

Ein Marktplatz der Genüsse – der Branchentreff 2018

FAMEBA 2018

fachmesse für metzger - bäcker - gastronomen

3. - 4. März 2018



EINLADUNG

Wir freuen uns auf Sie!

Ein Marktplatz der Genüsse – der Branchentreff 2018:

Die Tore öffnen sich – Die Erfolgsstory geht weiter!



Am 3. und 4. März 2018 öffnen sich auf dem Messegelände in Friedrichshafen erneut die Tore zur FAMEBA – der größten und überregionalen Messe am Bodensee für Fleischer, Bäcker und Gastronomen. An die 200 Aussteller haben sich gut vorbereitet und freuen sich auf die zahlreichen Besucher.

Ausgearbeitet wurde das Programm mit vielen aktuellen Trends erneut von der Metzgergenossenschaft Ravensburg eG, dem Vorarlberger Metzger Verband, der FD Fleischerdienst Allgäu-Schwaben eG, der Megem AG München, sowie der Bäko Südwürttemberg eG.

Frische Wurstwaren, Fleisch und Käse aus der Region, Fisch und Feinkost werden sich in der Halle A3 neben Backmitteln, Berufsbekleidung, Deko- und Geschenkartikeln, Energieberatung sowie Verpackungs- und Produktionsmaschinen tummeln. Der Trend zum Essen außer Haus wird mit den Bereichen Snacks, Imbiss und Catering umfangreich präsentiert. Sie finden auf der FAMEBA alles, was Sie zu Ihrer täglichen Arbeit brauchen.

Unseren Kunden bietet sich an zwei Tagen die Möglichkeit, viele Ihrer Lieferanten in einer angenehmen Atmosphäre noch näher kennen zu lernen. Auch das internationale Kräffemes-

sen soll nicht zu kurz kommen und so wird sich erneut unser Berufsnachwuchs beim Bodenseecup der kritischen Jury stellen. Am Sonntag, den 04.03.2018 wird das Feld der jungen Teilnehmer/innen verschiedene Disziplinen wie zum Beispiel das Herstellen von festlichen Platten oder Fingerfood bewältigen. Am Ende winken den Besten tolle Preise!

Nutzen Sie die FAMEBA für sich und Ihren Betrieb und besuchen Sie unseren Marktplatz der Ideen und Innovationen. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen am 03. und 04. März in Friedrichshafen.

Anfahrtsweg

So kommen Sie zur FAMEBA

ANREISE AUS DEUTSCHLAND

- **über Stuttgart**
A81 / A98 bis Autobahnende (Ausfahrt Bodensee / Lindau). Danach über die B31 nach Friedrichshafen. Alternativ: A8 bis Abfahrt Ulm West. Danach auf der B30 nach Friedrichshafen.
- **über Würzburg / München**
A96 (Richtung Lindau) bis Autobahnabfahrt Sigmarszell / Friedrichshafen. Von dort auf der B31 nach Friedrichshafen.
- **über Ulm**
A8 bis Abfahrt Ulm West. Danach auf der B30 nach Friedrichshafen.

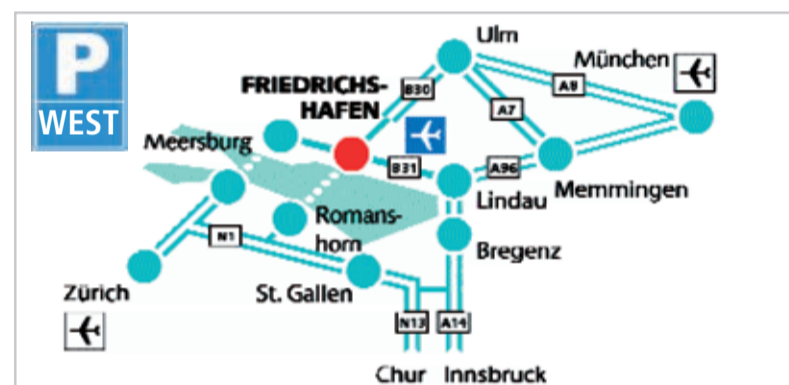
ANFAHRT AUS ÖSTERREICH

- **über Bregenz**
A14 / A96 bis Autobahnabfahrt Sigmarszell / Friedrichshafen. Von dort auf der B31 nach Friedrichshafen.

ANREISE AUS DER SCHWEIZ

- **über Zürich**
N7 bis Kreuzlingen/Konstanz. Danach mit der Auto-Fähre Konstanz-Meersburg (Nonstop-Verkehr) und weiter auf der B31 nach Friedrichshafen.
- **über St. Gallen / Romanshorn**
N1 bis Romanshorn. Danach mit der Auto-Fähre Romanshorn-Friedrichshafen (Studentakt).

In Friedrichshafen folgen Sie einfach den Beschilderungen „Messe“. Auf der Messe Friedrichshafen orientieren Sie sich nach der Beschilderung zum Eingang West. Sie parken auf dem Parkplatz West und kommen dann bequem über den Eingang West zu unserem Empfang, in die Halle A 3. Für unsere Fachbesucher und Gäste ist der Eintritt frei. Bitte bringen Sie Ihre Eintrittskarten mit. Gäste erhalten am Empfang ihre Besucherkarte.



Wildbakers
Erleben Sie die Wildbakers Jörg Schmid und Johannes Hirsh am Sonntag, den 04. März auf der FAMEBA 2018

Die Wildbakers zeigen's ... das Bäckerhandwerk ist ein vielfältiges, innovatives und modernes Handwerk, zu dem einiges an Können und Fachwissen gehört. Sie kombinieren traditionelles Know-How mit originellen und fortschrittlichen Ideen



Programmübersicht

Samstag 03. März 2018

- 12:00 Uhr Messebeginn
- 12:00 Uhr Krapfen und Kaffee (solange Vorrat reicht)
- 19:00 Uhr Ende des ersten Messtages

Sonntag 04. März 2018

- 09:00 Uhr Messebeginn
- 08:30 Uhr Start für die Teilnehmer des Bodensee-Cups
- 09:00 Uhr Weißwurstfrühstück (solange Vorrat reicht)
- 10:00 Uhr, 12:00 Uhr, 13:00 Uhr und 14:00 Uhr die „Wildbakers“, Backvorführungen mit Action und Unterhaltung
- 15:30 Uhr Siegerehrung des Bodensee-Cups der Fleischerjugend
- 17:00 Uhr Ende der Messe

Außerdem an beiden Tagen ganztägig

Verkauf von Gebrauchtmachines und Geräten, Verkostungen in allen Bereichen.

Allgäuer Straße 20
D-87700 Memmingen
Tel 0049 (0) 8331 9539-0
Fax 0049 (0) 8331 9539-51
www.fleischerdienst.de
fdinfo@fleischerdienst.de

Fleischerdienst
Allgäu-Schwaben

Metzgerstraße 26
D-88112 Ravensburg
Tel 0049 (0) 751 36255-0
Fax 0049 (0) 751 36255-10
www.megra-news.de
megra@megra-news.de

Schweizer Straße 66
A-6845 Hohenems
Tel 0043 (0) 5576 75184-10
Fax 0043 (0) 5576 75184-9
www.vvm-hohenems.at
office@vvm-hohenems.at

Zenetlistraße 7
D-80337 München
Tel 0049 (0) 89 747120-0
Fax 0049 (0) 89 747120-84
www.megem.de
info@megem.de

Bäko Südwürttemberg eG
Auchterstraße 10
D-71270 Reutlingen
Tel 0049 (0) 7121 9546-0

Gilde – Partner des Fleischerhandwerks:

Moderne Verpackungen für meisterlichen Genuss

Gilde, die Eigenmarke des Fleischer-Fachhandels genießt seit mehr als 60 Jahren das Vertrauen von Verbrauchern und Handwerk. Dabei bietet die Marke sowohl Produkte für das Geschäft vor der Ladentheke als auch für Produktion und Partyservice. Aktuell besteht das Gilde Sortiment aus fast 700 Artikeln aus den Bereichen Lebensmittel, Maschinen, Verarbeitungs- und Bedarfsartikel bis hin zu Geflügel- und Wildprodukten sowie Tiefkühl-Convenience.

Die Gilde Produkte sind den Bedürfnissen der modernen Metzgerei perfekt angepasst. Ein echter Hingucker ist die neue Gilde Verpackungslinie für den Verkauf im Fleischer-Fachgeschäft mit verschiedenen Tüten, Einschlagpapieren und Tragetaschen für unterschiedlichsten Einsatz. Das schwarz-weiße Design mit liebevollen Illustrationen und flotten Sprüchen sorgt für einen modernen Auftritt und unterstreicht den hohen Qualitätsanspruch der Produkte aus dem Fleischer-Fachhandel. Jüngste Neuerscheinung in diesem Look ist der neue Gilde Getränkebecher – dieser ist zum Beispiel hervorragend für den Kaffeeverkauf geeignet.

Neben der Meistermarke Gilde präsentiert sich im Rahmen der FAMEBA unter dem Markendach fd auch eine stetig wachsende Auswahl an Preis-Leistungs-Produkten als Sortimentsergänzung für Partyservice, Imbiss, Gastronomie und Metzgerei.

Überzeugen Sie sich von unseren Produkten und besuchen Sie uns auf der FAMEBA vom 3. bis 4. März 2018.



Die tragende Rolle im Verkauf

die Meistermarke

Seit mehr als 60 Jahren steht Gilde, die Eigenmarke des Fleischer-Fachhandels, für Qualität und Vertrauen und bietet ein vielfältiges Sortiment von Lebensmitteln, Maschinen, Bedarfsartikeln bis hin zu Geflügel, Wild und Convenience-Produkten. Entdecken Sie auch die modernen Gilde Verpackungslösungen für Ihre meisterlichen Produkte aus dem Fleischer-Fachgeschäft. Überzeugen Sie sich bei einem Besuch auf der FAMEBA vom 3. bis 4. März 2018 von unserem umfangreichen Sortiment.

Entdecken Sie Gilde, die Meistermarke, auch unter:

www.zentrag.de



FAMEBA am 03. und 04. März 2018! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

HIT Hotel- und Imagetextilien:

Wir fertigen Ihren Firmendress!



HIT
HOTEL- & IMAGETEXTILIEN
JÜRGEN BOHNENSTENGEL

Wir fertigen Ihren Firmendress!

www.imagetextil.de

Wie gewohnt finden Sie bei uns eine große Auswahl an farbigen Poloshirts in bis zu 25 Farben und Größen von XS bis 6XL!

Klassische Kasacks und Bistroschürzen findet der kundige Besucher genauso wie HACCP Kleidung für Hygienebereiche.

Einem spannenden Besuch auf unserem Messestand steht also nichts entgegen.

Wir freuen uns bereits jetzt auf Ihren Besuch!

Ihr HIT Team



Die FAMEBA 2018 für Bäcker-Metzger-Gastronomie – Wie immer Impulsgeber für neue Bekleidungstrends – Natürlich von HIT dem Spezialausstatter.

Für den hochkarätigen und stylischen Auftritt mit Stil präsentieren wir Denim in schwarz und blau, in Kombination mit Lederschürzen! Trendbekleidung die heute in keinem modernen Laden mehr fehlen darf. Die Kollektion

entstammt der holländischen Trendschmiede von Chaud Devant

Außerdem kümmern wir uns um Ihre Füße mit den neuesten Schuhen von Dike. Italienische Mode und Design für Ihren sicheren Auftritt.

Für alle die lange im Wasser stehen müssen zeigen wir zur Markteinführung die neueste Generation der Dunlop® Purofort® Gummistiefel.



Fameba 2018 – Standnr. 57

Messeöffnungszeiten

Samstag, 03. März von 12 - 19 Uhr und Sonntag, 04. März von 9 - 17 Uhr

Scherbeneiserzeuger Funk EasyClean®: Mit kleinem Aufwand zum großen Hygiene-Erfolg

FUNK
KÄLTE MIT SYSTEM



FUNK
KÄLTE MIT SYSTEM

Scherbeneiserzeuger
Funk EasyClean
Eine Innovation, die Sie überzeugen wird!

FUNK® GmbH - Zunftstraße 8 - D-77694 Kehl - Tel. +49 (0) 78 54 - 70 77 78
Fax +49 (0) 78 54 - 75 66 - www.funk-gmbh.de - info@funk-gmbh.de

Höchste Hygiene-Sicherheit in Sachen Scherbeneis kann mit einer Innovation der FUNK GmbH geschaffen werden. Das patentierte Funk EasyClean ist das große Plus der Scherbeneiserzeuger des Kehler Unternehmens. Scherbeneiserzeuger Funk EasyClean® erleichtern die Arbeit von Bäckern, Konditoren und Metzgern: Dank dem cleveren Reinigungsprinzip sind nur wenige Handgriffe nötig, um die Maschinen schnell und einfach zu reinigen. Hygiene, die sich jederzeit kontrollieren lässt.

Ob in der Wurstproduktion oder bei der Teigtemperierung, ob zur Buffet-Dekoration oder zum Frischhalten: Scherbeneis wird in vielen Bereichen der Lebensmitteltechnik eingesetzt. Hygienische Verhältnisse sind somit auch für diesen Hilfsstoff unerlässlich.

Doch gerade die Scherbeneiserzeugung birgt eine nicht zu unterschätzende Gefahr. So müssen Verdampfer und Wasserwanne des Eiserzeugers regelmäßig gereinigt werden – andernfalls drohen Verschmutzung, Verkeimung und somit enorme Hygiene-Probleme.

Die FUNK-Philosophie: Ein perfektes Gespür für Kundenbedürfnisse. „Wenn Sie einen Scherbeneiserzeuger auseinander nehmen und gründlich reinigen wollen, dann kann das sehr aufwändig sein, viel Zeit und somit auch viel Geld kosten.“ Weiß Dieter Funk, Geschäfts-

führer der FUNK GmbH, aus langjähriger eigener Erfahrung.

„Wir haben uns an den konkreten Anforderungen und Bedürfnissen der Bäcker- und Fleischereibetriebe orientiert und eine ebenso einfache wie effektive Lösung gefunden.“ Das Ergebnis: Mit dem international patentierten Prinzip Funk EasyClean lässt sich die hygiene-sensible Wasserwanne der Eiserzeuger nach wenigen Handgriffen vollständig entnehmen und problemlos reinigen. Einfach Wasser ablassen, Deckel und Frontklappe öffnen, Eisrutsche entfernen und Spannhebel lösen.

Die FUNK-Vorteile: Qualität, Wirtschaftlichkeit, Hygiene-Sicherheit. So spart Funk EasyClean wertvolle Zeit und ermöglicht eine verlässliche, mechanische Reinigung des Eiserzeugers. Betriebe können ihre Kosten reduzieren und zugleich die Abläufe in der Produktion optimieren. Das regelmäßige Reinigen sichert die hygienischen Verhältnisse und damit die Qualität der Erzeugnisse.

Zudem bieten die Scherbeneiserzeuger einen perfekten Korrosionsschutz: Wasserwanne und Seitenteile der Maschine bestehen aus hochwertigem Edelstahl.

Das FUNK-Erfolgsrezept: Starke Ideen für die Scherbeneiserzeugung. Die Firma Funk wurde 1984 von Dieter Funk gegründet. Seither ist das Kehler Unternehmen auf innovative

Lösungen und deutsche Wertarbeit rund um die Scherbeneiserzeugung spezialisiert.

Ein weltweites Händlernetz, langjährige, erfahrene Mitarbeiter, ein zuverlässiger Kundenservice und natürlich 100 % Kundenorientierung kennzeichnen das international erfolgreiche Unternehmen.

INFO-BOX

Firmeninhaber: Dieter Funk
Branche: Maschinenbau/Kältetechnik
Marktgebiet: weltweit
Kunden: Bäckereien, Metzgereien, Fischhandel, Gastronomie, Pharma-industrie, Handel

Meilensteine

1984 Gründung der Firma FUNK
1989 Kauf des Grundstücks und der zugehörigen Gebäude in Kehl/Marlen
1992 Umfangreiche Umbaumaßnahmen an den Firmengebäuden
2001 Entwicklung der Scherbeneiserzeuger Funk EasyClean®
2005 Patentierung von Funk EasyClean auf europäischer Ebene
2006 Eröffnung des neuen Firmengebäudes

Kontakt

FUNK GmbH
Zunftstraße 8
D-77694 Kehl
Tel. 0 78 54 / 70 77-78
Fax 0 78 54 / 75 66
info@funk-gmbh.de
www.funk-gmbh.de

Mein Solar GmbH:

Hohe Stromkosten war gestern, günstiger Eigenstrom aus Photovoltaik ist heute!

Metzger, Bäcker und Gastronomen haben eines gemeinsam: sie brauchen jeden Monat sehr viel Strom und haben entsprechend hohe Stromkosten. Hier kann Abhilfe geschaffen werden durch Eigenstromnutzung aus Photovoltaik. Aber wie geht das? Und ist das überhaupt rentabel?

Wo steht Photovoltaik heute?

Was viele in Erinnerung haben ist die erste Boom Phase der Photovoltaik vor etwa 5 bis 10 Jahren wo aller Strom für hohe Vergütung eingespeist wurde während die Strompreise auf der Stromrechnung noch deutlich tiefer und erträglicher waren. Inzwischen hat sich das Bild komplett gedreht, die Vergütung für Stromeinspeisung ist deutlich gesunken und die Strombezugspreise sind drastisch gestiegen. In vielen Köpfen ist daher der Eindruck entstanden, dass sich Photovoltaik nicht mehr lohnt. Da jedoch in derselben Zeit für viele eher unbemerkt die Kosten für Photovoltaikanlagen ebenfalls drastisch gefallen sind – allein in den letzten 6 bis 7 Jahren um bis zu 70% !! – hat sich die Wirtschaftlichkeit überhaupt nicht verschlechtert. Der Unterschied ist lediglich, dass heute

der Eigenverbrauch des Sonnenstroms direkt vor Ort und dadurch deutlich geringerem Stromzukauf die Wirtschaftlichkeit ausmacht. So amortisiert sich die Investition in eine gewerblich genutzte Photovoltaikanlage heutzutage schon in 5 bis 8 Jahren, je nach Höhe des bisherigen Stromverbrauchs.

Rentiert sich Photovoltaik auch für mich?

Wie hoch der Beitrag von selbst produziertem Sonnenstrom zu Ihrem Strombedarf sein kann hängt zunächst einmal von der verfügbaren Dachfläche und Dachausrichtung ab. Je 10 kWp Photovoltaik Leistung werden etwa 60 m² Dachfläche benötigt. Je installiertem kWp werden Sie etwa 900-1100 kWh Strom im Jahr produzieren, abhängig von der Dachausrichtung. Wieviel diesen Eigenstroms Sie direkt vor Ort verbrauchen können kann durch eine Auswertung Ihrer Lastgangdaten erfolgen (siehe Beispiel in der Grafik).

Mit diesen Daten kann dann sofort eine Prognose der Wirtschaftlichkeit einer Photovoltaikanlage errechnet werden. Je höher die Eigenverbrauchsquote ist desto schneller amortisiert sich die Photovoltaikanlage, wobei auch der eingespeiste Überschussstrom eine Vergütung einbringt die alleine schon genügt zur Amortisation. Das heißt, dass es kaum einen Fall gibt wo es keinen Sinn macht.

Wie kann ich weiter vorgehen?

Bereits mit einem Blick auf das Google Luftbild kann abgeschätzt werden wieviel Photovoltaik Leistung auf Ihrem Gebäude Platz hat und damit auch bereits abgeschätzt werden wie hoch die Investition wäre. An Hand Ihrer letzten Stromrechnung (am besten gleich zur FAMEBA mitbringen und kostenlos am Stand von Mein Solar GmbH analysieren lassen) können die bisherigen Stromverbräuche und Stromkosten entnommen werden und so kann bereits in



Beispiel einer Lastgangauswertung und Ermittlung der Eigenverbrauchsquote

Mit selbst produziertem Strom 30 - 70% sparen!

Mein Solarstrom ab 7 Cent je kWh!

FÜR PRIVAT UND GEWERBE!

