelmäßig geprüft werden. Außerdem müssen die Mitarbeiter wissen, wie man sie bedient.
- ✓ Für den Brandfall ist ein Alarmplan zu erstellen, der regelt, was im Notfall zu tun ist.
- ✓ Brandschutzbegehungen helfen, Schwachstellen in der Brandvorbeugung zu erkennen und zu beseitigen.
- ✓ Rauchverbote sind durchzusetzen und mit Hinweisschildern kenntlich zu machen.

Quelle: Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität, Rheinland-Pfalz

Kompakt. Flexibel. Leistungsstark.

Advertorial

Der Kombidämpfer JOKER überzeugt auf ganzer Linie – und mit dem hybriden Reinigungssystem autoclean® PRO ist maximale Hygiene nur einen Knopfdruck entfernt.

Eloma setzt mit dem kompakten Kombidämpfer JOKER neue Maßstäbe in der professionellen Gastronomie. Mit zwei großzügigen Garraumgrößen mit jeweils bis zu sechs Einschüben bietet der JOKER maximale Flexibilität. Ob Kochen, Backen oder Grillen – der JOKER ermöglicht Gastronomen die Umsetzung individueller Verpflegungskonzepte auf höchstem Niveau.

Damit auch in hektischen Momenten alles glatt läuft, unterstützt der JOKER mit automatisierten Abläufen und Erinnerungsfunktionen. So wird selbst unter Druck jede Speise zu einem Highlight – auch bei unterschiedlicher Erfahrung im Team. Die perfekte Ergänzung zu seiner Vielseitigkeit ist das Reinigungssystem

autoclean® PRO. Dieses hybride System ermöglicht eine vollautomatische Flüssigreinigung oder die Nutzung platzsparender Reinigungstabs. Damit passt sich der JOKER optimal an die Anforderungen vor Ort an und sorgt für maximale Hygiene. Der Reinigungsprozess ist einfach: Auf Knopfdruck wird der Kombidämpfer effizient und wassersparend gereinigt – ohne Nacharbeit.

Optional kann der JOKER mit einem automatischen Türöffner ausgestattet werden, der Restfeuchte entweichen lässt und so Bakterienbildung verhindert. Unterstützt durch einen 365-Tage-Reinigungsplan ist der JOKER jederzeit einsatzbereit. Mit Vielseitigkeit und durchdachten Hygienefunktionen ist der JOKER die perfekte

Wahl für Küchen, die auf Effizienz, Qualität und Sauberkeit Wert legen.

Erfahren Sie mehr unter
<https://joker.eloma.com>





Zu Gast bei Henkelman in den Niederlanden

Hinter den Kulissen eines führenden Herstellers für Vakuumaschinen

„Dagama Aktiv“ hat kürzlich eine Exkursion zum Produktionsstandort von Henkelman in den Niederlanden unternommen. Als langjähriger Partner und Marktführer im Bereich Vakuumaschinen hatte Henkelman die Teilnehmer zu einem spannenden und praxisnahen Tag eingeladen, damit sie die Innovationskraft und die Produktionsabläufe des Herstellers hautnah erleben.

Die Gäste aus Deutschland bekamen in ‚s-Hertogenbosch umfassenden Einblick in die Produktion. Bei einem ausführlichen Betriebsrundgang konnten die Teilnehmer selbst Hand anlegen und einzelne Maschinen unter Anleitung zusammenbauen – dank dieser praxisnahen Erfahrung konnten sie das Verständnis für die komplexe Technik und die Präzision der Maschinen vertiefen. Ergänzend zu der Betriebsbesichtigung stan-



Die Teilnehmer erlebten einen abwechslungsreichen Tag in ‚s-Hertogenbosch.

den auch noch gemeinsame Aktivitäten auf dem Programm, um das Teamgefühl zu stärken und den persönlichen Austausch zu unterstützen.

Die Beziehung zwischen Dagama und Henkelman besteht seit Jahrzehnten und ist

geprägt von Vertrauen und einer starken Zusammenarbeit. Die Einblicke, die die Teilnehmer von „Dagama Aktiv“ in das Unternehmen Henkelman gewinnen konnten, haben neue Impulse für die gemeinsame Zukunft gegeben.



Mitmachen erwünscht: Ausprobieren gehörte dazu.

Der Henkelman Marlin 50

Kombiniert die Bequemlichkeit eines Tischmodells mit der Kapazität eines Standmodells

- Leiser als ein Standmodell, schneller als ein Tischmodell
- Plug-and-Play: 1 Phase - 230 V
- Sparen Sie bis zu 25 % Ihrer Energiekosten

Vollständig Standmodell mit dem Komfort eines Tischmodells



Neu!

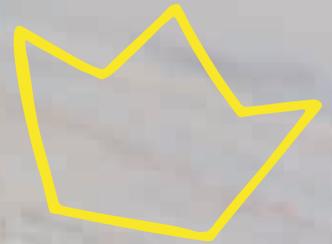


Henkelman
vacuum packaging

Extracting air, adding value



www.henkelman.com



METT – Der König der kalten Platte

Bilder: Depositphotos

#Mettwoch

beliebter Hashtag in den Sozialen Medien. Das Schlagwort findet sich inzwischen auch auf T-Shirts. Weitere Statements auf Stoff: „Ich bin ein metter Typ“, „Sei mett zu mir“ oder „Bitte nicht stören – ich mettitiere“.