Mehr Unabhängigkeit gegenüber den großen Stromkonzernen durch Photovoltaik und Batteriespeicher von Mein Solar GmbH

Ravensburg | Baienfurt | Wangen | Freiburg | VS-Niedereschach | Illertissen | Augsburg

Telefonzentrale: 0751 99 31 99 00

Mein Solar GmbH - St.-Magdalena-Ring 20 - 88213 Ravensburg - info@mein-solar.com - www.mein-solar.com

einem Erstgespräch eine Abschätzung vorgenommen werden, was für Sie Sinn machen und wie die Amortisationszeit aussehen kann. Mittlerweile werden auch Stromspeicher wirtschaftlich interessant, so dass noch mehr Solarstrom dann auch nachts verbraucht werden kann. Wenn Sie sich für eine Photovoltaikanlage entschieden haben, dann erfolgt eine Netzanfrage beim Netzbetreiber die in der Regel positiv beantwortet wird. Die Umsetzung bis Fertigstellung dauert in der Regel wenige Wochen bis Sie dann beginnen können, Ihren selbst produzierten Solarstrom zu verbrauchen und sich täglich über die nachhaltig gesenkten Stromkosten zu freuen. Und ganz nebenbei ersparen Sie dadurch der Umwelt auch noch viele Tonnen schädliches Kohlendioxid.

treiber die in der Regel positiv beantwortet wird. Die Umsetzung bis Fertigstellung dauert in der Regel wenige Wochen bis Sie dann beginnen können, Ihren selbst produzierten Solarstrom zu verbrauchen und sich täglich über die nachhaltig gesenkten Stromkosten zu freuen. Und ganz nebenbei ersparen Sie dadurch der Umwelt auch noch viele Tonnen schädliches Kohlendioxid.

Besuchen Sie uns auf der FAMEBA, Stand Nr. 123

FAMEBA 2016:

Messerückblick



MEGRA-NEWS:

Unsere Bereiche – Unser Team



Unsere Metzgergenossenschaft Ravensburg spiegelt die klassische Struktur einer Einkaufs- und Versorgungseinrichtung für unser hiesiges Fleischerhandwerk wieder.

Von den einfachen Anfängen im Gründungsjahr 1906 als Vermarkter von Schlachtnebenprodukten entwickelte sich unsere megra in den vergangenen 111 Jahren schrittweise zum heu-

tigen Allround-Versorger für unsere Metzger.

Mit den Anforderungen unserer Kunden mussten zeitgleich neue Artikelsortimente bereitgestellt werden. In der logischen Folge eine Spezialisierung und Aufteilung des Angebotes. Es entstanden die ersten Abteilungen, die sich entsprechend ihres Sortimentes selbst organisieren mussten. Nach Aufgabe des Häute- und Fettege-

schäfts etablierte sich als erste Unternehmung unsere heutige Handelswarenabteilung. Aus wenigen einfachen Grundprodukten wie Därmen, Salz, Gewürzen etc. entwickelte sich bis heute ein großes Sortiment mit Tausenden von Artikeln. Mit dem Schleifen von Kutmessern, Wolfscheiben und kleineren Maschinenreparaturen in einer kleinen Schlosserwerkstatt im Hause entstand unsere Maschinenab-

teilung. Den heutigen Bedürfnissen angepasst verfügen wir über einen professionellen Reparatur- und Servicebereich für alle Fleischereimaschinen. Ferner bieten wir eine umfassende Palette an allen Maschinen und Geräten die das Metzgerhandwerk braucht. 1972 begann in einem Anbau der erste Handel mit Frischfleisch. Damals mit Schweine- und Rinderhälften. Den Anforderungen gerecht

zu werden, stieg man dann in die Zerlegung von Fleischteilstücken ein. Unsere heutige moderne Fleischabteilung bietet ein umfangreiches Sortiment der verschiedenen Fleischarten in allen Zuschnitten an. Mittlerweile bilden unsere einzelne Abteilungen eine umfassende Versorgungsplattform für unsere Metzgerkunden.

Maschinenabteilung

Die Maschinen- und Geräteabteilung erfreut sich reger Inanspruchnahme von Reparatur- und Servicearbeiten. Für Neuverkäufe, Angebote und Beratungen steht Ihnen Herr Stefan Bauhofer mit seiner Erfahrung zur Seite. Nach wie vor unterstützen wir unsere Kunden gerne bei der Neuanschaffung von technischen Einrichtungen und Maschinen mit unserer günstigen und unbürokratischen Finanzierung.

Durch permanente technische Schulungs- und Weiterbildungsmaßnahmen tragen wir den stetigen Neuentwicklungen Rechnung und bieten unseren Kunden neben einer kompetenten Beratung auch eine technische Nachsorge ihrer Maschinen und Geräte. Mit der Verlegung der Werkstatt in das Erdgeschoss konnte das Raumangebot um einen Seminarraum erweitert werden. Im neuen Service- und Reparaturbereich

steht Ihnen Herr Andreas Hofer mit seiner Fachkompetenz zur Verfügung. Neben dem Angebot von regelmäßigen Wartungsdiensten werden auch sämtliche Reparaturen von allen Fleischereimaschinen und Geräten durchgeführt.



Andreas Hofer ist für die Werkstatt der Ansprechpartner.



Stefan Bauhofer



Seminarraum

Fleischzerlegung



Zerlegemeister Andreas Ernst re. und Sven Knaurek li. im Wareneingang bei der Qualitätskontrolle



In der Nachtzerlegung

Mit dem Bezug des Neubaus unserer Fleischzerlegung in 2014 konnten nun maßgebliche Ziele für die Zukunft und das Fortbestehen unseres Zerlegebetriebes vorangetrieben werden. In großzügigen, hellen, modern ausgestatteten Räumen produzieren wir für unsere Kunden täglich „nachtfrisch“. Mit unserer Eigenmarke „regio select“ bieten wir unseren Kunden ausgewählte Qualitäten in Schweinefleisch, Färsen und Jungbullenfleisch an. Wir legen dabei großen Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Mit der täglichen Belieferung von regionalen Schlachthöfen stellen wir gleichzeitig die Regionalität unseres Fleisches sicher und dies in ausgesuchter Metzgerqualität. Für die Zukunft werden wir bemüht sein, verstärkt regionale Bindungen bis hin zu den Erzeugern einzugehen um die Versorgung mit regionalem hochwertigem Fleisch zu gewährleisten.



Abteilungsleiter Fleischermeister Klaus Schweikhardt, steht Ihnen in allen Fragen und Wünschen gerne zur Verfügung.

Handelswaren und Frischebereich

Der direkte Draht zu unseren Kunden ist uns ein großes Bedürfnis und ein Muss, um uns auf die individuellen Anforderungen unserer Kunden einzustellen. In der Zeit des Internets und anderer drahtlosen Kommunikationsmöglichkeiten, auf die wir selbstverständlich auch angewiesen sind, ist uns der persönliche Kontakt nach wie vor ein großes Anliegen. Sie als unser Kunde rundum in einem persönlichen

Kontakt einzubinden, steht jeweils ein ganzes Team für die verschiedenen Kundengebiete zu Ihrer Verfügung. Von der Bestellung bei uns im Hause, oder über unseren Außendienst wird von unserem Einkauf termin- und bedarfsgerecht für Sie bestellt. In unserem Lager angeliefert und nach Ihren Aufträgen kommissioniert, werden ihre Bestellungen pünktlich mit dem eigenen Fuhrpark an Sie ausgeliefert.



Verena Oelhaf, Telefonverkauf und Abholverkauf



Markus Hansmann, Lager und Kommissionierung



Unser Fahrpersonal v.li. nach re. Tomislav Guttenberger, Susanne Genz, Jürgen Beck



v. li. nach re., Rudolf Reimann, Andreas Remensberger, Winfried Halder, Außendienst



v. li. nach re., Albert Guttenberger, Markus Stehle, Hagen Schulze, Lager und Kommissionierung



Diana Wieser, Telefonverkauf und Auftragsfassung



Ines Klose, Telefonverkauf und Auftragsfassung



Corinna Schollmayer, Einkauf



Heike Bühler, Einkauf



Verwaltung

Im Hintergrund aber wichtig. Die Fakturierung, der Zahlungsverkehr und die Finanzbuchhaltung.



Uli Siedlitzki,
Abteilungsleiter Handelswaren und Frische

Bei unserem Abteilungsleiter für den Handelswarenbereich Herrn Uli Siedlitzki laufen alle Fäden zusammen. Gerne ist er auch der Ansprechpartner für alle Kundenbelange aus diesem Bereich.



Petra Schwer, li. und Carola Engel re. aus unserem Frischemarkt.



Doris Zeiler-Veser



Susanne Veser li. Karina Schendera re.



Geschäftsleitung Jochen Hähnel

FAMEBA am 03. und 04. März 2018! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

regio Select – aus der Region:

Qualität hat einen Namen



Qualitätsfleisch

beginnt bei uns bereits mit der sorgfältigen Auswahl unserer Schlachtbetriebe. Wir arbeiten nur mit wenigen ausgesuchten Betrieben zusammen, die uns täglich mit erstklassigen Fleisch-Qualitäten beliefern, welche sich deutlich von den üblichen Standards abheben. Wir legen sehr großen Wert auf schlachtfrische Ware und kurze Wege. So erhalten wir unmittelbar aus unserer Region nur ausgesuchte Metzgerqualitäten für unsere Zerlegung. Wir sind darum auch bereit, für die von uns definierten Qualitäten im Einkauf etwas mehr Geld auszugeben.

Die Herkunft unseres Fleisches

am besten gleich um die Ecke; aber in jedem Fall aus unserer nahen Region. Das garantieren wir! Region heißt für uns Schlachtung in nächster Nähe mit Vieh aus Oberschwaben, Breisgau und dem Allgäu. Damit leisten wir unseren Beitrag, dass auch in Zukunft regionale Erzeuger die Möglichkeit haben tiergerecht zu produzieren und damit unsere schöne Landschaft zu erhalten.

Die Fleischzuschnitte

unseres Färsen-, Jungbullen- und Schweinefleischprogrammes erfolgen in unserer modernen Zerlegung mit den handelsüblichen Schnittführungen. Gerne erfüllen wir auch individuelle Kundenwünsche so wie handwerkliche Ladenzuschnitte.

Die Frische

unserer Teilstücke und des Verarbeitungsfleisches garantieren wir durch unsere tägliche Nachtzerlegung. Wir produzieren ausschließlich auf Vorbestellung unserer Kunden. Mit dem Zeitpunkt der Anlieferung in unserem Hause und der anschließenden Zerlegung erfolgt noch in derselben Nacht eine schnellstmögliche Auslieferung mit unserem eigenen Fuhrpark. Frischer geht es nicht!

punkt der Anlieferung in unserem Hause und der anschließenden Zerlegung erfolgt noch in derselben Nacht eine schnellstmögliche Auslieferung mit unserem eigenen Fuhrpark. Frischer geht es nicht!



Qualität, Genuss und Fachkompetenz:

Reinert baut Thekenkompetenz 2018 weiter aus

Die Bedienungstheke ist nach wie vor ein wichtiger Point of Sale. Verbraucher schätzen die persönliche Beratung durch geschultes Fachpersonal sowie die Qualität und Frische der Produkte. In diesem Jahr unterstützt die westfälische Privat-Fleischerei Reinert den Thekenabverkauf erneut mit vielfältigen Aktionen. Darüber hinaus fördert das Unternehmen Thekenfachkräfte durch Fortbildungsprogramme.

Reinert Thekenstars und VKF-Aktionen

Mit den „Thekenstars 2018“ setzt Reinert über das Jahr verteilt den Fokus auf ausgewählte Produkte, die den Verkauf an der Theke ankurbeln. Händler erhalten hierfür eine Übersicht mit allen Aktionszeiträumen sowie Thekenaufsteller und Sales-Blätter mit Produktgeschichten und weiteren Verkaufsinformationen. So kann die



Profitieren Sie von unseren beiden Produkten Chambelle-Salami und Chambelle Lachsschinken. Ein klares und auffallendes Design und für die Endverbraucher ansprechende Food-Abbildungen sind besonders aufmerksamkeitsstark und sorgen für zusätzliche Rotation und Umsätze.

www.reinert.de

Ware optimal präsentiert und der Abverkauf gesteigert werden. Darüber hinaus initiiert Reinert Verkaufsförderungsaktionen für die beiden stärksten Reinert Markenprodukte im Thekenbereich: Reinert Sommerwurst

und Reinert Chambelle. Die Gewinnspielmechanik zur Sommerwurst hat Reinert bereits mehrfach erfolgreich umgesetzt und ist deshalb gegenüber der anstehenden Aktion sehr optimistisch gestimmt. Sowohl Endverbraucher als auch Thekenpersonal und Händler können daran teilnehmen. Bei Reinert Chambelle wird es zudem einen B2B-Verkaufswettbewerb mit attraktiven Gewinnen geben.

Optimierung der Chambelle-Präsentation

Die Sorte Trüffelsalami ist die neueste Ergänzung der beliebten Chambelle-Ränge. Um das Premiumprodukt auch in der Theke optimal zu präsentieren, wird es um Elemente wie einen bedruckten

Griffschutz mit Wiedererkennungswert im Chambelle-Design ergänzt.

Engagement für Fortbildungsprogramme

Reinert fördert eine qualifizierte Ausbildung des Thekenfachpersonals und unterstützt daher in 2018 ausgewählte Fortbildungsprogramme. Zum einen handelt es sich dabei um das neue E-Learning-Portal des Fleischerhandwerks, das vom Deutschen Fleischer Verband und der allgemeinen fleischer zeitung entwickelt wurde. Als Partner im Wurstsegment liefert Reinert Input von Warenkunde über Verkauf bis hin zu Qualitätssicherung. Die Nutzer können sich durch einen digitalen Fragenkatalog klicken und

auf diese Weise eigenständig und ortsunabhängig weiterbilden. Durch reale Situationsbeispiele und detaillierte Produktinformationen wird dabei wichtiges Fachwissen aufgebaut. Das Wissen wird anschließend durch prüfungsähnliche Methoden online abgefragt, bis der Nutzer die Inhalte verstanden hat. Der Start des Programms ist für Juli geplant.



Unterstützung der afz-akademie

Neben dem Bereich E-Learning ist Reinert in diesem Jahr auch einer der Hauptsponsoren der afz-Akademie. An zwei Terminen, jeweils im Sommer und im Herbst, finden in diesem Rahmen Fortbildungen für Thekenfachkräfte statt. Praxisorientierte Referenten aus dem Fleischerhandwerk berichten von ihren Erfolgsrezepten und geben Anwendungsbeispiele. Neben dem Fachwissen steht dabei auch die Praxis im Fokus. In Workshops lernen die Teilnehmer Tricks und Kniffe direkt von Fleischermeistern und Experten. Durch die Unterstützung dieser beiden Fortbildungsprogramme baut Reinert die wichtige Thekenkompetenz aus und trägt zur Verbesserung des Thekengeschäfts bei.



Besuchen Sie uns auf der FAMEBA 2018, wir begrüßen Sie am Stand Nr. 43

A.F.G. Allgäu Fleisch GmbH:

Höchste Standards – vom Hof bis zur Ladentheke

Unser zur Unternehmensgruppe Tönnies gehörender Rinderschlachtbetrieb in Kempten, die A.F.G. Allgäu Fleisch GmbH, befindet sich mitten im Allgäu, nur einen Steinwurf entfernt von den Alpen. Ideale Voraussetzungen für bestes Futter und gesundes Wachstum der Tiere! Die Kenntnis der Haltungsbedingungen ist uns sehr wichtig. Die Tiere beziehen wir von Landwirten aus der Region. Kurze Transportwege garantieren Tierschutz!

Wir setzen auf eine langfristige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Ihnen, unseren geschätzten Kunden und Lieferanten. Für den regionalen, nationalen und internationalen Lebensmitteleinzelhandel und Food Service Unternehmen produzieren

wir hochwertige Rind- und Schweinefleischprodukte. Auf Tierschutz-, Umwelt- und Hygienestandards legen wir größten Wert. Das haben wir durch die Modernisierung unseres Kemptener Schlachthofes eindrucksvoll unter Beweis gestellt! Dadurch sind wir noch leistungsfähiger und geben der Land- und Fleischwirtschaft in der Region eine nachhaltige Perspektive. Die Herkunft unserer Fleischprodukte ist lückenlos rückverfolgbar – vom Hof bis zur Ladentheke. Das garantieren regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Institutionen sowie zusätzlich unsere Unternehmens eigenen Qualitätssicherungssysteme, die nach den höchsten nationalen und internationalen Standards zertifiziert sind. Fazit: Die Zusammenarbeit mit uns lohnt sich!



IHR ZUVERLÄSSIGER PARTNER FÜR BESTES QUALITÄTSFLEISCH



Bleicherstr. 18 • 87437 Kempten • Telefon: (0831) 7035 0 • Fax: (0831) 703580



Wir freuen uns auf Sie! FAMEBA 2018!



Komet:

Vakuumverpacken und Garen unter Vakuum: Sous-Vide, die wirtschaftlichen Vorteile

Die Anforderungen an den modernen Gastronomiebetrieb werden immer umfangreicher und das Angebot an Produkten und Leistungen immer vielfältiger. Küchenabläufe und Veranstaltungen müssen exakt geplant, vorbereitet, kalkuliert und die Abläufe effizient gestaltet werden. Die Qualität der Speisen muss sich jederzeit auf Top-Level bewegen und den Erwartungen der Kunden entsprechen. Gäste lassen sich nicht in ein Zeitraster eingliedern. Der Gastronom muss parat stehen, wenn der Gast es wünscht und äußerst flexibel reagieren können. Eine richtige Küchenplanung und -ausstattung mit den jeweils individuell richtigen Produkten sowie den neuesten Technologien sind deshalb unerlässlich.

VAKUUMVERPACKEN

Lebensmittel jeglicher Art können im Vakuum hygienisch sauber verpackt und konserviert sowie vor Austrocknung geschützt werden, zu einem späteren Zeitpunkt verzehrt oder einfach gleich eingefroren werden – es entsteht kein Gefrierbrand.

Weitere Vorteile:

Große Mengen zubereiten und in kleineren Portionen verpacken: Ob zur Vermeidung von Aromaverlust, wie z. B. bei Kaffee und Gewürzen, oder zur Aufbewahrung von Fleisch, Käse, Nudeln, Gemüse, Obst etc. – mit dem Vakuumierer können große Mengen an Lebensmitteln vorgefertigt, portionsweise aufbewahrt und je nach Bedarf verwendet werden. Das spart nicht nur Zeit, sondern insbesondere auch Kosten.

Mehr Stauraum:

Im Vakuumbutel verschweißte Lebensmittel bieten eine effiziente Stauraumlösung z. B. im Kühl- oder Vorratsschrank. Durch das Vakuum wird eine Volumenreduzierung erzeugt, so wird im Vergleich zu Aufbewahrungsboxen kaum Platz benötigt.

Keine Geruchs- oder Geschmacksübertragung:

Eine Geruchs- und Geschmacksübertragung wird durch die Schutzbarriere des Vakuumbutels vermieden.

Optimale Reifung – Investitionen schneller amortisieren:

Mithilfe des Vakuumierens kann z. B. die Fleischreifung ohne Geschmacksverlust kontrolliert beschleunigt werden. Frischeprodukte bleiben länger haltbar, Zeit und damit Kosten werden reduziert und Investitionen lassen sich schneller amortisieren.

So gelingt die Marinade kinderleicht:

Durch das Vakuum wird das Marinieren um ein Vielfaches verstärkt und verkürzt. So kann z. B. Grillfleisch in nur 15 Minuten mariniert werden!

SOUS-VIDE – VAKUUMGAREN

Fisch, Fleisch und Gemüse werden vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur in einem Thermalisierer schonend gegart.

Die Vorteile:

Einziger Geschmack und immer auf den Punkt gegart:

Unvergleichliche Aromen und Texturen sowie problemloses Garen auf den Punkt – unabhängig von eventuellen Zeitverschiebungen.

Gleichbleibend hohe Qualität:

Mit Sous-Vide ist es dem Gastronomiebetrieb möglich seinen Gästen dauerhaft eine gleichbleibend hohe Qualität zu bieten. Eine reproduzierbare Frische (gemessen an den Parametern Zeit und Temperatur) bei exakt gleichbleibenden und immer wiederkehrenden Garpunkten wird gewährleistet. Ein Austrocknen und Übergaren ist ausgeschlossen.

Hygiene und Frische:

Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten. Die verpackten

VAKUUMVERPACKEN & SOUS-VIDE-GAREN



VACUBOY



PLUSVAC 24



JULIA



POWERVAC 200

BESUCHEN SIE UNS!

FAMEBA 2018 | FRIEDRICHSHAFEN
03.03. – 04.03.2018



KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0 · www.vakuumverpacken.de · www.gourmet-thermalisierer.de

Lebensmittel können weder austrocknen noch oxidieren.

Optimale Küchenauslastung:

Die Produkte werden in Leerzeiten punktgenau vorbereitet und nach Bedarf regeneriert und serviert.

Platzsparend und räumlich unabhängig:

Vakuumierer und Thermalisierer können örtlich völlig unabhängig genutzt werden. Dadurch werden die Arbeitsabläufe gerade in kleineren Küchen nicht eingeschränkt.

Catering – schneller, flexibler und rationeller arbeiten:

Die Abläufe z. B. für das Catering sind geregelter, effizienter und mit weniger Stress verbunden. Veranstaltungen können besser geplant, vorbereitet und kalkuliert werden. Mit Sous-Vide können die Produkte unter Vakuum zeitlich völlig unabhängig – z. B. in Leerzeiten – gegart werden und bis zur Veranstaltung gelagert werden. Am Tag der Veranstaltung werden die Produkte im Thermalisierer regeneriert und anschließend fertig zubereitet.

Geringer Stromverbrauch und einfache Stromversorgung:

Da die Thermalisierer mit Normalstrom betrieben werden und nicht mit Starkstrom (wie z. B. ein Konvektions-

Ofen), kann auf normale Stromanschlüsse zurückgegriffen werden. Darüber hinaus reduzieren sich auch die Stromkosten.

Weniger Garverlust und weniger Kosten bei besserem Geschmack:

Ein weiterer wichtiger Vorteil von Sous-Vide gegenüber den herkömmlichen Garmethoden ist ein deutlich geringerer Garverlust bei gleichzeitig erhöhtem Geschmackempfinden. Hinzu kommt, dass die Verringerung des Garverlustes gegenüber herkömmlichen Garmethoden im harten Wettbewerb bei z. B. großen Veranstaltungen ein wichtiger Wirtschaftsfaktor ist.

Speziell für Suppen und Soßen:

Durch Garen unter Vakuum können die Mengen bereits während der Produktion exakt definiert und verpackt werden. Eventuelle Mehrmengen werden ebenfalls unter Vakuum gelagert und – wenn nicht benötigt – zu einem späteren Zeitpunkt anderweitig verwendet. Darüber hinaus können Soßen, Eintöpfe und Suppen nicht mehr anbrennen, da sie unter Vakuum verpackt sind und schonend erwärmt werden.

Ein besonders umfangreiches Spektrum an Produkten rund um das The-

ma Vakuumieren und Garen unter Vakuum bietet die Firma Komet – von der Stand-alone-Lösung bis hin zur optisch und technisch perfekt in die Küche integrierten Schubladen-Lösung. Komet hat für jede Unternehmensgröße und jeden Bedarf das richtige Produkt im Sortiment – egal ob für kleine Mengen oder große Veranstaltungen, ob viel Platz zur Verfügung steht oder räumlich sehr eingeschränkt gearbeitet werden muss. Für alle Produkte gelten höchste Qualitätsanforderungen mit kostengünstiger Betriebsweise. Die Produkte sind in Funktion, Leistung und Design optimal aufeinander abgestimmt – vom Vakuumierer über den Thermalisierer bis zur Beratung: alles aus einer Hand.

Alle, die mehr über Sous-Vide erfahren möchten, erhalten bei KOMET umfangreiche Materialien: von der Broschüre über die Internetseite und anschauliches Videomaterial bis hin zum umfangreichen Nachschlagewerk. Besonders empfehlenswert ist das im Fackelträger-Verlag erschienene Buch „Sous-Vide – Der leichte Einstieg in die sanfte Garteknik“. Dieses in Zusammenarbeit mit KOMET und Hubertus Tzschirner erstellte Buch richtet sich sowohl an den Einsteiger als auch an den Profi.

komet@vakuumverpacken.de • www.vakuumverpacken.de • www.gourmet-thermalisierer.de

UNSERE STARS FÜR DAS HANDWERK: FAMEBA - Stand Nr. 19



<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold;">ENTSCHWARTEN</p> <p>SKINNY II</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Der kleinste Band-Abschwärter für das Handwerk ■ Eine Maschine für alle Teilstücke ■ Hohe Bediener-sicherheit 	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold;">ENTVLIESEN</p> <p>EASY</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patentiertes Reinigungssystem der Transportwalze ohne Druckluft ■ Lukratives Entvliesen im Handwerk 	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold;">KOMBI-MODELL</p> <p>ESB 4434/V</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Offenes Bearbeiten runder Teilstücke ■ Sicherer Bandbetrieb für flache Teilstücke ■ Eine Maschine – vier Anwendungen! 	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold;">SCHERBENEIS</p> <p>SAH 85 L / SAH 170 L</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Einfache und schnelle Reinigung von Hand ■ Oder vollautomatisch mit MAJA-SCS: Zeit und Geld sparen und Hygienedefizite bei der Eiserzeugung vermeiden!
--	--	---	--

MAJA®

www.maja.de



BÄKO Südwürttemberg eG:

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



20 JAHRE

MAN SOLL
DEM LEIB
ETWAS GUTES BIETEN
DAMIT DIE SEELE
LUST HAT
DARIN ZU WOHNEN

(Winston Churchill)

Die BÄKO bietet ihren Mitgliedern seit 20 Jahren mit dem Know-how-starken Beraterteam des Snackexpress eine ideale Unterstützung für individuelle Bäckersnack-Konzepte an. Der Snackexpress steht seinen Bäckern und Konditoren erfolgreich mit Rat und Tat zur Seite. Dabei gilt schon immer die Devise: **Was zählt ist die Individualität des Betriebes.** In qualifizierten praktischen und theoretischen Schulungen vermitteln die Snackberater der BÄKO gewinnbringende Systeme und Vorgehensweisen: Vor Ort beim Kunden oder in Workshops und Seminaren Ihrer BÄKO.

Der Siegeszug des Snackexpress begann mit einem professionell belegten Brötchen und das erfreut sich heute noch allerhöchster Beliebtheit.



Im Laufe der Zeit entwickelte der Snackexpress eine Vielzahl leckerer Snackideen, die immer wieder für frischen Wind in der Snacktheke sorgten und immer noch sorgen. Um nur einige zu nennen, freuen sich die Kunden heute über :



- überbackene belegte Brote
- Frühstücksideen für den In- und Außer-Haus-Verzehr
- Sandwiches mit verschiedensten Aufstrichen und Belägen
- effektiv hergestellte Wraps
- fein belegte Brezeln
- Kastenbrote mit gesunden Zutaten
- vegetarische und vegane Varianten



Neben ausgewogenen Rezepturen bietet unser Snackexpress Tipps und Tricks für eine effektive Herstellung, qualifizierte Kalkulationen und Vorschläge zur hygienischen, praktischen und optisch wirkungsvollen Verpackung. Auch verschiedene Produkte wie die leckeren Snackaufstriche in vielfältigen Varianten wurden als BÄKO-Eigenmarken auf den Markt gebracht.



Neueste Kreationen unseres Snackexpresses sind Bäcker-Burger und Hot-Dogs in Bäckerqualität. Bekannte Fastfood-Produkte mit hochwertigen handwerklich hergestellten Backwaren und ideenreichen Belägen.



Ihre BÄKO Südwürttemberg bietet ein reichhaltiges Snacksortiment. Ob Wurst, Käse, Aufstriche, Salate, praktische Geräte und Verpackungen und vieles mehr – fragen Sie Ihren BÄKO Kundenbetreuer.



„Unser Snackrezept der Woche“ liefert jede Woche eine Anregung mit Rezept für Ihren Snackbereich. Schauen Sie doch mal rein unter www.meinebaeko.de

Staatsweingut Meersburg:

Staatsweingut Meersburg – nachhaltig und klimaneutral!

Schon seit 2012 ist das Staatsweingut mit dem Nachhaltigkeits-siegel Fairchoice® zertifiziert. Seit letztem Jahr ist der Betrieb das erste klimaneutral arbeitende Weingut in Baden-Württemberg.

Zu den Prüfkriterien für das Fairchoice-Siegel gehören u. a. die Erstellung einer Treibhausgasbilanz für das gesamte Weingut, der Nachweis des fairen Umgangs mit Mitarbeitern, Lieferanten und Kunden, das Erreichen von Rentabilitätskennzahlen, die von der Forschungsanstalt Geisenheim ermittelt werden, und die Erfüllung eines Kataloges ökologischer Kriterien.

Durch das Fairchoice®-Label kann der Verbraucher Verantwortung übernehmen

Auf der Basis der international renommierten Richtlinien der GRI (Global Reporting Initiative) entwickelten Wissenschaftler des Deutschen Instituts für Nachhaltige Entwicklung DINE an der Hochschule Heilbronn in Kooperation mit anderen wissenschaftlichen Institutionen Kriterien für eine nachhaltige Unternehmensführung in den drei Bereichen Ökologie, Soziales und Ökonomie. Auf der Weinflasche sichtbar, gibt es dem Verbraucher die Gewissheit, dass der Wein nachhaltig produziert wurde. Mit dem Erwerb von nachhaltigem Wein zeigt der Verbraucher Verantwortung für eine lebenswertere Zukunft und trägt zum Erhalt der heimischen Weinwirtschaft bei.

Ende Dezember 2016 als erstes klimaneutral arbeitendes Weingut Baden-Württembergs zertifiziert

Das Weingut konnte seine CO2-Emissionen von der ersten Nachhaltigkeitszertifizierung im Jahr 2011 bis zum Jahr 2015 von insgesamt rund

516 auf 442 Tonnen reduzieren. In diesem Prozess ist der CO2-Verbrauch um 15 Prozent gesunken. Das ist eine deutliche Einsparung, die unter anderem dadurch erreicht werden konnte,



dass auf Ökostrom umgestellt und der Mehrweganteil der Weinflaschen erhöht wurde. Berücksichtigt wurde auch die Herstellung von Düngemitteln, Flaschen und Kartonagen sowie die Transportwege des Weins bis hin zum Kunden.

Zum Ausgleich der CO2-Emissionen hat das Staatsweingut Meersburg

CO2-Emissionsrechte in Höhe von 450 Tonnen aus einem Waldschutz-Klimaschutzprojekt erworben und wurde damit vom DINE zum klimaneutralen Weingut zertifiziert.

Nachhaltiges Arbeiten ist für Weingutsleiter Dr. Jürgen Dietrich die Grundvoraussetzung dafür, dass das Unternehmen langfristig existiert.

„Das frühere fürstbischöfliche Weingut und heutige Staatsweingut Meersburg gibt es seit dem Jahr 1210. Mehr als acht Jahrhunderte lang als Unternehmen lebendig zu bleiben, das funktioniert nur, wenn in langfristigen Dimensionen gedacht wird.“



Meersburger Lerchenberg Spätburgunder * 2015**



Finalist beim DEUTSCHEN ROTWEINPREIS 2017 und bester Rotwein vom Bodensee!

Ausgesuchte Rebzeilen innerhalb der Lage Lerchenberg wurden besonders sorgfältig gepflegt und natürlich von Hand gelesen. Der Jahrgang 2015 hat zudem reife und gesunde Trauben hervorgebracht und so präsentiert sich dieser Wein sehr elegant und fein und gleichzeitig dicht und komplex. So wie wir uns einen exzellenten Wein vorstellen: Eleganz gepaart mit Intensität. Sein neues „Kleid“ mit der Wappenprägung zeigt unsere Wertschätzung für die Qualität dieses Premiumweins. 24,00 €

STAATSWEINGUT MEERSBURG

AUSGEZEICHNET
bei internationalen Wein-Wettbewerben:
* GOLD beim Concours Mondial de Bruxelles 2017
* SILBER beim Mondial du Rosé 2017 in Cannes

Wir sind Ihr Wein.

GOLD:
Meersburger Bengel Spätburgunder 2016 - trocken

SILBER:
Meersburger Bengel Spätburgunder Weißherbst 2016 - trocken

Staatsweingut Meersburg
Seminarstraße 6
D-88709 Meersburg
www.staatsweingut-meersburg.de

Tel. +49 (0)75 32-44 67 44
verkauf@staatsweingut-meersburg.de
Weinverkauf:
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr
April bis Oktober auch So 11-18 Uhr

Weißwurstfrühstück am Sonntag
Am Sonntag, den 04. März 2018 gibt es ab 9.00 Uhr wieder unser schon bekanntes, wohlschmeckendes Weißwurstfrühstück. Jeder Besucher erhält einen Gutschein über ein Paar Weißwürste, eine Brezel und ein Getränk.

Süße Leckereien am Samstag
Am Samstag, den 03. März 2018 gibt es ab 12.00 Uhr süße Leckereien für alle. Jeder Besucher erhält einen Gutschein über einen Krapfen und ein Getränk.



Alles rund um Rosmarin:

Der mediterrane Kräuterklassiker

Rosmarin wird vermutlich seit über 3.000 Jahren als geschmacksgebende und heilende Pflanze genutzt. Grund genug aufzuzeigen, was die moderne Gewürzindustrie mit diesem Wunderkraut alles kann.



Foto: FRUTAROM

Rosmarin gehört zu den Lippenblütlern und wächst bis zu zwei Meter hoch. Das Bild seiner Blüte ist typisch für die Länder rund um das Mittelmeer. Geerntet wird Rosmarin in den Monaten Juni und Juli. Das ätherische Öl, das unter anderem auch Kampfer enthält, ist für den intensiven, herb-bitteren Geschmack verantwortlich. In unserem umfangreichen Sortiment findet man Rosmarin aber nicht nur bei den getrockneten Kräutern, sondern auch bei den Grillfix Trockenma-

rinaden. Doch auch als Zusatzstoff erfüllt Rosmarin eine natürliche und äußerst wichtige Funktion.

EIN PLUS AN MÖGLICHKEITEN – ANTIOXIDANTIEN

Neben mikrobiellem Verderb stellt die Fettoxidation eine wichtige Ursache für verminderte Haltbarkeit von Lebensmitteln dar. Daher ist der Einsatz von Antioxidantien besonders bei längerer Lagerung empfehlenswert. Neben synthetischen Antioxidantien spielen Rosmarinextrakte als natürliche Alternative eine wesentliche Rolle. Mit einer speziellen Technologie kann FRUTAROM Savory Solutions eine nahezu vollständige Farb- und Geruchlosigkeit der Rosmarinextrakte erzielen.



Foto: FRUTAROM

GLANZ UND GESCHMACK IN DER THEKE

Mit glänzenden Marinaden gelingen Fleischgerichte aller Art auf schnelle, unkomplizierte und genussvolle Weise. Unsere hochwertigen Marinaden kommen ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten (gemäß EU-Recht) aus.



www.frutarom.eu
f gewürzreporter





Diese Neutralität der Extrakte stellt einen elementaren sensorischen Vorteil gegenüber dem Wettbewerb dar. Unterschiedliche Kundenanforderungen bedürfen aber differenzierter Lösungsansätze. Das Grundportfolio umfasst pulverförmige und flüssige,

fettlösliche und wasserdispergierbare sowie in der Regel hitzestabile Varianten der Partnermarken Ingrenat, Nutrafur und Vitiva. Für Bio-Produkte stehen Varianten aus kontrolliert biologischem Anbau zur Verfügung. www.frutarom.eu



Foto: FRUTAROM



Foto: FRUTAROM



Foto: FRUTAROM

KMZ: Spezialist für Kassensystemlösungen der Zukunft

Die national aufgestellte KMZ-Gruppe bietet Kunden aus den Branchen Bäckerei, Handel, Gastronomie und Metzgerei deutschlandweit besten Service. Mit 24 Mitarbeitern ist KMZ als innovativer Impulsgeber im Bereich

Kassensysteme den Kunden immer einen Schritt voraus. Fachkompetenz, Branchenkenntnis und Servicegedanken prägen die Zusammenarbeit mit Kunden. Über 14.000 Kassen stehen in Deutschlands Bäckerei- und Metzgereifilialen sowie in Gastronomie-

objekten, die von KMZ implementiert und laufend betreut werden. Der bargeldlose Zahlungsvorgang gewinnt auch beim Begleichen kleiner Beträge unter zehn Euro, wie sie in Bäckereien, Metzgereien und im Kioskbereich der Regelfall sind, immer

mehr an Bedeutung. Unternehmern stellt sich die Frage, welche Möglichkeiten es aktuell gibt und welche technischen Voraussetzungen notwendig sind, um Verkaufsstellen auszurüsten. KMZ bietet seinen Kunden verschiedene Ansätze, über die sich

die fameba-Messebesucher am Stand des Kassenspezialisten informieren und vom KMZ-Team entsprechend den individuellen Anforderungen bei der Abwicklung der Zahlungsvorgänge beraten lassen können. www.kmz-kassensystem.de



Ihr Partner für Kassensysteme



Besuchen Sie uns auf der

FAMEBA 2018

03. bis 04. März 2018
Halle A3, Stand 86
Messe Friedrichshafen

KMZ Kassensystem GmbH • Linsenäcker 15 • 72379 Hechingen • www.kmz-kassensystem.de

Thermo King Süd:

Komplettlösung für Vans und Transporter – Große Vielfalt für Bäcker, Metzger, Caterer

Der Ulmer Transportkälte-Dienstleister tkv* und der Kühlausbau-Hersteller Coolingvans aus Kornwestheim bündeln ihre individuellen Kompetenzen zu Komplettlösungen für Bäcker, Metzger und Caterer.

Der Kühlausbau von Coolingvans besteht aus präzise gefertigten GFK-Formteilen und bietet eine sehr gute Isolierung mit einem k-Wert von unter 0,4. Für einen optimalen Kälteschutz liefert Coolingvans die Fahrzeuge serienmäßig mit Doppeltürdichtungen aus. Für zuverlässige Kühlleistung sorgt die Thermo King V200 Kühlmaschine, optional auch mit Heizfunktion lieferbar. Die Partner präsentieren

auf der FAMEBA 2018 gemeinsam einen Mercedes Benz Vito mit hochwertigem, wertstabilem Coolingvans-Ausbau und leistungsstarker, zuverlässiger Thermo King Kühlanlage. Kunden, die Fahrzeuge für die Verteilung frischer Waren benötigen, profitieren von der Zusammenarbeit: Dank einer großen Auswahl an Innenausbau-Komponenten erhalten sie eine auf ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnittene Kühltransporter-Lösung. Die persönliche Fachberatung, flächendeckender Service und das „Alles aus einer Hand-Konzept“ sowie flexible Finanzierungsmöglichkeiten und Serviceverträge runden das ganzheitliche Konzept ab.

tkv* Transport-Kälte-Vertrieb GmbH – Thermo King Süd

Die tkv* Transport-Kälte-Vertrieb GmbH steht hinter der Marke Thermo King Süd und wurde 1971 in Ulm gegründet. Als Transportkälte-Spezialist und autorisierter Thermo King-Händler vertreibt tkv* hochwertige Transportkühlaggregate und Klimaanlagen für Nutzfahrzeuge. Darüber hinaus bietet das Unternehmen mit 130 Mitarbeitern an drei Standorten in Ulm, Nürnberg und Stuttgart ein breites Spektrum an Dienstleistungen rund um die Transportkühlung an. Mit den drei Niederlassungen und derzeit 28 mobilen Servicefahrzeugen deckt Thermo King Süd den gesamten süddeutschen Raum ab und zählt hier zu den führenden Dienstleistern. Zusätzlich betreuen die Niederlassungen Ulm und Nürnberg ab sofort auch Frigoblock-Aggregate um damit das umfangreiche Serviceportfolio zu komplettieren. Unterstützung erhält Thermo King Süd dabei von den vier autorisierten Servicepartnern Schmöller Transportkälte GmbH aus Flintsbach am Inn, der Ortenburger Fahrzeugtechnik GmbH aus Regensburg, der Stay Fresh GmbH aus München sowie der AKV Transport-Kälte-Zentrum GmbH aus Affalterbach.