Frisch aus dem Fleischwolf

Das rohe Schweinehack ist Kult, am besten garniert mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer.



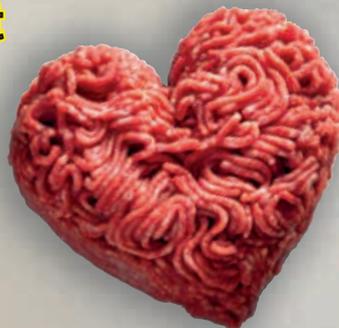
41%

der Deutschen sagen:
„Ja, ich esse Mett sehr gerne“.

Bei den Männern sind es sogar
46 Prozent. (Quelle: YouGov-Umfrage, 2018)

„Schokolade ist auch mal ganz nett.
**Doch mein Herz geht erst
so richtig auf bei Mett“**

heißt es im Party-Schlager „Mettbrötchen“
von der Band Dorfröcker.



Der **14. Februar**
ist nicht nur der Valentinstag.
Gefeiert wird an diesem Datum auch der
Welt-Mettbrötchen-Tag.

Mett ist auch bekannt als: Bauarbeiter-Marmelade // Ruhrpott-Sushi // Hackepeter // Schredderschwein

Wirtschafts-Identifikationsnummer

Die neue Wirtschafts-Identifikationsnummer, die seit dem vergangenen Herbst eingeführt wird, gibt es für alle unternehmerisch Tätigen.

Das Bundesfinanzministerium vergibt seit dem Herbst 2024 eine neu eingeführte Wirtschafts-Identifikationsnummer an alle Menschen in Deutschland, die einer unternehmerischen Tätigkeit nachgehen. Das betrifft, unabhängig von der Rechtsform und unabhängig von einer Gewinnerzielungsabsicht, Freiberufler, Gewerbetreibende, Einzelkaufleute und Kleinunternehmer. Ob zukünftig auch private Vermieter erfasst werden, ist noch nicht beschlossen.

Zweck der neuen Nummer ist es, betriebliche Sachverhalte von privaten abzugrenzen und mit einer einheitlichen Nummer zu bündeln. Dabei bleiben die bisherigen Nummern parallel bestehen (etwa Steuernummer, USt-ID, Betriebsnummer oder HR-Nummer). Die neue „W-Id“-Nummer gilt auch als bundeseinheitliche Wirtschaftsnummer für das Unternehmens-Basisdatenregister. Schrittweise wird die neue Wirtschafts-Identifikationsnummer in

die Steuererklärungsformulare integriert. Ab dem Jahr 2026 wird die Verwendung dieser Nummer dann verpflichtend sein.

Achtung: Bei wirtschaftlich Tätigen, die bereits eine Umsatzsteueridentifikationsnummer haben, erfolgt keine gesonderte Mitteilung der „W-Id“-Nummer. Diese werden im Bundessteuerblatt nur durch eine öffentliche Mitteilung informiert. Bei wirtschaftlich Tätigen ohne Umsatzsteueridentifikationsnummer oder bei Neuaufnahme der wirtschaftlichen Tätigkeit, wird die „W-Id“- Nummer über Elster mitgeteilt.

Aufbau der „W-Id“

Im wesentlichen entspricht die „W-Id“-Nummer der Umsatzsteueridentifikationsnummer, ergänzt um ein Unterscheidungsmerkmal verschiedener wirtschaftlicher Tätigkeiten des Unternehmers. Sie setzt sich zusammen aus einem Länderkennzeichen (DE) und neun Ziffern zuzüglich einer fünf-

stelligen Unterscheidungsnummer. Das Ergebnis sieht dann beispielsweise so aus: DE 123456789-00001.

Die Unterscheidungsnummer wird erst in späteren Stufen ab dem Jahr 2026 diversifiziert.

Quelle: Bundeszentralamt für Steuern

*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



NACHHALTIGKEIT DIREKT VOR DER HAUSTÜR!

Als führender Anbieter von Take-away-Verpackungen wissen wir bei IP-Verpackungen, worauf es ankommt.

Qualität, die überzeugt: Wir setzen auf höchste Qualitätsstandards, damit Sie immer das Beste für Ihre Kunden bekommen.

Nachhaltig und sauber: Unsere Produktion läuft mit erneuerbaren Energien – weil uns die Umwelt am Herzen liegt.

Kurze Wege, großer Unterschied: Unsere Rohstoffbeschaffung und der Transport zum Kunden sind lokal ausgerichtet. So reduzieren wir CO₂-Emissionen und unterstützen regionale Partner.

Vielseitige Materialauswahl: Ob Faser oder Kunststoff – wir haben stets das passende Material für unterschiedliche Anwendungen parat.

dagama

Deliclean

HYGIENISCH & EFFEKTIV IN JEDEM BEREICH

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

PAPIERE



Lebensmittelzertifiziert

Beachten Sie auch unser umfangreiches Sortiment an Reinigungsmitteln.

TÜCHER



SCHWÄMME



Zu beziehen über Ihren teilnehmenden Dagama-Fachgroßhändler.

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

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