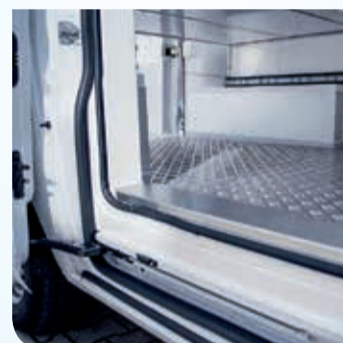
Coolingvans GmbH & Co. KG

Der Kornwestheimer Kühlausbauerhersteller Coolingvans GmbH & Co. KG wurde Anfang 2014 von einem Team erfahrener Kühlfahrzeug-Experten ins Leben gerufen. Coolingvans bietet Kühl- und Tiefkühlfahrzeuge sowie Hygiene- und Pharma-Ausbauten. Bei der Entwicklung baut das Spezialistenteam nicht nur auf eigene Fachkenntnisse, sondern auch auf die praktischen Erfahrungen seiner Kunden – immer mit dem Ziel, das Produkt bestmöglich an die aktuelle Markt- und Anwendungssituation anzupassen.

Mission: Frische

Kühl-Komplettfahrzeuge für Ihren Einsatz.

Cooler Lösungen ohne Kompromisse!



- Alles aus einer Hand
- Persönliche Fachberatung
- Preiswert und wertstabil
- Große Vielfalt – individuell zugeschnitten
- Flexible Finanzierungen und Serviceverträge

Besuchen Sie uns am Stand Nr. 53

Kontakt: Frank Müller +49 (0) 151 12830353



www.thermoking-sued.de



IHR KÜHLFAHRZEUG.

www.coolingvans.de

Kimnich:

Sauerkraut ist nicht gleich Sauerkraut!

Vor den Toren Stuttgarts in der Filderebene, einem der ältesten Kohlanbaugebiete, wird eine regionale Spezialität angebaut: Das Filder Spitzkraut.

Urkundlich wurde das Filder Spitzkraut 1772 erstmals erwähnt und ist seitdem aus der Region und von den Tellern traditions- und qualitätsbewusster Genießer nicht mehr wegzudenken, auch wenn es im Zuge der modernen Landwirtschaft zusehends verdrängt wurde. Anders als sein Verwandter der Weißkohl handelt es sich bei dem Spitzkraut nicht um einen Rundkohl, sondern um eine recht

große hutförmig wachsende Kohlsorte. Kulinarisch ist das Spitzkraut dem Weißkohl weit überlegen. Es ist ausserordentlich zart und besitzt einen angenehm ausgewogenen, nicht allzu derben Geschmack mit feiner Süße. Trotz seiner Vorzüge ist es in den letzten Jahrzehnten von den Ackerflächen fast völlig verschwunden, da es für die maschinelle Verarbeitung nicht geeignet ist.

Unser Unternehmen, mittlerweile in der dritten Generation arbeitender Familienbetrieb, hat sich auf den Anbau und die Verarbeitung dieser regionalen Köstlichkeit spezialisiert.

Die Ernte erfolgt ausschließlich in Handarbeit. Der frische Kohl wird fein gehobelt und milchsauer vergoren. Auch das ist eine Besonderheit, denn kaum ein Sauerkraut wird heute noch nach der traditionellen Milchsäuregärung hergestellt. Filderkraut und Salz mehr braucht es nicht für ein wirklich gutes Sauerkraut.

Seit einigen Jahren haben wir unser feinsaures Produktsortiment stetig ausgebaut und bieten somit neben unseren bewährten Sauerkrautprodukten ein umfassendes Angebot an allen feinsaueren Delikatessen wie z.B. Gurken, Paprika und Feinkostsalate.

Wir, die Familie Kimnich, freuen uns Sie persönlich auf der FAMEBA 2018 begrüßen zu dürfen.



Vorarlberger Metzgerverband Hohenems:

Klimawandel – wir tun was dagegen

Nach dem letzten Erscheinen der FAMEBA-Zeitschrift möchten wir Ihnen einen kleinen Rückblick in die Vergangenheit geben.

Die Erneuerung unserer Wärmerückgewinnungsanlage im Jahre 2009 hat sich rückblickend als zukunftsweisende Investition gezeigt. In jenem Jahr wurde die Erneuerung der Kälteanlage und des Heizungs- und Sanitärsystems des Vorarlberger Metzgerverbandes in Hohenems geplant und umgesetzt. Ziel war es, die bereits bestehende Wärmerückgewinnung zu verbessern und einen möglichst hohen Anteil der Abwärme für die Warmwasserbereitung und die Heizung zu nutzen.

Neben einem neu entwickelten FRIONIC®-Speicher, der Fa. FORSTNER Speichertechnik GmbH, zur direkten Abwärmenutzung von Kälteanlagen, wurde von der Fa. Kiechel & Hagleitner GmbH & Co KG ein ausgeklügeltes System an zusätzlichen Wärmerückgewinnungskomponenten und einer entsprechenden Anlagenhydraulik eingesetzt. Dadurch konnte der bisherige Verbrauch an Gas um 60 % und der Stromverbrauch der Gesamtanlage um 20 % gesenkt werden.

Die Firma Kiechel & Hagleitner GmbH hat in Zusammenarbeit mit der Firma Forstner Speichertechnik GmbH neue Wege im Bereich Wärmerückgewinnung beschrrieben. Innovative Speichertechnik in Verbindung mit intelligenter Kältetechnik sind die Grundlage für die zukunftsweisende Wärmerückgewinnung im Bereich der Kälte-, Klima- und Wärmepumpentechnik.

Meist sehen Unternehmen Energie-sparmaßnahmen und Umweltschutz als kostenintensiv mit langen Amortisationszeiten. Dass dies auch anders sein kann, beweist das Projekt Vorarlberger Metzgerverband, welches mit dem Energy Globe Vorarlberg 2010 ausgezeichnet wurde.

Beim Vorarlberger Metzgerverband wurden durch die Sanierung der Kälteanlagen, sowie Austausch und Erweiterung der bestehenden Wärmerückgewinnungsanlage sensationelle Einsparergebnisse erreicht.

Der Energy Globe ist eine weltweite Initiative zur Auszeichnung und Kommunikation von Vorzeigeprojekten im Sinne effizienter und intelligenter Energienutzung und Energieproduktion. Im

Rahmen eines bundesweiten Wettbewerbes werden in den Bundesländern Energy Globe Sieger ermittelt. Partner des Energy Globes in Vorarlberg ist das Energieinstitut Vorarlberg, das die Ausschreibung unterstützte und die Jurierung für die Einreichungen durchführte

Der Energy Globe Award, der jedes Jahr an innovative Projekte vergeben wird, erging 2010 an Hefel Wohnbau für Passivhauswohnen sowie an die Firmen Forstner Speichertechnik und Kiechel & Hagleitner für das Effizienzprojekt Kühlhaus Vorarlberger Metzgerverband

„Die Ziele wurden allesamt übertroffen. Wir sind hochzufrieden mit der Anlage, die entstandenen Mehrkosten durch die hocheffiziente Anlage haben sich innert kurzer Zeit amortisiert“.

Wolfgang Ochsenreiter, Geschäftsführer



Vorarlberger Metzgerverband in Zahlen

Gasverbrauch:
 vorher 10.247 m³/Jahr
 nachher ~ 3.736 m³/Jahr
 Einsparung ~ 63 %

Stromverbrauch:
 vorher 153.500 kWh/Jahr
 nachher ~ 129.400 kWh/Jahr
 Einsparung ~ 16 %



Factbox Unternehmen:

- Unternehmensname: Vorarlberger Metzgerverband reg.Gen.m.b.H.
- Geschäftsfeld: Großhandel für die Fleischer-, Bäcker-, Gastro- und Lebensmittelbranche in Vorarlberg
- Mitarbeiter: 18
- Umsatz 2013: 5,5 Millionen Euro
- Gründungsjahr: 1898
- Verarbeitung Häute und Schlachtnebenprodukte: 370 Tonnen/ Jahr

Factbox Partner:

- Jürg Hagleitner, Fa. Kiechel und Hagleitner
- Max Forstner, Forstner Speichertechnik

Factbox Maßnahmen:

- Installation einer neuen Speichertechnik zur direkten Abwärmenutzung von Kälteanlagen – Installation zusätzlicher Wärmerückgewinnungskomponenten und eine entsprechende Anlagenhydraulik
- Installation neuer Kälteaggregate



Die zwei Sieger-Teams des Energy Globe Vorarlberg



Zuverlässig und sicher:

K+G Wetter präsentiert clever konstruierten Hochleistungs-Kutter für Industrie und Handwerk

Überall in der Wurstherstellung, wo es um einen besseren Eiweiß-Aufschluss, längere Haltbarkeit sowie festere und kompaktere Bräte geht, sind Vakuum-Kutter gefragt. Als Spezialist für hochwertige Maschinen-Lösungen zeigt K+G Wetter auf der diesjährigen Messe FAMEBA in Friedrichshafen den neuen 120 Liter Vakuum-Kutter (VCM 120).

Das Paradebeispiel dafür, dass schon kleine Unterschiede in der Konstruktion den größtmöglichen Nutzen für Mensch und Produktion hervorbringen. Der neue VCM 120 besticht durch den geteilten Lärmschutz-Deckel. Dank dieser Lösung muss nicht länger der gesamte Deckel angehoben werden, sondern lediglich der vordere Bereich. Anwender erhalten so bequem und bedeutend schneller Zugang zur Kutterschüssel.

Die Idee der Konstrukteure war es eine Deckellösung zu entwickeln, die das Be- und Entladen des Kutters genauso schnell wie bei einem offenen Kutter ohne Vakuumtechnik möglich macht. So lassen sich die Produktionszeiten deutlich reduzieren. Der Kutter ist vor allem für Metzgereien und kleine Industrieunternehmen ausgelegt.

Neues Touchpanel im Einsatz

Das hessische Traditionsunternehmen hat für seine Handwerkskutter-Serie ein neues Touchpanel entwickelt. Die Bedienung ist intuitiv und die Übersicht der Funktionen ist vorbildlich – ein wichtiges Plus beim Anlernen an der Maschine. Die neue Bedieneinheit ist auch für individuelle, kundenspezifische Lösungen konfigurierbar. In der Standardübersicht verfügt das Touchpanel über digitale Anzeigen für Messerwellendrehzahl, Temperatur-

messung sowie Schüsselumdrehungen mit steuerbarer direkter Abschaltautomatik. Für alle Kutter der Cutmix Baureihe bietet K+G Wetter optional mit „Cutcontrol“ und „Cutvision“ Softwarelösungen für die Rezepturverwaltung und das Qualitätsmanagement, die sich ebenfalls über das Panel bedienen lassen.

Saubere und kompakte Lösungen

Der neue Vakuum-Kutter verfügt über große Reinigungszugänge. Auch das Reinigen unter der Schüssel, das bei zahlreichen Maschinen viel Zeit erfordert, ist hier einfach möglich. Es ist reichlich Platz vorhanden, alle Bereiche des Kutters sind gut einsehbar und die Reinigung lässt sich so auch optisch kontrollieren. Wasser und Reinigungsmittel können gezielt – auch unter der Kutterschüssel – eingebracht werden. Um auch auf kleinem



Mit dem neuen 120 Liter Vakuum-Kutter (VCM 120) bringt K+G Wetter erneut Zuverlässigkeit und Sicherheit ins Handwerk und die Industrie.

Raum Platz zu finden, hat K+G Wetter darauf geachtet, dass der neue 120 Liter Vakuum-Kutter möglichst kompakt gebaut wurde.

Weitere Informationen zu den Neuheiten und allen Maschinen von K+G Wetter gibt es auf der FAMEBA, Stand 154 oder unter www.kgwetter.de.

Optional: integrierte Kocheinrichtung und weitere Details

Der Vakuum-Kutter verfügt optional über eine Kocheinrichtung, die in einer doppelwandigen Kutterschüssel integriert ist, was hinsichtlich der Hygiene eine deutliche Verbesserung mit sich bringt. Die Schüssel bietet einen erhöhten Rand, der ein Überschwappen des Brätes und somit einen Materialverlust verhindert. Der Arbeitsraum bleibt während des Bearbeitungsprozesses somit deutlich sauberer. Darüber hinaus absorbiert der massive Maschinenständer aus Grauguss perfekt Schwingungen und sorgt für einen ruhigen Lauf, Schalldämmung, höchste Stabilität und somit für eine lange Lebensdauer der Cutmix-Baureihe. Der Messerdeckel hat eine herausnehmbare Stauwand, sodass der Schneidraum an das jeweilige zu bearbeitende Brät angepasst werden kann. Eine elektrische Messerwellenbremse schont Motor und Lager der Maschine.

K+G WETTER GmbH

K+G Wetter ist weltweit gefragter Partner für die Herstellung von hochwertigen und zuverlässigen Maschinen für die Fleischverarbeitung. K+G Wetter entwickelt fortschrittliche Kutter, Wölfe und Mischer für Metzger und Facharbeiter aus Handwerk und Industrie. Durch ihre ausgefeilte Technologie und qualitativ hochwertige Verarbeitung tragen die Maschinen von K+G Wetter maßgeblich zum Unternehmenserfolg der Kunden bei. Als weltbekannte Marke steht das Unternehmen aus dem hessischen Biedenkopf-Breidenstein seinen Kunden mit einer persönlichen und individuellen Beratung zur Seite. www.kgwetter.de

K+G WETTER GmbH
Goldbergstraße 21
D 35216 Biedenkopf-Breidenstein
www.kgwetter.de

AUF GUTE KOLLEGEN IST VERLASS:

Der neue 120 Liter Vakuum-Kutter

- geteilter Vakuumdeckel für schnelles Be- und Entladen
- maximale Hygiene durch einfach herausnehmbare Deckeldichtungen und großzügige Reinigungsklappen unter der Schüssel
- massiver Maschinenständer für Stabilität und Langlebigkeit



www.kgwetter.de

K+G WETTER

FAMEBA 2018
TREFFEN SIE UNS:
STAND 154

Messeöffnungszeiten Samstag, 03. März von 12 - 19 Uhr und Sonntag, 04. März von 9 - 17 Uhr



Weißwurstfrühstück am Sonntag

Am Sonntag, den 04. März 2018 gibt es ab 9.00 Uhr wieder unser schon bekanntes, wohlschmeckendes Weißwurstfrühstück. Jeder Besucher erhält einen Gutschein über ein Paar Weißwürste, eine Brezel und ein Getränk.



D A

FD Fleischerdienst Allgäu – Schwaben eG:

Grillen – eine Leidenschaft

80 Prozent der Männer in Deutschland lassen sich die Grillzange nur ungern aus der Hand nehmen, 13 Prozent tolerieren überhaupt niemanden neben sich am Grill. Das ergab eine Umfrage unter etwa 1600 Grillern im vergangenen Jahr. Zwei Drittel der befragten Frauen sagten sogar, dass sie überhaupt kein Interesse an dem Job des Grillmeisters hätten und sich lieber um die Zubereitung der Beilagen kümmern würden. Was ist schuld an dieser eingefahrenen Rollenverteilung?

Der Satz: „Ich kümmere mich um das Fleisch, Schatz. Mach du den Rest“, wird in unseren Breiten auch vor 30.000 Jahren in irgendeinem Dialekt vor einer Wohn-Höhle gefallen sein. Somit war und ist Grillen eine sehr beliebte Leidenschaft, zu der wir Ihnen auch die richtigen Zutaten liefern. Hervorragende Fleischteile von Kalb oder Rind, dazu bei Bedarf auch mehr Gewürze als Pfeffer und Salz. Und für den entsprechenden Zuschnitt natürlich auch das richtige Premium-Messer, zur Reifung die passenden Schränke und zum Grillen natürlich die perfekten Grills von Broil King.



Alles übers Grillen ! Fameba 2018 am Stand Nr. 14, wir freuen uns auf Sie.

Veränderung eröffnet neue Chancen:

Digitalisierung im Handwerk

Die Digitalisierung beschleunigt Prozesse, führt zu grundlegenden Veränderungen der Geschäftsmodelle und – eröffnet neue Chancen.

Das Tempo der Veränderung ist enorm. Die Abläufe und Marktverhältnisse im Bereich Einkauf, Zwischenhandel, Großhandel und Einzelhandel werden sich verändern. Fast jeder hat heute ein Tablet oder Smartphone. Die Zahl der verkauften Endgeräte nimmt

seit Jahren zu und die Nutzung des Internets mit Hilfe dieser Geräte wird weiter steigen.

Für die Verbraucher ist die Internetnutzung mittlerweile selbstverständlich. Ob nur zur Information, oder auch zum Einkauf. Stationäre Händler müssen die Tatsache in ihre Strategie mit einbeziehen. Der stationäre Handel kann dabei die Vorteile der Digitalisierung mit denen des regionalen Standorts verknüpfen: Das Verbrei-

tungsgebiet seiner Angebote vergrößern, neue Kunden erreichen und dennoch für eine kompetente Beratung vor Ort sorgen.

Durch die Zunahme und Nutzung mobiler Endgeräte informieren sich Nutzer über Angebote, Produkte und Dienstleistungen weitaus mehr, als es noch vor wenigen Jahren der Fall war. Auch der Einkauf der Endverbraucher über das Internet nimmt rasant zu. Ob einfach online bestellen und später

beim Händler persönlich abholen, oder online bestellen und sich beliefern lassen. Beide Varianten erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Dies geschieht im Handwerk überwiegend über Homepages oder einen Online-Shop, in dem der Kunde seine Produkte direkt einkaufen kann.

Ein weiterer Weg zur direkten Kommunikation mit dem Endverbraucher ist der Einsatz von Facebook, Instagram, Twitter und Co. Der Händler erreicht

seine Kunden direkt und erhält ein Feedback, das die Wünsche und Bedürfnisse der Verbraucher wiedergibt, und somit in das Kundenprofil einfließt. Änderungen der Angebote und Anpassungen an die Nachfrage können somit schneller erfolgen.

Der Trend geht hin zum beratenden Online-Shop. Die Dienstleistung wird neu interpretiert und bietet Tipps und Beratung rund um die Produkte, wie auch die Zustellung hin zum Kunden.



FD Fleischerdienst Allgäu – Schwaben eG:

Tierwohl – Herkunft – Qualität

„So is(s)t Deutschland“ lautet der Titel der Studie, die Nestlé alljährlich durchführt und somit ein deutliches Abbild des Verbraucherverhaltens der heutigen Zeit wiedergibt. Daraus ist klar erkennbar, dass der Preis als Entscheidungskriterium beim Einkauf der Lebensmittel bei vielen Verbrauchern nicht mehr an erster Stelle steht. „53% der Verbraucher achten bei Lebensmittel vor allem auf die Qualität“ (Quelle: Nestlé Studie 2016).

Wenn der Begriff „Qualität“ auf verschiedene Merkmale aufgeteilt wird, dann stehen eine artgerechte Tierhaltung bzw. das Tierwohl ebenso an den vordersten Plätzen. Zudem ist die Herkunft/Regionalität ein wichtiges Entscheidungskriterium.

All dies sind Themen für unsere handwerklichen Metzgereien und Gastronomen, bei denen sie wichtige Punkte sammeln können.

Als Kunden der FD Fleischerdienst Allgäu-Schwaben eG bieten wir Ihnen die nötigen Produkte dazu an. Hochwertiges, regionales Fleisch über feine Gewürze sind natürlich Grundbestandteil. Ergänzt wird das Sortiment durch Dry-Aged Reifeschränke sowie Premium Messer. Aber auch Premium-Grills von Broil King und regionale Weinsorten des Staatsweingutes Meersburg sind für unsere Kunden problemlos verfügbar.

Nutzen Sie die Gelegenheit und informieren Sie sich bei unseren Ausstellern über diese Produkte.



Fameba 2018 , wir freuen uns auf Sie.

FD Fleischerdienst Allgäu – Schwaben eG online:

Neuer Service ab März 2018 für unsere Kunden

Ab März 2018 bietet die FD Fleischerdienst Allgäu – Schwaben eG neben einer neu gestalteten Homepage auch einen Online-Shop für registrierte Kunden an.

Sobald Sie sich mit Ihrem persönlichen Login und Passwort dort angemeldet haben, erhalten Sie eine Übersicht aller Artikel, die Sie in den letzten Monaten bestellt haben. Sie können die Liste individuell sortieren. Außerdem sehen Sie Ihre aktuellen Preise. Empfehlungen, sowie Tipps sind ebenso erhältlich, wie die Daten zur LMIV Ihrer bezogenen Produkte. Ihre Bestellungen können Sie einfach und bequem am PC oder mit einem Tablet / Smartphone erfassen und absenden. Die Zustellung für Sie erfolgt wie gewohnt durch unseren Fuhrpark.



ALLES AUS EINER HAND

NEU!

VIELFALT AN LÖSUNGEN FÜR JEDES SORTIMENT

Echte Hingucker in der Theke durch natürlichen Look und rustikales Profil: Unsere Hüllen verwandeln Ihre Wurstwaren in einzigartige Werke handgemachter Fertigung.

Mit den neuen **Jif-Pak-Netzhüllen** bringt Kalle seinen Kunden einen weiteren echten Blickfang für die Produktvielfalt, getreu dem Motto „Alles aus einer Hand“.

Diese neue Hüllengeneration bietet Ihren **Schinkenprodukten** ein unverwechselbares Aussehen durch die verschiedenen Oberflächenstrukturen sowie handfeste Vorteile in der Produktionseffizienz. Somit baut Kalle seine Stärke aus, das Bedürfnis nach Vielfalt und Individualität mit maßgeschneiderten Lösungen zu bedienen.

Wolf ButterBack KG:

Frische Ideen für das To-Go-Geschäft

Auf der Fameba präsentiert sich Wolf ButterBack wieder mit einem breiten Angebot an tiefgekühlten Premium-Backwaren, wie ungefüllten Croissants, Plundergebäcken sowie einer Vielfalt an Snacks. Im Fokus stehen die innovativen Neuheiten des TK-Herstellers, wie die süßen und herzhaften Twister, eine Croissant-Überarbeitung sowie Neues aus dem Bereich der Siedengebäcke.

Würzig-vegetarischer Zwirbel

Eine handliche Form, würzige Füllung und vegetarische Zutaten sind das Rezept für den neuen Snack von Wolf ButterBack. Der knusprige Spinat-Zwirbel mit Feta wird aus touriertem Teig mit Mais und Maismehl gefertigt, der zusätzlich mit Sonnenblumenkernen versehen ist. Dies gibt dem Teig eine knackige Note. Die Spinatfüllung mit Feta ist angenehm würzig und mit Zwiebeln, Pfeffer und Muskat verfeinert. Per Hand in die attraktive Zwirbelform gebracht, eignet sich das Gebäck auch hervorragend zum Unterwegsverzehr. Das Dekor aus Sesamkörnern rundet die gedrehte Stange optisch und geschmacklich ab. 125 g pro Stück, 40 Stück im Karton.



Schoko und Vanillecreme, feines Duo im knusprigen Twister

Der Vanillecreme-Schoko-Twister ist nicht nur trendig in der Form, sondern auch mit den besten Zutaten gefertigt. Hochwertiger Plunder Teig mit einem Buttergehalt von 24 % wird für dieses Produkt verwendet. Die feine Füllung aus gekochter Vanillecreme und dunklen Schokotropfen ist in der knusprigen Backware ansprechend sichtbar und verführt mit der beliebten Geschmackskombination. Das manuelle Eindrehen des Twisters gibt dem Produkt zudem eine sehr handwerkliche Optik. Auch

lange nach dem Backen bleibt das Gebäck durch den hohen Butteranteil sowie die lange Teigruhe innerhalb des Herstellungsprozesses frisch. Mit seinem Gewicht von 105 g ist er ideal als süßer Leckerbissen für Zwischendurch geeignet. Der Vanillecreme-Schoko-Twister ist in einer Verpackungseinheit von 48 Stück im Karton erhältlich.

Ein Klassiker in Bestform

Das Schinken-Käse-Croissant gilt als der Snack-Klassiker in der Bäckereitheke und erfreut sich beim Konsumenten größter Beliebtheit. Wolf ButterBack stellt auf der Fameba das im letzten



Berliner Krone, die durch ihre manuell geschlungene Form die Verkaufstheke als attraktiver Blickfang bereichert. Die Krone ist bereits goldbraun gebacken und wird fix und fertig mit einer Bestreung aus Zimtucker geliefert. Nach nur 60 Minuten Auftauzeit kann das 70 Gramm schwere Gebäck verzehrt werden.



Jahr runderneuertes Produkt vor, bei dem sowohl die Füllung als auch der Teig optimiert wurde. Durch seine geänderte Aufarbeitung weist der knusprige und herzhaft Buttercroissantteig eine besonders ausgeprägte Porung auf. Schmackhaft und saftig ist die vollständig überarbeitete Käsefüllung mit geriebenem Hartkäse, die mit Mozzarella verfeinert wurde. Das Croissant enthält eine eingerollte Scheibe Hinterschinken und ist wie bisher mit reichlich Käse bestreut. Mit seinem hohen Gebäckvolumen, der gleichmäßigen Form und 110 g Stückgewicht besticht das Produkt in der Snacktheke.

Attraktive Siedengebäcke

Neu im Sortiment der saftigen Siedengebäcke von Wolf ButterBack ist die

Ebenfalls präsentiert Wolf ButterBack eine neue Donut-Range. Die Rezeptur trifft den typischen Geschmack leckerer Hefe-Donuts. Durch den extra feinporigen Teig, gesiedet in Pflanzenöl sowie eine größere Auswahl, auch im Mix-Karton, sind sie ideal geeignet für ein trendiges Bäckereisortiment.



Lecker
gezwirbelt

vegetarisch

neu

Spinat-Zwirbel
mit Feta

Der trendige Spinat-Genuss!

- Aus touriertem Teig mit Mais und Maismehl
- Mit Sonnenblumenkernen
- Würzige Spinatfüllung mit Feta
- Bestreut mit Sesamkörnern
- Per Hand in die attraktive Form gedreht

125 g pro Stück, 1 x 40 Stück im Karton



weil Qualität verbindet

Backfertige Buttermenge



Besuchen Sie uns auf der FAMEBA 2018, Standnr. 24.
Wir freuen uns auf Sie!

Krumbach:



Krumbach, das Mineralwasser aus dem Allgäu, steht für Reinheit, Frische und einen natürlich milden Geschmack. Seit fast 190 Jahren wird es aus den unberührten Tiefen des rauen Voralpenlandes gewonnen. Heute ist es Basis eines wertvollen und reichhaltigen Sortiments an Mineralwässern, Fruchtschorlen und Erfrischungsgetränken der Marke Krumbach.

Keineswegs rau, sondern ausgesprochen herzlich empfangen Sie die Mitarbeiter von Krumbach am Messestand der Fameba 2018. Sie informieren über spezielle Angebote und laden Sie zu einer köstlichen Krumbach-Erfrischung ein.

Krumbach, ein kleiner Weiler nahe dem württembergischen Kießlegg im

Allgäu, ist die Heimat der zwölf Brunnen, aus denen Krumbach Mineralwasser sprudelt. Diese besondere geografische Lage und die geologischen Gegebenheiten haben den Charakter von Krumbach Mineralwasser geformt: Sie sorgen für einen geringen Natrium- und Kochsalzgehalt und verleihen Krumbach Mineralwasser seine natürlich milde Mineralisierung.

Durstlöscher und Alleskönner
Gefördert und abgefüllt unter strengsten Qualitätskriterien kann Krumbach Mineralwasser in vier verschiedenen Sorten genossen werden. Je nach Kohlensäuregehalt wird in Classic, Medium und Fein Perlend unterschieden. Die vierte, stille Sorte Krumbach Naturell erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Wer eine fruchtige

Erfrischung bevorzugt, findet sie im Bereich der vegan produzierten Fruchtsaftchorlen oder der isotonischen Sportgetränke. Weitere fruchtig-frische Durstlöscher, Limonaden und Cola-Getränke runden die Produktpalette geschmacklich ab. Unterwegs, zuhause, beim Sport oder zum Essen – Krumbach Getränke lassen sich zu jeder Gelegenheit genießen. Dass es alle Produkte bedarfsgerecht in unterschiedlichen Gebindegrößen, als Glasflasche oder bruchsicher als PET-Flasche gibt, ist daher nur selbstverständlich.

Sorgfalt und Geschmack
Quellfrische Qualität ist dabei oberstes Gebot. Mineralwasser ist das einzige Lebensmittel, das einer amtlichen Anerkennung bedarf. Ein engmaschiges Netz an Kontrollen garantiert


die Reinheit des Naturprodukts Mineralwasser – vor, während und nach der Abfüllung. Das gilt natürlich auch für Krumbach, wo mit Argusaugen über jedes Wassertröpfchen gewacht wird. Krumbach und seine Produkte entsprechen seit Jahren dem International Featured Standards Food (IFS Food), der höchsten Anerkennung weltweit im Bereich der Lebensmittelsicherheit.

Treibstoff fürs Gehirn
Qualität ja, schmecken muss es jedoch auch! Mineralwasser-Sommeliere empfehlen Krumbach, da es aufgrund seiner bekömmlichen Art ein Alleskönner der Mineralwässer ist. Perfekt zu verschiedenen Speisen, ideal für Menschen, die konzentriert arbeiten müssen – Krumbach Mineralwasser ist wie Treibstoff fürs Gehirn.

Produktverkostung am Messestand
Besuchen Sie uns, informieren Sie sich und probieren Sie unsere leckeren Produkte direkt vor Ort. An unserem Krumbach-Stand können wir Ihnen bei erfolgreichem Auftrag einen Messe-Rabatt von 10 Prozent gewähren.

Kontakt:
Mineralbrunnen Krumbach GmbH
Krumbach 1
88353 Kießlegg
Tel.: 07563/9102-0
Fax: 07563/9102-50
E-mail:
info@krumbach-mineralwasser.de
www.krumbach-mineralwasser.de







Wertbon
Samstag, den 03.03.2018
FAMEBA 2018

Süße Leckereien am Samstag

Am Samstag, den 03. März 2018 gibt es ab 12.00 Uhr süße Leckereien für alle. Jeder Besucher erhält einen Gutschein über einen Krapfen und ein Getränk.
Machen Sie bei Ihrem Messebesuch eine süße Pause, und genießen Sie diese bei Krapfen und Kaffee!

Star-fix Naturdärme:

Traditionelle Werte haben Bestand

www.star-fix.de

Naturdärme

Seit 1885 ein Begriff für füllfertige Schweinedärme und Saitlinge

Wenn's um die Wurst geht – natürlich nur Naturdarm.

Individualität ist unsere Stärke

www.star-fix.de

P&T Treiber
GmbH & Co. KG
Am Ochsenhorn 12
68723 Plankstadt
Tel. 0 62 02 / 27 99 – 0
Fax 0 62 02 / 257 19
info@star-fix.de
www.star-fix.de

Wir freuen uns auf Sie! Fameba 2018, wir begrüßen Sie am Stand Nr. 75

Die Geschichte des Hauses reicht bis in die 1885er Jahre. Seit dieser Zeit importiert und exportiert die Firma P&T Treiber GmbH & Co. KG Schafsaitlinge, Schweinedärme und Rinderdärme. Somit blickt das Unternehmen auf eine 133-jährige Tradition mit der Veredelung und dem Handel von Naturdärmen zurück.

Die Produktionsstätten in Europa, Asien und Südamerika werden regelmäßig besucht und die Qualität vor Ort überprüft und festgelegt. Dort werden mehr als 100 Millionen Meter Naturdärme bester Qualität für unsere Kunden im In- und Ausland verarbeitet. Zum Lieferprogramm gehört auch eine breite Palette an Nebenprodukten, wie z.B. Schweinekrausen, Fettenden, Schweinemägen und Schweineblasen.

Die Anforderungen an das Produkt Naturdarm hat sich im Wandel der Zeit

maßgeblich verändert. Daher legen wir großen Wert auf die Qualität unserer Produktionen, um dem Anspruchsniveau unserer Kunden gerecht zu werden. Neben handelsüblichen Qualitäten werden auch Sondersortierungen oder extrem langzügige Waren produziert, daher gibt es für jeden Anspruch unserer Kunden das entsprechende Produkt. Die IFS-Food Zertifizierung auf höherem Niveau unterstreicht das hohe Qualitätsbewusstsein.

Service am Kunden genießt höchste Priorität. Ein langjähriges, fachkundiges und leistungsorientiertes Mitarbeiter-Team ist für die individuellen Wünsche unserer Kunden bestens gerüstet.

P&T Treiber GmbH & Co. KG
Am Ochsenhorn 12 · 68723 Plankstadt
Tel. 06202/2799-0 · Fax 06202/25719
info@star-fix.de · www.star-fix.de



MEGEM AG:

Qualität direkt aus dem Herzen Münchens

Die MEGEM AG ist mit Ihrem zentralen Sitz auf dem Münchner Schlachthofgelände ist als Ansprechpartner auf der FAMEBA vor Ort. Seit rund 70 Jahren der Metzger & Gastro Einkauf München kurz MEGEM im gesamten oberbayerischen Raum tätig.

Mit unserem umfangreichen Sortiment sowie durch die Zusammenarbeit mit den Partnern des Stern des Südens ist die genossenschaftlich geführte MEGEM in der Lage, die sich stetig ändernden Anforderungen der Kunden zu erfüllen.

Durch die tägliche Zusammenarbeit mit vielen am Münchner Schlachthof tätigen Wurst und Fleisch-Produzen-

ten ist die kurzfristige Erfüllung von Kundenwünschen jederzeit möglich.

Die zentrale Lage in München ermöglicht eine hohe Kundennähe, kurze Transportwege sowie schnelle Verfügbarkeit. Ab 3 Uhr morgens werden die absolut frischen Artikel angeliefert und ab 5:30 Uhr öffnet der Abholmarkt und stehen die Mitarbeiter für die Kunden bereit. Samstags können die Kunden sich von 6.00 – 10.00 Uhr mit Ware versorgen.

Mit unserer EU-Zulassung garantieren wir nicht nur die Einhaltung diverser Standards sondern auch ein gelebtes Qualitätssystem. Die partnerschaftliche und langfristige Zusammenar-

beit mit Lieferanten sorgt für höchstmögliche Qualität.

In unserem Abholmarkt bieten wir unseren Kunden ein umfangreiches Fleisch-, Wurstwaren- und Käsesortiment. Selbstverständlich führen wir als Vollsortimenter auch Tiefkühlkost, Natur- und Kunstdärme, Fleischereibedarf, Gewürze, Lebensmittel und viele weitere Dinge.

Die MEGEM betreibt für das Maschinengeschäft keinen eigenen Kundendienst arbeitet hier aber Hand in Hand mit Fachbetrieben in der Nähe zusammen. Für die Schleifarbeiten ist einen Handwerksbetrieb in der Nachbarschaft.



Wir liefern Qualität für Ihren Erfolg

MEGEM AG
Metzger & Gastro Einkauf München
Zenettstraße 7
80337 München

MEGEM
Metzger & Gastro Einkauf München



Cash bleibt Cash:

Bar bezahlen an der Kasse: schnell, sicher, hygienisch

„Bargeld lacht“, sagt der Volksmund, und das aus guten Gründen: Was ich im Portemonnaie habe, weiß keiner, ich kann es ausgeben, wann, wo, wofür ich will. Meine Barzahlung hinterlässt keine Spuren, die man nachverfolgen könnte. Für den unbescholtenen Durchschnittsbürger ist das ein wichtiges Stück persönlicher Freiheit im Zeitalter des „gläsernen Menschen“. Nicht nur der Staat, alle konsumabhängigen Anbieterunternehmen sind begierig auf die persönlichen Daten des Konsumenten, auf sein Kaufverhalten, auf seine Bewegungsmuster, auf seine „likes“ und „dislikes“. Wer bar zahlt, wahrt seine Privatsphäre.

Bargeld legitimiert. Die Scheine und Münzen, die ich einem anderen für Waren oder Dienstleistungen anbiete, sind sofortiger, akzeptierter Nachweis meines Zahlungswillens und meiner Zahlungsfähigkeit. Keine Karte, kein Ausweis, keine PIN sind vonnöten, selbst mein Name ist völlig unwichtig. Schneller, unkomplizierter und selbstbestimmter geht's nicht!

Bargeld ist körperlich. Es ist greifbar, sichtbar, nachzählbar. Es hat etwas Sinnliches, so wie früher das Gold. Nicht von ungefähr bezahlen die Verbraucher in Deutschland 77,9% aller ihrer Einkäufe in bar. Trotz aller Kreditkarten, der ec-Karte und immer neuen elektronischen Zahlungssystemen. Bisher gab es beim Zahlen mit Bargeld allerdings an einer Stelle einen Engpass: An der Kasse – im Supermarkt, beim Einzelhändler oder der Tankstelle. **Zeitverlust und Schlangenbildung** durch das zeitraubende Kramen nach Kleingeld durch den Kunden und die nicht weniger umständliche Herausgabe und das Nachzählen des Wechselgeldes.

Auch ein **Hygiene-Problem** gibt es: Man sagt zwar „pecunia non olet“, d.h. „Geld stinkt nicht!“ Aber es ge-

hört zu den schmutzigsten Dingen auf der Welt. Banknoten und Münzen sind oft jahrelang im Umlauf, gehen durch unendlich viele Hände. Was diese Hände unmittelbar vorher gemacht haben, bevor sie das Geld weitergegeben haben, möchte man lieber nicht wissen! Zahllose Schmutzpartikel und Keime haften den Scheinen und Münzen an.

Kassendifferenzen sind bei Barzahlungen im herkömmlichen manuellen Kassenbetrieb vorprogrammiert. Unvermeidbar angesichts der vielen hundert manuell abgewickelten Ein- und Auszahlungen von Banknoten und Münzen pro Kasse.

Letztlich verführt jeder mögliche Zugriff auf Bargeld – sei es durch Berechtigte oder nicht Berechtigte – zu Unterschlagungen und Diebstahl.

Mit all dem macht jetzt eine revolutionierende technische Neuentwicklung Schluss:

PROCOIN cashkeeper, das automatische Kassensystem für Bargeld-Ein- und Auszahlungen an der Kasse.



Aufbauvariante



Einbauvariante

Automatische, berührungslose Annahme und Ausgabe von Banknoten und Münzen einschließlich Echtheitsprüfung, Zählung und Verwahrung.



Kompakt und gut integrierbar

Mit einem einzigen, kompakten Gerät werden Banknoten und Münzen verwaltet. Die problemlose Integration und Installation in alle eingeführten Kassensysteme sind erprobt.

Sicherheit

Niemand sieht oder berührt das Geld. Es ist unerreichbar für Mitarbeiter und potenzielle Diebe. Sichere mechanische Verankerung im Tresen.

Kontrolle

Elektronisch gesteuerter und kontrollierter Ablauf aller Ein- und Auszahlungsvorgänge verhindert Kassendifferenzen. Echtheitsprüfung von Banknoten und Münzen. Verwahrung von Banknoten und Münzen in verschlossenen, austauschbaren Kassetten. Kassenabschlüsse bei Schichtwechsel und am Tagesende sind nicht erforderlich.

Hygiene

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kommen mit dem Geld nicht in Berührung.



Komfort

Sehr bedienfreundlich, kein Nachfüllen von Wechselgeld im Normalbetrieb.

Beratung, Projektierung, Lieferung und Wartung aus einer Hand von **Procoin GmbH**, Amperestraße 7-11, 63225 Langen.

Wer wir sind:

Procoin ist ein deutsches mittelständisches Unternehmen mit Sitz in Langen bei Frankfurt am Main. Wir gehören zu den führenden Herstellern und

Anbietern von High-Tech-Systemen für die Bargeldbearbeitung. Geräte für das Zählen und Sortieren von Banknoten und Münzen gehören ebenso zu unserem Produkt-Portfolio wie ganze Rollier- und Verpackungsstraßen für Münzgeld und SB-Einzahlungs- und Depositsysteme für Banknoten und Münzen. Wir gehören zum internationalen Technologiekonzern Giesecke und Devrient (G+D), dem weltweiten Marktführer für Bargelddruck, Banknotenbearbeitung und Mobile Security.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH AUF DER FAMEBA 2018 IN FRIEDRICHSHAFEN.



Verlosung für registrierte Standbesucher

1. Preis: 1 Banknotenzähler „Pro Note 200“
2. Preis: 1 Banknotenprüfer „EuroSure II“
3. Preis: 1 Banknotenprüfer „EuroSure II“



PROCOIN cashkeeper Kassen-Bezahlssystem

PROCOIN cashkeeper
Kassen-Bezahlssystem
für Münzen und
Banknoten



NEUHEIT
2018

- ➔ **Sicherheit:**
Sichere Annahme und Ausgabe von Münzen und Banknote (Echtheitsprüfung)
- ➔ **Zuverlässigkeit:**
Keine falsche Wechselgeldausgabe und Diebstahlschutz
- ➔ **Hygiene:**
Verkaufspersonal kommt nicht mit dem Geld in Berührung
- ➔ **Kontrolle:**
Komfortables Geld-Managementsystem
- ➔ **Kompaktes Gerät:**
Einbau- oder Aufbauvariante



Banknotenzählgerät ProNote 200
kompakt und einfach im Handling



Münzähl- und Sortiergeräte Coin

procoin
cash handling for professionals

Procoin GmbH

Amperestraße 7-11
63225 Langen
Tel. +49 6103 5099-70
Fax +49 6103 5099-749

info@procoin.de
www.procoin.de

We make cash flow.



Service- und Vertriebsgesellschaft der Kreishandwerkerschaften mbH:

Ihr Kompetenzpartner für Energie!

Seit mehr als 10 Jahren sind wir der energiewirtschaftliche Berater für die Verbände des bayerischen Lebensmittelhandwerks.

Optimierung Stromliefervertrag
Wir prüfen die Verträge für die unterschiedlichsten Kundengruppen mit allen Liefermengen: Rahmenverträge (für Innungs- und Verbandsbetriebe), für leistungsgemessene Betriebe (mittels Individualverhandlungen mit den Stromversorgern) und preisgünstige Standardpreise seriöser Versorger für Haushaltskunden.

Optimierung – Gasliefervertrag
Wir prüfen die Verträge für die unterschiedlichsten Kundengruppen mit allen Liefermengen: z.B. Versorgung über Rahmenverträge (für Innungs- und Verbandsbetriebe), Individualverhandlungen mit verschiedenen Gasversorgern, Standardpreise seriöser Versorger für Haushaltskunden.

Reduzierung der Konzessionsabgabe (KA) Strom
Für Kunden mit einem Jahresverbrauch von 50.000 kWh bis etwa 100.000 kWh/Jahr. Wir prüfen die preiswerteste Variante der Messart. Beeinflussbare Kostenbestandteile sind neben der KA: Energiepreis / Netzentgelte / Messkosten.

Zertifizierung für Unternehmen im Strom-/Energiesteuerspitzenausgleich
Besonders energieintensive produzierende Unternehmen können nach §55 EnergieStG / §10 StromStG einen „Spitzenausgleich“ beantragen. Dazu ist ein Testat notwendig! Wir führen die Unternehmen durch die Beantragung.



Reduzierung der Netznutzungsentgelte
Auch die Netzentgelte Strom lassen sich in verschiedenen Sonderfällen reduzieren. U.a. haben leistungsgemessene Kunden mit mind. 200.000 kWh/Jahr und 150 kW Leistung unter bestimmten Voraussetzungen die Möglichkeit, reduzierte Netzentgelte zu beantragen. Die Stromentnahme sollte zu anderen Zeiten anfallen, als „üblich“ z.B. Produktion in den frühen Stunden. Es ist eine individuelle Berechnung anhand des Lastganges notwendig. Berücksichtigung findet dabei Spannungsebene, Netzbetreiber sowie individuelle Leistung. Wir berechnen es für Sie und setzen es um!

Strom- und Energiesteuererstattung
Es gibt verschiedene Möglichkeiten Strom- und Energiesteuererstattungen zu erhalten, ob als produzierendes Unternehmen, für energieintensive Prozesse oder beim Betrieb eines BHKW und vieles mehr. Wir prüfen die Erstattungsmöglichkeiten und erstellen fristgerecht die notwendigen Formulare!

Kosten der Messung Strom / Gas
Wir beraten bei der Planung eines Messkonzeptes und unterstützen bei der Suche und dem Wechsel von Messstellenbetreiber / Messdienstleister. Er erfolgt ein Vergleich der Kosten der Messung (aktuell und künftig).

Ermäßigung - EEG-Gesetz
Energieintensive Unternehmen mit mehr als 1 GWh je Verbrauchsstelle können Erstattungen nach dem EEG-Gesetz beantragen. Umfangreiche Formulare sind fristgerecht einzureichen. Wir führen das Unternehmen durch die Antragstellung!

Neuanschlüsse und Anschlussenerweiterungen
Der Kunde hat ein entscheidendes Mitspracherecht bei der Festlegung der Anschlusssituation. Unsere Beratung aus energiewirtschaftlicher Sicht kann zu deutlichen Ersparnissen führen.

Sonstige energetische Themen
Alle energetischen Themen, die Ihnen „unter den Nägeln brennen“ können Sie gern bei uns am Stand ansprechen:
- Energieeffizienzmaßnahmen
- Einbau eigener Erzeugungsanlagen (PV, BHKW, usw.)
- Störungen aus dem Energieversorgungsnetz, z.B. Spannungsschwankungen usw.

Energie sinnvoll ver(sch)wenden

Diesel - Rahmenvertrag
Über unseren DKV-Rahmenvertrag erhalten Unternehmen an den meisten Tankstellen bundesweit Rabatt. Ein ganzer Fuhrpark kann so bundesweit über die DKV-Tankkarten sparen!



service- und vertriebsgesellschaft der kreishandwerkerschaften mbh

Kirchplatz 1 • 04758 Oschatz
Tel: 03435 / 935760 • Fax: 03435 / 935769
www.svgkhs.de • info@svgkhs.de



Besuchen Sie uns auf der FAMEBA 2018. Wir freuen uns auf Sie!

Messeöffnungszeiten

Samstag, 03. März von 12 - 19 Uhr und Sonntag, 04. März von 9 - 17 Uhr



Salat, Gemüse, Obst, Säfte:

Immer knackig frisch – Salate aus Lautern

Das „Gärtnerdorf“ – mit diesem Attribut schmückt sich Lautern, ein Ortsteil von Heubach. Nicht ganz zu Unrecht, denn einst zählte man dort 17 Gärtnereien. Eine davon gehörte Thomas Schmid Urgroßvater: „Erst war es eine Landwirtschaft, später sattelte er auf den Anbau von Gemüse und Blumen um.“ So verwundert es nicht, dass Urenkel Thomas auch Gärtnermeister und in Lautern zuhause ist. Allerdings ist sein Unternehmen mit dem Namen Primalat quasi eine Produktionsstufe weiter tätig.

Mit 150 Mitarbeitern versorgt er zahlreiche Großabnehmer in ganz Süddeutschland mit Artikeln rund um das Thema Salat, Obst und Gemüse. „Triumph in Heubach war 1986 unser erster Kunde, dann kam Voith in Heidenheim“, erinnert sich Thomas Schmid. Heute zählen Gastronomiebetriebe, Bäckereien, Metzgereien, Krankenhäuser, Industrieunternehmen und Cash-und-Carry-Märkte zu den Abnehmern.

„Wir liefern jeden Tag Salate und Rohkost, aber auch Obst wie geschnittene Erdbeeren“, erzählt Thomas Schmid. Jeden Vormittag laufen in Lautern per Fax, Mail oder Datenübertragung die Bestellungen von den Kunden ein – und werden anschließend tagesfrisch produziert. Bis 19 Uhr sollte alles fertig sein, denn dann geht es an die Verladung auf fünf eigene LKW oder die

Fahrzeuge der Logistikpartner. Und bereits kurz nach Mitternacht erhalten die ersten Kunden ihre Ware.

Kompetenz in Sachen Salat

Warum kaufen so viele Kunden ihren Salat nicht selber ein und waschen und putzen ihn vor Ort? Thomas Schmid hat darauf eine selbstbewusste Antwort: „Weil wir das einfach besser können!“ Und er kann auch schnell begründen, warum das so ist.

„Wir haben das ganze Jahr ein komplettes Sortiment im Angebot und unsere Kunden können täglich auf die ganze Vielfalt zugreifen“, sagt Thomas Schmid. Zudem habe der Kunde kein Lagerisiko und spare damit Kosten. Rund 350 Produkte aus eigener Herstellung umfasst das Primalat-Sortiment. Neben verschiedenen Blattsalaten sind das Rohkostprodukte, Salat- und Gemüseemischungen, Kräuter und komplette Salatbuffets mit täglich wechselnden Angeboten. All das gibt es in zahlreichen Varianten, wie schon das Beispiel der Karotten zeigt, die in sieben Schnitten erhältlich sind: als Würfel mit 5, 10 oder 15 mm Kantenlänge, als Scheiben in 4 mm Stärke oder im Wellenschnitt sowie als PF-Stifte oder Sticks bzw. grobe oder feine Stifte mit 1,6 mm. Ergänzt wird das Primalat-Programm noch um rund 700 zugekaufte Artikel von Kartoffelprodukten und Sprossen über Obstsalate, geschnittene Früchte und Dessert bis hin zu Feinkostsalaten, Dressings und Saucen.

Sicher und nachhaltig

Seit über fünfzehn Jahren ist Primalat im Lebensmittelbereich zertifiziert. Aktuell liegt ein FSSC 22000 Higher Level Zertifikat vor. Gerade bei empfindlichen Lebensmitteln wie Salaten und Rohkost steht eine perfekte Hygiene im Mittelpunkt. Seit über fünfzehn Jahren verfügt Primalat über eine international anerkannte Zertifizierung. Nach der „IFS Food Standard“ Zertifizierung folgte die „FSSC 22000“ Zertifizierung. Beides von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannte Standards für die Auditierung von Lebensmittelherstellern, deren Schwerpunkt auf der Lebensmittelsicherheit und Qualität der Verfahren und Produktion von Lebensmitteln abzielt. Natürlich verfügen auch alle Zulieferer von Primalat über eine Zertifizierung, sodass „immer nachvollziehbar ist, was wann wo passiert“, wie es Thomas Schmid formuliert.

Auch das Thema „nachhaltiges Wirtschaften“ ist für ihn ein wichtiger Punkt, nicht zuletzt weil wegen der erforderlichen Kühlung der Produktion ein hoher Energiebedarf besteht. Er wird zum einen durch ein Blockheizkraftwerk gedeckt, zum anderen durch eine große Photovoltaikanlage auf dem Dach. „Und alle organischen Abfälle werden in einer Biogasanlage umweltfreundlich verstromt“, ergänzt Thomas Schmid nicht ohne Stolz. Alle Transportkörbe werden nach der Benutzung in einer Waschanlage professionell gereinigt.

Wissen, wo es herkommt

Als weitere Kompetenz seines Unternehmens nennt Thomas Schmid die Sicherheit bei der Beschaffung: „Wir haben viele langjährige Partner, bei denen wir uns darauf verlassen können, die benötigten Mengen in der richtigen Qualität pünktlich zu bekommen.“ Der nächstgelegene Lieferant kommt direkt aus der Nachbarschaft: ein Gärtner aus Lautern, der sich auf Ackersalat und Kresse spezialisiert hat.

Weitere Quellen finden sich im Remstal und auf den Fildern sowie in der Pfalz, dem größten deutschen Anbaugebiet. In den kühlen Monaten kommen Lieferanten aus Südeuropa dazu. „Damit können wir das ganze Jahr über eine gleichbleibend hohe Qualität liefern“, sagt Thomas Schmid. „Alle Lieferanten sind sowohl bei der Sortenwahl als auch bei den angewandten Kulturmethoden absolute Spezialisten.“

Die beste Ware bringt aber nichts, wenn sie nicht richtig verarbeitet wird. Hier kommt die Kompetenz von Primalat zum Tragen – oder wie Thomas Schmid es formuliert: „Wir wissen, wie Frische geht.“ Alle Produkte haben eine Durchlaufzeit von nur wenigen Stunden vom Putzen bis zur Auslieferung. Dabei sind sowohl Handarbeit, wie bei der Vorbereitung der Salate und dem groben Putzen, als auch der Einsatz spezialisierter High-Tech-Maschinen gefragt, wie beispielsweise der Schnittmaschinen

mit ihrem enormen Durchsatz. „Solche Maschinen würden selbst in einer großen Bäckerei keinen Sinn machen, denn in nur fünf Minuten hätten sie den Tagesbedarf verarbeitet“, erklärt Thomas Schmid. Dazu kommen bei Primalat einige „Tricks“, wie der Chef erklärt: „Wir sprühen z. B. Trinkwasser auf die Schnittflächen, um ausgeschnittene Zellen und auftretenden Zellsaft sofort auszuwaschen. So bleiben die Produkte länger frisch.“ Auch bei der vollautomatischen Verpackung wird mitgedacht. „Wir verpacken in Gebinden von 0,5 bis 2,5 kg und achten vor allem bei Salaten darauf, dass immer ein Luftpolster mit in der Packung ist, sodass der zarte Salat beim Transport nicht zusammengedrückt wird“, beschreibt Thomas Schmid das Verfahren – und freut sich, dass seine Produkte jeden Tag lecker und „tellerfertig“ bei seinen Kunden ankommen.

Daten und Fakten:

Salat ist von deutschen Tellern nicht mehr wegzudenken. Rund 6,6 kg verzehrt jeder Bundesbürger pro Jahr im Schnitt.

Primalat auf einen Blick:

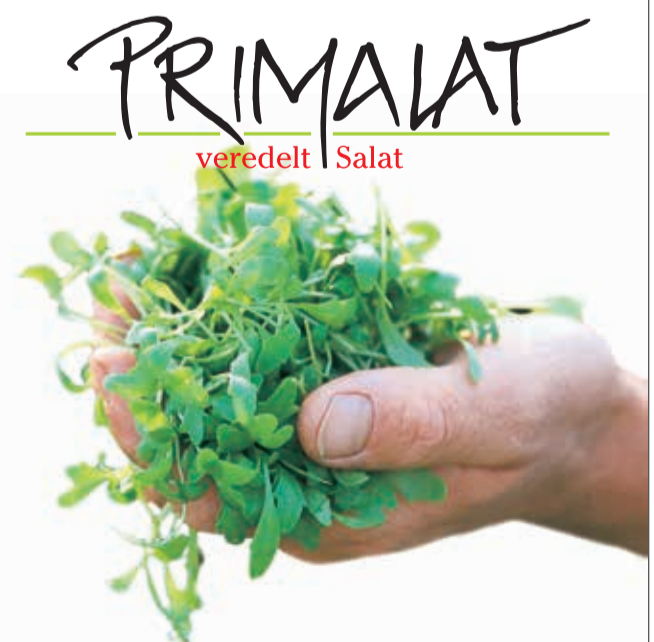
Ca. 150 Mitarbeiter
Mehr als 1.000 Produkte
5.000 t. Salat pro Jahr

Die Produktion bei Primalat

					
Alle gelieferten Rohstoffe werden streng kontrolliert. Auch Thomas Schmid hat hier ein wachsames Auge.	Anschließend geht es zur Vorsortierung per Hand und zum Vorbereiten für die weitere Verarbeitung.	Der Salat landet zuerst in einem Sprudelbad, bevor er anschließend geschleudert und dann automatisch gewogen und verpackt wird.	Hochmoderne Schneidemaschinen erledigen das „Schnippeln“ von Karotten, Rettich, Zucchini und vielen anderen Gemüsen.	Nach weniger als einer Stunde sind die Waren frisch verpackt im 3 °C kühlen Auslieferungslager bereit für ihren Weg zum Kunden.

Salat, Gemüse, Obst, Säfte...
tellerfertig und handverlesen!

Beste Rohware ist die Grundlage unseres Schaffens. Täglich werden mehrere Tonnen Gemüse und Salate von Hand kontrolliert und dann maschinell weiterverarbeitet. Innerhalb von 24 Stunden verlassen tausende Portionen unser Haus – immer frisch und vielfältig im Sortiment. Neu: Feinkostsalate, leckere Früchte geschält und geschnitten, Fruchtsalate sowie italienische Antipasti – alles ohne Konservierung. Erstklassige Convenience-Produkte: Einfach gut von Primalat in Lautern. Der starke Partner für alle, die es knackig mögen: Betriebsrestaurants, Gastronomen, Schulen, Vereine und natürlich auch Privatpersonen.





Die Wildbakers zeigen's ... das Bäckerhandwerk ist ein vielfältiges, innovatives und modernes Handwerk, zu dem einiges an Können und Fachwissen gehört. Sie kombinieren traditionelles Know-How mit originellen und fortschrittlichen Ideen

Erleben Sie die Wildbakers Jörg Schmid und Johannes Hirth am Sonntag, den 04. März auf der FAMEBA 2018

Programmübersicht

Samstag 03. März 2018

- 12:00 Uhr Messebeginn
- 12:00 Uhr Krapfen und Kaffee (solange Vorrat reicht)
- 19:00 Uhr Ende des ersten Messtages

Sonntag 04. März 2018

- 09:00 Uhr Messebeginn
- 08:30 Uhr Start für die Teilnehmer des Bodensee-Cups
- 09:00 Uhr Weißwurstfrühstück (solange Vorrat reicht)
- 10:00 Uhr die „Wildbakers“,
- 12:00 Uhr Backvorführungen mit
- 13:00 Uhr Action und Unterhaltung
- 14:00 Uhr
- 15:30 Uhr Siegerehrung des Bodensee-Cups der Fleischerjugend
- 17:00 Uhr Ende der Messe

Außerdem an beiden Tagen ganztägig

Verkauf von Gebrauchtmaschinen und Geräten, Verkostungen in allen Bereichen.

MAJA hat das Bäcker-Eis!



Mit dem Bäcker-Eis von MAJA wird es Ihrem Teig nicht zu warm.

Und Sie selbst kommen beim Gedanken an Klimaschutz und Lebensmittelhygiene nicht ins Schwitzen!

HYGIENISCHER

Ob Sie sich für das feine, mattweiße Scherbeneis zur Teigkühlung entscheiden oder für das granulatartige Nuggeteis – beide heißen bei uns „Bäcker-Eis“, denn sie eignen sich gleichermaßen zur schnellen und zuverlässigen Teigkühlung.

Viele Backbetriebe schwören auf das ca. -7°C kalte Scherbeneis von MAJA, das sich schnell und homogen im Knetprozess auflöst und dabei dem Teig die Wärme entzieht. Es ist einfach und präzise zu dosieren. Vor allem wenn Sie individuelle Lösungen suchen, sind MAJA-Scherbeneiserzeuger mit ihrer großen Vielfalt an Ausführungsvarianten und praktischem Zubehör die erste Wahl.

Eine interessante Alternative bietet das ca. -0,5°C kalte Nuggeteis, mit seiner klaren, granulatartigen Struktur, insbesondere für den kleinen Eisbedarf.

Welche Eissorte und welches Maschinenkonzept ist Ihr Favorit? Lassen Sie sich von den MAJA-Kältespezialisten auf unserem FAMEBA-Stand beraten!

In Sachen Hygiene sind beide Produktlinien jedenfalls vorbildlich, denn beide gibt's mit dem Selbstreinigungssystem MAJA-SCS. Dieses sorgt dafür, dass die vom Wasser umspülten Bereiche vollautomatisch gereinigt und entkalkt werden. Das spart Zeit beim Reinigen und vermeidet Hygienedefizite im Bereich der Eiserezeugung.

MAJA-SCS trägt außerdem zur Instandhaltung Ihres Eisereizers bei. Durch die regelmäßige Reinigung werden hartnäckige Schmutz- und Kalblagerungen von Anfang an vermieden.



ÖKOLOGISCHER

Umweltschädigende Kältemittel müssen sukzessive durch ökologisch verträgliche Alternativen abgelöst werden. Das schreibt nicht nur der Gesetzgeber vor, auch unsere Kunden verlangen Lösungen, die ressourcen- und umweltschonendes Wirtschaften ermöglichen. Gut, dass MAJA schon seit über 10 Jahren weltweit zu den Vorreitern auf dem Gebiet der Eiserezeugung mit klimaneutralen Kältemitteln zählt!

Als besonders umweltfreundlich gilt z.B. das im Haushaltsbereich gängige Kältemittel Propan R290, das bei den kleinen Nuggeteisbereitern bis 300 kg eingesetzt wird.

Betriebe, die auf natürliche Kältemittel setzen, finden bei MAJA die passenden Eisereizer zum Direktbetrieb über eine R744 / CO₂-Kälteverbundanlage.

Wer nicht mit CO₂ kühlen kann, entscheidet sich am besten für eine Kompaktmaschine von MAJA zum Betrieb mit dem Kältemittel R449A, das als umweltverträgliche Alternative zu den bisher gängigen fluorierten Treibhausgasen eingesetzt wird.

www.das-baekereis.de



SCHERBENEIS

NUGGETEIS



MAJA-Maschinenfabrik
Herrmann Schill GmbH & Co. KG
77694 Kehl-Goldscheuer • Tel.: +49 7854 - 184-0
E-mail: maja@maja.de • www.maja.de



Zentis:

125 Jahre Zentis – 125 Jahre Fruchtgenuss

Das bedeutet 125 Jahre Leidenschaft für Früchte, höchste Sorgfalt im Rohwareneinkauf und in der –verarbeitung sowie stetige Kreativität in der Produktentwicklung. Damals wie heute steht Zentis für erlesene Qualität, Pioniergeist und die Lust, Neues zu entdecken. Dieses hat Zentis zu einem der führenden europäischen Fruchtverarbeiter und zuverlässigen Partner der Back-, Milch- und Süßwarenindustrie gemacht. Mit Know-how, Erfahrung und Pioniergeist werden als innovativer Partner Produktlösungen entwickelt und Ideen gefolgt.

Dabei setzt das Aachener Traditionsunternehmen hohe Standards für fruchtige und cremige Zubereitungen und ist Experte für einzigartige Produktkonzepte. Die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig: Füllen, Auflegen, Verarbeiten und Verfeinern vor und nach dem Backen. Zentis liefert beste Qualität für beste Backwaren. Als führender Fruchtverarbeiter Europas wissen die Experten von Zentis ganz genau, welche fruchtigen Füllungen beispielsweise am besten zu Berlinern passt und welche Geschmacksrichtungen bei den Verbrauchern beliebt sind.

Nur die allerbesten Produkte schaffen es, zum Klassiker zu werden: „Perfekt Aprikose“ und „Rekord Himbeer-Rote Johannisbeere“, die fein passierten Fruchtfüllungen, haben diesen Status mit Bravour erreicht. Hergestellt werden die Konfitüren aus aromatischem Fruchtpüree und überzeugen mit intensivem Geschmack und natürlicher Farbgebung. Zentis bietet die fein passierten Konfitüren im praktischen, wiederverschließbaren 12,5 kg Eimer an. Die beiden Sorten überzeugen in der Verarbeitung durch ihre Streich-, Impf- und Sprühfähigkeit. Zudem können die fein passierten Konfitüren direkt verarbeitet werden.



Innovation wird bei Zentis großgeschrieben: Laufend werden neue Sorten und Geschmacksvarianten entwickelt und getestet. Das Sortiment wird daher regelmäßig ergänzt und aktualisiert. Hier spielen aktuelle Trends und Verbrauchervünsche eine große Rolle. Das Thema „Saisonalität“ bedienen beispielsweise die drei erfolgreichen, saisonalen Trendsorten „Erdbeer-Rhabarber“, „Typ Florida Orange“ und „Typ Bratapfel“, ideal als fruchtige Füllungen für Backwaren, Süßspeisen und Desserts.

Natürlich sind diese auch in der Anwendung optimal auf die Kundenbedürfnis-

Saisonale Potenziale ausschöpfen!

Besuchen Sie uns auf der FAMEBA

Erfolg mit saisonalen Rezepturen

- Drei fruchtige Trendsorten – passend zur Jahreszeit:
 - Erdbeer-Rhabarber
 - Typ Florida-Orange
 - Typ Bratapfel
- Fein passiert und somit besonders impf- und streichfähig
- Ideal als Füllung von Berlinern, Muffins, Donuts und vielem mehr
- Saisonal und zeitlich limitiert – für neue Kaufimpulse
- Praktisch und wiederverschließbar im 12,5-kg-Eimer

Zentis – der Experte für die Veredelung und Füllung von feinen Backwaren, Süßspeisen und Desserts.

Zentis GmbH & Co. KG ■ Postfach 10 16 37 ■ 52016 Aachen ■ Tel. +49 (0) 2 41/47 60-0 ■ Fax +49 (0) 2 41/47 60-3 69 ■ www.zentis.de ■ info@zentis.de

se zugeschnitten: Die fein passierten Füllungen sind impf- und streichfähig und direkt zu verarbeiten. Zentis bietet die fruchtigen Kreationen im bedarfsgerechten 12,5 kg Eimer an.

Ideal für Probierkäufe und mehr Abwechslung – die saisonalen Trendsorten im Überblick:

• **Erdbeer-Rhabarber:**
Klassisch-beliebte Sorte und perfekter Geschmack durch süß-säuerliche Note – für Abwechslung und Vielfalt.

• **Typ Florida Orange:**
Erfrischende Sommerverführung aus fein-süßen Florida-Orangen. Ideal zur Erfrischung in heißen Sommermonaten.

• **Typ Bratapfel:**
Köstlicher Genuss aus fruchtigem Apfel und winterlichen Gewürzen. Besonders starke Winter-Aktionssorte und ideal für Impulskäufe.



Neben diesen unverzichtbaren Kreationen bietet das Aachener Traditionsunternehmen ein breites Sortiment. Die vielfältigen Fruchtfüllungen von Zentis mit ihrem besonders aromatisch-fruchtigen Geschmack eignen sich für viele Zwecke. Ob zum Verfeinern von exklusiven Dessertkreationen, zur raffinierten Aufwertung von Süßspeisen oder zum Veredeln von Backwaren, wie z. B. Berlinern, Muffins oder Donuts. Die fruchtigen Füllungen sind vielseitig einsetzbar. Das Angebot reicht dabei von back- und froststabilen Frucht- und Cremefüllungen, flexibel einsetzbaren Marzipanmassen vor dem Backen, bis zu Fruchtfüllungen, Konfitüren, Creme- und Spezialfüllungen, Glasuren und Dekorationen für das Füllen, Auflegen, Verarbeiten und Verfeinern nach dem Backen.

Neben dem umfangreichen Standardsortiment entwickelt Zentis aber auch individuelle, auf Kundenwünsche zugeschnittene Füllungen und kann damit spezifische Wünsche und besondere Erfordernisse des Kunden berücksichtigen. Aufgrund dieser hohen Kundenorientierung und der partnerschaftlichen Zusammenarbeit ist der Frucht-Experte in der Lage, maßgeschneiderte Lösungen anzubieten. Durch den Ausbau des Back- und Süßwarentechnikums im Jahr 2013 ist Zentis noch leistungsstärker. Im 450m² großen Gebäudekomplex mit State of the Art-Technologie kann noch individueller auf Kunden-Anforderungen

eingegangen und maßgeschneiderte Lösungen entwickelt werden. Beginnend bei der Rezeptur-Entwicklung bis hin zu umfassenden Kunden-Appli-

kationstests zur Überprüfung aller relevanten sensorischen Eigenschaften im Endprodukt.
www.zentis.de



SONDEREDITION

Unverzichtbarer Klassiker in markanter Jubiläums-Ausstattung

Der Grundstein für das Traditionsunternehmen Zentis liegt mitten in Aachen. Franz Zentis eröffnete hier 1893 seinen Kolonialwaren- und Lebensmitteladen. Sonnengreifte, getrocknete Aprikosen vermischte Franz Zentis mit Zucker aus der Region und erschafft so eine neuartige Backmarmelade. Er nennt sie stolz **FAMOS**: Feinste Aprikosen Marmelade Ohne Sirup.



Der bewusste Verzicht auf den ansonsten bei Lebensmitteln oftmals eingesetzten billigen Stärkesirup, der auch als Zusatzstoff hätte deklariert werden müssen, unterschied diese innovative Marmelade von den Anderen. Insbesondere das ausgewogene Geschmacksprofil, mit dem genau-richtigen Ausgleich zwischen Fruchtsäure, Zucker und Geschmack machte den Unterschied. Famos ist auch der Erfolg. Vor allem Bäcker und Konditoren zeigten sich begeistert, denn ein besonderer Vorteil der neuen Aprikosenmarmelade **FAMOS** bestand neben dem ausgewogenen Geschmacksprofil auch darin, dass sie auch bei großer Hitze ihre Qualität und ihr natürliches Aroma behielt. **FAMOS** ist bald in aller Munde und fester Bestandteil in vielen Backstuben – als fruchtige Füllung in köstlichen Backwaren.

Im Jubiläumsjahr 2018 überrascht das Aachener Traditionsunternehmen mit einer Sonderausstattung im beliebten Retro-Stil.

Seeger Wasch- und Reinigungsmittel GmbH:

Schaumreinigung – Wirkungsvoll und wirtschaftlich

Die Seeger Wasch- und Reinigungsmittel GmbH mit Sitz in Balingen ist ein 135 Jahre altes Traditionsunternehmen zur Herstellung von Wasch-, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für die lebensmittelverarbeitende Industrie.

Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung bedeutet Maßnahmen und Vorkehrungen zu treffen, welche die

Eignung und Sicherheit von Lebensmitteln während der gesamten Lebensmittelverwertungskette gewährleisten. Reinigung und Desinfektion sind Teil der Hygienemaßnahmen. Die Schaffung hygienischer Produktionsbedingungen bringt in lebensmittelverarbeitenden Betrieben wegen vieler schwierig zu entfernender Rückstände aus diversen Anlagen und Prozessen große Herausforderungen

mit sich. Nach der Produktion müssen daher die Oberflächen von Produktionsanlagen, das Arbeitsumfeld sowie die Oberflächen mit Lebensmittelkontakt gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Die Schaumreinigung im Niederdruckverfahren liefert durch die Kombination von optimaler Reinigungschemie und Wasser mit Druckluft und mit Einwirkzeit überzeugende Ergebnisse. Der dichte, selbst auf senkrechten Flächen haftende Reinigungsschaum verlängert die Einwirkzeit der enthaltenen Wirksubstanzen und unterstützt die Ablösung bzw. Entfernung von Schmutz und damit auch Keimen von Arbeitsflächen, Wänden, Produktionsanlagen und Böden.

Die Schaumreinigung zeichnet sich durch besondere Wirtschaftlichkeit und Sicherheit bei der Anwendung aus. So reichen 20l einer Anwendungslösung (2% bis 5%) um ca. 200 qm Oberfläche mit einer dünnen Schicht zu überziehen. Nach einer Einwirkzeit von 10- 20- Minuten kann der dispergierte Schmutz mit Wasser materialschonend abgespült werden.

Das Verfahren der Schaumreinigung eignet sich hervorragend für die tägliche oder turnusmäßige Betriebsreinigung; hierbei empfiehlt es sich im Wechsel alkalische und saure Mittel für die Reinigung einzusetzen um einem Aufbau von Rückstände wie z.B. Kalk zu verhindern und die Desinfektionsmaßnahmen zu unterstützen.

Der alkalischeaktivchlorhaltige Export SR20 Desinfektions-Schaumreiniger vereint Reinigung und Desinfektion in einem Produkt und ist nach den neuesten DVG Richtlinien gelistet. Export 750 saurer Schaumreiniger

enthält eine neue innovative Wirkstoffformel mit hoher Reinigungskraft und erlaubt angenehmes Arbeiten. Im Bedarfsfall kann ein Desinfektionsmittel wie Renti V, ein DVG gelisteter Desinfektionsreiniger aufgeschäumt/ aufgesprüht werden.

Der Prozess der Schaumreinigung gliedert sich in mehrere Teilschritte.

1. Vorarbeit:

groben Schmutz entfernen, Niederdruck-Schaumgerät, z.B. SG20 von Seeger, ausrüsten und bereitstellen, ggf. Warnschild aufstellen, zu reinigende Flächen mit Wasser benetzen.

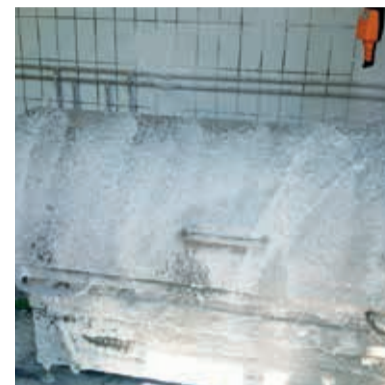
2. Schaumreinigung:

Schaumreinigerlösung (2-5%) von unten nach oben auf die zu reinigende Fläche auftragen. Reinigungsschaum 10-20 Minuten einwirken lassen, darf nicht eintrocknen.

3. Spülen:

Abspülen der Flächen mit viel klarem Wasser mit Niederdruck

Die Schaumreinigung bietet gegenüber der konventionellen Sprühreinigung oder Reinigung mittels HD-Gerät die Vorteile des Bedienerschutzes durch geringere Aerosolbildung, keine Verteilung von Schmutz und Bakterien im Raum und die Sichtbarkeit der mit Schaum benetzten Oberfläche. Somit Schaffung von hygienischen Produktionsbedingungen gemäß HACCP-Konzept.



Schaumreinigung



Unterschied Hochdruck- Niederdruck Aerosolbildung

Sicher. Hygienisch. Rein.

Seeger

Wasch- und Reinigungsmittel GmbH

Schickhardtstr. 7
72336 Balingen
Tel. 07433 9600
info@seeger-balingen.com

Biozide sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Besuchen Sie uns auf der FAMEBA 2018.
Wir begrüßen Sie am Stand Nr. 158

Weißwurstfrühstück am Sonntag
Am Sonntag, den 04. März 2016 gibt es ab 9.00 Uhr wieder unser schon bekanntes, wohlschmeckendes Weißwurstfrühstück. Jeder Besucher erhält einen Gutschein über ein Paar Weißwürste, eine Brezel und ein Getränk. Diese Brotzeit schmeckt besonders gut und lässt den Sonntag auch gleich entspannter angehen. Stärken Sie sich vor Ihrem Messebesuch.

Die zur Mühlen Gruppe:

Unsere Stars für die Bedienungstheke

Entdecken Sie die Top-Artikel der starken Marken Schulte, Marten & Gutfried!



zur Mühlen Gruppe



Die zur Mühlen Gruppe ist eines der führenden Unternehmen der Fleisch- und Wurstbranche in Europa. Die einzelnen Werke zählen mit Ihren fortschrittlichen Produktionsanlagen zu den modernsten Werken der Welt.

Zur Unternehmensgruppe gehören im Bereich „Bedienungstheke“ die beliebten Marken Schulte, Marten und Gutfried.

Die Firma **SCHULTE** ist seit über 100 Jahren ein traditioneller Hersteller von Rohwurstspezialitäten für die

Bedienungstheke. Neben Rohwurstgehören auch Garschinken und Aspik Spezialitäten zum hochwertigen SCHULTE Sortiment. Mit dem Artikel „Salami Trapez“ setzt SCHULTE das Konzept von Salami-Spezialitäten in außergewöhnlicher Form fort. Die SCHULTE Salami in Trapezform ist ein Hochgenuss für den Gaumen und ein toller Blickfang in der Theke. Erlesene Zutaten und gut ausge-reifte Waresorgen für ein pikantes Geschmackserlebnis.

Die Firma **Marten** blickt auf 150 Jahre Erfahrung in der Herstellung von

qualitativ hochwertigen Wurst- und Schinkenspezialitäten zurück. Das westfälische Unternehmen erschließt mit seinen anspruchsvollen Artikeln neue Märkte, dazu gehört die Marten „Salaggio“. Mit Naturschimmel gereift und einer feinen Käse-Note erobert diese Spezialität den modernen Markt. Mit der Kornsalami, mit echtem Münsterländer Korn, verzichtet Marten allerdings nicht auf die traditionellen westfälischen Spezialitäten. Unverzichtbar für jede Bedienungstheke sind Salmis mit einer Käse- und Pfefferummantelung, hier

bietet Marten die hochwertigen Artikel „Mr. Cheese“ und „Mr. Pepper“ an. Aus gutem Hause: **Gutfried** schmeckt allen seit über 40 Jahren. 1971 wird die Geflügelwurst Marke Gutfried geboren und ist seitdem in den meisten Bedientheken und SB- Kühlregalen zu finden. Durch die strahlend orangenen Verpackungen, den prägnanten Claim „Gutfried ist gut für mich“ und die durchgehende TV-Werbung kennen aktuell 95% aller Deutschen die Marke Gutfried. Gutfried ist Deutschland's beliebteste Geflügelwurst und steht für ausge-

zeichnete Qualität und zeitgemäße Ernährung. Gutfried 60er Kaliber: Erfolg seit Jahrzehnten Fleischwurst, Gutfried, Jägerwurst oder Corned Turkey? Geschnitten oder als Stück? Bei so viel Geschmack fällt die Auswahl schwer. Egal für welche der 4 Sorten Sie sich entscheiden, mit unseren 60er Kalibern treffen Sie den Geschmack von Groß und Klein. Schon seit Jahrzehnten sind diese Produkte durch den auffälligen orangenen Darm ein echter Hingucker in Bedientheke.

Süße Leckereien am Samstag

Am Samstag, den 03. März 2018 gibt es ab 12.00 Uhr süße Leckereien für alle. Jeder Besucher erhält einen Gutschein über einen Krapfen und ein Getränk. Machen Sie bei Ihrem Messebesuch eine süße Pause, und genießen Sie diese bei Krapfen und Kaffee!

Käsespezialitäten aus Heumilch:

Die Philosophie der Gebrüder Baldauf

Seit über 155 Jahren steht der Name Gebr. Baldauf für einzigartige Käsespezialitäten aus Heumilch. 1862 begann in Goßholz die Geschichte des Unternehmens, zunächst als Käsehandel. Mittlerweile hat sich das Unternehmen zu einem Produktionsbetrieb entwickelt, der familiengeführt bis heute, Tradition und Innovation vereint.

Mit den Milchbauern arbeitet die Firma Baldauf eng zusammen und das seit Generationen. Die kurzen Wege und der enge Kontakt zu den Milcherzeugern ermöglichen eine lückenlose Qualitätssicherung der Milch. Die Partnerschaft ist die Basis für den Erhalt des ursprünglichen Käsehandwerks und der Existenz der Heumilchbauern. Dadurch wird auch die einzigartige in Jahrhunderten gewachsene Allgäuer Kulturlandschaft erhalten. Das liegt Georg Baldauf, er führt den Familienbetrieb in der



Sennereien vor Ort. Der tagesfrischen Milch werden nur Lab und Milchsäurebakterien zugegeben. Die Milchsäurebakterien werden traditionell selbst hergestellt, d.h. sie werden aus der eigenen Milch heraus selektiert. Das sorgt dafür, dass die Käse einen einzigartigen Geschmack bekommen.

Die Käse reifen, nachdem sie aus der Sennerei in das große Reifelager kommen, natürlich auf dem Fichtenbrett und werden nur mit Wasser und Salz gepflegt. Nach der langen Reifezeit und intensiver Pflege werden ausgesuchte Kräuter- und Gewürzmischungen in Handarbeit auf die Naturrinde affiniert.

5. Generation, besonders am Herzen. Damit das so bleibt, zahlt Baldauf den Bauern einen überdurchschnittlich hohen Milchpreis.

Verarbeitet wird die Heumilch schonend und naturbelassen in den drei



Messeöffnungszeiten

Samstag, 03. März von 12 - 19 Uhr und Sonntag, 04. März von 9 - 17 Uhr

Settele Schwäbische Spezialitäten:

Die Schwäbische Art zu genießen

Beilagen, Suppeneinlage oder Fertiggerichte – die Produktpalette der Settele GmbH & Co. KG bietet für jeden Geschmack das Richtige. Dabei gelingt alles so leicht, dass jede Menge Zeit zum Genießen bleibt.

mögliche Verarbeitungsqualität der Produkte. Lohn für die herausragende Qualität der Produktpalette sind das hohe Vertrauen der Kunden sowie regelmäßig verliehene Prämierungen.

Die Philosophie: Qualität & Frische
260 Mitarbeiter erfüllen bei Settele seit fast 50 Jahren, den Wunsch der Verbraucher nach frischen Schwäbischen Spezialitäten. Täglich werden mehrere tausend Lebensmittelmärkte, Großhändler und Großkantinen in ganz Deutschland, Österreich, Frankreich und die Schweiz beliefert und stetig wird das Netz weiter ausgebaut. So werden in Zukunft noch mehr Verbraucher von den abwechslungsreichen Convenience-Produkten profitieren können. Dabei sichern ständige Qualitätsuntersuchungen und mit Sorgfalt ausgewählte Lieferanten den hohen gesundheitlichen Wert der verwendeten Rohstoffe.

Das Sortiment
Die Produktpalette umfasst Spezialitäten der schwäbischen Küche wie Spätzle, Schupfnudeln, Maultaschen oder Dampfnudeln und Pasta. Darüber hinaus befinden sich diverse Gemüse-, Nudel-, Knödel- und Suppenarten sowie Produkte für die „Leichte“ und „Italienische“ Küche im Programm.

Näheres erfahren Sie auch unter www.settele.de.

Settele GmbH & Co. KG
Messerschmittstr. 53
89231 Neu-Ulm
Telefon 0731/974 17-0
Fax 0731/974 17-200

Besuchen Sie uns auf der FAMEBA 2018!



FrISCHE Spätzle und mehr ...
Settele GmbH & Co. KG, Messerschmittstraße 53, 89231 Neu-Ulm

Meiko:

Weniger Personalausfallzeiten dank neuer Technik

Wohin gehen die Trends, welche technischen Neuheiten gibt es, was muss ich als Arbeitgeber besonderes beachten? Wie können die Betriebe aus der Branche der Metzger, Bäcker und der Gastronomie dem dynamischen Wandel begegnen? Antworten darauf liefern die Aussteller auf der Fameba, der Fachmesse für die Handwerksbranchen Metzger, Bäcker und Gastronomen, die vom 3.-4. März in Friedrichshafen stattfindet.

Das Offenburger Unternehmen Meiko als Experte für Spültechnologie mit 90jähriger Erfahrung ist mit von der Partie und präsentiert die neue Haubenspülmaschine M-iClean H.



Die neue Maschine bringt das auf den Punkt, was sich die Kunden schon lange wünschen: Eine Maschine zu haben, die nicht nur eine Waschtechnik für ein perfektes Spülergebnis liefert, sondern auch noch in Bezug auf Ergonomie neue Maßstäbe setzt und dabei Zeit und Geld spart. Bei der Entwicklung haben die Meiko-Ingenieure die Spültechnik und den Prozess neu und ganzheitlich in Bezug auf Ergonomie durchdacht.

Das bedeutet für den Betreiber große Vorteile. Er hat nicht nur enorme Zeit- und Kostenersparnis, sondern wesentliche Pluspunkte auch in Bezug auf die aktuelle Gesetzeslage zum Thema „Arbeitsschutz“ und Arbeitsplatzbeurteilung: Mitarbeiter werden durch die Nutzung dieser Maschine eine gesundheitliche Entlastung deutlich spüren dadurch auch weniger Krankheitstage haben.

Im Detail helfen dabei Features wie Haubenautomatik und automatische Korberkennung: diese sorgen für eine wesentlich geringere körperliche Belastung, denn die Maschine öffnet und schließt automatisch ohne, dass der Bediener die (schwere) Haube anfassen muss (Maschine öffnet automatisch nach Programmende und schließt mit Korberkennung automatisch, sobald der Korb eingeschoben wird). Zudem gibt nun die Haubenau-

M-iClean H
Willkommen im Spül-Paradies

Magisch wie mühelos und schnell die M-iClean H arbeitet – wie im Paradies. Komfortabel, nachhaltig und besonders effizient. **Einzigartig: das MEIKO Ergonomie-Konzept.** Die Bedienung der M-iClean H mit Haubenautomatik öffnet ein neues Kapitel in puncto Arbeitskomfort. Das einfachere, viel bequemere Be- und Entladen und das ergonomische Bedienkonzept schonen dabei nicht nur den Rücken und die Muskulatur des Personals, sondern auch das Zeitkonto. Das Display der M-iClean H ist genau da positioniert, wo es gebraucht wird – direkt auf Augenhöhe. Und dort bleibt es auch. Kein Bücken, kein Verrenken, kein umständliches Drumherumlaufen.

Angepasste Arbeitshöhen, flexible Bedienelemente, intuitive und leichte Bedienbarkeit – das MEIKO Ergonomie-Konzept: Spülen ohne Mühe und Kraftanstrengung mit größtmöglicher Wirtschaftlichkeit. Willkommen im Spülparadies!

www.meiko.de/spül-paradies

tomatik den „Takt“ vor. Der Bediener sieht sofort, wenn die Maschine fertig ist und passt seine Arbeitsweite sofort an die Maschine an = Zeitersparnis und somit Geldersparnis. Durch das Signalkonzept der Maschine und die Fortschrittsanzeige in Augenhöhe wird der Maschinenstatus übersichtlich angezeigt – direkt am Arbeitsplatz des Mitarbeiters. So werden unnötige Wege, tiefes Beugen oder Verdrehen des Oberkörpers vermie-

den. Solche Aspekte gewinnen besonders dann an Bedeutung, wenn es um den Bereich Personalrecruiting geht. Durch die Abwasserwärmerückgewinnung und Wrasenrückhaltung entsteht ein wesentlich besseres Raumklima – und das Personal wird nicht durch Dampf oder Schwaden belastet. Zusätzlich spart man 20% Betriebskosten ein. Das Unternehmen wurde für seine Entwicklungsbemühungen belohnt:

Das Produkt M-iClean H wurde mit dem internationalen „Smart Label Award“ und dem Küche-Award ausgezeichnet, das Unternehmen selbst, von der Allgemeinen Bäcker Zeitung in der ABZ-Markenstudie als „Marke des Jahres 2017“ gewählt und von der Allgemeinen Hotel- und Gaststättenzeitung als Bestmarke 2017/2018 in der Kategorie Spültechnik als Servicesieger prämiert.



Übergabe der ABZ-Marke-des Jahres-Urkunde von Joachim Eckert (GF Matthaes Verlag) an Dietmar Zapf (Leiter Key-Account bei Meiko)

BÄKO Südwürttemberg eG:

Damit Sie mehr Zeit für das Wichtigste haben ...



**KNETEN, RÜHREN, BACKEN,
REZEPTUREN ERSTELLEN
SORTIMENTE PFLEGEN,
VERKAUFEN und vieles mehr
ist ein harter Job.**



**Unser Buchhaltungsservice-Team
unterstützt Sie gerne bei der notwendigen
Büroarbeit.**

Das besondere Service-Angebot Ihrer BÄKO Südwürttemberg eG: Der BÄKO-Buchhaltungsservice

Seit nunmehr 10 Jahren bietet unser BÄKO-Buchhaltungsservice ein umfassendes Leistungsangebot für Ihre betriebliche Buchhaltung: von der Verbuchung Ihrer täglichen Geschäftsvorgänge, dem Vergleich Ihrer betrieblichen Kennzahlen mit den Kennzahlen von mehreren 1000 Betrieben gleicher Branche (Rating-Vergleich) über eine qualifizierte Bilanzerstellung, der Vorbereitung Ihrer Bankgespräche und einem detaillierten Filialcontrolling bis hin zu einer aussagekräftigen Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung.

Nutzen Sie die Erfahrung unseres kompetenten Buchhaltungs- und Beraterteams für Ihre Zwecke. Zu ausgesprochen günstigen Konditionen erhalten Sie unseren bequemen Rundum-Service. Unsere branchenspezifischen Kenntnisse und Analysen sorgen dafür, dass Sie jederzeit in der Lage sind, Ihre Marktposition richtig einzuschätzen und negative Entwicklungen zur rechten Zeit zu erkennen. Unsere profunden betriebswirtschaftlichen Beratungen unterstützen Sie bei schwierigen betrieblichen Entscheidungen. Gerne informieren wir Sie persönlich und erstellen ein auf Sie abgestimmtes Konzept.

Mehr Dienstleistungen Ihrer BÄKO:

- Finanzierung von Investitionsgütern
- Betriebswirtschaftliche Beratungen
- Unterstützung bei Generationswechsel
- Seminarangebote
- Maschinenwartung

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Südwürttemberg eG

Wir sind auf der FAMEBA 2018:

Ausstellerverzeichnis

Stand	Aussteller	Produkte	Stand	Aussteller	Produkte	Stand	Aussteller	Produkte
101	Abel & Schäfer GmbH	Bäckereirohstoffe	78	Handl Karl GmbH	Wurstwaren	2	Perga-Plastic GmbH	Verpackungen
74	Abele Günter GmbH	Schlachtanlagen	72	Händlmaier GmbH & Co. KG	Senf + mehr	128	Peridy Sosité	Franz. Frischgeflügel
93	AJP-Umweltreinigungs GmbH	Reinigungstechnik	55	Handtmann Albert GmbH & Co. KG	Maschinenfabrik	75	P&T Treiber & Co.KG	Därme-Import-Export
49	Alles Schrift	Beschriftungen & Werbeservice	111	Hefter Cleantech GmbH	Wurstfüller	157	PHT Partner f. Hygiene u. Technologie GmbH	Betriebseinrichtungen
118	Allfo Vakuumverpackungen Hans Bresle KG	Vakuumbbeutel	137	Jörg M. Heimer Nachf. GmbH	Reinigungsgeräte	42	Plattenhardt & Wirth	Kühlraumbau
13	Allgäu Fleisch GmbH	Frischfleisch	155	Heupel Reinigungstechnik GmbH	TK Geflügel	56	Poly Clip GmbH & Co. KG	Clipper
83	Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei eG	Käse	57	HIT - Hotel & Imagetextilien	Hochdruckreiniger	110	Primalat Thomas Schmid	Feinkost Salate
59	Alpirsbacher Klosterbräu	Getränke	92	Hodum GmbH	Bekleidung	116	Procoin GmbH	Bezahlautomaten
97	Baldauf Gebr. GmbH & Co.	Käse	125	Hoede & Partner GmbH	Dosen	33	Rational Großküchentechnik GmbH	Kombidämpfer
28	Bartscher GmbH	Küchen-Einrichtungen	31	Homann Feinkost GmbH	Theken-und Servierplatten	117	Rego Herlitzius GmbH	Öle
81	Bauer Frischdienst GmbH	Käse und Mopro	37	Houdek R.+ R. GmbH	Fleisch- und Wurstwaren	135	Reich Thermoprozesstechnik GmbH	Bäckereitechnik
52	Bedford GmbH. + Co. KG	Fleisch- und Wurstwaren	142	Huber Elisabeth Frischteigwaren KG	Frischteigwaren	43	Reinert H & E GmbH	Thermoprozesstechnik
99	Salumificio Fratelli Beretta S.p.A.	Wurstwaren	87	IceCool Systems GmbH	Kühlanlagen	82	Rigaflex AG	Westfälische Privat-Fleischerei
63	Biberach Bäckereitechnik GmbH	Backtechnik	88	Ireks GmbH	Backmittel	108	Rist Obst Vertriebs GmbH	Theken-und Servierplatten
35	Bischof Handels-GmbH	Siloanlagen & Hörburger AG Sauerteiganlagen	106	irex Etiketten und Auszeichnungsgeräte GmbH & Co. KG	Auszeichnungsgeräte	67	Schapfenmühle GmbH & Co. KG	Frischobst
60	Service-und Vertriebsgesellschaft der Kreishandwerkerschaften mbH	Verkaufsautomaten	78	Jamonsa Espana SL Deutschland	Wurstwaren	89	Schiele GmbH (Checkpoint Systems)	Backmittel
13	T. Boer & zn	Energieberatung	127	STC GmbH	Getränke	71	Schöler Edgar GmbH	Auszeichnungssysteme
136	Braun Etikettiersysteme	Verkaufsautomaten	80	Kalle GmbH	Getränke	10	Schöler Edgar GmbH	Frischteigwaren
16	Broil King Deutschland GmbH	Geräte	145	KBS Gastrotechnik GmbH	Kunstdärme	120	Schreyer Verpackungen GmbH & Co. KG	Metallverarbeitung
8	Brökelmann	Geräte und Anlagenbau	154	K+G Wetter GmbH	Gastrotechnik	77	Schulte Fleischwaren	Verpackungen
13	Brüninghoff Josef GmbH & Co. KG	Fleisch	133	Kiesel Plakate System GmbH	Kutter, Wölfe	129	Schulze & Co. KG	Fleisch- und Wurstwaren
54	Budenheimer Kunststofftechnik GmbH & Co. KG	Kalb- und Fleischwaren	121	Kimmich Sauerkonservenfabrik	Plakatsysteme	141	Schweizer Gerhard	Gewürze
38	BU-HO-PLAST M.Buserath GmbH	Kunstdärme	86	KMZ – Kassensystem GmbH	Filder-Delikatess-Weinsauerkraut	158	Seeger Wasch- und Reinigungsmittel GmbH	Konservendosen
114	Comco Leasing	Kunstdärme	151	Knäble Büro & EDV GmbH	Maschinen	115	Settele GmbH&Co. KG	Waschmittelfabrik
66	CSM Deutschland GmbH (Goldfrost)	Decken- u. Wandsysteme	90	Komet Maschinenfabrik GmbH	Kassenautomaten	96	Siebrecht C. Söhne KG	Teigwaren
66	CSM Deutschland GmbH (Meistermarken)	Finanzdienstleistungen	152	Korte Einrichtungen GmbH	Vakuummaschinen	69	SKK Küchen- und Gasgeräte GmbH	Aromen, Feinbackmittel
146	Dahlhoff Feinkost GmbH	Finanzdienstleistungen	65	Kramer GmbH	Ladenbau	44	Staatsweingut Meersburg	Pfannen
112	Dawn Foods Germany GmbH	Teiglinge	25	Kugler Feinkost GmbH	Ladenbau	107	Strohauer GmbH	Weinserie „Le Boucher“
23	DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH	Backmittel	7	Kuppelmaier GmbH	Salate	100	Tannenhof GmbH & Co. KG	Edelstahlverarbeitung
138	Deutsche Hefewerke GmbH	Salate	27	Landig + Lava GmbH & Co. KG	Salate	6	Team Back GmbH	Wurstwaren
143	Develey Senf- und Feinkost GmbH	Aromen, Feinbackmittel	62	Langheinz	Aromen, Feinbackmittel	64	Deutsche Telekom	Teigwaren
122	Dick Friedrich GmbH & Co.KG	Backöfen	144	Westfälische Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co. KG	Backöfen	15	Ternera Gallega	Kassensysteme
46	Diversey	Backhefe	73	Maier Josef GmbH & Co. KG	Backhefe	16	Testo Messgeräte	Fleisch
130	Düker Rex GmbH	Feinkost	124	Maier Lichttechnik	Feinkost	21	Tipper Tie GmbH	Messgeräte
126	Eiko GmbH	Messer	19	Maja-Maschinenf. GmbH & Co.KG	Messer	53	Thermoking Süd	Clipper
147	Eipro	Reinigungsmittel	76	MARTEN Gütersloher Fleischwaren Vertriebs GmbH & Co. KG	Reinigungsmittel	50	Thermoking Süd	Fahrkühltechnik
51	Ernst + König	Maschinenbau	13	megra-Stand Fleisch	Maschinenbau	17	Tress Franz GmbH & Co. KG	Maschinenbau
70	exercon consulting GmbH	Strudel	34	Meiko Maschinenbau GmbH & Co. KG	Strudel	91	Trilactis GmbH	Teigwaren
41	Fleigro GmbH	Ei-Produkte	123	Mein Solar GmbH	Ei-Produkte	149	TRIMA Maschinenbau	Milchprodukte
30	Fleischerschule Augsburg	Autohaus	150	Meisterkaffee GmbH & Co. Vertr.KG	Autohaus	159	Uldo Backmittel GmbH	Bäckereimaschinen
94	Fleischkrone	Energieberatung	68	Meyer&Stemmler GmbH & Co.KG	Energieberatung	13	Ulmer Fleisch GmbH	Backmittel
20	Frey Heinrich GmbH	Wurstwaren	98	Mezger Verpackungen GmbH & Co. KG	Wurstwaren	113	Ulmer Kemo GmbH	Frischfleisch
36	Friedrich Sachsen GmbH	Schule	140	MHS Schneidetechnik GmbH	Schule	85	Uniferm GmbH & Co. KG	Branchensoftware
109	Frisch&Frost GmbH	TK Produkte	45	Mineralbrunnen Krumbach GmbH	TK Produkte	32	uv-Technik Meyer GmbH	Backmittel
39	Frutarom Savory Solutions Austria GmbH	Maschinenbau	95	MIWE Michael Wenz GmbH	Maschinenbau	35	vakona - MADO GmbH	Maschinen
119	Funk GmbH	Backofenbau	18	Moguntia-Werke Gewürzindustrie GmbH	Backofenbau	48	Vama Maschinenbau GmbH	Maschinen
99	Gfrörer Hans Fleischwarenagentur	Kartoffelprodukte	79	Montana Alimentari GmbH	Kartoffelprodukte	102	Vandemoortele Deutschland GmbH	Vakuummaschinen
4	Giesser Johannes Messerfabrik GmbH	Gewürzindustrie	99	Moser GmbH	Gewürzindustrie	134	Vemag Maschinenbau GmbH	TK - Teiglinge & Backfette
78	Grab Anton Markenvertrieb GmbH	Scherbenerzeuger	103	Mussana Maschinenfabrik GmbH	Scherbenerzeuger	61	Walser Harald	Maschinenbau
9	Graef Gebr. GmbH + Co KG	Wurstwaren	26	Niederreuther GmbH, Thomas	Wurstwaren	105	Westfalen AG	Produkte für hygienischen Innenausbau
14	Grillstand	Messer	77	Nölke Heinrich GmbH & Co. KG	Messer	132	Enrico Wieland Workwear	Technische Gase
1	Grocholl oHG, Ulrich	Fleisch- und Wurstwaren	5	NordCap GmbH & Co. KG	Fleisch- und Wurstwaren	24	Wolf ButterBack KG	Berufsbekleidung
156	Groß GmbH	Aufschnitt-Schneidemaschinen	3	Novelis Deutschland GmbH	Aufschnitt-Schneidemaschinen	160	WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH	TK - Teiglinge
22	Grossmann Feinkost GmbH	Schneidemaschinen	131	Dr. Oetker Nahrungsmittel KG	Schneidemaschinen	160	WP Lebensmitteltechnik RIEHLE GmbH	Bäckereigeräte
40	Haas Hubert	Kartoffeln	77	Nölke Heinrich GmbH & Co. KG	Kartoffeln	104	Zentis GmbH & Co. KG	Rohstoffe
		Geflügel	5	NordCap GmbH & Co. KG	Geflügel	35	Zentrag e.G.	Rohstoffe
		Thekensalate und Räucherfisch	3	Novelis Deutschland GmbH	Thekensalate und Räucherfisch			GILDE-Eigenmarke und Fleischereibedarf
		Brüh-, Schlacht- u. Betäubungsanlagen	131	Dr. Oetker Nahrungsmittel KG	Brüh-, Schlacht- u. Betäubungsanlagen			
			139	Omira Bodenseemilch GmbH				
			153	Optimobercher				
			47	Packidee Verpackungsmaschinen				



Wir wünschen allen eine erfolgreiche Fameba 2018!



